



2016年2月25日

身近な材料を2つ用意するだけで、簡単&ボリュームおかずが作れる！

## 「豚肉ともやしの和風春雨炒め」 「ひき肉となすの麻婆春雨炒め」

2016年3月1日（火）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、精肉売場向け商品として、「豚肉ともやしの和風春雨炒め」「ひき肉となすの麻婆春雨炒め」を3月1日（火）より発売いたします。

### <開発背景>

近年、共働き世帯の増加に伴い、有職主婦の家事に対する“時短”の動きが加速しています。

特に調理に関しては、レシピ検索サイトで「簡単」というワードが欠かせないポイントとなっている他、一汁三菜などの献立決めに悩み、副菜などになかなか手が回らない現状もあることから、メインおかずとして大きなお皿で提供する主菜をいかにバラエティー豊かに食卓に並べられるかが、有職主婦にとっての課題になっているようです。

そこで、簡単調理でボリュームのある大皿おかずとして、身近な材料2つだけで作れる春雨を使ったメニューに着目し、調味料市場が伸長している“和風味”と、本格の濃厚中辛に仕上げた“麻婆味”の春雨炒め用セット調味料を開発いたしました。



豚肉ともやしの和風春雨炒め



ひき肉となすの麻婆春雨炒め

<セット内容：春雨+合わせ調味料>

### 【 本件に関するお問い合わせ先 】

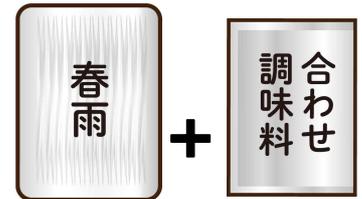
モランボン株式会社 マーケティング部 広報課 /川村

〒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 E-mail : kawamura-m@moranbong.co.jp

## <商品特徴・セット内容>

身近な材料を2つ用意するだけで簡単にボリュームのある大皿おかずが作れる!  
「春雨」と「合わせ調味料」がセットになったメニュー専用セット調味料です。



セット内容

### ■豚肉ともやしの和風春雨炒め

**豚肉ともやしを用意するだけ!**

**もちもち食感の春雨で楽しむ、旨だし醤油味の春雨炒め用セット調味料**です。

- ・かつお節だし、昆布だし、地鶏だしをベースに、かくし味に牡蠣の旨みを効かせた、ご飯によく合う味わいです。
- ・「春雨」は、さつまいも澱粉から作った太めで強いコシが特徴のもちもち食感です。
- ・豚薄切り肉 200g~250g、もやし 1袋 (約 200g) を用意するだけ!



豚肉ともやしの和風春雨炒め  
調理例

### ■ひき肉となすの麻婆春雨炒め

**ひき肉となすを用意するだけ!**

**プリプリ食感の春雨で楽しむ、濃厚中辛味の麻婆春雨炒め用セット調味料**です。

- ・赤味噌に、豆板醤 (トウバンジャン)、花椒 (ホアジャオ)、甜麵醬 (テンメンジャン) を加えた、濃厚な旨みとコクのあるご飯がすすむ味わいです。
- ・「春雨」は緑豆澱粉、馬鈴薯澱粉から作った歯切れの良いプリプリ食感です。
- ・ひき肉 150~200g、なす 2~3本 (約 250g) を用意するだけ!



ひき肉となすの麻婆春雨炒め  
調理例

## <商品概要>

商品名	豚肉ともやしの和風春雨炒め	ひき肉となすの麻婆春雨炒め
内容量	130g (合わせ調味料 90g、春雨 40g)	140g (合わせ調味料 100g、春雨 40g)
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)	250 円	
JAN コード	4902807353463	4902807353456