

報道関係者各位

2024年7月24日

45周年「ジャン 焼肉の生だれ」からチゲの素が誕生！生だれが、チゲ・肉をうまくする。

『ジャン チゲの生だれ』 新発売

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、45周年になるジャンブランド拡大のため『ジャン チゲの生だれ』を精肉売場向け商品として、2024年8月10日（土）より新発売いたします。

2024年に45周年を迎えた『ジャン 焼肉の生だれ』は、その魅力の一つである「生だれ」の価値をさらに多くの生活者の方にお届けしたいと考えます。

「生だれ」は素材本来の旨みと風味を感じられることが最大の特徴です。その「生だれ」を焼肉のたれ以外の調味料としても展開し、より多くの場面で楽しんでいただきたいと思います。そこで着目したのが鍋カテゴリーです。家庭での鍋シーンの近年の傾向として、大人が楽しめる鍋料理を重視する人が増えていることがわかりました（弊社調べ2024年N=824）。このような市場の変化に対応し、より多くの生活者に満足していただけるよう「生だれ」を切り口とした新しい鍋の素を開発いたしました。



<商品特徴>

■素材本来の風味と旨みを活かすため、非加熱でブレンド

- ・生ブレンド製法(※)の薬味の風味で、マンネリしがちな鍋をレベルアップ

※「生ブレンド製法」とは…静菌性をもつ配合組成で原料調合後、加熱殺菌せずに充填する製法のこと

■厳選素材のみを使用

- ・熟成コチュジャンをベースに、にんにく、糀、牛だしの旨みを効かせた、濃厚でコク深い辛さに仕上げた、チゲの生だれ

- ・もち米と米麴を使用し熟成させた伝統的な製法で作った自社製造の熟成コチュジャン使用
- ・コクがあるのに後味はすっきり

■シーンに合わせて使える濃縮ボトル

- ・濃縮ボトル形態で、味の濃さ、量を自由に調整できる

生だれならではの薬味の風味

- 家庭で調理するまで薬味が加熱されないため、料理人がその場でブレンドしたようなできたての味が楽しめます。

本格的なチゲを楽しめる

- 生ブレンド製法で薬味の風味がストレート鍋よりしっかり感じられ、お店で食べるような濃厚な味わいです。

シーンに合わせて使える濃縮タイプ^o

- 濃縮ボトル形態で、味の濃さ、量を自由に調整できます。家族でも、一人でもシーンを選ばず使用できます。

<使用方法>

- 鍋から炒め物まで自由自在



基本は鍋として使用していただきたいです。

おすすめは牛薄切り肉と生もつを使用した「牛肉とホルモンのチゲ」です。ごま油で肉を炒めた後、本品、水、お好みの野菜類を加えて煮込みます。牛肉を使用したいつもと違った特別感のあるチゲをお楽しみいただけます。また、豆腐を入れてスンドゥブチゲやユッケジャンスープ、鍋のつけだれや炒め物のたれとしてもおいしく召しあがっていただけます。

<開発背景>

■鍋スープ市場に新しい風を



鍋といえば、家族団らんといったイメージが強いかと思いますが、個食型の鍋スープが市場で伸長するなど、食シーンの変化がみられます。鍋をするきっかけに関する調査では、21年以降「家族がそろう時」は減少傾向にあります（弊社調べ 24年 N=773）。また、鍋料理に求めるものとして、「大人が楽しめる」ことを重視する人が増えてきていることから、「個」のニーズに対応できる商品が必要だと考えました（弊社調べ 24年 N=824）。

今回発売する「ジャン チゲの生だれ」は以下の3点が「個」のニーズを叶えます。

- ①ボトルタイプなので、好きな人数分だけ調理が可能
- ②家庭で本格的な韓国鍋が楽しめる
- ③アレンジが自由自在

<開発者の想い>

■心身の健康に寄り添えるように

仕事の疲れを吹き飛ばしたい週末の夕飯や、知人を招いた鍋パーティーなど、気分をアップしたい特別感のある食卓を楽しみたい時に韓国料理店で食べるような本格的なチゲを家庭で手軽に作ることができます。

心も身体も健康に…ぜひ自分へのご褒美として風味豊かな「ジャン チゲの生だれ」をお楽しみください。

<「ジャン 焼肉の生だれ」とは>



ジャンの原点は、1972年創業の『焼肉店モランボン』のお客さまの声。当時、この焼肉店で提供していた焼肉のたれが好評となり、「たれを分けてほしい」というリクエストがお客さまから多数寄せられるようになりました。このご要望にお応えすべく、「本格的な焼肉店の味を、ぜひご家庭で楽しんでいただきたい」という創業者の強い想いのもと、モランボン「ジャン」の商品化に向けて開発がスタートしました。

「本物の味」をご家庭に届けるために、焼肉のたれ市場の常識であった「長期保存可能な商品」という常識を覆し、厳選素材と鮮度にこだわった「生だれ」を7年もの歳月をかけて独自に開発し、1979年にジャンを発売いたしました。

素材本来の風味と旨みを活かすため、非加熱による生ブレンド製法が取り入れられております。

<商品概要>

商品名	ジャン チゲの生だれ
内容量	230g
入り数	1 ケース=10 本
保存方法	10℃以下で保存
賞味期間(販売期間)	90 日(期間限定 8-2 月)
参考小売価格	480 円(税抜) / 518 円(税込)