

報道関係者各位

2025 年 7 月 23 日

罪悪感ゼロで満腹！“野菜 1 kg” でころもからだも整う鍋
『菜の匠 菜のだし鍋用スープ』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、「菜の匠 菜のだし鍋用スープ」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>

■最後の一滴まで飲み干したくなる、やさし旨鍋

①野菜の旨みとけこむスープ

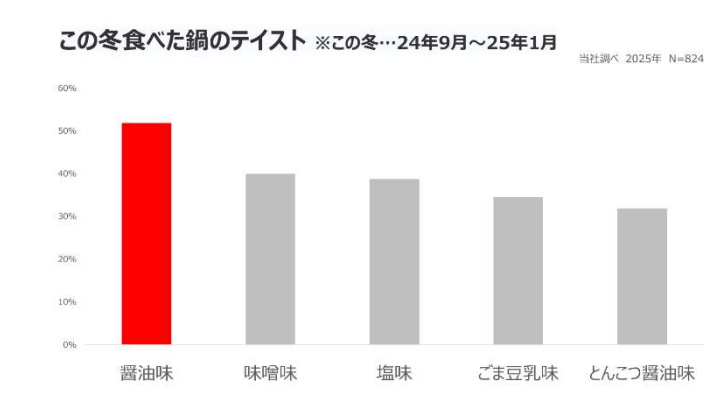
- ・魚介だしが香る醤油ベースにすりおろし玉ねぎと大根、椎茸の旨みが溶け込んだスープ。
- ・あっさりしながらもコクがあり、すりおろし野菜が入っていることで、思わず最後の一滴まで飲み干したくなる味わい。

②野菜がたっぷり 1,000g

- ・材料にする野菜の量は 1,000g。たっぷりと野菜が味わえます。
- ・おでん以外では珍しい、**大根**を楽しむことができる鍋メニュー。



<開発背景>



鍋料理に求めることの調査では、「野菜がたくさん食べられること」や「定番の味であること」が上位に挙がりました（当社調べ 2025 年 N=824）。「この冬食べた鍋のテイスト」としては、“醤油味”が人気であり、そこに野菜の旨みやだしの深みを加えることで、あっさりしながらも満足感のある鍋を目指しました。

「菜の匠」シリーズは、野菜がたっぷり 1,000g 食べられる材料設計と、野菜そのものをおいしく食べられる味わいが特徴で、青果売場でもご好評をいただいています。野菜がメインの具材となるため、ヘルシーながら満足感があり、罪悪感なくお腹いっぱい楽しめるのもシリーズの魅力です。今回もそのシリーズコンセプトに沿い、新商品として開発を進めました。

本品の味作りにおいては、複数の野菜から選定し、配合比率を調整しながら旨みのバランスと一体感を追求。野菜の味が強すぎず、それでいて物足りなくならないよう、野菜以外のだしの旨みも加えることで、あっさりしつつコクのあるスープに仕上げました。

<商品概要>

商品名	菜の匠 菜のだし鍋用スープ
内容量	750g
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	750 日
参考小売価格	380 円(税抜)／410 円(税込)

<菜の匠シリーズ ラインアップ>



※KSP-POS 全店千人金額（全国）24年1-12月
※白菜鍋；白菜鍋の素 当社調べ
※もやし担々鍋；もやし鍋の素 当社調べ