



商品名	ペチュキムチホ-ル6kg	保存温度帯	冷蔵
内容量	6kg(3kg袋×2袋)/ホ-ル	賞味期限	D+45
荷姿(入数)	6kg×2ホ-ル/甲	外箱包材情報	ダンボール
JANコード	無	単品包材情報	ビニール袋(NY+PE)
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	255	150	120	3050	1
ボール	335	270	135	6600	2
ケース	-	-	-	-	-
甲	355	270	270	13,200	4

原材料情報

原材料名	白菜 魚醬(イワシの塩辛) しょうが	大根 にんにく	唐辛子粉 玉ねぎ	砂糖 もち米粉	食塩 長ねぎ
添加物名	L-グルタミン酸ナトリウム	-	-	-	-
アレルギー物質 (28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 アーモンド	そば いか 牛肉 大豆 もも 該当なし	卵 いくら くるみ 鶏肉 やまいも

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	2.9

商品特徴

- ①トレース管理した厳選原料を使用しています。
- ②古来から伝わる白菜のは1枚1枚丁寧に薬味(ヤンニョム)を塗り込んでつくります。
- ③植物性乳酸発酵キムチ。
- ④製造から日本国内倉庫まで一貫した低温管理(-2℃)で熟成させています。

製造工程

原料入庫→予冷保管→白菜前処理工程(選別・カット)→1次洗浄→塩漬け→2次洗浄→脱水→
目視検査→仕掛品検査→塩漬け白菜と薬味混合→充填→計量→X線異物検知(Fe、Susφ1.5mm)→
予冷→梱包→出荷

商品写真

包材画像①



包材画像②

6kg箱内の
ペチュキムチホ-ル3kg



包材画像③

