

報道関係者各位

2026 年 7 月 30 日

たまの贅沢、失敗したくない！
鯛だしと魚介オイルで海の幸のおいしさを引き出す
『海の幸鍋用スープ かほり』新発売
ラーメンの味づくりに着想を得た「だし×オイル」の新提案

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、「海の幸鍋用スープ かほり」を水産売場向け商品として 2026 年 8 月 10 日(月)より新発売いたします。



【商品特徴】

鯛の風味豊かな贅沢スープで魚介を引き上げる「滋味リッチ海鮮鍋用スープ」

・だし×オイルの白濁スープ

鯛のだしに鯛オイルの香りとコクを効かせた、家庭では再現の難しい味わい。

・鯛、昆布、ほたてのだしを重ねた上品な塩味

それぞれの旨みを重ねることで、魚介を引き立てる奥深い味わい。

・魚介をたっぷり楽しめる設計

魚介材料は 350～450g 使用。たらやさけなどの定番素材はもちろん、かきやたらの子とも相性が良く、より贅沢な海鮮鍋を実現。

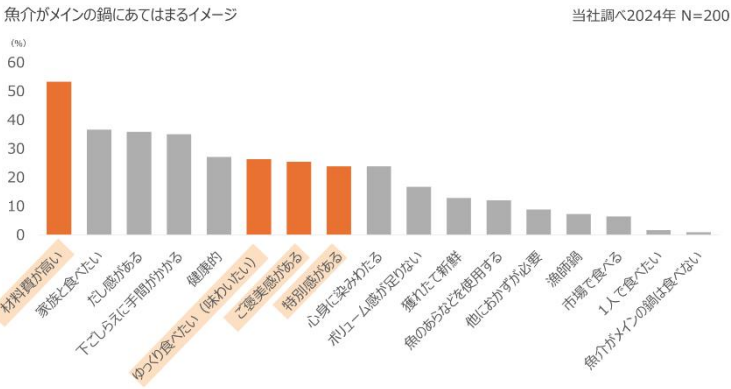
■商品名の由来

鯛の単なる香りだけでなく、特別な空間を感じていただきたいという思いから「薫(かほり)」と名付けました。



【開発背景】

「魚介がメインの鍋にあてはまるイメージ」を調査したところ、「材料費が高い」という回答が最も多かった一方で、「ゆっくり食べたい（味わいたい）」「ご褒美感・特別感がある」といった回答も見られました（当社調べ 2024 年 N=200）。魚介の鍋は、生活者にとって普段の食事というよりも、たまの贅沢や特別な日に楽しむメニューとして捉えられていると考えられます。



【開発秘話】

今回の開発にあたり、魚介をよりおいしく味わう方法を探るため外食店のメニューを研究しました。そこで着目したのが、魚介系ラーメンにも見られる「だし」と「魚介オイル」を組み合わせる味づくりです。魚介だしの旨みに加え、魚介由来の油を合わせることで、風味やコクをより豊かに感じられる点を鍋スープにも取り入れました。上品で奥深いコクと強い旨みの特徴とする鯛だしをベースに、鯛脂を加えることで風味の相乗効果を実現し、だしの旨みだけでなく、香りまで楽しめる味わいに仕上げています。

【「海の幸鍋用スープ」について】



2025 年に発売した「海の幸鍋用スープ なごみ」は、魚介素材のおいしさを引き立てるだしにこだわり、魚介鍋を特別なごちそうとして楽しんでもいただくことを目指した商品です。

○海の幸鍋用スープ なごみ

ほのかにゆず香る醤油味
素材を引き立てる、かつお節だし、昆布だしに椎茸の旨みを加え、白しょうゆで上品な味わいです。

【商品概要】

商品名	海の幸鍋用スープ かほり
内容量	750g
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	360 日
参考小売価格	380 円(税抜)／410 円(税込)