卵かけごはん専用しょうゆOEM製造事例｜ブランド卵向けオリジナルたれ開発



卵かけごはん(TKG)は、ご家庭でだけでなく飲食店メニューとしても人気が高く、専用しょうゆや専用たれへの関心が高まっています。近年では、各メーカーからさまざまな商品が展開されています。

今回は、卵販売店様が「卵かけごはん専用しょうゆ」をOEMで開発し、PB(プライベートブランド)商品化することで、ブランド卵の魅力向上と販路拡大につなげた事例をご紹介します。

ブランド卵の付加価値向上に

業態:卵販売店
課題:自社ブランド卵(プライベートブランド卵)に合う専用しょうゆがない
解決策:OEMによる専用しょうゆの開発・PB商品化
成果:商品価値向上や販売提案の幅を広げる取り組みにつながりました。

専用しょうゆOEM開発前の課題

背景

液体調味料OEMに関する資料をご覧いただき、卵かけごはん用のたれのPB商品化にご興味をお持ちいただきました。

課題

既存のNB(メーカー既製品)商品を販売していたものの、自社ブランド卵の特長に合った専用しょうゆを開発し、差別化を図りたいというご要望がありました。

専用しょうゆOEM開発のきっかけ

当初は市販の卵かけごはん専用しょうゆを取り扱っていましたが、ブランド卵の価値向上を目的にPB化を検討。卵の味わいを引き立てる専用たれの開発がスタートしました。

ご提案内容

旭創業では、ご提供いただいた既存商品のサンプルとご要望をヒアリングしたうえで味の方向性をすり合わせ、複数回の試作を行いました。
また、容器については卓上ボトルも検討されていましたが、汎用性や販売展開を考慮し、小袋タイプをご提案しました。

専用しょうゆOEM開発後の成果

完成した「卵かけごはんのたれ」は、15mlの小袋タイプとして商品化。
卵10個パックに数袋を添付する形で販売しています。

さらに、たれ単体でも10袋入りパックでの販売も視野に入れています。

これにより、卵と調味料を組み合わせた提案が可能となり、売場提案の幅が広がりました。

このようなお客様におすすめ

このようなお悩みはありませんか？

自店の商品に合うオリジナルたれを作りたい
プライベートブランド品で商品の魅力アップし、既製品との差別化を図りたい
小ロットでOEMを始めたい

このようなお悩みがございましたら、お気軽にお問い合わせください。

小ロット対応の調味料OEM・たれOEMなら旭創業へ

旭創業では、味づくりのご提案から容器選定、充填、納品まで一貫してサポートいたします。小ロットでの調味料OEMをご検討の際は、お気軽にご相談ください。

「旭創業の調味料OEMの特長」

- 小ロット対応
- 味づくりサポート
- 業務用・市販用対応
- 充填形態の提案

調味料OEM・たれOEMをご検討中の方は、お気軽にご相談ください。

液体調味液OEMのご相談は
株式会社旭創業
sales@asahi-so.co.jp
＜お電話でのご相談　平日9:00～17:30＞
札幌支店 011-806-0280
仙台支店 022-388-8801
東京支店 03-5206-5055
長浜支店 0749-79-8118
大阪支店 06-6695-3751
広島支店 082-532-6155
九州支店 092-688-9600

液体調味液の
OEM事例一覧