FOODFAIR 2022 in Tokyo

FCP展示会・商談会シート

記入日	2022 年 8 月 2 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	野菜チヂミ						
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	18か月	消費期限	18か月	
主原料産地（漁獲場所等）	韓国産、外国産	JANコード（13桁もしくは8桁）	8809109116399				
内容量	300g（100g＊3ea）	希望小売価格	税抜		税込（切捨） 税率 10%		
1ケースあたり入数	3個	保存温度帯	冷凍	冷凍 -18度以下			
発注リードタイム	30~45days	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 750パック	ケースサイズ（重量）	縦(ｾﾝﾁ) × 横(ｾﾝﾁ) × 高さ(ｾﾝﾁ)			重量(ｷﾛ)
				20.5	27.0	4.0	0.4
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 （ ☑ 業務用対応可能 ☑ ギフト対応可能） ☑ 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）	20・30代から60・70代まで
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	フライパン調理 – フライパンに油を少しひいて3-4分程度両面を焼く。 オーブン調理 – 200度に予熱されたオーブンで8-10分程度焼く。	
商品特徴	新鮮で多様な野菜をいっぱい入れたヘルシーな野菜チヂミです。	

■ 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 、 ☑ かに 、 ☑ 小麦 、 ☑ そば 、 ☑ 卵 ☑ 乳 、 ☑ 落花生
表示を奨励（任意表示）	☐ あわび 、 ☑ いか 、 ☐ 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） 대두, 아황산

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。（無記入の場合は紹介しません。）

承諾・拒否

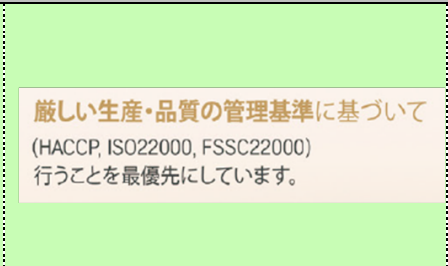
■ 出展企業紹介

出展企業名	**株式会社 サオンウォン**		
年間売上高	770億ウォン	従業員数 （社員○名、パート○名など）	154名
代表者氏名	**Lee Sangkyu**		
メッセージ	「韓国料理のグローバル化」という目標を持って、韓国料理に対する絶え間ない研究で、国内はもちろん海外市場にまで韓国料理を広めます。アメリカ、中国、日本など世界20カ国に輸出するK-Foodでグローバル食文化をリードします。		
ホームページ	www.saongwon.com		
会社所在地	〒 27739	(本社) Maengdong Plant 196 Dure-ro, Maengdong-myeon, Eumseong-gun, Chungcheongbuk-do	
工場等所在地	〒 27676	76-17 Daeso Factory, Hansam-ro 153beon-gil, Daeso-myeon, Eumseong-gun, Chungbuk	
担当者	海外営業チーム Kim Taeyoung 代理	E-mail	tytim@saongwon.com
TEL	070-4762-8811	FAX	02-2611-0666

■ 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.原料の入庫：原料入荷時から徹底的に検査し、新鮮な材料で製品を生産します。
2.出入者衛生管理：トータル衛生システムで出入者全員の衛生を徹底的に管理します。
3.前処理：段階別の洗浄過程を通じて、きれいな状態の原材料を使用します。
4.成型及び加工ライン：品質管理作業により製品を選別し急速冷却させます。
5.微生物検査：食中毒菌などお客様が摂取するのに安全かどうかを入念に検査します。
6.包装ライン：包装及び最後の製品検査を通じて完璧な製品を追求します。
7.製品の出庫：最終検収済みの製品を皆様の食卓へお届けします。
産業財産権(特許)の現況
特許登録番号10-1042210即席調理用串焼きの製造方法
10-1089700即席調理用えごまの葉チヂミの製造方法及び製造装置
10-1550728冷凍海苔巻きの製造方法
10-1590857キンマリ接着剤自動噴射構造を持つキンマリ成型装置
10-1832885大型チヂミ類の製造装置
10-1906432一口唐辛子天ぷら及びその製造方法

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	● 無 ○ 有→具体的に	1. 原料入荷時の試験、COAを確認した後、入庫管理 2. すべての製品に対して金属探知器とX-Rayを実施 3. 書面異物質の検出管理プログラムを保有 4. 完成品に対する消費者の安全や製品の品質保障のための試験			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	1. 二次汚染防止のため、アレルゲン管理システムを保有 2. 資材及び製品を追跡できる機能を備えたリコールシステムを保有 3. 生産を開始する前、事前稼動点検を実施 4. すべての装備、生産区域及び車両に対する標準衛生運営手続きと清掃スケジュールを保有			
	従業員の管理	1. 定期的に文書化された教育システムと教育記録資料(GMP、HACCP、アレルギー、衛生など) 2. 全職員に対して、保安手続及び食品保護教育修了 3. 全職員に対して、対象に基本履歴調査を実施"			
	施設設備の管理	1. 食品の品質安全マニュアルを保有 2. HACCP計画書をシステム文書化及び実装 3. すべてのCCPモニタリング及び是正措置を文書化 4. 予防及び維持管理、矯正システム、模範製造慣行の政策を文書化			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理チーム	連絡先	070-4104-5344
	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	AIG生産物賠償責任保険(国内/海外)に加入			

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をご覧下さい。

FOODFAIR 2022 in Tokyo

FCP展示会・商談会シート

記入日	2022 年 8 月 2 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	オリジナル蜂蜜ホットク						
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	18か月	消費期限	18か月	
主原料産地（漁獲場所等）	韓国産、外国産	JANコード（13桁もしくは8桁）	8809109117044				
内容量	400g (80g＊5ea)	希望小売価格	税抜		税込(切捨) 税率 10%		
1ケースあたり入数	5個	保存温度帯	冷凍	冷凍 -18度以下			
発注リードタイム	30-45days	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 750パック	ケースサイズ（重量）	縦(ﾐﾘ) × 横(ﾐﾘ) × 高さ(ﾐﾘ)			重量(ｷﾛ)
				28.8	15.4	5.0	0.5
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 （ ☑ 業務用対応可能 ☑ ギフト対応可能） ☑ 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）	20・30代から60・70代まで
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	電子レンジ-電子レンジ用の器に製品を入れて約1分間(700w基準)調理する。フライパン-冷凍状態の製品を油を少し巻いたフライパンで中、弱火から前後にひっくり返しながら約5~6分間調理する。 エアフライヤー-冷凍状態の製品を180度予熱したエアフライヤーに入れて約4~5分間調理する。 (1個基準) オーブン-冷凍状態の製品をフライパンにパンニングした後、180度に予熱されたオーブンに入れて約8~10分間調理する。	
商品特徴	もちもちした生地の中にピーナッツと黒砂糖をたっぷり入れて甘くて風味に満ちた韓国の代表的なおやつ	

■ 商品写真

Original Honey Hotteok

蜂蜜ホットク / 传统蜂蜜糖饼

Hotteok, Korea's representative snack and traditional street food. It's a sweet with Korean honey and chewy with the dough matured in a traditional way!

제품명	옛날꿀호떡	내용량	400 g
식품의유형	기타가공품(유처리식품) / 가열하여 섭취하는 냉동식품		
원재료명	밀가루[**밀(외국산:미국, 호주, 캐나다)**], 정제수, 혼합제제(히드록시프로필전분, 설탕분말, 탈지분유), 갈색설탕, **찹쌀가루 6.81 %(국산97 %, 외국산 3 %)**, 농산물조림(백물앙금[**흰강낭콩(외국산)**], **정제소금(국산)**), 대두유, 땅콩, 설탕, 서류가공품, 혼합제제2(히드록시프로필인산이전분, 설탕분말), 기타가공품, 정제소금, **사양벌꿀(국산)**, 검은깨, 인스턴트 이스트(효모, 소르비탄지방산에스테르, 비타민C), 합성팽창제(탄산수소나트륨, 산성피로인산나트륨, 전분, 제일인산칼슘, 젖산칼슘), 옥수수가루, 계피가루, 효소처리스테비아 **유유, 대두, 밀, 땅콩 함유**		
포장재질	폴리에틸렌(내면)/폴리프로필렌(용기)	품목보고번호	2008044520890
보관방법	-18 ℃ 이하 냉동보관(가정에서는 냉장고의 냉동실 보관)		
제조원	㈜사옹원 / 충북 음성군 대소면 한삼로 153번길 76-17 고객상담실(080)653-3355		
유통기한	전면 별도 표시일까지	반품 및 교환장소	구입처 및 제조원
주의사항	• 본 제품은 계란, 메밀, 호두, 잣, 돼지고기, 쇠고기, 닭고기, 토마토, 새우, 게, 오징어, 고등어, 복숭아, 아황산류, 조개류(굴, 홍합, 전복, 바지락 포함)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다. • 이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재 냉동시키지 마시길 바랍니다. • 부정·불량식품 신고는 국번없이 1399 • 본 제품은 소비자 분쟁해결 기준에 의거 교환 또는 보상받을수 있습니다.		

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 、 ☑ かに 、 ☑ 小麦 、 ☑ そば 、 ☑ 卵 ☑ 乳 、 ☑ 落花生
表示を奨励（任意表示）	☐ あわび 、 ☑ いか 、 ☐ 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） 大豆, 아황산

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。（無記入の場合は紹介しません。） 承諾・拒否

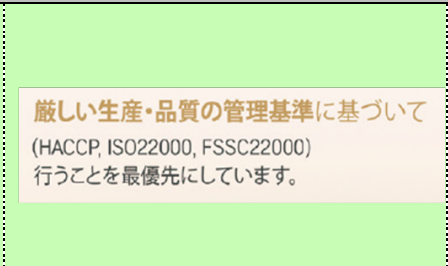
■ 出展企業紹介

出展企業名	**株式会社 サオンウォン**		
年間売上高	770億ウォン	従業員数 （社員○名、パート○名など）	154名
代表者氏名	**Lee Sangkyu**		
メッセージ	「韓国料理のグローバル化」という目標を持って、韓国料理に対する絶え間ない研究で、国内はもちろん海外市場にまで韓国料理を広めます。アメリカ、中国、日本など世界20カ国に輸出するK-Foodでグローバル食文化をリードします。		
ホームページ	www.saongwon.com		
会社所在地	〒 27739	(本社) Maengdong Plant 196 Dure-ro, Maengdong-myeon, Eumseong-gun, Chungcheongbuk-do	
工場等所在地	〒 27676	76-17 Daeso Factory, Hansam-ro 153beon-gil, Daeso-myeon, Eumseong-gun, Chungbuk	
担当者	海外営業チーム Kim Taeyoung 代理	E-mail	tytim@saongwon.com
TEL	070-4762-8811	FAX	02-2611-0666

■ 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.原料の入庫：原料入荷時から徹底的に検査し、新鮮な材料で製品を生産します。
2.出入者衛生管理：トータル衛生システムで出入者全員の衛生を徹底的に管理します。
3.前処理：段階別の洗浄過程を通じて、きれいな状態の原材料を使用します。
4.成型及び加工ライン：品質管理作業により製品を選別し急速冷却させます。
5.微生物検査：食中毒菌などお客様が摂取するのに安全かどうかを入念に検査します。
6.包装ライン：包装及び最後の製品検査を通じて完璧な製品を追求します。
7.製品の出庫：最終検収済みの製品を皆様の食卓へお届けします。
産業財産権(特許)の現況
特許登録番号10-1042210即席調理用串焼きの製造方法
10-1089700即席調理用えごまの葉チヂミの製造方法及び製造装置
10-1550728冷凍海苔巻きの製造方法
10-1590857キンマリ接着剤自動噴射構造を持つキンマリ成型装置
10-1832885大型チヂミ類の製造装置
10-1906432一口唐辛子天ぷら及びその製造方法

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	● 無 ○ 有→具体的に	1. 原料入荷時の試験、COAを確認した後、入庫管理 2. すべての製品に対して金属探知器とX-Rayを実施 3. 書面異物質の検出管理プログラムを保有 4. 完成品に対する消費者の安全や製品の品質保障のための試験			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	1. 二次汚染防止のため、アレルゲン管理システムを保有 2. 資材及び製品を追跡できる機能を備えたリコールシステムを保有 3. 生産を開始する前、事前稼動点検を実施 4. すべての装備、生産区域及び車両に対する標準衛生運営手続きと清掃スケジュールを保有			
	従業員の管理	1. 定期的に文書化された教育システムと教育記録資料(GMP、HACCP、アレルギー、衛生など) 2. 全職員に対して、保安手続及び食品保護教育修了 3. 全職員に対して、対象に基本履歴調査を実施"			
	施設設備の管理	1. 食品の品質安全マニュアルを保有 2. HACCP計画書をシステム文書化及び実装 3. すべてのCCPモニタリング及び是正措置を文書化 4. 予防及び維持管理、矯正システム、模範製造慣行の政策を文書化			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理チーム	連絡先	070-4104-5344
	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	AIG生産物賠償責任保険(国内/海外)に加入			

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をご覧下さい。

FOODFAIR 2022 in Tokyo

FCP展示会・商談会シート

記入日	2022 年 8 月 2 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.1版

■ 商品特性と取引条件

商品名	チャプチェ						
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	18か月	消費期限	18か月	
主原料産地（漁獲場所等）	韓国産、外国産	JANコード（13桁もしくは8桁）	8809109116399				
内容量	210g	希望小売価格	税抜		税込（切捨） 税率 10%		
1ケースあたり入数	1個	保存温度帯	冷凍	冷凍 -18度以下			
発注リードタイム	30~45days	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 800パック	ケースサイズ（重量）	縦(ﾐﾘﾒｰﾄﾙ) × 横(ﾐﾘﾒｰﾄﾙ) × 高さ(ﾐﾘﾒｰﾄﾙ)			重量(ｷﾛｸﾞﾗﾑ)
				15.4	18.5	4.0	0.3
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→）
	お客様（性別・年齢層など）	20・30代から60・70代まで
利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）	パン調理-包装紙を取り除いた冷凍状態の製品をフライパンに入れて弱火で約6分30秒ほどまんべんなくかき混ぜながら調理する。 強火で調理するとソースが焦げることがありますのでご注意ください。 加熱する時ごま油を入れるとより香ばしくておいしいです。 ） 電子レンジ調理-冷凍状態の製品を表示線まで包装紙を開封した後、 1000wで約4分30秒、 700wで約5分30秒調理。 調理された製品の包装紙をはがした後、 麺とソースが混ざるようにまんべんなく混ぜて召し上がってください。	
商品特徴		

■ 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 、 ☑ かに 、 ☑ 小麦 、 ☑ そば 、 ☑ 卵 ☑ 乳 、 ☑ 落花生
表示を奨励（任意表示）	☐ あわび 、 ☑ いか 、 ☐ 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） 大豆, 아황산

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。（無記入の場合は紹介しません。） 承諾・拒否

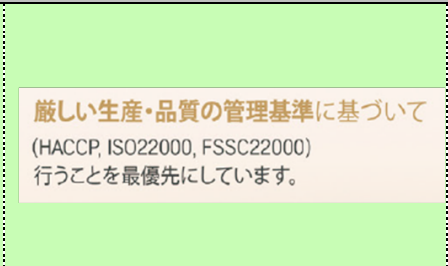
■ 出展企業紹介

出展企業名	**株式会社 サオンウォン**		
年間売上高	770億ウォン	従業員数 （社員○名、パート○名など）	154名
代表者氏名	**Lee Sangkyu**		
メッセージ	「韓国料理のグローバル化」という目標を持って、韓国料理に対する絶え間ない研究で、国内はもちろん海外市場にまで韓国料理を広めます。アメリカ、中国、日本など世界20カ国に輸出するK-Foodでグローバル食文化をリードします。		
ホームページ	www.saongwon.com		
会社所在地	〒 27739	(本社) Maengdong Plant 196 Dure-ro, Maengdong-myeon, Eumseong-gun, Chungcheongbuk-do	
工場等所在地	〒 27676	76-17 Daeso Factory, Hansam-ro 153beon-gil, Daeso-myeon, Eumseong-gun, Chungbuk	
担当者	海外営業チーム Kim Taeyoung 代理	E-mail	tytim@saongwon.com
TEL	070-4762-8811	FAX	02-2611-0666

■ 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.原料の入庫：原料入荷時から徹底的に検査し、新鮮な材料で製品を生産します。
2.出入者衛生管理：トータル衛生システムで出入者全員の衛生を徹底的に管理します。
3.前処理：段階別の洗浄過程を通じて、きれいな状態の原材料を使用します。
4.成型及び加工ライン：品質管理作業により製品を選別し急速冷却させます。
5.微生物検査：食中毒菌などお客様が摂取するのに安全かどうかを入念に検査します。
6.包装ライン：包装及び最後の製品検査を通じて完璧な製品を追求します。
7.製品の出庫：最終検収済みの製品を皆様の食卓へお届けします。
産業財産権(特許)の現況
特許登録番号10-1042210即席調理用串焼きの製造方法
10-1089700即席調理用えごまの葉チヂミの製造方法及び製造装置
10-1550728冷凍海苔巻きの製造方法
10-1590857キンマリ接着剤自動噴射構造を持つキンマリ成型装置
10-1832885大型チヂミ類の製造装置
10-1906432一口唐辛子天ぷら及びその製造方法

写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	● 無 ○ 有→具体的に	1. 原料入荷時の試験、COAを確認した後、入庫管理 2. すべての製品に対して金属探知器とX-Rayを実施 3. 書面異物質の検出管理プログラムを保有 4. 完成品に対する消費者の安全や製品の品質保障のための試験			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	1. 二次汚染防止のため、アレルゲン管理システムを保有 2. 資材及び製品を追跡できる機能を備えたリコールシステムを保有 3. 生産を開始する前、事前稼動点検を実施 4. すべての装備、生産区域及び車両に対する標準衛生運営手続きと清掃スケジュールを保有			
	従業員の管理	1. 定期的に文書化された教育システムと教育記録資料(GMP、HACCP、アレルギー、衛生など) 2. 全職員に対して、保安手続及び食品保護教育修了 3. 全職員に対して、対象に基本履歴調査を実施"			
	施設設備の管理	1. 食品の品質安全マニュアルを保有 2. HACCP計画書をシステム文書化及び実装 3. すべてのCCPモニタリング及び是正措置を文書化 4. 予防及び維持管理、矯正システム、模範製造慣行の政策を文書化			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質管理チーム	連絡先	070-4104-5344
	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	AIG生産物賠償責任保険(国内/海外)に加入			

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をご覧下さい。