

報道関係者各位

2026 年 7 月 28 日

がっつける肉中華！本気の酢豚を堪能できる

『肉肉酢豚の素』新発売

～中国黒酢「香酢」が引き立つご飯がすすむ芳醇な味わい～

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、「肉肉酢豚の素」を精肉売場向け商品として、2026 年 8 月 10 日(月)より発売いたします。



【商品特徴】

「酢豚って野菜が多く、肉が少ない…」を覆す、思いっきり肉をがっつける酢豚です。

■セット内容(下味粉 20g、酢豚のたれ 120g)

① 肉の旨みを閉じ込め、しっとり仕上がる「下味粉」

付属の下味粉を肉にまぶすことで、豚ブロック肉がしっとり仕上がります。生活者の調理不満である「自分で作ると肉が固くなる」ことを解消します。※豚こま切れ肉で作る場合はひと口大に丸め、まぶすことで柔らかく仕上がります。

② ご飯がすすむ芳醇な味わいの「酢豚のたれ」

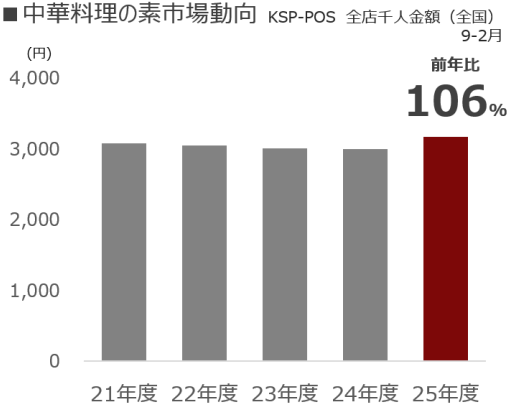
豊かな風味とコクが特徴の“香酢”をブレンド。まろやかな酸味に仕上げた、ご飯がすすむ芳醇な味わい。

③ 肉をたくさん食べられる材料設計

豚肉を 400g、野菜を 100g 使用し、家族みんなが肉をしっかり楽しめる設計。

【開発背景】

2025 年の中華料理の素市場は前年比 106%と伸長しており、過去 5 年で最大となっております(KSP-POS 全店千人金額(全国)9-2月)。酢豚について調査をしたところ、「肉をもっと食べたい」と考えている生活者が約半数いる一方、「肉を堪能する、肉をたっぷり食べられる」ことを叶えられる商品が限られているため、開発に着手いたしました(当社調べ 2025 年 N=200)。



【開発担当者より】

肉肉酢豚の素は、味作りに非常に苦労した商品です。酸味が強すぎても弱すぎても家族の好みに合わないといった点が課題としてありました。開発の際に大人も子どもも家族全員が満足する味にこだわり続け、本場中国でよく使用されている「香酢」に注目しました(※香酢とはもち米を主原料とした中国の黒酢のこと)。香酢を配合して味の調整をしたところ、まろやかな酸味を表現することができ、そしてコクのある濃厚な味わいに仕上がりました。その結果、大人も子どもも満足する味わいが完成いたしました。

肉肉シリーズは、中華メニューの中で「肉をたくさん食べたい!」を叶えるシリーズです。ぜひ、食べ盛りの子どもがいるご家庭で、家族みんなが満足できる味わいを楽しんでいただければ嬉しいです。

【肉肉シリーズラインアップ】



【商品概要】

商品名	肉肉酢豚の素
内容量	140g(酢豚のたれ 120g、下味粉 20g)
入り数	1 ケース=10 パック
保存方法	直射日光・高温多湿をさけ、常温で保存
賞味期間	240 日
参考小売価格	250 円(税抜) / 270 円(税込)