

BOB

“太陽を込めた大自然の
新鮮さをそのまま~~~”

Company & Product Guide

1

BOB CO.,LTD

BEST OF THE BEST BOB FOOD & BEVERAGE

代表取締役の挨拶

2



Y.D. KWON

健康で安全な農産物で世界の食卓をリードするグローバル専門企業。

弊社の株式会社BOB 農産物スマート加工工場をご紹介しますことになり、大変嬉しく思います。

BOBは最先端技術と専門知識を基に高品質の農産物を種まき、栽培、収穫、流通、加工および輸出することに力を入れているスマート農産物加工専門企業です。

私たちBOB工場は最新技術と装備を備えており、農業専門家たちが協力して最高の品質と最上の結果を突出しており、私たちは多様な野菜や果物などの作物を栽培して収穫し、新鮮で健康な農産物を提供しています。

BOBの目標は、世界中のお客様に最も安全で最高品質の農産物を提供することです。

株式会社BOBは厳格な品質管理システムを運営し、すべての製品が安全で新鮮さを維持できるようにし、持続可能な農業を追求し環境保護と社会的責任を重視する企業です。

株式会社BOBと協力すれば、スマートファームとスマートファクトリーの管理体系で高品質の農産物を安定的に供給してもらうことができ、私たちの専門知識と経験を通じて成功的なビジネスを共に構築することができます。

より詳しい情報をご希望やご協力にご関心がございましたら、いつでも私どもにご連絡ください。株式会社BOBはいつでも皆様のお問い合わせに迅速かつ親切に対応させていただきます。

誠にありがとうございます。

代表理事 . Youngdu, KWON

1. ESG 経営

3

◆ ESG 経営とは？

企業の非金融的要素である環境(Environment), 社会(Social), 支配構造(Governance)を意味するもので長期的な観点から環境にやさしい社会的責任経営と透明経営を通じて持続可能な発展を追求



(ESGの詳細要素と概念)



(ESG期待効果)

2. RE100 經營

4

RE100은 '재생에너지(Renewable Energy) 100%'의 약자

기업이 사용하는 전력량의 100%를 2050년까지
재생에너지 전력으로 충당하겠다는 목표의 국제 캠페인

RE100(Renewable Energy100) 이행 방법

| | | |
|------|--------|---|
| 직접생산 | 자가발전 | 자가 소비목적으로 자체 신재생에너지원 설비를 통해 생산한 전력 사용 |
| | 녹색요금제 | 별도 요금제를 이용하여 신재생에너지원으로 발전한 전력 사용 |
| 전력구매 | PPA | 발전사업자와 직접 계약하여 계약기간 동안 재생에너지 전력 사용 * PPA (Power Purchase Agreement 전력거래 계약) |
| | 인증서 구매 | 발전사업자로부터 REC 등을 구매하여 재생에너지 소비를 인정하는 방식 *REC (Renewable Energy Certificate 신재생에너지 인증서) |

온실가스 배출 없는 재생에너지로 농업·농촌 소비전력 생산



- 농사용, 농촌의 주거용 소비 전력량 만큼을 재생에너지로 생산하여 농업 및 농촌 분야의 탄소 배출 상쇄
- 재생에너지 시설에서 생산된 전기는 자체적으로 소비하거나 판매하고, 발생한 수익은 에너지 취약계층 등의 지원을 위한 재원으로 활용

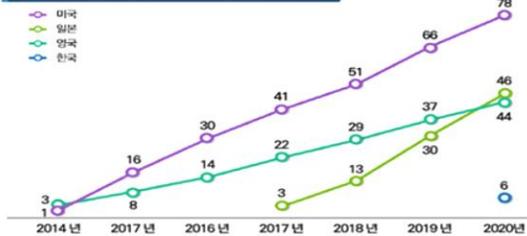
“RE100”は再生可能エネルギー(Renewable Energy)100%の略で`企業が使用する電力量の100%を2050年までに風力・太陽光など再生可能エネルギー電力で賄うという目標の国際合意通用キャンペーン

국가별 미국(81개), 일본(52개), 영국(45개)...스위스(15개), 한국(9개) 순으로 RE100 참여 중

국가별 글로벌 RE100참여기업수

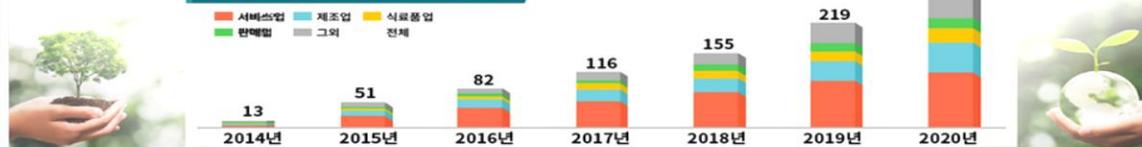


국가별 RE100참여기업 증가 추이



업종별 서비스(금융, ICT 등 39%), 제조업(23%) 기업 참여 우세

업종별 글로벌 RE100참여기업수



출처: 한국에너지공단 발표자료



RE100 가입 기업

3. 태양광 発電 事業の収益構造 - (詳細検討)

5

土地や建物の屋上, 工場の屋根など遊休地に太陽光発電所を設置して生産された電気を韓電または電力取引所に販売して安定的な収益を上げる事業

수익구조



장기 고정가격(SMP+REC) 제도

전력판매가격과 (SMP) + 신재생 공급인증서(REC) 장기 계약으로 안정적 수익

| | |
|-----|--|
| SMP | 발전된 전기를 한전으로 송전하여 받는 금액으로 전력 수요와 공급에 의해서 결정 |
| REC | 공급의무자에게(18개 발전사) 신재생 에너지 의무공급량을 할당하여 시장에 보급하도록 하는 제도 |

| 계약시장 | 현물시장 | 수익계약 |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 매년 2회 개설 및 거래 공급의무자와 계약 <ul style="list-style-type: none"> - 최초 20년 (SMP+REC 장기계약) - 20년후 재계약가능 | <ul style="list-style-type: none"> 양방향 REC 거래 시스템 <ul style="list-style-type: none"> - 주 2회 거래(화, 목요일) 전력거래소와 거래 <ul style="list-style-type: none"> - 일반 주식시장과 같이 매도, 매수 가능 - 매도자, 매수자 동시 입찰 | <ul style="list-style-type: none"> 공급의무자와 직접계약 가능 조건에 따라 계약이 가능 <ul style="list-style-type: none"> - 대형발전소 (MW급) - 대기업체의 특별 케이스 |

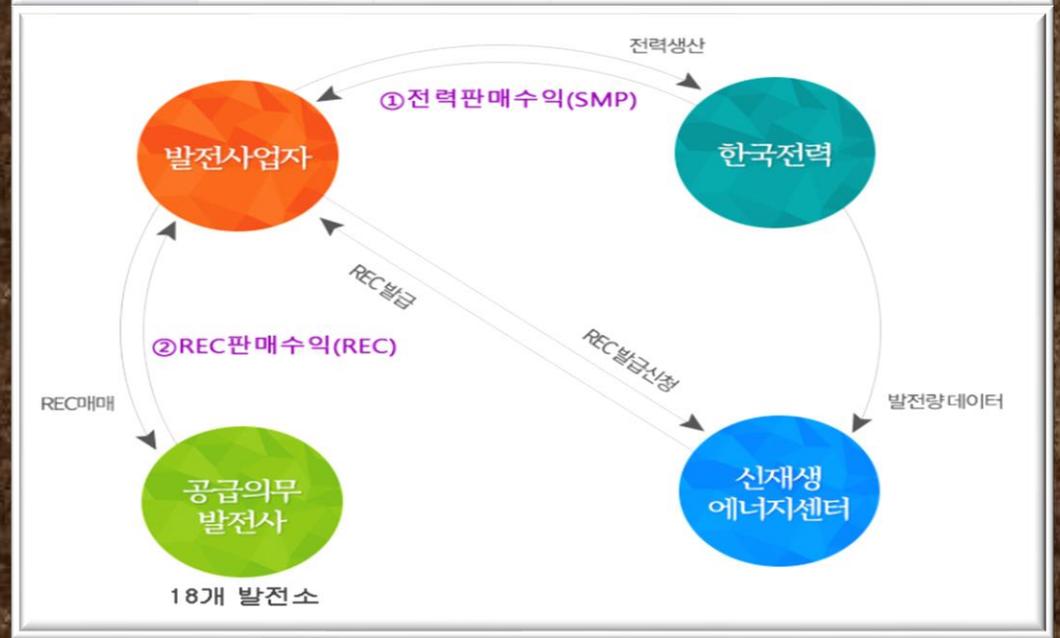
RPS 공급의무자

RPS (Renewable Portfolio Standard?)
 - 공급의무자 (18개 발전사)에게 신재생에너지 공급의무화 제도로 늘어나는 이산화탄소 배출량 축소 및 신재생 에너지의 이용-보급을 촉진
 - 신재생 에너지 산업의 활성화 목적



공급의무자란?

| 그룹 | 규모 | 개사 | 지역 |
|-----|--------------------|------|--|
| 그룹1 | 5,000 MW 이상 | 6개사 | 남동, 중부, 서부, 남부, 동서, 한수원 |
| 그룹2 | 500MW ~ 5,000MW 미만 | 12개사 | 지역난방공사, 수자원공사, SK E&S, GS EPS, GS파워, 포스코에너지, MPC울진, 대문발전, 평택에너지, 에스파워, 포천파워, 동두천드림 |



4-1. SIX SIGMA 經營

6

シックスシグマとは? 100万個の製品のうち3~4個の不良だけを許容する3~4PPM(parts per million)經營, すなわち品質革新運動をいい, 不良率を一定数値以下に運營するための品質プロセス改善だ. 1シグマは68%. 3シグマは99.7%の製品が満足できるという意味であり数値が上がるほど製品の品質満足度は上昇する. シックスシグマは99.99966%が良品だという意味だ. 正規分布から平均を重信に良品の数を6倍の標準偏差以内で生産できる工程の能力を定量化したものである.

(PPM (Parts Per Million) : 百万個製品当たりの不良品数)

1. 측정 (Measurement)

- 특성치를 선택 후 측정하여 품질수준 조사
- 공정관리 카드에 기록하여 장단기 공정 능력 측정

2. 분석 (Analysis)

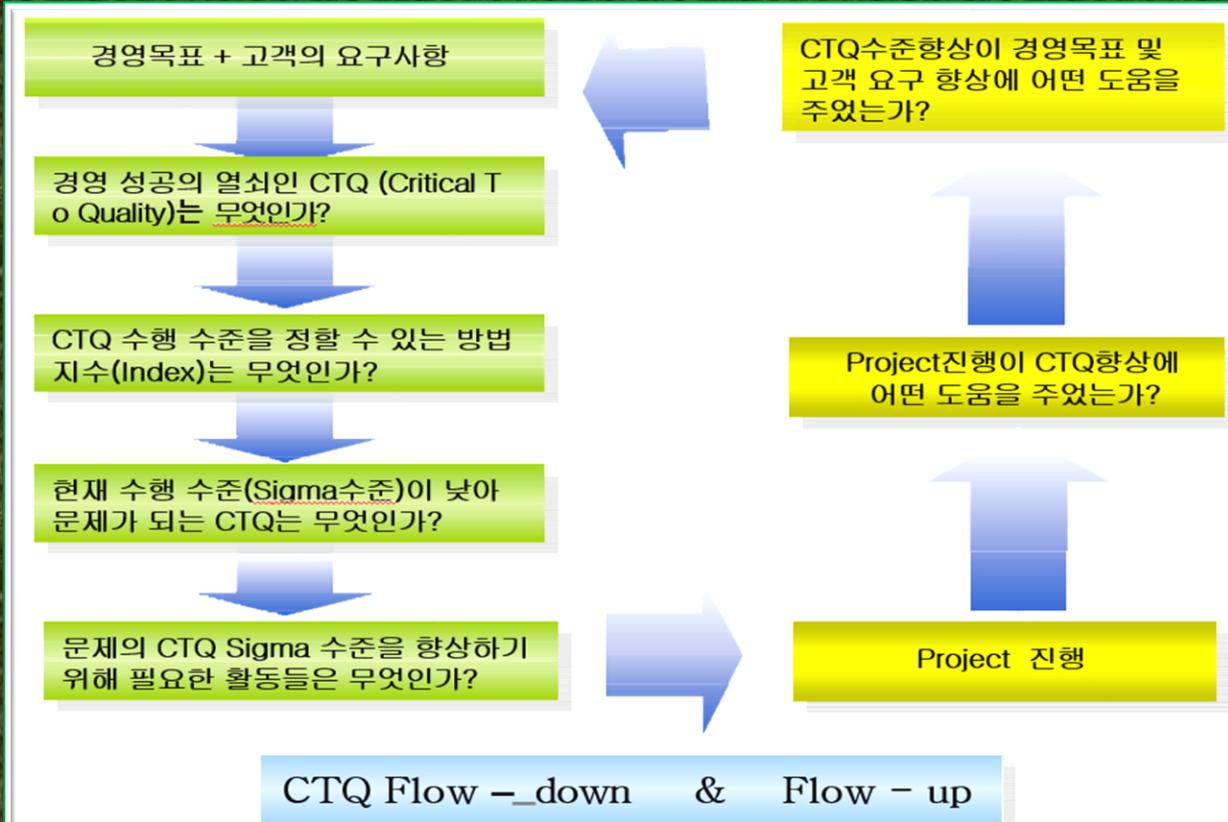
- 주요 제품을 타사와 비교분석
- 최고 수준의 제품을 위한 차별점을 밝혀 목표 설정
- 제품 또는 공정 재설계 필요할 경우 있음

3. 개선 (Improvement)

- 지속적인 개선으로 프로세스를 최적화
- 통계적 방법으로 공정변수를 찾아 공정조건을 개선

4. 관리 (Control)

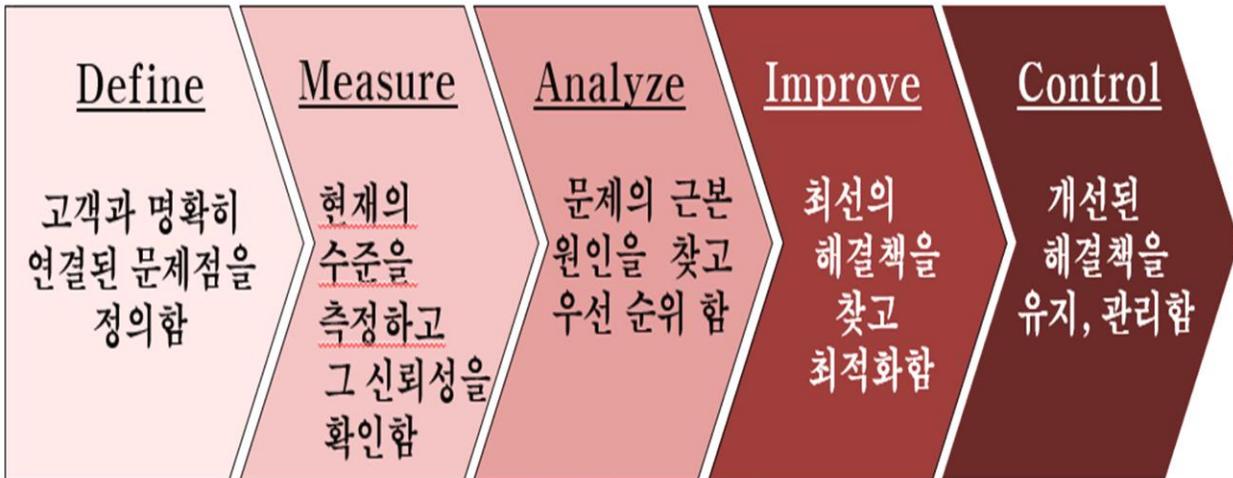
- 새로운 공정조건을 표준화
- 신규 공정을 모니터링 하여 공정 능력 재평가
- 앞 단계로 회귀 가능



CTQ(Critical to Quality)는顧客을満足させるために性能標準または規格限界を満たさなければならぬ製品と工程の核心またはその他のサービス特性を意味する

4-2. SIX SIGMA 基本5段階

7



Process Focus (프로세스 중심의 개선활동)

Project 완성을 위한 논리적인 경로 제시.
 Six Sigma를 통해 개선할 수 있는 분야...생산, 서비스뿐만이 아닌 경영관리, 지원부문, 마케팅, IT, HR등 프로세스가 있는 분야는 모두 Six Sigma를 적용, 개선이 가능하다.

DMAIC : 구체적이고 객관적인 방법론을 통하여 문제해결

適用範圍

Manufacturing 6시그마 (DMAIC)
 실패비용, 기회손실, 비효율적인 cost 등 자원의 낭비요인을 제거하는 manufacturing 6시그마



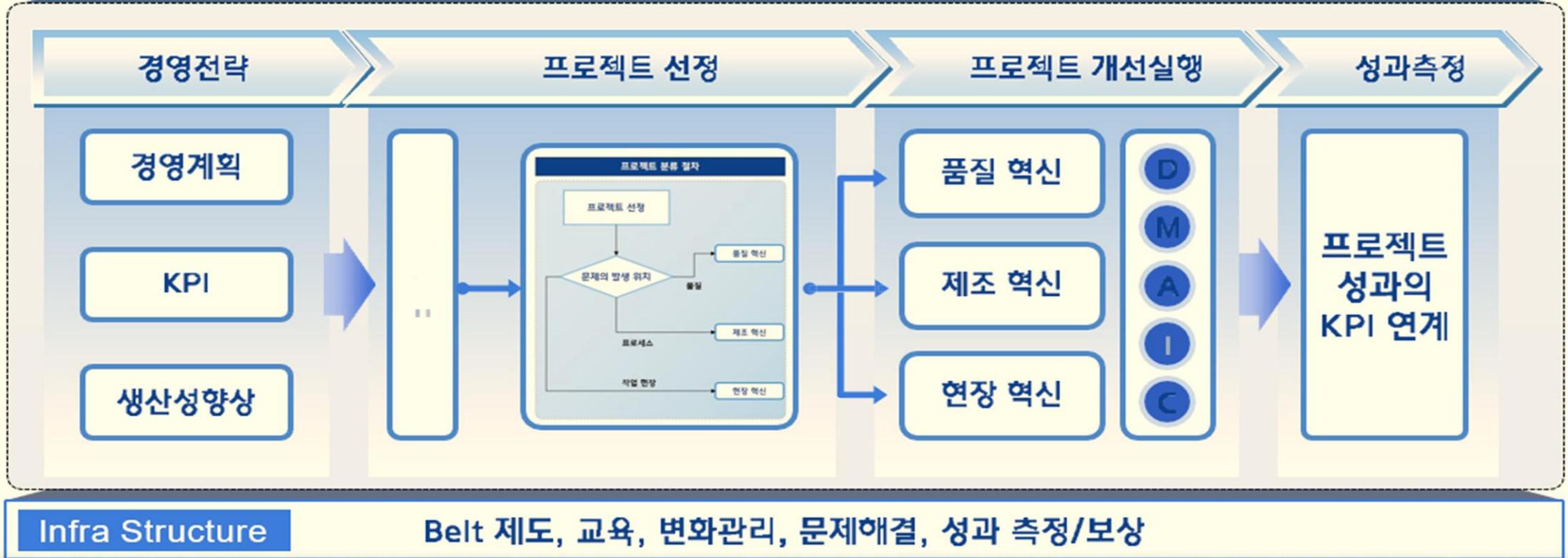
비 제조 6시그마 (DFSS-Commercial 활동)
 고객서비스의 품질을 높여 고객을 만족시키는 비 제조 6시그마 활동

R&D 6시그마
 설계상의 결함을 사전에 제거하여 고객을 만족시키는 R & D 6시그마 활동

5-1. 経営ロードマップ(データと統計測定)

Vision/Mission 달성

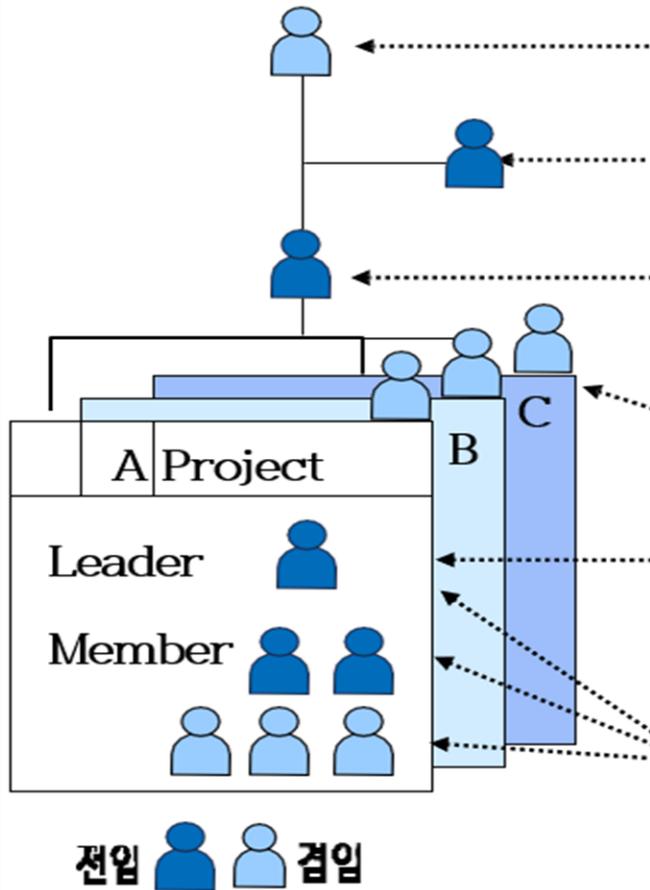
소재의 경영전략에 부합하는 핵심 프로젝트를 추진할 6시그마 인재양성



5-2. 經營 推進 組織

9

推進組織圖



役割定義(Role Definition)

챔피언

- 본부장/사업부장
- 6시그마 실행계획 추진
- 프로젝트 지원총괄

- 프로젝트 진행상황 CEO보고

사업부서
운영사무국

- 해당부서 프로젝트 관리
- 프로젝트 효과적 지원

- 프로젝트 진행상황 챔피언보고

M B B

- 6시그마 전문지식 전파
- BB프로젝트 수행지원

- 챔피언 보좌/조언
- BB 양성

프로세스
오너

- 해당 팀장
- 개선된 프로세스의 유지 및 지속적 개선

B B

- 전문추진리더 (Full Time 6시그마 활동)
- GB 양성 및 GB 교육
- 해당부문의 프로젝트 Team Leading /프로젝트실행 능력 보유
- 챔피언과 Communication

G B

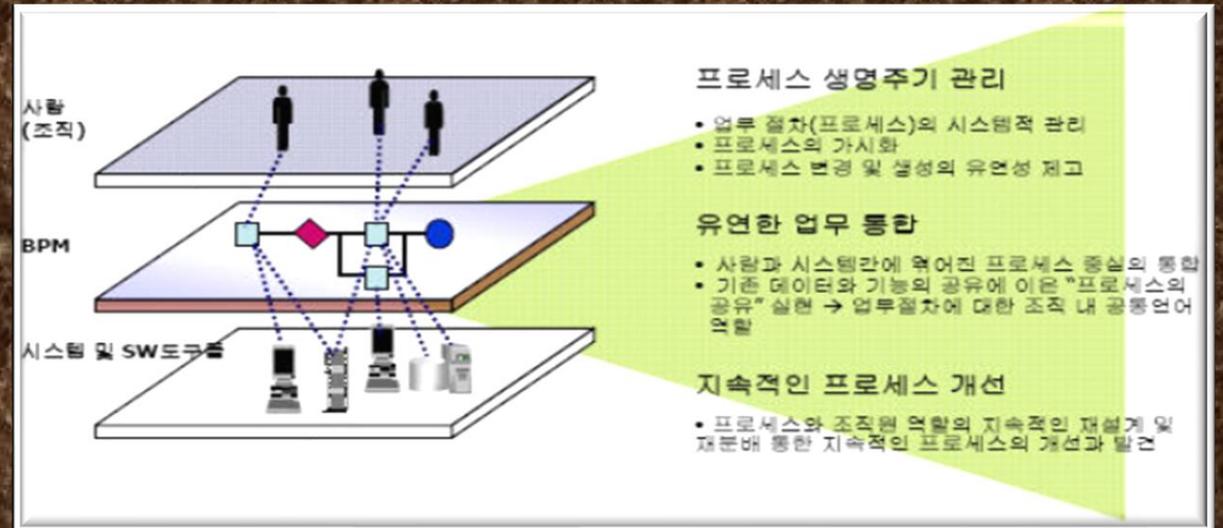
- 프로젝트 기간 내 Full Time 프로젝트 Leading 혹은 Part Time Member 참여(임직원 포함)
- 6시그마 기법에 입각한 문제 해결 능력 발휘
- 6시그마 활동에 필요한 기초적인 실무지식 이해

FEA

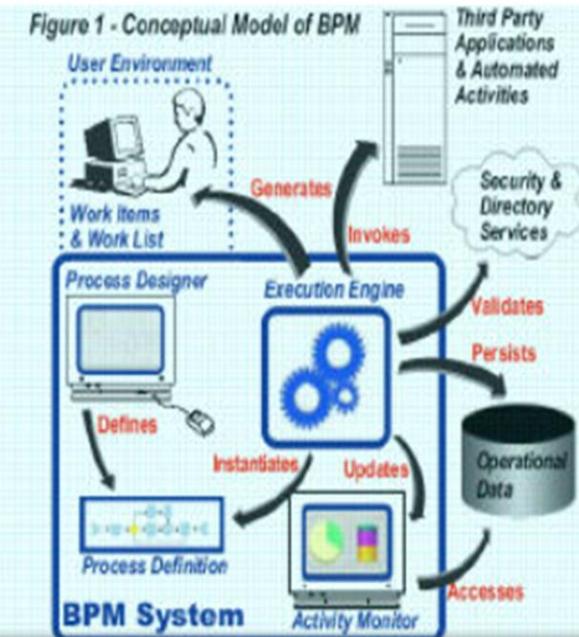
- BB/GB 프로젝트 재무성과 합의 및 검증

5-3. 비즈니스 통합 프로세스 관리 (BPM)

비즈니스 통합 프로세스 관리 (Business Process Management, BPM)는 **顧客經驗 프레임워크의向上**といった**戦略的ビジネス目標を達成**できるよう, **エンドツーエンドのビジネスプロセスをモデリング, 分析, 最適化**する事例である. **頻繁に繰り返されたり, 継続されたり, 予測可能なタスクとプロセスにBPM方法論を適用**することができる. BPMは **時間**が経つにつれて**ビジネス成果を改善**できる**持続的**なプロセスだ. BPMを活用すれば, **顧客により良い製品とサービスを提供**するために**アド-ホックワークフロー管理事例を除去し, ビジネス運営を最適化**することができる.



- **프로세스 전자화**
 - 프로세스 가시화 및 정의 도구
- **프로세스 자동화**
 - 프로세스 실행 및 제어
- **프로세스 모니터링**
 - 현 업무 진행 상태의 파악
 - 실시간 뷰, 누적 데이터 뷰
- **프로세스 분석**
 - 조직원들의 성과 측정/분석
- **시스템 연동**
 - 프로세스 중심의 시스템간 연동



5-4. FSSC 22000 とは？

11

食品製造業企業に推薦する認証で、食品産業全般に適した食品安全認証制度を導入するために作られた食品安全標準だ。国際的な食品大手が供給会社の取引条件としてFSSC22000認証獲得を要求する傾向にあり海外市場進出時にFSSC22000システムを備えるのが有利であり、一定企業に製品を供給するためには必須条件だ。

世界154カ国20,300社余りが認証を受けており、米国、欧州、アジア圏など主要食品市場で高い比重を見せており企業の関心も増加傾向にある。

FSSC22000의 필요성과 효과

FSSC22000의 필요성

- 식품안전 보장을 위한 요소 관리 능력 입증
- 안전 식품의 지속적 제공을 위한 시스템 실행의 필요성

FSSC22000의 기대효과

- 식품안전 및 품질 책임에 대한 프레임워크 제공
- 고객, 이해관계자 등의 요구사항에 부합하는 효율적인 식품경영시스템 운영
- 선형요건 프로그램(PRPs), HACCP 등의 통합 적용
- 국제식품안전협회 승인 표준 적용에 따른 신뢰성 향상
- 다른 경영시스템과의 통합 용이
- 국제적으로 강화된 식품안전표준 적용 및 운영 가능

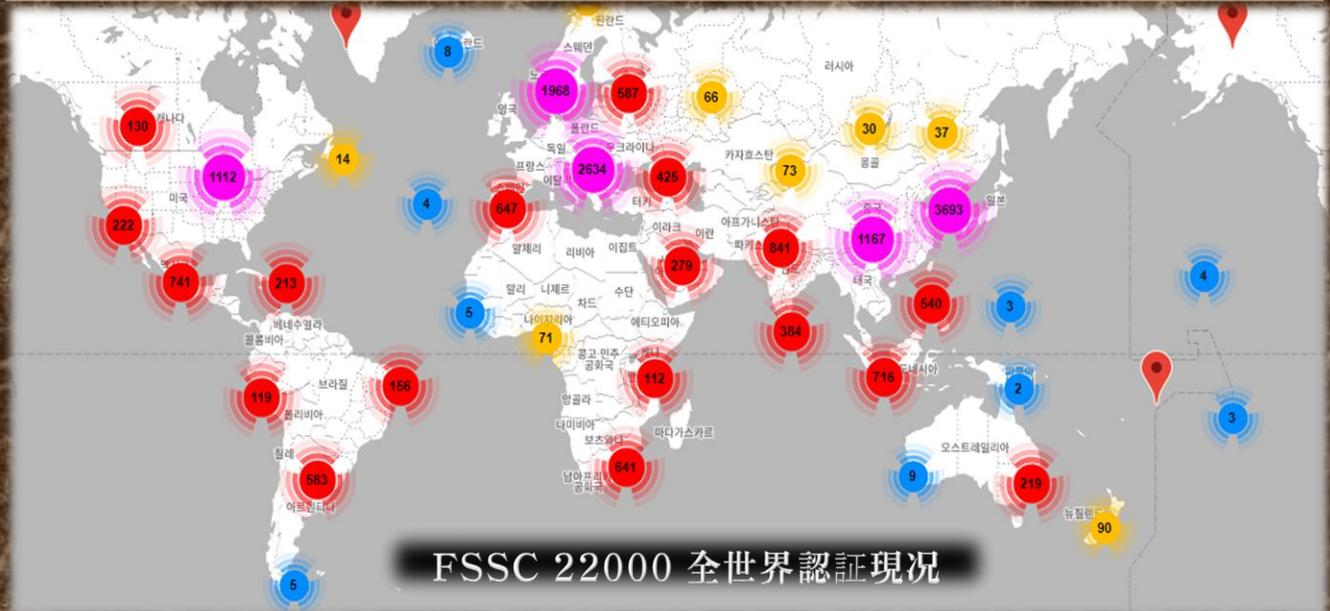
FSSC22000의 활용 및 적용 대상

FSSC22000의 활용

- 소비자에게 안전한 제품 제공을 목적으로 시스템 계획, 운영, 유지, 갱신
- 적용 가능한 법적·규제적식품안전 요구사항 준수 입증
- 고객 만족과 식품 안전 증진을 위한 고객 요구사항 판단, 평가, 실증
- 식품 제조 프로세스 내의 식품안전 문제에 관한 효과적인 의사소통

FSSC22000 인증의 적용 대상

- 직접적 관련 조직 : 농가, 사료업체, 원재료 생산자, 식품업체, 도소매업체, 운송 및 보관/유통 서비스 등
- 간접적 관련 조직 : 장비, 세척 및 소독제, 포장재 및 기타 식품 접촉 용기의 공급자 등



FSSC 22000 全世界認証現況

6-1. 質的成長を重ねる家庭簡便食(HMR)

12

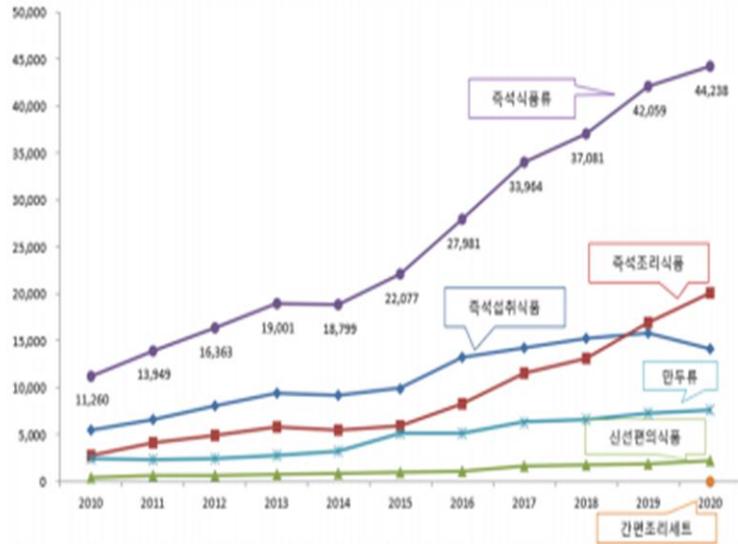
家庭簡便食はすぐまたは簡単に摂取できるように家庭外で販売される家庭食スタイルの完全, 半調理形態の製品をいう. 家庭簡便食は即席摂取食品, 即席調理食品, 新鮮偏移食品に分類する.

今後も1人世帯の拡大推移と簡便食の便利さと満足度に慣れた消費者の需要増大が持続するものと予想されるため 競争力向上のための産業および政策支援が必要な時点だ. 例として1人世帯の増加によりソウル市民の家庭簡便食の摂取量が1年前と比べて49.6%増加した.

ただし, 家庭簡便食製品に脆弱な栄養成分の不均衡に対して, 製品の多様化 / 高級化 / 健康志向化をトレンドとして栄養バランスに対して持続的な研究開発が必須的に多様な製品群として流通チャンネルが必要な要素だ. 簡便食市場は最近, 食品メーカーだけでなく国内多数の中小流通業者, 外食業者などでも 冷凍簡便食市場の拡大とオンライン流通の拡大などの影響で早いテンポで簡便食ブランドを立ち上げたり, 拡大計画を推進する傾向にある.

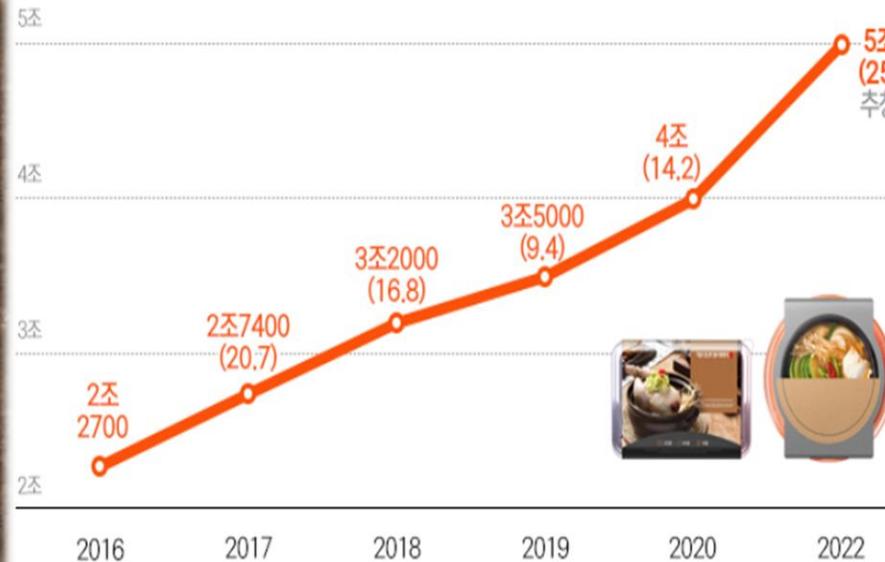
=現在, 世界的な市場の傾向は生鮮・冷蔵製品より IQF 急速冷凍製品への企業体の変換が始まっている現時点.

가정 간편식(즉석식품류) 국내 판매액 추이



자료: 식품의약품안전처, 「식품 및 식품첨가물 생산실적」, 각 연도.

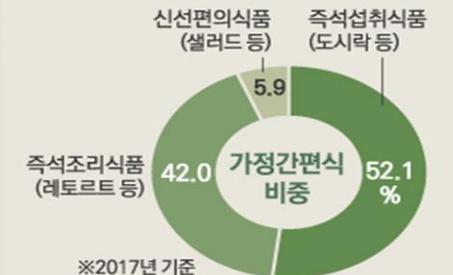
국내 가정 간편식 시장 규모 추이



단위: 억원, 괄호 안은 증감율(%) 자료: 한국농수산식품유통공사

그래픽: 홍영택 기자 NewsWay

가정 간편식 시장 규모



※2017년 기준

연암뉴스

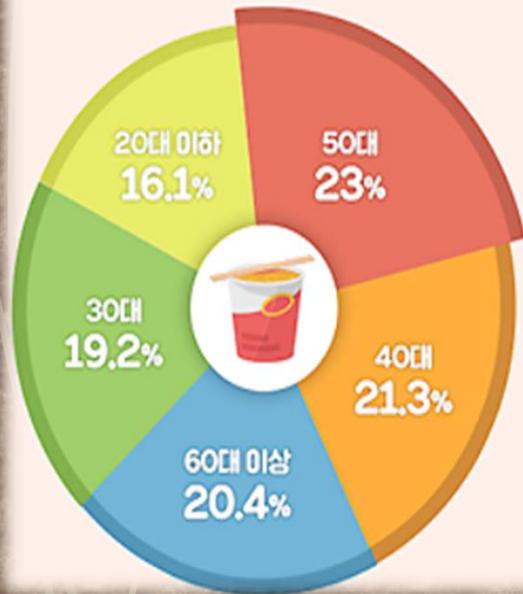
※자료: 농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사

6-2. 家庭簡便食(HMR)成長の見通し

13

家庭の手軽な家庭食市場, 3年間で63%も急成長 - 生鮮便利食品は美容と健康に関心が高い20~30代および社員のサラダ消費増加で急速に成長したと分析され, 消費者は家庭簡便食を主に食事代用として利用しているが旅行用, おつまみ用, ダイエットなど消費目的が多様化する現象だ.

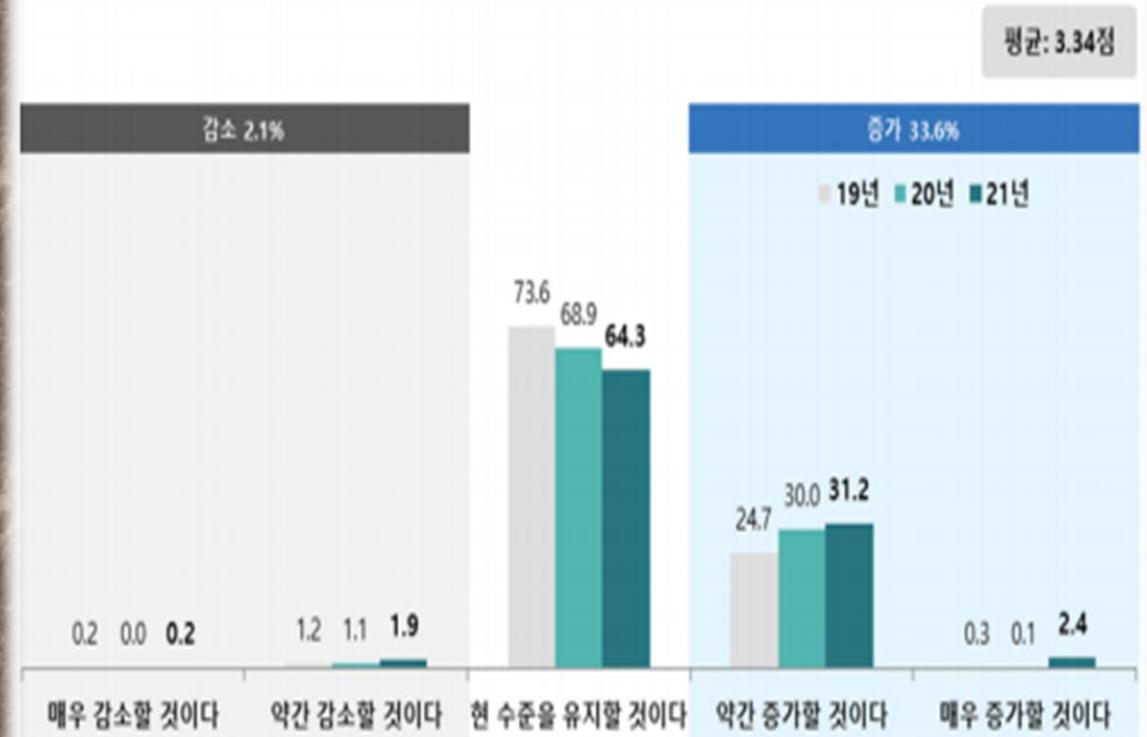
가정간편식 구매고객 비율



가정간편식 시장 성장률



향후 1년 간편식 구입 변화 예상



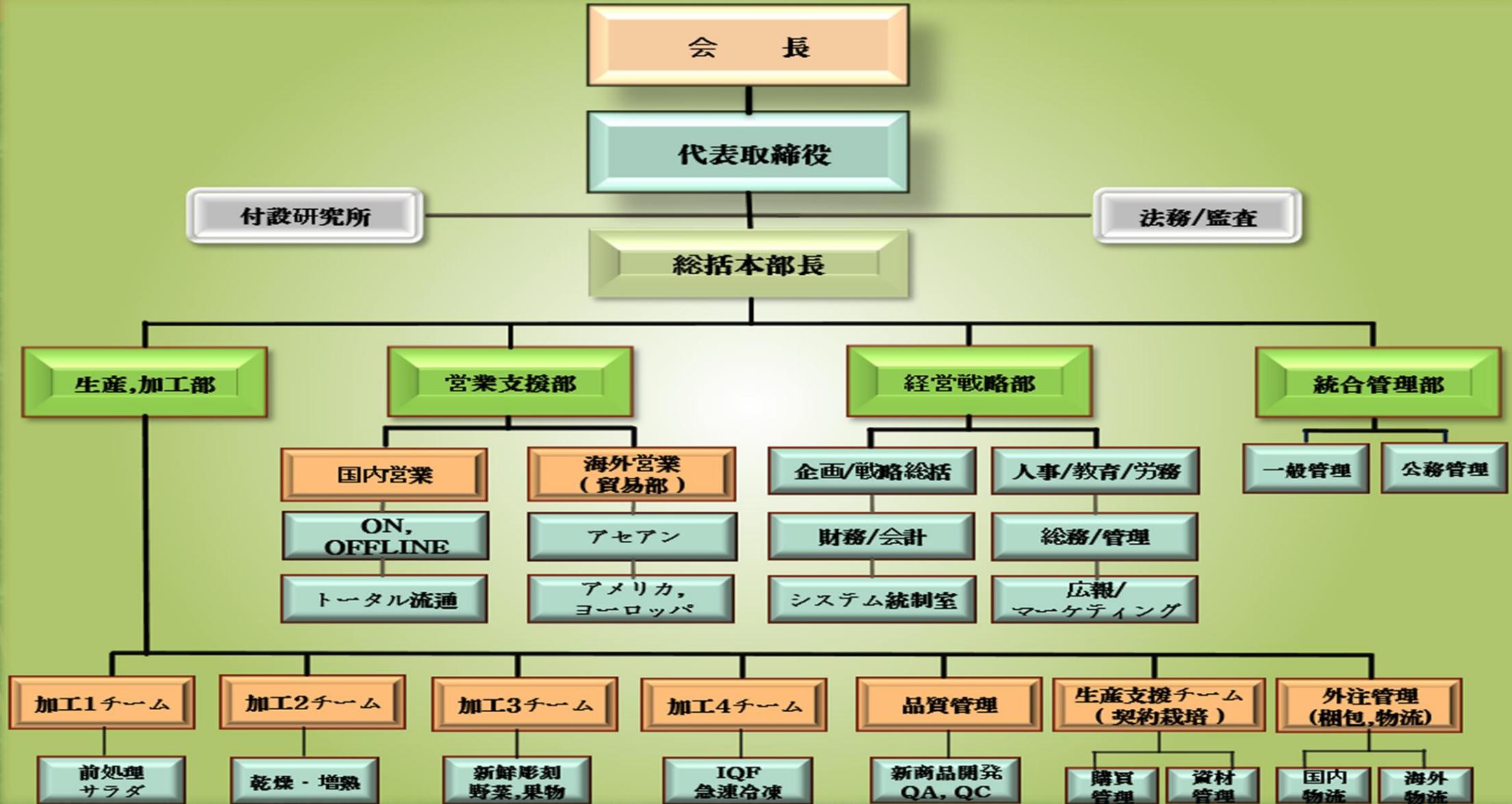
자료: 가공식품태도조사 온라인조사결과(2021)

購入年齢順位: 50代(23%), 40代(21.3%), 60代以上(20.4%) 30代(19.2%), 20代以下(16.1%)

家庭簡便食のメニューの多様化と利便性で簡便食を求める消費者は増加し続けると予想

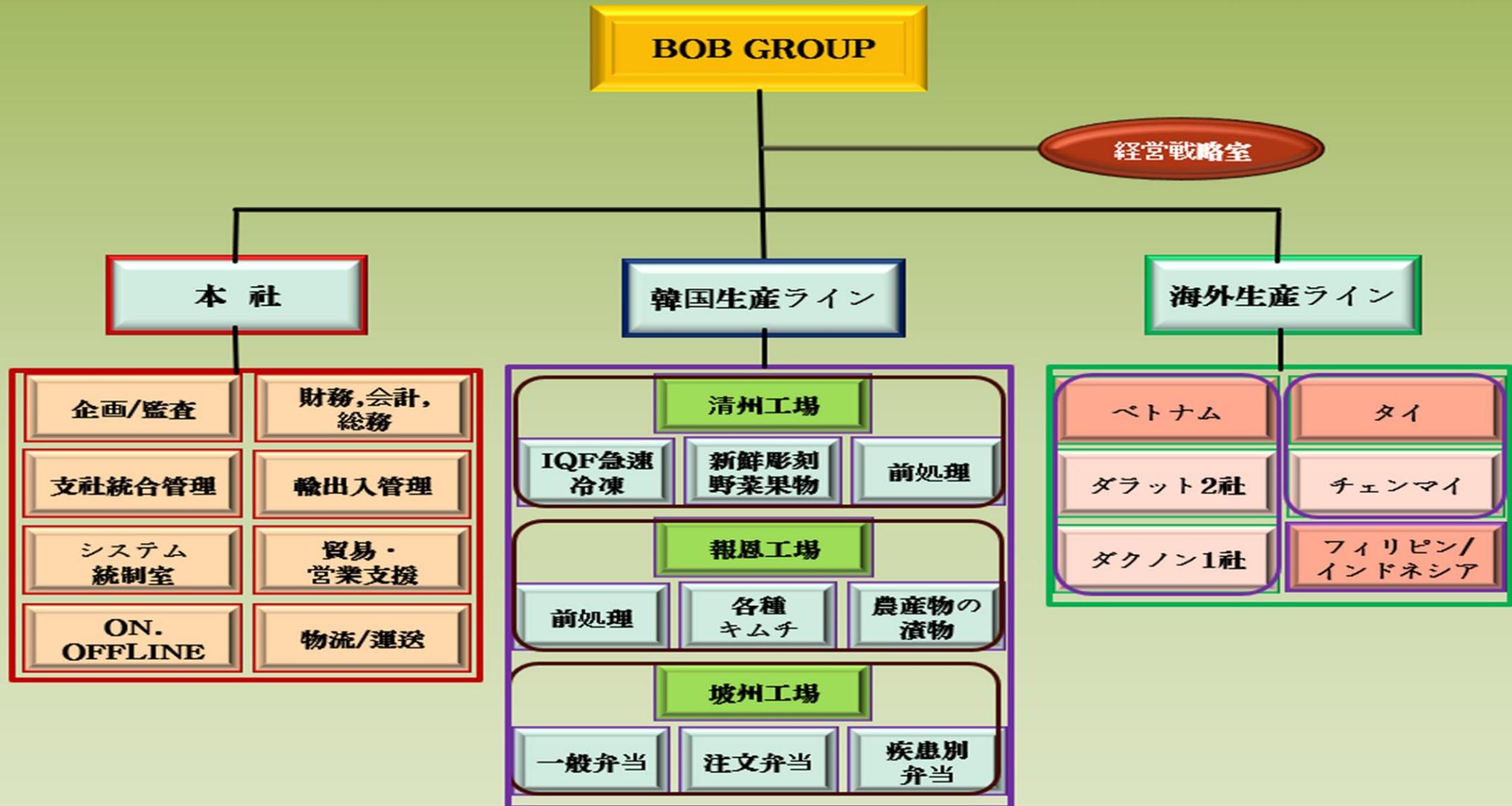
7-1. BOB 組織図

14



7-2. BOB 協力会社の系列構図

15



8. 本社 正規雇用 予想人員

16

| 職位 | 人員(数) | 勤務先 | 学歴 | 備考 |
|-------|-------|-------|--------|----------|
| 役員 | 4 | 本社/工場 | 大卒 | |
| 法務監査役 | 1 | 本社/工場 | 大卒 | |
| 総括電算職 | 4 | 本社/工場 | 大卒 | |
| 広報職 | 3 | 本社/工場 | 大卒 | |
| 営業職 | 5 | 本社/工場 | 大卒 | |
| 事務職 | 30 | 工場 | 高卒, 大卒 | |
| 研究職 | 5 | 工場 | 大卒 | |
| 技術管理職 | 3 | 工場 | 工大卒 | |
| 品質管理職 | 5 | 工場 | 大卒 | |
| 生産管理職 | 7 | 工場 | 大卒 | |
| 公務職 | 3 | 工場 | 短大卒 | |
| 生産職 | 130 | 工場 | 高卒以上 | |
| 合計 | 200+ | | | 外国人雇用を除く |

베트남 동탐성, 견터시의
협업파트너(MARRY)사
와 현장 교육 협력으로
교환 근무 협의 완료

◆ BOB 農産物スマート加工工場全体の紹介



BOB

대자연의 신선함을 그대로~~~



1. 스마트 ICT시스템 - 生産統合管理

18

스마트生産工場稼動時, 生産職의 Operation 상태および設備動作状态など工程で発生するすべての状况의 데이터를リアル타임でモニタリングすることで安定的で最適化された生産活動を提供



2. 스마트 ICT시스템의構築

19

業務効率化
製造自動化

會計/財務システム

営業システム

ON, OFFLINE관리

영업유통관리

고객관리

經營支援システム

전략/성과 관리

홍보/마케팅

경영지원관리

인사총무관리

生産システム

설비관리

생산관리

Operation System

생산계획

공정관리

生産支援システム

출입관리

출하관리

재고관리

창고관리

구매관리

基準情報管理

(Product / Item / BOM / 原副資材)

企業資源管理システム(ERP)
工場運営システム(MES)
供給管理システム(SCM)
製品開発支援システム(PLM)
(製造革新マインドの向上,5S3錠,
品質,生産性向上,
物流および資材など統合管理)



BOB 本社 農産物スマート加工工場

20



□ BOB 本社工場の核心事項

21

全体設備ライン === (産業分類コード:10309)

1. 農産物加工ライン(ベルギー, ドイツ, スウェーデン, イタリア, 日本)

IQF急速冷凍ライン / 彫刻果物野菜ライン / 乾燥果物野菜ライン / 増熟ライン / 搾汁ライン / サラダライン / お弁当ライン / 野菜前処理ライン(キャベツ, レタス, セロリ, ロメイン, ラディチオ, チコリ, フダンソウなどの葉菜の前処理. プチトマト, ピーマンの前処理. ジャガイモ, ニンジン, サツマイモなどの球根類の前処理. 玉ねぎ, ブロッコリー, ズッキーニの前処理. ニラ, ワケギの前処理. 玉ねぎ, じゃがいも脱皮ライン・・・)

- 一日処理能力 = 80,000kg / 8H 基準, 月1,800ton / 22日基準
160,000kg / 1.5H 초과 기준, 3,500ton / 22일 기준

2. 弁当加工ライン(4社と業務協約締結)

一般弁当, 冷凍弁当, オーダーメイド弁当, 生態疾患別弁当, 体重調節弁当, ご飯バーガー, こんにゃくラーメン

- 一日処理能力 = 40,000個 / 8H基準-2ライン, 月880,000個 / 22日基準

3. 冷蔵, 冷凍保存積載量(入庫:18個, 出庫:13個 分離倉庫, 補助倉庫は除く)

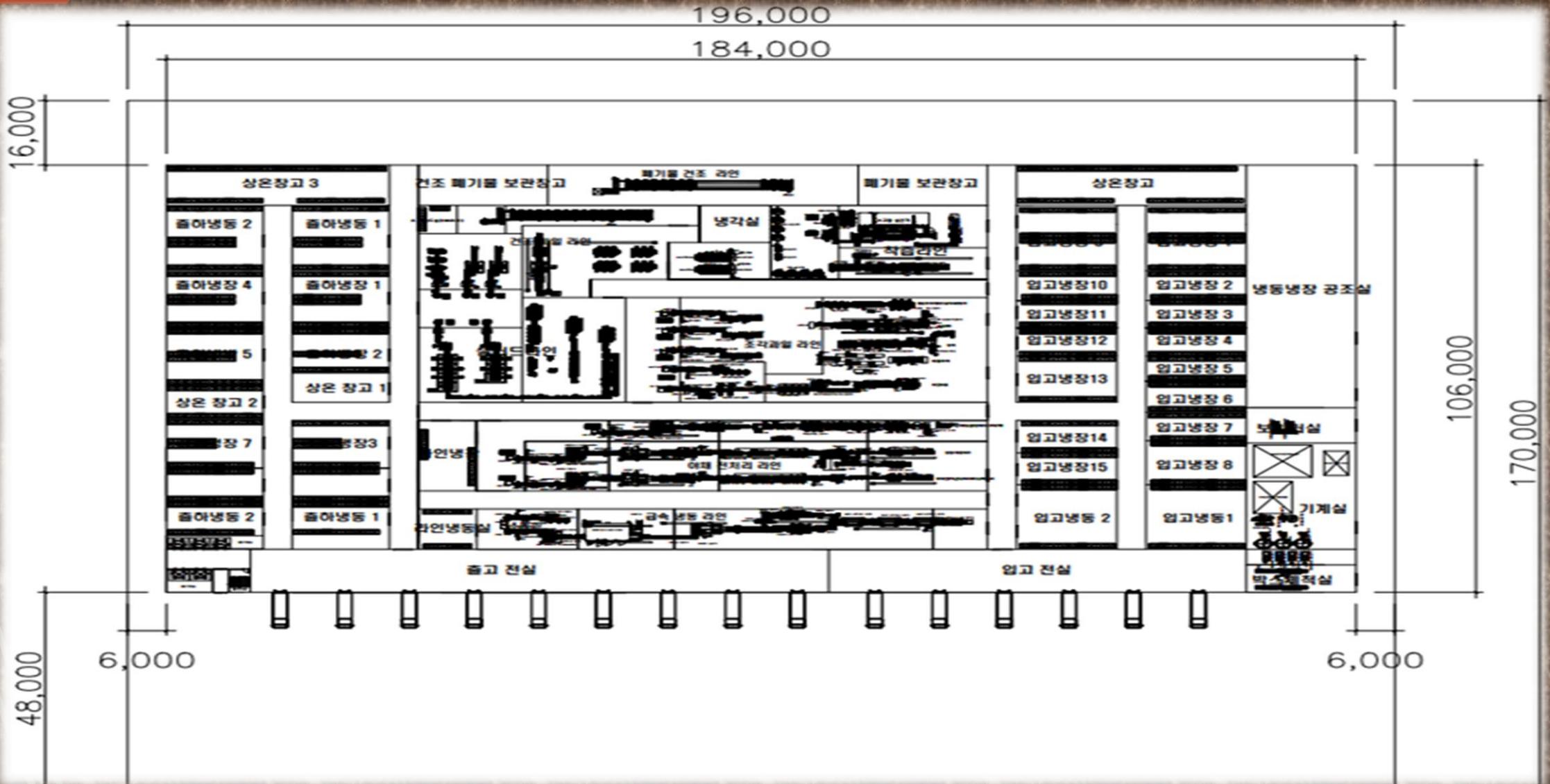
- 一日積載能力 = 1,923,529kg / ≒2,000ton / 5トン車基準 - 400台

4. 一日用水, 電力, ガス使用計画

- 用水: 350톤(Mix 370トン) / 電力: 1,900kw(太陽光活用) / ガス: 1,600m³

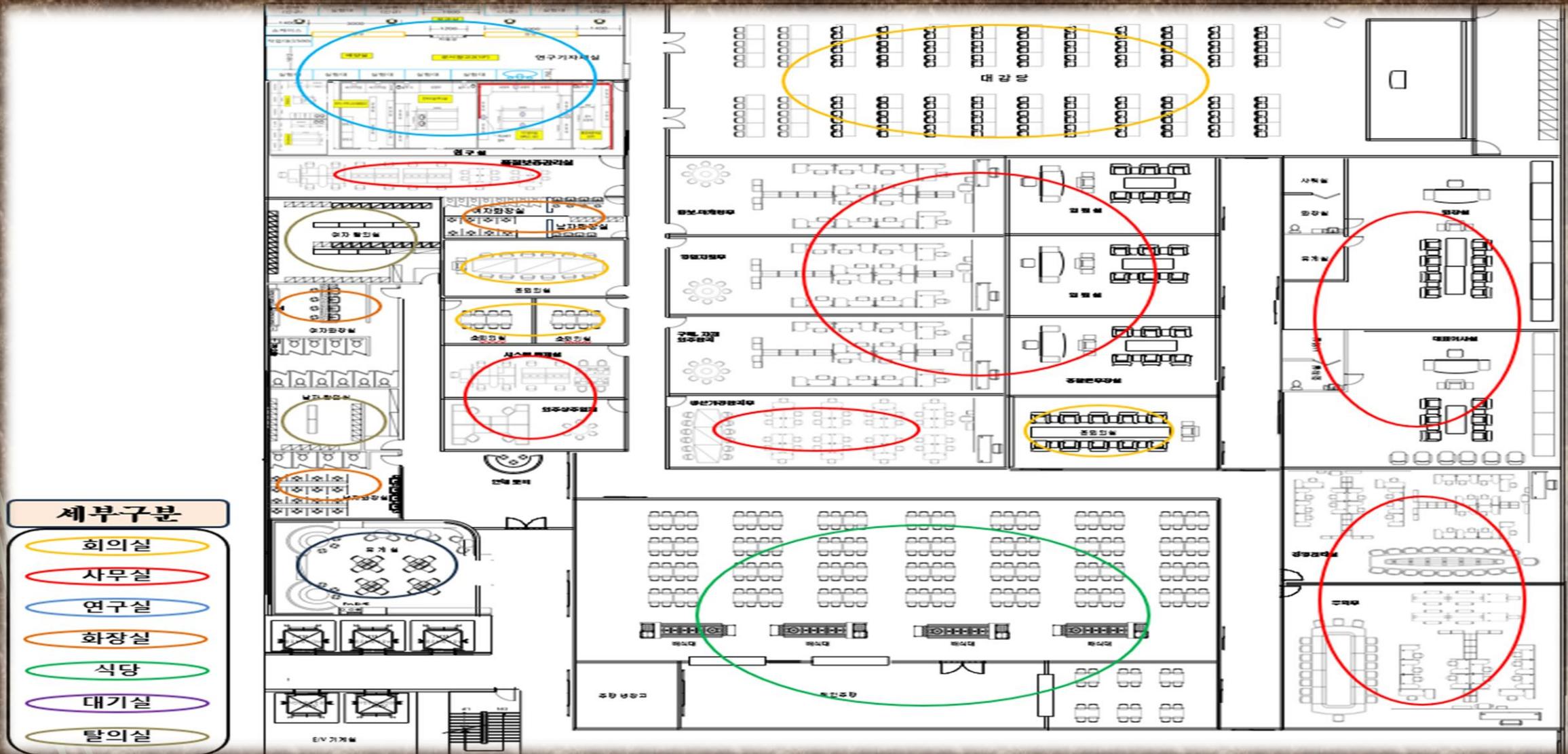
1階 平面図(生産洞)

22



□ 2階 平面図(事務棟. 研究棟)

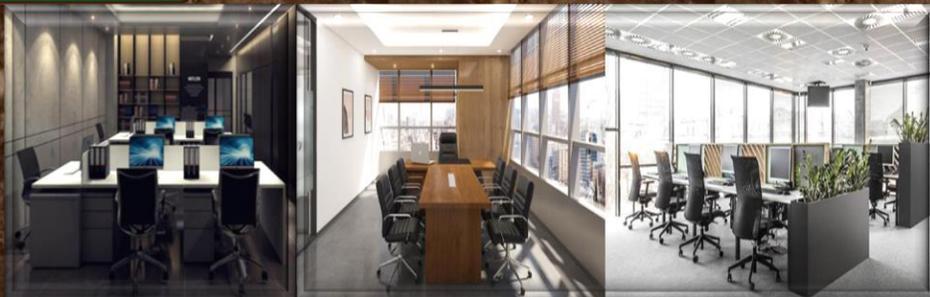
23



BOB 本社 室内 インテリア

24

オフィス



トイレ



会議室



テラス



職員食堂



休憩室



BOB 環境にやさしい有機農 加工工場

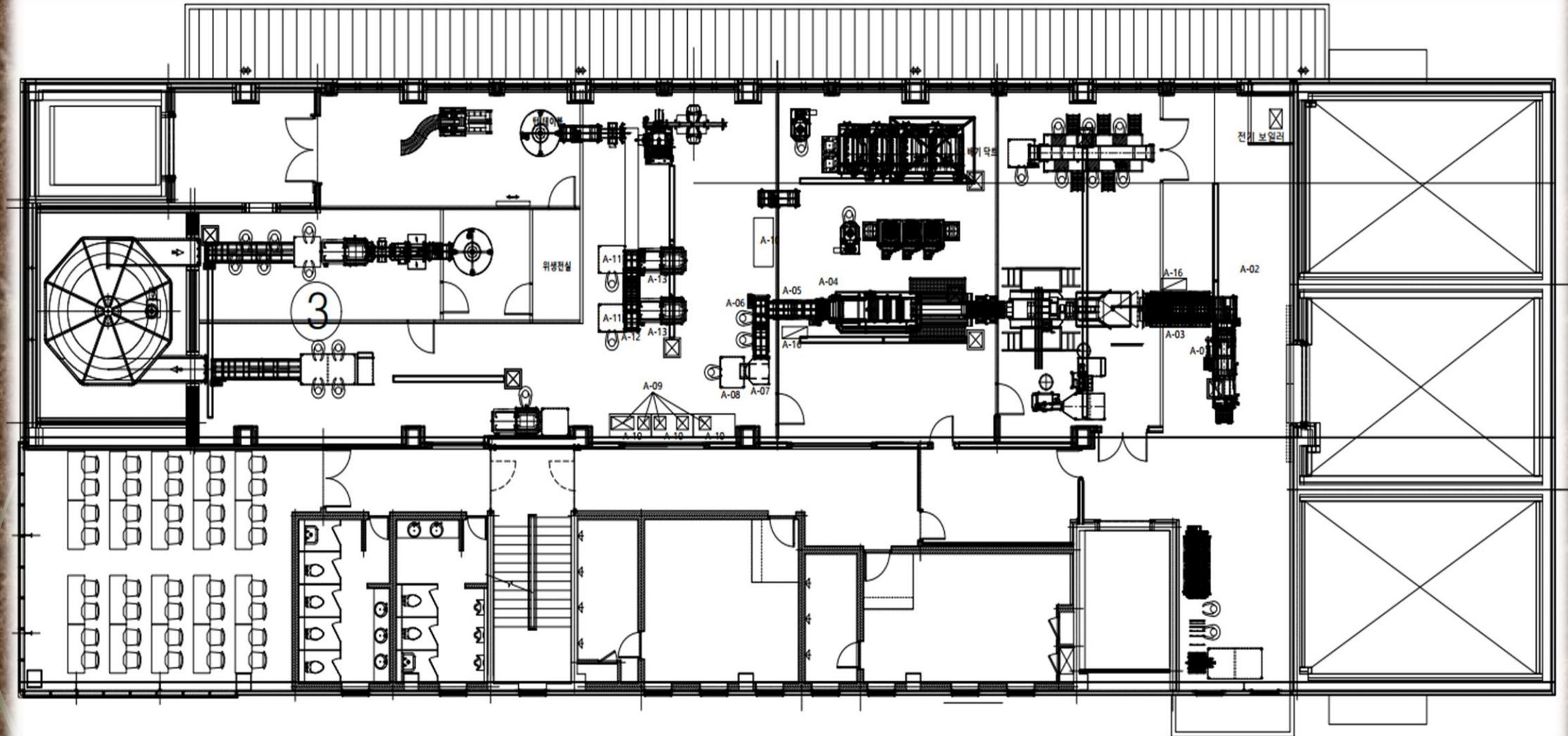


25



BOB 環境にやさしい有機農 加工工場(平面図)

26

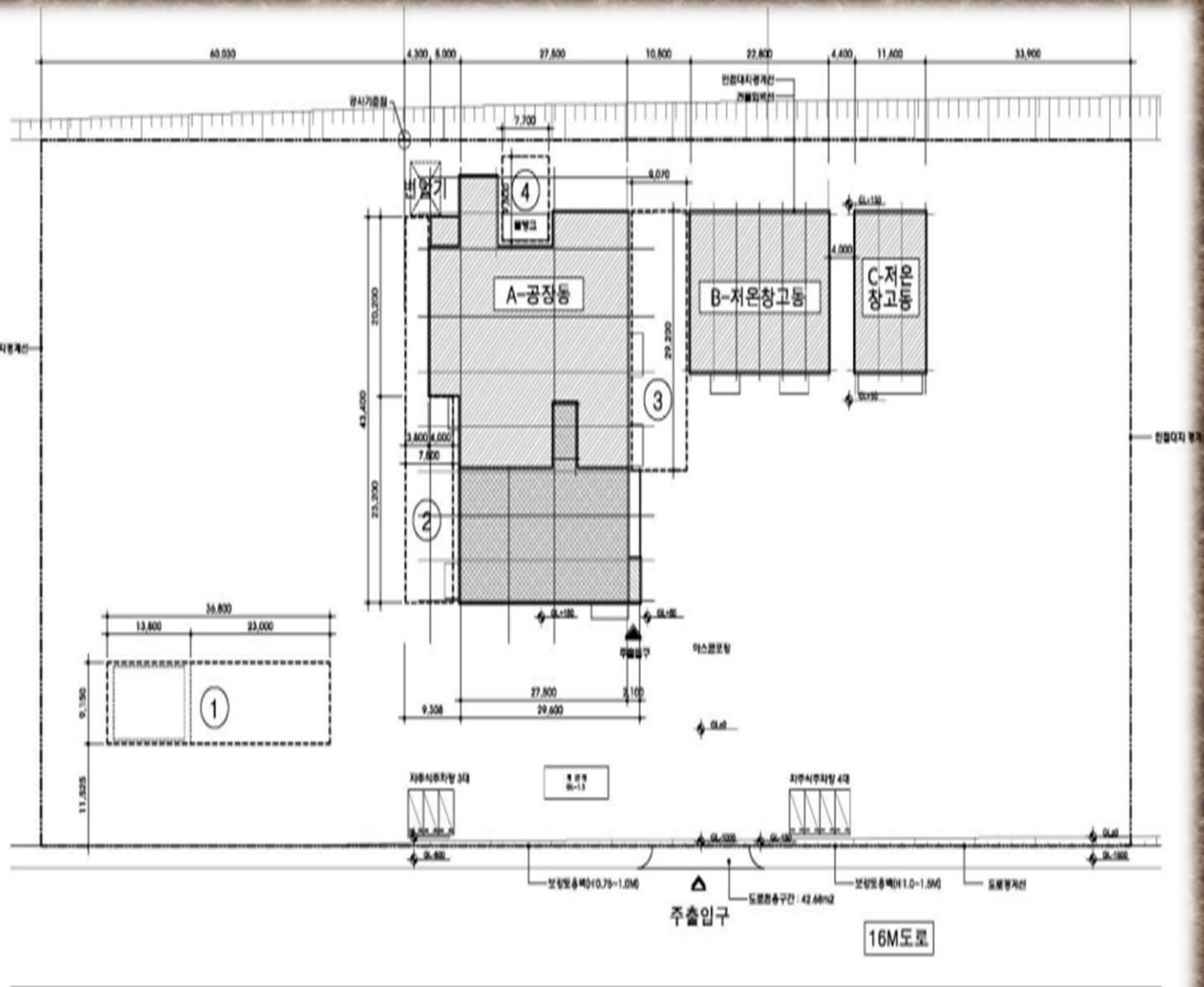


BOB キムチ及び漬物 加工工場

27



BOB キムチ及び漬物 加工工場(平面図)



BOB オーダーメイド弁当 加工工場

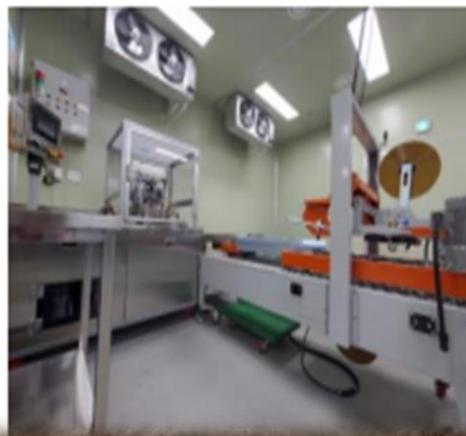
29



BOB オーダーメイド弁当 生産ライン

30

総面積:約300坪 1階:HMR自動化ライン, 冷凍, 冷蔵施設
2階:HMR予備ライン, 更衣室 / 3階:事務室, 付属研究室, 食堂, 休憩室



BOB カンタ農産物スマート加工工場

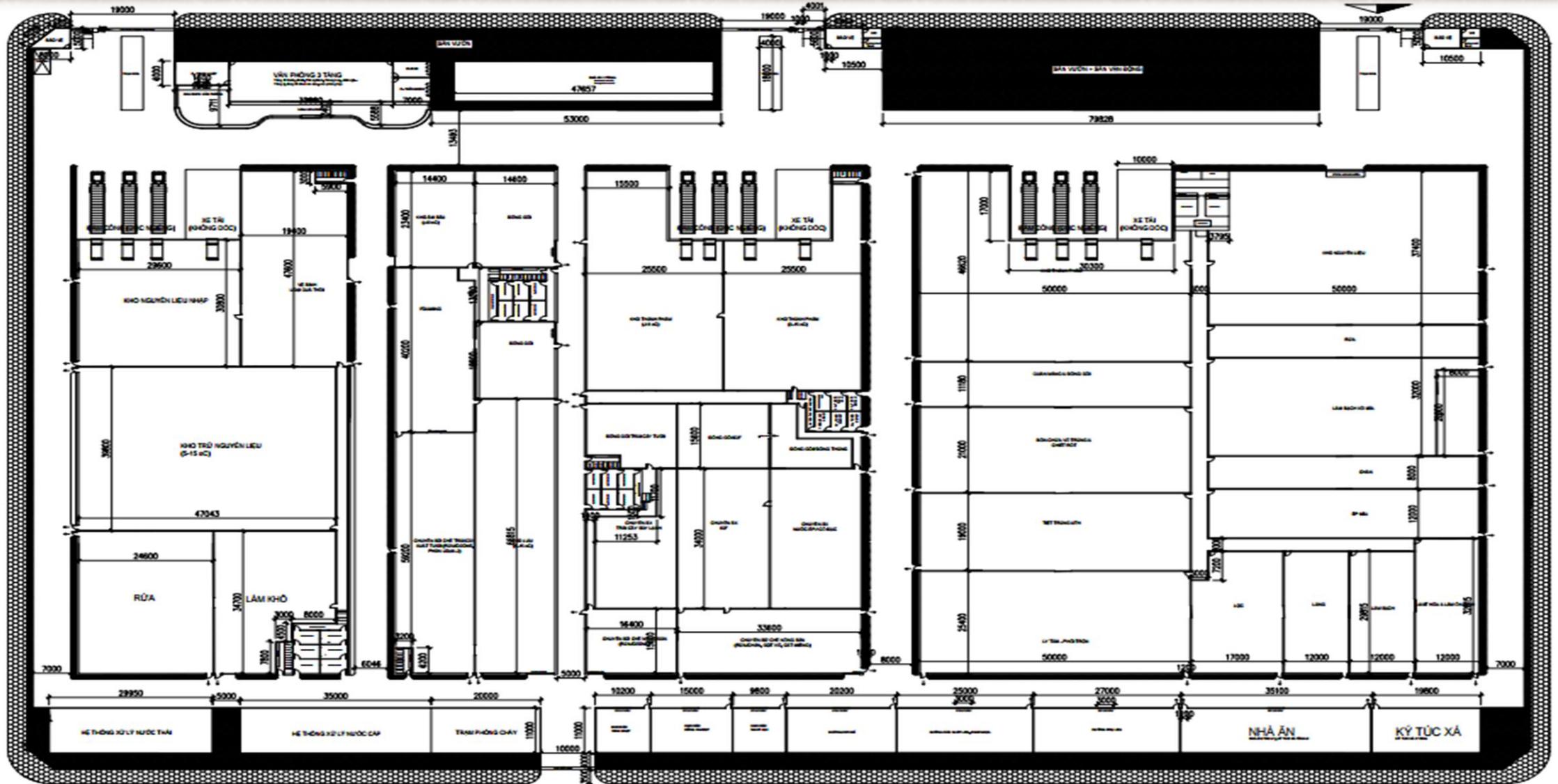


31

(2024年第1次完工/15,000坪)



BOB カンタ農産物 加工工場-平面図



BOB ハウジャン農産物加工工場 (2025年3月完成 / 21,000坪)



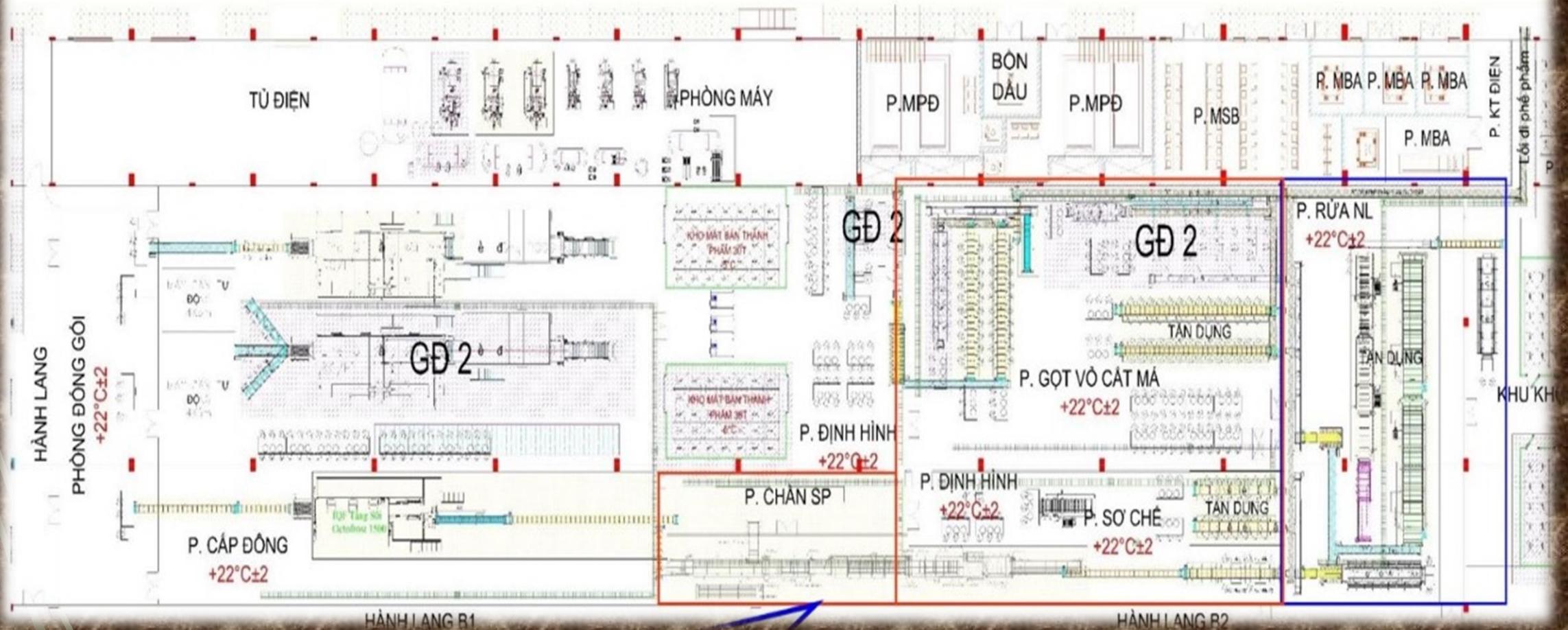
33



BOB ハウジャン加工工場-平面図

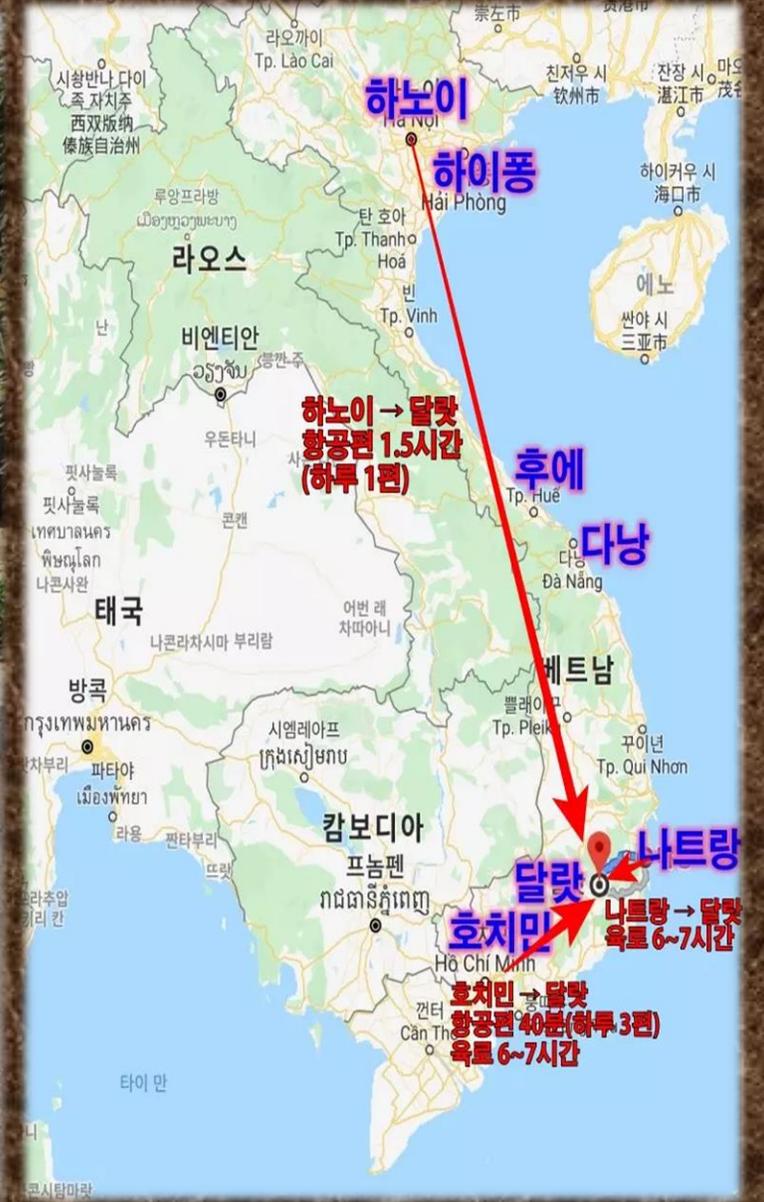
34

Tóm tắt Chức năng xưởng IQF



BOB 다투트 농산물 스마트 가공공장

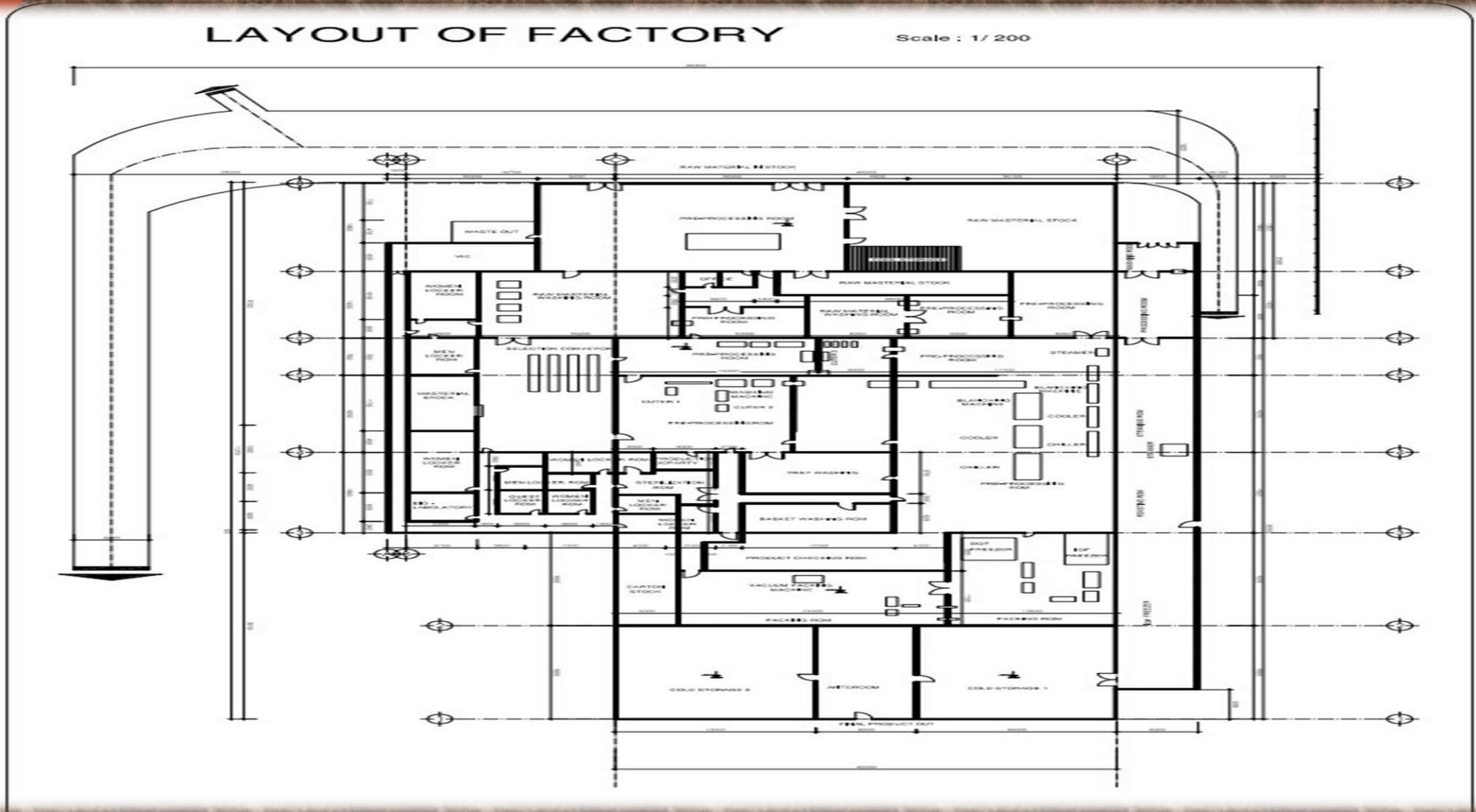
35



BOB ダラットスマート加工工場 平面図



36



BOB 베트남의富美興直営マーケット オープン予定



37

여자 화장실

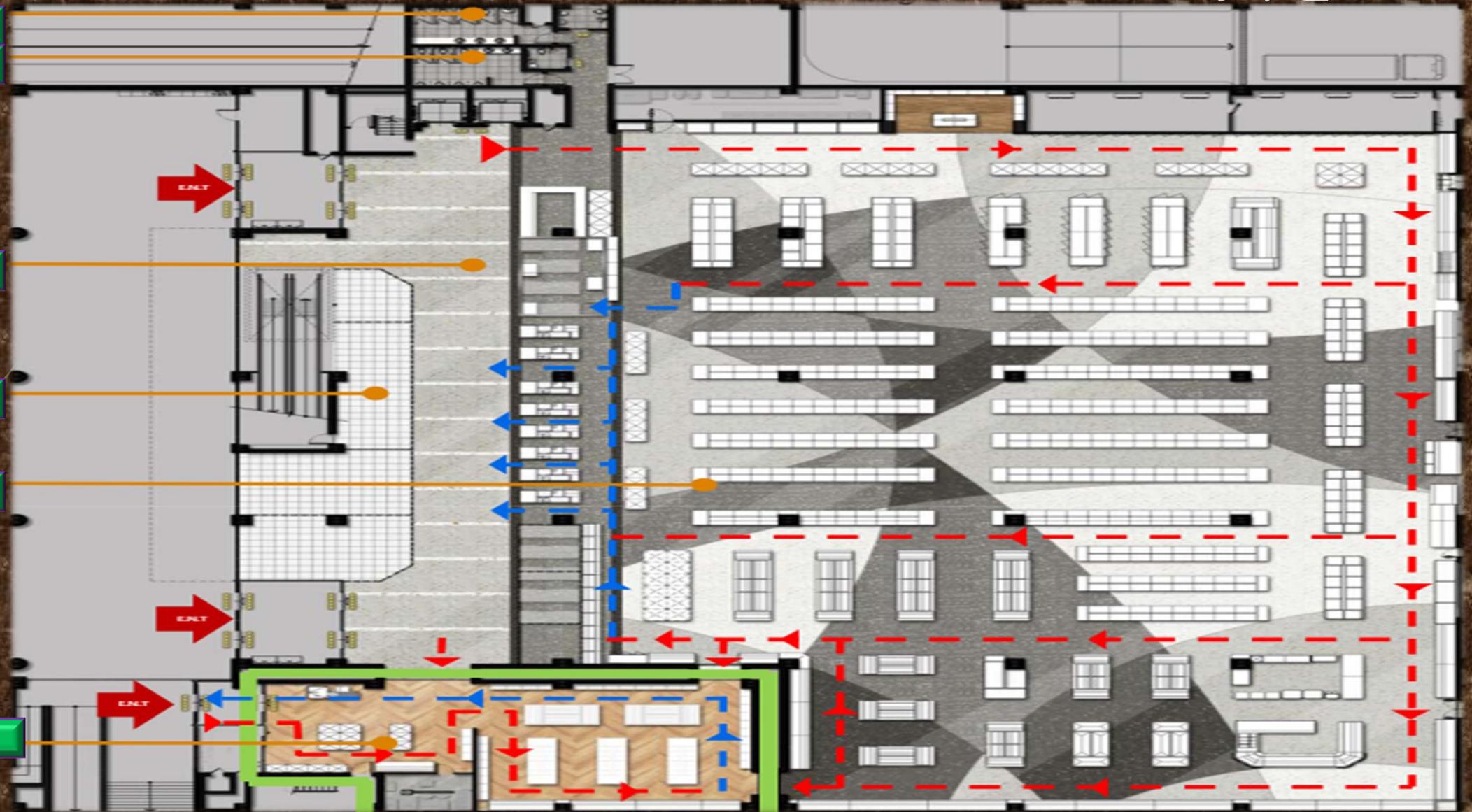
남자화장실

공용 홀

커피하우스

매장

유기농 판매장



BOB ベトナムの富美興直営マーケット オープン予定



38



◆ 株式会社BOB 詳細事業計画



BOB

대자연의 신선함을 그대로~~~



1-1. 製品別 月予想 購入数量

40

| 카테고리 | 품목 | 월구매수량 (톤) | 포장단위 (kg) | 비고 |
|------|-----------|--------------|--------------|------------|
| 채소류 | 신선고추(청,홍) | 350 | 10 | 신선, 가공 |
| | 일본 파리고추 | 400 | 4 | 수출, 신선, 가공 |
| | 대파 | 300 | BK | |
| | 쪽파 | 30 | 1 | |
| | 단호박 | 380 | 8 | |
| | 백다다기 | 180 | 50~100ea/망 | 신선, 가공 |
| | 취청 | 150 | 4 | 수출, 신선, 가공 |
| | 생강 | 90 | 10~20 | 신선, 가공 |
| | 피마늘(대서) | 60 | 10 | |
| | 간마늘 | 150 | 10~20 | |
| | 비트 | 80 | 10 | 수출, 신선, 가공 |
| | 부추 | 200 | 2, 4 | 신선, 가공 |
| | 상추(청,홍) | 80 | 4 | |
| | 깻잎 | 130 | 4 | |

1-2. 製品別 月予想 購入数量

41

| 카테고리 | 품목 | 월구매수량 (톤) | 포장단위 (kg) | 비고 |
|------|----------|--------------|--------------|------------------|
| 채소류 | 알타리(총각무) | 300 | 8 | 신선, 가공, 절임 수출 포함 |
| | 시금치 | 150 | 4 | 수출, 신선, 가공 |
| | 갓(청, 홍갓) | 300 | 5 | 신선, 가공, 절임 수출 포함 |
| | 얼갈이 | 80 | 4 | 신선, 가공 |
| | 열무 | 150 | 4 | |
| | 배추 | 600 | 10 | 수출, 신선, 가공 |
| | 쌈배추 | 120 | 8 | 신선, 가공 |
| | 무 | 500 | 18 | 수출, 신선, 가공 |
| | 시래기 | 300 | 2 | 수출, 가공 |
| | 양상추 | 200 | 8 | 수출, 신선, 가공 |
| | 당근 | 150 | 20 | |
| | 양배추 | 400 | 8 | 수출, 신선, 가공 |
| | 애호박 | 80 | 5 | |
| | 가지 | 300 | 8 | 수출, 신선, 가공 |

1-3. 製品別 月予想 購入数量

42

| 카테고리 | 품목 | 월구매수량 (톤) | 포장단위 (kg) | 비고 |
|------|-------|--------------|--------------|------------|
| 채소류 | 가지 | 300 | 8 | 수출, 신선, 가공 |
| | 피망 | 100 | 10 | |
| | 파프리카 | 250 | 5 | |
| | 두릅 | 60 | 2 | 신선, 가공 |
| | 순무 | 200 | 5 | |
| | 미삼 | 80 | 1 | 수출, 신선, 가공 |
| | 양파 | 500 | 20 | 원물, 수출, 가공 |
| | 토마토 | 300 | 10 | 수출, 신선, 가공 |
| | 방울토마토 | 200 | 5 | |
| | 송이토마토 | 50 | 4 | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

1-4. 製品別 月予想 購入数量

43

| 카테고리 | 품목 | 월구매수량 (톤) | 포장단위 (kg) | 비고 |
|------|-----------|--------------|--------------|------------|
| 과실류 | 수박 | 150 | ea | 수출, 신선, 가공 |
| | 조롱수박 | 120 | 5 | |
| | 멜론 | 150 | 8 | |
| | 대추 | 80 | 4 | 신선, 가공 |
| | 배 | 400 | 15 | 수출, 신선, 가공 |
| | 사과 | 500 | 10 | |
| | 킹스베리 | 50 | 2 | |
| | 딸기(설향,금실) | 120 | 2 | |
| | 살구 | 40 | 5 | 신선, 가공 |
| | 복숭아 | 100 | 4.5 | |
| | 포도(샤인포함) | 300 | 2, 5 | 수출, 신선, 가공 |
| | 감귤 | 180 | 10 | 수출, 신선, 가공 |
| | 대봉감 | 150 | 10 | |
| | 유자 | 150 | 10 | |

1-6. 製品別 月予想 購入数量

45

| 카테고리 | 품목 | 월구매수량 (톤) | 포장단위 (kg) | 비고 |
|---------|-----------|--------------|--------------|---------------|
| 서류 및 특작 | 고구마 | 400 | 10 | 수출, 신선, 가공 |
| | 감자 | 250 | 20 | |
| | 히카마 | 80 | 10 | 신선, 가공 |
| | 야콘 | 50 | 10 | |
| | 콜라비 | 150 | 10 | 수출, 신선, 가공 |
| | 마(장마, 단마) | 40 | 10 | 신선, 가공 |
| | 찹쌀 | 25 | 20 | 원물, 가공 |
| | 현미 | 30 | 10 | |
| | 보리쌀 | 40 | 10 | |
| | 눌린보리쌀 | 20 | 10 | |
| | 콩(소립, 중립) | 50 | 20 | 원물, 가공 |
| | 들깨 | 50 | 10 | 수분 10.0% 이하일것 |
| | 알땅콩 | 50 | 10 | 날알모양, 크기 균일 |
| | 수삼 | 80 | 10 | 1뿌리당 50G이상 |

1-7. 製品別 月予想 購入数量

46

| 카테고리 | 품목 | 월구매수량 (톤) | 포장단위 (kg) | 비고 |
|---------|--|--------------|--------------|--------------|
| 서류 및 특작 | 팥 | 30 | 10 | 신선, 가공 |
| | 찰수수 | 25 | 20 | |
| | 메밀 | 15 | 20 | |
| | 옥수수 | 150 | 30~90ea | 수출, 신선, 가공 |
| | 율무 | 10 | 10 | 신선, 가공 |
| 버섯류 | 큰느타리(새송이) | 100 | 2 | 수출, 신선, 가공 |
| | 느타리 | 120 | 2 | |
| | 표고버섯 | 160 | 4 | |
| | 양송이 | 80 | 2 | |
| | 팽이 | 60 | 2 | 육질탄력, 고유의 향기 |
| | <p>輸入野菜(38種), 果物(67種)は品目の多様性により別途整理する。 原物購入が基本で漬物, おかず類, 加工品目, 生鮮食品の輸出は除外されている。</p> | | | |

2-1. 入,出庫 冷蔵冷凍 負荷計算 積載量 基準

47

| | 면적 (평) | 1일입고량 (KG) | TON/일 | 적재 랙 PL / 일 | 5톤 차량 / 일 |
|-------|-----------|---------------|-------|----------------|--------------|
| 입고전실 | 482 | 186,030 | 186 | | 37대 |
| 냉장창고1 | 116 | 134,258 | 134 | 200BLT가능 | 27대 |
| 냉장창고2 | 116 | 134,258 | 134 | 200BLT가능 | 27대 |
| 냉장창고3 | 116 | 134,258 | 134 | 200BLT가능 | 27대 |
| 냉장창고4 | 116 | 134,258 | 134 | 200BLT가능 | 27대 |
| 냉동창고1 | 116 | 44,753 | 45 | 200BLT가능 | 9대 |
| 냉동창고2 | 116 | 44,753 | 45 | 200BLT가능 | 9대 |
| 냉동창고3 | 116 | 44,753 | 45 | 200BLT가능 | 9대 |

2-2. 入,出庫 冷蔵冷凍 負荷計算 積載量 基準

48

| | 면적 (평) | 1일입고량 (KG) | TON/일 | 적재 랙 PL / 일 | 5톤 차량 / 일 |
|---------|-----------|---------------|-------|----------------|--------------|
| 출하전실 | 670 | 151,164 | 151 | | 30대 |
| 냉동창고4 | 132 | 50,895 | 51 | 200BLT가능 | 10대 |
| 냉동창고5 | 74 | 28,665 | 29 | 200BLT가능 | 6대 |
| 냉동창고6 | 136 | 52,650 | 53 | 200BLT가능 | 11대 |
| 냉동냉장점용1 | 136 | 52,650 | 53 | 200BLT가능 | 11대 |
| 냉동냉장점용2 | 136 | 52,650 | 53 | 200BLT가능 | 11대 |
| 냉동냉장점용3 | 136 | 52,650 | 53 | 200BLT가능 | 11대 |
| 냉장창고5 | 40 | 46,069 | 46 | 100BLT가능 | 9대 |
| 냉장창고6 | 136 | 157,950 | 158 | 200BLT가능 | 32대 |
| 냉장창고7 | 136 | 157,950 | 158 | 200BLT가능 | 32대 |
| 냉장창고8 | 136 | 157,950 | 158 | 200BLT가능 | 32대 |
| 냉장창고9 | 136 | 104,969 | 105 | 200BLT가능 | 21대 |
| 합 계 | | 1,923,529 | 2,000 | | 400 |

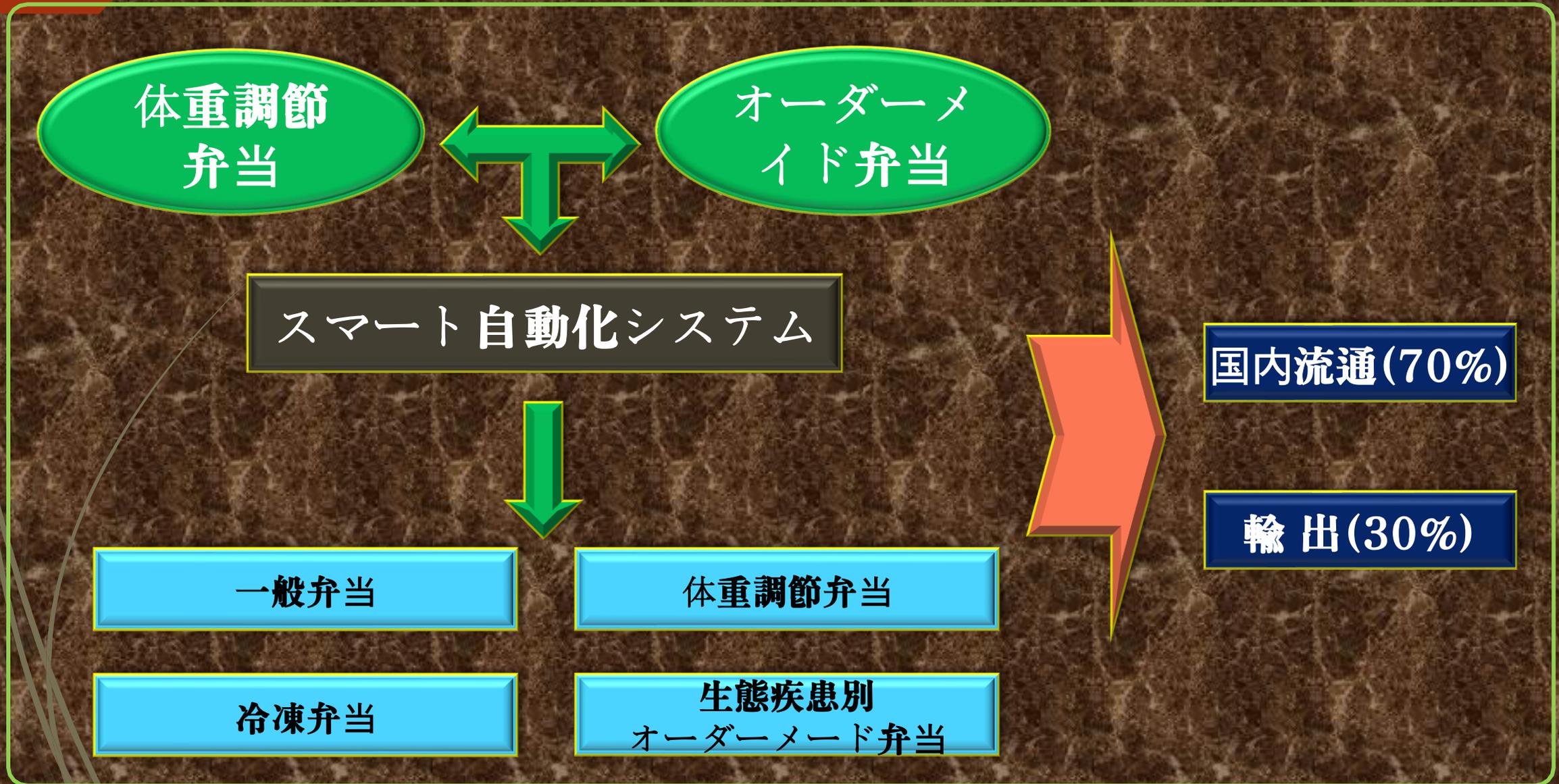
3-1. 生産製品間のシナジー構図(新鮮偏移)

49



3-2. 生産製品間のシナジー構図(4社OEM弁当)

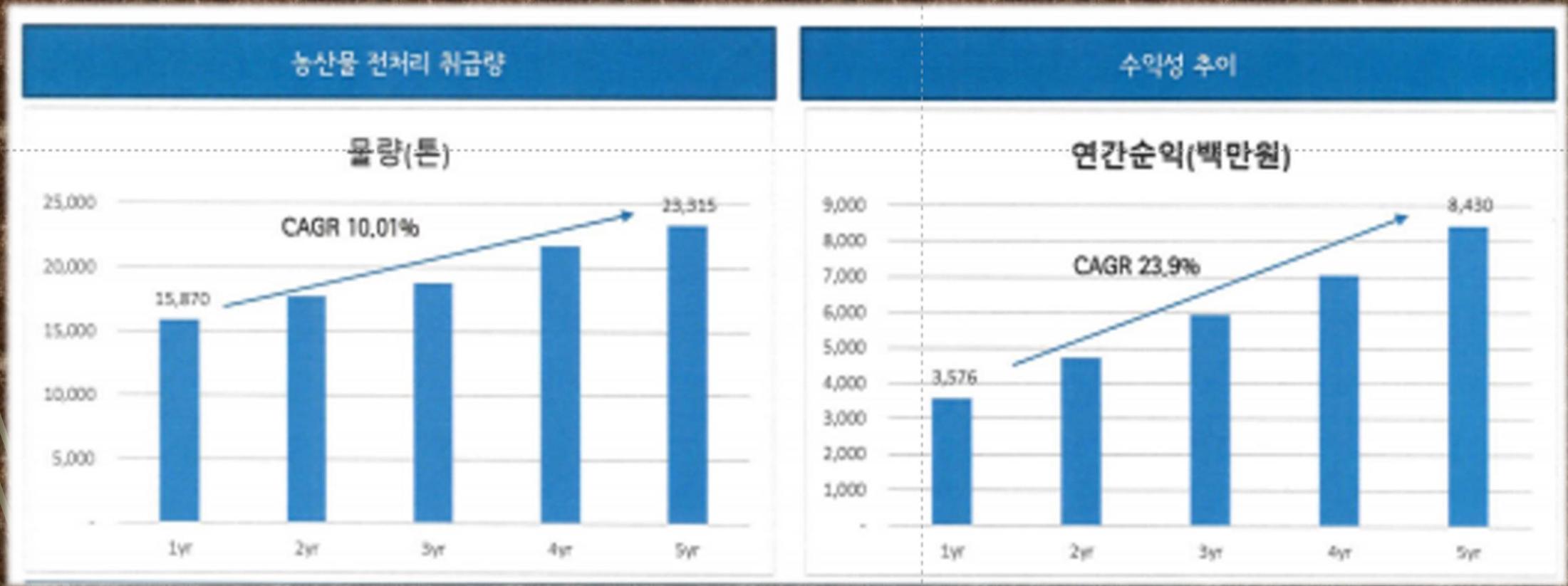
50



4-1. 5カ年の 売上予想傾向

51 農産物前処理物量は生産1年目(2025年)15,870トン処理後,年平均10%ずつ成長増加を目標とする.

- 純益増加率が物量増加率を上回る年平均23.9%の見通しだ.
- 増加要因は新旧輸出ラインの拡大と自社運用効率性の改善に起因する要因.
- 国内農産物及び一部輸入農産物(野菜38種,熱帯果物67種)の前処理完成品加工による売上は季節によって品目別品質均一化及び生産稼働率の安定化及び土着化を目標とする-契約栽培を優先的に先行.



4-2. 5カ年の 予想売上決算

52

ケア弁当, オーダーメイド弁当, 新鮮野菜, 果物のチヂミ処理, IQF冷凍, 乾燥, 搾汁, 増熟など.. ワンラインシステムの売上で構成.

全体生産品のうち国内流通は30%, 海外輸出依存度は70%で海外貿易輸出の割合が高いものと5カ年戦略企画を期待する.

- 全施設設備完了後, 約3~4ヶ月間の安定化期間が必要. 設備業者常駐体系で公務部署と試験生産点検稼働が必須.

全生産ラインで食品リサイクルループを構築し植物資源循環システムを基盤に高付加飼料化, 化粧品素材, 水溶化食品素材, 健康機能食品機能性素材など多様な高付加機能性新素材を開発して量産する計画で売上が付加される場合, 純利益率が9%P以上の上昇効果が予想される. これは現在の費用構造を余裕を持って計算し保守的な収益指標を示したことも一因となっている.

* 年度別売上現況目標予想

(契約栽培は品目や季節ごとに異なり, 状況によって変動する場合がある)/OEM弁当ラインを除く

(単位:千ウォン)

| 期間 | 品目 | | 売上 | | 純益 | | 利益(%) | 売上比率 | |
|------|--------|--------|------------|--------|------------|--------|--------|------|-----|
| | 物量(トン) | 成長率(%) | 年間売上 | 成長率(%) | 年間純益 | 成長率(%) | | 国内 | 海外 |
| 試験生産 | 815 | | 3,005,876 | | 240,470 | | | 43% | 57% |
| 1次年度 | 15,870 | | 59,115,255 | | 7,921,444 | | 13.40% | 45% | 55% |
| 2次年度 | 17,775 | 12% | 66,450,171 | 12% | 9,891,142 | 25% | 14.89% | 43% | 57% |
| 3次年度 | 18,808 | 6% | 74,471,026 | 12% | 11,384,792 | 15% | 15.29% | 42% | 58% |
| 4次年度 | 21,692 | 15% | 82,791,332 | 11% | 12,807,452 | 12% | 15.47% | 41% | 59% |
| 5次年度 | 23,315 | 7% | 91,626,955 | 11% | 14,220,569 | 11% | 15.52% | 40% | 60% |

5. 地域住民の派生効果

53

栽培管轄地域の派生効果

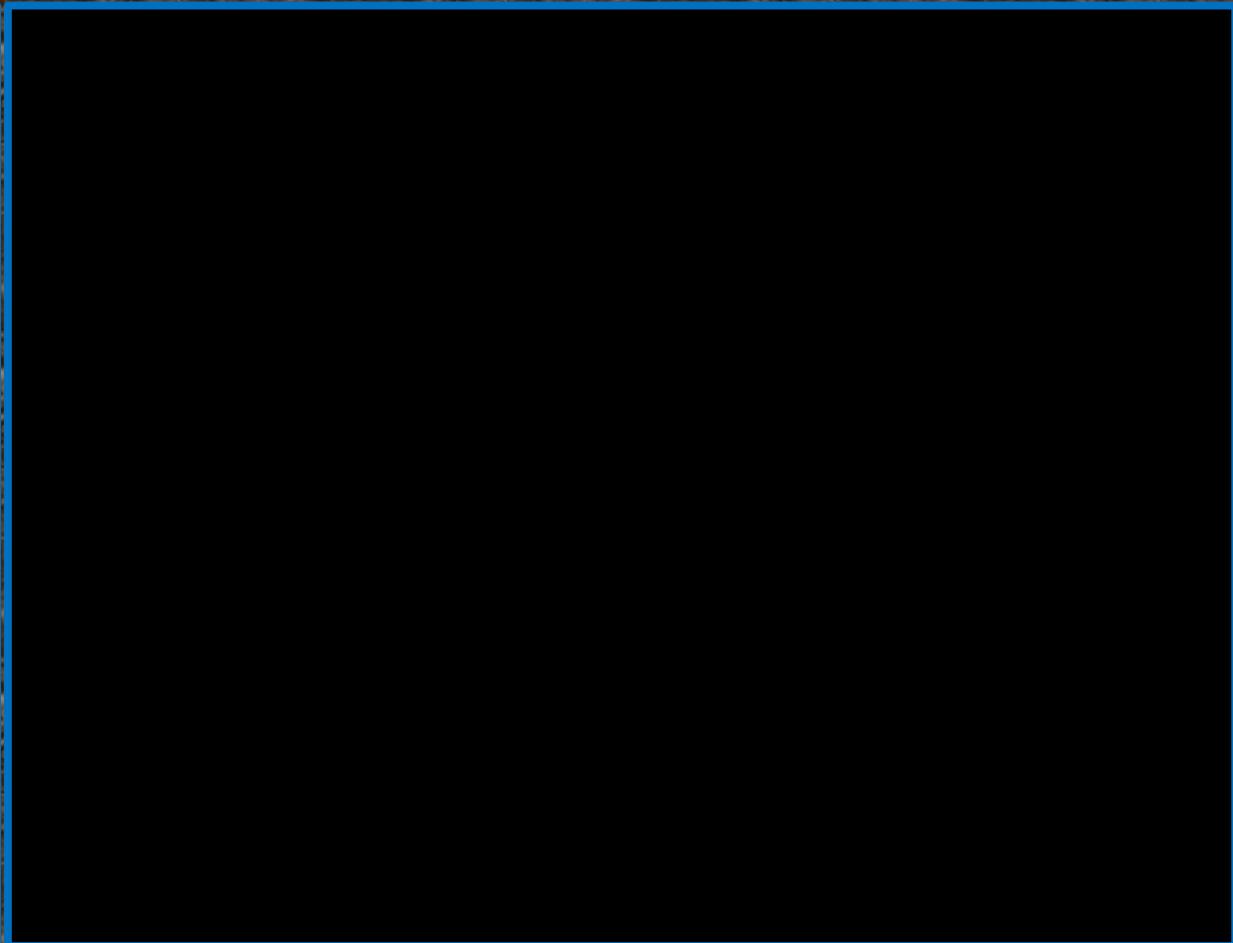
- ・ 地域農家で生産される農産物を当社との契約により栽培・流通活性化し地域農家に安定した所得創出効果を極大化。
 - 農産物原料の円滑な買入れのため品目別,季節別農家との契約栽培を通じた種まきから収穫までのワンラインシステムを活用し体系的な管理による契約買取を行う計画。
 - (最高の原料差別化により安定した原・副資材の購買力確保,輸出価格の流動性を最小化)
 - 栽培可能地域の拡大に伴い労働生産力の増大(随意栽培契約)により就職率の最大化に貢献
 - 生産可能な地域住民を雇用創出することで地域失業率の減少効果
 - 地域商圏の活性化に一助. 本社だけの購入ノウハウ(ウィン=ウィン) 農家との協業体系の活性化構築
 - 直接・間接流通網の拡散で地域農産物の漸進的な流通活性化(大都市直営マーケット運営) 及び安定化に寄与。 [Cherry-sumers / \(お得意消費者:農産物の大根包装,ボックス及びバラ販売 =梱包材を減らす/ドンキホーテシステム\)](#)
- ・ 農産物契約栽培農家との協業支援事業=(小農から大農への転換)
 - 農業人の加工活動を通じた農外所得開発のための総合支援
 - 農家の安定した所得と新作物(高付加価値作物)の栽培,管理技術能力を高める。
 - 市,郡,センターと協力して共同利用施設を協議設置し,共同選別組織の育成など山地の組織化を促進し様々なサービスで販売,流通及び産地における役割強化を総合的に支援し,専門家ネットワークの構築など自立経営の全過程における類型別,段階別カスタマイズ型支援の充実を実現。
 - 生育・環境ビッグデータを収集・活用し安定した農産物栽培と高所得特用作物に基盤を構築
 - 農家所得の向上及び地域経済の活性化のため農村の有・無形資源を活用し第2次・第3次産業との連携を通じた付加価値を創出

6. 設備動画-1

54

1. JBT IQF 紹介

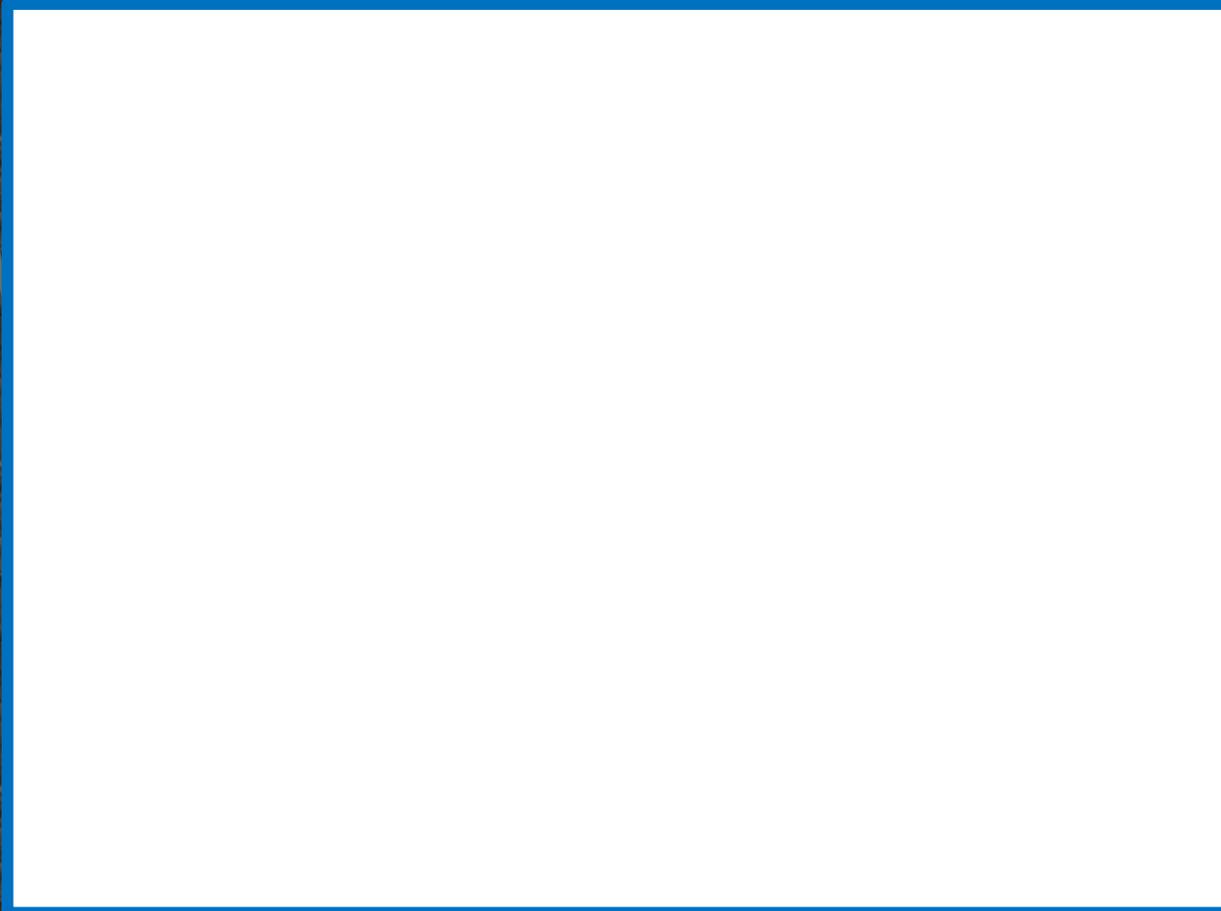
IQF 急速冷凍機の紹介



6. 設備動画-2

55

3. イチゴ IQF 急速冷凍



4. ニラ IQF 急速冷凍



6. 設備動画-3

56

5. かぼちゃ IQF 急速冷凍

6. ニンジン IQF 急速冷凍

6. 設備動画-4

57

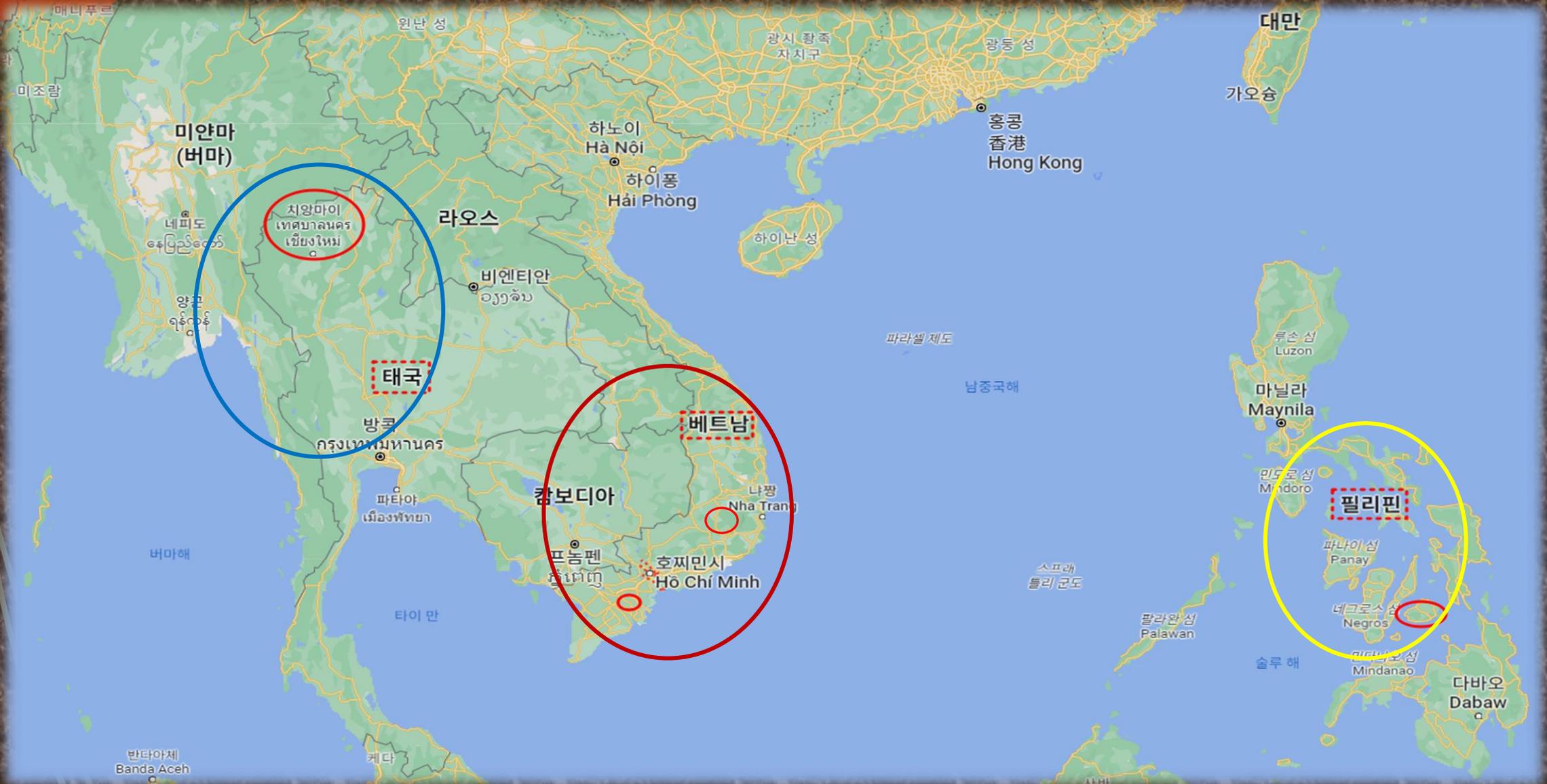
7. APPLE SLICER SKIN ON

8. JBT IQF 全体紹介



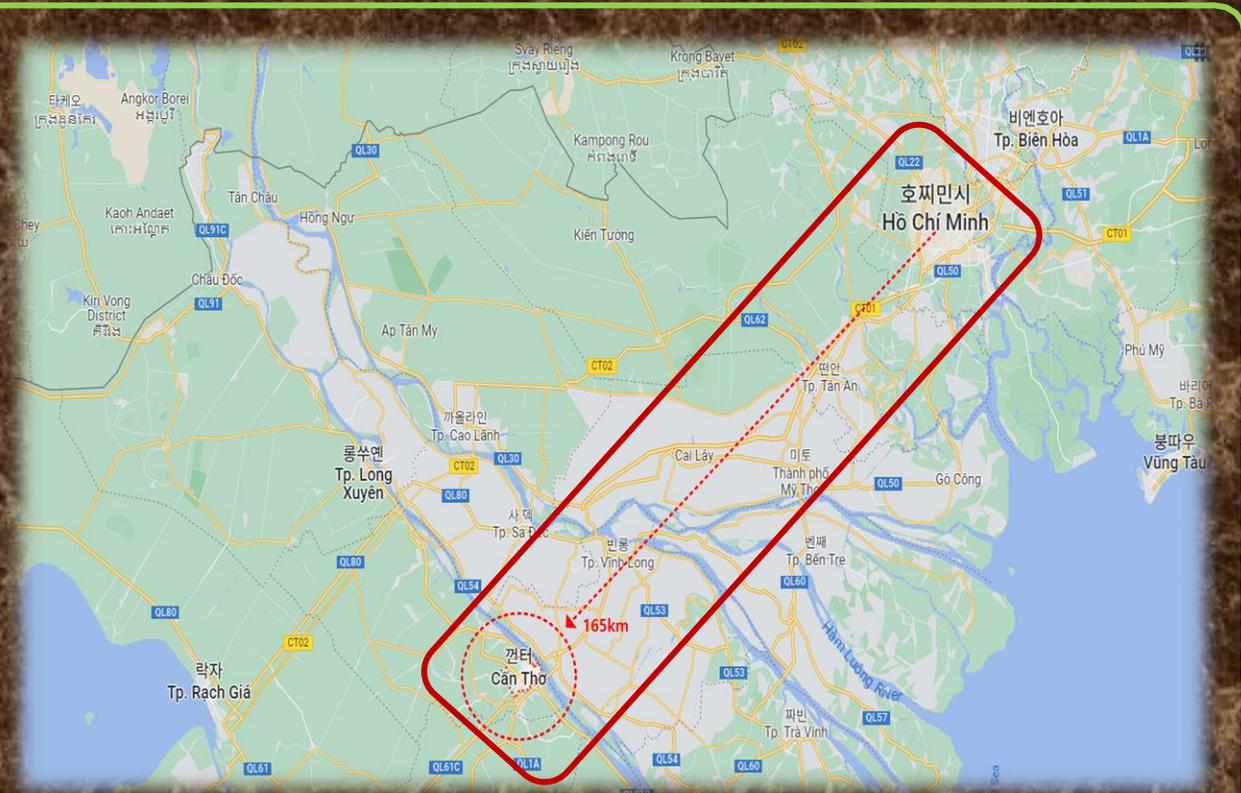
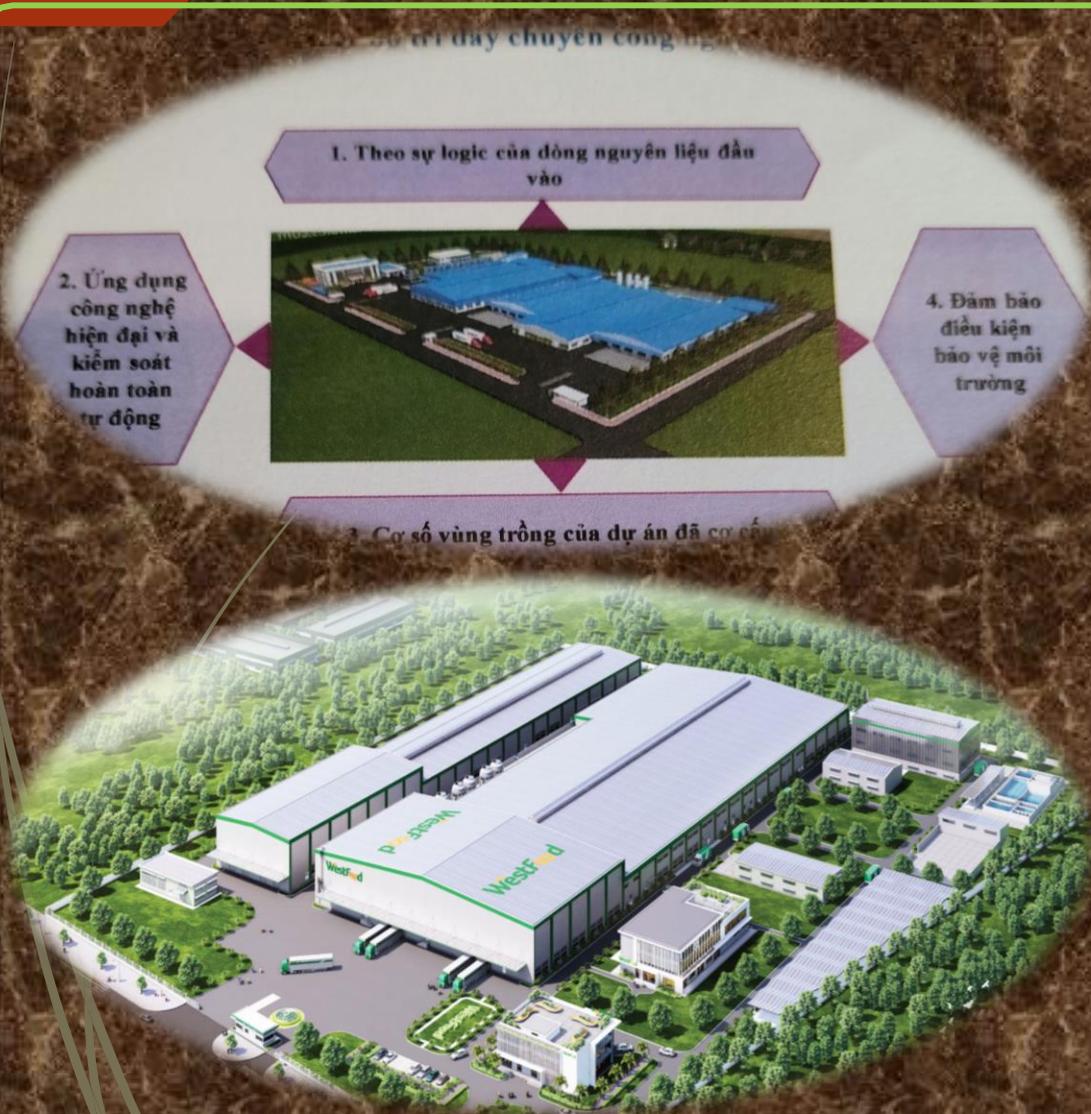
7. 海外協業進行事業~3ヶ国と協約

58



7-1. 海外協業進行事業 – ベトナム(東塔城, カンタ市) BOB

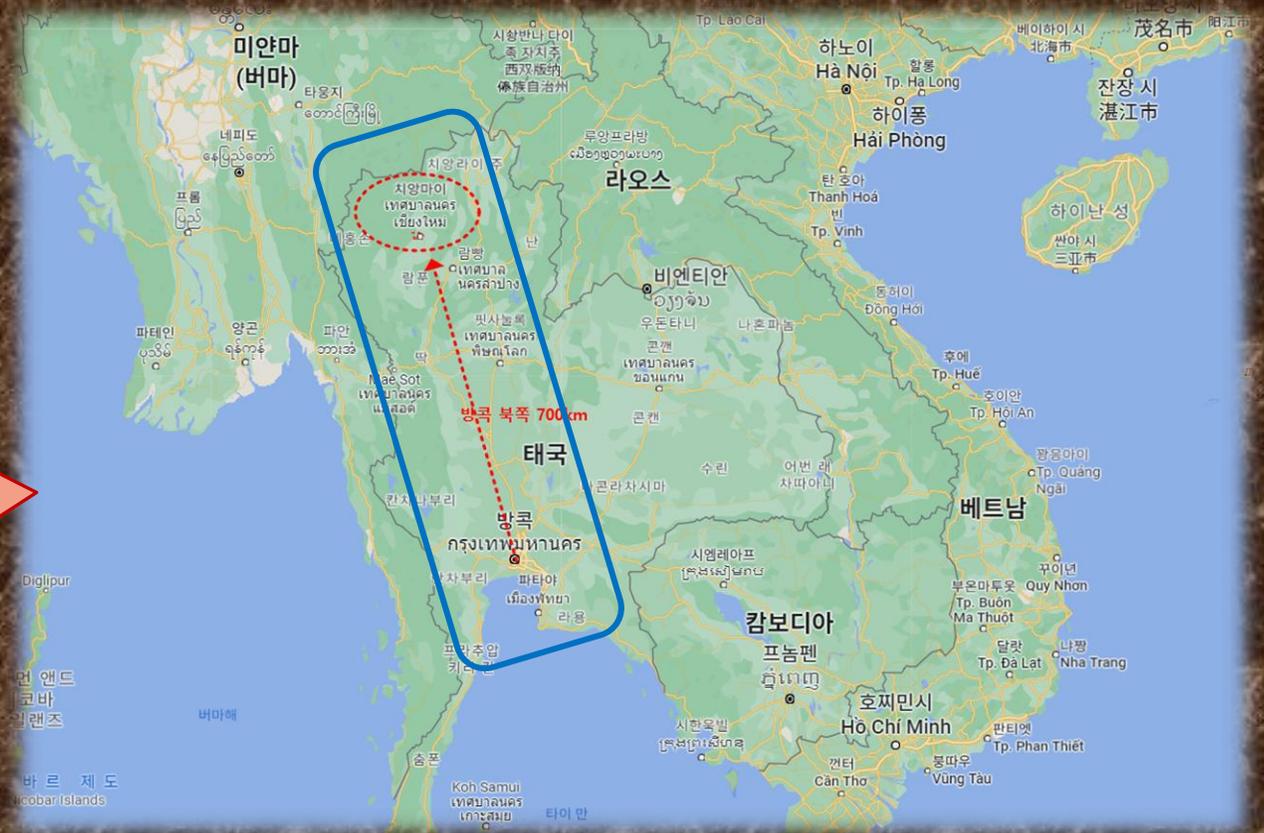
59



- カンタ市CairongとHaugiangに15,000坪+21,000坪規模の農産物スマート加工工場2ヶ所と各産地集荷場の予冷空調システム施設設備10ヶ所余りを準備中であり,農産物輸出入および経営共助協約締結を完了し両社貿易活性化を期待。

- 株式会社BOB, DTT社, ウェストフード社との共同経営協力農産物輸出入, 人的資源交流協約で水準の高い人材養成に合意。

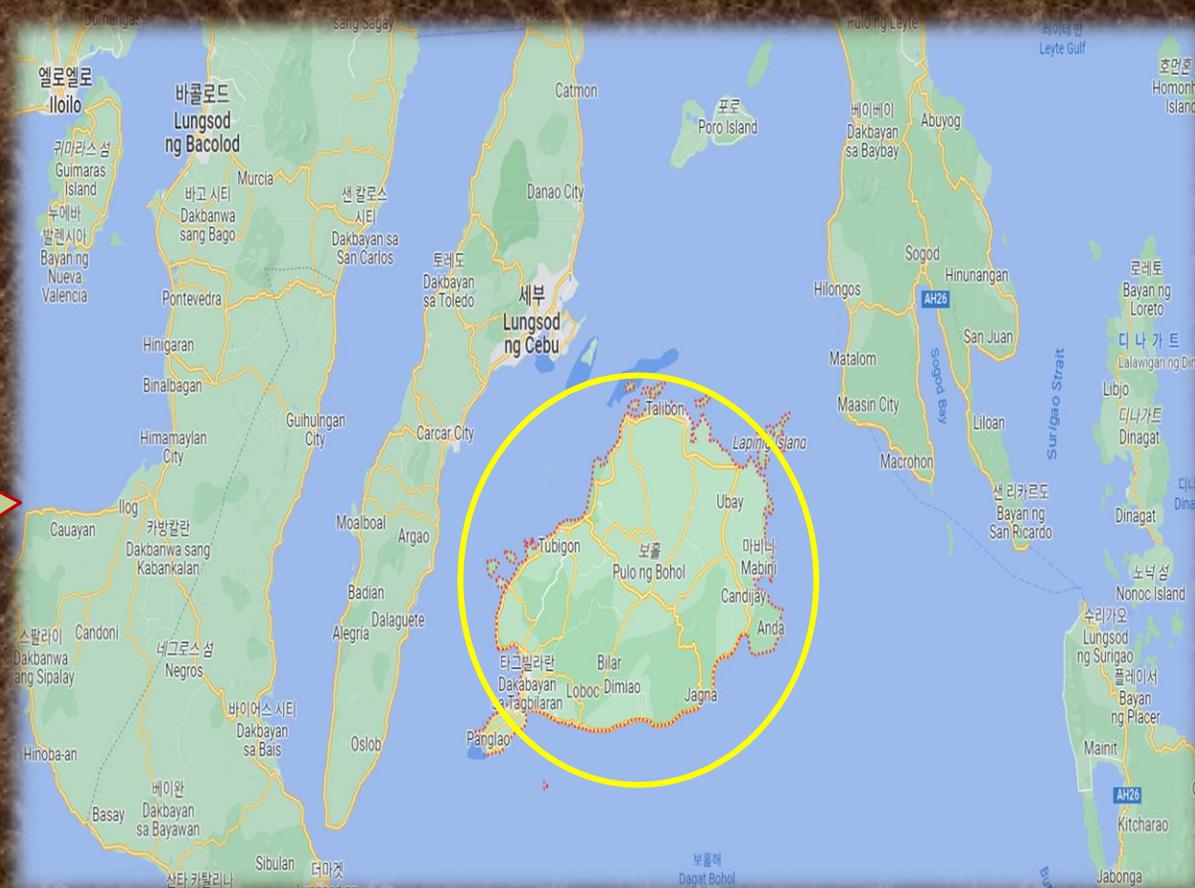
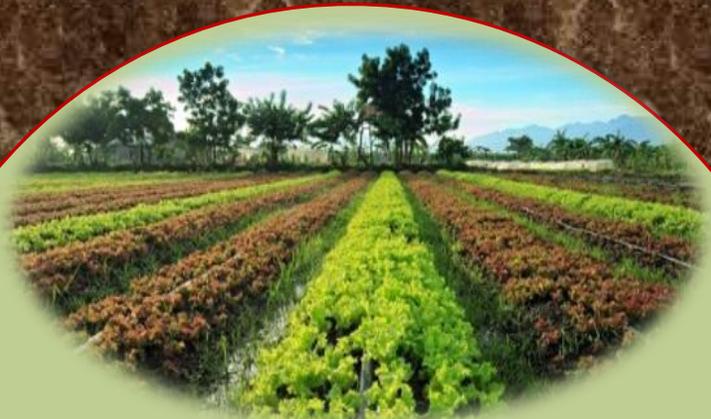
7-2. 海外協業進行事業 - タイ(チェンマイ州)



- タイ農林省, 赤十字社主管で株式会社BOBと工場プロジェクトを締結しスマート農産物加工工場新設について協議進行中.
- プロジェクト企画と工場完工まで総括指導管理し完工後5年間直接経営に参加, 今後10年間BOB社の現地支社工場として活用.

7-3. 海外協業予定事業 - フィリピン(ボホール州) BOB

61



- フィリピン政府およびボホール州と株式会社BOBとの予定事業で農産物スマート加工工場設立に対する業務協議予定中。
- 協業から工場完工までの総括企画及び完工後5年間の直接経営と今後10年間のBOBのフィリピン支社工場として活用予定。

7-4. 海外協業進行締結例

62



8-1. 輸出契約書(一部の例)

63

物品供給仮契約書

栗木食品株式会社 (以下「甲」と称する)とFOOD KING CO.,LTD (以下「乙」と称する) 相互間に物品供給契約について次のように仮契約を締結する。

第1条 (物品の内訳表)

| 品名 | 金額 (KG/¥) | 月の数量 (TON) | 総金額 (¥) | 単位 (BOX/KG) | 輸送条件 | 備考 |
|-----|-----------|------------|------------|-------------|--------------|-------------------|
| バナナ | 700 | 20 | 14,000,000 | ✓ | Cold Storage | BOB SON, PERSO |
| ナス | 230 | 30 | 6,900,000 | ✓ | 〃 | トヨタ・スーパー |
| トマト | 220 | 20 | 6,600,000 | 10 | Frozen | 熟処理 |
| オクラ | 540 | 20 | 10,800,000 | 4 | 〃 | 〃 |

(物品の最終的な金額は、本契約締結時協議して決定する)

第2条 (出荷条件)

「乙」は、第1条の物品を「甲」と「乙」が別の協議がない場合は、「甲」が提示した船積条件で出荷しなければならない。

第3条 (出荷期間)

「乙」は、第1条の物品を「甲」に発注日から14日まで出荷しなければならない。

第4条 (製品検査)

「乙」は「甲」に供給物品について「甲」に事前の検査を受けることを原則とする。ただし、「甲」が都合上検査を行うことができない場合は、添付された書類に代えることができる。

第5条 (物品の代金決済)

「甲」と「乙」は、T/TまたはAT SIGHT L/Cを基準とするもの、最終決定は、本契約締結時協議して決定する。

第6条 (契約の効力)

仮契約は、お互いの信頼を基本に拘束力はないが、「乙」の生産基盤が完了した後、「甲」は、「乙」の製品の検収を行うことができ、「甲」と「乙」のすべての条件が最終協議された以後、正式本契約に「甲」と「乙」がそれぞれ署名した日から効力が発生する。

第7条 (契約満了と延長)

仮契約の有効期間は、「乙」の生産準備完了時点までであり、「甲」と「乙」の最終本契約を締結した時点から最初の有効期間は1年とする。ただし、本契約締結後の有効期間1ヶ月前「甲」と「乙」に、別の真議がない限り、契約は次期1年自動契約で延長される。

第8条 (準用規定)

本仮契約書に明示していない事項は、契約の一般原則に準じて処理する。

第9条 (合意遵守)

仮契約に関する「甲」と「乙」のすべての合意事項について「甲」と「乙」は、相互信頼に基づいて最終的本契約が行われる時点まで「甲」と「乙」は、相互に協力し最善を尽くす。

本仮契約書に内容をチェックし、証明するためには、契約書2部を作成し、「甲」と「乙」がそれぞれ1部ずつ保管管理する。

2020年 8月 6日

(BUYER) 栗木食品株式会社

Katsunori Suganuma
President 杉原克己

(SELLER) AMF CO.,LTD

President. KANG-MIN. LEE

物品供給仮契約書

ONIGINE CO.,LTD (以下「甲」と称する)とFOOD KING CO.,LTD (以下「乙」と称する) 相互間に物品供給契約について次のように仮契約を締結する。

第1条 (物品の内訳表)

| 品名 | 金額 (KG/¥) | 月の数量 (TON) | 総金額 (¥) | 単位 (BOX/KG) | 輸送条件 | 備考 |
|-------------------|-----------|------------|------------|-------------|--------|-----|
| DOOP SWEET POTATO | 160 | 32 | 1,120,000 | 7 | DRY | 〃 |
| PLANT | 280 | 24 | 6,720,000 | 10 | DRY | 〃 |
| SPINACH | 400 | 30 | 12,000,000 | 10 | Frozen | 〃 |
| DEEED | 130 | 20 | 2,600,000 | 12 | DRY | ANZ |

(物品の最終的な金額は、本契約締結時協議して決定する)

第2条 (出荷条件)

「乙」は、第1条の物品を「甲」と「乙」が別の協議がない場合は、「甲」が提示した船積条件で出荷しなければならない。

第3条 (出荷期間)

「乙」は、第1条の物品を「甲」に発注日から14日まで出荷しなければならない。

第4条 (製品検査)

「乙」は「甲」に供給物品について「甲」に事前の検査を受けることを原則とする。ただし、「甲」が都合上検査を行うことができない場合は、添付された書類に代えることができる。

第5条 (物品の代金決済)

「甲」と「乙」は、T/TまたはAT SIGHT L/Cを基準とするもの、最終決定は、本契約締結時協議して決定する。

第6条 (契約の効力)

仮契約は、お互いの信頼を基本に拘束力はないが、「乙」の生産基盤が完了した後、「甲」は、「乙」の製品の検収を行うことができ、「甲」と「乙」のすべての条件が最終協議された以後、正式本契約に「甲」と「乙」がそれぞれ署名した日から効力が発生する。

第7条 (契約満了と延長)

仮契約の有効期間は、「乙」の生産準備完了時点までであり、「甲」と「乙」の最終本契約を締結した時点から最初の有効期間は1年とする。ただし、本契約締結後の有効期間1ヶ月前「甲」と「乙」に、別の真議がない限り、契約は次期1年自動契約で延長される。

第8条 (準用規定)

本仮契約書に明示していない事項は、契約の一般原則に準じて処理する。

第9条 (合意遵守)

仮契約に関する「甲」と「乙」のすべての合意事項について「甲」と「乙」は、相互信頼に基づいて最終的本契約が行われる時点まで「甲」と「乙」は、相互に協力し最善を尽くす。

本仮契約書に内容をチェックし、証明するためには、契約書2部を作成し、「甲」と「乙」がそれぞれ1部ずつ保管管理する。

2020年 8月 6日

(BUYER) ONIGINE CO.,LTD

Yuzo Ueda
President 福岡 祐司

(SELLER) AMF CO.,LTD

President. KANG-MIN. LEE

物品供給仮契約書

島田食品株式会社 (以下「甲」と称する)とFOOD KING CO.,LTD (以下「乙」と称する) 相互間に物品供給契約について次のように仮契約を締結する。

第1条 (物品の内訳表)

| 品名 | 金額 (KG/¥) | 月の数量 (TON) | 総金額 (¥) | 単位 (BOX/KG) | 輸送条件 | 備考 |
|-----|-----------|------------|------------|-------------|------|-----|
| バナナ | 60 | 40 | 2,400,000 | 15 | 冷蔵 | 〃 |
| トマト | 60 | 40 | 2,400,000 | 15 | 〃 | 〃 |
| おくら | 200 | 20 | 8,000,000 | 4 | 〃 | ゴム袋 |
| 小ナス | 240 | 30 | 12,000,000 | 20 | 〃 | ゴム袋 |

(物品の最終的な金額は、本契約締結時協議して決定する)

第2条 (出荷条件)

「乙」は、第1条の物品を「甲」と「乙」が別の協議がない場合は、「甲」が提示した船積条件で出荷しなければならない。

第3条 (出荷期間)

「乙」は、第1条の物品を「甲」に発注日から14日まで出荷しなければならない。

第4条 (製品検査)

「乙」は「甲」に供給物品について「甲」に事前の検査を受けることを原則とする。ただし、「甲」が都合上検査を行うことができない場合は、添付された書類に代えることができる。

第5条 (物品の代金決済)

「甲」と「乙」は、T/TまたはAT SIGHT L/Cを基準とするもの、最終決定は、本契約締結時協議して決定する。

第6条 (契約の効力)

仮契約は、お互いの信頼を基本に拘束力はないが、「乙」の生産基盤が完了した後、「甲」は、「乙」の製品の検収を行うことができ、「甲」と「乙」のすべての条件が最終協議された以後、正式本契約に「甲」と「乙」がそれぞれ署名した日から効力が発生する。

第7条 (契約満了と延長)

仮契約の有効期間は、「乙」の生産準備完了時点までであり、「甲」と「乙」の最終本契約を締結した時点から最初の有効期間は1年とする。ただし、本契約締結後の有効期間1ヶ月前「甲」と「乙」に、別の真議がない限り、契約は次期1年自動契約で延長される。

第8条 (準用規定)

本仮契約書に明示していない事項は、契約の一般原則に準じて処理する。

第9条 (合意遵守)

仮契約に関する「甲」と「乙」のすべての合意事項について「甲」と「乙」は、相互信頼に基づいて最終的本契約が行われる時点まで「甲」と「乙」は、相互に協力し最善を尽くす。

本仮契約書に内容をチェックし、証明するためには、契約書2部を作成し、「甲」と「乙」がそれぞれ1部ずつ保管管理する。

2020年 8月 6日

(BUYER) 島田食品株式会社

Sayumi
President 杉崎 秀晴

(SELLER) AMF CO.,LTD

President. KANG-MIN. LEE

8-2. 輸出契約書(一部の例)

64

Supply of goods provisional contract

CSK VIETNAM CO., LTD. (Hereinafter referred to as "A") and FOODKING CO., LTD. (Hereinafter referred to as "B") Enter into a temporary contract, as shown below with respect to an article supply agreement with each other.

Article 1 (Commodity details)

| Product Name | Price (kg\$) | Monthly quantity (TON) | Total amount(\$) | Unit (BOX/ KG) | Conditions of carriage | Remarks |
|----------------|--------------|------------------------|------------------|----------------|------------------------|---------|
| Shrimp | 12.75 | 1 | 12.75 | 2 | Air Comp | Single |
| Kingfisher | 1.70 | 2 | 3.40 | 2 | " | " |
| Deer | 2.00 | 92000 | 194.400 | 15 | RF | |
| Reddish Pigeon | 2.21 | 32 | 72.92 | 10 | " | |

(The final amount of the goods shall be agreed upon when concluding the formal contract)

Article 2 (Conditions of Shipment)

"B" shall ship the goods of Article 1 with the conditions of shipment indicated by "A" if "A" and "B" do not have a separate agreement.

Article 3 (Shipment Period)

"B" shall ship the goods of Article 1 from the date of order to 14 days.

Article 4 (Product Inspection)

"B" is, in principle, to "A" with respect to the goods supplied to the "A" receives a pre-inspection. However, if the "A" cannot be the convenience inspection may be replaced by the attached documents.

Article 5 (Payment of Goods)

"A" and "B" shall be based on T/T or AT SIGHT L/C Basis, but the final decision shall be decided upon agreement of this contract.

Article 6 (Effect of Contract)

The contract is not binding on the basis of mutual trust but after the production base of "B" is completed. "A" can inspect the products of "B" and all conditions of "A" and "B". Thereafter, this Agreement shall become effective on the date on which each of the "A" and "B" signatures is signed.

Article 7 (Contract Expiration and Extension)

The validity period of the provisional contract is until the completion of production preparation of "B" and the initial validity period is one year from the date of concluding the final contract of "A" and "B". But, the contract will be extended to the next one year auto contract unless "A" and "B" have a different objection one month before expiration of this contract.

Article 8 (Application of the Provisions)

Any matters not specified in the provisional contract shall be handled in accordance with the general principles of contract.

Article 9 (Compliance with the Agreement)

"A" and "B" shall mutually cooperate with each other until the final contract is concluded based on mutual trust with respect to all agreements of "A" and "B" I will do it.

In order to verify and certify the contents of this provisional contract, two copies of the contract shall be prepared and one copy of "A" and one copy of "B" shall be maintained.

01.08.2020

(BUYER) CSK VIETNAM CO., LTD

President CHH HUYN

(SELLER) ANF CO., LTD

President. KANG-MIN. LEE

Supply of goods provisional contract

Agnes Production Trading Service Co., Ltd. (Hereinafter referred to as "A") and FOODKING CO., LTD. (Hereinafter referred to as "B") Enter into a temporary contract, as shown below with respect to an article supply agreement with each other.

Article 1 (Commodity details)

| Product Name | Price (kg\$) | Monthly quantity (TON) | Total amount(\$) | Unit (BOX/ KG) | Conditions of carriage | Remarks |
|----------------|--------------|------------------------|------------------|----------------|------------------------|---------|
| garage | 6.00 | 26 | 156.000 | 2.4 | RF | |
| pear | 2.00 | 256,000 | 992,000 | 15 | " | |
| Kingfisher | 1.70 | 4 | 6.800 | 2 | " | Air |
| Reddish Pigeon | 2.20 | 28 | 110.800 | 10 | " | |

(The final amount of the goods shall be agreed upon when concluding the formal contract)

Article 2 (Conditions of Shipment)

"B" shall ship the goods of Article 1 with the conditions of shipment indicated by "A" if "A" and "B" do not have a separate agreement.

Article 3 (Shipment Period)

"B" shall ship the goods of Article 1 from the date of order to 14 days.

Article 4 (Product Inspection)

"B" is, in principle, to "A" with respect to the goods supplied to the "A" receives a pre-inspection. However, if the "A" cannot be the convenience inspection may be replaced by the attached documents.

Article 5 (Payment of Goods)

"A" and "B" shall be based on T/T or AT SIGHT L/C Basis, but the final decision shall be decided upon agreement of this contract.

Article 6 (Effect of Contract)

The contract is not binding on the basis of mutual trust but after the production base of "B" is completed. "A" can inspect the products of "B" and all conditions of "A" and "B". Thereafter, this Agreement shall become effective on the date on which each of the "A" and "B" signatures is signed.

Article 7 (Contract Expiration and Extension)

The validity period of the provisional contract is until the completion of production preparation of "B" and the initial validity period is one year from the date of concluding the final contract of "A" and "B". But, the contract will be extended to the next one year auto contract unless "A" and "B" have a different objection one month before expiration of this contract.

Article 8 (Application of the Provisions)

Any matters not specified in the provisional contract shall be handled in accordance with the general principles of contract.

Article 9 (Compliance with the Agreement)

"A" and "B" shall mutually cooperate with each other until the final contract is concluded based on mutual trust with respect to all agreements of "A" and "B" I will do it.

In order to verify and certify the contents of this provisional contract, two copies of the contract shall be prepared and one copy of "A" and one copy of "B" shall be maintained.

HCM city 01/08/2020

(BUYER) Agnes Production Trading Service Co., Ltd

President

(SELLER) ANF CO., LTD

President. KANG-MIN. LEE

President. KANG-MIN. LEE

Supply of goods provisional contract

ĐẠI THƯỢNG THIỆY (Hereinafter referred to as "A") and FOODKING CO., LTD. (Hereinafter referred to as "B") Enter into a temporary contract, as shown below with respect to an article supply agreement with each other.

Article 1 (Commodity details)

| Product Name | Price (kg\$) | Monthly quantity (TON) | Total amount(\$) | Unit (BOX/ KG) | Conditions of carriage | Remarks |
|----------------|--------------|------------------------|------------------|----------------|------------------------|---------|
| APPLE | 3.5 | 32 | 112.000 | 10 | RF | |
| PEAR | 2.00 | 38 | 76.000 | 15 | " | |
| Fruit cocktail | | | | | | |
| SEED | | | | | | |

(The final amount of the goods shall be agreed upon when concluding the formal contract)

Article 2 (Conditions of Shipment)

"B" shall ship the goods of Article 1 with the conditions of shipment indicated by "A" if "A" and "B" do not have a separate agreement.

Article 3 (Shipment Period)

"B" shall ship the goods of Article 1 from the date of order to 14 days.

Article 4 (Product Inspection)

"B" is, in principle, to "A" with respect to the goods supplied to the "A" receives a pre-inspection. However, if the "A" cannot be the convenience inspection may be replaced by the attached documents.

Article 5 (Payment of Goods)

"A" and "B" shall be based on T/T or AT SIGHT L/C Basis, but the final decision shall be decided upon agreement of this contract.

Article 6 (Effect of Contract)

The contract is not binding on the basis of mutual trust but after the production base of "B" is completed. "A" can inspect the products of "B" and all conditions of "A" and "B". Thereafter, this Agreement shall become effective on the date on which each of the "A" and "B" signatures is signed.

Article 7 (Contract Expiration and Extension)

The validity period of the provisional contract is until the completion of production preparation of "B" and the initial validity period is one year from the date of concluding the final contract of "A" and "B". But, the contract will be extended to the next one year auto contract unless "A" and "B" have a different objection one month before expiration of this contract.

Article 8 (Application of the Provisions)

Any matters not specified in the provisional contract shall be handled in accordance with the general principles of contract.

Article 9 (Compliance with the Agreement)

"A" and "B" shall mutually cooperate with each other until the final contract is concluded based on mutual trust with respect to all agreements of "A" and "B" I will do it.

In order to verify and certify the contents of this provisional contract, two copies of the contract shall be prepared and one copy of "A" and one copy of "B" shall be maintained.

3.8.2020

(BUYER)

President Nguyen Hong Cui

(SELLER) ANF CO., LTD

President. KANG-MIN. LEE

9-1. 環境にやさしいリサイクルシステム

65

(Energy Recycling System / Food Recycling Loop)

ERS 高速発酵システムとは？

畜産肥料,下水スラッジだけでなく特に塩分(nacl)が多い食べ物副産物をミネラルと耐塩性細菌(乳酸菌の中でも味噌を熟成させる菌,塩漬けした塩辛いキムチを煮る菌)と共に最先端の新技术ERS高速発酵システムで発酵させればミネラルが豊富な環境にやさしい農資材(燃料,肥料,飼料,副料)としてリサイクルされる。

* 既存の有機性廃棄物処理機の問題点===

1. 水分調節のための多量の賦形剤(おがくずなど)調達問題
2. 機械設置のための広い面積の処理場所の問題
3. 浸出水発生問題
4. 悪臭処理問題
5. 高コストのエネルギー問題
6. 処理副産物リサイクル問題

- これは,新たに確立された国際基準(96'ロンドン協約議定書発効, Codex基準など)上,国家および自治体レベルで必ず解決しなければならない課題である。

- ERS発酵システムで発酵処理された栄養分が多量に含まれた副産物と各地域の土壌と栽培する作物別にミネラルと副産物の配合比率を変えて2次特殊発酵させ,環境にやさしい農資材(副産物堆肥)を生産したのがまさにプロックス,グリーンライトおよび活生土などだ。

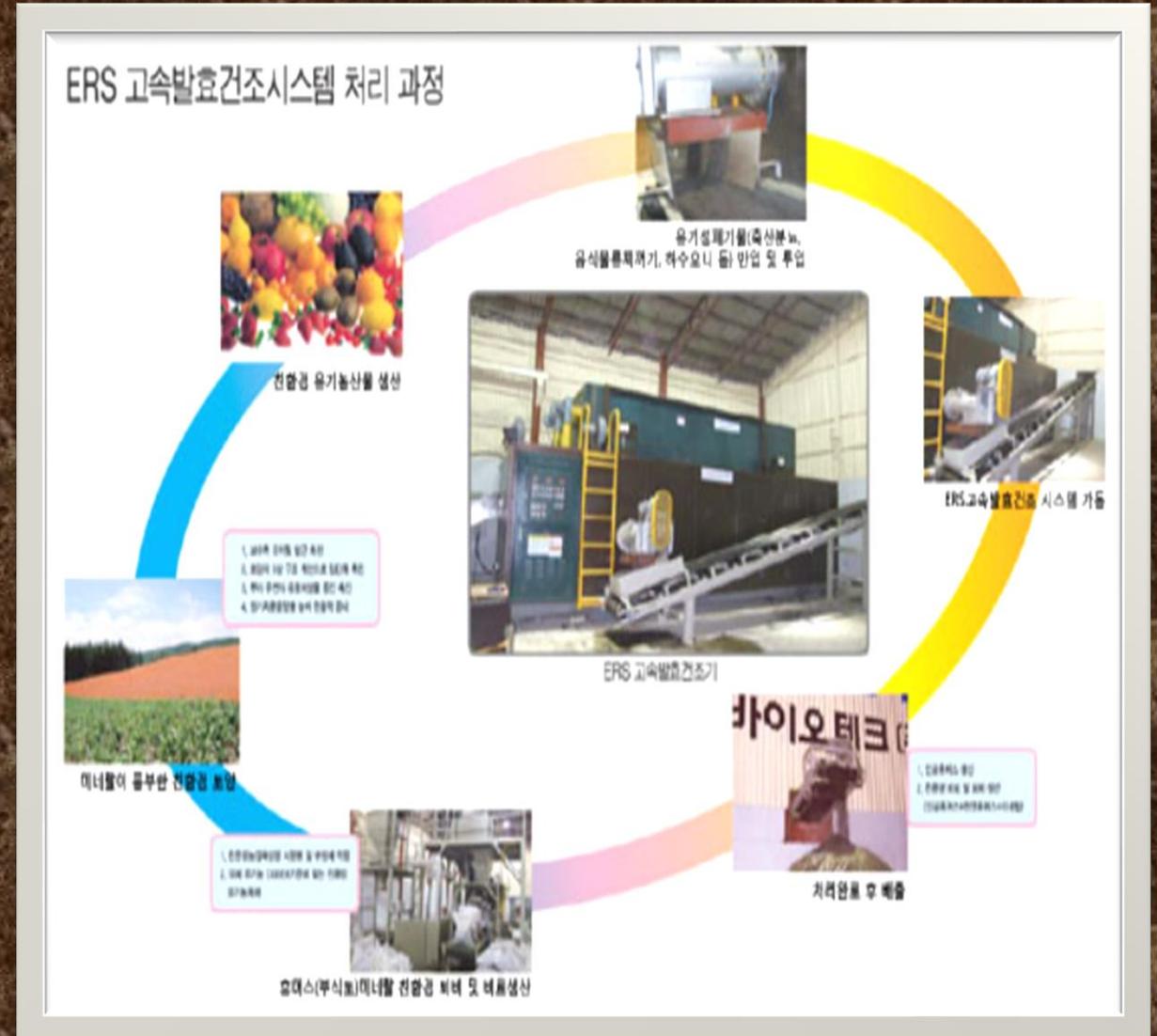
* ERS発酵システムで生産される処理副産物は環境にやさしい農法に欠かせない環境にやさしい農資材(堆肥)であるため`有機性廃棄物を単純処理に汲々としている従来の処理方法とは比べ物にならず`有機性廃棄物を完璧に処理できるシステムは`国内をはじめ海外にも全くない状態。

* 当該設置地域に生息する土着微生物をERSに投入&使用し様々な種類の異なる生ごみを24時間以内に殺菌,発酵,そして乾燥。ERSシステムを経て完全乾燥&無臭状態になったこのような副産物は燃料,肥料,飼料,肥料および資源循環システムを活用して機能性新素材で高付加価値の量産化を締結し高付加価値企業の利潤創出を期待。

9-2. ERS 活用の長所

66

- **速いスピードで発酵・乾燥する過程**：本体内の室内圧力は沸騰温度を50~70℃に下げため機械的に調節。水分含量の高い副産物でも発酵と乾燥を早くすることができる(水分10%未満)
- **無排液&無臭排出システム**：微生物を活用した無臭冷却装置で自然発生と蒸発する水分を活用するので追加排水システムが必要ではない。
- **副産物リサイクルの未来**：多様な種類の副産物を一定温度と水分量で管理された良質の結果物である燃料, 肥料, 堆肥, 飼料, 肥料および健康食品, 化粧品原料などの機能性新素材で高付加価値量産化に使用。
- **水分の調節が不要**：ERSシステムは自主的に高水分含量の廃有機物処理が十分可能。
- **副産物のエネルギー化**：ERSと発電システムを結合する場合, 施設自体で電気需給だけでなく必要な場合, 電気の販売も可能。
- **ERSシステムの設置活用**：廃棄物処理費用の節減だけでなく環境にやさしい関連負担も減らせる様々な差別化された利益保障。



9-3. 食品リサイクルループ

(Food Recycling Loop)

67



食品リサイクルループ (Food Recycling Loop)はこのような産業界の資源循環を意味するが株式会社BOBのスマート加工工場は農・食品副産物を単純飼料や肥料としてリサイクルする既存概念からさらに進んで副産物に残存する有用な生理活性物質を発掘し、新しい高付加価値の機能性素材に変貌させて健康食品および化粧品の原材料として再利用されるようにする**高級食品リサイクルループ**を構築し事業化に取り入れる計画だ。

特に、農食品副産物を選別して食品原料として資源化させ、これを通じて効用的価値が優秀な生理活性成分を選択的に精製、加工して**高付加価値**を持つ健康食品および化粧品機能性素材として商用化できる技術運営体系を植物資源循環システムと命名している。

9-4. 食品資源循環システム

68

(農産物 副産物全般)

식물자원순환 시스템



식품 순환 자원화

식품 등의 생산과정에서 발생하는 유용한 식물류 부산물들을 식품원료로 자원화하는 단계

순환 이용

식품순환자원에서 유용 기능물질만을 선택적으로 가공·정제하는 단계

고부가 기능성 소재화

고부가 가치의 기능성 식품·화장품 소재로 개발 및 제조하는 단계

植物資源循環システムを基盤に株式会社BOBはキンズバイオ社と業務協約を締結し,書類及び穀類脱脂副産物,搾汁副産物,野菜,果物副産物などを食品資源循環システムで**多様な機能性新素材を開発し,高付加価値の量産化を準備している。**

◆ BOB 스마트生産農産物全体の紹介

BOB

대자연의 신선함을 그대로~~~



■ 新鮮農産物の輸出及び購入規格



1. 新鮮農産物 - 白菜(年中)

71

➡ 規格(1pcs / 2.5kg x 6pcs x 1box)形状, 色, 結球状態, 鮮度が良好なもの.

| 区分 | 上品 | 中品 | 下品 |
|-------------------|---------|---------|---------|
| 1pcあたりの重 さ(kg) | 2.5~3.5 | 1.5~2.5 | 1.0~1.5 |
| 春, 高冷地 | 2.5~3.5 | 1.5~2.5 | 1.0~1.5 |
| 秋, 越冬 | 3.5~4.0 | 2.5~3.5 | 1.5~2.5 |



キャベツ (5月末~11月/年中)

72

➤ 規格 (1pcs / 1.5kg x 10pcs x 1box) 形状, 色, 結球状態, 鮮度が良好なもの。

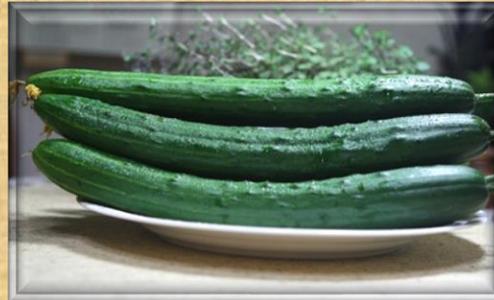
| 区分 | 上品 | 中品 | 下品 |
|-------------------|---------|---------|---------|
| 1pcあたりの重さ (kg) | 3.0~4.0 | 2.0~3.0 | 1.5~2.0 |



きゅうり - 青キュウリ (7月~2月/年中. 契約栽培)

73

| 区分 | | 上品 | 中品 | 下品 |
|-------|--------------|---------|---------|--------|
| 反りの程度 | | 5 以内 | 15 以内 | 15 以上 |
| 青キュウリ | 1個あたりの重量(g) | 220~260 | 180~220 | 180 未満 |
| | 1個あたりの長さ(cm) | 24~28 | 20~24 | 20 未満 |



きゅうり - 白キュウリ (年中供給)

74

規格(厚さ:3cm~4cm/長さ:23cm~26cm / 3, 5, 10, 15kg box) 1pc重量:170~230g

| | | | | |
|-------|--------------|---------|---------|--------|
| 白キュウリ | 1個あたりの重量(g) | 200~230 | 170~200 | 170 未満 |
| | 1個あたりの長さ(cm) | 22~26 | 18~22 | 18 未満 |



にんじん(6月末~11月)

75

| 区分 | 上品 | 中品 |
|---------------|--------|------|
| 1個あたりの重量(g) | 200 以上 | 100 |
| 球根サイズの均一程度(%) | ± | ± |
| 欠点と程度(%) | - | 5 以内 |



ナス (5月~10月/年中)

76

| 특 | 상 | 보통 |
|---|--|---|
| <p>날개의 고르기 평균 길이에서 $\pm 2.5\text{cm}$를 초과하는 것이 10% 이하인 것</p> <p>색택 품종 고유의 흑자색으로 광택이 뛰어난 것</p> <p>모양 처음과 끝의 굵기가 거의 비슷하며 구부러진 정도가 2.0cm 이내인 것</p> <p>신선도 표면에 주름이 없고 싱싱하며, 탄력이 있는 것</p> <p>중결점과 없는 것</p> <p>연결점과 5% 이하인 것</p> | <p>날개의 고르기 평균 길이에서 $\pm 2.5\text{cm}$를 초과하는 것이 20% 이하인 것</p> <p>색택 품종 고유의 흑자색으로 광택이 양호한 것</p> <p>모양 처음과 끝의 굵기가 거의 비슷하며 구부러진 정도가 4.0cm 이내인 것</p> <p>신선도 표면에 주름이 없고 싱싱하며, 탄력이 있는 것</p> <p>중결점과 없는 것</p> <p>연결점과 10% 이하인 것</p> | <p>날개의 고르기 특, 상에 미달하는 것</p> <p>색택 특, 상에 미달하는 것</p> <p>모양 특, 상에 미달하는 것</p> <p>신선도 특, 상에 미달하는 것</p> <p>중결점과 5% 이하인 것 (부패·변질과는 포함할 수 없음)</p> <p>연결점과 20% 이하인 것</p> |



レタス(6月~9月, 輸入産 含む-年中)

77

➡ 規格(1pcs/500g以上(11-13): 8,10kg box)

kg

1個あたり400g以上/粒が硬く, 外葉が完全に素材されたもの. 中身が詰まっているもの.

kg

1個あたり400g前後. 結球が硬く, 外葉が完全に素材されたもの.
中根が長くなくぎっしり詰まっているもの.



玉ねぎ (4月~年中)

78

- 規格(1pc直径:上 / 8~10cm, 中 / 6~8cm, 下 / 6cm 以下)

| 区分 | | 上品 | 中品 | 下品 |
|-----------|-----|------|-----|------|
| 1pc径(mm) | 扁平型 | 8~10 | 6~8 | 6 以内 |
| | 扁球形 | 7~9 | 5~7 | 5 以内 |
| 単経口混入率(%) | | 10 | 15 | 20 |
| 欠点球混入率(%) | | 5 | 10 | 15 |



大根（4月～年中）

規格(直径:15cm以上, 長さ:25cm以上. 1pcs x 1.5kg以上. 14,20kg box)

79

| 区分 | | 上品 | 中品 | 下品 |
|-------------|--------|---------|---------|---------|
| 1個あたりの重量(g) | 春, 高冷地 | 2.0~2.5 | 1.0~1.9 | 1.0 以下 |
| | 秋 | 1.3~1.7 | 0.7~1.2 | 0.7 以下 |
| | 越冬 | 1.6~2.0 | 1.1~1.5 | 0.6~1.0 |
| 鮮度, 形状, 色 | | 良好 | 普通 | 普通以下 |



しし唐(年間供給/日本 しし唐を含む)

80

規格(長さ: 4cm~9cm, 4kg box) / 100g Tray x 30P x 1Box. Possible small packages

| 区分 | 品目 | 上品 | 中品 | 下品 |
|-------------|---------|-------|------|-----|
| 1pcの大きさ(cm) | 青唐辛子 | 15 | 7 | 5 |
| | ししとう唐辛子 | 6~8 | 4~5 | 4未満 |
| | 青陽唐辛子 | 7~9 | 5~6 | 5未満 |
| | 赤唐辛子 | 13~16 | 6~12 | 6未満 |



ワケギ(年中供給)

81

| 区分 | 上品 | 中品 | 下品 |
|--------|-------|-------|-------|
| 鮮度 | 良好 | 良好 | 普通 |
| 長さ(cm) | 30 以上 | 20~30 | 20 以下 |



長ネギ(7月~年中)

規格(長さ:50cm~60cm, 白い部分20cm前後, 1kg(3~4pcs)x10pcsx1box)

82

| 区分 | | 上品 | 中品 | 下品 |
|----------|--------|--------|--------|--------|
| サイズ(cm) | 直径(太さ) | 2.0 以上 | 1.5 以上 | 1.5 以下 |
| | 長さ | 60 以上 | 40 以上 | 40 以下 |
| 欠点過程度(%) | | - | 10 以内 | 20 |



ピーマン (7月~11月/年中) .

パプリカ

83

| 区分 | 上品 | 中品 | 下品 |
|-------|---------------------|-------|-------|
| 重量(g) | 100 以上 | 50 以上 | 50 以下 |
| 鮮度, 色 | 濃緑色・つや・へたがしおれていないもの | | |

| 区分 | 上品 | 中品 |
|-------|--------------------------|---------------|
| 重量(g) | 150~210 | 210 以上~150 以下 |
| 鮮度, 色 | 鮮やかで弾力・ツヤ良好・へたがしおれていないもの | |



セリ (年中供給)

84

| 区分 | 上品 | 中品 | 下品 |
|---------|--------------------------------|----------------|---------------------|
| 長さ (cm) | 60 程度 | 40 以上 | 40 未満 |
| 鮮度 | 良好 | 良好 | 良好 |
| その他 | 根元の切れ味が綺麗 新芽の茎だけを収穫 したもの | 根及び茎が普通の もの | 節が太く硬質なもの 茎が短いもの |



かぼちゃ（栗かぼちゃ-7月~12月）

85

| 区分 | | 2L | L | M | S | 2S |
|--------|----------------|--------|-------------------|-------------------|-------------------|--------|
| かぼちゃ | 1pcの 重量(kg) | 2.0 以上 | 1.5 以上 ~2.0 以下 | 1.0 以上 ~1.5 以下 | 1.0 以下 | - |
| ミニかぼちゃ | | 0.6 以上 | 0.5 以上 ~0.6 以下 | 0.4 以上 ~0.5 以下 | 0.3 以上 ~0.4 以下 | 0.3 以下 |



トマト (年中)

86

| 区分 | 上品 | 中品 | 下品 |
|-----------------|---------|---------|----------------|
| 1pcの重量(g) | 120~150 | 150~170 | 170 以上, 120 以下 |
| 1箱あたりの本数 | 65~80 | 55~65 | 80 以上, 55 以下 |
| 1箱あたりの本数(ミニトマト) | 300~350 | 351~450 | 451以上, 250以下 |



허브類

87

+ 로즈마리



+ 바질(스위트바질)



+ 타임



+ 애플민트



+ 라벤더



+ 레몬밤



+ 레몬버베나



+ 루꼴라



+ 마조람(스위트마조람)



三 二 野菜

88

▶ 미니채소



미니당근
200g(팩)



미니오이
8입(팩)



미니양배추
200g(팩)



미니파프리카
150g(봉)



미니아스파라거스
100g(팩)

+ 미니당근



+ 미니양배추



+ 미니오이



+ 미니파프리카



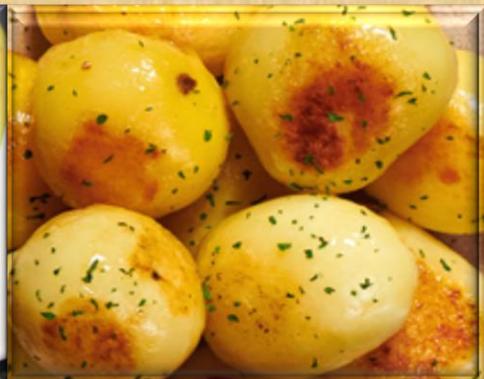
+ 미니아스파라거스



+ 미니양파(샬롯)



グリル製品



きのこ(年間供給)

90

- 規格(M:9~12cm/52~112g,L:11~16cm/86~164g).
(200gx20packx4kgbox, 300gx16packx4.8kg box, 400gx10packx4kg box)

| 항목 | 기준 |
|-------------|---|
| 성상 | 고유의 색택, 향미를 가지며 이물, 이취 및 이물이 없어야 하며, 채점기준에 따라 채점한 결과, 모두 3점 이상이어야 한다. |
| 개체 균일도 | 호칭에 적합한 버섯 개체수가 단위포장 전체 버섯 개체수의 85% 이상일 것. (단, 절단 건표고는 제외) |
| 수분(% , w/w) | 13.0 이하 |



その他の農産物

91



イチゴ, キングスベリー(年間供給)

92

| 区分 | 上品 | 中品 | 下品 |
|-------------|-------|-------|-------|
| 1pcの重量(g) | 30 以上 | 20 以上 | 15 以下 |
| 大きさの均一程度(%) | ±10 | ±15 | ±20 |
| 欠点過程度(%) | - | 5 以内 | 10 |



すいか(7月~12月)

93

| | 区分 | 上品 | 中品 | 下品 |
|------------|------------|------|-----|-----|
| 1pcの重量(kg) | 5月~6月中旬以前 | 8程度 | 6程度 | 4程度 |
| | 6月下旬~8月下旬 | 10程度 | 8程度 | 6程度 |
| | 9月初旬~10月中旬 | 8程度 | 6程度 | 4程度 |
| | 10月下旬~翌年4月 | 6程度 | 5程度 | 4程度 |



マクワウリ (7月~12月)

94

➡ 規格 (S:300g이하, M:300~400g, L:400~500g, 2L:500g. 10,15kg box)

| 区分 | | 上品 | 中品 | 下品 |
|-------------|-----------|--------|--------|-----------|
| 形状 | 品種固有の形状程度 | 正常 | 正常 | 正常 |
| 品質 | 色沢及び熟度程度 | 90% 以上 | 80% 以上 | 80% 以下 |
| 10kg箱当たりの本数 | | 31~40 | 41~50 | 上・中品以外のもの |



メロン(5月~12月)

95

- 規格/S:1.0以下,M:1.0~1.3kg,L:1.3~1.6kg. 2L:1.6kg以上
- パパイヤメロン=S:0.50以下, M:0.60~0.75,L:0.75~1.0,2L:1.0以上/. 5kg , 10kg , 15kg box

| | 区分 | 上品 | 中品 | 下品 |
|------------|-----------|---------|---------------|------|
| 1pcの重量(kg) | 夏期 | 1.6~2.0 | 1.6 以下, 2.0以上 | - |
| | 冬期 | 1.5~1.9 | 1.0~1.4 | - |
| 形状 | 固有の形程度 | 良好 | 良好 | 良好 |
| | 熟度 | 80% | 80% | 80% |
| 品質 | カラー及び甘味程度 | 良好 | 普通 | 普通以下 |



ぶどう (8月~12月. ケンベル, 巨峰, シャインマスカット)

| 区分 | | 上品 | 中品 | 下品 |
|--------------|-----------|---------|---------|--------|
| 1房の 重さ(g) | キャンベル | 400~499 | 300~399 | 300 未満 |
| | きよほう | 560~660 | 460~559 | 460 未満 |
| | シャインマスカット | 550~700 | 400~500 | 400 未満 |
| 大きさの均一程度(%) | | ±10 | ±15 | ±20 |



りんご (9月末~04月初め)

97

| 区分 | | 上品 | 中品 | 下品 |
|-------------|--------|-------|-------|-------|
| 15KG箱(個数) | 富士 | 31~40 | 41~50 | 51 以上 |
| | 津軽, 紅露 | 41~50 | 51~60 | 61 以上 |
| 大きさの均一程度(%) | | ±10 | ±15 | ±20 |



梨 (9月末~04月末)

98

| 区分 | | 上品 | 中品 | 下品 |
|-------------|--------|-------|-------|-------|
| 15KG箱(個数) | SINGO | 21~25 | 26~30 | 31 以上 |
| | WONANG | 26~30 | 31~35 | 36 以上 |
| 大きさの均一程度(%) | | ±10 | ±15 | ±20 |



ゆず (11月~)

99

- 規格(22kg / プラスチックドラム)
- REF C/T : 720drum(15,840kg)



ミカン(11月~03月)

100

| 区分 | | 上品 | 中品 | 下品 |
|-------------|-----------|---------|--------|------------|
| 露地みかん | 10kg箱(個数) | 101~133 | 67~100 | 66以下 134以上 |
| 施134設みかん | 5kg箱(個数) | 51~70 | 71~90 | 91以上 51以下 |
| 大きさの均一程度(%) | | ±10 | ±15 | ±20 |



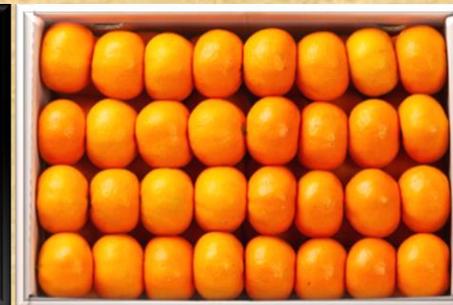
| 비상품 | 상 품 | | | | | 비상품 |
|------------|---|---|---|---|---|------------|
| 48mm 이하 |  |  |  |  |  | 71mm 이상 |
| | 2S | S | M | L | 2L | |
| | 49~53mm (53~62g) | 54~58mm (63~82g) | 59~62mm (83~106g) | 63~66mm (107~123g) | 67~70mm (124~135g) | |

감귤레이아웃 10KG 기준



• 2번과 154-173개 • 3번과 134-153개 • 4번과 121-133개 • 5번과 107-120개 • 6번과 94-106개 • 7번과 81-93개 • 8번과 74-80개 • 야구공 직경과 8번과 직경이 동일한 사이즈임

★ 감귤 규격아래 표기된 숫자는 10kg 박스당 들어가는 감귤의 수량(갯수)입니다.



栗(10月~04月)

101

規格：2kg, 4kg, 8kg, 10kg, 20kg, 40kg.

| 区分/呼称 | 2L(特大) | L(大) | M(中) | S(小) |
|-------------|--------|-----------|-----------|-------|
| 一つの重さ(g) | 25 以上 | 16以上~25以下 | 13以上~16以下 | 13 以下 |
| 生栗基準直径 (mm) | 28 以上 | 33以上~38以下 | 30以上~33以下 | 30 以下 |



柿, 干し柿, アイス紅柿(10月~年中)

102

| 区分/呼称 | 3L | 2L | L | M | S | 2S | 3S |
|--------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|-------|
| 個/15kg | 50以下 | 51~60 | 61~70 | 71~80 | 81~90 | 91~100 | 101以上 |
| g / 個 | 300以上 | 299~250 | 249~214 | 213~188 | 187~167 | 166~150 | 149以下 |



□ 輸入果物類-1

103



輸入果物類-2



▣ 輸入野菜類-1

105

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| Brussels sprout ▶ 방울 양배추 | artichoke ▶ 아티초크 | asparagus ▶ 아스파라거스 | avocado ▶ 아보카도 | red pepper ▶ 고추 |
|  |  |  |  |  |
| cabbage turnip ▶ 양배추 순무 | carrot ▶ 당근 | cauliflower ▶ 콜리플라워 | celery ▶ 셀러리 | sweet potato ▶ 고구마 |
|  |  |  |  |  |
| beans ▶ 콩 | bell pepper ▶ 피망 | broccoli ▶ 브로콜리 | cabbage ▶ 브로콜리 | spinach ▶ 시금치 |
|  |  |  |  |  |
| chicory ▶ 치커리 | chili ▶ 고추 | corn ▶ 옥수수 | cucumber ▶ 오이 | tomato ▶ 토마토 |

□ 輸入野菜類-2

106



■ BOB 製品カテゴリ

107

IQF急速冷凍製品

前処理，サラダ(野菜，球根類)加工製品

彫刻果物，野菜製品

乾燥果物，野菜製品

果物，野菜生鮮飲料，搾汁製品

オーダーメイド 弁当 製品 (9-カテゴリーー 合わせ)

蒸熟 製品

各種おかず類

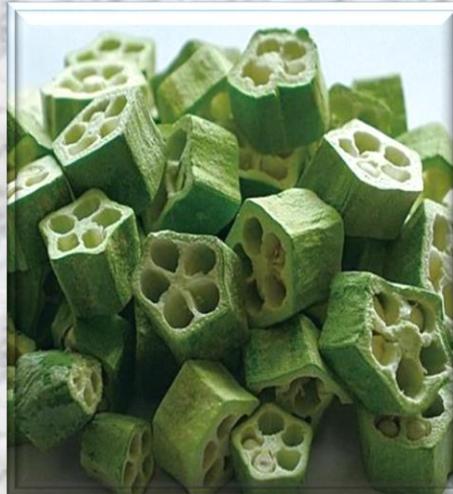
その他製品 (OEM協業製品含む)

IQF 急速冷凍製品-1



IQF 急速冷凍製品-2

109



中長なすシリーズ (日本の品種)

商品コード 15110

焼きなす (50g×5本)
250g(5本入)×20袋×2合

規格: 約50g/本

JANコード: 4956017151104
袋サイズ: 200×160×30mm
箱サイズ
単 箱: 330×290×150mm
2 合: 330×290×300mm

簡単そのまま
自然解凍OK




商品コード 15111

カット焼きなす (M)
500g×10袋×2合

規格: 長さ/約4-5cm, 20~26個/袋

JANコード: 4956017151111
袋サイズ: 280×170×30mm
箱サイズ
単 箱: 380×250×130mm
2 合: 380×250×260mm

簡単そのまま
自然解凍OK




商品コード 15114

カット焼きなす (S)
500g×10袋×2合

規格: 長さ/約3-4cm, 34~42個/袋

JANコード: 4956017151142
袋サイズ: 280×170×30mm
箱サイズ
単 箱: 380×250×130mm
2 合: 380×250×260mm

簡単そのまま
自然解凍OK




小なっちゃんシリーズ 食べやすいひとくちサイズの「小なす」にこだわりました。

商品コード 15085

揚げ小なす(鹿の子)
550g(25個入)×10袋×2合

規格: 約22g/個

JANコード: 4956017150855
袋サイズ: 290×190×50mm
箱サイズ
単 箱: 455×260×130mm
2 合: 455×260×260mm




商品コード 16035

揚げ小なす(鹿の子) ハーフカット
500g×10袋×2合

規格: 約11g/個, 42~48個/袋

JANコード: 4956017160359
袋サイズ: 280×170×30mm
箱サイズ
単 箱: 420×260×130mm
2 合: 420×260×260mm




商品コード 16055

ひとくち焼き小なす
500g×10袋×2合

規格: 約18g/個, 25~33個/袋

JANコード: 4956017160557
袋サイズ: 290×190×30mm
箱サイズ
単 箱: 420×250×130mm
2 合: 420×250×260mm

簡単そのまま
自然解凍OK




商品コード 16056

ひとくち揚げ小なす(ヒスイ)
500g×10袋×2合

規格: 約17g/個, 25~33個/袋

JANコード: 4956017160564
袋サイズ: 290×180×30mm
箱サイズ
単 箱: 420×250×120mm
2 合: 420×250×240mm

簡単そのまま
自然解凍OK




IQF 急速冷凍製品-4

商品コード 18058

自然解凍OK
グリルズッキーニ (コインカット)

内容量 500g×20袋
規格 径/約3.5~5cm、
厚/約8mm
JANコード 4956017160588
袋サイズ 270×170×35mm
箱サイズ 450×290×210mm



商品コード 16044

自然解凍OK
グリル2色パプリカ
ダイスカットミックス 3cmカット

内容量 500g×20袋
規格 約3×3cmカット
JANコード 4956017160441
袋サイズ 270×170×30mm
箱サイズ 390×280×240mm



約3cm
カット
赤パプリカ
黄パプリカ

商品コード 16057

自然解凍OK
グリルなす (コインカット)

内容量 500g×20袋
規格 径/約3.5~5cm、
厚/約5~7mm
JANコード 4956017160571
袋サイズ 290×190×40mm
箱サイズ 460×280×240mm



商品コード 16045

自然解凍OK
グリル2色パプリカ
スライスミックス

内容量 500g×20袋
規格 幅/約5~7mm、長さ/4cm以上
JANコード 4956017160458
袋サイズ 300×200×40mm
箱サイズ 455×310×260mm



商品コード 18059

自然解凍OK
グリルズッキーニ (2cmカット)

内容量 500g×20袋
規格 約2cmカット、
厚/約8mm
JANコード 4956017160595
袋サイズ 260×170×35mm
箱サイズ 450×280×200mm



商品コード 12201

グリル野菜ミックス
3cmカット

内容量 500g×20袋
規格 約3×3cmカット
JANコード 4956017122012
袋サイズ 270×180×35mm
箱サイズ 390×280×240mm



約3cm
カット
ズッキーニ
赤パプリカ
黄パプリカ

商品コード 16051

イタミ3選常品

自然解凍OK
イタリアンミックス (I)
1.5cmカット

内容量 500g×20袋
規格 約1.5×1.5cmカット
JANコード 4956017160519
袋サイズ 270×170×30mm
箱サイズ 390×280×230mm



約1.5cm
カット
ズッキーニ 30%
なす 30%
赤パプリカ 20%
黄パプリカ 20%

商品コード 16052

イタミ2配合盛り

自然解凍OK
イタリアンミックス (II)
1.5cmカット

内容量 500g×20袋
規格 約1.5×1.5cmカット
JANコード 4956017160526
袋サイズ 270×170×30mm
箱サイズ 390×280×230mm



約1.5cm
カット
ズッキーニ 40%
なす 30%
赤パプリカ 20%
黄パプリカ 10%

商品コード 16060

イタミ3 玉ねぎ入り

自然解凍OK
イタリアンミックス (III)
1.5cmカット

内容量 500g×20袋
規格 約1.5×1.5cmカット
JANコード 4956017160601
袋サイズ 270×170×30mm
箱サイズ 390×280×230mm



約1.5cm
カット
ズッキーニ 40%
なす 35%
赤パプリカ 10%
黄パプリカ 10%
玉ねぎ 5%

商品コード 18053

自然解凍OK
イタリアンミックス (I)
7mmカット

内容量 500g×20袋
規格 約7×7mmカット
JANコード 4956017160533
袋サイズ 270×170×30mm
箱サイズ 390×280×230mm



約7mm
カット
ズッキーニ 30%
なす 30%
赤パプリカ 20%
黄パプリカ 20%

さつまいもシリーズ (日本の品種、ベニアズマ)

商品コード 12225
さつまいも スライス (L) 皮付
 600g×10袋×2合

入り数: 10~11個/600g袋 (平均: 約57g/個)

JANコード: 4956017122258
 袋サイズ: 230×190×40mm
 箱サイズ: 単箱: 360×310×150mm
 2合: 360×310×300mm

商品コード 12226
さつまいも スライス (M) 皮付
 500g×10袋×2合

入り数: 11~13個/500g袋 (平均: 約42g/個)

JANコード: 4956017122265
 袋サイズ: 220×190×40mm
 箱サイズ: 単箱: 360×320×140mm
 2合: 360×320×280mm

商品コード 16030
さつまいも コインカット 皮付
 500g×20袋

入り数: 32~37個/500g袋 (平均: 約15g/個)

JANコード: 4956017160304
 袋サイズ: 270×170×30mm
 箱サイズ: 460×280×170mm

商品コード 16031
さつまいも 乱切り (M) 皮付
 500g×20袋

規格: 約12g~18g/個

JANコード: 4956017160311
 袋サイズ: 220×190×30mm
 箱サイズ: 390×310×200mm

商品コード 16033
さつまいも ダイスカット 皮付
 500g×20袋

規格: 約1×1cm
 ダイスカット

JANコード: 4956017160335
 袋サイズ: 270×170×30mm
 箱サイズ: 460×280×170mm



(調理例)

商品コード 15071
揚げなす (スティックカット)
 500g×20袋

規格: 長さ/約9-10cm
 24~30個/袋

JANコード: 4956017150718
 袋サイズ: 310×200×40mm
 箱サイズ: 390×280×260mm

商品コード 15073
揚げなす 麻婆カット
 500g×20袋

規格: 約10g/個

JANコード: 4956017150732
 袋サイズ: 285×185×35mm
 箱サイズ: 390×280×240mm

商品コード 16062
揚げなす ミニカット
 500g×20袋

規格: 約5gミニカット

JANコード: 4956017160625
 袋サイズ: 280×170×30mm
 箱サイズ: 390×280×230mm

商品コード 15074
揚げなす (コインカット)
 500g×20袋

規格: 直径/約3.5-5cm
 厚さ/約8mm

JANコード: 4956017150749
 袋サイズ: 290×190×40mm
 箱サイズ: 390×280×260mm

商品コード 15101
カット揚げなす (ストレートカット)
 1kg×10袋

規格: 長さ/約5-7cm, 約90個/1kg袋

JANコード: 4956017151012
 袋サイズ: 340×220×40mm
 箱サイズ: 390×280×220mm

商品コード 15106
揚げなす (ダイスカット) 1.5cm
 1kg×10袋

規格: 約1.5×1.5cmカット

JANコード: 4956017151067
 袋サイズ: 340×240×45mm
 箱サイズ: 390×280×220mm

商品コード 16036
オクラ (ホール)
 500g×20袋

規格: 長さ/約6-9cm
 65~95本/袋

JANコード: 4956017160366
 袋サイズ: 310×200×40mm
 箱サイズ: 465×315×200mm

商品コード 16037
オクラ (斜めカット)
 500g×20袋

規格: 約5cm斜めカット
 120~160個/袋

JANコード: 4956017160373
 袋サイズ: 310×210×45mm
 箱サイズ: 495×355×200mm

商品コード 16038
オクラ (スライス)
 500g×20袋

規格: スライス幅/約5mm

JANコード: 4956017160380
 袋サイズ: 300×200×35mm
 箱サイズ: 480×350×195mm

商品コード 16063
オクラ (筒切り)
 500g×20袋

規格: 長さ/約3~6cm
 90~110個/袋

JANコード: 4956017160632
 袋サイズ: 300×190×40mm
 箱サイズ: 470×350×190mm



(調理例)

ズッキーニ

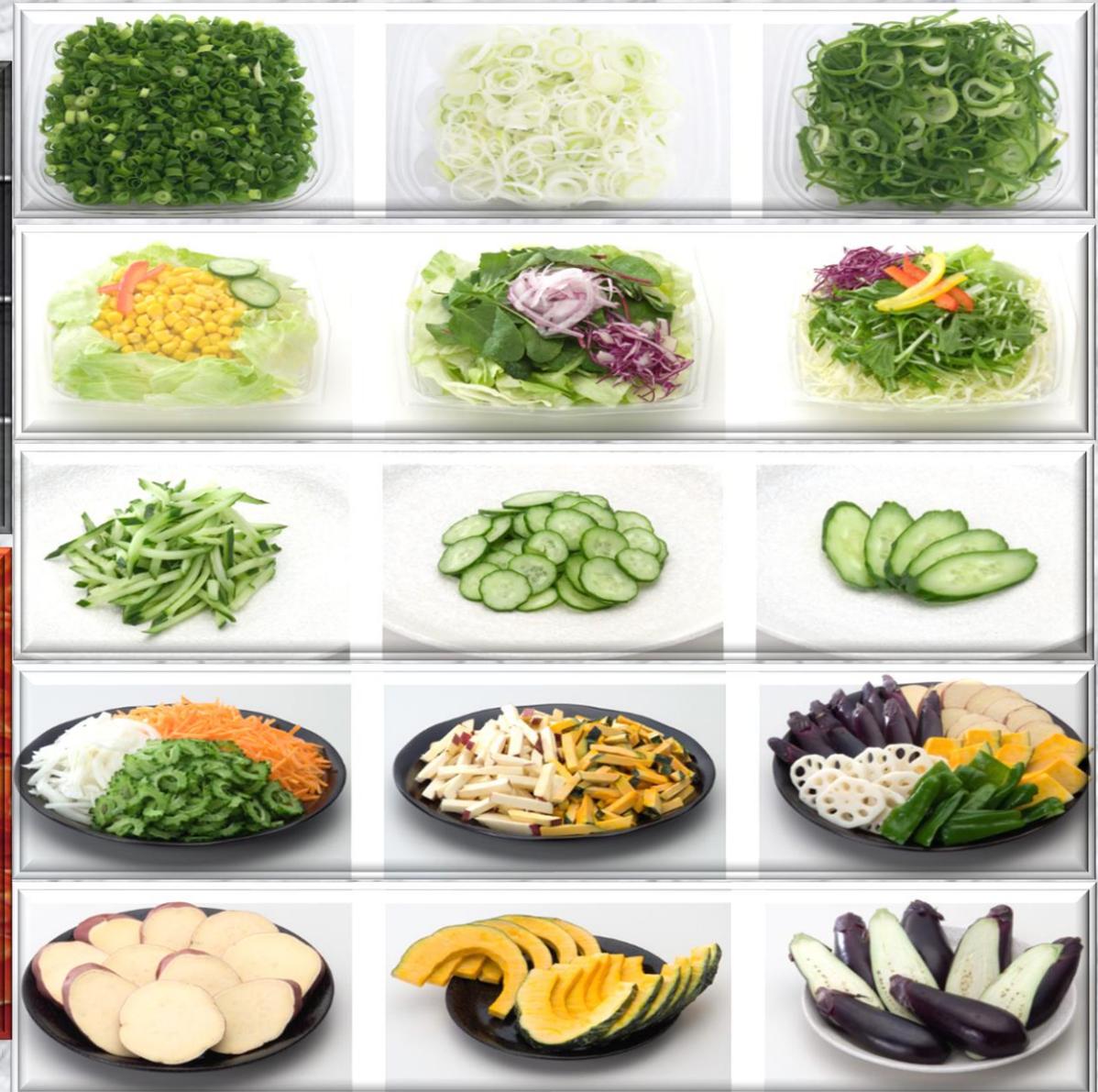
商品コード 12213
ズッキーニ (ダイスカット) 1cm
 500g×20袋

規格: 約1×1cmダイスカット

JANコード: 4956017122135
 袋サイズ: 280×170×30mm
 箱サイズ: 390×280×230mm

野菜，サラダの前処理製品

113



球根類の前処理製品-1 (ゴボウ, ツルニンジン, キキョウ) BOB



우영 깍둑썰기(콩조림용)



연근 샐러드용



연근 깍둑썰기(콩조림용)



연근 깍둑썰기(밥용)



우영 채



우영 실채



우영 밥용



우영 스틱



우영 부각용



우영 어슷썰기



더덕실채



더덕채



늘린더덕



간더덕



채도라지



실채 도라지



도라지 정과용



도라지 강정용

球根類の前処理製品-2(キキョウ,レンコン)

115



통도라지



늘린 통도라지



연근 튀김용 5mm



연근 2mm(스낵용)



연근 조림용 8mm



국산 알토란



같은 연근

彫刻果物，野菜製品

116



乾燥果物，野菜製品

117

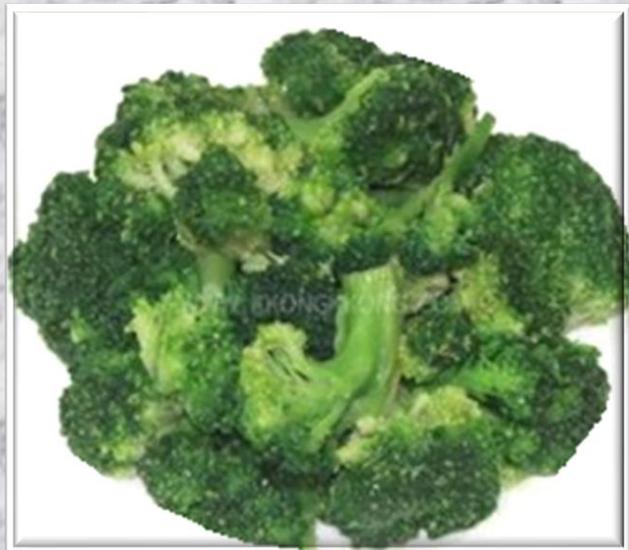


生鮮果物，野菜搾汁製品



乾燥, IQF急速冷凍製品-1

119



乾燥, IQF急速冷凍製品-2

120



乾燥, IQF急速冷凍製品-3

121



オーダーメイド弁当製品-9種類の疾患別弁当付き

122



オーダーメイド弁当製品(輸出用 弁当-電子レンジ用)

123

매콤오징어볶음 & 청양비엔나



흰밥
청양비엔나소시지
오징어볶음
볶음김치

총중량 270g

돈육고추장숯불구이&계란말이



흰밥
돈육고추장숯불구이
계란말이
볶음김치

총중량 270g

준천닭갈비&무말랭이



흰밥
준천닭갈비
무말랭이

총중량 270g

서울식불고기



흰밥
서울식불고기
표고버섯채
볶음김치

총중량 270g

한돈떡갈비 & 오믈렛



흰밥
한돈떡갈비
플레인오믈렛
볶음김치

총중량 270g

안동찜닭



흰밥
안동찜닭
볶음김치

총중량 270g

비건 떡갈비덮밥 정식



흰쌀베이스밥
떡갈비(전용)
BBQ소스(전용)
양파볶음
침피망 슬라이스

총중량 280g

비건 후라이드 치킨덮밥 정식



불고기볶음밥(전용)
후라이드치킨(전용)
간장비빔소스
양파볶음
침피망 슬라이스

총중량 270g

비건 오색야채비빔밥



흰쌀베이스밥
약고추장(전용)
시금치/느타리
당근/고사리
도라지

총중량 290g

비건 텐더스테이크 정식



흰쌀베이스밥
텐더스테이크(전용)
함박스테이크소스(전용)
컬리플라워
그린빈

총중량 270g

차돌김치볶음밥 & 참치오믈렛



잡채볶음밥 & 닭가슴살큐브깻잎



매콤낙지볶음밥 & 닭가슴살갈릭스테이크



버터장조림밥 & 불고기오믈렛



韓国料理弁当

ビーガン弁当

献立管理チャーハン

蒸熟製品(国産 ナムル類 全体)

124



세척냉이



삼나물(눈개승마) 건데친



영아자 생데친



곤드레나물 건데친



방풍나물 건데친



쑥부쟁이 건데친



망초대 건데친



삼잎국화 건데친



달맞이순 나물 건데친



열무 생데친



아욱 생것



뽕잎나물 건데친



잎바라갯잎 생데친



유채나물 생것



고추나물 생데친



햇고구마순 생것



고구마순 건데친



열갈이 생데친



열갈이 생것



취나물 생데친



취나물 건데친



잎바라갯잎 생것



쑥 생것



유채나물 생데친

□ カテゴリー別おかず類(OEM生産含む)

125



キムチ類(国内用, 輸出用)

126



手軽なナバクキムチ

<https://www.youtube.com/watch?v=XUp-wiqBkzg>

127



<https://youtu.be/>
<https://www.youtube.com/watch?v=XUp-wiqBkzg>

漬物, 塩辛類-1

| | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|--|---|---|--|
|  <p>낙지젓 간기능 강화와 원기회복에 좋은 낙지젓갈</p> |  <p>명란젓 부슬부슬한 식감이 더해져 감칠맛 나는 명란젓갈</p> |  <p>오징어젓 시원하고 매콤달콤 맛있는 오징어젓갈</p> | <p>젓갈류</p>  <p>가리비젓</p> |  <p>플뚜기</p> |  <p>낙지젓</p> | <p>장아찌</p>  <p>송송장아찌</p> |  <p>간장마늘</p> |  <p>모듬장아찌</p> |
|  <p>창란젓 매콤한 양념과 장난이 어우러져 맛있는 창란젓갈</p> |  <p>명태회무침 식사,고명, 안주로도 완벽하게 어울리는 세콤달콤 명태회무침</p> |  <p>절임마늘종 자지 않고 아삭하게 씹어 만들어 더욱더 맛있는 절임마늘종</p> |  <p>대구아가미젓</p> |  <p>명란젓</p> |  <p>벤딩어젓</p> |  <p>피더덕장아찌</p> | | |

漬物, 塩辛類-2



양념고추

피로회복에 탁월한 고추에 양념을 뿌려 만든 양념고추



알마늘장아찌

개운하게 입맛 돋이주는 알마늘장아찌



무말랭이무침

피들꼬들 식감 좋은 무말랭이무침



양념조개젓



어리꼴젓



오징어젓



단새우장(준비중)



간장전복장



양념새우



꽃게장(암게)



꽃게장(숫게)



곱절전복장



명초갈림

식감이 좋아 계속 찾게 되는 국민반찬 명초갈림



된장갯일

된장의 구수함과 갯일의 향긋한 조합이 최고인 된장갯일



간장갯일

향이 가득하고 감칠맛나는 간장갯일



조개젓



창란젓



새우장



매콤꼬막장



양념꼬막장



잠게장



질게젓



질게장

ナムル, 和之物類-1

| | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|---|--|--|---|--|---|--|---|---|
|  <p>숙주나물 저독작용이 좋은 숙주를 아삭하고 시원하게 무친 숙주나물</p> |  <p>시금치나물 칼슘이 많아 뼈를 튼튼하게 해주는 생장기어린이 대표 반찬</p> |  <p>시래기나물 각종 영양소가 풍부하게 들어있는 시래기를 구수한 된장에 무쳐내 맛있는 시금나물</p> |  <p>가지나물 소화간장을 맛있게 만들고, 혈관을 청소해주는 소화기능을 향상시켜주는 가지나물</p> |  <p>고사리나물 부드러운 식감과 칼슘이 풍부하고 열매를 맑게 해주는 보습의 왕인 맛있는 고사리나물</p> |  <p>근대나물 간염도 예방하고 근대로 유명한 양파의 양파는 근대나물 특유의 짭짤한 맛</p> |  <p>곰탕이무침 편안한 곰탕이와 아삭한 양파가 곁들여 시원한 무침</p> |  <p>김무침 평안한 김을 특이하게 단편한 맛을 느낄 수 있는 건강 가득 김무침</p> |  <p>포악무침 탱탱한 포악과 부드러운 김이 가득한 건강 포악 무침</p> |  <p>무생채 편안한 맛으로 제각각 맛있게 무생채</p> |  <p>물막리무침 세금살같은 맛으로 맛있게 물막리무침</p> |  <p>생채잎무침 입맛을 되찾아 주는 부드러운 생채잎무침</p> |
|  <p>참나물 몸에 좋은 대표 나물인 참나물~ 향긋한 맛에 건강에 좋은 성분인 참나물</p> |  <p>컨퀴나물 많은 퀴나물을 부드럽게 삶아내어 퀴나물 고유의 맛을 살려낸 나물반찬</p> |  <p>콩나물무침 연약하여 좋고 피부미용에도 좋은 콩나물~ 우리가족 모두가 좋아하는 나물반찬의 기본</p> |  <p>도라지나물 향긋한 도라지에 아삭한 식감! 고소한 들기름양념에 담백한 도라지나물</p> |  <p>무나물 부드럽고 알큰한 무나물~ 아이들의 먹거리에 좋은 담백한 무나물</p> |  <p>부지갱이나물 술자리 특산물 부지갱이! 향이 좋아 비빔밥에 제각각 맛있게 즐겨주세요</p> |  <p>파리고추무침 이더진 무가을 등의 영양성분이 풍부하고 특유의 감칠맛을 더한 파리고추무침!</p> |  <p>도토리묵무침 탱탱한 식감의 도토리묵과 양념소스의 만남</p> |  <p>모듬채추무침 향긋한 버섯양념을 그대로 담은 모듬채추무침</p> |  <p>생이늘콩무침 매콤 아삭함을 살려 더욱더 맛있게 무친 생이늘콩무침</p> |  <p>오이고추무침 부담 없이 꼭지까지 아삭한 오이고추무침</p> |  <p>오이지무침 고들고들 아삭한 오이지무침</p> |

ナムル, 和之物類-2

| | |
|---|---|
|  |  |
| <p>오징어초무침 건강한 야채와 피로회복에 좋은 오징어를 새콤달콤 양념장에 버무린 오징어초무침</p> | <p>해파리무침 여름철 지친 위 활력 충전을 돕는 해파리무침</p> |

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| <p>산에서 나는 소고기 건고사리나물볶음</p> | <p>사각사각 당백함의 대명사 숙주나물</p> | <p>쫄쫄한 감칠맛의 보약반찬 도라지나물</p> |

| | | |
|--|--|--|
| <p>나물무침</p> | | |
|  |  |  |
| <p>고구마줄기나물</p> | <p>냉이나물</p> | <p>다래순나물</p> |
|  |  |  |
| <p>머우나물</p> | <p>방풍나물</p> | <p>세발나물</p> |
|  |  |  |
| <p>유채</p> | <p>취나물</p> | <p>툇나물</p> |

炒め物, 煮付け物-1

133



감자볶음

어린아이와 기린의 아이부터 어른까지 누구나 좋아하고 즐기는 반찬



느타리어섯볶음

반찬을 책임져주는 느타리어섯으로 만든 영양적이고 맛있는 볶음볶음



미역줄기볶음

반찬 없이 포만감을 느끼고 감칠맛이 풍부해 어린이의 성장에도 반찬



간장어묵볶음

진이삼육 특제소스로 아이도 어른도 누구나 좋아하는 부드러운 식감의 어묵반찬



데림어묵볶음

특제소스에 감칠맛을 더해 아삭하게 좋아하는 어묵반찬



어묵갈매

빨개 선 어묵과 특제소스로 볶아낸 중국풍 어묵요리



돼지고기강조림

은은한 단맛이 더해져 남녀노소 먹기 좋은 돼지고기강조림



땅콩조림

고소하고 중독성있는 땅콩조림



콩장조림

몸에 좋은 영양소는 물론 비슬수록 고소한 콩장조림



가래미조림

양념이 속까지 들어간 맛있는 가래미조림



고등어조림

양념이 속까지 들어간 맛있는 고등어조림



갈치조림

특이한 갈치의 두께를 살려 볶음하게 조린 갈치 조림



의연나볶음

남녀노소 누구나 좋아하는 국민반찬! 아이들에게 인기반찬! 어복이건 맛있는 연주



새송이버섯볶음

물컹한 식감! 고급진 요리의 반찬! 중국식으로 볶아낸 건강한 영양반찬



소불고기

부드러운 영양반찬! 진이삼육 만의 특제소스로 만들어진 우리가족이 좋아하는



오징어볶음

물컹물컹한 식감에 매콤한 양념으로 입맛을 돋구는 오징어볶음



우양제볶음

은기 짜르르~ 불맛이 들어간 단편단편 맛있는 영양반찬



유산슬

우리가족 밥상에 중국요리를 물컹한 요정과 불맛이 어우러진 중국풍 반찬



소고기강조림

은은한 단맛이 더해져 남녀노소 먹기 좋은 소고기강조림



무듬콩조림

몸에 좋은 영양소는 물론 비슬수록 고소한 무듬콩조림



연근조림

출혈증과 설사, 불면증 해소에 좋은 특양음식



애름두부조림

매콤한 국물 자극하게 만들어진 애름두부조림



간장두부조림

아이와 먹음 수 있게 은은하게 단맛이 입맛을 건강두부조림



감자조림

단맛과 함께 부담 없이 즐길 수 있는 아기 반찬, 감자조림

炒め物, 煮付け物-2

| | | |
|--|--|--|
|  |  |  |
| <p>메추리알조림 한입에 쏙, 단맛이 어우러져 아끼 번신에도 딱! 메추리알조림</p> | <p>우영조림 일차게 볶아 식감은 그대로 실린 우영조림</p> | <p>삼치데리야끼 단편단편 소스와 담백한 삼치구이의 만남! 삼치데리야끼</p> |
|  |  |  |
| <p>공치조림 면역력 강화에 탁월한 공치와 양념방을 끼얹은 조림, 공치조림</p> | <p>코다리조림 지방 함량이 낮고 풀기 쉬운 식감이 예술인 코다리조림</p> | <p>삼치조림 치매 예방, 기억력 증진, 암 예방에 효과적인 삼치 조림</p> |

| | | |
|---|--|--|
| 조림볶음 | | |
|  |  |  |
| <p>노가리</p> | <p>땅콩조림</p> | <p>명엽채</p> |
|  |  |  |
| <p>뱅어포</p> | <p>새우조림</p> | <p>쌀게조림</p> |
|  |  |  |
| <p>어포무침</p> | <p>알감자조림</p> | <p>양송이메추리알</p> |

| | | |
|--|--|--|
|  |  |  |
| <p>연근조림</p> | <p>우영조림</p> | <p>장어포</p> |
|  |  |  |
| <p>죽순소고기장조림</p> | <p>진미채</p> | <p>콩자반</p> |
|  |  |  |
| <p>학공치포</p> | <p>황태양념구이</p> | <p>흰멸치조림</p> |

水産加工品-1



소라쭈꾸미(일시중단)



낙지



냉동굴비살(국내산)



무뼈 명태코다리순살



명태손포



냉동건장어(국내산)



헌다리세우살



해물모듬



소라살슬라이스(자숙)

水産加工品-2



水産加工品-3 (味付け海苔, のり巻き海苔)



- 1호 전장김
전장(35g) x 10봉
- 1号 整张紫菜
整张(35g)x10봉
- #1 Full-Sized Laver
Full-Sized Laver (35g) x 10EA
- 2호 전장김
전장(78x35g) x 20봉 / 전장(78x35g) x 25봉
- 2号 整张紫菜
整张(78x35g)x20봉 / 整张(78x35g)x25봉
- #2 Full-Sized Laver
Package of 20pcs of Full-Size Laver (35g) x 25EA
Package of 25pcs of Full-Size Laver (35g) x 25EA
- 3호 식탁김
식탁용(15g) x 15봉
- 3号 即食紫菜
即食用(15g)x15봉
- #3 Mouthful-Sized Laver
Mouthful-Sized Laver(15g) x 15EA
- 4호 식탁김
식탁용(15g) x 30봉
- 4号 即食紫菜
即食用(15g)x30봉
- #4 Mouthful-Sized Laver
Mouthful-Sized Laver(15g) x 30EA
- 5호 도시락김
도시락용(5g) x 18봉
- 5号 盒饭用紫菜
盒食用(5g)x18봉
- #5 Picnic Lunch-Sized Laver
Picnic Lunch-Sized Laver(5g) x 18EA
- 6호 식탁김&전장김
식탁용(15g) x 10봉 & 전장(78x35g) x 10봉
- 6号 即食&整张紫菜
即食用(15g)x10봉 & 整张(78x35g)x10봉
- #6 Mouthful-Sized Laver & Full-Sized Laver
Mouthful-Sized Laver(15g) x 10EA
Package of 10pcs of Full-Size Laver (35g) x 10EA



Sea Lettuce Series

- Kwangchun Green Lettuce Laver(Full size)
Type A, (25g x 3Packs) x 20Bags/Box / 65'45'36.0, 105CBM
- 广川海兰绿藻(绿味美)(整张)
Type A, (25g x 3Packs) x 20Bags/Box / 65'45'36.0, 105CBM
- 광천해란파래맛김(전장)
Type A, (25g x 3Packs) x 20Bags/Box / 65'45'36.0, 105CBM
- Kwangchun Green lettuce laver(Picnic Lunch Size)
Type A, (5g x 12Packs) x 12Bags/Box / 57'33'55.0, 104CBM
- 广川海兰绿藻(绿味美)(盒饭用)
Type A, (5g x 12Packs) x 12Bags/Box / 57'33'55.0, 104CBM
- 광천해란파래맛김(도시락용)
Type A, (5g x 12Packs) x 12Bags/Box / 57'33'55.0, 104CBM

Kimchi Seaweed Series

- Kimchi Crushed dry salted seaweed(Picnic Lunch Size)
Type A, (20g x 3Packs) x 24Bags/Box / 57'33'28.0, 053CBM
- Type B, (20g x 3Packs) x 48Bags/Box / 57'33'55.0, 104CBM
- 泡菜碎(绿味美)(盒饭用)
Type A, (20g x 3Packs) x 24Bags/Box / 57'33'28.0, 053CBM
- Type B, (20g x 3Packs) x 48Bags/Box / 57'33'55.0, 104CBM
- 김치(해운맛)자반(도시락용)
Type A, (20g x 3Packs) x 24Bags/Box / 57'33'28.0, 053CBM
- Type B, (20g x 3Packs) x 48Bags/Box / 57'33'55.0, 104CBM

Roasted Seaweed Series

- Roasted Seaweed 1 (Full size)
Type A, 25g(10sheets) x 50Packs/Box / 43'28'28.0, 034CBM
- 健康紫菜专用烤紫菜 1 (整张)
Type A, 25g(10sheets) x 50Packs/Box / 43'28'28.0, 034CBM
- 구운김밥용김1 (전장)
Type A, 25g(10sheets) x 50Packs/Box / 43'28'28.0, 034CBM
- Roasted Seaweed 2 (Full size)
Type B, 25g(10sheets) x 50Packs/Box / 43'28'28.0, 034CBM
- 健康紫菜专用烤紫菜 2 (整张)
Type B, 25g(10sheets) x 50Packs/Box / 43'28'28.0, 034CBM
- 구운김밥용김2 (전장)
Type B, 25g(10sheets) x 50Packs/Box / 43'28'28.0, 034CBM
- Roasted Seaweed (Full size)
Type A, 120g(50sheets) x 130Packs/Box / 68'42'43.0, 123CBM
- Type B, 240g(100sheets) x 70Packs/Box / 68'42'43.0, 123CBM
- 广川海山寿司专用紫菜 (整张)
Type A, 120g(50sheets) x 130Packs/Box / 68'42'43.0, 123CBM
- Type B, 240g(100sheets) x 70Packs/Box / 68'42'43.0, 123CBM
- 광천(마카용)김 스티(전장)
Type A, 120g(50sheets) x 130Packs/Box / 68'42'43.0, 123CBM
- Type B, 240g(100sheets) x 70Packs/Box / 68'42'43.0, 123CBM
- Roasted Seaweed (Half Size)
Type A, 60g half-cut x 40Packs/Box / 43'28'28.0, 034CBM
- Type B, 120g half-cut x 20Packs/Box / 43'28'28.0, 034CBM
- 广川寿司专用紫菜 (50g)
Type A, 60g half-cut x 40Packs/Box / 43'28'28.0, 034CBM
- Type B, 120g half-cut x 20Packs/Box / 43'28'28.0, 034CBM
- 광천(마카용)김(반절)
Type A, 60g half-cut x 40Packs/Box / 43'28'28.0, 034CBM
- Type B, 120g half-cut x 20Packs/Box / 43'28'28.0, 034CBM



- 7호 전장김
CEM가용용막 광천(명)가게(다)늘맛김
전장(30g) x 10봉
- 7号 整张紫菜
CEM生产用膜(广川)名家高鲜绿味紫菜
整张(30g)x10봉
- #7 Full-Sized Laver
Produce on CEM base
Laver with Black Garlic Produced
Full-Size Laver (30g) x 10EA
- 7호 식탁김
CEM가용용막 광천(명)가게(다)늘맛김
식탁용(15g) x 10봉
- 7号 即食紫菜
CEM生产用膜(广川)名家高鲜绿味紫菜
即食用(15g)x10봉
- #7 Mouthful-Sized Laver
Produce on CEM base
Laver with Black Garlic Produced
Mouthful-Sized Laver(15g) x 15EA
- 7호 재래김&파래김원초
재래김(파래김)100장 x 24
- 7号 传统&绿藻紫菜原草
传统紫菜/绿藻紫菜 100张x24
- #7 Raw Material of Seaweed
Traditional Laver / Original Green Lettuce 100 sheet x 2Packs
- 7호 재래김&파래김원초
재래김(파래김)100장 x 54
- 7号 传统&绿藻紫菜原草
传统紫菜/绿藻紫菜 100张x54
- #7 Raw Material of Seaweed
Traditional Laver / Original Green Lettuce 100 sheet x 5Packs

□ その他の製品, 協力企業製品 (OEM含む)

138



トッポッキ セット

139



아란치니, 핫트구볼(電子レンジ用)

140



불닭소스 아란치니
Spicy Chicken Sauce

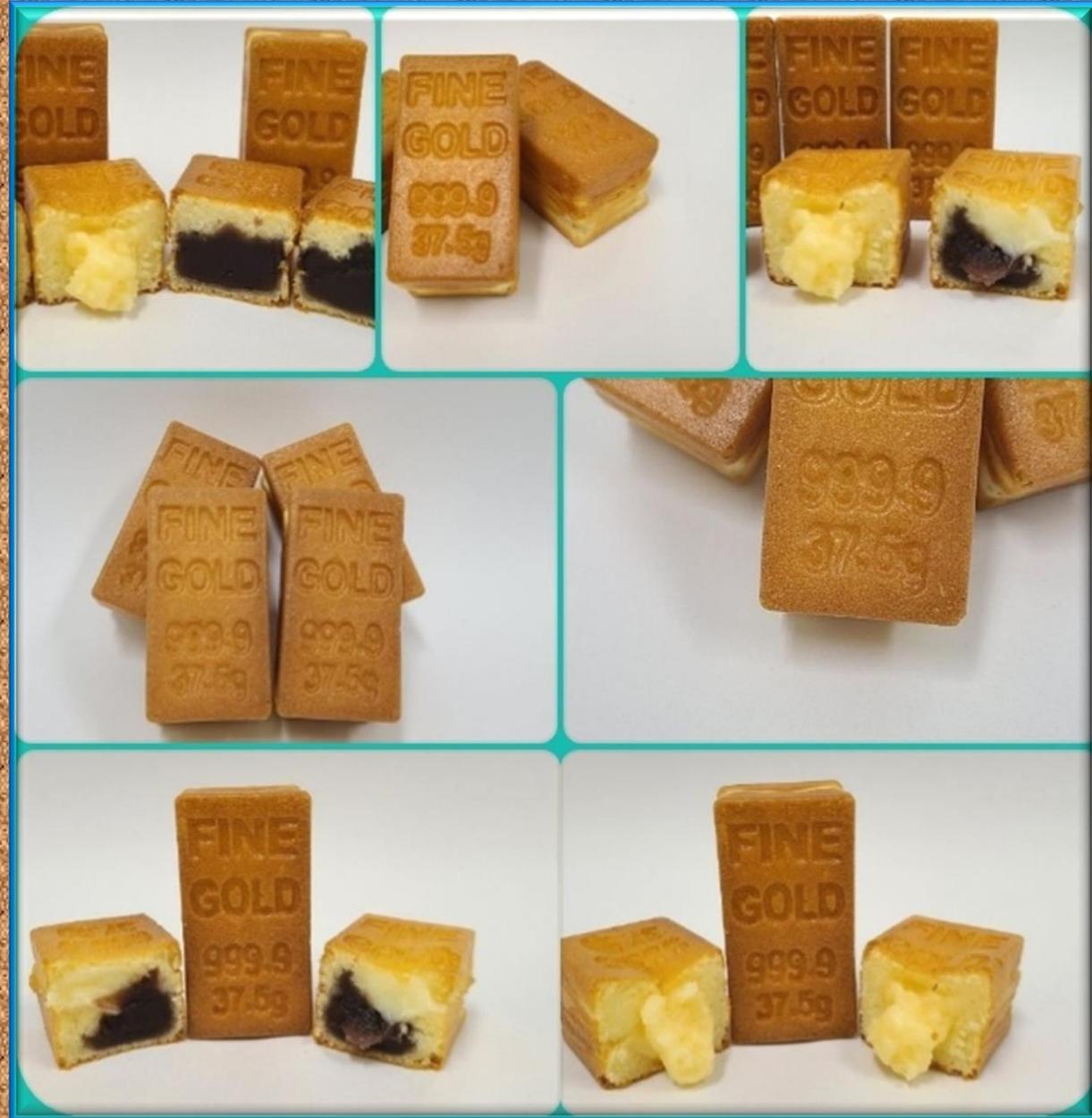
불고기 소스 아란치니
Beef & pork soy sauce

치킨 커리소스 아란치니
Chicken Curry Sauce

토마토 미트소스 아란치니
Tomato Meat Sauce

ミニゴールドバーパン(電子レンジ用)

141



各種ラーメン製品

142



매생이면



헛개해장면



소고기라면



된장썩라면



김치라면



해물라면



매생이면



달고기라면



소고기라면



치즈라면



김치라면



양파라면



마늘라면



아인슈타인라면



신닭볶음면



사천짬뽕면



김치찌개면



킹크랩라면

各種冷麵類

143



면류 식품의약품 안전처(HACCP)지정 제품입니다.

완전 원료를 이용하여 만든 시골 구수참치냉면, 냉면 첨가 알갱이제를 사용해서 알곡, 식물 발효소출액을 첨가하여 만들어졌으며, 핵유와 미강기제로 완성된 채플을 추가하여 채플의 맛과 식감이 더욱 안전에서 지어진 원재료 수급관리기준(HACCP) 제품입니다.

평양냉면
평양냉면 내용량 : 2kg(1 Box 10개입)
원재료 : 밀가루, 면분(정제밀가루), 찹쌀, 전분, 메밀가루, 냉면보관 1 부용기(1) 제조일로부터 24개월

함흥냉면
함흥냉면 내용량 : 2kg(1 Box 10개입)
원재료 : 밀가루, 면분(정제밀가루), 찹쌀, 전분, 메밀가루, 냉면보관 1 부용기(1) 제조일로부터 24개월

칙냉면
칙냉면 내용량 : 2kg(1 Box 10개입)
원재료 : 밀가루, 면분(정제밀가루), 찹쌀, 전분, 메밀가루, 냉면보관 1 부용기(1) 제조일로부터 24개월

매실냉면
매실냉면 내용량 : 2kg(1 Box 10개입)
원재료 : 밀가루, 면분(정제밀가루), 찹쌀, 전분, 메밀가루, 냉면보관 1 부용기(1) 제조일로부터 24개월

녹차냉면
녹차냉면 내용량 : 2kg(1 Box 10개입)
원재료 : 밀가루, 면분(정제밀가루), 찹쌀, 전분, 메밀가루, 냉면보관 1 부용기(1) 제조일로부터 24개월

막국수맛면
막국수맛면 내용량 : 2kg(1 Box 10개입)
원재료 : 밀가루, 면분(정제밀가루), 찹쌀, 전분, 메밀가루, 냉면보관 1 부용기(1) 제조일로부터 24개월

쫄면
쫄면 내용량 : 2kg(1 Box 10개입)
원재료 : 밀가루, 면분(정제밀가루), 찹쌀, 전분, 메밀가루, 냉면보관 1 부용기(1) 제조일로부터 24개월

요식업 업주분들도 인정하는 구수참치냉면!

구수참치냉면

오직 맛으로 여러분께 인정받고 싶습니다.

입맛도 마음도 건강하게, 다양한 재료 웰빙면류
이제 이로운 식단을 찾다나면 냉면도 드셔도 됩니다. 여기 구수참치냉면이 여러분들의 입맛을 찾아옵니다. 무엇보다 건강을 생각하여 정성껏 만든 제품입니다.

녹차냉면
원재료 : 밀가루, 면분(정제밀가루), 찹쌀, 전분, 메밀가루, 냉면보관 1 부용기(1) 제조일로부터 24개월

매실냉면
매실냉면 내용량 : 2kg(1 Box 10개입)
원재료 : 밀가루, 면분(정제밀가루), 찹쌀, 전분, 메밀가루, 냉면보관 1 부용기(1) 제조일로부터 24개월

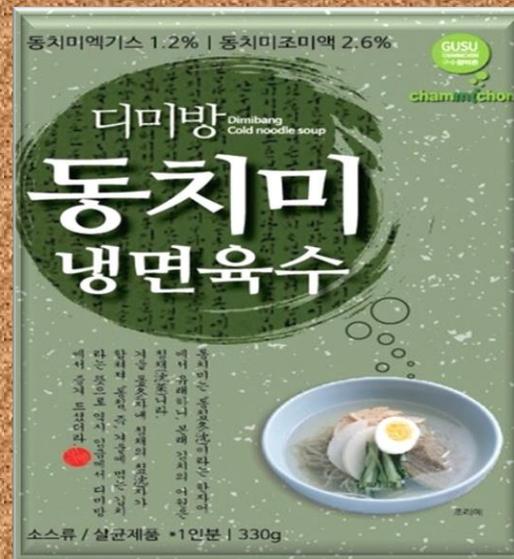
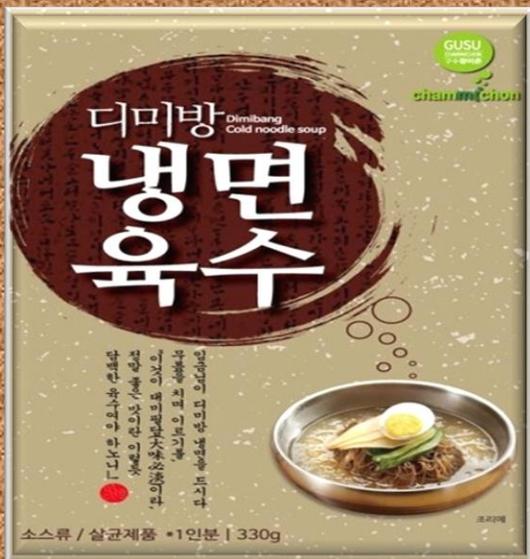
막국수맛면
막국수맛면 내용량 : 2kg(1 Box 10개입)
원재료 : 밀가루, 면분(정제밀가루), 찹쌀, 전분, 메밀가루, 냉면보관 1 부용기(1) 제조일로부터 24개월

쫄면
쫄면 내용량 : 2kg(1 Box 10개입)
원재료 : 밀가루, 면분(정제밀가루), 찹쌀, 전분, 메밀가루, 냉면보관 1 부용기(1) 제조일로부터 24개월

구수참치냉면

冷麺ソース

144



簡便製品

145



その他の製品-1(コンビニ用手軽飲料)

146



その他の製品-2(フルーツプリン, 熟柿)

147



その他の製品-3(ライスバーガー)

148

1



햄김치 (210g)

햄과 김치만 있다면, 밥 한공기 비우는건 시간문제! 한국의 입맛을 사로잡은 햄과 김치로 만든 밥버거

2



참치마요 (200g)

담백한 마요에 참치를 버우려 참치의 풍격을 한 단계 올린 참치마요 밥버거

3



매콤제육 (200g)

자체 개발한 특제양념소스에 제육을 재워만든 맛있게 매콤한 제육 밥버거

1



**비건 햄박스테이크
라이스버거(250g)**

입안 가득 풍부한 육즙과 식감을 구현한 비건패티로 만든 비건 밥버거

2



**비건 치즈햄박스테이크
라이스버거(250g)**

패티와 치즈 모두 비건으로 만든 비건 치즈맛 스테이크 밥버거

4



양념치킨 (210g)

자체 개발한 양념에 버무린 매콤달콤한 양념치킨 밥버거

5



돈가스 (210g)

돈가스와 새콤달콤한 소스의 만남으로 입맛을 사로잡는 돈가스 밥버거

6



스테이크 (220g)

목우촌 스테이크와 양송이버섯, 고급 소스를 곁들인 고품질 스테이크 밥버거

1



누동지 닭가슴살 밥도그 (120g)

국내산 쌀로 만든 밥을 결집력 있게 반죽해 부드러운 닭가슴살을 넣어 만든 밥도그

2



누동지 치즈 밥도그 (140g)

국내산 쌀로 만든 밥을 반죽해 최고급 소시지와 체다치즈를 넣어 만든 밥도그

その他の製品-4(黄金おこげ)

149



Existing goods



Renewal products



その他の製品-5(ソムシルおかゆ)

150



| | |
|---------------|------------|
| | |
| 초록는 단호박죽 | 초록는 단팔죽 |
| | |
| 초록는 강화속노랑고구마죽 | 초록는 전복죽 |
| | |
| 초록는 비지락미역죽 | 초록는 새우들깨죽 |
| | |
| 초록는 삼계녹두죽 | 초록는 소고기야채죽 |

• 섬밀 영양죽 •

| | |
|--------------|---------|
| | |
| 새우 양배추 브로콜리죽 | 소고기 버섯죽 |
| | |
| 버섯 닭녹두죽 | 옛날 팔죽 |
| | |
| 단호박죽 | 버섯죽 |

その他の製品-6(唐辛子粉)

151



韓国産



ベトナム産

선택
1~2

1. 김치용 보통맛 1kg
2. 김치용 매운맛 1kg

· 굵기: 고춧가루 입자가 큼니다.
· 용도: 김치, 겉절이, 열무김치, 등

· 등급: 특 상 중 하



선택
3~4

3. 양념용 보통맛 1kg
4. 양념용 매운맛 1kg

· 굵기: 김장용 보다 약간 작습니다.
· 용도: 찌개, 찜, 볶음 등 요리용 양념으로 사용

· 등급: 특 상 중 하



선택
5~6

5. 고추장용 보통맛 1kg
6. 고추장용 매운맛 1kg

· 굵기: 미분으로 입자가 가장 작고 곱습니다.
· 용도: 고추장, 떡볶이, 짬뽕, 소스 등

· 등급: 특 상 중 하



海外主要協力会社ブランド

153







秋本食品株式会社



ドンキホーテ



株式会社
シニアライフクリエイト
SENIOR LIFE CREATE




株式会社
島田食品




COFIDEC FOODS
SINCE 1987
fresh food for fresh life



CAU DAT FARM
SINCE 1971



H&Fインターナショナル株式会社




coop mart
ban của mọi nhà



日本の食卓においしい毎日を！
創業昭和2年
D-7ス本舗のカラー
株式会社三河屋物産



ユニフーズ株式会社
UNIFOODS CORPORATION




イトヨーガ



ĐẠI THUẬN THIÊN
MARRY THE NATURE




HOLUS



福鹿
DEAR DEER
AN JARL
ENTERPRISE CO., LTD



C.P. GROUP



誠にありがとうございます。