
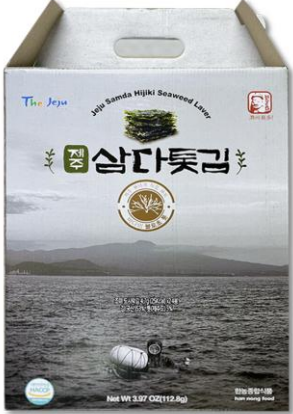


商品企画書


| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|--------|
|  | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | 済州サムダひじきお弁当用海苔ギフトセット | EXW | \$7.19 |
| | | ホームページ | http://jdg.co.kr/ | MOQ | 384 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |


| | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|-------------|--|
|  | <p>済州の海女さんが直接漁獲したひじきで作ったご飯のおとも</p> | | <p>海の不老草と呼ばれるひじきは、フコイダンやアルギン酸などの水溶性繊維が豊富で、カルシウム、カリウムはほうれん草の3倍も多く含む食品です</p> | | <p>韓国産の海苔と済州産の天然ひじきを使用した栄養豊富で香ばしさが魅力的の製品です</p> | | <p>良質な食物繊維を豊富に含む海苔は、代表的なアルカリ性食品で健康食品です</p> | | <p>製品仕様</p> | |
| | | | | | 分類名称 | | 水産物加工食品（海藻） | | | |
| | | | | | 原産地 | | 韓国 | | | |
| | | | | | 資源再利用可否 | | 可 | | | |
| | | | | | 重量 | | 4.7g/1EA | | | |
| | | | | | 内容量 | | 4.7g | | | |
| | | | | | セット内容 | | 4.7gx24 | | | |
| | | | | | 賞味期限 | | 製品に別途表記 | | | |
| | | | | | JANコード | | 8809454530031 | | | |
| | | | | | | | 使用方法 | | | |
| | | | | | | | 開封後に摂取 | | | |
| | | | | | | | 注意事項 | | | |
| | | | | | | | 常温保管（直射日光を避け、乾いた場所に保管してください） | | | |
| | | | | | | | 企業紹介 | | | |
| | | | | | | | 当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています 海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します | | | |
| | | | | | | | 主要輸出国 | | | |
| | | | | | | | アメリカ | | | |

| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 |
|---------|------------|-----|--------|------------|
| 1個 | 8.5x17.5x5 | 1 | 4.7g | |
| インボックス | 27x45x16 | 24 | 112.8g | |
| アウトボックス | 27x65x72.5 | 192 | 902.4g | ボックス入数/8EA |

| ■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 |

商品企画書

| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|--------|
|  | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | 済州サムダひじき海苔 (チョンジャンキム) | EXW | \$2.00 |
| | | ホームページ | http://jdg.co.kr/ | MOQ | 768 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |

| | | | |
|--|--|---------|---------------|
|  | <p>済州の海女さんが直接漁獲したひじきで作ったご飯のおとも</p> <p>海の不老草と呼ばれるひじきは、フコイダンやアルギン酸などの水溶性繊維が豊富で、カルシウム、カリウムはほうれん草の3倍も多く含む食品です</p> <p>韓国産の海苔と済州産の天然ひじきを使用した栄養豊富で香ばしさが魅力の製品です</p> <p>良質な食物繊維を豊富に含む海苔は、代表的なアルカリ性食品で健康食品です</p> | 製品仕様 | |
| | | 分類名称 | 水産物加工食品（海藻） |
| | | 原産地 | 韓国 |
| | | 資源再利用可否 | 可 |
| | | 重量 | 20g/1EA |
| | | 内容量 | 20g |
| | | セット内容 | 20gx3 |
| | | 賞味期限 | 製品に別途表記 |
| | | JANコード | 8809454530055 |
| | | 使用方法 | |
| 開封後に摂取 | | | |
| 注意事項 | | | |
| 常温保管（直射日光を避け、乾いた場所に保管してください） | | | |
| 企業紹介 | | | |
| 当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています 海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します | | | |
| 主要輸出国 | | | |
| アメリカ | | | |

| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 | <p>■お問い合わせ</p> <p>(社)済州経済通商振興院 東京通商代表部</p> <p>東京都新宿区四谷2丁目14-4ミツヤ四谷ビル301号</p> <p>Tel 03-6457-7112</p> <p>Fax 03-6457-7282</p> <p>E-mail jejujapantokyo@gmail.com</p> |
|---------|-----------|----|------|-------------|---|
| 1個 | 20.5x32 | 1 | 20g | | |
| インボックス | 20.5x32x3 | 3 | 60g | | |
| アウトボックス | 45x27x30 | 48 | 960g | ボックス入数/16EA | |

商品企画書

| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|--------|
|  | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | 済州サムダひじき海苔 (お弁当用海苔) | EXW | \$1.50 |
| | | ホームページ | http://jdg.co.kr/ | MOQ | 432 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|------|-------------|-----|----|---------|---|----|----------|-----|------|-------|--------|------|---------|--------|---------------|
| | <p>済州の海女さんが直接漁獲したひじきで作ったご飯のおとも</p> | <p>製品の仕様</p> <table><tr><td>分類名称</td><td>水産物加工食品（海藻）</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>4.7g/1EA</td></tr><tr><td>内容量</td><td>4.7g</td></tr><tr><td>セット内容</td><td>4.7gx6</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>製品に別途表記</td></tr><tr><td>JANコード</td><td>8809454530000</td></tr></table> <p>使用方法</p> <p>開封後に摂取</p> <p>注意事項</p> <p>常温保管（直射日光を避け、乾いた場所に保管してください）</p> <p>企業紹介</p> <p>当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています 海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します</p> <p>主要輸出国</p> <p>アメリカ</p> | 分類名称 | 水産物加工食品（海藻） | 原産地 | 韓国 | 資源再利用可否 | 可 | 重量 | 4.7g/1EA | 内容量 | 4.7g | セット内容 | 4.7gx6 | 賞味期限 | 製品に別途表記 | JANコード | 8809454530000 |
| | 分類名称 | 水産物加工食品（海藻） | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 原産地 | 韓国 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 資源再利用可否 | 可 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 重量 | 4.7g/1EA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 内容量 | 4.7g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | セット内容 | 4.7gx6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 賞味期限 | 製品に別途表記 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | JANコード | 8809454530000 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <p>海の不老草と呼ばれるひじきは、フコイダンやアルギン酸などの水溶性繊維が豊富で、カルシウム、カリウムはほうれん草の3倍も多く含む食品です</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>韓国産の海苔と済州産の天然ひじきを使用した栄養豊富で香ばしさが魅力の製品です</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>良質な食物繊維を豊富に含む海苔は、代表的なアルカリ性食品で健康食品です</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 | ■お問い合わせ | |
|---------|------------|----|--------|------------|---|--|
| 1個 | 8.5x17.5x5 | 1 | 4.7g | | (社)済州経済通商振興院 東京通商代表部 | |
| インボックス | 8.5x11 | 6 | 28.2g | | 東京都新宿区四谷2丁目14-4ミツヤ四谷ビル301号 | |
| アウトボックス | 45x27x30 | 54 | 253.8g | ボックス入数/9EA | Tel 03-6457-7112 | |
| | | | | | Fax 03-6457-7282 | |
| | | | | | E-mail jejujapantokyo@gmail.com | |

商品企画書

| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|----------------------|
|  | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | 乾燥ひじき | EXW | \$1.67 (為替レートに応じて変動) |
| | | ホームページ | http://www.egalchi.com/ | MOQ | 1,000 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |



海女さんが直接海で獲った天然ひじきは新鮮な艶とハリがあり、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、チヂミ、和え物など、様々な料理に活用し、ひじきの魅力をお楽しみください

漁獲後すぐに乾燥させるのではなく、一度湯がいた後3回の洗浄過程を経て、無機砒素、鉛、水銀、カドミウムなどの成分検査で安全性が検証された製品です

| 製品仕様 | |
|---------|----------------|
| 分類名称 | 水産物加工食品（乾燥/海藻） |
| 原産地 | 韓国 |
| 資源再利用可否 | 可 |
| 重量 | 30g/1EA |
| 内容量 | 30g |
| セット内容 | 単品 |
| 賞味期限 | 製品に別表記 |
| JANコード | 8809565890178 |

使用方法

製品を綺麗に洗浄後、お湯（80～100℃）を注ぎ10分間もどしてから調理してください
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
大豆や豆腐を加えると、より美味しくお召し上がりいただけます

注意事項

室温保管（直射日光を避け、乾いた場所に保管してください）
製品の一部に付着している白い粉は乾燥により自然に生じた塩分なので安心してお召し上がりください
本品はエビ、貝殻、海藻、海虫などが出ることがありますので、十分に洗浄した後、料理してください

企業紹介

当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています
海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します

主要輸出国

アメリカ

| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 |
|---------|----------------|----|--------|----|
| 1個 | 14x21 | 1 | 30g | |
| インボックス | | | | |
| アウトボックス | 55.5x35.5x28.5 | 70 | 2,100g | |

| ■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 |

商品企画書

| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|--------|
|  JEJUDODA | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | 済州菜種ナムル | EXW | \$1.90 |
| | | ホームページ | http://jdg.co.kr/ | MOQ | 1,200 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |



海風を受けて育った100%済州菜種

済州では菜種(菜の花)の葉をナムルにしたりキムチにして食べます

菜種の果実は油を絞って使用できる便利な植物です

菜種ナムルは菜の花の花を除いた茎や葉の部分で、ビタミンAの含有量が白菜の12倍、脂質はキュウリの32倍など、非常に栄養価の高い食品です

| 製品仕様 | |
|--|---------------|
| 分類名称 | 乾燥野菜/ナムル |
| 原産地 | 韓国 |
| 資源再利用可否 | 可 |
| 重量 | 50g/1EA |
| 内容量 | 50g |
| セット内容 | 単品 |
| 賞味期限 | 製品に別途表記 |
| JANコード | 8809763310140 |
| 使用方法 | |
| 1.乾燥した製品をお湯で十分にもどしてください 2.もどしたナムルをお湯に入れて茹でます 3.茹でたナムルを冷水で冷まし、お好みの味をつけてお召し上がりください | |
| 注意事項 | |
| 室温保管（直射日光を避け、乾いた場所に保管してください） | |
| 企業紹介 | |
| 当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています 海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します | |
| 主要輸出国 | |
| アメリカ | |

| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 |
|---------|----------|----|--------|----|
| 1個 | 20x30 | 1 | 50g | |
| インボックス | | | | |
| アウトボックス | 51x40x18 | 20 | 1,000g | |

| ■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 |

商品企画書

| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|--------|
|  | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | 済州ワラビ | EXW | \$5.00 |
| | | ホームページ | http://jdg.co.kr/ | MOQ | 1,200 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |



海風を受けて育った100%済州ワラビは、ビタミンB1、カリウム、リンなどを豊富に含んでおり、乾燥させることでミネラルがより豊富になります

豊富な栄養素を含んでおり、山の牛肉とも呼ばれています

製品仕様

| | |
|---------|---------------|
| 分類名称 | 乾燥野菜/ナムル |
| 原産地 | 韓国 |
| 資源再利用可否 | 可 |
| 重量 | 50g/1EA |
| 内容量 | 50g |
| セット内容 | 単品 |
| 賞味期限 | 製品に別途表記 |
| JANコード | 8809417690352 |

使用方法

- 1.乾燥した製品をお湯で十分にもどしてください
- 2.もどしたナムルをお湯に入れて茹でます
- 3.茹でたナムルを冷水で冷まし、好みの味をつけてお召し上がりください

注意事項

室温保管（直射日光を避け、乾いた場所に保管してください）

企業紹介

当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています
海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します

主要輸出国

アメリカ


| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 |
|---------|----------|----|--------|----|
| 1個 | 20x30 | 1 | 50g | |
| インボックス | | | | |
| アウトボックス | 51x40x18 | 20 | 1,000g | |

■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

商品企画書

| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|--------|
|  | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | 濟州魚醬 | EXW | \$5.00 |
| | | ホームページ | http://jdg.co.kr/ | MOQ | 720 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |



900ml / 500ml

魚介類に高濃度の食塩を入れて魚タンパク質を加水分解酵素で分解して作った醤油で、韓国の代表的な水産発酵食品です


醤油、塩、マグロエキスの良さを合わせ持つソースで、どんな料理にもよく合うプレミアムウェルネスソースです

| 製品仕様 | |
|--|---------------|
| 分類名称 | 水産加工食品 |
| 原産地 | 韓国 |
| 資源再利用可否 | 可 |
| 重量 | 900ml/1EA |
| 内容量 | 900ml |
| セット内容 | 単品 |
| 賞味期限 | 製品に別途表記 |
| JANコード | 8809417690499 |
| 使用方法 | |
| 製品開封後、様々な料理にご使用ください（汁物、麺、鍋やチゲなどのスープの味付け、調味料として） | |
| 注意事項 | |
| 開封後は冷蔵保管してください(開封前は冷蔵または室温保管) | |
| 企業紹介 | |
| 当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています 海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します | |
| 主要輸出国 | |
| アメリカ | |

| 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 | | | | | |
| インボックス | 9.5x6.5x27.5 | 1 | 900ml | | |
| アウトボックス | 36x21.5x29.5 | 12 | 12,300g | Grow weight | |
| | | | | | |

商品企画書

| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|--------|
|  | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | 済州イワシエキス | EXW | \$5.00 |
| | | ホームページ | http://jdg.co.kr/ | MOQ | 720 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |



900ml / 500ml


済州で獲ったイワシと韓国産天日塩だけを2年間熟成させて作った済州ドダのイワシエキスは、発酵熟成が良く臭みがありません

| 製品仕様 | |
|--|---------------|
| 分類名称 | 水産加工食品 |
| 原産地 | 韓国 |
| 資源再利用可否 | 可 |
| 重量 | 900ml/1EA |
| 内容量 | 900ml |
| セット内容 | 単品 |
| 賞味期限 | 製品に別途表記 |
| JANコード | 8809417690574 |
| 使用方法 | |
| 製品開封後、様々な料理にご使用ください（汁物、麺、鍋やチゲなどのスープの味付け、調味料として） | |
| 注意事項 | |
| 開封後は冷蔵保管してください(開封前は冷蔵または室温保管) | |
| 企業紹介 | |
| 当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています 海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します | |
| 主要輸出国 | |
| アメリカ | |

| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 | ■お問い合わせ | |
|---------|--------------|----|---------|----|---|--|
| 1個 | | | | | (社)済州経済通商振興院 東京通商代表部 | |
| インボックス | 9.5x6.5x27.5 | 1 | 900ml | | 東京都新宿区四谷2丁目14-4ミツヤ四谷ビル301号 | |
| アウトボックス | 36x21.5x29.5 | 12 | 12,300g | | Tel 03-6457-7112 | |
| | | | | | Fax 03-6457-7282 | |
| | | | | | E-mail jejujapantokyo@gmail.com | |

商品企画書

| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|--------|
|  | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | 済州マグロエキス | EXW | \$5.90 |
| | | ホームページ | http://jdg.co.kr/ | MOQ | 720 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |

| | | | |
|--|---|--|---------------|
|  <p>900ml / 500ml</p> | <p>手軽に使える液状ソースです</p> <p>マグロ濃縮液にフンヨンマグロを加え、味が濃く淡白なため様々な料理にコクを与える多目的ソースです</p> | 製品仕様 | |
| | | 分類名称 | 水産加工食品 |
| | | 原産地 | 韓国 |
| | | 資源再利用可否 | 可 |
| | | 重量 | 900ml/1EA |
| | | 内容量 | 900ml |
| | | セット内容 | 単品 |
| | | 賞味期限 | 製品に別途表記 |
| | | JANコード | 8809417690536 |
| | | 使用方法 | |
| | | 製品開封後、様々な料理にご使用ください（汁物、麺、鍋やチゲなどのスープの味付け、調味料として） | |
| | | 注意事項 | |
| | | 開封後は冷蔵保管してください(開封前は冷蔵または室温保管) | |
| | | 企業紹介 | |
| | | 当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています。海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します。 | |
| | | 主要輸出国 | |
| | | アメリカ | |

| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 | <p>■お問い合わせ</p> <p>(社)済州経済通商振興院 東京通商代表部</p> <p>東京都新宿区四谷2丁目14-4ミツヤ四谷ビル301号</p> <p>Tel 03-6457-7112</p> <p>Fax 03-6457-7282</p> <p>E-mail jejujapantokyo@gmail.com</p> |
|---------|--------------|----|---------|----|---|
| 1個 | | | | | |
| インボックス | 9.5x6.5x27.5 | 1 | 900ml | | |
| アウトボックス | 36x21.5x29.5 | 12 | 12,300g | | |
| | | | | | |

商品企画書

| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|--------|
|  | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | 済州金寧ひじき漬け | EXW | \$2.50 |
| | | ホームページ | http://jdg.co.kr/ | MOQ | 900 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |



自然豊かな済州の1級水だけで育った海の宝の”ひじき”を丁寧の下処理し、直接選んだ天然野菜スープを混ぜて丁寧に作りました

ひじきは海の不老草と呼ばれるほど栄養が豊富で、これ以外ないというほど相性の良い大豆を入れました


| 製品仕様 | |
|--|---------------|
| 分類名称 | 水産加工食品 |
| 原産地 | 韓国 |
| 資源再利用可否 | 可 |
| 重量 | 200g/1EA |
| 内容量 | 200g |
| セット内容 | 単品 |
| 賞味期限 | 製品に別途表記 |
| JANコード | 8809565890000 |
| 使用方法 | |
| 製品開封後に摂取してください | |
| 注意事項 | |
| 開封後は冷凍保管してください (常温保管はしないでください) | |
| 企業紹介 | |
| <p>当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています 海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します</p> | |
| 主要輸出国 | |
| アメリカ | |

| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 |
|---------|-----------|----|--------|----|
| 1個 | 9x9x7 | 1 | 200g | |
| インボックス | | | | |
| アウトボックス | 30.8x28x9 | 9 | 1,800g | |

| ■お問い合わせ |
|--|
| <p>(社)済州経済通商振興院 東京通商代表部</p> <p>東京都新宿区四谷2丁目14-4ミツヤ四谷ビル301号</p> <p>Tel 03-6457-7112</p> <p>Fax 03-6457-7282</p> <p>E-mail jejujapantokyo@gmail.com</p> |

商品企画書


| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|--------|
|  | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | 済州金寧ソムンナクセ炒め | EXW | \$7.50 |
| | | ホームページ | http://jdg.co.kr/ | MOQ | 320 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |


| <div></div> | <p>済州金寧ナクセ炒めミールキットは、サザエ、ミズダコ、タコ、エビ、ムール貝、餅、済州を代表する海藻であるひじきと秘法の調味料を丁寧に詰めました</p> <p>ひとつのメイン材料ではなく、様々な種類の済州の海産物が入っています</p> <p>**同じ種類のミールキット商品</p> <p>1.済州金寧海鮮イダコ炒め 美しい海が広がる済州金寧の天然イダコ 色とりどりの美しい済州金寧の海で漁獲した天然イダコとムール貝、餅、済州を代表する海藻であるひじきと秘伝の調味料が入った充実構成、しっかりとお腹を満たす1食をお楽しみください</p> <p>2.済州金寧海鮮イカ炒め 歯ごたえのある済州産イカ 済州金寧だけの秘法の自家製ヤンニョムジャンと天然イカ、様々な海鮮で構成された充実のミールキットです</p> <p>3.済州金寧海鮮タコ炒め タウリンとアミノ酸が豊富な天然タコ 獲れたての済州天然タコをすぐに冷凍し、しっとりとした身の食感が生きています 済州天然タコと様々な海鮮、済州の味をいっぱい詰め込んだ秘法のヤンニョムジャンを盛り込みました</p> <p>※ナクセ=タコとエビ</p> | <table><tr><th colspan="2">製品仕様</th></tr><tr><td>分類名称</td><td>水産加工食品</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>1kg/1EA</td></tr><tr><td>内容量</td><td>1kg</td></tr><tr><td>セット内容</td><td>単品</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>製品に別途表記</td></tr><tr><td>JANコード</td><td>8809565890666</td></tr><tr><th colspan="2">使用方法</th></tr><tr><td colspan="2">製品別表 1.本品を流水で解凍させます 2.フライパンに適量の油を入れ、本品とヤンニョムジャンを入れて炒めます 3.強火で3分、中火で3分炒めます 4.お皿に盛り付けてお召し上がりください (手順に従って野菜を入れてお召し上がりいただくと、より美味しくお召し上がりいただけます)</td></tr><tr><th colspan="2">注意事項</th></tr><tr><td colspan="2">解凍後に再冷凍する場合、品質に変化が変わる恐れがあるため再冷凍はお控えください マイナス18度以下で冷凍保管してください</td></tr><tr><th colspan="2">企業紹介</th></tr><tr><td colspan="2">当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています 海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します</td></tr><tr><th colspan="2">主要輸出国</th></tr><tr><td colspan="2">アメリカ</td></tr></table> | 製品仕様 | | 分類名称 | 水産加工食品 | 原産地 | 韓国 | 資源再利用可否 | 可 | 重量 | 1kg/1EA | 内容量 | 1kg | セット内容 | 単品 | 賞味期限 | 製品に別途表記 | JANコード | 8809565890666 | 使用方法 | | 製品別表 1.本品を流水で解凍させます 2.フライパンに適量の油を入れ、本品とヤンニョムジャンを入れて炒めます 3.強火で3分、中火で3分炒めます 4.お皿に盛り付けてお召し上がりください (手順に従って野菜を入れてお召し上がりいただくと、より美味しくお召し上がりいただけます) | | 注意事項 | | 解凍後に再冷凍する場合、品質に変化が変わる恐れがあるため再冷凍はお控えください マイナス18度以下で冷凍保管してください | | 企業紹介 | | 当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています 海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します | | 主要輸出国 | | アメリカ | |
|--|---|---|------|--|------|--------|-----|----|---------|---|----|---------|-----|-----|-------|----|------|---------|--------|---------------|------|--|--|--|------|--|---|--|------|--|--|--|-------|--|------|--|
| | 製品仕様 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 分類名称 | 水産加工食品 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 原産地 | 韓国 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 資源再利用可否 | 可 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 重量 | 1kg/1EA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 内容量 | 1kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | セット内容 | 単品 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 賞味期限 | 製品に別途表記 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | JANコード | 8809565890666 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 使用方法 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 製品別表 1.本品を流水で解凍させます 2.フライパンに適量の油を入れ、本品とヤンニョムジャンを入れて炒めます 3.強火で3分、中火で3分炒めます 4.お皿に盛り付けてお召し上がりください (手順に従って野菜を入れてお召し上がりいただくと、より美味しくお召し上がりいただけます) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 注意事項 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 解凍後に再冷凍する場合、品質に変化が変わる恐れがあるため再冷凍はお控えください マイナス18度以下で冷凍保管してください | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 企業紹介 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています 海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 主要輸出国 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| アメリカ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 |
|---------|------------|----|--------|----|
| 1個 | 28x18x8 | 1 | 1kg | |
| インボックス | | | | |
| アウトボックス | 37.5x29x30 | 8 | 8,000g | |

| ■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 |

商品企画書

| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|--------|
|  | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | 済州キムニョンヘムルタン | EXW | \$7.00 |
| | | ホームページ | http://jdq.co.kr/ | MOQ | 320 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |


| | | | |
|---|--|--|--|
|  | 美しい入り江と綺麗な海で有名な済州金寧沖で獲れたイカ、ワタリガニ、バナメイエビ、ブルソラ(サザエの一種)、ムール貝、ホタテ、白蛤(ホンビノスガイ)が入っており、深く爽やかなスープの味が魅力です | | |
| | **同じ種類のミールキット商品 | | |
| | 1.済州金寧コッケタン(ワタリガニ鍋) ボリューム感のある済州高級ワタリガニと様々な海産物、濃厚なスープの旨味が際立つ済州金寧コッケタン、しっかりとお腹を満たします | | |
| | 2.済州金寧アルタン(魚卵鍋) 香ばしく柔らかい食感を誇るスケソウダラの卵、イカ、ブルソラ(サザエの一種)、ムール貝、ホタテ、白蛤(ホンビノスガイ)など、自然豊かな済州の海産物が調和した逸品 | | |
| | 3.済州金寧トンテタン(スケソウダラ鍋) 品質に優れた済州の名品スケソウダラは、柔らかくてしっかりとした食感が魅力 スケソウダラだけでなく様々な海産物が入っており、ピリ辛でコクのある味をお楽しみいただけます | | |
| | 4.済州金寧テグタン(魚卵入りタラ鍋) すっきりカットしたタラの身と内臓、イカ、エビ、ブルソラ(サザエの一種)、ムール貝を豊富に盛り込んだ、すっきりとしたピリ辛なスープの味は絶品です | | |
| | 5.済州金寧ナクチヨンボタン(テナガダコ鍋) もちもちとした食感のタコと済州金寧で獲れた新鮮な海産物からにじみ出るすっきりとしたスープの味が逸品の済州金寧ナクチヨンボタン スタミナ食を代表するヨンボタンを手軽なミールキットにしました | | |
| | ※ヘムルタン＝海鮮鍋 | | |
| | | | |
| | | | |

| 製品仕様 | |
|---|---------------|
| 分類名称 | 水産加工食品 |
| 原産地 | 韓国 |
| 資源再利用可否 | 可 |
| 重量 | 1kg/1EA |
| 内容量 | 1kg |
| セット内容 | 単品 |
| 賞味期限 | 製品に別途表記 |
| JANコード | 8809606600407 |
| 使用方法 | |
| 1. 海鮮を流水で一度すすぎます 2. 鍋に入れ、材料が浸る程度の水を入れます 3. ある程度沸騰したらアクを取ります 4. 付属の調味スープを入れ約3-4分煮込むと美味しくお召し上がりいただけます（お好みに応じて野菜を入れると、より美味しくお召し上がりいただけます） | |
| 注意事項 | |
| 解凍後に再冷凍する場合、品質に変化が変わる恐れがあるため再冷凍はお控えください マイナス18度以下で冷凍保管してください | |
| 企業紹介 | |
| 当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています 海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します | |
| 主要輸出国 | |
| アメリカ | |

| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 |
|---------|------------|----|--------|----|
| 1個 | 28x18x8 | 1 | 1kg | |
| インボックス | | | | |
| アウトボックス | 37.5x29x30 | 8 | 8,000g | |

商品企画書


| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|--------|
|  JEJUDODA | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | 済州サバの切り身 | EXW | \$3.40 |
| | | ホームページ | http://jdg.co.kr/ | MOQ | 780 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |

| | | |
|--|--|--|
|  | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 | ■お問い合わせ | |
|---------|----------|----|--------|----|--|--|
| 1個 | 22x36 | 1 | 500g | | (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 | |
| インボックス | | | | | | |
| アウトボックス | 40x25x15 | 6 | 3,000g | | | |

商品企画書

| | | | |
|---|---|--------|---|
|  | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | 済州サワラの切り身 |
| | | ホームページ | http://jdg.co.kr/ |


| | | | |
|--|--|---|---------------|
|  | <p>身が柔らかく、誰でも気軽に食べられる魚で、サバやサンマと同じくらい代表的な青魚です</p> <p>サワラは健康に良い不飽和脂肪酸を豊富に含んでおり、育ち盛りの子供や高齢者の方に最適な食品です</p> <p>簡単に調理できるよう、丁寧に下処理がしてあります</p> | 製品仕様 | |
| | | 分類名称 | 冷凍水産物 |
| | | 原産地 | 韓国 |
| | | 資源再利用可否 | 可 |
| | | 重量 | 500g/1EA |
| | | 内容量 | 500g |
| | | セット内容 | 単品 |
| | | 賞味期限 | 製品に別途表記 |
| | | JANコード | 8809414780681 |
| | | 使用方法 | |
| | | 開封後焼きサワラ、サワラの煮物、サワラ蒸しなど、調理してお召し上がりください 清潔な水で処理された製品なので、別途洗浄しなくても大丈夫です フライパンを熱し凍ったままの製品をそのまま焼くとジューシーさが保たれ、より深い味わいをお楽しみいただけます | |
| | | 注意事項 | |
| | | 解凍後に再冷凍する場合、品質に変化が変わる恐れがあるため再冷凍はお控えください マイナス18度以下で冷凍保管してください | |
| | | 企業紹介 | |
| | | 当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています 海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します | |
| | | 主要輸出国 | |
| | | アメリカ | |


| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 |
|---------|----------|----|--------|----|
| 1個 | 24x34 | 1 | 500g | |
| インボックス | | | | |
| アウトボックス | 45x25x15 | 6 | 3,000g | |

■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

商品企画書

| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|--------|
|  | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | 濟州タチウオの切り身 | EXW | \$2.30 |
| | | ホームページ | http://jdg.co.kr/ | MOQ | 2,000 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |


| | | | |
|---|---|---------|--------------|
|  | <p>自然豊かな済州の海で手釣りした品質に優れた銀色の鱗が際立つタチウオ</p> <p>魚体へのダメージが少なく、最高の味と鮮度を誇ります</p> <p>深く濃い済州の海の香りを醸し出します</p> | 製品仕様 | |
| | | 分類名称 | 冷凍水産物 |
| | | 原産地 | 韓国 |
| | | 資源再利用可否 | 可 |
| | | 重量 | 200g/1EA |
| | | 内容量 | 200g |
| | | セット内容 | 単品 |
| | | 賞味期限 | 製品に別途表記 |
| | | JANコード | 880914780667 |
| | | 使用方法 | |
| <p>開封後焼きタチウオ、タチウオの煮物、タチウオ蒸しなど、調理してお召し上がりください</p> <p>清潔な水で処理された製品なので、別途洗浄しなくても大丈夫です</p> <p>フライパンを熱し凍ったままの製品をそのまま焼くとジューシーさが保たれ、より深い味わいをお楽しみいただけます</p> | | | |
| 注意事項 | | | |
| <p>解凍後に再冷凍する場合、品質に変化が変わる恐れがあるため再冷凍はお控えください</p> <p>マイナス18度以下で冷凍保管してください</p> | | | |
| 企業紹介 | | | |
| <p>当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドタ」食品を輸出しています</p> <p>海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します</p> | | | |
| 主要輸出国 | | | |
| アメリカ | | | |

| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 |
|---------|------------|----|--------|----|
| 1個 | 31.5x25.5 | 1 | 200g | |
| インボックス | | | | |
| アウトボックス | 40x25.5x15 | 20 | 4,000g | |

| ■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 |

商品企画書


| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|---------|
|  | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | 済州特大タチウオ | EXW | \$30.00 |
| | | ホームページ | http://jdg.co.kr/ | MOQ | 440 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |

| | | |
|--|---|---------------|
|  | 製品仕様 | |
| | 分類名称 | 冷凍水産物 |
| | 原産地 | 韓国 |
| | 資源再利用可否 | 可 |
| | 重量 | 700g/1EA |
| | 内容量 | 7200g |
| | セット内容 | 単品 |
| | 賞味期限 | 製品に別途表記 |
| | JANコード | 8809906370840 |
| | 使用方法 | |
| <p>済州の清らかな海で釣り糸で釣り上げたタチウオの銀色の鱗が生きた品質に優れた商品です</p> <p>魚体へのダメージが少なく、最高の味と鮮度を誇ります</p> <p>済州のタチウオは、深く濃い済州の海の香りを醸し出します</p> | 商品を開封し、太刀魚焼き、太刀魚の煮付け、太刀魚蒸しなど、様々な調理してお召し上がりください 清潔な水で処理された製品なので、別途洗浄しなくても大丈夫です フライパンを熱し凍ったままの製品をそのまま焼くとジューシーさが保たれ、より深い味わいをお楽しみいただけます | |
| | 注意事項 | |
| | 解凍後に再冷凍する場合、品質に変化が変わる恐れがあるため再冷凍はお控えください マイナス18度以下で冷凍保管してください | |
| | 企業紹介 | |
| | 当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています 海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します | |
| | 主要輸出国 | |
| | アメリカ | |

| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 | ■お問い合わせ | |
|---------|----------------|----|--------|----|--|--|
| 1個 | 13x75 | 1 | 200g | | (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 | |
| インボックス | | | | | | |
| アウトボックス | 76.5X31.5X14.5 | 10 | 7,000g | | | |


商品企画書

| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|--------|
|  | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | 済州銀タチウオ(1尾) | EXW | \$5.00 |
| | | ホームページ | http://jdg.co.kr/ | MOQ | 850 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|-------|---------|--|
|  | | | | | 製品仕様 | |
| | | | | | 分類名称 | 冷凍水産物 |
| | | | | | 原産地 | 韓国 |
| | | | | | 資源再利用可否 | 可 |
| | | | | | 重量 | 300g/1EA |
| | | | | | 内容量 | 300g |
| | | | | | セット内容 | 単品 |
| | | | | | 賞味期限 | 製品に別途表記 |
| | | | | | JANコード | 8809906373353 |
| | | | | | 使用方法 | |
| | | <p>済州の清らかな海で釣り糸で釣り上げたタチウオの銀色の鱗が生きた品質に優れた商品です</p> <p>魚体へのダメージが少なく、最高の味と鮮度を誇ります</p> <p>済州のタチウオは、深く濃い済州の海の香りを醸し出します</p> | | | | <p>商品を開封し、太刀魚焼き、太刀魚の煮付け、太刀魚蒸しなど、様々な調理してお召し上がりください</p> <p>清潔な水で処理された製品なので、別途洗浄しなくても大丈夫です</p> <p>フライパンを熱し凍ったままの製品をそのまま焼くとジューシーさが保たれ、より深い味わいをお楽しみいただけます</p> |
| | | | | 注意事項 | | <p>解凍後に再冷凍する場合、品質に変化が変わる恐れがあるため再冷凍はお控えください</p> <p>マイナス18度以下で冷凍保管してください</p> |
| | | | | 企業紹介 | | <p>当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドタ」食品を輸出しています</p> <p>海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します</p> |
| | | | | 主要輸出国 | | アメリカ |

| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 | ■お問い合わせ | |
|---------|------------|----|--------|----|--|--|
| 1個 | 11x70 | 1 | 300g | | (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 | |
| インボックス | | | | | | |
| アウトボックス | 82.5x37x15 | 25 | 7,500g | | | |
| | | | | | | |

商品企画書

| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|--------|
|  JEJUDODA | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | 済州アカアマダイ | EXW | \$8.04 |
| | | ホームページ | http://jdg.co.kr/ | MOQ | 392 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |



350g

済州の清らかな海で網釣りで漁獲した高級魚です

アカアマダイは王家にだけ献上させていた珍しい高級魚で、味が良く、ミネラルやたんぱく質を豊富に含む魚です

成長期のお子様や食欲のない方などに特におすすめの魚です

| 製品仕様 | |
|--|---------------|
| 分類名称 | 冷凍水産物 |
| 原産地 | 韓国 |
| 資源再利用可否 | 可 |
| 重量 | 350g/1EA |
| 内容量 | 350g |
| セット内容 | 単品 |
| 賞味期限 | 製品に別途表記 |
| JANコード | 8809565890437 |
| 使用方法 | |
| 商品を開封し、焼きアマダイ、アマダイの煮つけ、蒸しアマダイなど、様々な調理してお召し上がりください 清潔な水で処理された製品なので、別途洗浄しなくても大丈夫です フライパンを熱し凍ったままの製品をそのまま焼くとジューシーさが保たれ、より深い味わいをお楽しみいただけます | |
| 注意事項 | |
| 解凍後に再冷凍する場合、品質に変化が変わる恐れがあるため再冷凍はお控えください マイナス18度以下で冷凍保管してください | |
| 企業紹介 | |
| 当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています 海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します | |
| 主要輸出国 | |
| アメリカ | |

| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 |
|---------|----------|----|--------|----|
| 1個 | 24x42 | 1 | 500g | |
| インボックス | | | | |
| アウトボックス | 44x32x23 | 5 | 2,000g | |

| ■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 |

商品企画書

| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|---------|
|  | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | 済州アカアマダイ | EXW | \$13.00 |
| | | ホームページ | http://jdg.co.kr/ | MOQ | 240 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |



500g

済州の清らかな海で網釣りで漁獲した高級魚です

アカアマダイは王家にだけ献上させていた珍しい高級魚で、味が良く、ミネラルやたんぱく質が豊富な魚です

成長期のお子様や食欲のない方などに特におすすめの魚です


| 製品仕様 | |
|--|---------------|
| 分類名称 | 冷凍水産物 |
| 原産地 | 韓国 |
| 資源再利用可否 | 可 |
| 重量 | 500g/1EA |
| 内容量 | 500g |
| セット内容 | 単品 |
| 賞味期限 | 製品に別途表記 |
| JANコード | 8809906370802 |
| 使用方法 | |
| 商品を開封し、焼きアマダイ、アマダイの煮つけ、蒸しアマダイなど、様々な調理してお召し上がりください 清潔な水で処理された製品なので、別途洗浄しなくても大丈夫です フライパンを熱し凍ったままの製品をそのまま焼くとジューシーさが保たれ、より深い味わいをお楽しみいただけます | |
| 注意事項 | |
| 解凍後に再冷凍する場合、品質に変化が変わる恐れがあるため再冷凍はお控えください マイナス18度以下で冷凍保管してください | |
| 企業紹介 | |
| 当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドタ」食品を輸出しています 海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します | |
| 主要輸出国 | |
| アメリカ | |

| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 |
|---------|--------------|----|--------|----|
| 1個 | 27.5x46 | 1 | 500g | |
| インボックス | | | | |
| アウトボックス | 47.5x33x19.5 | 5 | 2,000g | |

| ■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 |

商品企画書

| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|--------|
|  | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | GIM CHAP CHAP(ピリ辛味) | EXW | \$2.40 |
| | | ホームページ | http://jdg.co.kr/ | MOQ | 2,000 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |


| | | |
|---|--|--|
|  | 済州のひじきを原料に海苔と一緒に炒めたスティックタイプのふりかけ海苔です | |
| | ゴマ油、塩、ゴマなどに辛味をプラスした味つけ | |
| | スティックタイプでいつでも手軽に使えて便利です | |
| | 海の不老草と呼ばれるひじきは、フコイダンやアルギン酸などの水溶性食物繊維が豊富で、カルシウム、カリウムはほうれん草の3倍多く含む食品です | |
| | 韓国産の海苔と済州産の天然ひじきを使用した栄養満点で香ばしい味が魅力です | |
| | 良質な食物繊維を豊富に含む海苔は、代表的なアルカリ性食品で健康食品です | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| 製品仕様 | | |
| 分類名称 | 水産物加工食品(海藻類) | |
| 原産地 | 韓国 | |
| 資源再利用可否 | 可 | |
| 重量 | 100g/1EA | |
| 内容量 | 100g(10g*10) | |
| セット内容 | 単品 | |
| 賞味期限 | 製品に別途表記 | |
| JANコード | 8809545081534 | |
| 使用方法 | | |
| 製品を開封してからお召し上がりください | | |
| 注意事項 | | |
| 室温保管(直射日光を避け、涼しい場所に保管してください) | | |
| 企業紹介 | | |
| 当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています。海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブランドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品としての価値を目指します | | |
| 主要輸出国 | | |
| アメリカ | | |

| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 |
|---------|--------------|----|--------|----|
| 1個 | 10x20 | 1 | 100g | |
| インボックス | | | | |
| アウトボックス | 52.5x25x23.5 | 20 | 2,000g | |

| ■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 |

商品企画書

| | | | | | |
|---|---|--------|---|----------|--------|
|  | 3F, 7, Obok-6gil, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea TEL : 064-745-1810 | 商品名 | GIM CHAP CHAP(オリジナル味) | EXW | \$2.40 |
| | | ホームページ | http://jdg.co.kr/ | MOQ | 2,000 |
| | | | | サンプル提供価格 | 協議 |

|  | 済州のひじきを原料に海苔と一緒に炒めたスティックタイプの ふりかけ海苔です | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|------|--|------|--------------|-----|----|---------|---|----|----------|-----|--------------|-------|----|------|---------|--------|---------------|------|--|---------------------|--|------|--|------------------------------|--|------|--|--|--|-------|--|------|--|
| | ゴマ油、塩、ゴマなどに辛味をプラスした味つけ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | スティックタイプでいつでも手軽に使えて便利です | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 海の不老草と呼ばれるひじきは、フコイダンやアルギン酸などの水溶性 食物繊維が豊富で、カルシウム、カリウムはほうれん草の3倍多く含む 食品です | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 韓国産の海苔と済州産の天然ひじきを使用した栄養満点で香ばしい味 が魅力です | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 良質な食物繊維を豊富に含む海苔は、代表的なアルカリ性食品で健康食 品です | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table><tr><th colspan="2">製品仕様</th></tr><tr><td>分類名称</td><td>水産物加工食品(海藻類)</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>100g/1EA</td></tr><tr><td>内容量</td><td>100g(10g*10)</td></tr><tr><td>セット内容</td><td>単品</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>製品に別途表記</td></tr><tr><td>JANコード</td><td>8809545081527</td></tr><tr><th colspan="2">使用方法</th></tr><tr><td colspan="2">製品を開封してからお召し上がりください</td></tr><tr><th colspan="2">注意事項</th></tr><tr><td colspan="2">室温保管(直射日光を避け、涼しい場所に保管してください)</td></tr><tr><th colspan="2">企業紹介</th></tr><tr><td colspan="2">当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています 海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブラ ンドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品として の価値を目指します</td></tr><tr><th colspan="2">主要輸出国</th></tr><tr><td colspan="2">アメリカ</td></tr></table> | | | 製品仕様 | | 分類名称 | 水産物加工食品(海藻類) | 原産地 | 韓国 | 資源再利用可否 | 可 | 重量 | 100g/1EA | 内容量 | 100g(10g*10) | セット内容 | 単品 | 賞味期限 | 製品に別途表記 | JANコード | 8809545081527 | 使用方法 | | 製品を開封してからお召し上がりください | | 注意事項 | | 室温保管(直射日光を避け、涼しい場所に保管してください) | | 企業紹介 | | 当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています 海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブラ ンドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品として の価値を目指します | | 主要輸出国 | | アメリカ | |
| 製品仕様 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 分類名称 | 水産物加工食品(海藻類) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原産地 | 韓国 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 資源再利用可否 | 可 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 重量 | 100g/1EA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 内容量 | 100g(10g*10) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| セット内容 | 単品 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 賞味期限 | 製品に別途表記 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| JANコード | 8809545081527 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 使用方法 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 製品を開封してからお召し上がりください | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 注意事項 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 室温保管(直射日光を避け、涼しい場所に保管してください) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 企業紹介 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 当社は過去5年間、自社ブランド「済州ドダ」食品を輸出しています 海外の現地マートへの供給により顧客の満足度を満たし、自社ブラ ンドが済州の材料で作った製品は安心安全に食べられる食品として の価値を目指します | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 主要輸出国 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| アメリカ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 包装 | サイズ | 個数 | 重量 | 備考 |
|---------|--------------|----|--------|----|
| 1個 | 10x20 | 1 | 100g | |
| インボックス | | | | |
| アウトボックス | 52.5x25x23.5 | 20 | 2,000g | |

| ■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 |