



商品規格書

<div><div>JEJU SUHYUPTRADING CO.,LTD</div></div>		166, Yeonsam-ro, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea 濟州特別自治道濟州市蓮三路 166		商品名	濟州ヒラメ冷凍フィレ(JEJU FLOUNDER FROZEN FILLET)	
				ホームページ	http://jejusuhyp.uni-net.co.kr	

<div></div>		○製品の特長	
		衛生的なHACCP加工システムにより生産された濟州冷凍フィレヒラメは、ヒラメの血や内臓、骨などを除去し、液体冷凍システムで急速凍結した製品なので手軽に様々な料理にご活用いただけます	
		冷凍フィレヒラメは低温で急速冷凍した製品なので、鮮魚と同じ食感で長期保管が可能です	
		濟州ヒラメは白身魚の中でも脂肪含有量が少なく低カロリーでタンパク質が豊富、またコラーゲンを豊富に含んでいるため皮膚細胞を保護しダイエットに効果的で、成人病予防にも良いと言われています	
		冷凍ヒラメフィレは下処理済みの製品なので、開封後すぐに料理にご使用いただけます	

FOB	¥ 4,800/kg
MOQ	120kg(10boxes)
サンプル提供価格	¥ 4,800/kg

製品仕様	
分類名称	冷凍フィレ
原産地	韓国
資源再利用可否	
受領	150~250g/pack
内容量	12kg/box
セット内容	冷凍フィレヒラメ, アイスバック(またはドライアイス)
賞味期限	1年
JANコード	
使用方法	
フィレのまま流水に約20分浸す、または自動解凍した後調理に使用すると肉質の美味しさがそのまま生きます	
注意事項	
冷凍保管	
企業紹介	
「HACCP加工工場生産/世界一流商品選定」 漁業会社法人濟州水協流通(株)は、濟州ヒラメの輸出および流通分野の専門化のため濟州魚類養殖水産業協同組合から資本金100%を出資して設立した貿易専門の会社です	
主要輸出国	
アメリカ、日本、オーストラリア、香港、ベトナムなど	


包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	横18CM×縦30CM	1pack	150~200g	
インボックス	N/A	48~80pack	12kg	
アウトボックス	560 x 370 x 275			




■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

商品規格書

<div><div>JEJU SUHYUP TRADING CO.,LTD</div></div>		166, Yeonsam-ro, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea 済州特別自治道済州市蓮三路 166		商品名		済州ヒラメ		FOB		JPY 1,850/kg	
				ホームページ		http://jejusuhyp.uni-net.co.kr		MOQ		2,500kg	
								サンプル提供価格		JPY 1,850/kg	
<div></div>				<p>済州ヒラメは世界最高の生産量と安全性管理で世界一流商品に選定され、世界的な商品として認められています</p> <p>世界で唯一地下100mの岩盤から汲み上げた地下海水を利用して健康的に育った済州ヒラメは韓国内の魚類の中で唯一出荷前に安全性検査が行われます</p> <p>現在、日本、アメリカ、インドネシア、香港、シンガポールなど世界各国に輸出する韓国の郷土商品です</p> <p>白身魚の中でも脂肪含量が少なく低カロリーでタンパク質豊富な済州ヒラメは、コラーゲンを豊富に含んでおり皮膚細胞を保護しダイエットや美容にも効果的です</p> <p>ビタミンDが豊富なので子供の成長や発育、細胞活性化を助け成長期に必須なプレミアムウェルネス栄養食品です</p> <p>刺身や寿司はもちろん、蒸し料理、天ぷら料理、焼き料理など様々な料理を楽しめます</p>							
				製品仕様							
				分類名称		SEAFOOD / FLOUNDER					
				原産地		JEJU, SOUTH KOREA					
				資源再利用可否		N/A					
				受領		N/A					
				内容量		N/A					
				セット内容		活ヒラメ、水、酸素					
				賞味期限		7日					
				JANコード							
使用方法											
済州ヒラメは、刺身や寿司以外の様々な料理にご活用いただけます											
注意事項											
活ヒラメは鮮度の関係で出荷後1週間以内に消費しなければなりません											
企業紹介											
「HACCP加工工場生産/世界一流商品選定」 漁業会社法人済州水協流通(株)は、済州ヒラメの輸出および流通分野の専門化のため済州魚類養殖水産業協同組合から資本金100%を出資して設立した貿易専門の会社です											
主要輸出国											
日本、アメリカ、ベトナム、シンガポール、フィリピン、インドネシア、香港など											
包装		サイズ		個数	重量	備考					
1個		1.2~2kg/PCS		N/A	N/A						
インボックス		N/A		N/A	N/A						
アウトボックス		N/A			N/A						
■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

 JEJU SUHYUP TRADING CO.,LTD	166, Yeonsam-ro, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea 済州特別自治道済州市連三路 166	商品名	済州ヒラメ練り物	FOB(JYP)	210g - 13,000/CTN, 250g - 13,900ウオン/CTN 240g - 13,500/CTN, 307g - 11,000ウオン/CTN
		ホームページ	http://jejusuhyup.uni-net.co.kr	MOQ	15BOX
				サンプル提供価格	210g - 13,000/CTN, 250g - 13,900ウオン/CTN 240g - 13,500/CTN, 307g - 11,000ウオン/CTN

  	<p>1. 済州の綺麗な環境で育った済州ヒラメで作った柔らかく消化に良いのでどなたでも楽しむことができます</p> <p>2. 鮮魚から作ったので他社製品よりしっかりとした食感を感じることができます</p> <p>済州の地元のヒラメ養殖場で獲れた新鮮な活ヒラメの魚肉を使用 コラーゲン、ビタミンB1、B2が豊富な高タンパク栄養スナックで、子供から大人までどなたでも美味しくお召し上がりいただけます</p> <p>3. 野菜、チーズ、カニ、イカ、大正海老、唐辛子春雨など、様々な味が楽しめます</p> <p>4. 電子レンジで手軽に調理可能、小麦粉を一切使わない健康的なおやつです</p>	製品仕様	
		分類名称	練り物
		原産地	JEJU, SOUTH KOREA
		資源再利用可否	N/A
		受領	210g, 250g, 240g, 307g
		内容量	8.4~12.3kg/CTN (40Pack)
		セット内容	済州ヒラメ練り物
		賞味期限	1年6ヶ月~2年
		JANコード	
		使用方法	
		電子レンジ1分30秒~2分、エアブライヤー170℃で5分程度加熱してお召し上がりください	
		鍋で温める場合は、沸騰したお湯に本品を入れスープを入れればすぐにお召し上がりいただけます	
		注意事項	
		1. 冷凍製品のため商品はすぐに冷凍庫で保管してください 2. 製品中にまれに黒い斑点または赤い斑点がありますが、これは原料の魚肉の一部なので安心してお召し上がりください	
		企業紹介	
		「HACCP加工工場生産/世界一流商品選定」 漁業会社法人済州水協流通(株)は、済州ヒラメの輸出および流通分野の専門化のため済州魚類養殖水産業協同組合から資本金100%を出資して設立した貿易専門の会社です	
		主要輸出国	
		アメリカ、台湾、インドネシア、オーストラリア、モンゴルなど	

包装	サイズ	個数	重量	備考	■ 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
1個	210g/pack, 250g/pack, 240g/pack, 307g/pack	1pack			
インボックス	N/A				
アウトボックス	450*315*210 (mm)		右記参照	8.4~12.3kg/CTN (NW) 9.2~13.5kg/CTN(GW)	