

商品説明



Samda Co., Ltd

48, Geumneungnonggong-gil,
Halim-eup, Jeju-si, Jeju-do,
Republic of Korea

商品名

濟州ヒラメフィレ

ホームページ

www.oksamda.com

FOB

39,800ウォン/kg

MOQ

協議内容による

サンプル提供価格

39,800ウォン/kg



名 称 冷凍ヒラメフィレ(韓国産)
原 材 料 韓国産養殖ヒラメ
内 容 量 2枚(246g 包)
賞味期限 製造日から1年
賞味期限 製造年月日 2017.08.20
保存方法 -18℃以下で保存して下さい
解凍方法 加熱していません
原料産産国 韓国
加工国 韓国
輸入元 株式会社 True World Japan
東京都中央区銀座5-1-1 新館16F
電話番号 03-6457-7112
取扱上の注意 解凍後は必ず冷蔵で保管して下さい。
解凍後は必ず冷蔵で保管して下さい。

清浄な濟州の海で養殖した活ヒラメを血抜きし、頭部分を除ききれいに洗浄した後、皮、骨、内臓を除き、衛生的な処理過程を経てフィレに加工しました。真空包装し、-30℃の液体急速冷凍システムで急速凍結した製品です。
-30℃で70%濃度のアルコールで内包装された製品を水に浸し既存の冷凍方式の約20倍の高速冷却方式で凍結します。急速冷凍されるため、組織を崩すことなく解凍しても食感をそのまま維持します。

新鮮さが生きていて食感と味に優れており、消費者や一般飲食店で刺身用、寿司用などとして簡単に解凍してお召し上がりいただけます。

製品仕様

分類名称	Paralichthys olivaceus
原産地	大韓民国
資源再利用可否	包装紙 (PE) のリサイクル
内容量	250~300g/pk
セット内容	10kg/box
賞味期限	製造日から12ヶ月

使用方法

マイナス18度以下、冷凍保管、真空パックのまま流水または冷蔵庫で解凍していただくと美味しくお召し上がりいただけます。

注意事項

- 本品は、アレルギー誘発物質であるサバ、大豆、貝類を使った施設で製造されています。
- 小骨が入っている場合がありますので、注意してお召し上がり下さい。
- 既に冷凍してある製品ですので解凍後は再冷凍しないでください。
- 開封後、味と鮮度を維持するため、すぐに調理してください。

企業特性

HACCP認証、アメリカFDA登録メーカー

主要輸出国

日本、グアム (アメリカ)、香港

包装

サイズ

個数

重量

備考

1 個

—

—

—

—

インボックス

—

—

—

—

アウトボックス

60×33×20cm

—

—

—

■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 lms@jba.or.kr

商品説明

 <p>(주)삼다 SAMDAL CO.,LTD. Samda Co., Ltd</p>	48, Geumneungnonggong-gil, Halim-eup, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea	商品名	美味しく焼かれた済州サバ焼き
		ホームページ	www.oksanda.com

FOB	1,050ウォン/ea
MOQ	協議内容による
サンプル提供価格	1,050ウォン/ea

	<p>身がふっくらとしてくる秋～冬に漁獲したサバを使用しているため肉質と味に優れています。天然のミネラル成分や無機質が多く含まれている国内産天日塩を使用しました。済州笹エキスを加えることで生臭さを消し、250℃以上の高温のオーブンで焼いた後、急速凍結しました。解凍せず冷凍状態のまま電子レンジで軽く温めればご家庭でも手軽に焼きたてのサバの食感をそのままにお召し上がりいただけます。</p>
---	--

製品仕様	
分類名称	Scomber japonicus
原産地	大韓民国
資源再利用可否	包装紙 (PE) のリサイクル
内容量	80g以上/ea
セット内容	1Box (80g*100ea)
賞味期限	製造日から12ヶ月

使用方法	
マイナス18度以下で冷凍保管した製品を解凍せず真空パックを開封し、電子レンジ (700W基準) で2分30秒間温めてください。 (解凍状態に応じて調理時間が異なる場合があります。)	

注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ○小骨が入っている場合がありますので、注意してお召し上がり下さい。 ○すでに冷凍された製品ですので解凍後は再冷凍しないでください。 ○冷凍状態や製品の重量に応じて調理時間に多少違いが出る場合があります。 ○本品はアレルギー誘発物質であるサバが含まれています。 ○本品はアレルギー誘発物質である大豆、イカ、貝類 (アワビ) を使用した製品と同じ設備で製造しています。 	

企業特性	
HACCP認証、アメリカFDA登録メーカー	


主要輸出国	
中国、香港、グアム (アメリカ)	

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	—	—	—	
インボックス	—	—	—	
アウトボックス	60×33×20cm	—	—	

■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@jba.or.kr	

商品説明

 <p>(주)삼다 SAMDA CO.,LTD. Samda Co., Ltd</p>	48, Geumneungnonggong-gil, Halim-eup, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea	商品名	美味しく焼かれた済州味付きサバ焼き	FOB	1,250ウォン/ea
		ホームページ	www.oksamda.com	MOQ	協議内容による
				サンプル提供価格	1,250ウォン/ea



身がふっくらとしてくる秋～冬に漁獲したサバを使用しているので肉質と味に優れています。天然のミネラル成分や無機質が多く含まれている国内産天日塩を使用しました。済州笹エキスを加えることで生臭さを消し、250℃以上の高温のオーブンで焼いた後、急速凍結しました。解凍せず冷凍状態のまま電子レンジで軽く温めればご家庭でも手軽に焼きたてのサバの食感をそのままお召し上がりいただけます。コチュジャンソースで味付けしてありますが、辛くないです。

製品仕様	
分類名称	Scomber japonicus
原産地	大韓民国
資源再利用可否	包装紙 (PE) のリサイクル
内容量	100g以上/ea
セット内容	1Box (100g*100ea)
賞味期限	製造日から12ヶ月
使用方法	
マイナス18度以下で冷凍保管した製品を解凍せず真空パックを開封し、電子レンジ (700W) で2分30秒間温めてください。(解凍状態に応じて調理時間が異なる場合があります)	
注意事項	
<ul style="list-style-type: none"> ○小骨が入っている場合がありますので、注意してお召し上がり下さい。 ○すでに冷凍された製品ですので解凍後は再冷凍しないでください。 ○冷凍状態や製品の重量に応じて調理時間に多少違いが出ることがあります。 ○本品はアレルギー誘発物質であるサバが含まれています。 ○本品はアレルギー誘発物質である大豆、イカ、貝類 (アワビ) を使用した製品と同じ設備で製造しています。 	
企業特性	
HACCP認証、アメリカFDA登録メーカー	
主要輸出国	
中国、香港、グアム(アメリカ)	

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	—	—	—	
インボックス	—	—	—	
アウトボックス	60×33×20cm	—	—	

■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@jba.or.kr

商品説明



48, Geumneungnonggong-gil,
Halim-eup, Jeju-si, Jeju-do,
Republic of Korea
TEL : (82)-64-722-4800

商品名

サワラ焼き

ホームページ

www.oksamda.com

FOB

2,650ウォン/pk

MOQ

協議内容による

サンプル提供価格

2,650ウォン/pk



(株)SAMDAは済州地域本部と4つの工場を拠点とし、釜山支店、仁川支店を通じ、物流と営業網の全国的なシステムを直接運営しています。Seogwipo水産協同組合とHallim水産協同組合に85番中卸業者として魚市場から直接競売を通して仕入れることで仲介手数料なしで購入、加工することができるため商品の価格競争にも強いです。また、HACCP認証の工場で製品の加工、生産、流通を行い、衛生的で高品質な製品を提供できるよう努めています。

身がふっくらとしたサワラを使用しているため肉質と味に優れており、天然ミネラル成分やその他ミネラルが多く含まれている国内産天日塩を使用しました。済州笹エキスを加えることで臭みを消し、250℃以上の高温のオーブンで焼いて急速凍結したため解凍を必要とせず、冷凍状態から電子レンジで軽く温めることで、美味しいサワラ焼きを手軽にお召し上がりいただけます。

製品仕様

分類名称

冷凍水産食品

原産地

大韓民国

資源再利用可否

包装紙 (PE) のリサイクル

内容量

150g以上/pk

セット内容

1Box (150g*68ea)

使用方法

簡単に1袋を電子レンジ(700w)で2分30秒温めた後、お召し上がりください。

注意事項

- ・小骨が入っていることがありますので、注意してお召し上がり下さい。
- ・すでに冷凍された状態なので、解凍後の再冷凍しないでください。
- ・本製品は、サバ、エビと同じ生産ラインで製造されています。

企業特性

HACCP認証、アメリカFDA登録メーカー

主要輸出国

中国、香港、グアム(アメリカ)

包装

サイズ

個数

重量

備考

1個

—

—

—

—

インボックス

—

—

—

—

アウトボックス

60×33×20cm

—

—

—

■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@jba.or.kr

商品説明

 <p>(주)삼다 SAMDA CO., LTD. Smda Co., Ltd</p>	48, Geumneungnonggong-gil, Halim-eup, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea	商品名	濟州アマダイ	FOB	180g/pk - 7,000ウォン 230g/pk - 11,800ウォン
		ホームページ	www.oksmda.com	MOQ	—
				サンプル提供価格	180g/pk - 7,000ウォン 230g/pk - 11,600ウォン



濟州アマダイは臭みがなく脂肪が少なく淡白であり、特有のコクがある一品です。タンパク質やミネラル成分が豊富で、食欲を失った成長期の子供や高齢者には特にお勧めです。昔から食用だけでなく法事用としても広く使用されてきました。特にワカメを入れて煮込んだアマダイスープは産後の体調管理に良いことで知られています。

製品仕様	
分類名称	Branchiostegus japonicus
原産地	大韓民国
資源再利用可否	包装紙 (PE) のリサイクル
内容量	180g~229g/pk, 230g~299g/pk
セット内容	10kg/box
賞味期限	製造日から24ヶ月

使用方法
マイナス18度以下で冷凍保管した製品を真空パックのまま流水または冷蔵庫で解凍していただくと美味しくお召し上がりいただけます。冷蔵庫で解凍後、フライパンに油を軽くひき、焼く、蒸すなどの方法でも調理可能です。

注意事項

- 小骨が入っている場合がありますので、注意してお召し上がり下さい。
- すでに冷凍された製品なので、解凍後は再冷凍はしないでください。
- 冷凍状態や製品の重量に応じて調理時間に多少違いが出る場合がございます。
- 本品はアレルギー誘発物質であるサバが含まれています。
- 本品はアレルギー誘発物質である大豆、イカ、貝類（アワビ）を使用した製品と同じ設備で製造しています。

企業特性
HACCP認証、アメリカFDA登録メーカー
主要輸出国
中国、香港、グアム(アメリカ)

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	—	—	—	
インボックス	—	—	—	
アウトボックス	60×33×20cm	—	—	

■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 lms@jba.or.kr