

報道関係者各位

2024年10月2日

韓国料理の定番スンドゥブチゲの人気具材とは？

「スンドゥブチゲ用スープ」シリーズ3年連続 TVCM を放送～第一弾は10月14日（月）より～

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「スンドゥブチゲ用スープ 濃厚辛口」「スンドゥブチゲ用スープ 濃厚マイルド」「あさりだし特濃 スンドゥブチゲ用スープ」「スンドゥブチゲ用スープ 濃厚牛テール」の4品のテレビCMを2024年10月14日（月）より全国7エリアで順次放送いたします。



2022年度にリニューアル・新商品として発売した「スンドゥブチゲ用スープ」シリーズはおかげさまで、リニューアル前に比べ約250%伸長し（弊社調べ 23年度）、モランボンの主要商品となっております。より多くの方に本格的なスンドゥブチゲの味を楽しんでいただく機会となるよう、全国7エリアにてCM放送を実施します。

<テレビCM放送概要>

■ 放送期間&エリア

- ①2024年10月14日（月）～11月8日（金） 山形、宮城、福島、
近畿エリア（大阪、兵庫、奈良、滋賀、京都、和歌山）
- ②2024年10月21日（月）～11月8日（金） 福岡
- ③2024年10月21日（月）～11月15日（金） 東海エリア（愛知、岐阜、三重）、静岡

■ CM内容

「スンドゥブチゲ用スープ ちがう」編（15秒）

※CMはこちらからご覧いただけます。 <https://youtu.be/RQ0jqDmpCV4?si=FEuhz-h6k057rWMT>



<スンドゥブチゲ具材ランキング>

家で召しあがる際にメニュー用調味料を利用する人は3年前に比べると117%となっており(㈱インテージ キッチンダイアリー 23年度9-2月)、ご家庭で市販のスープを使用する方が増えています。弊社ではどんな具材で作るのかアンケートを実施いたしました。

※ランキングには具材とアンケート回答者からのコメントを記載しております。

1位：絹ごし豆腐

- ・おうちでは絹ごし豆腐を使います。崩れますが、柔らかい食感が好きです。
- ・豆腐は崩れての方が好きなので絹ごしです。

2位：木綿豆腐

- ・木綿豆腐派です！！柔らかい絹も好きですが、硬めの木綿豆腐を使って作るスンドゥブチゲが大好きです！
- ・型崩れするのが嫌なので、豆腐は木綿豆腐を使います。

3位：ねぎ

- ・たっぷりの白ねぎと殻付きのあさりを入れます！
- ・木綿豆腐を使用し、にらやねぎを多めに入れます。

4位：豚肉

- ・豆腐は安い豆腐を使います。やはり豚肉を入れたほうが味がまとまるような気がしています。
- ・絹ごし豆腐と豚バラ肉とあさは必ず入れます！

5位：卵

- ・キムチ、絹豆腐、豚肉、にら、卵は必須！！絶対入れます。卵はまるやかになって本当に美味しい。
- ・絹ごし豆腐、えのき、にらなどで、最後に手作りの温泉たまごで仕上げます。

6位：にら

7位：あさり

8位：キムチ

9位：もやし

10位：白菜

〔調査概要〕

調査対象：WEB キャンペーン応募者

調査日：2022年6月

調査方法：WEB キャンペーンのアンケート集計

(「スンドゥブチゲをご家庭で作りますか？」に「作る!」「どちらとも言えない」と回答した方)

調査人数：4,193人

詳しい調査結果：<https://www.moranbong.co.jp/nabe/information/detail/sundubusoup.html>

アンケートに関するお問い合わせ

モランボン株式会社 コミュニケーション開発課 / 鈴木・白川

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

<この冬、おすすめの召しあがり方>

キムチーズスンドゥブチゲ

スンドゥブにキムチを加えることで、旨み・辛み・韓国感がUPします。とろ〜りチーズで、濃厚&まろやかスンドゥブチゲをお楽しみいただけます。



詳しいレシピはこちらから

<https://www.moranbong.co.jp/recipe/detail/5805.html>

<ラインアップ&商品特徴>



■スンドゥブチゲ用スープ 濃厚辛口

ガツンと辛い刺激的なおいしさ！

あさり・かに・ほたて・オキアミ塩辛の旨みに牛だしを合わせた深みのあるコクと力強い辛さが特徴です。



■スンドゥブチゲ用スープ 濃厚マイルド

家族で楽しめるマイルドな辛さ！

あさり・オキアミ塩辛・ほたての旨みに鶏白湯を合わせた濃厚なコクとまろやかな味わいが特徴です。



■あさりだし特濃 スンドゥブチゲ用スープ

最後の一滴まであさりの旨みが濃い！

あさりだしに唐辛子・オキアミ塩辛・熟成コチュジャンを合わせた濃い旨みとキレのある辛さが特徴です。



■スンドゥブチゲ用スープ 濃厚牛テール

牛テールの旨みとピリッとくる辛さ！

じっくり煮出した香り高い濃厚な牛テールの旨みと黒胡椒、青唐辛子の爽やかな辛さが特徴です。



■濃厚白スンドゥブチゲ用スープ

ほたて・あさりの旨みに牛骨だしを合わせた深みのあるコクとやさしく香る生姜の風味が特徴です。



<商品概要>

商品名	スンドゥブチゲ用 スープ 濃厚辛口	スンドゥブチゲ用 スープ 濃厚マイル ド	あさりだし特濃 ス ンドゥブチゲ用ス ープ	スンドゥブチゲ用 スープ 濃厚牛テー ル	濃厚白スンドゥブ チゲ用スープ
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	750 日		450 日		750 日
参考小売価格	230 円 (税抜) / 248 円 (税込)				

素材、きわだつ。

モランボン