

# MSC社の韓国食品素材

更新日：2015/5/1

## <キムチシーズニングシリーズ>



～粉末タイプ～



～本場韓国産キムチ～



～液体タイプ～

**SP-3397-TK【標準タイプ】**

**SP-2932-MF【液体】**

**SP-7075-TK【辛口タイプ】**

乳酸発酵された本場韓国産キムチをそのまま濃縮し、**粉末**と**液状** 2タイプをご用意しました。それぞれカップ麺やスナック菓子、鍋の素や調味料などへ幅広くお使い頂いております。

**「乳酸発酵していないキムチは“キムチ”とは呼べなくなりました」**

2001年7月にFAO・WHO共同組織 国際食品規格委員会で採択された“Kimchi Codex規格”キムチの定義

「キムチは主原料である塩漬け白菜に様々な薬味を混合して漬け込み、製品の保存性と熟成度を確保するため低温で乳酸を生成させ発酵させた製品である」

## <その他の製品群> (受注生産品)

・テンジャン粉末調味料

**ES-0860-F**

テンジャンとは韓国味噌のことで、チゲ鍋などによく使われております。

詳しくは弊社担当者まで！



製造者： MSC CO.,LTD. (KOREA)

輸入者： マリン・サイエンス株式会社

〒101-0031 東京都千代田区東神田2-1-11 第一坂本ビル7F

TEL 03-3865-3485 FAX 03-3865-3450

URL <http://www.marine-science.co.jp>