



2019年6月12日

＼ 発売40周年『ジャン 焼肉の生だれ』 ／

おうち焼肉をもっと楽しめるアイテムが合計 1,100 名様に当たる！

「おいしさ広がる おうち焼肉 キャンペーン」

2019年6月20日（木）スタート



焼肉のたれなど調味料の製造・販売をしている、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40周年を記念して、「おいしさ広がる おうち焼肉 キャンペーン」を実施いたします。

モランボンイメージキャラクターである小泉孝太郎さんを起用し、13種の厳選素材を生そのままブレンドする、独自技術の「生ブレンド製法」で作った化学調味料・保存料無添加の『ジャン 焼肉の生だれ』で、「おうち焼肉」をもっとお楽しみいただけるご提案をいたします。

<キャンペーン概要>

【名称】 「おいしさ広がる おうち焼肉 キャンペーン」

【応募期間】 2019年6月20日（木）～8月31日（土）

第1回締切：7月15日（月）／第2回締切：8月31日（土） ※WEB応募



抽選で合計 **1,100** 名様に当たる！

応募期間：2019年6月20日（木）～8月31日（土）

第1回締切 7月15日（月） 第2回締切 8月31日（土）

クイズで当てよう！

- ・○の中に当てはまる文字を答えると抽選で当たる！
「ジャンは焼肉の○だれへ」

PRINCESS(プリンセス)

テーブルグリルストーン：100名様

買って当てよう！

- ・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当たる！

全国の窯元からお届けする

13種の焼肉のたれ小皿セット：390名様

<Wチャンス>

小泉孝太郎さんオリジナル QUOカード：610名様



キャンペーンサイト

<http://www.moranbong.co.jp/jang 2019/>



【 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 /川村

〒183-8536 東京都府中市晴見町 2-16-1

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

【賞品・応募方法】

クイズで当てよう！

- 賞品 : 「PRINCESS (プリンセス) テーブルグリルストーン ホワイト/グレー」各色 50名様 合計 100名様
- 応募方法 : キャンペーンサイトより、クイズの答えと必要事項をもれなくご入力いただき、ご応募ください。
- クイズ : ○の中に当てはまる文字を漢字 1 文字でお答えください。
「ジャンは焼肉の○だれへ」

買って当てよう！

- 賞品 : 「全国の祭元からお届けする 13 種の焼肉のたれ小皿セット (4 枚セット)」 390名様
<Wチャンス> 「小泉孝太郎さんオリジナル QUO (クオ) カード」 610名様
- 応募方法 : 応募期間中、キャンペーンサイトより、対象商品を含む 1,000 円以上 (税込) の購入レシート画像を添付し、必要事項をもれなくご入力の上ご応募ください。
- 対象商品 : 「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。

【事務局】 モランボン「おいしさ広がる おうち焼肉 キャンペーン」事務局
電話 : 0120-150-766 受付時間 : 平日 10:00~17:00
事務局開設期間 : 2019年6月20日(木)~2019年8月31日(土)
※土日祝日・お盆期間 (8/13~8/16) 除く

【キャンペーンサイト】 <http://www.moranbong.co.jp/jang> 2019/



<「ジャン 焼肉の生だれ」は発売 40 周年を迎えました>

1979年に発売した「ジャン 焼肉の生だれ」は今年2月に発売40周年を迎えた焼肉のたれのロングセラーブランドです。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」の味わい・容器・パッケージデザインを13年ぶりに大幅リニューアルいたしました。



■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

- ・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・保存料と呼ばれる添加物は一切使用していません。