

商品規格書

 (株)エコジェイフード	96, Gwangnyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju, Republic of Korea 연락처 : 010-6328-1597	商品名	ガンセクッキー 2種 (ピーナッツオートミールクッキー、緑茶オートミールレーズンクッキー)	FOB	¥700/ea、未定/box
		ホームページ	www.ecojfood.com	MOQ	協議
				サンプル提供価格	協議



* プレミアムデザートプラネット済州

- プラネット済州は済州の農民と一緒に作るプレミアムデザートです
済州の特産物を原料に済州の価値を盛り込んだ済州特化ベーカリーを
提供します

- エコジェイフーズの全ての製品はOEM/ODMを通じてお客様に合わせた製品で供給が可能です

- お好みの形や味がありますか？ お気軽にご相談ください

1. ピーナッツオートミールクッキー(ガンセクッキー)

- 濟州を象徴するポニーをモチーフにしたクッキーです
- ピーナッツのカリッと食感とオートミールとクランベリーのもちっとした食感を合わせたクッキーで、健康まで考えた美味しいクッキー

- 主原料:オートミールフレーク18.99%、ピーナッツ3.02%、乾燥クランベリー 13.02%

2. 抹茶オートミレーズクッキー(ガンセクッキー)

- 済州シンサンリ(地名)で栽培した緑茶を使用した済州緑茶クッキー
- 済州の清らかな火山岩盤水と肥沃な土壌で栽培した済州の緑茶はすっきりとした濃厚な香りが特徴です

- 主材:レーズン21.31%、オートミール17.45%、濟州綠茶0.86%

▶ 日本語バージョンは個包装が必要なデザインおよび試案が必要です
また、製品の味やingredient、recipeの調整および協議が可能です

FOB	¥700/ea、未定/box
MOQ	協議
サンプル提供価格	協議

製品仕様

分類名称	菓子
原産地	韓国
資源再利用可否	可
重量	未定(ボックス入手未決定)
内容量	25 g * 未定
セット内容	***
賞味期限	製造日から6ヶ月
JANコード	

使用方法

直射日光や高温多湿を避け、涼しく風通しの良い場所に保管してください

注意事項	
------	--

パウチのまま電子レンジで加熱しないでください
包装の先端が鋭いので注意してください

企業紹介

2014年度に設立された(株)エコジョイフーズは、清州を象徴する安心できる食品を提供するため2015年に清州道内で初めて菓菜類、乳製品でHACCP同時認証を獲得しました。現在120種類余りの製品を製造しており、取引先と共に初期段階から開発する約30種類のお客様のニーズに合わせた独占商品を開発、供給しています。過去15年以上のヨーロッパ型ペーカリー商品の開発および販売経歴を生かし、清州の健康な食品を作り出し清州を訪問する観光客および清州地域に特化した料理を必要とする海外市場のニーズを最大限満たすとともに、清州道内の健全な有機的な産業構造を確立します。

デザイン出願第30-2017-0053699[黒豚の顔]
デザイン出願第30-2017-0053706 [黒豚の笑顔3D]
商標出願第40-2017-0140002[ドルモン 黒豚]
商標出願第40-2017-0140013[清州豚商會]
商標出願第40-207-0146821[ブランド清州]
特許出願第10-2018-0124139 [清州黒豚「仁」の製造方法]
商標登録 PLANET JEJU / Bbang-ppok(日本)
デザイン登録 パンボックス 包装ボックス

主要输出国	
-------	--

2018年、2019年5月、2019年5月 ベトナム - BC Vietnam
2018年、2019年 中国天津 - HNK
2019年米国Hマート、STC(seoul trading company)、日本、中国
令和2年 日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、米国
2021年 台湾、日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカなど
2022年 台湾、日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカロシアなど

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	8 * 7 cm	1	25g	
インボックス	36 * 36 * 13 cm	未定	未定	
アウトボックス	36 * 36 * 13 cm	1	未定	

■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> 韓国エコジェイフード</div>		96, Gwangnyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju, Republic of Korea 연락처 : 010-6328-1597		<div>商品名</div> ブラネット済州 豚パン 4種 [ドルモン(黒、黄金)豚パン、 アッコブン(黒、黄金)豚パン]	<div>FOB</div> ₩4,500(ドルモン)/¥3,900(アッコブン)	
		<div>ホームページ</div>	www.ecoifood.com		<div>MOQ</div>	協議
					<div>サンプル提供価格</div>	協議
<div>  </div>		<div><div>* 済州を盛り込んだ [ドルモン/アッコブン]黒豚パン、 [ドルモン/アッコブン] 黄金の豚パン</div><div>- 済州を象徴する黒豚をモチーフに、清らかな食材を使用して済州のストーリーを込めた最上級のローカルフードです</div><div>- 豚は財物と吉夢を象徴するためプレゼント用としておすすめです</div><div>- 「ドルモン」は「走る」、「アッコブタ」は「かわいい、愛らしい」という済州の方言です</div></div> <div><div>1. ドルモン黄金の豚パン(NB)、Doreumeong Golden Piggy Bread</div><div>- エコジェイフードのsignature商品で、フランスの高級デザートであるフィナンシェのふんわりとした食感と済州ハンラボン果汁の深い風味が口の中いっぱいに広がる製品です(原材料から包装までプレゼント用に最適な製品です)</div><div>- 主材料:ハンラボン果汁3.44%、ハンラボン粉末1.58%、コンパウンドバター12%</div></div> <div><div>2. ドルモン黒豚パン(NB)、Doreumeong Black Piggy Bread</div><div>- エコジェイフードのsignature商品で、ブラウニーのしっとりとした食感の中に甘いチョコレートの香りと済州牛島の特産物である牛島ピーナッツを入れた深い香ばしさとカリッとした食感が口の中いっぱいに広がる製品です(原材料から包装までプレゼント用に最適な製品です)</div><div>- 主材料:牛島ピーナッツ7.70%、ココアパウダー7.47%、コンパウンドバター 13.86%</div></div> <div><div>3. アッコブン黄金の豚パン(PB)。低価格商品), Akkoven Golden Piggy Bread</div><div>- ドルモン黄金の豚パンのPB生産、低価格型(B2B用/バレル可)をターゲットに開発された商品で、OEM、ODM専用商品です</div><div>NB商品のバター生地を製パン用マーガリン生地に変えた製品です</div><div>- 主材料:ハンラボン果汁3.44%、デコボン粉末1.58%、マーガリン 12.39%</div></div> <div><div>4. アッコブン黒豚パン (PB) 。低価格商品), Akkoven Black Piggy Bread</div><div>- ドルモン黒豚パンのPB生産、低価格型(B2B用/バレル可)をターゲットに開発された商品で、OEM、ODM専用商品です</div><div>NB商品のバター生地を製パン用マーガリン生地に変え、牛島ピーナッツの含有量を減らした製品です</div><div>- 主材料:ピーナッツ5.23%、牛島ピーナッツ2.47%、ココアパウダー7.47%、マーガリン 13.86%</div></div> <div>▶ アッコブン豚パンはバイヤーブランドを付けたPB商品専用で、ドルモンはPB、NBどちらも可能です</div>				
<div>包装</div>		<div>サイズ</div>	<div>個数</div>	<div>重量</div>	<div>備考</div>	
1個		7 * 5 cm	1	20g		
インボックス		19 * 25 * 5.5 cm	7	240g		
アウトボックス		58 * 52 * 12.5 cm	12	3,520g	20 g * 7 ea / 12 ボックス / 1 カートン	

製品仕様	
分類名称	パン類
原産地	韓国
資源再利用可否	可
重量	240 g
内容量	20 g * 7 ea = 140g
セット内容	20 g * 7 ea / 12 box / 1 カートン
賞味期限	製造日から6ヶ月
JANコード	<div></div>
使用方法	
直射日光や高温多湿を避け、涼しく風通しの良い場所に保管してください	
注意事項	
パウチのまま電子レンジで加熱しないでください 包装の先端が鋭いので注意してください	
企業紹介	
2014年度に設立された(株)エコジェイフードは、済州を象徴する安心できる食品を提供するため2015年に済州道内で初めて製菓類、製パン類でHACCP同時認証を獲得しました。現在120種類余りの製品を製造しており、取引先と共に初期段階から開発する約30種類のお客様のニーズに合わせた独占商品を開発、供給しています。過去15年以上のヨーロッパ型ペーカリー商品の開発および販売経歴を生かし、済州の健康な食品を作り出し済州を訪問する観光客および済州地域に特化した料理を必要とする海外市場のニーズを最大限生かすとともに、済州道内の健全で有機的な産業構造を確立します。 デザイン出願第30-2017-0053699[黒豚の顔] デザイン出願第30-2017-0053706 [黒豚の笑顔3D] 商標出願第40-2017-0140002[ドルモン黒豚] 商標出願第40-2017-0140013[済州豚商會] 商標出願第40-207-0146821[ブラネット済州] 特許出願第10-2018-0124139 [済州黒豚パンの製造方法] 商標登録 PLANET JEJU / Bbang-ppok(日本) デザイン登録 パンボックス 包装ボックス	
主要輸出国	
2018年、2019年5月、ベトナム - BC Vietnam 2018年、2019年 中国天津 - HNK 2019年米国-Hマート、STC(seoul trading company)、日本、中国 令和2年 日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、米国 2021年台湾、日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカなど 2022年台湾、日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカ・ロシアなど	





■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

■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> 韓国エコジェイフード</div>	96, Gwangnyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju, Republic of Korea 연락처 : 010-6328-1597	商品名	済州パッタム			FOB	7 USD/EA (Busan Port)
		ホームページ	www.ecojfood.com			MOQ	協議
					サンプル提供価格	協議	
<div>  </div>		製品仕様					
		分類名称	パン類				
		原産地	韓国				
		資源再利用可否	可				
		重量	440 g				
		内容量	20 g * 16 ea / 350g				
		セット内容	20 g * 16 ea / box				
		賞味期限	製造日から6ヶ月				
		JANコード					
		使用方法					
直射日光や高温多湿を避け、涼しく風通しの良い場所に保管してください							
注意事項							
パウチのまま電子レンジで加熱しないでください 包装の先端が鋭いので注意してください							
企業紹介							
2014年度に設立された(株)エコジェイフードは、済州を象徴する安心できる食品を提供するため2015年に済州道内で初めて製菓類、製パン類でHACCP同時認証を獲得しました。現在120種類余りの製品を製造しており、取引先と共に初期段階から開発する約30種類のお客様のニーズに合わせた独占商品を開発、供給しています。過去15年以上のヨーロッパ型ベーカリー商品の開発および販売経歴を生かし、済州の健康な食品を作り出し済州を訪問する観光客および済州地域に特化した料理を必要とする海外市場のニーズを最大限生かすとともに、済州道内の健全で有機的な産業構造を確立します。 デザイン出願第30-2017-0053699[黒豚の顔] デザイン出願第30-2017-0053706 [黒豚の笑顔3D] 商標出願第40-2017-0140002[ドルモン黒豚] 商標出願第40-2017-0140013[済州豚商会] 商標出願第40-2017-0146821[プラネット済州] 特許出願第10-2018-0124139 [済州黒豚パンの製造方法] 商標登録 PLANET JEJU / Bbang-ppok(日本) デザイン登録 パンボックス 包装ボックス							
主要輸出国							
2018年、2019年5月、2019年5月 ベトナム - BC Vietnam 2018年、2019年 中国天津 - HNK 2019年米国-Hマート、STC(seoul trading company)、日本、中国 令和2年 日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、米国 2021年台湾、日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカなど 2022年台湾、日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカ・ロシアなど							
■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 jejujapantokyo@gmail.com							
包装	サイズ	個数	重量	備考			
1個	7 * 5 cm	1	15~25g				
インボックス	19 * 25 cm	16	350g				
アウトボックス	20 * 24 cm	1	440g				

商品規格書									
<div><div>ecoJ food</div><div>韓国エコジェイフード</div></div>		96, Gwangnyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju, Republic of Korea 연락처 : 010-6328-1597		商品名 					

商品規格書											
<div> 株式会社エコジェイフード</div>		96, Gwangnyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju, Republic of Korea 연락처 : 010-6328-1597		商品名 濟州ジャガイモパン / サツマイモパン				FOB 協議			
				ホームページ www.ecojfood.com				MOQ 協議			
								サンプル提供価格 協議			
<div>   </div>		<div>* 濟州ジャガイモパン/ サツマイモパン</div> <div>1. サツマイモパン</div> <div>- タピオカを使用し、まるでお餅のような韓国人が好むもちもちとした食感の生地と、 細かい紫芋パウダー、焼き芋、さつまいもフィリング、白餡が入ったフィリングでサツマイモの魅力をパンで楽しめる製品 お餅の大きな欠点をカバーし、室温で固まらず、冷やしてアイスクリームのように、温めて焼き芋のように楽しめます</div> <div>- 主原料 : 焼き芋30.64% サツマイモフィリング9.20% 白餡7.97%</div> <div>2. ジャガイモパン</div> <div>- もっちりとした食感の生地と表面にきな粉と黒ゴマ粉をまぶし、直接茹でた濟州ジャガイモ、白餡が入ったフィリングでm室温で固まらず冷やしても温めてもお楽しみいただけます 実際のジャガイモとは異なりますが、ジャガイモのような魅力を感じることができます</div> <div>- 主原料 : 濟州ジャガイモ 32.87%、白餡 13.14%</div> <div>ユミハミントン×濟州大地ジャガイモパン</div> <div>✓ インフルエンサー ユミハミントンとのコラボ商品</div> <div>✓ 1次販売完了語、追加販売</div> <div>kakaomakers×ヴィーガンジャガイモパン</div> <div>✓ 現在カカオメーカーズで販売中のヴィーガンジャガイモパンは、卵や牛乳などの乳脂肪を使用せず に作ったジャガイモパンで、すっきりとしたジャガイモパンの香ばしい味をお楽しみいただけます</div>						<div>製品仕様</div> <div>分類名称 パン類/冷凍</div> <div>原産地 韓国</div> <div>資源再利用可否 可</div> <div>重量 500 g</div> <div>内容量 100 g * 5 ea / 500g</div> <div>セット内容 100 g * 5 ea / box</div> <div>賞味期限 製造日から12ヶ月</div> <div>JANコード</div> <div>使用方法</div> <div>冷凍 - 18℃保管 解凍冷蔵1時間 - 温度5℃~10℃ 解凍後電子レンジ30秒またはエアフライヤー180℃1分/ 冷凍状態で電子レンジ1分30秒またはエアフライヤー180℃/3分 *解凍後、当日摂取</div> <div>注意事項</div> <div>パウチのまま電子レンジで加熱しないでください 包装の先端が鋭いので注意してください ※解凍後再冷凍禁止</div> <div>企業紹介</div> <div>2014年度に設立された(株)エコジェイフードは、濟州を象徴する安心できる食品を提供するため2015年に濟州道内で初めて製菓類、製パン類でHACCP同時認証を獲得しました。現在120種類余りの製品を製造しており、取引先と共に初期段階から開発する約30種類のお客様のニーズに合わせた独占商品を開発、供給しています。過去15年以上のヨーロッパ(型ベーカリー)商品の開発および販売経験を生かし、濟州の健康な食品を作り出し濟州を訪問する観光客および濟州地域に特化した料理を必要とする海外市場のニーズを最大限生かすとともに、濟州道内の健全で有機的な産業構造を確立します。 デザイン出願第30-2017-0053699[黒豚の顔] デザイン出願第30-2017-0053706 [黒豚の笑顔3D] 商標出願第40-2017-0140002[ドルモン黒豚] 商標出願第40-2017-0140013[濟州豚商会] 商標出願第40-207-0146821[プラネット濟州] 特許出願第10-2018-0124139 [濟州黒豚パンの製造方法] 商標登録 PLANET JEJU / Bbang-ppok(日本) デザイン登録 パンボックス 包装ボックス</div> <div>主要輸出国</div> <div>2018年、2019年5月、2019年5月 ベトナム - BC Vietnam 2018年、2019年 中国天津 - HNK 2019年米国-Hマート、STC(seoul trading company)、日本、中国 令和2年 日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、米国 2021年台湾、日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカなど 2022年台湾、日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカ・ロシアなど</div>			
										■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	8 * 5 cm	1	100g	
インボックス	21.3 * 8.5 * 6.5 cm	5	500g	バルク販売可能
アウトボックス	46 * 23 * 15 cm	10	6000g	

* 済州ジャガイモパン/ サツマイモパン

1. サツマイモパン

- タピオカを使用し、まるでお餅のような韓国人が好むもちもちとした食感の生地と、細かい紫芋パウダー、焼き芋、さつまいもフィリング、白餡が入ったフィリングでサツマイモの魅力パンで楽しめる製品

お餅の大きな欠点をカバーし、室温で固まらず、冷やしてアイスクリームのように、温めて焼き芋のように楽しめます

- 主原料：焼き芋30.64% サツマイモフィリング9.20% 白餡7.97%

2. ジャガイモパン

- もっちりとした食感の生地と表面にきな粉と黒ゴマ粉をまぶし、直接茹でた済州ジャガイモ、白餡が入ったフィリングでm室温で固まらず冷やしても温めてもお楽しみいただけます

実際のジャガイモとは異なりますが、ジャガイモのような魅力を感じることができます

- 主原料：済州ジャガイモ 32.87%、白餡 13.14%

ユミハミンントン×済州大地ジャガイモパン

✓ インフルエンサー ユミハミンントンとのコラボ商品

✓ 1次販売完了語、追加販売

kakaomakers×ヴィーガンジャガイモパン

✓ 現在カカオメーカーズで販売中のヴィーガンジャガイモパンは、卵や牛乳などの乳脂肪を使用せず
に作ったジャガイモパンで、すっきりとしたジャガイモパンの香ばしい味をお楽しみいただけます

商品規格書									
<div><div></div><div>株式会社エコジェイフード</div></div>		96, Gwangnyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju, Republic of Korea 연락처 : 010-6328-1597		商品名 ワッフル - もち米、済州麦ワッフル、済州黒麦ワッフル、マンゴーワッフル、済州かぼちゃワッフル		FOB 協議			
		ホームページ www.ecofood.com				MOQ 協議		サンプル提供価格 協議	
<div></div>		<p>* ワッフル</p> <p>1. もち米ワッフル</p> <p>- 一般的な水生地のワッフルとは異なり発酵した生地を使用し、もち米粉とハーゲルシュガー、 パールシュガーをを使用して作ったワッフルです</p> <p>- 主原料:強力粉37.77%、コンパウンドバター18.88%、もち米粉11.33%</p> <p>2. 済州麦ワッフル</p> <p>- 一般的な水生地のワッフルとは異なり発酵した生地を使用し、済州麦粉、ハーゲルシュガー、パールシュガーを使用して作ったワッフルです</p> <p>- 主原料:小麦粉37.48%、コンパウンドバター18.74%、麦粉9.37%</p> <p>3. 済州黒麦ワッフル</p> <p>- 一般的な水生地のワッフルとは異なり発酵した生地を使用し、済州黒麦粉、ハーゲルシュガー、パールシュガーを使用して作ったワッフルです</p> <p>- 主原料:強力粉35.82%、コンパウンドバター17.91%、済州黒麦粉8.95%</p> <p>4. マンゴーワッフル</p> <p>- 一般的な水生地のワッフルとは異なり発酵した生地を使用し、もち米粉、マンゴー果汁、ハーゲルシュガー、パールシュガーを使用して作ったワッフルです</p> <p>- 主原料:強力粉38.86%、マンゴーレジン0.78%、ナチュラルマンゴーミックス0.74%</p> <p>4. 済州かぼちゃ</p> <p>- 一般的な水生地のワッフルとは異なり発酵した生地を使用し、済州かぼちゃ粉、ハーゲルシュガー、パールシュガーを使用して作ったワッフルです</p> <p>- 主原料:小麦粉37.07%、コンパウンドバター18.53%、かぼちゃ粉4.45%</p>		製品仕様					
				分類名称		パン類/冷凍			
				原産地		韓国			
				資源再利用可否		可			
				重量		協議			
				内容量		70 g * 10 ea * 3pk / 2100g			
				セット内容		70 g * 30 ea / box			
				賞味期限		製造日から6ヶ月			
				JANコード					
				使用方法					
冷凍 - 18℃保管 解凍冷蔵1時間 - 温度5℃~10℃ 解凍後電子レンジ30秒またはエアフライ180℃1分/ 冷凍状態で電子レンジ1分30秒またはエアフライ180℃3分 *解凍後、当日摂取									
注意事項									
解凍後再冷凍禁止									
企業紹介									
2014年度に設立された(株)エコジェイフードは、済州を象徴する安心できる食品を提供するため2015年に済州道内で初めて製菓類、製パン類でHACCP同時認証を獲得しました。現在120種類余りの製品を製造しており、取引先と共に初期段階から開発する約30種類のお客様のニーズに合わせた独占商品を開発、供給しています。過去15年以上のヨーロッパ型ベーカリー商品の開発および販売経歴を生かし、済州の健康な食品を作り出し済州を訪れる観光客および済州地域に特化した料理を必要とする海外市場のニーズを最大限生かすとともに、済州道内の健全で有機的な産業構造を確立します。 デザイン出願第30-2017-0053699[黒豚の顔] デザイン出願第30-2017-0053706 [黒豚の笑顔3D] 商標出願第40-2017-0140002[ドルモン黒豚] 商標出願第40-2017-0140013[済州豚商会] 商標出願第40-207-0146821[プラネット済州] 特許出願第10-2018-0124139 [済州黒豚パンの製造方法] 商標登録 PLANET JEJU / Bbang-ppok(日本) デザイン登録 パンボックス 包装ボックス									
主要輸出国									
2018年、2019年5月、2019年5月 ベトナム - BC Vietnam 2018年、2019年 中国天津 - HNK 2019年米国-Hマート、STC(seoul trading company)、日本、中国 令和2年 日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、米国 2021年台湾、日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカなど 2022年台湾、日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカ・ロシアなど									
■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 jejujapantokyo@gmail.com									
包装	サイズ	個数	重量	備考					
1個	11 * 11 cm	1	70g						
インボックス	21.3 * 8.5 * 6.5 cm	3	210g	パルク販売可能					
アウトボックス	46 * 23 * 15 cm	10	3100g						

商品規格書

 株式会社エコフーズ	96, Gwangnyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju, Republic of Korea 연락처 : 010-6328-1597	商品名	クリームボール - きな粉、黒ごま、イカ墨	FOB	協議
		ホームページ	www.ecofood.com	MOQ	協議
				サンプル提供価格	協議



* クリームボール

- 最初の企画段階からGood Morning in JEJUをモチーフに作られた製品で、従来のモーニングロール生地と韓国人が好むあんこと黒ゴマ&濟州黒麦クリームを餃子のように包み、既存のモーニングロールが持つ平凡さを越えしっかりと朝食になるよう開発しました

- 済州麦クリームロール、黒麦墨クリームロール、きな粉餅クリームロール、済州黒豚BBQロール、墨黒豚BBQロールの5種類がすでに開発されており、様々なフレーバーで開発が可能です

- 1個包装、6個パック包装、3個小箱包装、30個バルクボックス包装などがあり、ヘルシーな清
州麦と甘いクリーム、小豆のバランスの取れた深い味わいで誰もが好むあんパン&モーニングロー
ルの新感覚のおしゃれな製品です

1. きな粉黒ゴマクリームボール

- 主原料:小豆餡 26.99%、強力粉 21.57%、きな粉 4.31%、黒ゴマ 4.31%

2. 濟州麦ワッフル

- 主原料:小豆餡 27.26%、強力粉 21.60%、黒ゴマ 8.59%

3. 墨黒ごまクリームボール

- 主原料:小豆餡 25.92%、強力粉 23.97%、黒ゴマ 4.62%、イカ墨 0.70%

FOB	協議
MOQ	協議
サンプル提供価格	協議

製品仕様

分類名称	パン類/冷凍
原産地	韓国
資源再利用可否	可
重量	協議
内容量	75 g
セット内容	協議
賞味期限	製造日から12ヶ月
JANコード	

使用方法

冷凍 - 18℃保管
解凍冷蔵30分 - 温度5℃～10℃
※夏はクリームや小豆の特性上、変質する恐れがあるため解凍後は早めにお召し上がりください

注意事項

解凍後再冷凍禁止

企業紹介

2014年度に設立された(株)エッジエフフードは、清州を象徴する安心できる食品を提供するため
2015年に清州道内で初めて製菓業、製パン類でHACCP同時認証を獲得しました。現在120種類余りの
製品を製造しており、取引先と共に初期段階から開発する約30種類のお客様のニーズに合わせた独占
商品を開発、供給しています。過去15年以上のヨーロッパ型ペカリー商品の開発および販売経歴を
生かし、清州の健康な食品を作り出し清州を訪問する観光客および清州地域に特化した料理を必要と
する海外市場のニーズを最大限生かすとともに、清州道内の健全で有機的な産業構造を確立します。

デザイン出願第30-2017-0053699[黒豚の顔]
デザイン出願第30-2017-0053706[黒豚の笑顔3D]
商標出願第40-2017-0140002[ドルメン黒豚]
商標出願第40-2017-0140013[清州豚商會]
商標出願第40-2017-0146821[プラネット清州]
特許出願第10-2018-0124139[清州黒豚パンの製造方法]
商標登録 PLANET JEJU / Bbang-ppok(日本)
デザイン登録 パンボックス 包装ボックス

主要输出国

2018年、2019年5月、2019年5月 ベトナム - BC Vietnam
2018年、2019年 中国天津 - HNK
2019年米国-Hマート、STC(seoul trading company)、日本、中国
令和2年 日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、米国
2021年台湾、日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカなど
2022年台湾、日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカ・ロシアなど

■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 jejujapantokyo@gmail.com

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	8 * 8 cm	1	75g	
インボックス	21.3 * 8.5 * 6.5 cm	3	225g	バルク販売可能
アウトボックス	46 * 23 * 15 cm	10	3250g	

商品規格書																									
<div><div></div><div>株式会社エコジェイフード</div></div>		96, Gwangnyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju, Republic of Korea 연락처 : 010-6328-1597		<div>商品名</div> <div>ダックワーズ-ミルク、ハンラボン</div>		<div>ホームページ</div> <div>www.ecojfood.com</div>		<div>FOB</div> <div>協議</div>																	
						<div>MOQ</div> <div>協議</div>		<div>サンプル提供価格</div> <div>協議</div>																	
<div>製品仕様</div> <table><tr><td>分類名称</td><td>パン類/冷凍</td></tr><tr><td>原産地</td><td>韓国</td></tr><tr><td>資源再利用可否</td><td>可</td></tr><tr><td>重量</td><td>協議</td></tr><tr><td>内容量</td><td>32 g</td></tr><tr><td>セット内容</td><td>協議</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>製造日から12ヶ月</td></tr><tr><td>JANコード</td><td></td></tr></table> <div>使用方法</div> <div>冷凍 - 18℃保管 解凍冷蔵30分・温度5℃～10℃ *夏はクリームや小豆の特性上、変質する恐れがあるため解凍後は早めにお召し上がりください</div> <div>注意事項</div> <div>解凍後再冷凍禁止</div> <div>企業紹介</div> <div>2014年度に設立された(株)エコジェイフードは、済州を象徴する安心できる食品を提供するため2015年に済州道内で初めて製菓類、製パン類でHACCP同時認証を獲得しました。現在120種類余りの製品を製造しており、取引先と共に初期段階から開発する約30種類のお客様のニーズに合わせた独占商品を開発、供給しています。過去15年以上のヨーロッパ型ベーカリー商品の開発および販売経歴を生かし、済州の健康な食品を作り出し済州を訪問する観光客および済州地域に特化した料理を必要とする海外市場のニーズを最大限生かすとともに、済州道内の健全で有機的な産業構造を確立します。 デザイン出願第30-2017-0053699[黒豚の顔] デザイン出願第30-2017-0053706 [黒豚の笑顔3D] 商標出願第40-2017-0140002[ドルモン黒豚] 商標出願第40-2017-0140013[済州豚商会] 商標出願第40-207-0146821[ブラネット済州] 特許出願第10-2018-0124139 [済州黒豚パンの製造方法] 商標登録 PLANET JEJU / Bbang-ppok(日本) デザイン登録 パンボックス 包装ボックス</div> <div>主要輸出国</div> <div>2018年、2019年5月、2019年5月 ベトナム - BC Vietnam 2018年、2019年 中国天津 - HNK 2019年米国-Hマート、STC(seoul trading company)、日本、中国 令和2年 日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、米国 2021年台湾、日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカなど 2022年台湾、日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカ・ロシアなど</div>										分類名称	パン類/冷凍	原産地	韓国	資源再利用可否	可	重量	協議	内容量	32 g	セット内容	協議	賞味期限	製造日から12ヶ月	JANコード	
分類名称	パン類/冷凍																								
原産地	韓国																								
資源再利用可否	可																								
重量	協議																								
内容量	32 g																								
セット内容	協議																								
賞味期限	製造日から12ヶ月																								
JANコード																									
<div>* ダックワーズ</div> <div>- 死ぬ前に食べたいデザートに選ばれたダックワーズは、フランス南部地方のデザートです マカロンと似ていますが、より柔らかく甘さ控えめで誰もが好むエコジェイフードのダックワーズは、COFFEEBAYなど韓国の有名フランチャイズカフェや仁川空港T1、T2ラウンジ、全国小中高の団体給食などに供給中 また、2023年には台湾のセブンイレブン全店(約7,500店)でエコジェイフードのミルク味、ハンラボン味のダックワーズを販売 これは韓国デザートの台湾セブンイレブン初入店事例として成功をおさめ、その後様々な韓国製品が発売されるきっかけとなりました ダックワーズのデザインも台湾で直接作って発売し、台湾販売用であるにもかかわらず全面がハングルでデザインされており、コンビニで最も売れる冷蔵棚の陳列に並んでいます</div> <div>冷凍供給-冷蔵ラベル貼付-冷蔵販売(賞味期限5日)という新しいプロセスを確立し、仕入れ先に安定的な賞味期限の確保(1年)を可能にし、メーカーには製品のクオリティや消費者のコンプレインを最小限に抑え、消費者には新鮮な製品が供給されるというニーズを満たす新しい形のWin-Win戦略を構築した製品です (賞味期限の表示は顧客のニーズに合わせて増減可能)</div> <div>1. ダックワーズ</div> <div>- 主原料:アーモンドパウダー14.33%、練乳0.63%</div> <div>2. ハンラボンダックワーズ</div> <div>- 主原料:アーモンドパウダー14.02%、デコボンピューレ6.97%</div>																									
包装		サイズ		個数	重量	備考																			
1個		13 * 11 cm		1	32g																				
インボックス		18 * 13 * 10.2 cm		6	192g	バレル販売可能																			
アウトボックス		55 * 27.5 * 22 cm		72	2304g																				

■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 jejujapantokyo@gmail.com	