

参鶏湯風スープ

提案書



オンガネジャパン株式会社

〒752-0927 山口県下関市長府港町10-63

TEL. 083-246-3005 FAX. 083-246-3006

<http://www.ongane.co.jp/>

目次

1. 参鶏湯とは？
2. 商品について
3. 商品の特徴
4. 食べ方とアレンジ
5. 日本でも大人気！
6. 売り場案内、規格

1. 参鶏湯とは

参(=高麗人参)と鶏を煮込んだ湯(=スープ)という意味の参鶏湯(サムゲタン)。若鶏のおなかに、もち米や高麗人参、なつめなどを詰めて、長時間煮込んだ薬膳料理の1つ。韓国料理の中でも特に**栄養価が高い料理**として韓国人の間で長〜く親しまれて来たスタミナメニュー！

- ・韓国では夏バテ防止として参鶏湯を食べる日があります！
- ・塩コショウで好みの味にアレンジ可能です！
- ・コラーゲンとたんぱく質がたっぷりとれます！



2.商品について

このような悩みをオンガネは解決するために**商品化を決意！！**

2.容量

800gや1kgは1人で
食べきれない。

3.添加物

どんなものを使って
いるか不安。

4.レトルト臭

仕方ないとわかっ
ているが気になる。

1.形態

丸1匹は何だか
敬遠しちゃう。



5.価格

高単価なので
買うか迷う。

2-2.遂に誕生！

試行錯誤の上、、、

オンガネ参鶏湯風スープが

遂に完成！！



合格！100点！

1. **手羽先**を2本入れて
2. 食べやすい**1食分**に。
3. 安心の**無添加**で
4. **レトルト臭**はありません。
5. **お求めやすい価格**で作りました。



3.商品の特徴

①産地

安心の**国内加工**。

山口県下関市で丁寧にお作りしています。

②素材

全て**無添加**の食材を使用しています。

レトルト臭も気になりません！

③味

素材の味を生かしつつ、日本人の口に合わせました。

やさしい味わいで、どなたでも美味しく召し上がれます。

④常温保存可能

手軽にさっと調理可能です！忙しい日も楽ちん！



4. 食べ方とアレンジ



★手軽に韓国気分

●調理方法

簡単レンジで4分！ OR 熱湯で10分で本格サムゲタン！

●アレンジ方法

ご飯を入れておかゆに変身！



春雨やそうめんをプラスしてメインとしてもOK!



きのこなどお好きな野菜を追加!



+だしをちゃんこ鍋に使っても美味しい♪

+キムチ、豆腐を入れてチゲにも♪

5.日本でも大人気！

本場韓国の味を楽しめるお店がいくつも！
こんな行列があるほど人気の参鶏湯。



栄養、コラーゲンたっぷりと
女性にも大人気です！



●オンガネ韓国シリーズでお楽しみください！



ジャパン海苔10g

えごまオイル10包



韓国海苔2P

コチュジャン170g



6.陳列例・販促物

精肉コーナー



韓国食品コーナー



レトルトコーナー



POP



規格

入数	12
内容量	400g
賞味期限	1年