

報道関係者各位

2026年2月3日

猛暑に涼やかつるるんボリュームおかず  
豚しゃぶ+春雨でつるっと食べやすく  
『豚しゃぶ春雨の素 だし香る和風醤油味』『同 担々風旨辛味』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、精肉売場向けの商品として、「豚しゃぶ春雨の素 だし香る和風醤油味」「同 担々風旨辛味」を2026年2月15日（日）より新発売いたします。



<商品特徴>

- ・歯切れのよいプリプリ食感の春雨と合わせ調味料のセット商品
- ・春雨を入れることで冷しゃぶとは違ったボリューム感を楽しめ、夏に食べたい満足おかずが完成
- ・茹でて和えるだけの簡単調理

○豚しゃぶ春雨の素 だし香る和風醤油味

かつお節の旨みを効かせた和風醤油テイストの合わせ調味料で、暑くて食欲が落ちているときもさっぱり食べられる味わい！



○豚しゃぶ春雨の素 担々風旨辛味

練りごまやすりごまをベースに爽やかな花椒の香りを効かせた担々テイストの合わせ調味料で、暑い時期でも食欲そそる味わい！



## <開発背景>

### ■脱マンネリ 冷しゃぶ

しゃぶしゃぶ用肉の購入頻度は高く、購入理由としても「冷しゃぶをするから」「柔らかい」といった点が挙げられます(当社調べ 2025年 N=163)。冷しゃぶに新たな要素を加え、よりボリューム感がありながら、暑い夏でも食べやすいメニューを目指しました。冷たい麺料理のような涼やかさを表現するため、春雨を加え、これまでの豚しゃぶにはない新しい食感を取り入れています。

しゃぶしゃぶ用肉（部位問わず）の購入理由

調査 N=163  
※豚肉のみ対象

順位	理由
1	冷しゃぶをするから
2	色々な料理に使えるから
3	柔らかいから
4	子どもが良く食べてくれるから
5	火が通りやすいから

### ■調理工程を減らして時短&暑さ対策

2025年は5月以降最高気温を記録し、特に8月は東京都心でも38.5°Cと記録的な猛暑となりました(気象庁 地点:東京)。夏の調理負担を軽減しながら、満足感のあるおかずにしてみたいと試作を重ねるうちに、調理工程を最小限に抑えられる点に着目しました。しゃぶしゃぶ用肉と春雨を一度茹でることで、火を使う時間を短縮しつつ、食べ応えのあるメニューになりました。しかし、一緒に茹でることで肉や春雨が硬く仕上がってしまい、ちょうどいい加減で火を通すことに苦心しました。繰り返し調理時間や火加減の検証を行った結果、弱火で調理することでお肉はしっとり、春雨はつるんとした食感に仕上げることができ、裏面に調理のポイントとして記載しました。

#### ○さらにポイント！

冷蔵庫などで合わせ調味料を冷やしておくのがおすすめです。しっかりと冷やすことで涼やかさUP！

## <商品概要>

商品名	豚しゃぶ春雨の素 だし香る和風醤油味	豚しゃぶ春雨の素 担々風旨辛味
内容量	140g(合わせ調味料 100g、春雨 40g)	
入り数	1 ケース=10 パック	
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存	
賞味期間	240 日	
参考小売価格	300 円(税抜)／324 円(税込)	