



2016年2月18日

鮮度と風味にこだわった、ロングセラーの焼肉のたれ“ジャン”の新味登場！

生パック製法「みそジャン 焼肉のたれ」

2016年3月1日（火）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：ジョン・ピョンヨリ）では、精肉売場向け商品として、ロングセラー商品「ジャン 焼肉のたれ」の姉妹品「**みそジャン 焼肉のたれ**」を3月1日（火）より発売いたします。



<開発背景>

家庭で焼肉を実施する際にいろいろな種類の肉を使用して楽しむ傾向があり、家庭での焼肉頻度が高くなるにつれて、牛肉だけではなく豚肉の使用率も高くなっていることがわかりました（弊社調べ 2015年 N=520）。

そこで、人気の高まる豚焼肉に着目し、【**生パック製法（非加熱製法）**】+【**化学調味料・保存料無添加**】+【**本格焼肉**】をコンセプトとする“ジャン”ブランドから、豚焼肉専用の焼肉のたれとして濃厚みそ味を発売いたします。

<商品特徴>

鮮度と風味にこだわった、豚焼肉専用 みそ味の焼肉のたれです。

- ・**生パック製法**：原材料を加熱していないため、フレッシュな味わいが楽しめます。
- ・**化学調味料・保存料無添加**：素材の香り、旨みを引き立てる本物のおいしさです。
- ・**本格焼肉**：米こうじ味噌、白味噌、2年熟成味噌をブレンドした、旨みとコクが際立つ濃厚な味わいです。焼肉屋さんの技として、焼く直前に豚肉にからめてから焼くことで、みその旨みが肉にからみ、ワンランク上の味わいに仕上がります。
- ・豚肉の他、鶏肉、ホルモン、牛肉などでもおいしく召しあがれます。

<商品概要>

商品名	みそジャン 焼肉のたれ
内容量	80g
入り数	1 ケース=10 パック
保存方法	10℃以下で保存
賞味期間（販売期間）	90日（期間限定3～9月）
参考小売価格（税抜き）	180円
JANコード	4902807353388

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 マーケティング部 広報課 /川村

〒183-8536 東京都府中市宮西町2-5-1 さくら三番館ビル4F

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