

報道関係者各位

2024年1月16日

皆さまに支え続けられ、おかげさまで発売45周年。「生だれが、肉をうまくする。」

## 「ジャン 焼肉の生だれ」

2024年2月1日（木）パッケージリニューアル発売

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、精肉売場向け商品として、「ジャン 焼肉の生だれ」を2月1日（木）よりパッケージリニューアル発売いたします。



「ジャン 焼肉の生だれ」は、2024年2月1日で発売45周年を迎えます。多くのお客さまにご愛顧いただき、おかげさまで焼肉のたれ POS ランキングにて首都圏 No.1※を獲得しています。今回「ジャン 焼肉の生だれ」について改めて深掘りし、家庭における焼肉シーンの変化に対応した商品へとブラッシュアップすることで、おうち焼肉をよりおいしく、楽しくなる提案をしております。

※（KSP-POS（首都圏）23年3-8月 KSP 商品分類 細分類：チルド・たれ・だし 商品名に「焼肉」がつく商品）

<ジャン 焼肉の生だれ 45周年ロゴ>



「4」と「5」を2つの〇に見立て、「つながり」、「広がり」、「継続成長」を表現しています。「5」の〇の中の「ジャン 焼肉の生だれ 240g」のシルエットで独自性を付与しています。

### 【 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

## <リニューアル背景>

素材高騰の影響もあり、焼肉の食卓登場頻度は年々減少しつつあります。一方でコロナ禍での外食自粛期間を経て、焼肉のたれに対して外食のような味わいを求める人が増加していることが分かりました。これらの外部環境を踏まえ、これまで「ジャン 焼肉の生だれ」を支持していただいた要因は何なのか、45周年を迎えるにあたり改めて調査をしました。するとジャンが追求する「生だれ」=「鮮度」「作りたての味」が生活者の「生だれ」のイメージと合致していることが分かりました（弊社調べ 23年 N=200）。そしてその「生だれ」こそが、他にない“唯一のたれ”として購入につながる要因となっていました。そこで、ジャンの「生だれ」という最大の魅力を再訴求するデザインへと変更し、こだわり続けた焼肉のたれ市場での唯一無二の価値をみなさまへお届けします。

## <商品特徴>

生だれが、肉をうまくする。

東京都【焼肉屋 モランボン】が発祥。

「たれを分けて欲しい」という多くのお客様の声から生まれた『焼肉の生だれ』です。

手作りの味わい、そのままに。

13種類の厳選素材を生のままブレンドした風味きわだつ生だれは、コクがあるのにあと味すっきり！

焼いたお肉の風味を一層引き立てます。

### ●厳選素材だけを使用

薬味・香辛料・果汁など13種類の厳選素材のみを生のままブレンド。

### ●非加熱

原料を調合後、一度も加熱をしていないからこそ味わえる、格別な風味。

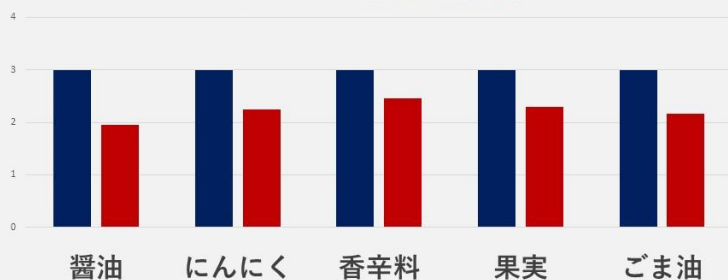
### ●要冷蔵

製造工場から販売先まで一貫して10℃以下で要冷蔵管理することで、おいしさをキープ。



生だれのおいしさ分析：官能評価（生だれを基準3とした時の相対評価）

「加熱だれ」と「生だれ」の風味の違い ■生 ■加熱



すべての項目で加熱により風味が落ちる

生だれのおいしさ分析（官能評価）において「加熱だれ」と「生だれ」で風味の違いが明らかになりました。

（モランボン味覚審査員による相対評価 単位5段階評点 加熱だれ：80℃120分加熱 N=11）

## ☆パッケージリニューアル

素材の味を引き立てる「生だれ」だからこそお肉をおいしく食べられることを訴求するために、キャップのキャッチコピーを「生だれが、肉をうまくする。」へ変更しました。

## <コミュニケーション施策>

24年度は、「おうち焼肉の満足度アップ・食体験」をテーマに様々なコミュニケーション施策を計画しております。節目を迎える年にあたり、皆さまへの感謝の気持ちをお伝えするとともに、より多くの方に「ジャン 焼肉の生だれ」を知ってもらい、魅力を伝えていくためにコラボ企画をはじめメニュー提案など、店頭やSNS、HPで随時情報発信してまいります。

①45周年限定パッケージ「ジャン 焼肉の生だれ 60g」の、45万パック大規模サンプリングを実施します。



②期間限定にて2種のキャップコピーが使用されます。

- ・生だれが、肉をうまくする。
- ・45周年マーク



③「ジャン 焼肉の生だれ」を使用したアレンジレシピとして平日向けメニュー「生だれジューシー焼肉丼」、休日向けメニュー「マヌルバギ」を提案しています。マヌルとは韓国語で「にんにく」を指し、マヌルバギは、にんにくと食べるモランボンオリジナルの韓国式薄切り焼肉です。

★作り方動画はこちらからご覧になれます。

モランボン公式チャンネル

- ・「生だれジューシー焼肉丼」 <https://youtu.be/GEmenf1Lbh4>
- ・「マヌルバギ」 <https://youtu.be/30DoG74V6Xg>



④2024年4月よりモランボン公式YouTubeにて「ジャン 焼肉の生だれ」のコンセプト動画を配信します。

## <その他>

2024年2月14日（水）、15日（木）、16日（金）に実施されます、全国スーパーマーケット協会主催「スーパーマーケット・トレードショー」にて「モランボンブース」を出展します。ぜひお越しください。

【ジャン 焼肉の生だれ ラインアップ】



※2024年2月15日発売の新品「ジャン 焼肉の生だれ 和牛専用」につきましては別途リリースにて詳細をご確認ください。

<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
内容量	80g	240g	400g	240g
入り数	1 ケース=10 本 (パック)			
保存方法	10℃以下で保存			
賞味期間	90 日			
参考小売価格	190 円 (税抜) / 205 円 (税込)	480 円 (税抜) / 518 円 (税込)	600 円 (税抜) / 648 円 (税込)	480 円 (税抜) / 518 円 (税込)

素材、きわだつ。

モランボン