

2021年9月29日

「ジャン 焼肉の生だれ」のモランボンが「KOREAN IZAKAYA ジャン」の3号店・4号店を出店
テイクアウトメニューも充実、本場の味わいが楽しめる

コリアン イザカヤ
韓国居酒屋「KOREAN IZAKAYA ジャン」
コレド室町 & GEMS 田町
2021年10月1日（金）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」の3号店として「コレド室町」を、4号店として「GEMS 田町」を10月1日（金）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1号店「KOREAN IZAKAYA（コリアンイザカヤ）ジャン 虎ノ門」を、12月に新橋（東京都港区）に2号店をオープンいたしました。"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、日本の韓国料理屋には珍し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。

コレド室町、GEMS 田町の新店舗においても「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、日本では珍しい様々な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。



コレド室町 外観



GEMS 田町 内観

【 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「チェユツ」（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）、卵と焼いた「白菜のジョン」、「辛口トッポギ」、「牛タンピリ辛煮込み」もおすすめの一品です。

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。

<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（写真） ・仙台牛上そぼろビビンバ丼

<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

<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 ・コンクッス+ミニそぼろ丼



<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 コレド室町
住所	〒103-0022 東京都中央区日本橋室町二丁目3番1号 コレド室町2 (2階)
アクセス	東京メトロ半蔵門線・銀座線「三越前」駅直結 (A6番出口) JR 総武線快速「新日本橋」駅直結
TEL	03-6262-0900
開店日	2021年10月1日
営業時間	11:00~23:00 (L.O.22:30)
サイト	https://tabelog.com/tokyo/A1302/A130202/13261996/

店名	KOREAN IZAKAYA ジャン GEMS 田町
住所	〒108-0014 東京都港区芝五丁目9番8号 GEMS 田町 6階
アクセス	都営三田線・浅草線「三田」駅 A7・A8出口より徒歩3分 JR「田町」駅、三田口(西口)より徒歩5分
TEL	03-6436-7889
開店日	2021年10月1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/A1314/A131402/13261997/

※新型コロナウイルス感染拡大により、営業時間・定休日が記載と異なる場合がございます。ご来店時は事前に店舗にご確認ください。

<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。 <https://www.moranbong.co.jp>