



2019年7月30日

新トレンド！ラーメン界で大注目の鯛だし×白湯を外食店へ

「業務用 鯛だし白湯の素」

2019年9月1日（日）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、外食向け商品として、「業務用 鯛だし白湯の素」を9月1日（日）より新発売いたします。

<開発背景>

近年、外食産業市場は成長傾向にあります。一方で競争の激化や店舗での人手不足が課題となっており、「メニューの差別化」や「店舗での作業効率アップ」が求められています。

そこで、外食店様向けに水で希釈するだけで手間なくトレンドの味が作れる「業務用 鯛だし白湯の素」を新発売いたします。鯛だしはラーメン界で注目のテイストであり、中でも白湯と組み合わせた「鯛だし白湯」を売りにしたラーメン店が近年トレンドとして人気を博しています。

好評発売中の業務用商品と併せてご提案し、外食店様のメニュー考案をサポートいたします。



業務用 鯛だし白湯の素
新発売



豚バラ白湯あんかけ炒め



鯛だし白湯ラーメン



鯛だし白湯雑炊



白湯あんかけ炒めやきそば

【 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 / 川村

〒183-8536 東京都府中市晴見町 2-16-1

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415 E-mail : kawamura-m@moranbong.co.jp

<商品特徴>

鯛だしの旨みを凝縮！

水で希釈するだけでトレンドの鯛だし×白湯が手軽に作れる業務用商品です。

鍋はもちろん、炒め物、ラーメン、うどん、だし茶漬けなど

幅広いメニューにお使いいただけます。



■業務用 鯛だし白湯の素

- ・鯛だしを贅沢に使用し、鯛の旨みと風味にこだわりました。
- ・鶏がら・豚骨だしをブレンドした、まろやかでコクのある濃厚白湯仕立てです。
- ・昆布、いわし煮干し、焼きあご、あじ煮干しが鯛だしの旨みを一層引き立てます。

<商品概要>

商品名	業務用 鯛だし白湯の素
内容量	1.1kg
入り数	1 ケース=6 本
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存
賞味期間	240 日
参考小売価格 (税抜き)	1,300 円
JAN コード	4902807500119

<外食店向け 業務用シリーズラインアップ>

炒め物のたれ 肉専用調味料 デイuppソース



鍋・スープの素



NEW 鯛だし白湯の素



NEW ビスク用ソース

