



2013年8月1日

**豚肉と豆腐でかんたん！
約5分で作れる！濃厚中辛タイプの韓国おかずスープ**

「豚スンドゥブチゲ用スープ」

2013年8月15日（木） 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、ご飯がすすむ濃厚なスンドゥブチゲが作れる「豚スンドゥブチゲ用スープ」を2013年8月15日（木）より新発売いたします。

<開発背景>

外食店の広がりから人気に火がついた韓国料理「スンドゥブチゲ」は、徐々に家庭に浸透しており家庭用調味料の市場も年々拡大しています。弊社が行った調査からも、スンドゥブチゲを知っている人の約8割が今後家庭で作りたいという意向があることがわかりました（2013年弊社調べ N=191）。そこで、スンドゥブチゲをより手軽に作れる「おかずスープ」として提案したいと考え「豚スンドゥブチゲ用スープ」を開発いたしました。

豚肉を使用することで、ボリューム感もアップし、ご飯がすすむメインのおかずスープに仕上がります。また、豚肉と豆腐の2品あれば作れることや、5分で手軽に作れることから、忙しい平日の夕飯にも手早く作れる便利なメニューです。

※ スンドゥブとは…「純豆腐」と書き、ふわっとやわらかい韓国のおぼろ豆腐のこと。韓国ではこのスンドゥブをメインに、お肉、魚介を加えてスンドゥブチゲとして広く親しまれています。



豚スンドゥブチゲ用スープ



(調理例)

<商品特徴>

豚肉と豆腐でかんたん！約5分で作れる韓国おかずスープの素です。

- 豚肉の旨みを引き立てる魚介だしでご飯がすすむ味わい
あさり、わたり蟹などの魚介だしを使用した、豚肉のおいしさを引き立てる味わいです。
- 風味豊かな濃厚中辛タイプで大人も満足！
にんにく、韓国産唐辛子、もち米コチュジャン、生姜などを使用したコクのある中辛味です。
- 2人前・ストレートタイプ。330gのたっぷりスープです。

<材料例&作り方（2人分）>

- ・ 豚肉（1cm幅・豚バラ肉がおすすめ）150g
- ・ 豆腐1丁（約300g） ※絹ごし豆腐またはおぼろ豆腐がおすすめ
- ・ 本品1パック

① スープを煮立たせる

鍋に本品をよく振ってから入れ、軽く煮立たせます。

② 材料を煮込む

豚肉、スプーンなどで大きめにすくった豆腐を加え、軽く煮立たせてできあがり。

- 豚肉の代わりにひき肉や鶏肉、えび、あさりなどの魚介でもおいしく召しあがれます。
- ねぎ、にら、きのこなどを入れてもおいしく召しあがれます。

<商品概要>

商品名	豚スンドゥブチゲ用スープ
内容量	330g
容器	アルミスタンディングパウチ
サイズ・入り数	130mm×195mm（1ケース=10パック）
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存
賞味期間	450日
参考小売価格	241円（税込み）
JANコード	4902807352640