



2013年2月14日

揚げずにサクッとジューシー！
さわやかな酸味のレモンフレンチソースで仕上げるビストロ風の味わい
「Bistro Dish ビストロカツレツ粉～レモンフレンチソース付～」

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、ビストロで食べるようなカツレツが家庭で楽しめる「Bistro Dish ビストロカツレツ粉～レモンフレンチソース付～」を2013年3月1日（金）より新発売いたします。

<開発背景>

肉料理についての主婦の悩みのひとつとして、「牛・豚もも肉や、鶏むね肉などの調理」があげられます。これらの肉は、「固い」「パサパサになる」などおいしく調理できないことが不満となっており、料理に使用する頻度も低い部位となっています。（2012年弊社調べ N=105）

そこで、扱いにくいイメージのある、これらの肉のおいしい食べ方として「カツレツ」に着目しました。カツレツは、衣をまとうことで肉の水分が逃げにくく、ジューシーに美味しく仕上がることから日本だけでなく、世界中で親しまれているメニューです。また、肉を薄くたたき、固くならにくくするなど、下ごしらえのひと工夫もカツレツの調理のポイントとなっています。そこで、これらの調理法を取り入れ、牛・豚もも肉や鶏むね肉などをおいしく食べるメニュー提案として、「Bistro Dish ビストロカツレツ粉～レモンフレンチソース付～」を開発いたしました。レモンフレンチソースの味わいが、ビストロ風の食卓を演出してくれるおしゃれなメニューです。



Bistro Dish ビストロカツレツ粉
～レモンフレンチソース付～



（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>

ほんのりとハーブが香る「カツレツ粉」とさわやかな酸味の「レモンフレンチソース」のセットです。お好みの素材で、サクッとジューシーなビストロ風のカツレツをお楽しみください。

■ カツレツ粉

バジルやオレガノなどのハーブを加えた、お肉をおいしく仕上げる直づけタイプのカツレツ粉。

■ レモンフレンチソース

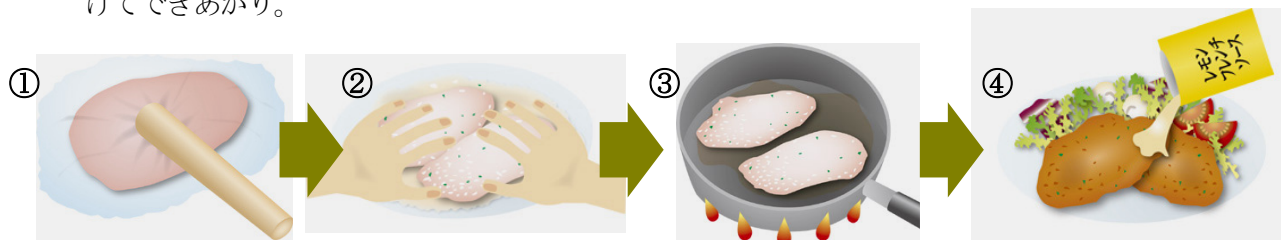
カツレツがさっぱりと食べられる、レモン果汁をベースにしたフレンチドレッシングタイプのソース。



<材料例&作り方 (2~3人分) >

材料例：お肉 (牛肉または豚肉または鶏肉) 250~350g、オリーブ油大さじ2~3、本品1パック

- ① お肉にラップをかぶせ、めん棒やすりこぎなどでたたき、約1cmの厚さにします。
- ② カツレツ粉をお肉にまんべんなくまぶします。
- ③ フライパンにオリーブ油を入れ、中火で焼き色をつけます。裏返して弱火でじっくり焼きます。
- ④ お肉に火が通ったら、再び中火にして両面をカリッと仕上げます。お皿に盛り、ソースをかけてできあがり。



<商品概要>

商品名	Bistro Dish ビストロカツレツ粉〜レモンフレンチソース付〜
内容量	60g (レモンフレンチソース 35g、カツレツ粉 25g)
容器	アルミ蒸着スタンディングパウチ
サイズ・入り数	140mm×210mm (1ケース=10パック)
保存方法	直射日光・高温多湿をさげ、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	4902807352565