

白菜だけじゃない、今広がる“野菜が主役の鍋”とは 『菜の匠 濃いうまっ きゃべつ鍋用スープ』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、「菜の匠 濃いうまっ きゃべつ鍋用スープ」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】

- ・こってりした味噌と豚脂の旨みでキャベツをコーティングし、素材のおいしさを引き立てる味わい
- ・ガツンと効かせたにんにくと、隠し味に豆板醤を加えた味噌ベースのスープ
- ・キャベツは半玉(600g)使用する設計



■アレンジメニュー



炒めキャベツで作る
味噌タンメン鍋

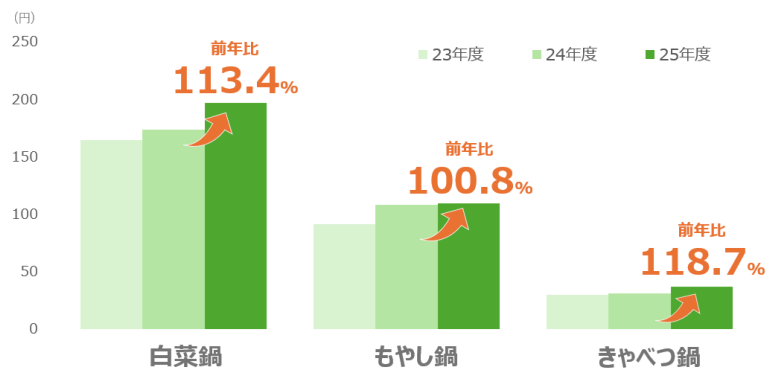


寒い冬に食べたくなる
キャベツともやしの味噌バター鍋

【開発背景】

■きゃべつ鍋市場の拡大を背景に

「特定の野菜に特化した鍋スープ」市場動向



KSP-POS 全店千人金額 (全国) 9-2月
青果チャネル主要メーカー5社

鍋スープ市場が多様化する中、「白菜鍋」や「もやし鍋」など、特定の野菜に特化した鍋メニューへの支持が高まっています。なかでも「きゃべつ鍋」市場は前年比 **118%**と伸長しており、注目を集めています (KSP-POS 全店千人金額 (全国) 9-2月 ※青果チャネル主要メーカー5社)。一方で白菜鍋の市場は大きく、「鍋＝白菜」というイメージが強くあると考えられます。そこで、新たな鍋の楽しみ方を提案するため、キャベツならではの甘みや食感を楽しめる、キャベツが主役の鍋を新発売いたします。

■カット野菜を活用した時短メニューも提案

近年は、比較的価格が安定していることに加え、「野菜は食べたいが切るのは面倒」「生ごみを減らしたい」といった調理負担を軽減したいニーズを背景に、手軽に野菜を摂取できるカット野菜市場が拡大しています。当商品では、カットキャベツを使った調理提案も実施。野菜を切る手間がなく、煮込み時間も短いため、忙しい日でも手軽に調理できます。白菜鍋とは異なるシャキシャキとした食感が楽しめるほか、手軽さと満足感を両立した新しい鍋スタイルを提案します。



【菜の匠 ラインアップ】

匠の技で野菜本来のおいしさを引き出す(包み込む)から野菜のおいしさを新発見できる調味料。



野菜がおいしくたっぷり1,000g摂れるのが特徴です。

【商品概要】

商品名	菜の匠 濃いうまっ きゃべつ鍋用スープ
内容量	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