

2020年6月10日

「ジャン 焼肉の生だれ」のモランボンが 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワーへ出店

コリアン イザカヤ

韓国居酒屋「KOREAN IZAKAYA ジャン 虎ノ門」

2020年6月11日（木）グランドオープン

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、韓国居酒屋「KOREAN IZAKAYA（コリアンイザカヤ）ジャン 虎ノ門」を、6月11日（木）虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー にグランドオープンいたします。

<店舗コンセプト>

家庭用調味料「ジャン 焼肉の生だれ」を製造・販売するモランボンが展開する、韓国の食文化を受け継ぐ、本場の味にこだわった新スタイルの韓国居酒屋です。

"マッコリがすすむ韓国のおつまみ"をテーマに、韓国では居酒屋の定番として知られる「チュユツ（茹で豚）」や「チャルラ（牛ホルモン・スジ等）」など、日本の韓国料理屋ではなかなか味わえないメニューを多数用意。

「ジャン」という店名にふさわしく、こだわりの薬念醬（ヤンニョムジャン）※を、素材や料理によって使い分ける韓国の技が光ります。

こだわりの薬念醬（ヤンニョムジャン）が素材の旨みをきわだたせる、日本では珍しい韓国居酒屋メニューをお楽しみいただけます。

※薬念醬（ヤンニョムジャン）とは、韓国で複数の薬念を調合して作られる合わせ調味料のことをいいます。食材のおいしさを引き出すために、料理ごとに多種多様な薬念醬が作られます。モランボンの基幹商品である「ジャン 焼肉の生だれ」は焼肉のための薬念（プルコギ・ヤンニョムジャン）であり、ネーミングの由来にもなっています。



【 本件取材に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 広報課 / 田所・川村

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

※店舗詳細・ご予約等は、Tel:03-6457-9869 へお問い合わせください。

<店名 由来>

KOREAN
IZAKAYA



「ジャン 焼肉の生だれ」と同様に、薬念醬（ヤンニョムジャン）がおいしさの技である韓国居酒屋として「ジャン」を店名としました。

ロゴマークは「ジャン 焼肉の生だれ」の右肩上がりの勢いのある意匠を継承し、現代的でシャープな印象を加えるとともに、たれのシズル感を表現しました。

また、韓国居酒屋も現代風に「KOREAN IZAKAYA」と表現しました。

<メニュー>



料理イメージ



チェユツ（茹で豚）



チャルラ（牛ホルモン・スジ等）

<店舗概要>

店名	KOREAN IZAKAYA ジャン 虎ノ門
住所	〒105-6403 東京都港区虎ノ門一丁目17番1号 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー3階 虎ノ門横丁
アクセス	日比谷線「虎ノ門ヒルズ駅」、 銀座線「虎ノ門駅」地下通路連結
TEL	03-6457-9869
開店日	2020年6月11日
営業時間	平日 11:30～22:30(L.O. 22:00) 土日祝日 11:30～21:30(L.O. 21:00)
サイト	https://tabelog.com/tokyo/A1308/A130802/13244919/

<モランボン株式会社 概要>

1972年創業。ダイニング事業として焼肉・韓国料理店「モランボン本店」を運営。また、「ジャン 焼肉の生だれ」などの調味料・「餃子の皮」などの中華皮を中心とした家庭用食品を製造・販売し、全国のスーパー・百貨店等の売場で展開しています。

多様な食文化の交流・融合から新しい価値を創造し、食の豊かさに貢献できるよう、普段の食生活で健康を維持するという「薬食同源」を基本に、「本物の味」「楽しく食べる喜び」「おいしく食べて健康に」の思いを込めた商品・サービスをご提案しています。 <http://www.moranbong.co.jp/>