

商品規格書



10, Gyemyeong 2-gil, Jeju-si,
Jeju-do

商品名

タチウオ、サバ、アカアマダイ、サワラ、イシモチ、シロアマダイ

ホームページ

www.jejuuga.com

FOB

15872463304

MOQ

製品により異なる

サンプル提供価格

製品により異なる

製品仕様

分類名称

※左記参照

原産地

韓国産

資源再利用可否

-

重量

製品により異なる

内容量

製品により異なる

セット内容

製品により異なる

賞味期限

製造日から24ヶ月

JANコード

製品により異なる

使用方法

加熱後摂取商品
マイナス18℃以下冷凍保管

注意事項

本品はサバ、エビを使用した製品などと同じ施設で製造しています

企業紹介

2009年から始まった済州チャンヘ水産は、済州の海の新鮮な魚類を中
卸売の資格で直接購入、製造、流通、輸出する水産物専門のローカル
企業です

済州チャンヘ水産の核心価値である「顧客の期待よりも良い経験をお
届けすること」を守るため、同じ水産物を供給するとしてもどこより
も誠実で厳格な管理を通じてお客様の期待に応えます

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 jejujapantokyo@gmail.com

製品名: サワラの身

原材料名および含有量: サワラ99.5%、天日塩0.5%

【商品説明】

頭を落とし下処理済みの半身

真空パック包装

天日塩で淡く低塩処理

※[分類名称]

その他水産物加工品（冷凍前非加熱食品／加熱後摂取冷凍食品）



包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	製品により異なる		10kg/box	製品により異なる
インボックス	製品により異なる		10kg/box	製品により異なる
アウトボックス	製品により異なる		10kg/box	製品により異なる

商品規格書

 <p>영어초합법인 제주창해수산 営漁組合法人済州チャンヘ水産</p>	10, Gyemyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju-do	商品名	タチウオ、サバ、アカアマダイ、サワラ、イシモチ、シロアマダイ	FOB	15872463304
		ホームページ	www.jejuuga.com	MOQ	製品により異なる
				サンプル提供価格	製品により異なる



－ タチウオ、サバ、アカアマダイ －

製品名：済州タチウオ

原材料名および含有量：タチウオ100%

【商品案内】

頭、尾、内臓などを除去して4枚におろし洗浄した後、急冷/真空包装

4枚におろしたタチウオを包装タイプに応じて真空包装
サワラ、イシモチ、シロアマダイなど

※[分類名称]

その他水産物加工品（冷凍前非加熱食品／加熱後摂取冷凍食品）

製品仕様

分類名称	※左記参照
原産地	韓国
資源再利用可否	-
重量	製品により異なる
内容量	製品により異なる
セット内容	製品により異なる
賞味期限	製造日から24ヶ月
JANコード	製品により異なる

使用方法

加熱後摂取商品
マイナス18℃以下冷凍保管

注意事項

本品はサバ、エビを使用した製品などと同じ施設で製造しています

企業紹介

2009年から始まった済州チャンヘ水産は、済州の海の新鮮な魚類を中卸売の資格で直接購入、製造、流通、輸出する水産物専門のローカル企業です

済州チャンヘ水産の核心価値である「顧客の期待よりも良い経験をお届けすること」を守るため、同じ水産物を供給するとしてもどこよりも誠実で厳格な管理を通じてお客様の期待に応えます

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 jejujapantokyo@gmail.com

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	製品により異なる		10kg/box	製品により異なる
インボックス	製品により異なる		10kg/box	製品により異なる
アウトボックス	製品により異なる		10kg/box	製品により異なる

商品規格書

 <p>영어로 합법인 제주창해수산 営漁組合法人濟州チャンヘ水産</p>	10, Gyemyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju-do	商品名	タチウオ、サバ、アカアマダイ、サワラ、イシモチ、シロアマダイ	FOB	15872463304
		ホームページ	www.jejuuga.com	MOQ	製品により異なる
				サンプル提供価格	製品により異なる



製品名: サバの身

原材料名および含有量: サバ99.5%、天日塩0.5%

【商品案内】

1匹を2枚におろし中央骨、頭、尾を除去

半身ずつ真空包装

天日炎で淡く低塩処理

※[分類名称]

その他水産物加工品（冷凍前非加熱食品／加熱後摂取冷凍食品）

製品仕様

分類名称	※左記参照
原産地	韓国
資源再利用可否	-
重量	製品により異なる
内容量	製品により異なる
セット内容	製品により異なる
賞味期限	製造日から24ヶ月
JANコード	製品により異なる

使用方法

加熱後摂取商品
マイナス18℃以下冷凍保管

注意事項

本品はサバ、エビを使用した製品など同じ施設で製造しています

企業紹介

2009年から始まった濟州チャンヘ水産は、濟州の海の新鮮な魚類を中卸売の資格で直接購入、製造、流通、輸出する水産物専門のローカル企業です

濟州チャンヘ水産の核心価値である「顧客の期待よりも良い経験をお届けすること」を守るため、同じ水産物を供給するとしてもどこよりも誠実で厳格な管理を通じてお客様の期待に応えます

主要輸出国

アメリカ

■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

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	製品により異なる		10kg/box	製品により異なる
インボックス	製品により異なる		10kg/box	製品により異なる
アウトボックス	製品により異なる		10kg/box	製品により異なる

商品規格書

 <p>영어조합법인 제주창해수산 営漁組合法人済州チャンヘ水産</p>	10, Gyemyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju-do	商品名	タチウオ、サバ、アカアマダイ、サワラ、イシモチ、シロアマダイ	FOB	15872463304
		ホームページ	www.jejuuga.com	MOQ	製品により異なる
				サンプル提供価格	製品により異なる




  	製品名：済州アカアマダイ	
	原材料名および含有量：アカアマダイ99.5%、天日塩0.5%	
	【商品案内】 内蔵とウロコ除去したアカアマダイの開き 1匹ずつ真空包装 天日炎で淡く低塩処理	
	※[分類名称] その他水産物加工品（冷凍前非加熱食品／加熱後摂取冷凍食品）	

製品仕様	
分類名称	※左記参照
原産地	韓国
資源再利用可否	-
重量	製品により異なる
内容量	製品により異なる
セット内容	製品により異なる
賞味期限	製造日から24ヶ月
JANコード	製品により異なる
使用方法	
加熱後摂取商品 マイナス18℃以下冷凍保管	
注意事項	
本品はサバ、エビを使用した製品などと同じ施設で製造しています	
企業紹介	
2009年から始まった済州チャンヘ水産は、済州の海の新鮮な魚類を中卸売の資格で直接購入、製造、流通、輸出する水産物専門のローカル企業です	
済州チャンヘ水産の核心価値である「顧客の期待よりも良い経験をお届けすること」を守るため、同じ水産物を供給するとしてもどこよりも誠実で厳格な管理を通じてお客様の期待に応えます	
主要輸出国	
アメリカ	

包装	サイズ	個数	重量	備考	■お問い合わせ
1個	製品により異なる		10kg/box	製品により異なる	<p>(社)済州経済通商振興院 東京通商代表部</p> <p>東京都新宿区四谷2丁目14-4ミツヤ四谷ビル301号</p> <p>Tel 03-6457-7112</p> <p>Fax 03-6457-7282</p> <p>E-mail jejujapantokyo@gmail.com</p>
インボックス	製品により異なる		10kg/box	製品により異なる	
アウトボックス	製品により異なる		10kg/box	製品により異なる	

商品規格書

 <p>영어조합법인 제주창해수산 営漁組合法人済州チャンヘ水産</p>	10, Gyemyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju-do	商品名	タチウオ、サバ、アカアマダイ、サワラ、イシモチ、シロアマダイ	FOB	15872463304
		ホームページ	www.jejuuga.com	MOQ	製品により異なる
				サンプル提供価格	製品により異なる



製品名：シロアマダイの身

原材料名および含有量：シロアマダイ100%

【商品説明】
内蔵とウロコを除去し半分に分け、頭、尾、骨、小骨を99.9%除去
半身を半真空包装
無塩

【商品その他の説明】
シロアマダイはアマダイ科に属する魚種で、真アマダイと見た目が似ており、真アマダイに比べ身が白い光を帯びシロアマダイという別名を持っています

近年、海水の温度が高くなり、質の良いシロアマダイが済州の海で多く漁獲されており、真アマダイに引けを取らない深い香ばしさを感じることができます

※[分類名称]
その他水産物加工品（冷凍前非加熱食品／加熱後摂取冷凍食品）

製品仕様	
分類名称	※左記参照
原産地	韓国
資源再利用可否	-
重量	製品により異なる
内容量	製品により異なる
セット内容	製品により異なる
賞味期限	製造日から24ヶ月
JANコード	製品により異なる
使用方法	
加熱後摂取商品 マイナス18℃以下冷凍保管 冷蔵解凍	
注意事項	
本品はサバ、エビを使用した製品などと同じ施設で製造しています 手作業でひとつひとつ骨を除去しているため、まれに骨が残っていることがありますので注意してお召し上がりください	
企業紹介	
2009年から始まった済州チャンヘ水産は、済州の海の新鮮な魚類を中卸売の資格で直接購入、製造、流通、輸出する水産物専門のローカル企業です	
済州チャンヘ水産の核心価値である「顧客の期待よりも良い経験をお届けすること」を守るため、同じ水産物を供給するとしてもどこよりも誠実で厳格な管理を通じてお客様の期待に応えます	
主要輸出国	
アメリカ	

包装	サイズ	個数	重量	備考	■お問い合わせ
1個	製品により異なる		10kg/box	製品により異なる	<p>(社)済州経済通商振興院 東京通商代表部</p> <p>東京都新宿区四谷2丁目14-4ミツヤ四谷ビル301号</p> <p>Tel 03-6457-7112</p> <p>Fax 03-6457-7282</p> <p>E-mail jejujapantokyo@gmail.com</p>
インボックス	製品により異なる		10kg/box	製品により異なる	
アウトボックス	製品により異なる		10kg/box	製品により異なる	