

ハンビチェ 参加企業 製品

世界の食卓に韓国
の味と品格を！
プレミアム韓国
伝統食品
ハンビチェ



27, Gangnam-daero, Seocho-gu, Seoul, Republic of Korea
ソウル特別市瑞草区江南大路27(良才洞、ATセンター)
TEL. +82-2-6300-8061 FAX. +82-2-6300-8063 E-mail. ksolkfood@gmail.com



ハンビチェ 参加企業 製品

世界の食卓に韓国
の味と品格を！
プレミアム韓国
伝統食品
ハンビチェ



한|비|채
Hanviche
Certified Korean Traditional Food



政府より認証を受けたプレミアム伝統食品

ハンビチェは、大韓民国政府から<伝統食品品質認証>を獲得した製品の中でも特に厳選された輸出用高級伝統食品ブランドです。



韓国料理に感じる最上級の味と深み

キムチから醬(ジャン)類、人蔘、胡麻油、緑茶に至るまで。韓国産最上級の材料で作られたプレミアム伝統韓国料理の味と品格をご体験いただけます。

韓国人の食卓から世界の食卓へ

長い歳月を通じて伝えられてきた大韓民国伝統食品の健康的で上品な味を海外のどこでも直接に味わっていただけます。



ハンビチェブランドストーリー

ハンビチェは「韓国の伝統調理法で満たす」という意味と「韓国の光」という意味を同時に含んでいます。

韓国人が認める韓国伝統の味を世界にお届けすることで、食卓から韓国と少しでも近くなればという想いを込めました。



ハンビチエ 参加企業 製品

テンジャン(韓国味噌)、コチュジャン、食酢、キムチ、胡麻油、伝統茶、人蔘製品など良質の材料を使い真心を込めて作られたプレミアム韓国伝統食品が一堂に会しました。

CONTENTS

1

ハンビチエ

醬(ジャン)類

チャンファン食品	10
クムジョン伝統醬類	12
安東チェビウォン	14
伝統イリエ食品	16
オンゴチプ営農組合	18
トゥッペギ食品	20

2

ハンビチエ

胡麻油

テソン食品	24
オソンフード	26

3

ハンビチエ

キムチ

アリウルヒョンフード	30
(株)ハンソン食品	32

4

ハンビチエ

人蔘 トラジ(桔梗根)

桔梗営農組合法人	36
錦山薬草人蔘	38
KGラボ	40

5

ハンビチエ

食酢

ビネガーパーク	44
チョジョン	46

6

ハンビチエ

その他の食品

ソンジン食品	50
シングン伝統韓菓	52
エンザイムファーム	54
調香軒	56
北下特品事業団(株)	58
シングァンス名人茶	60
(株)蓬坪農園	62
ウリミル食品	64

1 ハンビチエ

醤類

料理の味を左右する「醤」の味

長時間の発酵熟成過程を経て完成するテンジャン(韓国味噌)、カンジャン(韓国醤油)、コチュジャン。

ほとんどの韓国料理に欠かせない韓国人のソウルフードです。

1. チャンフン食品
2. クムジョン伝統醤類
3. 安東チェビウォン
4. 伝統イリエ食品
5. オンゴチプ営農組合
6. トウツペギ食品



チャンフン食品



匂わず
煮込んで食べる生清麴醬(チョングクジャン)

韓国産大豆、苦汁抜き为天日塩、きれいな水を使用
自然と時間がもたらした発酵の精髓



ひたすら大豆、水、塩 そして醬の専門家であるチョン・ジョンジャ が作る純粋伝統醬

ヘッコマルは、30年以上のノウハウを持つ専門家チョン・ジョンジャ代表が伝統方式で作る純粋な伝統醬です。

ただひたすら大豆、水、塩、そして醬研究家チョン・ジョンジャ代表の発酵ノウハウだけで生まれます。

ヘッコマルは長興のキサン村で直接栽培された韓国産大豆、1年の踏査の末に発見した醬作りに最適な水であるキサン村、獅子山の地下水、一般の塩に比べて最大3倍以上高価な5年以上にがり水を除いた新安の天日塩だけが使われます。

合成保存料、色素、MSGなど、いかなる添加物も一切使用していない純粋で昔ながらの醬です。



長興(チャンフン)食品
全羅南道長興郡安良面岐山ギル 49-17
Tel +82-10-6432-6900 Web www.jangheungfood.co.kr

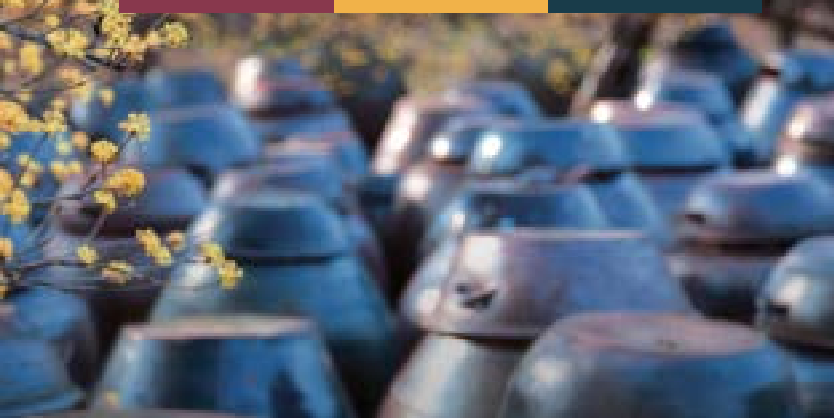
煮込んで食べる生清麴醬(チョングクジャン) 5個入り or 10個入り
韓国産大豆だけを使います。水だけで5時間以上茹でた豆で丁寧に発酵させて作ったヘッコマル煮込んで食べる生清麴醬(チョングクジャン)と低温乾燥発酵方式で作った清麴醬(チョングクジャン)粉は、清麴醬(チョングクジャン)特有の匂いがひどくなく香ばしく、手軽に摂取できます。
特に清麴醬(チョングクジャン)粉はヨーグルト、牛乳、ラーメン、チゲ料理など様々な料理にも手軽にお使いできるようにした新概念の乾燥清麴醬(チョングクジャン)です。

清麴醬(チョングクジャン)の有益さはそのままに！
匂わないで香ばしい！
煮込んで食べる生清麴醬(チョングクジャン)





クムジョン伝統醬類



健康&清麴醬顆粒

畑の牛肉100% 韓国産大豆



全羅南道靈岩の東側山岳地帯の五峰山の麓には大量の笹が自生します。「健康&清麴醬顆粒」は、笹から抽出した枯草菌株と汚染されていない土着菌が調和した淡泊な味の清麴醬(チョングクジャン)です。特に顆粒状で持ち運びに便利のため、サラダのトッピングに、様々なスープに加えるなどで簡単に健康的な食事をしていただけます。

実家の母親と 姑の深い真心

実家の母親と姑の真心を再現するという信念で、伝統方式と地域特化方式を組み合わせ、伝統醬類(テンジャン味噌、コチュジャン、カンジャン醤油、清麴醬[チョングクジャン]、米ヨーグルト、子供用醬)を生産しています。

(株)クムジョン伝統醬類農業会社法人は靈岩で伝統名匠のイ・ジョンヒ代表が長い伝統を継承してきた実家の母親と姑の真心が込められた醬類を製造しようと日当たりの良い全羅南道靈岩の東側の五峰山の麓に拠点を構えました。すべての材料を地域農民が直接栽培した農作物を使い、伝統在来醬類を作る自負と誇りを持っております。

特に発酵微生物を保護保存するために化学洗剤も使わないことで、ホタル、ヒキガエル、フクロウもやってくる本工場では、靈岩でも東側の山岳地帯である五峰山の日差しが毎日醬(ジャン)を育ててくれています。



クムジョン伝統醬類

全羅南道靈岩郡金井面龍頭路 8

Tel +82-61-473-1100 Web smartstore.naver.com/jangenkong

アイキウムカンジャン醤油

我が子が食べる食品！ 信頼性と味の健康的カンジャン醤油



2年以上日光で熟成させた伝統カンジャン醤油に靈岩で生産された果汁(梨、林檎、梅など)を添加し2次熟成させた伝統醬で、幼児期に正しい味覚を与えることになります。果汁のまろやかな味わいと調和し、幼児の食事を味付けする際にご使用ください。

ナムドヘッサル

清麴醬(チョングクジャン)を加えた米ヨーグルトで簡単な朝食



靈岩で生産した米(玄米、餅米、粳米)を発酵させて清麴醬(チョングクジャン)を加えたお米ヨーグルトで、簡単な朝食として人気の商品です。



安東チェビウォン



100年間守られた伝統の味。 名人の精誠を込めました。

安東チェビウォンは、安東金氏禮儀少丞公派(啓功郎)の宗婦である祖母から4代目(約100年)受け継がれてきた伝統の味で、テンジャン、コチュジャン、カンジャン、清麴醬(チョングクジャン)、味噌玉など伝統醬(ジャン)を生産する職人型伝統食品企業です。

私どもが作る醬類といくつかの伝統食品は、昔の宗家で作っていた手作りの味そのままの方式と郷土の素材にこだわり、伝統の味と精誠が込められています。

本来の志を守り、伝来の方法そのままに精誠を込め、本物の伝統醬類を作っています。

安東チェビウォン

慶尚北道安東市西後面北平路 116-15
Tel +82-54-841-2778 Web andongchebiwon.co.kr



伝統テンジャン



韓国産大豆100%を鑄鉄釜で薪火によって煮込み、味噌玉を煮込んで乾かした後、黄土部屋で寝かし、正月の吉日を選んで甕に醬油を漬け、毎日蓋の開閉を繰り返す、1年6ヶ月以上発酵・熟成させたテンジャン味噌です。(食品研伝統第168号)

伝統カンジャン



韓国産大豆100%を鑄鉄釜で薪火によって煮込み、味噌玉を煮込んで乾かした後、黄土部屋で寝かし、正月の吉日を選んで甕に醬油を漬け、毎日蓋の開閉を繰り返す、1年6ヶ月以上発酵・熟成させたカンジャン醬油です。(食品研伝統第162号)

ツバメウォン醬類 ギフトセット11号



コチュジャン作りDIY



安東チェビウォンだけの秘法が溶け込んでいる餅米煮汁とチェビウォンの味噌玉麴粉、安東唐辛子粉、安東水飴を入れ、名人のノウハウをそのまま生かして自宅で手軽に作るコチュジャン作りセットです。

餅米コチュジャン



餅米を鑄鉄釜に薪火で蒸して寝かせ、水飴を入れ発酵させた後、韓国産唐辛子100%と味噌玉麴粉を混ぜて作った餅米コチュジャンです。(食品研伝統第167号)

伝統清麴醬(チョングクジャン)



韓国産大豆100%を鑄鉄釜で薪火でゆでた後、黄土部屋で寝かせた清麴醬(チョングクジャン)です。清麴醬(チョングクジャン)特有の匂いのために敬遠されたお客様のために長い実験と研究の末、匂いが少なく、味と栄養が豊かな清麴醬(チョングクジャン)を開発しました。(特許第10-0945670)

伝統的な方法で韓国産大豆と唐辛子粉を使用して作ったテンジャン味噌、コチュジャンセット!!
愛する人に気持ちを伝えるギフトセットです。

テンジャン味噌作りDIY



黄麴菌で寝かせた味噌玉に玄米麦粉、水、塩、カンジャン醬油を混ぜて手軽に作れるテンジャン味噌作りセットです。

伝統イリエ食品



機械式の味噌玉ではなく、 純粋な手作り味噌玉で作った伝統の在来「醬」

韓国通信に約20年間在職する間に野山を買い取り、休みの日に時々耕作をしては、周りに販売をしてきましたが、1999年12月に退職して本格的に事業を始めました。

最初から伝統醬類の製造を目標に事業を開始し、努力を重ねてきましたが、製品を維持しながら伝統食品認証の取得まで至りました。

GS Trade社を通じてオーストラリア、ドバイ、アメリカにも輸出し、直接アメリカに行っては毎年販売を行いながら輸出を伸ばす努力をし、これを認められ農林畜産食品部から与えられる長官賞まで受賞することができました。今回のコロナ禍の時期を経て、小売販売は大幅に減少しましたが、着実に伝統方式の手作り味噌玉を作って販売してきており、それで「醬」を作ったお客様がその伝統の味を感じながら着実に私たち伝統イリエ食品を求めてくださったことで、大変ではありましたが、暖かい一年を過ごすことができました。

今後も伝統食品一筋で、その味を維持、継承していく所存でございます。

伝統イリエ食品

慶尚南道河東郡北川面慶西大路 2474-12
Tel +82-10-2591-2321 Web www.ir1004.com



河東村 テンジャン(韓国味噌)

伝統食品認証を受けた在来テンジャン



伝統食品認証を受けた在来テンジャンです。韓国産大豆100%で作られており、機械式味噌玉ではなく純粋な手作り味噌玉で作られており、麴も自然に寝かすので、現代式テンジャンというよりは伝統在来テンジャンといえます。釜で豆を茹でて直接手作りするので、機械式の味噌玉よりは味噌玉が固くありません。ですから味噌玉の中まで麴菌が浸透し、また塩水が内側まで浸透して熟成するので、3ヶ月後に味噌を取り出して練ると、とてもおいしいそうな匂いがするテンジャンになります。また、日当たりの良い場所で2年間熟成され、2年後に製品が出荷されます。

梅コチュジャン

伝統食品認証を受けた梅コチュジャン



伝統食品認証を受けた梅コチュジャンです。一般的な在来コチュジャンで消化を助ける梅エキスを加えて甘みを出しました。コチュジャンの核心である唐辛子は全羅北道の天日干し唐辛子を使用し、コチュジャンセムは直接に大豆と韓国産小麦を発酵させて作り、使用しています。そして梅エキスは有機農の梅を利用し作った梅エキスで、できるだけ梅コチュジャンに入る材料は、最上級のものだけを使って作っています。こうして作った梅コチュジャンを6ヶ月熟成させて出荷しますが、熟成は低温熟成方法を利用しています。

在来カンジャン(韓国醤油)

伝統食品認証を受けた在来カンジャン(醤油)



伝統食品認証を受けた在来カンジャンです。韓国産大豆100%で作られており、機械式の味噌玉ではなく純粋な手作り味噌玉で作られており、麴も自然に寝かし深い味わいを出すカンジャンです。私どもの伝統イリエ食品は他とは違ってテンジャンを作る時にカンジャンも少しずつ一緒に作りますが、これはテンジャンの苦味をなくすためです。カンジャンを一切抜かずにテンジャンを作ると、大豆特有の苦味を出すことができるので、カンジャンを少しずつ抜いています。このように集まったカンジャンをテンジャンと他の壺に移し、3年間熟成した後に出荷します。ある程度の調味料を加味された市販のカンジャンとは異なり、伝統方式の深く濃厚な味を出すカンジャンとして、ナムルの和え物や汁物、チゲを作る時にも最適です。



オンゴジブ営農組合



オンゴジブ
カボチャ麦テンジャン(味噌)

カボチャと麦で旨味を生かす！



韓国の農産物で作った伝統テンジャンにカボチャと麦粉を加え、呼吸する甕の中に入れて自然発酵させ、2年間熟成させた特許を取得した名品テンジャン味噌です。
防腐剤を添加せず、無公害の在来方式である栄養豊富な唐辛子の種粉と5年間苦汁を抜いた天日塩を添加し、テンジャン味噌特有の香ばしさとさっぱりさを生かし、そこにカボチャと麦の栄養が加味されました。
伝統の甕で清らかな空気と良質の日差しを浴びながら、しっかり熟成させるため、懐かしい母の深い伝統テンジャン味噌の味を感じることができます。

オンゴジブ
伝統コチュジャンゴールド

歳月が醸した深い味わい！



優れた原料のみを選別、検査し、純粋な製品生産のためのすべての工程での殺菌および衛生管理・点検された施設で温度、湿度、熟成度などを伝統的な方法で一定に維持し、味と香りに優れた香ばしいオンゴジブの醬の味と努力が込められています。
最適熟成条件で深い味わいが生きており、新鮮で赤い韓国産唐辛子粉と直接作った味噌玉麹粉、飴油を配合し、鮮やかな色と濃い香りをしっかり残し、自然そのままの味を盛り込みました。
衛生的なHACCP施設で米を高圧で煮込み、1次的に飴油で糖化させ、味噌玉麹粉、天日塩、韓国産唐辛子粉を加えて、2次低温発酵過程を経て作った伝統コチュジャンで、深い味と6ヶ月から1年以上熟成させた優れた品質のものだけを供給しています。

オンゴジブ
朝鮮カンジャン(醤油)

風味豊かな伝統の味をそのままに！



伝統発酵食品でありながら長期間保存できるベーシックな調味料であり、穀類と野菜類中心の食文化に味付けをする重要な調味料として祖先の知恵が込められた科学的な発酵食品です。私たちの穀類中心の食生活で不足しているアミノ酸を補い、食欲を増進させます。韓国式のカンジャン醤油は優れたタンパク質供給源であり、長く保存も可能です。色素、防腐剤無添加の製品です。

自然と歳月が作り出した 味わいある伝統手作りの味！

最高でなければ作らないというオンゴジブならではの自負で群山(クンサン)にオンゴジブ甕が定着して25年

昔のものを守り育てるという心で、伝統的な醬(ジャン)製造の秘法を伝授され、韓国固有の深い醬の味わいを完成させました。

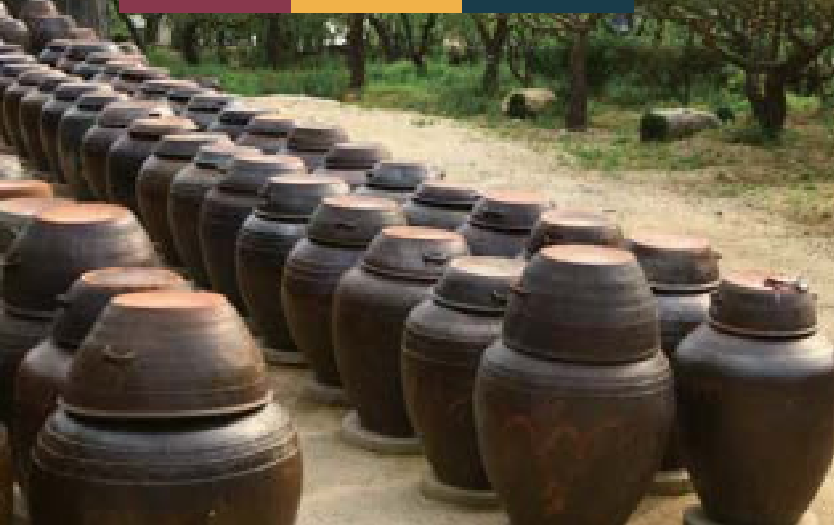
オンゴジブ作目班と契約栽培を通じた最高級の100%韓国産原料の選定・供給を受け、祖先から受け継いだ伝統方式を固守したオンゴジブ甕に直接醬を作り込む秘法で、自然と歳月が作り出した深い醬の味を前面に出し、その味と品質が認められた製品でお客様を尊重し、最高の味と品質で誠実な製品を作る大韓民国を代表する醬メーカーを目指します。



オンゴジブ営農組合
全羅北道群山市羅浦面ソワンギル 34
Tel +82-63-453-8877 Web www.onggojib.com



トゥッペギ食品



**1500年続いてきた韓国伝統食品の自負
韓国の味のグローバル化トゥッペギ！
懐かしい母の真心いっぱい手作りの味！**

トゥッペギ食品は八公山カッパウィ周辺のクリーン地域での韓国産材料を使用し、本物の原料、本物の品質、本物の販売という社規のもと、1983年に設立し、在来式伝統方式とともに衛生的な自動化システムを導入し、味噌玉類、醬(ジャン)類など30年間絶えず研究開発を進めてきた伝統食品専門生産業者です。

今後も私たちの「トゥッペギ食品」は、常に故郷の懐かしい味と母の心のこもった味が生きている最高の製品で顧客感動主義を実現していくよう最善の努力を尽くすことをお約束いたします。

トゥッペギ食品

慶尚北道慶山市瓦村面仏窟寺ギル 55

Tel +82-10-3544-8377 Web www.ddukbaegifoods.com



イエンマツトウツペギ
在来式テンジャン味噌

6ヶ月以上伝統的な方法で自然熟成



100%韓国産大豆で作った味噌玉と苦汁を抜いた天日塩で、6ヶ月以上伝統的な方法で自然熟成させ、昔ながらの家庭テンジャンの味をそのまま活かしました。チゲ用や薬念醬(タレ用ジャン)などでぜひお使いください。

イエンマツトウツペギ
在来式カンジャン醤油

昔ながらの家庭のカンジャン醤油の味を再現した高級カンジャン醤油



100%韓国産大豆で作った国産味噌玉と苦汁を抜いた天日塩を利用し、伝統的な方法で6ヶ月以上自然熟成させ、昔ながらの家庭のカンジャン醤油の味を再現した高級カンジャン醤油で、本物の韓国料理の味をお楽しみください。

イエンマツトウツペギ
コチュジャン

伝統的な昔ながらの方式で3ヶ月以上自然熟成



100%韓国産清潔唐辛子粉、味噌玉麹粉、飴油、餅米、米水飴などの原料を使用し、伝統的な方式で3ヶ月以上自然熟成させ、薬念醬(タレ用ジャン)やその他の料理で豊かな味をお楽しみください。

イエンマツトウツペギ
清麴醬
(チヨンダクジャン)

科学的で衛生的な自動化システムと伝統的方法



100%韓国産大豆で作った味噌玉麴と苦汁を抜いた天日塩で、6ヶ月以上伝統的な方法で自然熟成させ、伝統的な家庭のテンジャン味噌の味をそのまま活かしました。チゲ用や薬念醬(タレ用ジャン)などで是非お使いください。

- 1. テソン食品
- 2. オソンフード



2 ハンビチエ

胡麻油

味を完成させるひと雫

胡麻をよく炒めたのちに、ひとしずく、ひとしずくを丁寧に絞って作る胡麻油。

特有の香ばしい味と香りで各種料理の仕上げを飾ります。



油の大家、イ・グァンボム名家ならではの
技術で誰にも真似できない
特別な油を絞ります。

テソン食品のイ・グァンボム名家は、美しい天恵の自然の中で1989年農林食品部の伝統食品指定業者として、韓国固有の味を伝統方式で継承、発展させるため、30年以上伝統食品に従事し、常に家族のための食品を作るという気持ちで精誠を込めて作っています。

主な生産製品としては胡麻油、荳胡麻油、唐辛子種子油、唐辛子粉で、原料自体を100%韓国産のみを使用して良質の健康食品を提供し「高品質の伝統食品として世界の味覚を攻略する」という目標を立て、伝統食品産業の発展のため昼夜を問わず努力を続けております。

2007、2009年農水産部長官表彰を2度受賞し、ISO22000認証によりグローバル時代の韓国伝統食品グローバル化のため「国籍と良心のある企業、偉業的な企業、韓国伝統食品文化のグローバル化を目指す企業」となるべく努力邁進しており、正しい食文化の形成のために安心して召し上がっていただけるよう完璧な品質管理に努めております。

自身の家族に贈るためと製品を作っていますが、平凡ですが堅固な信条だけの純粋な哲学を持っております。

テソン食品

忠清北道槐山郡沼壽面沼壽路2ギル 35
Tel +82-43-832-0430 Web www.taeseongfood.com

胡麻油 荳胡麻油 セット



韓国の農産物で一番良い品質の胡麻、荳胡麻だけを選別し、よく炒めた貴重な胡麻油、荳胡麻油のギフトセットです。

胡麻油 荳胡麻油 唐辛子種子油 セット



韓国の農産物で一番良い品質の胡麻、荳胡麻、唐辛子種子油だけを選別し、よく炒めた貴重な胡麻油、荳胡麻油、唐辛子種子油のギフトセットです。

胡麻油



韓国産農産物で一番良い品質の胡麻を選別し、低温圧着方式でよく炒めた貴重な胡麻油です。

荳胡麻油



韓国産農産物で一番良い品質の荳胡麻を選別し、低温圧着方式でよく炒めた貴重な荳胡麻油です。

唐辛子種子油



韓国産唐辛子の種子だけを集め、圧着方式で油を搾り取った後、自然沈殿した唐辛子種子油です。

ゴールド 唐辛子粉



忠清北道槐山の山間地域で直接栽培した韓国産100%唐辛子で、日較差が激しく味と香りが独特な製品で、粒子が均一で色が鮮やかです。伝統食品品質認証を取得した優れた信頼の製品として、安心してお召し上がりいただけます。



職人氣質で韓国伝統の味を
続けてまいります。
ありのままで、おもてなしいたします。



オソンフードは1991年の創業以来、韓国の農産物を利用した環境にやさしい菓菓は、王の食卓にもよく上がった味と栄養豊かな韓国伝統食品です。おこげ、煎餅、菓菓など健康的な生活のための健康的な製品を生産する農食品加工専門企業です。

30年以上の経験とノウハウをもとに発酵健康補助食品である「生玉膏」を開発、これを利用した機能性菓菓を開発し、現在故郷の母親の味と復元力に優れた低カロリー即席カップおこげ製品の商用化に努めています。

2006年ISO9001認証、2007年輸出有望中小企業指定、2008年Buy全羅北道選定、2009年韓国伝統食品品質認証、2010年おこげ業界韓国初のHACCP指定となりました。オソンフードは忙しい現代人の暮らしに豊かさを与え、伝統の味を継承、発展させ、地域農産物の消費促進と安全食品生産で健康で本物の食品専門企業になるよう努力してまいります。

オソンフード
全羅北道金堤市金山面母岳5ギル 84
Tel +82-63-544-5353 Web www.osfood.co.kr

あの頃みんなが欲しかったおやつ

最大の穀倉地帯である金堤平野米で作った香ばしくて淡泊な味が絶品の米おこげです。

米のおこげ



玄米おこげ



新米カップおこげ
玄米カップおこげ



米おこげ



煮ても
おこげ
餡掛けでも



大容量米おこげ



伝統の脈を込めて作ったウリミルウリクル菓菓

菓菓は、王の食卓によく上がった味と栄養豊かな韓国伝統食品です。

ウリミル
ウリクル菓菓



ウリミル
ウリクル菓菓



ウリミル
ミニクル菓菓



ウリミル
コマクル菓菓



01. アリウルヒョンフード

02. (株)ハンソン食品



大韓民国を代表する発酵食品
世界が認め、愛する韓国の味、キムチ。
先人の知恵と発酵科学が込められた真の韓国伝統食品です。

3
ハンビチエ

キムチ



アリウルヒョンフード



安全な食品を作るため 厳密な管理をいたします。

「漬けたキムチから母の手作りの味を思い出す」

というモットーで、私の家族が食べるという心持ちで入庫から包装までHACCP管理に基づき、すべての工程を徹底的に管理いたします。また就職の脆弱階層である中高年層をはじめとする脆弱階層を積極的に雇用し、雇用創出のために努力いたします。

地域の公的機関と共に毎月周囲の困難な環境で暮らす隣人のためのたゆまぬ寄付活動と毎年年末にはSK食品運動本部と共にキムチ寄付行事を行い、多文化家庭にキムチ広報行事としてキムジャン漬け行事を持続的にを行い、共に豊かに暮らす社会の実現のために努力しております。

アリウルヒョンフード
全羅北道群山市大学路179(文化洞)
Tel +82-63-468-7337 Web www.damgaon.kr



白菜キムチ



減塩で漬けた白菜に薬念をたっぷり入れて作った京畿道風のキムチで、誰でも美味しく召し上がっていただける白菜キムチです。

芥子菜キムチ



麗水地方のトルサン芥子菜は、契約栽培をしていて信頼ができ、特有のピリッとした味が絶品です。

白キムチ



澄んだ汁に入る材料をすべてすりおろした後、3日から7日ほど熟成時間を置いて作った汁は、麺と一緒に食べるなどでも召し上がっていただけます。



キムチ名人名匠キム・スンジャが作った
百年伝統の白菜キムチ

大韓民国キムチ企業である(株)ハンソン食品は、ソウルオリンピック、2002釜山アジア大会、アジア太平洋障害者競技大会、大邱ユニバーシアード、2014仁川アジア大会、2018平昌冬季オリンピックなど国際的なイベントにキムチの供給を担当し、全世界の人々に知られている30年余りの伝統キムチ専門企業です。

(株)ハンソン食品はB2B、B2Cの多様な流通チャンネルを持っており、27個のキムチ関連国内外特許を保有しています。HACCP 4つの全工場指定、京畿道Gマーク認証、優秀文化商品選定、ロハス認証、ISO 22000認証、ハラール認証など環境と製品の衛生的な安全性確保に重点を置き、全世界28ヶ国にキムチを輸出しているグローバルキムチ先導企業です。



(株)ハンソン食品
京畿道富川市梧亭路134番ギル 9-10(内洞)
Tel +82-31-684-5500 Web www.hskimchi.co.kr



伝統キムチは各種塩辛と餅米糊を伝統方式で直接作り
熟せば熟すほど深みある味わいが特徴のプレミアム名品キムチです。

白菜キムチ



味キムチ



1. 桔梗営農組合法人
2. 錦山薬草人蔘
3. KGラボ



人蔘の中の人蔘、韓国人蔘

韓国を代表する健康食品である人蔘とトラジ(桔梗根)。

特有の風味と効能をそのままお手軽に召し上がっていただけるよう作りました。

4
ハンビチェ

人蔘
トラジ(桔梗根)



청정하루

桔梗宮農組合法人



チョンチョンハル
6年根トラジ汁
チョンチョンハル
三年根トラジ汁



直接栽培した環境にやさしい無農薬認証トラジ(桔梗根)と相性の良い韓国産漢方薬材のみを入れて桔梗宮農組合法人だけのノウハウで生産

チョンチョンハル
6年根トラジ砂糖漬け



6年根のトラジ(桔梗根)と利川米、そして飴油だけを入れて伝統方式で一週間ほど手作りで煮込んだ製品

チョンチョンハル
トラジ正果



無農薬認証を受けた韓国産トラジを砂糖漬けし、冷やすことを繰り返して、低温乾燥させた製品

チョンチョンハル
紅トラジ汁
ウリアイ紅トラジ汁



トラジ(桔梗根)を蒸熟、乾燥過程(紅参を作る過程)を経てサポニン含量を増加させた製品で、味が柔らかく老若男女の摂取が容易

チョンチョンハル
6年根トラジ粉末



6年根トラジを乾燥させて粉碎した製品

チョンチョンハル
紅トラジ砂糖漬けスティック



トラジ(桔梗根)を蒸熟、乾燥過程(紅参を作る過程)を経てサポニン含量を増加させた製品で、味が柔らかく老若男女の摂取が容易

自然と人が共にする四季をそのままに込めました。

二世代が共に運営する桔梗宮農組合法人は、良質の土壌で有名な京畿道利川に位置しています。根作物がよく育つここで環境にやさしい農法を守り、キキョウとツルニンジン、ゴボウ、キバナオウギなど様々な根作物を育てています。

このうち主力作物はトラジ(桔梗根)です。毎年約5万坪の環境にやさしい農法で栽培しており、独自のトラジブランド「チョンチョンハル」の加工品原料として使用しています。

チョンチョンハルの製品は、トラジ(桔梗根)汁からトラジの砂糖漬け、粉末、エキス、正果、茶など12商品で、これらすべての加工品の原材料であるトラジは100%農場で消化しています。栽培と生産加工を共にするワンストップシステムを備えており、家族の心で本物の食品を生産できるよう最善を尽くしております。



桔梗宮農組合法人
京畿道利川市梧沙面清白吏路393番ギル 100-12
Tel +82-31-631-0905 Web www.dorag.kr



錦山薬草人蔘



正真元紅蔘製品とは？

大韓民国特産品である紅蔘そのままの形で香り良く柔らかく誰でも手軽に召し上がることができる韓国の伝統食品です。

正真元紅蔘製品は紅蔘一本を直接味わうことができる製品として紅蔘固有の味と香りを吟味することができます。苦味が苦手な方でも紅蔘の味と蜂蜜の甘い味を同時にお楽しみいただける高級食品として、ご家族全員の栄養価のあるおやつとしてお召し上がりください。

紅蔘のほのかな香りに甘い蜂蜜が調和し、味と香りが柔らかいのが特徴であり、2016年に国から伝統性と製造特性が認められ人蔘正果名人として指定されました。

紅蔘真果ゴールド5年根
人蔘正果名人の紅蔘正果

6年根 紅蔘正果
人蔘正果名人が作った紅蔘真果ゴールド



人蔘正果名人が作った紅蔘正果
紅蔘真果ゴールド16本

人蔘正果名人が作った紅蔘正果
紅蔘真果ゴールド16本



国から食品名人に指定された 人蔘精と名人が作った正真元紅蔘

歴史と伝統を誇る人蔘の故郷錦山で農家たちが心血を注いで栽培した人蔘と各種薬草を加工し、お客様の健康と体力増進に役立てようと設立された産地加工工場である錦山薬草人蔘営農組合です。



国から食品名人に指定された人蔘精と名人が作った正真元紅蔘真果製品は伝統方式を土台に作り、HACCP認証を受けて安全に生産しております。



錦山薬草人蔘
忠清南道錦山郡ジャンシルギル 69
Tel +82-41-754-7712 Web herbginseng.modoo.at



高麗人蔘と共に歩んできた 25年の足跡

KGラボ株式会社は、自然中心、生命尊重の根本理念に基づき、独創的な製品を製造し、お客様の健康に責任を負うという経営哲学を持っています。

我が企業附属研究所は、各種健康機能原料と加工法について長年研究し、5種以上の関連特許を保有しており、現在も出願中です。

「ハンチェウム」「PROEAT」というブランドで国内外市場に自社生産品を25年以上供給してきたKGラボはGMP、FSSC 22000、HACCPなど国際品質規格認証が完了した製造設備で、様々な製剤(抽出、濃縮、顆粒、飲料、糖漬け、軟質カプセル、スティックゼリー、粉末など)のOEM/ODM営業も長年行っている信頼ある企業です。



高麗紅蔘煎じ液

味と効能を生かした100%紅蔘エキス6年根大韓民国紅蔘



精誠を込めて煎じ紅蔘本来の味と効能を生かした100%紅蔘エキス6年根大韓民国紅蔘、残留農薬など各種有害物質に対する検証が完了した原料、25年工程ノウハウ、48時間低温抽出で紅蔘成分破壊最小化、1日1回1包

高麗紅蔘精ブラック

健康機能食品認定紅蔘だけで抽出した濃厚100%濃縮液



ジンセノサイド (Rg1、Rb1、Rg3の合計) 8.5mg/g、免疫力増進・疲労改善、血小板凝集抑制による血液の流れ、記憶力改善。抗酸化に役立つ、6年根の大韓民国紅蔘、残留農薬など各種有害物質に対する検証が完了した原料、25年工程ノウハウ、低温抽出、濃縮で紅蔘成分破壊最小化、1日1回2g

1. ビネガーパーク

2. チョジョン

5
ハンビチエ

食酢

健康的な天然発酵食酢

穀物や果物を伝統的な方式で天然発酵させた食酢。

韓国料理はもちろん、

世界各国のさまざまな料理とも素晴らしい調和を成すことでしょう。

Vinegar Park

ビネガーパーク



太陽・風・時がもたらした 高品格天然発酵黒酢

ビネガーパークは、韓国で初めて天然発酵黒酢をテーマにした観光休養パークです。

天然発酵黒酢を通じて皆様の健康と美を追求し、「ヒルピング(ヒーリング+ウェルビーイング)」を価値とする新市場を開拓したいと思います。

ビネガーパークは山と海と湖がある187万㎡(57万坪)のクリーン地域です。約7万坪の海坪貯水池および約2億坪の得糧湾が南海の海に面しており、カル岩と龍湫滝で有名な五峰山に囲まれています。

このような天恵の場で天然発酵黒酢団地を設立し、生産/製造/加工/流通/体験/観光を通じた、融複合第6次産業の構築を目標に事業を推進しています。

ビネガーパーク
全羅南道宝城郡得糧面恐竜路1415
Tel +82-61-853-3309 Web www.vinegarpark.com



玄米黒酢



緑茶黒酢



黒米黒酢



玄米黒酢
緑茶黒酢



露地壺から丸発酵

糖化・発酵熟成までの全過程を露地の単一甕で2年以上樽発酵し、熟成期間が長くなるほど旨味がまろやかになり栄養豊富です。

年に一度だけ作る

年に一度だけ春に作ることで7~8月、自然(露地)の32度の温度で太陽の力と風と時間によってプレミアム黒酢が生まれます。

脈盤石の天然岩盤水で作る

脈盤石は地下水を精製する濾過剤であり、ビネガーパークはその脈盤石台地の上に位置し、敷地内80mの深さの天然岩盤水で作るので、黒酢の効能が優れています。

息づく甕に入れる

300年9代目無形文化財の職人が作った韓国最高の手作り甕で、厚さが薄い特別な製造技術の息づく甕に入れられ、発酵と熟成に効果があります。

100%韓国産有機玄米で作る

玄米は稲のみ殻を剥がした精米していない米で、栄養分95%がそのまま生きている米です。100%韓国産有機栽培で特別契約栽培をしています。

7種の必須アミノ酸が豊富

体内で形成が不可能で、食餌の摂取によってのみ得られる、免疫力に良い必須アミノ酸7種が多量に含まれています。

発酵食酢全国品評会大賞受賞

2017ソウル発酵食文化展の発酵食酢全国品評会大賞
2016光州世界キムチ祝祭の発酵食品展示コンテスト大賞受賞



チョジョン



私の体に最上の贈物

「チョン・インスク食酢宝鑑」
無添加原液100%天然発酵食酢

農業会社法人株式会社チョジョンは、ウェルビーイング治癒コミュニティセンターを運営し、健康と人への優しさを目標に、自然の中の家族村である谷成(コクソン)で設立し、発酵名匠チョン・インスクが伝統発酵食酢を直接手作りをし必要な人にだけ提供をしています。

また、弊社は味と食感に対する顧客ニーズに応え、癌および成人病、PM2.5、炭酸飲料、インスタント食品に慣れた現代人の不均衡な栄養摂取による人体異常症候群に対応するために微生物と共に自然の中のウェルビーイング発酵技術力を源泉に省察・精進する会社です。



チョジョン

全羅南道谷城郡玉果面大学路78-21

Tel +82-10-8611-0053 Web www.sikchobogam.com

桑バルサミコ酢



2021 米国FDA(FSSC)承認 / 2020 韓国食品研究院認証「食品技術大賞」

製品原料効能

- ・韓国産オーガニック桑の実と穀物糖、米麴を使用
- ・精製水、砂糖、防腐剤無添加
- ・抗酸化成分レスベラトロールがブドウの156倍(農村振興庁研究)
- ・抗酸化、抗糖尿効果検証(2018中小企業技術開発R&D事業結果 S2668089)

用途

- ・パン、鶏ささみ、サムギョブサル、麺、シーフード、野菜などにかけて食べるドレッシング用ソース

ピリ辛ドレッシング酢



唐辛子発酵食酢と発酵液を混合したドレッシング用食酢の製造方法

製品原料効能

- ・韓国産青陽唐辛子と穀物糖、米麴を使用
- ・精製水、砂糖、防腐剤無添加
- ・カプサイシンによる食物消化殺菌などの効果
- ・抗炎症、抗高血圧効果検証(2020年全羅南道バイオ産業研究院試験分析結果)

用途

- ・パン、鶏ささみ、サムギョブサル、麺、シーフード、野菜などにかけて食べるドレッシング用ソース

生薑発酵茶



冷温水によく溶け、温かくまたは冷たく

製品原料効能

- ・生姜のギンゲロール・ショウガオール成分が体温を上げて風邪予防免疫力増強効果
- ・韓国産の環境にやさしい原料として生姜の繊維質を除いたエキスのみを発酵させた韓国初の発酵茶

用途

- ・水や牛乳に溶かして飲む粉末茶
- ・食品加工や調理時の材料として使用

トマト発酵食酢



米麴で開発した在来種菌を活用

材料の特徴および効能

- ・韓国産トマトで作った天然発酵食酢
- ・米麴で開発したSaccharomyces cerevisiae JIS在来種菌を活用製品化
- ・トマトの抗酸化剤リコペンが前立腺に良い
- ・無防腐剤、無砂糖、無精製水

用途

- ・食飲料用：発酵食酢とミネラルウォーターを1:10倍に混合飲用
- ・飲食の調味用：食材の量に応じて適量を使用

1. ソンジン食品
2. シングアン伝統韓菓
3. エンザイムファーム
4. 調香軒
5. 北下特品事業団(株)
6. シングァンス名人茶
7. (株)蓬坪農園
8. ウリミル食品

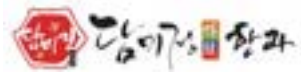


多彩に楽しむ韓国風味

韓菓、茶、水飴をはじめ、伝統的な方式で作られたジャムまで。
多彩な韓国の伝統食品を厳選してお届けします。

6
ハンビチエ

その他の食品



ソンジン食品



タムミジョン韓菓贈答セット
複合1号

韓国産の米を発酵させて作った菓子に韓国産水飴をつけて作った油菓です。
保存剤や色素化学食品添加物が入っていないので安心して召し上がっていただけます。



- ・セット名: 複合1号
- ・賞味期限: 製造日から6ヶ月
- ・総重量: 800g (総カロリー 3,200kcal)
- ・原材料: 米水飴 [粳米(韓国産)、飴油(韓国産)]、餅米油菓ベース[餅米98%(韓国産)、白豆2%(大豆: 韓国産)、米菓子(粳米: 韓国産)、菜種油(カナダ産)、生姜(韓国産)]
- ・保存上の注意事項: 直射日光を避けた乾冷地に保管し、残りの製品は密封して冷蔵保管(0°C~10°C)し、賞味期限内にお召し上がりください。ただし、冬季には摂取1時間前には室温で保管してからお召し上がりください。

昔のものの大切さと韓菓固有さを生かした
あっさりとした味、
伝統の趣と味を保存する「タムミジョン韓菓」



私どもタムミジョン韓菓は、業界で初めてHACCP認証を受けた業者であり、これをはじめ有望中小企業、ISO22000認証など多くの努力と共に伝統の脈を受け継いできました。

「伝統は単なる再現ではなく、より発展する時、新たな味が創造されるもの」

材料の選定から製造工程まできめ細かくチェックし、常にお客様のことを第一に考えています。

ソンジン食品
京畿道抱川市和合路169
Tel +82-31-541-6550 Web smartstore.naver.com/dmjfood

最高の材料のみを選別して品格を高めました。
タムミジョン韓菓は高級韓菓のみで構成され、様々な韓菓を味わうことができ、お返しや感謝の気持ちを伝える時に遜色のない上品な韓菓セットです。



シンガン伝統韓菓



伝統の価値を継ぐ 安全で美味しい「キムギュフン韓菓」

名人キムギュフン韓菓は、韓菓の主原料である餅米を契約栽培するなど厳選された韓国農産物を使用して伝統韓菓の味と脈を受け継いでいます。

農林水産食品部が指定した国内のただ一人の菓師、油菓名人として第3次 ASEM茶菓商品供給業者に指定、米州地域輸出、石炭産業勲章受勲など多様な受賞歴と賞味期限延長などの研究で品質改善に努力しており、絶え間ない菓師の開発(緑茶菓師、紅蔘菓師、覆盆子菓師)を通じて韓菓のグローバル化を成すべく一層の努力をしています。

韓国初の韓菓をテーマに建てられた韓菓文化博物館の韓菓院は、「キム・ギュフン」博物館長が「子供の頃の味覚が一生続く」という信念で、現在の子供たちに韓菓を知らせ、食べさせることで、韓国の優秀な伝統食文化を継承、発展させる土台を作るという信念で建設されました。

一般人を対象に韓菓専門家教育を通じて韓菓人を養成してきており、韓菓の機能性と多様性を研究し、これを国内外に韓菓の美しさとヘルシーさを広報する仕事をしています。



シンガン伝統韓菓
京畿道抱川市蘇屹邑鼎金路74番ギル38
Tel +82-31-533-8020 Web www.shinkung.co.kr

誰でも真似はできるが、誰でも作ることはできない名匠名人キムギュフン韓菓

名人蜂蜜菓

外はカリッと中はしっとりとした蜂蜜菓。何度も重ねて作った蜂蜜菓は、ペイストリーの形をして食感が生きており、すっきりとした味で飽きの来ない韓菓名人名匠の蜂蜜菓



500g

100g

甘い油菓

韓菓名人名匠が作った油菓。餅米を発酵させ、外はカリッと中はもっちりとした食感で伝統菓子風味を感じることができます。



120g

甘い油菓

韓菓名人名匠が作った油菓。餅米を発酵させ、外はカリッと中はもっちりとした食感で伝統菓子風味を感じることができます。



120g

栄養おこしパー

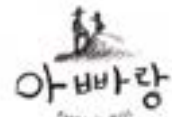
15g x 30個入り
3ブラック、ナッツ、クランベリーが入った甘くてサクサクしたおこしパー。忙しい現代人の心強い間食。



栄養ハルハンキ

25g x 40個入り
7種類のナッツがそのまま入った噛みごたえ！東医宝鑑の中の体に良いという5種類の果実入りで健康まで考える一石二鳥！





エンザイムファーム



食品は健康だ。 アトピー低カロリー研究企業「アッパラン」

営農組合法人エンザイムファームは低カロリー、アトピー専門会社を目指す会社です。

現在は『アッパラン』というブランドを持っており、穀物糖を開発して穀物糖を活用した無砂糖ジャムを製造販売しています。

高興(コファン)というクリーン地域の特色を生かし、地域特産物である農水産物も共に販売し、地域との協業を行い、自社ブランドの「アッパラン」と共にする企業となるべく邁進してまいります。

エンザイムファーム
全羅南道高興郡過驛面外老ギル37-19
Tel +82-61-835-0864 Web fathers-hill.shop



発酵穀物糖は砂糖、添加糖に代わる100%自然原料発酵食品で、疲労回復、消化に良い水飴を改善し、料理に合うよう作られた食品です。

発酵
五穀穀物糖



米89%、麦4%、黒米1%、餅米1%、玄米4%、梨1%

発酵
柚子穀物糖



米76%、麦4%、柚子20%

発酵穀物糖で作った韓国産ジャムです。

苺
ジャム



苺80%、穀物糖20%

ブルーベリー
ジャム



ブルーベリー60%、穀物糖40%

葡萄
ジャム



葡萄果汁53%、穀物糖46.7%、寒天0.3%

柚子
ジャム



柚子果汁30%、穀物糖69.1%、寒天0.9%

無花果
ジャム



無花果58%、穀物糖42%

紫芋
ジャム



紫芋60%、穀物糖40%

韓国産オーガニック苺で作った国産オーガニック苺ジャム

オーガニック
苺ジャム



オーガニック苺80%、穀物糖20%

低カロリー果物ジャムケトジェム

ケト
ジャム29



苺55%、アルロース44.5%、檸檬汁0.5%
アルロースで作った低カロリー苺ジャムのケトジャム29です。

ヘルシーなおやつ

アイ
プリン



(苺味5ea+葡萄味5ea)
[苺] オーガニック苺68%、穀物糖1%、寒天1%
[葡萄] 葡萄54%、穀物糖45%、寒天1%

苺や葡萄を直接搾り、砂糖やゼラチンを入れずに作った幼児のプリンです。

ケト
ジャム17



ブルーベリー55%、アルロース44%、檸檬汁1%
アルロースで作った低カロリーブルーベリージャムのケトジャム17です。



他の添加物なく作った済州の健康的な甘味。
漢拏山手作り水飴「調香軒」

調香軒漢拏山釜水飴

澄んだ水、きれいな空気、済州島の空の下、初めての街、漢拏山600高地のソルド村に第一歩を踏み出す瞬間、ここがまさに私が水飴を作って善良な人たちと共に食べなければならないと思いました。

きれいなクリーン地域で作られた水飴は、韓国産米と飴油で、10時間発酵させた後、釜で水飴になるまで7時間混ぜながら作ります。



調香軒 [チョヒャンホン]

済州特別自治道済州市涯月邑ファジョンアングル29
Tel +82-64-792-2877 Web smartstore.naver.com/jocheong

水飴 黒トラジ(桔梗根)



済州島漢拏山で昔の伝統方式で

6年根の葉桔梗根を九蒸九曝発酵させて作った黒桔梗根を丸ごと入れ、釜で丹念に煮込んで作った水飴で、丸桔梗根のもっちりとした食感があります。抗炎症効果に優れ、気管支や呼吸器疾患や免疫力強化にもお勧めです。桔梗根と相性のいい銀杏を一緒にすり入れました。

韓国産米水飴 20% (米90%、飴油10%)、発酵黒桔梗(韓国産) 70%、銀杏(韓国産) 10%



水飴 黒ニンニク



各種添加物なしで作ったヘルシーな甘味！

済州人が最高と認める「済州大静ニンニク」を産地農家から直接供給を受け、作りました。発酵させた黒ニンニクを丸ごと入れて作り、黒ニンニクの濃厚な味わいが込められています。

韓国産米水飴 30% (米90%、飴油10%)、発酵黒ニンニク(韓国産) 70%



北下特品事業団(株)



名人ビョンジュン
柿のコチュジャン漬け



100% 韓国産材料

黄龍江と龍頭山に挟まれた地域である全羅南道長城郡北下面に位置する北下特品事業団は、その地で育った柿を最高の状態の時に収穫して製品を作ります。

直接作ったテンジャンとコチュジャン

細かく切った柿を直接作ったテンジャン味噌に1年間熟成させた後、再びコチュジャンに4、5回6ヶ月以上和えます。長時間熟成することで柿に深い味わいに浸かり、よりおいしい漬物が出来上がります。



[北下醬類]



[北下塩辛]



[北下漬物]

神秘の野菜、三菜

甘み、辛味、苦みの3つの味がするという三菜(根ニラ)。三菜は抗酸化を助ける神秘の野菜として知られています。北下のすべての惣菜には体に良い三菜(根ニラ)を特許取得した製造技術で添加し、お客様の健康を優先しました。(特許番号: 第10-1670221号)

漬物名人が作った手軽で健康的なお母さんの惣菜

2代で味を受け継いできた漬物名人が「お母さんが作ってくれる家の惣菜」をモットーに化学的添加物を一切使わず天然材料だけで直接製造します。

衛生安全施設の認証

北下は食品安全経営システムであるISO22000、FSSC22000、アメリカ食品医薬品局であるFDAの承認を得ており、食品の安全性と衛生が認証され、アメリカとオーストラリアに全製品を輸出しています。

韓国無形文化遺産の漬物名人 「炎の情熱、名人ビョンジュン」 惣菜界の新たな革新を吹き込む

顧客には健康的な味を、農家には共生を、自然には責任感を、世界には韓国伝統食品の理念を守っていきます。

北下特品事業団は漬物、キムチ、醬類、塩辛類などを製造する伝統食品会社です。

自分の子供にも食べさせることができる製品を作るために、自然そのままの材料を入れて作ります。

『名人ビョンジュン』

韓国無形文化遺産伝統漬物部門の名人を獲得したチョン・ビョンジュン代表の顔を出したブランドです。顧客に信頼される製品を作ろうとする北下の代表ブランドです。

北下特品事業団(株)

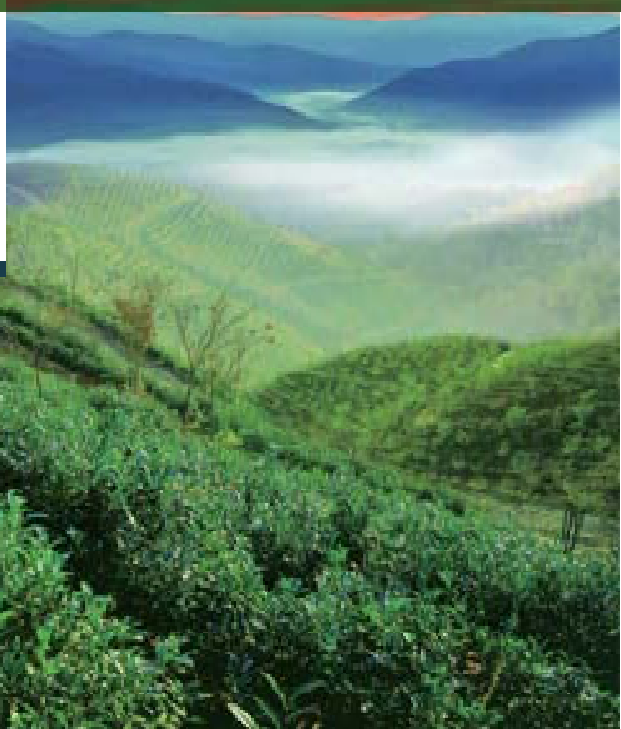
全羅南道長城郡北下面潭長路1128

Tel +82-10-9048-2160 Web www.bukha.co.kr



명신광수茶

シングァンス名人茶



17代目に受け継がれる伝統新茶 名人が直接煎じて風味を加えました。

名人シングァンス茶の代表であり野生茶製造機能名人第18号シン・グァンスは、韓国伝統茶製造の命脈を保ち、現在40年余りの製茶経歴で樹齢50~700年の茶園で茶を生産している。

茶の木の本性は、深根性で永年生植物といい、その根が2~3mに達する。自分の生命がある本物の茶の香りと味は、根深い深根性の茶の木でのみ得ることができ、その原料として人間の心身に有益なお茶を生産・普及し、韓国伝統茶の歴史と文化、そして伝統を守り、世界各国に広く知らせるために努力している。

現在は2代が茶を活用した製品開発と流通・販売を共に行なっている。



シングァンス名人茶
全羅南道順天市昇州面仙巖寺ギル386
Tel +82-61-754-5235 Web tmeister.modoo.at



スンヒャン



薪をくべた釜に野生の茶葉を入れて九蒸九曝で煎じた釜煎茶



ムチャ
スティックティーバッグ



手軽に飲めるスティックティーバッグを製作し、中国への輸出と全国100ヶ所余りのカフェレストランに納品している。



最初から最後まですべて手で名品手作り緑茶！

名人シングァンス茶で生産するすべての茶は、手で直接茶葉を摘む手作り茶です。茶葉をクヌギ、柿の木、桐を燃料として使用し、熱した釜で伝来の固有の方法で名人が煎じ、試飲した後、香り、色、美、形が満足した時に出品する手作りの煎茶です。

(株)蓬坪農園



蕎麦の花咲く頃「蓬坪村」 無公害自然食品蕎麦製品専門企業

正道を行く企業(株)蓬坪農園は、20年余りの間、無公害自然食品である蕎麦を基に着実に成長を続けている韓国産蕎麦製造加工・流通専門企業です。

1993年10月に設立された(株)蓬坪農園は、蕎麦、蕎麦粉、蕎麦茶など様々な製品を江原道平昌直営工場ではISO9001製品品質管理を基にHACCPの有害要素除去、FSSC22000の認証を受け、食品安全最優先経営方針で安全な製品を生産しています。

国内蕎麦業界の先頭を走る(株)蓬坪農園は自然が与える信頼と幸せを土台に顧客に寄り添う「蓬坪村」という地域名をブランドで発売し、国内産蕎麦加工製品の優秀性を広報すべく努めています。

消費者が信頼できる企業、顧客に幸せな味を提供する企業に成長するため最善を尽くしてまいります。

(株)蓬坪農園
江原道平昌郡龍坪面ジンドゥンギル18-10
Tel +82-33-333-8942 Web www.bongpyung.com



信頼できる企業、幸せな味を届ける企業。
国民の健康、正しい食品を提供するために努力しております。

蕎麦マックス



850g(Roll) | 蕎麦含量 30%
マックス、チャンチグクス、コングクス、ビビン麺など、多用途に使用できる蓬坪村蕎麦マックスです。

蓬坪村蕎麦2号



850g | 蕎麦含量 33%
マックス、チャンチグクス、コングクス、ビビン麺など、多用途に使用できる蓬坪村蕎麦マックスです。

蕎麦カルクスきしめん



500g | 蕎麦含量 20%
韓国産蕎麦と韓国産玄米、麦で作った蕎麦カルクスです。

蕎麦



600g | 蕎麦含量 30%
蕎麦用のつゆが入っているので手軽に調理できる断面が四角形の蕎麦麺です。

蕎麦ビビンマックス



600g | 蕎麦含量 30%
ビビンソースが入っていて手軽に調理いただけます。

蕎麦チジミ粉2号



800g | 蕎麦含量 20%
韓国産蕎麦と韓国産玄米、麦で作ったチジミ粉です。

蕎麦ラーメン



1パック (4入) | 蕎麦含量 8%
韓国産蕎麦と韓国産小麦で作った信頼の蓬坪村蕎麦ラーメンです。

蕎麦茶



90g(50ティーバッグ)
蕎麦含量 100%韓国産蕎麦で作って、さらに香ばしくすっきりした蕎麦茶です。

15穀はったい粉



1kg | 韓国産大麦・玄米 45%
伝統的な方法で釜で蒸して炒めて作る無砂糖、無防腐剤、無着色の蓬坪村十五穀はったい粉です。

じゃがいも麺



1kg | じゃがいも粉 30%
韓国産じゃがいもの新鮮さをそのまま盛り込み、じゃがいもの香りと味を楽しめるコシのある蓬坪村じゃがいも麺です。

じゃがいもすいとん粉



800g | じゃがいも粉 30%
信頼の韓国産じゃがいもで作った、香ばしくすっきりした蓬坪村じゃがいもすいとん粉です。

ジャガイモモチヂミ粉



800g | じゃがいも粉 42%
香ばしくすっきりした蓬坪村のジャガイモモチヂミ粉は、チヂミ、カルグクス、オンシミ、すいとんなど、多用途にご利用いただけます。

우리밀食品



**우리밀は子供と次の世代のために
ヘルシーな食卓を準備します。**

우리밀食品株式会社は2009年に設立し、韓国産小麦の買い上げ、保存、加工、食品製造流通まで真正性と信頼を土台に事業を推進しており、生産地から家庭用食卓まで安全な食品を提供し、国家食糧自給率の向上に寄与することはもちろん、韓国産小麦の買い付け、加工を通じて農家所得を向上させ、地域経済の活性化にも貢献しています。

韓国国民が主食とする米、小麦、麦などをより手軽で健康的に召し上がれるよう、製品開発に精進し、おいしく安全な食卓を作ることを企業理念として、単なる製品ではなく우리밀食品の価値を作っています。

우리밀食品
光州広域市光山区平洞産団6番路3
Tel +82-62-573-1280 Web www.woorimilro.co.kr



伝統食品品質認証 伝統第947号

우리밀
三色すいとん



韓国産小麦100%を使用し、韓国産のオープンチア粉末とほうれん草粉末を使用して三色すいとんを作りました。生地の質感を最大限生かしてコシのある食感と調理後ものびにくい製品です。

우리밀
すいとん



韓国産小麦100%を使用して作ったすいとんで、生地の質感を最大限生かしてコシのある食感と調理後ものびにくい製品です。

우리밀
じゃがいもすいとん



韓国産小麦と米粉、韓国産じゃがいも澱粉が入ったじゃがいもすいとんで生地の質感を最大限生かしてコシのある食感と調理後ものびにくい製品です。

우리밀
じゃがいもすいとん



韓国産小麦100%使用し、韓国産じゃがいも澱粉が入ったじゃがいもすいとんで生地の質感を最大限生かしてコシのある食感と調理後ものびにくい製品です。

- 韓国初の伝統食品品質認証(伝統第584号)
- 100%韓国産小麦使用 / HACCP認証施設で製造生産
- 主材料、副材料100%国内産使用
- 合成添加物無添加 (無防腐剤、無着色料、無化学剤)

玄麦ククス



小麦ククス



玄麦カルククス



蕎麦麵





27, Gangnam-daero, Seocho-gu, Seoul, Republic of Korea
ソウル特別市瑞草区江南大路27(良才洞、ATセンター)
TEL. +82-2-6300-8061 FAX. +82-2-6300-8063 E-mail. ksolkfood@gmail.com