

報道関係者各位 2022 年 9 月 27 日

今期春夏リニューアルを経て 259%成長※ 「スンドゥブチゲ用スープシリーズ」 10月1日(土)よりテレビ CM 放送開始&「スンドゥブおでん」提案 ※日経 POS 千人当たり金額 (全国) 22年 3~8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、日配売場で販売中の「スンドゥブチゲ用スープ 濃厚辛口」「スンドゥブチゲ用スープ 濃厚マイルド」「スンドゥブチゲ用スープ 濃厚牛テール」の3品が2022年2月のリニューアルにより、前年対比259%と大きく伸長いたしました(日経POS 千人当たり金額(全国)22年3~8月)。







コロナ禍による巣ごもり需要から第四次韓流ブームは根強く継続しており、韓国ドラマなどを入口に新たに韓国料理に興味を持つ人が増加しています。そんな中、スンドゥブを扱う外食店も増えていることなどからトレンドメニューとして再浮上しております。

弊社のスンドゥブチゲ用スープシリーズにおいて「濃厚辛口・濃厚マイルド」は2022年2月にリニューアル、 従来の商品に熟成コチュジャンを新配合することでよりコク深い辛さを追加し、あさりの旨みを強調したことで 外食店のような豊かな旨みを追求しました。また新商品の「濃厚牛テール」については牛テールの贅沢な旨みを 凝縮し黒胡椒と青唐辛子をアクセントにした爽やかな辛さが特徴となっています。

こちらの3品について3月より店頭強化を中心にTVCMの放送や、Instagramを活用した発信を行うなど認知拡大に向けた施策を行ってまいりました。たくさんの生活者の方に「モランボンのスンドゥブチゲ」を知っていただき、スンドゥブ調味料全体の市場は99%にとどまるなか、弊社スンドゥブチゲ用スープ3品で前年対比259%と大きく伸長することができました(日経 POS 千人当たり金額(全国)22年3-8月)。今後も最需要期である秋冬シーズンにむけ、様々な施策でスンドゥブチゲ用スープの認知拡大を目指します。

【 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

<テレビ CM 放送概要>

■ 放送時期

2022 年 10月 1 日 (土) より全国で順次放送開始 (一部地域を除く) ※10月 10日 (月) ~10月 31日 (月) の期間で宮城、福島エリアにてスポット CM が入ります。

■タイトル : 「スンドゥブチゲ用スープ ちがう 」編(15秒)

※CM はこちらからご覧いただけます。 https://nabe.moranbong.co.jp/Sundubu









<アレンジメニュー提案>

モランボンでは、より多くのご家庭でスンドゥブチゲを楽しんでいただけるよう、通常レシピに加え今期秋冬は「韓国風おでんスンドゥブチゲ」を提案いたします。料理検索サイトでは「おでん」×「韓国」の組み合わせ検索が増えており(クックパッド(株)たべみる 22 年)、韓国でも「おでん」は定番の屋台フードとして親しまれ、日本とは違った唐辛子で味付けをした辛い味のおでんがあります。実際にスンドゥブの使用材料(加工食材)として練り物などをはじめとするおでんの具材もランクインしています((株)インテージ キッチンダイアリー21 年度 9月-2月 材料=魚介加工品・加工品その他)。このような背景から、モランボンでは「韓国風おでんスンドゥブチゲ」を提案し、アレンジメニューによるスンドゥブチゲの幅広いメニュー提案を行います。

■「韓国風おでんスンドゥブチゲ」

さつま揚げやもち巾着といったおでん具材をお好みで一緒に 煮込むだけでボリューム満点!満足おかずスープが作れます。



<商品特徴>

■スンドゥブチゲ用スープ 濃厚辛口

ガツンと辛い刺激的なおいしさ!

あさり・かに・ほたて・オキアミ塩辛の旨みに牛だしを合わせた深みのあるコクと力強い辛さが特徴です。



■スンドゥブチゲ用スーブ 濃厚マイルド

家族で楽しめるマイルドな辛さ!

あさり・オキアミ塩辛・ほたての旨みに鶏白湯を合わせた濃厚なコクとまろや かな味わいが特徴です。



■スンドゥブチゲ用スープ 濃厚牛テール

牛テールの旨みとピリッとくる辛さ!

じっくり煮出した香り高い濃厚な牛テールの旨みと黒胡椒、青唐辛子の爽やかな辛さが特徴です。



<商品概要>

商品名	スンドゥブチゲ用スープ	スンドゥブチゲ用スープ	スンドゥブチゲ用スープ
	濃厚辛口	濃厚マイルド	濃厚牛テール
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)		

