

2010年6月30日

思わず焼肉が食べたくなる！13種類の“厳選素材”を訴求

モランボン「**ジャン** 焼肉のたれ」TVCMを集中放映！

モランボン株式会社

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）では、今年発売31年目をむかえた「ジャン 焼肉のたれ」のTVCMを2010年7月8日（木）より岡山、香川両県で集中放映いたします。

モランボンの「ジャン 焼肉のたれ」は、2009年2月1日に発売30周年を迎えました。31年目を迎えた今年、原点に立ち返り、ジャンを新発売したときのような新鮮な気持ちで商品の良さを消費者にPRしていきたいと考え、CMを制作いたしました。

「ジャン」の良さは、なんといっても「厳選素材」です。CMでは、13種類の素材の本来の旨みへのこだわりと、そして「化学調味料・保存料無添加」で安心・安全な「たれ」であることを改めて伝えたいと考えました。

同時に、CMを通して焼肉の楽しさや、食欲をそそる焼き音や肉汁、肉が焼けるおいしそうな映像にこだわり、焼肉を食べたい！という気持ちになっていただくことをテーマにしています。



「ジャン 焼肉のたれ」240g

まずは、販売強化のため、岡山、香川両県での集中放映を開始し、順次他府県でも放映する予定です。

1. TVCM 概要

- ・ **タイトル** 焼肉を語る篇（15秒/30秒）
- ・ **放送地域** 岡山、香川
- ・ **放映開始** 2010年7月8日（木）～
- ・ **CMストーリー**



休日の昼下がりテラスで焼肉を楽しむ一家。肉がじっくりと焼けていく様子に、思わず網をのぞき込む夫婦。



「たれ」は13種類の厳選素材で作られた「ジャン」です。焼けた肉にたっぷりと「たれ」をつけ・・・



家族みんなでほおぼります。お父さんの何とも言えない表情から、焼肉のおいしさが伝わります。

・ ナレーション



筒井 道隆 (つつい みちたか)

<プロフィール>

出身/東京都

生年月日/1971年3月31日

所属事務所/舞プロモーション

2. CM撮影エピソード

肉の焼き音や肉汁にこだわり、納得のいく画が撮れるまでひたすら焼き続けました。同じ部位を使っているけど、肉質のちょっとした違いや炭火の燃え方により、火の入り方、焦げの付き方、脂のはじけ方など、全く見え方が異なります。スタジオが煙に包まれるなか、スタジオの外では予備の炭火おこしが続きました。

カメラを回すこと2時間。裏返した牛ロース肉に美味しいような焼き目と肉汁が！スタジオは歓声と拍手に包まれました。見ているだけで、焼肉が食べたい！と感じてしまうこだわりのシーンに注目してください。



「ジャン 焼肉のたれ」商品特徴

【製法】

- ・ 焼肉店モランボンの味を再現した生パック製法（非加熱製法）
素材本例のおいしさは薬味・香辛料の風味にあります。その風味を生かすために非加熱にこだわっています。
- ・ 60日の賞味期限、10℃以下の要冷蔵販売
加熱処理をしていないので温度管理が非常に重要です。おいしさを最優先に考え、製造から物流、販売に至るまで徹底した温度管理を行っています。

【厳選素材】

- ・ 厳選された13種類の原料を使用
厳選された13種類の原料・・・醤油、砂糖、みりん、ゴマ油、酒、ゴマ、ニンニク、ネギ、リンゴ、唐辛子、コショウ、ナシ、生姜、（原材料の一部に、小麦を含む）を使用しています。
特に、味の特徴となるにんにく、ねぎ、生姜は国内産を使用しています。
- ・ 化学調味料・保存料無添加
- ・ 香りが違う、生の旨み
焙煎ごまの香りと、りんごとなしのまろやかな甘さ、にんにくなどの薬味感。
肉を焼いたときの香り、口に入れたときの味、風味が格段に良いのが特徴です。
焼肉のたれは賞味期間を長く設定しやすいように、加熱されるのが一般的ですが、ジャンは素材の風味を大切にするため加熱せずに低温でブレンドされています。

【使い方】

- ① 焼く直前に、「たれ」をお肉にからめる（下味）食べ方を提案しています。
お肉に旨み加わり、おいしさを引き出します。
お肉の臭みを抑えて、おいしさの香りのもとになります。
お肉がやわらかくなります。
- ② お肉を焼きます。
一度に大量に焼かず少しずつ。肉の旨みを閉じこめるため高温で焼きます。
- ③ たれをつけて食べます。
焼けた肉のあら熱を取り、フレッシュでスパイシーな味わいをプラスします。

◆ 本件に関するお問い合わせ先 ◆

モランボン株式会社 広報室 / 石川
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前6-27-8 京セラ原宿ビル6階
Tel 03-5469-3931 Fax 03-5469-3935