



# NEWS RELEASE

素材、きわだつ。  
**モランボン**

2019年10月24日

## ＼ 発売40周年『ジャン 焼肉の生だれ』 ／

抽選で合計1,000名様に当たる！

# 「ジャンを食べよう！キャンペーン」

2019年11月1日（金）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、「ジャンを食べよう！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、年末年始や週末の三連休などの焼肉需要増加にあわせ、13種の厳選素材を生のままブレンドする独自技術の「生ブレンド製法」で作あげた化学調味料・保存料無添加の『ジャン 焼肉の生だれ』で楽しむ「おうち焼肉」をご提案いたします。

### <キャンペーン概要>

【名称】 「ジャンを食べよう！キャンペーン」

【応募期間】 2019年11月1日（金）～2020年1月13日（月・祝） ※WEB応募

【キャンペーンサイト】 <http://www.moranbong.co.jp/jang40th/>



たれがおいしいと みんながおいしい！

ジャンを食べよう！  
食べよう！  
キャンペーン

抽選で合計1,000名様に当たる！

キャンペーン期間  
2019年 11月1日（金）～ 2020年 1月13日（月）

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！

詳しくはこちら

ジャンを食べよう！  
食べて  
当てよう！

センゴクアラジン ポータブル  
ガス ホットプレート プチパン (全2色) **100名様**

BRUNO  
コンパクトホットプレート (全4色) **100名様**

※お色はおまかせください

amazon ギフト券 **1,000円分** **800名様**

1.本キャンペーンはモランボン株式会社による提供です。本キャンペーンについてのお問い合わせはAmazonではお受けしていません。モランボン株式会社キャンペーン事務局[0120-330-328]までお願いいたします。  
2. Amazon, Amazon.co.jpおよびそれらのロゴはAmazon.com, Inc.またはその関連会社の商標です。

### 【 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 / 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】

- 賞品 : センゴクアラジン ポータブル ガス ホットプレート プチパン 100名様 ※全2色 (レッド、イエロー)  
: BRUNO コンパクトホットプレート 100名様 ※全4色 (レッド、パールピンク、ネイビー、ホワイト)  
→Wチャンス賞 : Amazon ギフト券 1,000円分 800名様
- 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)より投稿してください。
- 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】 「ジャンを食べよう！キャンペーン」事務局 TEL 0120-330-328

## <「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

- ・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。