

ヨーグルトパウダー 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. バイヤー・消費者から高い評価！
2. 若者の牛乳離れの対策 ※チルドコーナーでの販売
3. お好きなフルーツでMyスムージー ※青果コーナーでの販売
4. 朝食カテゴリー ※ドライコーナーでの販売
5. ヨーグルトパウダーとは？
6. ヨーグルトパウダーに含まれる乳酸菌の種類
7. 乳酸菌の効果
8. ヨーグルトパウダーの作り方とアレンジレシピ①
9. ヨーグルトパウダーの作り方とアレンジレシピ②
10. 販促用POP・什器

1. バイヤー・消費者から高い評価！

某大手食品ベンダー展示会
でバイヤー注目ランキング
700品目中 **第5位！**



女性を選ぶ注目
ランキングでは第
4位に！

同企業の雑誌にも
この結果が掲載さ
れました。



3年かけてテストした**458品**の中から
A評価だけ集めて掲載された雑誌です。
発売して、3ヶ月で「早くもランキング入り！！」

カルディの『本当においしい食材BEST100』
第32位！

3. お好きなフルーツでMyスムージー 青果コーナーでの販売

スムージーの専門店が季節を問わず
20代～40代の女性に人気の理由

美味しい

美容

おしゃれ
キレイ！

自宅で手軽に
フルーツヨーグルト
スムージー！
で相乗効果。

きれいになれるスムージーSHOP最新ガイド
話題のスムージーショップへGO！

今や美女の新常識。新鮮な野菜や果物、美肌素材をたっぷり使ったスムージーをイートインやテイクアウトでいつでも楽しめる、話題のスムージーショップの最新情報！



LAからセブ御用達スムージーが上陸！
【ロベックス ジュース 原宿店】
1996年にLAで誕生した、プレミアムスムージー...



人気フォトグラファターのジュースバーがオープン
【スカイ ハイ/渋谷】
ファッション誌やモード誌でフォトグラファートとして活動し、なが...



本家本元のグリーンスムージー
グリーンスムージー スタンド
グリーンスムージーバーの17倍量、「ミヤ...



ロコ気分のスムージーでパワーチャージ
【アイランド ベジー/広尾】
...



栄養士が考案したスペシャルな1杯を優雅な空間で
【パーク ハイアット 東京 ジラントール/新宿】
“ゲストの健康に貢献...



カフェでもケアして、髪も爪もますますきれい！
【ウカフェ/六本木】
人気サロン「ウカ (uka)」が、内側から美容を導き、女性のト...



4. 朝食カテゴリー ドライコーナーでの販売



ドライコーナーの中でも伸びている朝食カテゴリーでの導入も進んでおります。

※青汁・グラノーラ
などとコラボ

5. ヨーグルトパウダーとは？

牛乳にヨーグルトパウダー

スティックタイプで
保存や携帯にも便利



牛乳の量や他の材料との組み合わせで
アレンジの幅が広がる

乳酸菌だけじゃない！カラダにうれしい成分が
他にもたくさん含まれています



裏面にレシピを掲載

●ヨーグルトパウダー レシピ●

ヨーグルトスムージー
本品2本(30g)、水100g、牛乳100mlをミキサーにかけてください。
※お好みによって砂糖や蜂蜜を加えてください。

ストロベリーヨーグルトスムージー
本品2本(30g)、イチゴ50g、水100g、牛乳100mlをミキサーにかけてください。

マンゴーヨーグルトスムージー
本品2本(30g)、冷凍マンゴー100g、水50g、牛乳100mlをミキサーにかけてください。

ブルーベリーヨーグルトスムージー
本品2本(30g)、冷凍ブルーベリー100g、水50g、牛乳100mlをミキサーにかけてください。

ヨーグルトアイス
本品1に牛乳3の割合で入れ、ミキサーにかけて冷凍してください。

その他
カレーなど料理のかけし味におすす
めです。

混ぜるだけ！

5種類の乳酸菌

食物繊維

コラーゲン

マルチビタミン

ビタミンB1

ビタミンB2

ビタミンB6

ビタミンB12

牛乳120gにヨーグルトパウダーを1本入れてよくかき混ぜます。5分くらいで固まってきます。(お好みで時間を調整)
好きな果物を入れたスムージー、朝食のシリアルにちょい足し、お料理やお菓子作りにもご活用頂けます。
MYヨーグルトとして、その日の気分で自由自在！お手軽にアレンジして頂ける商品です。

6. ヨーグルトパウダーに含まれる乳酸菌の種類

ヨーグルトパウダーに含まれる乳酸菌の種類は**5種類**

L.カゼイ菌

『L.カゼイ シロタ株』とも呼ばれ、耐酸性であり 又、酵素があっても無くても増殖することができます。

アシドフィルス菌

熱や酸に強く、強力な殺菌作用があります。

プランタルム菌

胃液や胆汁に強い植物性乳酸菌です。

サーモフェイラス菌

ヨーグルトやチーズを作る際にスタータ(元菌)として国際規格で認定されています。

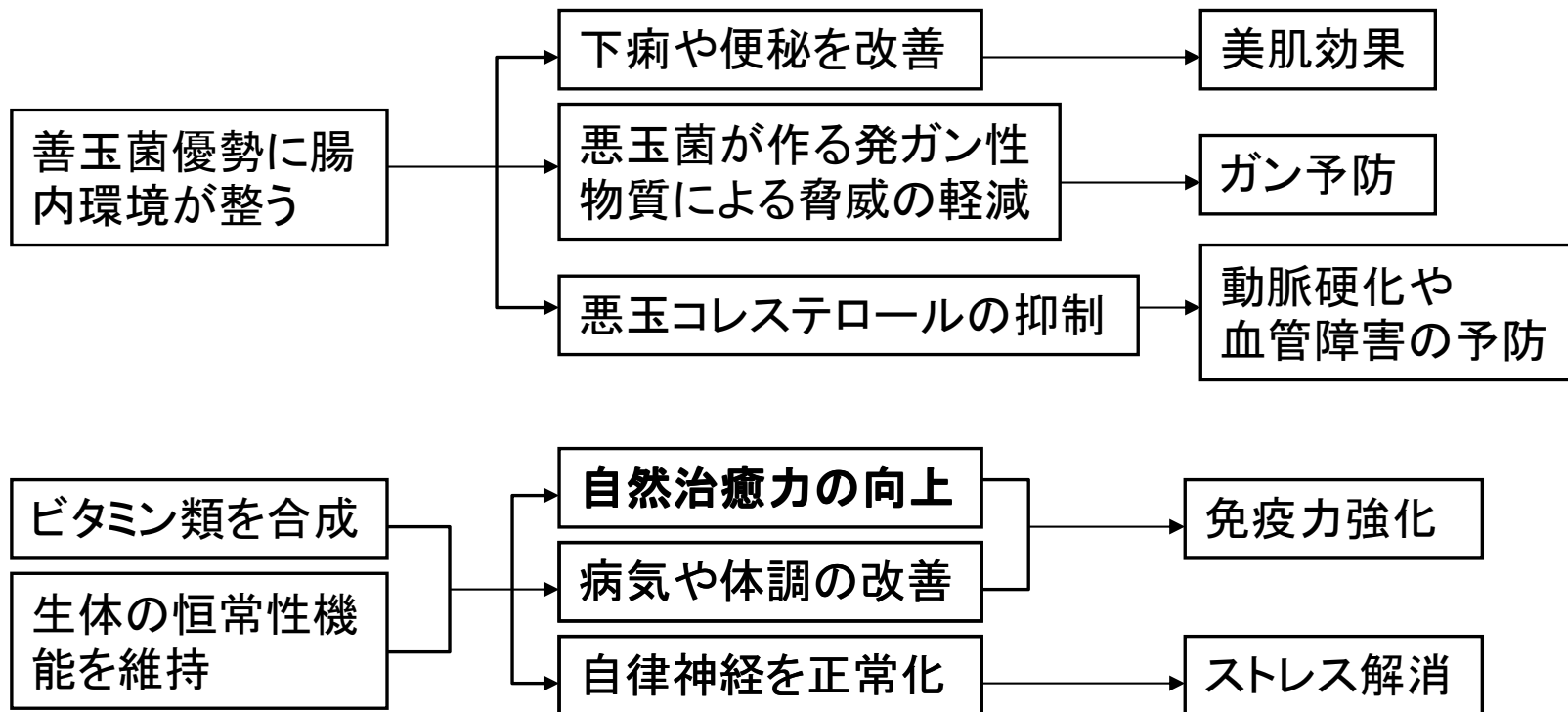
ロンガム菌

ヒト由来の(日本人の長に常在している)ビフィズス菌の一種で酸に強いのが特徴です。

混合乳酸菌の数は **約8,000万個／15g(1包当り) !!!**

7. 乳酸菌の効果

乳酸菌の主な働きは、腸内環境を善玉菌優勢に整えてくれ、また体内でビタミン類を合成してくれます。更に免疫機構にも有益に働き、免疫力を高めてくれます。



8.ヨーグルトパウダーの作り方とアレンジレシピ①

～まずは基本の作り方～



基本のレシピ
+
シリアル



牛乳120mlとスティック1本を
よくかき混ぜて、待つこと5分
で出来上がり♪

★スムージー★

基本のレシピ

+

氷

+

好きなフルーツ



基本のレシピ
+
好きなジャム

9. ヨーグルトパウダーの作り方とアレンジレシピ②

★お料理の隠し味に...★



★手作りドレッシング★



基本のレシピ
+
マヨネーズ・ケチャップ・塩コショウ



基本のレシピ
+
コチュジャン・粗挽きコショウ

★蒸しパン★



基本のレシピ
+
ホットケーキミックス・卵・サラダオイル
+
好きなトッピング

アイデア次第で
他にも色々ア
レンジの幅が広
がります

★ヘルシークッキー★



基本のレシピ
+
小麦粉・きな粉・マーガリン

★レモンケーキ★



基本のレシピ
+
ホットケーキミックス・卵・砂糖・レモン
・オリーブオイル

10. 販促用POP・什器

●販促用POP A5サイズ



●スイングPOP

73mm × 80mm

帯に挟んでご使用いただけます。



●販促什器・ポスター

