

Next 定番韓国料理を韓の食菜シリーズから  
「韓の食菜 サムギョプサル・ヤンニョムチキン」

2024年2月15日（木）新発売

モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役社長：全 峰 碩）は、精肉売場向け商品として、「韓の食菜 サムギョプサル・ヤンニョムチキン」を2月15日（木）より新発売いたします。



韓国旅行はコロナ前の2019年水準にまで回復し、現在も生活者の韓国への関心は続いています。韓国料理への関心も依然高く、なかでもサムギョプサルやヤンニョムチキンの認知度はここ10年で大きく伸長していることがわかりました（サムギョプサル：41%→69%、ヤンニョムチキン：7%→60%）（弊社調べ 12-23年 N=824）。そこで、韓の食菜シリーズから成長性の高い2品を、生活者にとってNext 定番韓国料理になるようなメニューへと格上げしたいと思い開発に着手しました。

### <開発背景>

サムギョプサル、ヤンニョムチキンともに食経験は以前より増えているものの、家庭で食べるには、調理面や外食店とのギャップなどの不安要素からまだまだ浸透していないのが現状です。このギャップを解決するために、家庭でも手軽にできる調理法、そして外食店のような本格感を追求しました。

日常の食卓を華やかに彩る「韓の食菜」シリーズから、人気の韓国料理を家庭で味わえる「韓の食菜 サムギョプサル」「韓の食菜 ヤンニョムチキン」を発売します。

### 【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 コミュニケーション開発部 / 田所・村上

〒183-8536 東京都府中市晴見町 2-16-1

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415 E-mail : pr@moranbong.co.jp

## <商品特徴>

### ■韓の食菜 サムギョプサル

豚肉をジューシーに仕上げる旨塩漬け込みだれとねぎと和える辛味だれ、サムジャンのセット商品です（2～3人前）。

旨塩漬け込みだれで約10分漬け込んだ肉を焼き、お好みで辛味ねぎやサムジャンと一緒に野菜で包んで召しあがれます。



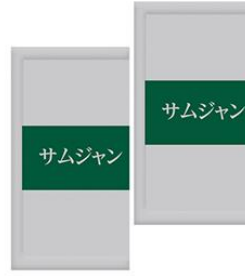
## <セット内容>



旨塩漬け込みだれ



辛味だれ



サムジャン



- ・旨塩漬け込みだれ：ごま油に、にんにく、こしょうを効かせた風味豊かな味わいが特徴です。
  - ・辛味だれ：薄切りにした長ねぎ1/2本と和えて作る、豚肉をさっぱりおいしく食べられるピリ辛味です。
- ※韓国のサムギョプサルで肉と一緒に包んで食べるパジョリ（ねぎの辛和え）をイメージしました。
- ・サムジャン：3種の味噌に熟成コチュジャン、にんにく、ごまをブレンドしました。

☆辛味ねぎ（長ねぎ）の代わりに、玉ねぎ、青ねぎ、みょうが、薬味ねぎなどお好みでお楽しみください



★作り方動画はこちらからご覧になれます。

モランボン公式チャンネル <https://youtu.be/4UWz-MS19qw>

■韓の食菜 ヤンニョムチキン

カリッと仕上がる米粉入りフライドチキンの素と甘辛ヤンニョムソースのセット商品です（2～3人前）。

フライドチキンの素と水をいれバッテリーにし、鶏肉を入れて約10分漬けて揚げ、甘辛ヤンニョムソースを絡めて完成です。



<セット内容>



フライドチキンの素



甘辛ヤンニョムソース

- ・フライドチキンの素：米粉をベースに5種のスパイスをブレンドしたカリッとした食感が特徴です。
- ・甘辛ヤンニョムソース：熟成コチュジャン、にんにく、唐辛子、マンゴーピューレ、生姜をブレンドした、あとひく味わいです。

【韓の食菜 シリーズ】



<商品概要>

商品名	韓の食菜 サムギョブサル	韓の食菜 ヤンニョムチキン
内容量	105g（旨塩漬け込みだれ 50g、辛味だれ 25g、サムジャン 15g×2）	100g（甘辛ヤンニョムソース 50g、フライドチキンの素 50g）
入り数	1 ケース=10 パック	
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存	直射日光・高温多湿をさけ、常温で保存
賞味期間	180 日	240 日
参考小売価格	220 円（税抜）/238 円（税込）	