

商品規格書

 営漁組合法人オルレバダン	74, Dogeunnae-gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea (63074)	商品名	濟州ミナミアカザエビラーメン(カップ)	FOB	18,000(KRW)
		ホームページ	https://www.hanolle.com/	MOQ	1PLT
				サンプル提供価格	18,000(KRW)

製品仕様	
分類名称	カップラーメン
原産地	韓国
資源再利用可否	可
重量	68G/EA
内容量	68G/EA, 12EA/BOX
セット内容	12EA/BOX
賞味期限	製造日から11ヶ月
JANコード	

使用方法

直射日光を避けて室温保管し、開封後はすぐにお召し上がりください
 ナトリウム（食塩）の摂取量を調整するため、好みに応じて適切な量の
 スープを加えて調理してください

注意事項

この製品は、卵、牛乳、ソバ、ピーナッツ、サバ、カニ、豚肉、桃、トマト、亜硫酸類、クルミ、鶏肉、牛肉、イカ、貝類（牡蠣、アワビ、ムール貝を含む）、松の実を使用した製品と同じ施設で製造しています

企業紹介

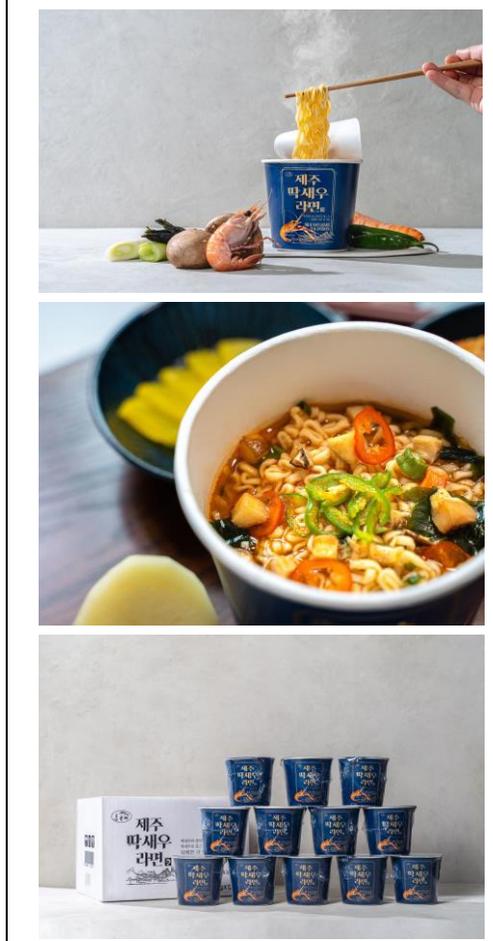
営漁組合法人オルレバダンは、2011年設立以降HACCP認証を受けた衛生的な生産施設を備え、濟州産地水産物を直接加工・生産しています
 主に学校や医療施設、ホームショッピング、オンラインモールなどに納品し、主品目は、太刀魚、サバ、イシモチの干物などで
 最近では、濟州ミナミアカザエビを活用したミナミアカザエビラーメンやミナミアカザエビ麻辣麺などを開発し、OEMとして生産しています

主要輸出国

アメリカ、オーストラリア、日本

■お問い合わせ

(社)濟州經濟通商振興院 東京通商代表部
 東京都新宿区四谷2丁目14-4ミツヤ四谷ビル301号
 Tel 03-6457-7112
 Fax 03-6457-7282
 E-mail jejujapantokyo@gmail.com



*濟州ミナミアカザエビラーメン (カップ)

自然豊かな濟州海域で獲れた新鮮なミナミアカザエビのみを厳選し、蒸す、乾燥、粉碎し、真空焙煎した後スープの中にミナミアカザエビの深い味を閉じ込めました

3分であればピリ辛ですっきりとしたスープの味が楽しめます
 ジャガイモと韓国産野菜フレークを使用、味、食感、健康まで考えた製品です

品質が認められ、韓国政府が認証する2022年ブランドK製品に選ばれました

ミナミアカザエビティーバッグ製法は韓国国内だけでなくアメリカでも特許を出願しました

レシピ：

- ①麺の上に粉末スープとミナミアカザエビ焙煎ティーバッグを入れる
- ②沸騰したお湯を容器の内側の線まで注ぎます
- ③蓋を開け、3分後にミナミアカザエビ焙煎ティーバッグをよくかき混ぜます

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	110*110*100mm	1	68g	
インボックス	340*240*225mm	12	816g	
アウトボックス	340*240*225mm	12	1.5kg	

商品規格書

 営漁組合法人オルレバダン	74, Dogeunnae-gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea (63074)	商品名	濟州ミナミアカザエビラーメン(袋)	FOB	30,000(KRW)
		ホームページ	https://www.hanolle.com/	MOQ	1PLT
				サンプル提供価格	30,000(KRW)



*濟州ミナミアカザエビラーメン(袋)

自然豊かな濟州海域で獲れた新鮮なミナミアカザエビのみを厳選し、蒸す、乾燥、粉碎し、真空焙煎した後スープの中にミナミアカザエビの深い味を閉じ込めました

ミナミアカザエビティーバックから漂う爽やかなスープ味
ジャガイモと韓国産野菜フレークを使用、味、食感、健康まで考えた製品です

品質が認められ、韓国政府が認証する2022年ブランドK製品に選ばれました

ミナミアカザエビティーバック製法は韓国内だけでなくアメリカでも特許を出願しました

レシピ：

- ①水550ccにミナミアカザエビティーバックを入れて煮出します
- ②沸騰したお湯に麺と粉スープを入れ、4分ほど茹でます
- ③ミナミアカザエビティーバックは取り出さず風味を楽しみながらお召し上がりください

製品仕様	
分類名称	カップラーメン
原産地	韓国
資源再利用可否	可
重量	115G/EA
内容量	115G/EA, 20EA/BOX
セット内容	20EA/BOX
賞味期限	製造日から11ヶ月
JANコード	Box : 8 804294 025495 個包装 : 8 804294 025488

使用方法

直射日光を避けて室温保管し、開封後はすぐにお召し上がりください
ナトリウム（食塩）の摂取量を調整するため、好みに応じて適切な量の
スープを加えて調理してください

注意事項

この製品は、卵、牛乳、ソバ、ピーナッツ、サバ、カニ、豚肉、桃、トマト、亜硫酸類、クルミ、鶏肉、牛肉、イカ、貝類（牡蠣、アワビ、ムール貝を含む）、松の実を使用した製品と同じ施設で製造しています

企業紹介

営漁組合法人オルレバダンは、2011年設立以降HACCP認証を受けた衛生的な生産施設を備え、濟州産地水産物を直接加工・生産しています
主に学校や医療施設、ホームショッピング、オンラインモールなどに納品し、主品目は、太刀魚、サバ、イシモチの干物などです
最近では、濟州ミナミアカザエビを活用したミナミアカザエビラーメンやミナミアカザエビ麻辣麺などを開発し、OEMとして生産しています

主要輸出国

アメリカ、オーストラリア、日本

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	150*195*30mm	1	115g	
インボックス	390*295*150mm	20	2.3kg	
アウトボックス	390*295*150mm	20	3.5kg	

■お問い合わせ

(社)濟州經濟通商振興院 東京通商代表部
 東京都新宿区四谷2丁目14-4ミツヤ四谷ビル301号
 Tel 03-6457-7112
 Fax 03-6457-7282
 E-mail jejujapantokyo@gmail.com

商品規格書

 営漁組合法人オレルバダン	74, Dogeunnae-gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea (63074)	商品名	濟州ミナミアカザエビ麻辣麵	FOB	24,000(KRW)
		ホームページ	https://www.hanolle.com/	MOQ	1PLT
				サンプル提供価格	24,000(KRW)



*濟州ミナミアカザエビ麻辣麵

自然豊かな濟州海域で獲れた新鮮なミナミアカザエビのみを厳選し、蒸す、乾燥、粉砕し、真空焙煎した後スープの中にミナミアカザエビの深い味を閉じ込めました

ミナミアカザエビティーバッグ製法は韓国内だけでなくアメリカでも特許を出願しました

ミナミアカザエビをベースにしたスープと麻辣特有の味と香りを長時間研究し、麻辣特製スープを開発しました

韓国産野菜フレークと唐辛子を加え、豊かな味と食感を活かしました

レシピ：

- ①水550ccにミナミアカザエビティーバッグを入れて煮出します
- ②沸騰したお湯に麺と粉スープを入れ、4~5分ほど茹でます
- ③ミナミアカザエビティーバッグは取り出さず風味を楽しみながらお召し上がりください

製品仕様	
分類名称	カップラーメン
原産地	韓国
資源再利用可否	可
重量	120G/EA
内容量	120G/EA, 20EA/BOX
セット内容	20EA/BOX
賞味期限	製造日から10ヶ月
JANコード	Box : 8 809379 511716 個包装 : 8 809379 511740

使用方法

直射日光を避けて室温保管し、開封後はすぐにお召し上がりください
ナトリウム（食塩）の摂取量を調整するため、好みに応じて適切な量の
スープを加えて調理してください

注意事項

この製品は、卵、牛乳、ソバ、ピーナッツ、サバ、カニ、豚肉、桃、トマト、亜硫酸類、クルミ、鶏肉、牛肉、イカ、貝類（牡蠣、アワビ、ムール貝を含む）、松の実を使用した製品と同じ施設で製造しています

企業紹介

営漁組合法人オレルバダンは、2011年設立以降HACCP認証を受けた衛生的な生産施設を備え、濟州産地水産物を直接加工・生産しています
主に学校や医療施設、ホームショッピング、オンラインモールなどに納品し、主品目は、太刀魚、サバ、イシモチの干物などです
最近では、濟州ミナミアカザエビを活用したミナミアカザエビラーメンやミナミアカザエビ麻辣麵などを開発し、OEMとして生産しています

主要輸出国

アメリカ、オーストラリア、日本

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	135*205*25mm	1	120g	
インボックス	400*335*140mm	20	2.4kg	
アウトボックス	400*335*140mm	20	3.6kg	

■お問い合わせ

(社)濟州經濟通商振興院 東京通商代表部
 東京都新宿区四谷2丁目14-4ミツヤ四谷ビル301号
 Tel 03-6457-7112
 Fax 03-6457-7282
 E-mail jejujapantokyo@gmail.com

商品規格書

 営漁組合法人オルレバダン	74, Dogeunnae-gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea (63074)	商品名	濟州ミナミアカザエビラーメンブラック	FOB	6,300(KRW)
		ホームページ	https://www.hanolle.com/	MOQ	1PLT
				サンプル提供価格	6,300(KRW)



自然豊かな濟州の海をそのまま盛り込んだ世界で最も特別なラーメン
濟州ミナミアカザエビラーメン

自然豊かな濟州海海で獲れた新鮮なミナミアカザエビのみを厳選、蒸す、乾燥、粉碎し、
真空焙煎した後ティーバッグの中にミナミアカザエビの深い味をしっかりと閉じ込めました

特別な味と品質が認められ、2022年に韓国政府が認証する“ブランドK製品”に選ばれた濟州ミナミアカザエビラーメン

2023年新製品<濟州ミナミアカザエビラーメンブラック>
エビ鍋のようなテンジャン(味噌)ソースの深く濃厚な味わいがポイント

新製品はミナミアカザエビティーバッグを粉末化し、濟州ミナミアカザエビラーメンならではの焙煎特製スープを開発、爽やかなスープの味はそのまま活かし単価を下げた製品です

製品仕様	
分類名称	カップラーメン
原産地	韓国
資源再利用可否	可
重量	68G/EA
内容量	68G/EA, 6EA/BOX
セット内容	6EA/BOX
賞味期限	製造日から12ヶ月
JANコード	

使用方法

直射日光を避けて室温保管し、開封後はすぐにお召し上がりください
ナトリウム（食塩）の摂取量を調整するため、好みに応じて適切な量の
スープを加えて調理してください

注意事項

この製品は、卵、牛乳、ソバ、ピーナッツ、サバ、カニ、豚肉、桃、トマト、亜硫酸類、クルミ、鶏肉、牛肉、イカ、貝類（牡蠣、アワビ、ムール貝を含む）、松の実を使用した製品と同じ施設で製造しています

企業紹介

営漁組合法人オルレバダンは、2011年設立以降HACCP認証を受けた衛生的な生産施設を備え、濟州産地水産物を直接加工・生産しています
主に学校や医療施設、ホームショッピング、オンラインモールなどに納品し、主品目は、太刀魚、サバ、イシモチの干物などです
最近では、濟州ミナミアカザエビを活用したミナミアカザエビラーメンやミナミアカザエビ麻辣麺などを開発し、OEMとして生産しています

主要輸出国

アメリカ、オーストラリア、日本

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	100*100*110mm	1	68g	
インボックス	292*196*113mm	6	0.4kg	
アウトボックス	292*196*113mm	6	0.7kg	

■お問い合わせ

(社)濟州經濟通商振興院 東京通商代表部
 東京都新宿区四谷2丁目14-4ミツヤ四谷ビル301号
 Tel 03-6457-7112
 Fax 03-6457-7282
 E-mail jejujapantokyo@gmail.com

商品規格書

 営漁組合法人オルレバタン	74, Dogeunnae-gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea (63074)	商品名	濟州ミナミアカザエビラーメンレッド	FOB	6,300(KRW)
		ホームページ	https://www.hanolle.com/	MOQ	1PLT
				サンプル提供価格	6,300(KRW)

  	<p>自然豊かな濟州の海をそのまま盛り込んだ世界で最も特別なラーメン 濟州ミナミアカザエビラーメン</p> <p>自然豊かな濟州海域で獲れた新鮮なミナミアカザエビのみを厳選、蒸す、乾燥、粉碎し、真空焙煎した後ティーバッグの中にミナミアカザエビの深い味をしっかりと閉じ込めました</p> <p>特別な味と品質が認められ、2022年に韓国政府が認証する“ブランドK製品”に選ばれた濟州ミナミアカザエビラーメン</p> <p>2023年新商品<濟州ミナミアカザエビラーメンレッド> 炒めた唐辛子で作ったスパイシーな味付けに、濟州ミナミアカザエビをプラス、すっきりとした味わいがポイント</p>	<p>製品仕様</p> <table border="1"> <tr><td>分類名称</td><td>カップラーメン</td></tr> <tr><td>原産地</td><td>韓国</td></tr> <tr><td>資源再利用可否</td><td>可</td></tr> <tr><td>重量</td><td>68G/EA</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>68G/EA, 6EA/BOX</td></tr> <tr><td>セット内容</td><td>6EA/BOX</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>製造日から12ヶ月</td></tr> <tr><td>JANコード</td><td> 8 809955 841843</td></tr> </table> <p>使用方法</p> <p>直射日光を避けて室温保管し、開封後はすぐにお召し上がりください ナトリウム（食塩）の摂取量を調整するため、好みに応じて適切な量のスープを加えて調理してください</p> <p>注意事項</p> <p>この製品は、卵、牛乳、ソバ、ピーナッツ、サバ、カニ、豚肉、桃、トマト、亜硫酸類、クルミ、鶏肉、牛肉、イカ、貝類（牡蠣、アワビ、ムール貝を含む）、松の実を使用した製品と同じ施設で製造しています</p> <p>企業紹介</p> <p>営漁組合法人オルレバタンは、2011年設立以降HACCP認証を受けた衛生的な生産施設を備え、濟州産地水産物を直接加工・生産しています 主に学校や医療施設、ホームショッピング、オンラインモールなどに納品し、主品目は、太刀魚、サバ、イシモチの干物などです 最近では、濟州ミナミアカザエビを活用したミナミアカザエビラーメンやミナミアカザエビ麻辣麺などを開発し、OEMとして生産しています</p> <p>主要輸出国</p> <p>アメリカ、オーストラリア、日本</p>	分類名称	カップラーメン	原産地	韓国	資源再利用可否	可	重量	68G/EA	内容量	68G/EA, 6EA/BOX	セット内容	6EA/BOX	賞味期限	製造日から12ヶ月	JANコード	 8 809955 841843				
	分類名称	カップラーメン																				
原産地	韓国																					
資源再利用可否	可																					
重量	68G/EA																					
内容量	68G/EA, 6EA/BOX																					
セット内容	6EA/BOX																					
賞味期限	製造日から12ヶ月																					
JANコード	 8 809955 841843																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>包装</th> <th>サイズ</th> <th>個数</th> <th>重量</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1個</td> <td>100*100*110mm</td> <td>1</td> <td>68g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>インボックス</td> <td>292*196*113mm</td> <td>6</td> <td>0.4kg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>アウトボックス</td> <td>292*196*113mm</td> <td>6</td> <td>0.7kg</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	包装	サイズ	個数	重量	備考	1個	100*100*110mm	1	68g		インボックス	292*196*113mm	6	0.4kg		アウトボックス	292*196*113mm	6	0.7kg		<p>■お問い合わせ</p> <p>(社)濟州經濟通商振興院 東京通商代表部 東京都新宿区四谷2丁目14-4ミツヤ四谷ビル301号 Tel 03-6457-7112 Fax 03-6457-7282 E-mail jejujapantokyo@gmail.com</p>	
包装	サイズ	個数	重量	備考																		
1個	100*100*110mm	1	68g																			
インボックス	292*196*113mm	6	0.4kg																			
アウトボックス	292*196*113mm	6	0.7kg																			