

発酵名家 オンゴジップ

伝統の味を守り続けるたゆまぬ研究の結果、毎日の食卓をもっと健康的でおいしく。

昔から「ジャン(醬)」はあらゆる料理の基盤であり、韓国人の健康を支える代表的な食材です。

古来より受け継がれてきた深い味わいを実現しています。このように丹念に熟成されたオンゴジップのジャンは、健康に良く、市販されているどの製品よりも品質面で優れています。



맘즈万能 코추ジャン辛口

韓国の「おいしい辛さ」を味わってみたい方のための「K-ホットソース」
オンゴジップ伝統コチュジャンをベースに作った辛口のソース



- 容量: 95g
- 活用方法
- ・ディップ、炒め物、ビビンバなど韓国風料理に活用
- ・ビビンバ、ビビン麺などに万能ソースとして活用

맘즈万能 코추ジャンはちみつ風味

辛さが苦手な方のための「K-スウィートソース」
ほんのり甘く楽しめるマイルドコチュジャン
オンゴジップ伝統コチュジャンをベースにして、はちみつを加えたソース



追加の味付けは不要! オンゴジップ プルコギソース

韓国に行かなくても本場の美味しいプルコギ料理が家で簡単にできます!

梨とリンゴのピューレを使用し、まろやかで口に広がる深い甘みと旨味の特徴です。

20年間積み上げたオンゴジップのノウハウと、食品名人「イ・ギウオン」代表取締役の秘伝レシピから誕生した「自信が持てる万能プルコギソース」です。

- 容量: 250g
- 保存方法:
直射日光、高温多湿を避けて保存し、開封後は冷蔵庫で保管してください。
- 調理方法
- ・肉とよく混ぜて漬け込み、好みに合わせて野菜や果物を添えてください。
- ・最低30分以上、冷蔵庫で8時間以上漬けるとさらに美味しくなります。
(牛プルコギ鍋、きのこと鍋にも活用できます。)



おいしく焼いた焼肉にパンと野菜を一緒に添えて食べてもおいしいです。



2019 ソウルアワード
優秀商品受賞「魚醤」

17年間研究を重ねた極上の逸品！

海の深い旨味を閉じ込めた オンゴジップ魚醤

韓国の清浄地域である南海で獲れたカタクチイワシを2年以上発酵させて作った濃厚な旨味を誇る魚醤。ソウルアワードでも優秀商品として選ばれた名品です。

- 容量: 250ml
- 保存方法: 直射日光、高温多湿を避けて保存し、開封後は冷蔵庫で保管してください。
- 活用方法
 - ・煮物、炒め物、焼き物、揚げ物、ジョン(チヂミ) 各種ソースなどに活用
 - ・漬物などに最適
 - ・スープや鍋の旨味アップ仕上に最適



マムズ万能醤油

様々な料理に風味を加え、誰でも簡単に美味しさを引き出せる万能ソース。特に煮物料理に最適です。

- 容量: 250ml
- 保存方法: 直射日光、高温多湿を避けて保存し、開封後は冷蔵庫で保管してください。
- 活用方法
 - ・ビビンバ・煮物に風味を加える万能醤油
 - ・おかずやスープ料理などに幅広く活用
 - ・サラダドレッシングに加えてアレンジ可能



Onggojib Agricultural Association Corporation
34, Seowang-gil, Napo-myeon, Gunsan-si, Jeollabuk-do, Korea
TEL : +82-63-453-8877 | FAX : +82-63-453-4133
Cellphone : +82-10-5385-9928



Onggojib: Masters of Fermentation
Through relentless research in pursuit of traditional flavors, we are dedicated to enriching your healthy meals.



KOREAN FOODS
ONGGOJIB