



2013年8月1日

電子レンジ調理でもっとかんたん！
ご飯がすすむ豚肉のボリュームおかずが手軽に作れる

「煮豚のたれ」「角煮のたれ」

2013年8月15日（木） リニューアル発売

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、ご飯がすすむ豚ブロック肉メニューの専用調味料「煮豚のたれ」と「角煮のたれ」をさらにおいしく、簡単に調理することを提案するため2013年8月15日（木）よりリニューアル発売いたします。

<開発背景>

煮豚や角煮などの豚肉のブロック肉メニューは「ボリュームがある」「ご飯にあう」などの理由から、特に年代が高い主婦に人気のメニューです。一方で「調理に時間がかかる」「作るのが面倒」などの不満が、若年主婦層の調理頻度の低さの理由としてあげられています（2013年弊社調べN=101）。

そこで、これらの豚ブロック肉メニューの調理に電子レンジを使用し、より簡単に作れることを提案するため「煮豚のたれ」「角煮のたれ」のパッケージをリニューアルいたします。

パッケージの裏面では通常の鍋を使う調理方法に加え、電子レンジでの調理方法を記載しています。鍋調理に比べ電子レンジでの調理時間は約半分であることから、調理時間の短縮に繋がります。また、煮豚のたれについてはさらにコクのある味わいに仕上がるよう、黒みりんを新たに配合するなど、味の改良もおこなっています。



煮豚のたれ



角煮のたれ



（煮豚のたれ 調理例）

<商品特徴>

【 煮豚のたれ 】

黒みりんと黒糖を使用し、コクと深みのある甘さに仕上げた煮豚のたれです。

かくし味の生姜とにんにくが豚肉の臭みを抑え、おいしさを引き出します。

■ 味の変更点

- ・ 醤油と砂糖の比率を見直し、よりご飯に合う味わいに。
- ・ 新たに黒みりんを配合し、甘さに深みを出しています。
- ・ かくし味ににんにくを配合。たれにコクを出し、豚肉の臭みを抑える効果もアップ。

【 角煮のたれ 】

甜麵醬 (テンメンジャン)、老酒、オイスターソースを使用した、ご飯がすすむ中華風角煮のたれです。

かくし味の八角が豚肉の臭みを抑えます。

<電子レンジでの作り方 (3~4人分) >

煮豚のたれ：豚ブロック肉 (肩ロース、ももなど) 400g、水 50cc、本品 1 パック

角煮のたれ：豚バラ肉 (3cm 角) 500g、本品 1 パック

	電子レンジのワット数による加熱時間	煮豚のたれ		角煮のたれ	
		500W	600W	500W	600W
①	深めの耐熱容器に材料を入れ、ラップをかけ、電子レンジで加熱します。	10分	9分	8分	7分
②	電子レンジから一度取り出して肉の上下を返し、さらに加熱します。	10分	9分	8分	7分
③	電子レンジから取り出して上下を返し、約 10 分置いて予熱で火を通します。				

<商品概要>

商品名	煮豚のたれ	角煮のたれ
内容量	125g	120g
容器	アルミスタンディングパウチ	
サイズ・入り数	100mm×160mm (1 ケース=10 パック)	
保存方法	直射日光・高温をさけ、常温で保存	
賞味期間	240 日	
参考小売価格	168 円 (税込み)	
JAN コード	4902807351957	4902807351964