



2014年7月23日

「キムチヤンニョム（唐辛子、薬味、魚介の塩辛）」の配合にこだわった  
キムチチゲ好きが満足する本格チゲ！

## 「 海鮮キムチチゲ用スープ マイルド中辛 750g 」

2014年8月15日（金）リニューアル発売

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、鮮魚売場向け商品として、「海鮮キムチチゲ用スープ マイルド中辛」を8月15日（金）よりリニューアル発売いたします。

### <開発背景>

魚介を使用する鍋の中で「海鮮キムチチゲ」は、かに鍋やたら鍋などの「素材鍋」、定番の「寄せ鍋」に続き、人気の高いメニューです。しかし、肉の鍋と比較しメニューとしての物足りなさが不満としてあげられています。そこで、人気の「海鮮キムチチゲ」を魚介が好きな方に満足していただけるよう、魚介の旨みとコクをアップし、魚介がよりおいしく食べられる本格的な味わいにリニューアルいたします。

### <商品特徴> 【 広がる魚介の旨み マイルドなおいしさ 】

キムチ作りに欠かせない「唐辛子、薬味（にんにく、生姜）、魚介の塩辛」の配合バランスにこだわった本格的なキムチチゲ用スープです。魚介がおいしく食べられる程よい辛さに仕上げました。

- 渡り蟹だし：スープに複雑な旨み、コクを付与します。
- 数種類の魚介だし：魚醤、昆布、かつお節の魚介だしを贅沢に使用し、風味豊かに仕上げました。
- ＊牛だし（ユッス）：濃厚なコクがスープ全体に奥深さを出します。（※ユッスとは、肉をじっくり煮込んだスープのこと。韓国では牛肉からとったユッスをいろいろな料理に使用しています。）

### <材料例（3～4人分）>

たら・あさり・かきなどの魚介 300～400g、白菜1/4株、長ねぎ2本、  
えのき茸1袋、にら1束、豆腐1丁、本品1パック

※ お好みでえび、いか、さけなどでもおいしく召しあがれます。

### <商品概要>

商品名	海鮮キムチチゲ用スープ マイルド中辛 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	350 円（税抜き）
JAN コード	4902807340500

