

2015 |
Company
introduction

徳華フード

会社案内

A COMPANY THAT
SPECIALIZE IN POLLACK ROE





目次

1. Deok Hwa Food

Company Introduction 会社概要

Company History 会社沿革

Master Craftsperson Introduction 名匠紹介

Manufacturing Process 製造工程

Analysis Of Experiment 実験分析

Sanitation(HACCP) 衛生施設(HACCP認証)

2. Product Overview

3. R & D

4. Business Area

Export 輸出部門

Domestic demand 韓国内部門

5. NEWS

Deok Hwa Food

徳華フード | CEO

장석준



優れた味と健やかな価値を備えた食品で、
安全で幸せな価値をお客さまにお届けする。

世界最高水準の技術力と競争力を備えた
健康志向醗酵食品リード企業

トクファフードのビジョンは、世界最高水準の技術力と競争力を備えた健康志向醗酵食品のリード企業となることで、総合醗酵食品企業、醗酵技術応用食品企業、微生物醗酵を応用した多用な食品群を生産する醗酵食品の先端企業、なお、体に良い食品を研究し、造り出す真面目な食品企業となることを含む。実のある、小規模であっても強い企業 (SMALL GIANT) を目指し、優れた味と健やかな価値のある食品を造り出すことで、安全で幸せな価値をお客さまにお届けする企業になることを目指している。

Company Introduction 会社概要

善良と佳良の経営で人類に仕える

私たちは実に良い食品を可能な限りもっとも安全で新鮮、便利でなおかつ廉価でお客さまにお届けするため絶えず挑戦し、努力する。

食品は自然から人類への贈りものであることに感謝し、食品加工の全過程において自然との調和を迫及する。

ビジネスにおける正しく善良な経営を通じ、よりすばらしいビジネス文化を創出することで人類に貢献し、従業員には生存、成長、訓練の場を提供する。

私たちはビジネスのすべてのフローにおいて最善を尽くして正しさ、価値、ベストを追求するとともに、これを通じて人類に仕えることで私たちの使命を果たす。

社名	株式会社徳華フード(トクファフード)
設立年月日	1993年1月20日
所在地	335-1, Jangnim 2-dong, Saha-gu, Busan, Korea
売上高	09年242億KRW / 10年218億KRW 11年219億KRW / 12年271億KRW
主な取引先	セブン&アイホールディングスグループ (セブンイレブンの親会社、日本一の流通グループ)
主な生産物	水産物加工(たらこ・辛子明太子)



Company History 会社沿革

第1期 導入期

1993

1993. 01. トクファ流通株式会社を創業(プサン) - スケソウダラのヒレ、カレイ加工食品全量を日本に輸出

第2期 成長期

2000~
2004

- 2000. 05. プサンの特色食品に選定(プサン広域市、「竹塩調味明太子」)
- 2001. 05. キトサン、オリゴ糖含有機能性明太子製造方法
- 2001. 12. 水産物輸出主力企業に選定(海洋水産部)
- 2003. 06. 有望中小企業に選定(プサン銀行)
- 2003. 11. チャン・ソクジュン代表取締役社長、大統領表彰を授賞(第40回貿易の日)
- 2004. 11. 1,000万ドル輸出塔を授賞(第41回貿易の日) - たらこ・明太子単品輸出では韓国最大輸出を達成

第3期 革新と再跳躍

2006~
2012

- 2006. 11. 工場増設による移転および保税倉庫の新設 - たらこ・明太子単品では韓国最新、最大規模
- 2006. 12. プサン逸品水産物に選定(プサン広域市指定第2006-2号)
- 2007. 06. プサン広域市先導企業に選定
- 2007. 11. 危害要素重点管理基準(HACCP) 適用事業所に選定
- 2009. 04. 日本セブンイレブングループの全国売店に独占販売契約
- 2011. 03. 第12回農林水産食品輸出塔を授賞
- 2011. 04. 水産物ブランド大典で金賞を受賞(農林水産食品部/清酒で醸した低塩明太子)
- 2011. 09. (株)トクファフード代表取締役社長チャン・ソクジュン2011年大韓民国名匠に選定
- 2012. 10. (株)トクファフード代表取締役社長チャン・ソクジュン2012年釜山名誉市民賞受賞



Master Craftsperson Introduction 名匠紹介

大韓民国名匠(水産製造分野)

38年間明太子一筋
健康を考え4%代
ウェルビーイングの辛子明太子

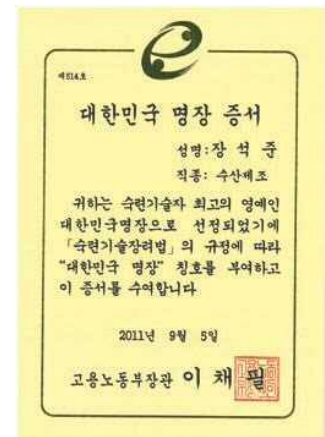
チャンソクジュン明太子

水産製造分野名匠第一号

チャンソクジュン



題名	内容
01 辛子明太子の低塩化	辛子明太子の低塩化で韓国初冷凍塩辛を流通(清酒で醸した低塩明太子)。
02 生産自動化	自動コンベヤーベルトを導入し、自動化を構築。
03 品質改善を通じた均等な味実現	従来方法である調味料を塗るやり方(塗布式)から調味液につける方法(浸漬式)を使用し、均一な味を出すように品質を改善。
04 HACCP衛生認証制度を導入	中小企業初HACCPを導入し、衛生管理を始める。
05 冷・解凍食品流通に関する国内法規改定を推進	冷・解凍食品流通に関する国内法規改定を推進し、明太子産業の活性化を図る。
06 凍結台車を開発	製品の凍結品質を改善するために凍結台車を開発。
07 原料洗浄機を開発	原料を大量洗浄する既存のやり方から個別洗浄する洗浄機を開発、衛生管理および品質を改善。
08 化学調味料無添加明太子を開発	MSG、核酸系の調味料を除き、自然材料で明太子を熟成。
09 キトサン、オリゴ糖含有機能性明太子製造方法	明太子の大衆化を図ろうと、現代人の健康希求の応える新しい製品を開発。
10 高付加価値機能性明太子製品開発	更年期障害予防食品である海草類の抽出物で機能性明太子を開発。
11 市販トバジョ(マヌエビの塩漬け)の呈味および香り成分に関する研究	水産醱酵食品の発展のために呈味(ていみ)成分および香り成分を分析研究。
12 清酒を用いた高級調味液を開発	明太子の生きさをなくそうと高級調味液を開発。
13 明太子スパゲッティソース製造方法	バラ子を用いた明太子スパゲッティソース製造方法を開発。
14 バーベキュー明太子	明太子・たらこ製品の多様化を図ろうとバーベキュー味の焼き明太子を開発。
15 ツナ明太子開発	日本のイカ明太子を応用したツナ明太子を開発。
16 個人作業衛生システムを開発	個別手消毒組、手消毒液交替作業者を投入し、交差汚染防止、品質改善を図る。
17 2011大韓民国名匠に選定	2011年水産製造分野初、水産製造分野の大韓民国名匠に選定





DEOK HWA FOOD



A COMPANY THAT SPECIALIZE IN POLLACK ROE



Manufacturing Process 製造工程

1 原料解凍



- 船上で急速凍結

2 洗浄・選別



- たらこを形、色、粒子によって分類
- 塩水に洗浄

3 1次調味



- 1次調味液を明太子専用自動調味混合機で1日以上調味

4 2次調味



- 清酒を用いた2次調味
- 5°C以下の水温で72時間以上冷蔵低温熟成

5 選別・計量



- 冷蔵熟成された低塩明太子を形、色、粒子、調味程度によって分類
- 食品用量りで計量

6 自動包装



- 計量された明太子を衛生容器に入れて自動包装

7 品質確認(Q.C.)



- 包装された製品を自動重量確認機にかけて重量を確認
- 金属探知機で異常確認

8 急速凍結



- 新鮮度・品質維持のために-35°C以下で急速凍結

9 冷凍倉庫に保管

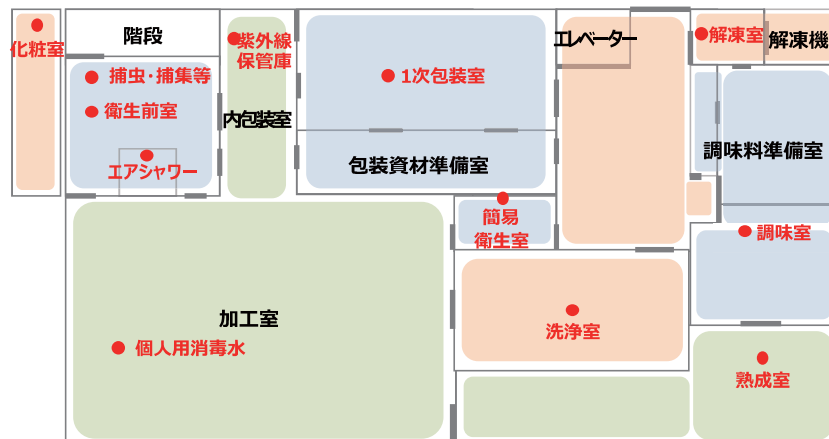


- 急速凍結させた製品を-18°C以下の製品倉庫で出荷前まで保管

Analysis Of Experiment 実験分析



Sanitation(HACCP) 衛生施設(HACCP認証)



衛生実験室



衛生前室



エア・シャワー



個人用消毒水



洗浄室



簡易衛生室



解凍室



調味室



熟成室



1次包装室



紫外線保管庫



捕虫灯



Product Overview



最上級原料のみを使用

ロシア・オホーツク海沿岸で漁獲し、船上で急速凍結させたたらこのみを使用します。

清酒で醸した 深くきれいな味わい

清い清酒でたらこの生臭さをとり、たらこそのままの味に一段と近づけました。

しょっぱくない明太子 4%代の超低塩

韓国でもっとも低い4%代の低塩明太子。自然に近い健康明太子を追求します。塩度が低いため、冷凍保管するほど流通期間は短いです。

厳しい衛生・品質管理

HACCP認証など、なにより衛生に気を遣うことで、トクファフードの净い心を込めました。

無防腐剤、無着色の 清らかさ

色素と防腐剤を添加していませんので、ご安心してお召し上がりいただけます。たらこの原型にもっとも近い上品な色が輝きます。

R & D

たらこ・明太子専門研究所で 開発した特殊レシピ

韓国の伝統醗酵食品にはキムチ類、醬類、塩辛類、酒類などがあり、このような伝統食品の栄養学的優秀性については韓国だけでなく全世界的に科学研究を通じて立証されていますが、塩辛類の基礎研究と効能および機能に関する科学的な糾明はまだ微々たるものであります。

(株)トクファフードは1993年に設立してから韓国より日本で先に認められ、たらこ・明太子単品としては韓国初2004年一千万ドル輸出を達成しました。今は年間200億KRW台の売上と100名余りの人的資源を保有した企業であります。2007年からは各種博覧会、百貨店、ホームショッピング(テレビ通販)および自社のオンラインショップを中心に本格的な内需市場拡大を始めましたが、大手企業と在来市場と競争するためには差別化された商品開発が必須であることに気づきました。

よって2009年「伝統醗酵食品の世界化」という政策に足並み揃えて、たらこ・明太子代表企業として科学的で安全な製品を開発しようと塩辛中小企業の中では初めてR&D事業を新羅大学と産学協力協同技術開発事業として取り組み、2010年韓国産業技術振興協会が認める企業付設研究所を設立しました。

(株)トクファフード企業付設研究所はこれからたらこ・明太子の代表的なリード企業として、科学的で体系的なR&D事業を通じ、韓国伝統醗酵水産食品の優秀性を世界に広げます。

No	事業名 (施行部署・機関)	課題名	開発期間 (開始～終了)
1	産学協同技術革新事業 ((財)ブサンテクノパーク)	機能性明太子スパゲッティ ソースの開発	2009.05.- 2010.02.
2	産学協同技術開発支援事業 (ブサン・ウルサン地方中小企業庁)	高付加価値機能性明太子 製品の開発	2009.06.- 2010.05.
3	地域縁故産業振興事業 (韓国産業技術振興院)	ブサン海洋生物産業 統合支援事業	2009.07.- 2010.06.
4	産学連協力企業付設研究所 支援事業 (ブサン・ウルサン地方中小企業庁)	マッコリの生理活性物質を用 いた機能性明太子の 開発および事業化	2010.06.- 2012.05.
5	BB(Brain Busan)21 (ブサン広域市)	生理活性・貯蔵性を向上さ せた機能性マッコリの開発	2010.05.- 2013.02.

Business Area

2013年度食品及び商品及び食品添加物生産実績統計集<食品医薬品安全庁>

품목군	<国内販売>			<海外輸出>		
	순위	업체명	국내판매액(천원)	순위	업체명	수출액(\$)
첫걸류	1	씨제이제일제당	22,767,513	1	덕화푸드	8,565,979
	2	대신	12,020,729	2	드림	7,856,533
	3	그린민푸드	11,401,601	3	한신씨푸드	1,526,454
	4	한성수산식품	8,970,542	4	삼양씨푸드	1,334,928
	5	해성식품	7,825,069	5	대신	919,332
	6	두남식품	7,130,934	6	청아굿푸드	897,402
	7	동광푸드	6,473,554	7	회창물산	880,781
	8	나래식품	4,776,749	8	씨제이제일제당	778,532
	9	덕화푸드	4,132,041	9	한성수산식품	730,932
	10	보령식품	4,089,493	10	정미푸드빌	190,163
	11	오천농업영농조합기업	3,963,288	11	북하루식품사업단	161,638
	12	신화식품	3,745,000	12	삼마을	136,031
	13	동해식품	3,706,026	13	진성물산	120,992
	14	광진토글전통식품	3,366,255	14	이업회사법인산안세우정	54,793
	15	오성식품	3,328,794	15	미성식품	50,637
	16	탐리식품	3,250,247	16	서해수산식품	49,463
	17	대경에프앤비	3,126,515	17	홍성그린푸드	46,619
	18	대현수산영농조합법인	3,111,434	18	나래식품	44,518
	19	해물박이	3,068,100	19	동화수산	43,834
	20	보령전통식품	3,037,727	20	풍미식품	38,811

順位	企業名	金額
1	CJ	23,587,478,473
2	德華フード	13,153,901,402
3	DAESANG	12,988,987,849
4	グリーンミンフード	11,401,601,000
5	韓星水産食品	9,740,374,201
6	ドリム	8,274,657,686
7	ヘソン食品	7,825,069,000
8	DOONAM食品	7,130,934,000
9	DONGKWANGふーど	6,473,554,000
10	ナレ食品	4,823,636,248

2014年度食品及び商品及び食品添加物生産実績統計集<食品医薬品安全庁>

품목군	<国内販売>			<海外輸出>		
	순위	업체명	국내판매액(천원)	순위	업체명	수출액(\$)
첫걸류	1	씨제이제일제당(주)	24,549,753	1	(주)드림	8,425,700
	2	대신(주)	13,202,109	2	(주)덕화푸드	6,598,037
	3	(주)그린민푸드	10,894,493	3	한신씨푸드	1,499,556
	4	해성식품(주)	8,407,288	4	(주)청아굿푸드	979,103
	5	두남식품	7,906,400	5	대신(주)	969,970
	6	보령식품영농조합법인	5,050,249	6	회창물산	946,198
	7	(주)나래식품	5,024,370	7	씨제이제일제당(주)	742,431
	8	(주)동광푸드	4,834,257	8	진성물산(주)	282,213
	9	탐리식품	4,285,702	9	(주)정미푸드빌	122,913
	10	삼양씨푸드주식회사	4,193,020	10	(주)미성식품	119,644
	11	오천농업영농조합기업	4,124,759	11	(주)코리아씨앤비코퍼레이션	117,690
	12	대경에프앤비(주)	3,646,295	12	삼마을	112,239
	13	대현수산영농조합법인	3,222,860	13	서해글로벌	93,222
	14	대광식품	2,992,537	14	풍미식품	83,397
	15	오성식품	2,987,298	15	광진토글전통식품	77,219
	16	광진토글전통식품	2,926,281	16	북하루식품사업단(주)	55,379
	17	(주)보령전통식품	2,885,551	17	(유)홍성그린푸드	54,533
	18	(주)해물박이	2,777,500	18	서해수산식품	52,578
	19	(주)동해식품	2,696,162	19	어업회사법인 산안세우정 주식회사	47,478
	20	반천단지	2,672,747	20	(주)나래식품	26,541

順位	企業名	売上金額
1	CJ	25,362,744,642
2	DAESANG	14,264,264,949
3	GREEN MIN FOOD	10,894,493,000
4	ドリム	9,226,478,528
5	HAESUNG食品	8,407,288,000
6	DOONAM食品	7,906,400,000
7	德華フード	7,225,114,436
8	NAREA食品	5,024,370,000
9	TANRA食品	4,285,702,000
10	SAMYANGシーフード	4,193,020,000

Export 輸出部門

日本輸出 'たらこ・明太子単品輸出韓国1位' | 食品医薬安全庁 2007~2009

- 韓国水産物輸出主力企業に選定
- 韓国たらこ・明太子製造企業では**最大規模の輸出货量**
- **1,000万ドル輸出塔**を授賞(2004年)
- 1年間 **1千万パック輸出** 突破(2009.04~2010.08)
- 第3回 **セブンプレミアム準グランプリ**を授賞(2010年)



主な取引先: Seven&iホールディングス



2010年 Seven&iホールディングス
セブンプレミアム準グランプリを授賞



イトーヨーカ堂に陳列された様子



Domestic demand 韓国内部門

韓国内販売 ‘高品格の4% 低塩の辛子明太子韓国販売開始’

- 釜山創造經濟革新センター開所式参加企業(朴グンヘ大統領参席)
- プサン名品水産物に指定
- ホームショッピング放送売り切れ記録(ロッテホームショッピング、現代ホームショッピング、NSホームショッピング)
- 現代デパート、E-MART、LOTTE MART、HOME PLUS、MEGA MARKETなど入店
- ネット販売(本社運営のショッピングモール www.thedndshop.co.kr、Lotte-Com、G-Market、Auction、11st、Coupang、wemakeprice、CJmallなど)
- Naverパワーカフェ(cafe.naver.com/esyori) 協同購買
- 2011 水産物ブランド大典金賞 を授賞



釜山創造經濟革新センター開所式
参加企業



プサン逸品水産物に指定



ホームショッピング放送売り切れ記録



LOTTE MART



ロッテ・Com
(www.lotte.com)



本社運営のショッピングモール
(www.thedndshop.co.kr)



HOME PLUS



E-MART



MEGA MART

プサン・トクファフード、 明太子1千万パックを日本輸出

16 2010년 8월 20일 금요일 제 20470 호

해양수산

부산 덕화푸드, 명란 1천만 팩 일본 수출

1년5개월 만에 日 유통업체에 1천200t 공급
"원료 직접 구입·염분 4% 유지가 인기 비결"

부산의 한 명란 가공업체가 입을 냈다. 일본의 대형 유통업체에 명란을 공급한 지 1년5개월만에 1천만 팩을 수출하는 기록을 세웠다. 앞으로 1천200t, 금액으로 2천만 달러 어치의 유통하는 규모다.

주인공은 부산 사하구 정림동 덕화푸드. 지난해 1월부터 일본 'Seven & I 홀딩스' 그룹에 명란을 수출하기 시작해 최근 1천만 팩 수출 기록을 세웠다. 배은 110~150g 등이사진되, 일본에서는 평균 2달러에 팔린다.

'Seven & I 홀딩스'는 우리 나라에도 진출한 세븐일레븐을 비롯해 편의점, 백화점 등 1만 개의 점포를 가진 일본 최대의 유통 업체. 원래 중국에서 가공한 것을 공급 받다가 물러지는 단점 탓에 덕화푸드와 거

래를 맺었다고 한다. 평안은 한국이 총주국이던 지금은 일본에서 10배 정도 많이 먹는다. 일본 내에도 명란 가공업체가 1만여 곳이 있는 것으로 알려지고 있다. 일본에서 한국 명란 가공을 이 인기를 끈 비결은 별까. 덕화푸드 정식종(60) 대표는 "가장 중요한 게 원료인데, 같은 배에서 기르는 명란이 라고 해도 전별을 어떻게 하느냐에 따라 천 차만별이다"며 "원료는 항상 내가 손수 고른다"고 말했다.

기존 명란이 8~10% 정도의 일본을 포함 하는 것과 달리 덕화푸드는 4%를 유지하는 것도 비결. 또 조미료에 달가 허투 정도 두 고, 이어 청주로 사를 숙성시킨다. 공장은 2007년 11월 HACCP(식품 위해요소 중



점 판매) 인증을 받았다. 위생은 기본이라 는 말이다.

재료가 러시아산이다. 매년 2~5월 부산 합성항에서 거래되는 명란을 직접 산다. 장 시장은 7년간 80% 정도를 확보하는데 우리 나라에서 제일 많다고 자랑했다. 덕화푸드는 현재 생산량의 대부분을 일본 'Seven & I 홀딩스'에 수출하고 있다. 지난

해 매출 24억 원 어치 가운데 80% 이상이 수출이다. 내수는 아직 미미한 실정이다. 앞으로 국내 시장에도 공급을 늘리겠다는 공을 카우고 있다. 현재 일본에서는 연간 4만 t 정도 명란이 소비되는 반면 국내 소비는 아직 1천~2천 t 수준에 그치고 있다. 이를 위 해 지난 5월에 국제 지원을 받아 세운 연구 소에서 어란이름도 역을 수 있는 제품 개발, 먹거리 상권 활용 등을 연구하고 있다.

수산대부경대 진신 수산가공학과를 나온 장 대표는 상호물산과 대만수산에서 30년 남짓 수산물을 다뤘다. 장 시장은 "그 때 는 11~1월 사이에 육포, 주꾸미 등 동해안 먹거리를 트럭을 싣고가 명란을 모아오는 게 많았었다"며 "명란과 같이 산 게 30년 정도 일"이라고 소개했다. 덕화푸드의 천신인 덕화식품을 세운 것은 1995년이다.

한편 덕화푸드는 대기업을 수입한 것에 감사하기 위해 2010년 부산 사하구 정림동에 사는 어르신들을 초청, 삼계탕과 명란을 대접했다. 김병만 기자 mek@kbsan.com

1년5ヶ月で日本の流通業者に1千200トンを供給 / 原料へのこだわりと塩分4%維持が人気の秘訣

【プサン日報2010年8月2日付】

地域のお年寄り招待無料給食を実施 サムゲタン 450皿(2010年～)

말복 앞두고 '삼계탕 효도'

(주)덕화푸드·부산은행 어르신들께 보양식 대접

"역수로 맛있게 먹고 선물까지 받아 가네요, 정말 고맙습니다."
말복을 하루 앞둔 지난 8월12일 오전 11시 장림동 (주)덕화푸드 구내식당에서 만난 김순희(74) 할머니 얼굴에는 웃음꽃이 활짝 피었다. 삼계탕을 한 그릇 비우고 나서 감사의 말을 아끼지 않았다.



(주)덕화푸드가 말복을 맞아 어르신들께 삼계탕을 대접했다.

이날 행사는 덕화푸드와 지역 어르신들을 위해 마련한 '제2회 지역사회와 함께 하는 무료 급식행사'. 당초 200여명의 어르신이 찾을 것으로 예상했는데 400명이 넘게 몰려 직원들로 준비해온 삼계탕까지 동났다. 식사를 마친 후에는 회식장에서 마련한 선물까지 받아 집으로 돌아갔다.

장식은 대표는 "이렇게 많은 분들이 플립 줄 예산을 뜻했다. 내년에는 음식을 넉넉하게 준비해 찾아오시는 어르신들께 대접하겠다"고 말했다. 명란 전문제조업체인 덕화푸드는 일본 수



(株)トクファフード・プサン銀行、お年寄りに保養食のごちそうを

【プサン・サハ新聞2011年8月20日付】

プサン・トクファフード、 日本の次は国内市場に挑戦

2011 우리 브랜드 ■ 덕화푸드 (주) 덕화푸드

덕화푸드는 지난달 일본 본토에 자국 지인 판매 협동으로 자사의 알뜰한 한 판권이 대부분 부산 시장이다. 1억1천만 원에 달하는 비용은 덕화푸드와 수입업자가 절반씩 부담했다. "우리 일본 측 거래처 세븐레인이 올랐는데 덕분에 자회사 지인이 몇 년 넘게 사왔다고 해요. 협동수 배급 주역법을 만드는 데 쓰이겠다 싶어 영권을 보냈습니다." 정석준(66) 대표이사는 "노를날 만큼 고맙다는 인사를 들었다."

“명란의 본향은 부산”... 일본 찍고 국내 도전

日 시장 1.2% 점유... 8천여 매장 납품
위생 최우선·국내 농수산 홀소핑 론칭

日本市場の1.2%を占有... 8千店 余りの売り場に納品
衛生最優先・韓国農水産 ホームショッピングにロンチング



부산 사하구 정동동 덕화푸드 공장에서 정석준 대표이사가 위생적인 생산 공정을 확인하며 개체장에 수출되는 명란 제품을 소개하고 있다. 김경민 기자

명란의 본향은 부산이라는 건 아십니까? 후쿠오카가 원산지인 알뜰한 일본 지방 7개 시(간사이리요카이후쿠오카시)만 한국에서 아예 시장을 보던 한 일본인 명란 상인이 부산의 명란장에 착안해 만들었다는 게 정석준이다. 정 대표이사는 전세계에서 미국과 러시아 인근 오토르프에서만 나고, 일본과 한국에서만 먹는 명란의 산물 입찰이 부산 금천항에서 이루어진다는 이유로 들어갔다.

덕화푸드의 산란대 부설 기원연구소는 명란 스프레드, 명란 김밥, 명란 롤, 명란을 이용한 다양한 메뉴를 개발하고 있다. 명란 고추장은 이미 시판했다. 정 대표이사는 "알뜰이 어디든산이 가능한 정밀알뜰이 명란을 써야겠다. 위생을 받을 수 있다는 의미지 대신 늘 기쁘게 먹을 수 있는 식재료로 만들겠다"고 포부를 밝혔다. 김경민 기자

명란의 매출은 50%가 수출에서 나온다. 국내 판매는 2005년부터 기업체 정월 선물세트용 중심으로 점차 시장을 넓혀고 있다. 일본 제국이, 보급형이었던 국내에서 덕화푸드의 이름으로 판매되는 제품은 최고급형이다. 3도 이하 저열은 통일하여 맑은 참주로 내린내를 잡고, 채소와 당근채를 알뜰 쓰지 않는다.

국내 수산 재가공업 제품 개발을 지원하며 국내 소비자들에게 명란이 널리 사랑되기를 바란다. 이러한 마음 알 농수산물공급 협동회 명란이 애용되고 있다. 좋은 직접 명란을 넣어 알뜰 한 '자' 알뜰기 내에 흡수력도 우수하며 맛에서도 시범 판매를 시작했다. 일본에서 고급 명란을 시판한 명란도 명란이 더 맛있다. '자'가 '자'다. '자'에 대한 자신감으로 5년 내 국내 매출을 20%까지 늘이는 게 목표다.

● **대표 상품**
● **청주로 빚어낸 저염명란 고급 알에 색소 사용 않아... 지난해 브랜드대전 금상**

■ **代表商品は...**
○ **清酒で醸した低塩明太子 高級卵に色素使わず... 昨年ブランド大典で金賞を受賞**



2011年3月 水産物ブランド
大典で金賞を受賞
〈清酒で醸した低塩明太子〉

[プサン日報2011年5月17日付]



ホームショッピング放送売り切れ記録

Thank you !

徳華フード

