

2020 年 8 月 18 日

**濃厚で深い味わいのモランボンキムチチゲ用スープが、
韓国キムチの旨みを加えてさらにパワーアップ！**

**「熟成濃厚キムチチゲ用スープ」
「熟成濃厚キムチチゲ用スープ マイルド」**

2020 年 9 月 1 日（火）リニューアル発売

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、精肉売場向け商品として、
9 月 1 日（火）より「熟成濃厚キムチチゲ用スープ」「熟成濃厚キムチチゲ用スープ マイルド」をリニューアル発売いたします。

＜リニューアル背景＞

近年、家庭鍋の定番であるキムチ鍋は、その需要の高さから専用調味料のバリエーションが増加し、それに加えて「発酵鍋」としても改めて注目を集めています。弊社の精肉売場向けキムチチゲ用スープは 1997 年に発売以来、20 年以上にわたり多くの方に愛され続けてきました。

素材のおいしさを引き出すことにこだわり続けてきた「モランボンのキムチチゲ」をより多くの方にお届けするため、「韓国キムチの旨み」を新たに加えることでさらに「熟成濃厚」に仕上げ、パッケージを刷新し、リニューアル発売いたします。



熟成濃厚キムチチゲ用スープ
リニューアル



熟成濃厚キムチチゲ用スープ マイルド
リニューアル

【 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 / 田所・川村

〒183-8536 東京都府中市晴見町 2-16-1

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415 E-mail : pr@moranbong.co.jp

<商品特徴>

熟成・発酵した原材料を使用

既存原料のオキアミ塩辛、魚醤、熟成コチュジャンに加え、新たに韓国キムチペーストを配合しました。熟成発酵の旨みをアップさせ、さらに熟成濃厚を感じられる味に仕上げています。



※韓国キムチペーストとは

・・・本場韓国の熟成刻み白菜キムチから作った「キムチ入り調味料」をベースに、魚醤やにんにく、ごま油などを加え、粉碎処理を行いペースト状にした調味料。

※熟成コチュジャンとは

・・・もち米・米麴を使用し、じっくり熟成させる伝統製法で仕上げた、モランボン自社製造の唐辛子みそ。

本格的なおいしさ

味噌をベースに、渡り蟹や牛だしの旨みを効かせ、唐辛子や薬味（にんにく、生姜）などの厳選素材の配合バランスにこだわりました。素材のおいしさを引き出す、本格的なおいしさです。

■熟成濃厚キムチチゲ用スープ リニューアル

辛さと旨みの絶妙なバランスがクセになる、ツウもうなるおいしさ。

■熟成濃厚キムチチゲ用スープ マイルド リニューアル

辛さはひかえめなのに味は本格的な、家族みんなで楽しめるおいしさ。

<商品概要>

商品名	熟成濃厚 キムチチゲ用スープ	熟成濃厚 キムチチゲ用スープ マイルド
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	

素材、きわだつ。

モランボン