



2015年2月18日

小鍋で5分！たけのこ、きくらげ入りスープで本格濃厚な味わいが手軽に楽しめる 「魚介1つで作る 春雨入りトムヤムクン」

2015年3月1日（日）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、お好みの魚介を加えるだけで本格濃厚な味わいが楽しめる「魚介1つで作る 春雨入りトムヤムクン」を3月1日（日）より新発売いたします。

<開発背景>

タイ料理の定番であるトムヤムクンは、近年注目のトレンドメニューです。

弊社の調査では、トムヤムクンの魅力として「辛さ」「複雑味のある味わい」など本格的な味が人気である反面、「手軽に家庭で食べられない」「味付けがわからない」という不満点があることがわかりました。（弊社調べ 2014年 N=90）。

そこで、魚介離れが進む日本の食卓で魚介との接点が高いメニューであることに着目し、家庭で手軽に本格的な味が楽しめ、おかずになる春雨入りスープとして開発いたしました。

<商品特徴・セット内容>

お好みの魚介を加えて5分煮込むだけ！たけのこ、きくらげ入り「具入りスープの素」とプリプリ食感がおいしい「春雨」のセットです。

- ・レモングラス、カフィライムを加え、ココナッツミルクで仕上げた本格濃厚な味わいです。
- ・春雨入りなので、ボリューム感のあるスープとしておかずに最適です。
- ・えび、白身魚、いかなど、お好みの魚介でお楽しみいただけます。
- ・小鍋で5分煮込むだけ！簡単、手軽に調理できます。



<商品概要>

	魚介1つで作る 春雨入りトムヤムクン
内容量	140g（具入りスープの素 100g、春雨 40g）
入り数	1 ケース=10 パック
保存方法	直射日光・高温多湿をさげ、常温で保存
賞味期間	1年
参考小売価格（税抜き）	350円
JANコード	4902807341910

【 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