

報道関係者各位

2026年2月3日

「回鍋肉って“肉”という文字が入るのに肉が少ない…」
 そんな肉派のあなたに食べて欲しい。肉が主役の『肉肉回鍋肉の素』新発売
 モランボン開発担当者の欲望から生まれたシリーズ第二弾!

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、精肉売場向けの商品として、「肉肉回鍋肉の素」を2026年2月15日（日）より新発売いたします。



＜商品特徴＞

「回鍋肉って意外と肉が少ない…。」を覆す、どこを食べても肉をがつける回鍋肉を作れるセット商品

①肉を旨くするセット内容

- ・漬け込みだれ：中華の技「漬（チャン）」を参考に、にんにくや生姜の薬味を配合し、肉の臭みを抑えしつと仕上げます。
- ・回鍋肉のたれ：甜麺醤の甘みに豆味噌のコクを効かせた濃旨（こいうま）な味わい

※「漬（チャン）」とは

中華料理の下ごしらえの一つであり、「素材の食感を良くする」「素材の臭みを抑える」「素材に味を付ける」といった効果があります。

※「豆味噌」とは

一般的な米みそよりもうま味が強く、塩分が低いのが特徴です。



②肉をたくさん食べられる材料設計

豚肉をたっぷり400g、野菜200gを使用し、肉と野菜の比率を2:1にすることで、どこを食べても肉をがつつけます。

＜開発背景＞

■ 「回鍋肉」って“肉”という文字が入るのに肉が少ない！

開発担当者は「回鍋肉って“肉”という文字が入るのに肉が少ない…肉がもっと入っていればいいのに…」という想いがありました。中華の定番メニューでありながら、回鍋肉の素市場は前年比 **132%**(KSP-POS 全店千人金額(全国) 3-8月)、食卓登場頻度は前年比 **118%**((株)インテージキッチンダイアリー 3-8月)と大幅に伸長しています。さらに調理に関して、市販の回鍋肉の素を使用する人は 6 割近くいらっしゃり、今後専用調味料の使用も増えると考えます。

回鍋肉の素は市場に多く展開されていますが、肉の量やおいしさにまで踏み込んだ設計の商品は限られていきました。こうした市場の空白に着目し、肉を主役に据えた、満足感の高い回鍋肉の素の開発を進めました。

<開発エピソード>

■社内会議で分かれる肉派、キャベツ派

商品開発会議では「回鍋肉はキャベツを食べる料理だ！」という考え方を持つ社員がおり、肉派とキャベツ派で意見が分かれることになりました。そこで「回鍋肉のおいしさは“肉”にあることを実感してもらうことで、回鍋肉は子どもから大人まで夢中になれるメニューになります。」と、繰り返し訴えかけることで、家族全員が食べ応えをしっかりと感じられるメニュー作りの重要性に賛同を得ることができました。

■肉をおいしく調理する工夫

味づくりについては①肉をしっとり柔らかく仕上げること、②豚肉 400g の使用を想定した際でも肉量に負けない濃厚な味わいにすることの 2 点が大きな課題でした。しっとりとした食感については、中華料理の「漿(チャン)」と呼ばれる調理技法を参考にしました。今回開発した漬け込みだれは薬味を配合することで豚肉の臭みを抑え、しっとりと仕上げることが可能になりました。

また、回鍋肉のたれは豚肉 400g に負けない濃厚な味わいを表現することに苦心しました。開発途中で寄せられた「調理工程の最後に油とたれを混ぜ合わせて、具材と炒める」というアイデアを取り入れることで、理想とする味わいができました。



<商品概要>

商品名	肉肉回鍋肉の素
内容量	110g(回鍋肉のたれ 70g、漬け込みだれ 40g)
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
参考小売価格	250 円(税抜)／270 円(税込)

中華料理の素市場(メニュー別)動向

