

“あの”甘だれをおうちで楽しめる  
『鰯割烹 甘だれ』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、『鰯割烹 甘だれ』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>

刺身、手巻き寿司、海鮮丼など幅広く使える「甘だれ」

- ・2種類の醤油、ざらめ、かつおだしを使用
- ・とろみと艶があり素材によくからむたれ
- ・職人が握る寿司店で食べられるようなコク深い味わい
- ・素材を引き立てるすっきりとした上品な甘さ

○使用用途



開発担当者のイチ推しです！

<開発背景>

生活者が刺身に抱く不満には、価格や鮮度といった素材そのものの課題に加え、食べ方や味のバリエーションの少なさ、子どもが好まないといった点が挙げられます（弊社調べ 24年 N=200）。これらの課題を解決するため、生食用の調味料開発に着手し、その中でも“甘だれ”に注目しました。

日本には元来より伝統として、あなごのツメや九州醤油、甲州寿司をはじめとした、寿司・刺身を甘じょっぱいたれで食べる文化が存在し、刺身をおいしく食べる方法として根付いています。近年では、回転寿司チェーンを中心に“甘だれ”が広がり、メディアでも取り上げられるなど関心を集めています。

そこで、家庭で楽しむ新しい刺身の食べ方として“甘だれ”を提案し、従来の不満やマンネリを解消したいと考えました。また、海鮮丼や手巻き寿司、おつまみ、サラダなど、シーンを選ばず幅広く使用いただけるように、汎用利用しやすいボトル形態を採用しております。

<商品概要>

商品名	鯨割烹 甘だれ
内容量	180g
入り数	1 ケース=10 本
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存
賞味期間	180 日
参考小売価格	250 円(税抜) / 270 円(税込)

素材、きわだつ。

モランボン