



2015年2月18日

定番のどんぶりメニューが、醤油とだしにこだわったおすし屋さんの味わいで楽しめる。

＜化学調味料・保存料 無添加＞

### 鮭割烹「まぐろ井のたれ」リニューアル 鮭割烹「金ごま・海苔付 海鮮丼セット」新発売

2015年3月1日（日）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、鮮魚売場向け商品として、魚のおいしさを引き立てる、おすし屋さんの技を取り入れた「鮭割烹」シリーズより「まぐろ井のたれ」をリニューアル、「金ごま・海苔付 海鮮丼セット」をラインアップ追加し、3月1日（日）より発売いたします。



鮭割烹

まぐろ井のたれ

**リニューアル発売**



鮭割烹

金ごま・海苔付 海鮮丼セット

**新発売**

#### ＜開発背景＞

近年、日本の食事において魚離れが叫ばれるなか、魚の下処理などが不要で手を汚さずに調理できる「刺身」が人気となっています。さらに、刺身と接点の高いどんぶりメニューについて「手軽、簡単調理」「ごちそうに見える」「ボリュームがある」といった魅力を主婦の方が感じていることがわかりました。

そこで、刺身を使って手軽に作れるどんぶりメニューに着目し、醤油とだしにこだわったおすし屋さんの本格的味が楽しめる「金ごま・海苔付 海鮮丼セット」を開発いたしました。長くご愛顧いただいている「まぐろ井のたれ」もよりおいしくリニューアルし、食卓での魚メニュー増加に繋がります。

#### 【 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 / 川村

〒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

## <商品特徴・セット内容>

### ■ 鰯割烹 まぐろ井のたれ

本醸造醤油、二段熟成醤油、枕崎産かつお節だし、赤酒を合わせた、まろやかでコクのある上品な味わいです。“漬け込み時間5分”で手軽に楽しめます。化学調味料・保存料無添加。



1人前×5袋入り

### ■ 鰯割烹 金ごま・海苔付 海鮮丼セット

本醸造醤油・たまり醤油に鯛だし、赤酒を加えた、素材のおいしさを引き立てる「旨口醤油だれ」と、焙煎金ごま・国産海苔をブレンドしたおすし屋さんの「こだわりトッピング」のセットです。化学調味料・保存料無添加。

いろいろな具材で楽しめる！

しらす丼、たたき丼（あじ・いわし）、ちらし寿司、だし茶漬け など



1人前×3セット入り

## <商品概要>

	鰯割烹 まぐろ井のたれ	鰯割烹 金ごま・海苔付 海鮮丼セット
内容量	100g (20g×5)	63.9g (旨口醤油だれ 20g×3、 こだわりトッピング 1.3g×3)
入り数	1 ケース=10 パック	
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存	直射日光・高温多湿をさけ、常温で保存
賞味期間	180 日	
参考小売価格 (税抜き)	160 円	200 円
JAN コード	4902807340845	4902807341880