

報道関係者各位

2026 年 7 月 28 日

韓国グルメは妥協したくない。
モランボンから“だし”と“旨み”を追求した濃厚スンドゥブチゲを発売
『濃厚スンドゥブチゲ』シリーズ 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、「濃厚スンドゥブチゲ用スープ 辛口」「濃厚スンドゥブチゲ用スープ マイルド」「あさりだし特濃 スンドゥブチゲ用スープ」「牛白湯濃厚スンドゥブチゲ用スープ」の4品を日配売場向け商品として2026年9月1日(火)よりリニューアル発売いたします。



本場の味わいを追求し、さらに本格感のある“だし”と“旨み”にこだわった味わいにリニューアル。

【商品特徴】

■商品のポイント

- ・味のベースとしてあさり、牛だし、オキアミ塩辛、かに、ほたてを使用
- ・自社製造の熟成コチュジャンを使用した、コク深い味わい

■味わいへのこだわり

本場韓国のスンドゥブチゲは、あさりなどの魚介だしをベースに、濃厚な牛だしでコクを加え、オキアミ塩辛で旨みを引き出すのが特徴です。今回のリニューアルでは、当社ならではの味づくりのノウハウを活かし、素材の味わいを引き立てる設計にこだわりました。また、もち米と米麴を糖化させた自社製造の熟成コチュジャンを使用し、コク深い辛さを実現しています。



■パッケージへのこだわり

本場韓国らしい味わいにこだわった本格感を表現するため、背景に**丹青(タンチョン)**という伝統的な木造建築や工芸品に描かれる彩画の模様を踏襲したデザインとなっています。また、上質感を感じていただけるよう全体のデザインを整えました。



○濃厚スンドゥブチゲ用スープ 辛口

5種(あさり、牛だし、オキアミ塩辛、かに、ほたて)の旨みを重ねたコクと、熟成コチュジャンと3種の唐辛子の深みのある辛さが調和した味わい

(リニューアルポイント)

- ・魚介だしのおいしさはそのままに、複数のビーフエキスを組み合わせることでより豊かな旨みを実現
- ・刺激的な味わいを目指し、唐辛子とにんにくを増量



○濃厚スンドゥブチゲ用スープ マイルド

5種(あさり・オキアミ塩辛・ほたて・かに・牛だし)の旨みを重ねたコクと、熟成コチュジャン・唐辛子のマイルドな辛さが調和した味わい

(リニューアルポイント)

- ・スープの濃厚感アップのため、牛だしを使用
- ・オキアミ塩辛を増量し、新たにかにの旨みも配合した、魚介の旨みが溢れる豊潤な味わい



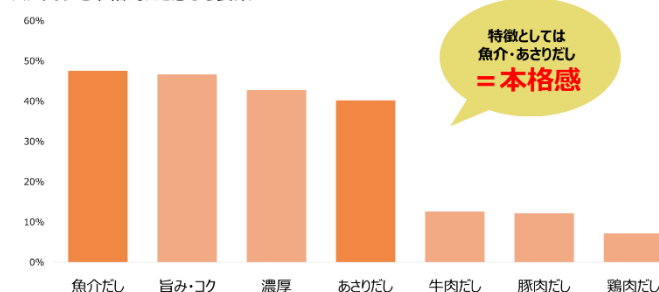
【リニューアル背景】

■本格的なスンドゥブチゲの味わい

韓国旅行トレンドによる渡韓者数の増加を背景に、家庭でもより本格的な味わいを求めるニーズが高まっていると考えられます。ストレート形態のスンドゥブチゲ用調味料を購入している人に「当社のスンドゥブチゲの購入理由」をアンケートしたところ、「全体の味」のほかに「本格感」が上位に挙がりました(当社調べ 2025年 N=436)。

「スンドゥブを本格的だと感じる要素」に関しては「魚介だし」「あさりだし」など魚介の味わいを重要視していることがわかりました。このことを踏まえ、さらに本格感のある味わいとそれらが伝わるパッケージへとリニューアルいたしました。

スンドゥブを本格的だと感じる要素



当社調べ 25年 N=436

■スンドゥブチゲ需要拡大の背景

当社が実施したアンケートでは、「昨年よりも節約を意識するようになった」と回答した人が約 **60%**、「料理に手間をかけたくない」は **70%**にのぼり、食事においては節約志向に加え、調理の手軽さも重視されていることがうかがえます(当社調べ 2025 年 N=824)。こうした生活者ニーズを背景に、当社ではスンドゥブチゲが支持される理由として、以下の 3 点があると考えています。

①ヘルシーな豆腐がメイン食材

→低脂質・高たんぱくな豆腐がメイン食材のため、健康志向にマッチ

②節約メニューであること

→メイン食材の豆腐やアレンジレシピとしてうどんを入れるなど、比較的安価な食材で完成

③調理の手軽さ

→市販のスープを購入すれば、具材を入れて温めるだけなど短時間の調理で完成

これらの要素が、今後もスンドゥブチゲ市場の拡大につながると考えています。

【開発担当者の想い】

モランボンのスンドゥブチゲは、2026 年 9 月で発売 15 周年を迎えます。これまで多くのお客様にご愛顧いただき中で、「モランボン＝本格」という評価をいただいてまいりました。今回のリニューアルでは、だしの旨みをより一層引き立て、濃厚で満足感のある味わいに仕上げるのと同時に、パッケージを全面的に刷新しました。そして、現地に訪れるたびに本場のスンドゥブチゲの味わいを研究しながら、妥協のないおいしさを追求しております。手に取った瞬間から“おいしさへの期待”を感じていただき、ご家庭で手軽に本場韓国さながらの味わいをお楽しみいただきたいです。

【ラインアップ】



※パッケージのみ変更

※商品名、パッケージのみ変更

ブランドページはこちらから <https://www.moranbong.co.jp/hanshoku/concept/sundubu/>

<商品概要>

商品名	濃厚スンドゥブチゲ用 スープ 辛口	濃厚スンドゥブチゲ用 スープ マイルド	あさりだし特濃 スンド ゥブチゲ用スープ	牛白湯濃厚 スンドゥブ チゲ用スープ
内容量	330g			
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	750 日			
参考小売価格	230 円(税抜)／248 円(税込)			