

報道関係者各位

2022年7月19日

おうちでコトコト♪時間をかけて手間をかけない  
「煮豚のたれ」「角煮のたれ」

2022年8月10日（水）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、「煮豚のたれ」「角煮のたれ」を8月10日（水）よりリニューアル発売いたします。

近年、おうち時間の増加から40代主婦の調理時間は増加しており、時間がかかる煮込みメニューである「煮豚・角煮」の手作り層も増加していることがわかりました（(株)インテージ キッチンダイアリー 21年度 4-3月）。そこで、定番の家庭料理であり、時間はかかるが手間がかからない煮込みメニューとして、失敗せずに作れる「煮豚のたれ」「角煮のたれ」をリニューアルし、メニューの満足度を高めたいと考えました。



<開発背景>

手作りの煮豚・角煮に求めることとして「やわらかく仕上がること」「味が染み込んでいること」をあげる生活者が多いことがわかりました（弊社調べ 21年 N=200）。そこで、好評をいただいている現在の「煮豚のたれ」「角煮のたれ」の味の特徴はそのままに、お肉がやわらかく美味しく仕上がるように開発いたしました。「煮豚のたれ」については、さらに味のしみこみを感じられるようコクと甘みを感じられるように配合調整を行いました。

<商品特徴>

リニューアルポイント：お酢を増量することで、やわらかく仕上がるようになりました。

煮豚のたれ：醤油をベースに黒糖、はちみつを加えた、コクと深みのある味わいが特徴です。

角煮のたれ：甜麴醬、豆板醬のコク深い旨みに、老酒、八角をかくし味に加えた風味豊かな味わいが特徴です。

<商品概要>

商品名	煮豚のたれ	角煮のたれ
内容量	125g	120g
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	300 日	
参考小売価格	160 円（税抜）／172 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・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