

# 배 생효소 제안서



용가네 재팬(주)

〒752-0927 야마구치현 시모노새키시

쇼후미나도마치10-63

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

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

# 목차

1. 최근 【효소음료】 열풍
2. 배 생효소란!?
3. 배 생효소 차이점!
4. 배 생효소의 마음
5. 매장 이미지

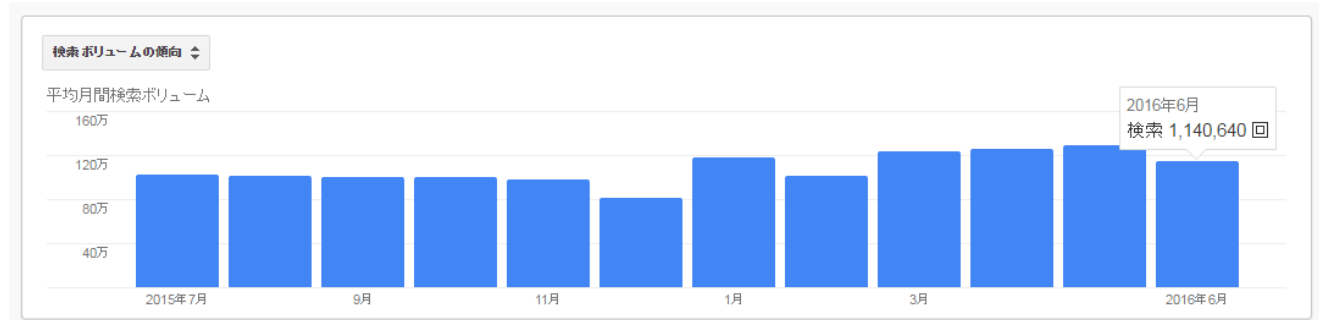
# 최근 효소 음료 열풍



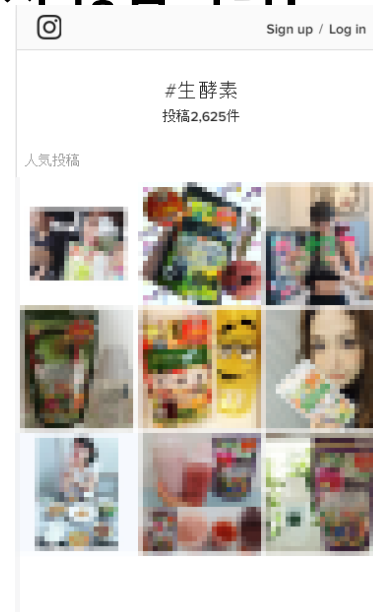
인기의 지표를 재는 【google드렌드】에서도  
【생효소】는 2015년 부터 급상승!!



인터넷 쇼핑사이트에서도 많은 인기!  
라쿠텐이나 Yahoo등 쇼핑 사이트에서 많은 데일리랭킹 1위!!



Google의 키워드 검색은 2015년부터 안정적으로  
1,000,000회/월 이상 검색!! 인기가  
줄어들지 않습니다!



Instagram의  
#생효소는 무려  
2,625件

# 생 효소라는 것은!?! 당신의 건강을 「장활腸活」 로 후원

- 오카야마현산을 비롯한 75의 제철인 야채 과일등 발효숙성
- 제철인 재료를 수확해,하나씩 재료마다 「발효」 시키고 있습니다.
- 아침 대신 먹거나 「단식중」 인 서포트에게 추천

「배 생효소」  
는 신체에 있는  
효소를 활발하게  
하여  
「장내미인」  
을 목표로한다!



우선 「장腸」 부터  
젊고 건강하게

家族のために若々しく、  
健康でありたい。

まずは  
「腸」  
から!

「おなか生酵素」は  
体内にある酵素を活性化して、  
「腸内美人」を目指します。



# 배 생효소 차이점 !

## Point1 : 제철인 야채 · 과일을 사용

사용하는 야채 과일은 제철인 시기에 수확된것을 따로 담은것으로 영양가를 추구하고 있습니다.



타사는 제철과 상관없이 모든 재료를 담는대요...

Point3 : 백설탕은 사용하지 않습니다  
엑기스 추출액과 오키나와산 흑설탕을 사용하고 있습니다.

일반적으로는 백설탕을 사용하고 있습니다.



## Point2 : 재료는 엄선된 재료만 !

엄선된 재료만 사용하고, 주된 야채 과일은 「맑은 나라」 오카야마현산을 사용.

트레이서빌리티(traceability)도 단단한다.

## Point4 : 3년간 자연발효

일차발효는 몽골의 유래로서 유산균을 사용해 3년을 걸쳐서 자연 발효합니다.

일반적으로는 효모를 사용하고 저온솔로 인공적으로 발효시켜요.



# 배 생효소 차이점 !

## Point1 : 제철인 야채 과일을 사용하고 제철인 시기에 담는다

사용하고 있는 야채 과일은 제철인 시기에 수확된 것을 따로 담는것으로 영양가를 추구하고 있습니다.



제철인 시기에 수확하고 제철인 시기에 담는다.



딸기

4~6월에 수확하고  
담는다



무

12월~2월에 수확하고  
담는다



금귤

2월에 수확하고  
담는다

타사는...

제철도 상관이 없이 모든 재료를  
혼합하고 담지만...

배 생효소의 「제철 담구기」



# 배 생효소 차이점 !

## Point 2 -1 : 원료는 엄선된 재료만 !

엄선된 재료만 사용하고, 주된 야채 과일은 「맑은 나라」 오카야마현산을 사용.  
트레이서빌리티도 단단하다.



그 고장의 계약농가에서 사들이는 원료



통도 위생적으로 철저하게 관리하고 있습니다.



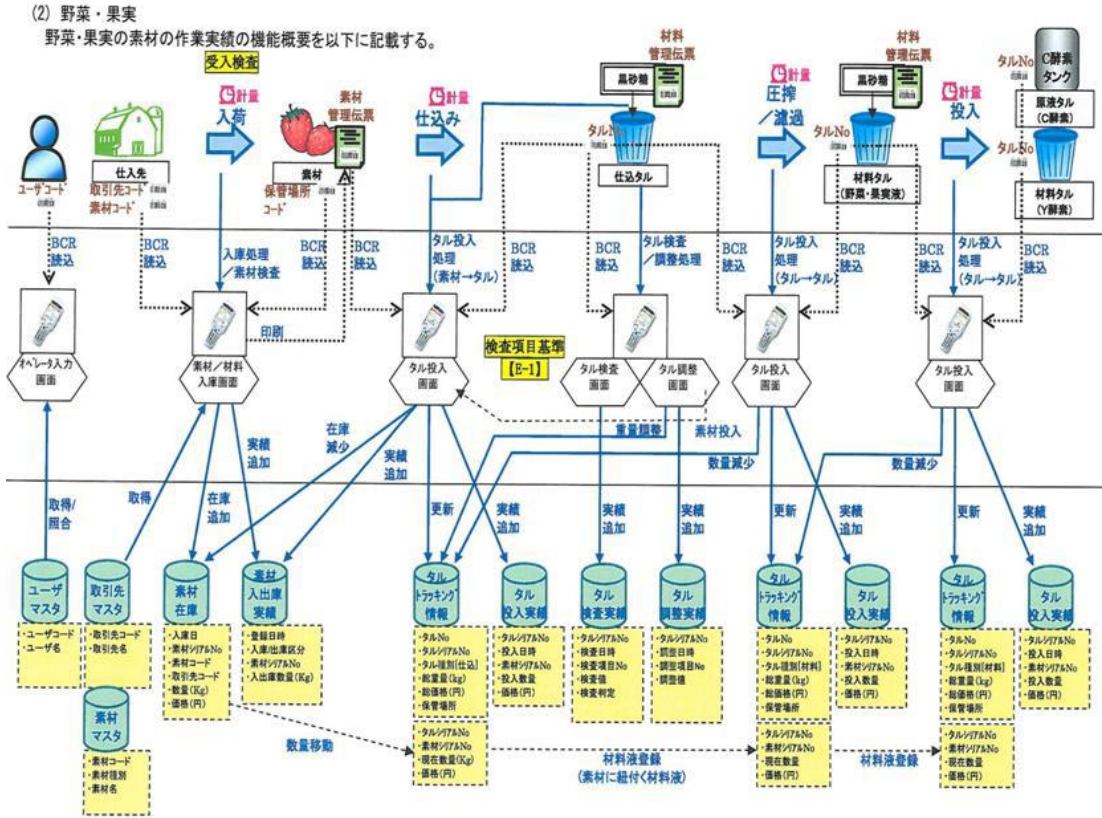
# 배 생효소 차이점 !

## Point2-2 : 안심되는 트레이서빌리티 !

매입에서 제조까지 일원관리하여 품질트레이서빌리티의 확보가 가능.  
 통의 장소 · 번호를 설정해, 매입정보 · 진척상황 · 작업순서를 가시화.  
 품질의 안정화가 기대됩니다.



원료나 통의 관리를 일원관리하는 시스템을 도입!  
 이 관리시스템을 통해 원료 구입처, 매입시기도 따를 수 있다!





# 배 생효소 차이점 !

## Point3 : 엑스추출액에 오키나와산 흑설탕을 사용 !

백설탕은 사용하지 않습니다.



**오키나와산 흑설탕만 사용 !**

오키나와산 흑설탕만 사용하고 있습니다.



**흑설탕은...**

백설탕에서는 제거되는 「당밀糖蜜」이 그대로 들어있습니다. 그 때문에 흑설탕은 칼륨이나 각종 미네랄이 풍부하게 포함되고, 당도는 80~86도로 낮지만 독특한 감미와 깊은 맛이 있습니다.

**타사는...**

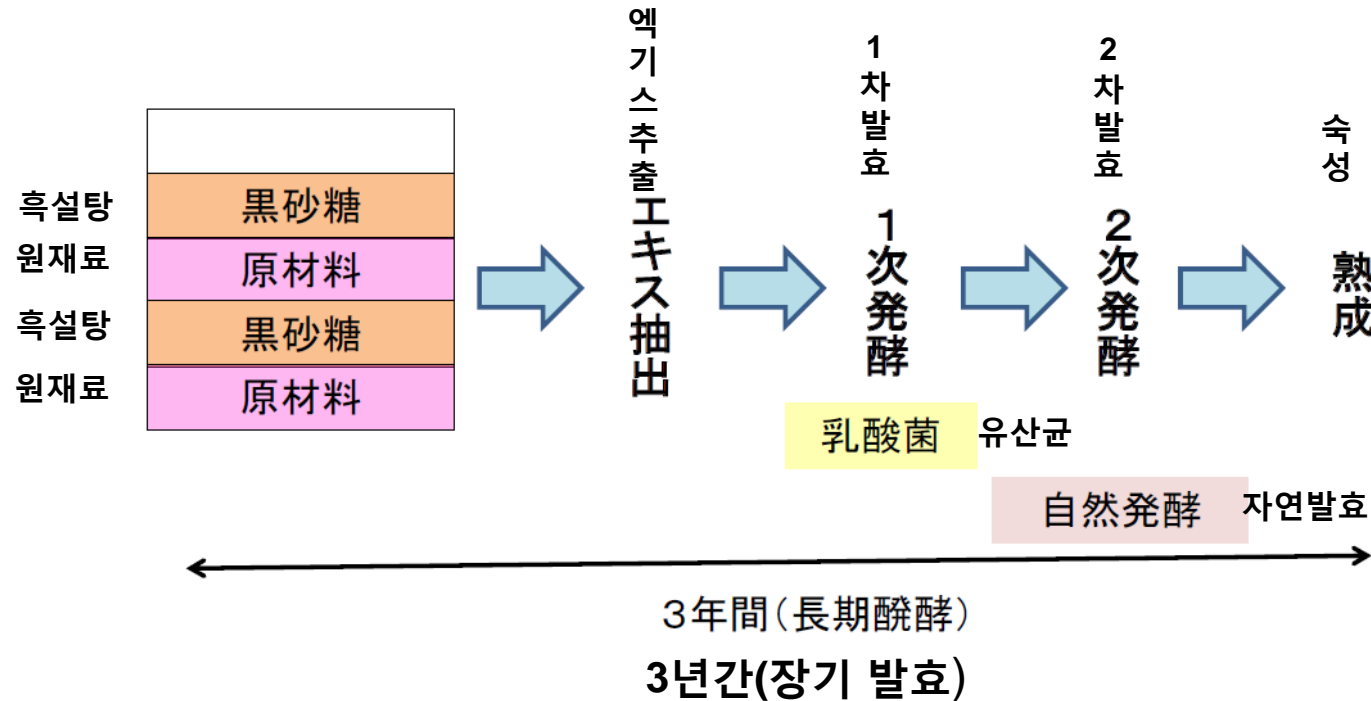
일반적으로는 백설탕이 사용됩니다.



# 배 생효소 차이점 !

## Point4 : 3년간 자연발효

일차발효는 몽골의 유래로서, 유산균을 사용하여 3년에 걸쳐 자연발 효합니다.



타사는...

일반적으로는 효모를 사용하고  
저온솥으로 인공적으로  
발효시킵니다.....

# 배 생효소의 마음

매일 무리없이 계속하고  
싶구나...

그러한 요청으로 「배 생효소」는 탄생하였습니다

## 당신의 건강을 「미장美腸」을 통해 응원!

20대 시절과 비교했을때, 비슷한 증상이 있습니까? \_\_\_\_\_

- 변비되기 쉽다       배의 불편감을 느낄때가 있다
- 자주 배가 팽팽해진다       변이 묽어지거나 딱딱해지다

장내환경 유지하기 위해서는 발효식품을 섭취하는게 효과적!  
알고 있어도 매일 유지하는게 어려운것이 현실입니다.

그래서 아침에 한잔 저녁에 한잔  
부담없이 계속 지속 할 수 있는 음료가 탄생했습니다.



### 3.배 생효소 매장 이미지



매장에서도 시선을 끄는 예쁘고 간소한 디자인이 특징!  
밝은색의 용기가 시선을 집중시킨다! 남녀노소가 들기 용의하다!

