

報道関係者各位

2026年2月4日

洋食屋の味わいを目指して濃厚な煮込み感にブラッシュアップ!
『トマトで作る ミネストローネ用スープ』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、「トマトで作る ミネストローネ用スープ」を2026年2月15日（日）よりリニューアル発売いたします。



＜商品特徴＞

洋食屋さんのような本格ミネストローネが失敗なく作れる

ストレートタイプのミネストローネ用スープ（3～4人前）

- ・ハーブの香り、ビーフの濃厚な旨味、ローストオニオンの深いコクが重なり、洋食屋さんのような“じっくり煮込んだ本格感”を実現
- ・冷製でもおいしく食べられる配合にこだわり、年間を通して食卓に出したくなる味わい

■リニューアルポイント

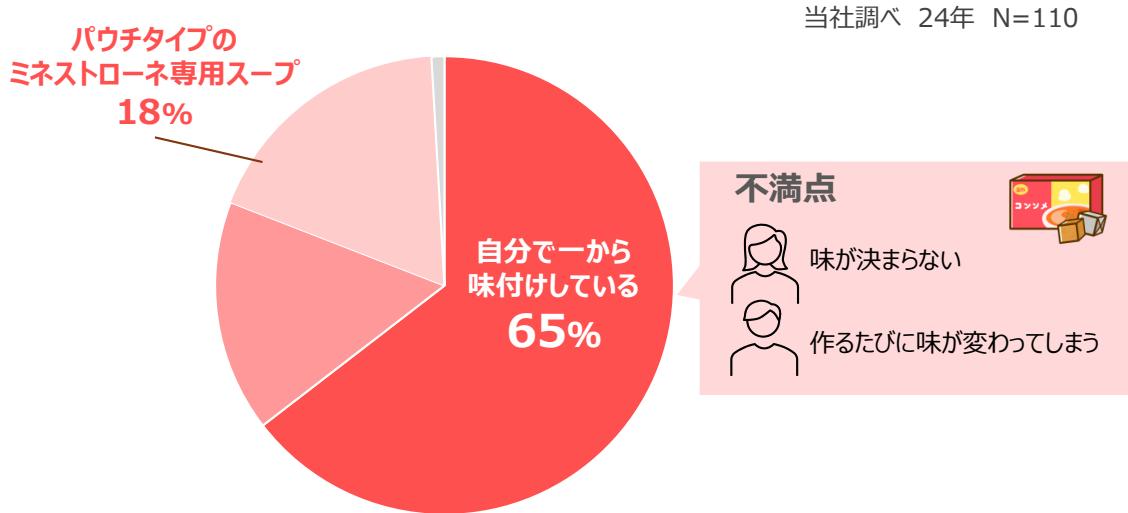
- ・野菜の下準備にレンジ加熱を採用。野菜の甘味や旨味をより引き出すため、前処理工程を見直しました。
- ・火力調整の手間を減らし、中火のみでの調理に変更したこと、煮込み時間を約5分短縮しました。



<開発背景>

- ミネストローネに求めること

ミネストローネ調理実態



- 自分で一から味付けしている (コンソメ、トマト缶含む)
- 缶詰・紙パックタイプのミネストローネ専用スープ
- パウチタイプのミネストローネ専用スープ
- その他

当社のミネストローネは、フレッシュトマトを主役とする設計にしており、冷製でもおいしく食べられることから、春夏期（3～8月）でもご好評をいただいています。コンセプト調査では、「洋食屋さんのような味わい」や「本格感」に魅力を感じる生活者が多いことが明らかになりました。

コンソメやトマト缶を使って調理する生活者も多いメニューですが、味が決まらないといった不満が挙げられています。こうした背景から、家庭では再現しにくい“洋食屋さんのようなスープ”を目指すべきだと考え、開発を進めました。

■家庭では作るのが難しい深い味わいに。

リニューアル前は、前菜スープのようなさっぱりとした味とトマトのフレッシュ感が特徴でした。今回のリニューアルを機に、既存品よりもさらに洋食屋さんの要素を取り入れ、濃厚感・煮込み感のある食卓のメインになるような味へ見直しました。また、忙しいときでもトライしやすいよう少ない材料でもおいしく調理できるレシピを裏面に掲載し、調理のハードルを下げる提案をしています。



<商品概要>

商品名	トマトで作る ミネストローネ用スープ
内容量	750g
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	750 日
参考小売価格	350 円(税抜)／378 円(税込)