



2013年2月14日

フライパンひとつで簡単！
韓国の定番焼肉メニューが家庭で手軽に楽しめる
タッ
「サムギョプサルのたれ」「鶏カルビのたれ」

2013年3月1日（金）新発売

モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役社長：ジョン・ピョンヨリ）では、精肉売場向け商品として、外食で人気の韓国料理が家庭で手軽に楽しめる「サムギョプサルのたれ」「鶏カルビのたれ」を2013年3月1日（金）より新発売いたします。

<開発背景>

韓国料理の人気の高まるなか、石焼ビビンバや冷麺、チヂミなど定番のメニューに加えて、これまで注目されていなかった新しいメニューが次々と登場しています。その中でも認知度が急上昇しているメニューとして「サムギョプサル」「鶏カルビ」があげられます。

サムギョプサル（豚バラ焼肉）は、ジューシーな豚肉のおいしさと、外食でも比較的安価で楽しめることから、専門店では連日にぎわいを見せています。また、鶏カルビは、鶏肉と野菜を甘辛いたれで炒める、韓国ではメジャーな焼肉料理です。日本でも、認知度は約40%とサムギョプサルと同程度で、鶏肉や野菜にからんだコチュジャンのkokのある味わいが人気です。（2012年 弊社調べ N=824）

そこで、外食が主流となっているこれらのメニューを、家庭で手軽に楽しんでもらいたいと考え「サムギョプサルのたれ」「鶏カルビのたれ」を開発いたしました。



サムギョプサルのたれ



鶏カルビのたれ



（鶏カルビ調理例）

【 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

<商品特徴&作り方>

■ サムギョプサルのだれ

豚バラ肉がおいしく食べられるサムギョプサルにつけだれです。ごま油が香る塩だれに薬味を効かせ、風味豊かに仕上げました。

【材料例】

- ・ 豚バラ肉（焼肉用）
- ・ 巻き野菜（サンチュ、サニーレタスなど）

※熱したフライパンで豚バラ肉をカリッとするまで焼き、本品につけ、巻き野菜で包んでお召しあがりください。

■ 鶏カルビのだれ

コチュジャンをベースにした、あとひく辛さが特徴の鶏（タッ）カルビのだれです。ご飯がすすむ味わいに仕上げました。

【材料例（2～3人分）】

- ・ 鶏もも肉またはむね肉（小さめの一口大）：約 200g
- ・ キャベツ（ざく切り）：約 100g
- ・ 玉ねぎ（約 1cm 幅のくし切り）：約 100g
- ・ ごま油：大さじ 1
- ・ 本品：約 80g（大さじ 4）

※熱したフライパンにごま油を入れ、鶏肉の両面に焼き色がついたら野菜を加えます。材料に火が通ったら本品を加え、炒め合わせてできあがり。

<商品概要>

商品名	サムギョプサルのだれ	鶏カルビのだれ
内容量	160g	175g
容器	プラスチックボトル	
サイズ・入り数	62.3mm×130mm×40mm（1 ケース=10 本）	
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存	
賞味期間	180 日	
参考小売価格	210 円（税込み）	
JAN コード	4902807352596	4902807352589