

報道関係者各位

2026 年 7 月 29 日

今日のおかず、一品でちゃんと満足。
鍋とは違う、白菜の洋風メニュー提案
『とろ〜り白菜のクリーム煮用ソース』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、「とろ〜り白菜のクリーム煮用ソース」を青果売場向け商品として 2026 年 8 月 10 日(月)よりリニューアル発売いたします。



【商品特徴】

- フライパン 1 つで作るワンランク上のソースで白菜が主役の洋風おかずが作れます。
- ・オマール海老ブイヨンに生クリーム、チェダーチーズ、バターを加え、隠し味に白みそを使用した、ご飯と相性の良い味わい。
 - ・味が決まるストレートタイプ(2〜3 人前)。

【リニューアルポイント】

① さらに満足感のあるボリュームに

ソース量の増量と材料設計の見直しにより、できあがり量をリニューアル前比 112%に。より満足感のある一品に。

② 白菜のおいしさを引き立てる、コク深い味わいへ

生クリーム、チェダーチーズ、バターに加え、オマール海老ブイヨンの旨みをさらに強化。白菜との相性を追求し、手軽に本格感のある味わいを楽しめるソースに。

③ ご飯がすすむ味わい

塩味と旨みのバランスを見直し、さらに隠し味として白みそを新たに使用。ご飯と一緒に楽しみたいくなる味わいに。



【リニューアル背景】

■物価高や調理負担を背景に、一品で満足できるおかずに

リニューアル前の「白菜のトロ〜り煮用ソース」は、「使用する材料が少ない」「白菜の新しい食べ方を楽しめる」といった点でご好評いただいていた。白菜と鶏肉だけで手軽に調理できるため、物価高騰が続く中でも取り入れやすいメニューであると考えています。

また、普段の夕食で作るおかずの品数は「2品(主菜+副菜1品程度)」が最も多く、次いで「3品(主菜+副菜2品程度)」という結果の一方で、おかずの品数を増やすことについて約8割の人が負担を感じていることが分かりました（株式会社 NEXER とフジ産業株式会社(<https://fujisg.co.jp/>)による調査 2025年）。食卓に品数を揃えたい気持ちはあるものの、調理の手間が負担となっていることがうかがえます。

そこで今回のリニューアルでは、ソース量を増量するとともに材料設計を見直し、おかずとしての満足感を向上し、一品でも食卓を支えることができる、食べ応えのあるメニューへと進化させました。

【商品概要】

商品名	トロ〜り白菜のクリーム煮用ソース
内容量	220g
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)