



NEWS RELEASE

おいしさが、超えてゆけること。
モランボン

2014年5月21日

合わせ味噌が味の決め手！
フライパンで5分！誰でも簡単に作れるスピードおかず
「キャベツのごま味噌炒めのたれ」「なすの肉みそ炒めのたれ」

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、味噌味のコクのある炒め物が簡単に作れる「キャベツのごま味噌炒めのたれ」「なすの肉みそ炒めのたれ」を6月1日（日）より新発売いたします。

<開発背景>

肉と野菜がバランス良く摂れ、ご飯のおかずにもなる肉野菜炒めは、忙しい時の夕飯のおかずやもう1品足りない時の副菜として、食卓に登場する頻度が高いメニューのひとつです。炒め物の味付けについては、醤油や顆粒だしが多いもののご飯に合うことから味噌味も人気のテイストです。しかし、味噌味は、自分で作ると「味が決まらない」「手間がかかる」というイメージが強く、敬遠されがちなメニューとなっています。そこで、コクのある味噌味の炒め物が簡単に作れる専用調味料として「キャベツのごま味噌炒めのたれ」「なすの肉みそ炒めのたれ」を開発いたしました。

野菜炒めに使われる頻度が高いキャベツ、なすをメイン食材に、豚ひき肉を加えフライパンで5分炒めるだけでご飯に合う肉野菜炒めが作れます。化学調味料・保存料無添加の自然な味わいで、家族みんなで楽しめます。



キャベツのごま味噌炒めのたれ



なすの肉みそ炒めのたれ

<商品特徴>

【キャベツのごま味噌炒めのたれ】※2~3人前

赤味噌と白味噌をブレンドし、練りごまのコクと香ばしさを加えて甘辛味に仕上げました。化学調味料・保存料無添加です。

● 材料例 (2~3人分)

キャベツ：1/4玉 (約300g) 豚ひき肉：50g 油：大さじ1 本品：1パック

● 下ごしらえ

キャベツの葉はざく切り、芯はそぎ切りにします。

● 作り方

- ① 熱したフライパンに油を入れ、ひき肉を炒めます。
- ② ひき肉に火が通ったらいったん火を止め、本品を加えて軽く混ぜ合わせます。
- ③ 再び火をつけ、キャベツを加えてしんなりするまで炒め合わせてできあがり。

【なすの肉みそ炒めのたれ】※2~3人前

赤味噌と甜麺醤を使用し、コクのある甘辛味に仕上げました。化学調味料・保存料無添加です。

● 材料例 (2~3人分)

なす：3~4本 (約300g) 豚ひき肉：50g 油：大さじ1 本品：1パック

● 下ごしらえ

なすはへたをとり、縦半分に切って5mm幅の斜め薄切りにします。

● 作り方

- ① 熱したフライパンに油を入れ、ひき肉を炒めます。
- ② ひき肉に火が通ったらいったん火を止め、本品を加えて軽く混ぜ合わせます。
- ③ 再び火をつけ、なすを加えてしんなりするまで炒め合わせてできあがり。

<商品概要>

商品名	キャベツのごま味噌炒めのたれ	なすの肉みそ炒めのたれ
内容量	80g	
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 (販売期間)	240日	
参考小売価格	100円 (税抜き)	
JANコード	4902807380636	4902807380643