胃肠生酵素 策划书





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/

酵素饮料·酵素保健品市场:约400亿

有人说每天吃2盒纳豆就可以了・・・

从30年前开始,日本人的家庭料理也在走向欧美饮食文化。 有益于身体健康的「味噌、纳豆」等发酵食品的消费量,在不断地降低。 结合现代社会的现状,和对消费者进行的健康意识及要求调查、利用食物酵素, 以最简捷的方式,使胃肠内的酵素活性化。 这个意识需要广泛扩展。



※发酵食品内含有丰富的食物酵素。

【发酵食品摄取不够・・・】

- 胃肠不调
- 体型不美
- ・皮肤不好 等・・・

以上经过研究调查的结果,都是因为体内酵素不足影响的。

【网页搜索,关注度很高!】



Google网页搜索从2015年开始

1,000,000次/月被搜索!!人气不减!

按照现代社会的消费者对健康的要求「胃肠生酵素」诞生了!

要求①:原材料的安全性!

主要以冈山县产的水果蔬菜作为原材料使用。直接和当地农户签约,安全性很高。

要求②:不喜欢苦味,因为很难喝·· 也不要加白糖,因为对身体不好。

一般原液提取都会使用白糖,但我们更注重消费者的健康,生产出高品质的酵素产品才是我们的宗旨,我们使用的是冲绳的黑糖。 产品不仅不苦,还非常好喝。

要求③:不希望添加防腐剂、其它添加物。本产品属于无添加。

要求④:作为全家每天的保健饮品来使用,不希望价格很贵。

作为健康保健品,希望消费者能够长期 饮用。胃肠生酵素将会比其它同行酵素 饮品便宜20%~30%,确保低价格高品 质。

消费者的满足度很高!

要求④:父母作为健康保健品饮用,我想作为减肥瘦身产品饮用,希望一瓶酵素全家人以不同的目的饮用?

胃肠生酵素中使用的每一种蔬菜和水果 都是在当季最新鲜时收获的,然后分别 发酵提取。无论是作为健康保健,还是 作为体型保持,减肥瘦身方面,都非常 推荐饮用。



从签约农户处收获原材料进行加工

收获原材料





3年熟成发酵





当季蔬菜·水果收获完直接进行加工





4~6月收获完 直接加工





12~2月收获完直接加工





2月收获完直接加工



其它同行产品呢… 不在乎是不是当季… 也不在乎新鲜,直接 混在一起加工。

胃肠生酵素最注重 「当季收获分别加 「」

宣传版面 A4POP





其它资料





贩卖电商平台 amazon

らでぃっしゅぼー や



贩卖店铺 コスモス药妆店





