

報道関係者各位

2022年8月3日

スンドゥブに次ぐ新たな豆腐スープ到来。異国情緒あふれる台湾グルメ
シェントウジャン サンラータン

「台湾風 鹹豆漿用スープ・酸辣湯用スープ」

2022年9月1日（木）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、日配売場向け商品として「台湾風 鹹豆漿用スープ・酸辣湯用スープ」を9月1日（木）より新発売いたします。

コロナ禍で健康・節約志向が高まったことで、21年は豆腐を使ったスープの検索回数が17年比141%と伸ばしました（クックパッド(株) たべみる 21年「メニュー」との組み合わせ検索）。豆腐に関する意識調査を行ったところ、30代～40代女性は「豆腐をもっと食卓に登場させたい」と考える傾向が高いものの、豆腐料理のレパートリーの少なさに不満も感じている傾向があります（弊社調べ 21年 N=400）。そこで、家庭で手軽に取り入れられる新しい豆腐スープとして、人気上昇している台湾風スープに注目しました。



<開発背景>

レシピ検索回数を比較すると、和食・洋食は減少傾向にある一方、トレンドとして注目されることが多い韓国料理・台湾料理は検索数が年々上昇しています（クックパッド(株)たべみる 21年）。海外旅行に行きたくても行けない中、「旅行で食べたあの味を食べたい・食べてみたい」需要が伸長しアジアグルメへの関心が高まっていると考えられます。

そこで今回、専門店もあり SNS で話題の台湾の朝食スープ「鹹豆漿」、台湾の餃子料理店で定番人気の「酸辣湯」に着目しました。鹹豆漿は豆乳をお酢で固めておぼろ豆腐のような食感に仕上げる料理ですが、家庭で作る際は豆乳がうまく固まらないことに不満の声があることが SNS の投稿などから明らかになりました。酸辣湯は内食需要の影響で検索回数が伸長しており、特に豆腐を使用して作る人が多いメニューという事もわかりました（クックパッド(株) たべみる 21年「メニュー」との組み合わせ検索）。また、台湾料理は日本と同じくだしを取る文化があることから、だしを好む日本人の口に合うという特徴を活かし、だしを効かせた本格的な味わいと豆腐で作る簡単設計の「鹹豆漿用スープ」「酸辣湯用スープ」を新発売します。

【 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>

豆腐1丁と本品を約5分煮込むだけで台湾の料理店で味わうような本格スープが完成します。
だしを効かせた本格的な味わい&台湾の異国情緒溢れるパッケージとなっています。
ストレートタイプ(2人前)で、朝食や昼食シーンにもピッタリな癒しのアジアご飯です。

■台湾風 鹹豆漿用スープ

- ・豆乳のやさしい甘さと玄米黒酢のまろやかな酸味が調和した本格的な味わいです。
- ・椎茸だしと鶏白湯に干し海老の豊かな風味を効かせたコクのあるおいしさです。



■台湾風 酸辣湯用スープ

- ・まろやかな酸味が特徴の玄米黒酢を贅沢に使用した本格的な味わいです。
- ・ポークの旨みと椎茸だしに唐辛子、黒胡椒のピリ辛さを加えた、あとひくおいしさです。



<商品概要>

商品名	台湾風 鹹豆漿用スープ	台湾風 酸辣湯用スープ
内容量	300g	
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	450 日	
参考小売価格	230 円 (税抜) / 248 円 (税込)	