

報道関係者各位

2026 年 2 月 5 日

おかげさまで発売 25 年目！子どもも喜ぶ魚料理に！
“物足りなさ”を解消する声に応じてリニューアル発売
『BISTRO FISH タルタルムニエルの素』

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、水産売場向けの商品として、
「BISTRO FISH タルタルムニエルの素」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>

タルタルソースの素とムニエル粉のセット商品（切り身魚 3～4 切れ分）

サーモンやかじきなどの切り身魚のほか、えびやほたてを使ったムニエルもおすすめ

・タルタルソースの素：

ご家庭のマヨネーズ 50g と混ぜ合わせるだけで、手軽に特製タルタルソースが完成

・ムニエル粉：

ハーブで魚の臭みを抑え、カリッとした食感に仕上がるムニエル粉

■リニューアルポイント

タルタルソースの素に入っている固形野菜（ピクルス、玉ねぎ）の配合量をアップ。



■おすすめの食べ方

子どもが喜ぶバーガーやタルタルソースにカレー粉を混ぜたり、豆腐でタルタルソースを作ったりすることで味のバリエーションを増やすことができます。



タルタルフィッシュバーガー



タルタルソースアレンジ各種

タルタルソースアレンジ特集：<https://www.moranbong.co.jp/meuniere>

<リニューアル背景>

■商品の変遷

モランボンの「ムニエルの素」は2002年に新発売してから25年目を迎えました。長年、魚メニューに寄り添ってきたモランボンとして「魚を食べる」というのが義務感ではなく、楽しさ・おいしさに繋がるような価値のあるメニューを提供したいと考えております。



■魚料理の不満

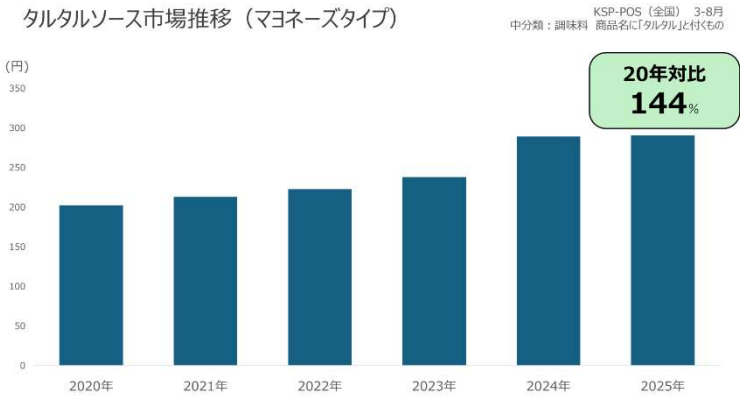
魚を食べたいと思っている方は多い一方で、実際の魚の摂取量は年々減少しています。「魚は好きだけれど、食べ応えが物足りない」「作れるレパートリーが少ない」といった生活者の声も多く、こうした“不満”が魚料理から足が遠のく要因になっています。そこで今回、子どもにも人気のムニエルをより満足できる味にすることで、魅力を改めて伝えたいと考えました。

■タルタルソースに注目

中でもご好評いただいているタルタルソースの素は、魚のおかずにしっかりとした食べ応えをプラスし、よりご飯にも合う満足感のある一品に仕上げます。具材感があり見た目にも華やかで、「ちょっとごちそう感を出したい」日にも使える点が支持されています。使い切りタイプで余らせる心配がなく、食材ロスも防げることも理由のひとつです。近年、タルタルソース市場でも具だくさんタイプが伸びている流れを踏まえ、今回のリニューアルではご飯にも合い、おかずとして満足感を得られるよう、タルタルソースの素に入っている固形野菜(ピクルス、玉ねぎ)の配合量をアップしました。

魚のおいしさをもっと手軽に楽しみたい方に、ぜひ手に取っていただきたいです。

タルタルソース市場推移（マヨネーズタイプ）



<商品概要>

商品名	BISTRO FISH タルタルムニエルの素
内容量	75g(タルタルソースの素 50g、ムニエル粉 25g)
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	220 円(税抜)／237 円(税込)