

2010年7月30日

大人も満足できる！外食店のようなトマト鍋

「Bistro Dish トマト鍋スープ」

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 トマト鍋スープ』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>

2009年に話題になった“注目の鍋料理ナンバー1”といえ、外食店や家庭用調味料でもたくさん取り上げられた「トマト鍋」です。近年の鍋のバリエーションの広がりから、家庭の鍋は味も様々、見た目にも楽しめるようなメニューに変化をしており、トマト鍋のような新しい鍋にも積極的にチャレンジする家庭が多くみられました。この傾向は今年も続くと予想しています。

トマト鍋は、昨年大変注目を集めた一方で、実際に家庭で食べたことがある方は16%と少なく、今後食べたいという方は40%も存在していることがわかりました*。そして、家庭でトマト鍋を食べた方については、「思ったような味ではなかった」「大人には甘すぎる」など、味が定着していない新しい鍋であるが故に、想像していたおいしさを味わえなかったという不満もありました。

そこで、今後食べてみたいという未経験者とトマト鍋に不満がある経験者をターゲットに、外食店のような大人でも満足できる味わいの鍋として「Bistro Dish トマト鍋スープ」を新発売いたします。

(*2010年当社が行った25～64歳の主婦（関東・関西在住）800名に対するインターネット調査結果）



Bistro Dish トマト鍋スープ

※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>

完熟トマトをベースにバジル&オレガノ、ガーリックを効かせ、風味よく仕上げました。大人が楽しめるビストロ風のトマト鍋がご家庭で味わえます。

- ・ 完熟トマトペーストをベースにダイスカットトマトを加えることで、トマトの自然な酸味や風味などバランスの良い味わいに仕上げています。
- ・ 隠し味のチェダーチーズがトマトの旨みを引き立て、まろやかになります。
- ・ 材料には、鶏もも肉、ソーセージ、キャベツ、なす、玉ねぎ、しめじなど洋風の食材がおすすめです。
- ・ 作り方のポイントとして、最初にオリーブ油で鶏肉、なす、玉ねぎを軽く炒めてから、スープ、その他の具材を加えて煮込むことで、コクのあるスープに仕上がります。

◆さらにおいしい！トマト鍋の楽しみ方

鍋のしめには、「トマトチーズリゾット」がおすすめです。残ったスープにご飯とチーズを加えて軽く煮込みます。ご飯の代わりに固めに茹でたマカロニやスパゲッティを加えてもおいしく召しあがれます。

商品概要は以下のとおりです。

商品名	Bistro Dish トマト鍋スープ
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	4902807352046
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