

報道関係者各位

2021年9月8日

2020年カテゴリーNo.1
菜の匠「白菜鍋用スープ」「もやし担々鍋用スープ」

※2020年1~12月 全国 弊社調べ KSP-POSデータより

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、青果売場で販売中の菜の匠シリーズ「白菜鍋用スープ 鶏がら白湯しお味」「もやし担々鍋用スープ」が2020年、それぞれ「白菜鍋の素」「もやし鍋の素」カテゴリーで売上No.1を記録いたしました。



菜の匠シリーズ「白菜鍋用スープ」「もやし担々鍋用スープ」は、青果売場向けの鍋用調味料として2008年に発売いたしました。発売から12年間で、味やパッケージのリニューアルを繰り返しながら多くの生活者の方に支えられ成長し続けてまいりました。

菜の匠は「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に、魚介や肉のだしを重ねた鍋用スープシリーズ」です。材料設計どおりに調理をすると、野菜がたっぷり1000gとれる「野菜が主役・素材きわだつ鍋」であることも特徴です。

白菜鍋は発売当初、「鍋に白菜を入れるなんて当たり前じゃないか」という意見も聞かれました。しかし、白菜鍋は「白菜」という素材に一番合ったテイスト、そして調理方法（白菜をそぎ切りにするなど）を提案している鍋スープであり、一度食べていただくと「白菜鍋」とうたっている理由を納得していただけたことが、これまでご好評いただいた要因ではないかと考えます。また、もやし鍋は薬物野菜が高騰した年に「鍋を食べたいけれど、野菜が高くて…」という悩みをかかえた生活者の方のお助けメニューとしても支持されてきました。

今回、まだ白菜鍋・もやし担々鍋を食べたことがない生活者の方に、昨年大変ご好評いただいた事実をお伝えするため、パッケージに「売上No.1」を記載いたしました。より多くのご家庭で、素材とスープのベストマッチ！を体験していただきたいと願っています。

【 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>

■菜の匠 白菜鍋用スープ 鶏がら白湯しお味

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、ごま油で風味よく仕上げました。
まろやかなコクのあるスープが白菜を包み込みます。



■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、焙煎練りごま、ごま油、すりごまを加えて風味豊かに仕上げました。
濃厚なコクのあるまろやかな辛さのスープがもやし、チンゲン菜を包み込みます。



<商品概要>

商品名	菜の匠 白菜鍋用スープ 鶏がら白湯しお味	菜の匠 もやし担々鍋用スープ
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	350 円 (税抜) / 378 円 (税込)	

素材、きわだつ。

モランボン