


商品規格書							
<div> 营漁組合法人オルレバダン</div>	74, Dogeunnae-gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea (63074)	商品名	済州ミナミアカザエビラーメン(カップ)		FOB	18,000(KRW/1BOX)	
		ホームページ	https://www.hanolle.com/		MOQ	1PLT(104BOX)	
				サンプル提供価格	18,000(KRW)		
<div></div>		<p>*済州ミナミアカザエビラーメン（カップ）</p> <p>自然豊かな済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みました</p> <p>たった3分で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</p> <p>ミナミアカザエビのティーバッグ製造方法は、特許登録された当社独自の技術です その品質が認められ、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</p> <p>レシピ：</p> <p>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</p>			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	 8 809412 911117	
					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							
营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、済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、済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発酵エキスなどを開発し、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	■お問い合わせ		
1個	110*110*100mm	1	68g		(社)済州経済通商振興院 東京通商代表部		
インボックス	340*240*225mm	12	816g		東京都新宿区四谷2丁目14-4ミツヤ四谷ビル301号		
アウトボックス	340*240*225mm	12	1.5kg		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	済州ミナミアカザエビラーメン(袋)	FOB	30,000(KRW/1BOX)
		ホームページ	https://www.hanolle.com/	MOQ	1PLT(132BOX)
				サンプル提供価格	30,000(KRW)



*済州ミナミアカザエビラーメン(袋)

自然豊かな済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みました


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	インスタントラーメン
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	 8 804290 254882

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とは、2011年設立以降HACCP認証を受けた衛生的な生産施設を備え、済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、済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発酵エキスなどを開発し、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)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 jejujapantokyo@gmail.com

商品規格書

<div></div> <div>営漁組合法人オルレバダン</div>	74, Dogeunnae-gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea (63074)	商品名	済州ミナミアカザエビラーメンブラック		FOB	6,900(KRW/1BUNDLE)
		ホームページ	https://www.hanolle.com/		MOQ	1PLT(256BUNDLE)
				サンプル提供価格	6,300(KRW)	

<div></div>	製品仕様	
	分類名称	インスタントラーメン
	原産地	韓国
	資源再利用可否	可
	重量	68G/EA
	内容量	68G/EA, 6EA/BUNDLE
	セット内容	6EA/BUNDLE
	賞味期限	製造日から12ヶ月
	JANコード	 8 809955 841629
	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、済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、済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 ミナミアカザエビ発酵エキスなどを開発し、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)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	jejujapantokyo@gmail.com

自然豊かな済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
済州ミナミアカザエビラーメン

自然豊かな済州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閉じ込みました

その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
ばれた済州ミナミアカザエビラーメン

2023年新製品<済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、済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

新製品もオリジナル製品に続き、2024年にブランドK製品に選ばれました

商品規格書

 hanolle <small>OLLONGGANG FISHERMEN'S UNION CORPORATION</small> 宮漁組合法人 オルレバダン	74, Dogeunnae-gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea (63074)	商品名	済州ミナミアカザエビラーメンレッド	FOB	6,300(KRW/1BUNDLE)
		ホームページ	https://www.hanolle.com/	MOQ	1PLT(256BUNDLE)
				サンプル提供価格	6,300(KRW)



自然豊かな済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
済州ミナミアカザエビラーメン

自然豊かな済州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閉じ込めました

その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”に選ばれた済州ミナミアカザエビラーメン

2023年新商品<済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、**済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

新製品はミナミアカザエビティーバッグを粉末化し、**済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

新製品もオリジナル製品に続き、2024年にブランドK製品に選ばれました

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/BUNDLE
セット内容	6EA/BUNDLE
賞味期限	製造日から12ヶ月
JANコード	 8 809955 841643

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
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

営漁組合法人スルバタンは、2011年設立以降HACCP認証を受けた衛
生的な生産施設を備え、清洲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
最近は、清洲ミナミカサエビを活用したミナミカサエビラーメンや
ミナミカサエビ発酵エキスなどを開発し、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) 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 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	済州ミナミアカザエビラーメンブラック(袋)	FOB	5,750(KRW/1BUNDLE)
		ホームページ	https://www.hanolle.com/	MOQ	1PLT(48 BOX / 384 BUNDLE)
				サンプル提供価格	48,000(KRW)



自然豊かな済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
済州ミナミアカザエビラーメン

自然豊かな済州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閉じ込みました

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
済州ミナミアカザエビラーメン

2023年新製品<済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、済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	115G/EA
内容量	115G/EA, 5EA/BUNDLE
セット内容	5EA/BUNDLE, 8BUNDLE/1BOX
賞味期限	製造日から12ヶ月
JANコード	 8 809955 842299

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、済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、済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
ミナミアカザエビ発酵エキスなどを開発し、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)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 jejujapantokyo@gmail.com

商品規格書

<div><p>営漁組合法人オルレバダン</p></div>		74, Dogeunnae-gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea (63074)		商品名	済州ミナミアカザエビラーメンレッド(袋)		FOB	5,750(KRW/1BUNDLE)		
				ホームページ	https://www.hanolle.com/		MOQ	1PLT(48 BOX / 384 BUNDLE)		
							サンプル提供価格	48,000(KRW)		
<div></div> <div></div>		自然豊かな済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 済州ミナミアカザエビラーメン						製品仕様		
		自然豊かな済州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閉じ込みました						分類名称		インスタントラーメン
		その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 ばれた済州ミナミアカザエビラーメン						原産地		韓国
		2023年新商品<済州ミナミアカザエビラーメンレッド>						資源再利用可否		可
		炒めた唐辛子で作ったスパイシーな味付けに、済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						重量		115G/EA
		新製品はミナミアカザエビティーバッグを粉末化し、済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						内容量		115G/EA, 5EA/BUNDLE
								セット内容		5EA/BUNDLE
								賞味期限		製造日から12ヶ月
								JANコード		 8 809955 842312
								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、済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、済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 ミナミアカザエビ発酵エキスなどを開発し、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)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	jejujapantokyo@gmail.com

自然豊かな済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
済州ミナミアカザエビラーメン

自然豊かな済州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閉じ込めました

その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
ばれた済州ミナミアカザエビラーメン

2023年新商品<済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、済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

新製品はミナミアカザエビティーバッグを粉末化し、済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