

報道関係者各位

2025 年 7 月 24 日

韓国×おでんをモランボンがご提案！
おでんの具にトッポギ&からしの代わりにコチュジャン
『おでんに トッポギもち』『おでんに コチュジャンだれ スティック』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、「おでんに トッポギもち」「おでんに コチュジャンだれ スティック」を日配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>

■いつものおでんに足すだけで韓国屋台気分！

○おでんに トッポギもち

- ・自社製造の国産うるち米 100%使用の煮崩れしにくい米粉のおもち。
- ・作り方はいつものおでんと一緒に煮込むだけ。
- ・ちくわの穴にトッポギもちを入れた「ちくわトッポギ」や、串に刺した「韓国風串おでん」などにアレンジしてもおいしく召しあがれます。



○おでんに コチュジャンだれ スティック

- ・自社製造の熟成コチュジャンのコク深い辛さとにんにくの旨みが、おでんのアクセントに。
- ・必要な分だけ使える使い切りスティックタイプ。
- ・直接おでんにかけても、スープに溶かして旨辛スープにしても楽しめる 2WAY。



<開発背景>

■外食店&韓国の味をご家庭でも！

創作おでんや韓国おでんなど、外食店のおでんが人気を集める中、家庭でもその味を楽しんでいただきたいと思います。韓国ドラマで定番の「韓国おでん」はトッポギもちがおでんの具材として親しまれていることや、コチュジャンやにんにくが効いた“赤おでん”があることに着目し、モランボンから新しいおうちおでんの楽しみ方をご提案します。

■おでんの新しい味変は？



アンケート調査では、約4割の方が「**からし以外でおでんを味変してみたい**」と回答しました(弊社調べ 24年 N=200)。また SNS ではおでんを飽きずに楽しむためにコチュジャンで味変をしている方も見受けられ、からしに代わるおでん用辛味調味料として、コチュジャンに注目しました。「おでんにコチュジャンだれ スティック」は、コチュジャンやにんにくを効かせた真っ赤な韓国料理「赤おでん」の味を参考にしながら、日本のおでんに合うコチュ

ジャンだれの味を追求。にんにくの旨みが効いた、お酒が進む旨辛味に仕上げました。

<商品概要>

商品名	おでんに トッポギもち	おでんに コチュジャンだれ スティック
内容量	100g	28g(7g×4)
入り数	1 ケース=10 パック	
保存方法	直射日光・高温多湿をさけ、 常温で保存	直射日光をさけ、常温で保存
賞味期間(販売期間)	360 日／秋冬限定	240 日／秋冬限定
参考小売価格	200 円(税抜)／216 円 (税込)	160 円(税抜)／173 円(税込)