

報道関係者各位

2025 年 7 月 23 日

「今日は魚料理！」と自信をもって食卓に出してほしい。
『海鮮和菜 ぶり照り焼のたれ』『同 ぶり大根用つゆ』リニューアル発売

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、「海鮮和菜 ぶり照り焼のたれ」「同 ぶり大根用つゆ」を水産売場向けの商品として、2025 年 8 月 10 日（日）よりリニューアル発売いたします。



<商品特徴>

○海鮮和菜 ぶり照り焼のたれ

【リニューアルポイント】

- ・下味粉から仕込みだれに変更

臭み抜きとして塩振りや酒洗いといった「和食の技」に注目し、それらを融合させた役割として仕込みだれを新たに開発

【特徴】

- ・仕込みだれと照り焼のたれがセットになった商品
- ・素材の臭みを抑え、旨味を逃さない仕込みだれ
- ・再仕込み醤油をベースに三温糖、本みりんで仕上げた上品なコクと照りつやのある照り焼のたれ



○海鮮和菜 ぶり大根用つゆ

【リニューアルポイント】

- ・ジューシーな食感のため、大根の切り方(厚さ)を 1cm→2cm に変更
- ・ぶりと大根の比率を 5:6→5:8 と調整し、満足感のあるボリュームに

【特徴】

- ・そのまま使えるストレートタイプのつゆ
- ・醤油、砂糖の甘さにあと引く旨み(鰹節だし)を配合し、ぶりと大根のおいしさがきわだつ、ご飯がすすむ味わい
- ・大根のおいしさを引き立てるため、かくし味に酒粕を使用



<開発背景>

ぶりを使用したメニューランキング TOP5

(株)インナー ジ マチンダイアリー 9-2月

RK	22年度	23年度	24年度
1	刺身・魚のたたき	刺身・魚のたたき	刺身・魚のたたき
2	魚の照り焼き・蒲焼	魚の照り焼き・蒲焼	魚の照り焼き・蒲焼
3	塩焼き・素焼き (魚)	塩焼き・素焼き (魚)	塩焼き・素焼き (魚)
4	ぶり大根	ぶり大根	ぶり大根
5	煮魚・魚介の煮付け	煮魚・魚介の煮付け	煮魚・魚介の煮付け

秋冬期における魚種の食卓登場頻度ランキングではぶりが5位にランクインしており、ぶりを使用したメニューでは照り焼、ぶり大根が上位にあります。

そんな定番のメニューですが、生活者はぶりの臭みや味付けといった調理に対して不満を感じています。そこで調味料のなかに和食のプロの技を取り入れることでこれらを解決しようと考えました。旧商品ではぶりの照り焼は下味粉と照り焼のたれがセットでしたが、今回、和食の技である塩振り、酒洗いという臭み抜きの方法に着目し、2つの技を融合させた仕込みだれを開発しました。



<開発担当者の想い>

生活者は健康のためにも、家族に魚を食べてもらいたいけど「調理の不安」や「失敗できない恐怖(ストレス)」があるかと思います。また、魚はコストのわりにボリュームが少なく、肉好き家族にはあまり喜ばれないといったことも、専用調味料を使うことで失敗なく、家族が魚料理で喜ぶ食卓を提案したいと考えています(テンション:今日は魚か〜↓ではなく、今日は魚↑に!)

<商品概要>

商品名	海鮮和菜 ぶり照り焼のたれ	海鮮和菜 ぶり大根用つゆ
内容量	100g(ぶり照り焼のたれ 90g、仕込みだれ 10g)	300g
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	180 日	750 日
参考小売価格	180 円(税抜)／194 円(税込)	200 円(税抜)／216 円(税込)