



商品名	カクテキ500g	保存温度帯	冷蔵
内容量	500g	賞味期限	46日
荷姿(入数)	(500g×12)×2b	外箱包材情報	ダンボール
JANコード	4950539-120273	単品包材情報	PET
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～)		

## 商品形態

	幅/長辺(mm)	奥/短辺(mm)	高さ(mm)	重量(g)	入数
単品	105	105	100	580	1
ボール	433	323	130	7,545	12
ケース	433	323	260	15,130	24
甲	—	—	—	—	—

## 原材料情報

原材料名	大根 玉ねぎ しょうが	唐辛子 食塩	にんにく 魚醤	もち米粉 にら	砂糖 醸造酢
—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—
添加物名	L-グルタミン酸ナトリウム	キサンタンガム	—	—	—
—	—	—	—	—	—
アレルギー物質 (27品目)	えび 乳 オレンジ ごま バナナ りんご	かに 落花生 カシューナッツ さけ 豚肉 ゼラチン	小麦 あわび キウイフルーツ さば まつたけ	そば いか 牛肉 大豆 もも	卵 いくら くるみ 鶏肉 やまいも
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	31	1.7	0.3	7.4	2.2

## 商品特徴

## キムチに合う韓国特有の大根を丁寧に漬け込みました。

- ①原料: 厳選した韓国大根を使用。日本大根よりも水分が低く繊維質が豊富でキムチに適しています。その他原料も韓国各地から厳選した食材を使用しています。
- ②薬念: 韓国のキムチの薬味は唐辛子をベースに多くの野菜から作られています。粘度の高い練り状の薬念(ヤンニョン: 薬味)が味の決め手です。
- ③保存: 製品はボトル詰めした後一度マイナス2℃の予冷庫で芯まで冷やしこみます。この手間こそが美味しいキムチを造るために欠かせない工程なんです。

## 製造工程

原料入庫・保管⇒洗浄⇒サイズカット⇒塩漬⇒洗浄⇒目視検査⇒脱水⇒  
⇒薬味と塩漬大根混合⇒ボトル詰め(自動)⇒計量⇒金属検査⇒外部洗浄⇒  
⇒キャップ装着⇒日付印字⇒日付目視検査⇒X線異物検知⇒予冷(-2℃)⇒箱詰め⇒出荷

## 商品写真

包材画像①



包材画像②



包材画像③

