

報道関係者各位

2022年7月21日

トレンドのんにくを取り入れた新感覚！あっさり食べられるんにくテイスト鍋
「糎んにく鍋用スープ」

2022年8月10日（水）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、「糎んにく鍋用スープ」を8月10日（水）より新発売いたします。

近年、トレンドとして“んにく”に着目した商品が多く販売されており、調味料の中でも商品名に“んにく”とつく商品の市場は伸長しています（KSP-POS 全店千人金額（全国）調味料分類で商品名に“んにく”とつく商品）。その理由としてコロナ禍によるマスク着用や在宅ワークの増加などで、臭いを気にしなくてよい環境ができたこと、元気が出る・健康によいイメージがあるなど、素材本来の魅力が関係していると考えられます（弊社調べ 21年 N=200）。その中でも商品名に“んにく”と名の付く鍋つゆ市場も大幅に伸長していますが、市場にはラーメンスープを連想させるような、こってりとした背徳感のあるような商品が多く展開されています。そこで、んにくのトレンドを取り入れながらも、今までにないあっさり食べられる“健康感のある新しいんにく鍋”を提案いたします。



<開発背景>

ラーメンスープを連想させるんにく鍋とは異なり、あっさりとしたんにく鍋を目指し開発をスタートさせました。コロナ禍で発酵食品が注目されている中、「糎」のレシピ検索頻度は19年以降伸長していることがわかりました（クックパッド(株)たべみる21年）。また鍋の野菜には免疫力向上のために取り入れられている緑黄色野菜に着目をしました。その中でも秋冬が旬であり、生活者が「栄養価が高い」「積極的に取り入れたい」というイメージが強く、「青菜炒め」などのメニューでんにくととの相性がよい小松菜・チンゲン菜をメイン素材としました。現状、小松菜・チンゲン菜の不満としてメニューレパートリーが少ないことがあげられていることを踏まえ（弊社調べ 21年 N=200）、今までになかった鍋のメイン素材として使用するメニューとして開発を行い、スープ・食材両方で“健康感”が感じられる「あっさりとしたんにく鍋」に仕上げました。

【 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>

にんにく好きも満足！しっかり野菜が食べられる新しい“ヘルシー”にんにく鍋です。

・おろしにんにくとローストガーリック、2種類のにんにくを効かせた、青菜（小松菜・チンゲン菜）が美味しく食べられる鍋用スープです。

・あっさりとした鶏がらだしをベースに“糀”を加えたまろやかな塩味が特徴です。



<糀を使用した青果鍋>



<商品概要>

商品名	糀にんにく鍋用スープ
内容量	750 g
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（販売期間）	540 日（期間限定 8-2 月）
参考小売価格	350 円（税抜）／378 円（税込）