

一人ひとりの食卓に本格韓国料理を。モランボンが提案する1人前×高タイプ韓食『わたしの韓食 冷麺』『同 ビビン冷麺』『同 ビビンバの素』 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、「わたしの韓食 冷麺」「同 ビビン冷麺」「同 ビビンバの素」を日配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。



#### <シリーズコンセプト>

あなたのための心と体の回復飯。調理工程も洗い物も少ない、高タイプな即楽韓国飯が1人前で楽しめます。

#### <商品特徴>

##### ○わたしの韓食 冷麺 185g

食べ応えのあるそば粉入り中細麺と牛骨だしが効いた飲み干したくなるスープ！キムチと一緒に食べたいくなる韓国冷麺。

- ・生冷麺+専用スープのセット
- ・ゆで時間約1分
- ・そば粉が香るコシの強い「生冷麺」
- ・牛骨だしの芳醇なコクと旨みを贅沢に感じられる酸味控えめの冷麺



### ○わたしの韓食 ビビン冷麺 200g

食べ応えのあるそば粉入り中細麺と熟成コチュジャン使用の甘辛だれがクセになる！キムチと一緒に食べたいくなるビビン冷麺。

- ・生冷麺+専用だれのセット
- ・ゆで時間約1分
- ・そば粉が香るコシの強い「生冷麺」
- ・りんごの甘みと熟成コチュジャンの辛さがやみつきになる、コク深い味わいのビビン冷麺



### ○わたしの韓食 ビビンバの素 120g

熟成コチュジャン使用のそのまま食べられる旨辛ナムルをご飯に混ぜるだけ！キムチと一緒に食べたいくなるビビンバの素。

- ・5種具材のナムルを温かいご飯にまぜるだけで完成！
- ・熟成コチュジャン、にんにく、ごま油が効いたコク深い旨辛ビビンバ



### <開発背景>

#### ■韓国料理の定着がすすむ

第4次韓流ブームを経て、韓国料理はこれまで以上に身近な存在となり、多くの人に親しまれるようになってきました。弊社の調べによると食経験としては年々伸長しており、外食店だけでなく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。

#### ■個食・家庭内個食に注目

厚生労働省の2020年国勢調査によると、2000年実施の調査結果と比較し、単身世帯数は約164%(令和2年国勢調査 ライフステージでみる日本の人口・世帯)、共働き世帯は約115%と増加しています(令和3年度 年次経済財政報告 世帯や雇用構造の変化(内閣府))。2人以上世帯においても、帰宅時間が合わないなどの理由から家庭内個食が発生しており、ライフスタイルの多様化に伴う**個食×タイムパフォーマンス**が重視されています。

### <シリーズ開発ストーリー>

一生懸命仕事を頑張る毎日。頑張ったがゆえの疲労感。そんな時にこそ満腹になれる韓国料理や刺激的なキムチが食べたいくなる。頑張ったからこそ食事は妥協したくないが料理を作る体力もほとんどない。食後の洗い物も極力やりたくない。ハイクオリティな韓国料理をキムチと一緒にサッと楽しめたら発散できるのに。食後すぐに自分時間に浸れたら、明日の活力もみなぎるのに。そんな“わたしのための、今わたしが食べたい韓食”にお応えできる「わたしの韓食」シリーズを開発しました。

<商品概要>

商品名	わたしの韓食 冷麺	わたしの韓食 ビビン冷麺	わたしの韓食 ビビンバの素
内容量	185g (麺 140g、専用スープ 45g)	200g (麺 140g、専用だれ 60g)	120g
入り数	1 ケース=10 パック		
保存方法	直射日光・高温多湿をさけ、常温で保存		直射日光をさけ、 常温で保存
賞味期間	120 日		300 日
参考小売価格	280 円(税抜)/302 円(税込)		

素材、きわだつ。

モランボン