

商品規格書

 eco food ㈱エコジェイフード	Gwangnyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju, Republic of Korea 010-6328-1597	商品名	カンセクッキー 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	400ウオン/ea, 未定/box
		ホームページ	www.ecofood.com	MOQ	協議
				サンプル提供価格	協議

製品仕様	
分類名称	菓子パン
原産地	韓国
資源再利用可否	可
重量	未定(BOX入り数未決定)
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、涼しく換気の良い場所に保管してください	
注意事項	
- 包装状態のまま電子レンジで加熱しないでください - 包装端部が尖っているので注意してください	
企業特性	

2014年度に設立された㈱エコジェイフードは濟州を象徴するクリーンで安心できる食のため、2015年濟州道内で初めて製菓類、製パン類HACCP同時認証を取得しました。現在、120種類以上の製品を製造しており、取引先と共に初期の段階から開発する約30種のカスタマイズ可能な独占商品を開発、供給しています。15年以上のヨーロッパ型ベーカリー商品の開発・販売のキャリアを生かし濟州の健康な食を作り出すことは濟州を訪れる観光客や濟州地域特化食材を必要とする海外市場のニーズを最大化するとともに、濟州道内の健全で有機的な産業構造を確立しています。

デザイン出願	第30-2017-0053699[黒豚顔]
デザイン出願	第30-2017-0053706[黒豚笑顔3D]
商標出願	第40-2017-0140002[ドルモン黒豚]
商標出願	第40-2017-0140013[濟州豚商會]
商標出願	第40-2017-0146821[ブラネット濟州]
特許出願	第10-2018-0124139 [濟州黒豚パン製造方法]

主要輸出国	
2018年,2019年5月,2019年5月ベトナム-BC Vietnam	
2018年,2019年中国チヨンジン-HNK	
2019年アメリカ - Hマート、STC (seoul trading company) 、日本、中国	
2020年日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカ	
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	



◆プレミアムデザートブラネット濟州◆

濟州の農民と一緒に作るプレミアムデザート
濟州の特産物を材料として濟州の価値を盛り込んだ濟州特化ベーカリーを提供します

エコジェイフードのすべての製品は、OEM/ ODMを介して顧客カスタマイズ製品供給が可能です

お好みの味や形がある場合、エコジェイフードにご相談ください

1.ピーナッツオートミールクッキー (カンセクッキー)

濟州を象徴するポニーをモチーフにしたクッキーです
ピーナッツの香ばしさとオートミールとクランベリーのカリッとした食感を楽しめるクッキー、味と健康をいちばんに考えて作りました

主材料：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. 緑茶オートミールレーズンクッキー(カンセクッキー)

濟州シンサンリ(地名)で栽培したお茶を使用した濟州緑茶クッキー
濟州のクリーンな火山岩盤水と肥沃な土壌で育った濟州の緑茶は、よりすっきりとした濃い香りがあります

主材料：レーズン21.31%、オートミール17.45%、濟州緑茶0.86%

▶日本語バージョンは個包装しなければならないためデザインと試案が必要です
また、製品の味やingredient、recipe調整および協議が可能です

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)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

商品説明

 eco food 株式会社エコシェイフード	Gwangnyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju, Republic of Korea 010-6328-1597	商品名 ブラネット済州豚パン 4種 [ドルモン(黒,黄金)豚パン, アッコボン(黒,黄金)豚パン]
		ホームページ www.ecofood.com

FOB(Box)	4,500ウォン(ドルモン)/3,350ウォン(アッコボン)
MOQ	協議
サンプル提供価格	協議

製品仕様	
分類名称	菓子パン
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 /12Box / 1カートン
賞味期限	製造日から6ヶ月
JANコード	 ドルモン黒豚パン  ドルモン黄金豚パン

使用方法

直射日光や高温多湿を避け、涼しく換気の良い場所に保管してください

注意事項

- 包装状態のまま電子レンジで加熱しないでください
- 包装端部が尖っているので注意してください

企業特性

2014年度に設立された株式会社エコシェイフードは済州を象徴するクリーンで安心できる食のため、2015年済州道内で初めて製菓類、製パン類HACCP同時認証を取得しました
 現在、120種類以上の製品を製造しており、取引先と共に初期の段階から開発する約30種のカスタマイズ可能な独占商品を開発、供給しています
 15年以上のヨーロッパ型ベーカー商品の開発・販売のキャリアを生かし済州の健康な食を作り出すことは済州を訪れる観光客や済州地域特化食材を必要とする海外市場のニーズを最大化するとともに、済州道内の健全で有機的な産業構造を確立しています

デザイン出願 第30-2017-0053699[黒豚顔]
 デザイン出願 第30-2017-0053706[黒豚笑顔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40-2017-0146821[ブラネット済州]
 特許出願 第10-2018-0124139 [済州黒豚パン製造方法]

主要輸出国

2018年,2019年5月,2019年5月ベトナム-BC Vietnam
 2018年,2019年中国チヨンジン-HNK
 2019年アメリカ - Hマート、STC (seoul trading company) 、日本、中国
 2020年日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカ
 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



済州を盛り込んだ[ドルモン/アッコボン]黒豚パン、[ドルモン/アッコボン]黄金の豚パン

- [ドルモン/アッコボン]黒豚パン、[ドルモン/アッコボン]黄金の豚パンは、済州を象徴する黒豚をモチーフにクリーンな食材を使用し済州のストーリーを盛り込んだ最高のローカルフードです
- 豚は畜と吉夢を象徴しているので、エコシェイフードの豚パンはプレゼント用に最適です
- 済州の方言で「ドルモン」は「走る」、「アッコボン」は「可愛い、愛らしい」という意味です



1.ドルモン黄金の豚パン (NB) 、Doreumeong Golden Piggy Bread
 - エコシェイフードのsignature商品
 フランス高級デザートであるフィナンシェの柔らかい食感と済州デコボン果汁の深い味わいが口の中いっぱいに広がる商品です/原材料から包装までお土産用をターゲットに作った商品
 - 主材料：デコボン果汁3.44%、ハンラボン粉末1.58%、コンパウンドバター12%



2.ドルモン黒豚パン (NB) 、Doreumeong Black Piggy Bread
 - エコシェイフードのsignature商品
 ブラウニーのしっとりとした柔らかさの中に甘いチョコレートの香りと済州牛島(ウド/地域名)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サクとした食感が口の中いっぱいに広がる商品です/原材料から包装までお土産用をターゲットに作った商品
 - 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%

3.アッコボン黄金の豚パン (PB、低コスト) 、Akkoven Golden Piggy Bread
 - ドルモン黄金の豚パンのPB生産、低コスト (B2B用/バルク可能) をターゲットに開発した商品で、OEM、ODM専用商品です/NB商品のバター生地を製パン用のマーガリン生地に変えた商品
 - 主材料：デコボン果汁3.44%、デコボン粉末1.58%、マーガリン12.39%

4.アッコボン黒豚パン (PB、低コスト) 、Akkoven Black Piggy Bread
 - ドルモン黒豚パンのPB生産、低コスト (B2B用/バルク可能) をターゲットに開発した商品で、OEM、ODM専用商品です/NB商品のバター生地を製パン用のマーガリン生地に変え、牛島ピーナッツの含有量を抑えた製品
 - 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%

→アッコボン豚パンはバイヤーのブランドを付けたPB商品専用であり、ドルモンはPB、NBのどちらも可能です

包装	サイズ	個数	重量	備考
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	1	3,520g	

商品説明

 (株)エコジエイフード	Gwangnyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju, Republic of Korea 010-6328-1597	商品名	濟州パッタムバン	FOB	7 USD/EA (Busan Port)
		ホームページ	www.ecofood.com	MOQ	協議
				サンプル提供価格	協議

製品仕様	
分類名称	菓子パン
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、涼しく換気の良い場所に保管してください

注意事項
 - 包装状態のまま電子レンジで加熱しないでください
 - 包装端部が尖っているので注意してください

企業特性
 2014年度に設立された(株)エコジエイフードは濟州を象徴するクリーンで安心できる食のため、2015年濟州道内で初めて製菓類、製パン類HACCP同時認証を取得しました
 現在、120種類以上の製品を製造しており、取引先と共に初期の段階から開発する約30種のカスタマイズ可能な独占商品を開発、供給しています
 15年以上のヨーロッパ型ベーカリー商品の開発・販売のキャリアを生かし濟州の健康な食を作り出すことは濟州を訪れる観光客や濟州地域特化食材を必要とする海外市場のニーズを最大化するとともに、濟州道内の健全で有機的な産業構造を確立しています

主要輸出国
 2018年,2019年5月,2019年5月ベトナム-BC Vietnam
 2018年,2019年中国チョンジン-HNK
 2019年アメリカ - Hマート、STC (seoul trading company)、日本、中国
 2020年日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカ
 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)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



濟州の価値と文化を盛り込んだ濟州パッタムバン

濟州パッタムはFAO、世界重要農業遺産に濟州の線と色の代表する象徴物として未来冠礼観光の中核コード創出、持続的な共有、教育、価値を維持することにより濟州道と濟州パッタムのストーリーテリングを通じた玄武岩の特徴と色を最大限に生かしたベーカリーです



濟州パッタムバン

スコーンのしっとりとした柔らかさの中に、濟州道の特産物であるにんじんと砂糖漬干しみかんを入れ、にんじんの新鮮さと砂糖漬干しみかんの香ばしさの新しい食感が口の中いっぱい広がる製品です

また、子供たちが直接チョコペンを使い自分だけのキャラクターを描く体験も反響を得ています



主材料

みかんパッタム：砂糖漬干しみかん10.24%、イカ墨1.18%

にんじんパッタム：にんじん10.24%、イカ墨1.18%

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	

商品説明

 eco food (株)エコジェイフード	Gwangnyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju, Republic of Korea 010-6328-1597	商品名	ブラネット済州 - プレミアムクッキーセット -
		ホームページ	www.ecofood.com

FOB	9 USD/EA (Busan Port)
MOQ	協議
サンプル提供価格	協議



プレミアムデザートブラネット済州

済州の農民と一緒に作るプレミアムデザート
 済州の特産物を材料として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すべての製品は、OEM/ ODMにより顧客に合わせカスタマイズした製品の供給が可能です
- ☞お好みの味や形がある場合、ぜひエコジェイフードにご相談ください

1.クチャ(地名)にんじんクッキー

済州クチャ地域で栽培されたにんじんを使用した済州にんじんクッキー
 済州クチャにんじんは窒素、鉄などの有機物の含有量が高いクチャ地域で栽培され、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に含まれています

主材料：済州ニンジン10.46%、バター、オートミール、クランベリー、シナモン

2.シンサンリ(地名)緑茶クッキー

済州シンサンリ地域で栽培したお茶を使用して作った済州緑茶クッキー
 済州の綺麗な火山岩盤水と肥沃な土壌で育った済州緑茶は、すっきりとした濃い香り特徴です

主材料：済州緑茶0.86%、バター、オートミール、レーズン

3.牛島ピーナッツクッキー

済州牛島地域で栽培されたピーナッツを使用した済州ピーナッツクッキー
 済州牛島ピーナッツは牛島の強い風と日差し、独特な土質により一般的なピーナッツに比べ粒が小さく香ばしいです

主材料：牛島ピーナッツ9.03%、バター、ミルクダークチョコレート

製品仕様	
分類名称	菓子/パン
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 / ボックス
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、涼しく換気の良い場所に保管してください

注意事項

- 包装状態のまま電子レンジで加熱しないでください
- 包装端部が尖っているので注意してください

企業特性

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クリーンで安心できる食のため、2015年済州道内で初めて製菓類、製パン類HACCP同時認証を取得しました
 現在、120種類以上の製品を製造しており、取引先と共に初期の段階から開発する約30種のカスタマイズ可能な独占商品を開発、供給しています
 15年以上のヨーロッパ(型ベーカリー商品の開発・販売のキャリアを生かし済州の健康な食を作り出すことは済州を訪れる観光客や済州地域特化食材を必要とする海外市場のニーズを最大化するとともに、済州道内の健全で有機的な産業構造を確立しています

商標出願第40-207-0146821【ブラネット済州】

主要輸出国

2018年,2019年5月,2019年5月ベトナム-BC Vietnam
 2018年,2019年中国チオンジン-HNK
 2019年アメリカ - Hマート、STC (seoul trading company)、日本、中国
 2020年日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカ
 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	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	

■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

商品説明

 eco food ㈱エコジェイフード	Gwangnyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju, Republic of Korea 010-6328-1597	商品名	濟州じゃがいもパン/各種	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



濟州じゃがいもパン/さつまいもパン

1. さつまいもパン

- タピオカを使用することにより、韓国人が好む餅のようなしっかりした食感の生地、細かい紫サツマイモの粉と焼きさつまいも、さつまいもフィリングと白餡が入っており、さつまいもの魅力をパンで楽しめる製品

固まるという餅の欠点をカバーし、冷やしてアイスのように楽しんだり、温めてさつまいものように楽しめます

- 主材料：細挽きサツマイモ30.64% サツマイモフィリング9.20% 白餡7.97%

2. じゃがいもパン

- しっかりとした食感の生地の表面には大豆粉と黒ゴマ粉がまぶしてあり、直接茹でた濟州じゃがいも、白麵入ったフィリング、室温で固まらず、冷やしても温めても楽しむことができます
じゃがいもとは違うがじゃがいもみたいな不思議な魅力を感じることができます

- 主材料：濟州じゃがいも32.87% 白餡13.14

yumi hammington X 濟州大地じゃがいもパン

✓ インフルエンサーyumi hammington とのコラボ商品

kakaomakers x ヴィーガンじゃがいも

✓ 現在kakaomakersで販売中のヴィーガンじゃがいもパンは卵や牛乳など脂を使用せずに作ったじゃがいもパン、純粋なじゃがいもの香ばしい味を楽しめる

製品仕様	
分類名称	菓子パン/冷凍
原産地	韓国
資源再利用可否	可
重量	600 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	

使用方法	
冷凍 - 18℃保管	
冷蔵解凍1時間 - 温度5℃~10℃	
解凍後：電子レンジで30秒またはエアフライヤー180℃で1分	
冷凍状態：電子レンジで1分30秒またはエアフライヤー180℃で3分	
*解凍後は当日中にお召し上がりください	

注意事項	
パウチまま電子レンジで加熱しないでください	
包装端部が尖っているので注意してください	
※解凍後の再冷凍禁止	

企業特性	
2014年度に設立された㈱エコジェイフードは濟州を象徴するクリーンで安心できる食のため、2015年濟州道内で初めて製菓類、製パン類HACCP同時認証を取得しました	
現在、120種類以上の製品を製造しており、取引先と共に初期の段階から開発する約30種のカスタマイズ可能な独占商品を開発、供給しています	
15年以上のヨーロッパ型ベーカリー商品の開発・販売のキャリアを生かし濟州の健康な食を作り出すことは濟州を訪れる観光客や濟州地域特化食材を必要とする海外市場のニーズを最大化するとともに、濟州道内の健全で有機的な産業構造を確立しています	

商標出願第40-207-0146821【ブラネット濟州】

主要輸出国
2018年,2019年5月,2019年5月ベトナム-BC Vietnam
2018年,2019年中国チョンジン-HNK
2019年アメリカ - Hマート、STC (seoul trading company)、日本、中国
2020年日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカ
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 * 5 cm	1	100g	
インボックス	21.3 * 8.5 * 6.5 cm	5	500g	バラ販売可能
アウトボックス	46 * 23 * 15 cm	10	6000g	

■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

商品説明

 (株)エコジェイフード	Gwangnyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju, Republic of Korea 010-6328-1597	商品名	ワッフル/各種	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



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、もち米粉とハーゲルシュガー、パールシュガーで作ったワッフルです

- 主材料：強力粉37.77%、コンパウンドバター18.88%、もち米粉11.33%

2.済州大麦ワッフル

- 一般的な水生地のワッフルとは異なり、発酵させた生地を使用、済州大麦粉、ハーゲルシュガー、パールシュガーで作ったワッフルです

- 主材料：小麦粉37.48%、コンパウンドバター18.74%、大麦粉9.37%

3.済州黒大麦ワッフル

- 一般的な水生地のワッフルとは異なり、発酵させた生地を使用、済州黒大麦粉、ハーゲルシュガー、パールシュガーで作ったワッフルです

- 主材料：強力分35.82%、コンパウンドバター17.91%、済州黒大麦粉8.95%

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、発酵させた生地を使用、もち米粉、マンゴー果汁、ハーゲルシュガー、パールシュガーで作ったワッフルです

- 主材料：強力分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%

5.済州タンホバク(かぼちゃの一種)

- 一般的な水生地のワッフルとは異なり、発酵させた生地を使用、済州タンホバク粉、ハーゲルシュガー、パールシュガーで作ったワッフルです

- 主材料：小麦粉37.07%、コンパウンドバター18.53%、タンホバク粉4.45%

製品仕様

分類名称	菓子パン/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
 冷蔵解凍1時間 - 温度5℃~10℃
 解凍後：電子レンジで30秒またはエアフライヤー180℃で1分
 冷凍状態：電子レンジで1分30秒またはエアフライヤー180℃で3分
 *解凍後は当日中にお召し上がりください

注意事項

解凍後の再冷凍禁止

企業特性

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クリーンで安心できる食のため、2015年済州道内で初めて製菓類、製パン類HACCP同時認証を取得しました
 現在、120種類以上の製品を製造しており、取引先と共に初期の段階から開発する約30種のカスタマイズ可能な独占商品を開発、供給しています
 15年以上のヨーロッパ型ベーカリー商品の開発・販売のキャリアを生かし済州の健康な食を作り出すことは済州を訪れる観光客や済州地域特化食材を必要とする海外市場のニーズを最大化するとともに、済州道内の健全で有機的な産業構造を確立しています

商標出願第40-207-0146821【ブラネット済州】

主要輸出国

2018年,2019年5月,2019年5月ベトナム-BC Vietnam
 2018年,2019年中国チヨンジン-HNK
 2019年アメリカ - Hマート、STC (seoul trading company)、日本、中国
 2020年日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカ
 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	バルク販売可能
アウトボックス	46 * 23 * 15 cm	10	3100g	

商品説明

 (株)エコジェイフード	Gwangnyeong 2-gil, Jeju-si, Jeju, Republic of Korea 010-6328-1597	商品名	クリームボール/各種	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
 - 企画初期からGood Morning in JEJUをモチーフに作られた製品、既存のモーニングロール生地に、韓国人が好むあんこと黒ゴマ&濟州黒麦クリームを包み、既存のモーニングロールの概念を超えたしっかりとした朝食になるよう開発しました

濟州大麦クリームロール、黒大麦墨クリームロール、きな粉クリームロール、濟州黒豚BBQロール、墨黒豚BBQロールなど5種がすでに開発されており、様々なフレーバーで開発可能です

個包装、6個パック包装、3個box包装、30個バルクbox包装などがあり、健康な濟州大麦と甘いクリーム、餡のバランスの取れた深い味わいを通して、誰にでも好まれるあんぱん&モーニングロールのスタイリッシュで洗練された新しい方向性をご提案します

1. きな粉黒ごまクリームボール
 - 主材料：あずき餡26.99%、強力分21.57%、豆穀物4.31%、黒ごま4.31%

2. 濟州大麦ワッフル
 - 主材料：あずき餡27.26%、強力分21.60%、黒ごま8.59%

3. 墨黒ごまクリームボール
 - 主材料：あずき餡 25.92%、強力分 23.97%、黒ごま 4.62%、イカ墨 0.70%

製品仕様	
分類名称	菓子パン/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
 冷蔵解凍1時間 - 温度5℃~10℃
 *夏場はクリームと小豆の特性上、変質の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
 解凍後の再冷凍禁止

企業特性
 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クリーンで安心できる食のため、2015年濟州道内で初めて製菓類、製パン類HACCP同時認証を取得しました
 現在、120種類以上の製品を製造しており、取引先と共に初期の段階から開発する約30種のカスタマイズ可能な独占商品を開発、供給しています
 15年以上のヨーロッパ型ベーカリー商品の開発・販売のキャリアを生かし濟州の健康な食を作り出すことは濟州を訪れる観光客や濟州地域特化食材を必要とする海外市場のニーズを最大化するとともに、濟州道内の健全で有機的な産業構造を確立しています

商標出願第40-207-0146821【プラネット濟州】

主要輸出国
 2018年,2019年5月,2019年5月ベトナム-BC Vietnam
 2018年,2019年中国チョンジン-HNK
 2019年アメリカ - Hマート、STC (seoul trading company)、日本、中国
 2020年日本、ベトナム、ドバイ、香港、中国、カナダ、シンガポール、アメリカ
 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 * 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	

■ お問い合わせ
(株)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