

2010年7月30日

スパゲッティの人気メニューを取り入れた新テイストの鍋スープ

**「Bistro Dish カルボナーラ鍋スープ」**

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、精肉売場向け商品として、洋食屋さんの味わいが家庭で楽しめる人気シリーズ Bistro Dish シリーズから『Bistro Dish カルボナーラ鍋スープ』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>**

女性に人気のパスタ料理。中でも定番の人気メニューのひとつとして「カルボナーラ」があげられます。カルボナーラは、クリームの濃厚感と黒胡椒、そしてチーズの風味のまろやかな味わいで人気があり、近年ではスナック菓子やスープなどにも「カルボナーラ味」がみられるなど、その味わいはパスタ以外にも広がりを見せています。

そのような中で、カレー鍋やトマト鍋など洋風鍋の人気などから、当社では、鍋用調味料においても新しい洋風の味わいとして「カルボナーラ」を取り入れたいと考えました。カルボナーラなどのクリーム系の味は、女性やお子様にはもちろんのこと、その濃厚な味が男性にも好まれることから、家族みんなで食べる鍋にぴったりの味わいです。そこで、現在人気の洋風調味料シリーズ Bistro Dish シリーズから「Bistro Dish カルボナーラ鍋スープ」を新発売いたします。クリーム系の鍋は外食店や家庭用の鍋用スープでもいくつか見られますが、カルボナーラ鍋はモランボンが考案したオリジナルの鍋です。



Bistro Dish カルボナーラ鍋スープ

**※Bistro Dish シリーズとは**

洋食屋さんの味わいが家庭で簡単に、失敗なく作れる洋風調味料シリーズです。

**<商品特徴>**

スパゲッティの人気メニュー「カルボナーラ」を取り入れた、新テイストの鍋スープです。チキンブイヨンを使用したコクのあるクリーミーなスープに、パルメザンチーズ、黒胡椒の風味を効かせました。

- ・ 仕上げに豆乳を加え、まるやかな中にもくどくなくあっさりとお食べられる味わいです。
- ・ 材料は、豚バラ肉や白菜などの鍋の定番の食材に加え、ベーコンやほうれん草などカルボナーラをイメージさせる洋風の材料をおすすめしています。
- ・ 作り方のポイントは、最初にオリーブ油で豚バラ肉、ベーコンを炒めることです。スープのコクが増します。
- ・ 鍋のしめは、残ったスープにご飯とチーズを加えたリゾットがおすすめです。

**◆さらにおいしい！カルボナーラ鍋の楽しみ方**

できあがったカルボナーラ鍋に固めに茹でたスパゲッティと卵（2～3個）を加え、卵が半熟状になったら火をとめ、スパゲッティと卵を軽く混ぜ合わせます。鍋とパスタ、両方のおいしさを楽しむことができます。

商品概要は以下のとおりです。

商品名	Bistro Dish カルボナーラ鍋スープ
内容量	720g
容器	アルミスタンディングパウチ
サイズ	150mm×260mm
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
JANコード	4902807352053
参考本体価格(税抜き)	350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