

商品規格書

 <p>HAEORIM 매어림산지가공 へオリム産地加工</p>	Haeorim processing co.	商品名	濟州伝統魚醤油 900ml	FOB	10,800ウォン (税別)
		ホームページ	http://www.haeorim.com/	MOQ	15
				サンプル提供価格	数量により異なる

	<p>2002年に設立されたへオリム産地加工は、魚醤油を専門に生産する企業として韓国の新知識人認定を受け、海洋水産新知識人の経営体として指定されています</p> <p>水産業経営者としてのプライドを持ち、魚醤油の命脈を保つという使命感のもと、固有の伝統製法を復元して発展させ、魚醤油の品質規格の土台を作りました</p> <p>濟州沿岸で生産されるサバやアジを利用し、「身が溶けて露のように澄んだ液（魚露）が出るまで、1年6ヶ月以上に渡る1次自然発酵を経て、昆布、切り干し大根、みかんなどを加えさらに6ヶ月以上2次自然発酵させます</p> <p>魚醤油は伝統的な水産発酵調味料として独自の伝統製法を復元し、発酵させた製品で、青魚の優れた味と栄養がそのまま生きており、体のバランスを維持することができるウェルビーイング製品です</p> <p>調理の際、青魚の味と栄養、昆布、切り干し大根のコクと風味が溶け込んだ、しつこくないすっきりとした味が料理を引き立てます</p> <p>家業を受け継ぐため、質の高い製品を生産するという職人技と努力、そして濟州の自然を盛り込み、どんな料理ともよく合い素材の風味を生かします</p>	<p>製品仕様</p> <table border="1"> <tr><td>分類名称</td><td>醤油</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>1150g</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>900ml</td></tr> <tr><td>セット内容</td><td>***</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>製造日から24ヶ月</td></tr> <tr><td>JANコード</td><td>8809102482224</td></tr> </table> <p>使用方法</p> <p>肉や魚を使ったスープや鍋、ナムル、揚げ物や天ぷら、刺身、キムチ、貝など様々な料理にご使用いただけます</p> <p>注意事項</p> <p>室温保管 開封後冷蔵保管</p> <p>企業特性</p> <p>海洋水産新知識人事業体 水産物ブランド大展2回連続受賞 Korea star awards 企業部分受賞 k-star 韓国水産産業対象水産食品ブランド部門大賞受賞 魚露商標登録、魚醤油製造方法特許 みかん濃縮液を利用した塩サバ製造方法特許 麦を利用したアマダイ製造方法特許 海藻醤油特許</p> <p>主要輸出国</p> <p>アメリカ</p>	分類名称	醤油	原産地	韓国	資源再利用可否	可	重量	1150g	内容量	900ml	セット内容	***	賞味期限	製造日から24ヶ月	JANコード	8809102482224
	分類名称	醤油																
	原産地	韓国																
	資源再利用可否	可																
	重量	1150g																
	内容量	900ml																
	セット内容	***																
	賞味期限	製造日から24ヶ月																
	JANコード	8809102482224																

包装	サイズ(cm)	個数	重量(g)	備考
1個	8.5*6.2*27.5	1	1,150	ペットボトル
インボックス	8.5*6.2*27.5	1	1,200	紙箱
アウトボックス	380*380*320	20	24,500	紙箱

■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

 <p>Haeorim processing co. 해어림산지가공 해오림産地加工</p>	商品名	濟州伝統魚醤油 500ml	FOB	6,000ウォン (VAT別途)
	ホームページ	http://www.haeorim.com/	MOQ	20
			サンプル提供価格	数量により異なる



2002年に設立されたヘオリム産地加工は、魚醤油を専門に生産する企業として韓国の新知識人認定を受け、海洋水産新知識人の経営体として指定されています

水産業経営者としてのプライドを持ち、魚醤油の命脈を保つという使命感のもと、固有の伝統製法を復元して発展させ、魚醤油の品質規格の土台を作りました

濟州沿岸で生産されるサバやアジを利用し、「身が溶けて露のように澄んだ液（魚露）が出るまで、1年6ヶ月以上に渡る1次自然発酵を経て、昆布、切り干し大根、みかんなどを加えさらに6ヶ月以上2次自然発酵させます

魚醤油は伝統的な水産発酵調味料として独自の伝統製法を復元し、発酵させた製品で、青魚の優れた味と栄養がそのまま生きており、体のバランスを維持することができるウェルビーイング製品です

調理の際、青魚の味と栄養、昆布、切り干し大根のコクと風味が溶け込んだ、しつこくないすっきりとした味が料理を引き立てます

家業を受け継ぐため、質の高い製品を生産するという職人技と努力、そして濟州の自然を盛り込み、どんな料理ともよく合い素材の風味を生かします

製品仕様	
分類名称	醤油
原産地	韓国
資源再利用可否	可
重量	640g
内容量	500ml
セット内容	***
賞味期限	製造日から24ヶ月
JANコード	8809102482231
使用方法	
肉や魚を使ったスープや鍋、ナムル、揚げ物や天ぷら、刺身、キムチ、貝など様々な料理にご使用いただけます	
注意事項	
室温保管 開封後冷蔵保管	
企業特性	
海洋水産新知識人事業体 水産物ブランド大展2回連続受賞 Korea star awards 企業部分受賞 k-star 韓国水産産業対象水産食品ブランド部門大賞受賞 魚露商標登録、魚醤油製造方法特許 みかん濃縮液を利用した塩サバ製造方法特許 麦を利用したアマダイ製造方法特許 海藻醤油特許	
主要輸出国	
アメリカ	

包装	サイズ(cm)	個数	重量(g)	備考
1個	7*5*22	1	640	pet병
インボックス	7*5*22	1	670	종이박스
アウトボックス	470*280*270	30	21,300	종이박스

■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