

報道関係者各位

2026 年 2 月 5 日

厚揚げ炒めのたれが売上前年比 150%※！今、注目される理由とは

『厚揚げと豚肉の味噌炒めのたれ』『厚揚げと豚肉の甘辛炒めのたれ』

新しいパッケージと味わいで登場※KSP-POS(全国)3-8 月 当社厚揚げ炒めシリーズ

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、「厚揚げと豚肉の味噌炒めのたれ」「厚揚げと豚肉の甘辛炒めのたれ」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>

物価高騰の救世主！ごはんがすすむ見た目も満足に仕上がる厚揚げ用調味料

○厚揚げと豚肉の味噌炒めのたれ

- ・ 3 種の味噌をベースに昆布だしの風味と三温糖のやさしい甘みを加えた、濃厚なコクのある味噌味

○厚揚げと豚肉の甘辛炒めのたれ

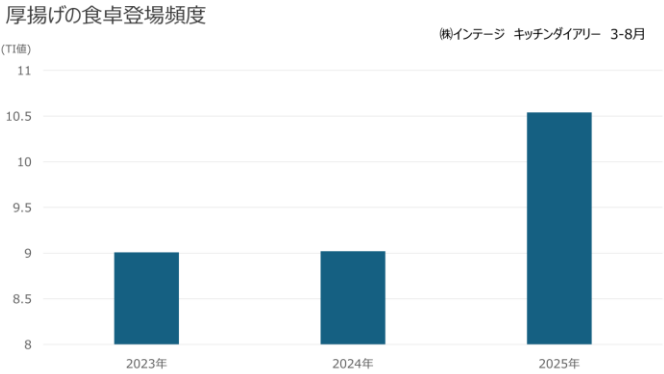
- ・ 本醸造醤油と熟成コチュジャンのコクと旨みを効かせた、家族みんなで楽しめる甘辛味



<開発背景>

■厚揚げメニューの伸びしろ

厚揚げの食卓登場頻度は前年比 117%と伸長しており(㈱インテージ キッチンダイアリー 2025 年 3-8 月)、その理由として「安価にたんぱく質が摂れる」「かさ増し食材として使いやすい」といった価格高騰を背景に**家計に寄り添う定番食材**として存在感を高めていることが挙げられます。しかし家庭における厚揚げのメニューはまだ少なく、炒め物の具材など使い方にはさらなる伸びしろがあると考えています。



厚揚げ炒めに対する不満として、「油抜きが手間」

「主菜にならない」と回答する生活者が多く見られました。そこで、パッケージ前面に「厚揚げの油抜き不要」というワンポイントマークを入れるなど不満点が解消されていることが一目で伝わるようにしました。

■理想とする味わいへ変更

「厚揚げと豚肉の味噌炒め」の味に関する調査を行ったところ、多くの方が“まろやかな甘さ”“素朴な和定食の味”をイメージし、購入したいと考えていることがわかりました(当社調べ 2024 年 N=200)。イメージに近い味わいを再現するため、複数の味噌やだしをブレンドし、試作を重ね、最適な組み合わせを追求しました。その結果、**厳選した 3 種の味噌と昆布だし**を合わせることで、やさしくも濃厚な味わいでまた食べたくなる味噌炒めに仕上げました。

<開発者の想い>

安価で健康的、さらにボリューム感がありどんな料理にも使いやすい厚揚げ。一般的には、そのまま焼いて食べるというシンプルな食べ方が中心ですが、実は肉野菜炒めに厚揚げを加えると、満足度がぐっと高まります。「物価高騰の今、かさ増し食材としても優秀な厚揚げをもっと活用していただきたい」という想いのもと、一度味わえばレパートリー入り間違いなし！と感じていただける、新しい厚揚げの楽しみ方を広げるために本商品を開発しました。

<商品概要>

商品名	厚揚げと豚肉の味噌炒めのたれ	厚揚げと豚肉の甘辛炒めのたれ
内容量	100g	
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	160 円(税抜)／172 円(税込)	