
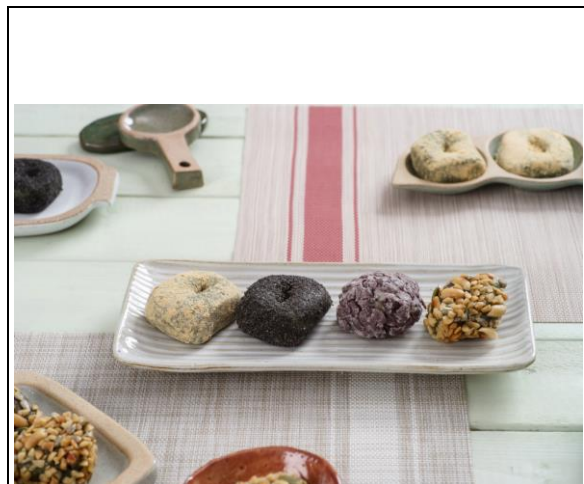


商品説明

 <p>サムダオメギ</p>	住所： 済州特別自治道済州市 チョンサ路84(道南洞) - 84, Chungsa-ro, Jeju-si, Jeju-do, Korea 連絡先： 010-7696-9571	商品名 サムダオメギ餅	FOB 3.3 USD/EA (Busan Port)
	ホームページ <a href="http://www.samdaomegi.com/en">www.samdaomegi.com/en</a>	MOQ 協議	サンプル提供価格 協議



◆チェジュの伝統オメギ餅をフュージョンさせた  
4つの味の様々なオメギ餅◆

- 韓国産もち米にチェジュ海風ヨモギを入れて作った餅生地です。デザートや軽食の代わり、食事の代わりにもなる美味しいお餅です。

1. サムダ小豆オメギ餅

- よもぎ餅の外側に小豆がまぶしてあり、中には美味しいあんこが入っています。  
 主材料：小豆34%、もち米32%、ヨモギ12%、あんこ17%

2. サムダきな粉オメギ餅

- よもぎ餅の外側に香ばしいきな粉がまぶしてあり、中には美味しいあんこが入っています。  
 主材料：もち米56%、ヨモギ19%、あんこ17.5%、きな粉4%

3. サムダ黒ごまオメギ餅

- よもぎ餅の外側に香ばしい黒ゴマ粉がまぶしてあり、中には美味しいあんこが入っています。  
 主材料：もち米56%、ヨモギ19%、あんこ11.5%、黒ごま粉4%

4. サムダナッツオメギ餅

- よもぎ餅の外側に香ばしいピーナッツ、カボチャの種、ヒマワリの種をまぶし、中には美味しいあんこが入っています。  
 主材料：もち米49%、ナッツ類(ピーナッツ、カボチャの種、ヒマワリの種)24%、あんこ11.5%、ヨモギ12%

製品仕様	
分類名称	餅類
原産地	韓国
資源再利用可否	可
重量	460 g
内容量	60 g * 6ea + 50 g * 2ea / 460g
セット内容	460g * 12ea / 1BOX
賞味期限	製造日から冷凍で1年

使用方法  
 冷凍保管し、自然解凍でお召し上がりいただくか、電子レンジで徐々に加熱しながらお召し上がりください。

注意事項  
 保存料無添加なので、時間が経過すると固くなる場合があります。

企業特性  
 2016年度に設立されたサムダオメギは、チェジュ伝統のオメギ餅を専門的に製造する餅類専門メーカーです。  
 2017年8月にオンラインショッピングモールの構築、2018年11月に中国製品初輸出、2018年12月にHACCP認証を取得、また中国への技術移転、ベトナム技術移転などの様々な活動を行っています。現在は餅類を専門に扱っておりますが、国内で認められた味をもとに世界のみなさんに認められる様々な米加工食品、製品群を作るため努力します。

主要輸出国  
 2018年 11月 中国  
 2019年 5月 カナダ  
 2019年 11月 ベトナム  
 2019年 6月 中国に食品機械輸出(技術移転)

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	200*260mm	1	460g	
アウトボックス	35.5*27*17.5cm	12	5810g	

■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 [ims@iba.or.kr](mailto:ims@iba.or.kr)

商品説明



住所： 済州特別自治道済州市  
 ヨンサ路84(道南洞)  
 - 84, Chungsa-ro, Jeju-si,  
 Jeju-do, Korea  
 連絡先： 010-7696-9571

商品名

サムダハルバン餅

ホームページ

[www.samdaomegi.com.en](http://www.samdaomegi.com.en)

FOB

3.5 USD/EA (Busan Port)

MOQ

協議

サンプル提供価格

協議



◆チェジュのドルハルバンを模った  
 4つの味の様々なハルバン餅◆

- 韓国産うるち米の大麦粉、篠竹粉、百年草粉、黒米うるち米を入れて作った餅生地で作りました。  
 デザートや軽食の代わり、食事の代わりにもなる美味しいお餅です。

1. サムダ大麦ハルバン餅

- 大麦の餅生地の中に美味しいあんこが入っています。  
 主材料：うるち米56%、あんこ11.2%、大麦粉6%

2. サムダ篠竹ハルバン餅

- 篠竹入りの餅生地の中に美味しい紫いも餡が入っています。  
 主材料：うるち米56%、紫サツマイモ餡11.2%、篠竹粉6%

3. サムダ百年草ハルバン餅

- 百年草入りの餅生地の中に美味しいカボチャ餡が入っています。  
 主材料：うるち米56%、カボチャ餡11.2%、百年草粉6%

4. サムダ黒米ハルバン餅

- 黒米入りの餅生地の中に美味しい白餡が入っています。  
 主材料：うるち米56%、白餡11.2%、黒米うるち米6%

製品仕様

分類名称	餅類
原産地	韓国
資源再利用可否	可
重量	420 g
内容量	30 g *12ea / 420g
セット内容	420g * 12ea / 1BOX
賞味期限	製造日から冷凍で1年

使用方法

冷凍保管し、自然解凍でお召し上がりいただくか、電子レンジで徐々に加熱しながらお召し上がりください。

注意事項

保存料無添加なので、時間が経過すると固くなる場合があります。

企業特性

2016年度に設立されたサムダオメギは、チェジュ伝統のオメギ餅を専門的に製造する餅類専門メーカーです。  
 2017年8月にオンラインショッピングモールの構築、2018年11月に中国製品初輸出、2018年12月にHACCP認証を取得、また中国への技術移転、ベトナム技術移転などの様々な活動をしています。現在は餅類を専門に扱っておりますが、国内で認められた味をもとに世界の人々に認められる様々な米加工食品、製品群を作るため努力します。

主要輸出国

2018年 11月 中国  
 2019年 5月 カナダ  
 2019年 11月 ベトナム  
 2019年 6月 中国に食品機械輸出(技術移転)

■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](mailto:lms@iba.or.kr)

包装

サイズ

個数

重量

備考

1個

200\*260mm

1

420g


インボックス

35.5\*27\*17.5cm

12

5090g

商品説明

 サムダオメギ	住所： 済州特別自治道済州市 チョンサ路84(道南洞) - 84, Chungsa-ro, Jeju-si, Jeju-do, korea 連絡先： 010-7696-9571	商品名 チェジュみかん餅	FOB 1 USD/2 USD EA (Busan Port)
	ホームページ <a href="http://www.samdaomegi.com.en">www.samdaomegi.com.en</a>	MOQ 協議	サンプル提供価格 協議



◆チェジュみかん濃縮液を入れたもち米で作ったチェジュみかん餅◆

- 韓国産のもち米にみかん濃縮液を入れて作った餅生地で作りました。デザートや軽食の代わりに、食事の代わりになる美味しいお餅です。

1. チェジュみかん餅

- チェジュみかん餅の外側には澱粉がまぶしてあり、中には美味しい白餡が含まれています。

主材料：もち米20.2%、白餡29%、みかん濃縮液1.5%

製品仕様	
分類名称	餅類
原産地	韓国
資源再利用可否	可
重量	480 g
内容量	40g *3ea/ 120g , 40g*6ea/ 240g
セット内容	120g * 48ea / 1BOX , 240g * 24ea / 1BOX
賞味期限	製造日から冷凍で1年

**使用方法**  
 冷凍保管し、自然解凍でお召し上がりいただくか、電子レンジで徐々に加熱しながらお召し上がりください。

**注意事項**  
 保存料を使用しているため固くはなりません、解凍後は一週間以内にお召し上がりください。

**企業特性**  
 2016年度に設立されたサムダオメギは、チェジュ伝統のオメギ餅を専門的に製造する餅類専門メーカーです。2017年8月にオンラインショッピングモールの構築、2018年11月に中国製品初輸出、2018年12月にHACCP認証を取得、また中国への技術移転、ベトナム技術移転などの様々な活動をしています。現在は餅類を専門に扱っておりますが、国内で認められた味をもとに世界の人々に認められる様々な米加工食品、製品群を作るため努力します。

**主要輸出国**  
 2018年 11月 中国  
 2019年 5月 カナダ  
 2019年 11月 ベトナム  
 2019年 6月 中国に食品機械輸出(技術移転)

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	85*222mm/140*222mm	1	120g/240g	
インボックス	35.5*27*17.5cm	48/24	5810g	

**■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](mailto:lms@iba.or.kr)