

■ 商品特性と取引条件

商品名	キムチV(炒めキムチブロック)						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年	()	賞味期限／消費期限	賞味期限	15日以内	消費期限	15日以内
主原料産地 (漁獲場所等)	韓国			JANコード (13桁もしくは8桁)			
内容量	35g/box			希望小売価格	税抜	9000ウォン	税込(切捨) 税率10% 9900ウォン
1ケースあたり入数	5ea(7g*5ea/box)			保存温度帯	常温	1~35度	
発注リードタイム	5日(1,728box以下), 45日(1,728box以上)				販売エリアの制限	●無 ○有→	
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/ノムなど単位も記載)	最大	10,000box	最小	1box	ケースサイズ(重量)	縦(+) × 横(+) × 高さ(+)	重量(+) 75g
認証等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※				<input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) GLOBAL G.A.P.		
	※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

ターゲット	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	全年齢層
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	1.うどん、ラーメン、おでんスープにブロック自体を直接入れてキムチの味を出す。 2.キムチブロックを袋ごと手で潰して、フレークやシーズニングとして使用する。(例えば、おにぎり、ご飯の上にかける用途) 3.ブロック1個あたり温水40mlを入れて炒めキムチにし、ご飯、寿司、おにぎりなどのトッピング類/お弁当のおかずとして使用 4.キムチブロックをチャーハンやスパゲッティを作る時に入れてキムチパスタ、キムチチャーハンに作ることができる。 5.ハンバーグステーキや餃子を作る時、キムチブロックを潰して入れて一緒にこねて焼いたり蒸したりする。	
商品特徴	キムチとオリーブ油、トマトペースト、玉ねぎ、リンゴを120度釜で炒めた後、-40度に急速に凍結して乾燥したキムチです。グルテンフリー、プロバイオティクス含有、NOMEAT適用	

■ 商品写真



■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社 オープンソースラボ		
年 間 売 上 高	1億ウォン	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 3名
代 表 者 氏 名	Park Jinsoo		
メ ッ セ 一 ジ	<p>弊社は世界で最も専門化されたK-FOODR&Dソリューション企業で、「スプーンキー」ブランドを運営するオープンソースラボです。</p> <p>韓国の代表フードであるキムチを、世界の人々がいつでもどこでも楽しめるように多様な製品を研究しております。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.opensaucelab.com https://youtu.be/ZGvOSehM7rQ		
会 社 所 在 地	〒 5355	Room 987, Gangdong Green Tower Seoul Food Business Center, 1139 Cheonho-daero, Gangdong-gu, Seoul(Open sauce Lab.)	
工 場 等 所 在 地	〒 25437	Dongrim Food Co., Ltd. 58 Hangwa Village-gil, Sacheon-myeon, Gangneung-si, Gangwon-do	
担 当 者	Park Jinsoo	E - m a i l	neo1626@hanmail.net
T E L	070-4065-0325	F A X	02-488-8226

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農產品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

主原料	副原料	調味料
入库: 入庫検査を実施する。		
保管: 入庫検査に合格した原包装材について法的温度を遵守した倉庫に保管する。		
計量: 各原料を配合割合通りに計量する。		
プロバイオティクス: 乳酸菌プロバイオティクス0.1%を計量準備		
混合: 炒めキムチ(キムチV)やプロバイオティクスをかくはん槽に投入、均一、混合形を成型: 形に炒めキムチソース充填		
凍結: -40度で1日金属冷凍		
真空乾燥: 真空乾燥3~4日水分活性度5%前後で、乾燥水率約15%		
検収: 梱包、重量、色、製品が規格に合うか確認する。		
包装: 個別包装		
金属検出: 金属検出器を通過させて金属混入有無を探知する。		
外箱包装: 充電された完成品を箱に入手数量別に箱包装する。		

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有一具体的に	1.性状固有の色と香味を持ち、異味・異臭があつてはならない。 2.水分8.0%以下 3.大腸菌・陰性 4.復元力:沸騰したお湯に2分以内
生 产・製 造 工 程 の 管 理	生 产・製 造 工 程 の 管 理	製造工場認証 → HACCP, ISO22000, FSSC22000, FDA
衛 生 管 理 へ の 取 組	從 業 員 の 管 理	定期的な衛生教育、品質管理教育
	施 設 設 備 の 管 理	OEM企業及び外部品質チームの定期的な監査遂行
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名
	危機管理に関する対応や 生産物賠償責任保険(PL保 険)の加入など	Park Jinsoo
連 絡 先		010-8987-4016

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧下さい。