

1. 企業概要

企業名 (設立日)	ヨンドンシーフード株式会社 (2004)	代表者名	チェ・ビョンフン CHOI BYOUNGHUN
住所	163, Yangji-ro, Onam-eup, Namyangju-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea		
URL	https://jp.ydseafood.co.kr/		
事業内容	厳選された水産物を活用し、付加価値の高い加工食品を企画・製造。 国内外への販売・輸出		

2. 製品名： ガンジャンゲジャン、ピリ辛イダコ炒め等

3. 製品概要及び特徴





原材料加工ライン
原材料加工で清潔さを保ち、信頼して食べられる安全な食品のために絶えず全力を尽くしています。



原料および食品保管倉庫1
最適な温度が人工知能センサーによって保たれます。



微生物実験



自動密封機
自動化装置で生産性を高め、競争力のある単価を提示します。



回転包装機



金属探知機
異物に対する徹底した管理を行い、食品の安全を二重に保障します。

<食品安全方針>



〈製品種類〉



〈ピリ辛イダコ炒め・韓国風漬け料理〉

4. 会社紹介

2004 年設立以来、「正しい食」を理念に、高品質な水産加工食品を提供し、現在は研究開発と特許技術を基にグローバル市場へ展開しています。

5. 当社技術の強み

- ❶ 冷凍水産物加工：八宝海鮮炒め、海鮮サムギョプサル炒め、タコ炒めなど、多様な炒め 物商品を製造・供給
- ❷ HMR(ミールキット)および即席食品
電子レンジ調理対応のトマトムール貝炒め、ハワイアンシュリンプ、ヤンニョムワタリ ガニ、漬けサーモンなど、即食タイプの製品を展開
- ❸ 製造拠点：南楊州市に自社ビルと最新設備を備えた生産ラインを保有
- ❹ HACCP および FSSC22000 の国際基準に基づき、企業附設研究所による微生物試験・理化学検査など、科学的な品質管理体制を導入
- ❺ 国内外特許と出願を多数保有

6. 海外での実績：

- － オーストラリア、アメリカ、カナダ、日本、中国、台湾など 10 ヶ国