

副菜から主菜までお任せ!これさえあれば野菜料理のバリエーションが広がる
「Well-Being Vegelife マヨコチュ・チヂミの素 旨辛キムチ味」

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、青果売場向け商品として、「Well-Being Vegelife マヨコチュ・チヂミの素 旨辛キムチ味」を2月15日(木)より新発売いたします。

野菜摂取に積極的な人が多い中で、野菜不足を実感している人は多く存在しています。そこで、野菜料理が豊富で摂取量が多いと言われる“韓国”の食文化に注目した野菜のためのブランド「Well-Being Vegelife シリーズ」より、
〈1〉野菜メニュー拡大調味料 〈2〉献立解決調味料、2つの観点から韓国メニューで生活者が野菜を無理なくおいしく摂れるような提案をしたいと思い開発に着手しました。



<開発背景>

<1>野菜メニュー拡大調味料

野菜メニュー拡大に向け、1つの調味料で「かける」「和える」「炒める」といった調理レパートリーが多くあればより気軽に野菜摂取できるのではないかと考えました。そこであらゆる料理で使い勝手が良く、韓国料理の基本の調味料であるコチュジャンに注目しました。コチュジャン市場は19年比180%と拡大し、家庭内でも定着してきています(KSP-POS 全店千人金額(全国) 3-8月小分類:中華調味料「コチュジャン」と商品名につくもの)。そのコチュジャンを使用して、野菜をおいしくたべるために野菜との接点が高いマヨネーズを組み合わせることで、野菜のメニューが更に広がるような万能調味料「Well-Being Vegelife マヨコチュ」を発売します。

<2>献立解決調味料

野菜料理が食卓のメインになることで献立解決につながればという思いから、野菜がおいしいイメージの韓国料理として上位である「チヂミ」に着目しました。現状チヂミは野菜の消費にちょうどいいというポジティブな意見がある一方で、チヂミ以外に用意する献立について悩むといったネガティブな意見があります。そこで、野菜を200g使用してボリューム感や満足感をアップし、チヂミと相性が良い「キムチテイスト」にすることで食卓のメインになる「Well-Being Vegelife チヂミの素 旨辛キムチ味」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>

■Well-Being Vegelife マヨコチュ

熟成コチュジャン(※)がアクセントとなり、クリーミーかつ旨辛い味わいに仕上げたマヨネーズタイプの調味料です。

※熟成コチュジャン:もち米と米麴を使ってじっくり熟成させる伝統的な製法で作ったもの。



「かける」「和える」「炒める」の調理法と食材を組み合わせることで、サラダだけではなく野菜料理をつくることができます。

「マヨコチュ」という商品名は弊社が1989年から商標登録済み。



かける



和える



炒める

★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「マヨコチュポテサラ」<https://youtu.be/bVRM5mMpsPI>

「えびとブロッコリーのマヨコチュソテー」<https://youtu.be/ZGm0UazIQ6c>

■Well-Being Vegelife チヂミの素 旨辛キムチ味

野菜1つでかんたんにできる、具入り調味料・チヂミ粉・辛味たれのセット商品です。

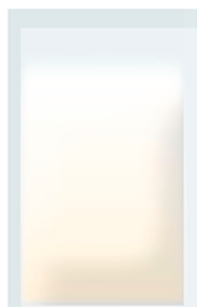
チヂミにボリュームを持たせ食卓のメインになるように、長ねぎなど野菜を200g使用する設計にしました。



<セット内容>



キムチ味具入り調味料



チヂミ粉



辛味たれ

・キムチ味具入り調味料

チヂミ粉を溶くための計量不要のストレートタイプです。

魚醤・オキアミ塩辛の旨みに、韓国キムチペーストや唐辛子、生姜を合わせ、大豆ミートを加えました。

・チヂミ粉

小麦粉にもち米粉、卵などをブレンドしたことでカリッとモチモチ食感に仕上がります。

・辛味たれ

醤油や酢をベースにりんご果汁や唐辛子をブレンドしたさっぱり旨辛い味わいです。

【Well-Being Vegelife シリーズ】



<商品概要>

商品名	Well-Being Vegelife マヨコチュ	Well-Being Vegelife チヂミの素 旨辛キムチ味
内容量	210g	315g (キムチ味具入り調味料 185g、 チヂミ粉 100g、辛味たれ 30g)
入り数	1 ケース=12 本	1 ケース=10 パック
保存方法	直射日光をさげ、常温で保存	直射日光・高温多湿をさげ、 常温で保存
賞味期間	180 日	240 日
参考小売価格	400 円(税抜)/432 円(税込)	350 円(税抜)/378 円(税込)