

報道関係者各位

2024年7月24日

発売から20周年「醬技中華シリーズ」ラインアップ拡大
『醬技中華 四川風海鮮麻辣ソース』新発売
『同 エビチリソース』『同 エビマヨソース』リニューアル発売

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、素材を引き立てるプロの技（中華料理店の技）で、家庭でも本格的な中華料理が楽しめる『醬技中華 四川風海鮮麻辣ソース』『同 エビチリソース』『同 エビマヨソース』を水産売場向け商品として、2024年8月10日（土）より新発売&リニューアル発売いたします。

2004年の発売開始から素材が煌めく『醬技中華シリーズ』はおかげさまで、今年発売20周年を迎えました。中華料理の嗜好度は年々高まっており、辛い料理が多い「四川」と名の付く商品市場は23年度では前年比102%と伸長しています（KSP-POS 全店千人金額（全国）9-2月）。そこで『醬技中華 四川風海鮮麻辣ソース』は魚介を美味しく食べられる中華料理の要素である花椒（ホアジャオ）を使用した「麻辣」テイストに着目し開発しました。



<商品特徴>

■プロの技が詰まった本格中華料理

○醬技中華 四川風海鮮麻辣ソース

- ・下味粉 + 麻辣ソース
- ・醤油をベースに中華醬の合わせ技（豆板醬、麻辣醬、甜麵醬）に、花椒の香りを効かせた、あと引く辛さの麻辣ソース
- ・仕上げに麻辣ソースにごま油を加え加熱し、魚介に上かけすることで、中華料理ならではの調理感や油のコクをお楽しみいただけます



○醬枝中華 エビチリソース

- ・下味粉 + チリソース + 辛味調味料
(リニューアルポイント)
- ・新たにえび油を加え、ソースの風味とコクがアップ



○醬枝中華 エビマヨソース

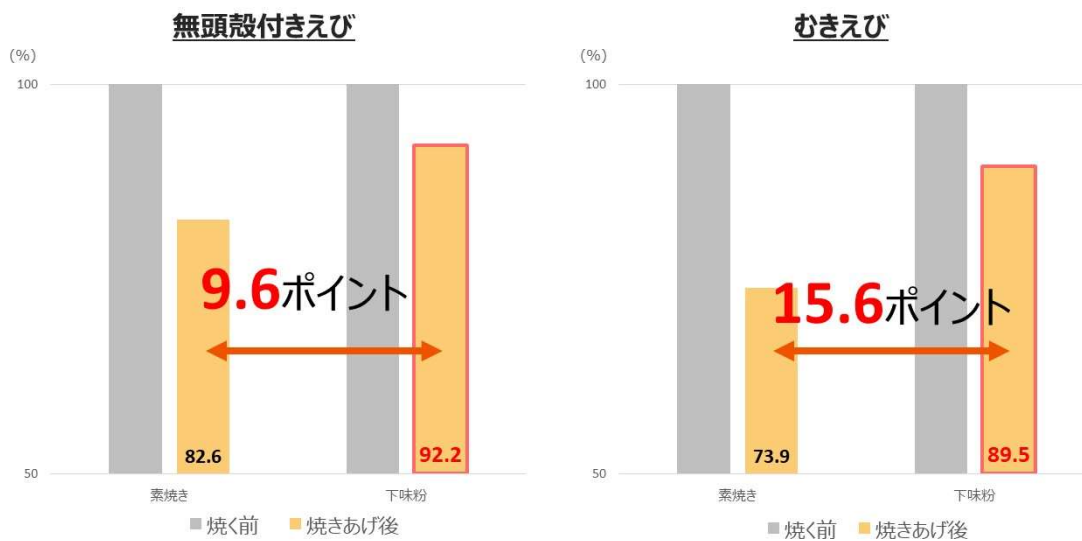
- ・下味粉 + エビマヨソース
(リニューアルポイント)
- ・新たにかくし味としてマンゴーピューレを加え、コクがありつつもすっきりとした甘さに



■下味粉で素材の旨みを閉じ込める

■素焼き・下味粉使用時の、焼成後の重さの変化

弊社調べ
焼く前のえびの重量を100としたときの重さの変化



下味粉をつけた方が保水されている

下味粉には生姜と塩が入っており素材の臭みを抑えつつ、水分と旨みを閉じ込める効果があります。素焼きと下味粉をつけた状態で焼成した時の重量の変化を比較すると、下味粉がついている方の重量が焼成前に近く、保水されていることがわかります。保水されることでエビはぷりっと、魚介はふっくらと仕上がります。

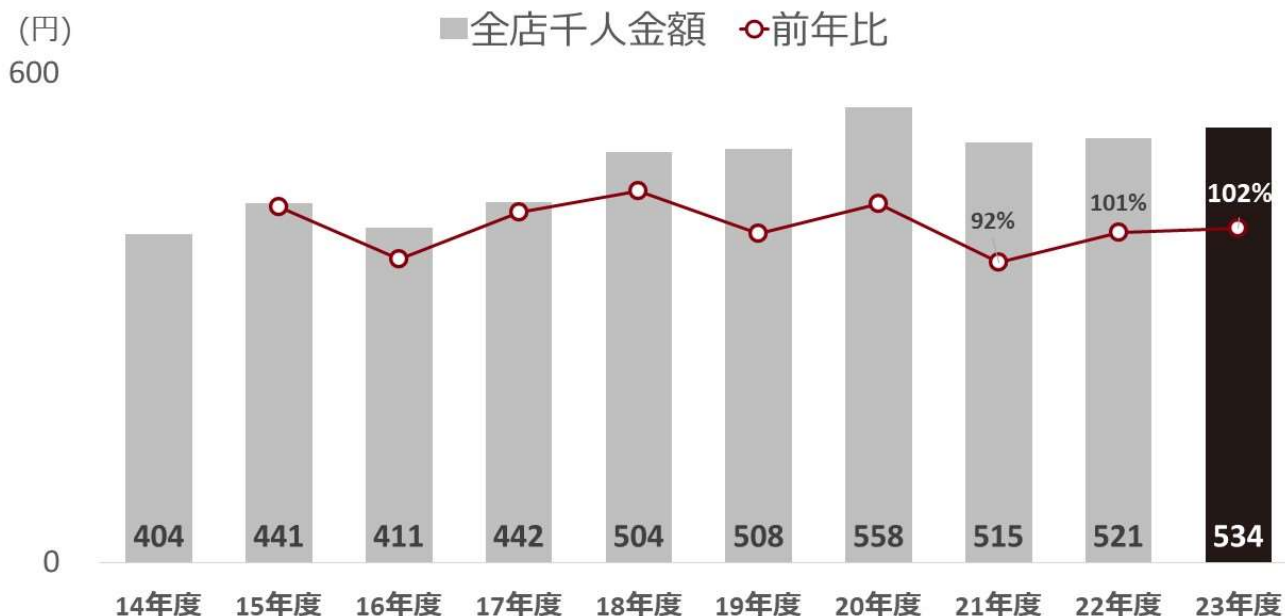
<開発背景>

■醬技中華シリーズ、発売 20 周年！さらなる進化で生活者の満足度を向上

中華料理の魅力であるボリューム感やしっかりした味付けは食べ応えがない、味が淡白、ご飯が進まないなどの魚介メニューの根強い不満解消に繋がると考えられます。そこで、2004 年の発売からご好評いただいている本格的なプロの技を取り入れた醬技中華シリーズを今回ブラッシュアップすることで、より生活者の満足度を高めたいと考えました。

■“四川”と名の付く商品市場動向

KSP-POS 全店千人金額（全国）4-3月
大分類「加工食品」



さらに 2023 年度の“四川”と名の付く商品市場は、前年比 102%と伸長しており、中華料理のジャンル・テイストの一つとして確立しています(KSP-POS 全店千人金額（全国）9-2月)。中でも、魚介を美味しく食べられる“花椒”を使用した「麻辣」テイストに着目しました。

仕上げの技として、麻辣ソースにごま油を加え加熱し、魚介に上げかけて完成する調理方法を取り入れた「四川風海鮮麻辣ソース」が新たなラインアップとして加わります。

<開発者の想い>

■おうちで本格的なできたて中華を食べたいあなたに

プロの技を簡単に取り入れることができる醬技中華シリーズだからこそ、食べた人も作った人も満足できる商品です。醬技中華シリーズは、これまで多くの方々に愛されてきましたが、この度、発売 20 周年を迎えます。20 年の歴史を背景に、さらなる進化を遂げ、生活者の魚介メニューの満足度を上げることで食卓に一層の充実をもたらすことを目指しています。

<商品概要>

商品名	醬技中華 四川風海鮮麻辣ソース	醬技中華 エビチリソース	醬技中華 エビマヨソース
内容量	100g (麻辣ソース 80g、下味粉 20g)	127g (エビチリソース 100g、 下味粉 20g、辛味調味料 7g)	120g (エビマヨソース 100g、下味粉 20g)
入り数	1 ケース=10 パック		
保存方法	直射日光・高温多湿をさげ、常温で保存		
賞味期間	240 日	180 日	
参考小売価格	200 円 (税抜) /216 円 (税込)		