



2013年8月8日

たっぷり1000gの野菜が摂れる！
モランボンのキムチ造りの技を取り入れた、白菜が主役の本格キムチチゲ

「菜の匠 白菜キムチチゲ用スープ」

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、青果売場向け商品として、白菜が主役の本格キムチチゲが楽しめる「菜の匠 白菜キムチチゲ用スープ」を2013年8月15日（木）より新発売いたします。

<開発背景>

鍋スープの味のバリエーションが広がりを見せるなか、定番のキムチ鍋は、すきやきやしゃぶしゃぶに次いで「家庭で食べたい鍋料理」として人気の鍋です（2013年弊社調べ N=814）。また、現在発売中の野菜が主役の鍋スープシリーズ「菜の匠」は、「白菜鍋」や「きのこ鍋」などひとつの野菜に特化した鍋スープで、野菜がたっぷり摂れることや素材の味を楽しめることから好評をいただいています。そこで、代表的な鍋野菜「白菜」に着目し、白菜をおいしく食べる「キムチチゲ」として「菜の匠 白菜キムチチゲ用スープ」を開発いたしました。

モランボンが培ってきたキムチ造りのノウハウを取り入れた本格的な味わいと、野菜が1000g摂れる健康的な鍋として、野菜の旨みたっぷりのキムチチゲがお楽しみいただけます。

< 菜の匠シリーズ >



菜の匠
白菜キムチチゲ用スープ



<商品特徴>

醤油をベースにモランボンが培ってきたキムチ造りのノウハウを取り入れた、あっさりタイプのキムチチゲ用スープです。

■ キムチの旨みと魚介の旨み

キムチのおいしさである「にんにく、唐辛子、生姜、魚介の旨み」が特徴です。魚介の旨みは、魚醤、わたり蟹だしなど複数の魚介だしや塩辛を使用しています。

■ 白菜が1/2株食べられる、野菜たっぷりの元気鍋

1鍋で白菜は1/2株、野菜全部で約1000gが摂れる身体にうれしい健康的な鍋です。

■ 白菜のおいしさを引き出す調理提案

白菜をそぎ切りにすることで味のしみこみを良くします。また、はじめから白菜とスープを同時に煮込むことで白菜をよりやわらかく仕上げます。

<材料例 (3~4人分) >

白菜1/2株、長ねぎ2本、にら1束、豚薄切り肉300g、本品1パック

- ① 白菜の芯は食べやすい大きさにそぎ切り、ほかの材料も食べやすい大きさに切ります。
- ② 鍋に①の白菜を入れ、本品をよく振ってから加えて煮立たせます。白菜がしんなりしてきたら残りの材料を加え、材料に火が通るまで煮込んだらできあがり。

<しめのおすすめ「ポックンパ (炒めご飯)」>

残ったスープにご飯、ごま油を加えて炒め合わせます。卵、のり、刻みねぎを加え、さらに炒め合わせてできあがり。



<商品概要>

商品名	菜の匠 白菜キムチチゲ用スープ
内容量	750g
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	4902807380599