

報道関係者各位

2026年2月4日

万博で注目された大阪グルメ！夏に食べたい柑橘醤油をつけて食べる 『野菜1つでかんたんねぎ焼』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、青果売場向けの商品として、「野菜1つでかんたんねぎ焼」を2026年2月15日（日）より新発売いたします。



<「ねぎ焼」とは>

大阪発祥のご当地メニューで甘辛く味付けされた牛すじとこんにゃくが具として使用されることが多く、ねぎは練り込みや上掛けトッピングなどに使われます。醤油ベースにレモン果汁を効かせたさっぱりとしたたれが一般的とされていますが、ソースを付けて食べる店舗もあります。

<商品特徴>

- ねぎを用意するだけで本場の味！
- ねぎ焼粉、甘辛牛すじ・こんにゃく、柑橘醤油だれのセット商品（1枚分）
- ・青ねぎを1束以上たっぷり使用！（長ねぎでもOK）
- ・作るのに手間がかかる甘辛牛すじとこんにゃくがセットになっており、加熱するととろとろ溶けてねぎ焼のおいしさを格上げ！
- ・粉末しょうゆ入りのねぎ焼粉が、かつお節だしにレモンの酸味を効かせた特製醤油だれと相性抜群！

レシピはこちらから

https://youtu.be/DDrtNV14m7Y?si=zvTpqrkCycA_2FAq



<開発背景>

■注目の大阪グルメ

2025年の大阪万博開催に伴い、国内外からの大阪グルメの認知度が上昇し、ねぎ焼も注目グルメとなっています。ねぎ焼の認知度としては77%と高いものの、家庭での食経験は35%にとどまっています(当社調べ 2025年 N=200)。大阪名物でもあるねぎ焼は甘辛く味付けされた牛すじ・こんにゃくを加えることがメニューの特徴ですが、ご家庭で準備することが難しい食材です。そこであらかじめセットした商品にすることで、ご家庭で本場のようなおいしさを体験していただきたいと考えました。

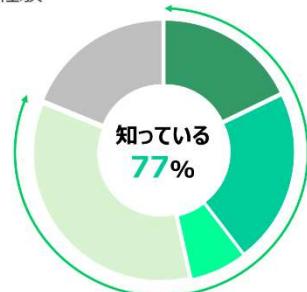
■「野菜1つでかんたん」シリーズの魅力

シリーズ動向としては、前年比113%と大きく伸長しており、その背景には「野菜1つですぐに作れる」「野菜がしっかり摂れる」「野菜が主役の大皿料理が完成する」といった簡便性や価値が、今の生活者ニーズに合致していると考えます。

こうしたシリーズの強みを生かし、今回、新たにご当地メニューとして「ねぎ焼」を開発しました。

ねぎ焼の認知度・食経験

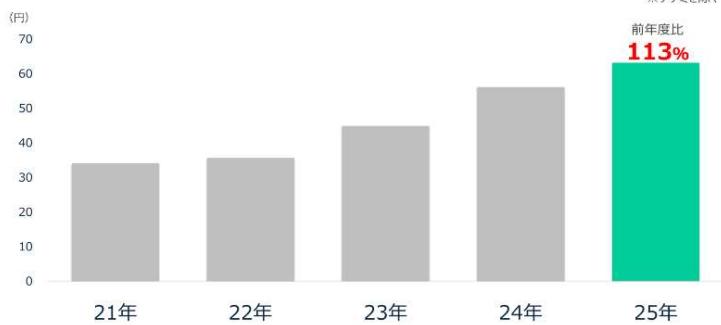
当社調べ N=200



- 知っていて、外食（テイクアウト・惣菜・冷食含む）、家庭での手作りを両方食べたことがある
- 知っていて、外食（テイクアウト・惣菜・冷食含む）でのみ食べたことがある
- 知っていて、家庭での手作りのみ食べたことがある
- 知っているが食べたではない
- 知らない

野菜1つでかんたんシリーズ動向

KSP-POS 全店千人金額（全国）3-8月
※チヂミを除く



<「野菜1つでかんたん」シリーズ>



<商品概要>

| | |
|--------|---|
| 商品名 | 野菜1つでかんたん ねぎ焼 |
| 内容量 | 152g(ねぎ焼粉 80g、甘辛牛すじ・こんにゃく 57g、柑橘醤油だれ 15g) |
| 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 |
| 賞味期間 | 240 日 |
| 参考小売価格 | 380 円(税抜) / 410 円(税込) |