

2020年8月20日

スンドゥブチゲ用スープ初のシビ辛テイスト！
韓国料理×麻辣を融合させたワンランク上のスンドゥブ

「麻辣スンドゥブチゲ用スープ 濃厚シビ辛」

2020年9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：全 峰 碩）は、日配売場向け商品として、「麻辣スンドゥブチゲ用スープ 濃厚シビ辛」を9月1日（火）より新発売いたします。



＜開発背景＞

2017年に起きた麻辣ブーム以降、麻辣特有の“しびれる辛さ”にハマり、花椒の辛さを好む人が増えています。その影響もあり近年、中国発祥の“しびれる辛さ”のスープ「麻辣湯(マーラータン)」が若い女性に人気を集めるなど、スパイスの美容・健康感、辛さの刺激でストレス発散になるといわれていることから、麻辣テイストが注目されています。

また近年の食トレンドとして若い世代を中心に韓国の食が注目されていますが、韓国では今爆発的な麻辣ブームが到来し、麻辣味の韓国料理がトレンドとなっています。麻辣味の韓国料理は、韓国トレンドに敏感な日本の若い世代にも今後注目される可能性があるメニューです。

そこで今回、“しびれる辛さ”と“韓国料理×麻辣の融合”に注目し、シビ辛テイストのスンドゥブチゲ用スープを開発いたしました。

＜商品特徴＞

7種の厳選スパイスを使用。汗が噴き出すような濃厚シビ辛スープで身体も気分もスッキリ！

- ・花椒のしびれる辛さが特徴。唐辛子の辛さでは物足りなかったシビ辛好きを満足させる刺激的な辛さ。
- ・7種のスパイス(生姜、唐辛子、花椒、シナモン、八角、クローブ、陳皮)をブレンド。家庭では作れない本格的なスパイス感と香り。
- ・3種の魚介(ほたて、オキアミ塩辛、あさり)の旨みを合わせた濃厚なコク。

＜商品概要＞

商品名	麻辣スンドゥブチゲ用スープ 濃厚シビ辛
内容量	330g
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	540日
参考小売価格(税抜き)	280円

【 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・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 : pr@moranbong.co.jp