

スンドゥブチゲ用スープ初の減塩タイプを新発売!

「スンドゥブチゲ用スープ 濃厚マイルド」リニューアル 「スンドゥブチゲ用スープ 濃厚辛口」リニューアル 「減塩スンドゥブチゲ用スープ」新発売

2019年8月15日(木)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、日配売場向け商品として、8月15日 (木)より「スンドゥブチゲ用スープ 濃厚マイルド」「スンドゥブチゲ用スープ 濃厚辛口」をリニューアル発売、 「減塩スンドゥブチゲ用スープ 濃厚マイルド」を新発売いたします。

<開発・リニューアル背景>

「健康」は年代問わず注目のキーワードとなっており、激しい運動をすることやお酒を控えることよりも普段の食事から健康を意識したいと考えている方が多くなっています。特に「減塩」食品市場は伸張傾向で15年度比60.3%増の904億円と拡大する見通しで、ますます需要が高まることが予測されます(TPCマーケティング㈱17年度)。

そこで、健康と接点の高いヘルシーな豆腐を素材として使用するスンドゥブチゲ用スープにおいて「減塩」タイプを開発するとともに、好評いただいております「濃厚マイルド」「濃厚辛口」タイプをリニューアル発売いたします。



スンドゥブチゲ用スープ **濃**厚マイルド リニューアル



スンドゥブチゲ用スープ **濃厚辛**ロ リニューアル



減塩スンドゥブチゲ用スープ 濃厚マイルド 新発売

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 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

<商品特徴>

豆腐を加えるだけでかんたんに作れる 魚介の旨みが効いた本格的な味わいのスンドゥブチゲ用スープです。

・2人前ストレートタイプ

■スンドゥブチゲ用スープ 濃厚マイルド リニューアル

- ・3種の魚介(ほたて、オキアミ塩辛、あさり)と鶏白湯を合わせた旨みが包み込むほどよい辛さ。
- ・辛いのは好きだが、辛すぎるものは敬遠される方におすすめ。

■スンドゥブチゲ用スープ 濃厚辛口 リニューアル

- ・4種の魚介(あさり、かに、ほたて、オキアミ塩辛)と牛だしのクセになるコクと辛さ。
- ・刺激的な辛さが好みの本格辛口派におすすめ。

■減塩スンドゥブチゲ用スープ 濃厚マイルド 新発売

- ・「スンドゥブチゲ用スープ 濃厚マイルド」対比で塩分30%カット。
- ・普段の食事から減塩を心がけている健康意識の高い方におすすめ。
- ・減塩だからスープを最後まで飲み干しても罪悪感が少ない。
- ・複数のだし(あさり、ほたて、オキアミ塩辛、えび、かに、豚骨)をブレンドした旨み溢れる味わい。

<商品概要>

商品名	スンドゥブチゲ用スープ 濃厚マイルド	スンドゥブチゲ用スープ 濃厚辛口	減塩スンドゥブチゲ用スープ 濃厚マイルド
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		
参考小売価格 (税抜き)	230 円		
JAN コード	4902807372662	4902807372679	4902807372945

http://www.moranbong.co.jp