

報道関係者各位

2025 年 9 月 25 日

**韓国ブームとともに広がるスンドゥブ市場 3 年連続自社売上伸長中！
～「スンドゥブチゲ用スープ」シリーズ 4 年連続テレビ CM を放送～**

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、「スンドゥブチゲ用スープ」シリーズのテレビ CM を全国 8 エリアにて 2025 年 10 月 6 日（月）より放送いたします。



2022 年度のリニューアル以降、「スンドゥブチゲ用スープ」シリーズはおかげさまで、リニューアル前に比べ約 **310%**伸長し（自社売上高 21 年度と 24 年度を比較）、**3 年連続売上が伸長**しているモランボンの主要商品です。より多くの方に本格的なスンドゥブチゲの味を楽しんでいただく機会となるよう、全国 8 エリアにてテレビ CM 放送を実施します。

<テレビ CM 放送概要>

■エリア：青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島、静岡、中京エリア（愛知、岐阜、三重）

■期間：2025 年 10 月 6 日（月）～11 月 21 日（金）

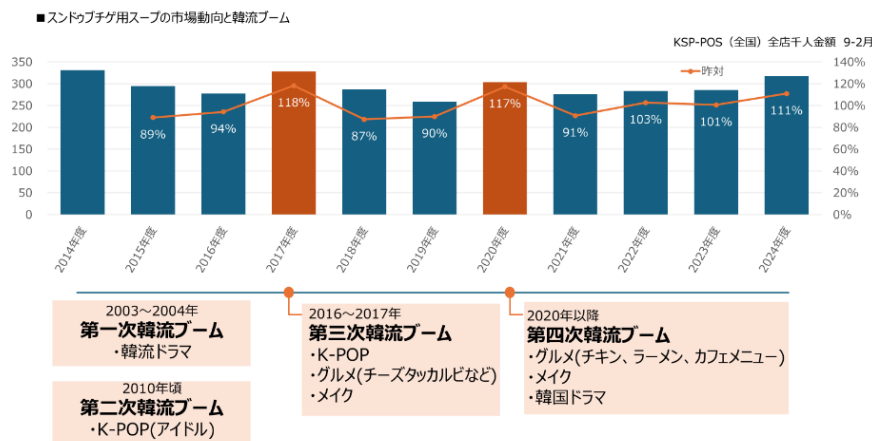
■CM 内容：「スンドゥブチゲ用スープ ちがう」編（15 秒）

※CM はこちらからご覧いただけます。

<https://www.youtube.com/watch?v=fjH6oSRqFIg>

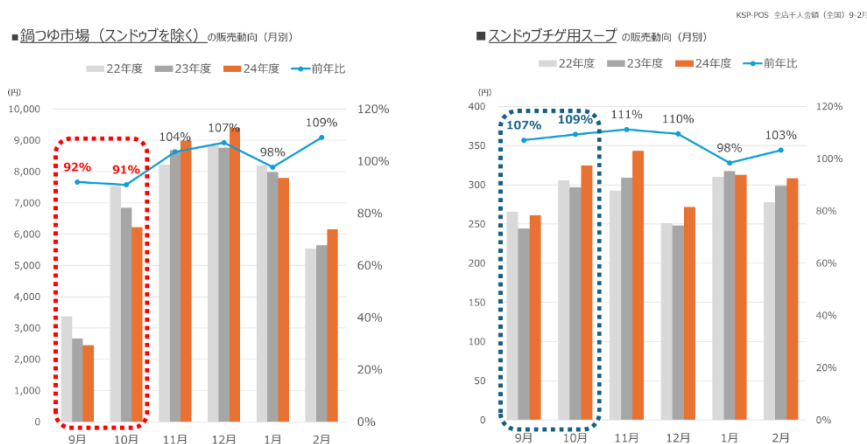


<韓流ブームとスンドゥブチゲ>



韓流ブームは現在第四次まで続いており、日本でも幅広い分野で定着してきています。なかでもグルメは第三次韓流ブームごろから話題となり、チーズタッカルビをきっかけに次々と新しいメニューが広がりました。当社の調査によると、家庭で韓国料理を食べる機会は2015年比で**170%**まで増加しており、外食にとどまらず食卓メニューとしても浸透していることがわかります(当社調べ 2024年 既婚女性 N=761 前年からの増加 ※「初めて食べた」「増えた」「どちらかという増えた」の合計)。その中でもスンドゥブチゲは、韓流ブームの流れとともに市場を広げてきた代表的なメニューです。

<秋の新定番にスンドゥブチゲ>



秋になっても暑さが残り、鍋の時期は年々後ろ倒しになっています。その影響で、2024年度の鍋つゆ市場における9-10月は前年を下回る推移となりました。特に2024年度は野菜の高騰も続いたことが前年割れの要因だったと考えられます。一方で、スンドゥブチゲ用スープの市場は同時期でも好調に推移し、鍋とは異なる動きを見せました。この背景には、大きく2つのポイントがあると考えられます。

①素材の魅力

：スンドゥブのメイン具材は豆腐であり、節約メニューとして取り入れやすいことに加え、ヘルシーである点も評価されています。

②メニューとしての魅力

：スンドゥブは手軽に楽しめる温かいスープ料理であり、暑さの残る時期でも、冷房冷えや朝夕の寒暖差に対応した温活需要に適していると考えられます。実際、「夏に温かい料理を食べたくなる時がありますか？」というアンケート結果では2023年度から5%伸びており、暑さのある時期でも温かい料理を求める人が増えていること

から、スンドゥブが受け入れられたと考えます(当社調べ N=824)。

■豆腐を献立に取り入れたい理由

当社調べ 25年
N=200

豆腐は安いから家計的に助かる



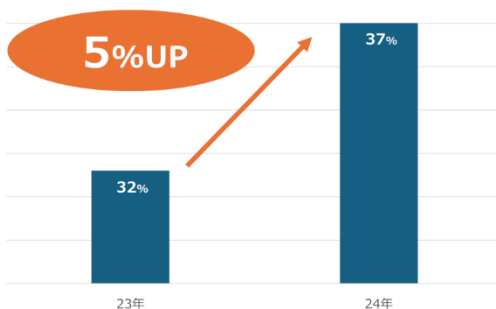
健康的で栄養豊富でおいしい

ヘルシーでダイエットに最適！



■夏に温かい料理（鍋等の冬メニュー）を食べたくなるときがありますか？

当社調べ
N=824
あてはまる+ややあてはまるの合計



当社はこうした生活者の動向を踏まえ、「残暑の季節にも食べやすい温活メニュー」として、また「本格的な鍋シーズンを待たずに楽しめる料理」として、スンドゥブを提案いたします。そして今後、季節を問わず楽しめる一品としてさらなる広がりを目指していきたいと考えています。

＜おすすめのメニュー＞



お月見トッポギもち入りスンドゥブチゲ

スンドゥブチゲにトッポギもちを加えて、韓国感やボリューム感UP！卵も入れて季節も感じられる1品で、一品完結の満足感のあるスンドゥブチゲです。



韓国風 串おでんスンドゥブチゲ

材料は全部串にさして、韓国の屋台風。

※油揚げは波状に串に刺すと、韓国の練り物“オムク”風になります。

＜商品紹介＞



スンドゥブチゲ用スープ 濃厚辛口

あさり・かに・ほたて・オキアミ塩辛の旨みに牛だしを合わせた深みのあるコクと力強い辛さが特徴です。



スンドゥブチゲ用スープ 濃厚マイルド

あさり・オキアミ塩辛・ほたての旨みに鶏白湯を合わせた濃厚なコクとまろやかな味わいが特徴です。



あさりだし特濃 スンドゥブチゲ用スープ

あさりだしに唐辛子・オキアミ塩辛・熟成コチュジャンを合わせた濃い旨みとキレのある辛さが特徴です。

素材、きわだつ。

モランボン