

報道関係者各位

2021年7月21日

手作りピザで親子の笑顔をつくる！
化学調味料無添加&使い切り形態で無駄なく使える
「ピザソース 完熟あらごしトマト&バジル」

2021年8月10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、日配売場向け商品として、親子のミニピザ作りを愉しむ時間を応援する「ピザソース 完熟あらごしトマト&バジル」を8月10日（火）よりリニューアル発売いたします。

<リニューアル背景>

20年3月に発売した「ミニピザの生地 クリスピー仕立て」「ミニピザの生地 もちもち仕立て」が子育て世代を中心に大好評をいただき、SNSでも親子で手作りする投稿が多数見られました。その背景としては、おうち時間が増加し、同時に家族のコミュニケーションの機会も増加したことが要因と考えられます。母親を対象に、コロナ禍での親子の環境変化を調査したところ、1/4の母親が「親子でお菓子やパンを手作りする機会が増えた」と回答しています（弊社調べ 20年 N=591）。

また、ピザソース市場においても、内食需要の高まりにより20年度は前年比で約117%と好調に推移しています（KSP-POS 全店千人金額（全国）9~2月）。一方で、ピザソースは「賞味期間内に使い切れない」など容量に不満の声があることもわかりました（弊社調べ 20年 N=824）。そこで今回、便利な使い切り形態のピザソースを、より多くの親子に楽しんでいただくため、味、パッケージデザイン共に親子向けにリニューアルいたしました。



ピザソース 完熟あらごしトマト&バジル
(リニューアル商品)

【 関連商品 】



ミニピザの生地
クリスピー仕立て



ミニピザの生地
もちもち仕立て

【 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

<商品特徴・セット内容>

化学調味料無添加&使い切り形態のピザソース

- ・ トマトの味がしっかり感じられる完熟あらかしトマトを使用
- ・ 玉ねぎのサイズを大きくし、ハーブの量を調整
- ・ ケチャップとは違った具材感と本格感のあるソース
- ・ 35g×2 袋入りの使い切り形態（1袋でミニピザの生地5～6枚分）
- ・ 「ミニピザの生地」を踏襲した子どもが喜ぶかわいらしいデザイン



<開発者コメント>

外出できない日、家の中で子どもをどうやって遊ばせようか悩むお母さん達が多くいらっしゃる現状を知ったのが開発のきっかけです。クッキーやケーキのお手伝いはまだ早い未就学児でも、ミニピザならソースを塗ってトッピングするだけなので楽しく調理に参加いただけます。

近年おうち時間が増加する中、食べるだけでなく“自分で作って食べる”ことで子どもたちがより食に興味を持ち、親子で楽しむ時間が増えることを願い開発いたしました。

<商品概要>

商品名	ピザソース 完熟あらかしトマト&バジル
内容量	70g(35g×2)
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	130 円（税抜） / 140 円（税込）