

報道関係者各位

2024年1月25日

モランボン本店のこだわりが詰まった本格冷麺が家庭で楽しめる！
「モランボン本店監修 冷麺」
2024年3月1日（金）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、日配売場向け商品として、「モランボン本店監修 冷麺」を3月1日（金）より新発売いたします。

<開発背景>

猛暑の影響を受け、冷麺市場は拡大傾向にあり需要が高まっています（KSP-POS 全店千人金額（全国）3-8月 麺類で「冷麺」と付く商品）。近年のチルド麺市場を見ると、ラーメンは名店監修など外食店の味が楽しめる商品が多く存在するのに対し、冷麺はまだ名店の味が楽しめるような商品が少ないのが現状です。そこでモランボン本店だからこそ提供できるこだわりの味わいを食卓にお届けしたいと思い、開発に着手しました。

麺は韓国冷麺特有のそば粉入りのコシの強い生冷麺を採用しました。また牛だしと鶏だしの旨みが詰まったあっさりしながらもコク深いスープにすることでキムチとの相性もよく仕上げました。これらのこだわりが詰まった「モランボン本店監修 冷麺」を発売します。



■モランボン本店について

1972年創業。韓国の食文化を受け継いだ伝統の味わいを提供する上質な焼肉店。

その時ごとに厳選するおいしさあふれるお肉。

四季折々の素材を活かした韓国料理。

身体や心を元気にする料理をお楽しみいただけます。

●店名：モランボン本店

●所在地：東京都府中市府中町1-7-2 さくら食品館 4F

●公式サイト <http://www.moranbong.tokyo>



【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 コミュニケーション開発部 / 田所・村上

〒183-8536 東京都府中市晴見町2-16-1

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415 E-mail : pr@moranbong.co.jp

<商品特徴>

そば粉が香るコシの強い「生冷麺」と、牛だしをベースに鶏だしの旨みが詰まった、モランボン本店監修の冷麺です（2セット入り2人前）。



<セット内容>



生冷麺



専用スープ



辛味キムチだれ

- ・生冷麺…そば粉がほんのり香る、コシの強い中細麺。
- ・専用スープ…牛だしをベースに、鶏だしの旨みとやさしい酸味のりんご酢を加えた、さっぱりしながらもコクのあるスープ。
- ・辛味キムチだれ…お好みの辛さに仕上げる、キムチの旨みを効かせた辛味調味料。

★作り方動画はこちらからご覧になれます。

モランボン公式チャンネル <https://youtu.be/A2WAtaYKOCQ>

<商品概要>

商品名	モランボン本店監修 冷麺
内容量	380g(麺 140g×2、スープの素 45g×2、辛味キムチだれ 5g×2)
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
賞味期間（販売期間）	120 日（期間限定 3-8 月）
参考小売価格	440 円（税抜）/475 円（税込）

素材、きわだつ。

モランボン