

オンガネ カムジャ焼きそば 御提案書



オンガネジャパン株式会社
〒752-0953 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. 日本国内製造の(韓国風)焼きそば
2. カムジャとは？
3. 隠れたヒット商品 ～カムジャ麺の動向～
4. カムジャ焼きそば 誕生まで
5. ブログでの評価
6. 販売イメージ

1. 日本国内製造の(韓国風)焼きそば

※具材はキャベツ・ニンジン 粉末ソースはピリ辛です。



オンガネ カムジャ焼きそば
90g
130円(税抜き)



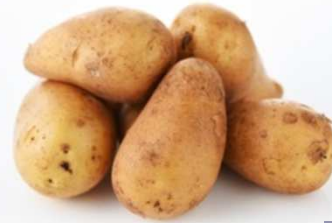
保存方法●直射日光、高温多湿を避け常
温で保存して下さい
調理方法●枠外に記載
使用上の注意●調理中および調理直後
は、やけどにご注意ください
原産国名●日本
販売者●オンガネジャパン株式会社 OS
山口県下関市長府港町 10-63

賞味期限

一括表示には、あえて
原産国名:日本と表記
しております。

2. カムジャとは？

カムジャとは日本語でじゃがいも！



小麦が主原料の国産インスタント麺と違い、
じゃがいも澱粉を多く配合しておりますので
もちもち・つるつる食感です。

通な漫画「めしばな刑事・タチバナ」
で紹介されました。



3. 隠れたヒット商品～カムジャ麺の動向～



某K店

日販 1300～1800個
安定的に売れております。

某KA 名古屋店

インスタントラーメン 売上No.1

日販 20個

導入店舗満足度

○○○○%

『本当においしい食材BEST100』

カムジャ麺



4. カムジャ焼きそば 誕生まで

試行錯誤……

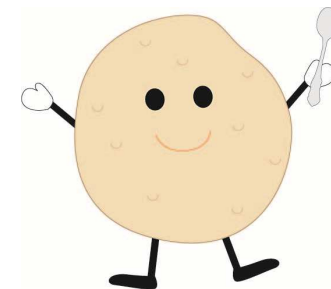
カムジャ麺を製造している韓国・三養食品に依頼し商品化を試みましたが、そもそも焼きそば自体が韓国にないため1年近く試作を重ねながらも粉末ソースのハードルが越えられず、やむなく断念いたしました。

日本国内製造……

韓国で製造できない以上、日本での製造を模索。しかし、じゃがいも澱粉を使用した麺が当然、国内にありませんので麺の製造が高いハードルになりました。メーカーさんにご協力いただき、試作に試作を重ねる日々……

構想から2年半……遂に完成！

長い時間を費やしましたが、もちもち麺でピリ辛粉末ソースのカムジャ焼きそばが完成しました。
試験販売ではブログなどで多くの反響をいただいております。



5. ブログの評価

yahoo・Googleなどで「カムジャ焼きそば」と検索すると多数ヒットいたします！

キムチと韓国海苔をトッピング！

Ameba

マイページ ビグ アメブロ 今年最も笑われたボケを発表

1 2 3 4 5 6
7 8 9 10 11 12 13
14 15 16 17 18 19 20
21 22 23 24 25 26 27
28 29 30 31

沸騰したお湯に麺とかやくを入れて、
水分が減ってきたら粉末の調味料を入れます。
程よく炒まったら完成。
キムチを乗せるのがオススメです。



月別
2014年12月(1)
2014年11月(2)
2014年10月(14)
2014年09月(5)
2014年07月(17)
2014年06月(16)
2014年05月(15)
2014年04月(4)
2014年03月(2)
2014年02月(8)
2013年10月(1)
2011年11月(2)
2011年10月(4)
2011年09月(1)
2011年08月(2)
2011年06月(1)
2011年05月(1)

キムチと韓国海苔を乗っけてみました。
辛い！からうまでしたー。

次はバクチーラーメン。

キムチとニラ・ブナシメジも..

モチモチ焼!!

キムチを加えるとより美味しくなると書いてあるので、加える事にしました。
ついでにブナシメジも。



カムジャとは日本語で「じゃがいも」に「じゃがいも」でん粉を練りこんで作っていますので食感はモチモチ、ピリッと辛みのきいた特製ソース、相性バツグンです。

調理方法

- 1 フライパンに水250ml入れ、沸騰させ、めんとかやくを入れる。
- 2 約30秒ほどして裏返し、めんによりお湯を吸わせはくします。
- 3 水が完全に乾く直前まで、乾かす。火を止め、めんを冷ます。
- 4 適量に炒めたらお皿に盛り、お好みでトッピングする。

※他具材を加える場合には、味が薄くなる場合がありますので調味料で味をととのえて下さい。

出来上がり〜。



うんうまい。

6. 販売イメージ

● 人気のカムジャ麺とのセット販売がおすすめです。

