

報道関係者各位

2026年2月3日

自社製造のコチュジャンに刻みにんにくを贅沢に使用した
 『業務用 マヌルコチュジャン旨辛だれ 2.05kg』新発売
 「業務用 果実仕込み焼肉のたれ R 2.1kg」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、業務用（外食店含む）商品として、「業務用 マヌルコチュジャン 旨辛だれ 2.01 kg」「業務用 果実仕込み焼肉のたれ R 2.1kg」を2026年2月15日（日）より新発売＆リニューアル発売いたします。



＜商品特徴＞

○業務用 マヌルコチュジャン旨辛だれ 2.05kg : 新商品

- ・にんにく（刻み、おろし）と熟成コチュジャンのコク深い辛さ
- ・当社業務用商品の中で刻みにんにくの配合量No.1で食欲をそそる出来栄え
- ・牛肉、豚肉、鶏肉など幅広い素材に適している

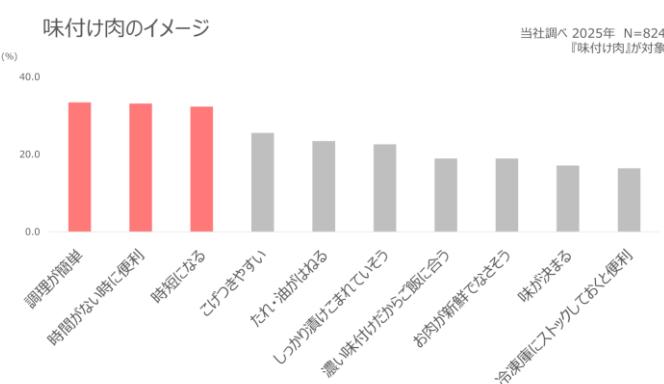
※マヌル(마늘)…韓国語で「にんにく」を意味する言葉



＜開発背景＞

■味付け肉で支持されるテイスト

スーパーで販売されている味付け肉は「調理が簡単」「時間がない時に便利」といった肯定的な回答が多く、生活者から受け入れられていることがわかります（当社調べ 2025年 N=824）。味付け肉の種類に関しては“焼肉”的利用経験と利用意向が高く、味付け肉にとって欠かせないポジションにあります（当社調べ 2025年 N=415）。そこで今回、焼肉とも相性の良い「にんにく」を使った新テイストを開発しました。



■仕込みの手間を軽減

業務用ユーザーでは、人手不足という継続的な課題に加え、見栄えの良い商品づくりへのニーズが高まっています。こうした課題やニーズに対応するため、「業務用 マヌルコチュジャン旨辛だれ 2.05kg」は、商品作りの手間を削減できるよう、固形感のある刻みにんにくをたっぷりと配合し、見栄えのする設計としました。

■こだわりのコチュジャン

こだわりポイント

- ◆ 本場韓国の製法と同じく、モランボン自社工場でお米の炊飯から製造
- ◆ 主原料に国産もち米と唐辛子を使用
- ◆ そのまま食べてもおいしい、自然でコクのある甘みと深みのあるコクが特徴

コチュジャンとは韓国の伝統的な漬物（ヤンニョム）であり、当社では伝統製法にこだわって自社製造した熟成コチュジャンを使用しています。本格的な味わいを楽しむことができます。

<商品特徴>

○業務用 果実仕込み焼肉のたれ R 2.1kg : リニューアル

- ・りんご、なしの果実感を残しつつ、すっきりとした甘さへブラッシュアップ



<商品概要>

商品名	業務用 マヌルコチュジャン 旨辛だれ 2.05kg	業務用 果実仕込み焼肉のたれ R 2.1kg
内容量	2.05kg	2.1kg
入り数	1 ケース=2 本	
保存方法		直射日光をさけ、常温で保存
賞味期間		180 日