

# 2008년부터 시작한 팔공김치

국내산 우리농산물로 계절마다 최상의 원물만을 고집하여 안전한 먹거리, 바른 먹거리, 건강해지는 먹거리를 만들고 있습니다.

We use only the finest seasonal Korean farm produce. Safe, honest, and healthy food for your well-being.

韓國産農産物の中から季節ごとに最高の原料だけをこだわ  
り、安全な食べ物、正しい食べ物、健康に良い食べ物を作っています。



HACCP 인증서(배추김치) HACCP(Cabbage Kimchi) 白菜김치  
HACCP 인증서(김치속) HACCP(Inside of Kimchi) 김치베이스  
HACCP 인증서(기타김치) HACCP(Other Kimchi) 其他김치

## 인증현황 Certifications | 認証状況



대통령 표창장 Presidential Citation 大統領表彰状  
특허증(연근배추김치) Patent Certificate Lotus root Cabbage Kimchi 特許証(れんこん白菜김치)  
상표등록증 Trademark registration card (Palgong Kimchi) 商標登録証(八公김치)  
특허증(포장용기 가스배출장치) Patent Certificate (Packaging Container) 特許証(包装容器のガス排出装置)



우수식품 품질인증서 [팔공김치] Daegu Excellent Food Certificate 大邱 優秀食品 認証書  
우수식품 품질인증서 [팔공산명품김치] Daegu Excellent Food Certificate 大邱 優秀食品 認証書  
식품안전경영시스템 인증서 FSSC 22000  
품목별 원산지 인증수출자 인증서 Product-Specific Approved Exporter Certificate 品目別 原産地認定輸出者 認証書



할랄인증서(AHIK) Halal Certificate(AHIK) ハラル認証(AHIK)  
HALAL 인증서(IFANCA) HALAL(IFANCA) ハラル認証(IFANCA)  
식품안전경영시스템 인증서 ISO 22000 食品安全管理システム  
FDA시설인증서 FDA Registration FDA登録済み

# 세계로 뻗어가는 팔공김치

대한민국 김치의 자존심, 엄선된 우리 농산물로 빚어낸 팔공의 맛이 K-푸드 이름으로 세계 곳곳으로 뻗어 나갑니다.

The pride of K-Food. Made with Korea's finest ingredients, Palgong Kimchi brings the authentic taste of tradition to the world.

韓国キムチの誇り、八公(パルゴン)キムチ。厳選された韓国産素材の味をそのままに、K-FOODの名の下に、世界各地へ広がります。

## 수출품목 Export Items | 輸出品目



명품김치 Palgongsan Premium Kimchi 名品白菜김치  
깍두기 Cubed Radish Kimchi カクトウギ  
맛김치 Sliced Cabbage Kimchi スライス白菜김치  
무말랭이 Seasoned Dried Radish 干し大根  
총각김치 Whole Radish Kimchi ミニ大根김치



갯김치 Mustard Leaf Kimchi 카라시나김치  
백김치 White Kimchi 白김치  
열무김치 Young Radish Kimchi 大根若菜김치  
맛김치 Sliced Cabbage Kimchi(500g) スライス白菜김치  
파김치 Scallion Kimchi(400g) ねぎ김치



맛김치(350g) Sliced Cabbage Kimchi スライス白菜김치  
무말랭이(350g) Seasoned Dried Radish 干し大根  
백김치(350g) White Kimchi 白김치  
고들빼기(350g) Bitter Lettuce Kimchi イヌヤクシ草 김치  
깍두기(350g) Cubed Radish Kimchi 카クト우기



맛김치(700g) Sliced Cabbage Kimchi スライス白菜김치  
열무김치(650g) Young Radish Kimchi 大根若菜김치  
총각김치(650g) Whole Radish Kimchi 미니大根김치  
수출용 포장 Export Packaging (Box Type) 輸出包装(箱型)

☎ 1522-3651 58-3, Sinpyeong-ro, Dong-gu, Daegu, Republic of Korea 大邱 広域市 東区 新坪路 58-3

엄선된  
국내산 재료로  
건강한 먹거리를  
만듭니다.

Crafted from the finest Korean ingredients, delivering healthy and wholesome food

厳選された韓国産の材料で健康的な食品を作っております。



www.8030kimchi.com





**명품배추김치** Premium Kimchi(Whole Napa Cabbage Kimchi)  
名品白菜キムチ

잘 절여진 배추에 최상급 국내산 재료를 배합해 속을 만들고 직접 달인 멸치육젓으로 맛을 내 저온숙성시켜 아삭하고 씹을수록 시원하고 깊은 맛이 우러납니다.

The cabbage is salted thoroughly and mixed with natural local seasoning and homemade salted anchovy sauce and fermented.

よく塩漬けた白菜に最高級の韓国産食材を配合したキムチペーストを塗り込み、カタクチイワシの魚醬で旨味を出しました。低温熟成させることで、シャキシャキした食感を出し、噛むほどにさっぱりとした深い味わいが広がります。



**연근배추김치** Lotus root Cabbage Kimchi  
れんこん白菜キムチ

비타민과 아미노산 등이 풍부한 연근을 갈아 넣어 풍미가 훌륭합니다.

It's full of rich flavor because it's made with lotus roots, which are rich in vitamins and amino acids.

ビタミンやアミノ酸などが豊富なれんこんをすりおろして加え、格別な風味を出しました。



**숙성배추김치** Ripened Cabbage Kimchi  
熟成白菜キムチ

배추김치를 저온에 3개월 이상 보관하여 유산균에 의해 발효된 식품이기 때문에, 장의 활동을 원활히 해주고 정장작용과 함께 유해균의 번식을 억제해 주는 역할을 합니다.

Cabbage kimchi is fermented with lactic acid bacteria by being stored at low temperatures for more than three months. It helps promote healthy digestion, supports bowel function, and suppresses the growth of harmful bacteria.

白菜キムチを低温で3ヶ月以上保存し、乳酸菌で発酵させたため、整腸作用でおなかの調子を整え、有害菌の増殖を抑制するはたらきをします。



**총각김치** Whole Radish Kimchi  
ミニ大根キムチ

알이 굵고 단맛이 풍부하며 아삭하게 씹히는 무와, 많은 양의 비타민C와 무기질을 함유한 무청이 입맛을 돋워줍니다.

It is a crunchy and sweet Kimchi with tasty radish and the radish sprout which rich in Vitamin C.

実が大きく甘みが強い歯ごたえのある大根と、ビタミンCやミネラルが多く含まれている大根の葉と莖が食欲をそそります。



**열무김치** Young Radish Kimchi  
大根若菜キムチ

싱싱한 열무와 양념을 배합하여 시원하고 부드러운 맛이 일품입니다.

Fresh young radishes and seasonings are mixed to make it cool. The soft taste is excellent.

みずみずしい大根若菜をヤンニョム(キムチの素)で漬けたキムチで、さっぱりとしたやさしい味わいが絶品です。



**각두기**  
Cubed radish Kimchi  
カクトウギ



**섞박지**  
Kimchi with radish and various  
白菜と大根のキムチ



**무말랭이**  
Seasoned Dried Radish  
干し大根



**깻잎김치**  
Sesame leaf Kimchi  
エゴマの葉キムチ



**가죽김치**  
Chinaberry vegetables Kimchi  
ニワウルシの芽キムチ



**고들빼기**  
Bitter Lettuce Kimchi  
イヌヤクシ草キムチ



**갯김치**  
Mustard Leaf Kimchi  
カラシナキムチ



**파김치**  
Scallion Kimchi  
ねぎキムチ



**백김치**  
White Kimchi  
白キムチ



**나박물김치**  
Water Kimchi made of sliced radishes  
大根と白菜の水キムチ



**열무물김치**  
Young radish watery plain Kimchi  
大根若菜の水キムチ



**매운실비김치**  
Spicy Cabbage Kimchi  
辛いキムチ



**마늘지**  
Pickled Garlic  
にんにくの漬物



**마늘쫀지**  
Pickled Garlic stems  
にんにくの茎の漬物



**곰취장아찌**  
Gomchwi Pickled vegetable  
オタカラコウの漬物



**매운파김치**  
Spicy Scallion Kimchi  
辛ねぎキムチ



**오이소박이**  
Cucumber Kimchi  
キュウリキムチ



**김장 밀키트**  
Kimchi Meal Kit  
キムチ手作りキット



**명품양념**  
Seasoning  
名品ヤンニョム(キムチの素)



**절임배추**  
Salt pickled Cabbage  
塩漬け白菜