

2021年2月10日

“お肉を食べて、幸せを味わう”

発売 30 周年を迎えたステーキソースが、固形感アップ！さらにお肉の旨みを引き立てる！

「ステーキソース」シリーズ全面リニューアル 「トリュフ香るステーキソース」新発売

2021年3月1日(月) リニューアル発売&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、精肉売場向け商品として、「ステーキソース」をシリーズ全面リニューアル、「トリュフ香るステーキソース」をラインアップ追加し、3月1日（月）より発売いたします。

＜開発背景・リニューアル背景＞

近年、ステーキの位置づけは「ごちそう」から、「家庭で気軽に楽しめるメニュー」へと変化しています。以前は「ハレの日のごちそう」というイメージが強かったステーキですが、現在では嬉しいことがあった日や、ちょっとしたご褒美など、「かけがえのない日のごちそう」として、様々なシーンで食卓に並ぶようになりました。

弊社のステーキソースは多くのお客様に愛され続け、今年で発売 30 周年を迎えました。そこで、ソースの固形感をアップさせることで、よりお肉への絡みつきを良くし、肉の旨みとソースがバランス良く味わえるよう改良いたしました。そして今まで以上に幅広いステーキシーンに対応するためシリーズを全面リニューアルし、新たにラインアップを追加いたします。



ステーキソース
しょうゆ味 225g



ステーキソース
あらびき黒胡椒味 225g



ステーキソース
オニオン 220g



ステーキソース
大根おろし 225g

【 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・石川

〒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

<リニューアル商品／パッケージデザインのリニューアル点>

シリーズの統一感を重視した従来のデザインから、テイストごとのコンセプトやそれらにあった食シーンをシズルで伝えることを重視。同時に、ソースの固形感をしっかりと表現しました。

<リニューアル商品／味のリニューアル点>

■ステーキソース しょうゆ味

・オレンジピール量を3倍に増量。果実の風味と固形感をアップさせ、さらにまろやかな甘さに。

■ステーキソース あらびき黒胡椒味

・ガーリックの粒を大きくし、固形感をアップ。さらに黒胡椒の風味をアップさせ、より深い味わいに。
・ビーフオイルを使用し、さらに肉の旨みを引き立てる風味に。

■ステーキソース オニオン

・刻み玉ねぎ量を1.3倍に増量。玉ねぎの旨みと固形感をアップさせ、さらにコクのある味わいに。

■ステーキソース 大根おろし

・パッケージリニューアル

<新商品／商品特徴>

■トリュフ香るステーキソース **新発売**

芳醇な香りとなめらかな舌触りに仕上げた、ロッシェニ風の味わいを楽しめるステーキソース。

赤ワインとバルサミコ酢をベースに、芳醇なトリュフの風味を効かせた、なめらかな舌触りの濃厚ソースで「ロッシェニ風」の味わいをお楽しみください。

※「ロッシェニ風」とは一般的に、ステーキにフォアグラとトリュフを組み合わせた料理を指します。



トリュフ香る
ステーキソース 90g

<商品概要>

商品名	ステーキソース しょうゆ味	ステーキソース あらびき黒胡椒味	ステーキソース オニオン	ステーキソース 大根おろし
内容量	225g	225g	220g	225g
入り数	1 ケース=10 本			
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 (税抜き)	300 円			

商品名	ステーキソース しょうゆ味	ステーキソース あらびき黒胡椒味	トリュフ香る ステーキソース
内容量	90g		
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 (税抜き)	180 円		