

2020年2月6日

こだわり素材をブレンド！
化学調味料無添加で安心とおいしさを外食店へ
「業務用 醤油だれ/塩だれ 化学調味料無添加」

2020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：全 峰 碩）は、外食店向け商品として、「業務用 醤油だれ 化学調味料無添加」「業務用 塩だれ 化学調味料無添加」を3月1日（日）より新発売いたします。

＜開発背景＞

近年、外食産業市場は成長傾向にありますが、一方で競争の激化や店舗での人手不足が課題となっており、「メニューの差別化」や「店舗での作業効率アップ」が求められています。

そこで、外食店様向けに、化学調味料無添加の「業務用 醤油だれ 化学調味料無添加」「業務用 塩だれ 化学調味料無添加」を新発売いたします。素材が持つ旨みをそのまま活かしたこだわりのブレンドで、果実の爽やかな風味やごま油の豊かなコクが感じられます。汎用性のあるベーシックな味なので、炒め物、丼ぶり、焼肉等、様々なメニューにお使いいただけます。

好評発売中の業務用商品と併せてご提案し、外食店様のメニュー考案をサポートいたします。



業務用 醤油だれ
化学調味料無添加



業務用 塩だれ
化学調味料無添加



チャンプルー



塩焼肉丼



よだれ鶏



カルパッチョ

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 広報課 / 田所・川村

〒183-8536 東京都府中市晴見町 2-16-1

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415 E-mail : pr@moranbong.co.jp

<商品特徴>

素材が持つ旨みをそのまま活かしたこだわりの化学調味料無添加のたれ
これ1本で様々なメニューにお使いいただけます。

■業務用 醤油だれ 化学調味料無添加

- ・本醸造醤油、たまり醤油にごま油を加えたコク深い味わいです。
- ・梨、りんごの果汁を加え、果実の自然な甘さですっきりと仕上げました。
- ・おすすめ：肉丼、焼肉、炒め物、チャーハン等

■業務用 塩だれ 化学調味料無添加

- ・味に深みのある岩塩を使用。にんにく、ごま油の香りとコクがポイントです。
- ・シャキシャキした刻み玉ねぎの固形感と爽やかなレモン果汁の風味がアクセント。
- ・おすすめ：肉丼、焼肉、炒め物、ナムル等

<商品概要>

商品名	業務用 醤油だれ 化学調味料無添加	業務用 塩だれ 化学調味料無添加
内容量	1.2kg	1.05kg
入り数	1 ケース=6 本	
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存	
賞味期間	300 日	240 日
JAN コード	4902807500126	4902807500133

<外食店向け 業務用シリーズラインアップ>

■肉専用調味料



■韓国料理用調味料



素材、きわだつ。

モランボン