

FCP Format for Exhibition and Business Meeting



■ Product Profile / Terms and Conditions

Name of Product	ごま油 S4：スモーキー&ディープ							
JAN Code		Package	Materials	ガラス瓶 (ガラスびん)				
Use by date	製造日から2年		Size/Inner Capacity	Length(cm) × Width(cm) × Height (cm)			Inner Capacity	
			5.0	15.0	5.0	100ml		
Minimum Units of Delivery	今後協議予定 (15個/ケース)	Packing	Materials	紙 (かみ)		Volume	0.029 CBM	
Lead Time	確定次第、別途ご案内予定。		size/Gross weight	Length(cm) × Width(cm) × Height (cm)			Weight (kg)	
			41.5	28.5	24.5	3.8		
Storage Condition	<input checked="" type="checkbox"/> Normal Tempreature <input type="checkbox"/> Refrigeratino <input type="checkbox"/> Frozen	直射日光を避け、 常温で 保存してください。	Reference Price	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		Prices are valid before		
				* varied by terms and conditions		Price in Japanese market		
Certifications (Products/System)	HACCP,Vegan							

Ingredients and Additives	The Place of Origin	Nutritional Facts	Ingredient Amount (Eg. X calories/100g)
ごま (胡麻) 100%	インド産 (いんどさん)		100ml/867kcal
		ナトリウム (食塩相当量)	0mg
		炭水化物	0g
		糖類	0g
		脂質	100g
		トランス脂肪酸	0g
		飽和脂肪酸	13g
		コレステロール	0mg
		たんぱく質	0g
Product Characteristics		Use Scenes (Usage・Recipes)	
1.強い焙煎で「香りの違い」を明確に体感できるシグネチャーごま油：スモーキーで深みのある香ばしさにより、焙煎段階による圧倒的な違いをはっきりと感じていただけます。 2.肉料理・煮物・炒め物に最適な風味強化型オイル：料理の味の決め手として、また仕上げの一振りとして、一皿の完成度を劇的に高めます。 3.単なる調味料を超え、料理の格を上げるプレミアムな位置づけ：香りの奥深さを理解する日本の美食家層にふさわしい、こだわりのオイルです。		1.スモーキー&ディープな風味：強い焙煎によって完成されたスモーキーな香ばしさと、深い余韻を堪能いただけます。豊かな風味と重厚感があり、料理の仕上げに強烈な印象を残すのに最適です。 2.濃いめの味付け料理に：煮物、焼き物、肉料理など、香りの強い食材や調味料を使用する料理と見事に調和します。 3.韓国料理、仕上げの決め手：茹で野菜の和え物（ナムル）や生野菜の浅漬け（コッチョリ）など、韓国料理の味をより濃厚に締めくくりたい時におすすめです。 4.意外なデザートへの活用：乳製品ベースのデザートへのトッピングとして使用することで、独創的で奥行きのある風味を添えることができます。	

■ Product Picture

			
		Allergen (Specific Raw Materials)	

■ Company`s profile

Company`s Name	株式会社バンユダン		
Annual Sales	3億8,700万円（2025年度基準）	Numbers of Employees	23名（2025年度基準）
Name of Representative	SOHN Minjung		
Messages to Purchasers	<p>バンユダン（芳油堂）は1972年に創業し、2代にわたって受け継がれてきた50余年の焙煎ノウハウを持つプレミアム伝統油ブランドです。単に伝統を継承するだけでなく、科学的な分析と現代的な技術を加え、「正統（オーセンティック）」な価値を実現しています。単なる調味料を超え、料理の風味と構造を決定づける「油一滴の美学」を提案しており、特に「コク」を重視する日本の美食市場に最適化されたラインナップを揃えています。また、HACCP認証を通じて、グローバル基準に適合した安全で清潔な製品のみを生産しています。</p>		
Website Address	https://bangyudang.com/		
Company`s Address	〒12772	韓国正統ロースタリー 芳油堂（バンユダン）、京畿道広州市スレシルギル152	
Factory`s Address	〒12772	韓国正統ロースタリー 芳油堂（バンユダン）、京畿道広州市スレシルギル152	
Name of the Person in Charge	KIM Kwanhong		E-mail Address bangyudang@gmail.com
Phone Number	+82-31-713-1690		Fax Number +82-31-713-1690

■ Selling Points of the production process

独自技術 BGST: 50年のノウハウを科学化した「芳油堂（バンユダン）ゴソ・テクノロジー（BGST）」を通じて、遠赤外線ロースティング、香り損失防止急冷、酸化防止精製システムを運用しています。

遠赤外線ロースティングの効果: 光と熱を穀物の中心まで均一に伝え、抗酸化成分を高め、苦味を抑えることで、長期間にわたり新鮮で深い風味を維持します。

5重微細ろ過システム: 医療用フィルターを含む5段階のろ過工程により、沈殿物のない澄んだ透明感を実現し、長期保管時でも一定の味と香りを保証します。

カスタマイズ風味指数（BGSQ）: 焙煎度合いに応じて1～4段階に精密に分類されたラインナップにより、バイヤーや消費者の多様な料理スタイルに合わせた最適なオイルペアリングを提案します。

Pictures



遠赤外線ロースティング



酸化誘発成分低減精製フィルター



精製された油の瓶詰め

■ Information of Quality Assurance

Inspection of Products	<input checked="" type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	(If yes, please provide additional information about inspection) 韓国食薬処（MFDS）の基準に基づいた、定期的なベンゾピレン検査および脂肪酸栄養成分分析の実施。			
Hygiene Management	Prodction Process	HACCP認証基準に基づいた厳格な工程管理、および5重微細ろ過システムによる不純物の遮断。			
	Employees	定期的な衛生教育の履修および厳格な個人衛生規範（エアシャワー、消毒など）の遵守			
	Facilities and Equipments	遠赤外線ロースティング専用設備およびステンレス生産ラインの毎日殺菌・消毒管理			
Emergency Response	The Contact Points	The person in charge	PARK Taegoo	Phone number	+82-31-713-1690
	Documentation	緊急事態の発生時には、内部の品質担当者を中心に即時報告および対応体系を稼働させ、必要に応じて代表および関連部署が共同で対応します。			