

商品説明

	155-15, Iljuseo-ro 3000beon-gil, Daejeong-eup, Seogwipo-si, Jeju-do, Republic of Korea	商品名	乾燥ひじき (Dried hijiki)	FOB	158,400ウォン/セット
		ホームページ	http://todine.co.kr/	MOQ	協議
				サンプル提供価格	協議



*すべての料理に使用できる食材でご飯はもちろん、和え物などにもよく合い、様々な料理に応用することができます。

製品仕様	
分類名称	加工食品 / ひじき製品
原産地	大韓民国
資源再利用可否	
重量	75g *40個 / 4.1kg
内容量	75g *40個 / 3kg
セット内容	75g *40個 / 3kg
賞味期限	1年

使用方法	
*日本人の好みに合う海藻類。様々な料理に活用してください。	

注意事項	
*乾燥製品ですので直射日光を避け常温で保管してください	

企業特性	
創立以来50年間海藻類を専門加工輸出してきた業者で、製品の全てを日本に輸出しており、2005年から国内市場でご飯に混ぜるひじきなどの製品を発売し、現在ホームショッピングや大型マートなどで販売しているひじき製品市場の最前線をゆく企業です。	

主要輸出国	
日本輸出 (バルク状態)	

包装	サイズ		重量	備考
1個	150*230	1個	75g	宅配費別途-協議
インボックス				
アウトボックス	480*330*165	40個	4.1kg	宅配費別途-協議

■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

	155-15, Iljuseo-ro 3000beon-gil, Daejeong-eup, Seogwipo-si, Jeju-do, Republic of Korea	商品名	ご飯に入れるひじき (Dried hijiki with rice)	FOB	275,000ウォン/セット
		ホームページ	http://todine.co.kr/	MOQ	協議
				サンプル提供価格	協議



*粒子が小さいひじきを用いて作られた製品で、ご飯を炊く時に一緒に入れることで簡単にひじきご飯が作れます。ひじきに初めて接する方でも負担の少ない製品です。

製品仕様	
分類名称	125
原産地	大韓民国
資源再利用可否	
重量	100g * 50個 / 6.1kg
内容量	100g * 50個 / 5kg
セット内容	100g * 50個 / 5kg
賞味期限	1年

使用方法

*日本人の好みに合う海藻類。様々な料理に活用してください。

注意事項

*乾燥製品ですので直射日光を避け常温で保管してください。

企業特性

創立以来50年間海藻類を専門加工輸出してきた業者で、製品の全てを日本に輸出しており、2005年から国内市場でご飯に混ぜるひじきなどの製品を発売し、現在ホームショッピングや大型マートなどで販売しているひじき製品市場の最前線をゆく企業です。

主要輸出国

日本輸出 (バルク状態)

包装	サイズ		重量	備考
1個	125*460	1個	100g	宅配費別途-協議
インボックス				
アウトボックス	480*330*165	50個	6.1kg	宅配費別途-協議

■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 ims@iba.or.kr

商品説明

	155-15, Iljuseo-ro 3000beon-gil, Daejeong-eup, Seogwipo-si, Jeju-do, Republic of Korea	商品名	ご飯に入れるひじきプラス (Dried hijiki with Rice Plus)	FOB	154,000ウォン/セット
		ホームページ	http://todine.co.kr/	MOQ	協議
				サンプル提供価格	協議



*ひじき、干しシイタケ、干しニンジンを使用した製品で、ご飯を炊く時に一緒に入れるだけで簡単に作ることができます。また他のおかずがなくとも調味料と一緒に混ぜることで手軽に一食完成します。

製品仕様	
分類名称	加工食品 / ひじき製品
原産地	大韓民国
資源再利用可否	
重量	20g * 100個 / 3.1kg
内容量	20g * 100個 / 2kg
セット内容	20g * 100個 / 2kg
賞味期限	1年

使用方法	
*日本人の好みに合う海藻類。様々な料理に活用してください。	

注意事項	
*乾燥製品ですので直射日光を避け常温で保管してください。	

企業特性	
創立以来50年間藻類を専門加工輸出してきた業者で、製品の全てを日本に輸出しており、2005年から国内市場でご飯に混ぜるひじきなどの製品を発売し、現在ホームショッピングや大型マートなどで販売しているひじき製品市場の最前線をゆく企業です。	


主要輸出国	
日本	

包装	サイズ		重量	備考
1個	110*170	1個	20g	宅配費別途-協議
インボックス				
アウトボックス	480*330*165	100個		宅配費別途-協議

■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@iba.or.kr

商品説明

	155-15, Iljuseo-ro 3000beon-gil, Daejeong-eup, Seogwipo-si, Jeju-do, Republic of Korea	商品名	サラダ用海草	FOB	70,000ウォン/セット
		ホームページ	http://todine.co.kr/	MOQ	協議
				サンプル提供価格	協議



*料理しやすく、食卓での前菜になります。繊維、ビタミンおよび鉄などのミネラルを豊富に含んでいます。

原産地- 濟州産及び国内産混合
 製品規格-20g/袋
 製品の特徴- 2-3分水に浸し、ソースをかけてサラダに。
 製品紹介- 高級な海藻なので食感に優れています。

製品仕様	
分類名称	加工食品 / ひじき製品
原産地	大韓民国
資源再利用可否	
重量	20g * 40個 / 1.61kg
内容量	20g * 40個 / 800g
セット内容	20g * 40個 / 800g
賞味期限	1年
使用方法	
*日本人の好みに合う海藻類。様々な料理に活用してください。	
注意事項	
*乾燥製品ですので直射日光を避け常温で保管してください。	
企業特性	
創立以来50年間藻類を専門加工輸出してきた業者で、製品の全てを日本に輸出しており、2005年から国内市場でご飯に混ぜるひじきなどの製品を発売し、現在ホームショッピングや大型マートなどで販売しているひじき製品市場の最前線をゆく企業です。	
主要輸出国	
日本	

包装	サイズ		重量	備考
1個	160*210	1個	20g	宅配費別途-協議
インボックス				
アウトボックス	480*330*165	40個	1.61kg	宅配費別途-協議

■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@iba.or.kr

商品説明



155-15, Iljuseo-ro 3000beon-gil, Daejeong-eup, Seogwipo-si, Jeju-do, Republic of Korea

商品名 SEAWEED(BOILED HIJIKI)

ホームページ

FOB	
MOQ	
サンプル提供価格	



済州の清浄海域で採取した天然ひじき原料を洗浄後、高圧蒸気煮沸し、蒸ひじきの復元率と食感に非常に優れた製品です。特に先端異物選別ライン（風力選別機 - 色彩選別機 - 金属探知機 - 色彩選別機 - 金属粉除去 - 色彩選別機 - フルカラー色彩選別機 - 目視選別 - 殺菌装置 - 最終金属探知機）を備えて異物を徹底的に選別することで、食品の安全性を最優先に加工した製品です。

製品仕様	
分類名称	SEAWEED(BOILED HIJIKI)
原産地	大韓民国 済州島
資源再利用可否	NOME
重量	15KG/box
内容量	NET 15KG
セット内容	
賞味期限	NOME

使用方法	
*日本人好みに合った海藻類。様々な料理に活用してください	

注意事項	
*乾燥製品ですので直射日光を避け常温で保管してください	
企業特性	
創立以来50年間海藻類を専門加工輸出してきた業者で、製品の全てを日本に輸出しており、2005年から国内市場でご飯に混ぜるひじきなどの製品を発売し、現在ホームショッピングや大型マートなどで販売しているひじき製品市場の最前線をゆく企業です。	

主要輸出国	
日本輸出	

包装	サイズ	重量	備考
1個	550*350*380mm	15kg	バルク包装出荷後日本で小包装
インボックス			
アウトボックス			

■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 lms@iba.or.kr