

2011年8月2日

ビストロのおいしさ！牛肉の旨みたっぷりのスープで楽しむ本格的な味わい

「Bistro Dish ポトフスープ」

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、精肉売場向け商品として、家庭で人気の洋風スープ「ポトフ」を本場フランスの味わいで楽しむ『Bistro Dish ポトフスープ』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>

外食や家庭において、さまざまな洋風メニューが人気となるなか、「ポトフ」は家庭料理の定番で人気のメニューです。ポトフは、素材のおいしさをシンプルに味わえるだけでなく、じゃがいも、人参、玉ねぎなどの常備野菜で作れることや、子供が好きなウインナーやベーコンなどの食材を使うため、家族みんなで楽しめるメニューであることも、魅力のひとつです。

この料理の家庭での食経験は、75%と高く、昨年の冬に家庭で食べた方も46.1%と約半数にものぼりました*。一方で、ポトフ専用の調味料は現状少なく、他の調味料を代用するなど本格的なポトフを楽しんでいる方は、まだ少数であると考えられます。

そこで、家庭で人気のポトフをさらにおいしく、満足できる味わいに仕上げるため、牛肉の旨みで本場フランスの味が楽しめる専用スープとして『Bistro Dish ポトフスープ』を新発売いたします。

(*2011年1月25～64歳の既婚女性を対象に行った自社調査より)



Bistro Dish ポトフスープ 720g



(調理イメージ)

<商品特徴>

本場フランスのポトフが楽しめるようビーフブイヨンを使用し、ビーフの旨みがおいしく味わえるスープに仕上げました。

- ・ ウィンナーとの相性が良い、粒マスタードの風味をほんのりと効かせています。
- ・ お子様の好きなウィンナーやベーコンをたっぷり加えることで、野菜嫌いのお子様でも、いろいろな種類の野菜を食べやすくなります。
- ・ 炒め玉ねぎでスープに濃厚なコクを出し、セロリやにんにくなどの香味野菜、隠し味の白ワインにより大人も満足できる味わいです。
- ・ 3~4人分が作れる、ストレートタイプの洋風スープです。

<作り方>

材料 ウィンナー 1袋、ブロックベーコン 100g、キャベツ 1/4個、じゃがいも 2個、玉ねぎ 1/2個、本品



①オリーブ油を入れ、ベーコンを軽く炒めます。



②スープを鍋に入れ、ウィンナー以外の材料を加えて、煮立ったら、フタをして弱火で20分煮込みます。



③ウィンナーを加え、弱~中火で約5分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	Bistro Dish ポトフスープ
内容量	720g
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	4902807352312

◆ 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