



2013年8月8日

後入れスープが味の決め手！
豆腐とプラス1品で本場韓国の味わい

「濃厚 スンドゥブチゲ」「海鮮だし仕込み スンドゥブチゲ」 「韓国風 味噌（テンジャン）チゲ」

2013年8月15日（木）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、日配売場向け商品として、豆腐とプラス1品で本格的な味わいのチゲが楽しめる「濃厚 スンドゥブチゲ」「海鮮だし仕込み スンドゥブチゲ」「韓国風 味噌（テンジャン）チゲ」を2013年8月15日（木）より新発売いたします。

<開発背景>

韓国料理が徐々に家庭の食卓に浸透するなか、「スンドゥブチゲ」の食経験者は年々増加しており、若年層を中心に家庭で楽しむ方も増加しています。また、スンドゥブチゲは「豆腐がおいしい」「辛くてあたたまる」「専用調味料を使えば簡単に作れる」などがメニューの魅力としてあげられていることから（2013年弊社調べN=71）、手軽に本格的な味わいが楽しめるチゲを提案したいと考えました。

そこで、濃厚で辛口の「濃厚 スンドゥブチゲ」、あっさりとした中辛の「海鮮だし仕込み スンドゥブチゲ」、味噌麹を使ったコク深い中辛の「韓国風 味噌（テンジャン）チゲ」の3種類のチゲを開発いたしました。材料を煮込んでから最後にスープを加えることにより、外食店で食べるような風味の良いチゲがお楽しみいただけます。



濃厚 スンドゥブチゲ



海鮮だし仕込み
スンドゥブチゲ



韓国風
味噌（テンジャン）チゲ

<商品特徴&材料例（2人分）>

後入れスープで風味良く仕上がる！お店で食べるような味わいが楽しめます。

2人前用で水 300cc を加える濃縮タイプです。

■ 濃厚 スンドゥブチゲ

豚肉の旨みとあさりだしに特製コチュジャンを効かせ、濃厚な味わいの辛口スープに仕上げました。

【材料例】

豆腐 1丁（約 300g）、卵 1個、水 300cc、本品 1パック

※ 絹ごし豆腐またはおぼろ豆腐がおすすめ



■ 海鮮だし仕込み スンドゥブチゲ

あさりだしとわたり蟹だしを使用し、魚介の旨みをたっぷり効かせた中辛スープに仕上げました。

【材料例】豆腐 1丁（約 300g）、卵 1個、水 300cc、本品 1パック

※ 絹ごし豆腐またはおぼろ豆腐がおすすめ

■ 韓国風 味噌（テンジャン）チゲ

味噌麹の深い味わいと、にんにく、ごま油、唐辛子のアクセントが効いた、ご飯がすすむ中辛スープに仕上げました。

【材料例】豆腐 1丁（約 300g）、豚肉 100g、水 300cc、本品 1パック

※ 木綿豆腐がおすすめ

<商品概要>

商品名	濃厚 スンドゥブチゲ	海鮮だし仕込み スンドゥブチゲ	韓国風 味噌（テンジャン）チゲ
内容量	150g	140g	140g
容器	アルミスタンディングパウチ		
サイズ・入り数	110mm×180mm（1 ケース=10 パック）		
保存方法	直射日光・高温をさげ、常温で保存		
賞味期間	240 日		
参考小売価格	227 円（税込み）		
JAN コード	4902807372372	4902807372396	4902807372389