

報道関係者各位

2024年1月16日

焼肉屋の技を取り入れた本格焼肉提案
「ジャン 焼肉の生だれ 和牛専用」

2024年2月15日（木）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、精肉売場向け商品として、「ジャン 焼肉の生だれ 和牛専用」を2月15日（木）より新発売いたします。

コロナ禍以降、輸入牛の価格高騰に伴い牛肉使用メニューNo. 1の焼肉が大きく影響を受ける結果となりました（(株) インテージ キッチンダイアリー 20-23年3-8月）。一方で、輸入牛の価格高騰を受け、和牛の売り込みを強化する食品スーパーが増え、家庭で和牛を使用した焼肉を食べる人が増加しています（弊社調べ23年 N=594）。特に、焼肉の食頻度が高い人（月一回以上）ほど和牛を使用する傾向にあることから（弊社調べ23年 N=200）、焼肉高頻度層を捉える提案として、和牛向けの焼肉のたれにチャンスがあると考えました。



<開発背景>

和牛焼肉に対するニーズを調査すると、和牛をよく購入する人ほど和牛の脂の重さから「さっぱり」とした食べ方を求める傾向にあることがわかりました（弊社調べ 23年 N=200）。そこで「和牛は脂が重くたくさん食べられない人」「塩、わさびが良いと思込んでいる人」にも満足していただけるよう、和牛の脂との相性を考えたうえで、和牛の香りを楽しめる濃さになるようにこだわりました。今年45周年を迎える「ジャン 焼肉の生だれ」から5年ぶりの新商品として、上質嗜好を愉しむことができる「ジャン焼肉の生だれ 和牛専用」を発売します。

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 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>

和牛に合った特別感のあるおいしさを提供するために、焼肉店の下味だれとつけだれの技に着目しました。

下味だれとつけだれのセット商品です。

(下味だれ：30g、つけだれ：1人前20g×3袋)

厳選素材のみを使用し、生ブレンド製法※で製造した生だれなので、原料を調合後、一度も加熱していないからこそ味わえる、格別な風味をお楽しみいただけます。

※生ブレンド製法とは、静菌性をもつ配合組成で原料調合後、加熱殺菌せずに充填する製法のこと。



<セット内容>



下味だれ

つけだれ×3袋

・下味だれ（肉約300g分）

「ジャン 焼肉の生だれ」と同配合です。

下味をつけることで焼いたときに香ばしさがプラスされ、肉のおいしさをさらに引き立てます。

・つけだれ

うすくち醤油に本みりん、りんご酢を加えた、まろやかな甘みと酸味が特徴です。

かくし味にゆず胡椒、ゆず皮を使用しています。

生だれが直接舌に触れることで、薬味の風味が口の中に広がります。

●召しあがり方

①焼く直前に、肉に「下味だれ」をかけます。

②「つけだれ」を小皿にとり、焼いた肉・野菜をつけてお召しあがりください。

【ジャン 焼肉の生だれ ラインアップ】



＜商品概要＞

商品名	ジャン 焼肉の生だれ 和牛専用
内容量	90g（下味だれ 30g、つけだれ 20g×3）
入り数	1 ケース＝10 パック
保存方法	10℃以下で保存
賞味期間	90 日
参考小売価格	260 円（税抜）/281 円（税込）