

報道関係者各位

2024年1月24日

背徳感でもっと野菜をイージーに食べようぜ！  
「やみつきサラダセット 背徳の焦がしにんにく豚骨味・背徳のピリ辛ラー油味」  
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、「やみつきサラダセット 背徳の焦がしにんにく豚骨味・背徳のピリ辛ラー油味」を2月15日（木）より新発売いたします。

近年のサラダを取り巻く環境をみると、新しい食べ方や外食・中食でのバリエーション等が増加しており、絶えず変化・進化しているメニューとなっています。生活者のサラダに対する意識を調査したところ、「普段食べるサラダはマンネリ化している」が上位となっており、根強い不満として存在していることが分かりました（弊社調べ 23年 N=200）。また、ここ10年間のドレッシング市場をみると「ドレッシング関連商品※」がカテゴリーを確立しています

（KSP-POS 全店千人金額（全国）3-8月）。そこで新しい切り口での“トッピング”+“たれ”のセット形態にすることで、サラダにマンネリを感じている人へ新しいサラダの価値を提案できるのではないかと考えました。※トッピング+たれのセット形態、サラダ用のトッピングなどが属するカテゴリー。



### <開発背景>

ドレッシング関連商品市場をトッピング別にみると、「揚げ麺」が8割を占めており市場を牽引しています（KSP-POS 全店千人金額（全国）23年 3-8月）。この「揚げ麺」が生活者にとって支持されている理由として、「食感・メニュー感・野菜との一体感・油のコク」の4つが存在しており、野菜を食べやすくさせるポイントとなっていることがわかりました。そこでより一層野菜を食べやすくさせる=イージーに（難なく）食べられるような“トッピング”+“たれ”のサラダ用セットを新発売することで、新しいサラダの価値を提案できると考え、開発に着手しました。

トッピングに関しては、揚げ麺を上回るものとしてより油のコクが感じられる“揚げ玉”に着目し、更にやみつき感を出すためにガーリックパウダーをプラスした“特製やみつき玉”を開発しました。たれに関しては、特製やみつき玉に合うように濃いめに仕上げた、ドレッシング市場にはない背徳感のある味わいが特徴の2種類のテイストを選定しました。また、対象素材に関しても即食、価格、サイズ感といった点が受け入れられている“サラダ用カット野菜”に着目し、イージーに（手軽に）食べられるサラダとして提案します。

### 【 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

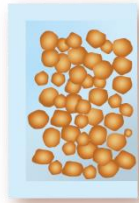
## <商品特徴>

濃いめに仕上げたたれとザクザク食感の特製やみつき玉で、野菜を手軽に、難なく食べられる新感覚のサラダセット商品です。(サラダ用カット野菜 100~150g 分)

### ■やみつきサラダセット 背徳の焦がしにんにく豚骨味 <セット内容>



焦がしにんにく豚骨だれ



特製やみつき玉



#### ・焦がしにんにく豚骨だれ

濃いめに仕上げた、豚骨ベースの背徳感のあるテイストが特徴です。焦がしにんにくの香ばしさがクセになる味わいです。

#### ・特製やみつき玉

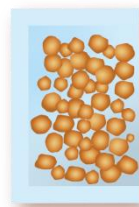
にんにくパウダーをまぶした、香ばしいサラダ用の特製揚げ玉です。歯ごたえのよい硬めの食感に仕上げました。



### ■やみつきサラダセット 背徳のピリ辛ラー油味 <セット内容>



ピリ辛ラー油だれ



特製やみつき玉



#### ・ピリ辛ラー油だれ

濃いめに仕上げた、醤油ベースの背徳感のあるテイストが特徴です。ラー油を効かせた甘辛さがクセになる味わいです。

#### ・特製やみつき玉

にんにくパウダーをまぶした、香ばしいサラダ用の特製揚げ玉です。歯ごたえのよい硬めの食感に仕上げました。



<商品概要>

商品名	やみつきサラダセット 背徳の焦がしにんにく豚骨味	やみつきサラダセット 背徳のピリ辛ラー油味
内容量	60g (焦がしにんにく豚骨だれ 40g、 特製やみつき玉 20g)	60g (ピリ辛ラー油だれ 40g、 特製やみつき玉 20g)
入り数	1 ケース=10 パック	
保存方法	直射日光・高温多湿をさけ、常温で保存	
賞味期間	150 日	
参考小売価格	200 円(税抜)/216 円(税込)	