

報道関係者各位

2025年7月23日

夏の延長戦に！ “汁だく野菜炒め”で1日分の野菜摂取をお助け
『野菜ましまし炒めのたれ 背脂醤油味』『同 ガーリック味噌味』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、「野菜ましまし炒めのたれ 背脂醤油味」「同 ガーリック味噌味」を青果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>

①お箸が止まらない！やみつき感のあるテイスト

→人気のラーメンを彷彿とさせるテイストです。たっぷり 90g のたれが入っており、新感覚の汁だく野菜炒めが完成します。

②1食でたっぷり 400g の野菜が摂れる

→もやしやキャベツをたっぷり 400g 使用。1～2人前設計なので、1人で食べれば1日分の野菜を、2人でシェアしても 200g の野菜を摂ることができます。

③野菜はシャキッとした仕上がり

→豚肉を炒め、野菜を加えてから強火で1分30秒炒め合わせることで、シャキッとした仕上がりになります。

○野菜ましまし炒めのたれ 背脂醤油味

肉系、魚系の旨みが詰まった背脂のコクが効いた醤油ベースのたれ。
人参やきのこでもおいしく調理できます。



○野菜ましまし炒めのたれ ガーリック味噌味

肉系の旨みが詰まったにんにくのパンチが効いた味噌ベースのたれ。コーンやきのこでもおいしく調理できます。

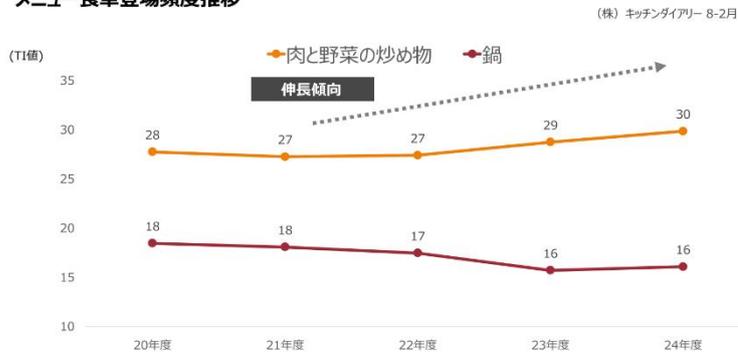


<開発背景>

■残暑で変わる、秋冬の食卓事情

「秋冬＝鍋」という定番も今では必ずしも当たり前とは言えなくなってきました。残暑で気温の高い日が続くと、9月10月でも熱々の鍋料理を囲むこと自体が季節外れに感じられることもあり、鍋以外のメニューを選ぶ家庭が増えてきています。

メニュー食卓登場頻度推移



実際に秋冬期の野菜炒め食頻度は上昇傾向にあり、気温やライフスタイルの変化に合わせて食卓も少しずつ変化していることがうかがえます。

■野菜炒めの不満はこれで解消

本品は「たっぷり野菜が食べられて、味も飽きない」今までにないテイストの大皿野菜炒めの素です。野菜炒めに対してよくある「野菜がべちゃっとする」「味が単調でもの足りない」「野菜の量が多く摂れない」という不満に、調理時間や味づくりで応えています（当社調べ 2024年 N=200）。ラーメン店や野菜炒め専門店など若年層にも人気の“ラーメン味×野菜”というトレンドにも着目し、野菜がしっかり摂れるメニューとしてご提案します。

<商品概要>

商品名	野菜ましまし炒めのたれ 背脂醤油味	野菜ましまし炒めのたれ ガーリック味噌味
内容量	90g	
入り数	1 ケース=10 パック	
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存	
賞味期間	240 日	
参考小売価格	200 円(税抜) / 216 円(税込)	

素材、きわだつ。

モランボン