

# ZENMI

[www.zenmikorea.co.kr](http://www.zenmikorea.co.kr)



# GREETINGS



## (주)젠미코리아는 품질과 품격 그리고 신뢰를 존중합니다

(주)젠미코리아는 품질과 품격 그리고 신뢰를 존중하는 경영이념을 바탕으로 우수한 품질의 각종 식자재를 엄격히 선별하여 해외로부터 조달하는 수입식품유통 전문회사입니다.

최근 외식업계의 메뉴 트렌드는 매우 다양화 되고 있습니다. 이와 같이 급변하는 환경 속에서의 생존전략은 무엇보다도 차별화의 도모라고 할 수 있을 것입니다.

오랜 역사와 전통을 계승하고 있는 기업들의 제품은 신뢰와 고품질을 바탕으로 관련업계에서 이미 검증되어 널리 인정받고 있습니다. 이러한 제품들에는 반드시 무엇인가 특별한 점이 있기 때문입니다.

좋은 제품에는 언제나 자랑스러운 긍지가 있으며, 저희들은 자신 있게 고객 여러분들을 찾아 가고자 합니다.

(주)젠미코리아 대표이사 **최은기**

## INTRODUCTION

(주)젠미코리아는 썬유, 라멘스프, 나가사끼짬뽕, 돈부리, 다래류, 다시육수 등 각종 소스와 카레, 향신료, 면류 등 다양하고 우수한 품질의 각종 업소용 식자재 및 가정용 제품을 수입·유통합니다.

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 회사명    | 주식회사 젠미코리아 (ZENMIKOREA CO., LTD) |
| 주소     | 서울특별시 마포구 토정로264 젠미빌딩 4층         |
| 자본금    | 222,000,000 원                    |
| 설립일    | 1998년 7월 2일                      |
| 대표이사   | 최은기                              |
| 주요사업내용 | 가공식품 및 식품원부자재 등의 수입 및 유통         |

# MENU CONTENTS

## 01. 썬유 & 일본식 다시

소바썬유  
소바썬유하나  
멘썬유95  
미야꼬  
가오리  
시라다시

## 02. 육수 & 라멘스프

빠이탄  
야타이백탕  
나가사끼짬뽕  
돈코츠 쇼유  
교카이돈코츠  
농후미소  
기따노미소  
탄탄멘  
쇼유라멘스프EX  
토리가라 쇼유  
썬케멘다래  
히야시쥬까  
기따노시오  
후레쉬브로스  
에비베이스  
산탄EX  
산탄베이스EX

## 03. 양념 & 다래소스

야끼니꾸다래  
쇼가야끼다래  
야끼도리다래  
시오다래  
돈부리노다래  
텐돈다래  
아마즈안  
폰즈  
마요다래

## 04. 일본 카레

하찌카레루  
소미 카레

## 05. 주문형 관심품목

다시스  
타이다시  
요리썬유

## 06. 가정용제품

소미식품  
다이쇼  
하치식품 외



ZENMIKOREA

# 쯔유 & 일본식 다시 つゆ & 和風だし

\*동경식 : 염도가 낮으며 국물색깔이 진함 \*오사카식 : 염도가 높으며 국물색깔이 맑음

## 동경식 소바쯔유

소바, 우동, 오뎡, 샤브샤브, 스키야키 등을 만들 수 있는 동경식 쯔유입니다.

최고급 가쯔오부시를 듬뿍 넣어 만든 깊고 그윽한 부드러운 맛이 특징인 제품입니다.

·사용방법 : 판모밀 : 본품 - 30ml, 냉수 120ml      냉모밀 : 본품 - 30ml, 냉수 210ml  
                  우 동 : 본품 - 30ml, 끓는물 300ml      오 뎡 : 본품 - 30ml, 끓는물 390ml

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 1.8L\*6pack/box , 18L can



## 동경식 소바쯔유하나

소바, 우동, 오뎡, 샤브샤브, 스키야키 등을 만들 수 있는 동경식 쯔유입니다.

엄선된 가쯔오부시와 사바부시 등을 절묘하게 배합하여 만든 감칠맛이 깊은 제품입니다.

·사용방법 : 판모밀 : 본품 - 30ml, 냉수 120ml      냉모밀 : 본품 - 30ml, 냉수 210ml  
                  우 동 : 본품 - 30ml, 끓는물 300ml      오 뎡 : 본품 - 30ml, 끓는물 390ml

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 1.8L\*6pack/box, 18L can



## 동경식 멘쯔유95

소바, 우동, 오뎡, 샤브샤브, 스키야키 등을 만들 수 있는 동경식 쯔유입니다.

일반적인 쯔유보다 3~4배 농축도가 높아 적은 양으로 진한 맛과 풍미있는 요리를 만들 수 있습니다.

·사용방법 : 판모밀 : 7배 희석 (본품 - 30ml, 냉수 210ml)      어묵탕 : 15배 희석 (본품 - 30ml, 냉수 450ml)  
                  우 동 : 12배 희석 (본품 - 30ml, 냉수 360ml)

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 1.8L \* 6pack/box, 18L can



## 오사카식 미야꼬

우동, 샤브샤브, 밀피유, 국수, 오뎡, 맑은 국물 베이스 등을 만들 수 있는 오사카식 쯔유입니다.

가쯔오부시, 큰 멸치, 다시마 등을 숙련된 기술로 배합한 초벌다시로만 만들어 더욱 맛이 깊으며 뒷맛이 아주 부드럽고 깔끔하며 맛과 향이 잘 조화된 특별한 제품입니다.

·사용방법 : 우동 : 본품 - 30ml, 끓는 물 390ml ,  
                  그 외 메뉴는 희석비율을 조절하시면 각자 개인의 개성적인 맛을 만들 수 있음.

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 1.8L\*6pack/box , 18L can



## 오사카식 가오리

우동, 샤브샤브, 밀피유나베, 국수, 오뎡, 맑은 국물 베이스 등을 만들 수 있는 오사카식 쯔유입니다.

가쯔오부시, 멸치 등을 정성껏 고아 만든 맛과 향이 잘 조화된 제품입니다.

·사용방법 : 우동 : 본품 - 30ml, 끓는 물 390ml ,  
                  그 외 메뉴는 희석비율을 조절하시면 각자 개인의 개성적인 맛을 만들 수 있음.

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 1.8L\*6pack/box , 18L can



## 일본식 다시 시라다시

엄선된 최상품 가쯔오부시와 멸치로 우려내고, 본고장 간장과 다시마 엑기스 등을 완벽하게 배합한 풍미와 깊은 맛 모두 조화를 이룬 풍미 깊은 농축 가쯔오다시입니다.

·사용방법 : 일본식 계란말이, 계란찜, 우동 등 각종 국물 요리에 풍미를 살릴 수 있습니다.

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 1.8L\*6pack/box , 18L can



ZENMIKOREA

# 육수 & 라멘스프

# スープ & ラーメンスープ

돈코츠베이스



## 바이탄(백탕)

돈코츠라멘을 만들 수 있는 라멘스프입니다. 고기잡내가 없는 깔끔한 돼지뼈 육수에 고소한 참깨향이 특  
징인 제품입니다. 그 외 모츠나베 육수로도 활용가능 합니다.

·사용방법 : 본품 - 30ml, 끓는 물 330ml

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 1.8L\*6pack/box

돈코츠베이스



## 야타이백탕

돈코츠라멘을 만들 수 있는 라멘스프입니다. 신선한 돼지뼈 육수에 향미채소를 넣어서 만든 스프제품입니  
다.

·사용방법 : 본품 - 30ml, 끓는 물 300~330ml

·유통기한 : 9개월 ·포장단위 : 1kg\*10bag/box

돈코츠베이스



## 나가사끼짬뽕

나가사끼짬뽕을 만들 수 있는 라멘스프입니다. 엄격한 품질관리로 선택한 돈골베이스에 각종 야채와 해산  
물엿기스, 향신료 등을 조화롭게 배합해 만들어낸 고품격 일본식 짬뽕육수입니다. 중국식 짬뽕과는 다르게  
깔끔하고 감칠맛이 뛰어난 제품입니다.

·사용방법 : 본품 - 30ml, 끓는 물 360ml

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 1.8L\*6pack/box

돈코츠베이스



## 돈코츠쇼유라멘스프

돈코츠베이스의 쇼유라멘(간장맛라멘)을 만들 수 있는 라멘스프입니다. 신선한 재료로 만든 돈골스프와  
염선된 쇼유스프를 균형있게 배합해서 만든 쇼유라멘스프입니다.

·사용방법 : 본품30ml, 끓는 물 270ml

·유통기한 :12개월 ·포장단위 : 1.8L \*6pack / box

돈코츠베이스



## 교카이돈코츠라멘스프

어류돈코츠라멘을 만들 수 있는 라멘스프입니다. 걸쭉하고 깊은 맛의 돈골스프와 염선된  
멸치, 사바부시의 풍미가 특징인 어류돈골 라멘스프입니다.

·사용방법 : 본품 - 50g, 끓는 물 350ml

·유통기한 : 9개월 ·포장단위 : 1kg\*10bag/box

미소라멘(된장맛)



## 농후미소

미소라멘(된장맛라멘)을 만들 수 있는 라멘스프입니다. 염선된 된장에 마늘을 볶아서 배합한  
미소라멘스프입니다.

·사용방법 : 본품 - 40g, 끓는 물 320ml

·유통기한 : 9개월 ·포장단위 : 2kg\*5bag/box

미소라멘(된장맛)



## 기따노미소

미소라멘(된장맛라멘)을 만들 수 있는 라멘스프입니다. 일본 삿바로 지방에 내려오는 정통된장에 육수와  
각종 향신야채를 숙련된 기술로 배합해 만든 고품격 미소라멘스프입니다.

·사용방법 : 본품 - 40g, 끓는 물 360ml

·유통기한 : 9개월 ·포장단위 : 2kg\*5bag/box

## 미소라멘(매콤고소)



### 탄탄멘스프

탄탄멘을 만들 수 있는 라멘스프입니다. 엄격하게 선별한 참깨와 향신료를 절묘하게 배합해서, 특유의 매운맛과 고소한 맛이 우러나는 탄탄멘스프입니다.

·사용방법 : 본품 - 40g 끓는 물 280ml

·유통기한 : 9개월 ·포장단위 : 1kg\*10bag/box

## 쇼유라멘(간장맛)



### 쇼유라멘스프 EX

쇼유라멘(간장맛라멘)을 만들 수 있는 라멘스프입니다. 엄선된 일본 양조간장에 야채류와 육수 등을 균형 있게 배합한 본고장 맛의 쇼유라멘스프입니다.

·사용방법 : 본품 - 30ml, 끓는 물 330ml

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 1.8L\*6pack/box

## 쇼유라멘(간장맛)



### 토리가라쇼유

쇼유라멘(간장맛라멘)을 만들 수 있는 라멘스프입니다. 신선한 닭육수베이스에 야채풍미 가득한 쇼유라멘 스프입니다.

·사용방법 : 30ml, 끓는 물 300~330ml

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 1kg\*10bag/box

## 쇼유라멘(간장맛)



### 쯔케멘다래

쯔케멘을 만들 수 있는 라멘스프입니다. 엄선된 가쓰오부시 및 생선류와 시간들여 고아낸 돈골육수를 혼합하여, 판모밀처럼 면을 찍어먹는 개념의 쯔케멘 다래소스입니다.

·사용방법 : 본품 - 30g, 끓는 물 150ml

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 1kg\*10bag/box

## 쇼유라멘(간장맛)



### 히야시쥬까

일본식 냉라멘을 만들 수 있는 라멘스프입니다. 엄선된 양조간장과 양조식초를 균형 있게 배합해서 만든 일본식 냉라멘 스프입니다.

·사용방법 : 본품 - 30ml, 차가운 물 150ml

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 1.8L\*6pack/box

## 시오라멘(소금맛)



### 기따노시오라멘

시오라멘(맑은 육수라멘)을 만들 수 있는 라멘스프입니다. 돼지, 닭육수를 베이스로 야채와 생선 동물류 유지를 독자적인 제조방법으로 배합하여 풍미 깊은 정통적인 북해도지방 시오라멘스프입니다. 그의 청탕육수로도 활용 가능합니다.

·사용방법 : 본품 - 30g, 끓는 물 360ml

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 1kg\*10bag/box

## 기타



### 후레쉬브로스

엄선된 닭고기와 각종 향신야채를 밸런스 좋게 배합한, 깔끔하고 진한 새로운 타입의 농축 육수 베이스입니다.

·사용방법 : 기본 희석 배율 5~20배로 용도에 따라 적절히 희석해서 사용하세요.

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 1kg\*10bag/box

## 기타



### 에비베이스

엄선된 단새우의 머리를 독자적인 방법으로 만든 새우맛 조미료입니다. 새우탕, 해물탕, 새우완탕면 등에 사용하실 수 있습니다.

·사용방법 : 1~2스푼만 첨가함으로써 새우향 가득한 맛을 낼 수 있습니다. 한식, 양식, 중식, 일식, 동남아음식 등 다양한 요리에 사용 가능합니다.

·유통기한 : 9개월 ·포장단위 : 500g\*12bag/box



기타

### 산탄EX

브이용 베이스로서 20여가지 재료에 해산물(정어리,가리비,새우)등이 추가되어 숙련된 전통의 기술로 균형있게 배합하여 만든 고품질의 종합양념입니다.

·사용방법 : 각종 요리의 맛내기 양념 또는 맑은 육수 국물, 스프베이스 등에 사용. 한식, 일식, 양식, 중화요리 까지도 폭넓게 사용할 수 있습니다.

·유통기한 : 18개월 ·포장단위 : 800g\*12can/box



기타

### 산탄베이스EX

맑은 육수에 야채, 향신료 등 20종류 이상의 재료를 조화롭게 배합하여 만들어진 만능 복합 양념입니다.

·사용방법 : 볶음밥, 만두속, 각종 탕이나 국물요리, 볶음 요리 등에 소량 사용하시면 됩니다.

·유통기한 : 18개월 ·포장단위 : 1kg\*10bag/box

ZENMIKOREA

## 양념 & 다래소스

## 味付け & たれソース

볶음소스류



### 야끼니꾸다래

일본 양조간장과 된장을 베이스로 하여 마늘, 생강, 과일 등을 숙련된 기술로 정성껏 배합하여 만든 일본식 볶음 소스입니다.

·사용방법 : 생육에 대하여 20~30%비율로 골고루 양념한 후 구워주세요. 양념에 절인 고기를 숙성시켜 조리하거나 그대로 찍어먹는 용도로 사용. 일본식 볶음 소스로 소고기, 돼지고기, 닭고기는 물론 생선요리, 야채볶음, 야끼소바, 볶음우동 등에도 사용할 수 있습니다.

·유통기한 : 18개월 ·포장단위 : 2.2kg\*6pack/box

볶음소스류



### 쇼가야끼다래

일본 양조간장 베이스에 생강, 야채, 미림 등을 듬뿍 넣고 독특한 기술로 배합하여 만든 일본식 생강 소스입니다.

·사용방법 : 삼겹살양념, 제육볶음, 양념치킨, 생선조림, 곱창요리, 조림, 볶음, 돼지갈비, 고기류, 생선류 등 여러 요리에 기본 양념으로 사용할 수 있습니다.

·유통기한 : 18개월 ·포장단위 : 2.2kg\*6pack/box

볶음소스류



### 야끼도리다래

꼬치구이 양념소스입니다. 양조간장 베이스에 사과등을 배합하여 깊고 풍부한 맛이 특징입니다. 닭꼬치, 닭갈비, 데리야끼 소스로 이용하실 수 있습니다.

·사용방법 : 꼬치구이고기에 발라서 사용해주세요. 구운 후 마지막에 한번 더 발라주시면 맛이 더욱 깊어집니다.

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 2.1kg\*6pack/box

볶음소스류



### 시오다래

천일염과 굵은 참깨, 참기름을 정성스럽게 배합하여 만든 소금양념 소스입니다.

·사용방법 : 재료 양 대비 약 20%비율로 양념하여 사용해 주십시오.

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 2kg\*6pack/box

덮밥소스류



### 돈부리노다래

일본 양조간장 베이스에 가쓰오다시, 레드와인 등을 균형 있게 배합하여 만든 일본식 돈부리(덮밥) 소스입니다.

·사용방법 : 가쓰동(돈까스덮밥), 오야꼬동(닭고기 계란덮밥), 규동(소고기덮밥), 생선조림, 텐동(튀김덮밥), 야채조림, 샐러드드레싱, 스키야끼 등에 사용할 수 있습니다.

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 2.1kg\*6pack/box

덮밥소스류



### 텐돈다래

엄선된 양조간장을 베이스로 타마리간장과 대두간장을 브랜딩하고, 가다랑어와 새우의 풍부한 향과 맛을 추가하여, 균형감있게 감칠맛 나는 튀김덮밥(텐동) 소스입니다.

·사용방법 : 튀김 및 밥의 양 대비 약 10~15%정도 본 제품을 위에서부터 뿌려서 사용해 주세요.

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 2kg\*6pack/box

기타



## 아마즈안

새콤달콤하고 걸쭉한 간장베이스 소스입니다. 사과식초, 흑식초의 산미와 적절한 단맛이 특징입니다.

·사용방법 : 찍어먹는 소스, 튀김 구이 양념소스 등으로 사용가능 합니다.

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 2kg\*6pack/box

기타



## 폰즈

간장베이스에 향이 가득한 유자과즙을 섞어 만든 폰즈소스입니다. 부침과 전, 샐러드, 튀김 등 각종 요리 소스에 사용 가능합니다.

·사용방법 : 샐러드 소스, 찍어먹는 소스, 초회소스 등으로 사용가능합니다.

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 1.8L\*6pack/box

기타



## 마요다래

마요네즈풍 소스입니다. 난황, 사과식초, 연유 등을 섞어 만들어 부드럽고 감칠맛있는 소스입니다.

·사용방법 : 찍어먹는 소스, 튀김양념소스 등으로 사용가능 합니다.

·유통기한 : 9개월 ·포장단위 : 1kg\*10bag/box

ZENMIKOREA

## 일본카레

日本カレー

일본산 카레



## 하찌카레루

카레 전문점용 카레루로써 170년이 넘는 역사를 가진 카레 전문회사인 하찌식품에서 만든 전문점용 카레루입니다. 일본의 숙련된 직화공법으로 만들었으며 합성보존료를 전혀 넣지 않은 중간 매운맛의 카레루입니다. 카레우동, 카레빵, 스파게티, 드라이카레, 카레고로케, 카레짬뽕, 카레라멘, 스프 카레 등 다양한 카레요리에 활용 할 수 있습니다.

·사용방법 : 본 제품 1인분 기준 20g정도에 적당량의 스프 또는 따뜻한 물을 부은다음 건더기 재료를 넣고 약한 불에 살짝 끓입니다.

·유통기한 : 18개월 ·포장단위 : 1kg\*10bag/box

일본산 카레



## 소미카레

레토르트 타입의 카레입니다. 양파를 아낌없이 사용하여 단맛이 특징입니다. 데워서 바로 사용하실 수 있습니다.

·사용방법 : 끓는 물에 봉지채로 3분~5분정도 가열하여 바로 사용하실 수 있습니다.

·유통기한 : 18개월 ·포장단위 : 500g\*12bag/box

ZENMIKOREA

## 주문형 관심품목

注文専用目録

## 다시스



사과식초를 기반으로 가쓰오부시와 다시마의 다시국물을 배합하여 유자향을 살짝 살렸습니다. 스시용 초대리, 초무침, 피클, 절임류, 샐러드 등 다양하게 활용할 수 있습니다.

·사용방법 : 밥양의 약 10%정도를 섞어 초대리로 사용하세요. 기호에 따라 다시스의 양을 조절해 다양하게 활용할 수 있습니다.

·유통기한 : 12개월 ·포장단위 : 1.8L\*6pack/box

## 타이다시



신선한 도미에서 추출한 육수 베이스로 다시마, 가리비의 단맛을 더해 만든 최상품 도미다시입니다.

·유통기한 : 12개월

·포장단위 : 1.8L \*6pack/box



## 요리쓰유

데리야끼, 생선 · 돼지 · 야채 조림 등에 응용이 가능한 쓰유 간장입니다.

·유통기한 : 12개월

·포장단위 : 1.8L\*6pack / box



## 소미식품

## 스키야키다래 500ml

맛과향이 풍부한 양조간장과 두번 숙성한 간장, 하나가쓰오를 첨가해 부드럽고 깊은맛이 일품이며, 짠맛과 단맛이 잘 어우러진 스키야키 전용 소스입니다.  
불고기전골 소스로 활용 가능합니다.

·유통기한 : 12개월



## 소미식품

## 소미시로다시 500ml

가쓰오부시를 주 원료로 만든 풍미깊은 농축 가쓰오 육수입니다. 샤브샤브 육수, 나베 육수, 오차즈케, 일본식 계란말이, 찌케도노, 각종 국물요리 베이스에 사용 가능합니다.

·유통기한 : 12개월



## 소미식품

## 맛쯔유 320g (10배 농축)

장기간 숙성시킨 양조간장에 엄선된 재료들을 우려낸 다시육수를 가마해서 만든 고농축 만능쯔유입니다. 풍부한 감칠맛과 뒷맛이 깔끔한 특징이 있으며, 우동, 메밀소바, 오뎅탕, 샤브샤브, 스키야키, 잡채, 각종조림 볶음 무침 등 폭넓게 사용 가능합니다.

·유통기한 : 12개월



## 소미식품

## 시오다래 320g

천일염으로 만든 고운소금과 흑후추, 참기름 등을 균형있게 배합하여 산뜻하고 질리지 않는 맛의 가정용 소금양념 소스입니다. 고기 소금장, 각종 볶음, 육회양념, 양배추샐러드 소스 등으로 사용하기 좋습니다.

·유통기한 : 12개월



## 소미식품

## 매운맛베이스 격신 1180g

매콤한 고춧가루에 어패류와 축육액기스의 풍미를 더해 맛이 깊고 먹을수록 중독되는 매운맛 소스입니다. 매운짬뽕, 매운라면, 매콤나베, 볶음밥, 각종볶음 등에 사용가능합니다.

·유통기한 : 9개월



## 소미식품

## 교토 순무 드레싱 1L

교토 특산품인 순무를 주원료로 사용하고, 식이섬유가 풍부한 콩비지와 향이 깊은 유자를 더하여 만든 화이트 드레싱입니다.

·유통기한 : 9개월



## 소미식품

## 유자폰즈 550g

순무와 유자과즙이 첨가된 부드럽고 상큼한맛의 폰즈 소스입니다. 부침과 전, 샤브샤브, 튀김 등 각종 요리 소스에 사용 가능합니다.

·유통기한 : 12개월



## 소미식품

## 쿄노와후다시 500ml

가쓰오 풍미 가득한 간사이풍 농축 요리쯔유입니다. 색이맑고 연하여 음식 재료 본연의 맛과 색을 살리기 좋으며, 샤브샤브 육수, 밀푼유나베 육수, 일본식 계란말이, 오차즈케, 국물요리, 무침 등 다양하게 사용 가능합니다.

·유통기한 : 12개월



## 소미식품

## 소미쯔유 단맛 500ml (2배 농축)

부드러운 단맛과 감칠맛이 좋은 2배농축 쯔유입니다. 일반쯔유보다 단맛이 돋보이는 쯔유로 단맛이 필요한 요리에 사용하기 좋습니다. 우동, 메밀소바, 텐쯔유, 장조림, 잡채, 볶음, 돈부리 등 다양하게 사용가능합니다.

·유통기한 : 12개월



## 소미식품

## 야끼니꾸다래 320g

간장 베이스에 마늘과 양파를 듬뿍 갈아넣어 신선감 있는 일본 정통 불고기 양념입니다. 마늘과 양파의 맛과 향이 매우 풍부합니다.

·유통기한 : 12개월



## 소미식품

## 논오일 시바즈케 드레싱 1L

일본 교토 3대 절임음식중의 하나인 시바즈케(차조기(자소)잎, 가지절임 음식)를 주원료로 사용하고 무, 유자, 다시마 등으로 맛을 더한 논오일 타입의 '폰즈'드레싱입니다. 드레싱 뿐만 아니라 샤브샤브 소스로 사용하기 좋습니다.

·유통기한 : 9개월



## 소미식품

## 쿄쿠레나이 당근 드레싱 1L

리코펜 함유량과 당도가 높은 특별한 당근 - 쿄쿠레나이 당근으로 만든 드레싱입니다. 당근의 선명한 붉은색과 깊은감칠맛이 특징이며, 당근의 단맛과 향이 풍부합니다.

·유통기한 : 9개월



다이쇼

## 신생 양조간장 1L



200년 전통 간장제조 전문기업 다이쇼의 대표 간장으로 색, 향기, 진한맛의 조화를 위해 장기간 정성들여 만든 진한 간장입니다. 향과 맛이 풍부하며, 감칠맛과 단맛의 조화가 일품인 멀티만능 간장입니다.

·유통기한 : 18개월

다이쇼

## 다이쇼 계란간장 150ml



대두간장을 베이스로 가쓰오부시와 와인을 첨가하여 풍미를 더하고 깊은 감칠맛을 느낄 수 있는 제품입니다. 타브랜드 제품이 비해 단맛이 적고, 적당한 짠맛과 깔끔한맛이 특징입니다.

·유통기한 : 12개월

다이쇼

## 다이쇼 스키야키다래 500ml



양조 간장 베이스에 원료를 균형있게 배합하여 질리지 않는 심플한 단맛이 특징인 스키야키 전용 소스입니다.

·유통기한 : 12개월

하치식품

## 하찌카레루 200g



일본의 숙련된 직화공법으로 만든 일본 카레루입니다. 가루 타입으로 되어 있어 기본 카레라이스 뿐만 아니라 볶음, 찜, 구이요리 등 각종 요리의 향신료로서 맛을 가미시킬 수 있습니다.

·유통기한 : 18개월

하치식품

## 하치 커리파우더 / 하치 순카레 40g



일본에서 최초로 카레가루를 제조한 170년의 역사를 가진 제품으로 업선된 20종 이상의 제철 향신료를 균형있게 배합하여 만든 카레 향신료입니다.

·유통기한 : 24개월

하치식품

## 하치 오로시 소스 3종



신선한 풍미가 가득한 하치식품의 오로시 3종 소스입니다. (와사비 45g / 겨자 45g / 마늘 43g)

·유통기한 : 12개월

다이쇼

## 금패 사시미간장 150ml



일반 간장보다 농후한 특선 코이구치 간장으로 색과 맛이 진하며, 부드러운 맛은 회의 비린맛을 잡아주고 감칠맛을 더해줍니다.

·유통기한 : 18개월

다이쇼

## 오사카 스테이크 소스 180ml



오사카에서 만든 양조간장에 와인으로 풍미를 더하고 품질 좋은 양파를 듬뿍 넣어 단맛과 감칠맛이 좋은 일본식 불고기맛 스테이크 소스입니다.

·유통기한 : 12개월

다이쇼

## 다이쇼 유자폰즈 300ml



간장, 다시마 육수와 유자 과즙을 혼합하여 만든 부드러운 신맛과 상큼함이 특징입니다. 찍어먹는 소스, 뿌려먹는 드레싱 등 다양한 요리에 사용할 수 있습니다.

·유통기한 : 12개월

하치식품

## 하찌보 야채커리 130g



Meat Free 제품으로 9종류의 야채와 망고를 사용하여 어린이도 안심하고 먹을 수 있는 자극이 적고 부드러운 단맛의 레토르트(즉석) 카레입니다.

·유통기한 : 24개월

테오식품

## 하와이안 갈릭쉬림프 400g



풍성한 마늘을 베이스로 상큼한 레몬향을 첨가하여 만든 새우요리에 잘 어울리는 소스입니다. 하와이안 갈릭쉬림프는 물론 감바스, 마늘빵, 마늘치킨, 등 다양하게 사용할 수 있습니다.

·유통기한 : 12개월

하치식품

## 하치 소금후추 2종



소금과 후추를 한통에! 소금과 후추를 블렌딩한 제품으로 소금, 후추, 옥수수가루, 마늘 등 향신료를 조화롭게 배합하여 만든 제품입니다.

굵은소금후추 85g\*40ea/Box ·유통기한 : 18개월  
가늘소금후추 100g\*40ea/Box ·유통기한 : 24개월

미와

## 미와 수연소면



일본소면의 원조, 1200년의 역사와 전통을 가진 미와지방의 전통 수연제법으로 정성들여 손으로 늘려만든 고급 수제소면입니다. 여러차례 손으로 늘리고 6번의 숙성과정을 거쳐 가늘고 쫄깃하며 삶은 후 오랫동안 퍼지지않고 탄력이 좋은 고급 소면입니다.

미와소면250g / 미와소면400g / 무지개소면350g  
·유통기한 : 30개월

Follow  
ZENMIKOREA BLOG SNS



온라인 판매처 :  
<https://smartstore.naver.com/zenmiya>



네이버 블로그 :  
<https://blog.naver.com/zenmiya>



유튜브검색 : **젠미야**



인스타그램 :  
[https://www.instagram.com/zenmiya\\_official/](https://www.instagram.com/zenmiya_official/)



페이스북 :  
<https://www.facebook.com/젠미야>

홈페이지 : <http://www.zenmikorea.com/>



각종 라멘스프, 양념, 육수, 돈부리, 카레 등등 차별화된 맛과 품질로  
젠미코리아가 자신있게 소개합니다.  
(수입소스, 도.소매 제품 문의 및 상담 환영)  
상담전화 : 02-701-4464



구매하기





주식회사 켄미코리아 | 서울시 마포구 토정로 264 Tel : 02-701-4464 Fax : 02-701-4465

### 일본 본사

株式會社 かね 善 大阪府大阪市東成区大今里南 1丁目1番26号 Tel: 06-6975-4000 www.kanezen.com

株式會社 創味食品 京都府京都市伏見区横大路芝生 24-3 Tel: 075-612-3333 www.somi.co.jp