

2021年2月16日

今どきの韓国を感じるニュートロ (New+Retro) デザインでパッケージも味も韓国感満載

「韓国式冷麺」「韓国式ビビン冷麺」

2021年3月1日(月)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、日配売場向け商品として、「韓国式冷麺」「韓国式ビビン冷麺」を3月1日(月)より新発売いたします。

<開発背景>

近年の韓流ブームは10代トレンドに留まらず、韓国ドラマやアイドルプロデュース番組等をきっかけに、幅広い世代で新たに韓国コンテンツにハマる方が増えています。また、韓国のファッション、コスメ、雑貨などはニュートロとよばれるデザイン性の高さが若年層に人気です。このような第4次韓流ブームと言われる現在、韓国料理にも再び注目が集まっています。

韓国料理の代表とも言える「冷麺」については、市場は「盛岡冷麺」が主流ですがこのようなブームの影響で「韓国冷麺」の市場も伸長しています。しかし一般的な食品スーパーで売られている韓国冷麺は、輸入食品が中心であり、安全性に対する不安や2人前商品が多いことなどから、気軽にトライできる商品が少ないのが現状です。そこで、生活者が求める本格的な韓国冷麺を、若年層でもトライしやすいパッケージデザイン&1人前形態で新発売いたします。

<商品特徴・セット内容>

- ・ゆで時間30秒!そば粉香るコシの強い細麺とスープのセット商品。
- ・若年層に響く韓国感のあるニュートロデザイン。パステル調の色合いとシズルをイラストで表現した目を引くデザイン。
- ・国内製造&1人前形態で韓国冷麺の食経験がない人にもトライしやすい。

■韓国式冷麺 生冷麺+専用スープ(水200mlで希釈)

牛だしの旨みと後味のさっぱり感がおいしい、本場さながらの味わいです。

■韓国式ビビン冷麺 生冷麺+専用たれ(そのまま混ぜる)

熟成コチュジャンとりんご・デーツ果汁の甘辛さがやみつきになる汁無し混ぜ麺。



韓国式冷麺

韓国式ビビン冷麺

【 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・石川

〒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

<商品概要>

商品名	韓国式冷麺	韓国式ビビン冷麺
内容量	185g(麺 140g、専用スープ 45g)	200g(麺 140g、専用だれ 60g)
入り数	1 ケース=10 パック	
保存方法	直射日光・高温多湿をさけ、常温で保存	
賞味期間（販売期間）	120 日（期間限定 3～8 月）	
参考小売価格（税抜き）	250 円	