

おなか生酵素 御提案書



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/>

酵素ドリンク・酵素サプリ市場：約400億

毎日、納豆を2パック食べている方は必要ありません・・

過去30年間に日本の食生活は大幅に欧米化が進んでおり
日本人の健康管理に良いとされる、「味噌、干物、納豆」などの発酵食品の消費量は
激減しております。

現代社会のライフスタイルに合わせて、**体内酵素を活性化させる食物酵素をいかに手軽に摂取できるか。ニーズは幅広い層に拡がっております。**

※発酵食品に食物酵素が多く含まれております。



【発酵食品が不足すると・・・】

- ・胃腸の不調
- ・体形の崩れ
- ・肌あれ

など・・・

体内酵素のバランスが影響している
との研究結果が多く発表されており
ます。

【検索サイトでも注目度がUP！】



Googleのキーワード検索は2015年から安定的に
1,000,000回／月以上検索!!人気が衰えません！

お客様の様々なご要望から「おなか生酵素」は誕生しました！

ご要望①：原材料は大丈夫？

主に岡山県産の野菜や果物を原料に使用しております。契約農家にて生産しておりますのでトレーサビティも万全です。

ご要望②：苦くないですか？味が苦手で・・・ それと上白糖が気になつてます。

一般的にはエキス抽出に上白糖が使用されます
が、**上白糖は一切使用せずに沖縄県産の黒糖を使用しています。**苦くなく美味しくお召し上がりいただけます。

ご要望③：保存料、添加物は使わないでほしい。 保存料、添加物は一切使用しておりません。

ご要望④：毎日、家族で飲むものなので、無理なく手軽に続けたい。

継続的に飲んでいただかないと健康管理になりません。おなか生酵素は**平均的な酵素ドリンクよりも約20%～30%価格を抑えております。**

リピートのお客様を多く獲得！

ご要望④：お父さん、お母さんは日々の健康管理に、私はファスティング時に使いたいのですが両立できる商品はないでしょうか？

おなか生酵素は**旬の時期に収穫された野菜や果物を別々にエキス抽出して栄養価を追及しております。**日々の健康管理としては勿論ですが、ファスティング時やファスティング後の回復食にもお勧めです。



契約農家から原料調達

契約農家にて原料調達



3年間発酵熟成



旬の野菜・果物を使用して旬の時期に仕込む



いちご



ダイコン

4~6月に収穫し、12月~2月に収穫し、
仕込む



キンカン

2月に収穫し、仕込む



他のメーカーは…
旬も関係なく、すべてを混合して仕込んでいますが…

おなか生酵素は
こだわりの
「旬仕込」

他社、酵素ドリンク比較

・健康管理系

主に40代～70代が購入層
男女問わず



▶ 晓酵素デラックス 1200ml

¥ 7,000(税抜)

商品番号 : A114260H

製造元 : 晓酵素産業 ブランド : 晓酵素
[その他の晓酵素を検索](#)



▶ 大高酵素 スーパーオータカ 720ml

¥ 4,800(税抜)

商品番号 : S301500H

製造元 : 大高酵素 ブランド : スーパーオータカ(大高酵素)



▶ 菊慈堂(kanjido) ノニプラス酵素 720ml

¥7,600 ⇒ ¥ 5,285(税抜)

商品番号 : E368353H

販売元 : ハンストレーディング ブランド : 菊慈堂(kanjido)

・美容系

主に20代～40代の女性が購入層



栄養機能食品

▶ ベジーテル 酵素液 720ml

¥ 7,600(税抜)

商品番号 : E332001H

販売元 : ビューティプランニング ブランド : ベジーテル



▶ ベジスリム酵素 原液タイプ 500ml

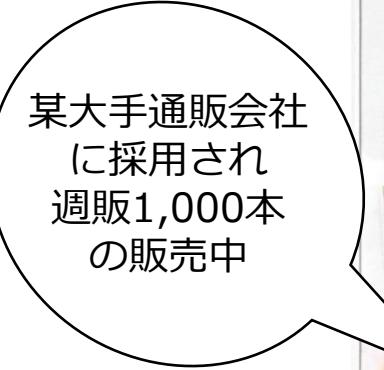
¥3,800 ⇒ ¥ 3,285(税抜)

商品番号 : E337079H

販売元 : タモニ ブランド : タモニ

販売状況

某大手通販会社
に採用され
週販1,000本
の販売中



長期熟成ドリンクで美をみがく
おなか生酵素

美しいにこらめのある女性たちから、熱い注目を集めている酵素ドリンク。「おなか生酵素」は旬の野菜や野菜だけを原料に、じっくり自然発酵熟成させた、こだわりの酵素ドリンクです。

岡山県産を中心とした野菜・果物
75種 使用

地元岡山の契約農家が育てた野菜や果物をメインに、75品種も使用。トレーサビリティにもこだわっています。

旬にとれたものだけを使用

野菜と果物はすべて旬の時期に収穫したものを使います。他社では旬に調節なく混ぜて仕んでいる場合もあります。

3年間じっくり自然発酵

沖縄県産黒糖で抽出したエキスを、モンゴル由来の乳酸菌を使つて、3年かけて自然発酵させています。一般的には酵母を使い低温盆地で人工的に発酵させるところも。

お問い合わせ

0570-044-066

お問い合わせ窓口

0120-777-995

お問い合わせ窓口

5月29日(火)



年末年始も、まずは腸から！

腸内美人を目指します



白糖は使わず
旬の国産野菜・果物を
3年間じっくり自然発酵

MADE
in
JAPAN

何かと忙ただしい年末年始を健やかに過ごすためにも、まずは腸の調子から！



Propose a dog life in winter
冬のくらし特集

年末年始にオズのオリジナルギフト

入浴剤
アドベンチャースタンド
スクラップブック

年始も、まずは腸から！

おなか生酵素

