



2019年9月リニューアル

商品形態

商品名	乳酸発酵キムチ70g	保存温度帯	冷蔵
内容量	70g	賞味期限	冷蔵46日
荷姿(入数)	ケース(72入)	外箱包材情報	ダンボール
JANコード	4950539100374	単品包材情報	カップ: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	95	95	35	84	1
ボール	—	—	—	—	—
ケース	530	370	140	11,800	72
甲	—	—	—	—	—

原材料情報

原材料名	白菜 唐辛子粉 食塩 しょうが —	ぶどう糖果糖液糖 もち米粉 昆布だし アミの塩辛 —	玉ねぎ 魚醤(イワシ塩辛) 青陽唐辛子粉 — —	にら 砂糖 長ねぎ — —	にんにく にんじん 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 —

栄養成分情報

※70g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	32	1.4	0.2	7.7	1.4

商品特徴

- ①少量でおいしいキムチを食べたい人に細切り白菜の食べやすさと本格的な味を提案しています。
- ②8種類の野菜と2種類のチョッカル(魚醤:いわし、アミエビの塩辛)を使用。
- ③細切りカットで食べやすく、納豆や丼物に混ぜ易い。食材として使い易い。
- ④カップ充填後に-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)→シーリング→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



2019年9月リニューアル

包材画像③



2019年9月リニューアル