

商品規格書

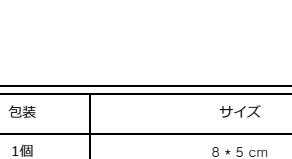
 eco food (株)エコジェイフード	96, Gwangnyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju, Republic of Korea 연락처 : 010-6328-1597	商品名	ガンセクッキー 2種 (ピーナッツオートミールクッキー、緑茶オートミールレーズンクッキー)	FOB	¥700/ea. 未定/box		
		ホームページ	www.ecojfood.com	MOQ	協議		
		サンプル提供価格		製品仕様	協議		
					製品仕様		
<p>* プレミアムデザートプラネット済州</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - エコジェイフードの全ての製品は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 <p>1. ピーナッツオートミールクッキー(ガンセクッキー)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 済州を象徴するボニーをモチーフにしたクッキーです - ピーナッツのカリっ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% <p>2. 抹茶オートミールレーズンクッキー(ガンセクッキー)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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壤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%、済州緑茶0.86% <p>► 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</p>							
					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		
<p>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、済州の健康的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ています。</p> <p>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 [ドリモン黒豚] 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 バンボッキ 包装ボックス</p>							
					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							
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							

商品規格書

商品規格書

 eco food (株)エコシェイフード	96, Gwangnyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju, Republic of Korea 연락처 : 010-6328-1597	商品名	プラネット済州 - プレミアムクッキーセット		FOB MOQ サンプル提供価格	9 USD/EA (Busan Port)																		
		ホームページ	www.ecofood.com			協議 協議																		
		<p>* プレミアムデザートプラネット済州</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - エコシェイフードの全ての製品はOEM/ODMを通じてお客様のニーズに合わせて供給が可能です - お好みの形や味がありますか？ 何でもご相談ください <p>1. クチャ(地名)にんじんクッキー</p> <ul style="list-style-type: none"> - 済州クチャ(地名)で栽培したにんじんを使用して作った済州にんじんクッキー - 済州クチャ(地名)にんじんは窒素、鉄分など有機物の含有量が高く、ビタミン、カロチン、カルシウム、マグネシウムなどの栄養素が豊富です <p>主原料:済州にんじん10.46%、バター、オートミール、クランベリー、シナモン</p> <p>2. シンサンリ緑茶クッキー</p> <ul style="list-style-type: none"> - 済州シンサンリ(地名)で栽培した緑茶を使用して作っ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育った済州緑茶はすっきりとした濃厚な香りが特徴です <p>主原料:済州緑茶0.86%、バター、オートミール、レーズン</p> <p>3. 牛島ピーナッツクッキー</p> <ul style="list-style-type: none"> - 済州牛島(地名)で栽培したピーナッツを使って作った済州ピーナッツクッキー - 済州牛島のピーナッツは牛島の強い風と日差し、そして独特な土壌で育ったため通常のピーナッツに比べて粒が小さく香ばしいのが特徴です <p>主原料:牛島ピーナッツ9.03%、バター、ミルクダークチョコレート</p>					製品仕様 <table border="1"> <tbody> <tr> <td>分類名称</td><td>パン類</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>600 g</td></tr> <tr> <td>内容量</td><td>32 g * 7 ea / 384g</td></tr> <tr> <td>セット内容</td><td>32 g * 7 ea / box</td></tr> <tr> <td>賞味期限</td><td>製造日から6ヶ月</td></tr> <tr> <td>JANコード</td><td></td></tr> </tbody> </table>		分類名称	パン類	原産地	韓国	資源再利用可否	可	重量	600 g	内容量	32 g * 7 ea / 384g	セット内容	32 g * 7 ea / box	賞味期限	製造日から6ヶ月	JANコード	
分類名称	パン類																							
原産地	韓国																							
資源再利用可否	可																							
重量	600 g																							
内容量	32 g * 7 ea / 384g																							
セット内容	32 g * 7 ea / box																							
賞味期限	製造日から6ヶ月																							
JANコード																								
		<p>使用方法</p> <p>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</p>																						
		<p>注意事項</p> <p>パワ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</p>																						
		<p>企業紹介</p> <p>2014年度に設立された(株)エコシェイフードは、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自商品を開発・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、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。</p> <p>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 バンボッキ 包装ボックス</p>																						
		<p>主要輸出国</p> <p>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</p>																						
<p>■お問い合わせ</p> <p>(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 jejujapan.tokyo@gmail.com</p>																								
包装	サイズ	個数	重量	備考																				
1個	9 * 9 cm	1	32g																					
インボックス	27 * 12 cm	7	224g																					
アウトボックス	27 * 12 cm	1	600g																					

商品規格書

eco food 株エコジョイフード	96, Gwangnyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju, Republic of Korea 연락처 : 010-6328-1597	商品名	済州ジャガイモパン / サツマイモパン		FOB MOQ サンプル提供価格	協議 協議 協議															
		ホームページ	www.ecojfood.com																		
 		<p>* 済州ジャガイモパン/ サツマイモパン</p> <p>1. サツマイモパン</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - 主原料 : 烤芋30.64% サツマイモフィリング9.20% 白餡7.97% <p>2. ジャガイモパン</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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% <p>ユミハミントン×済州大地ジャガイモパン</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ インフルエンサー ユミハミントンとのコラボ商品 ✓ 1次販売完了語、追加販売 <p>kakaomakers×ヴィーガンジャガイモパン</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 現在力カオメ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 		<p>製品仕様</p> <table border="1"> <tbody> <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>500 g</td></tr> <tr> <td>内容量</td><td>100 g * 5 ea / 500g</td></tr> <tr> <td>セット内容</td><td>100 g * 5 ea / box</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> </tbody> </table> <p>使用方法</p> <p>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</p>		分類名称	パン類/冷凍	原産地	韓国	資源再利用可否	可	重量	500 g	内容量	100 g * 5 ea / 500g	セット内容	100 g * 5 ea / box	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	500 g																				
内容量	100 g * 5 ea / 500g																				
セット内容	100 g * 5 ea / box																				
賞味期限	製造日から12ヶ月																				
JANコード																					
 		<p>注意事項</p> <p>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</p>																			
		<p>企業紹介</p> <p>2014年度に設立された(株)エコジョイフードは、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自商品を開発、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、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。</p> <p>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 JEU / Bbang-ppok(日本) デザイン登録 バンボッキ 包装ボックス</p>																			
		<p>主要輸出国</p> <p>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</p>																			
包装	サイズ	個数	重量	備考	<p>■お問い合わせ</p> <p>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 jejupantokyo@gmail.com</p>																
1個	8 * 5 cm	1	100g																		
インボックス	21.3 * 8.5 * 6.5 cm	5	500g	パレク販売可能																	
アウトボックス	46 * 23 * 15 cm	10	6000g																		

商品規格書

ecoj food (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	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 MOQ サンプル提供価格	協議 協議 協議																				
		ホームページ	www.ecofood.com																						
		* ワッフル		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th colspan="2">製品仕様</th></tr> </thead> <tbody> <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>70 g * 10 ea * 3pk / 2100g</td></tr> <tr><td>セット内容</td><td>70 g * 30 ea / box</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>製造日から6ヶ月</td></tr> <tr><td>JANコード</td><td></td></tr> </tbody> </table>		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			
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																									
		1. もち米ワッフル	- 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、パールシュガーを使用して作ったワッフルです	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th colspan="2">使用方法</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>冷凍 - 18℃保管</td><td></td></tr> <tr><td>解凍冷蔵1時間 - 温度5℃~10℃</td><td></td></tr> <tr><td>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</td><td></td></tr> <tr><td>*解凍後、当日摂取</td><td></td></tr> </tbody> </table>		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											
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																									
		2. 済州麦ワッフル	- 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	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th colspan="2">注意事項</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>解凍後再冷凍禁止</td><td></td></tr> </tbody> </table>		注意事項		解凍後再冷凍禁止																	
注意事項																									
解凍後再冷凍禁止																									
		3. 済州黒麦ワッフル	- 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	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th colspan="2">企業紹介</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>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験を生かし、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。</td><td></td></tr> <tr><td>デザイン出願第30-2017-0053699[黒豚の顔]</td><td></td></tr> <tr><td>デザイン出願第30-2017-0053706 [黒豚の笑顔3D]</td><td></td></tr> <tr><td>商標出願第40-2017-0140002[ドルモン黒豚]</td><td></td></tr> <tr><td>商標出願第40-2017-0140013[済州豚商会]</td><td></td></tr> <tr><td>商標出願第40-207-0146821[プラネット済州]</td><td></td></tr> <tr><td>特許出願第10-2018-0124139 [済州黒豚パンの製造方法]</td><td></td></tr> <tr><td>商標登録 PLANET JEJU / Bbang-ppok(日本)</td><td></td></tr> <tr><td>デザイン登録 パンボッキ 包装ボックス</td><td></td></tr> </tbody> </table>		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験を生かし、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[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 パンボッキ 包装ボックス	
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験を生かし、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[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 パンボッキ 包装ボックス																									
		4. マンゴーワッフル	- 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	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr><th colspan="2">主要輸出国</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>2018年、2019年5月、2019年5月 ベトナム - BC Vietnam</td><td></td></tr> <tr><td>2018年、2019年 中国天津 - HNK</td><td></td></tr> <tr><td>2019年米国-Hマート、STC(seoul trading company)、日本、中国</td><td></td></tr> <tr><td>今和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</td><td></td></tr> <tr><td>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</td><td></td></tr> <tr><td>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</td><td></td></tr> </tbody> </table>		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		今和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							
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																									
今和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	11 * 11 cm	1	70g																						
インボックス	21.3 * 8.5 * 6.5 cm	3	210g	パリク販売可能																					
アウトボックス	46 * 23 * 15 cm	10	3100g																						

■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

 株エコシェイフード	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	www.ecofood.com	FOB	協議																
		ホームページ	MOQ		協議																	
						サンプル提供価格																
						製品仕様																
						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">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>75 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>使用方法</td></tr> </table>	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
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																					
						注意事項																
						<p>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</p>																
						企業紹介																
						<p>2014年度に設立された(株)エコシェイフードは、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年以上的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、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 パンボッキ 包装ボックス</p>																
						主要輸出国																
						<p>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</p>																

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	パレク販売可能
アウトボックス	46 * 23 * 15 cm	10	3250g	

■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 jejupantokyo@gmail.com

商品規格書

eco food ㈱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	ダックワーズ-ミルク、ハンラボン	FOB MOQ サンプル提供価格	協議 協議 協議			
		ホームページ	www.ecofood.com					
		* ダックワーズ	<p>- 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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>					
		<p>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</p> <p>(賞味期限の表示は顧客のニーズに合わせて増減可能)</p>						
		<p>1. ダックワーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 主原料:アーモンドパウダー14.33%、練乳0.63% <p>2. ハンラボンダックワーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 主原料:アーモンドパウダー14.02%、デコポンピューレ6.97% 						
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	パルク販売可能				
アウトボックス	55 * 27.5 * 22 cm	72	2304g					
■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 jejuapantokyo@gmail.com								