

2010年7月30日

1株買っても安心。白菜を使い切る！冬のあったかメニュー

**「野菜1つでかんたん！白菜のとろ〜り煮」**

2010年8月15日（日）新発売

モランボン株式会社

モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役社長：ジョン・ピョンヨリ）では、青果売場向け商品として、旬の白菜をクリームソースで煮込む『野菜1つでかんたん！白菜のとろ〜り煮』を2010年8月15日（日）より全国一斉に新発売いたします。

<開発背景>

冬に美味しい旬野菜と言えば、鍋料理には欠かせない「白菜」です。旬の白菜は栄養価も高く、風味が良く食感が軟らかいのが特徴ですが、なんとといっても安価でボリュームがあることが主婦には嬉しい食材といえます。その一方で、「1株買っても、どうしても余ってしまう」「鍋以外の白菜を使うメニューバリエーションが少ない」など白菜の使い道が少ないことへの不満もあげられています\*。

そこで、当社では、おいしく安価な冬の旬野菜「白菜」を最後まで使い切れ、鍋以外でもおいしく食べられるメニューとして『野菜1つでかんたん！白菜のとろ〜り煮』を新発売いたします。子供にも人気のクリームソースのまろやかな味わいで、鍋とは違った白菜のおいしさをお楽しみいただけます。

(\*2010年当社が行った主婦105名に対するインターネット調査結果)



野菜1つでかんたん！白菜のとろ〜り煮

## <商品特徴>

生クリームやチーズを加えたクリーミーなホワイトソースに、ローストオニオンのコクとオマール海老の上品な旨みを加えたクリームソースです。

- ・ 濃厚なクリームソースで、白菜をじっくりと煮込むのでとろ〜りと仕上がり、ご飯に合う味わいです。
- ・ ローストオニオンやオマール海老の旨みで、安価な食材でも上質感のあるメニューに仕上がります。
- ・ 白菜専用のストレートタイプで、失敗がありません。

白菜は煮込むと水分が出るため、市販のホワイトソースでは味の調節が難しくなりますが、白菜を煮込む専用調味料なので失敗なく仕上がります。

- ・ 白菜だけでもおいしく作れますが、お好みでベーコンや鶏肉、またきのこや人参、じゃがいもなどの野菜を加えるとボリュームがアップし、バランス良く仕上がります。

## <作り方>

- ① 白菜はそぎ切りにし、芯と葉に分けておきます。
- ② フライパンで白菜の芯の部分を、ややしんなりするまで炒めます。
- ③ 葉の部分と「白菜のとろ〜り煮」を加えて、弱火で10〜15分煮込みます。
- ④ フタを取り、全体を混ぜながらお好みの加減まで煮詰めて、できあがり。



白菜のそぎ切りがポイント！

### ◆白菜とろ〜りのポイント◆

- ・ 白菜をそぎ切りにし、芯の部分を先に炒めることで、煮込み時間が短くても火が通りやすく、やわらかくなります。
- ・ 白菜の水分量を考えた専用ソースなので、白菜にとろ〜りとからみます。

商品概要は以下のとおりです。

商品名	野菜1つでかんたん！白菜のとろ〜り煮
内容量	180 g
容器	アルミスタンディングパウチ
サイズ	115mm×170mm
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	1 年
販売期間	8〜2 月限定
JAN コード	4902807380322
参考本体価格(税抜き)	180 円

### ◆ 本件に関するお問い合わせ先 ◆

モランボン株式会社 広報室 / 石川  
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-27-8 京セラ原宿ビル 6 階  
Tel 03-5469-3931 Fax 03-5469-3935