



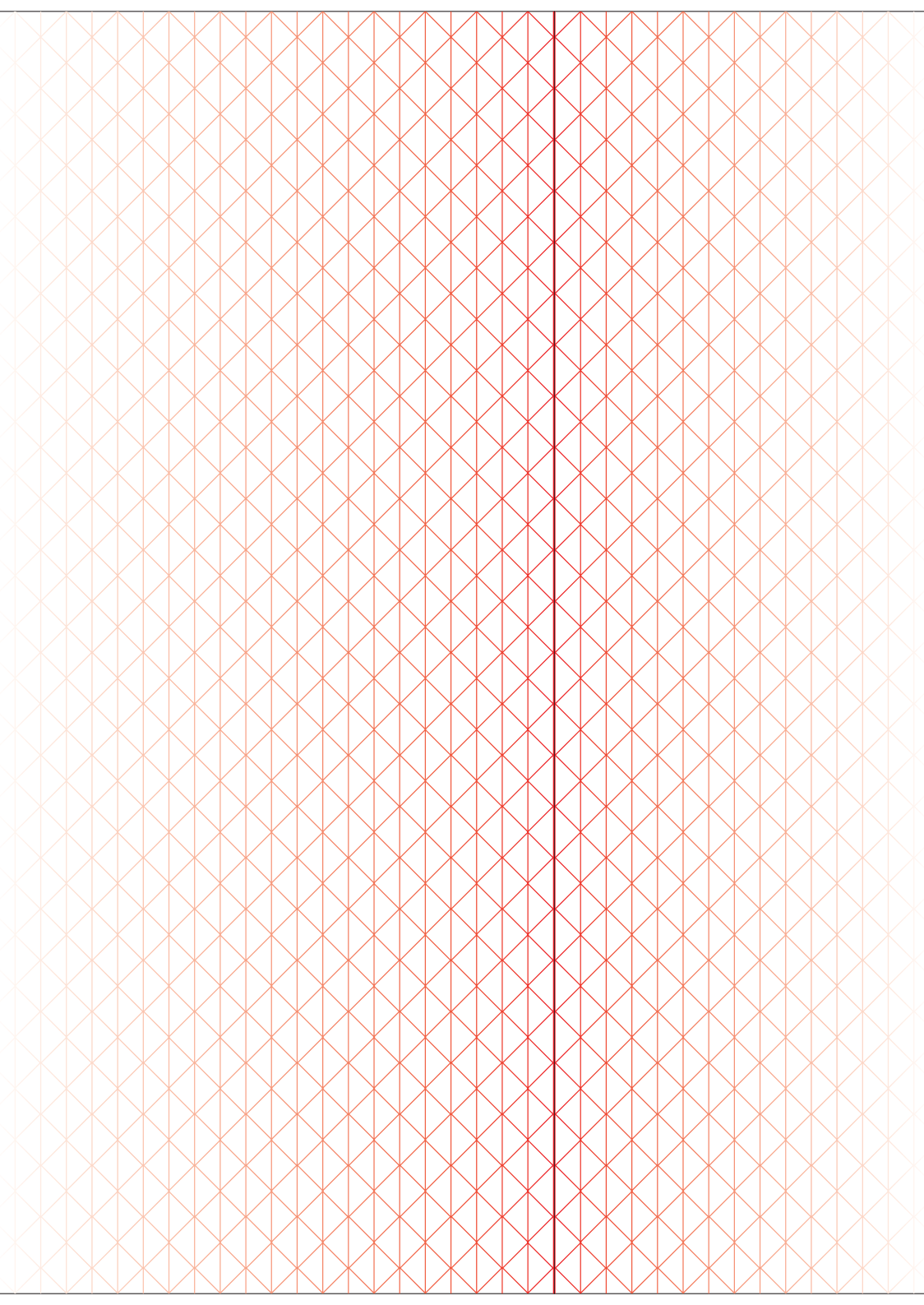
JAPAN PAVILION



JETRO
Japan External Trade Organization

SEOUL FOOD 2017

16 (Tue.) – 19 (Fri.) May 2017
Exhibition Hall 5, KINTEX, Korea



Japan

JETRO
Japan External Trade Organization



JAPAN

CONTENTS

전시장 안내		3
5B702	MARIN FOOD CO.,LTD.	4
5B703	NIKKOH CONFECTIONERY CO.,LTD.	5
5B704	SHIZUOKA INTERNATIONAL BUSINESS ASSOCIATION	6
5B704-1	S-CREATE	7
5B704-2	SHOUJI CO.,LTD.	8
5B704-3	SEIKO ENGINEERING CO.,LTD.	9
5B704-4	TAKAYANAGI SEICHA CO.,LTD.	10
5B706	NEEDS CO.,LTD.	11
5B707	SUWA OTSUYA HONKE SAKE BREWERY CO.,LTD.	12
5B708	KOBE MIZHO HONPO INC.	13
5B709	KEWPIE CORPORATION	14

EXHIBITOR LIST

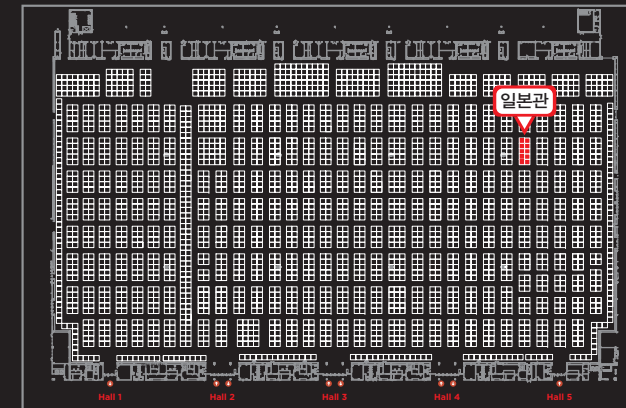
SEOUL FOOD 2017



▶ Booth map

5B704 SHIZUOKA INTERNATIONAL BUSINESS ASSOCIATION	5B706 NEEDS CO.,LTD.
	5B707 SUWA OTSUYA HONKE SAKE BREWERY CO.,LTD.
5B703 NIKKOH CONFECTIONERY CO.,LTD.	5B708 KOBE MIZHO HONPO INC.
5B702 MARIN FOOD CO.,LTD.	5B709 KEWPIE CORPORATION
5B701 JETRO (JAPAN PAVILION SECRETARIAT)	

▶ KINTEX 전시장 안내 (제 1전시장)



5B702

MARIN FOOD CO.,LTD.

マリンフード株式会社

일본 오리지널 상품인 캔디치즈를 오사카와 시가현의 자사 공장에서 제조하고 있으며 시가현 공장은 해외에서도 보기 드문 훈제버터의 공장식 생산에 성공했습니다. 대만, 홍콩, 태국 등지에 컨테이너 단위로 수출하고 있습니다.

▶ Exhibits Item



캔디치즈 130g

치즈 본연의 진한 맛이 살아 있습니다. 간식, 안주용으로 그만인 간편한 다용도 캔디치즈입니다.

베이비치즈

치즈 본연의 진한 맛이 살아 있습니다. 간식, 안주용으로 그만인 간편한 베이비치즈입니다.

훈제버터 7g×8개입

버터를 사과나무 칩으로 훈제한 독특한 상품입니다. 버터와 훈제의 향을 즐길 수 있습니다.

Address 9TH FLOOR, PREMIERE KAIGAN BLDG.,
2-6, 2CHOME, KAIGAN, MINATO-KU,
TOKYO, 105-0022 JAPAN

URL <http://www.marinfood.co.jp/>
E-mail kokusai-t@marinfood.co.jp
Contact Asami KODAMA

5B703

NIKKOH CONFECTIONERY CO.,LTD.

株式会社ニッコー

63년 전통의 과자 제조 및 판매업체입니다. 오랜 세월 축적한 경험을 통해 타사는 흉내낼 수 없는 제조법 등을 보유하고 있습니다. 자사 NB상품은 물론 조건이 맞을 경우 고객 니즈에 맞춘 PB상품화도 가능합니다.

▶ Exhibits Item



아몬드 말차 초코

아이치현 니시오산 말차를 사용한 성인 취향의 초콜릿입니다.

아몬드 치즈 초코

세 종류의 치즈를 사용하여 양주 등에 어울리도록 제작된 제품입니다.

마모

초콜릿과 비스킷이 맛있게 어우러져 있습니다.

Address 41, NAKA, YAMAZAKI-CHO,
KAKAMIGAHARA-CITY, GIFU,
504-0014 JAPAN

URL <http://nikkoh-web.com>
E-mail noda@nikkoh-web.co.jp
Contact Kazuhiro NODA

5B704

SHIZUOKA INTERNATIONAL BUSINESS ASSOCIATION (SIBA)

公益社団法人静岡県国際経済振興会

▶ SIBA 단체 소개

SIBA(시즈오카현 국제경제진흥회)는 국제 비즈니스를 추진하고자 하는 시즈오카현 기업을 대상으로 컨설팅, 해외거래 세미나, 워크숍, 전시회, 해외 비즈니스투어 등 다양한 지원을 실시하고 있습니다.

이번 SEOUL FOOD 2017 재팬 파빌리온에는 SIBA의 지원 하에 시즈오카현의 주식회사 S-CREATE, 주식회사 SHOUJI, 세이코 엔지니어링 주식회사, 주식회사 다카야나기 세이차 등 4개사가 출전합니다.



Seoul office 6TH FLOOR, THE EXCHANGE SEOUL, 21, MUGYO-RO, JUNG-GU, SEOUL, KOREA
Tel 02-777-1835
URL <http://shizuokaseoul.com/>
E-mail shizuoka@shizuokaseoul.com
Contact Yasushi NOHARA

5B704
-1

S-CREATE

株式会社エスクリエイト

시즈오카현을 중심으로 일본의 지역 명물을 의인화한 캐릭터를 통해 일본 음식을 세계에 알리는 <모에쇼쿠 프로젝트>를 운영하고 있습니다. 시즈오카현 60개사 이상의 캐릭터를 제작했으며 시즈오카의 특산품을 판매하고 있습니다. 차, 후리카케, 차아메, 와사비, 스프 등 한국 시장의 수요에도 대응 가능합니다.

▶ Exhibits Item



하마마쓰 이에야스짱 곤가리파이

시즈오카 지역에서 오랜 기간 사랑 받아온 산리쓰제과의 곤가리파이는 바삭바삭한 식감과 과하지 않은 달콤함으로 인기를 모으고 있습니다. 유통기한 최장 3년.

사쿠라에비 후리카케

바다의 보석으로 불릴 만큼 아름답고 매우 희귀한 스루가만의 특산물 사쿠라에비(벚꽃새우)가 풍부하게 사용되었습니다. 말린 사쿠라에비가 통채로 들어가 풍미가 강하게 살아 있습니다.

Address 1-7-9, TSUJI, SHIMIZU-KU, SHIZUOKA-CITY, SHIZUOKA, 424-0806 JAPAN
URL <http://s-cre.com>
E-mail masaaki@s-cre.com
Contact Masaaki ISHIKAWA
Tel +81 (54) 361-3311
Seoul office 카쿠토미티엔씨
URL <http://s-cre.com>
Address 서울시 중구 회현동 2가 87 쌍용남산플래티넘 217
E-mail kakutomitnc@gmail.com
Tel 02-2038-3137
Contact 한형철

5B704
-2

SHOUJI CO.,LTD. 株式会社SHOUJI

당사는 45년 전통의 건설회사 소지건설에서 독립한 회사로, 지역 농가와 그룹사가 연계하여 돼지감자 재배, 로컬식재를 사용한 가공식품의 제조 및 판매 사업을 전개하고 있습니다.

▶ Exhibits Item



매실 후리카케

3단계 블렌딩한 스루가만의 천일염과 풍미가 살아 있는 매실, 김이 조화를 이루고 있습니다. 뿌려 드시거나 주먹밥 재료로 사용할 수 있는 다용도 후리카케입니다.

와사비 후리카케

3단계 블렌딩한 스루가만의 천일염과 풍미가 살아 있는 와사비가 조화를 이루고 있습니다. 뿌려 드시거나 주먹밥 재료로 사용할 수 있는 다용도 후리카케입니다.

정어리 깨소금

스루가만의 소금과 정어리로 제조된 맛소금입니다.

Address 226-1, KARUIZAWA, KANNAMI-CHO, TAGATA-GUN, SHIZUOKA, 419-0103 JAPAN
Tel +81 (55) 974-3154

URL <http://www.syouji.co.jp>
E-mail shouji_r.s@hotmail.com
Contact Kiyomi YOSHIDA

5B704
-3

SEIKO ENGINEERING CO.,LTD. 西光エンジニアリング株式会社

특새산업인 배전기, 건조기 등 전용기계를 생산하는 개발형 기업입니다. 당사 개발 배전장치는 이토엔의 보리차, 아사히음료의 심육차 제조에 사용되고 있습니다. 무첨가 드라이푸드를 제조하는 마이크로파 감압 건조기를 세계 최초로 실용화했습니다.

▶ Exhibits Item



무첨가 드라이푸드

마이크로파 감압건조기를 사용해 무첨가, 저온, 단시간에 제조한 딸기, 토마토입니다.

건조 모즈쿠

염장하지 않은 오키나와산 모즈쿠를 건조한 제품입니다.

마이크로파 감압건조

끓는점이 세포 변질 온도 이하인 감압 상태를 유지하며 건조하여 단시간에 재료를 손상시키지 않고 건조할 수 있습니다.

Address 3-30-23, TAKAYANAGI, FUJIEDA-CITY, SHIZUOKA, 426-0041 JAPAN
Tel +81 (54) 636-0311

URL <http://www.seikoeng.jp/>
E-mail oka@seikoeng.jp
Contact Kuniyasu OKAMURA

5B704
-4

TAKAYANAGI SEICHA CO.,LTD. 株式会社高柳製茶

1902년 창업 이래 시즈오카현 마키노하라시에서 녹차를 제조하고 있습니다. 녹차가 들어간 쿠키, 쌀가루와 녹차로 만든 다쿠아즈 등이 인기를 얻어 현재 연간 25만 개를 판매하고 있습니다. 녹차드링크 등 시대를 선도하는 상품 개발을 위해 노력하고 있습니다.

▶ Exhibits Item



마키노하라차 펫보틀

마키노하라 가부세차를 와인처럼 아름다운 색으로 우려낸 차의 산뜻함과 달콤함이 입 안 가득 퍼집니다.

차쓰부다쿠아즈(말차)

잘게 자른 찻잎을 쌀가루 반죽에 넣어 구운 머랭 사이에 시즈오카산 말차크림을 바른 샌드. 바삭하면서도 부드럽고 쫄깃한 식감이 특징이며 달콤함 속에서 퍼지는 말차의 씹살한 맛 적절히 조화를 이루고 있습니다.

차쓰부다쿠아즈(딸기)

잘게 자른 찻잎을 쌀가루 반죽에 넣어 구운 머랭 사이에 시즈오카산 딸기 크림을 바른 샌드. 바삭하면서도 부드럽고 쫄깃한 식감이 특징이며 딸기의 산뜻한 단맛이 입 안 가득 퍼집니다.

Address 2301-4 KATSUTA, MAKINOHARA-CITY, SHIZUOKA, 421-0406 JAPAN
URL <http://www.makinohara-cha.com>
E-mail hironobu.t@makinohara-cha.com
Tel +81 (54) 827-2324
Contact Hironobu TAKAYANAGI

5B706

NEEDS CO.,LTD. 株式会社ニーズ

당사는 일본 가가와현 마루가메시에 본사를 두고 지방 특산물 등 식품 도매업을 비롯하여 부채/캘린더 제작, 잡화 기획/판매 등을 주사업으로 하고 있으며 90% 이상의 상품을 일본 국내에서 제조하고 있습니다.

▶ Exhibits Item



쇼유마메

쇼유마메(일본식 콩자반)는 가가와현의 향토 음식으로 설탕과 간장으로 만든 베이스 소스에 볶은 누에콩을 절인 소박한 맛으로 인기가 높습니다.

우동(건면)

전용 밀가루를 정성껏 반죽해 숙성시킨 면입니다. 탱탱한 식감과 쫄깃한 탄력이 특징입니다.

간장

조리에 필요한 일반 간장부터 우동, 사시미 등에 필요한 요리용 간장까지 다양한 간장이 준비되어 있습니다.

Address 244-1, KO, KAWANISHICHO MINAMI, MARUGAME-CITY, KAGAWA, 763-0092 JAPAN
URL <http://www.needs5050.com/>
E-mail needs@dream.jp
Tel +81 (877) 58-6767
Contact Koji HOSOTANI

5B707

SUWA OTSUYA HONKE SAKE BREWERY Co.,LTD.

諏訪大津屋本家酒造株式会社

당사는 진정한 사케의 맛을 일상 속 가까운 곳에서 전하는 술을 만들기 위해 노력하고 있습니다. 현재 사케는 일반적인 분류법에 따라 긴조슈, 준마이슈, 혼조조슈로 나뉩니다. 저희의 목표는 어느 분류법에 따른 어느 주종이든 맛있는 술을 만드는 것입니다. 양조의 기본을 연마하고 양조장의 수준을 높이기 위해 노력하며 양조의 정신과 기술을 매일 마시는 친근한 술 속에 녹여낼 수 있을 때 비로소 진정으로 맛있는 사케를 만들 수 있다고 자부합니다. 당사만의 개성적인 양조에도 정성을 쏟고 있습니다. 술에 대한 취향은 제각각이기 때문에, 누구도 싫어하지 않는 술을 만들려고 하면 적당한 맛의 개성 없는 술이 되어버리고 맙니다. 술의 개성은 물, 쌀, 장인의 기술로 결정됩니다. 즉 지역의 개성이 곧 양조장의 개성이 되는 것입니다. 양조 장인이 물과 쌀의 장점을 끌어내기 위해 노력한 결과, 당사만의 개성을 담은 훌륭한 술이 탄생했습니다. 고객이 맛있지만 다른 술과는 다르다고 느끼실 수 있도록, 매일 마셔도 질리지 않는다고 느끼실 수 있도록 노력하고 있습니다.

▶ Exhibits Item



금상수상주

고급스러운 향과 감칠맛이 풍부한 단맛과 깔끔한 뒷맛을 자랑합니다



다이긴조 셋슈

나가노현의 미야마니시키 쌀을 사용하여 부드러운 감칠맛이 입속으로 퍼집니다



준마이슈

나가노현 미야마니시키 쌀을 사용하여 입맛을 돋우는 달콤함과 감칠맛이 특징으로 데워 드셔도 좋은 술입니다

Address 2998, CHINO, CHINO-CITY, NAGANO,
391-0001 JAPAN

URL <http://www.shopdaiya.jp/>

E-mail daiyaltd@po.lcv.ne.jp

Tel +81 (266) 72-2118

Contact Madoka TODA/Osamu
TSUKAHARA

5B708

KOBE MIZHO HONPO INC. 神戸瑞穂本舗株式会社

당사는 불가능을 가능으로 만들기 위해 매일 연구를 거듭하여 누구도 성공하지 못한 신제품 개발을 위해 노력하고 있습니다. 당사는 <고객만족도 추구>, <상시 개선·상시 개혁>, <안심·안전·신뢰>를 모토로 전사원이 매진하고 있습니다.

▶ Exhibits Item



냉동 모찌모찌 생면파스타[스파게티]

듀럼밀 세몰리나 밀가루만으로 제조된 냉동 생면파스타는 냉동 상태에서 끓는 물에 넣어 5초, 전자렌지에서 1분만에 익힐 수 있습니다. 경이적인 조리 시간 단축으로 조리 과정 개선에 매우 효과적일 뿐 아니라 장기 보존이 가능해 파기에 의한 손실을 줄이고 상품 관리에 유리하다는 이점이 있습니다. 형태 또한 장기간 유지되므로 케이터링, 뷔페, 가니쉬 등으로 사용하기에 최적의 상품입니다.

Address 2F, 14-8 IKEGAMI, NISHI-KU,
KOBE-CITY, HYOGO, 651-2111 JAPAN

Tel +81 (78) 978-1137



냉동 모찌모찌 생면파스타[링귀네]

듀럼밀 세몰리나 밀가루만으로 제조된 냉동 생면파스타는 냉동 상태에서 끓는 물에 넣어 5초, 또는 전자렌지에서 1분만에 익힐 수 있습니다. 경이적인 조리 시간 단축으로 조리 과정 개선에 매우 효과적일 뿐 아니라 장기 보존이 가능해 파기에 의한 손실을 줄일 수 있습니다. 부피가 작아 냉동고 보관이 보다 편리했습니다. 형태 또한 장기간 유지되므로 케이터링, 뷔페, 가니쉬 등으로 사용하기에 최적의 상품입니다.

URL <http://www.kobe-mizho.co.jp>

E-mail fujiwara@kobe-mizho.co.jp

Contact Emiko FUJIWARA



냉동 모찌모찌 생면파스타[스파게티]

당사 제품은 타사는 흉내낼 수 없는 독자적인 제조법으로 만들어진 오리지널 제품입니다. 제조 효율이 뛰어난 기리다시제법으로 제조된 듀럼밀 세몰리나 100% 생면 파스타는 일본에서도 당사가 유일하게 생산하고 있으며 대폭적인 비용 절감에 성공했습니다. 듀럼밀 세몰리나 밀가루만으로 제조된 냉동 생면파스타는 냉동상태에서도 끓는 물에 넣어 약 2분만에 익힐 수 있습니다. 경이적인 조리 시간 단축으로 조리 과정 개선에 매우 효과적일 뿐 아니라 장기 보존이 가능해 파기에 의한 손실을 줄일 수 있습니다. 부피가 작아 냉동고 보관이 보다 편리했습니다. 형태 또한 장기간 유지되므로 케이터링, 뷔페, 가니쉬 등으로 사용하기에 최적의 상품입니다.

5B709

KEWPIE CORPORATION

キユーピー株式会社

1919년 창업한 큐피는 일본에서 마요네즈와 잼을 최초로 제조한 기업입니다. 현재는 일본의 대형 그룹사로 발전하여 조미료, 가공식품, 계란, 파인케미컬, 물류시스템 등 5개 사업을 전개하고 있습니다. 일본뿐 아니라 중국, 미국, 태국, 말레이시아, 베트남, 인도네시아, 폴란드, 네덜란드 등에 거점을 두고 있습니다. 또한 해외 30개국 이상에 일본산 큐피 상품을 수출 및 판매하고 있습니다. 창업 이래 <좋은 상품은 좋은 원료에서만 탄생한다>는 장인정신을 견지하며 파이오니아 정신을 모토로 삼고 진심을 담아 상품을 개발/제조하고 있습니다. 국내외 고객들로부터 높은 신뢰를 얻기 위해 노력하고 있습니다.

▶ Exhibits Item



큐피 마요네즈

창업 91주년의 역사를 가진 큐피 마요네즈는 일본에서 가장 많이 팔리는 마요네즈이자 큐피주식회사의 대표상품입니다. 계란 노른자위만을 사용하여 진하고 깊은 맛이 풍부하게 살아 있는 것이 특징입니다. 샐러드, 샌드위치, 초밥 등 다양한 요리에 활용할 수 있습니다. 다른 소스와 혼합하여 오리지널 소스를 만들 수 있습니다.

큐피 참깨 드레싱

일본에서 가장 많이 팔리는 드레싱입니다. 강하게 볶아 갓 뺀 참깨의 풍부한 향과 풍미가 인상적인 제품으로 어떤 메뉴든 맛있게 변신시켜 줍니다. MSG를 사용하지 않아 더욱 건강합니다. 용도가 다양하여 샐러드는 물론 사브사브용 디핑 소스, 냉면이나 만두의 베이스 소스으로도 활용 가능합니다.

큐피 와사비 드레싱

일본의 맛을 대표하는 드레싱으로 해외에서 높은 인기를 얻고 있습니다. 와사비의 매콤함에 김의 풍미가 더해져 입맛을 돋워줍니다. 용도가 다양하여 샐러드는 물론 사브사브용 디핑 소스, 냉면이나 만두의 베이스 소스으로도 활용 가능합니다.

Address 1-4-3, SHIBUYA, SHIBUYA-KU, TOKYO, 150-0002 JAPAN

Tel +81 (3) 3486-3059

URL <http://www.kewpie.co.jp/>

E-mail houchou@kewpie.co.jp

Contact Peng ZHANG

JAPAN EXTERNAL TRADE ORGANIZATION

일본 무역 진흥에 관련된 사업을 종합적, 효율적으로 실시하며, 아시아 지역 등의 경제 및 그와 관련된 제반 사항에 대해 기초적·종합적 조사, 연구를 수행합니다. 또한 무역 확대 및 경제협력 촉진에 기여하는 업무를 수행합니다.

국내(일본) 및 해외 사무소 :

본부(도쿄), 오사카 본부, 아시아경제연구소, 무역정보 센터 43개 사무소 55개국 74개 사무소 (2017년 4월 현재)



일본과의 비즈니스, 제트로 서울사무소를 활용하세요!

한국에는 1967년에 서울 사무소가 개설되어 한일간의 균형있는 경제 교류(무역/투자/기술)확대를 위해서 일하고 있습니다

- ▶ 한일간의 투자교류를 증진하기 위한 "투자상담서비스" 제공
- ▶ 일본과의 비즈니스 증진을 위한 "전시회·상당회" 등의 개최
- ▶ 한국경제에 관한 이해증진을 위한 경제동향 조사 및 수탁조사
- ▶ 일본 관련 비즈니스 정보를 제공
- ▶ 지적재산권 관련 업무를 수행

JETRO SEOUL

오시는 길



Address: 3RD FLOOR, YOUNG POONG BLDG., 41, CHEONGGYEcheon-ro, JONGNO-GU, SEOUL, 03188, KOREA

TEL: 02-739-8657 **FAX:** 02-739-4658

URL: www.jetro.go.jp/korea