

報道関係者各位

2026 年 8 月 26 日

韓国グルメを片手で楽しむ新スタイル！こだわりの生地で包み込んだ 『チャプチェまん』『チーズタッカルビまん』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、「チャプチェまん」「チーズタッカルビまん」を冷凍食品売場向け商品として 2026 年 9 月 1 日（火）に新発売いたします。



【商品コンセプト】

外食しなくても、大皿を作らなくても。レンジでチンするだけ。 - ライト&ラブ - 気軽に楽しむ、本格韓国料理。具ぎっしりで韓国おかずのおいしさをしっかり堪能できる、ワンハンド韓国グルメ。

【商品特徴】

①本場の味わい

味のベースは当社の韓国調味料シリーズ「韓の食菜」を踏襲した本格的な味わい。

韓の食菜(はんのしょくさい)とは：韓国メニュー用調味料 11 年連続売上 No.1※の“韓の食菜 チャプチェ”をはじめ、春雨プルコギ、チヂミなどのラインアップがあります。

(※)KSP-POS 全店千人金額（全国）2015 年～2025 年 自社独自メニュー分類(サムジャン・コチュジャン除く)

②ふっくらしっとり&歯切れのよい生地

当社の独自配合。本格製法の“二段熟成”・“老麺(※)”を使用し、具材とのバランスの良いふっくらとしながらも歯切れのよい味わい深い生地。具材とのバランスにもこだわりました。※老麺:発酵した生地種です。生地の風味が深まり、ほのかに酸味と香ばしさ、モチモチとした食感が付与されます。

③一食完結型

具材をたっぷり使用し、130g の満足感ある食べ応えを実現。

④まるでせいろ蒸ししたように仕上がる、レンジ対応の個包装パウチ使用

手軽に袋のままレンジ調理が可能。

○チャプチェまん

- ・ごま油香るコク旨春雨と牛肉やたけのこなど、5種の具材が入った進化系肉まん
- ・具には黒こしょうを効かせ、具と生地とのバランスの良い味わいを表現



○チーズタッカルビまん

- ・コチュジャンや唐辛子を使用し、あとひく辛さのチーズタッカルビ。鶏肉、キャベツ、のび〜るチーズ玉入りの進化系肉まん
- ・チーズの味わいと韓国好きも満足する辛旨な味わいを表現



【開発背景】

■タイパ重視の「ワンハンドグルメ」

近年伸長する冷凍食品市場の中でも、“ワンハンド”で食べられる商品の市場は伸長しています(KSP-POS 全店千人金額(全国) 2023-2025 年度 9-2 月 分類「冷凍おにぎり」「冷凍今川焼・たいやき」+「ライスバーガー」と名の付く商品)」。また、昨今コンビニや弁当チェーン店などでも“ワンハンド”をキーワードにした“一食完結型”商品が多く発売されており、“ライトに楽しむ食事”需要が拡大していると考えます。この背景を受け、当社の強みである韓国料理をワンハンドにした商品の開発に至りました。

【開発担当者の想い】

近年、韓国トレンドが話題になることが増えるにつれ“ふとした時”に無性に韓国料理が食べたいくなる”という声を聞くことが多くなりました。「コスパ」「タイパ」「メンパ」と消費ワードが出現してきたなか、もっと手軽にそしてどんな時にでもパッと韓国料理のおいしさを楽しんでいただきたいという思いで生まれた商品です。当社が長年かけて培ってきた本場韓国の味わいをラフに味わっていただければ嬉しいです。

<商品概要>

商品名	チャプチェまん	チーズタッカルビまん
内容量	130g	
入り数	1 ケース=20 パック	
保存方法	要冷凍（-18℃以下で保存）	
賞味期間	365 日	
参考小売価格	オープン価格	

素材、きわだつ。

モランボン