

商品説明



7825, Iljudong-ro, Namwon-eup,
Seogwipo-si, Jeju-do, Republic
of Korea

商品名

シロアマダイ

ホームページ

<http://www.bluedragon.co.kr>

FOB

10-15尾/10kg(100,000ウォン)

MOQ

10 box

サンプル提供価格

10-15尾/10kg

製品仕様

分類名称	水産物
原産地	韓国(済州島)
資源再利用可否	X
重量	1kg, 800g, 500g, 300g
内容量	1kg, 800g, 500g, 300g
セット内容	
賞味期限	製造日から2年

使用方法

シロアマダイ焼き、煮付、スープ

注意事項

- 1) 開封し後は、なるべくお早めにお召し上がり下さい。
- 2) 解凍後は再冷凍しないでください。
- 3) 本製品は、サバを原料として使用した製品と同じ生産設備で製造しています。

企業特性

大韓民国西帰浦にある(株)CHOUNG RYONG水産は衛生、味、鮮度をキーワードとし、済州特別自治道内の5つの漁協の中卸売として登録され、新鮮な水産物だけを購入し量販店、デパートをはじめ、大都市卸売市場と当日宅配便を利用することで、35年間消費者の食卓まで水産物を供給してきた専門の加工技術を持つ企業です。また、加工から完成品に至るまでHACCP SYSTEMを備え、衛生的な加工工程と、金属検出器を通過してしまう微細で検出が難しい異物まで検出する作業過程を経て、安心して安全な水産食品を提供しています。

主要輸出国

アメリカ



特徴：清浄海域済州で漁獲した新鮮な水産物

日本名：シロアマダイ

身は全体的に薄い赤色光を帯びる。背びれ・胸びれは無色透明で腹びれの基底部分は白いが先端は黒い。後部は基底から3分の1地点まで透明で、残りは白い。尾びれは上の部分と下の部分の端部のみ白く、全体的に灰色で5~7程度の黄色い帯がある。

水深100~150mの底が砂や泥でできた大陸棚で主に生息する。アマダイ類の中で最も味が良い最高級の魚種で、漁獲量はそれほど多くないが、日本の南部地域では主要業種のひとつである。南シナ海、東シナ海、日本の南部など北西太平洋の温帯海域に分布する。アマダイは後部は黒灰色だが、この種は反対に灰白色を帯びていることで区別される。

■お問い合わせ

(株)済州経済通商振興院 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 lms@iba.or.kr

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	10-15尾/10kg	1	10kg	
インボックス	n/a			
アウトボックス	610*400*200(mm)			

商品説明

 <p>7825, Iljudong-ro, Namwon-eup, Seogwipo-si, Jeju-do, Republic of Korea</p>	商品名	イボダイ	FOB	100g-150g(3,500ウオン)(kg)
	ホームページ	http://www.bluedragon.co.kr	MOQ	10 box
			サンプル提供価格	100g-150g(3,500ウオン)(kg)



特徴： 清浄海域済州で漁獲した新鮮な水産物

生態特性
 分布：韓国南、西海、東シナ海
 生息：済州島南方海域から台湾北部海域にかけて主に低層に生息し、夜には表層に浮かんで回遊する。
 回遊：産卵期に東シナ海の中心部から中国沿岸に産卵回遊する。
 産卵：産卵期は4～8月で、早ければ1年半で成熟しますが、ほとんどが3年程かかります。産卵場は、中国大陸の東シナ海南部沿岸と推定される。
 成長：孵化後1年までは体長12.3～14.5cm、2年で全長17.5～19.0cm、3年で19.5～20.5cm、4年で21cm前後に育ち、体長は約30cm、寿命は4年程度である。
 食性：幼いときクラゲ類、カイアシ類などを主に食べ、成長すると小エビ類、ゴカイ類、小さなエビ類などを捕食する。食道にポケットがあり、餌生物が胃の中に入る前に一時保存する。
 その他：若いとき海面のクラゲの下に多く集る。

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	80-100, 100-120, 120-150, 150以上	1	10kg	
インボックス	n/a			
アウトボックス	610*400*200 (mm)			

製品仕様	
分類名称	水産物
原産地	韓国(済州島)
資源再利用可否	X
重量	80-100, 100-120, 120-150, 150以上
内容量	80-100, 100-120, 120-150, 150以上
セット内容	2尾/200g
賞味期限	製造日から2年

使用方法
イボダイ焼き、煮物

注意事項
1) 開封後は、なるべくお早めにお召し上がり下さい。 2) 解凍後は再冷凍しないでください。 3) 本製品は、サバを原料として使用した製品と同じ生産設備で製造しています。

企業特性
大韓民国西帰浦にある柳CHOUNG RYONG水産は衛生、味、鮮度をキーワードとし、済州特別自治道内の5つの漁協の中卸売として登録され、新鮮な水産物だけを購入し量販店、デパートをはじめ、大都市卸売市場と当日宅配便を利用することで、35年間消費者の食卓まで水産物を供給してきた専門の加工技術を持つ企業です。また、加工から完成品に至るまでHACCP SYSTEMを備え、衛生的な加工工程と、金属検出器を通過してしまう微細で検出が難しい異物まで検出する作業過程を経て、安心で安全な水産食品を提供しています。

主要輸出国
アメリカ

■お問い合わせ

(株)済州経済通商振興院 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 lms@jba.or.kr

商品説明



7825, Iljudong-ro, Namwon-eup,
Seogwipo-si, Jeju-do, Republic
of Korea

商品名

アジ

ホームページ

<http://www.bluedragon.co.kr>

FOB

60-65尾/12kg : 25,000ウォン(box)

MOQ

10 box

サンプル提供価格

60-65尾/12kg : 25,000ウォン(box)



特徴：清浄海域済州で漁獲した新鮮な水産物。コクがあり魚特有の生臭さがほとんどないため、代表的な寿司の材料として使われるアジ。中性脂肪とコレステロールを減少させ、高血圧や動脈硬化などの成人病の予防に役立ちます。刺身、塩焼き、煮物など、さまざまな料理にお使いいただけます。

製品仕様

分類名称	水産物
原産地	韓国(済州島), 釜山
資源再利用可否	X
重量	60-65尾/12kg
内容量	60-65尾/12kg
セット内容	
賞味期限	製造日から2年

使用方法

アジ焼き、煮付

注意事項

- 1) 開封し後は、なるべくお早めにお召し上がり下さい。
- 2) 解凍後は再冷凍しないでください。
- 3) 本製品は、サバを原料として使用した製品と同じ生産設備で製造しています。

企業特性

大韓民国西帰浦にある(株)CHOUNG RYONG水産は衛生、味、鮮度をキーワードとし、済州特別自治道内の5つの漁協の中卸売として登録され、新鮮な水産物だけを購入し量販店、デパートをはじめ、大都市卸売市場と当日宅配便を利用することで、35年間消費者の食卓まで水産物を供給してきた専門の加工技術を持つ企業です。また、加工から完成品に至るまでHACCP SYSTEMを備え、衛生的な加工工程と、金属検出器を通過してしまう微細で検出が難しい異物まで検出する作業過程を経て、安心で安全な水産食品を提供しています。

主要輸出国

アメリカ

■お問い合わせ

(社)済州経済通商振興院 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 lms@iba.or.kr

包装

サイズ

個数

重量

備考

1個

60-65尾

1

12kg

インボックス

n/a

アウトボックス

610*400*200(mm)

商品説明



7825, Iljudong-ro, Namwon-eup,
Seogwipo-si, Jeju-do, Republic
of Korea

商品名

アカグチ

ホームページ

<http://www.bluedragon.co.kr>

FOB

重量:200g~300g : 33,000ウオン(kg)

MOQ

10 box

サンプル提供価格

重量:200g~300g : 33,000ウオン(kg)



特徴：清浄海域済州で漁獲した新鮮な水産物

体は赤色を帯びた楕円形で、目が大きい。口とエラ、腹腔が黒いのが特徴である。南海の水深80~150mに生息し、15~20cm程度が通常サイズだが、大きいものでは40cm程度まで育つ。エビ、カニ、魚などを食べる肉食成魚で、身が香ばしく人気が高い。

体長が30cm程度である海水魚である。目が非常に大きい。体と尾は全体は鮮紅色で、腹は若干白い。水深100-200mの低層部に生息し、7-10月に産卵する。済州島を含む南海に生息し、日本中部やインド洋東部、西太平洋などに分布する。年間通して漁獲できる。煮物、塩焼き、湯の材料として最適です。赤魚などとも呼ばれている。

製品仕様

分類名称	水産物
原産地	韓国(済州島)
資源再利用可否	X
重量	100g, 200g, 300g, 400g
内容量	100g, 200g, 300g, 400g
セット内容	100g, 200g, 300g, 400g
賞味期限	製造日から2年

使用方法

アカグチ焼き、煮付

注意事項

- 1) 開封し後は、なるべくお早めにお召し上がり下さい。
- 2) 解凍後は再冷凍しないでください。
- 3) 本製品は、サバを原料として使用した製品と同じ生産設備で製造しています。

企業特性

大韓民国西帰浦にある佛CHOUNG RYONG水産は衛生、味、鮮度をキーワードとし、済州特別自治道内の5つの漁協の中卸売として登録され、新鮮な水産物だけを購入し量販店、デパートをはじめ、大都市卸売市場と当日宅配便を利用することで、35年間消費者の食卓まで水産物を供給してきた専門の加工技術を持つ企業です。また、加工から完成品に至るまでHACCP SYSTEMを備え、衛生的な加工工程と、金属検出器を通過してしまう微細で検出が難しい異物まで検出する作業過程を経て、安心で安全な水産食品を提供しています。

主要輸出国

アメリカ

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	100g, 200g, 300g, 400g	1	10kg	
インボックス	n/a			
アウトボックス	610*400*200 (mm)			

■お問い合わせ

(社)済州経済通商振興院 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 lms@iba.or.kr

商品説明



7825, Iljudong-ro, Namwon-eup,
Seogwipo-si, Jeju-do, Republic
of Korea

商品名

太刀魚

ホームページ

<http://www.bluedragon.co.kr>

FOB

420,000ウォン/160g(box), 400,000ウォン/300g(box),
450,000ウォン/400g(box)

MOQ

1 box

サンプル提供価格

420,000ウォン/160g(box), 400,000ウォン/300g(box),
450,000ウォン/400g(box)

製品仕様

名称	水産物
原産地	大韓民国 濟州島
資源再利用可否	否
重量	160g, 300g, 400g
内容量	160g, 300g, 400g
セット内容	160g/70パック, 300g/40パック, 400g/25パック
賞味期限	製造日から2年

使用方法

タチウオは蛋白でカルシウム、リン、ビタミンA、B1、B2、C、ナイアシンなどが豊富に含まれており、健康に良いというリノール酸、EPA、DHAが多く含まれています。カルシウムに比べてリン酸の含有量が多く、酸性食品ですので野菜とあわせてお召し上がりいただくことをお勧めします。
(調理例 - 太刀魚焼き、太刀魚煮、太刀魚スープなど)

注意事項

- 1) 開封後は痛みやすいですのですぐに召し上がり下さい。
- 2) 既に冷凍された製品ですので解凍後は再冷凍しないでください。
- 3) 本製品は、サバを使用した製品と同じ生産設備で製造されています。

企業特性

大韓民国西帰浦にある(株)CHOUNG RYONG水産は衛生、味、鮮度をキーワードとし、濟州特別自治道内の5つの漁協の中卸売として登録され、新鮮な水産物だけを購入し量販店、デパートをはじめ、大都市卸売市場と当日宅配便を利用することで、35年間消費者の食卓まで水産物を供給してきた専門の加工技術を持つ企業です。また、加工から完成品に至るまでHACCP SYSTEMを備え、衛生的な加工工程と、金属検出器を通過してしまう微細で検出が難しい異物まで検出する作業過程を経て、安心で安全な水産食品を提供しています。

主要輸出国

アメリカ

■お問い合わせ

(株)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 lms@jba.or.kr



◆特徴：清浄海域濟州で漁獲した新鮮な水産物◆

加工製品の太刀魚は最もおいしい時期の11月～2月の間に漁獲した太刀魚をHACCP認証の加工工程で衛生的に真空包装し、別途お手入れなしですぐ調理してお召し上がりいただけるようしっかりと前処理が施されています。
lms@jba.or.kr

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	160g, 300g, 400g	1	160g, 300g, 400g	
インボックス	n/a			
アウトボックス	610*400*200 (mm)		12kg, 13kg, 11kg	160g*70pack/box, 300g*40pack/box, 400g*25pack/box

商品説明

 <p>7825, Iljudong-ro, Namwon-eup, Seogwipo-si, Jeju-do, Republic of Korea</p>	商品名	アマダイ	FOB	240,000ウォン/150g(box), 300,000ウォン/180g(box), 380,000ウォン/230g(box), 300,000ウォン/280g(box)
	ホームページ	http://www.bluedragon.co.kr	MOQ	1 box
			サンプル提供価格	240,000ウォン/150g(box), 300,000ウォン/180g(box), 380,000ウォン/230g(box), 300,000ウォン/280g(box)



◆特徴：清浄海域済州で漁獲した新鮮な水産物◆

済州産アマダイのみを使用し鮮度に優れ、衛生的な加工設備で加工、乾燥を行っているためアマダイ固有の味を感じることができます。個別真空包装製品ですので調理及び保管性に優れています。

製品仕様	
名称	水産物
原産地	大韓民国 済州島
資源再利用可否	否
重量	150g, 180g, 230g, 280g
内容量	150g, 180g, 230g, 280g
セット内容	150g/60パック, 180g/50パック, 230g/40パック, 280g/30パック
賞味期限	製造日から2年

使用方法

アマダイは臭みがなく脂肪が少ないうえ淡白な味で有名であり、タンパク質とカルシウム、鉄分、ミネラルなどの成分が豊富です。特に、済州島では、妊娠中の女性や産後に良いとしてワカメスープにアマダイを入れて煮て食べます。
(調理例 - アマダイ焼き、アマダイ粥、アマダイのスープなど)

注意事項

- 1) 開封後は痛みやすいのですぐに召し上がり下さい。
- 2) 既に冷凍された製品ですので解凍後は再冷凍しないでください。
- 3) 本製品は、サバを使用した製品と同じ生産設備で製造されています。

企業特性

大韓民国西帰浦にある株式会社CHOUNG RYONG水産は衛生、味、鮮度をキーワードとし、済州特別自治道内の5つの漁協の中卸売として登録され、新鮮な水産物だけを購入し量販店、デパートをはじめ、大都市卸売市場と当日宅配便を利用することで、35年間消費者の食卓まで水産物を供給してきた専門の加工技術を持つ企業です。また、加工から完成品に至るまでHACCP SYSTEMを備え、衛生的な加工工程と、金属検出器を通過してしる微細で検出が難しい異物まで検出する作業過程を経て、安心で安全な水産食品を提供しています。

主要輸出国

アメリカ

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	150g, 180g, 230g, 280g	1	150g, 180g, 230g, 280g	
インボックス	n/a			
アウトボックス	610*400*200 (mm)		11kg, 11kg, 11.2kg, 10.4kg	150g*60pack/box, 180g*50pack/box, 230g*40pack/box, 280g*30pack/box

■お問い合わせ

(株)済州経済通商振興院 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 ims@iba.or.kr

商品説明

 <p>7825, Iljudong-ro, Namwon-eup, Seogwipo-si, Jeju-do, Republic of Korea</p>	商品名	さば	FOB	60,000ウォン/100g(box), 90,000ウォン/130g(box), 120,000ウォン/160g(box)
	ホームページ	http://www.bluedragon.co.kr	MOQ	1 box
			サンプル提供価格	60,000ウォン/100g(box), 90,000ウォン/130g(box), 120,000ウォン/160g(box)



◆特徴：清浄海域济州で漁獲した新鮮な水産物◆

鯖は秋口から冬までが最も味が良く、この時期に漁獲した原料だけを使用しております。身が固い輸入鯖とは異なり、脂っこくなく淡白な味の一品です。

製品仕様	
名称	水産物
原産地	大韓民国 济州島
資源再利用可否	否
重量	100g, 130g, 160g
内容量	100g, 130g, 160g
セット内容	100g/90パック, 130g/70パック, 160g/60パック
賞味期限	製造日から2年
使用方法	
鯖は成人病を予防する数多くの機能性物質が含まれており、動脈硬化や心筋梗塞を予防し、血管を柔らかくして、血圧を正常に維持させるEPA、学習能力を向上させるDHAが含まれています。 (調理例 - 鯖焼き、鯖煮など)	
注意事項	
1) 開封後は痛みやすいのですぐに召上がり下さい。 2) 既に冷凍された製品ですので解凍後は再冷凍しないでください。 3) 本製品は、サバを使用した製品と同じ生産設備で製造されています。	
企業特性	
大韓民国西帰浦にある弊CHOUNG RYONG水産は衛生、味、鮮度をキーワードとし、济州特別自治道内の5つの漁協の中卸売として登録され、新鮮な水産物だけを購入し量販店、デパートをはじめ、大都市卸売市場と当日宅配便を利用することで、35年間消費者の食卓まで水産物を供給してきた専門の加工技術を持つ企業です。また、加工から完成品に至るまでHACCP SYSTEMを備え、衛生的な加工工程と、金属検出器を通過してしまう微細で検出が難しい異物まで検出する作業過程を経て、安心で安全な水産食品を提供しています。	
主要輸出国	
アメリカ	

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	100g, 130g, 160g	1	100g, 130g, 160g	
インボックス	n/a			
アウトボックス	610*400*200(mm)		11kg, 11.1kg, 11.6kg	100g*90pack/box, 130g*70pack/box, 160g*60pack/box

■お問い合わせ

(株)济州経済通商振興院 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 lms@jba.or.kr

商品説明



7825, Iljudong-ro, Namwon-eup,
Seogwipo-si, Jeju-do, Republic
of Korea

商品名

イシモチ(金石魚)

ホームページ

<http://www.bluedragon.co.kr>

FOB	140,000ウォン/550g(box), 221,000ウォン/700g(box), 375,000ウォン/800g(box)
MOQ	1 box
サンプル提供価格	140,000ウォン/550g(box), 221,000ウォン/700g(box), 375,000ウォン/800g(box)

製品仕様	
名称	水産物
原産地	大韓民国 濟州島
資源再利用可否	否
重量	550g, 700g, 800g
内容量	550g, 700g, 800g
セット内容	550g/20パック, 700g/17パック, 800g/15パック
賞味期限	製造日から2年

使用方法

「早期には味が甘いという性質がある」とした上で有益であり、下痢を鎮める効果があります。頭の中の骨を燃やして灰を作成することで淋病の治療に用いられたりもします。また、早期には脂肪の少ない白身魚であるため、良質のタンパク質が多く、ビタミンB1、B2なども豊富に含まれています。
(調理例 - イシモチ焼き、イシモチ煮など)

注意事項

- 1) 開封後は痛みやすいのですぐに召し上がり下さい。
- 2) 既に冷凍された製品ですので解凍後は再冷凍しないでください。
- 3) 本製品は、サバを使用した製品と同じ生産設備で製造されています。

企業特性

大韓民国西帰浦にある柳CHOUNG RYONG水産は衛生、味、鮮度をキーワードとし、濟州特別自治道内の5つの漁協の中卸売として登録され、新鮮な水産物だけを購入し量販店、デパートをはじめ、大都市卸売市場と当日宅配便を利用することで、35年間消費者の食卓まで水産物を供給してきた専門の加工技術を持つ企業です。また、加工から完成品に至るまでHACCP SYSTEMを備え、衛生的な加工工程と、金属検出器を通してしまう微細で検出が難しい異物まで検出する作業過程を経て、安心で安全な水産食品を提供しています。

主要輸出国

アメリカ

■お問い合わせ


(株)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 ims@jba.or.kr



◆特徴：清浄海域濟州で漁獲した新鮮な水産物◆
清浄海域である濟州島近海でとれた新鮮なイシモチだけを使用し、臭みが少なく、衛生的な加工設備で加工しているため、安心してお召し上がりいただけます。

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	550g, 700g, 800g	1	550g, 700g, 800g	
インボックス	n/a			
アウトボックス	610*400*200 (mm)		13kg, 13.9kg, 14kg	550g*20pack/box, 700g*17pack/box, 800g*15pack/box

商品説明

	7825, Iljudong-ro, Namwon-eup, Seogwipo-si, Jeju-do, Republic of Korea	商品名	よく焼けて美味しい太刀魚焼き
		ホームページ	http://www.bluedragon.co.kr

FOB	200,000ウォン/40パック (box)
MOQ	1 box
サンプル提供価格	200,000ウォン/40パック (box)



◆手軽に温めて食べる太刀魚焼き◆

いつでもどこでも手軽に温めてお召し上がりいただけます。美味しく焼いた焼き魚の新鮮な風味と深い味わいが自慢です。

製品仕様	
分類名称	水産物
原産地	大韓民国 済州島
資源再利用可否	否
重量	130g
内容量	130g
セット内容	130g*40パック
賞味期限	製造日から2年
使用方法	
*電子レンジで2分間温めてからお召し上がり下さい。	
注意事項	
1) 加熱された容器は、非常に熱くなりますので、やけどに注意してください。 2) 本品は、サバを使用した製品と同じ設備で製造されています。	
企業特性	
大韓民国西帰浦にある韓CHOUNG RYONG水産は衛生、味、鮮度をキーワードとし、済州特別自治道内の5つの漁協の中卸売として登録され、新鮮な水産物だけを購入し量販店、デパートをはじめ、大都市卸売市場と当日宅配便を利用することで、35年間消費者の食卓まで水産物を供給してきた専門の加工技術を持つ企業です。また、加工から完成品に至るまでHACCP SYSTEMを備え、衛生的な加工工程と、金属検出器を通過してしまう微細で検出が難しい異物まで検出する作業過程を経て、安心で安全な水産食品を提供しています。	
主要輸出国	
アメリカ	


包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	240*145*20 (mm)	1	130g	
インボックス	n/a			
アウトボックス	520*330*220 (mm)	40pack	6.2kg	

■お問い合わせ

(社)済州経済通商振興院 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 lms@iba.or.kr

商品説明

 <p>7825, Iljudong-ro, Namwon-eup, Seogwipo-si, Jeju-do, Republic of Korea</p>	商品名	よく焼けて美味しい鯖焼き	FOB	120,000ウォン/40パック (box)
	ホームページ	http://www.bluedragon.co.kr	MOQ	1 box
			サンプル提供価格	120,000ウォン/40パック (box)



◆手軽に温めて食べる鯖焼き◆

いつでもどこでも手軽に温めてお召し上がりいただけます。美味しく焼いた焼き魚の新鮮な風味と深い味わいが自慢です。

製品仕様	
分類名称	水産物
原産地	大韓民国 濟州島
資源再利用可否	否
重量	130g
内容量	130g
セット内容	130g*40パック
賞味期限	製造日から2年
使用方法	
*電子レンジで2分間温めてからお召し上がり下さい。	
注意事項	
1) 加熱された容器は、非常に熱くなりますので、やけどに注意してください。 2) 本品は、サバを使用した製品と同じ設備で製造されています。	
企業特性	
大韓民国西帰浦にある弊CHOUNG RYONG水産は衛生、味、鮮度をキーワードとし、濟州特別自治道内の5つの漁協の中卸売として登録され、新鮮な水産物だけを購入し量販店、デパートをはじめ、大都市卸売市場と当日宅配便を利用することで、35年間消費者の食卓まで水産物を供給してきた専門の加工技術を持つ企業です。また、加工から完成品に至るまでHACCP SYSTEMを備え、衛生的な加工工程と、金属検出器を通過してしまう微細で検出が難しい異物まで検出する作業過程を経て、安心で安全な水産食品を提供しています	
主要輸出国	
アメリカ	

包装	サイズ	個数	重量	備考
1 個	240*145*20 (mm)	1	130g	
インボックス	n/a			
アウトボックス	520*330*220 (mm)	40pack	6.2kg	

■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 ims@iba.or.kr

商品説明

	7825, Iljudong-ro, Namwon-eup, Seogwipo-si, Jeju-do, Republic of Korea	商品名	よく焼けて美味しいサワラ焼き
		ホームページ	http://www.bluedragon.co.kr

FOB	100,000ウォン/40パック (box)
MOQ	1 box
サンプル提供価格	100,000ウォン/40パック (box)



◆手軽に温めて食べるサワラ焼き◆

いつでもどこでも手軽に温めてお召し上がりいただけます。美味しく焼いた焼き魚の新鮮な風味と深い味わいが自慢です。

製品仕様	
名称	水産物
原産地	大韓民国 濟州島
資源再利用可否	否
重量	130g
内容量	130g
セット内容	130g*40パック
賞味期限	製造日から2年
使用方法	
*電子レンジで2分間温めてからお召し上がり下さい。	
注意事項	
1) 加熱された容器は、非常に熱くなりますので、やけどに注意してください。 2) 本品は、サバを使用した製品と同じ設備で製造されています。	
企業特性	
大韓民国西帰浦にある(株)CHOUNG RYONG水産は衛生、味、鮮度をキーワードとし、濟州特別自治道内の5つの漁協の中卸売として登録され、新鮮な水産物だけを購入し量販店、デパートをはじめ、大都市卸売市場と当日宅配便を利用することで、35年間消費者の食卓まで水産物を供給してきた専門の加工技術を持つ企業です。また、加工から完成品に至るまでHACCP SYSTEMを備え、衛生的な加工工程と、金属検出器を通過してしまう微細で検出が難しい異物まで検出する作業過程を経て、安心で安全な水産食品を提供しています。	
主要輸出国	
アメリカ	

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	240*145*20 (mm)	1	130g	
インボックス	n/a			
アウトボックス	520*330*220 (mm)	40pack	6.2kg	

■お問い合わせ

(株)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 lms@iba.or.kr