



焼肉のたれに“鮮度”という尺度を作る。  
手作りの味わい、そのままに。

## 「ジャン 焼肉の生だれ」リニューアル 「ジャン 焼肉の生だれ 熟成コチュジャン辛口」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：ジョン・ピョンヨリ）は、精肉売場向け商品として、発売40周年を迎える「ジャン 焼肉の生だれ」の味わい・容器・パッケージデザインをリニューアルし、2月1日（金）より発売いたします。また、辛口ニーズを捉えた「ジャン 焼肉の生だれ 熟成コチュジャン辛口」を3月1日（金）より新発売いたします。

### <リニューアル背景>

1979年に発売した「ジャン 焼肉の生だれ」は2019年2月に発売40周年を迎える焼肉のたれのロングセラーブランドです。発売以来、多くのお客様からご愛顧いただいております「ジャン 焼肉の生だれ」を、お客様のライフスタイルの変化や焼肉ニーズの多様化に対応するため、13年ぶりに大幅にリニューアルいたします。

今回のリニューアルでは、生活者が最も焼肉のたれに求める“風味”を見直しました（弊社調べ 2017年 N=812）。ジャンは発売当初より、厳選素材を生そのままブレンドする独自技術の「生ブレンド製法」を採用し、今回、原料の清酒を変更、なしを増量したことで風味の全体的な引き上げに成功しました。

容器は、240g、400gサイズのプラスチックボトルを変更し、より持ちやすくスリムなデザインとしてリニューアルします。

さらに、パッケージデザインは、“13種の厳選素材のみを生そのままブレンドした焼肉の生だれ”という「ジャン」の魅力を分かりやすく伝えるため“焼肉の生だれ”、“化学調味料・保存料無添加”、“生ブレンド製法”がより分かりやすく伝わるパッケージデザインへ変更します。



リニューアル  
ジャン 焼肉の生だれ  
80g

リニューアル  
ジャン 焼肉の生だれ  
240g

リニューアル  
ジャン 焼肉の生だれ  
400g

新発売  
ジャン 焼肉の生だれ  
熟成コチュジャン辛口  
240g

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 広報課 / 川村

〒183-8536 東京都府中市晴見町 2-16-1

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

## <商品特徴>

■ジャン 焼肉の生だれ 80g/240g/400g 2月1日リニューアル

作りたての“生の旨み”を実感できる焼肉の生だれです。

- ・焼肉屋の手作りの味を再現すべく、厳選された薬味・香辛料や果実を生そのままブレンドした『生ブレンド製法』を採用し、作りたての風味豊かな味わいを実現しました。
- ・焙煎ごま油の香りと、なしとりんごの果実、薬味のコクを重ねた、生の旨みとすっきりとしたあと味が特徴です。
- ・13種の厳選素材のみをブレンドしているので、化学調味料・保存料と呼ばれる添加物は一切使用していません。

■ジャン 焼肉の生だれ 熟成コチュジャン辛口 240g 3月1日新発売

作りたての“生の旨み”を実感できる、辛口タイプの焼肉の生だれです。

- ・焼肉屋の手作りの味を再現すべく、厳選された薬味・香辛料や果実、熟成発酵させた自家製コチュジャンを生そのままブレンドした『生ブレンド製法』を採用し、作りたての風味豊かな味わいを実現しました。
- ・もち米、米麴をじっくり熟成させたコチュジャンと、果実、薬味のコクを重ねた、生の旨みとコクのある辛さが特徴です。
- ・厳選素材のみをブレンドしているので、化学調味料・保存料と呼ばれる添加物は一切使用していません。

### (生だれに込めた4つのこだわり)

生  
ブレンド  
製法

**無添加** これまで長期保存が当たり前だった「焼肉のたれ」業界の常識を超えたジャンの「生だれ」。厳選した素材そのものの旨みを味わっていただくため、化学調味料・保存料を一切使用せず、本物の味、安心・安全の味をこれからも作り続けます。

焼肉屋の手作りの味を再現すべく、原料は厳選された13種の薬味・香辛料や果実を生そのままブレンドした『生ブレンド製法』を採用し、作りたての風味豊かな味わいを実現しています。

焼肉の  
生だれ

**薬念** 焼肉の故郷である、韓国薬念の味作りの基本となるのが薬念。にんにく、ねぎ、生姜などの薬味・香辛料をブレンドして旨みを引き出します。これらの素材は、安全性とおいしさにこだわり、日本国内トップブランドを求めて産地にもこだわっています。

原料本来の生の旨み・香り・コクを味わっていただくため、原料を加熱せず、精肉売場で要冷蔵販売しています。

モランボン

## <商品概要>

商品名	ジャン 焼肉の生だれ			ジャン 焼肉の生だれ 熟成コチュジャン辛口
内容量	80g	240g	400g	240g
入り数	1ケース=10パック	1ケース=10本		
保存方法	10℃以下で保存			
賞味期間	90日			
参考小売価格 (税抜き)	180円	450円	570円	450円
JANコード	4902807110011	49733150	49702361	45209406

## いつもの食卓をさらにおいしく！おうち焼肉を楽しむ新提案

ご家庭で楽しむ焼肉文化を広げるべく、焼肉店で味わう本物の味、本場の食べ方をキュレーションし、ご家庭へご提案します。

### 店頭用メニューPOP

ご家庭で手軽に使える薄切り肉を使った多彩なメニューを精肉売場からご提案します。



### 「ジャン焼肉サイト」2019年2月1日（金）オープン

ジャンのこだわり、メニューレシピ等、焼肉に関するさまざまな情報を掲載。

「おうち焼肉のススメ」ページでは、肉の旨みを堪能できる焼肉のたれの使い方、肉の盛り付け方、焼き方、サイドメニューのレシピ等、おうち焼肉の極意をご紹介します。

「ジャン焼肉サイト」

<http://www.moranbong.co.jp/jang/>



### 「第53回 スーパーマーケット・トレードショー2019」ブース出展

- ・期間：2019年2月13日(水)・14日(木)・15日(金)  
10:00～17:00 ※最終日は16:00まで
- ・会場：幕張メッセ 全館
- ・当社ブース：生鮮ゾーン No. 3-601
- ・主催：一般社団法人 全国スーパーマーケット協会

