



2013年8月8日

たっぷり1000gの野菜が摂れる！
野菜のおいしさを丸ごと味わう、身体にやさしい癒し鍋
「菜の匠 ほうれん草鍋用スープ」「菜の匠 大根鍋用スープ」

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、青果売場向け商品として、野菜がメインの鍋スープシリーズ「菜の匠」より「ほうれん草鍋用スープ」「大根鍋用スープ」を2013年8月15日（木）より新発売いたします。

<開発背景>

健康志向から野菜摂取への意識が高まるなか、鍋に使用する素材として栄養価の高い冬野菜「ほうれん草」に着目しました。ほうれん草は食卓に登場する頻度が高い素材でありながら、そのメニューは「おひたし」や「ごま和え」などの副菜がほとんどで、メインメニューになることが少ない素材です。一方で、「栄養素が豊富」というイメージが最も高いことから（2013年弊社調べ N=100）、ほうれん草をメインに楽しめる鍋メニューによって、野菜摂取を応援したいと考え「菜の匠 ほうれん草鍋用スープ」を開発いたしました。

また、同様に冬野菜の代表である「大根」についても、大根がおいしくたくさん食べられるおでん風の鍋用スープとして「菜の匠 大根鍋用スープ」を新発売いたします。



菜の匠
ほうれん草鍋用スープ



菜の匠
大根鍋用スープ



(ほうれん草鍋用スープ 調理例)

<商品特徴&材料例（3～4人前）>

■ 菜の匠 ほうれん草鍋用スープ

かつお節、地鶏、煮干しの合わせだしに、ほんのり生姜風味を効かせた上品な味わいの鍋用スープです。

- ・ だしをしっかり効かせた少し甘めの味わいで、ほうれん草がおいしく食べられます。
- ・ ほうれん草を少しずつ加えることで、素材本来の旨みや甘みが楽しめます。

【材料例】ほうれん草2束、白菜1/8束、長ねぎ2本、人参1/2本、えのき茸1袋、
豚薄切り肉250g、本品1パック

■ 菜の匠 大根鍋用スープ

昆布、かつお節の和風合わせだしに牛の旨みを加えたうすくち醤油仕立ての鍋用スープです。

- ・ 大根のおいしさを引き立てるため、牛だしを使用。清酒、赤酒により大根特有の臭みを緩和しています。
- ・ 800gのたっぷりスープで、大根をじっくりと煮込むことができます。

【材料例】大根1/2本、水菜1束、しめじ1パック、長ねぎ1本、人参1/2本
豚薄切り肉（または鶏肉）200g、油揚げ2枚、本品1パック

<商品概要>

商品名	菜の匠 ほうれん草鍋用スープ	菜の匠 大根鍋用スープ
内容量	750g	800g
容器	アルミスタンディングパウチ	
サイズ・入り数	150mm×260mm（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（販売期間）	450日（販売期間：8月15日～2月末日）	
参考小売価格	367円（税込み）	
JANコード	4902807380575	4902807380582