



2014年7月23日

“スープでしゃぶしゃぶ” するから野菜・お肉がおいしい！
豚しゃぶにはこれ1本！こだわりの専用だれ

「匠のれん スープでしゃぶしゃぶ 100ml」
「豚しゃぶのためのごまぼんず 290g」

2014年8月15日（金）リニューアル&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、精肉売場向け商品として、「しゃぶしゃぶ用スープ」の味・パッケージを変更し「匠のれん スープでしゃぶしゃぶ」として、リニューアル発売いたします。同時に、近年増加している豚しゃぶしゃぶの専用だれとして「豚しゃぶのためのごまぼんず」を8月15日（金）より新発売いたします。

<開発背景>

秋冬シーズンに人気の「しゃぶしゃぶ」は、安価で手軽な「豚しゃぶしゃぶ」というメニューが家庭に定着したことで、近年食卓への登場頻度はさらに高まっています。そこで、家庭でしゃぶしゃぶをより本格的においしく召しあがっていただくため、「しゃぶしゃぶ用スープ」をリニューアルし、同時に豚しゃぶしゃぶの専用だれとして「豚しゃぶのためのごまぼんず」を新発売いたします。

「しゃぶしゃぶ用スープ」は今年で発売から20年をむかえるロングセラー商品です。今回、まだしゃぶしゃぶ用スープを使用したことのない方に向けて、商品の使い方を理解していただくため「スープでしゃぶしゃぶ」と商品名を変更いたしました。また、「豚しゃぶのためのごまぼんず」は、まろやかなごまの味わいと、さっぱりとしたぼん酢の風味により、これ1本で豚しゃぶしゃぶが楽しめる豚しゃぶの専用だれです。



匠のれん
スープでしゃぶしゃぶ
100ml



豚しゃぶのための
ごまぼんず
290g

<匠のれん スープでしゃぶしゃぶ 100ml>

■ 商品特徴

【 スープでしゃぶしゃぶするから野菜、お肉がおいしい！ 】

料亭御用達の利尻昆布だしと赤酒を使用し、牛だし（ユッス）を加えた深みのある味わいに仕上げました。コクのある旨みたっぷりのスープが野菜とお肉を包み込み、しゃぶしゃぶをおいしくする専用スープです。

- ・ 鶏がらだし、牛だし（ユッス）の旨みがお肉と野菜を包み込み、昆布だしだけでは味わえないおいしさです。
- ・ お湯と比較しアクが出にくいので見映えもよく、おもてなしにも最適です。
- ・ しめの雑炊が絶品！お肉と野菜から出るだしとスープの味わいで旨みたっぷりの雑炊が楽しめます。

■ 召しあがり方

鍋に本品1パックと水1,400ccを入れ、煮立たせます。煮立ったら野菜を加え、お肉は沸騰したスープにくぐらせ、お好みのたれをつけてお召しあがりください。

<豚しゃぶのためのごまぼんず 290g>

■ 商品特徴

【 豚しゃぶのための、ごまだれとぼんずの黄金比！ 】

濃厚なねりごまと、だしが決め手のごまぼんずです。かくし味に味噌を加えた、深みのある味わいをご堪能ください。

- ・ ごまだれのまろやかさと、ぼんずのさっぱり感で、最後まで飽きずに食べられます。
- ・ 昆布とかつおの合わせだしの旨みにより、野菜やお肉の水分でたれが薄まってもおいしく食べられます。
- ・ かくし味の生姜、にんにくの薬味が豚肉のおいしさを引き立てます。

■ その他の使い方

水炊き、餃子、温野菜サラダ、湯豆腐、おひたしなど、様々なメニューにお使いいただけます。

<商品概要>

商品名	匠のれん スープでしゃぶしゃぶ 100ml	豚しゃぶのためのごまぼんず 290g
内容量	100ml	290g
容器	スタンディングパウチ	プラスチックボトル
サイズ・入り数	90mm×160mm・1 ケース=10 パック	73.7mm×51mm×152mm・1 ケース=10 本
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（通年）	240 日（期間限定 8～2 月）
参考小売価格	150 円（税抜き）	350 円（税抜き）
JAN コード	4902807320038	4902807353074