

2021年2月18日

いつもの魚料理をワンランクアップ
簡便だけじゃない！魚料理の不満をしっかりと捉えた魚専用調味料

「海鮮和菜 しょうゆ糍焼のたれ」新発売
「海鮮和菜 みそ煮用つゆ」「海鮮和菜 煮魚用つゆ」リニューアル

2021年3月1日（月）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、3月1日（月）より「海鮮和菜（かいせんわさい）しょうゆ糍焼のたれ」を新発売、「同 みそ煮用つゆ」「同 煮魚用つゆ」をリニューアル発売いたします。

＜開発背景・リニューアル背景＞

魚の消費金額は近年減少傾向にありましたが、20年度は新型コロナウイルスの影響もあり、回復傾向となっています。（総務省 家計調査）また、魚料理についてのアンケート調査から7割以上が普段の食事に魚を摂り入れようと意識をしており、魚料理に求めることは、「手軽であること」「魚をふっくらと仕上げたい」「切り身のメニューレパートリー」であるとわかりました。（弊社調べ N=200）

また、健康意識の高まりから近年話題となっている「発酵食品」にも、再び注目が集まっています。そこで魚介と相性の良い「糍」に着目いたしました。「糍」は浸透することで素材をふっくらとやわらかく仕上げ、特に「しょうゆ糍」は塩糍に比べうまみ成分が10倍以上多く含まれており、素材の旨みや甘味をしっかりと引きだします。このような「糍の力」を活用し、“漬けるだけ”でパサつきやすい魚をふっくらと仕上げる「海鮮和菜 しょうゆ糍焼のたれ」を新発売いたします。

「みそ煮用つゆ」「煮魚用つゆ」は、コロナ禍における家での手作り層の増加により、メニューの食卓登場頻度の増加がみられ、同時に専用調味料の使用率も伸長しています。そこでメニュー満足度をさらに高めるため「みそ煮用つゆ」「煮魚用つゆ」をリニューアル発売いたします。



海鮮和菜 しょうゆ糍焼のたれ 90g

新商品



海鮮和菜 みそ煮用つゆ 300g

リニューアル



海鮮和菜 煮魚用つゆ 300g

リニューアル

【 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

<新商品／商品特徴>

■海鮮和菜 しょうゆ糍焼のたれ

糍×しょうゆでふっくら香ばしい いつもの焼き魚がワンランクアップする化学調味料無添加の専用調味料
酵素で分解された糍の糖によってパサつきやすい魚をふっくらと仕上げ、糍本来の甘みにたまり醤油、おろしにんにくを加えた旨みひろがる味わいです。

(材料例) 切り身魚 (さわら、かじき、鮭、ぶりなど) …3~4切れ、油大さじ1、本品1パック

(作り方) ①ポリ袋などに切り身と本品を入れ、20分漬け込みます。

②フライパンに①の切り身と漬け込んだたれも一緒に加え、火が通るまで焼きます。

<リニューアル商品／商品特徴>

■海鮮和菜 みそ煮用つゆ

白みそ、赤みそ、粒みそに甘口みそを追加し、みそ本来の甘み・旨みをさらに感じられるように仕上げました。
また、味の染み込みや仕上がりの照りがアップするよう、調理ポイントをパッケージに追加しました。

■海鮮和菜 煮魚用つゆ

昆布だし、かつお節だし、2種の醤油、黒みりんに新たに「ざらめ」を追加し、上品な甘さとコクで素材の旨みを引き立てる味わいに仕上げました。

また、味の染み込みや仕上がりの照りがアップするよう、調理ポイントをパッケージに追加しました。

<商品概要>

商品名	海鮮和菜 しょうゆ糍焼のたれ	海鮮和菜 みそ煮用つゆ	海鮮和菜 煮魚用つゆ
内容量	90g	300g	300g
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	180 日	540 日	
参考小売価格 (税抜き)	160 円	180 円	