



商品名	キムチューブ 80g	保存温度帯	冷蔵
内容量	80g	賞味期限	181日
荷姿(入数)	(80g×12)×8箱	外箱包材情報	ダンボール
JANコード	4950539-250109	単品包材情報	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～)		

商品形態

	幅/長辺(mm)	奥/短辺(mm)	高さ(mm)	重量(g)	入数
単品	55	35	145	93	1
ボール	248	150	77	1,300	12
ケース	510	316	175	10,940	96
甲	—	—	—	—	—

原材料情報

原材料名	唐辛子粉	ぶどう糖果糖液糖	にんにく	玉ねぎ	コチュジャン
	食塩	魚醤	長ねぎ	もち米粉	トマトピューレ
	醸造酢	しょうが	—	—	—
	—	—	—	—	—
	—	—	—	—	—
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	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	—	—	—

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	150	5.9	1.5	28.3	8.2

商品特徴

本場韓国キムチヤンニョムをベースにした、ペースト状の旨辛「生(なま)辛みそ」です。

「キムチューブ」とカットした生野菜を混ぜるだけでサラダ感覚のキムチが作れます。チューブ容器で使い勝手もよく、豆腐・納豆・パンにトッピング、焼肉・焼鳥のつけダレとしてもご使用頂けます。また、マヨネーズ・ごま油・お酢等にあわせ簡単に激旨オリジナルソースが作れます。

製造工程

原料入庫・保管⇒洗浄⇒サイズカット⇒薬味の調合・攪拌⇒自動充填⇒日付刻印⇒金属検査⇒重量検査⇒予冷⇒箱詰め⇒出荷

商品写真

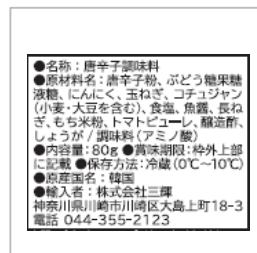
包材画像①



包材画像②



包材画像③



レシピ動画QRコード

