

報道関係者各位

2022年7月19日

韓国料理のもとメーカーNo.1※ モランボンの韓国スープ

はん しょくさい
「韓の食菜 サムゲタン用スープ・カルビタン用スープ」

2022年8月10日（水）リニューアル&新発売

※日経POS 千人当たり金額（全国）21年度 9-2月

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、「韓の食菜 サムゲタン用スープ・カルビタン用スープ」を8月10日（水）よりリニューアル&新発売いたします。

コロナ禍の食事作りに対する変化として、「今まで作ったことがないメニューにチャレンジする機会が増えた」という方が20代で5割を超えており、新しいメニューを取り入れることに対するポジティブな傾向が見られました（弊社調べ 21年 N=888）。特に韓国料理への取り入れ意向は、全体で約6割、年代別にみても20代は約7割、30代~40代は約6割が取り入れたいという高い数値となりました（弊社調べ 21年 N=891）。また、メニューのレシピ検索サイトにおいて、韓国、中華、洋風、和風のカテゴリーでは韓国カテゴリーが好調となっており、「韓国料理」と組み合わせ検索するワードとしては「スープ」との組み合わせがもっとも多くみられたことから、家族で食べられる「韓国スープ」を提案したいと考えました（クックパッド(株) たべみる 21年）。



<開発背景>

韓国スープの中で、サムゲタンの関連商品は年々拡大傾向がみられます。またメニューのイメージ調査では「体によさそう」「家庭では作れなさそう」「ヘルシー」「外食メニュー」という項目が高いことから（弊社調べ 22年 N=655）、それらを踏まえより薬味感を感じる本格的なサムゲタンにリニューアルいたします。

また、韓国スープとして家庭ではなかなか味わうことのできない「カルビスープ」に着目しました。焼肉屋など外食メニューとして知られている「カルビスープ」は、韓国では「カルビタン」とよばれ、牛の骨付きカルビをじっくり煮込んだコクのある味わいのスープで外食の定番メニューとなっています。そこで、牛肉と大根を加えて作る、贅沢な味わいのスープとして「カルビタン」を新発売いたします。

【 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・村上

〒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>

材料2つでつくる、2人前ストレートタイプのあったかおかずスープです。

■韓の食菜 サムゲタン用スープ

旨みたっぷりの鶏白湯に生姜、ねぎ、高麗人参を効かせ、豊かな味わいに仕上げました。

美容にもうれしい鶏コラーゲン 2000 mg入り。

- ・チキンオイルを2種類使用し、複雑味のある上品な鶏白湯に変更しました。
- ・新たにねぎを配合し、薬味感をアップしました。



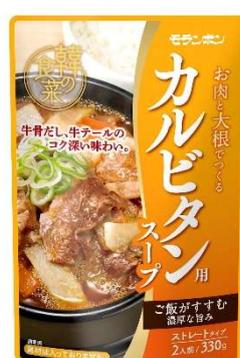
■韓の食菜 カルビタン用スープ

牛骨だし、牛テールをじっくり煮だした濃厚なスープににんにく、胡椒を効かせた味わいに仕上げました。

- ・牛薄切り肉または豚薄切り肉と大根を用意するだけで、あったかおかずスープを作ることができます。
- ・ご飯やうどんを加えると焼肉屋さんでおなじみのカルビクッパ、カルビうどんが自宅で楽しめます。



<韓の食菜スープシリーズ一覧>



<商品概要>

商品名	韓の食菜 サムゲタン用スープ	韓の食菜 カルビタン用スープ
内容量	330g	
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	450 日
参考小売価格	230 円 (税抜) / 248 円 (税込)	

素材、きわだつ。

モランボン