



2022年10月リニューアル

商品形態

| | | | |
|--------|---|--------|------------------|
| 商品名 | ペチュキムチ250g | 保存温度帯 | 冷蔵 |
| 内容量 | 250g | 賞味期限 | 冷蔵61日 |
| 荷姿(入数) | 6×6(36入) | 外箱包材情報 | ダンボール |
| JANコード | 4950539100169 | 単品包材情報 | ボトル:PET、シュリンク:PP |
| 製造工場 | 株式会社モア 韓国慶尚北道永川市道洞区域キル113 韓国政府認証HACCP取得工場(2008年12月～) | | |

| | 幅/長辺(mm) | 奥/短辺(mm) | 高さ(mm) | 重量(g) | 入数 |
|-----|----------|----------|--------|-------|----|
| 単品 | 105 | 105 | 72 | 330 | 1 |
| ボール | 315 | 215 | 85 | 1900 | 6 |
| ケース | 440 | 330 | 280 | 13200 | 36 |
| 甲 | — | — | — | — | — |

原材料情報

| 原材料名 | 白菜 食塩 | 唐辛子粉 砂糖 | 玉ねぎ 長ねぎ | にんにく もち米粉 | 魚醤(イワシ塩辛) しょうが |
|-------------------|---------------|--------------|------------|--------------|-------------------|
| — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — |
| 添加物名 | L-グルタミン酸ナトリウム | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — |
| アレルギー物質 (27品目) | えび | かに | 小麦 | そば | 卵 |
| | 乳 | 落花生 | 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 | 27品目において該当なし | | | |

栄養成分情報

※100g当たり 計算値

| 表示の有無 | 熱量 (kcal) | たんぱく質 (g) | 脂質 (g) | 炭水化物 (g) | 食塩相当量 (g) |
|-------|-----------|-----------|--------|----------|-----------|
| 有 | 42 | 1.9 | 0.3 | 8 | 2.2 |

商品特徴

- ①本場韓国産の白菜と自然の薬念(ヤンニョム)を贅沢に使用した乳酸発酵キムチ
- ②白菜はトレース管理が可能な圃場から安心で安全、美味しいものを仕入れています。
- ③副原材料も韓国各地から厳選した食材を仕入れています。
- ④ボトル充填後に-2℃の予冷庫で芯まで冷やしこみ、日本国内出荷まで低温熟成させています。

製造工程

原料入庫→原料予冷保管→白菜前処理工程(芯取/半切/選別)→振動コンベア移送→1次洗浄→1次目視検査→塩漬け→2次洗浄→サイズカット→2次目視検査→脱水→仕掛品検査→塩漬け白菜と薬味混合→充填→計量→金属混入検査(金探Feφ2.5、Susφ3.5mm)→キャッピング→賞味期限印字→異物検知(X線Fe、Susφ1.5mm)→予冷→梱包→出荷

商品写真

包材画像①



包材画像②



2022年10月リニューアル

包材画像③

