



2013年5月15日

韓国の定番料理「トッポギ」(もちの甘辛炒め)に
家族で楽しめる辛さひかえめ“マイルド”が新登場!

「トッポギ 辛さマイルド」

2013年6月1日(土) 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、日配売場向け商品として、韓国の定番料理「トッポギ」の辛さをひかえめにした「トッポギ 辛さマイルド」を2013年6月1日(土)より新発売いたします。

同時に、現在発売中の「トッポギ」のパッケージを変更し、リニューアル発売いたします。

<開発背景>

韓国料理「トッポギ」は、屋台などでも食べられている韓国の定番料理です。日本での認知や食経験は近年増加しており、餅の食感や甘辛い味付けなどが人気です。一方で、家庭の食卓に取り入れる方はまだ少ないため、もっと多くの方にご家庭でもトッポギを楽しんでいただきたいと考えました。そこで、たれの配合を調整し、辛みが苦手な方でも食べられるコクのあるマイルドな味わいの「トッポギ 辛さマイルド」を開発いたしました。

既存の「トッポギ」と比較すると辛さ(カプサイシン量)を1/2に抑えているため食べやすく、また、フライパンで簡単に作れることから、手軽に本場の味をお楽しみいただけます。



トッポギ
(パッケージリニューアル)



トッポギ 辛さマイルド

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 商品開発部 広報担当/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

■ トッポギ 辛さマイルド

<商品特徴>

韓国の人気料理「トッポギ」(もちの甘辛炒め)がご家庭でかんたんに、辛さひかえめで楽しめる「トッポギ用もち」と「専用調味料」のセットです。(2セット入り)

- ・ トッポギ用もち…本場韓国産。歯切れの良いコシともちもち食感の韓国伝統製法
- ・ 専用調味料…コチュジャンをベースにした定番の甘辛だれ



<作り方>

- ・ 材料…水 100cc、本品 1 セット
- ・ 作り方…フライパンにすべての材料を入れて火にかけ、もちがやわらかくなり、たれにとろみがついたらできあがり。
※ お好みで肉や野菜(キャベツ、玉ねぎ、人参など)を加えてもおいしく召しあがれます。

★ 電子レンジでチン!

浅めの耐熱容器にトッポギ用もちと専用調味料を入れ、よく混ぜ合わせたら軽くラップをかけて加熱します。(600W で 2 分、500W で 2 分 20 秒)

■トッポギとは…うるち米から作られた韓国餅(=トッ)を、コチュジャンをベースにした甘辛いたれで炒める(=ポギ)韓国のメニューです。甘辛い味付けのトッポギは屋台料理として始まり、現在では家庭においても、おやつやおつまみとしてアレンジされ、さまざまな場面で親しまれています。

<商品概要>

商品名	トッポギ	トッポギ 辛さマイルド
内容量	290g (トッポギ用もち 100g×2、専用調味料 45g×2)	
容器	ナイロンスタンディングパウチ	
サイズ・入り数	190mm×220mm (1 ケース=10 パック)	
保存方法	直射日光・高温多湿をさけ、常温で保存	
賞味期間	120 日	
参考小売価格	オープン価格	
JAN コード	4902807372044	4902807372358