

2021年2月18日

スパイスで仕上げるから香りが違う！新しい魚料理の食べ方をお届けします

## 「スパイスで仕上げる 魚介のスパイシーカレー炒めの素」 「スパイスで仕上げる 魚介のレモンバター風ソテーの素」

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、水産売場向け商品として、「スパイスで仕上げる 魚介のスパイシーカレー炒めの素」「同 魚介のレモンバター風ソテーの素」を3月1日（月）より新発売いたします。

### <開発背景>

コロナ禍において、料理をする時間・頻度が増えたことで、野菜や肉、そして魚介類などの生産者と生活者を繋ぎ商品を購入できる通販サイトが人気となっており、鮮度がいいものを自分で手作りしたいというニーズが高まっています。魚介類は消費金額も2020年3～5月は昨年、一昨年に比べ増加がみられます。（総務省 家計調査）

一方で、魚料理の不満点として、「マンネリ」、「調理が手間」、「臭みが気になる」ことが顕在的な不満として上がっていることも分かりました。（弊社調べ 20年 N=824）

この不満点を解消するために、市場が成長している「家庭用スパイス調味料」と内食需要の高まりを捉えたトレンドテイスト「スパイシーカレー・レモン」を組み合わせ、スパイスで仕上げる調味料2品を新発売いたします。



スパイスで仕上げる  
魚介のスパイシーカレー炒めの素



スパイスで仕上げる  
魚介のレモンバター風ソテーの素

### 【 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

## <商品特徴・セット内容>

### ■スパイスで仕上げる 魚介のスパイシーカレー炒めの素

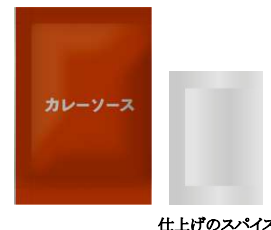
香りと彩りが活きる仕上げのカレースパイスで、別次元の炒め物に！

#### ●カレーソース

炒め玉ねぎとブラウンルーをベースにガラムマサラ、唐辛子を加えたスパイシーな味わい

#### ●仕上げのスパイス：

クミン、コリアンダー、カルダモン、レッドペッパーなどをブレンドした風味豊かな味わい  
(材料例) お好みの魚介 (いか、ほたて、えびなど) 300g、油大さじ1、本品 1 パック



### ■スパイスで仕上げる 魚介のレモンバター風ソテーの素

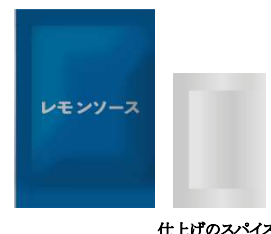
香りと彩りが活きる仕上げのレモンスパイスで、別次元のソテーに！

#### ●レモンソース

レモン果汁とうすくち醤油をベースに、バターの風味を効かせた爽やかな味わい

#### ●仕上げのスパイス

ブラックペッパー、ガーリック、オレガノなどをブレンドした香り豊かな味わい  
(材料例) お好みの魚介 (かじき、たら、さわらなど) 300g、油大さじ1、本品 1 パック



## <商品概要>

商品名	スパイスで仕上げる 魚介のスパイシーカレー炒めの素	スパイスで仕上げる 魚介のレモンバター風ソテーの素
内容量	52g (カレーソース 50g、仕上げのスパイス 2g)	52g (レモンソース 50g、仕上げのスパイス 2g)
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	180 日	
参考小売価格 (税抜き)	180 円	