

報道関係者各位

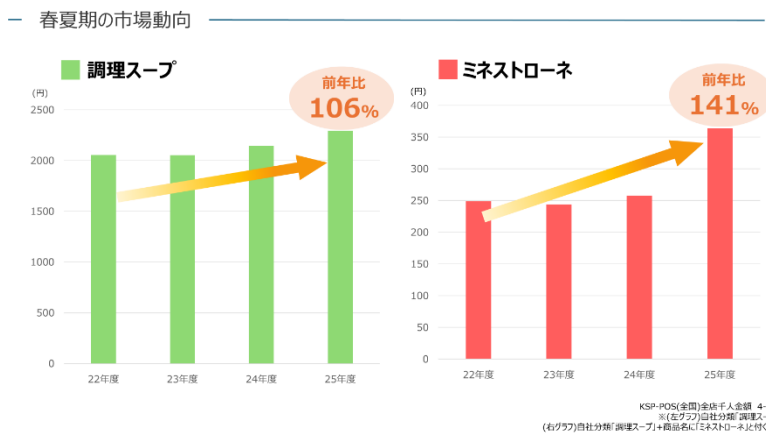
2026年5月12日

## 猛暑で注目の「冷やし〇〇」 夏限定パッケージで“冷製でもおいしい” ミネストローネをご提案

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、2026年6月より順次「トマトで作る ミネストローネ用スープ」を夏限定パッケージに変更し、“冷製でもおいしい” ミネストローネをご提案いたします。



<夏場のスープ需要が増加傾向>



記録的な暑さが毎年取り上げられる一方で、市販の調理スープ類の市場は好調な動きを見せており、前年比で **106%** と伸長しています。特にミネストローネの専用調味料に関しては前年比 **141%** と大きく伸長しております(KSP-POS (全国) 全店千人金額 25年4-9月)。その理由としてミネストローネは、トマトなど複数の野菜をしっかりと摂れることから、暑さで食欲が落ちる時期でも“野菜をとりたい”ニーズに応え、人気が高まっています。

<夏季限定パッケージに変更>



夏場でも食べやすい「冷製でもおいしい！」のワンポイントマークを付けた夏限定パッケージにて発売いたします。裏面にはおすすめのアレンジとして、「冷製ミネストローネ」の作り方が分かる QR コードを記載しています。

<スープジャーに入れて冷製スープにも！>



余ったスープは冷凍保存が可能です。翌日以降のランチに活用するには、スープジャーを使用して温かいスープはもちろん、冷凍したスープを半解凍して注ぐだけで、手軽に冷製スープとしてもお楽しみいただけます。

【詳しい作り方はこちらから】 <https://www.moranbong.co.jp/recipe/detail/2454.html>

<商品概要>

■商品名

トマトで作る ミネストローネ用スープ

■味の特徴

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、洋食屋のような“じっくり煮込んだ本格感”を実現

■内容量

750g

■参考小売価格

350 円 (税抜) / 378 円 (税込)

