



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	—	—	—	—	—
アレルギー物質(27品目)	L-グルタミン酸ナトリウム	—	—	—	—
	—	—	—	—	—
	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して安全、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

