

報道関係者各位

2022年1月11日

あなたに、みんなに、続けられる野菜を。家族が喜ぶやみつきサラダ  
ウェル ビン ベジライフ  
「Well-Being Vegelife チョレギのたれ・韓国風のりチョコレギのたれ」  
2022年2月15日（火）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、青果売場向け商品として、「Well-Being Vegelife チョレギのたれ・韓国風のりチョコレギのたれ」を2月15日（火）より新発売いたします。

健康志向の高まりから日々の食事に野菜を取り入れている家庭が増加していますが、日本人の野菜摂取量の平均ははまだ目標値 350g に届いていません。そこで、野菜料理が豊富で摂取量が多いと言われる“韓国”の食文化に注目し、韓国に根づく「普段の食生活で健康を維持する“薬食同源”」という考え方を日本の食卓に取り入れていただくため「Well-Being Vegelife」という新シリーズを立ち上げました。普段の食事で野菜を無理せず自然に摂ることを応援いたします。

#### <開発背景>

昨今の韓国トレンドはまだまだ継続しており、韓国料理にも注目が集まっています。中でもチョコレギはコンビニエンスストアや外食店などでも定番のサラダメニューとなっています。メニュー認知度は2012年32%、2021年65%と約10年で2倍に増加し（弊社調べ N=824）、レシピ検索数も右肩上がりに伸長しています。そこで、韓国の野菜をおいしく食べる技を取り入れた「Well-Being Vegelife」シリーズより「チョコレギのたれ」「韓国風のりチョコレギのたれ」を新発売いたします。

お子さまが野菜を食べやすく感じる、やみつきになる味わいなので、日常の食事を通して家族みんなで野菜をおいしく無理せず食べることができます。

#### <商品特徴>

油はごま油のみを使用し生野菜に合う食べ飽きない味わいのチョコレギのたれ。ごまの香りや味わいをそのまま楽しめる「圧搾製法 純正ごま油」を使用しました。

■Well-Being Vegelife チョレギのたれ…醤油ベースで小学生の子どもがたくさん食べたくなる甘めの味。

生野菜と和えるだけで、コク旨やみつきサラダが簡単に！

ごま油、金ごまの香ばしい風味に、にんにくを加えたコクのあるあとひく味わい。

■Well-Being Vegelife 韓国風のりチョコレギのたれ…塩ベースのクセになる味。

生野菜と和えるだけで、食欲そそるサラダが簡単に！

ごま油の香ばしい風味に、刻みのりを加えたクセになる味わい。



#### 【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 コミュニケーション開発課 / 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

## <汎用提案>

レタスだけでなく、様々な野菜でお楽しみいただけます。また、チャーハンの味付けやスープにちょい足しするなど、サラダ以外のメニューにも広くお使いいただけます。



アボカドとレタスの  
チョレギ



まるごとレタスの  
チョレギ



ゴロゴロトマトの  
チョレギ



冷や奴の  
おつまみチョレギ

## <商品概要>

商品名	Well-Being Vegelife チョレギのたれ	Well-Being Vegelife 韓国風のりチョレギのたれ
内容量	310g	
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	210 日	
参考小売価格	400 円（税抜）／432 円（税込）	

## <Well-Being Vegelife シリーズ>



素材、きわだつ。  
**モランボン**