

TONGARI



ご自宅で手軽に

二郎系

の味を楽しめる！
万能調味料



目次

- 01 市場動向
- 02 商品開発の経緯
- 03 ターゲット層
- 04 ご提案商品について 概要
- 05 ご提案商品について 商品特長
- 06 ご提案商品について ポジティブ
- 07 ご提案商品について 高価な理由
- 08 お客様の声
- 09 お取り扱い店舗
- 10 木村匡也氏によるYouTubeナレーション





市場動向

二郎系 は今ではひとつのジャンルとして確立しています

Yahoo! MAPで提供されている
ラーメンマップ機能

検索ジャンルに **二郎系** があるほど人気！



Instagramでの
ハッシュタグ件数

#二郎系ラーメン 投稿36.8万件
#二郎系 投稿56.3万件
2024年7月現在





商品開発の経緯



知り合いに、次郎系ラーメンが好きな友達が多くて頻繁に通ってました。そんな時...



二郎系ラーメンは、なぜここまで人を魅了するんだろう？
作ったら需要があるのではないかと
思い商品開発をスタート。



二郎系ラーメンを再現するだけでなく様々な使い方ができるような調味料があったら最高では？
と思い現在の商品が完成しました！

日本中に届けたい
想いから



クラウドファンディング
2週間で目標金額を達成！

目標金額500,000円
535,260円

支援者数
64人



ターゲット層

10~40代
男性



10代 20代 30代 40代 50代

ラーメン二郎のお店に通い詰めるほど
二郎系を愛している！
だけど...

お店に行かない日でも
家でラーメン二郎の味を楽しみたい...

20~30代
女性



10代 20代 30代 40代 50代

ラーメン二郎は大好き！
ラーメン二郎の店舗に行きたい！
だけど...

一人ではお店に入りづらい...
口臭が気になるから店は躊躇する...

そんな方が



ご自宅で手軽に **二郎系** を楽しめる調味料を開発しました！



ご提案商品について

概要

ご自宅で手軽に **二郎系** の味を楽しめる！万能調味料

商品特長

ポジショニング

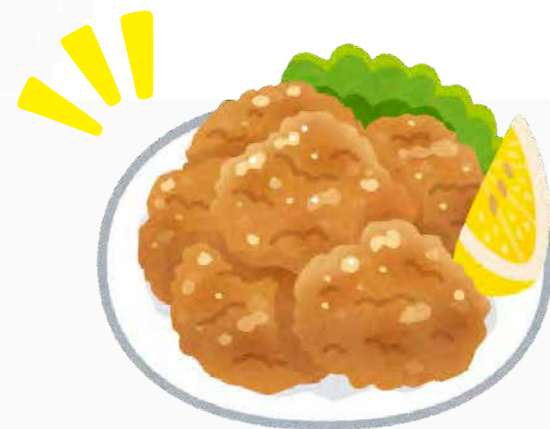


これ1本で
使い方は**無限大**！

量目	160ml
希望小売価格	680円 (税込)



野菜・唐揚げ・ステーキ・ラーメンなど
幅広い料理のアクセントになります！





ご提案商品について

概要

商品特長

ポジショニング

高価な理由

特長 Point1

単一な味ではなく

豚とニンニクの味で 複雑な味わいに！

当社商品

ガッツリ香るニンニクの風味と豚の旨味を
ぎゅっと詰め込んだ醤油ベースの二郎系の味を再現！



《レシピ》

ニンニク15%
かえし45%
豚骨スープ40%程

他社商品

ニンニク・ラー油系が主流



特長 Point2

固形感のあるタイプではなく

サラサラしていて 使いやすさ抜群！

当社商品

サラサラのタレでまるで ドレッシングのように使える！
味の調整もしやすい！

他社商品

固形感のあるもの
脂感が強いものが主流





ご提案商品について

概要
商品特長
ポジショニング
高価な理由



真似されない理由

TONGARIは、豚骨を使用しているのに対して
他社製品は、ポークエキスを使用。





ご提案商品について

概要
商品特長
ポジショニング
高価な理由

希望小売価格 **680円** (税込)

○使用方法例
(濃度はお好みで調整してください)

- そのまま生野菜にかけて
- ニンニクもやし
もやし1袋:本品大さじ1.5杯
- ラーメン
お湯80ml:本品80ml
- 油そば
好みの麺類200g:本品大さじ1杯
- ガーリックライス
ご飯1合:本品大さじ2杯
- 炊き込みご飯
お米1合:本品大さじ2.5杯
- 唐揚げ
鶏肉250g:本品大さじ3杯

※その他、ステーキなどの各種ソースや餃子、味付き卵などにもご使用いただけます。

ヨコヤマ 公式

※稀に脂が白く固まることありますが品質に問題ございません。

4 595640 560046

TONGARI
豚骨ニンニク
ドレッシング&ソース

※開封後は
冷蔵庫で保管の上、お早め
にお召し上がりください。
※ご使用の際はよく振って
からお使いください。

名称:乳化液状ドレッシング
原材料名:豚骨スープ、ガラ
スープ、本醸造醤油、食用植
物油脂、砂糖、その他(国内
製造)、本醸造醤油、ニンニク
/調味料(アミノ酸等)、カラ
メル色素、酸化防止剤(V.E)、
酒精、(一部に小麦・大豆・豚
肉・鶏肉を含む) 内容量:
160ml 賞味期限:枠外下部に
記載 保存方法:直射日光、
高温多湿を避けて保存。
製造者:(株)ヨコヤマ
東京都新宿区西早稲田3-1-6-402
TEL:03-4446-9067
製造所:神奈川県鎌倉市御成町20-5

栄養成分表示(100g当たり)
エネルギー156.5kcal/たんぱく質7.5g/
脂質0.9g/炭水化物11.9g/食塩相当量5.9g
(推定値)

賞味期限

キャップ

TONGARIは、豚骨を使用しているのに対して
他社製品は、ポークエキスを使用。





お客様の声



30代
男性

VOICE 01

肉や野菜炒めのアクセントとして使っています。
私は週3回ほどラーメン二郎に通っていますが、
TONGARIのお陰で毎日二郎の味を楽しめています！



20代
女性

VOICE 02

私はまだ1人で二郎に行けません。
「どうしても二郎が食べたい！だけど誘う友達がいない...」
こんな時にスーパーでラーメン
もやし・チャーシューを買って
TONGARIを上に乗せて食べています！

様々な店舗での販売、イベントへの参加にてご評価頂いております！

▶ niko...and様とコラボ店出店！



▶ 下記店舗で販売中 & 販売予定で





お取り扱い店舗



イトーヨーカドー

首都圏全店舗



1000店舗

youme

70店舗



ドンキホーテ



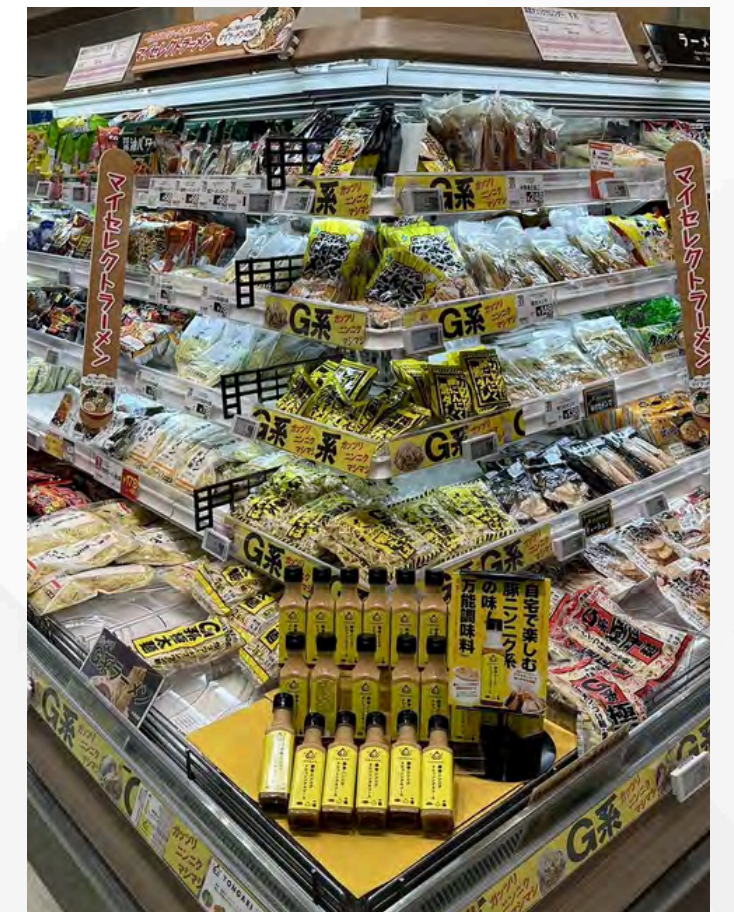
Tokyu Store



オークワ



一部店舗





木村匡也氏によるYouTubeナレーション

10

ちびまる子ちゃんの声優で お馴染み

Profile

お名前

木村匡也 (きむら きょうや)

生年月日

1965年11月3日 (58歳)

学歴/出身校

西南学院高等学校、西南学院大学文学部外国語学科英語専攻卒業。
西南学院大学に在学中に派遣留学生として米テキサス州ベイラー大学へ留学

出身地

福岡県

職業

ナレーター・声優

テレビ番組

『めちゃ×2イケてるッ!』『進め!電波少年』
『芸能人格付けチェック』『ちびまる子ちゃん』



公式HPのお写真を引用



TONGARI

会社概要

会社名

YOKOYAMA

代表

横山 淳一（ヨコヤマ ジュンイチ）

所在地

〒169-0051 東京都新宿区西早稲田3-1-6-402

設立

2022年1月

事業内容

食品の企画・販売



詳しくはこちらまで
お気軽にお問合せください

 03-4446-9067

 info@yokoyama-foods.com

（担当：横山）

