

報道関係者各位

2026年2月5日

13年連続売上No.1 (※)モランボンのトッポギをリニューアル
 国産うるち米使用、歯切れよく“もちもち”食感がやみつきのおかずにも
 『トッポギ』『チーズトッポギ』リニューアル発売
 ※KSP-POS 全店千人金額(全国) 2012年~2024年1~12月

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、日配売場向けの商品として、「トッポギ」「チーズトッポギ」を2026年2月15日(日)よりリニューアル発売いたします。



<リニューアルポイント>

おかずやおつまみとしても楽しめるよう味をブラッシュアップ

<商品特徴>

- ・トッポギ用もち+専用調味料のセット(すべて国内製造)
- ・トッポギ用もちは国産うるち米の米粉で作ったコシのあるもちもち食感

○トッポギ

専用調味料：熟成コチュジャン仕立てのやみつきになる甘辛ソース

※熟成コチュジャンとは

コチュジャンは韓国固有の発酵調味料のひとつで、原料は米、大豆、麦、サツマイモなどさまざまですが、もち米でつくったコチュジャンが最も味がよく高級とされています。モランボンでは伝統的な本場韓国の製法に学び、自社工場でもち米の炊飯から製造。そのまま食べてもおいしい自然な甘みと深みのあるコクが特徴です。

コチュジャンについて詳しくはこちら

<https://www.moranbong.co.jp/hanshoku/concept/gochujang/>



○チーズトッポギ

専用調味料：3種のチーズ(chedar、モッツアレラ、ゴーダ)と熟成コチュジャンのやみつきになるおいしさ



ブランドページはこちら

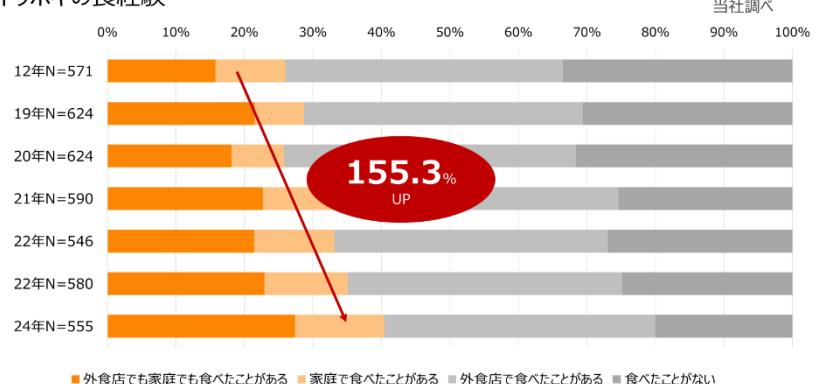
<https://www.moranbong.co.jp/hanshoku/concept/topokki/>

<リニューアル背景>

■夕食のおかずにもなるトッポギ

日本におけるトッポギの食経験も着実に広がっており、自宅で楽しむ方が増加しています。発売当初はおやつなど軽食として楽しんでいただくことを想定しておりましたが、肉や野菜、チーズなどを加え、夕食のおかずやおつまみとして取り入れる食べ方が浸透しつつあります（当社調べ 2025年 N=245）。

トッポギの食経験



これらの状況を踏まえ、夕食の一品として取り入れやすい味わいへリニューアルとともに、パッケージも全面的に刷新します。

トッポギ売上 No.1 メーカーとして、トッポギの新しい魅力を発信し続けます。

■おすすめの食べ方



ちくわ入りトッポギ
(トッポギ)



豚キムチトッポギ
(トッポギ)



はちみつチーズトッポギ
(チーズトッポギ)

お好みで肉、さつま揚げ、野菜(キャベツ、玉ねぎなど)を加えてもおいしく召しあがれます。また、イチオシのアレンジメニューとして、ソーセージや追いチーズなどを加えてもおいしくお召しあがりいただけます。

<商品概要>

| 商品名 | トッポギ | チーズトッポギ |
|--------|-------------------------------|---------|
| 内容量 | 145g (トッポギ用もち 100g、専用調味料 45g) | |
| 入り数 | 1 ケース=10 パック | |
| 保存方法 | 直射日光・高温多湿を避け、常温で保存 | |
| 賞味期間 | 240 日 | |
| 参考小売価格 | 260 円(税抜)／280 円(税込) | |

素材、きわだつ。

モランボン