

報道関係者各位

2023年1月24日

韓国料理の魅力「辛さ」「スタミナ」を再強化
はんしょくさい
「韓の食菜 コチュジャンプルコギ・タッカルビ」

2023年2月15日（水）新発売&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、「韓の食菜 コチュジャンプルコギ・タッカルビ」を2月15日（水）より新発売&リニューアル発売いたします。

韓国ドラマやバラエティ番組での韓国食品の取り扱いをはじめ、韓国に関するコンテンツが充実しており、今後も韓国への関心は続くと予測されます。また、家庭内で新たに韓国料理を取り入れたい生活者は半数以上を占めており、その理由として、「辛い物が好き」「スタミナがつく」といったことがあげられます（弊社調べ 22年 N=891）。

そこで、韓の食菜シリーズから韓国料理の魅力を再強化したラインアップをご提案します。



<開発背景>

第四次韓国ブームが続く中、プルコギの調味料市場は前年比 107%と伸長しています（KSP-POS 全店千人金額（全国）22年3-8月 細分類名称：中華料理の素から「プルコギ」を抜粋）。また、最近のトレンドとして外食店や韓国食品の取り扱いがある店ではコチュジャンを使用したスタミナ感のある辛い豚プルコギが多くみられます。このような背景から、辛さとスタミナ感のあるコチュジャンプルコギを提案いたします。

タッカルビについては、日本で「チーズタッカルビ」がブームとなりましたが、韓国では郷土料理として現在でも全国各地で食べられる人気のメニューです。そこで生活者にメニューのイメージ調査を行ったところ、「肉がおいしい」「おかずになる」「ご飯に合う」といった意見があげられました（弊社調べ 22年 N=433）。これらをふまえ、日本の食卓に定着できる味わいへとリニューアル発売します。

【 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>

■韓の食菜 コチュジャンプルコギ (新商品)

もちもち太春雨と、もみ込みたれのセット商品です。(2~3人前)
お肉と玉ねぎを使ってフライパンでかんたんに作ることができます。

・もみ込みたれ

自社製コチュジャン※に唐辛子、マンゴーピューレ、生姜をブレンドした、ご飯がすすむ味わいです。

※自社製コチュジャン：もち米に米麴と唐辛子をかけ合わせ、熟成・糖化させることで辛みだけではなく、自然でコクのある甘みと深みがある自社製造の熟成コチュジャンを使用しています。

・もちもち太春雨

さつまいも澱粉から作った、太めで濃い色（灰色調）の春雨。強いコシのもちもち食感が特徴です。

自社製コチュジャン



■韓の食菜 タッカルビ (リニューアル)

炒め用トッ（もち）と合わせ調味料のセット商品です。(2~3人前)
鶏肉とキャベツを使ってフライパンでかんたんに作ることができます。

・炒め用トッ

国産うるち米を使用したもちもち食感が特徴です。

・合わせ調味料

三温糖、自社製コチュジャンを使用した鶏肉に合う甘辛味です。



<リニューアルポイント>

- ① 辛さと甘さのメリハリをつけ、先味からインパクトのある味に。素材へのからみつきをアップしました。
- ②商品名を「鶏（タッ）カルビ」から「タッカルビ」に変更しました。

<韓の食菜シリーズ一覧>



<商品概要>

商品名	韓の食菜 コチュジャンプルコギ	韓の食菜 タッカルビ
内容量	140g (もみ込みたれ 100g、春雨 40g)	190g (炒め用トッ 100g、合わせ調味料 90g)
入り数	1 ケース=10 パック	
保存方法	直射日光・高温多湿をさけ、常温で保存	
賞味期間	240 日	
参考小売価格	280 円 (税抜) /302 円 (税込)	325 円 (税抜) /351 円 (税込)