

납 품 제 안 서

- 마약 오징어

비움인터넷서널

전승진

010-4955-6699

zammel@naver.com

1 상품 concept

- ①安心 ②安全 ③安心 ④安全은 소비자에게 안심(安全)한 맛을 제공하기 위해 식품업계의 기술혁신을 이룩
- 관련된 많은 사람들에게 공헌하며 사회에 영구적으로 번영한다는 경영이념 답게 상품을 생산하고 있음
- 또한 「준법 정신을 가지고 행동합니다.」, 「고객 만족도가 높은 상품을 제공합니다.」 라는 행동강령을 모든 사원이 준수하기에 퀄리티 높은 상품을 생산할 수 있음
- 사내 기본 방침에 있어서도 고품질 상품을 제공하는 것을 최우선으로 하고 있으며 언제나 위생적이고 청결한 현장을 유지하고 있음.

2 대표자 & 상품 세부 사항

대 표	국 문	전 승 진	전 화	010-4955-6699
	공급사	비움 인터내셔널	e-mail	zammel@naver.com
상 품	유통사	메가 마트, 본라이프	부서	글로벌소싱팀, 무역팀
	상품명	오징어 모양 튀김 5장 50g(프레인)	판매원	KOIKE International Co.,Ltd.
		매운 오징어 모양 튀김 5장 52g 濃厚 소스카츠 4장 47g	판매기간	02018년 7월~
		소비자가 3000원	통 관	2018년 7월 6일

3 공장 & 내부

Kyodo Syokuhin Kogyo Co.,Ltd



공장 내부



4

상품 소개 및 활용 방안

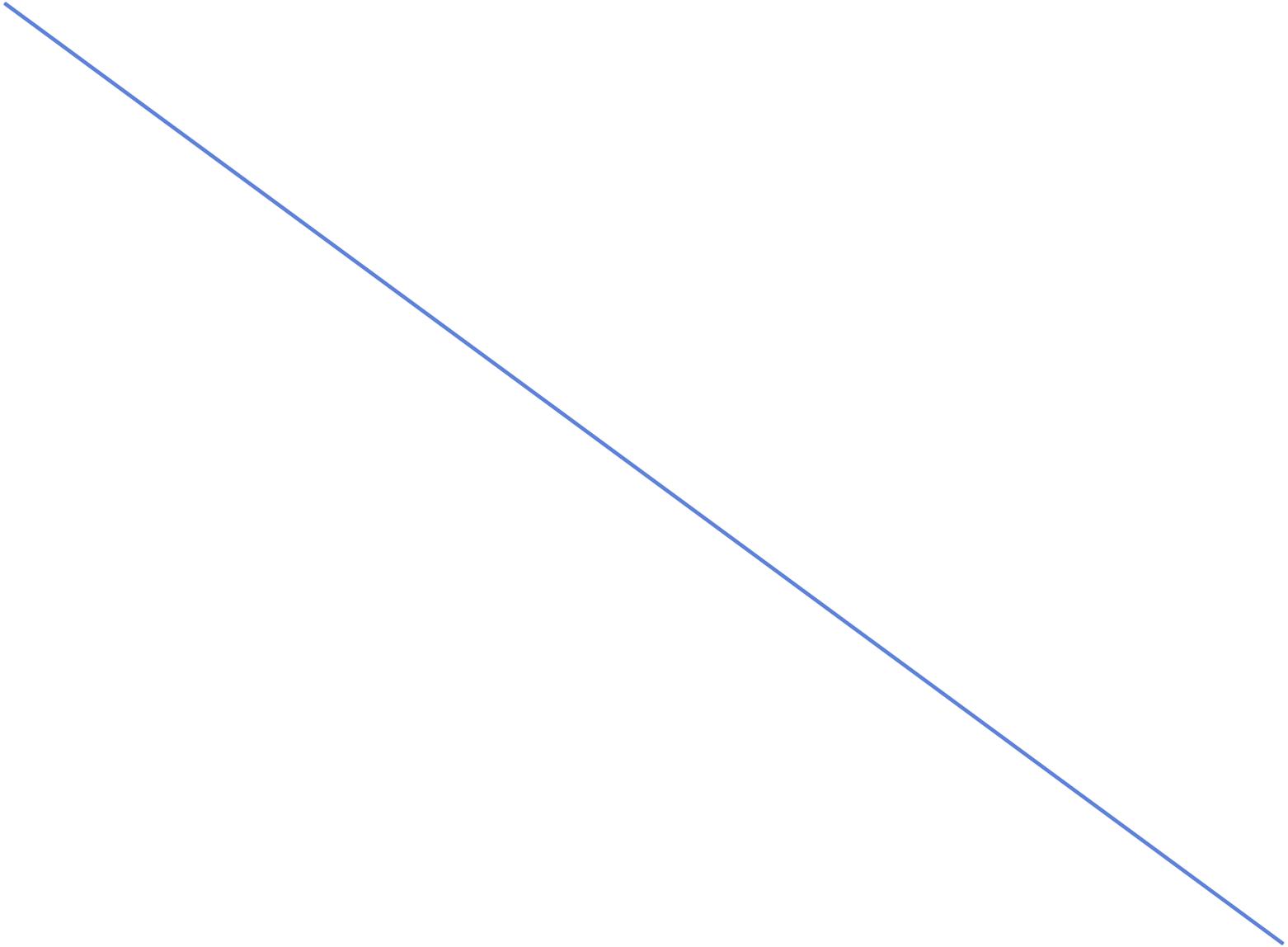
기존 수입 제품	오징어 모양 튀김 (50g)	매운 오징어 튀김 (52g)	소스 카츠 (47g)
			
<ul style="list-style-type: none"> •저렴한 단가를 위하여 한국 기준치에 맞지 않는 산화 수치에 맞춰서 수입 •습기에 취약하여 끈적끈적한 상태로 유지되어 변질 및 곰팡이 생성의 위험성이 있음 	<ul style="list-style-type: none"> •Kyodo Syokuhin Kogyo Co.,Ltd는 튀김 기름의 산화(AV) 수치가 엄격한 한국 식품의약품안전처의 기준 (2.0미만)을 만족하는 NB상품을 생산하고 있다. •건조 공정을 거친 제품이기 때문에 변질의 위험성이 적음 , 제품 산화 방지의 극대화를 가져올 수 있음 		

토픽으로 활용



시장 현황	제품의 차별성
<ul style="list-style-type: none"> • 현 판매중인 마약오징어 제품은 식약처에서 수입판매금지 초지 - 고도의 산페도가 원인 • 불법 유통 경로의 과다로 인해서 규제가 강화 되는 실정 • 한국에서 판매했던 오징어 제조사는 고쇼규. 교도식품, 스구르 3곳 	<ul style="list-style-type: none"> • 산페도 기름 2.0이하로 맞추는 곳은 교토 식품 뿐임 • 현재 오징어 제조사 3곳 중에 통관이 가능한 상품이 교도 식품이 유일함 • 현재 홍대, 신촌 일대 학생들로 부터 마약오징어 붐을 일으키고 있는 상황





남 품 제 안 서

- 누레이카텐
ぬれいか天

비움인터넷서널

전승진

010-4955-6699

zammel@naver.com

1 상품 concept

- 山栄食品工業株式会社 에서는 모든 고객으로부터 환영 받고 신뢰하는 상품 마련을 목표로 하고 있음
- 양조 간장의 진한 맛, 소프트 타입의 누레이카텐의 색다른 맛
- "촉촉하고 부드러운"식감, 새로운 3세대 안주
- 아피타에서 안주부분 판매  위 상품 
- 일본국내에서는 마루에스 상품보다 야마에이 상품이 소비자로부터 인정받고 있는 상황

2 대표자 & 상품 세부 사항

대 표	국 문	전 승 진	전 화	010-4955-6699
	공급사	비움 인터내셔널	e-mail	zammel@naver.com
상 품	유통사	메가 마트, 롯데빅마트	부서	글로벌소싱팀, 무역팀
	상품명	누레이 카텐 むれいか天	판매원	KOIKE International Co.,Ltd.
		80g	판매기간	2018년 9월 런칭
		소비자가 8000원	통 관	유통기간 240일 사전검역중

3 공장 & 내부

KOIKE International Co.,Ltd.



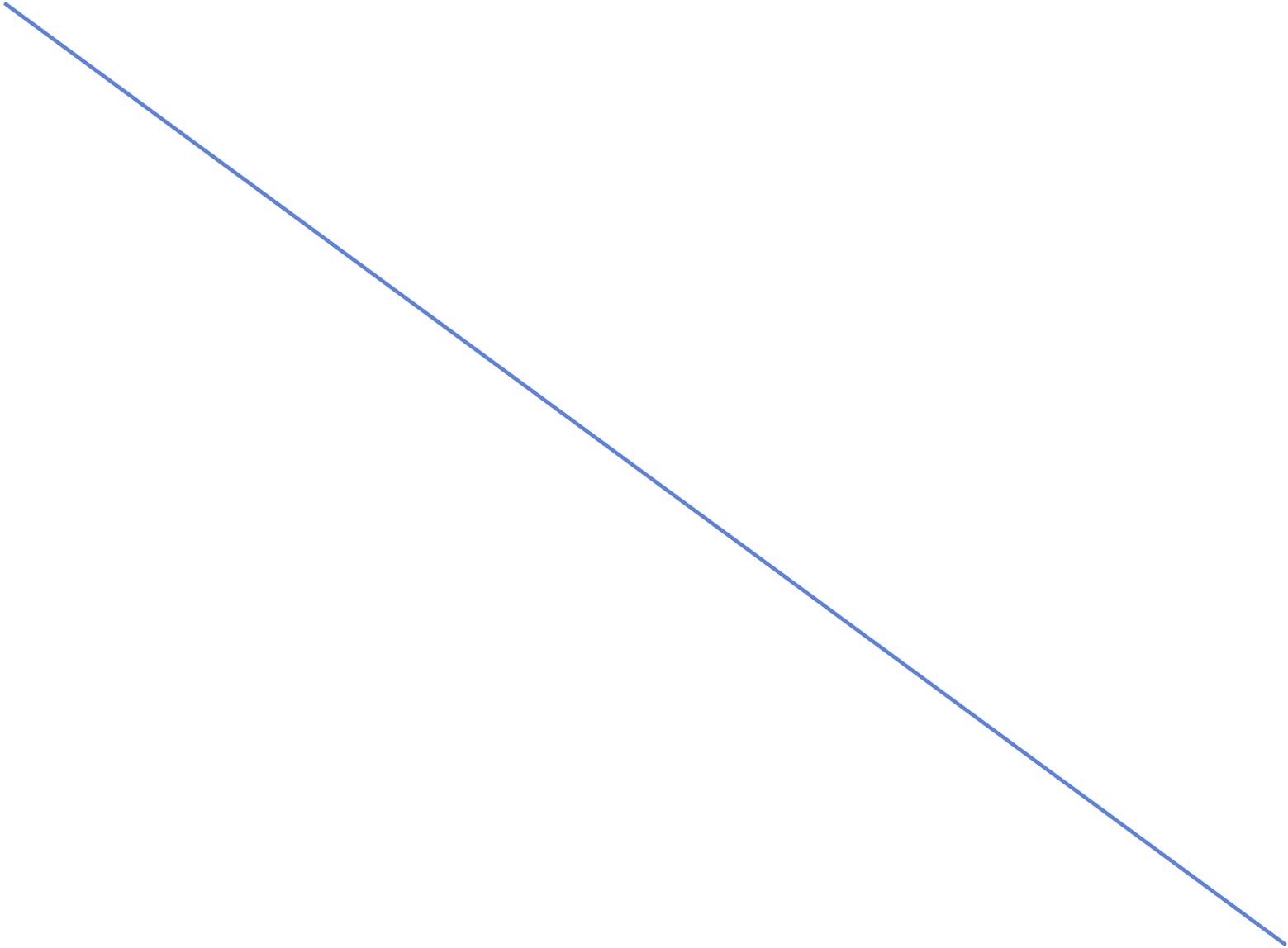
공장 전경



기존 수입 제품	제품 포장지		
			 
<ul style="list-style-type: none"> • 기존 공정의 위생에 관한 문제점 뿐만 아니라 원료와 제품성 그리고 작업원 까지 관리하기에는 비용이나 관리가 힘든 실정 • 촉촉한 제품으로 습기에 취약하여 변질 및 곰팡이 생성의 위험성이 있고 눅눅한 맛으로 식감이 떨어지는 현상이 있음 	<ul style="list-style-type: none"> • “음식의 맛”을 추구함과 동시에 “음식의 안전·안심”의 확보를 위한 다양한 대처를 행하고 있는 실정 • 공장 내에는 원료 수용에서 출하까지의 일련의 흐름을 일방 통행하는 원 웨이 방식을 채용하고 있음 • 건조 공정을 거친 제품이기 때문에 변질의 위험성이 적음, 식감의 극대화를 가져올 수 있음 • 부드러움 때문에 치아가 약한 노인, 어린이도 섭취하기에 문제점이 없음 		

시장 현황	제품의 차별성
<ul style="list-style-type: none"> • 홈플러스는 이카텐100g 제품 입점 • 신세계 백화점 이카텐 100g, 38g 입점 • CU편의점 미니 와사비이카텐 25g 입점 • 쿠팡, 네이버 스토어팜에 이카텐 100g, 미니이카텐 입점 • 이카텐 100g 쿠팡 로켓배송, 현대백화점 판매및 입점 	<ul style="list-style-type: none"> •공정 일방 통행의 대상은 원료나 제품뿐 아니라 현장의 작업원도 포함되고, 이로써 이물질이나 잡균, 벌레의 침입을 막아 청결에 심여를 기울임 •근로자들은 5S(정리·정돈·청소·청결·습관)활동의 철저를 축으로 모발, 복장 검사나 정기적인 점착 로울러의 실시, 위생 관리 기록 등을 정착시켰고 품질 향상에 노력하고 있음.





납 품 제 안 서

- 이카소멘

いかソーメン

비움인터넷셔널

전승진

010-4955-6699

zammel@naver.com

1 상품 concept

- 山栄食品工業株式会社 에서는 모든 고객으로부터 환영 받고 신뢰하는 상품 마련을 목표로 하고 있음
- 소면처럼 가늘게 잘라서 보는 재미 먹는 재미를 한꺼번에 느낄수 있는 고소쿠 소면
- 마른 오징어의 장점인 맛은 살리고 촉촉한 식감을 높여서 건어물을 싫어하는 아이들도 과자처럼 친숙하게 접할 수 있음
- 일본국내에서는 가장 인기있는 오징어 제품

2 대표자 & 상품 세부 사항

대 표	국 문	전 승 진	전 화	010-4955-6699
	공급사	비움 인터내셔널	e-mail	zammel@naver.com
상 품	유통사	메가 마트, 롯데빅마트, 각 벤더사	부서	글로벌소싱팀, 식품가공팀
	상품명	이카소멘 이카ソーメン	판매원	KOIKE International Co.,Ltd.
		80g	판매기간	2018년 9월 런칭
		소비자가 8000원	통 관	유통기간 180일 사전검역중

3 공장 & 내부

KOIKE International Co.,Ltd.



BM



기존 수입 제품	제품 사진
	
<ul style="list-style-type: none"> •저렴한 단가를 위하여 청결에 최선을 다하지 못하는 문제점을 가지고 있음 •식감이 딱딱하여 치아의 손상과 건조시의 오징어 특유의 식감이 변질되서 향의 변화가 일어남 	<ul style="list-style-type: none"> •山栄食品工業株式会社에서는 모든 고객으로부터 환영 받고 신뢰하는 상품 마련을 목표로 하고 있음 •"음식의 맛"을 추구한다고 함께 "음식의 안전·안심"의 확보를 위한 다양한 대처를 행하고 있음 •음식이 사람을 연결하고 사람이 음식을 연결하는 식품 종합 기업으로 올인원 위생 시스템을 가동중 •세계를 시장으로 식품 유통의 상류에서 하류까지를 폭넓게 커버하는 식품 종합 기업으로 활동중 •오징어 맛이 진하며, 씹는 맛과 맛이 확연히 다르고, 저렴한 가격에 적은 염분으로 여성들의 최고의 간식으로 손꼽힘

세 부 이미지

