

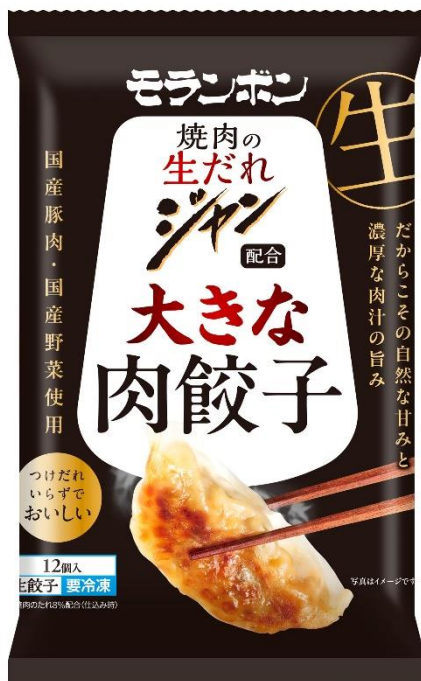
報道関係者各位

2025 年 10 月 29 日

餃子の皮売上シェア No.1(※)のモランボンが、 「ジャン 焼肉の生だれ」配合の冷凍生餃子をパッケージ刷新！

※KSP-POS 全店千人金額(全国) 24 年

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、「ジャン 焼肉の生だれ配合 大きな肉餃子」を大幅にパッケージリニューアルし、2025 年 11 月 1 日(土)に発売いたします。



■パッケージリニューアルの経緯

使用調味料にモランボンの主力商品である「ジャン 焼肉の生だれ」を配合し、たれの味わいを楽しむことができる冷凍生餃子です。リニューアル前の商品「ジャン 焼肉の生だれ 配合 大粒肉餃子」は、「ジャン 焼肉の生だれ」発売 45 周年にあたる 2024 年に発売しました。今回、国産豚肉・国産野菜の使用や“生餃子”であること、「ジャン 焼肉の生だれ」使用といった特長がより明確に伝わるよう、パッケージデザインを刷新します。

■パッケージのリニューアルポイント

- ・全面にデザインを施すことで、売場での視認性を高め、お客様により分かりやすいデザインに変更しました。
- ・「ジャン 焼肉の生だれ」を使用していることを前面に出すため、大きく「ジャン 焼肉の生だれ 240g」のボトルデザインのシルエットを配置しました。
- ・「ジャン 焼肉の生だれ」と「ジャン焼肉の生だれ配合 大きな肉餃子」に共通する『生』を強調したデザイン。

旧パッケージ



新パッケージ



■味の特徴

- ・「ジャン 焼肉の生だれ」を配合し、原料本来の旨味や香り、コクを感じられる味わい。
- ・冷凍生餃子だからこそそのジューシーな肉汁と自然な甘み。
- ・国産豚肉と野菜をつかった餡で重量感のある大きな餃子が12個入り。



■モランボンの餃子の皮について

餃子の皮売上シェア No.1 のモランボンは、11種類の餃子の皮を展開し、長年家庭で包む“手作り餃子”の魅力を伝えてきました(KSP-POS 全店千人金額(全国) 24年)。手作りのおいしさや楽しさを大切にしてきた一方で、近年は冷凍餃子など“手軽さ”を求めるニーズも拡大しています。こうした変化に応えるべく、餃子に寄り添ってきたモランボンが冷凍餃子の不満であったボリューム感や肉感をUPした「手軽でおいしい生餃子」をお届けします。

手づくり餃子講師の取り組み

家庭での手作り餃子を訴求しているモランボンは全国の社員を対象に餃子に関する食文化や調理講習を行い、自社で認める手づくり餃子講師を育成。各お取引先様支援のもと、手作り餃子を普及する活動として「手づくり餃子教室」などを実施しています。

詳細はHPをご覧ください。

<https://www.moranbong.co.jp/tuqro/tri/detail/tips03.html>

■「ジャン 焼肉の生だれ」とは



ジャンの原点は、1972年創業の『焼肉店モランボン』のお客さまの声。

当時、この焼肉店で提供していた焼肉のたれが好評となり、「たれを分けてほしい」というリクエストがお客さまから多数寄せられるようになりました。このご要望にお応えすべく、「本格的な焼肉店の味を、ぜひご家庭で楽しんでもらいたい」という創業者の強い想いのもと、モランボン「ジャン」の商品化に向けて開発がスタートしました。

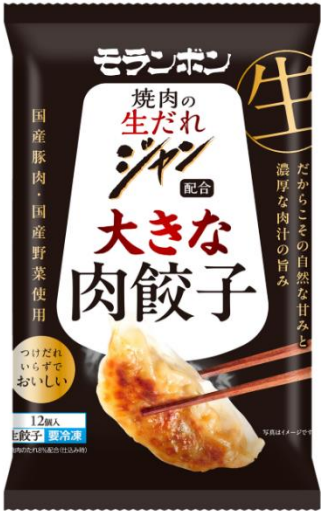
「本物の味」をご家庭に届けるために、焼肉のたれ市場の常識であった「長期保存可能な商品」という常識を覆し、厳選素材と鮮度にこだわった「生だれ」を7年もの歳月をかけて独自に開発し、1979年にジャンを発売いたしました。

素材本来の風味と旨みを活かすため、非加熱による生ブレンド製法が取り入れられております。

<商品概要>

商品名	ジャン 焼肉の生だれ配合 大きな肉餃子
内容量	336g(12 個入)
入り数	1 ケース=12 パック
保存方法	要冷凍 (-18℃以下で保存)
賞味期間	180 日
参考小売価格	530 円(税抜)／572 円(税込)

<冷凍餃子 商品ラインアップ>



ジャン 焼肉の生だれ配合 大きな肉餃子



粗挽き肉とザク切り野菜の大きな肉餃子