

報道関係者各位

2022年1月20日

おうちで外食気分。気分が上がる魚介の洋風メニュー  
**「地中海風 アクアパツァ」「地中海風 アヒージョ」リニューアル発売**  
**「地中海風 エスカベッシュ」新発売**  
 2022年2月15日（火）リニューアル&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、水産売場向け商品として「地中海風シリーズ」3アイテムを2月15日（火）よりリニューアル&新発売いたします。

コロナ禍での内食需要の拡大により、外食店の魚介洋風メニューが家庭で楽しめる「地中海風シリーズ」は2021年、前年比118%と好調に推移しました（KSP-POS 全店千人金額(全国) 3~8月）。そこで、これらメニューの満足度をより高めると同時に、洋風メニューの新アイテムの発売により家庭での食頻度の高い「青魚」の課題を解決したいと考えました。



<開発背景>

「アクアパツァ」「アヒージョ」については、2014年の発売当初と2021年を比較すると、メニュー認知度はアクアパツァが56%→79%、アヒージョは44%→87%とそれぞれ大きく伸ばしています（弊社調べ 14年 N=824、21年 N=903）。そこで、家庭での手作り需要も拡大しているこれらのメニューの満足度をより高めるため「地中海風 アクアパツァ」「地中海風 アヒージョ」をリニューアル発売いたします。また、新アイテムとして栄養価が高く、家庭での消費量も多い「青魚」に着目し、和風の味付けやそのまま焼くといったワンパターンな調理になりがちな青魚を洋風メニューで味わえる「地中海風 エスカベッシュ」を新発売いたします。



※エスカベッシュとは…揚げた青魚をマリネソースに漬けて味わうスペイン発祥の料理

<商品特徴>

■地中海風 アクアパツァ（リニューアル発売）

魚介のおいしさを引き立てる白ワインと魚介ブイオンをベースに、3種のハーブとオリーブオイルを加えた本格的な味わい。あさりの旨みをアップし、煮込み時間を短くすることで、ふっくら仕上げる調理工程に変更。

■地中海風 アヒージョ（リニューアル発売）…50g×2袋

食欲をそそる香ばしいローストガーリックに、アンチョビの旨みとバジルの風味を効かせたソース。アンチョビとにんにくの旨みをアップし、調理時のオリーブオイルの量を増やすことで外食店の味わいに。

■地中海風 エスカベッシュ（新発売）…「漬け込み用ソース」と「下味粉」のセット商品

下味粉をまぶし揚げ焼きした青魚を、野菜（細切り）とソースを入れたボウルに入れて漬け込みます。

- ・ 漬け込み用ソース：白ワインビネガー、りんご酢、バルサミコ酢に、果実の甘みとレモン果汁を加えた味わい。
- ・ 下味粉：素材の旨みを閉じ込め、青魚をふっくら仕上げます。

【 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

<商品概要>

商品名	地中海風 アクアパツツァ	地中海風 アヒージョ	地中海風 エスカベッシュ
内容量	200g	100g (50g×2)	120g (漬け込み用ソース 100g、下味粉 20g)
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		直射日光・高温多湿をさけ、 常温で保存
賞味期間	450 日	180 日	
参考小売価格	180 円(税抜)／194 円(税込)	160 円(税抜)／173 円(税込)	180 円(税抜)／194 円(税込)

<地中海風シリーズ一覧>



素材、きわだつ。

**モランボン**