



2014年2月28日

キムチ造りにこだわり続けた“モランボン キムチ工房”のヤンニョムを再現！
国産白菜を使用した本格キムチ

「モランボン 工房直伝キムチ」新発売

2014年3月1日（土）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、日配売場向け商品として、キムチ造りにこだわり続けた“モランボン キムチ工房”の味が楽しめる「モランボン 工房直伝キムチ」を、3月1日（土）より新発売いたします。

<開発背景>

モランボンでは、直営レストランで提供するキムチを「キムチ工房」にて、毎日製造しています。キムチ工房のキムチには、モランボンが創業以来培ってきたキムチ造りのノウハウが集結しており、今でも韓国食文化に根ざした正統なキムチを再現しています。

そこで、この伝統的なおいしさのキムチをご家庭でも味わっていただくため、キムチ工房のヤンニョム（キムチを漬ける時の調味料や薬味・香辛料）を再現し漬けた「モランボン 工房直伝キムチ」を開発いたしました。国内産の白菜を使用し、唐辛子は甘さと旨みのある韓国産唐辛子を使用するなど、コクと深みのある味わいで本格志向の方にも満足していただけます。

<商品特徴>

キムチ造りにこだわり続けた「モランボン キムチ工房」の味がご家庭で手軽にお楽しみいただける、国内生産のキムチです。

■工房直伝！こだわりのヤンニョム■

- ① **韓国産唐辛子** キムチ造りに最も大切な唐辛子。キムチに合う、適度な辛さと甘み・旨みが特徴の韓国産唐辛子だけを使用しています。
- ② **魚介の旨味・きざみ昆布** オキアミ、イワシなど魚介の旨み効かせ、刻み昆布も加えたしっかりとした旨みのあるおいしさ。
- ③ **その他の漬け原料** りんご、にんにく、生姜などのすりおろし野菜や、大根、長ねぎ、ニラなどの野菜もバランス良くブレンド。

<商品概要>



工房直伝とは・・・工房とはモランボンの焼肉レストランのキムチを専用に作る「モランボンキムチ工房」のことです。創業以来のモランボンのノウハウを丁寧につめこんで仕上げました。

商品名	モランボン 工房直伝キムチ
内容量	200g
容器	透明プラ容器（フタ付き）
サイズ・入り数	175mm×105mm×45mm（1ケース＝6個）
保存方法	冷蔵庫（10℃以下）で保存
賞味期間	21日
参考小売価格	275円（税抜き）
JANコード	4902807372525