



2015年7月23日

だしにこだわった割烹の技が、魚介のおいしさを引き立てる！

「割烹仕立て 寄せ鍋つゆ 鯛だし塩味」

2015年8月15日（土）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、だしにこだわり、割烹の技を取り入れた魚介のための鍋用調味料「割烹仕立て」シリーズより「割烹仕立て 寄せ鍋つゆ うすくち醤油味」「同 白みそ味」をリニューアル、さらに「同 鯛だし塩味」をラインアップ追加し、8月15日（土）より発売いたします。

<開発背景>

近年、「和食」の魅力を見直す動きが生まれ、「だし」を追求した専門店や「くずし割烹」と呼ばれるカジュアルに本格的な和食を楽しめる外食店などがトレンドとなっています。

そこで、鮮魚売場向け鍋用調味料として最も売上構成比が高く、和食の代名詞ともいえる“魚介”のおいしさを贅沢に味わえる鍋メニュー“寄せ鍋”に着目し、「割烹仕立て 寄せ鍋つゆ うすくち醤油味」「同 白みそ味」を、今まで以上にだしにこだわった味わいへリニューアルいたします。

また、贅沢で高級感のある“鯛だし”と、その旨みを引き立てるすっきりとした塩味が特徴の「同 鯛だし塩味」を新発売し、割烹の本格的な味わいをお楽しみいただける食卓をご提案いたします。



割烹仕立て 寄せ鍋つゆ
うすくち醤油味
リニューアル



割烹仕立て 寄せ鍋つゆ
白みそ味
リニューアル



割烹仕立て 寄せ鍋つゆ
鯛だし塩味
新発売

【 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>

だしにこだわり、割烹の技を取り入れた魚介のための鍋用調味料です。

■割烹仕立て 寄せ鍋つゆ うすくち醤油味 **リニューアル**

枕崎産かつお節だしと利尻昆布だしに地鶏だしを加え、うすくち醤油と白醤油で上品に仕上げました。

- ・かつお節だしを増量し、2種の醤油を使用。味と香りに深みを加えています。
- ・対象素材：たら、たい、えび、あさりなど

■割烹仕立て 寄せ鍋つゆ 白みそ味 **リニューアル**

地鶏だしとかつお削り節に利尻昆布だしを加え、2種の白味噌で上品に風味よく仕上げました。

- ・地鶏だしとかつお節を増量し、2種の味噌を使用。味の奥深さが増しています。
- ・対象素材：さけ、たら、ほたて、かきなど

■割烹仕立て 寄せ鍋つゆ 鯛だし塩味 **新発売**

旨み深い鯛だしをベースに、利尻昆布だしと鶏がらだしを加え、まろやかで上品な塩味に仕上げました。

- ・家庭では出せない鯛だしの旨みと、それを引き立てるすっきりとした塩味が特徴です。
- ・対象素材：たい、たら、えび、あさりなど

<商品概要>

商品名	割烹仕立て 寄せ鍋つゆ うすくち醤油味	割烹仕立て 寄せ鍋つゆ 白みそ味	割烹仕立て 寄せ鍋つゆ 鯛だし塩味
内容量	750g		
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		
賞味期間	540 日		
参考小売価格 (税抜き)	350 円		
JAN コード	4902807340548	4902807341217	4902807341934