



商品名	海老入り壺キムチ 350g	保存温度帯	冷蔵
内容量	350g	賞味期限	61日
荷姿(入数)	6本×4b(24本入)/ケース	外箱包材情報	ダンボール
JANコード	4950539-100756	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	95	95	105	420	1
ボール	290	193	115	2,680	6
ケース	-	-	-	-	-
甲	416	300	255	11,250	24

原材料情報

原材料名	白菜 にんにく 食塩 -	にら もち米粉 長ねぎ -	玉ねぎ にんじん アミ塩辛 -	干しエビ 魚醤 しょうが -	唐辛子粉 砂糖 -
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 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
アレルギー原料 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	52	3.0	0.5	8.9	2.7

商品特徴

海老入り壺キムチ・究極手作り四層仕込みのこだわりポイント

原料:美味しいものを作る共通のコツは、最高の原料を吟味して贅沢に使うこと。

海老とキムチの絶妙なハーモニーが壺キムチの味を一段と引き立てます。

手作り:キムチの上に海老をのせて、美味しく乳酸発酵をさせるため白菜の葉を1枚

かぶせ、更に薬念醬をのせ空気を遮断しました。(韓国キムチ漬け製法)

容器:美味しく乳酸発酵させるためボトルに詰めたキムチの中の空気を脱気しなければ

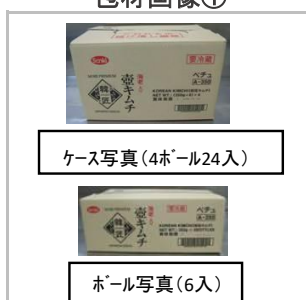
なりません。そのため脱気に最適な壺型容器を使用しました。

製造工程

原料入庫・保管⇒白菜前処理工程(選別・カット)⇒振動式コンベアー移送⇒異物除去洗浄⇒
⇒目視検査⇒塩漬け⇒脱塩・異物除去洗浄⇒サイズカット⇒目視検査⇒脱水⇒薬味と塩漬け白菜混合⇒
⇒ボトル充填(手作業:海老・白菜の葉・薬味充填)⇒計量⇒キャッピング⇒金属検査(X線)⇒
⇒シュリンク包装⇒ラベル添付・日付印字⇒予冷⇒箱詰め梱包⇒出荷

商品写真

包材画像①



包材画像②



包材画像③

