

JETRO
Japan External Trade Organization

SEOUL FOOD 2013
JAPAN PAVILION

JETRO
Japan External Trade Organization



JAPAN PAVILION **5** Hall

KINTEX 2013.5.14(Tue)▶17(Fri)

| 주최 | **JETRO** (일본무역진흥기구)

SEOUL FOOD 2013
서울국제식품산업대전



SEOUL FOOD 2013

JAPAN PAVILION

JAPAN PAVILION

C/O/N/T/E/N/T/S

03 / 전시회 위치 Japan Pavilion Location

04 / 주차안내 Parking Space Info

05 / 출품기업 리스트 Exhibitor List

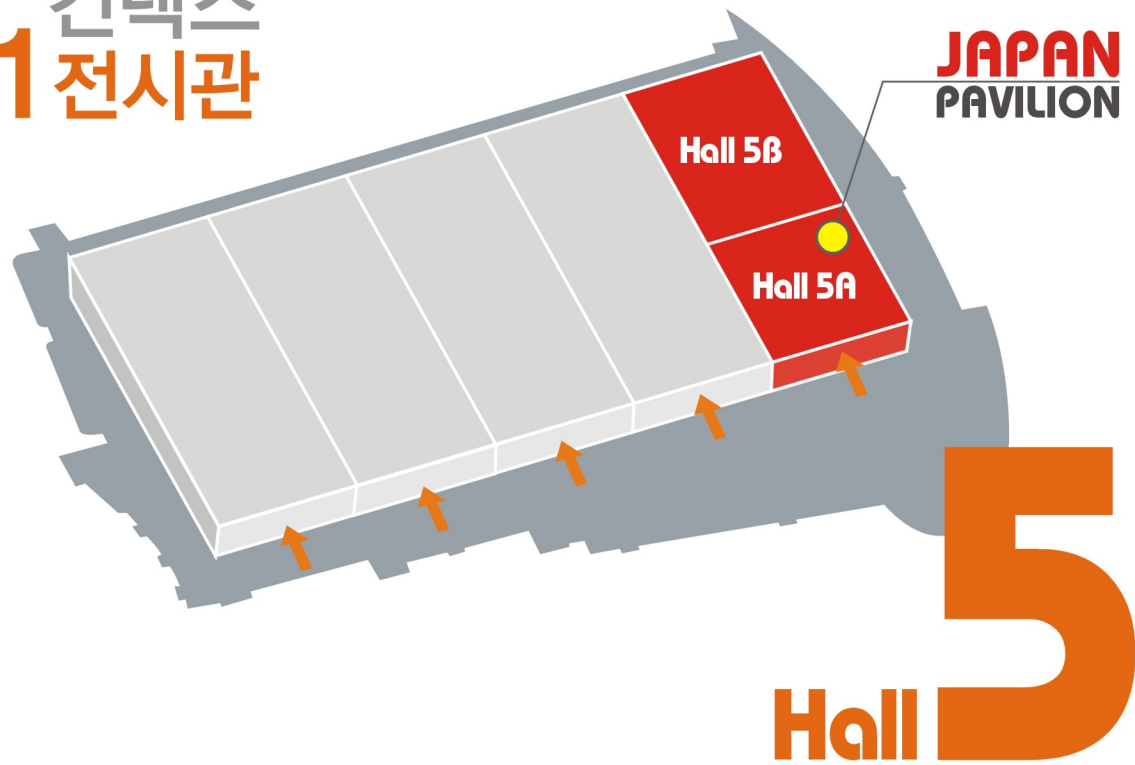
07 / 2013 Japan Pavilion index

전시회 위치

Japan Pavilion Location



킨텍스 1 전시관



일본관(Hall 5)은 여러분들께 일본의 음식문화를 직접 알아 볼 수 있고 체험할 수 있는 좋은 기회가 될 것 입니다.

주차안내

Parking Space Info



일반요금 (전용주차장)	승용, 승합차 소형 화물(2.5톤 미만)	기본40분:1,000원 추가20분당:500원
	대형화물(2.5톤 이상), 버스(25인승 이상)	기본40분:2,000원 추가20분당:1,000원
일반요금 (하역장)	(전일주차요금) 00:00 ~ 24:00	승용, 승합, 소형화물(2.5톤 미만) : 7,000원 대형화물(2.5톤 이상), 버스(25인승 이상) : 14,000원
	승용, 승합차 화물(톤수 구분 없음)	기본40분:1,000원 추가20분당:500원
할인대상	장애인차량, 국가유공자	50% 할인
	경차 및 저공해차량 (전기차, 하이브리드카)	승용, 승합차, 소형화물 : 6,000원/일 대형화물, 버스 : 12,000원/일
	전시업체 및 관련업체 (3일 이상 주차시)	화물차량 일괄 2시간 무료/일 ※ 단, 하역장에 한해 적용
	하역장 이용차량 (전시 및 행사용 차량)	

- 중복할인은 되지 않습니다.
- 사전무인정산기를 이용, 정산 후 출차 시 여유시간 30분을 인정합니다.
- 행사권 구입은 선납을 원칙으로 하며 환불은 되지 않습니다.
- 하역장에서 2시간 무료예탁을 받는 화물차는 차량번호 80번대 이상 차량에 한합니다.
- 입차 후 20분 이내 출차 시 주차요금이 부과되지 않으나, 20분 초과 출차 시 최초 입차시부터 계산, 정산요금이 부과됩니다.

출품기업 리스트

Exhibitor List



01. ISEMAN CO., LTD.	07p
02. OBANEYA CO., LTD.	08p
03. GREEN BREEZE CO., LTD.	09p
04. FUTABA CO., LTD.	10p
05. JIZAKE CY KOREA CO., LTD.	11p
06. KAKUTOMI CO., LTD.	12p
07. SHIMAMOTO FOOD CO., LTD.	13p
08. UMAIRA COMPANY	14p

09. KUMAGAI LIQUOR CO., LTD.	15p
10. LAKE LOUISE CO., LTD.	16p
11. SAKAYA KOREA CO., LTD.	17p
12. TAKANO FOODS CO., LTD.	18p
13. MARUBISHI CO., LTD.	19p
14. HOKURIKU CONFECTIONERY, LTD.	20p
15. OUGAKU CO., LTD.	21p
16. SEUNG YOO CORPORATION	22p



주식회사 이세만

ISEMAN CO., LTD.

JAPAN. 576-13 Akeno, Obata, Ise-shi, Mie, Japan Tel. +81-596-37-4195 Fax. +81-596-37-4723
 URL. www.iseman.co.jp Contact person. Akihiro Shiono E-mail. ashiono@masumasu.co.jp

일본에서 예로부터 유자와 매실 과즙을 듬뿍 사용한 리큐르는 특히 트렌디한 여성들로부터 인기가 많았습니다. 창업 당시부터 양보다 질에 중점을 두었으며 정직하게 정성 들여 상품을 만드는 기업을 추구해 왔습니다. 세련된 맛은 물론이고 독창성 높은 병 디자인에도 힘을 쓰고 있습니다.

출전품 Exhibits Items



ハーフムーン香酸ゆず酎
하후문 코산 유즈츄

소주에 유자 과즙을 듬뿍 넣어 기본이 상쾌해지는 맛으로 만들었습니다. 유자 향기를 즐기세요.



熟成光年
쥬쿠세이 코우넨

저장기간이 다른 옥수수과 밀의 갑류 소주(甲類焼酎)에 밀의 을류 소주(乙類焼酎)를 혼합했습니다.



麦光年
무기 코우넨

검은 누룩으로 만든 본격적인 보리 소주입니다. 화사한 향기와 풍부한 맛이 나며 산뜻한 끝맛이 특징입니다.

주식회사 오바네야

OBANEYA CO., LTD.

JAPAN. 1747-1 Hitotonoya, Oyama-city, Tochigi, 323-0827, Japan Tel. +81-285-28-6878 Fax. +81-285-28-6908
 URL. www.obaneya.co.jp Contact person. bao zhong E-mail. gobou@obaneya.co.jp

KOREA. 경상남도 양산시 물금읍 물금리 417-4 Tel. 055-384-4487 Fax. 055-384-4486 URL. www.ksfood.co.kr
 Contact person. In Hwan, Lee E-mail. kslee1231@hanmail.net

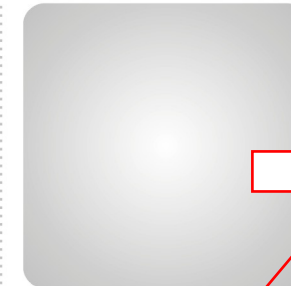
일본산 우영을 연간 약 500톤 사용하여 장아찌를 제조하고 있습니다. 당사만의 레시피와 제조 방법으로 풍부한 맛의 장아찌를 만들었습니다. 토치기현 오야마시에서 본사 공장(부지 약 1000평) 및 오모이가와 공장(부지 약 2000평)을 소유하고 있으며 생산용량은 30억엔 상당의 생산능력이 있습니다. JAS(일반사단법인 일본농림규격협회)인정을 2006년 7월에 취득하고 2012년 1월에는 토치기HACCP를 취득했습니다. 위생 관리는 HACCP방식입니다.

출전품 Exhibits Items



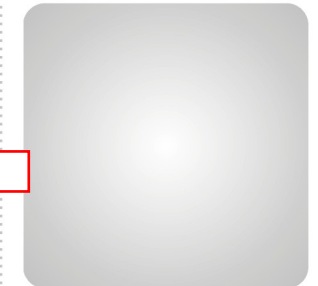
若採り里ごぼう(かつお味)
와카토리 사토 고보 (카츠오 맛)

일본산 사토 고보(밭에서 캔 우영)를 사용했습니다. 하나하나 정성 들여 얇은 껍질을 남겨 우영이 가지고 있는 풍미를 살려서 만들었습니다. 흰간장(색깔이 투명한 가까운 간장)으로 밑감하고 샐러드 같이 만든 카츠오 맛이 나는 장아찌입니다. 우영은 풍미를 살리기 위해 약 한달 동안 유산 발효를 시켰고 보존료, 착색료 등은 넣지 않았습니다.



若採り里ごぼう(しょうゆ味)
와카토리 사토 고보 (쇼유 맛)

일본산 사토 고보(밭에서 캔 우영)를 사용했습니다. 하나하나 정성 들여 얇은 껍질을 남겨 우영이 가지고 있는 풍미를 살려서 만들었습니다. 본양조 간장을 듬뿍 사용해서 맛 있게 만들었습니다. 우영은 풍미를 살리기 위해 약 한달 동안 유산 발효를 시켰고 보존료, 착색료 등은 넣지 않았습니다.



あさり梅ごぼう
앗사리 우메 고보

섬유질이 부드러운 와카토리 사토 고보를 사용했습니다. 우영이 원래 갖고 있는 풍미를 살리기 위해 얇은 껍질을 정성 들여 남겨 두었습니다. 교토에서 생산되는 매실을 사용해서(교토부 조우오우시 아미시로 아오다니 지구) 만들었으며 가다랑어포로 감칠 맛을 냈습니다. 보존료, 착색료 등을 사용하지 않고 천연 그대로의 색깔입니다. 우영의 아삭 아삭 씹히는 맛과 매실의 감칠맛이 가득한 새콤달콤한 맛이 매력적인 상품입니다. 차에 곁들이거나 전체(前菜)에 곁들여 사용해 주세요.

유한회사 그린 브리즈

GREEN BREEZE CO., LTD.

JAPAN. 20-16, 1Chome Nakakura, Wakabayashi-ku, Sendai-city, 984-082Japan **Tel.** +81-22-290-5834
Fax. +81-22-290-5834 **URL.** sake-sendai.jimdo.com **Contact person.** Yasuhiro Asano **E-mail.** sake@sm.rim.or.jp

KOREA. 경기도 성남시 수정구 신촌동 20-215 **Tel.** 070-4147-1821 **Fax.** 031-712-1821
URL. www.sakayakorea.com **Contact person.** 박원목 **E-mail.** park2003@naver.com

일본에 숨은 최고급의 술을 취급하는 한편 일본에 뿌리 내린 상품을 판매하고 있습니다.

출전품 Exhibits Items



燗漫本醸造
람만 혼쵸조
 원료쌀을 많이 사용함으로써 감칠맛을 추구한 술입니다. 애주가가 선호하는 술입니다.



燗漫 純米まなぐ風
람만 준마이 마나구 다코
 감칠맛과 산미의 균형이 절묘한 술입니다. 양질의 쌀을 사용하여 순미주의 깊은 맛을 추구하였습니다.



武州 特別純米
부슈 토크베츠 준마이
 알코올 도수 15%인 자사 상품으로 자신을 가지고 출하 하고 있는 특별 준마이주입니다. 약간 쓴맛이 나며 상쾌한 맛의 순미주입니다.

주식회사 후타바

FUTABA CO., LTD.

JAPAN. 477 Kawadohri-nakamachi, Sanjo-city, Niigata, 959-1136, Japan **Tel.** +81-256-45-7272 **Fax.** +81-256-45-7165
URL. www.futaba-com.co.jp **Contact person.** Inoue Akira **E-mail.** inoue@futaba-com.co.jp

KOREA. 서울시 송파구 삼정동 53-9 **Tel.** 02-425-6747 **Fax.** 02-425-6839 **URL.** www.monolink.kr

창업 이래 일본요리의 기본인 [다시 국물]을 연구해 왔습니다. 일본 국내에서는 2000군데가 넘는 판매 대리점과 거래를 하고 있습니다. 해외 거래에서는 상담회 및 국제 견본시에 적극적으로 참가하고, 현재 직접 무역은 5개국, 무역 상사 경유로는 20개국 이상의 나라와 거래를 하고 있습니다. 세계 각지의 호텔, 레스토랑, 슈퍼 등에서 사용, 취급하고 있으며 많은 사랑을 받고 있습니다.

출전품 Exhibits Items



鯉つゆ 2L, 1L, 500ml
카츠오 츠유 2L, 1L, 500ml
 다시 국물을 듬뿍 사용한 카츠오부시야의 농축 다용도 장국입니다. 메밀국수 등의 국수 장국 뿐만 아니라 덮밥이나 조림 등 폭 넓게 사용할 수 있습니다.

白つゆ 2L, 1L, 500ml
시로츠티유 2L, 1L, 500ml
 흰 간장에 가다랑어포, 고등어포, 멸치를 균형 있게 혼합한 연한 색깔의 농축 장국입니다. 일본식 계란찜(차완무시) 등 계란 요리에 잘 어울립니다.

割烹だし 1L
캣포 다시 1L
 다시 국물이 진한 관서풍 농축 장국입니다. 우동 국물이나 전골 등과 잘 어울립니다. 50배 희석하여 된장국의 장국으로 사용할 수도 있고 경제적입니다.



煮干しパック (100gX20P入)
니보시 팩 (100gX20팩 입)
 엄선한 멸치를 분쇄하여 티백에 담아 사용하기 편리하게 만들었습니다. 누구나 손 쉽게 감칠맛이 나는 멸치 다시를 만들 수 있습니다.



あごだしパック (50gX10P入)
아고다시 팩 (50gX10팩 입)
 날치를 고온으로 빠르게 구어서 티백에 담아 사용하기 편리합니다. 비린내가 없고 적당히 고소하기 때문에 라면 장국으로 권장합니다.

지자케씨와이코리아 주식회사

JIZAKE CY KOREA CO., LTD.

JAPAN. 131Taishomachi, Sakaiminato-city, Tottori, Japan **Tel.** +81-859-42-3191 **Fax.** +81-859-42-3515
Contact person. Mr. Sano **E-mail.** t-sano@chiyomusubi.co.jp

KOREA. 경기도 성남시 수정구 복정동 637-4번지 1층 **Tel.** 070-7770-1777 **Fax.** 031-752-8324
URL. www.jizakecy.com **Contact person.** 김상철 **E-mail.** kimuzzang@hotmail.com

지자케CY코리아(주)는 일본 돗토리현의 치요무스비주조(주)의 한국법인으로 일본 전국의 양질의 사케, 일본소주, 우메슈 등을 수입, 유통하고 있습니다. 대량생산이 아닌 수작업으로 정성들여 만든 고품질의 일본 전국의 지역술을 알리는데 앞장서고 있습니다. 현재 특급호텔의 일식당을 비롯하여 고급 일식집, 이자카야 등 전국적인 거래망을 확충하고 있습니다. 당사는 사케를 단순히 파는데만 그치는게 아니라, 거래처의 스텝 및 일반인을 상대로한 사케교육과 시음회도 정기적으로 실시하고 있습니다.

출전품 Exhibits Items



千代むすび 純米大吟醸
치요무스비 준마이대긴쵸

돗토리현 산속 깊은 숲의 맑고 차가운 물과 엄선된 주조호적미(酒造好適米), 그리고 이즈모(出雲) 토우지 장인의 탁월한 기술과 정성으로 심혈을 기울여 빚은 치요무스비를 대표하는 최고급 사케입니다. 정미율이 40%에 달하며 투명한 호박색을 띠는 것이 특징입니다



まんさくの花 純米吟醸
만사쿠노하나 준마이긴쵸

엄한기에 시간을 들여 정성껏 제조하고, 장기간의 병주입저장으로 저온 숙성한 아련한 향기와 쌀의 감칠맛이 퍼지는 부드러운 맛이 특징입니다. 다양한 요리와 즐기실 수 있습니다.



鶴齢 純米吟醸
카쿠레이 준마이긴쵸

쌀 본래의 맛을 중시하면서 가볍고 부드럽게 만들어 마시기에 질리지 않는 준마이긴쵸슈. 은은한 향기와 부드러운 감칠맛이 조화된 사케입니다.
원료미-코시단레이(越淡麗)

주식회사 카쿠토미

KAKUTOMI CO., LTD.

JAPAN. 1675-1, Harada, Ariake, Shibushi, Kagoshima, Japan **Tel.** +81.994-75-0595 **Fax.** +81.994-75-0956
Contact person. Mai NAKAMOTO

KOREA. 서울시 마포구 마포대로 173, 1912 **Tel.** 02-6353-1596 **Fax.** 02-6353-1595 **URL.** www.honobonocha.com
Contact person. 한형철 **E-mail.** kakutomikorea@gmail.com

일본 최남단 가고시마에 위치한 주식회사 카쿠토미는 1953년 창업 이래 '내 가족이 마시는 깨끗하고 건강한 차'를 생산한다는 이념으로 생산/제조/판매를 일원하는 녹차사업 일관시스템을 구축하여 창의적인 기업으로 도약하고자 최선을 다하고 있습니다. 그 일환으로 ISO9001과 K-GAP을 취득하여 안정적인 생산관리를 하고 있으며, 좋은 품질의 녹차를 합리적인 가격으로 제공하고 있습니다.

출전품 Exhibits Items



綠茶ペースト
녹차 페이스트

無설탕, 無착색료의 100% 천연녹차 페이스트로써, 기존의 말차가루나 클로레라에 비해, 부드럽고 상쾌한 맛을 느낄 수 있습니다. 또한, 젤 타입으로 다른 원료들과 간단히 쉽게 용해되기에 음료/제빵/요리/떡 등 다양한 분야에 활용이 가능합니다. 또한 녹차가 변색이 빠르다는 단점을 보완하여, 제조후에도 변색 없이 장시간 녹색을 유지할 수 있는 장점이 있습니다.



黒ごまペースト
검은깨 페이스트

몸에 좋은 검은깨를 이용하여 만든 검은깨 페이스트로 짬을 대신해 빵에 발라 드실 수 있으며 어린이 부터 어르신까지 남녀노소 즐기실 수 있는 제품입니다.



讃岐うどん
사누끼 우동

일본의 3대 우동종의 하나인 혼바 사누끼 우동. 쫄깃한 면발과 식감이 일품으로 따뜻하게 해도 차게 해도 본연의 맛을 그대로 느낄 수 있는 제품입니다.

주식회사 시마모토식품

SHIMAMOTO FOOD CO., LTD

JAPAN. 2-9-1, Yuusu, Shinguu-machi, Kasuya-gun, Fukuoka-ken, Japan
 Tel. +81.92-962-1305 Fax. +81.92-962-1730
 Contact person. Kuramoto Hayoung

E-mail. kuramoto@shimamoto.co.jp

카라시멘타이코(명란젓)의 본토인 후쿠오카에서 창업후 37년이 되는 제조회사입니다.
 시마모토는 후쿠오카 판매점포와 통신판매를 주체로 영업체제를 만들어 왔으며,
 창업 이래 귀중한 홋카이도 근해산의 소재를 고집하여 제조부터 판매,
 출하까지 자사에서 일관해서 하고 있습니다.

출전품 Exhibits Items



めんたいまよねーずおりじなる
멘타이 마요네즈 오리지날

빵에 발라서 구워드시면 맛있게 드실 수 있습니다. 파스타, 샐러드의 드레싱으로도 사용하실 수 있습니다. 크래커를 찍어드시면 맛있는 간식이 눈깜짝할 사이에 완성 됩니다.

明太マヨネーズオリジナル



めんたいわさびまよねーず
멘타이 마요네즈 와사비맛

와사비는 어묵 카마보코, 미역, 새우 등 해산물과 잘 어울립니다. 환상생선에 발라서 구워드시어도 맛있게 드실수있고 양파를 잘게 썰어서 같이 섞으면 타르타르 소스처럼 사용하실수 있습니다.

明太ワサビマヨネーズ



めんたいがーりっくまよねーず
멘타이 마요네즈 마늘맛

이 마늘맛 멘타이 마요네즈는 한국 팬들을 위한 시마모토 식품의 작품입니다. 세계에 어디를 가도 한국에서만 접할 수 있는 상품입니다.

明太ガーリックマヨネーズ

우마이라 주식회사

UMAIRA COMPANY

JAPAN. 3379-14 Arai, Arai-cho Kosai-city, Shizuoka, 431-0302, japan
 Tel. +81-53-595-3103 Fax. +81-53-595-3105 Contact person. Yasuko Nagata
 E-mail. umaira@cy.tnc.ne.jp

당사는 시즈오카현 하마나 호수에서 잡은 전어를 사용해서 다시 국물을 내는 작업부터 시작합니다.
 그렇기 때문에 감칠맛이 나는 다시 국물을 추출할 수 있습니다. 원료에도 아낌없이 일본산의 좋은 재료만을 사용해 안전하고 안심할수 있는 다용도 된장을 제조합니다.

출전품 Exhibits Items



万能そみうまいら
반노 미소 우마이라

하마나 호수에서 잡은 전어로 감칠맛이 나는 다시 국물을 추출해 일본산의 좋은 원료만을 사용합니다.

쿠마가이주류 주식회사

KUMAGAI LIQUOR CO., LTD.

JAPAN. 2-19-10 Tamagawadai, Setagaya-ku, Tokyo, 158-0096, Japan Tel. +81-3-3700-1600 Fax. +81-3-3700-1600
 Contact person. Tadashi Okushima E-mail. tadashi.okushima@gmail.com

KOREA. 경기도 고양시 일산동구 중앙로 1261번길 19 장항동 호수광장빌딩 205호 23 Tel. 031-917-9443
 Fax. 031-917-9444 URL. www.kumagailiquor.com Contact person. 쿠마가이 켄
 E-mail. kumagailiquor@gmail.com

당사는 일본술 · 소주 · 아와모리 등 일본 술을 수출하는 무역회사입니다.
 일본 전국에서 유명한 최상급 양조장의 술을 취급하고 있습니다.
한국에서 더 많은 판로 확대가 목표입니다.

출전품 Exhibits Items



雪の茅舎 純米吟醸
유키노보우사 준마이긴조

과일을 떠올리게 하는 산뜻한 향을 느낄 수 있으며 목넘김이 깔끔한 것이 특징입니다. 준마이주의 감칠맛과 긴조주의 상쾌함이 절묘하게 조화를 이룬 술로, 이 술 한 병으로 식전부터 식후까지 즐길 수 있는 질리지 않는 술입니다. 사케를 처음 접하는 분들께 추천합니다.



琉球泡盛 残波 プレミアム
류큐 아와모리 잔파 프레미아무

[잔파 프리미엄 코슈]는 고주(古酒) 공간에서 5년이라는 세월이 걸쳐서 숙성된 고주 중에서 다시 한 번 엄선한 아와모리입니다. 오랜 세월이 빚어 낸 향기와 깊은 맛 그리고 독 저장에 고집한 독특한 풍미를 충분히 맛 볼 수 있는 일품입니다.



富乃宝山 芋焼酎
토미노 호잔 이모 쇼쥬

황국(黄麴)으로 만들었습니다. 술잔에 따르는 순간의 향기는 산뜻하고 한 모금 마셨을 때는 깊은 맛이 납니다. 엄선 된 고가네센간(黄金千貫: 고구마의 일종)을 증류해서 저온으로 관리하여 정성껏 만들었습니다. 과일 계통의 상쾌한 향기가 나며 끝맛이 깔끔합니다.

유한회사 레이크 루이스

LAKE LOUISE CO., LTD.

JAPAN. 292-9 Okujo, Nannoh-cho, Kaizu-shi, Gifu 503-0412 Japan
 Tel. +81-584-55-0229 Fax. +81-584-55-0229 URL. www.kome-men.com
 Contact person. Hikoshi Ambe E-mail. ambe@kome-men.com

쌀의 재배에서 제조까지 모두 자사 내에서 하고 있으며 안전하고 안심할 수 있는 상품을 제조하고 있습니다. 밀 알레르기에 대응하는 상품으로 지역에서 생산하고 소비하는 상품입니다. 식품의 자급율을 올릴 수 있는 새로운 상품을 만들기 위해 상품 개발을 하고 있습니다.

출전품 Exhibits Items



べーめん
베멘

쌀의 품미가 우수하며 쫄깃 쫄깃하게 씹히는 맛이 특징인 쌀 가루로 만든 면입니다.



純米カステラ
준마이 카스텔라

쫄깃 쫄깃하고 촉촉한 쌀가루 100%인 카스텔라입니다.



米粉
쌀가루

기후현 시라카와고에서 수확된 코시히카리 100%인 쌀가루입니다.

주식회사 사카야 코리아

SAKAYA KOREA CO., LTD.

JAPAN. 10-34 Daijiji Morioka-city, Iwate, Japan **Tel.** +81-19-652-3111 **Fax.** +81-19-624-4304
URL. www.asabiraki-net.jp **Contact person.** Masahiko Fujita **E-mail.** masahiko.fujita@asabiraki-net.jp

KOREA. 서울시 성동구 옥수동 348-2, 1F **Tel.** 02-2298-2735 **Fax.** 02-2605-2735 **URL.** www.sakayakorea.com
Contact person. 히라이 아카네 Eric Shin **E-mail.** akane@sakayakorea.com, wurihotel2003@gmail.com

이와테현에 있는 양조장 아사비라키입니다. 2009년 서울에 현지 법인을 설립하였으며 일본주를 통해 두 나라의 문화 교류에 일조하고자 합니다.

출전품 Exhibits Items



純米大吟醸 極上 旭扇
준마이다이긴쵸 고쿠쵸 교쿠센
 저희 양조장 최고봉의 술입니다. 많은 고객분들이 잘 찾는 고쿠쵸(최상품)라는 이름에 걸맞는 맛입니다.



純米吟醸 夢灯り
준마이긴쵸 유메아카리
 모든 것이 이와테현에 관계 있는 술입니다. 각종 공쿠르에서 입상하는 양조장을 대표하는 술입니다.



純米大辛口 水神
준마이오오카라쿠치 스이진
 한국분들이 시음하면 다들 '한국 사람들이 좋아하는 맛입니다'고 하는 그런 맛입니다.

타카노푸드 주식회사

TAKANO FOODS CO., LTD.

JAPAN. TIXTOWER UENO 12th floor 8-1, Higashiueno 4-chome, Taito-ku, Tokyo, Japan **Tel.** +81-3-3845-7010
Fax. +81-3-3845-7100 **URL.** www.takanofoods.co.jp **Contact person.** Yoshihiro Tsukakoshi
E-mail. tsukagoshi1464@takanofoods.co.jp

넛토는 대두를 발효시킨 일본의 대표적인 전통식품입니다. 비타민K와 단백질이 풍부하며 식물성 섬유도 많이 들어있습니다. 당사는 일본 국내에 8개 공장을 보유하고 있으며 시장점유율 제 1위의 업체입니다.

출전품 Exhibits Items



種小粒ミニ3
고쿠 코츠부 미니 3
 넛토란 대두를 넛토균으로 발효시킨 것으로 일본에서는 대중적인 상품입니다. 고쿠 코츠부 미니 3은 일본에서 인기가 최고입니다.



旨味ひきわりミニ2
우마아지 히키와리 미니 2
 대두를 잘게 썰어서 발효시킨 것이 히키와리 넛토입니다. 테마끼스시(손으로 말아 먹는 스시)나 면 건더기 재료로 적합합니다.

주식회사 마루비시

MARUBISHI CO., LTD.

JAPAN. 788 Miyazono, Mashiki-machi, Kamimashiki-gun, Kumamoto, Japan **Tel.** +81-96-286-1500 **Fax.** +81-96-286-8816
URL. www.marubishi-group.co.jp **Contact person.** Kentaro Tsumoto **E-mail.** tsumoto025@marubishi-group.co.jp

KOREA. 서울시 영등포구 양평동1가89-16, 1F **Tel.** 02-2672-1905 **Fax.** 02-2672-1907 **URL.** www.marubishi.co.kr

제과 제빵 및 외식 산업에 원재료 판매, 주방 설비·기기, 점포 설계 시공, 패키지 기획 제안 등을 취급하는 기업입니다. 일본 국내에서는 쿠마모토현에 본사가 있고 큐슈를 중심으로 사업을 발전시켜 나가고 있습니다. 해외는 서울, 상하이, 대련, 말레이시아와 아시아에도 최근 몇 년 동안 적극적으로 사업을 발전시켜 나가고 있습니다. 앞으로 해외의 식분야에서 challenge support를 하고자 합니다.

출전품 Exhibits Items



아트레이주
아트레이제

양과자를 만들 때 가장 알맞은 작은 입자, 글루텐 설계를 하고 있습니다. 양과자에 최적인 양질의 소맥 전분을 사용하고 있습니다.



北海道牛乳シート
홋카이도 우유 시트

홋카이도의 최고급 우유를 사용한 우유맛이 풍부한 시트입니다. 보존료, 화제를 사용하지 않았습니다.



鹿の子豆3 (種ミックス)
카노코마메 (3종 믹스)

푸른 완두콩, 붉은 강낭콩, 병아리콩 (Cicer arietinum)을 시간 들여 삶아 섞었습니다. 반죽할 때 속에 넣거나 장식용으로 사용할 수 있습니다.

호쿠리쿠제과 주식회사

HOKURIKU CONFECTIONERY, LTD.

JAPAN. 2-290-10shino, Kanazawa-city, Ishikawa, Japan **Tel.** +81-76-243-1000 **Fax.** +81-76-244-6686
URL. www.hokka.jp **Contact person.** komai hideyuki **E-mail.** komai@hokka.jp

1918년 창업 이래 쌀을 주 원료로하는 아라레(깍둑썰기를 해서 튀긴 과자), 밀가루를 주 원료로하는 비스킷과 건빵, 전분을 주 원료로하는 새우 샌베이(반죽하여 얇게 구운 과자), 이들 3가지 주원료로 만드는 제품이 동일한 부지 내에 있는 공장에서 제조됩니다. 현재 일본 국내에서는 얼마 안되는 건빵 생산 공장입니다. 건빵은 기호품이 아니라 비축품으로써 많은 지자체와 기업, 단체에서 만일을 위해 대비하고 있으며 비축 계몽 활동도 실천하고 있습니다.

출전품 Exhibits Items



175g 하드비스킷
175g 하드 비스킷

30년 이상 장기적으로 잘 팔리는 과자입니다. 시간을 들여 구움으로 풍미와 구수한 맛이 일품입니다.



100g hokka의かんぱん
100g 홋카노 건빵

한 봉지에 100g 당 식물성 섬유와 칼슘이 하루 섭취 목표량의 3분의 1 상당이 들어있고 쌀의 독특한 감칠맛과 풍미가 살아있습니다.



ムーミン谷のビスケット6袋入り
무민다니노 비스킷 6봉입

일본에서도 10대에서 60대까지 폭 넓게 잘 알려져 있으며 특히 여성으로부터 인기가 많습니다.

주식회사 오우가쿠

OUGAKU CO., LTD.

JAPAN. 76-13 Masago-cho, Kagoshima-city, Kagoshima, 890-0066, Japan
Tel. +81-99-208-7000 **Fax.** +81-99-208-7001 **URL.** www.ougaku.net
Contact person. Shinichiro Yagi **E-mail.** ougaku01@view.ocn.ne.jp

저희 회사는 카고시마현 타루미즈시에서 온천수의 제조 및 판매를 하고 있습니다. 타루미즈시는 세계에서 유명한 연수(軟水)지대입니다. 카고시마현에서 최상의 연수인(경도0.5mg/L) [오우가쿠]는 안전하고 안심할수 있는 초연수이며 카고시마현에서는 아주 친숙한 물입니다.

출전품 Exhibits Items



活火山温泉水 櫻岳 500ml
활화산 온천수 오우가쿠 (500ml)
 일본에서는 고품질의 건강수로 인지되어 있습니다. 세계 1위의 연수로 상온에서도 맛 있고 성분은 세계 최고 수준입니다.



活火山温泉水 櫻岳 2L
활화산 온천수 오우가쿠 (2L)
 일본에서는 고품질의 건강수로 인지되어 있습니다. 세계 1위의 연수로 상온에서도 맛 있고 성분은 세계 최고 수준입니다.

승유코퍼레이션

SEUNG YOO CORPORATION

JAPAN. 2F Crystal Tower 2-14-5 Kamiosaki Shinagawa-ku Tokyo, Japan **Tel.** +81-3-3473-8008 **Fax.** +81-3-3473-8827
URL. www.sp100.com **Contact person.** Ms. Keiko Iwai **E-mail.** k-iwai@sp100.co.jp

KOREA. 서울특별시 서초구 방배동 983-11 봉심빌딩 303호 **Tel.** 02-3487-2025 **Fax.** 02-3487-2028~9
URL. www.sy-biz.com **Contact person.** Mr. Shin Kyeong Jin **E-mail.** homedr24@naver.com

1980년 부터 높은 기술과 개발력으로 스피룰리나의 연구, 제조, 판매를 해 온 스피룰리나 전문 업체입니다. 고품질로 적당한 가격으로 살 수 있는 스피룰리나 제품을 제공하고 있으며 일본 국내 및 국외에서 높은 평가를 받고 있습니다. 타사에서는 볼 수 없는 높은 기술을 이용한 스피룰리나 제품을 꼭 한번 보십시오.

출전품 Exhibits Items



トーカイスピルリナ100%
토카이 스피룰리나
 30년 이상의 실적을 가진 일본에서 제조된 고품질의 스피룰리나입니다.



フィコシアニン強化 トーカイスピルリナ100%
휘코시아닌 토키 스피룰리나
 스피룰리나에만 포함되어 있는 피코시아닌(phycocyanin)을 추출하여 기존의 스피룰리나 100%에 첨가하였습니다. 스피룰리나 전문 업체이기 때문에 가능한 오리지널 상품입니다.

