

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”を解消する声に応え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、えびやは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。

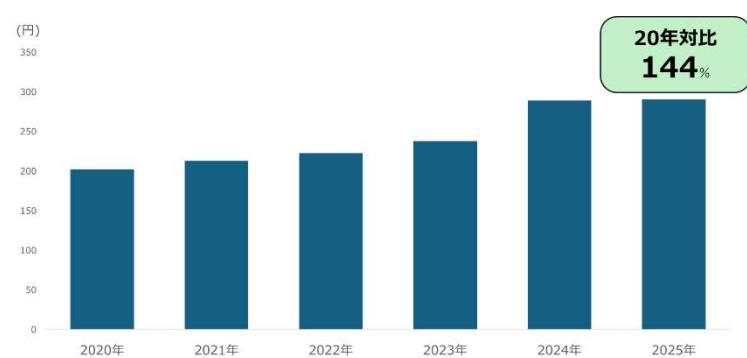
## ■タルタルソースに注目

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）

KSP-POS（全国） 3-8月  
中分類：調味料 商品名に「タルタル」と付くもの



## <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)