

商品特性と取引条件

商 品 名	トッポッキソースミックス						
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	1年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)			JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	0.55kg		希 望 小 売 価 格	税抜	¥440	税込(切捨) 税率	¥440
1 ケースあたり入数	13		保 存 温 度 帯	常温		常温	
発 注 リードタイム	2~4週		販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	200kg	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					37.5 × 27.0 × 23.0	7.2	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) FSSC22000 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 全年齢層 1.トッポッキソースミックス30gと水200mlを混ぜ、トッポッキの餅180gを入れます (お好みで韓国おでんを追加します) 2.柔らかくなるまで5~10分煮て、かき混ぜます (お好みでスライスした玉ねぎ、ゆで卵、チeddarチーズを追加します)
商 品 特 徴	一貫供給 時間、労力及びコスト節約 韓国のFSSC22000及びHACCP認証済み施設にて生産

商品写真

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐ あわび、☐ いち、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、 ☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン、☐ アーモンド </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)</td> </tr> </table>			表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド	備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生							
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド							
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)							



■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	(株)ハンミF3		
年 間 売 上 高	362億ウォン	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	120
代 表 者 氏 名	Jang Duk Chul		
メ ッ セ ー ジ	* 会社名: (株)ハンミF3 * 設立: 1987 年 * 代表理事: チャンドクチュル * 1工場 敷地: 21,223m ² , 建物: 3,481m ² * 2工場 敷地: 107,531m ² (19,610m ²) 建物: 4,688m ² * 1工場 松本製造棟		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.foodrella.co.kr		
会 社 所 在 地	〒 31411	1342 Chungmu-ro, Dunpo-myeon, Asan-si, Chungcheongnam-do	
工 場 等 所 在 地	〒 31411/31413/06715	本社及び1工場: 1342 Chungmu-ro, Dunpo-myeon, Asan-si, Chungcheongnam-do 2工場: 215, Yeonamsan-ro, Eumbong-myeon, Asan-si, Chungcheongnam-do ソウル営業所: 22, Bangbae-ro, Seocho-gu, Seoul	
担 当 者	ユ ヒョンジン	E - m a i l	yhi@foodrella.com
T E L	070 4372 4029	F A X	070 4372 4090



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

製品リスト

シーズニング

飲料ベース

ベーカリー
プリミックス

발효&염

塩脂煎、バター、
プレー

ソース

スープベース

ピクルス

沿革

創業期
(2015 ~)

成長期
(2007~2014)

設立期
(1987~2006)

品質証明

HACCP
valid for sauce and
beverage base

FSSC22000
The manufacture of pickle, seasoning,
jam and liquid form of sauce, syrup,
beverage based product

写真

Clients

輸出対象国

3社 Audit

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	● 無 ○ 有(具体的に)	法的事項検査全部施行			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	品質管理部内規による厳格管理			
	従 業 員 の 管 理	生産管理部内規による厳格管理			
	施 設 設 備 の 管 理	設備管理部内規による厳格管理			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	経 営 支 援 部	連 絡 先	070.4372.4030
	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	BUSINESS DESCRIPTION Product/Completed Operations Liability(CLAIMS MADE) POLICY PERIOD From July 19, 2022 to July 19, 2023 12 : 01 A.M. Standard Time at your mailing adress shown above RETROACTIVE DATE			

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>をご覧ください。

商品特性と取引条件

商 品 名	クリスピーバターミックス						
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	1年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)			JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	2kg		希 望 小 売 価 格	税抜	¥540	税込(切捨) 税率	¥540
1 ケースあたり入数	5		保 存 温 度 帯	常温		常温	
発 注 リードタイム	2~4週		販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	200kg	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)
					37.5	27.0	23.0
重 量 (kg)	7.2						
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) FSSC22000 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 全年齢層 1.鶏肉1kgにマイルドマリネードミックス20gと水100mlを混ぜてもみます 2.冷温で2時間寝かせておきます 3.打ち粉にクリスピーバターミックスを入れ、バター液(水100ml+クリスピーバターミックス180g)に浸します 4.クリスピーバターミックスに浸けた後、パウダーを適量まぶし、振り落とすことによって韓国チキン特有の波模様の衣ができます 5.180℃で完全に火が通るまで 黄金色に揚げてください
商 品 特 徴	一貫供給 時間、労力及びコスト節約 韓国のFSSC22000及びHACCP認証済み施設にて生産

商品写真

							
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☒ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐ あわび、☐ いち、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、 ☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン、☐ アーモンド </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)</td> </tr> </table>		表示義務有	☒ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド	備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
表示義務有	☒ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生						
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド						
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)						



■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	(株)ハンミF3		
年 間 売 上 高	362億ウォン	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	120
代 表 者 氏 名	Jang Duk Chul		
メ ッ セ ー ジ	* 会社名：(株)ハンミF3 * 設立：1987年 * 代表理事：チャンドクチュル * 1工場 敷地：21,223m ² 、建物：3,481m ² * 2工場 敷地：107,531m ² (19,610m ²) 建物：4,688m ² * 1工場 松本製造棟		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.foodrella.co.kr		
会 社 所 在 地	〒 31411	1342 Chungmu-ro, Dunpo-myeon, Asan-si, Chungcheongnam-do	
工 場 等 所 在 地	〒 31411/31413/06715	本社及び1工場：1342 Chungmu-ro, Dunpo-myeon, Asan-si, Chungcheongnam-do 2工場：215, Yeonamsan-ro, Eumbong-myeon, Asan-si, Chungcheongnam-do ソウル営業所：22, Bangbae-ro, Seocho-gu, Seoul	
担 当 者	ユ ヒョンジン	E - m a i l	yhi@foodrella.com
T E L	070 4372 4029	F A X	070 4372 4090



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

製品リスト

シーズニング

飲料ベース

ベーカリー
フリミックス

발효&염

塩脂煎、バター、
プレーザ

ソース

スープベース

ピクルス

沿革

創業期
(1987~2006)

成長期
(2007~2014)

躍進期
(2015~)

品質証明

HACCP
valid for sauce and
beverage base

FSSC22000
The manufacture of pickle, seasoning,
jam and liquid form of sauce, syrup,
beverage based product

写真

Clients

輸出対象国

3社 Audit

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	● 無 ○ 有(具体的に)	法的事項検査全部施行			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	品質管理部内規による厳格管理			
	従 業 員 の 管 理	生産管理部内規による厳格管理			
	施 設 設 備 の 管 理	設備管理部内規による厳格管理			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	経 営 支 援 部	連 絡 先	070.4372.4030
	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	BUSINESS DESCRIPTION Product/Completed Operations Liability(CLAIMS MADE) POLICY PERIOD From July 19, 2022 to July 19, 2023 12: 01 A.M. Standard Time at your mailing adress shown above RETROACTIVE DATE			

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>をご覧ください。

商品特性と取引条件

商 品 名	カンジョンソース						
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	1年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)			JAN コー ド (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	1kg		希 望 小 売 価 格	税抜	¥340	税込(切捨) 税率	¥340
1 ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯	常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 ☐			
発 注 リードタイム	2~4週		販 売 エリアの制限	● 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	200kg		ケースサイズ(重量)	
				縦(φ)	横(φ)	高さ(φ)	重量(φ)
				37.5	27.0	18.5	12.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) FSSC22000 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先 ☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 全年齢層
商 品 特 徴	1.鶏肉1kgにマイルドマリネードミックス20gと水100mlを混ぜ、もみます 2.冷温で2時間寝かせておきます 3.打ち粉にクリスピーバターミックスを入れ、バター液(水100ml+クリスピーバターミックス180g)に浸します 4.クリスピーバターミックスに浸けた後、バターパウダーを適量まぶし、振り落とすことにより韓国チキン特有の波模様の衣ができます 5.180℃で完全に火が通るまで、黄金色に揚げてください 6.カンジョンソース100~150gをフライドチキンと一緒に入れ、混ぜ合わせます 一貫供給 時間、労力及びコスト節約 韓国のFSSC22000及びHACCP検証済み施設にて生産

商品写真

			
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。			
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生		
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド		
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)		

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	(株)ハンミF3		
年 間 売 上 高	362億ウォン	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	120
代 表 者 氏 名	Jang Duk Chul		
メ ッ セ ー ジ	* 会社名: (株)ハンミF3 * 設立: 1987 年 * 代表理事: チャンドクチョル * 1工場 敷地: 21,223m ² , 建物: 3,481m ² * 2工場 敷地: 107,531m ² (19,610m ²) 建物: 4,688m ² * 1工場 松主製造棟		
ホ ー ム ペ ー ジ	www.foodrella.co.kr		
会 社 所 在 地	〒 31411	1342 Chungmu-ro, Dunpo-myeon, Asan-si, Chungcheongnam-do	
工 場 等 所 在 地	〒 31411/31413/06715	本社及び1工場: 1342 Chungmu-ro, Dunpo-myeon, Asan-si, Chungcheongnam-do 2工場: 215, Yeonamsan-ro, Eumbong-myeon, Asan-si, Chungcheongnam-do ソウル営業所: 22, Bangbae-ro, Seocho-gu, Seoul	
担 当 者	ユ ヒョンジン	E - m a i l	yhi@foodrella.com
T E L	070 4372 4029	F A X	070 4372 4090



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

製品リスト

- シーズニング
- 飲料ベース
- ベーカリープリミックス
- 塩類・バター、フレーザー
- ソース
- スープベース
- ビスビス

沿革

創業期 (2015 ~)
 <2015> HACCPやISO22000認証取得
 <2016> ISO22000 認証取得
 <2017> HACCP 認証取得
 <2018> HACCP 認証取得
 <2019> HACCP 認証取得
 <2020> HACCP 認証取得
 <2021> HACCP 認証取得
 <2022> HACCP 認証取得

成長期 (2007~2014)
 <2007> HACCPやISO22000認証取得
 <2008> HACCP 認証取得
 <2009> HACCP 認証取得
 <2010> HACCP 認証取得
 <2011> HACCP 認証取得
 <2012> HACCP 認証取得
 <2013> HACCP 認証取得
 <2014> HACCP 認証取得

設立期 (1987~2006)
 <1987> HACCP 認証取得
 <1988> HACCP 認証取得
 <1989> HACCP 認証取得
 <1990> HACCP 認証取得
 <1991> HACCP 認証取得
 <1992> HACCP 認証取得
 <1993> HACCP 認証取得
 <1994> HACCP 認証取得
 <1995> HACCP 認証取得
 <1996> HACCP 認証取得
 <1997> HACCP 認証取得
 <1998> HACCP 認証取得
 <1999> HACCP 認証取得
 <2000> HACCP 認証取得
 <2001> HACCP 認証取得
 <2002> HACCP 認証取得
 <2003> HACCP 認証取得
 <2004> HACCP 認証取得
 <2005> HACCP 認証取得
 <2006> HACCP 認証取得

品質証明

HACCP
 valid for sauce and beverage base

FSSC22000
 The manufacture of pickle, seasoning, jam and liquid form of sauce, syrup, beverage based product

写真

Clients
 bba, Starbucks, Lotteria, McDonald's, KFC, Burger King, etc.

輸出対象国
 China, Japan, India, Indonesia, Myanmar, Singapore, Philippines, Hong Kong, Mongolia, Vietnam, Taiwan, Cambodia, Laos, Russia, Saudi Arabia, Kuwait, State of Qatar, Jordan, UAE, Canada, Australia, etc.

3社 Audit
 1. McDonald's : SGS(SQMS)
 2. KFC : NSF(Star Audit)
 3. Burger King : NSF

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	● 無 ○ 有(具体的に)	法的事項検査全部施行			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	品質管理部内規による厳格管理			
	従 業 員 の 管 理	生産管理部内規による厳格管理			
	施 設 設 備 の 管 理	設備管理部内規による厳格管理			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 部 署 名	経 営 支 援 部	連 絡 先	070.4372.4030
	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	BUSINESS DESCRIPTION Product/Completed Operations Liability(CLAIMS MADE) POLICY PERIOD From July 19, 2022 to July 19, 2023 12:01 A.M. Standard Time at your mailing address shown above RETROACTIVE DATE			

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(FGP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。