

商品説明

| | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------|----------|-------------------|
|  제주특별자치도 경제통상진흥원 Jeju Business Agency | 473, Yeonsam-ro, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea | 商品名 | 済州肉そば/JEJU Pork Noodle Soup | FOB | 5,000/ウォン (Busan) |
| | | ホームページ | http://iba.or.kr/ | MOQ | 1パレット(1,000個) |
| | | | | サンプル提供価格 | 5,000¥/ea |



【済州肉そばの特徴】

豚肉スープに合うコシのある乾麺。豚の三枚肉をのせるのが特徴で、その味は他の地域の豚には出すことのできない大自然の中で育った済州豚ならではの代表的な肉そばです。

【済州肉そばの由来】

済州島では冠婚葬祭など行事の際に必ず豚を食べるという習慣があり、来賓客をもてなすために作られたと考えられています。

近年、式典の簡素化に伴い西帰浦市地域の行事でのみ用いられています。

済州島ではコギククスという名前で広く親しまれています。

【製品の特徴】

済州島の肉そばをそのまま再現した製品です。スープは濃厚の味に適度な油の香ばしさとコクのある味わいが特徴。麺はコシが自慢の逸品です。

別添スープは青唐辛子とガーリックパウダーで味をより引き立てます。

| 製品仕様 | |
|---------|----------------------------------------|
| 分類名称 | 乾麺 |
| 原産地 | 韓国(済州島) |
| 資源再利用可否 | |
| 重量 | 566g |
| 内容量 | 400g(麺), 40gx4ea(スープ), 1.5gx4ea(別添スープ) |
| セット内容 | |
| 賞味期限 | 製造日から1年(2020.02.10) |

使用方法

水700mlを鍋に入れて沸騰させます。
沸騰したら麺100g(1束)を鍋に入れ、3分間茹でます。
3分後、液状スープを入、さらに2分煮立てます。
2分後、器に盛ってお好みに応じて別添スープを入れてお召し上がりください。
濃厚な肉そばの味を感じてみてください!

注意事項

お好みに合わせてお湯の量を調節してください。

企業特性

済州経済通商振興院は1998年に設立され、済州島内の中小企業と小商人の経営安定と成長発展のために努力しています。資金、輸出、販路、認証、創業支援などの業務をサポートしています。

主要輸出国

台湾

| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 |
|---------|---------------|----|---------|----------------------------------------|
| 1個 | 246*179*32mm | 1 | 566 | 400g(麺), 40gx4ea(スープ), 1.5gx4ea(別添スープ) |
| インボックス | 246*179*32mm | 1 | 566 | 400g(麺), 40gx4ea(スープ), 1.5gx4ea(別添スープ) |
| アウトボックス | 420*256*340mm | 20 | 11,320g | |

■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