

誰でも料理名人！ふっくら美味しい煮魚が完成
『海鮮和菜 煮魚用つゆ』『海鮮和菜 みそ煮用つゆ』
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、水産売場向け商品である「海鮮和菜 煮魚用つゆ」「海鮮和菜 みそ煮用つゆ」を2025年2月15日（土）よりリニューアル発売いたします。



<商品特徴>

ご飯がすすむ味わいで、初めて調理する方でもトライしやすいストレートタイプの調味料です。

■リニューアルポイント

○海鮮和菜 煮魚用つゆ 250g

- ・醤油や砂糖の配合率をアップし、コクと旨みをアップ
- ・清酒を新規配合し、素材をふっくらとした仕上がりに
- ・本みりんなどを新規配合し、照りやツヤ感をアップ
- ・加熱時間を10分→8分に変更し、素材の旨みを逃がすことなくふっくら！



○海鮮和菜 みそ煮用つゆ 250g

- ・みその配合率をアップし、コクと旨みをアップ
- ・清酒を新規配合し、素材をふっくらとした仕上がりに
- ・本みりんを新規配合し、照りやツヤ感をアップ
- ・加熱時間を10分→8分に変更し、素材の旨みを逃がすことなくふっくら！



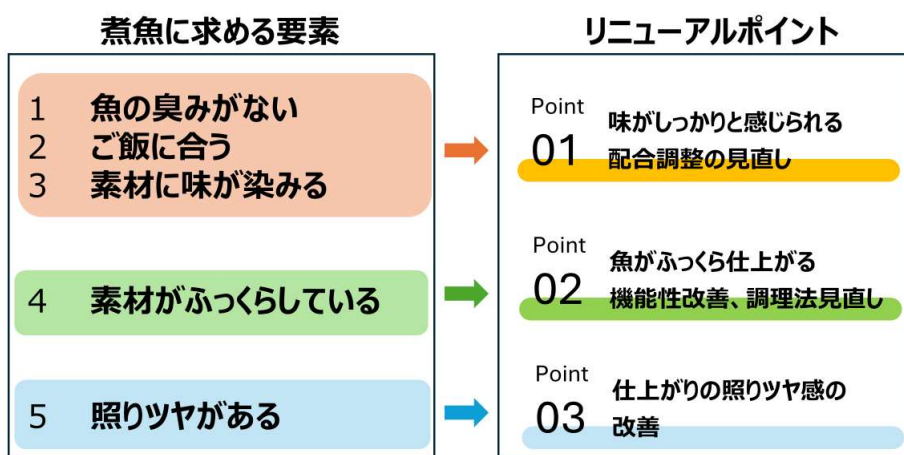
<開発背景>

■魚介調理の不満を解消

魚介類の年間消費量は年々減少傾向にあり、その理由として価格高騰のほかに「調理が面倒」や「魚介類の調理方法を知らない」といった調理や味付けに対する不満があげられます(農林水産省水産業に関する意識調査 20 年)。今回のリニューアルではこのような課題解決をするとともに、メニューの魅力を最大限に引き出し、初めて調理する方でもトライしやすいように開発いたしました。

■煮魚つゆのリニューアルについて

弊社の調査によると、煮魚の魅力的な要素としては、下記の 5 点が主に挙げられました。その魅力をより満たすようにリニューアルをいたしました。



弊社調べ 24年 N=200※複数回答可

<商品概要>

商品名	海鮮和菜 煮魚用つゆ	海鮮和菜 みそ煮用つゆ
内容量	250g	
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	
参考小売価格	200 円(税抜)/216 円(税込)	

素材、きわだつ。

モランボン