

報道関係者各位

2022年9月15日

お鍋の女王 安井レイコ×モランボンの2022 勝負鍋企画 おうち鍋アゲアゲ計画発動！

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、家庭で鍋料理をもっと楽しんでいただくため、日本一お鍋に詳しいと言われるエッセイスト&料理研究家の安井レイコさんに7つの定番鍋用スープを使った「安井レイコの2022 勝負鍋7レシピ」を考案していただきました。これらの勝負鍋レシピを9月15日（木）よりスーパーの店頭や、弊社ホームページ、SNSにて発信し、ご家族やお仲間との楽しく鍋を囲むきっかけ作りを行いたいと考えます。※リンク先 <https://www.moranbong.co.jp/shobunabe>



<企画実施背景>

コロナ禍を経て、鍋用調味料市場全体は20年比102%と増加しており（日経POS 千人当たり金額（全国）9-2月）、寄せ鍋やキムチ鍋などの定番鍋の人気の復活傾向にあります。その要因の一つとして、家庭での食事機会が増加したことであらためて定番鍋のおいしさに気付いた方が多くいたのではないかと考えます。また近年様々な鍋用調味料が登場し、鍋の楽しみ方は多様化しています。「ご家庭での鍋料理に求めること」に関する調査では「家族みんなが楽しめる鍋」「大人も子どもも楽しめる鍋」「しめがおいしく食べられる鍋」であることに対し約7割がそう思うと答えています（弊社調べ 22年 N=888）。

【 本件に関するお問い合わせ先 】

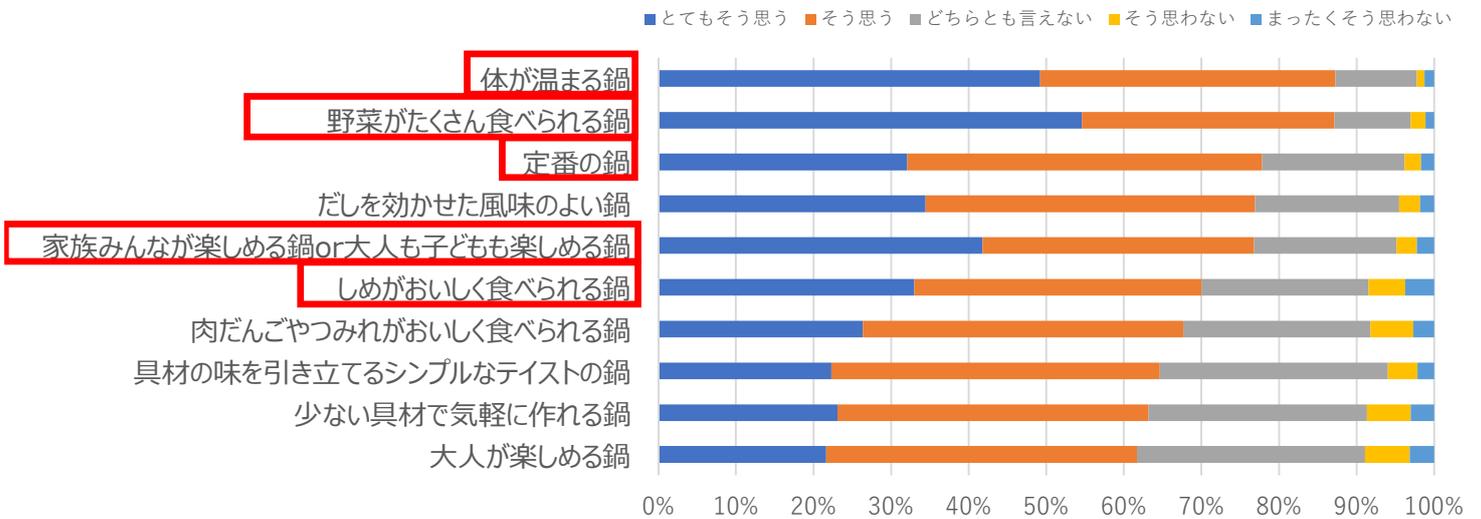
モランボン株式会社 コミュニケーション開発課 / 田所・村上

〒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

◆ 「ご家庭での鍋料理に求めること」に関する調査（弊社調べ 22年 N=888）

Q.今後、ご家庭での「鍋料理」に求めることとして、あなたにとって以下の内容はどの程度そう思いますか？
それぞれ最もあてはまるもの1つをお選びください。



弊社の精肉向け鍋用スープ「コク旨スープがからむシリーズ」は、20年度比で116%と大幅に成長をしています（日経 POS 千人当たり金額（全国）9-2月）。これらの背景から定番の鍋料理を今までにないアレンジ・しめ提案することでより家族みんなで食事を楽しめるきっかけになるような施策をしたいと考えました。そこで鍋料理の「簡単で野菜がたくさん摂取でき、温まる」といった価値に+αの魅力で更に鍋料理の価値を高めるため、市販鍋の素を6,000以上制覇した女王としてTVなどのメディアで引っ張りだこの料理研究家安井レイコさんとコラボ企画が実現。「安井レイコの2022勝負鍋7レシピ」と題し、しめまで楽しむ鍋提案を行い鍋料理の無限大の可能性を追求します。

<安井レイコさん プロフィール>

エッセイスト&料理研究家

「簡単、キレイに健康に！」をモットーとして、健康でエコな料理講習会やイベントなどに出演。トークショー、テレビ、CM、ブログなどで活動中。日本鍋文化研究所名誉鍋奉行として、日本のヘルシーな鍋料理を世界に広げる活動をしている。また食から地球環境を考える団体「うちエコ！ごはん」の代表、NPO 法人みんなのエコイク推進協会会長。「人生100年時代」に向けた、食を含むライフスタイルの提案を行っている。



<企画内容>

モランボンの定番鍋7品を使用した安井レイコさん考案の勝負鍋を紹介します。
ご家族・お仲間との“大切な日”や“特別な日”を応援したい！という想いをこめて、いつもよりちょっと気合を入れて作る、気分が上がる勝負鍋レシピです。

<勝負鍋7レシピ>

1 番勝負鍋：ごはんをもりもり食べたくなる「熱盛キムチチゲ」

- ・対象アイテム 熟成濃厚キムチチゲ用スープ

厚切りの豚バラ肉を使用し、ご飯にオンして食べる。まるで鍋のおかず化？！

しめには残ったスープと具材を卵とじにして再びご飯にオンして食べる。

とにかくご飯をもりもり食べたくなる熱盛鍋です。



しめメニュー：熱盛ぶっかけ飯



2 番勝負鍋：根菜たっぷり！温活鍋「肉だんご入りマイルドチゲ」

- ・対象アイテム 熟成濃厚キムチチゲ用スープ マイルド

根菜をたっぷり使用した食べるだけで心も体もぽかぽかになる、温活鍋。

根菜はピーラーで薄く切る&肉だんご入り&辛さもひかえめで、お子さまの初めてのキムチチゲにおすすめ。

しめは子どもも大好きなコーンやチーズ、もちを入れた最後まで楽しめる鍋です。



しめメニュー：とろ〜りチーズもち



3 番勝負鍋：子どもと一緒に作る！「肉ワンタン鍋」

- ・対象アイテム コク旨スープがからむ 至福のゆず醤油鍋用スープ

ワンタンを子どもと一緒に作る食育イベント鍋。

しめは和風テイストから春雨やパクチーを入れたアジアン風に変身！大人も満足できる鍋です。



しめメニュー：アジアン風ちゅるりん春雨



4 番勝負鍋：チーズとポテトの！「背徳のステーキ鍋」

・対象アイテム コク旨スープがからむ 悪魔の肉鍋用スープ

濃厚とんこつベースの悪魔鍋ならではの背徳感MAX 鍋！

鍋の真ん中にステーキがまるごと入った見た目のインパクトで驚くこと間違いなし。

しめは残ったスープにフランスパンを浸して食べる最後まで悪魔的なおいしさを楽しめます。



しめメニュー：ピリッとチーズフォンデュ



5 番勝負鍋：鶏肉と緑黄色野菜の「マッスル鍋」

・対象アイテム コク旨スープがからむ 魅惑の丸鶏清湯鍋用スープ

サラダチキンやささみを使用する低カロリー高たんぱく質鍋。

しめは炭水化物の代わりにおぼろ豆腐を使用した台湾風に変身。



しめメニュー：台湾風おぼろ豆腐



6 番勝負鍋：大人も子どもも大好き！のびるチーズの「ダイナマイト白菜鍋」

・対象アイテム 菜の匠 白菜鍋用スープ

さけるチーズを豚バラで巻いた、まるでダイナマイトのような見た目も楽しい鍋。

見た目のみならずおいしさも爆発級、1000g 野菜を使用しており、野菜摂取も応援します。

しめは蒸し焼きそばを入れて、ちゃんぽん風に仕上げます。



しめメニュー：濃厚ちゃんぽん風



7番勝負鍋：ひき肉とエビのコクがスープに広がる「コクうま！シーフード担々鍋」

- ・対象アイテム 菜の匠 もやし担々鍋用スープ

お肉と魚介の旨みを感じるリッチ感。最初にひき肉と桜えびを炒めることで香ばしさが加わりコク旨スープに。しめはそうめん+豆乳でマイルドな味わいに変化。夏に余ったそうめんの活用にも最適！



しめメニュー：コクまる！ピリ辛そうめん



<安井レイコさんにインタビュー>

Q. モランボンから今回の企画の話聞いた時の率直な感想をお聞かせください。

モランボンさんの鍋つゆは、定番のものから流行を取り入れたものまでバラエティ豊かで大好きです。そんなモランボンさんから「鍋を広めるご協力ができる」とお聞きして、「わ〜〜い」と（年甲斐もなく）大喜びしてしまいました！

Q. 今回の7つのメニューの中でのイチオシメニューを教えてください。

どれもおいしいのでおすすめですが、特に「背徳のステーキ鍋」はちょっとお安めの肉でも鍋つゆのおいしさと相まって、ボリュームたっぷりで大喜びされる鍋になること間違いなしです。カロリーなど考えずに、もりもり召し上がっていただきたいですね。



Q. 撮影の時のエピソードや感想を聞かせてください。

初めてお邪魔するモランボンさんの本社がとても素敵で、お隣のキッチンで社員のみなさまが、男女関係なく餃子を楽しそうに作っていらっしゃる姿が印象的でした。また撮影時には、作ったお鍋をみなさんで試食してくださって「おいしい、おいしい」と言ってくださったこと、本当に嬉しかったです。



Q. 企画に対する意気込みを一言お願いいたします！

どのレシピもそれぞれテーマがあり、モランボンさんのおいしい鍋つゆに合わせ、個性豊かになるように仕上げました。どれも手に入りやすい素材で簡単に作れますので、ぜひご家庭でお試してください！！

<店頭販促>

弊社では、施策を通じて鍋料理のバリエーションが広がるメニュー展開により、おうち鍋ライフをより楽しんでいただけるようこれからも様々な提案を行っていきます。

◆店頭用 POP・素材添付用シール



・シール添付イメージ



素材、きわだつ。
モランボン