

「SNS で話題の炊飯器調理」×「簡単プロの仕上がり」はモランボンにお任せ  
『エビピラフの素』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、『エビピラフの素』を水産売場向け商品として、2025年2月15日（土）より新発売いたします。



<商品特徴>

- おかずなしでも大満足な一皿が完成！
- ・見栄えするコーン・赤ピーマン入り（使用材料：えび、お米のみ）
- ・ソテーオニオンとオマール海老ブイヨンをベースに、白ワイン、バターを加え、コクのある味わいに
- ・計量いらずのストレートタイプ（お米2合分）
- ・炊飯器だけでパラッとした仕上がり



<開発背景>

■SNS で話題の炊飯器調理

炊飯器を使ったレシピ本や SNS が話題になるなど、生活者からの注目度の高さがうかがえます。その理由は、炊飯器を使うことで料理の失敗を防ぎやすく、調理中の時間を有効に使える「時創」という考え方が広まりつつあるからです。「時創」とはストレスなく自分時間を確保できることを意味しています。特に魚介類を使った料理は手間がかかるイメージがありますが、炊飯器ならその手間を大幅に省けます。これにより、料理に対するハードルが下がり、より多くの人々が気軽に料理を楽しめるようになっていきます。

■魚介調理をあまりしない理由第一位：下準備や調理に手間がかかるため(弊社調べ 22年 N=130)

生鮮魚介の購入数量は19年度比80%まで落ち込んでおり、その理由としては価格高騰や若者の魚離れが考えられます(家計調査 4-3月)。弊社で魚介調理をあまりしない理由を調べたところ、魚介の価格と並んで下準備や調理が手間という意見が多くみられました。

<炊飯器調理ができる関連商品>



■商品名：海鮮釜めしの素

■味の特徴：生姜の風味とかつお・昆布の旨みで、魚介のおいしさが引き立つ味わい

<商品概要>

商品名	エビピラフの素
内容量	390g
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	300 円(税抜)/324 円(税込)

素材、きわだつ。

モランボン