



カップシュラン、  
カップ一杯で楽しむ完璧な韓国料理

単純に見えますが、小さなディテールまで一つ一つ細かく考慮して作りました。

誰でも簡単に便利に!  
解凍する必要なく電子レンジに温めるだけで  
美味しい韓国料理を  
家で簡単に楽しむことができます。

韓国の高級韓定食コース料理  
レストランのレシピ  
そのまま調理しました。

環境に優しい紙パッケージで包装、  
紙コップをそのまま電子レンジ容器で  
使用することができます。

冷凍した後、電子レンジに入れた時に  
材料本来の味と香りが生きるように  
フードテクノロジーを適用しました。



韓国の精進料理の調理法を応用した  
健康で美味しく、完璧なビーガン料理。  
一切、保存剤や人工色素などは使用しておりません。

HACCP、FSSC22000、ベジタリアン認証完了。  
綺麗で信頼できる製造施設で製造いたしました。



컵슐랭  
CUPCHELIN

# コチュジャンビンバ

一番代表的なビンバスタイルはコチュジャンソースが入ったビンバです。次の材料3つが全て1カップに入っています。： 韓国伝統の釜で炊いたご飯の食感そのままを生かしたもちもちの白米、韓国高級レストランのレシピ通りに調理された3種類のナムルのトッピング、当社シグニチャー手作りコチュジャンビンソース



正味重量:

**250 g**

賞味期限:

**24 か月**

保管方法:

**-18°C 冷凍保管**

包装:

**24 個入り / カートンボックス**

## 原材料:

米、精製水、ほうれん草、コチュジャン、人参、エリンギ、ソース、大豆油、ニンニク、水あめ、玉ねぎ、砂糖、ごま油、加工塩

\*お米の含量30%未満であり、輸入時に税金負担が大きくありません。



## お召し上がり:

表面のビニールを外して、解凍せずに冷凍状態のまま紙容器ごと電子レンジに入れて4分30秒間温めてください。白ごはんと野菜トッピングそしてソースを満遍なく混ぜてからお召し上がりください。



# カンテンジャンビンバ

(韓国みそのビンバ)

このビンバは、コチュジャンビンバと並んで最も代表的なビンバの一つである味噌ソースが入ったビンバです。味は辛くなく、やや塩気があって香ばしい味で伝統的な味噌特有の香りがあります。次の3つの材料が全て1カップの中に入っています。：韓国伝統釜飯の食感を生かしたもちもちの白米、韓国高級レストランのレシピ通りに調理された3種類のナムルのトッピング、当社の家庭用テンジャン(味噌)ソース



正味重量:

**250 g**

賞味期限:

**24 か月**

保管方法:

**-18°C 冷凍保管**

包装:

**24 個入り / カートンボックス**

## 原材料:

米、精製水、ほうれん草、にんじん、ソース、大豆油、エリンギ、テンジャン(韓国伝統味噌)、水あめ、ニンニク、玉ねぎ、加工塩、砂糖、ごま油、MSG  
\*お米の含量30%未満であり、輸入時に税金負担が大きくありません。

## お召し上がり:

表面のビニールを外して、解凍せずに冷凍状態のまま紙容器ごと電子レンジに入れて4分30秒間温めてください。白ごはんと野菜トッピングそしてソースを満遍なく混ぜてからお召し上がりください。



# 伝統チャプチェ

韓国の宴会で最も代表的な麺料理であるチャプチェです。100%ビーガンチャプチェは、一日中置いても麺が伸びずにコシがあり、中まで均一に味がよく染み込んでいるのが特徴です。当社の最も人気のある製品のひとつで、中東地域のHALAL認証を受けた製品です。

正味重量:

**250 g**

賞味期限:

**24** か月

保管方法:

**-18°C** 冷凍保管

包装:

**24** 個入り / カートンボックス



## 原材料:

春雨、精製水、ほうれん草、玉ねぎ、黒糖、しょうゆ、大豆油、ニンニク、キクラゲ、ごま油、加工塩、いりごま、Disodium 5'-ribose nucleotide (香味増進剤)、黒コショウ粉



## お召し上がり:

お召し上がり方法: 表面のビニールを外して、解凍せずに冷凍状態そのまま紙容器ごと電子レンジに入れて4分30秒~5分間温めてください。麺とトッピングと共にお召し上がりください。



# 会社紹介

ナンドエコッは30年韓定食の飲食店(高級韓食コース料理飲食店)を運営したシェフであり、韓食料理研究家でもあるジョン・ミジャ代表が設立した韓食のレトルト製造社として大韓民国の仁川に位置しております。主な生産商品は高級手作りおかず、モドゥムジョン(チヂミ盛り合わせ)、チャプチェのような韓定食コースを構成する全ての韓食おかずと料理のレトルト食品(Ready Meal)で時代に合わせて新しい経験を提供することが出来る製品を作ろうと苦心し、ご紹介しております。特に家で食べる家庭料理の自然で深い味わいを再現したレトルト食品を作るのに優れた会社と評価を受けております。

現在、ナンドエコッは様々なおかずとReady-Mealをオン・オフラインで供給しております。一番愛される伝統料理であるビビンバとチャプチェから手作りの風味を生かした様々なおかずとホームメイトスタイルのチジミまで様々な製品を直接生産しております。

## 商品カテゴリー

おかず:

- ナムル(ヤンニョム野菜炒め又は和え物):チナムル、ワラビのナムル、ほうれん草のナムル、桔梗のナムル、エホバクのナムル、えごまの大根ナムル
- 煮物(ヤンニョムで煮たおかず):ひよこ豆ジャバン、エゴマ葉蒸し
- 炒め物:エゴマ油の熟成キムチ炒め、じゃがいもの千切り炒め、エリンギ炒め、エホバク炒め、ナッツちりめんじゃこの炒め、コチュジャンちりめんじゃこの炒め、ごぼうチャプチェ、しいたけとブロッコリーの炒め物、焼いたオムク炒め

メイン料理:

ヤンニョムケジャン、カンジャンケジャン、ヤンニョムセウジャン、てりやきソースの穴子焼きセット、コチュジャンのヤンニョムソースの穴子焼きセット、麦熟成の干しエイシモチ、焼きサバ、チャプチェ、チャプチェのチャーハン

チジミ:

エホバクチジミ、ジャガイモの細切りチジミ、緑豆チジミ、キムチチジミ、しいたけチジミ、串チジミ、ユクジョン、トングランテンチジミ、えごまチジミ、





もう少し詳しい情報をお望みであれば、下記の連絡先にご連絡をお願いします。  
おかずから韓国式のチジミと料理までナンドエコッだけの様々な  
韓食のレトルト商品にご覧ください。



+82-32-563-7965



+82-32-563-7965



ndflowerfish@gmail.com



www.hansiknamdo-en.com