


商品規格書

	製造社名 YMF	黒醬油 (Black soy sauce)	商品名詳細
--	-------------	--------------------------	-------

管理番号	
FOB	2.09 USD
MOQ	5000
サンプル提供価格	2.5 USD



12개월 이상의 숙성기간을 거쳐 만든 고급 자연숙성간장입니다. 국내산 순수 양파즙과 마늘즙을 넣고 두 번 달여 요리에 풍미를 더해줍니다. 발효취가 없고 부드러운 맛을 지녀 어떤 요리에든 자연스럽게 어울립니다.

흑간장을 맛있게 먹는 방법 | 기존 양조간장과 비슷한 용도로 사용하세요.






조림요리 볶음요리 찌개 불고기

·제품명: 흑간장 ·식품의유형: 기타장류 ·원재료명 및 함량: 자연숙성간장 75.03%, 말차 7.9%, 국내산 천일염, 국내산 대추, 국내산 엑스피망, 천일염, 국내산 말차, 발효숙성물, 말차, 국내산 주정, 양파즙, 국내산 마늘즙, 국내산 대두 함유

·유통기한: 별도 표시일까지 ·내용량: 420ml ·용기: 포장재질

·폴리에틸렌 테레프탈레이트(PE), 폴리에틸렌(PF), 보관방법: 밀봉하여 실온 보관 ·압수 및 소재지: YMF 경북 안동시 풍천읍 산업단지 3길 52 YMF 52 Saneopdanj 3-gil, Pungsan-eup, Anmdong-si, Gyeongsangbuk-do, 36618, KOREA ·부정·불량식품 신고는 국번없이 1399 ·본제품은 소비자본거래법 기준에 의거, 교환 또는 보상을 받을 수 있습니다. ·품목보고번호: 2015064301942 Tel. (054)854-7401-3 Fax. (054)854-7404 www.ymfco.kr


유통기한  8 309001 381109

製品仕様	
製品開発コンセプト / 発売日	いわしと豆、タマネギ汁、ニンニク汁で作った自然熟成醤油/2016.10
ワンポイント キャッチコピー	人工添加物（キャラメル）が入った黒大豆はやめよう！ Non-GMO、Gluten-free濃厚醸造醤油
使用方法	醸造醤油の代わりに 塩の代わりに使用
主要ターゲット顧客	醸造醤油より一層健康的な醸造醤油を求める消費者
商品/成分上の特徴	100% 韓国産いわし (korea anchovy), 100% 韓国産大豆麹 (fermented soybean) Non-GMO, Gluten-free
競合製品	Dark soy sauce (東南アジア、アメリカなど) Fermented soy sauce (醸造醤油) 쯔유 (쯔유)
HSコード	2103.10
使用期限	18ヶ月
取得済日本許可	

包装	サイズ(幅 * 広さ * 高さ)mm	個数	重量	備考
1個	56.8*56.8*208	1	500g	
内包装				
外包装	3000*2350*2400	1	10kg	500g* 20 ea

■お問い合わせ■


CIG株式会社



CIG 株式会社

部長 ジャンヨンス (Jang YongSu)
 〒169-0072 東京都新宿区鶴巻町554小西ビル2B
 TEL: +81-3- 6302 - 1229 FAX: +81-33- 6369 - 4980
 한국 IP: 070- 5103 - 1224
 E-mail: jys@cigkr.com

商品規格書

	製造社名 YMF	いわし醤油 (fermented anchovy sauce)	
--	-------------	------------------------------------	--

管理番号	
FOB	1.33 USD
MOQ	5000EA
サンプル提供価格	1.5 USD



이와시액젓

청정해역에서 친환경 생멸치와 소금을 전통발효법으로 장기간 숙성한 액젓만을 사용하며, 액젓을 추출할 때 열을 가하지 않아 전혀 비린내가 없는 구수한 맛을 그대로 간직한 평온 멸치액젓입니다.

▶다양 멸치액젓 맛있게 먹는 방법
 각종 김치, 나물, 찌개, 국에 소금 대용으로 사용하세요

배우김치
나물
찌개
미역국






・제품명: 다담멸치액젓 ・식품의 유형: 액젓 ・원재료명 및 함량: 멸치액젓 100% (멸치 77 ± 2% (국산), 식염(천일염) 23 ± 2% (국산)) ・유통기한: 별도표시일까지 ・내용량: 415ml (500g)
 ・포장재질: 용기-폴리에틸렌테레프탈레이트 (PET), 뚜껑-폴리에틸렌 (PE) ・반쯤 및 교환장소: 분사 및 구입처 ・업소명 및 소재지: YMF 경북 안동시 풍산읍 산언단지 3길 52
 Tel. (054) 854-7401~3 Fax. (054) 854-7404 www.ymf.co.kr
 ・품목보고번호: 2015054301923 ・이 제품은 대두를 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다. ・본 제품은 소비자 분쟁해결 기준에 의거, 교환 또는 보상을 받을 수 있습니다. ・보관방법: 사용 후에는 뚜껑을 꼭 닫아 냉장고나 서늘한 곳에 보관하십시오. ・장기간 보관 시 침전물이 생길 수 있습니다. ・부정·불량식품 신고는 국번없이 1399




유종기반


製品仕様	
製品開発コンセプト / 発売日	韓国産いわし (anchovy) のみを使用した2年発酵ソース/2013年
ワンポイント キャッチコピー	キムチ、わかめスープ等韓国料理を韓国料理らしくまとめるフィッシュソース (korean cuisine sauce)
使用方法	1. キムチを漬ける時 2. スープを作る時 3. カンジャンケジャンを作る時
主要ターゲット顧客	韓国料理を作りたい人 (40-60代) 韓国料理食材取扱店 韓国人マート
商品/成分上の特徴	100% 韓国産いわし (100% Korea anchovy)
競合製品	nam pla (Thailand), nước mắm (Vietnam), shottsuru (Japan)
HSコード	1603.00
使用期限	18ヶ月
取得済日本許可	

包装	サイズ(幅 * 広さ * 高さ)mm	個数	重量	備考
1個	56.8*56.8*208	1	500g	
内包装				
外包装	3000*2350*2400	1	10kg	500g* 20 ea

■お問い合わせ■

CIG株式会社

部長 ジャンヨンス (Jang YongSu)
 〒169-0072 東京都新宿区鶴巻町554小西ビル2B
 TEL : +81-3- 6302 - 1229 FAX : +81-33- 6369 - 4980
 韓国IP : 070- 5103 - 1224
 E-mail : jys@cigkr.com



CIG株式会社

商品規格書



製造社名
YMF

イカナゴエキス
(Fermented
Sandlance sauce)

ドダム イカナゴエキス

管理番号

FOB

1.33 USD

MOQ

5,000EA

サンプル提供価格

1.5 USD



製品仕様

製品開発コンセプト / 発売日

韓国産イカナゴ (sandlance) のみ使用した2年発酵ソース/2013年

ワンポイント
キャッチコピー

キムチ、茶碗蒸し、冷麺スープなど、主に淡泊な料理や醤油と混ぜて使用するフィッシュソース (korean cuisine sauce)

使用方法

1. 醤油 : イカナゴソース=7 : 3の割合で淡泊な料理にソースとして使用

主要ターゲット顧客

韓国料理を作りたい人 (40-60代)
韓国料理食材取扱店
韓国人マート

商品/成分上の特徴

100% 韓国産イカナゴ (100% Korea sandlance)

競合製品

Kagawa' s ikanago-shoyu (Japan)

HSコード

1603.00

使用期限

18ヶ月

取得済日本許可

包装

サイズ(幅 * 広さ * 高さ)mm

個数

重量

備考

1個

56.8*56.8*208

1

500g

内包装

外包装

3000*2350*2400

1

10kg

500g* 20 ea

■お問い合わせ■

CIG株式会社



CIG 株式会社

部長 ジャンヨンス (Jang YongSu)

〒169-0072 東京都新宿区鶴巻町554小西ビル2B

TEL : +81-3- 6302 - 1229 FAX : +81-33- 6369 - 4980

한국IP : 070- 5103 - 1224

E-mail : jys@cigkr.com

商品規格書



製造社名
YMF

白醤油(White soy
sauce)

管理番号

FOB

2.09 USD

MOQ

5,000

サンプル提供価格

2.5 USD



12개월 이상의 숙성기간을 거쳐 만든 고급 자연숙성간장입니다.
기존 간장과 달리 밝은 미색을 띄어 요리 원재료의 빛깔을 살려
줍니다. 각종 요리에 소금 또는 맛소금 대신 사용할 수 있으며,
기존 간장의 텃텃함 없이 깔끔한 감칠맛으로 요리에 풍격을 더해
줍니다.

백간장을 맛있게 먹는 방법 | 간을 맞추고자 할 때 소량의 첨가해 주세요.



맑은국 나물무침 계란찜 생선구이

·제품명: 백간장 ·식품의유형: 7차장류 원재료명 및 함량: 자연숙성
간장70.94%(멸치75%(국산), 천일염(국산), 메주(국산)) 정제수,
천일염(국산), 주정, 멸치발효물(멸치(국산), 대두(활유)) ·유통
기한: 별도표시일까지 ·내용량: 420ml ·용기·포장재질: 폴리에틸렌
테레프탈레이트(PT), 폴리에틸렌(PE) ·보관방법: 밀봉하여 실온보관 ·업소명 및
소재지: YMF 경북 안동시 풍산읍 산업단지 3길 52 YMF 52, Saneopdanji
3-gil, Pungsaneup, Andong-si, Gyeongsangbuk-do, 36618, KOREA ·부정
·불량식품 신고는 국번없이 1399 ·본제품은 소비자분쟁해결기준에
의거, 교환 또는 보상을 받을 수 있습니다. ·품목보고번호: 2015054301943
Tel, (054)854-7401~3 Fax, (054)854-7404 www.ymf.co.kr

유통기한



製品仕様

製品開発コンセプト
/発売日

いわしと豆で作った薄黄色の醤油/2016.10

ワンポイント
キャッチコピー

黒大豆はやめよう！これからは料理原材料の色と味
を守りながら料理をしましょう。

使用方法

醸造醤油の代わり
塩の代わりに使用

主要ターゲット顧客

醤油の色と臭いで料理が十分でなかった方
醤油より一層健康的な調味料が必要な方

商品/成分上の特徴

100% 韓国産いわし (korea anchovy), 100%韓国産
大豆麴 (fermented soybean)
Non-GMO, Gluten-free

競合製品

Fermented soy sauce (醸造醤油)
코이구치쇼유 (濃口しょうゆ)
시로쇼유 (白しょうゆ): 日本式白醤油

HSコード

2103.10

使用期限

18ヶ月

取得済日本許可

包装

サイズ(幅 * 広さ * 高さ)mm

個数

重量

備考

1個

56.8*56.8*208

1

500g

内包装

外包装

3000*2350*2400

1

10kg

500g* 20 ea

■お問い合わせ■

CIG株式会社



CIG 株式会社

部長 ジャンヨンス (Jang YongSu)

〒169-0072 東京都新宿区鶴巻町554小西ビル2B

TEL : +81-3- 6302 - 1229 FAX : +81-33- 6369 - 4980

한국IP : 070- 5103 - 1224

E-mail : jys@cigkr.com