



NEWS RELEASE

おいしさが、超えてゆけること。
モランボン

2014年7月15日

じっくり煮込んだ本場の味わい 濃厚スープで野菜がたっぷり食べられる 「じゃがいもポトフスープ 750g」「きのこチャウダースープ 750g」

2014年8月1日（金）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、じっくり煮込んだ濃厚な味わいの洋風スープがご家庭で楽しめる「じゃがいもポトフスープ 750g」「きのこチャウダースープ 750g」を8月1日（金）より新発売いたします。

<開発背景>

家族の健康のため、多くの主婦はバランスの良い食生活を目指し、毎日の食事で野菜をたっぷり摂りたいと考えています。しかし1日の理想の摂取量とされる350gの野菜を摂ることは難しく、日々野菜不足を感じているのが現状です。このような野菜不足を解消するため、冬には手軽にたくさんの野菜が摂れ、調理も簡単な「鍋料理」が人気です。また近年、鍋料理と似た効用のメニューとして、野菜をたっぷり加えた「具たくさんスープ」が注目を集めています。そこで、常備野菜や旬の野菜を加えて楽しむ「じゃがいもポトフスープ」「きのこチャウダースープ」を開発いたしました。家庭で作る洋風スープは、常備野菜の使用率が大変高く、また普段の食生活で「旬の野菜を食べるように意識している」という主婦は72%にもものぼります（2014年弊社調べ N=400）。家庭にある常備野菜+旬野菜を使った具たくさんスープを提案することで、日々の野菜不足の解消と毎日の食事作りを応援いたします。



【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 商品開発部 広報担当 / 石川

〒183-8536 東京都府中市宮西町2-5-1 さくら三番館ビル4F

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415

<じゃがいもポトフスープ>

■ 商品特徴

ビーフブイオンをベースに香味野菜の旨みを効かせ、濃厚感のある本場の味わいに仕上げました。
炒め玉ねぎでコクをだし、じっくり煮込んだおいしさが手軽にお楽しみいただけます。

■ 召しあがり方：材料例（1回分：3～4人分）

じゃがいも 2～3個、キャベツ 1/4個、玉ねぎ 1個、人参 1本、
ウインナー 1パック、本品 1パック

- 野菜たっぷり、本品 1パックで野菜が **1000g** 食べられます。
- 季節ごとに旬の野菜でお楽しみください。（右図参照）



<きのこチャウダースープ>

■ 商品特徴

生クリームにチーズ、マッシュルーム、チキンブイオンの旨みを効かせ、濃厚でまろやかな味わいに仕上げました。炒め玉ねぎでコクを出し、じっくり煮込んだおいしさが手軽にお楽しみいただけます。

■ 召しあがり方：材料例（1回分：3～4人分）

きのこ 2～3パック、じゃがいも 2～3個、玉ねぎ 1個、
人参 1/2本、薄切りベーコン 3～4枚、本品 1パック

- 野菜たっぷり、本品 1パックで野菜が **900g** 食べられます。
- 季節ごとに旬の野菜でお楽しみください。（右図参照）



<商品概要>

商品名	じゃがいもポトフスープ 750g	きのこチャウダースープ 750g
内容量	750g	
容器	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	450日	
参考小売価格	330円（税抜き）	
JANコード	4902807380681	4902807380698