

2021年3月8日

ニコニコニクニク…おうち焼肉の格言をタレる！ モランボン「焼肉円満♪タレ推しマンガ」はじめました

～2021年春夏「ジャン 焼肉の生だれ」販促施策～

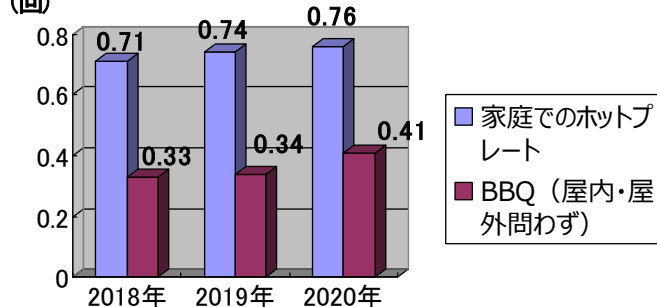
モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役社長：全 峰 碩）は、おうち焼肉の頻度が高まりを見せる中、精肉売場で販売している「ジャン 焼肉の生だれ」の2021年春夏施策として、主婦層だけでなく男性を含めた幅広い層にアプローチし、「おうち焼肉にはたれも重要であること」を伝えるため、焼肉マンガを制作いたしました。

＜おうち焼肉の現状＞（弊社調べ N=824 3-8月）

コロナ禍においてホットプレートでの焼肉をする頻度は増加傾向にあり、コロナ前の2018年から月平均回数は微増しています。

一方、バーベキュー（屋内・屋外を問わず）の頻度も増加しており、ベランピングなども注目され、焼肉の機会が増加していると考えられます。

(回) 3～8月の月平均回数(食べた方の中での頻度)



家庭でホットプレート焼肉	N=386	N=401	N=384
BBQ (屋内・屋外問わず)	N=283	N=270	N=172

＜焼肉マンガ 制作の背景＞

「ジャン 焼肉の生だれ」は1979年に発売し、今年42年目を迎えました。「精肉売場に売っている焼肉のたれ」として多くのお客様にご愛顧をいただき、2019年にそれまでの「焼肉のたれ ジャン」から「ジャン 焼肉の生だれ」として商品名・パッケージを一新しリニューアルをいたしました。リニューアルから1年経過し2020年はPOS実績において111%と成長をしています。※「ジャン 焼肉の生だれ 240g」

日経 POS 千人当たり金額 (全国) 3-8月

これまで、ジャンの購入者は主婦層が中心であり、主婦の方々に興味を持っていただけるよう様々なアプローチを続けてまいりました。一方で発売から42年を経過するなかで、生活者を取り巻く環境は大きく変化し、単身者世帯の増加や、家族の役割の多様化など、料理は主婦層だけのものではなくなりました。

そこで、「おうち焼肉」も主婦層だけでなく、もっと多くの方々が関わる出来事に変化しており、ジャンもより幅広い層へのアプローチが必要と考えました。焼肉マンガをきっかけに、今までなんとなく自分ゴトではなかった「おうち焼肉」をもっと身近に感じていただくことで、より充実した楽しいシーンになるよう様々な角度からアプローチを続けてまいります。



【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 広報課 / 田所・石川

〒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

<焼肉マンガ 概要>

- タイトル ニコニコクニク ～格言タレるぜ、^{たれが}垂賀さん～
- 登場人物 垂賀卓（父）、垂賀良子（母）、垂賀ヒカル（息子）
- 掲載日 第1話…2/12(金)※配信済み 第2話…3/10(水)予定 第3話…3/24(水)予定
- 掲載URL（第1話） ジャン 焼肉サイト「焼肉情報館」
<https://www.moranbong.co.jp/jang/yakiniku/detail/id=4458>

<作者プロフィール>

■シナリオ制作 田中貴弘 (TAKAHIRO TANAKA)・株式会社アクロバット

コピーライター&プランナー。

キャッチフレーズはもちろん、動画や漫画などストーリー性を求められるコピーワークも得意としている。

■漫画家 重松 延寿 (ENJU SHIGEMATSU)

週刊ヤングジャンプ 新人賞受賞

漫画家兼・イラストレーターとして企業向けの漫画やイラストを手がける。少年誌向け、幼児向けから、アメコミ、少女マンガタッチまで依頼主のイメージに合うような絵柄を幅広く使い分ける、柔軟なスタイルをとっている。

<商品特徴>

■ジャン 焼肉の生だれ 80g / 240g / 400g

作りたての“生の旨み”を実感できる焼肉の生だれです。

- ・焼肉屋の手作りの味を再現すべく、厳選された薬味・香辛料や果実を生そのままブレンドした『生ブレンド製法』を採用し、作りたての風味豊かな味わいを実現しました。
- ・焙煎ごま油の香りと、なしとりんごの果実、薬味のコクを重ねた、生の旨みとすっきりとしたあと味が特徴です。
- ・13種の厳選素材のみをブレンドしているので、化学調味料・保存料と呼ばれる添加物は一切使用していません。

■ジャン 焼肉の生だれ 熟成コチュジャン辛口 240g

作りたての“生の旨み”を実感できる、辛口タイプの焼肉の生だれです。

- ・焼肉屋の手作りの味を再現すべく、厳選された薬味・香辛料や果実、熟成発酵させた自家製コチュジャンを生そのままブレンドした『生ブレンド製法』を採用し、作りたての風味豊かな味わいを実現しました。
- ・もち米、米麴をじっくり熟成させたコチュジャンと、果実、薬味のコクを重ねた、生の旨みとコクのある辛さが特徴です。
- ・厳選素材のみをブレンドしているので、化学調味料・保存料と呼ばれる添加物は一切使用していません。

熟成コチュジャン辛口が雑誌『MONOQLO』にて「焼き肉のタレ」部門 BEST BUY に選出!

認知拡大のため商品に「BEST BUY」アテンションシールを貼付

- ・雑誌 MONOQLO とは…日用品やファッション、保険、クレカなど、あらゆる商品・サービスをテストする男性向けのオールジャンル批評誌。広告収入を得ず、ユーザーのことだけを考えた「正直な評価」を伝えている。

「BEST BUY」とは、価格以上の価値がある製品や想像を超えるクオリティに出会ったときの驚きや感動、ワクワク感を、『MONOQLO』では「BEST BUY」として表現している。



＜商品概要＞



商品名	ジャン 焼肉の生だれ			ジャン 焼肉の生だれ 熟成コチュジャン辛口
内容量	80g	240g	400g	240g
入り数	1 ケース=10 パック	1 ケース=10 本		
保存方法	10℃以下で保存			
賞味期間	90 日			
参考小売価格（税抜き）	180 円	450 円	570 円	450 円

素材、きわだつ。
モランボン