

報道関係者各位

2025 年 7 月 23 日

魚介でととのう、冬の贅沢鍋。素材を活かす料亭の味わい
『海の幸鍋用スープ なごみ』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、「海の幸鍋用スープ なごみ」を水産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>

■魚介を入れて完成する味わい

① 料亭のような、上品でシンプルな味わい

- ・白しょうゆに魚介だし(かつお節、昆布)、椎茸の旨みを加えた、上品な味わい。

② だしの香りに、ゆずの爽やかさを添えて

- ・ゆずの皮入り。ほのかに広がる爽やかな香り。

③ 魚介の魅力をたっぷり味わえる設計

- ・材料設計ではたい、たら、えびなどの定番魚介を 350～450g とたっぷり使用。
かきやたら白子の白子を加えることで、より豪華な味わいに。
- ・海鮮うどんすきやぶりしゃぶ鍋などアレンジも。



○アレンジメニュー



海鮮うどんすき



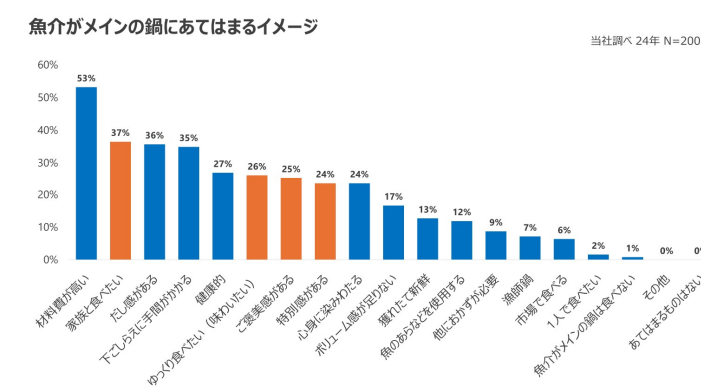
贅沢ぶりしゃぶ鍋



かきと白子の贅沢鍋

<開発背景>

■魚介鍋は“特別感”のあるメニュー



魚介類の価格上昇などを背景に、家庭での魚介の摂取量は年々減少傾向にあります。しかし、魚介をメインにした鍋についてのイメージ調査では、「家族と食べたい」「ご褒美感・特別感がある」といったポジティブな回答が上位に挙がりました(当社調べ 24年 N=200)。

このことから、魚介は「価格が高く頻繁には使えない食材」である一方で、「食卓に特別感をもたらす存在」として生活者に認識され

ていることがわかります。そこで魚介のごちそう感やおいしさ、特別感を伝えるべく、商品名に「海の幸鍋」と名付けました。

■“贅沢・特別”で“癒し”を届ける鍋に

魚介の特別感にふさわしく、スープは料亭風の上品なだしにこだわりました。かつお節や昆布、椎茸の旨みに加え、濁りのない透明感のあるスープが、魚介の風味をしっかりと引き立てます。さらにアクセントとしてゆず皮を配合し、香りからも季節感と癒しを感じられる仕立てに。商品名の「なごみ」は、調理時から食べ終わるまでほっと癒されるような空間をイメージしています。魚介の素材が加わることで完成する、「素材と調和する味わい」を目指して仕上げています。

<商品概要>

商品名	海の幸鍋用スープ なごみ
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	360 日
参考小売価格	380 円(税抜)／410 円(税込)