

報道関係者各位

2025年1月22日

発売 20 周年の韓国調味料『韓の食菜』シリーズがリニューアル。

春夏のおうちごはんはこれで決まり！

『韓の食菜 チャプチェ』『同 春雨プルコギ』『同 石焼風ビビンバ』『同 チヂミ』『同 ゆず塩チャプチェ』『同 豚カルビ』『同 タッカルビ』『同 冷麺』  
リニューアル発売

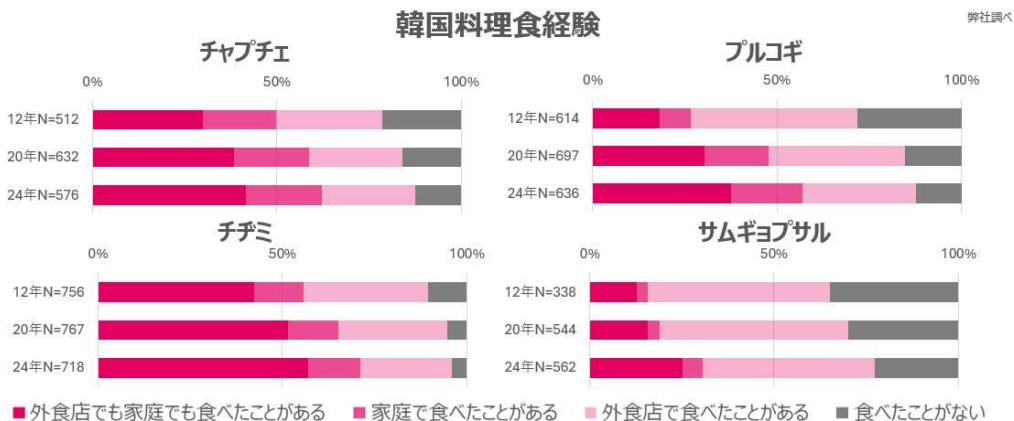
モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役社長：全 峰 碩）は、「韓の食菜 チャプチェ」をはじめとする「韓の食菜シリーズ」を精肉売場向け商品として、2025年2月15日(土)よりリニューアル発売いたします。



<リニューアル背景>

韓流ブームは2000年初頭に始まり、現在は第四次まで続いています。このブームの中で、音楽やコスメと並んで韓国料理も注目を集めており、居酒屋やファミリーレストラン、コンビニエンスストア、スーパーマーケットなどで開催される韓国フェアを通じて、生活者の韓国料理を選ぶ機会が増えています。弊社の調べによると食経験としては年々伸長しており、外食店やご家庭でも召しあがられていることから、日本の食に韓国料理が浸透してきているといえます。

「韓の食菜」シリーズは、2005年のシリーズ化以来、韓流ブームの流れに寄り添いながら日本の食卓に韓国料理を提案し続けてきました。そして、2025年にシリーズ誕生20周年を迎えるにあたり、食事を作る・食べる楽しさを改めて提案することで、シリーズ全体の魅力を広く発信し、より多くの方々に韓国料理の美味しさと楽しさをお届けしたいと考えております。



## <商品ヒストリー>

1999年に「韓の食菜 チャプチュエ」の前身商品として、「春雨と牛肉のピリ辛炒め チャプチュエの素」を発売しました。その後、弊社の韓国関連商品を「元気！！コリアごはん」としてシリーズ化し、「焼ビビンバ」や「豚キムチ」などの商品を展開しました。2000年初頭から韓流ブームが高まる中で、「韓の食菜」シリーズとしてラインアップを整え、「韓の食菜 チャプチュエ」のTVCM放送を実施しました。これにより、「チャプチュエ」というメニューの認知度が広がりました。現在では、「チャプチュエ」や「プルコギ」を中心に、14種類の韓国関連商品を「韓の食菜」シリーズとして展開しています。

### 韓の食菜シリーズ変遷



## <商品特徴>

有職主婦をターゲットにした短時間で彩り良く完成度の高いメニューができる  
私も家族も満足する韓国調味食品セット

### ○韓の食菜 チャプチュエ

- ・ごま油の風味を効かせたご飯がすすむしっかり味
- ・使用材料はお肉とピーマンだけ

[セット内容]

野菜入り調味料：人参、たけのこ、椎茸、きくらげ入り

春雨：歯切れのよいプリプリ食感



### ○韓の食菜 春雨プルコギ

- ・もちもち太春雨にクセになる甘旨だれが染み込む韓国風すき焼

[セット内容]

もみ込みたれ：醤油、5種の果実、にんにく、玉ねぎをブレンド

太春雨：太めで強いコシのもちもち食感



### ○韓の食菜 石焼風ビビンバ

- ・コチュジャンが効いた外食店で食べるような本格的な味わい

[セット内容]

炒め用ナムル：下味付きの大豆もやし、  
人参など5種の具入り

合わせ調味料：にんにく、唐辛子に自社製造のコチュジャンを  
ブレンドした旨みとコクのある味わい



### ○韓の食菜 チヂミ

- ・外はカリッと中はもちもち食感が楽しめる、だしが決め手の  
本格チヂミセット

[セット内容]

具入りだし：ストレートタイプの人参入り牛だし

チヂミ粉：小麦粉に米粉などをブレンドした専用粉

薬味たれ：醤油、酢、ごま油に香味野菜を加えたつけだれ



### ○韓の食菜 ゆず塩チャプチェ

- ・岩塩の旨みとゆずの風味が香るさっぱり塩味

[セット内容]

野菜入り調味料：人参、たけのこ、椎茸、ゆず皮入り

春雨：歯切れのよいプリプリ食感



### ○韓の食菜 <sup>デジ</sup>豚カルビ

- ・薬味を効かせたボリュームたっぷりの韓国風豚焼肉

[セット内容]

合わせ調味料：醤油に味噌のコクと薬味の風味を効かせた  
やみつきになる味わい

トッ(炒め用餅)：国産うるち米の米粉で作った、もちもち食感



## ○韓の食菜 タッカルビ

・自社製造のコチュジャンを使用した甘さと辛さのメリハリある味わい

〔セット内容〕

合わせ調味料：三温糖とコチュジャンを配合した甘辛味

トッ(炒め用餅)：国産うるち米の米粉で作った、もちもち食感



## ○韓の食菜 冷麺

・そば粉入りの麺、畜肉の旨みとごま油のコクが効いた本場韓国冷麺

〔セット内容〕

生冷麺：そば粉入りでコシの強い、中細タイプ

専用スープ：豚・鶏の旨みに牛だしとごま油をブレンド

辛味キムチだれ：お好みの辛さに調節可能



調理動画や詳細な商品情報に関しましては、こちらのサイトをご覧ください。

<https://www.moranbong.co.jp/hanshoku2025>

## <販促施策>

節目を迎える年にあたり、みなさまへの感謝の気持ちをお伝えするとともに、より多くの方に「韓の食菜」を知ってもらい、韓国料理を通じて食事を作る・食べる楽しさをお伝えしたいと考えております。

## ○X 開設&プレゼントキャンペーン

25年1月10日(金)にXのモランボン公式アカウントを開設しました。今後、韓の食菜20周年を記念したプレゼントキャンペーンを予定しています。詳細は公式アカウントよりご確認ください。

Xアカウント：<https://x.com/moranbong1979>

## ○モノレールラッピング

「ジャン 焼肉の生だれ」でご好評いただきました多摩モノレールの車両ラッピングを「韓の食菜 20周年 Ver.」として実施いたします。

## ○料理ブロガー Mizuki さんの韓の食菜レシピ公開

Instagramのフォロワーは130万人(25年1月時点)を超える料理ブロガー・料理研究家であるMizukiさんに韓の食菜を使用したアレンジレシピを考案していただきます。レシピはHPにて4月以降に随時公開されますので、詳しくはこちらをご覧ください。

HP：<https://www.moranbong.co.jp/hanshoku/gourmet/mizuki/>