

## 1. 企業概要

企業名 (設立日)	㈱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	<a href="https://smartstore.naver.com/theblacktable">https://smartstore.naver.com/theblacktable</a>		
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>・<b>キングジョン トッポッキ</b> 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> <b>4.9/5</b></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>
--	--

〈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>・2人で食べても十分な量(餅 300g、おでん 100g、ソース 130g)</p> <p>・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</p> <p>・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〉

①	②	<p>①餅を冷たい水で洗い、水気を切ります。</p> <p>②鍋に水 200ml を入れ、沸騰させます。</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せてください。</p> <p>※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、さらに美味しいになります。</p>
③	④	
		
		

#### 〈作り方の紹介〉

#### 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