


1. 企業概要






| | | | |
|--------------|---|------|--------|
| 企業名 (設立日) | (株) ニューボーン (20.04.03) | 代表者名 | イ・シンソン |
| 住所 | 765 Gokhyeon-ro, Mohyeon-eup, Cheoin-gu, Yongin-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea | | |
| URL | http://new-born.co.kr/# | | |
| 事業内容 | 水産物の乾燥および塩漬け製品製造業 | | |

2. 製品名：ヨンドウドンおばあさんチュクミ炒め

3. 製品概要及び特徴

| | |
|--|--|
|  |  <ul style="list-style-type: none"> ・韓国の有名なチェーン店「ヨンドウドンおばあさんチュクミ炒め」の特製タレの深みのあるすっきりとした辛さを、自宅で味える ・量と味に対する高満足度レビュー多数！ ・-18℃以下で冷凍保存 / 内容量 400g ・安全管理認証(HACCP)取得 ・簡単なおつまみやご飯のおかずとして十分な一パック |
| <p>＜ヨンドウドンおばあさんチュクミ炒め＞</p> | |

| | |
|---|---|
|  | <p>チュクミ含有量 81%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大きなチュクミのみを使用しているため、弾力があり美味しい ・最適な水分除去プロセスにより肉質のしっとり感が楽しめる ➡そのため、特別な副材料なしでチュクミのみが使用されており、好みに応じて野菜やトッピングを追加して調理することができる！ |
| <p>＜チュクミ含有量 81%＞</p> | |

| | | |
|--|--|---|
| <p>①</p>  | <p>②</p>  | <p>①チュクミをフライパンに入れ、②中火で4～5分間焦げないように炒めてください。</p> <p>③ある程度炒めると、ぷっくりと膨らんできます。その時、好みに応じて青ねぎやもやしを加えて一緒に炒めてください。</p> <p>④野菜を加えた後、約2～3分さらに煮込み、おいしく召し上がってください。</p> <div data-bbox="767 472 1094 734">  </div> <p>※最後に、残ったソースでご飯を炒め、ゴマ油と海苔を振りかけてお召し上がりください。</p> |
| <p>③</p>  | <p>④</p>  | |

＜作り方の紹介＞

4. 当社技術の強み

- － 水一滴も混ぜていない秘伝のタレで、すっきりとした辛さが特徴
- － キャンプ場でも便利に調理できるミールキット製品

5. 海外での実績:

- － 実績無し