

チェジュヒャン



済州の心をたっぷり込める
丸ごとにしりおろして作った100%リアル搾汁





CLEAN JEJU CLEAN BRAND

- 自然から価値を発見して健康な味を伝えること、
顧客との信頼を元で限りなく発展する故郷企業として
「チェジュヒャン」は**済州の爽やかをいっぱい込めて**
豊かで多様な自然そのままの製品を
開発・供給したいと思います。



— 愿景 Vision



コアコンピ
タンス強化



倫理経営



社会的責任



顧客満足

- 01 • 済州の綺麗な資源を使った高付加価値の商品化を育成
- 02 • みかんを使ったOne Source Multi Use産業を育成
- 03 • 済州の原料を使ったNFC(Not From concentrate)及び機能性飲み物の開発
- 04 • 原料の副産物を使ったバイオ素材を開発
- 05 • 農家、企業、顧客満足のベースを確保

— History

- 2020 食品安全国債標準(FSSC22000)認証
済州特別自治道優秀製品(JQ)認証
子ども嗜好食品認証(食品医薬品安全庁)
パウチ(stand pouch)生産ライン完成
- 2019 食品安全経営システム(ISO22000)認証
海外流通網の構築(香港、中国)
- 2018 国内流通網の構築(果菜加工品、果菜ジュース/飲み物)
- 2017 食品安全管理(HACCP)認証
- 2016 ビューレ生産ライン完成、
ジュース/飲み物生産ラインを完成



製品 Product ◆ ジュース / 飲み物



チェジュヒャンみかんハンラボンジュース /
プレミアムみかんハンラボンジュース **果菜ジュース**

済州の心をいっぱい込めた済州みかんとハンラボンを丸ごとすりおろして作った100%リアル搾汁
ビタミンA(β-carotene)、ビタミンB、ビタミンC、クエン酸、フラボノイド_hesperidin、アミノ酸などが豊富
水、人工色素、保存料、香料を無添加

#みかん #ハンラボン #100%搾汁
#the taste of jeju #refreshing taste

製品構成 130ml、220ml、330ml / pet、pouch



チェジュヒャンみかんチョネヒャンジュース /
プレミアムみかんチョネヒャンジュース **果菜ジュース**

済州の心をいっぱい込めた済州みかんとチョネヒャンを丸ごとすりおろして作った100%リアル搾汁
ビタミンA(β-carotene)、ビタミンB、ビタミンC、クエン酸、フラボノイド_hesperidin、アミノ酸などが豊富
水、人工色素、保存料、香料を無添加

#みかん #チョネヒャン #100%搾汁
#the taste of jeju #refreshing taste

製品構成 130ml、220ml、330ml / pet、pouch



済州ダムン青いみかん /
プレミアムチェジュヒャン青いみかん **果菜飲料**

済州の熱い日差しを浴びて育った
青々とした青いみかんを丸ごとすりおろして作った
ビタミンA、ビタミンB、ビタミンC、クエン酸、
フラボノイド_naringin、アミノ酸などが豊富



チェジュヒャンレッドビート青いみかん **果菜飲料**

新鮮な味そのまま自然の味そのまま
済州のレッドビートと青いみかんを丸ごとすりおろして作った
ビタミンA、ベタシアニン、繊維素、ビタミンC、
フラボノイド アミノ酸などが豊富

#レッドビート #青いみかん、#20% #100%搾汁

製品 Product 果菜加工品



みかん作汁液 果菜加工品

Tangerine Extracts

100% NFC 搾汁原料
自然そのままの味と香り
栄養成分破壊を最小化

原産地: 済州島

搾汁時期: 12月 ~ 2月

原料基準: 糖度_9brix以上 PH_3.3以上(酸度_1.0%以下)

製品構成 15kg、170kg / pail、drum



ハンラボン・チェネヒャン作汁液 果菜加工品

Hallabong · Chunhyehyang Extracts

100% NFC 搾汁原料
自然そのままの味と香り
栄養成分破壊を最小化

原産地: 済州島

搾汁時期: 12月 ~ 3月

原料基準: 糖度_10brix以上 PH_3.3以上(酸度_1.5%以下)

製品構成 15kg、150kg / pail、drum



みかん(青いみかん) 作汁液 果菜加工品

Green Tangerine Extracts

100% NFC 搾汁原料、自然そのままの味と香り
栄養成分破壊を最小化

原産地: 済州島

搾汁時期: 8月 ~ 9月

原料基準: 糖度_9brix以下 PH_3.3以下(酸度_1.0%以下)



ハンラボン・チョネヒャンピューレ 果菜加工品

Hallabong · Chunhyehyang puree

100% 純粋な生フルーツ、自然そのままの味と香り
no water、no perfume

原産地: 済州島

搾汁時期: 1月 ~ 3月

原料基準: puree 100%、60%

生産ライン

◆ 果菜加工品



01
原果移動 / 投入



02
洗浄



03
非可食部位を除去



04
剥皮



05
搾汁



06
殺菌 / 均質



07
充電



08
冷凍保管

◆ 果菜ジュース / 飲料



01
原果投入



02
攪拌



03
殺菌/均質



04
容器洗い / 充電



品質認証



濟州特別自治道優秀製品の品質認証



食品安全経営システム適格認証



子ども嗜好食品品質認証



食品安全管理認証基準の適用業者認証



FSSC 22000
食品安全システム認証



アクセス

濟州特別自治道ソギボ市トピオンゴンダン路107番ギル42

TEL 064.733.1022

FAX 064.733.1023

E-Mail jejuhyang1022@naver.com

@jejuhyang

@jejuhyang



ソギボ市トピオン工業団地

パウゼイン濟州
(Pause in jeju)



ガサントバン ●

グリーンファームパス ●