

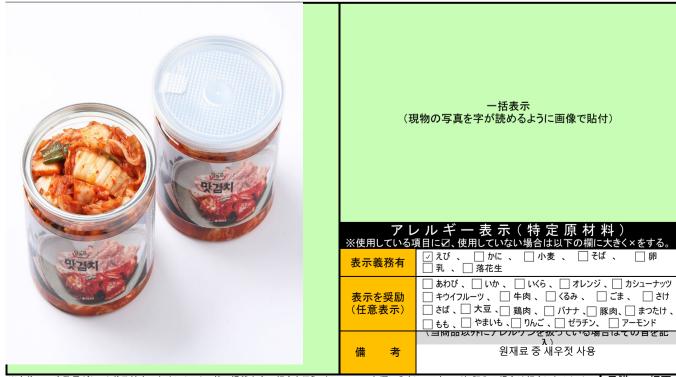
記入日 2022 年 8 月 2 日



# ■ 商品特性と取引条件

	商 品 名	DAMGAON カットキムチ					
	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 180日 消費期限			
	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	500g	希望 小売価格	税抜     ¥8     税本			
	1ケースあたり入数		保存温度带	冷蔵			
	発 注リードタイム		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	最大	ケースサイズ (重量)	縦(\$^*)     × 横(\$^*)     × 高さ(\$^*)     重量(*a)       0.5			
)	認 証 等 (商品·工場·農場等)						
ı							
	ターゲット	売 り 先 □ 外食 □ 中食 □ ホテル・宴会・レジャー □ その他(右に記入→)	□ ホテル・宴会・レジャー (□業務用対応可能□ギフト対応可能				
	3 - 7 9 5	お 客 様 (性別·年齢層な ど ) 全年齢層					
	利 用 シ 一 ン (利用方法・おすすめレシピ 等 )	おかず用やキャンプ場でのチゲ用などに活用可能。					
商品特徴 約8%の減塩で、漬け白菜を食べやすい大きさに切った後に味付けしたもので、 移動が簡単かつ食べやすく、キャンプ族などに好まれるキムチです。□							

# ■ 商品写真



### ■出展企業紹介

出展企業名	(農)有限会社 アリウルヒョンフードロ				
年 間 売 上 高	1,160,000,000(2021年基準) 従業員数 (社員○名、パート〇名など)			社員 9名	
代 表 者 氏 名		Sin Hyonju	ı		
メッセージ	179 Daehak-ro, Gunsan-si, Jeollabuk-do			당가운	사: <b>아리오현</b> F00D
ホームページ		www.damgaon.kr			
会社所在地	063-468-7337	179 Daehak-ro, Gunsan-si, Jeollabuk-do			
工場等所在地 〒	同上	同上			
担 当 者	kim J	kim Jinsuk E - m a i l			7092@nate.com
T E L	82-63-468-7337 F A X		82-63-	-462-7336	

■ 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 製造工程: 精選(材料選別)→材料の手入れ→塩漬け→1次超音波洗浄(15分)→2次超音波洗浄(15分)→3次シャワ→洗浄(3分)→手で洗浄→脱水→キムチを作る →金属検出器→包装→低温貯蔵庫 工程別の区域分け: 衛生区域-洗浄工程をはじめとする原材料と副材料の手入れ区域、清潔区域-白菜にヤンニョムを付けて包装などの工程 写 真 부원료 (포장재) 입고 보관 (설문) 원재료 (배추,기타들) 원재료 (월입식품) 입고 입고 보관 (별참) 자동세력 1,2 (CCP 1) 자동세측 1,2 (CCP 1) 写真 写真 수동세력3 (이왕선별) 달수 숙녕기/혼합 금속검술기 (CCP3) 금속검출기 (CCP3) (CCPS) 계량,포장 보관 (념작) 계량,포장

# ■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	自己品質検査			
	生 産・製 造工 程 の 管 理	作業開始前に各工程別異常有無を確認後に作業			
衛生管理への取組	従業員の管理	個人衛生管理書を作成			
	施設設備の管理	毎月消毒			
	担当者連絡先	担当者名または 担 当 部 署 名	Sin Hyonju	連絡先	82-468-7337
危機管理体制	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	加入完了			



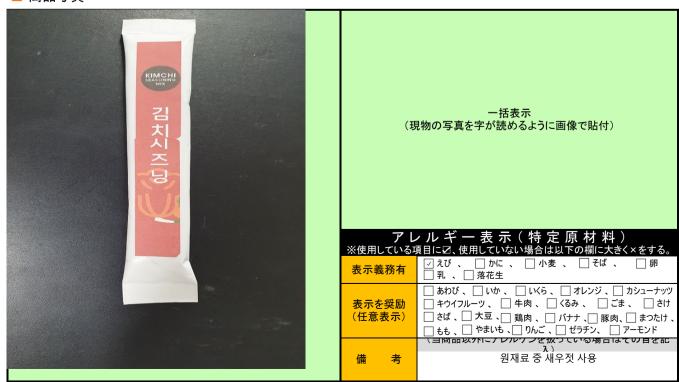
記入日 2022 年 8 月 2 日



### ■ 商品特性と取引条件

商 品 名	DAMGAON 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 180日 消費	b 期限		
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	1kg	希望 小売価格	税抜 ¥23 <sup>税込</sup>	<del>(切捨)</del> ¥23		
1ケースあたり入数		保存温度带	常温 ▼常沙			
発注リードタイム		販売エリアの制限	● 無			
最大・最小ケース納品単位 (⑥ケース/日など単位も記	最大最小	ケースサイズ(重量)		<b>重量(*。)</b> 1.0 75g		
認証等(商品・工場・農場等)						
ターゲット	<ul> <li>売 り 先</li> <li>▽ 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→)</li> </ul>					
3 - 9 9 1	お 客 様 (性別·年齢層な ど ) 全年齢層					
利 用 シ 一 ン (利用方法・おすすめレシピ 等	浅漬けキムチ及びキムチを作る時やパスタ、ピザ等にかけて食べられます。					
商 品 特 徴	浅漬けキムチ及びキムチを作る時やパスタ、ピザ等にかけて食べられます。 キムチのヤンニョムを粉末化したもので、手軽にキムチを作って食べることができ、他の食べ物を食べる時にもシーズニングと して活用が可能です。					

## ■ 商品写真



### ■出展企業紹介

出展企業名	(農)有限会社 アリウルヒョンフードロ				
年 間 売 上 高	1,160,000,000(2021年基準) 従業員数 (社員〇名、バート〇名など)			社員 9名	
代 表 者 氏 名		Sin Hyonju	ı		
メッセージ	179 Daehak-ro, Gunsan-si, Jeollabuk-do			다가 <sup>오</sup>	아리오현5000
ホームページ		www.damgaon.kr			2
会社所在地	063-468-7337	179 Daehak-ro, Gunsan-si, Jeollabuk-do			
工場等所在地	同上	同上			
担 当 者	kim Jinsuk		E – mail	jhs0193327092@nate.com	
T E L	T E L 82-63-468-7337		F A X	82-63-462-7336	

■ 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 製造工程: 精選(材料選別)→材料の手入れ→塩漬け→1次超音波洗浄(15分)→2次超音波洗浄(15分)→3次シャワ→洗浄(3分)→手で洗浄→脱水→キムチを作る →金属検出器→包装→低温貯蔵庫 工程別の区域分け: 衛生区域-洗浄工程をはじめとする原材料と副材料の手入れ区域、清潔区域-白菜にヤンニョムを付けて包装などの工程 写 真 부원료 (포장재) 입고 보관 (설문) 원재료 (배추,기타들) 원재료 (월입식품) 입고 일고 (별장) 자동세력 1,2 (CCP 1) 자동세측 1,2 (CCP 1) 写真 写真 수동세력3 (이왕선별) 달수 숙녕기/혼합 금속검술기 (CCP3) 금속검출기 (CCP3) (CCPS) 계량,포장 보관 (념작) 계량,포장

# ■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	自己品質検査			
	生 産・製 造工 程 の 管 理	作業開始前に各工程別異常有無を確認後に作業			
衛生管理への取組	従業員の管理	個人衛生管理書を作成			
	施設設備の管理	毎月消毒			
	担当者連絡先	担当者名または 担 当 部 署 名	Sin Hyonju	連絡先	82-468-7337
危機管理体制	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	加入完了			