素材、きわだつ。
モランボン

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2026 年 11 月 18 日

年末年始のかに鍋をこだわりのだしで楽しむ 北海道産真昆布がそのまま入った、至高の鍋スープ 『特製 かにすき用スープ』数量限定発売

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、水産売場向け商品として 2026 年 12 月 1 日(火)に「特製 かにすき用スープ」を数量限定にて新発売いたします。年末年始にふさわしい贅沢なかに鍋で、家族みんなでごちそうを満喫できる特別な時間をお楽しみいただけます。



【商品特徴】

年末年始の食卓を彩る、たっぷりスープで〆までかにの旨みを味わい尽くせる**かにすき用スープ**

① 厳選した北海道産真昆布入り

鍋スープの中に 4×4cm 程度の北海道産乾燥真昆布が入った新しい鍋スープ。一からだしをとったような香りと旨みが広がり、専門店で食べるような透き通っただしを再現しました。



② 〆のかに雑炊まで楽しめる大容量(850g)のスープ

かに鍋の醍醐味である〆の雑炊まで十分に楽しめるよう、内容量は 850g(3～4 人前)としました。

③ 上質な味わい

昆布のだし、白しょうゆをベースに、清酒と具材の味を支えるかにの旨みを加えました。かに専門店で食べるような、かに本来のおいしさを引き立てる、シンプルで上品な味わいです。

【「かにすき」とは】

かに専門店でもこだわりのかに鍋を「かにすき」というメニュー名で提供されることが多く、専門店など外食店のメニューとして認知されています。

【おすすめの〆・アレンジメニュー】



定番のかに雑炊



贅沢に味わうかにしゃぶ

【開発背景】

生活者がかにを使った鍋に魅力を感じる要素としては、「〆の雑炊がおいしい」「具材のかにがおいしい」といったポイントが上位に挙がりました（当社調べ 2025 年 N=200）。一方で、市販のかに鍋用スープには「〆の雑炊まで楽しむには量が少ない」「複雑な味わいで、かに本来のおいしさが味わえない」といった評価もあり、かに鍋の魅力を十分にかなえられていないと考えました。

■かにを使った鍋の魅力に感じる要素

当社調べ 2025年 N=200

1	かにのだしが効いたスープ
2	〆の雑炊がおいしい
3	スープにかにの旨みが溶け出す
4	具材のかにがおいしい
5	ワンランク上の鍋が楽しめる

そこで、一般的なかに鍋用スープは 750g のところを 850g にすることで〆の雑炊まで十分に楽しめる設計にし、北海道産の乾燥真昆布を使用することで、専門店で食べるようなシンプルで上品な味わいに仕上げました。かに鍋は年末年始のごちそうとして食べられることが多いため、贅沢にかにを楽しめる鍋用スープを目指して開発いたしました。

【商品概要】

商品名	特製 かにすき用スープ
内容量	850g
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	240 日
参考小売価格	480 円(税抜)／518 円(税込)