

2011年8月2日

ねぎの香り、旨み、食感が楽しめる！ねぎのおいしさを引き出すあっさり味の癒し鍋

## 「菜の匠 ねぎ鍋用スープ」

2011年8月15日（月）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、野菜が主役の鍋スープシリーズ「菜の匠」より、「ねぎ」をメインにした和風鍋が楽しめる『菜の匠 ねぎ鍋用スープ』を2011年8月15日（月）より全国一斉に新発売いたします。

### <開発背景>

当社が2008年に発売した野菜が主役の鍋シリーズ「菜の匠」は、「白菜鍋」「きのこ鍋」「きゃべつ鍋」「もやし担々鍋」など1つの野菜に特化し、その素材をおいしく食べることができる鍋用スープとして好評をいただいております。（シリーズ売上げ：2010年前年対比190%）。今年は、冬野菜の代表であり、鍋料理にはかかせない「ねぎ」に着目しました。ねぎは体を温めるなどの健康的なイメージが高いことや、焼き方や切り方などを変えることで様々な料理に活用できる便利な食材として、特に冬には注目度が高まる食材です。そこで当社では、菜の匠シリーズの1品としてねぎをおいしく食べる鍋を提案するため「菜の匠 ねぎ鍋用スープ」を新発売いたします。

ねぎは長ねぎや万能ねぎを使用し、長ねぎは味の相性の良い鶏手羽肉と一緒にしっかり焼いてからスープを加えて煮込みます。スープは地鶏だしや鴨だしを効かせたあっさりとした味なので、ねぎの香り、旨み、食感をじっくりと味わえる癒し鍋です。

（菜の匠シリーズ ラインナップ）



菜の匠 ねぎ鍋用スープ 750g



（食卓イメージ）

## <商品特徴>

ねぎの旨みを引き出し、心も体もぽかぽかになるあっさり味の癒し鍋です。

菜の匠シリーズはひと鍋で 1000g の野菜が食べられる鍋シリーズです。ねぎと一緒にいろいろな鍋野菜をたっぷりと食べられます。

- ・ うすくち醤油をベースに地鶏だし、鴨だしに煮切り清酒※のまろやかなコクを加えた、ねぎの旨みを引き出す上品な味わいです。
- ・ ねぎは長ねぎや万能ねぎ、青ねぎを使い、長ねぎは“ぶつ切り”と“短冊状”の2種類の切り方にする事で風味や食感の違いを楽しめます。
- ・ 1パックで3~4人分です。そのまま使えるストレートタイプのスープです。  
※煮切り清酒とは・・・清酒を加熱しアルコール分を飛ばしたものです。余分なアルコール分が抜け旨みだけが残るため、繊細な味の料理に適している。

## <作り方>

**材料** 長ねぎ 4本、万能ねぎ 1束、大根 1/3本、えのき茸 1袋、しいたけ 5枚、鶏手羽肉 300g、本品



①お鍋にぶつ切りにした長ねぎと鶏手羽肉を入れ、しっかりと焼き目がつくまで両面を焼きます。

②本品をよく振ってから鍋に入れ、大根を加えて加熱し、えのき茸、しいたけを加えます。

③材料に火が通ったら、短冊状に切った長ねぎと万能ねぎを加え、サッと煮込んだらできあがり。

商品概要は以下のとおりです。

商品名	菜の匠 ねぎ鍋用スープ
内容量	750g
サイズ・荷姿	150mm×260mm ・1 ケース=10 パック
賞味期間 (保存方法)	1年 (直射日光をさけ、常温で保存)
参考本体価格(税抜き)	350円
JANコード	4902807380407

### ◆ 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