

2020年12月1日

「ジャン 焼肉の生だれ」のモランボンが「KOREAN IZAKAYA ジャン」2号店を出店！

コリアン イザカヤ
韓国居酒屋「KOREAN IZAKAYA ジャン 新橋」

2020年12月10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 新橋」を、12月10日（木）にグランドオープンいたします。

<店舗コンセプト>

当店は、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。

2020年6月に虎ノ門ヒルズビジネスタワーにオープンした1号店「KOREAN IZAKAYA（コリアンイザカヤ） ジャン 虎ノ門」では"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「チェユツ（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ご用意し、ご好評をいただいております。

新橋店は、ゆっくりと食事を楽しめる閑静な立地にあり、家庭的なたたずまいの店舗です。1号店と同様のメニューをご提供しつつ、ランチタイムとテイクアウトメニューを強化いたします。「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、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です。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。



おすすめメニュー
チェユツ+チャルラセット

【 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・石川

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

※店舗詳細・ご予約等は、Tel: 03-6457-9121 へお問い合わせください。

<店名 由来>

K O R E A N
I Z A K A Y A



「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」と表現しています。

<お店のこだわり>

①料理



名物は、ジューシーな厳選皮付き豚をアツアツに茹でた「チュエック」（写真左）。チョジャンやアミの塩辛を薬味にお召しあがりください。牛スジ、ハチノス、アキレス等のホルモンを日替わりで楽しめる「チャルラ」（写真中央）や、特製コチュジャンと牛・鶏の出汁をベースに煮た鉄板料理「トゥルチギ」（写真右）もおすすです。卵と焼いた「白菜のジョン」は、酢醤油でさっぱりと。「キムチチゲ」や「おつまみチヂミ」など、定番の一品も豊富です。

②ドリンク



こだわりの「生マッコリ」は、非加熱で飲む直前まで発酵が進み、酵母・酵素がたっぷり。豊富な乳酸菌はお腹に優しく、コクのある味わいと自然発酵の微炭酸も感じられる一杯です。韓国では祭器として古くから使われている、重厚感ある真鍮の酒器で乾杯をどうぞ。

③ランチメニュー ※ランチメニューはすべてテイクアウトできます。価格は税込価格です。

<ビビンバ丼ランチ> ※セット内容 スープ・サラダ・キムチ

仙台牛の上質な味わいと彩り鮮やかなナムルの特製ビビンバ丼セット

・仙台牛上カルビビビンバ丼 1,500円 (写真)

・仙台牛上そぼろビビンバ丼 1,300円

<チャプチェランチ> ※セット内容 ごはん・スープ・サラダ・キムチ

仙台牛の上質なお肉を使用したチャプチェセット！

・仙台牛そぼろチャプチェランチ 1,200円

<冷麺+仙台牛ミニそぼろ丼ランチ> ※セット内容 サラダ・キムチ

のどごしがよいコシの強い冷麺と、仙台牛の上質な味わいが楽しめるミニ丼のセット

・冷麺+ミニそぼろ丼 1,500円

・コンクッス+ミニそぼろ丼 1,500円



■仙台牛上カルビビビンバ丼 1,500円

<オープン記念>

乾杯ドリンク無料！

※虎ノ門店、または新橋店周辺でお配りしているチラシ持参で人数分無料

(1月20日まで、ボトル・マッコリやかんを除く)

<感染症対策について>

当店では、新型コロナウイルスによる感染拡大の状況を踏まえ、お客様ならび従業員の健康と安全の為、下記対策を取っております。

- ・店舗の定期的な消毒清掃を含む衛生強化を行っております。
- ・アルコール消毒液及び次亜塩素酸水で手指の消毒を行っております。
- ・出勤時に全従業員の検温を実施しております。
- ・従業員のマスク着用の義務化を実施しております。

<店舗概要>

店名	KOREAN IZAKAYA ジャン 新橋
住所	〒105-0004 東京都港区新橋三丁目三番三号 堀ビル1階
アクセス	JR 新橋駅 徒歩5分 都営三田線「内幸町駅」 A1出口 徒歩3分
TEL	03-6457-9121
開店日	2020年12月10日
営業時間	平日 11:30～14:00、17:00～23:00(L.O.22:30) 土曜 17:00～23:00(L.O.22:30) 日曜祝日 定休日 ※東京都の飲食店時短要請によりオープンから当面の間 22:00 までの営業とさせていただきます。
サイト	https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130103/13253241/

＜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に、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。 <https://www.moranbong.co.jp>