



2014年5月21日

もやしのおいしさ引き立つ濃厚みそ味！
たれを加えて炒めるだけでメインおかずに

「もやしのねぎ味噌炒めのたれ」

2014年6月1日（日）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、もやし炒めの専用調味料「もやしのねぎ味噌炒めのたれ」を6月1日（日）より新発売いたします。

<開発背景>

炒め物の定番食材であるもやしは、価格変動が少なく安価であることから使い勝手の良い野菜です。3月に発売した香味醤油味の「ジュワッと仕上げる もやし炒めのたれ」は、このような安価な食材で、ワンランク上のご飯に合う炒め物が作れることなどから、好評をいただいています。そこで、もやし炒めの味のバリエーションとして、「ねぎ味噌炒めのたれ」を新発売いたします。

おかずになるコクのある味わいのもやし炒めがお楽しみいただける、化学調味料・保存料無添加のたれです。

<商品特徴>

2種の味噌（赤味噌・豆味噌）をベースに、長ねぎ、粗にんにくと和風だしを加え、もやしのおいしさが引き立つ味わいに仕上げました。

（材料）もやし1袋、豚ひき肉50g、ごま油大さじ1、本品1パック

（作り方）熱したフライパンにごま油を入れ、ひき肉を炒めたら火を止めてたれを加え混ぜ合わせます。再び火をつけ、もやしを加え全体を炒め合わせてできあがり。

<商品概要>



商品名	もやしのねぎ味噌炒めのたれ
内容量	60g
容器	四方平パウチ
サイズ・入り数	170mm×90mm・1 ケース=20 パック
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存
賞味期間	240 日
参考小売価格	100 円（税抜き）
JAN コード	4902807380650