



2018年7月26日

野菜がおいしくたっぷり 1000g 食べられる鍋スープ

「菜の匠」シリーズ 全面リニューアル

「白菜鍋用スープ やみつきごま油味」「もやしタンメン鍋用スープ」 「きのこ鍋用スープ ごま豆乳味」「根菜けんちん鍋用スープ」新発売

2018年8月15日（水）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：ジョン・ピョンヨリ）では、青果売場向け商品として、野菜がおいしくたっぷり 1000g 食べられる「菜の匠（さいのたくみ）」シリーズを全面リニューアル、「菜の匠 白菜鍋用スープ やみつきごま油味」「同 もやしタンメン鍋用スープ」「同 きのこ鍋用スープ ごま豆乳味」「同 根菜けんちん鍋用スープ」をラインアップ追加し、8月15日（水）より発売いたします。

＜開発背景・リニューアル背景＞

鍋つゆ市場は年々伸長し、野菜が主役になる鍋つゆを購入する方も増加しています。生活者に「鍋料理に求めること」について調査したところ、約9割が「野菜がたくさん食べられる」ことを求めて鍋料理を食べていることがわかりました（弊社調べ 2018年 N=292）。そこで、おいしくたっぷり野菜が食べられる青果売場向け商品としてご好評をいただいております「菜の匠」シリーズを全面リニューアル発売いたします。

さらに、近年、天候不順による野菜高騰が生活者を悩ませているため、薬物高騰時にも野菜をたっぷり食べられるよう比較的価格が安定しているもやし、きのこ、根菜を対象とした新商品をラインアップ追加いたします。



菜の匠 白菜鍋用スープ
白湯しお味



新発売
菜の匠 白菜鍋用スープ
やみつきごま油味



菜の匠 もやし担々鍋用スープ



新発売
菜の匠 もやしタンメン鍋用スープ



菜の匠 きのこ鍋用スープ
芳醇醤油味



新発売
菜の匠 きのこ鍋用スープ
ごま豆乳味



菜の匠 きゃべつ鍋用スープ
こってり味噌味



新発売
菜の匠 根菜けんちん鍋用スープ

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 マーケティング部 広報課 /川村

〒183-8536 東京都府中市晴見町2-16-1

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415

<菜の匠シリーズコンセプト>

だしを重ねて野菜を包む 野菜のおいしさに目覚める鍋

野菜を煮込んで自然な甘みやコクを引き出した野菜だしを新たに加え、さらに深い旨みのスープになりました。それぞれの素材に合わせて、野菜だしを土台に魚介や肉のだしを重ねた鍋用スープシリーズです。

<新商品/商品特徴>

菜の匠 白菜鍋用スープ やみつきごま油味 **新発売**

- ・干し椎茸・豚骨・地鶏の旨みに野菜だしを重ね、焙煎ごま油を贅沢に加えました。
- ・近年話題となった「無限ごま油鍋」をイメージした、たっぷりのごま油が白菜に絡む、やみつきのおいしさです。



菜の匠 もやしタンメン鍋用スープ **新発売**

- ・野菜がおいしく食べられる麺料理「タンメン」をイメージした鍋用スープです。
- ・豚骨と鶏がらのスープに野菜だしを重ね、香味野菜とごま油を加えて深い味わいに仕上げました。
- ・水分の多いもやしに合わせた少しとろみのあるスープが、たっぷりの野菜を包み込みます。



菜の匠 きのご鍋用スープ ごま豆乳味 **新発売**

- ・豆乳に昆布・鶏がら白湯・野菜だしを合わせ、ごま油、すりごま、焙煎練りごまを加えて風味よく仕上げました。
- ・クリーミーなコクのあるスープがきのを包み込みます。



菜の匠 根菜けんちん鍋用スープ **新発売**

- ・地鶏・焼きあご・昆布・野菜だしを贅沢に重ね、うすくち醤油とごま油で仕上げました。
- ・だしが効いた深い旨みの優しいスープが根菜を包み込みます。
- ・時間が経ってもおいしく食べられるので、作り置きもOK。具沢山の汁物としても楽しめます。



<リニューアル商品/リニューアル点>

菜の匠 白菜鍋用スープ 白湯しお味

- ・鶏がら白湯をベースに、豚骨・ほたての旨みと野菜だしを重ね、さらにまろやかなコクがアップしました。

菜の匠 もやし担々鍋用スープ

- ・鶏がらと豚骨の旨みに野菜だしを重ね、さらにコク深く濃厚な味わいになりました。

菜の匠 きのご鍋用スープ 芳醇醤油味

- ・地鶏・昆布・野菜だしを重ねた深い旨みのスープがきのご本来のおいしさと香りをさらに引き出します。

菜の匠 きゃべつ鍋用スープ こってり味噌味

- ・豚骨と焼きあごの旨みに野菜だしを重ね、さらに食欲をそそるこってりとした味わいになりました。

<モランボンの青果売場向け鍋用スープ>

モランボンの、野菜がおいしくたっぷり 1000g 食べられる鍋用スープは、「菜の匠」シリーズの他に「やさいがおいしい」シリーズも展開しています。

「やさいがおいしい」シリーズは厳選した原材料を使った野菜本来のおいしさが楽しめるスープです。化学調味料を使用せず、だし原料の旨みにこだわりました。対象素材を限定していないので、旬に合わせて色々な野菜で楽しめます。



やさいがおいしい
キムチチゲ用スープ



やさいがおいしい
鍋用スープ しょうゆ味



やさいがおいしい
鍋用スープ ごまみそ味

<商品概要>

商品名	菜の匠 白菜鍋用スープ 白湯しお味	菜の匠 白菜鍋用スープ やみつきごま油味	菜の匠 もやし担々鍋用スープ	菜の匠 もやしタンメン鍋用 スープ
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	540 日			
参考小売価格 (税抜き)	350 円			
JAN コード	4902807380223	4902807381152	4902807380216	4902807381121

商品名	菜の匠 きのこ鍋用スープ 芳醇醤油味	菜の匠 きのこ鍋用スープ ごま豆乳味	菜の匠 きゃべつ鍋用スープ こってり味噌味	菜の匠 根菜けんちん鍋用スープ
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	540 日			
参考小売価格 (税抜き)	350 円			
JAN コード	4902807380117	4902807381138	4902807380315	4902807381145