

2021年3月25日

首都圏単品 No.1※ 「ジャン 焼肉の生だれ」の誕生秘話ムービーが完成
精肉売場にある理由、『生だから』に込めた作り手のこだわり
「ジャン」ブランドムービーを公開

～2021年3月25日（木）より～

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、精肉売場で販売している「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」のブランドムービーを3月25日（木）より公開いたしますので、その概要をお知らせします。

※日経 POS 「焼き肉のたれ」「チルド焼き肉のたれ」分類 千人当たり金額（首都圏）2020年1-12月



<制作背景>

おいしさの秘密は「生」。

原点である焼肉屋の味わいを重んじ、「生だから要冷蔵。要冷蔵だから精肉売場にあること」を伝えたい。

1979年発売以来、多くのお客様からご愛顧いただいております「ジャン 焼肉の生だれ」。2019年の発売40周年のリニューアル以降も好評の声をいただいております。「同 240g」は対象カテゴリーで首都圏単品No.1商品となっています。（※日経 POS 「焼き肉のたれ」「チルド焼き肉のたれ」分類 千人当たり金額（首都圏）1-12月）

また、コロナ禍で生活者を取り巻く環境は大きく変化すると共に、外食自粛の流れから家の中での食事が重要視され、昨今ではホットプレートでのおうち焼肉需要も増えてきております。（弊社調べ）

そこで、本格的なおうち焼肉を楽しめる「ジャン 焼肉の生だれ」の特徴を分かりやすく伝えるため、「焼肉屋発の商品であること」や「生にこだわる理由」を改めて伝えるブランドムービーを制作しました。

スーパーのたれ売場ではなく精肉売場の冷蔵ケースに置かれているその理由、「手作りの味わい、そのままに。」という作り手の思いなど、1つの物語本を読み解くかのような作品が完成しました。

▼動画公開 URL 「ジャン 焼肉の生だれ編」「ジャン 焼肉の生だれ 熟成コチュジャン辛口編」

<https://www.moranbong.co.jp/jang/yakiniku/detail/id=4603>

【 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

<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。

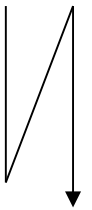
- ・焼肉屋の手作りの味を再現すべく、厳選された薬味・香辛料や果実、熟成発酵させた自家製コチュジャンを生そのままブレンドした『生ブレンド製法』を採用し、作りたての風味豊かな味わいを実現しました。
- ・もち米、米麴をじっくり熟成させたコチュジャンと、果実、薬味のコクを重ねた、生の旨みとコクのある辛さが特徴です。
- ・厳選素材のみをブレンドしているので、化学調味料・保存料と呼ばれる添加物は一切使用していません。



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)	180 円	450 円	570 円	450 円

<カットデータ>

「ジャン 焼肉の生だれ」篇「ジャン 焼肉の生だれ」篇



「ジャン 焼肉の生だれ 熟成コチュジャン辛口」篇

