

報道関係者各位

2026 年 7 月 30 日

なぜ韓国のスープは“飲む”ではなく“食べる”なのか。
～本場の食文化から生まれた、おかずスープの魅力を訴求～
『韓の食菜 サムゲタン』『同 豚スンドゥブチゲ』『同 ユッケジャン』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、「韓の食菜 サムゲタン」「同 豚スンドゥブチゲ」「同 ユッケジャン」を精肉売場向けの商品として 2026 年 8 月 10 日(月)にリニューアル発売いたします。



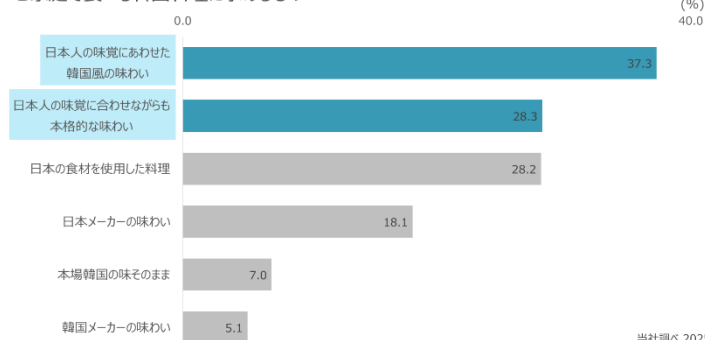
【リニューアル背景】

■ 食べやすさと本場韓国の味わいの両立を目指した「韓の食菜(はんのしょくさい)」

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。こうした中で、家庭で食べる韓国料理に関するアンケートでは、家族と一緒に食べる時には「日本人の味覚にあわせた韓国風の味わい」を求めていることがわかりました(当社調べ 2025 年 N=824)。

当社の「韓の食菜」シリーズでは本格感もありながら、家族みんなで楽しめる味わいを目指しており、このような生活者ニーズに応える形で商品開発を行っています。

ご家庭で食べる韓国料理に求めるもの



当社調べ 2025年
N=824
家族で一緒に食べるときが対象

■韓国旅行人気を背景に続く「韓国スープ」への関心

「韓国」との組み合わせ検索(メニュー)では「スープ」が最も多く検索されており、韓国スープへの関心の高さがうかがえます。さらに、「サムゲタン」「スンドゥブチゲ」「ユッケジャン」の組み合わせ検索では、「簡単」「本格」が上位に入っており、手軽に本格的な韓国スープを楽しみたいニーズが高まっていると考えられます(クックパッド(株) たべみる 目的検索 2025 年)。

メニュー×組み合わせ検索
クックパッド(株)たべみる 2025年
「目的」別の組み合わせ検索

RK	サムゲタン	スンドゥブチゲ	ユッケジャン
1	簡単	簡単	本格
2	本格	辛い	簡単
3	アレンジ	本格	辛い
4	リメイク	アレンジ	アレンジ
5	風邪	ダイエット	肉なし

■韓国の食文化に由来する「おかずスープ」

韓国の食卓では汁物は欠かせない料理です。その理由として、韓国は比較的乾燥した気候風土であることや、少ない材料でも最大限の栄養分を引き出すことができるためだと考えられています。そのため、韓国でスープは「主食+汁物+副菜」と捉えられることも多く、汁物は主菜の役割も担っています。スープを「飲む」ではなく「食べる」と表現するのも、こうした食文化が背景にあります(モランボン 薬念研究所「韓国の汁物文化」参照)。日本の汁物と比べて量が多く、食材もたっぷり入った食べ応えがあることも魅力です。

今回の「韓の食菜スープ」シリーズでは、その魅力を伝えるためパッケージ表面に「手軽に本格！おかずスープ」と記載しました。簡単な調理で、本格的な味わいを楽しみたいという生活者ニーズに応える商品であることを訴求します。

【商品特徴】

(リニューアルポイント)

- ・2025 年に 20 周年を迎えた「韓の食菜 チャプチェ」等の調味食品シリーズを踏襲したパッケージに変更。

○韓の食菜 サムゲタン ※パッケージのみ変更

- ・旨みたっぷりの鶏白湯に生姜、ねぎ、高麗人参を効かせた豊かな味わい



○韓の食菜 豚スンドゥブチゲ ※パッケージのみ変更

- ・味噌をベースに豚骨だし、魚介だしを効かせた濃厚な味わい



○韓の食菜 ユッケジャン ※パッケージと味わいを変更

- ・牛だしベースに薬味を効かせた、コクと辛さがクセになる濃厚な味わい



【韓の食菜 ラインアップ】



■「韓の食菜」とは

2025 年に発売 20 周年を迎えました。短時間で彩り良く完成度の高いメニューができる、自分も家族も満足する韓国調味料のシリーズです。食事を作る・食べる楽しさからより多くの方々に韓国料理のおいしさと楽しさをお届けしたいと考えております。今後も、和食・洋食・中華に続く新たな食の選択肢として「韓食(ハンショク)」をより身近に感じていただけるよう、その魅力を発信してまいります。

<商品概要>

商品名	韓の食菜 サムゲタン	韓の食菜 豚スンドゥブチゲ	韓の食菜 ユッケジャン
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	540 日	750 日	540 日
参考小売価格	250 円(税抜)／270 円(税込)		