

# 万能ソースシリーズ ご提案資料

# 万能ソースシリーズのご紹介

「夏場もサリ麺をおいしく食べたい!」というお客様の声から本場韓国の味をご家庭でもお手軽に楽しんでいただくために開発しました。



# 万能ソースシリーズのご紹介

**チョル麺**とは、小麦粉をこねてコシがあるもちもちの麺の事です。  
**チョル麺(쫄면)**の「チョル」は、韓国語で「弾力のある歯ごたえ」や「麺などがしこしこする」という意味があります。



## チョル麺ソース

コチュジャンベースで甘酸っぱいピリ辛のソース。

内容量：120g(60g×2袋)

賞味期限：12か月



## チョル麺激辛ソース

コチュジャンベースでガツンとした辛みと甘酸っぱさも感じられるソース。

内容量：120g(60g×2袋)

賞味期限：12か月

# 万能ソースシリーズのご紹介

**ジャジャン麺**とは、中国の炸醬麺が起源となった韓国式中華料理です。黒いソースは韓国の調味料「チュンジャン」を使って作られます。



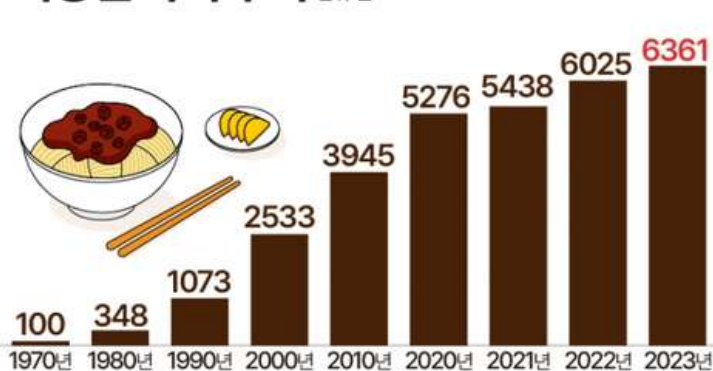
## ジャジャンソース

玉ねぎやじゃがいもなど多くの野菜の旨みがギュッと詰まった濃厚なソース。

内容量：120g

賞味期限：18か月

## 짜장면 가격 추이 출처: 한국물가정보 단위: 원



韓国でジャジャン麺の価格高騰が著しく見られ、

**日本円で約731円**(2024.5 現在)。

コロナ禍が明け始め、KPOPの人気のさらなる高まりにより、昨年は訪韓客は日本人が一番多いという統計。(韓国観光公社の調査) 現在、日本国内でもジャジャン麺が食べられるお店が増加している中、オンガネの**ジャジャンソース**は、**約270円**!!!

サリ麺はもちろんうどんやそうめんと合わせても、ワンコインで手に取っていただける価格です。



# 万能ソースシリーズのご紹介

チュクミとは、韓国語でイイダコという意味で、イイダコを辛いソースで炒めた韓国料理の事です。



## チュクミソース

海鮮ベースの甘辛いソースです。

内容量：120g

賞味期限：12か月

有名飲食チェーンの韓国フェアでもメニューに入っています。

メディアでも度々取り上げられています！



# ハイブリッドグルメの流行

## ▼チュクミサムギョブサル



出典：KOREAN KITCHEN PUCHIMAN



## ▼チュクミカレー



出典：Let's ENJOY TOKYO

TVCMでも登場しています！



# トレンドワードは“タイパ”

今年の日本のトレンドワードである“**タイパ**”  
コロナ禍後、以前の働き方に戻り、時間に追われる人が増えた事で、  
さらにタイパ商品に対するニーズは高まると言われています。  
弊社の万能ソースシリーズも**簡単調理タイパ商品**として訴求出来ます！

サリ麺やうどん、そうめんを茹でて冷水で冷まして水気を切って…



万能ソースを和えるだけ！



ジャジャンソースは、電子レンジで1分30秒  
もしくは湯煎で3~5分あたためるだけ！



# メディア露出

## ▼食品新聞(2024.4)

### 食品新聞

#### 食品新聞

荒井商事 厳選イタリアンワイン発売子会社から万能麺ソースも

2024年4月17日



「ピナー・デル・モサイド」(ロヴェッロ) 「ピナー・デル・モサイド」(ロヴェッロ)

荒井商事(神奈川県平塚市、荒井亮三社長)は、イタリア・プリアア州、ラツィオ州の3つのワイナリーから11種のワインを輸入販売する。

輸入するのはワイナリー(カンティーナムゼオアルペア)から3品、同カンティーナ・デラ・カッパネから4品、同カンティーナ・コッレ・ペトリートから4品、11品のうち7品は、イタリアワインの産地家として知られるルカ・マローニ氏から94点以上の高評価を得た逸品。いずれも色鮮やか、香り、味わいが豊富で、味のバランスが良く、コストパフォーマンスにも優れている。

今回発売する11品のうち3品は、国内でも人気が高いピオワイン(「アミーニョ・ヴィーヴォ・ドゥエ・トウルツリ」「ピナー・デル・モサイコ」「ピナー・デル・モサイコ・ピアンコ」)。健康志向の高いユーザー向けに提案を強化する方針だ。同社は小売業「アルズ・マーケット」を展開するほか、ブラジル最大手の飲料メーカー・Ambev社と業務提携するなど食分野でも多角的に事業を拡大している有力商社。



「チョル麺ソース」「チョル麺ソース」「チョル麺ソース」

また、同社のグループ子会社・オングネジャパン(山口県下関市、宮崎貴史社長)は春新商品として韓国味を再現した万能麺ソースシリーズ3品と輸入ワインを新発売する。

万能麺ソースは韓国で人気のまぜそば用ソース「チョル麺ソース」「チョル麺ソース」(いずれも1人前×2袋、税別250円)。「ジャジャン麺ソース」(1食用、税別250円)。「チョル麺ソース」は、コチュジャンベースの辛あじと甘酸っぱさが食欲をそそぐ。激辛タイプもラインアップした。「ジャジャン麺ソース」は韓国風味でコクがあり、野菜の風味と旨みが凝縮した味わいが特徴。

## ▼サンキュ！(2024.7月号)

好きな麺にあえるだけで韓国テイストが完成

(右から)「ジャジャンソース」(1人前)、「チョル麺ソース」(各2人前)(全て120g)各¥270  
オングネジャパン <https://ongane.co.jp/>

オングネジャパンの「韓国味の万能麺ソースシリーズ」

ゆでたインスタント麺などにかけるだけで手軽に本格的な韓国の味が自宅で楽しめる3種類の万能ソース。お休みの日のランチに大活躍してくれています！(まるやまさん)

## ▼ダイヤモンドチェーンストア(2024.2)

2023年春・夏 売上伸長率ランキング  
[中華麺(乾麺)カテゴリーNo.1]

オングネジャパン  
オットギ サリ麺  
1食110g

夏のポテンシャルの高いサリ麺  
春・夏のアレンジレシピで需要アップ

一年中、鍋料理を食べる韓国で、鍋のシメとして必ず登場するのが「サリ麺」。日本でも鍋シメ用インスタントラーメンが登場するなど市場は拡大傾向にある。オングネジャパンでは、韓国で定番の鍋シメ用の釜込みラーメン「オットギ サリ麺」を展開しており、年々需要が高まっている。

### もちもち食感でのびにくいサリ麺は鍋シメの定番

「サリ麺とは韓国語で「追加」の意味で、「粘え玉」に近い言葉。韓国では鍋シメ材としてダントツの人気となっている。サリ麺はじゃがいも、鶏骨が多く含まれ、もちもち食感でのびにくいのが特長だ。日本でも韓国ブームを背景に、サリ麺の認知は高まっており、SNSやTVの情報番組でも度々取り上げられるなど話題となっている。2009年に日本で発売したオングネジャパンの「オットギ サリ麺」は、年々、配荷率が伸びており、23年の出荷は対前年比50%大きく伸ばした。

「濃岐うどんに代表される麺文化を愛している西国ではほぼ全地域、乾麺コーナーや鍋エンドに展開されるケースが目立つ。独特のもちもち食感に加え、インスタントラーメンが70gなのと同商品は110gとボリュームがラストパフォーマンスが高い点もされている。

鍋シメ用インスタントラーメンとして広がってきた「オットギ サリ麺」だが、昨年は夏場の需要アップをめざし、

YouTubeで「夏の簡単アレンジレシピ」5本を配信。サリ麺そばやサリ麺油そばなど、夏休みの子供たちのランチに最適なレシピを提案したところ、通常を大きく上回る動画再生回数を記録した。鍋シメだけでなく、夏のポテンシャルが非常に高いため、今年も焼きそばやつけ麺など、アレンジレシピ提案に力を入れていく。

### 好きな麺にあえるだけ韓国麺ソースを発売

「サリ麺は鍋用ラーメンのイメージが強いが、韓国では冷麺として夏でも食べられる。そこでオングネジャパンでは、サリ麺の春・夏需要を拡大するため、この春は韓国麺ソースシリーズ3

品を新発売。日本で流通している韓国冷麺ソースは、高価格帯の商品が多く、「どの麺と合わせればよいかわからない」といった声があり、購入までの心理的ハードルが高いのが中心だった。

そこで同社では、好きな麺にあえるだけで、簡単にできる韓国麺ソースを開発した。コチュジャンと酢をベースに仕上げた「チョル麺ソース」は、甘酸っぱい味とピリッとした辛さが絶妙なソース。レギュラーと激辛タイプの2種類をラインアップした。また、韓国の風味・味わいベースの「ジャジャンソース」は、甘味のある濃厚ソースなので、辛いものが苦手な人や子供も楽しめる。同商品は、日本人向けに開発した商品で、サリ麺のほか、うどんやそうめん、ラーメンなど、さまざまな麺とも相性抜群だ。韓国冷麺の未経験者もチャレンジしやすい商品となっている。同商品は流通からの反応もよく、順調な売出しとなっている。

近年は、そうめんやうどんにかけるだけのソースが登場するなど、麺用ソースは人気を集めている。韓国麺ソースを春・夏の乾麺売場に展開することで、新たな需要拡大に貢献しようだ。同社では販促物などを用意して新規ユーザーに訴求する。今後は市場定着を図るため、ラインアップの拡充やトライアルを獲得する販促を展開していく予定だ。

2023年春・夏  
売上伸長率ランキング  
中華麺(乾麺)カテゴリーNo.1  
に選ばれました。



「サリ麺」は、韓国で定番の鍋シメ用の釜込みラーメン「オットギ サリ麺」を展開しており、年々需要が高まっている。

「濃岐うどんに代表される麺文化を愛している西国ではほぼ全地域、乾麺コーナーや鍋エンドに展開されるケースが目立つ。独特のもちもち食感に加え、インスタントラーメンが70gなのと同商品は110gとボリュームがラストパフォーマンスが高い点もされている。

鍋シメ用インスタントラーメンとして広がってきた「オットギ サリ麺」だが、昨年は夏場の需要アップをめざし、

雑誌や新聞等で取り上げて  
いただいております！



# サリ麺の売上実績

年度	商品名	出荷額（千円）	前年比
平成30年	サリ麺5P	81,000千円	—
平成31年 令和元年	サリ麺5P	118,000千円	146.4%
令和2年	サリ麺5P	250,000千円	173.3%
令和3年	サリ麺5P	316,000千円	154.4%
令和4年	サリ麺5P	428,000円	135.2%
令和5年	サリ麺5P	496,000千円	135.4%

直近で5年間でサリ麺5食の出荷は  
**約6倍**に増加！

ここ数年で春夏も売上を伸ばしているサリ麺と一緒に陳列し、  
セット購入で夏の購買率のUPに貢献します。



# 販促物のご紹介

## ▼A4 ネオン風



## ▼A4 万能ソース4種



## ▼A5 かんたんレシピ



店頭でもご活用いただけるように  
様々なタイプ・サイズの販促物も  
ご用意しております。

# 陳列イメージ（例）

他にも多数の販促物が  
ございます！

