

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	キムチGO 100%キムチシーズニング						
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	2年	消費期限	2年
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	90g, 50g, 30g		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨) 税率	
1 ケースあたり入数	1 EA		保 存 温 度 帯	常温 ▼ 常温			
発 注 リードタイム	3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	1/ea	最小	1/ea	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(キログラム)
						14.5 × 5.0 × 5.0	90.0
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→) AEX, 特許(玉キムチ) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → AEX - ヨーロッパ輸出可能な韓国原産地認証 特許 - 玉キムチ製造方法及び玉キムチ						

タ ー ゲ ャ 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 ☐ キット対応可能) ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	1. 韓国産プレミアムトウモロコシを凍結乾燥させて作ったキムチシーズニングで、すべての料理にかけて料理の味をアップグレードします。 2. キャンプ、旅行時に携帯して肉類に振りかけ、つけてキャンプ料理の脂っさをコクにアップグレードします。 3. マヨネーズ、バルサミコ酢、キュミンシード、ゴマなど既存のソースに混ぜて新しいソースを作って食べます。
商 品 特 徴	日本の七味のような、すべての食べ物に加えて食べられる韓国のキムチシーズニングです。 凍結乾燥されたキムチ1株がそのまま盛られて腸の健康にも良いキムチシーズニングです。

■ 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		ウジョンフード		
年 間 売 上 高		3億	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	5名
代 表 者 氏 名		HAN MI SOOK		
メ ッ セ ー ジ		「ウジョンフード」は、健康で自然にやさしいレシピ食品を目指す食品企業です。キムチ、キムチシーズニングを主力に製造、流通しています。既存の海外主力市場はカナダ、ヨーロッパであり、日本、中国、東南アジア（シンガポール、マレーシア）を新規市場として開拓しています。キューテンジャパン、ティーマール中国、ショービーシンガポール、ショービーマレーシア、ショービー台湾に出店しアジアB2Cマーケットに進出しました。今回の展示会で日本のバイヤーたちと製品紹介及び取引の機会を得てB2B取引を増進させたいと思います。韓国食品、特にK-Foodの味を与える感覚的な韓国産キムチシーズニングに関心のあるバイヤーとマッチング相談の機会を得たいです。		
ホ ー ム ペ ー ジ		www.kimchigo.kr		
会 社 所 在 地	〒	安東	1375, Gyeongdong-ro, Andong-si, Gyeongsangbuk-do Regional Industry-Academic Cooperation Hall 409	
工 場 等 所 在 地	〒	研究院	88, Industrial Complex-gil, Pungsan-eup, Andong-si, Gyeongsangbuk-do, Bio Venture Plaza	
担 当 者		HWA SEON LEE	E - m a i l	wjfdgov@gmail.com
T E L		010-4568-2487	F A X	seoul事務所사무소 02-2157-2372 安東本社 054-843-2371

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

プレミアムバイオ玉キムチをキムチgoキムチシーズニングに使用しました。
キムチ商品の玉はキムチの有用菌を豊富にし、良い食感を長持ちさせるとともに、キムチ特有の臭みを取り除く働きをするようになります。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	● 無 ○ 有→具体的に				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCP指針に従う			
	従 業 員 の 管 理	HACCP指針に従う			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCP指針に従う			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	生 産 管 理 部 署	連 絡 先	054-843-2311
	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	サムスン火災生産物賠償責任保険加入完了			

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	キムチGO 100%キムチ人参シーズニング						
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	2年	消費期限	2年
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	90g, 50g, 30g		希 望 小 売 価 格	税抜		税込(切捨) 税率	
1 ケースあたり入数	1 EA		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	3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	1/ea	最小	1/ea	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(キログラム)
						14.5 × 5.0 × 5.0	90.0
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→) AEX, 特許(玉キムチ) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → AEX - ヨーロッパ輸出可能な韓国原産地認証 特許 - 玉キムチ製造方法及び玉キムチ						

タ ー ゲ ャ 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 ☐ キット対応可能) ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	1. 韓国産キムチのkokと6年根の水参の深い味をシーズニングですべての料理にかけて料理の味をアップグレードします。 2. キャンプ、旅行時に携帯して肉類に振りかけ、つけてキャンプ料理の脂っこさをkokにアップグレードします。 3. マヨネーズ、バルサミコ酢、キュミンシード、ゴマなど既存のソースに混ぜて新しいソースを作って食べます。
商 品 特 徴	日本の七味のような、すべての食べ物に加えて食べられる韓国のキムチシーズニングです。 凍結乾燥されたキムチ1株と6年根高麗人参(水参)が含まれ、腸の健康にも良いキムチシーズニングです。

■ 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" style="width: 100%;"> <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ゲン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ゲン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		ウ ジ ョ ン フ ー ド		
年 間 売 上 高		3億	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	5名
代 表 者 氏 名		HAN MI SOOK		
メ ッ セ ー ジ		「ウジョンフード」は、健康で自然にやさしいレシピ食品を目指す食品企業です。キムチ、キムチシーズニングを主力に製造、流通しています。既存の海外主力市場はカナダ、ヨーロッパであり、日本、中国、東南アジア（シンガポール、マレーシア）を新規市場として開拓しています。キューテンジャパン、ティーマール中国、ショービーシンガポール、ショービーマレーシア、ショービー台湾に出店しアジアB2Cマーケットに進出しました。今回の展示会で日本のバイヤーたちと製品紹介及び取引の機会を得てB2B取引を増進させたいと思います。韓国食品、特にK-Foodの味を与える感覚的な韓国産キムチシーズニングに関心のあるバイヤーとマッチング相談の機会を得たいです。		
ホ ー ム ペ ー ジ		www.kimchigo.kr		
会 社 所 在 地	〒	安東	1375, Gyeongdong-ro, Andong-si, Gyeongsangbuk-do Regional Industry-Academic Cooperation Hall 409	
工 場 等 所 在 地	〒	研究院	88, Industrial Complex-gil, Pungsan-eup, Andong-si, Gyeongsangbuk-do, Bio Venture Plaza	
担 当 者		HWA SEON LEE	E - m a i l	wjfdgov@gmail.com
T E L		010-4568-2487	F A X	seoul事務所사무소 02-2157-2372 安東本社 054-843-2371

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

プレミアムバイオ玉キムチをキムチgoキムチシーズニングに使用しました。
キムチ商品の玉はキムチの有用菌を豊富にし、良い食感を長持ちさせるとともに、キムチ特有の臭みを取り除く働きをするようになります。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	● 無 ○ 有（具体的に）				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCP指針に従う			
	従 業 員 の 管 理	HACCP指針に従う			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCP指針に従う			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	生 産 管 理 部 署	連 絡 先	054-843-2311
	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	サムスン火災生産物賠償責任保険加入完了			

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	キムチGO100% ミカンキムチシーズニング							
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	2 年	消費期限	2 年
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	50g, 30g		希 望 小 売 価 格		税 抜	時 価	税込(切捨) 税率	
1 ケースあたり入数	1 EA		保 存 温 度 帯		常温		常温	
発 注 リードタイム	3種		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	1/ea	最小	1/ea	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)	
					9.5 4.5 4.5		50.0	
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→) 特許 - 玉キムチ ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 特許 - 玉キムチ製造方法及び玉キムチ							

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 ☐ キット対応可能) ☐ 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) 年齢層:全年齢層 性別:すべての性別 主な顧客層:単身世帯シングル族、専業主婦、キャンパ族、旅行客
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	1. 韓国産キムチの旨みと済州産みかん真皮の味をシーズニングですべての料理にかけて料理の味をアップグレードします。 2. キャンプ、旅行時に携帯して肉類に振りかけ、つけてキャンプ料理の脂っこさをコクにアップグレードします。 3. マヨネーズ、バルサミコ酢、キュミンシード、ゴマなど既存のソースに混ぜて新しいソースを作って食べます。
商 品 特 徴	日本の七味のような、すべての食べ物に加えて食べられる韓国のキムチシーズニングです。 凍結乾燥されたキムチ1株と済州産みかんの真皮を含め、腸の健康にも良いキムチシーズニングです。

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、 ☐ バナナ、 ☐ 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		ウジョンフード			
年 間 売 上 高		3億	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	5名	
代 表 者 氏 名		HAN MI SOOK			
メ ッ セ ー ジ		「ウジョンフード」は、健康で自然にやさしいレシピ食品を目指す食品企業です。キムチ、キムチシーズニングを主力に製造、流通しています。既存の海外主力市場はカナダ、ヨーロッパであり、日本、中国、東南アジア（シンガポール、マレーシア）を新規市場として開拓しています。キューテンジャパン、ティーマール中国、ショービーシンガポール、ショービーマレーシア、ショービー台湾に出店しアジアB2Cマーケットに進出しました。今回の展示会で日本のバイヤーたちと製品紹介及び取引の機会を得てB2B取引を増進させたいと思います。韓国食品、特にK-Foodの味を与える感覚的な韓国産キムチシーズニングに関心のあるバイヤーとマッチング相談の機会を得たいです。			
ホ ム ペ ー ジ		www.kimchigo.kr			
会 社 所 在 地	〒	安東	1375, Gyeongdong-ro, Andong-si, Gyeongsangbuk-do Regional Industry-Academic Cooperation Hall 409		
工 場 等 所 在 地	〒	研究院	88, Industrial Complex-gil, Pungsan-eup, Andong-si, Gyeongsangbuk-do, Bio Venture Plaza		
担 当 者		HWA SEON LEE	E - m a i l	wjfdgov@gmail.com	
T E L		010-4568-2487	F A X	seoul事務所사무소 02-2157-2372 安東本社 054-843-2371	

■ 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

プレミアムバイオ玉キムチをキムチgoキムチシーズニングに使用しました。

キムチ商品の玉はキムチの有用菌を豊富にし、良い食感を長持ちさせるとともに、キムチ特有の臭みを取り除く働きをするようになります。

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	● 無 ○ 有→具体的に				
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCP指針に従う			
	従 業 員 の 管 理	HACCP指針に従う			
	施 設 設 備 の 管 理	HACCP指針に従う			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	生 産 管 理 部 署	連 絡 先	054-843-2311
	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	サムスン火災生産物賠償責任保険加入完了			

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(FOP)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。