

商品特性と取引条件

商品名	えごまの葉			
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (年中)	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	韓国(錦山郡秋富面)	JANコード (13桁もしくは8桁)	14-21日	14-21日
内容量	1袋(10枚) 15g	希望小売価格	税抜	税込(切捨) 税率
1ケースあたり入数	1000枚	保存温度帯	冷蔵	冷蔵7度
発注リードタイム	7日	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	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
認定等 (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 →			
縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	500.0	275.0	150.0	重量(kg)
				2.0

ターゲット	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <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. ゴマの葉に刺身や肉を包んで食べる。 2. 鍋料理に入れて食べる。 3. ゴマの葉キムチを作って食べる。 4. ゴマの葉を揚げて食べる。 5. ゴマの葉の漬物を作って食べる。
商品特徴	1. 韓国で初めて養液栽培で育てたゴマの葉 2. 葉が丈夫で色が鮮やかで香りが濃い 3. 鉄分(ほうれん草の2倍)、カルシウム、カリウム、ビタミンA、ビタミンC、アントシアニンなどの栄養素摂取が可能 4. 刺身を食べる時、ゴマの葉と一緒に食べると食中毒予防効果がある。

商品写真

栄養成分表示(表示単位20g当たり)			
エネルギー	6.4kcal	カリウム	91.6mg
たんぱく質	0.78g	カルシウム	42.2mg
脂質	0.14g	鉄	0.24mg
炭水化物	0.82g	ビタミンA	147μg
食塩相当量	0g	ビタミンC	4mg

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> 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	株式会社 サンイルフード		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2名
代 表 者 氏 名	Lee Jaeho		
メ ッ セ ー ジ	*2013年ロツテマツトVICマツケツト出店 *2016年韓国初の豚肉入り餃子日本輸出 *2018年、韓国初の正式通関のエゴマの葉を日本に輸出 -代表取締役が以前運営していたK-Fresh社からゴマの葉の輸出を開始、現在まで約20年進行中 *2018年農林畜産食品部長官表彰 *2018年ゴマの葉の日本輸出拡大業務協約締結 - 錦山郡、aT韓国農水産食品流通公社、万仁山農協、(社)第一韓国農食品連合会		
ホ ー ム ペ ー ジ			
会 社 所 在 地	〒 32710	660 Seodaesan-ro, Chubu-myeon, Geumsan-gun, Chungcheongnam-do, 2nd floor	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	Cho Heesun	E - m a i l	sunilfood05@gmail.com
T E L	02-889-6833	F A X	02-889-6834

■ 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

写 真		
	写真	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	
	従 業 員 の 管 理	
	施 設 設 備 の 管 理	
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 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	連 絡 先

商品特性と取引条件

商品名	高麗人参(生高麗人参)						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (9-11月)		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(錦山郡秋富面)		JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	750g/100斤		希望小売価格	税抜	税込(切捨)	税率	
1ケースあたり入数			保存温度帯	常温	常温0度		
発注リードタイム	7日-10日		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	70KG	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)	
					560.0	380.0	300.0
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	売先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input 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 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. 生高麗人参を煎じて摂取する方法: 洗浄した生高麗人参30-50g、ナツメ10g(3-4個)、生姜3g(1/2-1片)、水1L程度を茶湯器に入れてとろ火で2時間ほど煎じ、水の量が1/3程度(350ml)に減るまで煮込んでください。 2. 生高麗人参をミキサーですりおろして摂取する方法: 生高麗人参25-30g(23-30個、1根元分)、牛乳1カップ、蜂蜜2-3スプーン。洗った生高麗人参の水けをタオルなどでとり除いた後、頭部(茎の跡)は切り取ってしまい、すりおろしやすく適当な大きさに切り、用意した材料をミキサーに入れてすりおろして、空腹または飲酒前後に摂取してください。 3. 生高麗人参を蜂蜜漬け: 洗浄した生高麗人参の水けを完全に取り除いた後、薄く斜め切り切って蜂蜜の瓶(約2/3程度入っている状態)に入れた後、スプーンなどでよく混ぜて寝かせた後、スプーンですくって食べる。又は、お湯または牛乳などに入れてお茶として飲みます。	
商品特徴	1. 生高麗人参を煎じて摂取する方法: 洗浄した生高麗人参30-50g、ナツメ10g(3-4個)、生姜3g(1/2-1片)、水1L程度を茶湯器に入れてとろ火で2時間ほど煎じ、水の量が1/3程度(350ml)に減るまで煮込んでください。 2. 生高麗人参をミキサーですりおろして摂取する方法: 生高麗人参25-30g(23-30個、1根元分)、牛乳1カップ、蜂蜜2-3スプーン。洗った生高麗人参の水けをタオルなどでとり除いた後、頭部(茎の跡)は切り取ってしまい、すりおろしやすく適当な大きさに切り、用意した材料をミキサーに入れてすりおろして、空腹または飲酒前後に摂取してください。 3. 生高麗人参を蜂蜜漬け: 洗浄した生高麗人参の水けを完全に取り除いた後、薄く斜め切り切って蜂蜜の瓶(約2/3程度入っている状態)に入れた後、スプーンなどでよく混ぜて寝かせた後、スプーンですくって食べる。又は、お湯または牛乳などに入れてお茶として飲みます。	

商品写真



一括表示
(現物の写真を字が読めるように画像で貼付)

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> 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	株式会社 サンイルフード		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2名
代 表 者 氏 名	Lee Jaeho		
メ ッ セ ー ジ	*2013年ロッテマートVICマーケット出店 *2016年韓国初の豚肉入り餃子日本輸出 *2018年、韓国初の正式通関のエゴマの葉を日本に輸出 -代表取締役が以前運営していたK-Fresh社からゴマの葉の輸出を開始、現在まで約20年進行中 *2018年農林畜産食品部長官表彰 *2018年ゴマの葉の日本輸出拡大業務協約締結 - 錦山郡、aT韓国農水産食品流通公社、万仁山農協、(社)第一韓国農食品連合会		
ホ ー ム ペ ー ジ			
会 社 所 在 地	〒 32710	660 Seodaesan-ro, Chubu-myeon, Geumsan-gun, Chungcheongnam-do, 2nd floor	
工 場 等 所 在 地	〒		
担 当 者	Cho Heesun	E - m a i l	sunilfood05@gmail.com
T E L	02-889-6833	F A X	02-889-6834

■ 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



写 真





전심어린 장인의 손길에서 시작된 품질은 모든이의 삶에 가장 중요한 결실이자, 삶을 더 즐겁게 하고 당당하게 할 수 있는 가장 단 밭입니다.

■ 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			
	従 業 員 の 管 理			
	施 設 設 備 の 管 理			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	連 絡 先	
	危 機 管 理 に 関 す る 対 応 や 生 産 物 賠 償 責 任 保 険 (P L 保 険) の 加 入 な ど			