

報道関係者各位

2022年1月18日

家族の胃袋をわしづかみ。生姜・甘み・醤油の黄金バランスでご飯がすすむガッツリ味  
「生姜焼のたれ」

2022年2月15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、「生姜焼のたれ」を2月15日（火）よりリニューアル発売いたします。

生姜焼は2019年より食卓登場頻度が年々減少し、これに伴い生姜焼のたれ市場も減少しています。コロナ禍で新しいメニューに挑戦する生活者が増加したため、定番メニューである生姜焼は頻度が減少したと推測されます。加えて、メニューに不満を抱えていることも頻度減少に影響しているのではないかと予測し、これらの不満を解消しメニューの満足度をアップさせたいと考えました。

<開発背景>

生活者に調査をしたところ、生姜焼は「献立に困ったときのお助けメニュー」「家族みんなが好き」「白いご飯にあう」というイメージが高い一方、家族にほめてもらえる方は少ないということがわかりました。また、「肉がジューシーに仕上がらない」「たれの味が決まらない」「肉にしっかり味がつかない」といった不満を抱えており、この不満を解消し家族にほめられる生姜焼を目指し「生姜焼のたれ」をリニューアル発売いたします。

<商品特徴>

「生姜の風味」・「コクのある甘さ」・「醤油の旨み」3つのバランスにこだわり、ご飯がすすむ味わいに仕上げた生姜焼のたれです。化学調味料無添加。

- ・生姜についてはおろし・刻み・パウダー3種の配合を見直し、おろしたてのような風味に。
- ・2種類の醤油を使用し、旨み・風味がアップ。三温糖とはちみつを使用し、コクのある甘みに。
- ・ジューシーに仕上がる作り方に変更。（肉に火が通ったらたれを加えて15秒。たれを加えてからの時間が短いので肉汁を逃さない。）

<商品概要>

商品名	生姜焼のたれ
内容量	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	200円（税抜）／216円（税込）



【 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