

2011年8月2日

北海道の郷土料理がフライパンで簡単に作れる！
「海鮮和菜 ちゃんちゃん焼のたれ」

2011年8月15日（月）リニューアル発売

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、鮮魚売場向け商品として、さけを使った北海道の郷土料理「ちゃんちゃん焼」が家庭で簡単に作れる『海鮮和菜 ちゃんちゃん焼のたれ』を2011年8月15日（月）より全国一斉にリニューアル発売いたします。

<開発背景>

人気の魚介さけを使った郷土料理「ちゃんちゃん焼」は、「野菜が摂れる」「フライパンで作れる」「ご飯がすすむ」などの理由から、レシピサイトで人気のメニューとなっています。「ちゃんちゃん焼」はメニュー名の認知は高いものの、レシピサイトの投稿では「初めて作った」という方が多く、さらに「作ってみて初めてメニューの良さがわかった」という方が大変多いことが分かりました。

そこで、手軽に作れることをパッケージで分かりやすく伝えることで、作ったことがない方にも気軽にチャレンジしていただきたいと考え、当社の魚介を使った和食シリーズ「海鮮和菜」より、『ちゃんちゃん焼のたれ』をリニューアル発売いたします。これまで、独自の味付けで作っていた方にも、本格的な郷土の味をお楽しみいただけます。また、昨年から話題となっている蒸し料理のひとつとしてもご活用ください。

【リニューアルのポイント】

- ① たれは3種類の味噌と魚介の旨みでコクを出し、ご飯に合う味わいに仕上げました。
- ② より手軽に日常メニューとしてお楽しみいただけるよう、調理器具をホットプレートからフライパンに変更しました。



海鮮和菜 ちゃんちゃん焼のたれ 150g



魚の和食メニューが簡単に作れる！

<商品特徴>

フライパンで簡単につくれる北海道の郷土料理「ちゃんちゃん焼」専用調味料です。蒸し焼きにしてじっくりと素材に火を通すので味噌のコクがさけと野菜にいきわたり、さけはふっくらと野菜は甘みたっぷりの、ご飯に合う味わいに仕上がります。

- ・ 味噌は赤みそ、白みそ、豆みその3種類を使用。かつお節などの魚介だしと旨みでコクのある味わいです。
- ・ 三温糖の上品な甘さが野菜の甘みを引き立てます。隠し味ににんにくや唐辛子を加えています。
- ・ 食卓でホットプレートを使って、団らんメニューとしても楽しめます。
- ・ 1パックで3~4人分です。

ちゃんちゃん焼とは・・・さけを使った北海道の郷土料理。漁師が北の荒海で捕れたさけを丸ごと1尾使い、広大な大地で採れた野菜と一緒に炒める豪快な料理。濃厚な味噌の味わいが特徴です。

<作り方>

材料 さけ3~4切れ、キャベツ1/5個、じゃがいも2個、玉ねぎ1/2個、人参1/3本、えのき茸1袋、本品



①フライパンにサラダ油大さじ1を入れ、さけを焼きます。

②焼き色がついたら裏返し、さけの上に野菜を盛りつけ、本品を材料の上からまんべんなくかけます。

③フタをして約**10~15分蒸し焼き**にし、材料に火が通ったらできあがり。

商品概要は以下のとおりです。

商品名	海鮮和菜 ちゃんちゃん焼のたれ
内容量	150g
サイズ・荷姿	100mm×160mm ・1ケース=10パック
賞味期間(保存方法)	180日(直射日光をさけ、常温で保存)
参考本体価格(税抜き)	190円
JANコード	4902807341019

◆ 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