

**BOB**

“太陽を込めた大自然の  
新鮮さをそのまま～～～”

# Company & Product Guide

1

**BOB CO.,LTD**

BEST OF THE BEST BOB FOOD & BEVERAGE

# 代表取締役の挨拶

2



YD KWON

**健康で安全な農産物で世界の食卓をリードするグローバル専門企業。**

弊社の株式会社BOB 農産物スマート加工工場をご紹介することになり、大変嬉しく思います。

BOBは最先端技術と専門知識を基に高品質の農産物を種まき、栽培、収穫、流通、加工および輸出することに力を入れているスマート農産物加工専門企業です。

私たちBOB工場は最新技術と装備を備えており、農業専門家たちが協力して最高の品質と最上の結果を突出しており、私たちは多様な野菜や果物などの作物を栽培して収穫し、新鮮で健康的な農産物を提供しています。

BOBの目標は、世界中のお客様に最も安全で最高品質の農産物を提供することです。

株式会社BOBは厳格な品質管理システムを運営し、すべての製品が安全で新鮮さを維持できるようにし、持続可能な農業を追求し環境保護と社会的責任を重視する企業です。

株式会社BOBと協力すれば、スマートファームとスマートファクトリーの管理体系で高品質の農産物を安定的に供給してもらうことができ、私たちの専門知識と経験を通じて成功的なビジネスを共に構築することができます。

より詳しい情報を希望や協力にご関心がございましたら、いつでも私どもにご連絡ください。株式会社BOBはいつでも皆様のお問い合わせに迅速かつ親切に対応させていただきます。

誠にありがとうございます。

代表理事・Youngdu, KWON

# 1. ESG 経営

3

## ◆ ESG 経営とは？

企業の非金融的要素である環境(Environment), 社会(Social), 支配構造(Governance)を意味するもので、長期的な観点から環境にやさしい社会的責任経営と透明経営を通じて持続可能な発展を追求



# 2. RE100 経営

4

'RE100'은 '재생에너지(Renewable Energy) 100%'의 약자

기업이 사용하는 전력량의 100%를 2050년까지  
재생에너지 전력으로 충당하겠다는 목표의 국제 캠페인

## RE100(Renewable Energy100) 이행 방법

직접생산	자기발전	자가 소비목적으로 자체 신재생에너지원 설비를 통해 생산한 전력 사용
전력구매	녹색요금제	별도 요금제를 이용하여 신재생에너지원으로 발전한 전력 사용
	PPA	발전사업자와 직접 계약하여 계약기간 동안 재생에너지 전력 사용 * PPA (Power Purchase Agreement 전력거래 계약)
인증서 구매		발전사업자로부터 REC 등을 구매하여 재생에너지 소비를 인정하는 방식 *REC (Renewable Energy Certificate 신재생에너지 인증서)

국가별 미국(81개), 일본(52개), 영국(45개)...스위스(15개), 한국(9개) 순으로 RE100 참여 중



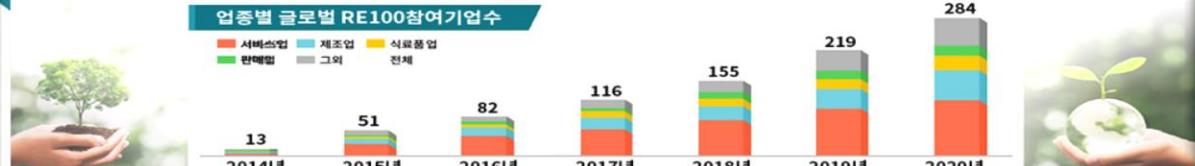
온실가스 배출 없는 재생에너지로 농업·농촌 소비전력 생산



- 농사용, 농촌의 주거용 소비 전력량 만큼을 재생에너지로 생산하여 농업 및 농촌 분야의 탄소 배출 상쇄
- 재생에너지 시설에서 생산된 전기는 자체적으로 소비하거나 판매하고 발생한 수익은 에너지 취약계층 등의 지원을 위한 재원으로 활용



업종별 서비스(금융, ICT 등 39%), 조제업(23%) 기업 참여 우세



출처 : 한국에너지공단 발표자료

“RE100”은再生可能エネルギー  
(Renewable Energy) 100%의略で、企業が使  
用する電力量の100%を2050年までに風力・太  
陽光など再生可能エネルギー電力で賄うという目  
標の国際合意通用キャンペーン



RE100 가입 기업

# 3. 太陽光 発電 事業の収益構造-(詳細検討)

BOB

5

土地や建物の屋上、工場の屋根など遊休地に太陽光発電所を設置して生産された電気を韓電または電力取引所に販売して安定的な収益を上げる事業



# 4-1. SIX SIGMA 経営

6

**シックスシグマとは？** 100万個の製品のうち3~4個の不良だけを許容する3~4PPM(parts per million)経営、すなわち品質革新運動をいい、不良率を一定数値以下に運営するための品質プロセス改善だ。1シグマは68%、3シグマは99.7%の製品が満足できるという意味であり数値が上がるほど製品の品質満足度は上昇する。シックスシグマは99.99966%が良品だという意味だ。正規分布から平均を重心に良品の数を6倍の標準偏差以内で生産できる工程の能力を定量化したものである。

(PPM (Parts Per Million) : 百万個製品当たりの不良品数)

## 1. 측정 (Measurement)

- 특성치를 선택 후 측정하여 품질수준 조사
- 공정관리 카드에 기록하여 장단기 공정 능력 측정

## 2. 분석 (Analysis)

- 주요 제품을 타사와 비교분석
- 최고 수준의 제품을 위한 차별점을 밝혀 목표 설정
- 제품 또는 공정 재설계 필요할 경우 있음

## 3. 개선 (Improvement)

- 지속적인 개선으로 프로세스를 최적화
- 통계적 방법으로 공정변수를 찾아 공정조건을 개선

## 4. 관리 (Control)

- 새로운 공정조건을 표준화
- 신규 공정을 모니터링 하여 공정 능력 재평가
- 앞 단계로 회귀 가능

경영목표 + 고객의 요구사항

경영 성공의 열쇠인 CTQ (Critical To Quality)는 무엇인가?

CTQ 수행 수준을 정할 수 있는 방법  
지수(Index)는 무엇인가?

현재 수행 수준(Sigma수준)이 낮아  
문제가 되는 CTQ는 무엇인가?

문제의 CTQ Sigma 수준을 향상하기  
위해 필요한 활동들은 무엇인가?

CTQ수준향상이 경영목표 및  
고객 요구 향상에 어떤 도움을  
주었는가?

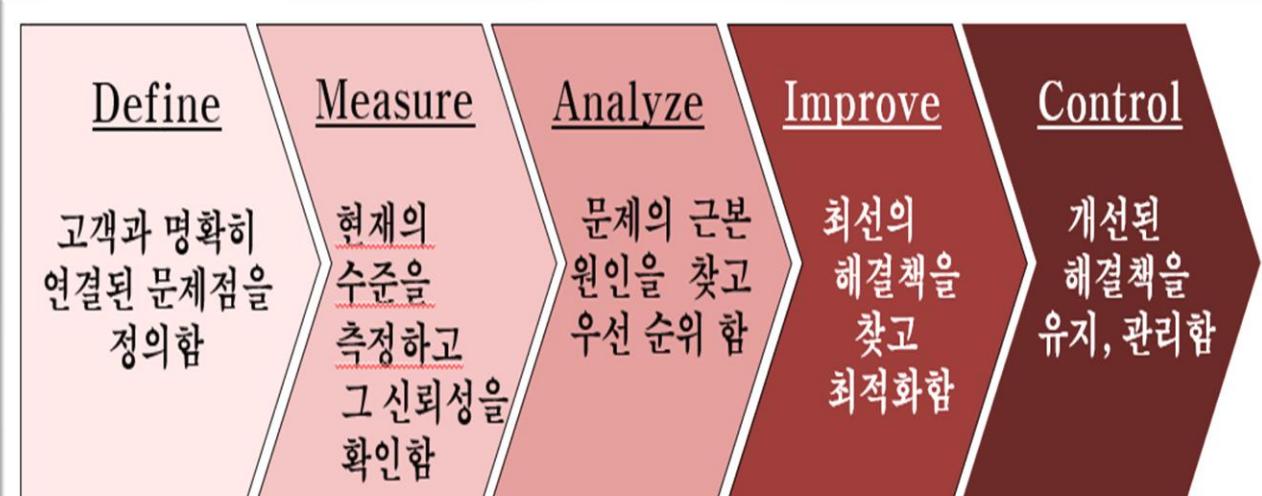
Project진행이 CTQ향상에  
어떤 도움을 주었는가?

CTQ Flow - down & Flow - up

CTQ (Critical to Quality) は  
顧客を満足させるために性能標準または規格限界を満たさなければならない製品と工程の核心またはその他のサービス特性を意味する

# 4-2. SIX SIGMA 基本5段階

7



## Process Focus (프로세스 중심의 개선활동)

Project 완성을 위한 논리적인 경로 제시.

Six Sigma를 통해 개선할 수 있는 분야...생산, 서비스뿐만이 아닌 경영관리, 지원부문, 마케팅, IT, HR 등 프로세스가 있는 분야는 모두

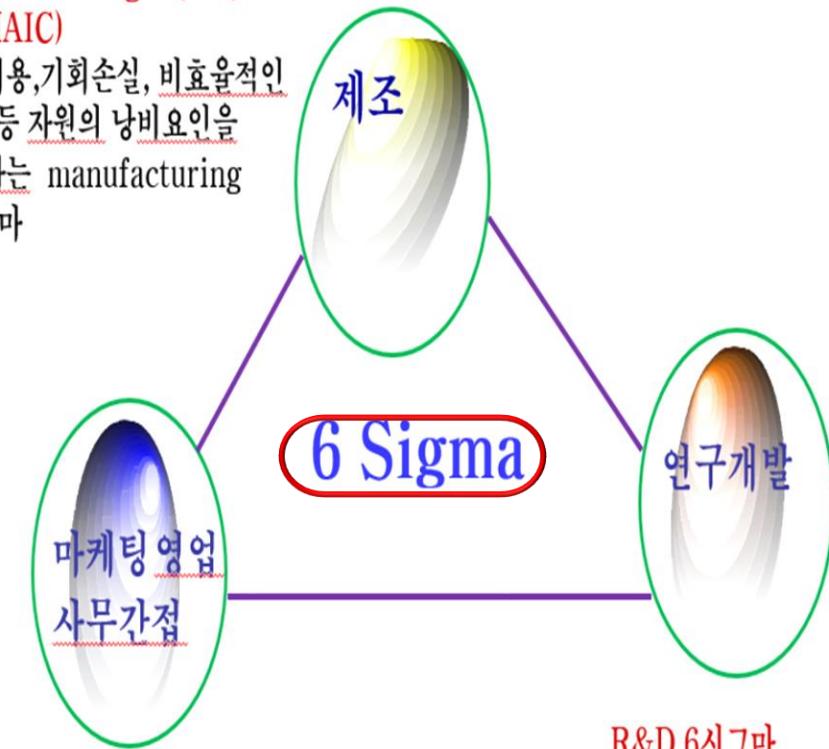
Six Sigma를 적용, 개선이 가능하다.

DMAIC : 구체적이고 객관적인 방법론을 통하여 문제해결

## 適用範囲

### Manufacturing 6시그마 (DMAIC)

실패비용, 기회손실, 비효율적인 cost 등 자원의 낭비요인을 제거하는 manufacturing 6시그마



### 비 제조 6시그마 (DFSS-Commercial 활동)

고객서비스의 품질을 높여 고객을 만족시키는 비 제조 6시그마 활동

### R&D 6시그마

설계상의 결함을 사전에 제거하여 고객을 만족시키는 R & D 6시그마 활동

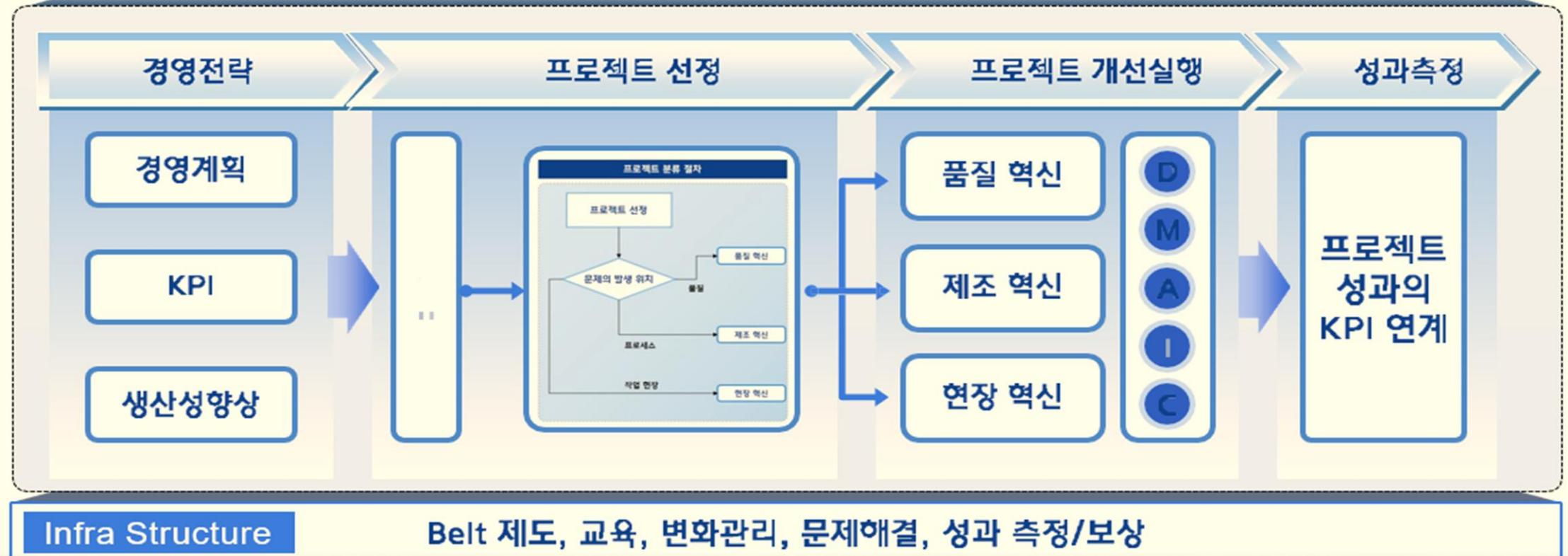
# 5-1. 経営ロードマップ(データと統計測定)

BOB

8

## Vision/Mission 달성

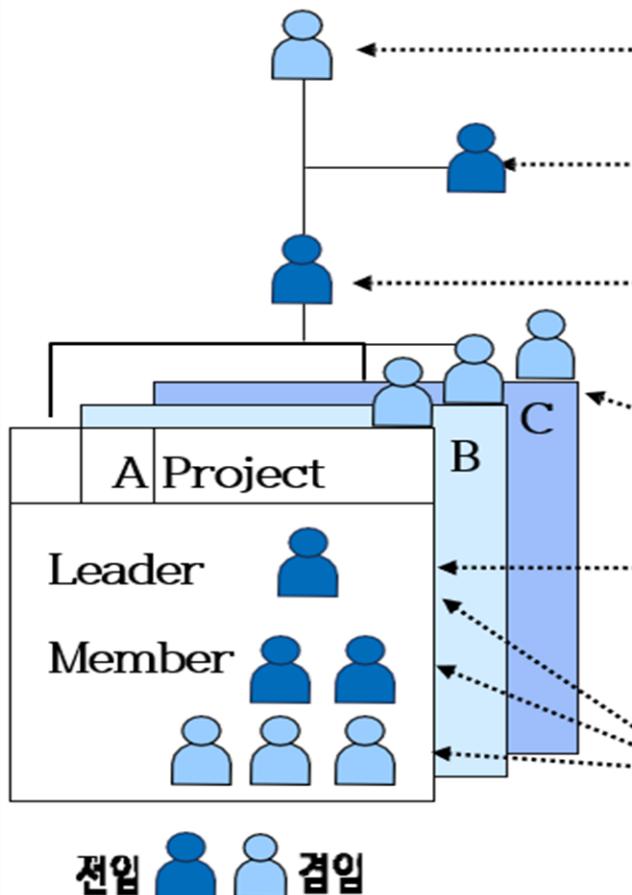
소재의 경영전략에 부합하는 핵심 프로젝트를 추진할 6시그마 인재양성



# 5-2. 経営 推進 組織

9

## 推進組織図



## 役割定義(Role Definition)

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 본부장/사업부장</li> <li>■ 6시그마 실행계획 추진</li> <li>■ 프로젝트 지원총괄</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 프로젝트 진행상황 CEO보고</li> </ul>            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 해당부서 프로젝트 관리</li> <li>■ 프로젝트 효과적 지원</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 프로젝트 진행상황 챔피언보고</li> </ul>            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 6시그마 전문지식 전파</li> <li>■ BB프로젝트 수행지원</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 챔피언 보좌/조언</li> <li>■ BB 양성</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 해당 팀장</li> <li>■ 개선된 프로세스의 유지 및 지속적 개선</li> </ul>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 전문추진리더 (Full Time 6시그마 활동)</li> <li>■ GB 양성 및 GB 교육</li> <li>■ 해당부문의 프로젝트 Team Leading /프로젝트실행 능력 보유</li> <li>■ 챔피언과 Communication</li> </ul>        |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 프로젝트 기간 내 Full Time 프로젝트 Leading 혹은 Part Time Member 참여( 임직원 포함)</li> <li>■ 6시그마 기법에 입각한 문제 해결 능력 발휘</li> <li>■ 6시그마 활동에 필요한 기초적인 실무지식 이해</li> </ul> |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ BB/GB 프로젝트 재무성과 합의 및 검증</li> </ul>   |  |

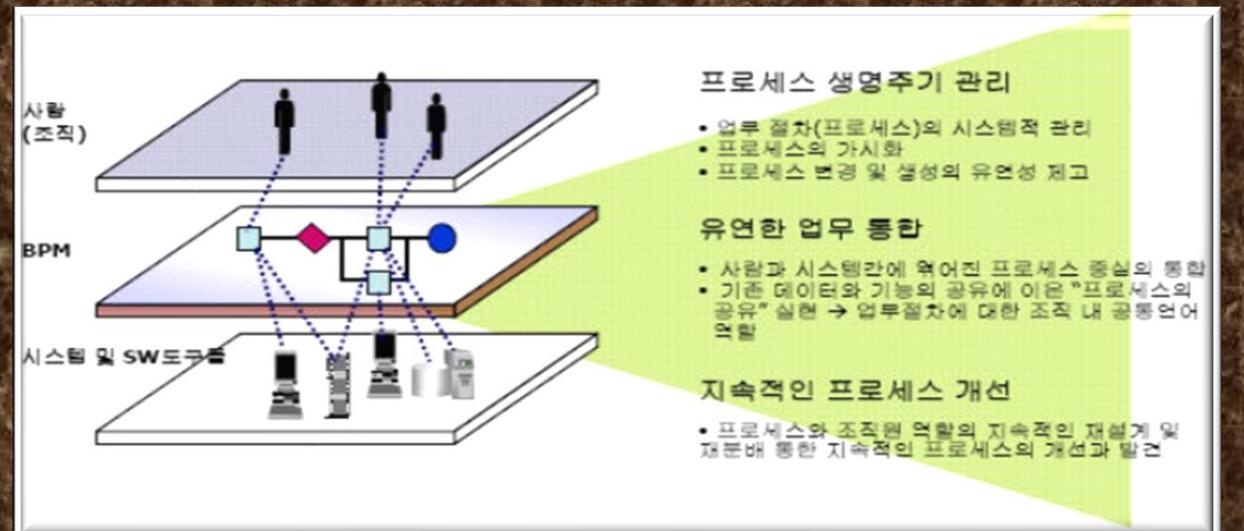
# 5-3. ビジネス統合プロセス管理(BPM)

BOB

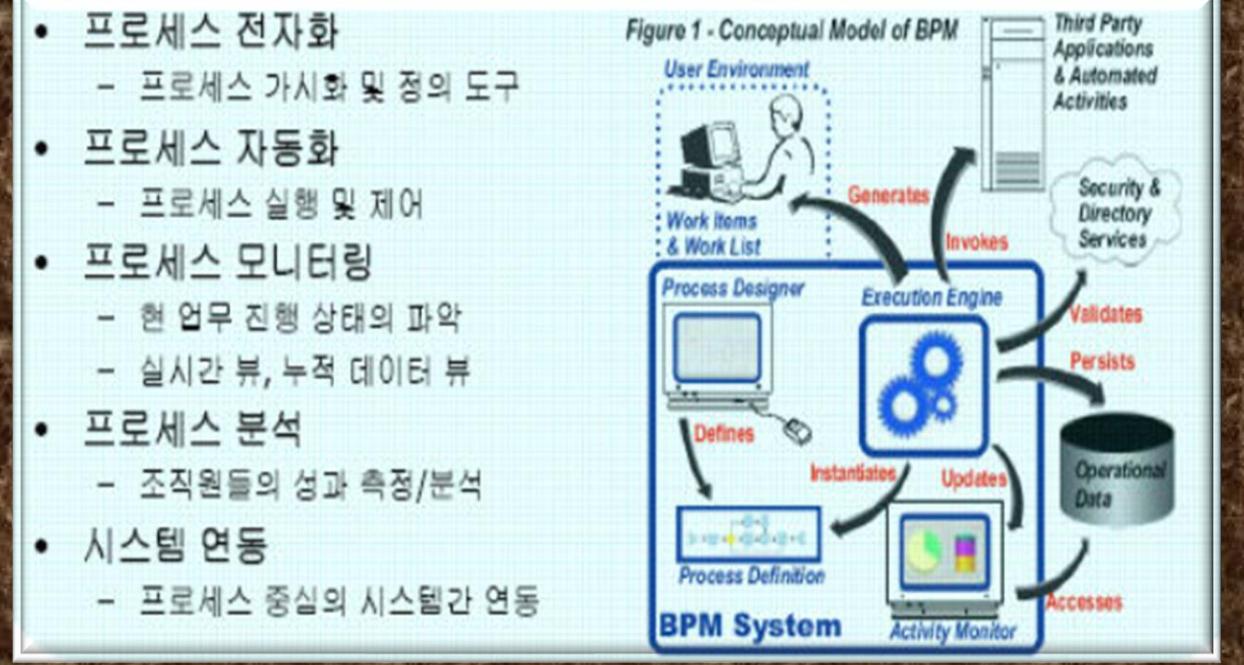
10

**ビジネス統合プロセス管理(Business Process Management, BPM)**は、顧客経験フレームワークの向上といった戦略的ビジネス目標を達成できるよう、エンドツーエンドのビジネスプロセスをモデリング、分析、最適化する事例である。頻繁に繰り返されたり、継続されたり、予測可能なタスクとプロセスにBPM方法論を適用することができる。

BPMは時間が経つにつれてビジネス成果を改善できる持続的なプロセスだ。BPMを活用すれば、顧客により良い製品とサービスを提供するためにアド-ホックワークフロー管理事例を除去し、ビジネス運営を最適化することができる。



- **프로세스 전자화**
  - 프로세스 가시화 및 정의 도구
- **프로세스 자동화**
  - 프로세스 실행 및 제어
- **프로세스 모니터링**
  - 현업무 진행 상태의 파악
  - 실시간 뷰, 누적 데이터 뷰
- **프로세스 분석**
  - 조직원들의 성과 측정/분석
- **시스템 연동**
  - 프로세스 중심의 시스템간 연동



# 5-4. FSSC 22000 とは？

BOB

11

食品製造業企業に推薦する認証で、食品産業全般に適した食品安全認証制度を導入するために作られた食品安全標準だ。国際的な食品大手が供給会社の取引条件としてFSSC22000認証獲得を要求する傾向にあり、海外市場進出時にFSSC22000システムを備えるのが有利であり、一定企業に製品を供給するためには必須条件だ。

世界154カ国20,300社余りが認証を受けており、米国、欧州、アジア圏など主要食品市場で高い比重を見せており企業の関心も増加傾向にある。

## FSSC22000의 필요성과 효과

### FSSC22000의 필요성

- 식품안전 보장을 위한 요소 관리 능력 입증
- 안전 식품의 지속적 제공을 위한 시스템 실행의 필요성

### FSSC22000의 기대효과

- 식품안전 및 품질 책임에 대한 프레임워크 제공
- 고객, 이해관계자 등의 요구사항에 부합하는 효율적인 식품경영시스템 운영
- 선행요건 프로그램(PRPs), HACCP 등의 통합 적용
- 국제식품안전협회 승인 표준 적용에 따른 신뢰성 향상
- 다른 경영시스템과의 통합 용이
- 국제적으로 강화된 식품안전표준 적용 및 운영 가능

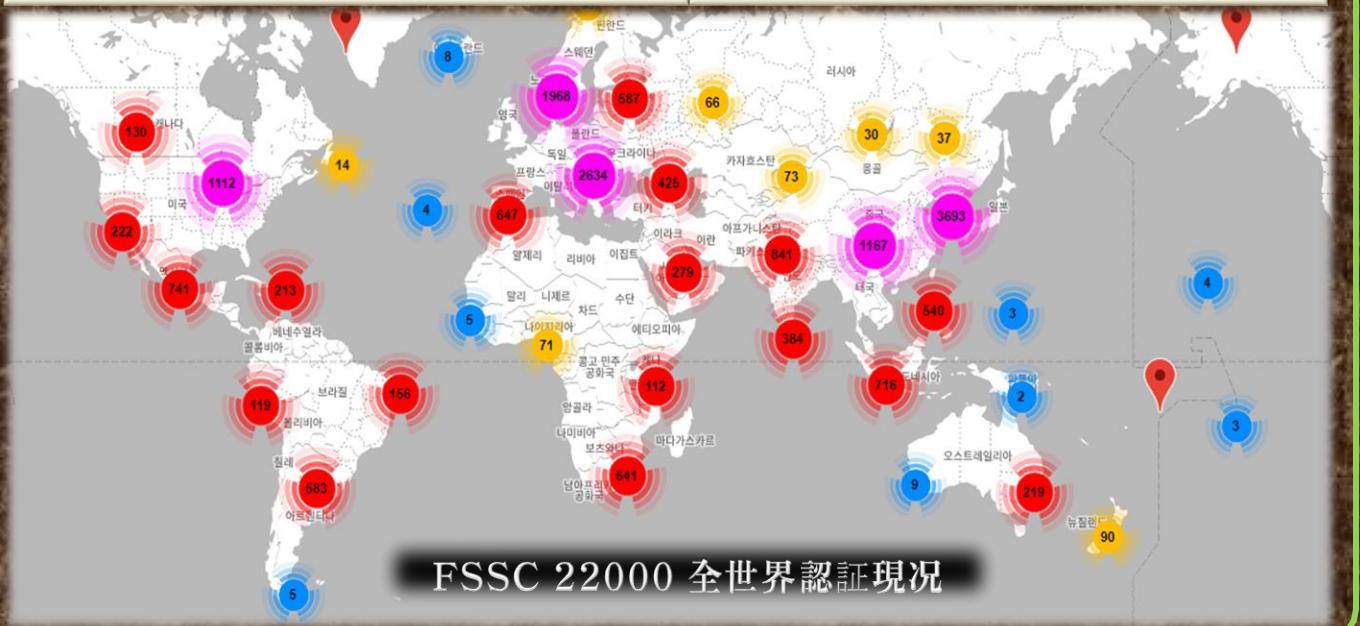
## FSSC22000의 활용 및 적용 대상

### FSSC22000의 활용

- 소비자에게 안전한 제품 제공을 목적으로 시스템 계획, 운영, 유지, 개선
- 적용 가능한 법적·규제적 식품안전 요구사항 준수 입증
- 고객 만족과 식품 안전 증진을 위한 고객 요구사항 판단, 평가, 실증
- 식품 제조 프로세스 내의 식품안전 문제에 관한 효과적인 의사소통

### FSSC22000 인증의 적용 대상

- 직접적 관련 조직 : 농가, 사료업체, 원재료 생산자, 식품업체, 도소매업체, 운송 및 보관/유통 서비스 등
- 간접적 관련 조직 : 장비, 세척 및 소독제, 포장재 및 기타 식품 접촉 용기의 공급자 등



# 6-1. 質的成長を重ねる家庭簡便食(HMR)

BOB

12

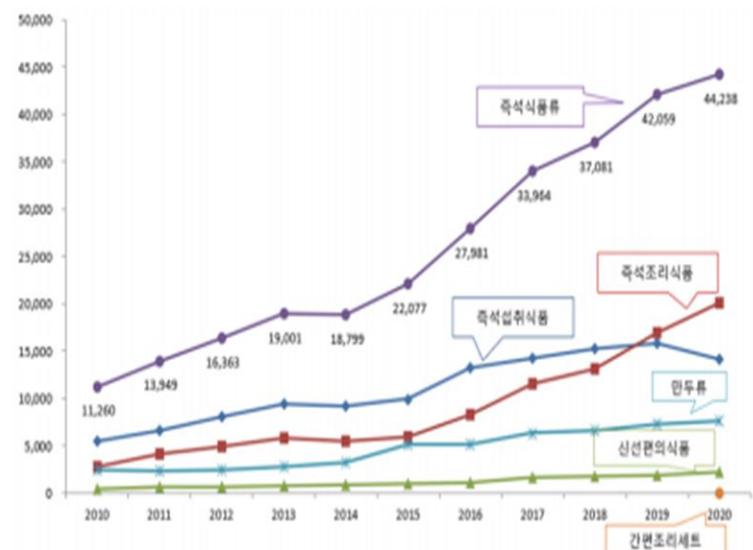
家庭簡便食はすぐまたは簡単に摂取できるように家庭外で販売される家庭食スタイルの完全、半調理形態の製品をいう。家庭簡便食は即席摂取食品、即席調理食品、新鮮偏移食品に分類する。

今後も1人世帯の拡大推移と簡便食の便利さと満足度に慣れた消費者の需要増大が持続するものと予想されるため競争力向上のための産業および政策支援が必要な時点だ。例として1人世帯の増加によりソウル市民の家庭簡便食の摂取量が1年前と比べて49.6%増加した。

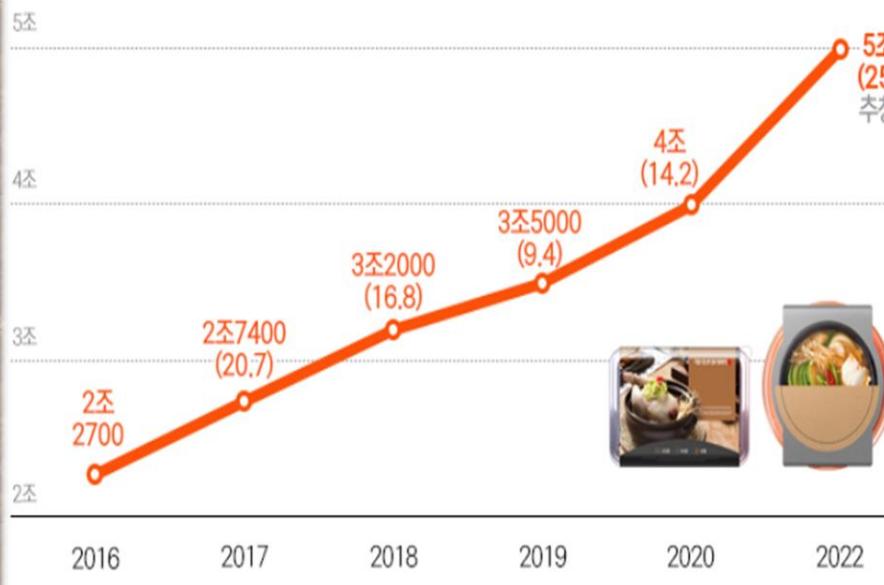
ただし、家庭簡便食製品に脆弱な栄養成分の不均衡に対して、製品の多様化/高級化/健康志向化をトレンドとして栄養バランスに対して持続的な研究開発が必須的に多様な製品群として流通チャンネルが必要な要素だ。簡便食市場は最近、食品メーカーだけでなく国内多数の中小流通業者、外食業者などでも冷凍簡便食市場の拡大とオンライン流通の拡大などの影響で早いテンポで簡便食ブランドを立ち上げたり、拡大計画を推進する傾向にある。

=現在、世界的な市場の傾向は生鮮・冷蔵製品より IQF 急速冷凍製品への企業体の変換が始まっている現時点。

가정간편식(즉석식품류) 국내 판매액 추이



국내 가정간편식 시장 규모 추이

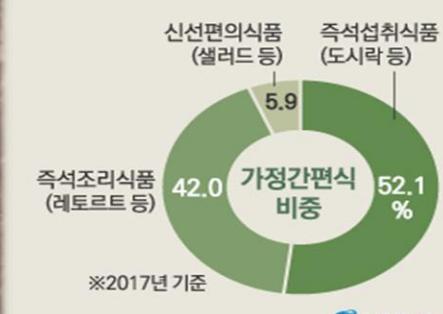
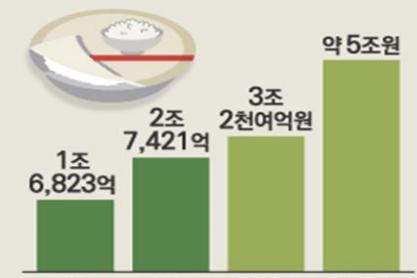


자료: 식품의약품안전처, 「식품 및 식품첨가물 생산실적」, 각 연도.

단위 억원, 괄호 안은 증감율(%) 자료 한국농수산식품유통공사

고객증명지자 Newsway

가정간편식 시장 규모



\*2017년 기준

\*자료: 농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사

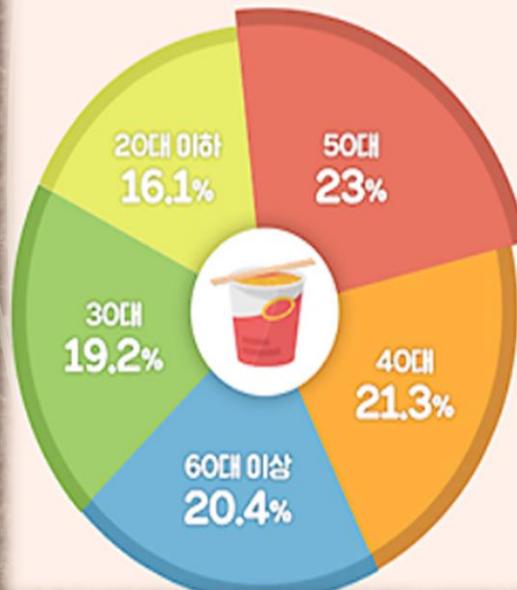
연합뉴스

## 6-2. 家庭簡便食(HMR)成長の見通し

13

家庭の手軽な家庭食市場、3年間で63%も急成長-生鮮便利食品は美容と健康に関心が高い20~30代および会社員のサラダ消費増加で急速に成長したと分析され、消費者は家庭簡便食を主に食事代用として利用しているが旅行用、おつまみ用、ダイエットなど消費目的が多様化する現象だ。

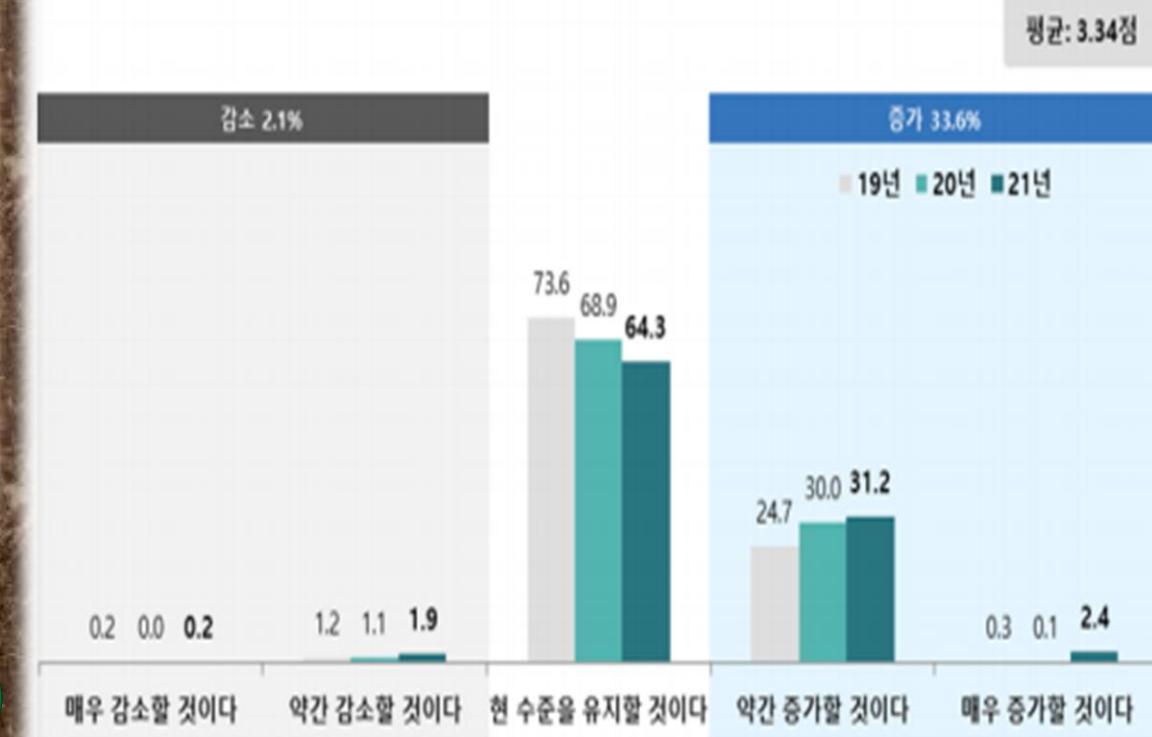
가정간편식 구매고객 비율



가정간편식 시장 성장률



향후 1년 간 편식 구입 변화 예상



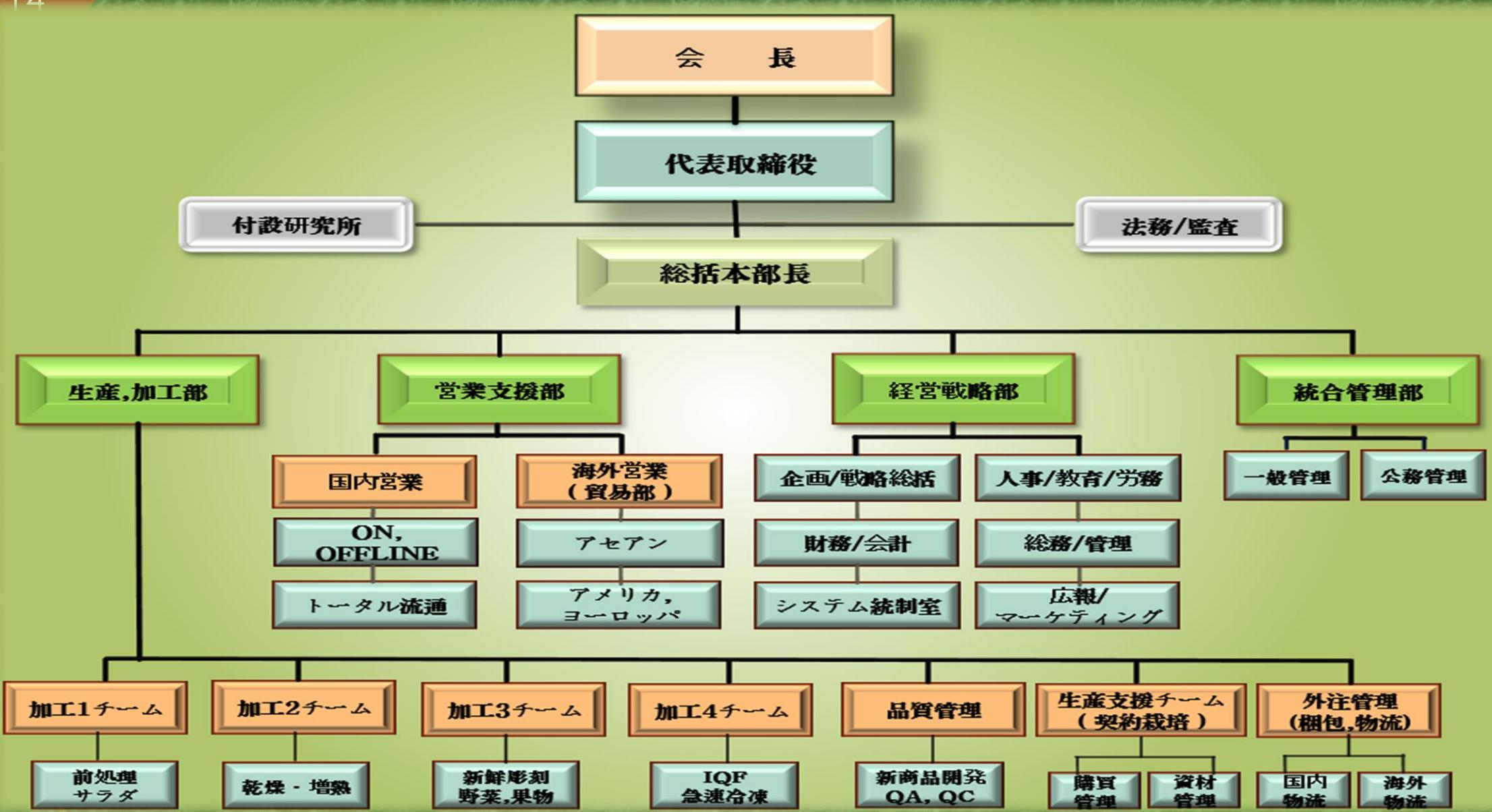
購入年齢順位：50代(23%), 40代(21.3%), 60代以上  
(20.4%) 30代(19.2%), 20代以下(16.1%)

家庭簡便食のメニューの多様化と利便性で簡便食を求める消費者は増加し続けると予想

자료: 가공식품태도조사 온라인조사결과(2021)

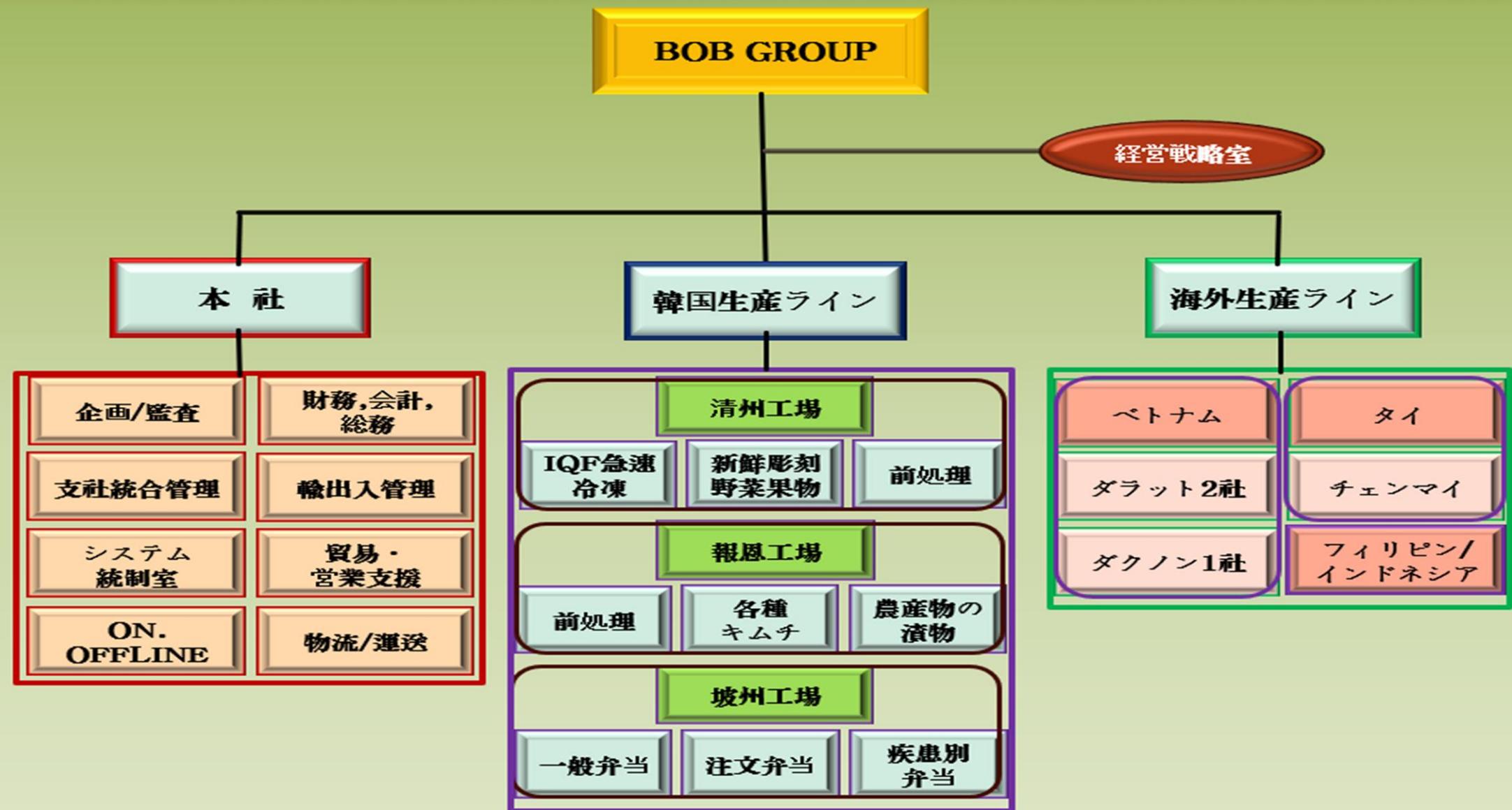
# 7-1. BOB 組織図

14



## 7-2. BOB 協力会社の系列構図

15



# 8. 本社 正規雇用 予想人員

16

職位	人員(数)	勤務先	学歴	備考
役員	4	本社/工場	大卒	
法務監査役	1	本社/工場	大卒	
総括電算職	4	本社/工場	大卒	
広報職	3	本社/工場	大卒	
営業職	5	本社/工場	大卒	
事務職	30	工場	高卒, 大卒	
研究職	5	工場	大卒	
技術管理職	3	工場	工大卒	ベト남 동탑성, 꺼터시의 협업파트너(MARRY)사
品質管理職	5	工場	大卒	와 현장 교육 협력으로
生産管理職	7	工場	大卒	교환 근무 협의 완료
公務職	3	工場	短大卒	
生産職	130	工場	高卒以上	
合計	200+			外国人雇用を除く

# ◆ BOB 農産物スマート加工工場全体の紹介

# BOB

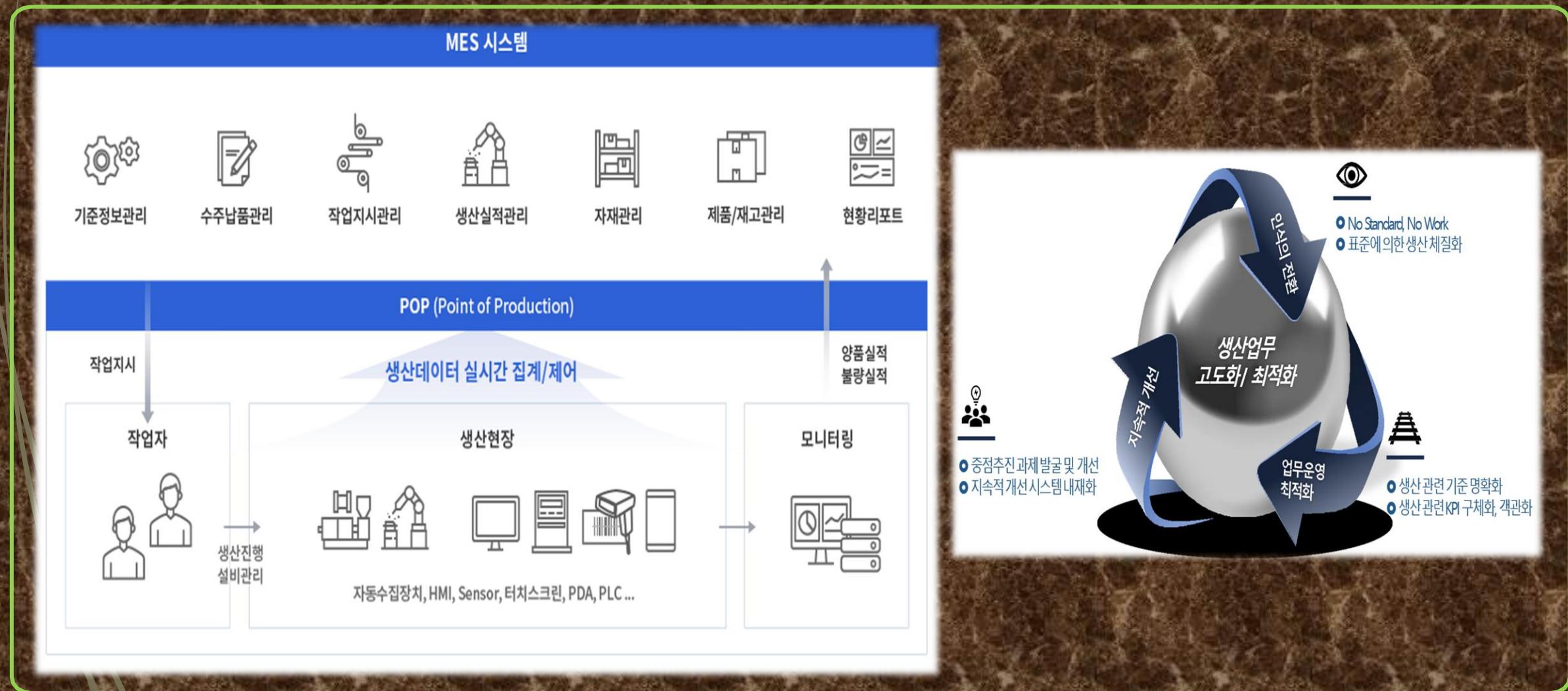
대자연의 신선함을 그대로~~~



# 1. スマートICTシステム - 生産統合管理

18

スマート生産工場稼動時、生産職のOperation状態および設備動作状態など工程で発生するすべての状況のデータをリアルタイムでモニタリングすることで安定的で最適化された生産活動を提供



## 2. スマートICTシステムの構築

19



業務効率化  
製造自動化

企業資源管理システム(ERP)  
工場運営システム(MES)  
供給管理システム(SCM)  
製品開発支援システム(PLM)  
(製造革新マインドの向上, 5S3銃,  
品質, 生産性向上,  
物流および資材など統合管理)



# □ BOB 本社 農産物スマート加工工場



# □ BOB 本社 工場の核心 事項

21

## 全体設備ライン === (産業分類コード:10309)

### 1. 農産物加工ライン(ベルギー, ドイツ, スウェーデン, イタリア, 日本)

IQF急速冷凍ライン / 彫刻果物野菜ライン / 乾燥果物野菜ライン / 増熟ライン / 搾汁ライン / サラダライン / お弁当ライン / 野菜前処理ライン(キャベツ, レタス, セロリ, ロメイン, ラディチオ, チコリ, フダンソウなどの葉菜の前処理. プチトマト, ピーマンの前処理. ジャガイモ, ニンジン, サツマイモなどの球根類の前処理. 玉ねぎ, ブロッコリー, ズッキーニの前処理. ニラ, ワケギの前処理. 玉ねぎ, ジャガイモ脱皮ライン . . . )

- 一日処理能力 = 80,000kg / 8H 基準, 月1,800ton / 22日基準

160,000kg / 1.5H 초과 기준, 3,500ton / 22일 기준

### 2. 弁当加工ライン(4社と業務協約締結)

一般弁当, 冷凍弁当, オーダーメイド弁当, 生態疾患別弁当, 体重調節弁当, ご飯バーガー, こんにゃくラーメン

- 一日処理能力 = 40,000個 / 8H基準-2ライン, 月880,000個 / 22日基準

### 3. 冷蔵, 冷凍保存積載量(入庫:18個, 出庫:13個 分離倉庫, 補助倉庫は除く)

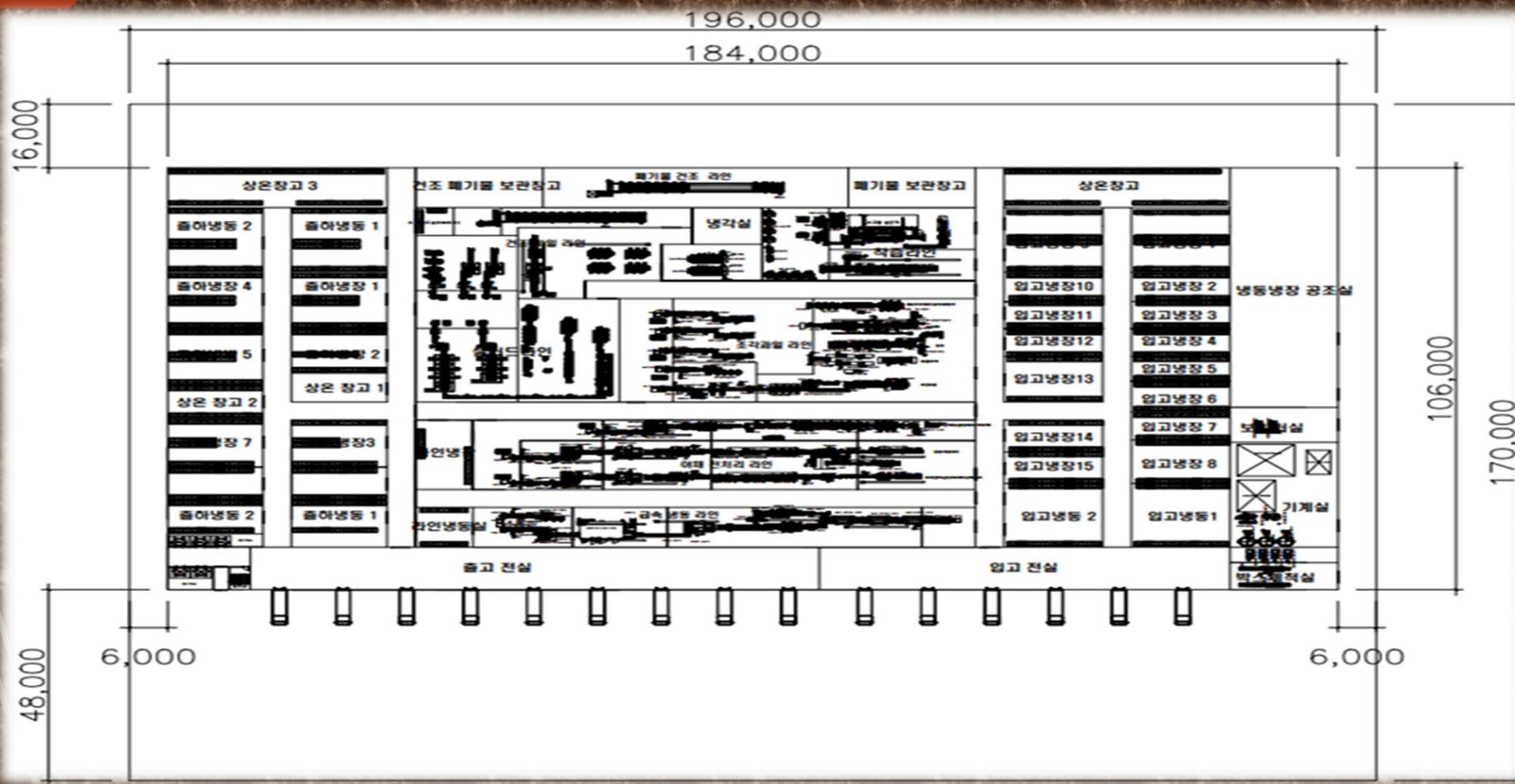
- 一日積載能力 = 1,923,529kg / ≈2,000ton / 5トン車基準 - 400台

### 4. 一日用水, 電力, ガス使用計画

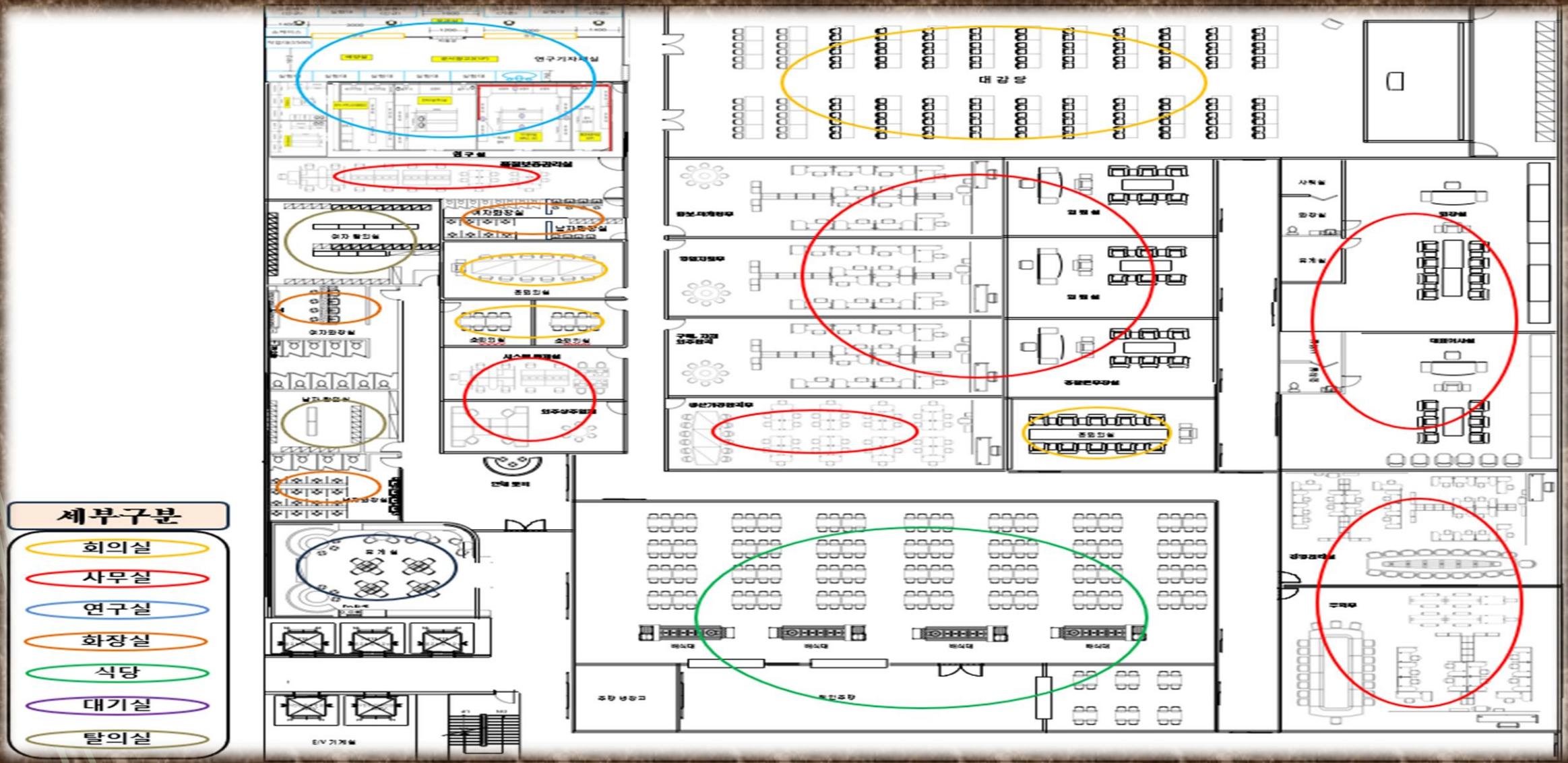
- 用水 : 350ton(Mix 370トン) / 電力 : 1,900kw(太陽光活用) / ガス : 1,600m<sup>3</sup>

# □ 1階 平面図(生産洞)

22



# □ 2階 平面図(事務棟・研究棟)



# □ BOB 本社 室内 インテリア

24

オフィス



トイレ



会議室



テラス



職員食堂



休憩室



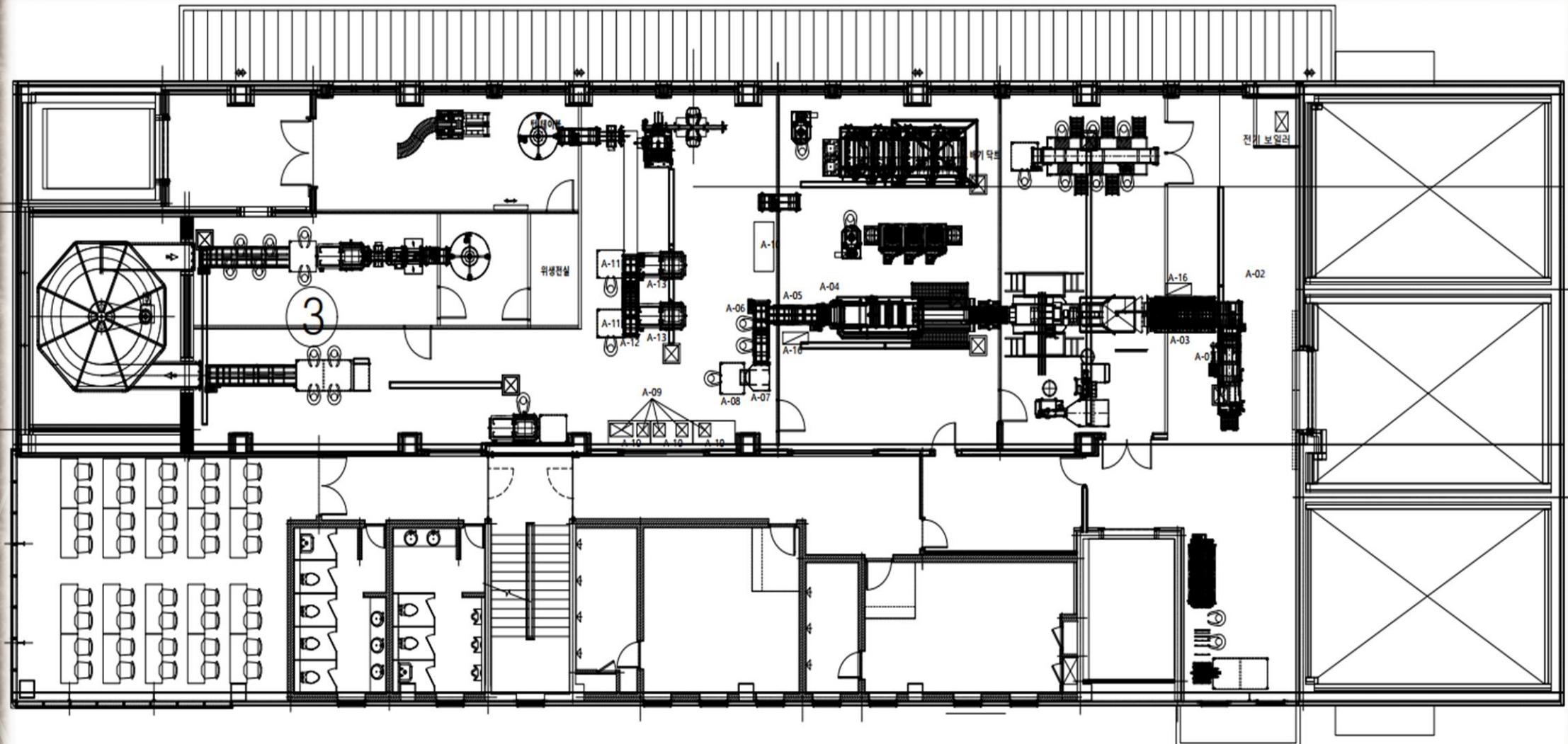
# □ BOB 環境にやさしい有機農 加工工場

25



加工工場(平面図)

26



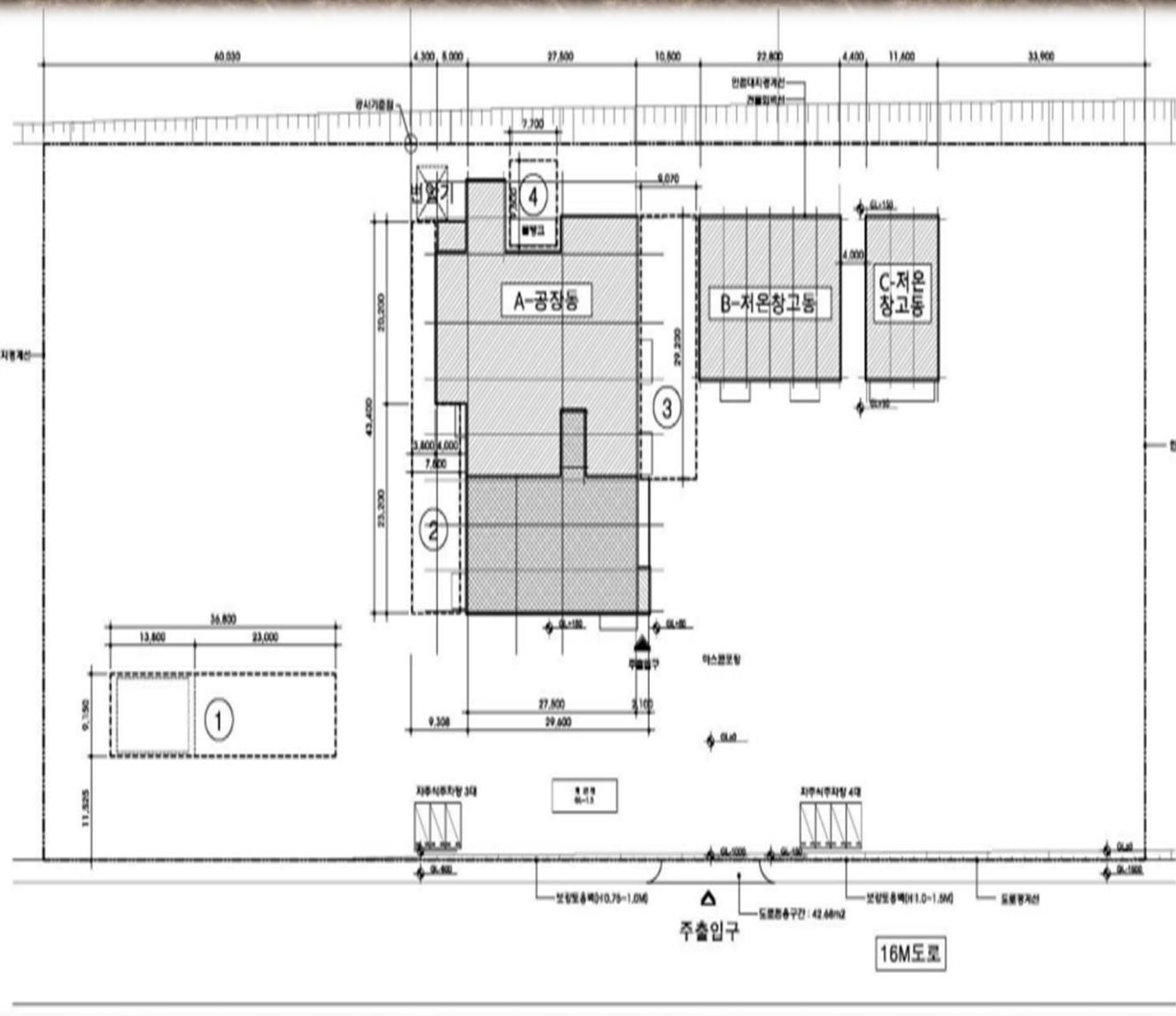
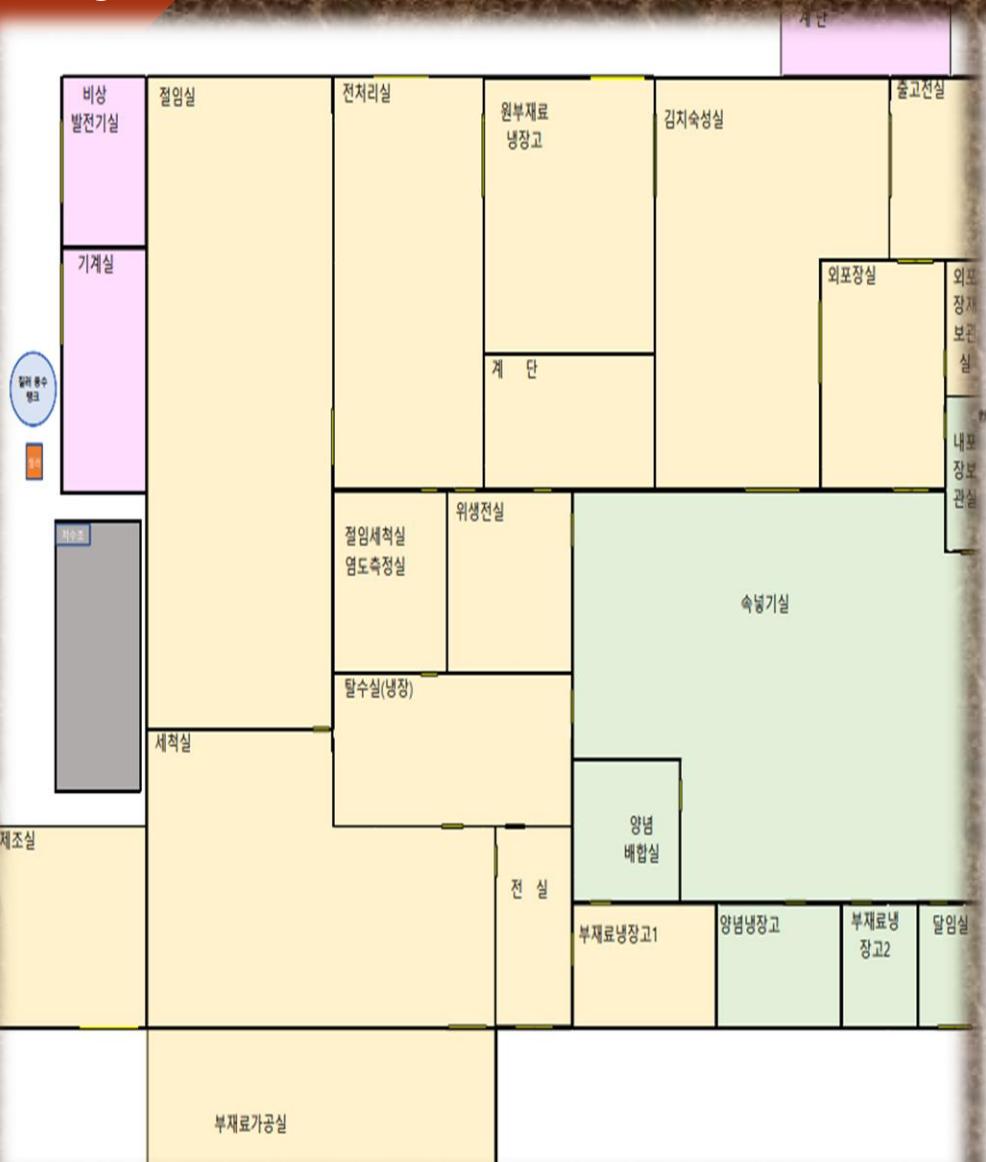
# □ BOB キムチ及び漬物 加工工場

27



# □ BOB キムチ及び漬物 加工工場(平面図)

28



# □ BOB オーダーメイド弁当 加工工場

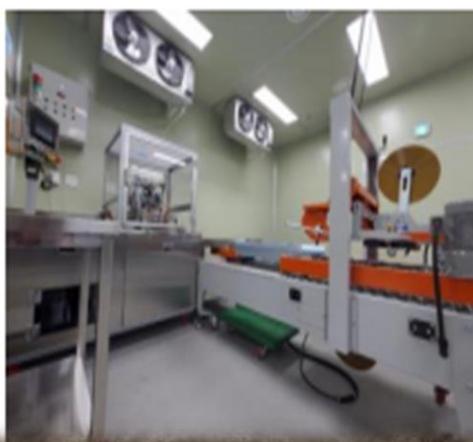
29



# □ BOB オーダーメイド弁当 生産ライン

総面積:約300坪

1階:HMR自動化ライン, 冷凍, 冷蔵施設  
2階:HMR予備ライン, 更衣室 / 3階:事務室, 付属研究室, 食堂, 休憩室



# □ BOB カンタ農産物スマート加工工場



(2024年第1次完工/15,000坪)

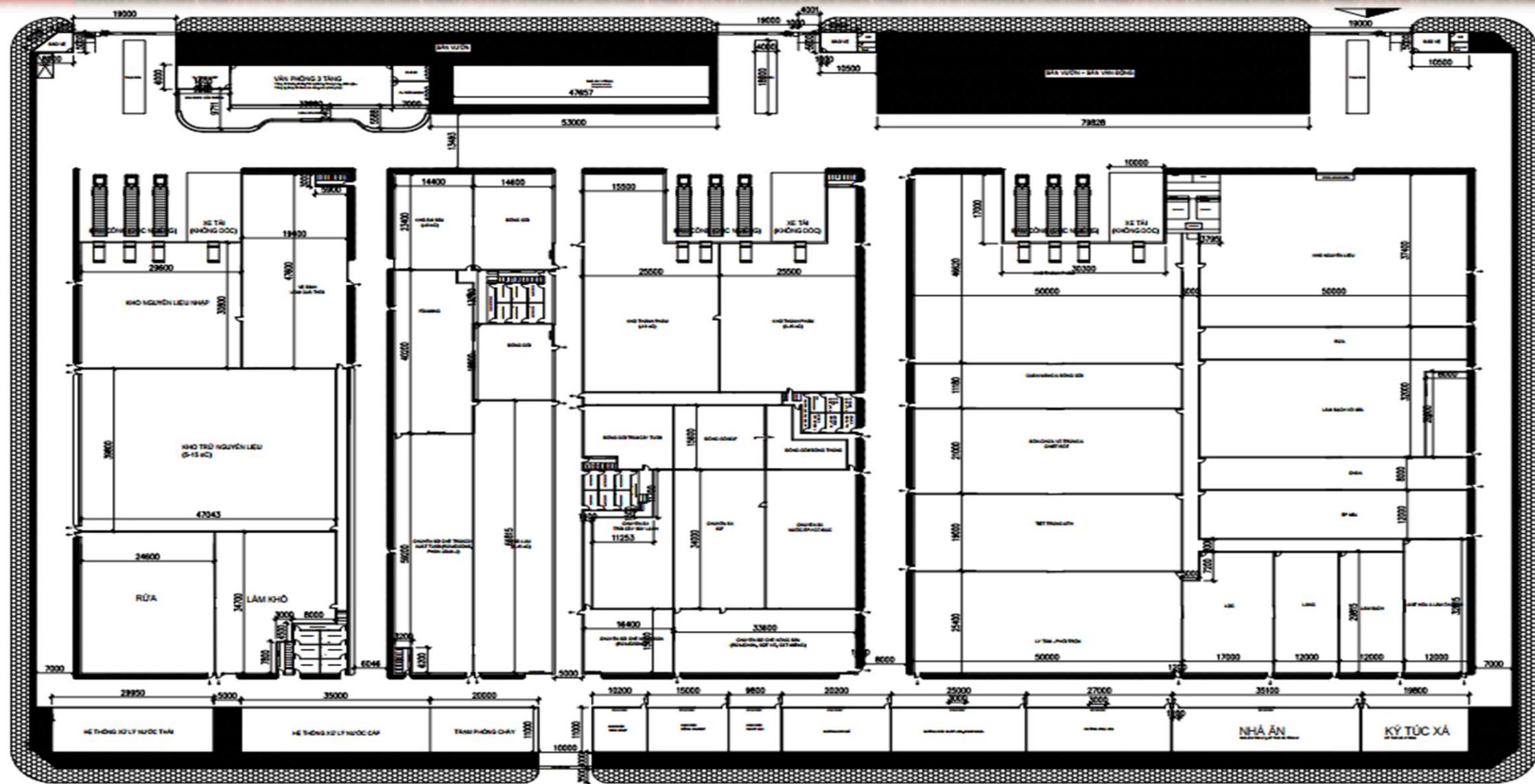
31



# □ BOB カンタ農産物 加工工場-平面図

BOB

32



# □ BOB ハウジャン農産物加工工場

BOB

(2025年3月完成 / 21,000坪)

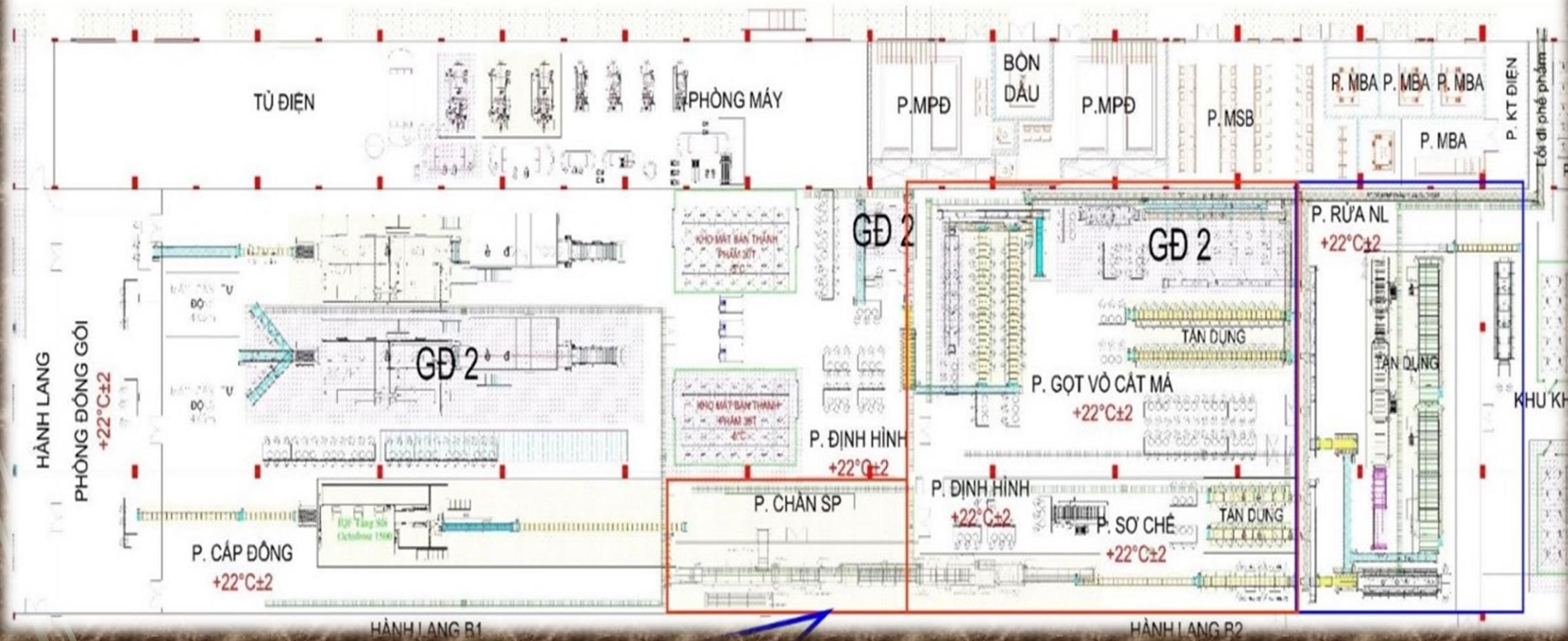
33



# □ BOB ハウジャン加工工場-平面図

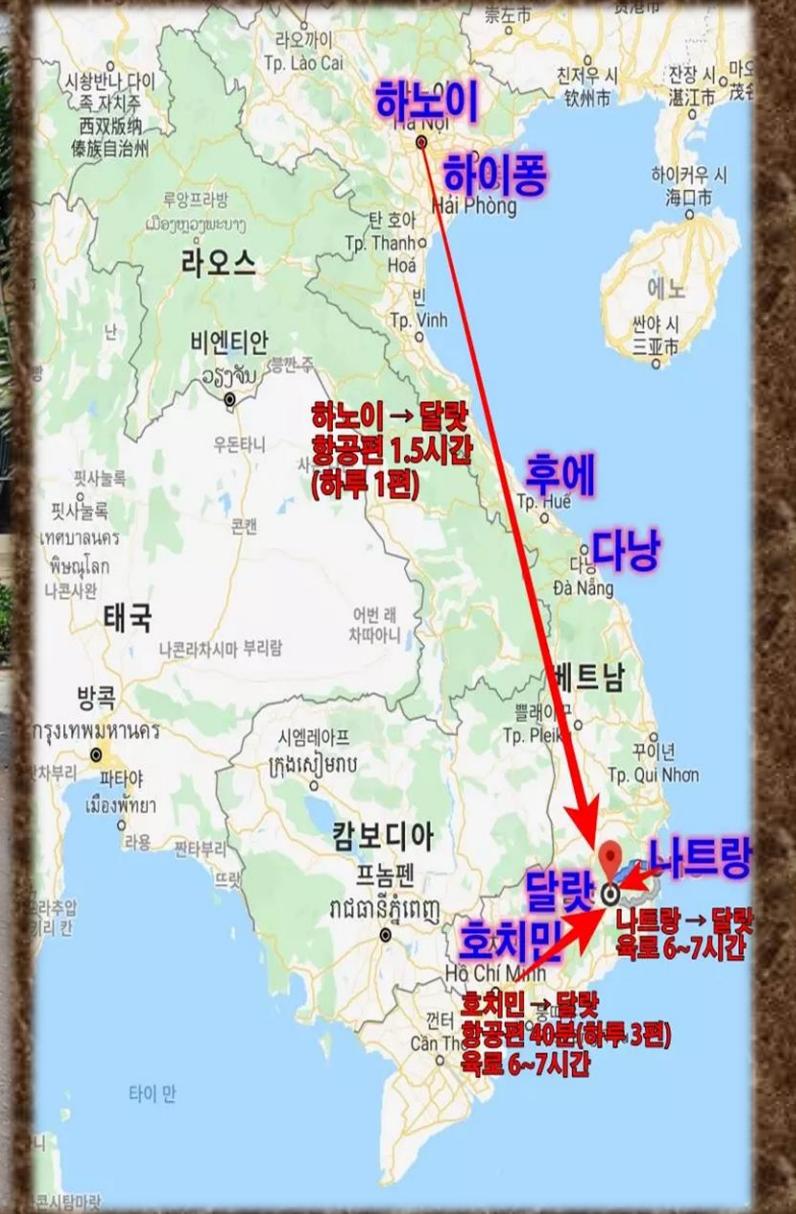
34

## Tóm tắt Chức năng xưởng IQF



# □ BOB ダラット農産物スマート加工工場

35

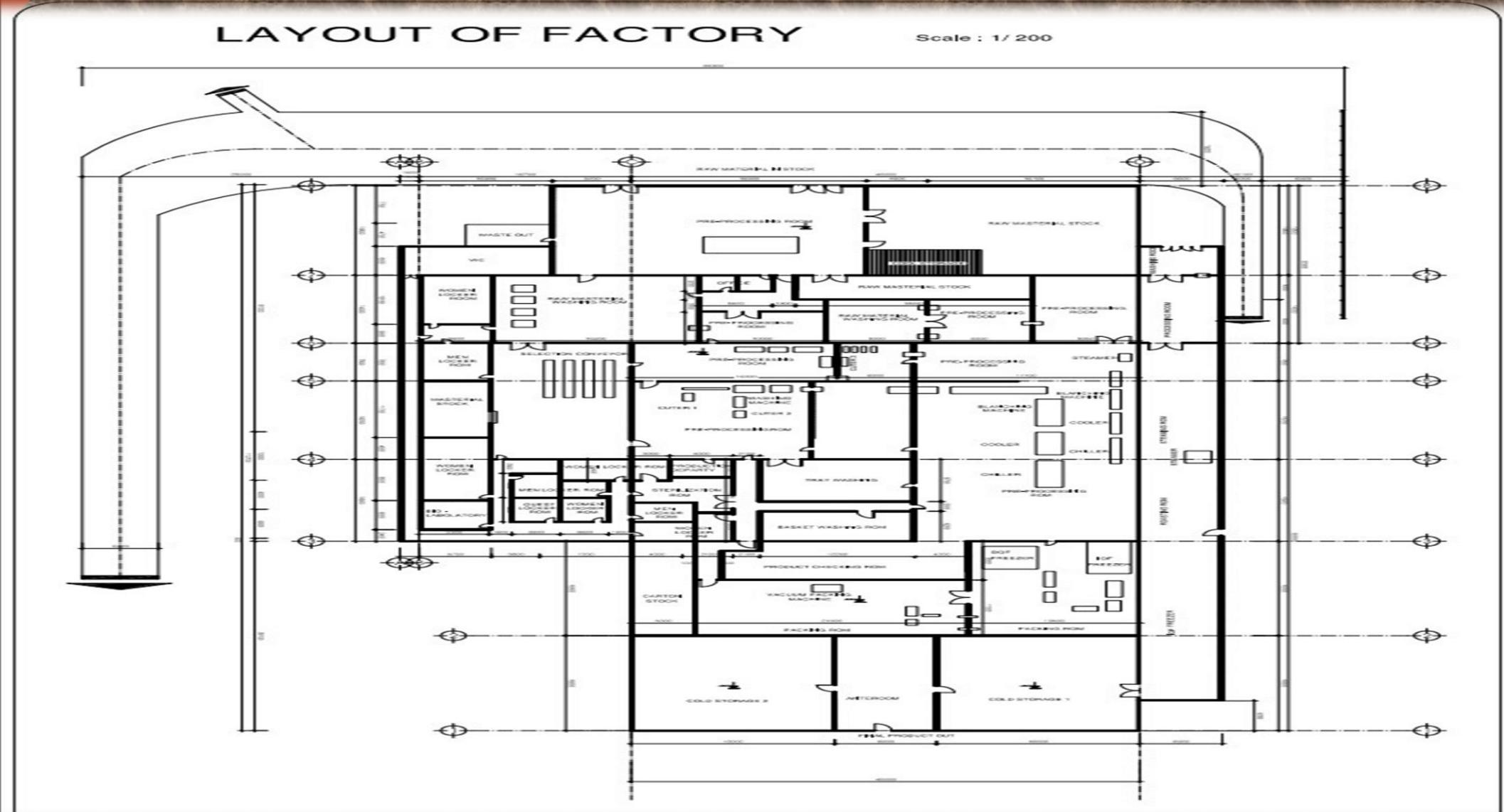


# □ BOB ダラットスマート加工工場 平面図

36

## **lAYOUT OF FACTORY**

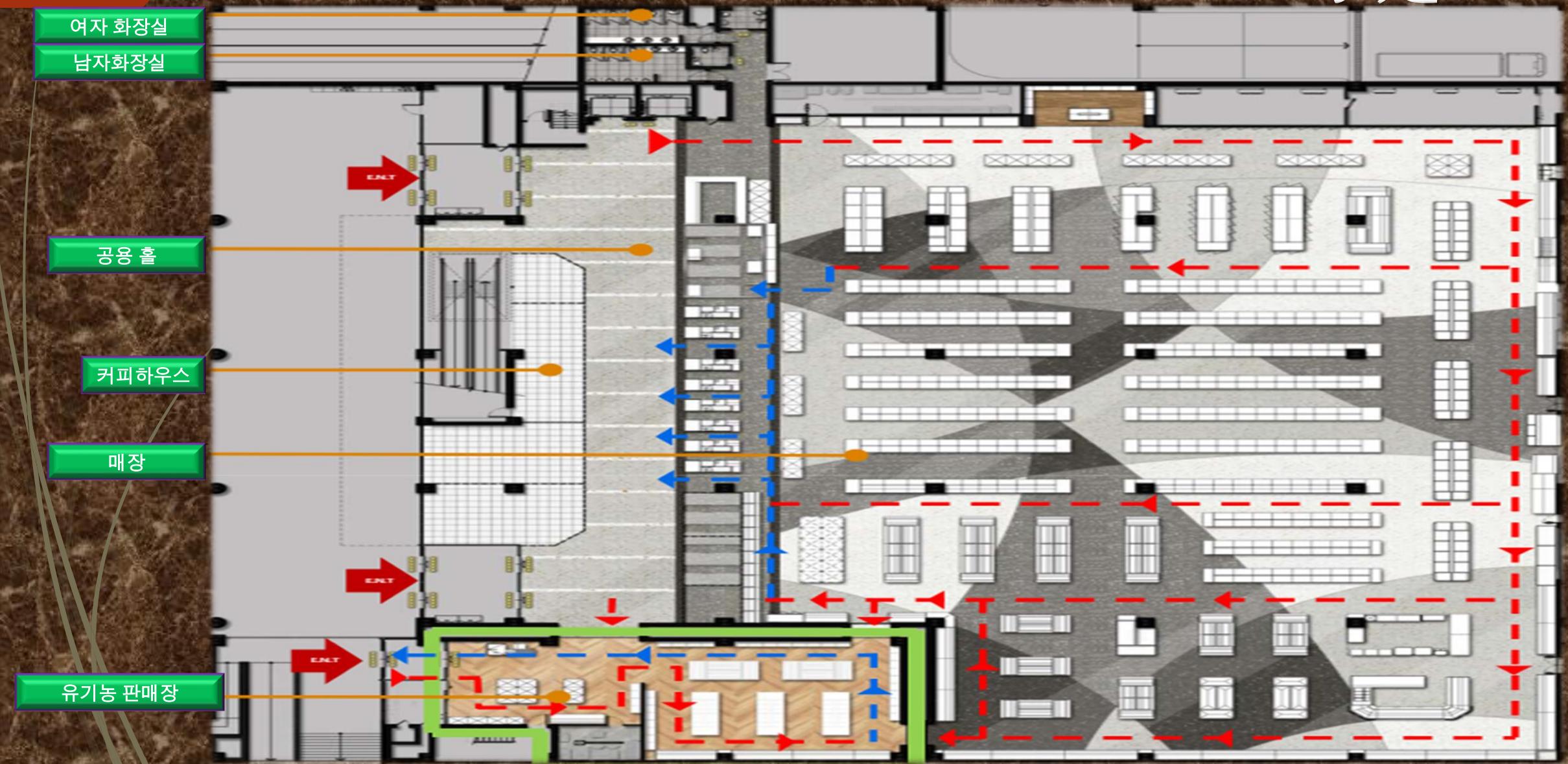
Scale : 1/200



# □ BOB ベトナムの富美興直営マーケット オープン予定

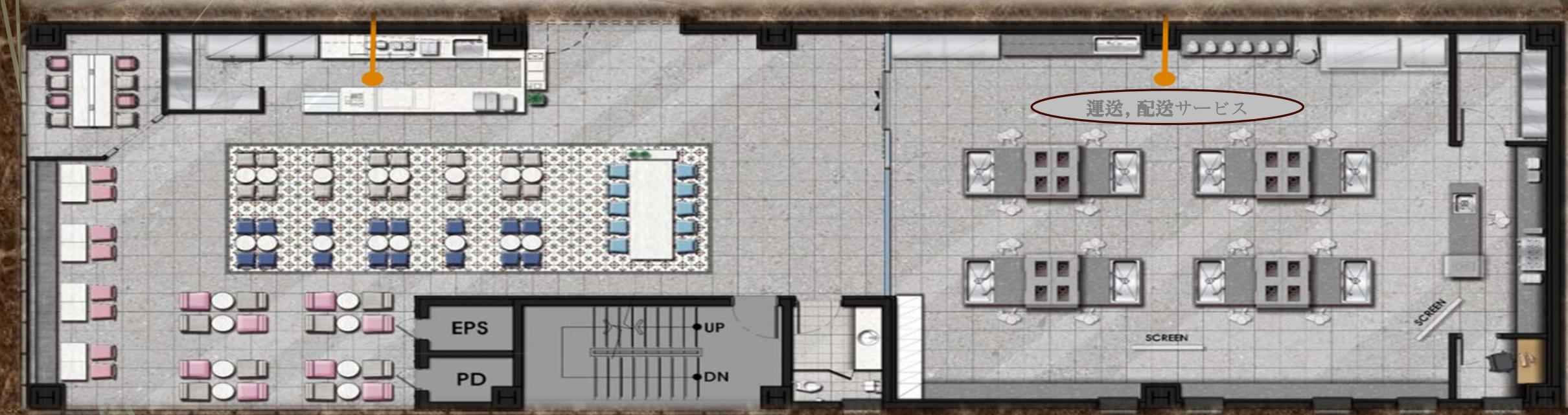
BOB

37



# □ BOB ベトナムの富美興直営マーケット BOB オープン予定

38



◆ 株式会社BOB 詳細事業計画

BOB

대자연의 신선함을 그대로~~~



# 1-1. 製品別 月予想 購入数量

BOB

40

카테고리	품목	월구매수량 (톤)	포장단위 (kg)	비고
채소류	신선고추(청,홍)	350	10	신선, 가공
	일본 파리고추	400	4	수출, 신선, 가공
	대파	300	BK	
	쪽파	30	1	
	단호박	380	8	
	백다다기	180	50~100ea/망	신선, 가공
	취청	150	4	수출, 신선, 가공
	생강	90	10~20	신선, 가공
	피마늘(대서)	60	10	
	깐마늘	150	10~20	
	비트	80	10	수출, 신선, 가공
	부추	200	2 , 4	신선, 가공
	상추(청,홍)	80	4	
	깻잎	130	4	

# 1-2. 製品別 月予想 購入数量

BOB

41

카테고리	품목	월구매수량 (톤)	포장단위 (kg)	비고
채소류	알타리(총각무)	300	8	신선, 가공, 절임 수출 포함
	시금치	150	4	수출, 신선, 가공
	갓(청,홍갓)	300	5	신선, 가공, 절임 수출 포함
	얼갈이	80	4	신선, 가공
	열무	150	4	
	배추	600	10	수출, 신선, 가공
	쌈배추	120	8	신선, 가공
	무	500	18	수출, 신선, 가공
	시래기	300	2	수출, 가공
	양상추	200	8	수출, 신선, 가공
	당근	150	20	
	양배추	400	8	수출, 신선, 가공
	애호박	80	5	
	가지	300	8	수출, 신선, 가공

# 1-3. 製品別 月予想 購入数量

42

카테고리	품목	월구매수량 (톤)	포장단위 (kg)	비고
채소류	가지	300	8	수출, 신선, 가공
	파망	100	10	
	파프리카	250	5	
	두릅	60	2	신선, 가공
	순무	200	5	
	미삼	80	1	수출, 신선, 가공
	양파	500	20	
	토마토	300	10	원물, 수출, 가공
	방울토마토	200	5	
	송이토마토	50	4	

# 1-4. 製品別 月予想 購入数量

BOB

43

카테고리	품목	월구매수량 (톤)	포장단위 (kg)	비고
과실류	수박	150	ea	수출, 신선, 가공
	조롱수박	120	5	
	멜론	150	8	
	대추	80	4	신선, 가공
	배	400	15	수출, 신선, 가공
	사과	500	10	
	킹스베리	50	2	
	딸기(설향,금실)	120	2	신선, 가공
	살구	40	5	
	복숭아	100	4.5	
	포도(샤인포함)	300	2 , 5	수출, 신선, 가공
	감귤	180	10	수출, 신선, 가공
	대봉감	150	10	
	유자	150	10	

# 1-5. 製品別 月予想 購入数量

BOB

44

카테고리	품목	월구매수량 (톤)	포장단위 (kg)	비고
과실류	참외	100	10	수출, 신선, 가공
	매실	120	10	수출, 가공
	단감	180	10	신선, 가공
	자두	20	5	
	참다래	150	10	수출, 신선, 가공
	블루베리	40	2	아로니아, 초코베리포함

# 1-6. 製品別 月予想 購入数量

BOB

45

카테고리	품목	월구매수량 (톤)	포장단위 (kg)	비고
서류 및 특작	고구마	400	10	수출, 신선, 가공
	감자	250	20	
	히카마	80	10	신선, 가공
	야콘	50	10	
	콜라비	150	10	수출, 신선, 가공
	마(장마, 단마)	40	10	신선, 가공
	찹쌀	25	20	원물, 가공
	현미	30	10	
	보리쌀	40	10	
	눌린보리쌀	20	10	
	콩(소립, 중립)	50	20	원물, 가공
	들깨	50	10	수분 10.0% 이하일것
	알땅콩	50	10	낱알모양, 크기 균일
	수삼	80	10	1뿌리당 50G이상

# 1-7. 製品別 月予想 購入数量

BOB

46

카테고리	품목	월구매수량 (톤)	포장단위 (kg)	비고
서류 및 특작	팥	30	10	신선, 가공
	찰수수	25	20	
	메밀	15	20	
	옥수수	150	30~90ea	수출, 신선, 가공
	율무	10	10	신선, 가공
버섯류	큰느타리(새송이)	100	2	수출, 신선, 가공
	느타리	120	2	
	표고버섯	160	4	
	양송이	80	2	
	팽이	60	2	육질탄력, 고유의 향기

輸入野菜(38種), 果物(67種)は品目の多様性により別途整理する。

原物購入が基本で漬物, おかず類, 加工品目, 生鮮食品の輸出は除外されている。

# 2-1. 入,出庫 冷蔵冷凍 負荷計算 積載量 基準

47

	면적 (평)	1일입고량 (KG)	TON/일	적재 렉 PL / 일	5톤 차량 / 일
입고전실	482	186,030	186		37대
냉장창고1	116	134,258	134	200BLT 가능	27대
냉장창고2	116	134,258	134	200BLT 가능	27대
냉장창고3	116	134,258	134	200BLT 가능	27대
냉장창고4	116	134,258	134	200BLT 가능	27대
냉동창고1	116	44,753	45	200BLT 가능	9대
냉동창고2	116	44,753	45	200BLT 가능	9대
냉동창고3	116	44,753	45	200BLT 가능	9대

## 2-2. 入,出庫 冷蔵冷凍 負荷計算 積載量 基準

48

	면적 (평)	1일입고량 (KG)	TON/일	적재 렉 PL / 일	5톤 차량 / 일
출하전실	670	151,164	151		30대
냉동창고4	132	50,895	51	200BLT 가능	10대
냉동창고5	74	28,665	29	200BLT 가능	6대
냉동창고6	136	52,650	53	200BLT 가능	11대
냉동냉장겸용1	136	52,650	53	200BLT 가능	11대
냉동냉장겸용2	136	52,650	53	200BLT 가능	11대
냉동냉장겸용3	136	52,650	53	200BLT 가능	11대
냉장창고5	40	46,069	46	100BLT 가능	9대
냉장창고6	136	157,950	158	200BLT 가능	32대
냉장창고7	136	157,950	158	200BLT 가능	32대
냉장창고8	136	157,950	158	200BLT 가능	32대
냉장창고9	136	104,969	105	200BLT 가능	21대
합 计		1,923,529	2,000		400

### 3-1. 生産製品間のシナジー構図(新鮮偏移)

49

新鮮野菜

新鮮果物

一次 前処理

野菜, フルーツサラダ  
前処理ライン

彫刻の果物, 野菜ライン

増熟加工ライン

IQF 急速冷凍ライン

乾燥ライン

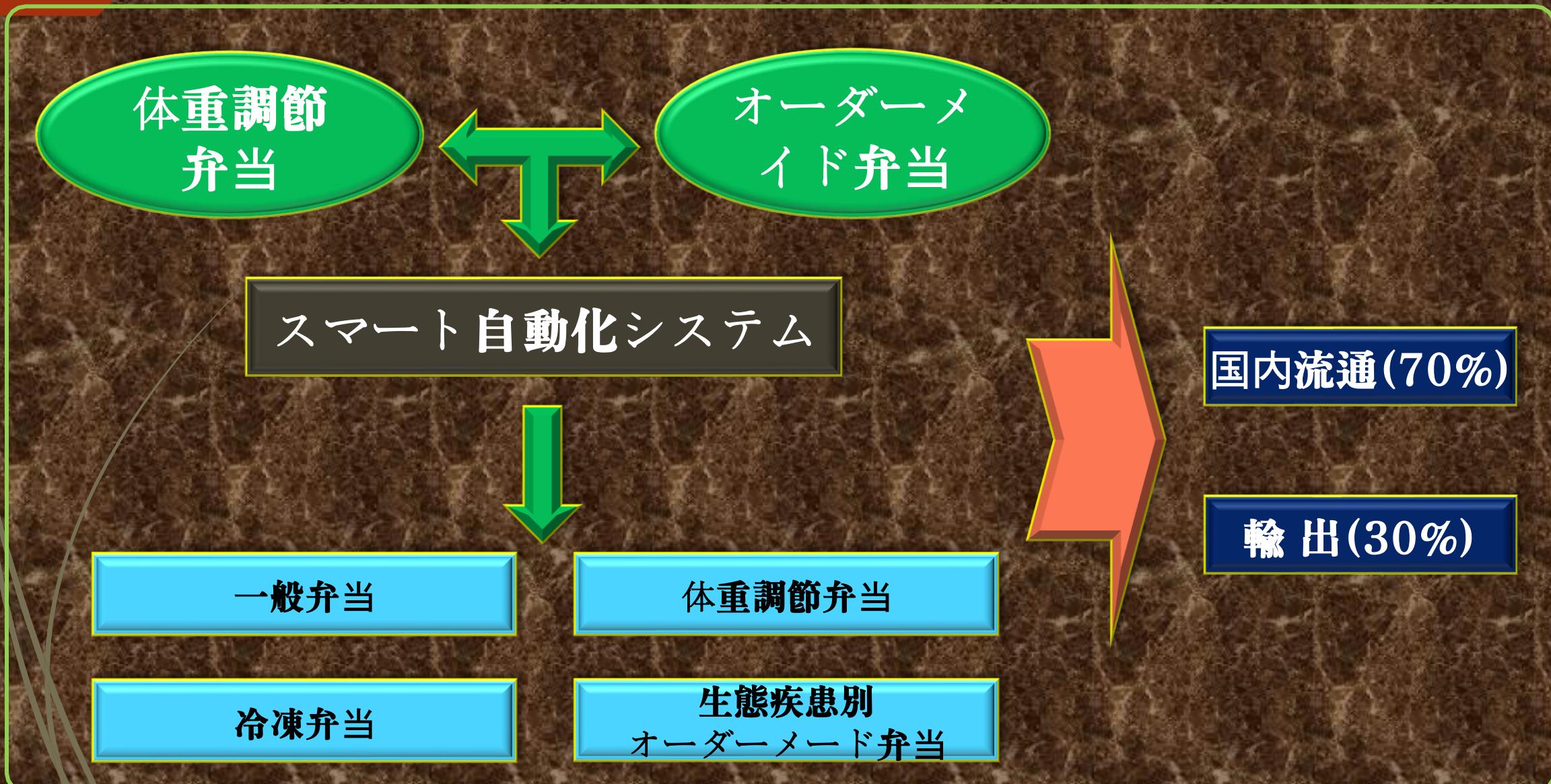
搾汁ライン

国内流通(30%)

輸出(70%)

## 3-2. 生産製品間のシナジー構図(4社OEM弁当)

50



## 4-1. 5カ年の 売上予想傾向

51

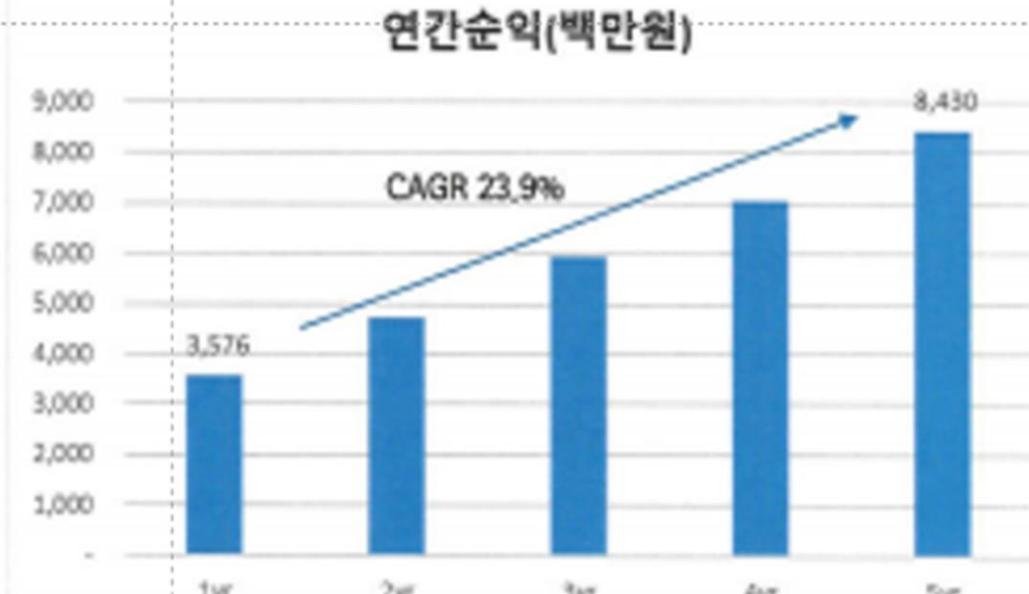
農産物前処理物量は生産1年目(2025年)15,870トン処理後、年平均10%ずつ成長増加を目標とする。

- ▶ 純益増加率が物量増加率を上回る年平均23.9%の見通しだ。
- ▶ 増加要因は新旧輸出ラインの拡大と自社運用効率性の改善に起因する要因。
- ▶ 国内農産物及び一部輸入農産物(野菜38種、熱帯果物67種)の前処理完成品加工による売上は季節によって品目別品質均一化及び生産稼働率の安定化及び土着化を目標とする-契約栽培を優先的に先行。

농산물 전처리 취급량



수익성 추이



# 4-2. 5ヵ年の 予想売上決算

52 ケア弁当,オーダーメイド弁当,新鮮野菜,果物のチヂミ処理,IQF冷凍,乾燥,搾汁,増熟など.. ワンライインシステムの売上で構成.

全体生産品のうち国内流通は30%,海外輸出依存度は70%で海外貿易輸出の割合が高いものと5ヵ年戦略企画を期待する.

- 全施設設備完了後, 約3~4ヶ月間の安定化期間が必要. 設備業者常駐体系で公務部署と試験生産点検稼動が必須.

全生産ラインで食品リサイクルループを構築し植物資源循環システムを基盤に高付加飼料化,化粧品素材,水溶化食品素材,健康機能食品機能性素材など多様な高付加機能性新素材を開発して量産する計画で売上が付加される場合,純利益率が9%P以上の上昇効果が予想される. これは現在の費用構造を余裕を持って計算し保守的な収益指標を示したことも一因となっている.

\* 年度別売上現況目標予想

(契約栽培は品目や季節ごとに異なり,状況によって変動する場合がある)/OEM弁当ラインを除く

期間	品目		売上		純益		利益(%)	売上比率		(単位:千ウォン)
	物量(トン)	成長率(%)	年間売上	成長率(%)	年間純益	成長率(%)		国内	海外	
試験生産	815		3,005,876		240,470			43%	57%	
1次年度	15,870		59,115,255		7,921,444		13.40%	45%	55%	
2次年度	17,775	12%	66,450,171	12%	9,891,142	25%	14.89%	43%	57%	
3次年度	18,808	6%	74,471,026	12%	11,384,792	15%	15.29%	42%	58%	
4次年度	21,692	15%	82,791,332	11%	12,807,452	12%	15.47%	41%	59%	
5次年度	23,315	7%	91,626,955	11%	14,220,569	11%	15.52%	40%	60%	

# 5. 地域住民の派生効果

53

## 栽培管轄地域の派生効果

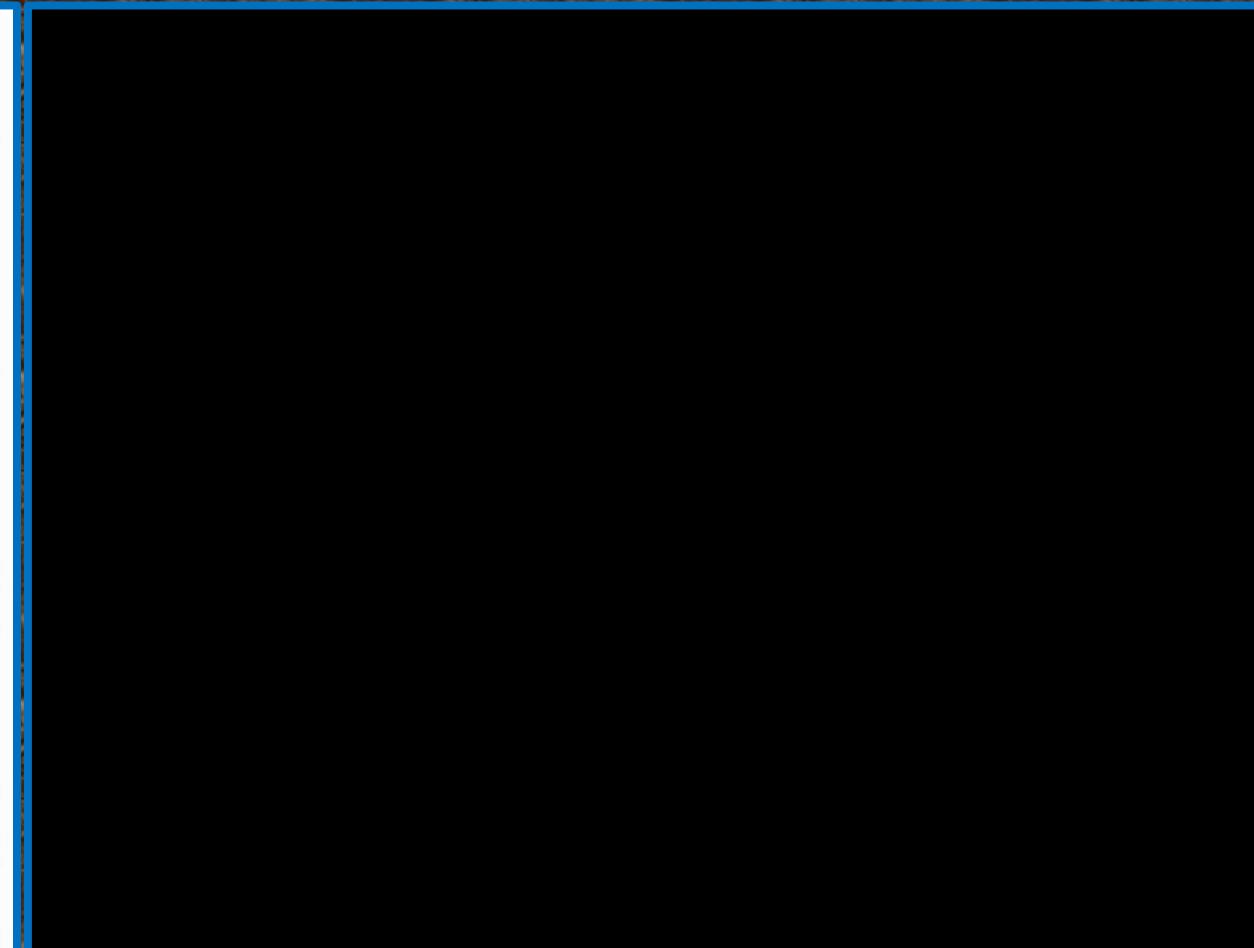
- ・ 地域農家で生産される農産物を当社との契約により栽培・流通活性化し地域農家に安定した所得創出効果を極大化。
  - 農産物原料の円滑な買入れのため品目別,季節別農家との契約栽培を通じた種まきから収穫までのワンライインシステムを活用し体系的な管理による契約買取を行う計画。  
(最高の原料差別化により安定した原・副資材の購買力確保,輸出価格の流動性を最小化)
  - 栽培可能地域の拡大に伴い労働生産力の増大(随意栽培契約)により就職率の最大化に貢献
  - 生産可能な地域住民を雇用創出することで地域失業率の減少効果
  - 地域商圈の活性化に一助. 本社だけの購入ノウハウ(ワイン=ワイン)農家との協業体系の活性化構築
  - 直接・間接流通網の拡散で地域農産物の漸進的な流通活性化(大都市直営マーケット運営)及び安定化に寄与. Cherry-sumers / (お得消費者:農産物の大根包装,ボックス及びバラ販売 = 梱包材を減らす/ドンキホーテシステム)
  
- ・ 農産物契約栽培農家との協業支援事業=(小農から大農への転換)
  - 農業人の加工活動を通じた農外所得開発のための総合支援
  - 農家の安定した所得と新作物(高付加価値作物)の栽培, 管理技術能力を高める.
  - 市,郡,センターと協力して共同利用施設を協議設置し, 共同選別組織の育成など山地の組織化を促進し様々なサービスで販売,流通及び産地における役割強化を総合的に支援し,専門家ネットワークの構築など自立経営の全過程における類型別,段階別カスタマイズ型支援の充実を実現.
  - 生育・環境ビッグデータを収集・活用し安定した農産物栽培と高所得特用作物に基盤を構築
  - 農家所得の向上及び地域経済の活性化のため農村の有・無形資源を活用し第2次・第3次産業との連携を通じた付加価値を創出

# 6. 設備動画-1

54

1. JBT IQF 紹介

IQF 急速冷凍機の紹介



## 6. 設備動画-2

55

3. イチゴ IQF 急速冷凍

4. ニラ IQF 急速冷凍



# 6. 設備動画-3

56

5. かぼちゃ IQF 急速冷凍

6. ニンジン IQF 急速冷凍

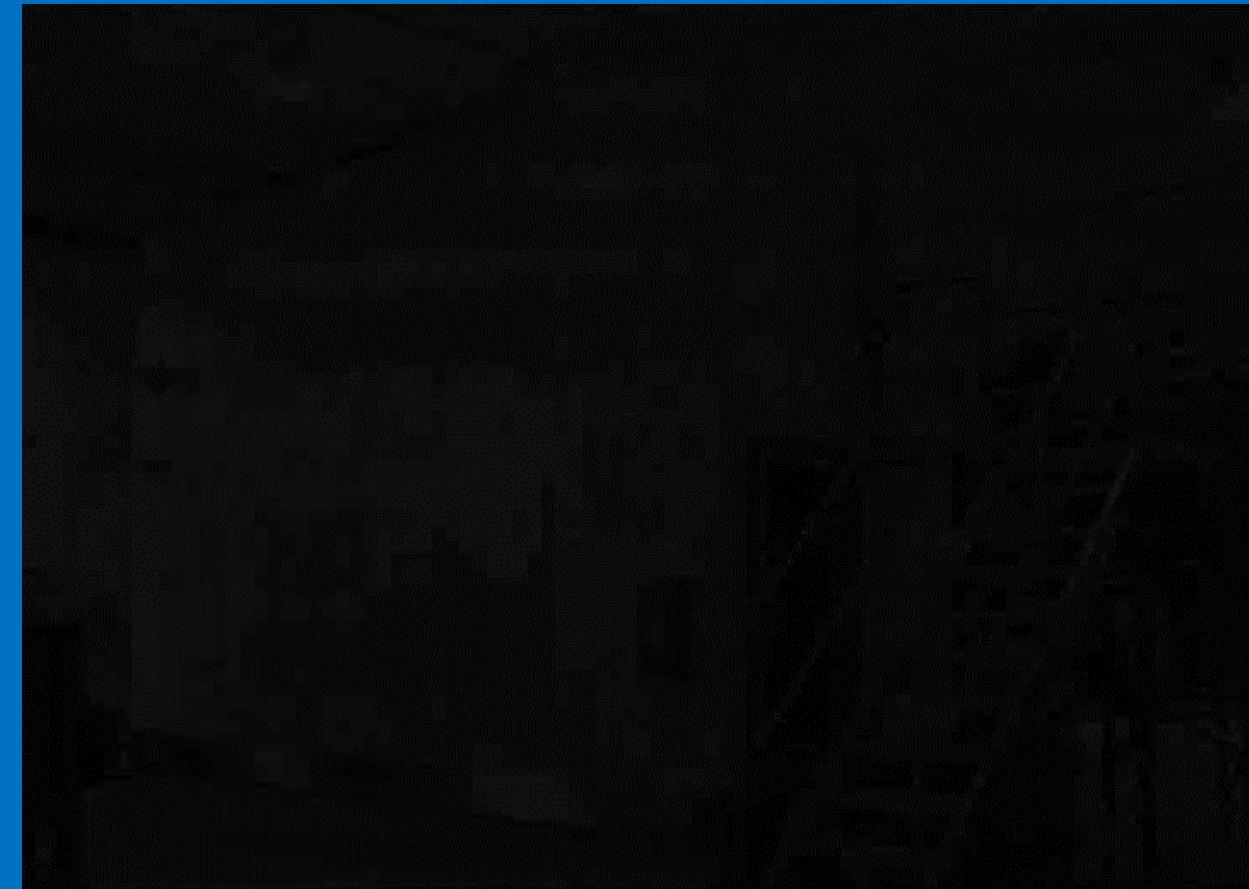
# 6. 設備動画-4

57

## 7. APPLE SLICER SKIN ON

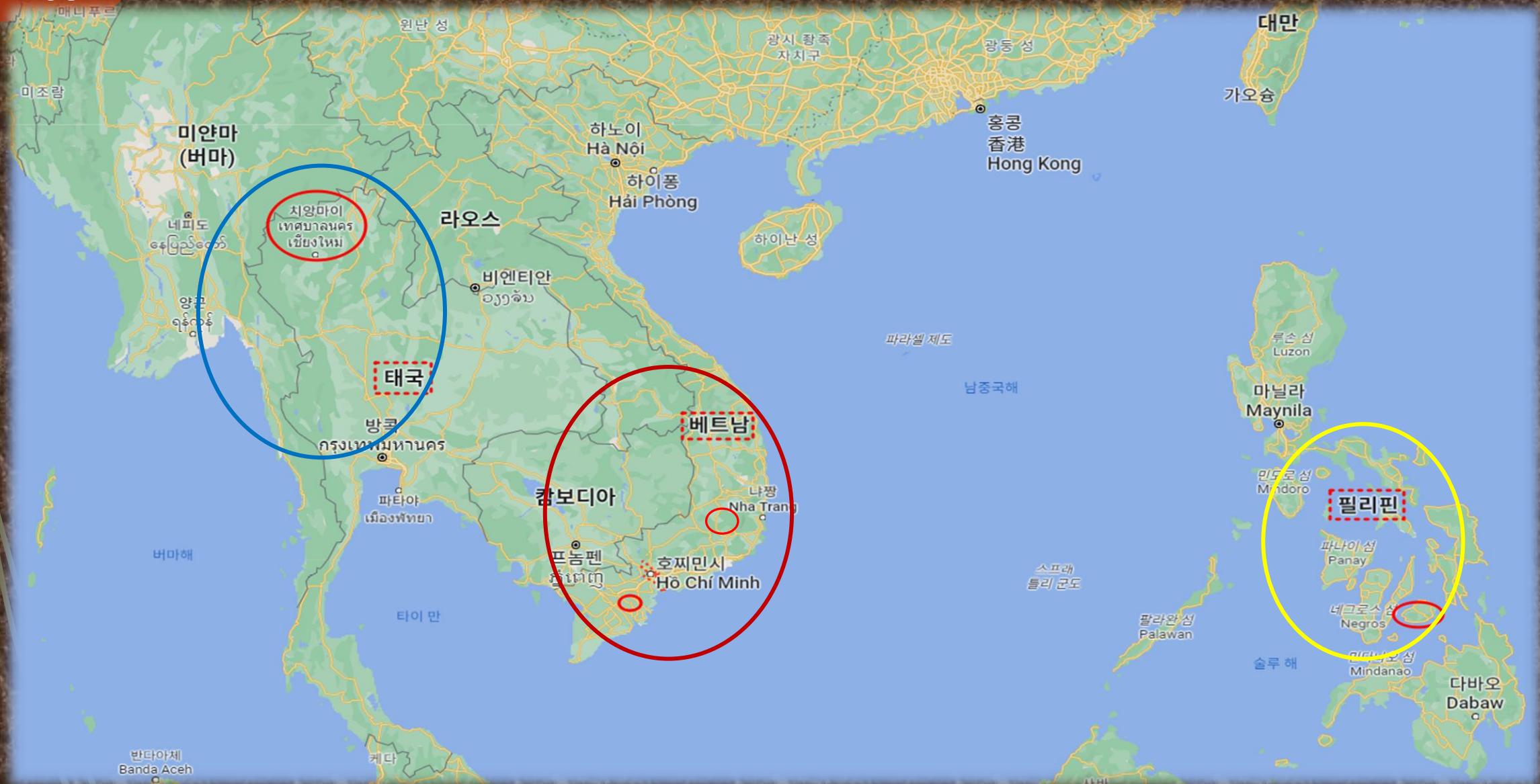


## 8. JBT IQF 全体紹介



# 7. 海外協業進行事業～3ヶ国と協約

58



# 7-1. 海外協業進行事業 - ベトナム(東塔城, カンタ市)BOB

59

The diagram shows a large industrial complex with several long buildings and green areas. Four purple hexagonal boxes contain text in Vietnamese:

1. Theo sự logic của dòng nguyên liệu đầu vào
2. Ứng dụng công nghệ hiện đại và kiểm soát hoàn toàn tự động
3. Cơ sở vùng trồng của dự án đã có sẵn
4. Đảm bảo điều kiện bảo vệ môi trường

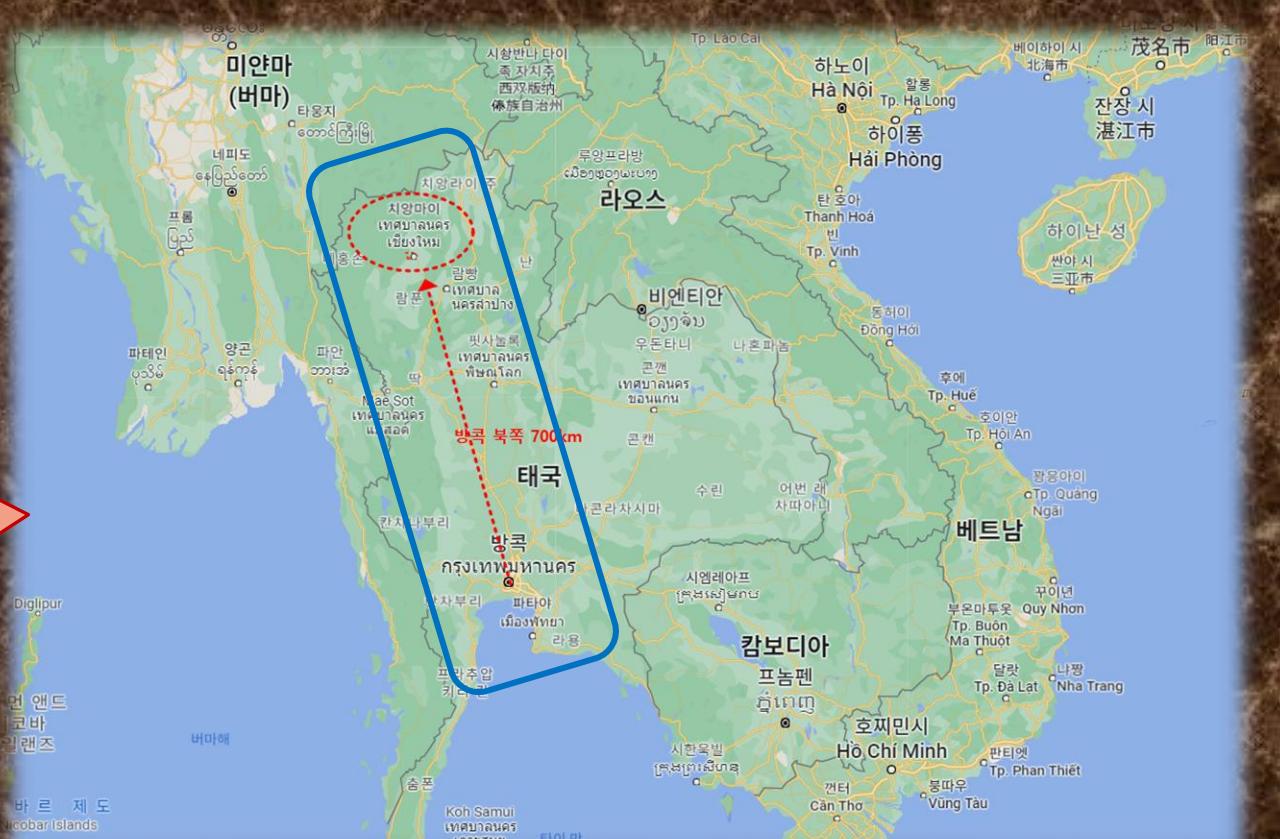
A map of the Mekong Delta region in Vietnam. Key locations labeled include Cai Rong, Ha Giang, Rach Gia, Vinh Long, and Can Tho. A red circle highlights Can Tho, and a red dashed line indicates a distance of 165km from Can Tho to Ho Chi Minh City.

- カンタ市CairongとHa Giangに15,000坪+21,000坪規模の農産物スマート加工工場2ヶ所と各産地集荷場の予冷空調システム施設設備10ヶ所余りを準備中であり、農産物輸出入および経営共助協約締結を完了し両社貿易活性化を期待。  
- 株式会社BOB, DTT社, ウエストフード社との共同経営協力農産物輸出入、人的資源交流協約で水準の高い人材養成に合意。

## 7-2. 海外協業進行事業 - タイ(チェンマイ州)

BOB

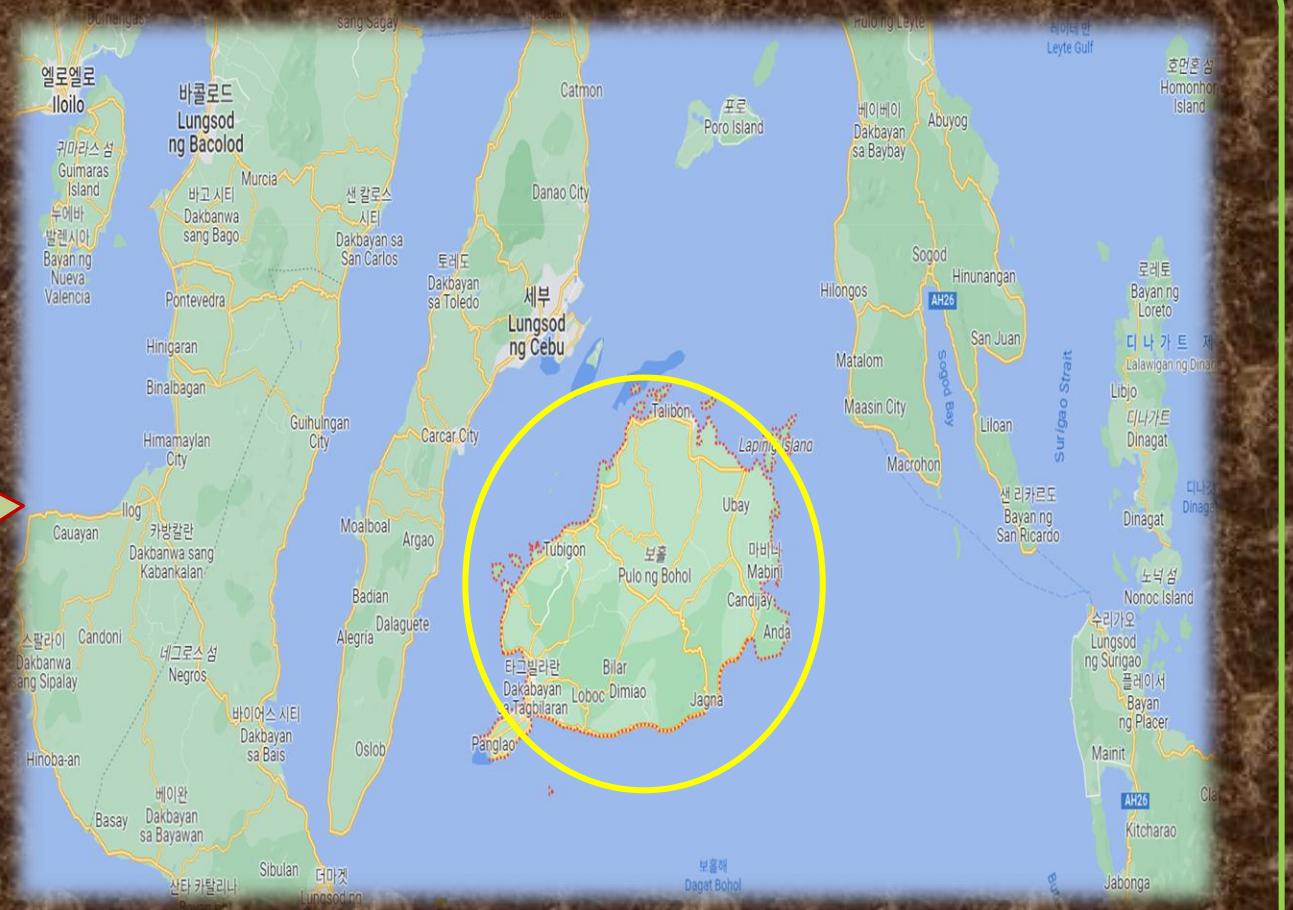
60



- タイ農林省、赤十字社主管で株式会社BOBと工場プロジェクトを締結しスマート農産物加工工場新設について協議進行中。
- プロジェクト企画と工場完工まで総括指導管理し完工後5年間直接経営に参加、今後10年間BOB社の現地支社工場として活用。

# 7-3. 海外協業予定事業 - フィリピン(ボホール州) BOB

61



- フィリピン政府およびボホール州と株式会社BOBとの予定事業で農産物スマート加工工場設立に対する業務協議予定中。
- 協業から工場完工までの総括企画及び完工後5年間の直接経営と今後10年間のBOBのフィリピン支社工場として活用予定。

## 7-4. 海外協業進行締結例

62



# 8-1. 輸出契約書(一部の例)

63

## 物品供給仮契約書

東洋食器株式会社 (以下「甲」と称する)とFOOD KING CO.,LTD (以下「乙」と称する)相互間に物品供給契約について次のように仮契約を締結する。

### 第1条 (物品の内訳条約)

品名	金額 (KG/V)	月の数量 (TON)	総金額 (¥)	単位 (BOX/KG)	輸送条件	備考
バナナ	700	20	14,000,000	f	Cold storage	100%保証
ナス	230	30	6,900,000	f		dry & ripe
チリ	220	20	6,600,000	10	Frozen	保証
オーブン	150	20	10,800,000	4		

(物品の最終的な金額は、本契約締結時協議して決定する)

### 第2条 (出荷条件)

「乙」は、第1条の物品を「甲」と「乙」が別の協議がない場合は、「甲」が提示した船積条件で出荷しなければならない。

### 第3条 (出荷期間)

「乙」は、第1条の物品を「甲」に発注日から14日まで出荷しなければならない。

2020年 8月 6日

(BUYER) 東洋食器

(SELLER) ANF CO.,LTD

KANG-MIN LEE  
President  
朴康民



## 物品供給仮契約書

ONIONE CO.,LTD (以下「甲」と称する)とFOOD KING CO.,LTD (以下「乙」と称する)相互間に物品供給契約について次のように仮契約を締結する。

### 第1条 (物品の内訳条約)

品名	金額 (KG/V)	月の数量 (TON)	総金額 (¥)	単位 (BOX/KG)	輸送条件	備考
BREAD	160	32	1,120,000	7	DRY	
SWEET POTATO	280	24	6,720,000	10	DRY	
PUMPKIN	400	30	12,000,000	10	FROZEN	
SPINACH	120	20	2,400,000	14	DRY	
ONION	120	20	2,400,000	14	DRY	MIX

(物品の最終的な金額は、本契約締結時協議して決定する)

### 第2条 (合意順守)

本契約に明示していない事項は、契約の一貫原則に準じて処理する。

### 第3条 (合意順守)

本契約に明示していない事項は、契約の一貫原則に準じて処理する。

### 第4条 (出荷条件)

「乙」は、第1条の物品を「甲」と「乙」が別の協議がない場合は、「甲」が提示した船積条件で出荷しなければならない。

### 第6条 (契約の効力)

仮契約は、お互いの信頼を基本に拘束力はないが、「乙」の生産基盤が完了した後、「甲」は、「乙」の製品の収穫を行うことができ、「甲」と「乙」のすべての条件が最終協議された以後、正式本契約に「甲」と「乙」がそれぞれ署名した日から効力が発生する。

### 第7条 (契約満了と延長)

仮契約の有効期間は、「乙」の生産準備完了時点までであり、「甲」と「乙」の最終本契約を締結した時点から最初の有効期間は1年とする。

ただし、本契約締結後の有効期間1ヶ月前「甲」と「乙」に、別の真偽がない限り、契約は次期1年自動的に延長される。

### 第8条 (準用規定)

本仮契約に明示していない事項は、契約の一貫原則に準じて処理する。

### 第9条 (合意順守)

仮契約に関する「甲」と「乙」のすべての合意事項について「甲」と「乙」は、相互信頼に基づいて最終的本契約が行われる時点まで「甲」と「乙」は、相互に協力し最善を尽くす。

本仮契約に明示していない事項は、契約書2部を作成し、「甲」と「乙」がそれぞれ1部ずつ保管管理する。

### 第10条 (出荷期間)

「乙」は、第1条の物品を「甲」に発注日から14日まで出荷しなければならない。

### 第11条 (品質検査)

「乙」は「甲」に供給物品について「甲」に事前の検査を受けることを原則とする。

ただし、「甲」が海上検査を行うことができない場合は、添付された書類に代えることができる。

### 第12条 (物品の代金決済)

「甲」と「乙」は、T/TまたはAT SIGHT L/Cを基準とするものと、最終決定は、本契約締結時協議して決定する。

## 高田食品 (様)

(以下「甲」と称する)とFOOD KING CO.,LTD (以下「乙」と称する)相互間に物品供給契約について次のように仮契約を締結する。

### 第1条 (物品の内訳条約)

品名	金額 (KG/V)	月の数量 (TON)	総金額 (¥)	単位 (BOX/KG)	輸送条件	備考
ハツナ	60	40	2,400,000	14	冷蔵	
ヤギ	60	40	2,400,000	14		
セリ	200	25	8,000,000	4	ゴム袋	
小松菜	200	50	10,000,000	20	ゴム袋	

(物品の最終的な金額は、本契約締結時協議して決定する)

### 第2条 (合意順守)

仮契約の有効期間は、「乙」の生産準備完了時点までであり、「甲」と「乙」の最終本契約を締結した時点から最初の有効期間は1年とする。

ただし、本契約締結後の有効期間1ヶ月前「甲」と「乙」に、別の真偽がない限り、契約は次期1年自動的に延長される。

### 第3条 (準用規定)

本仮契約に明示していない事項は、契約の一貫原則に準じて処理する。

### 第4条 (合意順守)

仮契約に関する「甲」と「乙」のすべての合意事項について「甲」と「乙」は、相互信頼に基づいて最終的本契約が行われる時点まで「甲」と「乙」は、相互に協力し最善を尽くす。

本仮契約に明示していない事項は、契約書2部を作成し、「甲」と「乙」がそれぞれ1部ずつ保管管理する。

### 第5条 (出荷期間)

「乙」は、第1条の物品を「甲」に発注日から14日まで出荷しなければならない。

### 第6条 (品質検査)

「乙」は「甲」に供給物品について「甲」に事前の検査を受けることを原則とする。

ただし、「甲」が海上検査を行うことができない場合は、添付された書類に代えることができる。

### 第7条 (物品の代金決済)

「甲」と「乙」は、T/TまたはAT SIGHT L/Cを基準とするものと、最終決定は、本契約締結時協議して決定する。

## 第6条 (契約の効力)

仮契約は、お互いの信頼を基本に拘束力はないが、「乙」の生産基盤が完了した後、「甲」は、「乙」の製品の収穫を行うことができ、「甲」と「乙」のすべての条件が最終協議された以後、正式本契約に「甲」と「乙」がそれぞれ署名した日から効力が発生する。

### 第7条 (契約満了)

仮契約の有効期間は、「乙」の生産準備完了時点までであり、「甲」と「乙」の最終本契約を締結した時点から最初の有効期間は1年とする。

ただし、本契約締結後の有効期間1ヶ月前「甲」と「乙」に、別の真偽がない限り、契約は次期1年自動的に延長される。

### 第8条 (準用規定)

本仮契約に明示していない事項は、契約の一貫原則に準じて処理する。

### 第9条 (合意順守)

仮契約に関する「甲」と「乙」のすべての合意事項について「甲」と「乙」は、相互信頼に基づいて最終的本契約が行われる時点まで「甲」と「乙」は、相互に協力し最善を尽くす。

本仮契約に明示していない事項は、契約書2部を作成し、「甲」と「乙」がそれぞれ1部ずつ保管管理する。

### 第10条 (出荷期間)

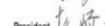
2020年 8月 6日

(BUYER) 高田食品(株)

(SELLER) ANF CO.,LTD

President  
朴康民

President  
KANG-MIN LEE



# 8-2. 輸出契約書(一部の例)

64

## Supply of goods provisional contract

CSK VIETNAM CO., LTD (Hereinafter referred to as "A") and FOODKING CO., LTD (Hereinafter referred to as "B") Enter into a temporary contract, as shown below with respect to an article supply agreement with each other.

### Article 1 (Commodity details)

Product Name	Price (kg\$)	Monthly quantity (TON)	Total amount(\$)	Unit (BOX/KG)	Conditions of carriage	Remarks
Orange	1.50	1	1.50	2	Air Cargo	Sample
Kiwi	1.70	2	3.40	2	"	"
Pear	2.00	20	40.00	10	R/F	
Banana	2.20	32	70.40	10	"	

(The final amount of the goods shall be agreed upon when concluding the formal contract)

### Article 2 (Conditions of Shipment)

"B" shall ship the goods of Article 1 with the conditions of shipment indicated by "A" if "A" and "B" do not have a separate agreement.

### Article 3 (Shipment Period)

"B" shall ship the goods of Article 1 from the date of order to 14 days.

### Article 4 (Product Inspection)

"B" is, in principle, to "A" with respect to the goods supplied to the "A" receives a pre-inspection. However, if the "A" cannot be the convenience inspection may be replaced by the attached documents.

### Article 5 (Payment of Goods)

"A" and "B" shall be based on T/T or AT SIGHT L/C Basis, but the final decision shall be decided upon agreement of this contract.

### Article 6 (Effect of Contract)

The contract is not binding on the basis of mutual trust but after the production base of "B" is completed, "A" can inspect the products of "B" and all conditions of "A" and "B". Thereafter, this Agreement shall become effective on the date on which each of the "A" and "B" signatures is signed.

### Article 7 (Contract Expiration and Extension)

The validity period of the provisional contract is until the completion of production preparation of "B" and the initial validity period is one year from the date of concluding the final contract of "A" and "B". But, The contract will be extended to the next one year auto contract unless "A" and "B" have a different objection one month before expiration of this contract.

### Article 8 (Application of the Provisions)

Any matters not specified in the provisional contract shall be handled in accordance with the general principles of contract.

### Article 9 (Compliance with the Agreement)

"A" and "B" shall mutually cooperate with each other until the final contract is concluded based on mutual trust with respect to all agreements of "A" and "B" I will do it.

In order to verify and certify the contents of this provisional contract, two copies of the contract shall be prepared and one copy of "A" and one copy of "B" shall be maintained.

e / 08 . 2020

(BUYER) CSK VIETNAM CO., LTD  
CÔNG TY TNHH  
CSK VIỆT NAM  
President: KANG-MIN LEE

(SELLER) ANF CO.,LTD

President: KANG-MIN LEE

## Supply of goods provisional contract

### Agree Production Trading Service Co., Ltd

(Hereinafter referred to as "A") and FOODKING CO., LTD (Hereinafter referred to as "B") Enter into a temporary contract, as shown below with respect to an article supply agreement with each other.

### Article 1 (Commodity details)

Product Name	Price (kg\$)	Monthly quantity (TON)	Total amount(\$)	Unit (BOX/KG)	Conditions of carriage	Remarks
grape	6.00	26	156.00	2.4	R/F	
pear	2.00	32	64.00	16	"	
kiwi	1.90	4	7.60	2	"	
apple	2.00	32	64.00	10	"	

(The final amount of the goods shall be agreed upon when concluding the formal contract)

### Article 2 (Conditions of Shipment)

"B" shall ship the goods of Article 1 with the conditions of shipment indicated by "A" if "A" and "B" do not have a separate agreement.

### Article 3 (Shipment Period)

"B" shall ship the goods of Article 1 from the date of order to 14 days.

### Article 4 (Product Inspection)

"B" is, in principle, to "A" with respect to the goods supplied to the "A" receives a pre-inspection. However, if the "A" cannot be the convenience inspection may be replaced by the attached documents.

### Article 5 (Payment of Goods)

"A" and "B" shall be based on T/T or AT SIGHT L/C Basis, but the final decision shall be decided upon agreement of this contract.

### Article 6 (Effect of Contract)

The contract is not binding on the basis of mutual trust but after the production base of "B" is completed, "A" can inspect the products of "B" and all conditions of "A" and "B". Thereafter, this Agreement shall become effective on the date on which each of the "A" and "B" signatures is signed.

### Article 7 (Contract Expiration and Extension)

The validity period of the provisional contract is until the completion of production preparation of "B" and the initial validity period is one year from the date of concluding the final contract of "A" and "B". But, The contract will be extended to the next one year auto contract unless "A" and "B" have a different objection one month before expiration of this contract.

### Article 8 (Application of the Provisions)

Any matters not specified in the provisional contract shall be handled in accordance with the general principles of contract.

### Article 9 (Compliance with the Agreement)

"A" and "B" shall mutually cooperate with each other until the final contract is concluded based on mutual trust with respect to all agreements of "A" and "B" I will do it.

(The final amount of the goods shall be agreed upon when concluding the formal contract)

### Article 2 (Conditions of Shipment)

"B" shall ship the goods of Article 1 with the conditions of shipment indicated by "A" if "A" and "B" do not have a separate agreement.

### Article 3 (Shipment Period)

"B" shall ship the goods of Article 1 from the date of order to 14 days.

### Article 4 (Product Inspection)

"B" is, in principle, to "A" with respect to the goods supplied to the "A" receives a pre-inspection. However, if the "A" cannot be the convenience inspection may be replaced by the attached documents.

### Article 5 (Payment of Goods)

"A" and "B" shall be based on T/T or AT SIGHT L/C Basis, but the final decision shall be decided upon agreement of this contract.

3 . 8 . 2020

HCM City 08 August , 2020  
(BUYER) Agree Production Trading Service Co., Ltd  
(SELLER) ANF CO.,LTD  
President: KANG-MIN LEE  
President: Jong Thuy

(BUYER)  
HỘ KHẨU  
HỘ KHẨU  
President: Nguyen Hong Cuong

(SELLER) ANF CO.,LTD  
President: KANG-MIN LEE



# 9-1. 環境にやさしいリサイクルシステム <sup>65</sup>(Energy Recycling System / Food Recycling Loop)

## ERS 高速発酵システムとは？

畜産肥料、下水スラッジだけでなく特に塩分(nacl)が多い食べ物副産物をミネラルと耐塩性細菌(乳酸菌の中でも味噌を熟成させる菌、塩漬けした塩辛いキムチを煮る菌)と共に最先端の新技術ERS高速発酵システムで発酵させればミネラルが豊富な環境にやさしい農資材(燃料、肥料、飼料、副料)としてリサイクルされる。

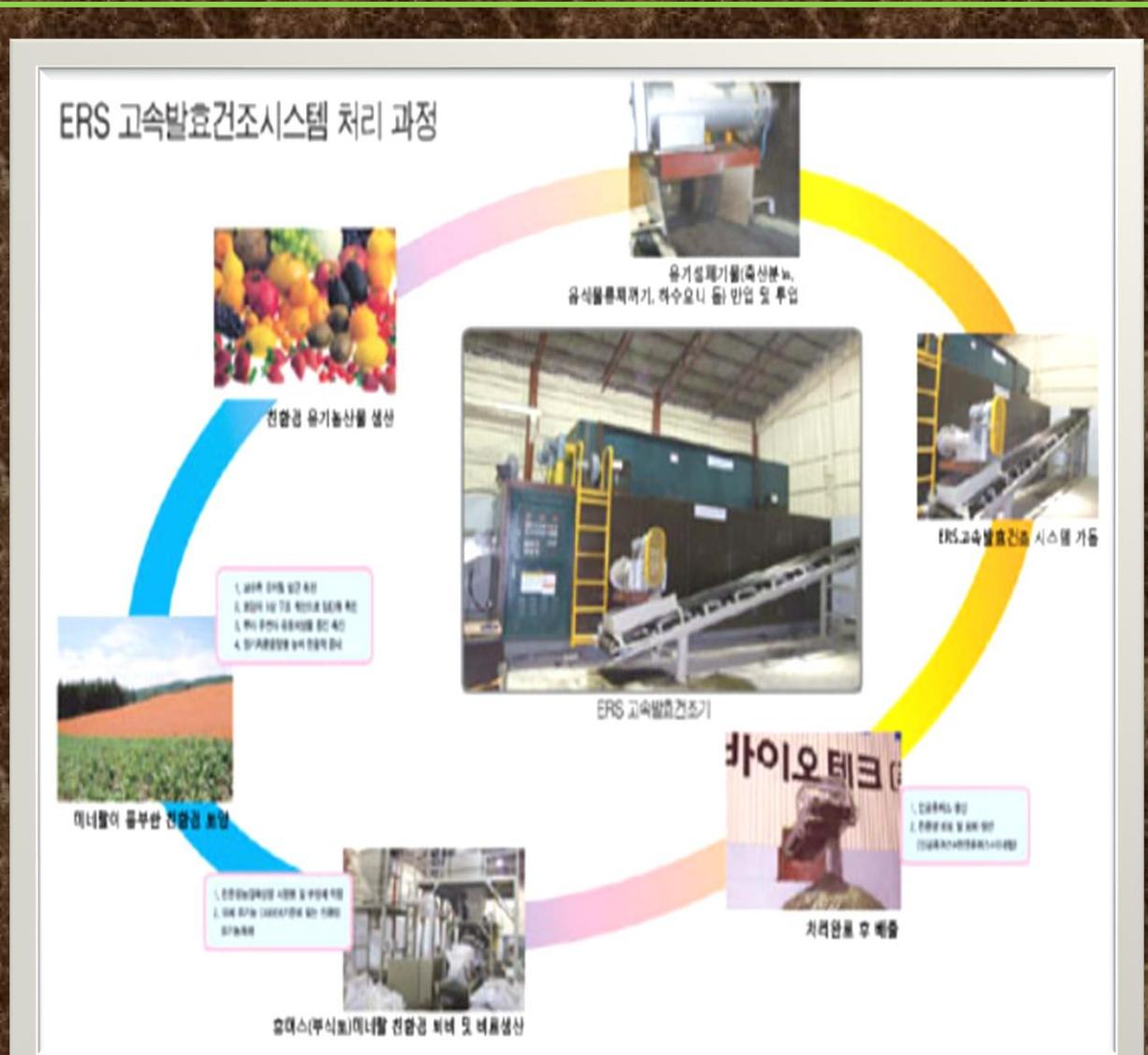
### \* 既存の有機性廃棄物処理機の問題点==

- 1. 水分調節のための多量の賦形剤(おがくずなど)調達問題 2. 機械設置のための広い面積の処理場所の問題
- 3. 浸出水発生問題 4. 悪臭処理問題 5. 高コストのエネルギー問題 6. 処理副産物リサイクル問題
  - これは、新たに確立された国際基準(96'ロンドン協約議定書発効、Codex基準など)上、国家および自治体レベルで必ず解決しなければならない課題である。
- ERS発酵システムで発酵処理された栄養分が多量に含まれた副産物と各地域の土壤と栽培する作物別にミネラルと副産物の配合比率を変えて2次特殊発酵させ、環境にやさしい農資材(副産物堆肥)を生産したのがまさにプロックス、グリーンライトおよび活性土などだ。
- \* ERS発酵システムで生産される処理副産物は環境にやさしい農法に欠かせない環境にやさしい農資材(堆肥)であるため、有機性廃棄物を単純処理に汲々としている従来の処理方法とは比べ物にならず、有機性廃棄物を完璧に処理できるシステムは、国内をはじめ海外にも全くない状態。
- \* 当該設置地域に生息する土着微生物をERSに投入&使用し様々な種類の異なる生ごみを24時間以内に殺菌、発酵、そして乾燥。ERSシステムを経て完全乾燥&無臭状態になったこのような副産物は燃料、肥料、飼料、肥料および資源循環システムを活用して機能性新素材で高付加価値の量産化を締結し高付加価値企業の利潤創出を期待。

## 9-2. ERS 活用の長所

66

- **速いスピードで発酵・乾燥する過程**: 本体内の室内圧力は沸騰温度を50~70℃に下げるため機械的に調節。水分含量の高い副産物でも発酵と乾燥を早くすることができる(水分10%未満)
- **無排液&無臭排出システム**: 微生物を活用した無臭冷却装置で自然発生と蒸発する水分を活用するので追加排水システムが必要ではない。
- **副産物リサイクルの未来**: 多様な種類の副産物を一定温度と水分量で管理された良質の結果物である燃料、肥料、堆肥、飼料、肥料および健康食品、化粧品原料などの機能性新素材で高付加価値量産化に使用。
- **水分の調節が不要**: ERSシステムは自動的に高水分含量の廃有機物処理が十分可能。
- **副産物のエネルギー化**: ERSと発電システムを結合する場合、施設自体で電気需給だけでなく必要な場合、電気の販売も可能。
- **ERSシステムの設置活用**: 廃棄物処理費用の節減だけでなく環境にやさしい関連負担も減らせる様々な差別化された利益保障。



# 9-3. 食品リサイクルループ

## (Food Recycling Loop)

67



食品リサイクルループ (Food Recycling Loop) はこのような産業界の資源循環を意味するが株式会社BOBのスマート加工工場は農・食品副産物を単純飼料や肥料としてリサイクルする既存概念からさらに進んで副産物に残存する有用な生理活性物質を発掘し、新しい高付加価値の機能性素材に変貌させて健康食品および化粧品の原材料として再利用されるようにする**高級食品リサイクルループ**を構築し事業化に取り入れる計画だ。特に、農食品副産物を選別して食品原料として資源化させ、これを通じて効用的価値が優秀な生理活性成分を選択的に精製、加工して**高付加価値**を持つ健康食品および化粧品機能性素材として商用化できる技術運営体系を植物資源循環システムと命名している。

# 9-4. 食品資源循環システム

68

## (農産物 副産物全般)

### 식물자원순환 시스템



#### 식품 순환 자원화

식품 등의 생산과정에서 발생되는  
유용한 식물류 부산물들을  
식품원료로 자원화하는 단계

#### 순환 이용

식품순환자원에서 유용  
기능물질만을 선택적으로  
가공·제작하는 단계

#### 고부가 기능성 소재화

고부가 가치의 기능성  
식품·화장품 소재로  
개발 및 제조하는 단계

植物資源循環システムを基盤に株式会社BOBはキンズバイオ社と業務協約を締結し,書類及び穀類脱脂副産物,搾汁副産物,野菜,果物副産物などを食品資源循環システムで**多様な機能性新素材を開発し,高付加価値の量産化を準備している。**

## ◆ BOB スマート生産農産物全体の紹介

# BOB

대자연의 신선함을 그대로~~~



## □ 新鮮農産物の輸出及び購入規格

70



# 1. 新鮮農産物 - 白菜(年中)

71

► 規格(1pcs / 2.5kg x 6pcs x 1box) 形状, 色, 結球状態, 鮮度が良好なもの。

区分	上品	中品	下品	
1pcあたりの重 き(kg)	春, 高冷地 秋, 越冬	2.5~3.5 3.5~4.0	1.5~2.5 2.5~3.5	1.0~1.5 1.5~2.5



# キャベツ (5月末~11月/年中)

72

▶ 規格 (1pcs / 1.5kg x 10pcs x1box) 形状, 色, 結球状態, 鮮度が良好なもの。

区分	上品	中品	下品
1pcあたりの重さ (kg)	3.0~4.0	2.0~3.0	1.5~2.0



# きゅうり - 青キュウリ(7月~2月/年中. 契約栽培)

BOB

73

	区分	上品	中品	下品
青キュウリ	反りの程度	5 以内	15 以内	15 以上
	1個あたりの重量(g)	220~260	180~220	180 未満
	1個あたりの長さ(cm)	24~28	20~24	20 未満



# きゅうり - 白キュウリ (年中供給)

74

▶ 規格(厚さ:3cm~4cm/長さ:23cm~26cm / 3, 5, 10, 15kg box) 1pc重量:170~230g

白キュウリ	1個あたりの重量(g)	200~230	170~200	170 未満
	1個あたりの長さ(cm)	22~26	18~22	18 未満



# にんじん(6月末~11月)

75

区分	上品	中品
1個あたりの重量(g)	200 以上	100
球根サイズの均一程度(%)	±	±
欠点と程度(%)	-	5 以内



# ナス(5月~10月/年中)

76



# レタス(6月~9月, 輸入産 含む-年中)

77

- 規格(1pcs/500g以上(11-13): 8,10kg box )

kg

kg

1個あたり400g以上/粒が硬く, 外葉が完全に素材されたもの. 中身が詰まっているもの.

1個あたり400g前後. 結球が硬く, 外葉が完全に素材されたもの.  
中根が長くなくぎっしり詰まっているもの.



# 玉ねぎ(4月~年中)

78

▶ 規格(1pc直径:上 / 8~10cm, 中 / 6~8cm, 下 / 6cm 以下)

区分		上品	中品	下品
1pc径(mm)	扁平型	8~10	6~8	6 以内
	扁球形	7~9	5~7	5 以内
単絆口混入率(%)		10	15	20
欠点球混入率(%)		5	10	15



# 大根 (4月~年中)

▶ 規格(直径:15cm以上, 長さ:25cm以上. 1pcs x 1.5kg以上. 14,20kg box)

79

区分	上品	中品	下品
1個あたりの重量(g)	春, 高冷地 2.0~2.5	1.0~1.9	1.0 以下
秋 1.3~1.7	0.7~1.2	0.7 以下	
越冬 1.6~2.0	1.1~1.5	0.6~1.0	
鮮度, 形状, 色 良好	普通	普通以下	



# しし唐(年間供給/日本 しし唐を含む)

80

▶ 規格(長さ: 4cm~9cm, 4kg box ) /100g Tray x 30P x 1Box. Possible small packages

区分	品目	上品	中品	下品
1pcの大きさ(cm)	青唐辛子	15	7	5
	ししとう唐辛子	6~8	4~5	4 未満
	青陽唐辛子	7~9	5~6	5 未満
	赤唐辛子	13~16	6~12	6 未満



# ワケギ(年中供給)

81

区分	上品	中品	下品
鮮度	良好	良好	普通
長さ(cm)	30 以上	20~30	20 以下



# 長ネギ(7月~年中)

► 規格(長さ:50cm~60cm, 白い部分20cm前後, 1kg(3~4pcs)×10pcs×1box)

82

区分	上品	中品	下品
サイズ(cm)	直径(太さ) 2.0 以上	1.5 以上	1.5 以下
	長さ 60 以上	40 以上	40 以下
欠点過程度(%)	-	10 以内	20



# ピーマン (7月~11月/年中). パプリカ

83

区分	上品	中品	下品	区分	上品	中品
重量(g)	100 以上	50 以上	50 以下	重量(g)	150~210	210 以上~150 以下
鮮度, 色	濃緑色・つや・へたがしおれていないもの			鮮度, 色	鮮やかで弾力・ツヤ良好・へタがしおれていないもの	



# セリ(年中供給)

84

区分	上品	中品	下品
長さ(cm)	60程度	40以上	40未満
鮮度	良好	良好	良好
その他	根元の切れ味が綺麗 新芽の茎だけを収穫 したもの	根及び茎が普通の もの	節が太く硬質なもの 茎が短いもの



# かぼちゃ（栗かぼちゃ-7月~12月）

85

区分	2L	L	M	S	2S
かぼちゃ	2.0 以上	1.5 以上 ~2.0 以下	1.0 以上 ~1.5 以下	1.0 以下	-
ミニかぼちゃ	0.6 以上	0.5 以上 ~0.6 以下	0.4 以上 ~0.5 以下	0.3 以上 ~0.4 以下	0.3 以下



# トマト(年中)

86

区分	上品	中品	下品
1pcの重量(g)	120~150	150~170	170 以上, 120 以下
1箱あたりの本数	65~80	55~65	80 以上, 55 以下
1箱あたりの本数(ミニトマト)	300~350	351~450	451以上, 250以下



# ハーブ類

87



# ミニ野菜

88

## ミニ채소



ミニ당근  
200g(팩)



ミニオイ  
8입(팩)



ミニ양배추  
200g(팩)



ミニパプリカ  
150g(봉)



ミニアスパラガス  
100g(팩)



ミニ당근



ミニ양배추



ミニオイ



ミニパプリ카



ミニアスパラガス

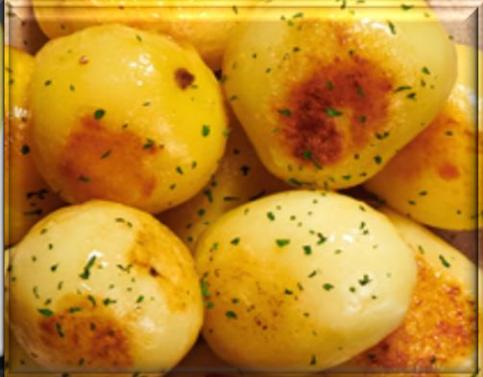


ミニ양파(샬롯)



# グリル製品

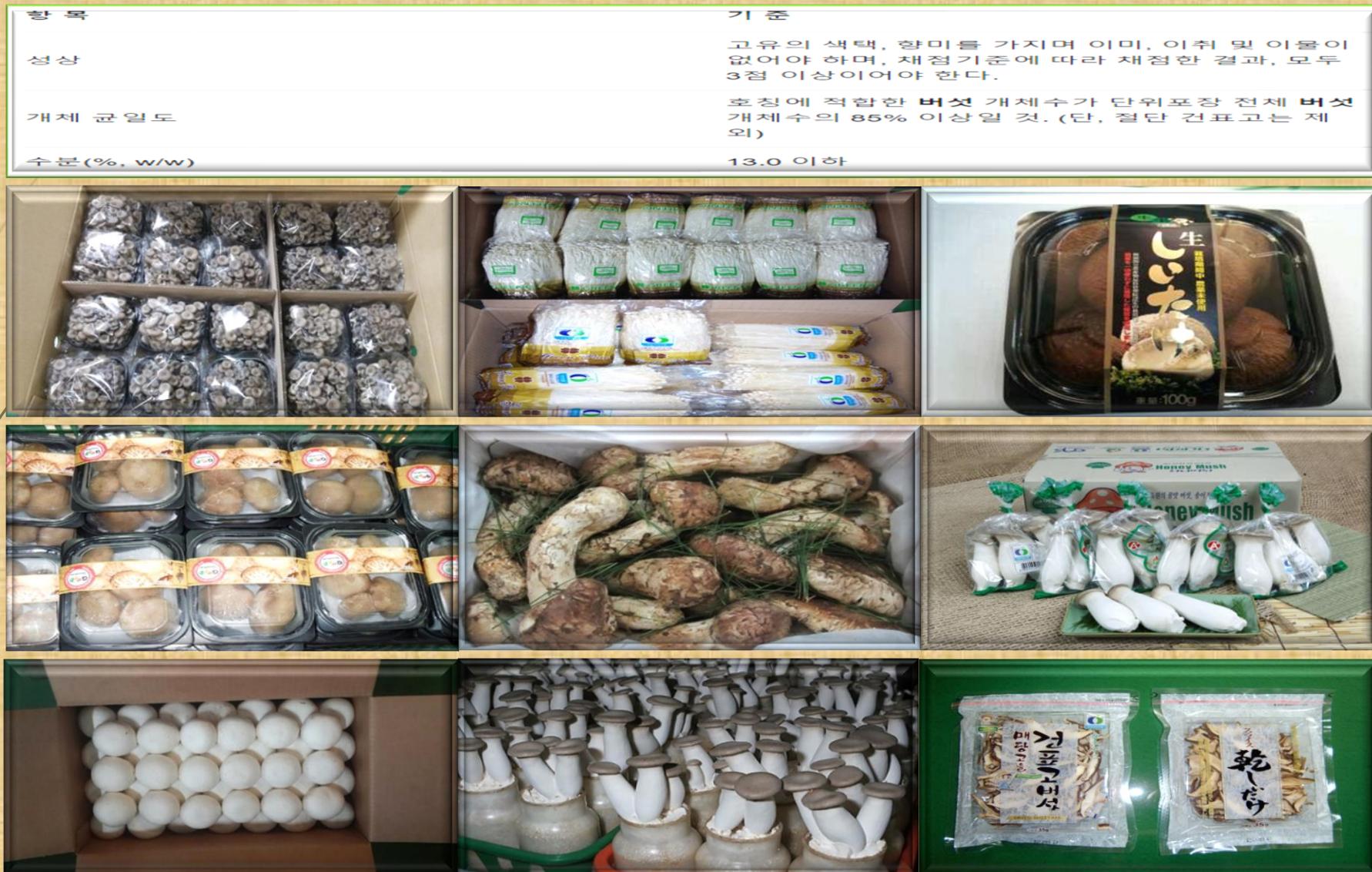
89



# きのこ(年間供給)

90

- ▶ 規格(M:9~12cm/52~112g,L:11~16cm/86~164g).  
 (200gx20packx4kgbox, 300gx16packx4.8kg box, 400gx10packx4kg box)



# その他の農産物

91



# イチゴ, キングスペリー(年間供給)

92

区分	上品	中品	下品
1pcの重量(g)	30 以上	20 以上	15 以下
大きさの均一程度(%)	±10	±15	±20
欠点過程度(%)	-	5 以内	10



# すいか(7月~12月)

93

区分	上品	中品	下品
5月~6月中旬以前	8 度	6 度	4 度
6月下旬~8月下旬	10 度	8 度	6 度
9月初旬~10月中旬	8 度	6 度	4 度
10月下旬~翌年4月	6 度	5 度	4 度



# マクワウリ(7月~12月)

94

► 規格(S:300g 이하,M:300~400g,L:400~500g, 2L:500g. 10,15kg box)

区分		上品	中品	下品
形状	品種固有の形状程度	正常	正常	正常
品質	色択及び熟度程度	90% 以上	80% 以上	80% 以下
10kg箱当たりの本数	31~40	41~50	上・中品以外のもの	



# メロン(5月~12月)

95

- 規格/S:1.0以下,M:1.0~1.3kg,L:1.3~1.6kg, 2L:1.6kg以上
- パパイヤメロン=S:0.50以下, M:0.60~0.75,L:0.75~1.0,2L:1.0以上/. 5kg , 10kg , 15kg box

区分		上品	中品	下品
1pcの重量(kg)	夏期	1.6~2.0	1.6 以下, 2.0以上	-
	冬期	1.5~1.9	1.0~1.4	-
形状	固有の形程度	良好	良好	良好
熟度		80%	80%	80%
品質	カラー及び甘味程度	良好	普通	普通以下



# ぶどう(8月~12月. ケンベル, 巨峰, シャインマスカット)

96

区分	上品	中品	下品	
	400~499	300~399	300 未満	
1房の重さ(g)	キャンベル 560~660 シャインマスカット	400~499 560~660 550~700	300~399 460~559 400~500	300 未満 460 未満 400 未満
大きさの均一程度(%)	±10	±15	±20	



# りんご (9月末~04月初め)

97

区分	上品	中品	下品
15KG箱(個数)	富士 31~40	41~50	51 以上
	津軽, 紅露 41~50	51~60	61 以上
大きさの均一程度(%)	±10	±15	±20



# 梨 (9月末~04月末)

98

区分		上品	中品	下品
15KG箱(個数)	SINGO	21~25	26~30	31 以上
	WONANG	26~30	31~35	36 以上
大きさの均一程度(%)		±10	±15	±20



# ゆず(11月~)

99

- ▶ 規格(22kg / プラスチックドラム)
- ▶ REF C/T : 720drum(15,840kg)



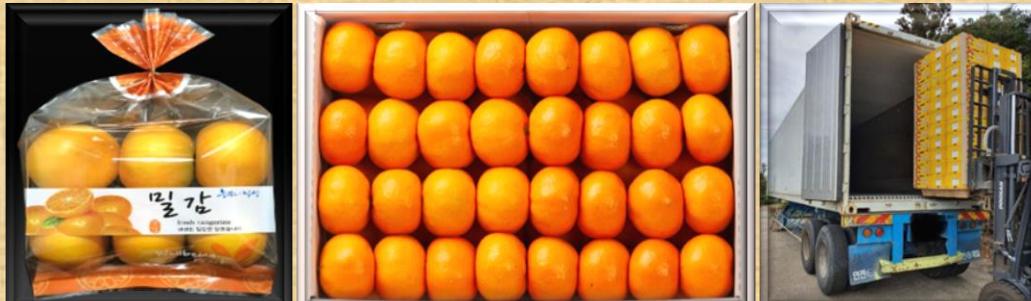
# ミカン(11月~03月)

100

区分	上品	中品	下品
露地みかん 10kg箱(個数)	101~133	67~100	66以下 134以上
施設みかん 5kg箱(個数)	51~70	71~90	91以上 51以下
大きさの均一程度(%)	±10	±15	±20



비상품	상 품					비상품
48mm 이하	2S	S	M	L	2L	71mm 이상
	49~53mm (53~62g)	54~58mm (63~82g)	59~62mm (83~106g)	63~66mm (107~123g)	67~70mm (124~135g)	



# 栗(10月~04月)

101

► 規格 : 2kg, 4kg, 8kg, 10kg, 20kg, 40kg.

区分/呼称	2L(特大)	L(大)	M(中)	S(小)
一つの重さ(g)	25 以上	16以上~25以下	13以上~16以下	13 以下
生栗基準直径 (mm)	28 以上	33以上~38以下	30以上~33以下	30 以下



# 柿, 干し柿, アイス紅柿(10月~年中)

102

区分/呼称	3L	2L	L	M	S	2S	3S
個/15kg	50以下	51~60	61~70	71~80	81~90	91~100	101以上
g / 個	300以上 0	299~25 4	249~21 8	213~18	187~167	166~15 0	149以下



# □ 輸入果物類-1

103



# □ 輸入果物類-2

104



# □ 輸入野菜類-1

105



# □ 輸入野菜類-2

106



## □ BOB 製品カテゴリ

107

**IQF急速冷凍製品**

**前処理, サラダ(野菜, 球根類)加工製品**

**彫刻果物, 野菜製品**

**乾燥果物, 野菜製品**

**果物, 野菜生鮮飲料, 榨汁製品**

**オーダーメイド 弁当 製品**(9-カテゴリー 合わせ)

**蒸熟 製品**

**各種おかず類**

**その他製品 ( OEM協業製品含む )**

# IQF 急速冷凍製品-1

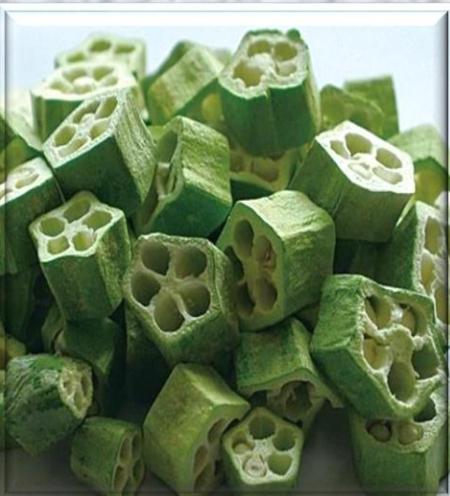
BOB

108



# IQF 急速冷凍製品 - 2

109



# IQF 急速冷凍製品-3

110

## 中長なすシリーズ (日本の品種)

商品コード 15110

### 焼きなす (50g×5本)

250g(5本入)×20袋×2合

規格: 約50g/本

JANコード: 4956017151104

袋サイズ: 200×160×30mm

箱サイズ

単 箱: 330×290×150mm

2 合: 330×290×300mm

簡単そのまま  
自然解凍OK




商品コード 15111

### カット焼きなす(M)

500g×10袋×2合

規格: 長さ/約4-5cm、20~26個/袋

JANコード: 4956017151111

袋サイズ: 280×170×30mm

箱サイズ

単 箱: 380×250×130mm

2 合: 380×250×260mm

簡単そのまま  
自然解凍OK




商品コード 15114

### カット焼きなす(S)

500g×10袋×2合

規格: 長さ/約3-4cm、34~42個/袋

JANコード: 4956017151142

袋サイズ: 280×170×30mm

箱サイズ

単 箱: 380×250×130mm

2 合: 380×250×260mm

簡単そのまま  
自然解凍OK




## 小なっちゃんシリーズ

美味しいじくらサイズの  
「ななす」にこだわりました。

商品コード 15085

### 揚げななす(鹿の子)

550g(25個入)×10袋×2合

規格: 約22g/個

JANコード: 4956017150855

袋サイズ: 290×190×50mm

箱サイズ

単 箱: 455×260×130mm

2 合: 455×260×260mm



商品コード 16035

### 揚げななす(鹿の子) ハーフカット

500g×10袋×2合

規格: 約11g/個、42~48個/袋

JANコード: 4956017160359

袋サイズ: 280×170×30mm

箱サイズ

単 箱: 420×260×130mm

2 合: 420×260×260mm



商品コード 16055

### ひとくち焼きななす

500g×10袋×2合

規格: 約18g/個、25~33個/袋

JANコード: 4956017160557

袋サイズ: 290×190×30mm

箱サイズ

単 箱: 420×250×130mm

2 合: 420×250×260mm



商品コード 16056

### ひとくち揚げななす(ヒスイ)

500g×10袋×2合

規格: 約17g/個、25~33個/袋

JANコード: 4956017160564

袋サイズ: 290×180×30mm

箱サイズ

単 箱: 420×250×120mm

2 合: 420×250×240mm



# IQF 急速冷凍製品-4

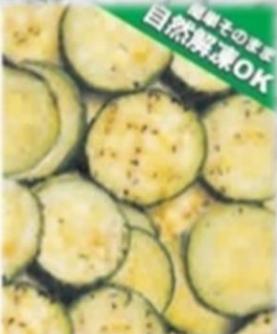
BOB

111

商品コード 16058

**自然解凍OK  
グリルズッキーニ (コインカット)**

内 容 量 500g×20袋  
規 格 径/約3.5~5cm、  
厚/約8mm  
JANコード 4956017160588  
袋サイズ 270×170×35mm  
箱サイズ 450×290×210mm



商品コード 16057

**自然解凍OK  
グリルなす(コインカット)**

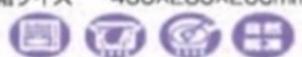
内 容 量 500g×20袋  
規 格 径/約3.5~5cm、  
厚/約5~7mm  
JANコード 4956017160571  
袋サイズ 290×190×40mm  
箱サイズ 460×280×240mm



商品コード 16059

**自然解凍OK  
グリルズッキーニ (2cmカット)**

内 容 量 500g×20袋  
規 格 約2cmカット、  
厚/約8mm  
JANコード 4956017160595  
袋サイズ 260×170×35mm  
箱サイズ 450×280×200mm



商品コード 16044

**自然解凍OK  
グリル2色バブリカ  
ダイスカットミックス 3cmカット**

内 容 量 500g×20袋  
規 格 約3×3cmカット  
JANコード 4956017160441  
袋サイズ 270×170×30mm  
箱サイズ 390×280×240mm



商品コード 16045

**自然解凍OK  
グリル2色バブリカ  
スライスマックス**

内 容 量 500g×20袋  
規 格 幅/約5~7mm、長さ/4cm以上  
JANコード 4956017160458  
袋サイズ 300×200×40mm  
箱サイズ 455×310×260mm



商品コード 12201

**グリル野菜ミックス  
3cmカット**

内 容 量 500g×20袋  
規 格 約3×3cmカット  
JANコード 4956017122012  
袋サイズ 270×180×35mm  
箱サイズ 390×280×240mm



商品コード 16051

**自然解凍OK  
イタリアンミックス(I)  
1.5cmカット**

内 容 量 500g×20袋  
規 格 約1.5×1.5cmカット  
JANコード 4956017160519  
袋サイズ 270×170×30mm  
箱サイズ 390×280×230mm



商品コード 16052

**自然解凍OK  
イタリアンミックス(II)  
1.5cmカット**

内 容 量 500g×20袋  
規 格 約1.5×1.5cmカット  
JANコード 4956017160526  
袋サイズ 270×170×30mm  
箱サイズ 390×280×230mm



商品コード 16060

**自然解凍OK  
イタリアンミックス(III)  
1.5cmカット**

内 容 量 500g×20袋  
規 格 約1.5×1.5cmカット  
JANコード 4956017160601  
袋サイズ 270×170×30mm  
箱サイズ 390×280×230mm



商品コード 16053

**自然解凍OK  
イタリアンミックス(I)  
7mmカット**

内 容 量 500g×20袋  
規 格 約7×7mmカット  
JANコード 4956017160533  
袋サイズ 270×170×30mm  
箱サイズ 390×280×230mm



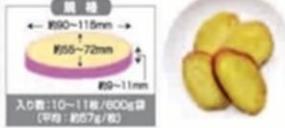
# IQF 急速冷凍製品-5

BOB

112

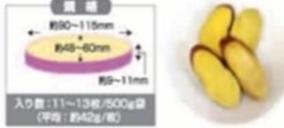
## さつまいもシリーズ (日本の品種、ベニアズマ)

商品コード 12225  
さつまいも スライス (L) 皮付  
600g×10袋×2合



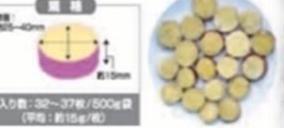
JANコード: 4956017122258  
袋サイズ: 230×190×40mm  
箱サイズ:  
単 箱: 360×310×150mm  
2 合: 360×310×300mm

商品コード 12226  
さつまいも スライス (M) 皮付  
500g×10袋×2合



JANコード: 4956017122265  
袋サイズ: 220×190×40mm  
箱サイズ:  
単 箱: 360×320×140mm  
2 合: 360×320×280mm

商品コード 16030  
さつまいも コインカット 皮付  
500g×20袋



JANコード: 4956017160304  
袋サイズ: 270×170×30mm  
箱サイズ:  
単 箱: 460×280×170mm

商品コード 16031  
さつまいも 乱切り (M) 皮付  
500g×20袋



規格:  
約12g～18g/個  
JANコード: 4956017160311  
袋サイズ: 220×190×30mm  
箱サイズ: 390×310×200mm

商品コード 16033  
さつまいも ダイスカット 皮付  
500g×20袋



規格:  
約1×1cm  
ダイスカット  
JANコード: 4956017160335  
袋サイズ: 270×170×30mm  
箱サイズ: 460×280×170mm



(調理例)

商品コード 16071

揚げなす (スティックカット)  
500g×20袋

規格: 長さ/約9-10cm  
24～30個/袋

JANコード: 4956017150718  
袋サイズ: 310×200×40mm  
箱サイズ: 390×280×260mm



商品コード 16036

オクラ (ホール)  
500g×20袋

規格: 長さ/約6-9cm  
65～95本/袋

JANコード: 4956017160366  
袋サイズ: 310×200×40mm  
箱サイズ: 465×315×200mm



商品コード 16073

揚げなす麻婆カット  
500g×20袋

規格: 約10g/個

JANコード: 4956017150732  
袋サイズ: 285×185×35mm  
箱サイズ: 390×280×240mm

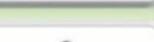


商品コード 16062

揚げなすミニカット  
500g×20袋

規格: 約5gミニカット

JANコード: 4956017160625  
袋サイズ: 280×170×30mm  
箱サイズ: 390×280×230mm



商品コード 16074

揚げなす (コインカット)  
500g×20袋

規格: 直径/約3.5-5cm  
厚さ/約9mm

JANコード: 4956017150749  
袋サイズ: 290×190×40mm  
箱サイズ: 390×280×260mm

商品コード 16063

オクラ (筒切り)  
500g×20袋

規格: 長さ/約3～6cm  
90～110個/袋

JANコード: 4956017160632  
袋サイズ: 300×190×40mm  
箱サイズ: 470×350×190mm



商品コード 15101

カット揚げなす  
(ストレートカット)  
1kg×10袋

規格: 長さ/約5-7cm、約90個/1kg袋  
JANコード: 4956017151012  
袋サイズ: 340×220×40mm  
箱サイズ: 390×280×220mm



商品コード 15106

揚げなす  
(ダイスカット) 1.5cm  
1kg×10袋

規格: 約1.5×1.5cmカット  
JANコード: 4956017151067  
袋サイズ: 340×240×45mm  
箱サイズ: 390×280×220mm



商品コード 12213

ズッキーニ  
(ダイスカット) 1cm  
500g×20袋

規格: 約1×1cmダイスカット  
JANコード: 4956017122135  
袋サイズ: 280×170×30mm  
箱サイズ: 390×280×230mm



# 野菜、サラダの前処理製品

113



# 球根類の前処理製品-1(ゴボウ,ツルニンジン,キキョウ) BOB

114



우엉 깍둑썰기(콩조림용)



연근 샐러드용



연근 깍둑썰기(콩조림용)



연근 깍둑썰기(밥용)



우엉 채



우엉 실채



우엉 밥용



우엉 스틱



우엉 부각용



우엉 어슷썰기



더덕실채



더덕채



늘린더덕



깐더덕



채도라지



실채 도라지



도라지 정과용



도라지 강정용

# 球根類の前処理製品-2(キキョウ,レンコン)

115



통도라지



눌린 통도라지



연근 튀김용 5mm



연근 2mm(스낵용)



연근 조림용 8mm



국산 알토란



같은 연근

# 彫刻果物，野菜製品

116



# 乾燥果物, 野菜製品

117



# 生鮮果物, 野菜搾汁製品

118



# 乾燥, IQF急速冷凍製品-1

119



# 乾燥, IQF急速冷凍製品-2

120



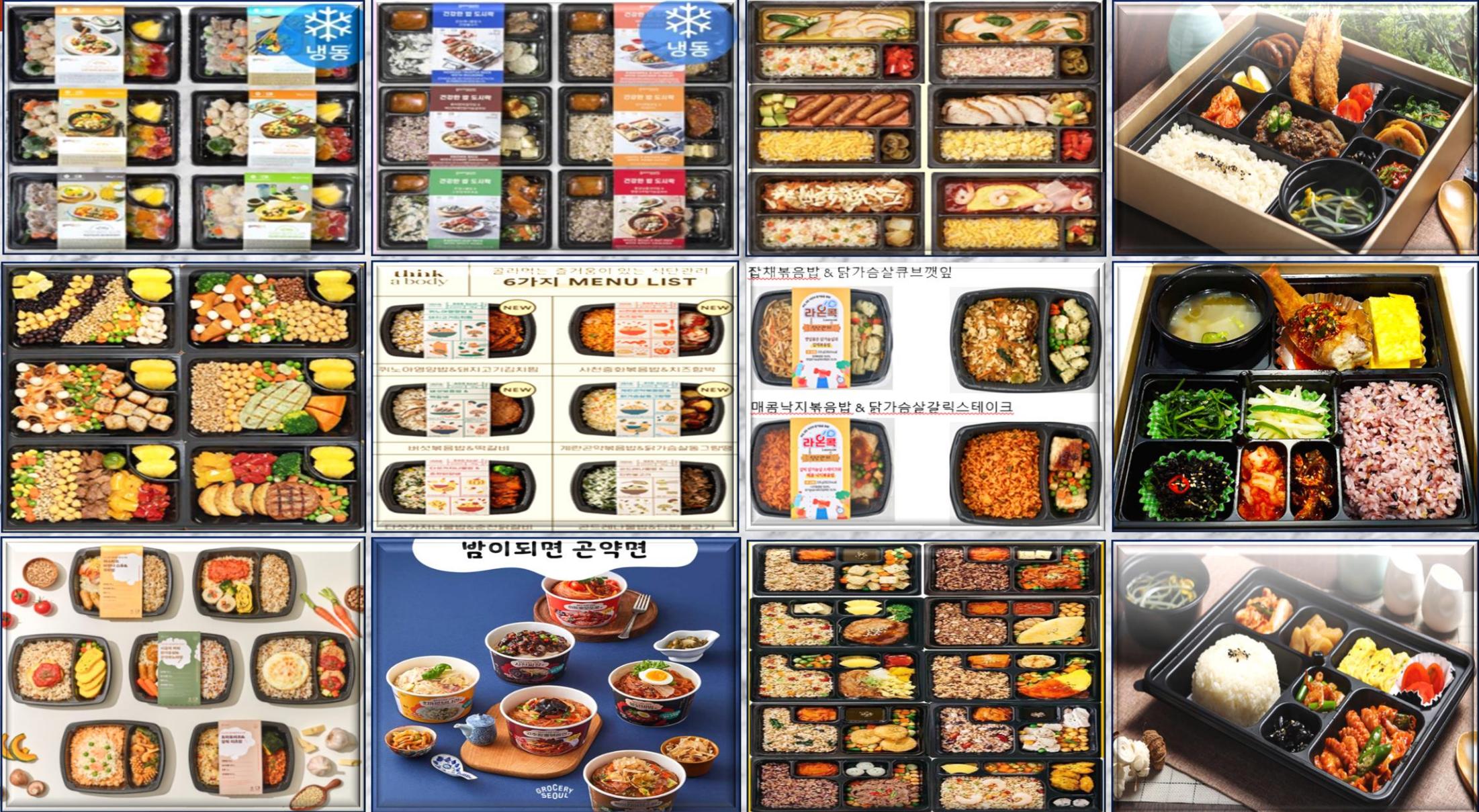
# 乾燥, IQF急速冷凍製品-3

121



# オーダーメイド弁当製品-9種類の疾患別弁当付き

122



# オーダーメイド弁当製品(輸出用 弁当-電子レンジ用) BOB

123



흰밥  
청양비엔나소시지  
오징어볶음  
볶음김치

**총중량 270g**



흰밥  
돈육고추장숯불구이  
계란말이  
볶음김치

**총중량 270g**



흰밥  
준천닭갈비  
무말랭이

**총중량 270g**



흰밥  
서울식불고기  
표고버섯채  
볶음김치

**총중량 270g**



흰밥  
한돈떡갈비  
플레인오믈렛  
볶음김치

**총중량 270g**



흰밥  
안동찜닭  
볶음김치

**총중량 270g**

<p><b>비건 떡갈비덮밥 정식</b></p> <p>흰쌀베이스밥 떡갈비(전용) BBQ소스(전용) 양파볶음 청피망 슬라이스</p> <p><b>총중량 280g</b></p>	<p><b>비건후라이드 치킨덮밥정식</b></p> <p>불고기볶음밥(전용) 후라이드치킨(전용) 간장비빔소스 양파볶음 청피망 슬라이스</p> <p><b>총중량 270g</b></p>	<p><b>차돌김치볶음밥 &amp; 참치오믈렛</b></p> <p>잡채볶음밥 &amp; 닭가슴살큐브깻잎</p> <p><b>매콤낙지볶음밥 &amp; 닭가슴살갈리스테이크</b></p> <p>버터장조림밥 &amp; 불고기오믈렛</p>
<p><b>비건오색야채비빔밥</b></p> <p>흰쌀베이스밥 약고추장(전용) 시금치/느타리 당근/고사리 도라지</p> <p><b>총중량 290g</b></p>	<p><b>비건 테더스테이크정식</b></p> <p>흰쌀베이스밥 테더스테이크(전용) 함박스테이크소스(전용) 컬리플라워 그린빈</p> <p><b>총중량 270g</b></p>	

韓国料理弁当

ビーガン弁当

献立管理チャーハン

# 蒸熟 製品(国産 ナムル類 全体)

124



BOB

□ カテゴリー別おかず類(OEM生産含む)

125



# キムチ類(国内用, 輸出用)

126



## 手軽なナバクキムチ

<https://www.youtube.com/watch?v=XUp-wiqBkzg>

127

<https://youtu.be/><https://www.youtube.com/watch?v=XUp-wiqBkzg>

# 塩蔵類

128

(生鮮農産物の塩蔵はすべて可能)



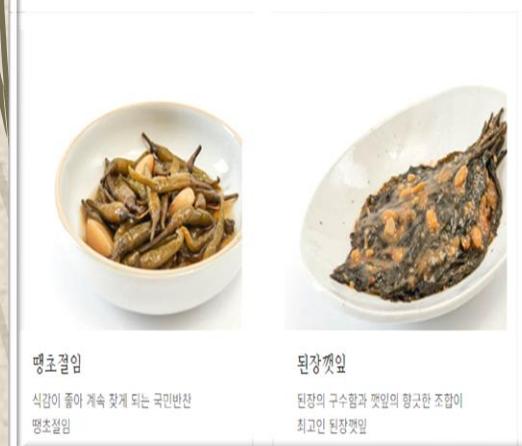
## 漬物，塩辛類-1

129



# 漬物, 塩辛類-2

130



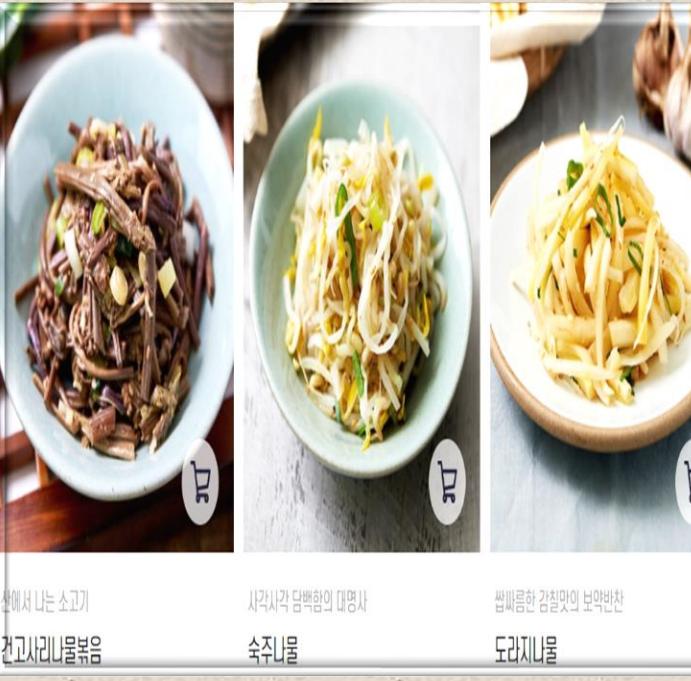
# ナムル, 和之物類-1

131



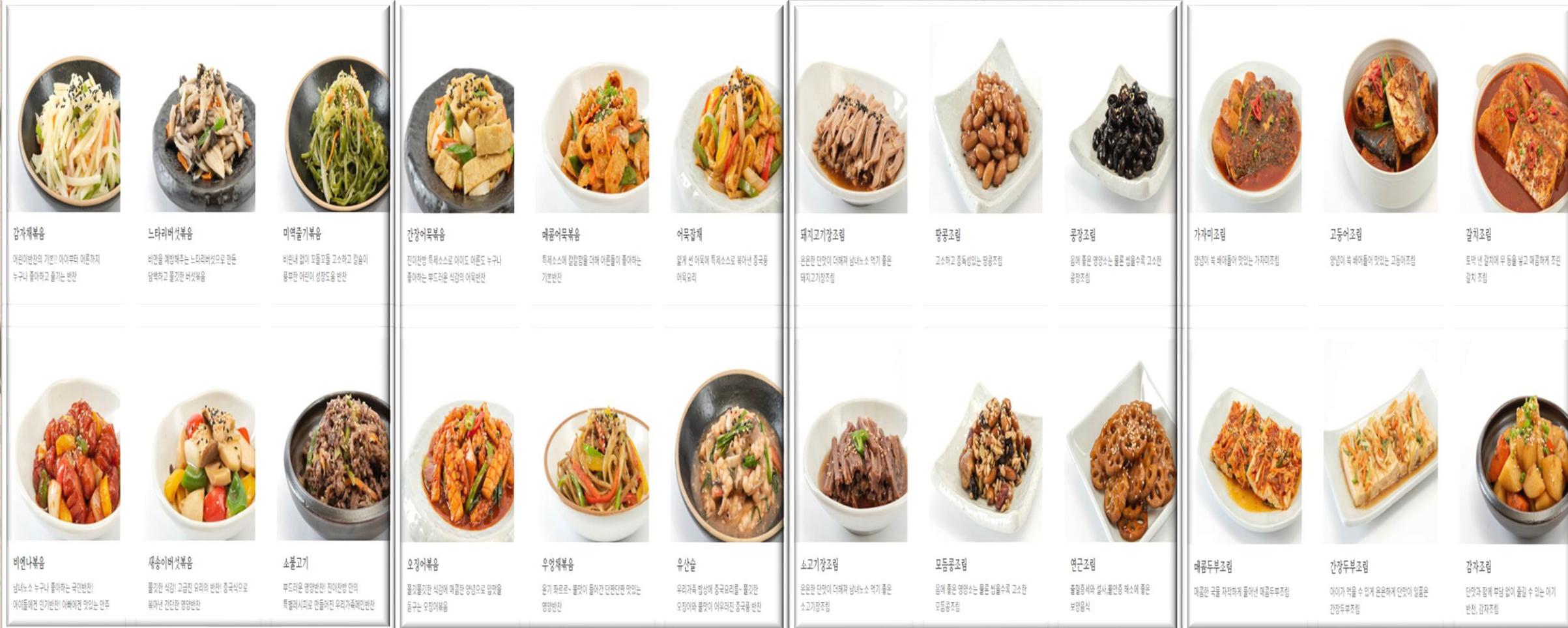
# ナムル, 和え物類-2

132



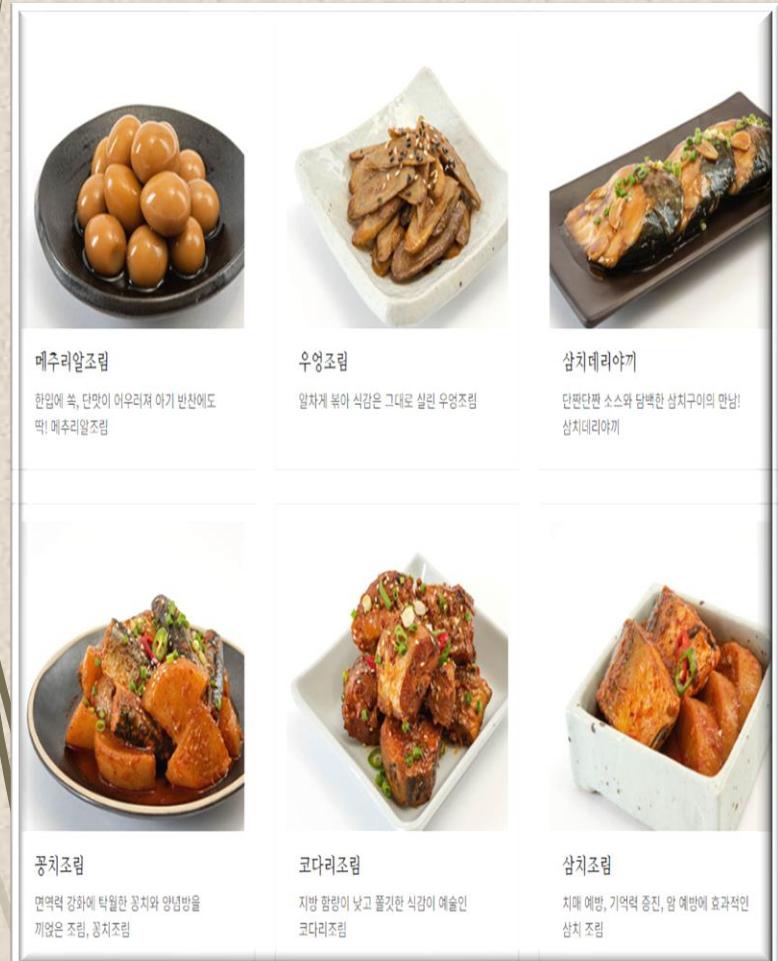
# 炒め物, 煮付け物-1

133



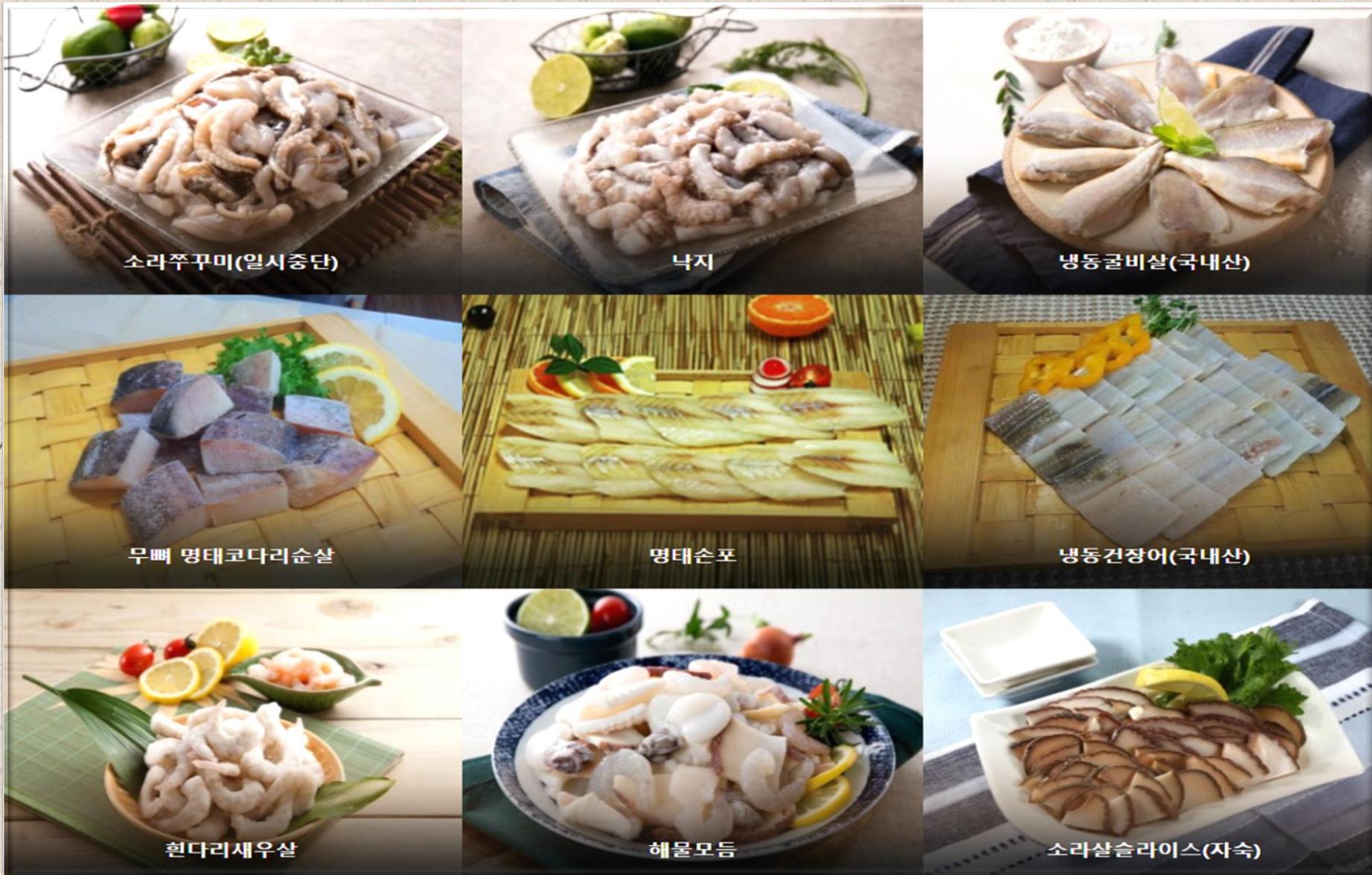
# 炒め物, 煮付け物-2

134



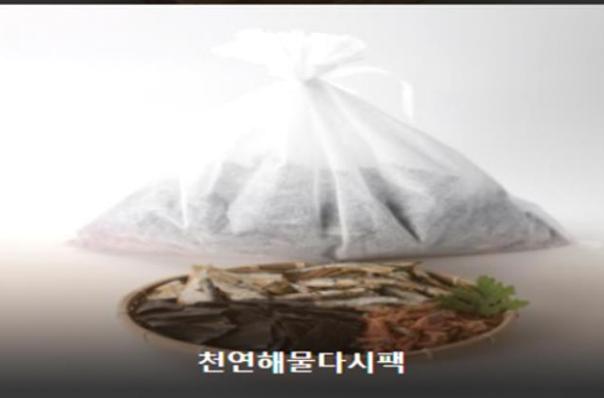
# 水產加工品-1

135



# 水產加工品-2

136



# 水産加工品-3(味付け海苔,のり巻き海苔)

137



**Sea Lettuce Series**

**7호 전장김**  
(OEM 가능용품) 광천정가속미늘앞김  
전장(30g) x 10봉

**7号 整张紫菜**  
(OEM生产品种) 广川名家黑蒜咸紫菜  
整张(30g) x 10包

**#7 Full-Sized Laver**  
(Productible on OEM basis)  
Laver with Black Garlic Produced  
Full-Sized Laver (30g) x 10EA

**7호 식탁김**  
(OEM 가능용품) 광천정가속미늘앞김  
식탁(15g) x 15봉

**7号 即食紫菜**  
(OEM生产品种) 广川名家黑蒜咸紫菜  
即食用(15g) x 15包

**#7 Mouthful-Sized Laver**  
(Productible on OEM basis)  
Laver with Black Garlic Produced  
Mouthful-Sized Laver (15g) x 15EA

**7호 재래김&파래김원초**  
재래김파래김 100장 x 4봉

**7号 传统&绿藻紫菜原草**  
传统紫菜 100张 x 4包

**#7 Raw Material of Seaweed**  
Traditional Laver / Original Green Lettuce 100 sheet x 4Packs

**7호 재래김&파래김원초**  
재래김파래김 100장 x 4봉

**7号 传统&绿藻紫菜原草**  
传统紫菜 100张 x 4包

**#7 Raw Material of Seaweed**  
Traditional Laver / Original Green Lettuce 100 sheet x 5Packs



## □ その他の製品、協力企業製品(OEM含む)

138



# トッポッキ セット

139



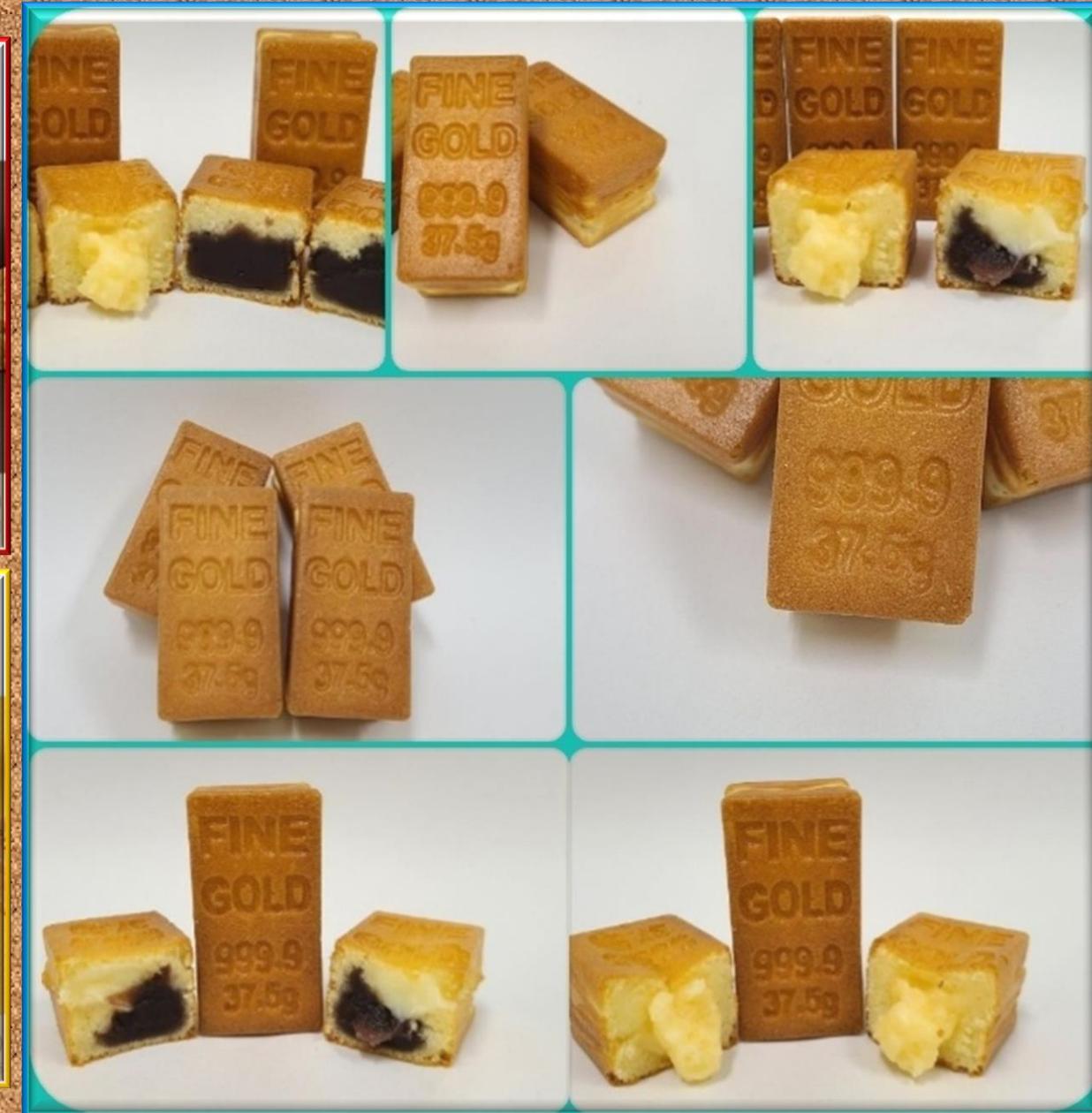
# アランチーニ, ホットクボール(電子レンジ用)

140



## ミニ ゴールドバーーパン(電子レンジ用)

141



# 各種ラーメン製品

142



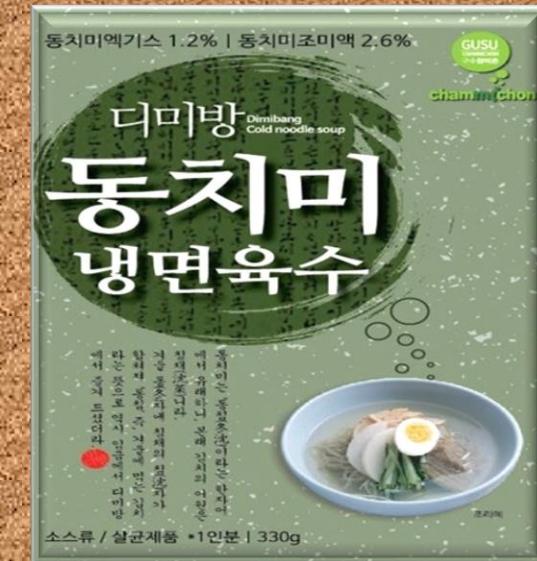
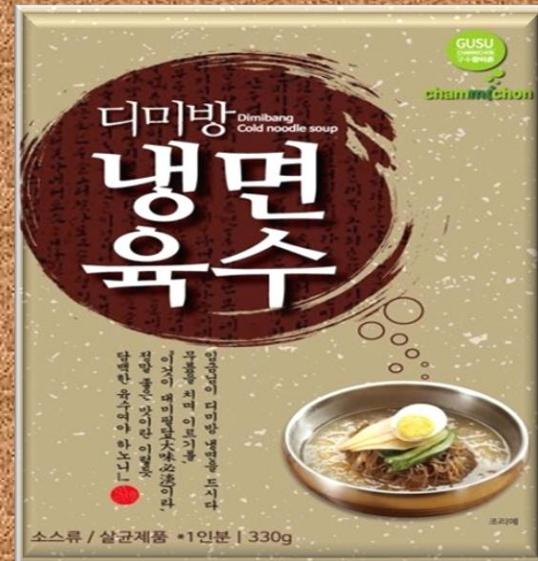
# 各種冷麵類

143



# 冷麺ソース

144



# 簡便製品

145



# その他の製品-1(コンビニ用手軽飲料)

146



# その他の製品-2(フルーツプリン, 熟柿)

147



# その他の製品-3(ライスバーガー)

148

1 햄김치 라이스버거 (210g)	2 참치마요 라이스버거 (200g)	3 매콤제육 라이스버거 (200g)	1 비건 햄박스테이크 라이스버거 (250g)	2 비건 치즈향박스테이크 라이스버거 (250g)
햄과 김치만 있다면, 밥 한공기 비우는건 시간문제! 한국의 입맛을 사로잡은 햄과 김치로 만든 밥버거	담백한 마요에 참치를 버무려 참치의 품격을 한 단계 올린 참치마요 밥버거	자체 개발한 특제양념소스에 제육을 재워만든 맛있게 매콤한 제육 밥버거	입안 가득 풍부한 육즙과 식감을 구현한 비건패티로 만든 비건 밥버거	페티와 치즈 모두 비건으로 만든 비건 치즈 맛 스테이크 밥버거
4 양념치킨 라이스버거 (210g)	5 돈가스 라이스버거 (210g)	6 스테이크 라이스버거 (220g)	1 누룽지 닭가슴살 밥도그 (120g)	2 누룽지 치즈 밥도그 (140g)
자체 개발한 양념에 버무린 매콤달콤한 양념치킨 밥버거	돈가스와 새콤달콤한 소스의 만남으로 입맛을 사로잡는 돈가스 밥버거	목우촌 스테이크와 양송이버섯, 고급 소스를 곁들인 고품질 스테이크 밥버거	국내산 쌀로 만든 밥을 결집력 있게 반죽해 부드러운 닭가슴살을 넣어 만든 밥도그	국내산 쌀로 만든 밥을 반죽해 최고급 소시지와 저다치즈를 넣어 만든 밥도그

# その他の製品-4(黄金おこげ)

149



Existing goods



Renewal products



# その他の製品-5(ソムミルおかゆ)

150



# その他の製品-6(唐辛子粉)

151



韓国産



ベトナム産

선택  
1~2

1. 김치용 보통맛 1kg
2. 김치용 매운맛 1kg

· 굽기 : 고춧가루 입자가 큅니다.  
· 용도 : 김치, 곁절이, 열무김치, 등

· 등급 : 특 상 중 하

선택  
3~4

3. 양념용 보통맛 1kg
4. 양념용 매운맛 1kg

· 굽기 : 김장용 보다 약간 작습니다.  
· 용도 : 찌개, 짬, 볶음 등 요리용 양념으로 사용

· 등급 : 특 상 중 하

선택  
5~6

5. 고추장용 보통맛 1kg
6. 고추장용 매운맛 1kg

· 굽기 : 미분으로 입자가 가장 작고 곱습니다.  
· 용도 : 고추장, 떡볶이, 짬뽕, 소스 등

· 등급 : 특 상 중 하



□ 国内主要協力会社ブランド



GS25

Pulmuone

천일식품(주)  
Chunil

Homeplus

OL MAKE  
APS Airline Provisioning Services

SAMSUNG  
삼성웰스토리 Welstory  
our story; your wellbeing

SAMAH

Todam Food

좋은 것만 정성으로 담은  
토담

gaon'in

주식회사 푸드인모닝스타  
food in morning star

Dongwon  
동원홈푸드

하림

SPC  
GFS  
LASER LASER LOGISTICS ONE  
주식회사 엘원  
3PL전문업체

CJ  
프레시웨이

한농팜  
Hannongfarm

코쿠  
Sushi·Roll & Salad Bar

(주)해닭  
산지 농산물 유통

# □ 海外主要協力会社ブランド

153



キューピー醸造



三井食品株式会社

VILLA MARKET



秋本食品株式会社



ドン・キホーテ



株式会社  
シニアライフクリエイト  
SENIOR LIFE CREATE

PX MART



株式会社 島田食品



ライフ



COFIDECK FOODS  
SINCE 1987  
fresh food for fresh life



CAU DAT FARM



H&Fインターナショナル株式会社

CIRCLE K



coopmart  
ban cửa mới nhà

WestFood

日本の食卓においしい毎日を！  
創業 昭和2年 ハーフス 本舗のカレー  
株式会社三河屋物産

ユニフーズ株式会社  
UNIFOODS CORPORATION



KOKUBU

HOLUS

福鹿  
DEAR DEER

AN JARL  
ENTERPRISE CO., LTD.



Carabao

誠にありがとうございます。