


1. 企業概要





企業名 (設立日)	(株)考える人たち (19.10.01)	代表者名	キム・ソンジョン
住所	219, 15 Suji-ro 489beon-gil, Suji-gu, Yongin-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea		
URL	https://smartstore.naver.com/theblacktable		
事業内容	食品加工/製造業		

2. 製品名: トッポッキ ミールキット製品 “キングジョン トッポッキ”

3. 製品概要及び特徴

	<p>・キングジョン トッポッキ</p> <p>ブランド名「キングジョン」は、「王様/King」を意味する「キング」と、「認める」を意味する「ジョン」を組み合わせたもの。この名前は、王様のように優れた品質と、認められる味や信頼性を象徴している。</p> <p> 4.9/5</p> <p>韓国の大手検索エンジン「Naver」が提供する大規模なオンラインショッピングプラットフォーム<ネイバースマートストア>での総評点 4.9/5 !</p>
<p><トッポッキ ミールキット製品 “キングジョン トッポッキ”></p>	

	<ul style="list-style-type: none"> ・2人で食べても十分な量(餅 300g、おでん 100g、ソース 130g) ・ハイクオリティの材料:小麦粉 98%の高級餅(割れない)、おでん(小麦粉不使用の高級練り物 83%)、2年以上かけて開発した特製ソース ・簡単調理:水 200g に全ての材料を入れて煮込むだけで完成
<p><パッケージと材料></p>	

<p>①</p> 	<p>①餅を冷たい水で洗い、水気を切ります。</p>
<p>②</p> 	<p>②鍋に水 200ml を入れ、沸騰させます。</p>
<p>③</p> 	<p>③水が沸騰し始めたら、餅とおでん、ソースを加え、強火でさらに煮ます。</p>
<p>④</p> 	<p>④餅が膨らむまで煮た後、1～2 分程度、弱火でさらに煮詰めます。</p> <p>※餅が鍋の底にくっつかないようによくかき混ぜてください。</p> <p>※お好みに応じて、麺、チーズ、刻んだニンニク、卵、ネギ、ゴマ、ベーコン、ソーセージ、揚げ物などを加えて楽しむと、さらに美味しくなります。</p>
<p>＜作り方の紹介＞</p>	

4. 当社技術の強み

- － ソース、おでん、餅を製造している各工場は、HACCP 認証を取得
- － 各種メディアや YouTube で評価された韓国の大人気店「コンテナピープル」のトッポッキがアップグレードされ、「キングジョン トッポッキ」として再登場
- － 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:

- － アメリカとニュージーランドで、オンラインおよびオフラインで販売中