

報道関係者各位

2026 年 8 月 19 日

【約 10 分でおでん！】“手作り感”と“タイパ”の両方をかなえる、  
“味染み大根&やわらか牛すじ入りのおでん用つゆ”新発売

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、「大根と牛すじを煮ておきました具入りおでん用つゆ」を日配売場向け商品として、2026 年 9 月 1 日(火)より新発売いたします。



【商品特徴】

煮込み時間の長い大根・牛すじが入っている、牛だし香るストレートタイプ of 具入りおでん用つゆです。お好みの具材を用意するだけで、約 10 分で手作りおでんが楽しめます。

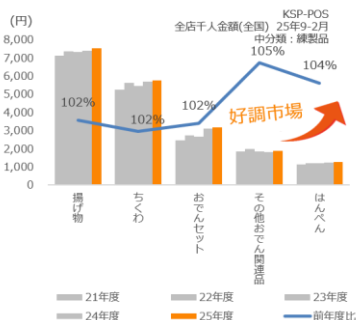
- ① 食べ応えのある、だしを含んだほどよい食感の大根入り
- ② じっくり煮込まれたとろっとやわらかな食感が楽しめる、ひとくちサイズの牛すじ入り
- ③ かつおと昆布の合わせだしと芳醇な牛だしが贅沢に香る、うすくち醤油仕立てのつゆ



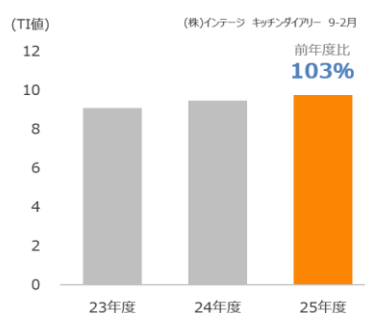
【開発背景】

おでんの中心具材である練り製品の市場は伸長傾向であり、おでんの食卓登場頻度も前年度比 103%と年々増加しています。また、おでんにおける調査では、袋入りおでんは「練り物が煮込まれすぎている」「具材が小さい」「味が濃い」という不満点や、手作りおでんには「大根の下茹で」「牛すじの下処理」を面倒に感じる声がありました(当社調べ 2025 年 N=200)。

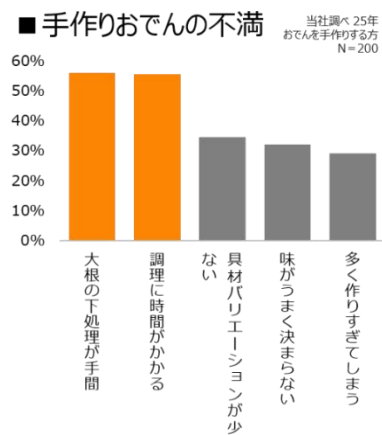
■練り製品カテゴリ別市場



■おでんの食卓登場頻度



時間のかかる「味染み大根」と「やわらか牛すじ」をあらかじめ商品へ入れることで、生活者がその他の具材を自由に組み合わせながら、たった 10 分で“手作り感のあるおでん”を楽しめる設計を目指しました。下処理に時間がかかる具材をあらかじめ煮込んでおくことで“時短(タイパ)”に繋がり、「手間や時間をかけずに好きな具材も楽しめるおでん」を目指し開発いたしました。



【各地域の食べ方をご提案】

おでんといえば、ご当地おでんとあるように各地域によって異なる食べ方があります。ご当地おでんのような食べ方をご自宅でも楽しめるよう、店頭でのプロモーションとしてご提案いたします。



【商品概要】

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 商品名    | 大根と牛すじを煮ておきました 具入りおでん用つゆ |
| 内容量    | 570g                     |
| 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 | 530 円(税抜)／572 円(税込)      |