

報道関係者各位

2026年2月4日

100種類以上のナムルの素アレンジレシピを公開！  
 副菜だけじゃない、毎日の献立助ける野菜レシピをご提案  
 『Well-Being Vegelife ナムルの素』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、青果売場向けの商品として、『Well-Being Vegelife ナムルの素』を2026年2月15日（日）より新発売いたします。



＜商品特徴＞

ゆでた野菜にあえるだけ！塩味と醤油味の2つの味が楽しめるので、野菜のレパートリーが拡がります。便利な使い切りタイプで、各2パックずつ封入。

○塩味（青色のパッケージ）：

ごま油、にんにくを効かせた塩ベースのさっぱりとした味わい。

（おすすめ野菜）もやし、人参、キャベツ、ブロッコリー、オクラなど

○醤油味（赤色のパッケージ）：

ごま油、にんにくを効かせた醤油ベースのコク深い味わい。

（おすすめ野菜）ほうれん草、小松菜、なす、ピーマン、きのこなど



＜リニューアルポイント＞

■個包装の袋にアレンジレシピ（全11種類）をランダム封入

野菜が主食やおかずになるアレンジレシピをQRコードで紹介。

気軽に献立に取り入れていただけるように、レンジ調理やカット野菜を使った簡便ナムル提案もご紹介しています。

※おすすめの「野菜ビビンバ」は、塩味・醤油味の両方に含まれます



## <開発背景>

「ナムルの素」は2007年の発売以降、様々な野菜のレシピを発信し「家族が喜ぶ野菜おかず」として食卓に登場してまいりました。2022年に「毎日に、ちょうどよい野菜を。」をコンセプトとした「Well-Being Vegelife」のシリーズ化を実施。「Well-Being Vegelife ナムルの素」はナムルの素市場1位の売上となつており、多くのお客様にご支持いただいています (KSP-POS 全店千人金額 (全国) 4-3月 大分類:加工食品細分類:中華料理の素「ナムル」と商品名につくもの)。

ナムルは副菜のイメージがありますが、ご飯にのせてビビンバにしたり、肉と一緒に炒めて炒め物にしたり等、主食やおかずとして活用できる点が魅力です。そこで、当商品を使って手軽に作れる野菜レシピをより多くの方にお届けしたいと思い、おすすめアレンジレシピのQRコードを個包装の袋に記載し、全11種類をランダムで封入しました。

## <おすすめレシピ>

本場韓国では野菜の数だけナムルがあり、味付けも様々あります。当商品は塩味と醤油味の2つの味を楽しむことができ、野菜にあわせて好みの味付けを楽しめるのが特徴です。当社ホームページではナムルの素で作れるレシピを100種類以上紹介しています。



ナムルの素を使ったレシピはこちらから

<https://www.moranbong.co.jp/namul100>

## <商品概要>

商品名	Well-Being Vegelife ナムルの素 80g
内容量	80g(塩味 20g×2、醤油味 20g×2)
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	240 日
参考小売価格	200 円(税抜)／216 円(税込)

<「Well-Being Vegelife」シリーズ ラインアップ>

