

報道関係者各位

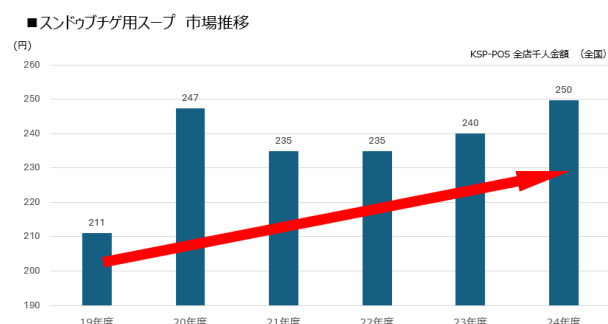
2025 年 6 月 5 日

**“暑すぎる夏”の新定番！冷やして食べる韓国グルメ「冷やしスンドゥブ」をご提案
「スンドゥブチゲ用スープ」の夏限定パッケージを発売**

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、日配売場向け商品「スンドゥブ」シリーズを活用し、夏でも食べたくなるスンドゥブのご提案をいたします。



■スンドゥブが家庭で人気！？



スンドゥブチゲ用スープ市場は年々拡大しており、2024 年度は前年比 104% (KSP-POS 全店千人金額(全国)4-3 月)と伸長しています。

そんなスンドゥブの人気理由として当社では 3 つの要因があると考えます。

1. トレンドの韓国料理でヘルシーメニューであること
→低脂質高たんぱくな豆腐がメイン食材なため、健康志向にマッチ
2. 節約メニューであること
→メイン食材の豆腐やアレンジレシピとしてうどんを入れるなど、比較的安価な食材で完成
3. 調理の手間がかからないこと
→市販のスープを購入すれば、具材を入れて温めるだけ／レンジで温めるだけなど短時間の調理で完成

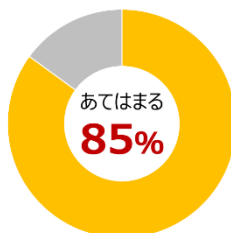
■この夏あなたが食べたいのは…熱々？冷え冷え？

韓国では「이열치열(イヨルチヨル)」という言葉があり、日本語訳は「熱を持って熱を治す」という意味になり、暑いときにあえて熱いものを食べて暑気払いをするという韓国の考え方です。具体的には丑の日に日本ではウナギを食べますが、韓国ではサムゲタンを食べる風習があります。スンドゥブを通じて韓国の食文化を感じる機会にしていきたいです。

■夏の台所は立ちたくない…

■今年の猛暑で食事作りに負担を感じていますか？

チラシ・買い物情報サービス「トクバイ」 24年8月調査
N=1,797



2024 年 8 月に実施した「食事作りではどんなことを負担・悩みに感じているのか」の調査では、「食材の価格高騰」よりも「暑い台所に立つこと・調理作業」といった点が挙げられました。また、同時期に実施した「猛暑での食事作りに負担を感じているか」という問いに対しては、**85%**の人が当てはまると答えました。こういった背景から、火や包丁を使わずに短時間で調理できるメニューは今年の夏も需要があると考えます。

■「冷やしスンドゥブ」ご提案



当社から「冷やしスンドゥブ」という食べ方をご提案いたします。その名の通り、スンドゥブチゲ用スープを冷やして召し上がっていただきます。氷を入れると見た目からも涼しげなメニューになります。これなら、暑い夏に火を使わず、調理時間を短縮することができます。

■夏限定パッケージに変更



スンドゥブの新しい食べ方として「冷やしスンドゥブ」を知っていただけるよう夏限定でパッケージに「冷やしても旨い!」というワンポイントデザインを付けました。また、裏面には冷やしスンドゥブのレシピを掲載しています。限定パッケージは6月中旬製造分より切り替えとなります。

■冷やしスンドゥブアレンジ例



冷やしおでんスンドゥブ



冷やしスンドゥブうどん



冷やしサラダスンドゥブ

詳しい作り方はこちらから

<https://www.moranbong.co.jp/recipe/premium/3811.html>

■スンドゥブシリーズのポイントとラインアップ

モランボンスンドゥブのおいしさの秘密は
コクと深みのある辛さ+様々な素材の旨み



ブランドページはこちらから

<https://www.moranbong.co.jp/hanshoku/concept/sundubu/>

素材、きわだつ。

モランボン