

もしもに備えて冷凍庫に安心&おいしさをストック  
『ジャン 焼肉の生だれ 配合 牛バラ焼肉』  
『野菜を加えて 牛バラプルコギ』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、「ジャン 焼肉の生だれ 配合 牛バラ焼肉」「野菜を加えて 牛バラプルコギ」を精肉（冷凍）向け商品として、2025年3月1日（土）より新発売いたします。



<商品特徴>

モランボンの強みを活かした味づくり  
冷凍保存でいつでも楽しめるおいしい味付け焼肉

○ジャン 焼肉の生だれ 配合 牛バラ焼肉 150g

- ・「ジャン 焼肉の生だれ(※1)」を配合した専用のたれ(※2)に漬けた味付け肉
- ・果実の甘味と薬味の風味広がる味わい

(※1)「ジャン 焼肉の生だれ」とは：

ご家庭で本格的な焼肉屋さんの味を楽しめるよう、13種類の厳選素材のみを使用し、素材本来の風味と旨みを活かすため非加熱でブレンドした「焼肉の生だれ」です。2024年に発売45周年を迎えました。

(※2)専用のたれ：「ジャン 焼肉の生だれ」は50%配合



○野菜を加えて 牛バラプルコギ 150g

- ・果実、にんにく、玉ねぎのkokが特徴のたれに漬けた味付け肉
- ・果実のすっきりとした甘さで、家族みんなが楽しめる味わい
- ・お好みの野菜(80~100g)を加えて調理



## <開発背景>

### ■ローリングストックとしての活用も

味付け肉のイメージとして、「調理が簡単」「時短になる」といった意見が多いなか、冷蔵庫や冷凍庫にストックしておくことで便利と考えている方もいることがわかりました(弊社調べ N=824)。さらにコロナ禍以降、冷凍商品市場が拡大し、冷凍の畜産素材市場も19年対比では142%と大きく伸長しています(KSP-POS 全店千人金額(全国)24年1-12月【細分類】冷凍畜産素材)。また、災害への備えとして政府が推奨する「ローリングストック※」の観点からも保存期間が長い冷凍食品への関心が高まっています。

これらの背景を踏まえ、弊社の強みである焼肉のたれを活かした冷凍味付け肉を開発しました。焼肉用の味付け肉に加え、野菜と一緒に調理するプルコギを展開。手軽にもう一品加えたいときのおかずや急なごはんの用意など、多くの家庭でご活用いただける商品になっています。

※ローリングストックとは、普段の食品を多めに買い置き、消費した分を買い足すことで常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つための方法です。そのため、非常食とは違い日常から使用し、かつ災害時に使用するものです。

## <商品概要>

商品名	ジャン 焼肉の生だれ 配合 牛バラ焼肉	野菜を加えて 牛バラプルコギ
内容量	150g	
入り数	1 ケース=12 パック	
保存方法	冷凍(-18℃以下で保存)	
賞味期間	360 日	
参考小売価格	650 円(税抜) / 702 円(税込)	

素材、きわだつ。

モランボン