

報道関係者各位

2025 年 7 月 22 日

つけ麺から着想したつけだれが登場！新感覚しゃぶしゃぶ
『しゃぶしゃぶのつけだれ すりたてごま』『同 肉旨ぽん酢』『同 魚介とんこつ味』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、『しゃぶしゃぶのつけだれ すりたてごま』『同 肉旨ぽん酢』『同 魚介とんこつ味』を精肉売場向けの商品として、2025 年 8 月 10 日（日）より新発売いたします。



<商品特徴>

便利な使いきりサイズ

○しゃぶしゃぶのたれ すりたてごま

すりたて焙煎ごま、焙煎練りごまに、三温糖、昆布だしを加えた、コク深い味わい



○しゃぶしゃぶのたれ 肉旨ぽん酢

粗おろし大根に丸搾りゆず果汁を効かせ、にんにく、生姜を加えた、香り豊かな味わい



○しゃぶしゃぶのたれ 魚介とんこつ味

魚介（かつお、さば、煮干し）&とんこつの2つの旨みに、かくし味にゆずを加えた、クセになる味わい



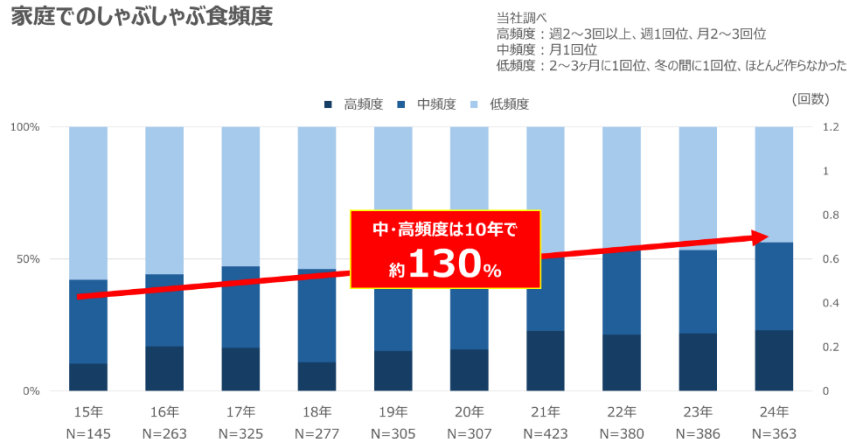
モランボンおすすめの 32 種類のつけだれアレンジを HP にて公開中！

<https://www.moranbong.co.jp/syabucol>

<開発背景>

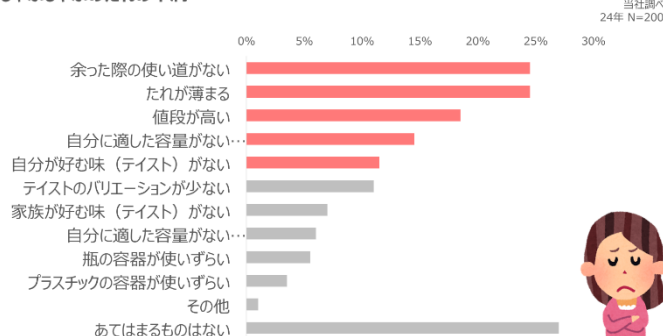
■しゃぶしゃぶの食頻度は増加傾向。しかし不満点も…

家庭でのしゃぶしゃぶ食頻度



近年の暖冬の影響で鍋料理の登場頻度が減少する中でも、「しゃぶしゃぶ」は秋冬の外せない定番メニューとなっており、家庭でのしゃぶしゃぶ食頻度では中・高頻度層が15年度と比べ134%と増加傾向にあります。その理由としては、外食店の人気からしゃぶしゃぶの関心が高まっていること、そして自分好みにたれやだしを選べるのが魅力となっているため、今後も様々な素材や食べ方で楽しむ方が増えると予想されます。

しゃぶしゃぶのたれの不満



一方で、たれに対する不満として「余った際の活用が難しい」「適量サイズがない」「味が薄まる」「好みの味が見つからない」などの意見もありました。そこで当社では、しゃぶしゃぶをより手軽に楽しめるよう、味・容量・使い勝手の課題を解決し、自分好みに選べる楽しさを提案するしゃぶしゃぶのたれを開発しました。

■新テイスト「魚介とんこつ味」はつけ麺から思いついた！

しゃぶしゃぶの食頻度は上向き傾向がありつつも、40代以上の割合が高い状況にあります。若年層にも楽しんでもらえるしゃぶしゃぶのテイストを開発したいと考え、ターゲットに響きつつ市場にはまだない、まったく新しいテイストを探していました。どれもしっくりくるアイデアが出ない中、スーパーの冷ケースに広く並べられていた「つけ麺」を見つけた際にひらめきました。

つけ麺のつけだれに「つける」、しゃぶしゃぶのたれに「つける」、いずれも「つけて」食べる点からつけ麺のつけだれのテイストを発想の起点としました。なかでも、つけ麺のたれの市場テイスト別構成比約6割を占める魚介とんこつ味は今までになく、濃いめの味付けが若年層に響くと考えました(KSP-POS 全店千人金額(全国) 9-2月 魚介とんこつ関連は、「魚介豚骨」「魚介とんこつ」「魚介醤油」と名の付くものが対象)。



「しゃぶしゃぶのたれ 魚介とんこつ味」
おすすめのメニュー

<開発担当者の想い>

お肉をおいしく食べられる、楽しめる。一緒に鍋を囲みながら、家族みんなが好みに合わせて好きな味で食べられるといった、しゃぶしゃぶならではの魅力に改めて気付いて欲しいと考えています。

お肉や野菜、たれ、アレンジ等、組み合わせ次第で食べ方のバリエーションが豊富であることから、『パリエしゃぶしゃぶ』をキーワードに、しゃぶしゃぶの魅力を再訴求します。家族みんなで楽しめる、秋冬時期の団らんメニューの一つとしてぜひお試しください。



<商品概要>

商品名	しゃぶしゃぶのつけだれ すりたてごま	しゃぶしゃぶのつけだれ 肉旨ぽん酢	しゃぶしゃぶのつけだれ 魚介とんこつ味
内容量	170g	165g	170g
入り数	1 ケース＝10 本		
保存方法	直射日光を避け、常温で保存		
賞味期間	300 日	210 日	240 日
参考小売価格	280 円(税抜)／302 円(税込)		