



제주한스푼

맛과 간을 살리는 제주다시



최고의 맛

- 청정제주 재료 제주산 딱새우, 제주당근, 제주무우를 함유한 깊은 감칠맛
- 가운데 비리지 않은 특유의 깥끔함
- NO MSG, 화학첨가물 전혀 없음
- 자연재료임에도 균일한 맛 유지
- 철저한 품질관리

제품의 특징

- 세립분말이라 물(수포함)에 넣을 경우 즉시 풀립
- 물에 넣으면 육수, 요리에 넣으면 천연조미료
- 화산회토에서 화산암반수로 키운 재료
- 스틱 형태로 되어 누구나 편리하게 요리 가능

Seafood, Vegetable Seasoning

Jeju seasoning which is bring up the flavour

The Best Flavour

- Clean Jeju ingredients: deep umami flavor with Jeju sweet shrimp, Jeju carrots, and Jeju radish.
- A refreshingly clean taste with no off-putting fishiness.
- No MSG, No Chemical additive at all.
- Even though it's a natural ingredient, it maintains a uniform taste.

Product Features

- Since it is fine-grained powder, it immediately unravels when added to water (including cold water).
- Add it to water for broth, use it in cooking as a natural seasoning.
- Ingredients grown in volcanic ash soil and watered with volcanic bedrock water.
- In stick form, making it easy for anyone to cook with.



찌개류/국 류/탕 류



구이류/볶음 류



조림류



무침류

된장찌개, 풍나물국, 국수, 김치국 등
FOR SOUP : Soybean paste stew, bean sprout soup, kimchi soup, etc.

무부구이, 아체구이 제육볶음 등
FOR ROASTING / STIR-FRIED FOOD :
Soybean paste stew, bean sprout soup, etc.

생선조림, 간자조림 등
FOR BRAISED DISH :
Soybean paste stew, bean sprout soup, etc.

뿌리기만 하면? 감칠맛 UP!

마법의 가루! “제주한스푼”

스틱형 88g (4g x 22ea)
Stick type

스틱형 개별 포장으로 뚱뚱하지 않고 언제 어디서나 사용 가능!
Stick-type individual packaging allows you to use it anytime, anywhere without being soggy!

깊은 육수 재료 채소 13종
Deep broth ingredients (13 kinds of vegetables)

콜라비, 연근, 배추, 우엉, 당근, 무, 마늘, 생강, 표고버섯, 흰들버섯, 해수, 천일염, 대파

Shiitake mushroom, Colabi, Lotus root, Cabbage, Burdock, Carrot, Radish, Garlic, Ginger, Onion, Sea salt, Green onion, Agaricus blazei murrill powder

감칠맛 해물재료 5종
5 kinds of Umami Seafood ingredients

바지락, 볶어, 제주딱새우, 다시마, 멸치
Clam, Dried Pollack, Red banded lobster, Kelp, Anchovies



조미료, 소금(또는 간장)을 대신하고 무, 다시마, 멸치, 표고 등 육수용 천연재료가 들어있어 다른재료 없이도 육수 혹은 빠른 반찬요리가 가능

산, 물, 바다에서 나는 고급재료들을 건강을 최우선으로 생각하는 엄마의 마음을 담아 간편한 육수가루로 만들었습니다.

It contains natural ingredients such as radishes, kelp, anchovies, and shiitake mushroom for broth, which can replace seasoning and salt (or soy sauce), making it possible to prepare broth or quick side dishes can be prepared without other ingredients.

We created a convenient broth powder using ingredients sourced from mountains, fields, and the sea, with a month's mind that prioritizes health.

키토산이 풍부하게 들어있어 깊은 감칠맛을 내는 제주 딱새우



The clean ingredients from Jeju, including Jeju red-banded lobster, are rich in chitosan, giving it a deep umami flavor.

화산회토에서 화산암반수로 키운 재료

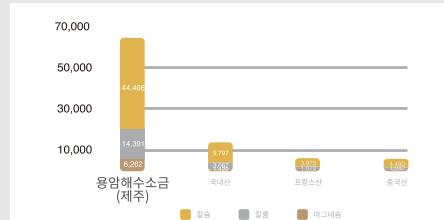


청정제주 재료 제주당근, 제주무를 함유한 깊은 감칠맛
유엔아이제주만의 흰들버섯원물 힘으로 면역력 향상과 항암예방에 도움을 줍니다.

Ingredients grown in volcanic ash soil and irrigated with volcanic bedrock water. Deep umami flavor with pure Jeju ingredients, including Jeju carrots and Jeju radishes. With the inclusion of UNI Jeju's unique Agaricus blazei murrill powder, it helps boosting immunity and providing cancer-preventive benefits.

미네랄이 풍부한 제주 용암해수 소금

미네랄이 풍부한 제주소금(용암해수분말)으로 나트륨 함량을 줄였습니다!



제주용암해수소금과 국내 및 수입산 천일염의 주요 미네랄 함량 비교

모든 한국요리와 양식, 중식등 다양한
요리에 사용할 수 있는 조미료
Condiments that can be used in all Korean dishes,
Western food, Chinese food, etc

인공 화학 첨가물 전혀 없이 자연재료로 구성
제품을 조합하여 자신만의 특색있는 요리 가능
Composed of natural materials without any artificial
chemical additives.
Combine products to cook your own unique dishes.



유엔아이제주만의 기술로 제주천연소재의 연구개발을 통하여
제품을 생산 유통하고 있습니다

With UNIJEJU's technology, we produce and distribute
products through research and development of Jeju
natural materials.



제주한스푼

JEJU ONE SPOON

www.unijeju.com



(주)유엔아이제주
제주특별자치도 제주시 첨단로213-3,405호 (영평동, 스마트빌딩)
UNIJEJU CO.,LTD
(youngpyeong-dong,smart B/D) #405, 213-3, Cheomdan-ro,
Jeju-si, Jeju Special Self-Governing Province, Korea
UNI济州化妆品株式会社
济州特别自治道济州市尖端路213-3智能大厦405室
TEL +82) 064.805.9887 FAX +82) 070.8677.7889
Mail dailish_@naver.com

JEJU ONE SPOON 제주한스푼

제주딱새우와 20여가지의 국내산
재료로 감칠맛을 담았습니다.

It contains Jeju red-banded shrimp and
20 kinds of domestic ingredients.

