

おうち焼肉をさらにリッチに演出する
『ジャン 焼肉の生だれ 和牛専用』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、「ジャン 焼肉の生だれ 和牛専用 90g」を精肉売場向け商品として、2025年2月15日（土）よりリニューアル発売いたします。



<リニューアルポイント>

2024年に45周年を迎えた「ジャン 焼肉の生だれ」から5年ぶりの新商品として発売した「ジャン 焼肉の生だれ 和牛専用」をこの度、リニューアルいたします。

今回のリニューアルでは、パッケージデザインをブロンズカラーから白を基調としたデザインに変更しました。これにより、高級感を保ちながらも「ジャン」シリーズとの統一感を持たせた色合いにしています。

変更の理由として、「ジャン 焼肉の生だれ 和牛専用」の購入者アンケートでは、「和牛を購入したため」「本格的な焼肉が楽しめそう」といった購入理由に加え、「ジャンシリーズだから試してみたい」という声が多く寄せられたことが挙げられます。この意見を受け、「ジャン 焼肉の生だれ」としての視認性を高めるために、アイテムカラーのリニューアルを行いました。



<商品特徴>

和牛に合った特別感のあるおいしさ。

焼肉店の下味だれとつけだれの技に着目した焼肉の生だれのセット商品です。



〔セット内容〕

- ・下味だれ 30g×1袋：肉約 300g 分に対し、使い切りタイプ

もみだれとしても使用できる「ジャン 焼肉の生だれ」を使用。焼いたときに香ばしい香りがプラスし、肉のおいしさを引き立てます。

- ・つけだれ 20g×3袋：使いやすい小分けタイプ

和牛と脂の相性を考え、爽やかな風味と香りを楽しめるゆず胡椒を適度に効かせ、下味だれとの相性の良さにこだわりました。



<商品へのこだわり>

「ジャン 焼肉の生だれ」と同じく、厳選素材のみを使用し、生ブレンド製法※で製造した生だれなので、原料を調合後、一度も加熱していないからこそ味わえる、格別な風味をお楽しみいただけます。

※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。

『ジャン 焼肉の生だれ 和牛専用』は

「和牛はいつものたれだと味が強すぎるから塩胡椒と思い込んでいた。」

「もう少し食べたいけど、意外と量が食べられない。」

「家でも高級焼肉店の気分を味わいたい。」

とっていた大人世帯の焼肉シーンの満足度を高め、おうち焼肉の楽しさをレベルアップさせる商品となっております。

<ジャン 焼肉の生だれ ラインアップ>



<商品概要>

商品名	ジャン 焼肉の生だれ 和牛専用
内容量	90g(下味だれ 30g、つけだれ 20g×3)
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	90 日
参考小売価格	260 円 (税抜) /281 円 (税込)

素材、きわだつ。

モランボン