

FCP展示会・商談会シート

記入日 2025 年 6 月 6 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名		薬念醬～ヤンニョムジャン～										
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)		通 年 (焼肉・バーベキュー)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限		M+6		消費期限		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)		大分県		JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)		4560211130027						
内 容 量		300g		希 望 小 売 価 格		税 抜		オープン価格		税込(切捨) 税率 8%		#VALUE!
1 ケースあたり入数		30本(混載可能)		保 存 温 度 帯		冷蔵 ▼						
発 注 リードタイム		1～3日以内に発送		販 売 エ リ ア の 制 限		◎ 無 ○ 有→						
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース／日 など単位も記載)		最大	20ケース	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(センチ) × 横(センチ) × 高さ(センチ)		重量(キログラム)		
								35.7cm	43cm	21cm	11kg	
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)		☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →										

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	主婦層・韓国料理が好きな方
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷奴やお刺身こんにやくにかけたり、普段の煮込み料理等のお醤油を薬念醬に変えて調理するだけで簡単に韓国料理を作れます。またごま油を足してチョレギサラダなど和え物にもおすすめです。	
商 品 特 徴	昭和35年創業の老舗焼肉店の各種メニューをご自宅で作る事のできる韓国調味料。かけたり、和えたり、煮込んだり、あつという間にそこは韓国。	

商品写真



自宅で簡単韓国料理！
普段のお料理のお醤油を
ヤンニョムジャンに
変えるだけ！！

ナムル 冷奴

大葉につけてご飯を巻いて

イカの煮付け

かける！ 和える！ 煮付ける！
牛すじや魚介を煮込めば そこは韓国

●名称:調味料 ●原材料名:しょうゆ(小麦・大豆を含む)(大分県製造)、にんにく、砂糖、たまねぎ、唐辛子、ねぎ、塩、しょうが/調味料(アミノ酸等) ●内容量:300g ●賞味期限:枠外側面に記載 ●保存方法:要冷蔵(10℃以下) ●製造者:株式会社アリラン食堂 大分県宇佐市樋田6番地 TEL0978-32-0908

よく振ってご使用ください。
必ず冷蔵庫に保存してください。

ヤンニョムジャン レシピは
こちらから

キャップ ボトル
PET

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	77kcal
たんぱく質	8.2g
脂 質	0.9g
炭 水 化 物	9.2g
食塩相当量	9.2g

アレルギー表示(特定原材料)
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 アリラン食堂		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)		3名
代 表 者 氏 名		代表取締役 韓 祐実		
メ ッ セ ー ジ		創業昭和35年。大分県宇佐市で焼肉店を営んでおり、たくさんのお客様に愛されている焼肉店の味を自宅で再現できるように商品化した韓国調味料（焼肉店は2023年7月以降は妹夫婦へと分社化。） 美味しい食卓には笑顔があります！ 普段のお料理のお醤油を薬念醬に変えるだけ！ご自宅で簡単に美味しい韓国料理を作れます。韓国ブームの今だからこそより一層お隣の国を身近に感じて頂けますと幸いです。 「お客様に喜んでもらう」ことを最大の喜びとし、地域のお役にたてる企業になりお客様の食文化や食生活に貢献できる企業を目指しています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.ariranfoods.com		
会 社 所 在 地		〒 879-0461	大分県宇佐市樋田 6番地	
工 場 等 所 在 地		〒 879-0461	大分県宇佐市樋田 6番地	
担 当 者		韓 祐実	E - m a i l	ariran@usa-ariran.com
T E L		0978-32-0908	F A X	0978-32-1102

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

①玉ねぎ 皮を剥く→洗浄。 ショウガ 皮を剥く→洗浄。
にんにく 洗浄→皮を剥く。

↓

②玉ねぎとショウガとにんにくをすりおろす。調味料と攪拌。

↓

②計量充填、キャップを閉める

↓

③冷蔵保存から出荷

※キムチ以外にも野菜や、お肉と和えて炒めるなど万能な韓国調味料
商品ラベルQRコードからレシピご案内ページにアクセスできます。



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	一定ロット毎に食品技術の会社に依頼し検査を行っている。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	整理・整頓・清掃・清潔・正確・丁寧を常に心がけている。			
	従 業 員 の 管 理	基本的な手洗いの徹底はもちろん常に安全衛生も確保している。			
	施 設 設 備 の 管 理	お客様に不快な症状をもたらす事のないように食品・施設共に安全安心な管理をする。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	韓 祐実	連 絡 先	080-8081-0006
	危 機 管 理 に 関 する 対 応 や 生 産 物 賠 償 責 任 保 険 (PL 保 険) の 加 入 な ど	PL保険加入済み			