

商品規格書

 Gimnyeong Haenyeo Village マンジエ	135, Gimnyeong-ri, Gujwa-eup, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea	商品名	済州トツジャン(ひじきの醤油漬け)	FOB	3,500ウォン
		ホームページ	www.egalchi.com / www.manje.co.kr	MOQ	900ea(100box)
				サンプル提供価格	



ひじきは「海の不老草」と呼ばれるほど栄養が豊富で貧血予防や成人病予防に役立ちます

ひじきには体に良い栄養成分が含まれており、特に「フコイダン」は血液凝固防止、抗酸化、老化抑制、抗菌、血圧上昇抑制、抗アレルギー、抗ウイルスなどに効果があるという研究結果があります

※参考：国際学術誌Phytotherapy research

栄養満点の食材であるひじきを入れたご飯、ジョン(チヂミ)、和え物など、様々な料理に活用できるひじきの魅力をお楽しみいただけます

製品仕様	
分類名称	漬物 (非殺菌製品/非加熱冷蔵食品)
原産地	トツ (韓国)、焙煎豆 (韓国産)
資源再利用可否	N
重量	410
内容量	200
セット内容	
賞味期限	製造日から24ヶ月 (韓国内12ヶ月、輸出24ヶ月)
JANコード	8809565890765

使用方法

冷蔵保管/開封後はお早めにお召し上がりください

注意事項

企業紹介

マンジエ営漁組合法人は2008年に設立し、食品企業として2017年HACCP認証、2020年FSSC 22000、EAC、KMFハラル認証を取得しました
 その他、グローバルIPスター企業、輸出有望中小企業指定、成長有望企業指定、経営革新型中小企業認証などを受け、将来がより期待される企業です

主要輸出国

アメリカ

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	80(W)*80(H)	1	200	
インボックス				
アウトボックス				

■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

 Gimnyeong Haenyeo Village マンンエ	135, Gimnyeong-ri, Gujwa-eup, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea	商品名	濟州プルソラジャン(サザエの醤油漬け)	FOB	10,000ウォン
		ホームページ	www.egalchi.com / www.manje.co.kr	MOQ	900ea(100box)
				サンプル提供価格	



■ コシのある食感と栄養満点のプルソラジャン

プルソラはビタミンA、タウリン、アルギニン、リジン、カルシウム、リン、鉄分、ミネラル、タンパク質が豊富で、私たちの体の骨健康、目の健康、貧血、解毒作用に優れた食品です

古くから濟州では海の深いところで海女さんたちが潜って漁獲したチャムソラを活用し、身分の高い人のご飯の上に添えるおかずとして作られたのがソラジャンでした

濟州天然プルソラジャンは、生命力の強いプルソラを丁寧に下処理し、天然の薬材と野菜で出汁を取り、酢、カンジャン(醤油)、エビソースなどを混ぜて丁寧に作りました

※プルソラとは、韓国で漁獲されるサザエの一種

製品仕様	
分類名称	漬物 (非殺菌製品/非加熱冷蔵食品)
原産地	プルソラ(韓国産)
資源再利用可否	N
重量	410
内容量	200
セット内容	
賞味期限	製造日から24ヶ月 (韓国国内12ヶ月、輸出24ヶ月)
JANコード	8809565 890017

使用方法	
冷凍保管し、開封後包丁で切ってお召し上がりください 開封後はなるべくお早めにお召し上がりください	

注意事項	
本品は冷凍商品のため、解凍後の再冷凍禁止	

企業紹介	
マンジェ営漁組合法人は2008年に設立し、食品企業として2017年HACCP認証、2020年FSSC 22000、EAC、KMFハラール認証を取得しました その他、グローバルIPスター企業、輸出有望中小企業指定、成長有望企業指定、経営革新型中小企業認証などを受け、将来がより期待される企業です	

主要輸出国	
アメリカ	

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	80(W)*80(L)	1	200	
インボックス				
アウトボックス				

■ お問い合わせ	
(社)濟州経済通商振興院 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

 <p>Gimnyeong Haenyeo Village マンジエ</p>	135, Gimnyeong-ri, Gujwa-eup, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea	商品名	済州天然乾燥ひじき	FOB	2,200ウォン
		ホームページ	www.egalchi.com / www.manje.co.kr	MOQ	1,000ea
				サンプル提供価格	



ひじきは「海の不老草」と呼ばれるほど栄養が豊富で貧血予防や成人病予防に役立ちます

ひじきには体に良い栄養成分が含まれており、特に「フコイダン」は血液凝固防止、抗酸化、老化抑制、抗菌、血圧上昇抑制、抗アレルギー、抗ウイルスなどに効果があるという研究結果があります

※参考：国際学術誌Phytotherapy research

海女さんが直接漁獲した天然のひじきは、新鮮で光沢やハリがあり食感に優れています

栄養満点の食材であるひじきを入れたご飯、ジョン(チヂミ)、和え物など、様々な料理に活用できるひじきの魅力をお楽しみいただけます

済州天然乾燥ひじきは、収穫後そのまま乾燥させたひじきではなく、一度湯がいた後3回の洗浄過程を経て、無機ヒ素、鉛、水銀、カドミウムなどの成分検査で安全性が検証されています

製品仕様	
分類名称	海藻(乾燥)
原産地	韓国産
資源再利用可否	N
重量	40g
内容量	30g
セット内容	
賞味期限	製造日から24ヶ月(韓国内12ヶ月、輸出24ヶ月)
JANコード	8809565890178

使用方法	
1. 湯がいた後、丁寧に洗浄し、よく乾燥させてあるため、お湯(80~100℃)を注ぎ、10分間もどすことですぐに調理可能です 2. 和え物やご飯に入れても美味しくお召し上がりいただけます ひじきに不足しがちなタンパク質を補うため、大豆や豆腐などを加えてお召し上がりいただくことをおすすめします	

注意事項	
1. 本品はエビ、貝殻、海藻、海虫などが混入している場合があるため、異物を十分に除去してから調理してください 2. まれに見られる白い粉は乾燥工程により生じたものです 天然の塩分成分なので安心してお召し上がりください	

企業紹介	
マンジエ 営漁組合法人は2008年に設立し、食品企業として2017年 HACCP認証、2020年FSSC 22000、EAC、KMFハラール認証を取得しました その他、グローバルIPスター企業、輸出有望中小企業指定、成長有望企業指定、経営革新型中小企業認証などを受け、将来がより期待される企業です	

主要輸出国	
アメリカ	

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	140(W)*210(L)	1	40	
インボックス				
アウトボックス				

■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

 Gimnyeong Haenyeo Village マンジエ	135, Gimnyeong-ri, Gujwa-eup, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea	商品名	天然ウニソース	FOB	8,000ウォン
		ホームページ	www.egalchi.com / www.manje.co.kr	MOQ	500ea
				サンプル提供価格	

製品仕様	
分類名称	ソース（殺菌製品）
原産地	ウニエキス[ウニ(韓国産)]
資源再利用可否	N
重量	250g
内容量	190ml
セット内容	
賞味期限	製造日から12ヶ月
JANコード	8807160081908

使用方法

汁物、鍋、炒め物、ピビンバ、ナムル、ドレッシングなどにお使いいただくと、風味が生きてより美味しくお召し上がりいただけます

注意事項

直射日光を避け、開封後は冷蔵保管

企業紹介

マンジエ営漁組合法人は2008年に設立し、食品企業として2017年 HACCP認証、2020年FSSC 22000、EAC、KMFハラール認証を取得しました
 その他、グローバルIPスター企業、輸出有望中小企業指定、成長有望企業指定、経営革新型中小企業認証などを受け、将来がより期待される企業です

主要輸出国

アメリカ

■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



■ 濟州の海女さんが直接漁獲した天然ウニを使用
 ウニ特有の風味を手軽に美味しく楽しんでもらえるよう制作しました

濟州道にはボラウニが生息しており、春と夏に旬を迎える時期に漁獲するため、味と香りが格別です

濟州の方言で「クサル」と呼ばれるウニは、タンパク質の含有量がナマコより多く、「海のホルモン」と呼ばれ、カルシウム、リン、鉄分、ビタミンA、B群、葉酸などを豊富に含み、造血作用、消化吸収、スタミナ増進に良く、不飽和脂肪酸、オメガ3は血管の健康に役立ち、産後、酔い覚ましに特に良いことで知られています

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	50(W)*160(L)	1	250g	
インボックス				
アウトボックス				