

商品特性と取引条件

商 品 名	竹長然プレミアム伝統味噌						
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	24ヶ月	消費期限	24ヶ月
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	韓国(慶尚北道)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	880 931841 0080			
内 容 量	500g		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨) 税率	
1 ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯	冷蔵 ☐ 冷蔵			
発 注 リードタイム	20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)	
					41.0	36.0	13.0 10.0
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) → ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

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 ☐ その他(右に記入) →
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商 品 特 徴	竹長然味噌は、一般的に消費者が最も多く訪れる2016年のヴィンテージ味噌です。 舌先に残る塩味が効いて香ばしい伝統味噌特有のコクが濃厚です。 味噌チゲを作った時、一番おいしいヴィンテージ味噌で一度煮込んだ時より、何度も煮るほど伝統味噌の深い味が増します。 竹醤油2016年ヴィンテージ味噌は、薫チョンシレギ味噌和え、味噌サムギョブサル、味噌麺など、熱を軽く加える料理が適しています。 味噌チゲを作る時、チョングッチャンを少し入れて一緒に煮れば、味噌のコクとチョングッチャンの香ばしい味が加わり、塩味も消える効果があります。	

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		農 業 会 社 法 人 (株) 竹 長 然			
年 間 売 上 高		10億ウォン	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員5名、パート7名	
代 表 者 氏 名		JUNG YOENTAE			
メ ッ セ ー ジ		竹長然是発酵と熟成を通じて作る韓国伝統の醬です。 伝統醬を作る上で環境が非常に重要ですが、竹長然是慶尚北道太白山脈の海拔480メートルの清浄な山奥に位置し、村の住民の心を込めて作られています。 竹長然是アメリカ、シンガポール、香港にプレミアム伝統醬として輸出されています。			
ホ ー ム ペ ー ジ		www.죽장연.com			
会 社 所 在 地	〒	37505	53-23 Byeongbocheon-gil 863beon-gil, Jukjang-myeon, Buk-gu, Pohang-si, Gyeongsangbuk-do (Sangsa-ri)		
工 場 等 所 在 地	〒	37505	53-23 Byeongbocheon-gil 863beon-gil, Jukjang-myeon, Buk-gu, Pohang-si, Gyeongsangbuk-do (Sangsa-ri)		
担 当 者		JUNG YOENTAE	E - m a i l	jookiangyeon2019@naver.com	
T E L		054-283-1530	F A X	054-283-1557	

■ 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

- 1.地産100%国産大豆、地下200m天然岩盤水、3年間にわたり水を抜いた新安天日塩を使用
- 2.2年以上熟成期間を経た醬のみを使用
- 3.味噌に「ビンテージ(VINTAGE)」という新概念の導入:生産年別に原料の産地、収穫過程、乾燥、発酵、壺熟成過程をすべて記録化して特徴を把握し、別途管理

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	● 無 ○ 有一具体的に	3か月ごとに公認機関の自己品質検査を実施			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	工程別管理台帳作成			
	従 業 員 の 管 理	定期衛生教育実施			
	施 設 設 備 の 管 理	定期点検管理台帳作成			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	行政支援部	連 絡 先	054-283-1530
	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	生産物賠償責任保険加入			

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/fop/index.html>をご覧ください。

商品特性と取引条件

商 品 名	竹長然プレミアムゴチュジャン						
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	24ヶ月	消費期限	24ヶ月
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	韓国(慶尚北道)		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	880 931841 0103			
内 容 量	500g		希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨)	
1 ケースあたり入数	12		保 存 温 度 帯	冷蔵 ☒ 冷蔵			
発 注 リードタイム	20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)
				41.0	36.0	13.0	10.0
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→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

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 ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
商 品 特 徴	竹長然コチュジャンは、甘辛くすっきりとしたコクを持つのが最大の特徴です。他の伝統コチュジャンとは異なり、味噌玉麹粉を除いて麦芽ともち米の調製で甘みを出し、もち米の糖化作用を助け発酵させたコチュジャンです。味噌玉麹粉が持つほろ苦い味がなく、ピビンバやチゲによく合うコチュジャンであり、外国人にも好まれる甘くて辛いコチュジャンです。コチュジャン自体で味が良く、ピビンバやピビン麺のソースとしてもよく調和し、イカや豚肉で料理する時に生臭さや臭みなど雑味をすっきりと抑えてくれます。	

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		農 業 会 社 法 人 (株) 竹 長 然		
年 間 売 上 高		10億ウォン	従 業 員 数 (社 員 ○ 名、パ ー ト ○ 名 など)	社員5名、パート7名
代 表 者 氏 名		JUNG YOENTAE		
メ ッ セ ー ジ		竹長然は発酵と熟成を通じて作る韓国伝統の醬です。 伝統醬を作る上で環境が非常に重要ですが、竹長然は慶尚北道太白山脈の海拔480メートルの清浄な山奥に位置し、村の住民の心を込めて作られています。 竹長然はアメリカ、シンガポール、香港にプレミアム伝統醬として輸出されています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		www.죽장연.com		
会 社 所 在 地	〒	37505	53-23 Byeongbocheon-gil 863beon-gil, Jukjang-myeon, Buk-gu, Pohang-si, Gyeongsangbuk-do (Sangsa-ri)	
工 場 等 所 在 地	〒	37505	53-23 Byeongbocheon-gil 863beon-gil, Jukjang-myeon, Buk-gu, Pohang-si, Gyeongsangbuk-do (Sangsa-ri)	
担 当 者		JUNG YOENTAE	E - m a i l	jookiangyeon2019@naver.com
T E L		054-283-1530	F A X	054-283-1557

■ 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

- 1.地産100%国産太陽草唐辛子、地下200mの天然岩盤水、3年間にわたり水を抜いた新安天日塩使用
- 2.16個の釜にオークの薪で麦芽ともち米の助青を煎じて深い味を持つ。
- 3.竹蔵太白山脈の山奥の3,000個の壺で熟成

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	● 無 ○ 有一具体的に	3か月ごとに公認機関の自己品質検査を実施			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	工程別管理台帳作成			
	従 業 員 の 管 理	定期衛生教育実施			
	施 設 設 備 の 管 理	定期点検管理台帳作成			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	行政支援部	連 絡 先	054-283-1530
	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	生産物賠償責任保険加入			

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。