

報道関係者各位

2023年3月31日

おかげさまで44周年！ジャン 焼肉の生だれ
「おうち焼肉応援キャンペーン&ショート動画施策」開始

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、「ジャン 焼肉の生だれ」発売44周年を記念し、おうち焼肉活性化のために「ジャン 焼肉の生だれ」を対象としたクローズドキャンペーンを開催いたします。

また、「ジャン 焼肉の生だれ」の美味しさの秘密を理解していただくため、ショート動画「それいけジャンさん！」を公式YouTubeにて配信し、商品理解の浸透を図ります。

焼肉の生だれ
ジャン
44周年
おかげさまで

おうち焼肉
応援キャンペーン
キャンペーン期間
2023年4月15日(土)
～6月30日(金)

対象商品を含む1,000円以上(税込)のレシートで
応募すると抽選で当たる！

おうち焼肉がワンランクUPする
アイテムを抽選で 合計2,179名様にプレゼント！

A賞 【調理と置はこれひとつ、ハンドルがとれる鉄フライパン】
フライパンジュウ ハンドルセット
ピーチ(ブナ材) [M・L 各1個]
抽選で100名様

B賞 【煙の少ない焼肉グリル】
YAMAZEN
吸煙グリル XGRILL PREMIUM
YGMC-FXT130-B [プレート2枚]
抽選で100名様

Wチャンス 【いろんなPayに換えられる！】
えらべるPay 500円分
はずれた方の中から抽選で1,979名様

対象商品
・ジャン 焼肉の生だれ 80g
・ジャン 焼肉の生だれ 240g
・ジャン 焼肉の生だれ 400g
・ジャン 焼肉の生だれ 熟成コッジョジャン辛口

キャンペーンの
詳細はコチラ▼



【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 コミュニケーション開発部 / 田所・村上

〒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

<キャンペーン概要>

焼肉をする際の煙や洗い物など調理時における不満を解消するために、おうち焼肉をもっと楽しむ「おうち焼肉キャンペーン」を実施し、焼肉活性化を図ります。

対象商品を含む1,000円以上（税込）のレシートで応募すると抽選で当たるキャンペーンです。

【名称】

おかげさまで44周年！「ジャン 焼肉の生だれ」おうち焼肉応援キャンペーン

【応募期間】

2023年4月15日（土）～2023年6月30日（金）

※WEB応募は2023年6月30日（金）23:59まで受付

※はがき応募は2023年6月30日（金）当日消印有効

【当選商品】

A賞 フライパンジュウ ハンドルセット 100名様



モランボン オリジナルハンドル



B賞 YAMAZEN 吸煙グリル XGRILL PREMIUM 100名様



2枚（焼肉&たこ焼き）のプレート付

Wチャンス えらべるPay 500円分 1,979名様

※「ジャン 焼肉の生だれ」は1979年2月に発売



【応募方法】

応募期間中、対象商品を含む1,000円以上（税込）の購入レシート画像（1枚）をWEB専用応募フォーム（パソコン・スマートフォンのみ）または応募はがきよりご応募ください。

【対象商品】全4種

「ジャン 焼肉の生だれ 80g」「ジャン 焼肉の生だれ 240g」「ジャン 焼肉の生だれ 400g」
「ジャン 焼肉の生だれ 熟成コチュジャン辛口 240g」

【当選発表】

応募締切後、厳正なる抽選のうえ当選者を決定し、賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

【告知】

店頭：POP、シール添付（240gのみ）
店外：HP、Instagram など



詳しい内容は下記キャンペーンサイトよりご確認ください。

<https://www.moranbong.co.jp/jang44th/>

【お問い合わせ先】

おかげさまで44周年！「ジャン 焼肉の生だれ」おうち焼肉応援キャンペーン事務局

TEL：0120-995-266

お問い合わせは4月17日より順次対応させていただきます。

<ショート動画施策>

モランボン公式 YouTube オリジナルコンテンツ第一弾としてショート動画を3月31日（金）より配信いたします。ジャンを擬人化し、「ジャン 焼肉の生だれ」の価値や魅力などのコンセプトを伝える、焼肉円満♪秒速MOVIEです。



■ストーリー

「ジャン 焼肉の生だれ」の価値や知られていない魅力に関して下記の9つのテーマに絞り込み、「ジャンさん」の日常を切り取りながら、生だれの価値をショート動画でお伝えする内容となっております。

それいけジャンさん！

1. 精肉売場編
2. 生だれ（鮮度）編
3. もうすぐ45周年編
4. 生だれ（深みあるコク）編
5. 厳選素材編
6. 焼肉屋の味①編
7. 焼肉屋の味②編
8. もみだれ編
9. いれません編

※1～4話は精肉売場が舞台のスーパー編、5～9話は自宅が舞台のおうち編。

【精肉売場編のストーリー】

そんなところになぜジャンさんが…。

ジャンさんを探す主婦2人組。焼肉のたれと言えば調味料売場？と、ジャンさんを探しに行くが見当たらない。調味料売場を抜け、生鮮売場に行くと……いたー！

やっとジャンさんを発見！ジャンさんはなんとお肉売場にいたのです。

たれなのに、なぜお肉売場に？



※残り8話はYouTube モランボン公式チャンネルにてご覧いただけます。

<https://www.youtube.com/@moranbong1979>

【ジャンさんとは？】

44歳（1979年2月生まれ）（男性）

ちょっとかっこ付けで、おっちょこちょい。

いつまでたってもモテたい、売りたい思いが強い。

こだわった素材の影響か、いろんなことにこだわる性格。

焼肉には一家言あり、語り出したら止まらない。

家庭では家族思いで、奥さんに頭が上がらない。

そのせいか、表と家でちょっと性格が変わるときも？

世話は焼かれるより焼くのが好き。世話も肉も焼きたい。

仕事なのか買い物なのか…ときどき、スーパーに現れる。



<商品特徴>

■ジャン 焼肉の生だれ

・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、作りたてのような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・保存料は使用していません。

■ジャン 焼肉の生だれ 熟成コチュジャン辛口

・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、作りたてのような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・保存料は使用していません。



<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	冷蔵庫（10℃以下）で保存			
賞味期間	90 日			
参考小売価格	190 円（税抜）	480 円（税抜）	600 円（税抜）	480 円（税抜）
	205 円（税込）	518 円（税込）	648 円（税込）	518 円（税込）