


商品規格書

 THINK GOOD, TASTE GOOD 엄마의 마음으로 만든 제주맘	2195-12,seo-ro,Daejung-eup,Seogwipo-si,jeju-do,KOREA	商品名	jejumamソーセージ類	FOB	
		ホームページ	https://jejumam.com/	MOQ	
				サンプル提供価格	



1. 原料の肉は自然豊かな済州の土種黒豚(冷蔵肉)のみを使用しています
2. 平和の村は社会的企業として障害者の福祉増進のための職業リハビリ施設です
3. 済州マムのすべての製品は亜硝酸ナトリウムおよび合成保存料、人工調味料、色素、大豆タンパク質不使用の製品です(賞味期限は長くありません)
4. 2007年HACCP認証：2007-649号、2012年畜産物HACCP優秀作業場に選定
5. 2013年、環境に優しい製品としてLOHAS最優秀賞を受賞しました
6. 3年ごとに開かれるドイツ肉加工IFFA食育博覧会で6部門金メダル受賞
- 7.HACCP認証、ISO22000認証、JQ(済州特別自治道知事認証)

製品仕様	
分類名称	肉加工
原産地	韓国(済州産)
資源再利用可否	
重量	各 240g
内容量	60g*4ea
セット内容	
賞味期限	製造日から15日/製造日から30日
JANコード	8809245691163

- 使用方法
- 1.エアフライヤー-180℃/4分
 - 2.電子レンジ1000w/1分30秒
 - 3.ポイル2分
 - 4.フライパン調理可能

注意事項

冷蔵、冷凍保管
食品添加物を最小化したため賞味期限(保存期間)が短い

企業紹介

済州1号の社会的企業、障害者職業リハビリ施設である平和の村では、発達障害者の青年たちとともに安心して食べられる済州黒豚で作った手作りハム、ソーセージ、粉砕加工肉、発酵肉、乾燥貯蔵肉を済州マムというブランドとして作っています

HACCP、ISO22000、JQシステムを通じて厳格な品質管理を維持しており、また6次融合事業認証を通じて製品に入る材料(ネギ、きのこ、チョンヤンコチュ、醤油)を無農薬および韓国済州で直接栽培し使用しています

平和の村は、抗生剤、GMO、保存料、人工調味料、食用色素不使用、保存期間、消費期限が短く困難を伴うとしても平和の村はただ人の手で自然から得た食材で食品を作ることに最善を尽くしています

主要輸出国

香港

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	13.5*12.5*2.7(cm)	1	240g	
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

 THINK GOOD, TASTE GOOD 엄마의 마음으로 만든 제주맘	2195-12,seo-ro,Daejung-eup,Seogwipo-si,jeju-do,KOREA	商品名	濟州맘粉碎加工肉	FOB	
		ホームページ	https://jejumam.com/	MOQ	
				サンプル提供価格	



1. 原料の肉は自然豊かな濟州の土種黒豚(冷蔵肉)のみを使用しています
2. 平和の村は社会的企業として障害者の福祉増進のための職業リハビリ施設です
3. 濟州ママのすべての製品は亜硝酸ナトリウムおよび合成保存料、人工調味料、色素、大豆タンパク質不使用の製品です(賞味期限は長くありません)
4. 2007年HACCP認証：2007-649号、2012年畜産物HACCP優秀作業場に選定
5. 2013年、環境に優しい製品としてLOHAS最優秀賞を受賞しました
6. 3年ごとに開かれるドイツ肉加工IFFA食育博覧会で6部門金メダル受賞
- 7.HACCP認証、ISO22000認証、JQ(濟州特別自治道知事認証)

製品仕様	
分類名称	肉加工
原産地	韓国(濟州産)
資源再利用可否	
重量	240g / 160g
内容量	80g*3ea
セット内容	
賞味期限	製造日から30日
JANコード	8809245695116
使用方法	
1.エアフライヤー180℃/4分 2.電子レンジ1000w/1分30秒 3.ポイル2分 4.フライパン調理可能	
注意事項	
冷蔵、冷凍保管 食品添加物を最小化したため賞味期限(保存期間)が短い	
企業紹介	
濟州1号の社会的企業、障害者職業リハビリ施設である平和の村では、発達障害者の青年たちとともに安心して食べられる濟州黒豚で作った手作りハム、ソーセージ、粉碎加工肉、発酵肉、乾燥貯蔵肉を濟州ママというブランドとして作っています HACCP、ISO22000、JQシステムを通じて厳格な品質管理を維持しており、また6次融合事業認証を通じて製品に入る材料(ネギ、きのこ、チョンヤンコチュ、醤油)を無農薬および韓国濟州で直接栽培し使用しています 平和の村は、抗生剤、GMO、保存料、人工調味料、食用色素不使用、保存期間、消費期限が短く困難を伴うとしても平和の村はただ人の手で自然から得た食材で食品を作ることには最善を尽くしています	
主要輸出国	
香港	

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	13.5*12.5*2.7(cm)	1	160g	粗挽きカルビ味ステーキ 240g(10*24.5*3.3) / ハンバーグステーキ 160g(13.5*12.5*2.7)
インボックス				
アウトボックス				

■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



2195-12,seo-ro,Daejung-eup,Seogwipo-si,jeju-do,KOREA

商品名

済州マムハム類

ホームページ

<https://jejumam.com/>

FOB

MOQ

サンプル提供価格



1. 原料の肉は自然豊かな済州の土種黒豚(冷蔵肉)のみを使用しています
2. 平和の村は社会的企業として障害者の福祉増進のための職業リハビリ施設です
3. 済州マムのすべての製品は亜硝酸ナトリウムおよび合成保存料、人工調味料、色素、大豆タンパク質不使用の製品です(賞味期限は長くありません)
4. 2007年HACCP認証：2007-649号、2012年畜産物HACCP優秀作業場に選定
5. 2013年、環境に優しい製品としてLOHAS最優秀賞を受賞しました
6. 3年ごとに開かれるドイツ肉加工IFFA食育博覧会で6部門金メダル受賞
- 7.HACCP認証、ISO22000認証、JQ(済州特別自治道知事認証)

製品仕様

分類名称	肉加工
原産地	韓国(済州産)
資源再利用可否	
重量	300g
内容量	300g *1ea
セット内容	
賞味期限	製造日から30日
JANコード	8809245693113

使用方法

- 1.エアフライヤー180℃/4分
- 2.電子レンジ1000w/1分30秒
- 3.ポイル2分
- 4.フライパン調理可能

注意事項

冷蔵、冷凍保管
食品添加物を最小化したため賞味期限(保存期間)が短い

企業紹介

済州1号の社会的企業、障害者職業リハビリ施設である平和の村では、発達障害者の青年たちとともに安心して食べられる済州黒豚で作った手作りハム、ソーセージ、粉碎加工肉、発酵肉、乾燥貯蔵肉を済州マムというブランドとして作っています
HACCP、ISO22000、JQシステムを通じて厳格な品質管理を維持しており、また6次融合事業認証を通じて製品に入る材料(ネギ、きのこ、チョンヤンコチュ、醤油)を無農薬および韓国済州で直接栽培し使用しています
平和の村は、抗生剤、GMO、保存料、人工調味料、食用色素不使用、保存期間、消費期限が短く困難を伴うとしても平和の村はただ人の手で自然から得た食材で食品を作ることに最善を尽くしています

主要輸出国

香港

■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

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個	8*11*6.5(cm)	1	300g	フィレットハム、ローストハム、ピアシンケン、レパーケーゼ (1kg)
インボックス				
アウトボックス				

商品規格書



2195-12,seo-ro,Daejung-eup,Seogwipo-si,jeju-do,KOREA

商品名

濟州맘黒豚サラミ

ホームページ

<https://jejumam.com/>

FOB

MOQ

サンプル提供価格

製品仕様

分類名称	肉加工
原産地	韓国(濟州産)
資源再利用可否	
重量	300g
内容量	300g *1ea
セット内容	
賞味期限	製造日から30日
JANコード	8809245693113

使用方法

常温保管

注意事項

風通しの良い涼しい所に保管してください

企業紹介

濟州1号の社会的企業、障害者職業リハビリ施設である平和の村では、発達障害者の青年たちとともに安心して食べられる濟州黒豚で作った手作りハム、ソーセージ、粉砕加工肉、発酵肉、乾燥貯蔵肉を濟州맘というブランドとして作っています
HACCP、ISO22000、JQシステムを通じて厳格な品質管理を維持しており、また6次融合事業認証を通じて製品に入る材料(ネギ、きのこ、チョンヤンコチュ、醤油)を無農薬および韓国濟州で直接栽培し使用しています
平和の村は、抗生剤、GMO、保存料、人工調味料、食用色素不使用、保存期間、消費期限が短く困難を伴うとしても平和の村はただ人の手で自然から得た食材で食品を作ることに最善を尽くしています

主要輸出国

香港



1. 原料の肉は自然豊かな濟州の土種黒豚(冷蔵肉)のみを使用しています
2. 平和の村は社会的企業として障害者の福祉増進のための職業リハビリ施設です
3. 濟州맘のすべての製品は亜硝酸ナトリウムおよび合成保存料、人工調味料、色素、大豆タンパク質不使用の製品です(賞味期限は長くありません)
4. 2007年HACCP認証：2007-649号、2012年畜産物HACCP優秀作業場に選定
5. 2013年、環境に優しい製品としてLOHAS最優秀賞を受賞しました
6. 3年ごとに開かれるドイツ肉加工IFFA食育博覧会で6部門金メダル受賞
- 7.HACCP認証、ISO22000認証、JQ(濟州特別自治道知事認証)

包装	サイズ	個数	重量	備考
1個		1	200g	黒豚サラミ
インボックス				
アウトボックス				

■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