

韓国好きの心をくすぐる本場の味わい
熟成キムチの旨みと酸味を活かしたキムチチゲを発売

『超熟成発酵キムチチゲ用スープ』新発売

『熟成濃厚キムチチゲ用スープ』『熟成濃厚キムチチゲ用スープ マイルド』リニューアル発売

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、精肉売場向けの商品として、「熟成濃厚キムチチゲ用スープ」「同 マイルド」を2026年7月15日(水)にリニューアル発売、「超熟成発酵キムチチゲ用スープ」を2026年8月10日(月)に新発売いたします。



○超熟成発酵キムチチゲ用スープ NEW

発酵原料のキムチらしい酸味と辛みで、本場韓国で食べるような本格感のある味わいを楽しめます。

(ポイント)

・本場韓国の味づくり

発酵由来の豊かな酸味とキレのある辛さがやみつきになる本場韓国の味わい

・韓国キムチペーストをふんだんに使用

使用している原材料の内、韓国キムチペーストを一番多く使用

・熟成、発酵した厳選素材

韓国キムチペーストのほかに、熟成コチュジャン、発酵唐辛子、野菜発酵エキス※を使用

※野菜発酵エキス：白菜を乳酸発酵させたさっぱりとした酸味が特徴

<本場のキムチチゲを鍋用スープで再現>

2025年には韓国を訪れる日本人旅行者客数は過去最多となり、韓国の食文化や現地グルメへの関心はさらに高まっていると考えられます。韓国におけるキムチチゲは家庭料理の定番であり、いつ食べてもおおいしく満足



感のある「家庭の味」の代表料理といえます。そのため、家庭や店、地域によってさまざまな作り方がありますが、共通する特徴として2つ挙げられます。(出典：モランボン 薬念研究所)

韓国のキムチチゲ 共通特徴

- ・よく発酵して酸味が強くなった熟成キムチを使用
- ・味の決め手はキムチそのものであり、キムチは調味料と具材の両方の役割を担っている

韓国では当たり前のように親しまれているキムチチゲですが、日本ではこうした特徴を持つ味わいに触れる機会は多くありません。そこで当社は、韓国の家庭で親しまれるキムチチゲを日本の食卓に届けたいと考え、「超熟成発酵キムチチゲ」の商品開発に着手しました。

<韓国キムチを加えているのはモランボンだけ！>

キムチ鍋・キムチチゲ用調味料の特徴として魅力に感じるものに関してアンケートを実施したところ、「キムチの旨みがある」という回答が最も多いことがわかりました(当社調べ 2026年 N=313)。



そこで味の要となる韓国キムチペーストは、モランボンのオリジナル原料として本場韓国で製造し輸入しています。熟成刻み白菜キムチに薬味等を加え、粉碎処理にてペースト化したキムチの旨みを凝縮したこだわりの詰まった原料です。また、本場韓国の味わいを感じられる「発酵感」「キムチらしい酸味」を発酵唐辛子や野菜発酵エキスで表現。まるで韓国で食べているような酸味のある味わいと、キレのある辛さが特徴です。

○熟成濃厚キムチチゲ用スープ RENEW

熟成・発酵原料の旨みと深みで、濃厚な味わいと辛さを楽しめる当社のスタンダード。

(リニューアルポイント)

- ・熟成、濃厚感アップ：韓国キムチペースト、熟成コチュジャン、味噌を増量
- ・辛さを調整：青唐辛子を増量し、あと引く辛さに調整



○熟成濃厚キムチチゲ用スープ マイルド RENEW

熟成・発酵原料の旨みと深みで、辛さがなくても大人も子どももみんなで楽しめます。

(リニューアルポイント)

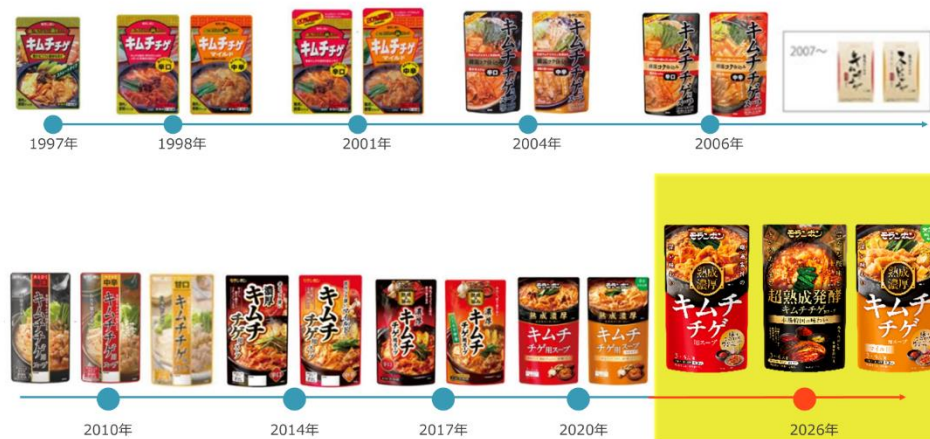
- ・味の満足度アップ：にんにく、熟成コチュジャンを増量
- ・野菜発酵エキスを新たに配合：酸味とキムチを熟成させたような旨みをプラス



<複合的な味わい>

ご好評いただいている「熟成濃厚キムチチゲ用スープ」、「熟成濃厚キムチチゲ用スープ マイルド」の2品に関してはコンセプトである“熟成濃厚”ならではの韓国キムチペーストや熟成コチュジャンの配合を見直し、それぞれの特徴を一層磨きあげるリニューアルを実施しました。こだわりの熟成・発酵原料の旨みや深みを感じられる濃厚な味づくりを目指しました。

■商品名は「キムチチゲ」。「チゲ」にこだわり 29年



当社の精肉売場向け「キムチチゲ用スープ」は、韓国・朝鮮の食文化を伝えたいという創業者の想いを原点に、1997年に発売しました。「キムチチゲ」の名称を守り続けながら、味わいやパッケージの進化を重ねてきました。今回発売する3品は、29年間培ってきたモランボンの味づくりのノウハウと本場へのこだわりを詰め込んだキムチチゲです。これまでの商品をさらに磨き上げた自信作を、ぜひご堪能ください。

ブランドページはこちら：<https://www.moranbong.co.jp/nabe/kimchichigae/>

<商品概要>

商品名	超熟成発酵 キムチチゲ用スープ	熟成濃厚 キムチチゲ用スープ	熟成濃厚 キムチチゲ用スープ マイルド
内容量	700g	750g	
入り数	1ケース=10パック		
保存方法	直射日光を避け、常温で保存		
賞味期間	750日		
参考小売価格	380円(税抜)／410円(税込)		

素材、きわだつ。

モランボン