

キムチ紹介



SAMJIN GLOBALNET
WANG GLOBALNET

会社紹介



- 弊社は1970年に設立して以来、全世界に韓国食品を輸出している開発及び輸出の専門会社です。尚、東洋最大の冷凍倉庫とキムチ工場(HACCP,FSSC22000取得)を保有しています。
- ホームページ：
www.wangfood.com

会社紹介



- 弊社取引先
 - アメリカ、日本、ヨーロッパ、東南アジアなど約30カ国バイヤー及び13支社保有
 - 国内取引先 約150ヶ所
- 2021年輸出金額 約1.6億ドル(本社基準)

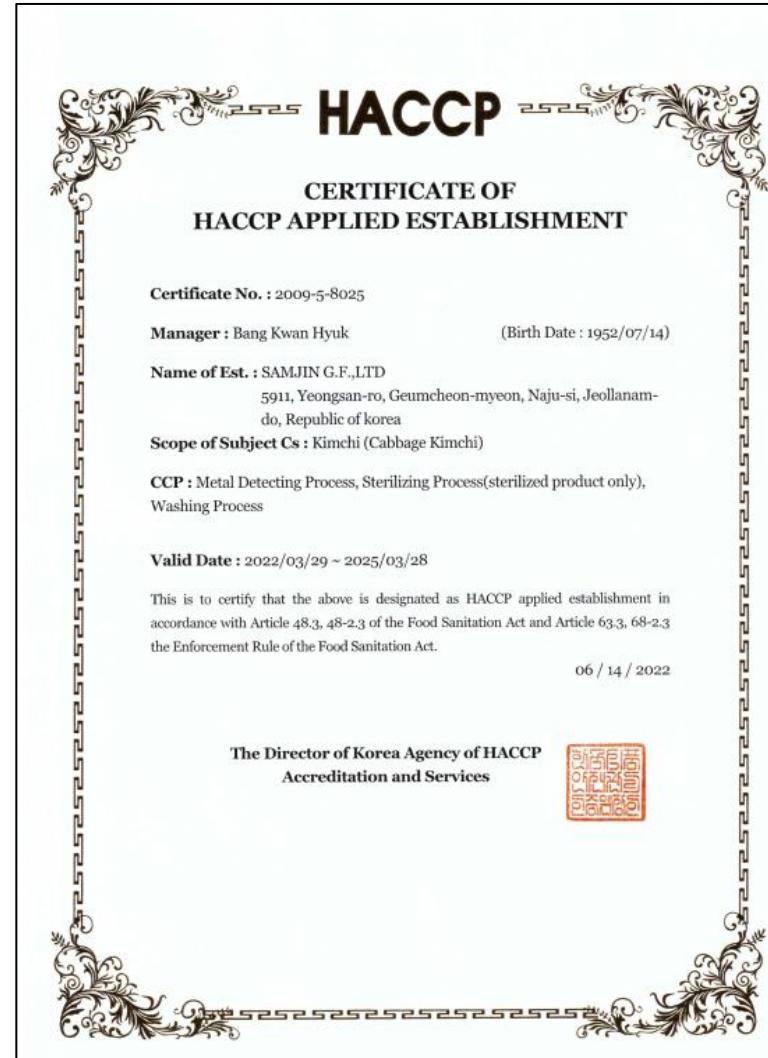
キムチ工場（自家工場）紹介

- 日本向けのキムチ輸出は30年以上の経歴を持っていて、日本基準にあう設備、管理、作業者水準などを揃っています。
- 設立日: 1974年9月
- 生産能力: 20トン/日
- 工場敷地: 15,700m², 製造施設 7,100m², 附帯施設3,500m²
- 生産設備: HACCP 2009年9月取得, 最新的な設備を持っております。 FSSC2200認証
- 主な輸出国: 日本、香港、台湾、アメリカ、ヨーロッパ等
- 輸出実績: 約 1000万ドル (2013年)



SAMJIN GLOBALNET
WANG GLOBALNET

認証書(FSSC22000の他)



輸出キムチ製造工程図





1. 切断工程（前処理）



2. 塩漬け前の1次洗浄(予備洗浄)



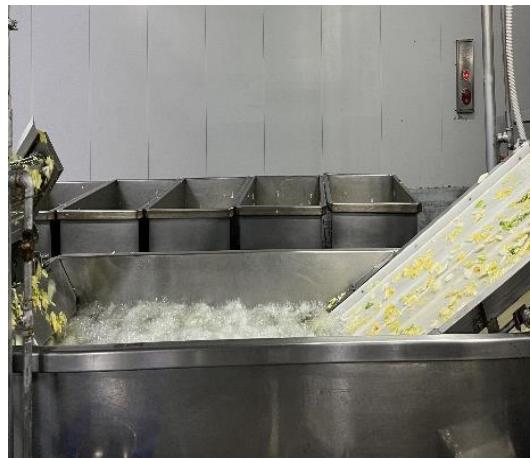
3. 塩漬け前の2次洗浄(予備洗浄)



4. 塩漬け



5 . 塩漬け後の手洗浄(本洗浄工程)



6 . 塩漬け後の 1 次自動洗浄(本洗浄工程)



7 . 塩漬け後の 2 次自動洗浄(本洗浄工程) 8 . 脱水



9. 目視選別



10. 配合



11. 充填



12. 重量選別



13. 液汁塗布



14. 密封



15. 2次重量選別



16. 蓋不良確認



17. 自動包装



18. 金属探知及びX-ray検査



19. 自動箱包装



20. 完成品冷蔵保管、出荷

原材料のこだわり



1. 白菜

- 韓国白菜のみ使用
- 契約栽培。

<原料のトレースがとれる>

- 残留農薬検査の実施
- 自社冷蔵庫（400トン）

原料保管可能。

原材料のこだわり



2. 唐辛子粉

- 韓国産のみ使用
(指定レシピに中国産使用可能)
- 残留農薬検査の実施
- 4種類以上の産地原料をブランディングして使用。
(辛さ、色、味の均一化)

原材料のこだわり



3. 塩

- 全羅南道産の天然塩使用
(韓国の天然塩の産地)
- 製塩後1年間寝かせてにがりを除去し、苦みがない塩本来の味になる。
- 更に細かく粉碎し使用
(異物混入が防ぎやすいし、均等な塩度管理が可能)

他の差別化



1. 選別工程

選別工程が異物をとれる最終工程と判断、作業者を他社より配置（10名）し全量目視選別しています。

選別強化のためにこの工程の作業者は50分ごとに10分ほど循環休憩させてています。

尚、唐辛子粉も全量目視選別 及び1万 ガウスの磁石棒 通過を行い異物混入に万全を尽くしています。

他の差別化



2. 予備冷蔵保管

完成品包装の後、12時間以上予備冷蔵を行い、より品質維持ができるようにしています。

3. 蓋密封再確認

自動密封による不良品を検出するため全量密封状態を確認しています。

他の差別化



4. 原料の洗浄、粉碎工程

白菜以外の野菜原料であるニンニク、玉ねぎ、生姜なども消毒水で洗浄しています。（菌増加を防ぐ効果）

尚、野菜類（ニンニク、玉ねぎ、生姜など）を1次粉碎し、粉末類の原料と2次粉碎してヤンニヨムに使用しています。（野菜、粉末の小さい塊が発生するクレームを防ぐ効果）