

순위	상품 이미지	상품명	규격	구매력
1		고구마순	453g	질 좋은 고구마순을 선별해서 정성껏 잘 말린에 고구마순은 나물,무침,볶음,찜요리 등에 아주 좋습니다.
2		무시래기	226g	신선한 무를 선별해서 정성껏 잘 말린 무시래기는 나물,무침,찌개 및 국물요리 등에 아주 좋습니다.
3		고사리	226g	자연에서 좋은 고사리만 선별하여 좋은 별에 정성껏 말려 그 맛이 일품입니다.
4		연한 고사리	226g	자연에서 좋은 고사리만 선별하여 좋은 별에 정성껏 말려 그 맛이 일품입니다.
5		무말랭이	170g	신선한 무를 선별해서 정성껏 잘 말린 무말랭이는 나물,무침요리 등에 아주 좋습니다.
6		취나물	113g	열을 내리고 습기를 제거하며 장을 촉촉하게 하고 변을 잘 통하게 하는 효능이 있습니다
7		옥수수누룽지	50g	부드러운 식감과 영양이 풍부한 간식으로 남녀노소가 다 좋아하는 전통 영양간식.
8		새우누룽지	50g	균형잡힌 영양과 고소한맛을 챙겨주는 건강 간식.
9		귀노아누룽지	50g	기호에 따라 샐러드 토핑이나 소스에 곁들여서 드시면 더욱 맛나는 조합을 만들수 있습니다.
10		잣누룽지	50g	라면처럼 쉽고 간단하게 끓여서 누룽지죽으로 드실수 있고 요거트에 섞어 드셔도 꿀맛입니다.
11		냉면	255g	국수는 양질의 메밀가루로 눌러서 바로 삶아 찬물에 졸여 '쫄쫄쫄쫄하고 끈적하지 않은' 황금 맛에 도달합니다.
12		냉면	565g	국수는 양질의 메밀가루로 눌러서 바로 삶아 찬물에 졸여 '쫄쫄쫄쫄하고 끈적하지 않은' 황금 맛에 도달합니다.
13		삼계탕	1000g	참쌀, 인삼, 대추, 밤 등 재료를 채운 닭/어미닭 배속에 넣고 봉합한 후 천천히 끓여 참쌀이 닭 육수의 에센스를 흡수하여 '국물이 맑고 고소한' 3중 맛 체험

14		삼계탕	600g	참쌀, 인삼, 대추, 밤 등 재료를 채운 닭/어미닭 뱃속에 넣고 봉합한 후 천천히 끓여 참쌀이 닭 육수의 에센스를 흡수하여 '국물이 맑고 고소한' 3중 맛 체험
15		구이양념(3종)	20g	식재료의 풍부도를 높여 맛있었던 식재료를 고소하고 맛있게 만듭니다.
16		불닭발	500g	단맛과 매운맛을 겸비한 한국식 풍미가 주를 이루며 소스와 닭발의 조화가 짙은 식감을 형성하고 꿀집의 매운맛이 중독성이 있습니다.
17		짜장면	370g	끓인 후 인성이 강하고, 탄치가 매끄럽고, 진한 소스와 맛의 대조를 이룹니다.
18		아로니아 와인	750g	아로니아 열매는 안토시아닌, 플라보노이드, 폴리페놀 등 항산화 물질이 풍부하게 함유되어 있어 식품, 의약 분야 등에서 널리 응용됩니다.
19		아로니아 와인	750g	아로니아 열매는 안토시아닌, 플라보노이드, 폴리페놀 등 항산화 물질이 풍부하게 함유되어 있어 식품, 의약 분야 등에서 널리 응용됩니다.
20		블루베리 와인	750g	블루베리프(藍靛果)는 희귀한 순천연 녹색 야생 식용 베리로 "과실의 왕"이라는 미칭을 가지고 있습니다.
21		블루베리 와인	375g	블루베리프(藍靛果)는 희귀한 순천연 녹색 야생 식용 베리로 "과실의 왕"이라는 미칭을 가지고 있습니다.
22		블루베리 소주	100g*8병	블루베리프(藍靛果)는 희귀한 순천연 녹색 야생 식용 베리로 "과실의 왕"이라는 미칭을 가지고 있습니다.
23		부침개·곰돌이	10g	4가지 맛:5가지 곡물, 대추, 호두, 13가지 잡곡 10g 소포장의 품질보증. 기간은 6개월입니다.
24		특식 전병	250g	하루에 1-2장이면 인체가 필요로 하는 영양소를 효과적으로 보충할 수 있습니다.
25		전통 부침개	10g/15g/50g/ 220g/500g	젠명케이크박스, 젠명준돌 딸기 전병 크레페, 전병 요리 박스, 전병 옥수수 치즈 버터 설탕이 들어간 부침개, 돼지고기 부침개
26		검정귀버섯장	125g	흑목이 식이섬유+ 돼지고기 콜라겐은 프로바이오틱스의 증식을 촉진하고 식물상 조절 효율이 일반 미트 소스보다 47% 높습니다.

27		마라비빔면	131g	마라소스를 곁들여 면발의 탄력을 살리면서 매운맛을 만족시켜줍니다.
28		한식비빔면	306g	가격이 저렴하고 품질이 우수하며 맛이 독특하고 먹는 방법이 다양합니다.
29		삼계탕	1000g	참쌀, 인삼, 대추, 밤 등 재료를 채운 닭/어미닭 뱃속에 넣고 봉합한 후 천천히 끓여 참쌀이 닭 육수의 에센스를 흡수하여 '국물이 맑고 고소한' 3중 맛 체험
30		국물떡볶이	1000g	단맛과 매운맛을 겸비한 한국식 풍미가 주를 이루며 소스와 떡발의 조화가 쫄깃한 식감을 형성하고 꿀즙의 매운맛이 중독성이 있습니다.
31		메밀냉면	572g	국수는 양질의 메밀가루로 눌러서 바로 삶아 찬물에 졸여 '쫄쫄하고 끈적하지 않은' 황금 맛에 도달합니다.
32		불짜장면/짜장면	315g/315g	인성이 강하고, 탄치가 매끄럽고, 진한 소스와 맛의 대조를 이룹니다.
33		불짜장/짜장	175g/175g	검은콩을 발효시킨 춘장을 베이스로 하여 기름에 볶아 텁은맛을 없애고 캐러멜 향을 자극하여 '거뭇거뭇하고 짭짤한 달콤함'의 장체 특성을 형성합니다.
34		오이장아찌	300g	바삭바삭하면서도 쫄깃한' 독특한 식감,
35		총각김치	400g	통째로 절여 흰죽, 파오차이탕 등 한식 요리에 어울립니다.
36		매콤마른가지볶음	245g	신맛과 매운맛(예: 장시 요리에서 다진 마늘, 간장을 넣어 무침)은 미뢰를 활성화시켜 죽, 국수 등의 주식에 적합합니다.
37		매운불고기꼬치양념	50g	식재료의 풍부도를 높여 맛있게 만든 음식의 맛을 고소하고 맛있게 만듭니다.
38		매콤불고기꼬치양념	50g	식재료의 풍부도를 높여 맛있게 만든 음식의 맛을 고소하고 맛있게 만듭니다.
39		원맛불고기꼬치양념	50g	식재료의 풍부도를 높여 맛있게 만든 음식의 맛을 고소하고 맛있게 만듭니다.

40		마라짜짬면	315g	동글고 굵은 알칼리수면, 알칼리수 비율이 높으며, 끓인 후 인성이 강하고, 탄치가 매끄럽고, 진한 소스와 맛의 대조를 이룹니다.
41		유기농 목이버섯 (RunRun)	150g	윤기 넘치고 투명하며 먹음직스럽습니다.
42		유기농 목이버섯 (CuiCui)	150g	식감이 시원하고 단단하며 맛이 오래 유지됩니다.
43		유기농 목이버섯 (NuoNuo)	150g	전골과 볶음 요리 등에 적합합니다.
44		전통된장	300g/500g	콩을 수원료로 하여 찌م, 세곡, 말료 등 여러 가지 전통 공정을 거쳐 만들어졌으며 장맛이 진하고 맛이 순수하며 독특한 맛과 풍부한 영양가를 가지고 있습니다.
45		해물된장	300g/500g	해산물의 달콤함과 장맛의 조화가 돋보입니다.
46		고기용쌈장	300g/500g	마늘 향이 뛰어나고 자극적이지 않으며, 달콤하고 짭맛이 나며 약간 매운맛이 있어 목에 걸리지 않습니다.
47		매실고추장	300g/500g	방출된 구연산과 사과산은 고추의 작열감을 중화시켜 매운맛을 '따뜻거림'에서 '신선한 매운맛의 단맛'으로 변화시켜 매운맛의 부드러움을 40% 향상시킵니다.
48		비빔고추장	300g/500g	비빔밥, 불고기 소스, 떡볶이, 치킨 코디 등에 사용되며, 일부 조미료 대신 볶음이나 비빔국수에 사용되기도 합니다.
49		연변매운소스	300g/500g	불고기, 채소를 소스로 곁들여 풍미를 더할 수도 있다. 각종 조선족 특색 요리를 만드는 데도 쓰입니다.
50		국밥양념장	300g/500g	들깨 특유의 향은 그대로 살리고 약간 매운맛과 얼얼한 맛이 있어 좋습니다.
51		해물가루조미료	350g	등 다양한 천연 해산물 가루를 첨가하여 순간적으로 신선도를 잡고 비린내 인자를 분해하여 해양 원향을 보존하였습니다.
52		냉면조미료	350g	산뜻하고 독특한 향이 유니크한 미각 체험에 완벽하게 어울립니다.

53		불고기양념	150g	식재료의 풍부도를 높여 맛있었던 식재료를 고소하고 맛있게 만듭니다.
54		매운불고기양념	150g	매운맛: 현지 고추의 독특한 매운맛을 융합하여 매운맛이 진하고 층차가 풍부하여 바비큐에 독특한 연변의 맛을 더합니다.
55		송이가루조미료	350g	여러가지 활성성분을 완전하게 보존하였는데 송이버섯 한병은 약 20송이의 신선한 송이버섯의 농축에센스와 같습니다.
56		겨자후추소금	80g	무침, 구이, 튀김, 무침 등 각종 요리 방식에 광범위하게 응용하면, 음식에 다른 맛을 더하고, 음식의 다양화에 대한 소비자의 수요를 만족시킬 수 있습니다.
57		바질고추소금	80g	식재료에 풍부한 맛을 빠르게 더하고 간단한 음식을 맛있게 만들 수 있습니다.
58		파슬리마늘소금	80g	순수한 천연 바닐라 향료, 과일과 채소를 선택하여 자연의 특질과 직관적인 과일감을 보존합니다.
59		내기말랭이	30g	산속의 야생갯잎을 정선하여 원시적인 맛과 영양가를 완전하게 보존하고 건강식을 본진으로 돌려놓았습니다.
60		딸기막걸리	750g	딸기 비헴철 흡수율을 증가시키고 생리 중 빈혈을 완화합니다.
61		멜론막걸리	750g	비피더스균 증식 촉진, 장 조절 효율 요구르트 대비 40% 향상시킵니다.
62		망고막걸리	750g	과일산이 달콤함을 중화시켜주어 냉장보관시 상쾌함을 배가시켜줍니다.
63		크림막걸리	750g	콜라겐 펩타이드를 첨가하여 탄력을 높이고 여름 더위를 식히는 데 도움이 됩니다.
64		참살막걸리	750g	비위가 약한 사람의 식욕부진, 수족냉증 개선.
65		포도막걸리	750g	포도즙과 참살 누룩을 섞어 발효시켜 달콤한 과일향과 진한 쌀향의 복합층을 형성합니다.



66		옥수수막걸리	750g	혈액순환 효율을 현저히 높여 저온환경에서의 사지경직 완화시킵니다.
67		산사나무막걸리	750g	특히 '밤샘 후 현기증', '수면 부족'과 같은 하위 건강 상태에 대한 피로 해소 및 수면의 질 개선 효과가 있습니다.
68		민들레 뿌리차	600g	유기산과 플라보노이드를 함유하고 있어 간세포 재생을 촉진하고 간 독소의 부담을 줄이며 알코올성 간, 지방간에 보조 회복 작용을 합니다.
69		민들레 뿌리차	100g	유기산과 플라보노이드를 함유하고 있어 간세포 재생을 촉진하고 간 독소의 부담을 줄이며 알코올성 간, 지방간에 보조 회복 작용을 합니다.
70		민들레 뿌리차	360g	유기산과 플라보노이드를 함유하고 있어 간세포 재생을 촉진하고 간 독소의 부담을 줄이며 알코올성 간, 지방간에 보조 회복 작용을 합니다.
71		민들레 뿌리차	90g	유기산과 플라보노이드를 함유하고 있어 간세포 재생을 촉진하고 간 독소의 부담을 줄이며 알코올성 간, 지방간에 보조 회복 작용을 합니다.
72		민들레 뿌리차	150g	유기산과 플라보노이드를 함유하고 있어 간세포 재생을 촉진하고 간 독소의 부담을 줄이며 알코올성 간, 지방간에 보조 회복 작용을 합니다.
73		민들레 뿌리차	80g	유기산과 플라보노이드를 함유하고 있어 간세포 재생을 촉진하고 간 독소의 부담을 줄이며 알코올성 간, 지방간에 보조 회복 작용을 합니다.
74		민들레 뿌리차	138g	유기산과 플라보노이드를 함유하고 있어 간세포 재생을 촉진하고 간 독소의 부담을 줄이며 알코올성 간, 지방간에 보조 회복 작용을 합니다.
75		가시오가피차	300g	심장과 비장을 보호하고 수면 리듬을 조절하며 임상적으로 수면 부족을 개선하고 취침 전 음용 효율을 60% 향상시킵니다.
76		가시오가피차	50g	심장과 비장을 보호하고 수면 리듬을 조절하며 임상적으로 수면 부족을 개선하고 취침 전 음용 효율을 60% 향상시킵니다.
77		가시오가피차	60g	심장과 비장을 보호하고 수면 리듬을 조절하며 임상적으로 수면 부족을 개선하고 취침 전 음용 효율을 60% 향상시킵니다.
78		목이버섯	100g	목이버섯 다당류는 혈소판 응집을 억제하며, 실험실 데이터는 항응고 활성이 혈전 위험을 감소시킨다는 것을 보여줍니다.

79		추목이	300g	면역세포 활성화+당분흡수 지연.
80		개암버섯	150g	허리와 다리의 통증 완화/간질 완화.
81		피나무꿀	500g	천연과당은 장내 비피더스균을 활성화시켜 위장 연동 효율을 40%, 난치성 변비 개선율은 76% 이상입니다.
82		민들레 뿌리차	200g	유기산과 플라보노이드를 함유하고 있어 간세포 재생을 촉진하고 간 독소의 부담을 줄이며 알코올성 간, 지방간에 보조 회복 작용을 합니다.
83		민들레 뿌리차	200g	유기산과 플라보노이드를 함유하고 있어 간세포 재생을 촉진하고 간 독소의 부담을 줄이며 알코올성 간, 지방간에 보조 회복 작용을 합니다.
84		민들레 뿌리차	400g	유기산과 플라보노이드를 함유하고 있어 간세포 재생을 촉진하고 간 독소의 부담을 줄이며 알코올성 간, 지방간에 보조 회복 작용을 합니다.
85		가시오가피차	250g	심장과 비장을 보호하고 수면 리듬을 조절하며 임상적으로 수면 부족을 개선하고 취침 전 음용 효율을 60% 향상시킵니다.
86		전통식혜(사과배맛)	260ml	식이섬유 일반음료의 3배 이상 함유, 장의 연동운동 촉진, 변비 개선
87		전통식혜(원맛)	260ml	식이섬유 일반음료의 3배 이상 함유, 장의 연동운동 촉진, 변비 개선
88		노랑 찰옥수수	200g	식이섬유 함량이 일반 옥수수의 3배에 달하여 장의 연동운동을 촉진하고 변비를 완화시키며 포만감을 높여줍니다.
89		홍찰옥수수	200g	씹을 때 아밀라아제가 가수분해되어 맥아당 향이 나며 '참쌀에 단맛이 나지만 눌리지 않는' 복합적인 맛을 형성합니다.
90		흑찰옥수수	180g	안토시아닌은 세포 노화를 지연시킵니다.
91		노랑 찰옥수수	200g	식이섬유 함량이 일반 옥수수의 3배에 달하여 장의 연동운동을 촉진하고 변비를 완화시키며 포만감을 높여줍니다.

92		과일 옥수수200g	200g	혈당지수가 낮고, 단맛이 산뜻하고 느끼하지 않아 당 조절을 하는 사람들의 식탐 해소 요구에 적합.
93		노랑 찰옥수수	200g	식이섬유 함량이 일반 옥수수의 3배에 달하여 장의 연동운동을 촉진하고 변비를 완화시키며 포만감을 높여줍니다.
94		미용태		육질이 신선하고 오랫동안 먹어도 질리지 않으며, 먹은 뒤에도 향기가 남습니다.
95		황태채		육질이 신선하고 오랫동안 먹어도 질리지 않으며, 먹은 뒤에도 향기가 남습니다.
96		알포		육질이 신선하고 오랫동안 먹어도 질리지 않으며, 먹은 뒤에도 향기가 남습니다.