



2014年7月25日

**炒めたもやしが絶品
豚骨だし、二段熟成醤油の濃厚なコクでもやしがおいしい！**

「菜の匠 もやし鍋用スープ 750g」

2014年8月15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、野菜がたっぷり 1000g 摂れる鍋スープシリーズ「菜の匠」より「もやし鍋用スープ」を8月15日（金）より新発売いたします。

<開発背景>

いろいろな料理に幅広く活用でき季節を問わず価格変動が少ないもやしは、鍋シーズンには不安定な葉物野菜に代わる野菜として人気の食材です。しかし、鍋に使用することでシャキシャキ感がなくなる、水分でスープ薄くなる、スープがもやし臭くなるなどの不満もあります。これらの不満を解消し、よりおいしくもやしを食べられる鍋を提案したいと考えました。そこで、もやしがおいしく食べられる人気のラーメンテイスト“とんこつ醤油味”に着目し、「もやし鍋用スープ」を開発いたしました。

<商品特徴>

じっくり煮込んだ豚骨だし、鶏白湯だしをベースにこしょうで味を引きしめた、もよしの味を引き立てる鍋用スープです。もよしのシャキシャキ食感をご堪能ください。

- お肉と魚介の合わせだし：豚骨だし、鶏がらだし、煮干しだしの3種のだしを使用しました。
- 二段熟成醤油：コクと旨みの強い、濃厚な醤油を使用しました。
- こしょう、ローストガーリック：もよしの臭みを和らげるため、薬味・香辛料を効かせました。
- もやしを炒めてから加える匠の技で、もよしのシャキシャキ感が持続します。

<材料例（3～4人分）>

（材料例）もやし2袋、キャベツ1/4個、しめじ1パック、にら1束、人参1/2本、豚薄切り肉300g、油大さじ1、本品1パック

<商品概要>

商品名	菜の匠 もやし鍋用スープ 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	350円（税抜き）
JANコード	4902807380667

