

하나맛김

Hana Seasoned Laver

하나맛김은 엄선된 원초만을 정성들여 구워
맛과 향이 일품입니다





Greetings from the CEO

안녕하십니까? 저희 "하나맛김" 은 2004년 공장설립이래 고객의 입맛에 맞는 대한민국 대표 조미김을 생산 성장발전하기위해 전사원이 오늘도 끊임없이 연구개발에 노력을 하고있습니다. 특히 저희 하나맛김에 순수재래김, 실크김은 화학조미료(MSG)가 첨가된 맛소금을 전혀 사용하지않고 "안데스산 천연소금" 만을 사용하여 김을구워 안심하고 드실 수 있는 건강식품입니다. 앞으로 저희 "하나맛김" 일동은 웰빙건강식품의 연구개발에 끊임없이 최선의 노력을 다 할것이며 고객의 믿음에 신뢰로써 보답하며, 고객이 만족하는 건강식품에 앞장서며, 사회에 공헌하는 "하나맛김" 으로 거듭날 것을 약속드립니다.

대표이사 이경우

How are you? We offer "Hana Seasoned Laver" Since its establishment in 2004 the factory in order to develop a Customized Customer Representative of the Republic of Korea laver grown produce transferor is a research and development efforts continue today. Especially pure native Kim, is that you can eat in peace Kim bake using only "natural salt Andes mountain" does not use any added (MSG) MSG is matsogeum healthy food in our silk Kim hana seasoned laver. Forward as "Hana Seasoned Laver" to return as a trust and faith of customers, said leading a healthy food to satisfy customers, contribute to our community, "Hana Seasoned Laver" will do our best to continue the research and development of all members of the health food wellness we promise to emerge.

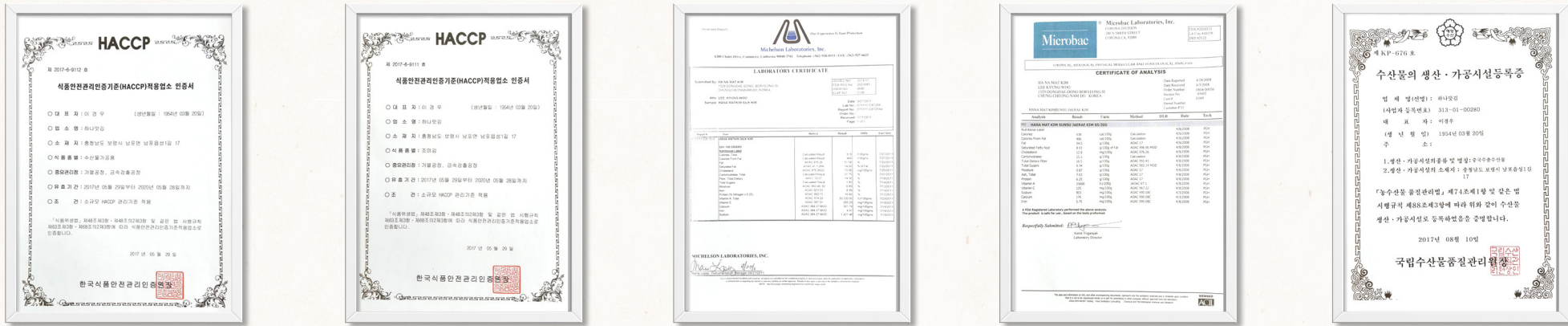
CEO Lee kyung Woo

History

(단위 : 년도)



| 인증서 Certificate



HANA MATKIM

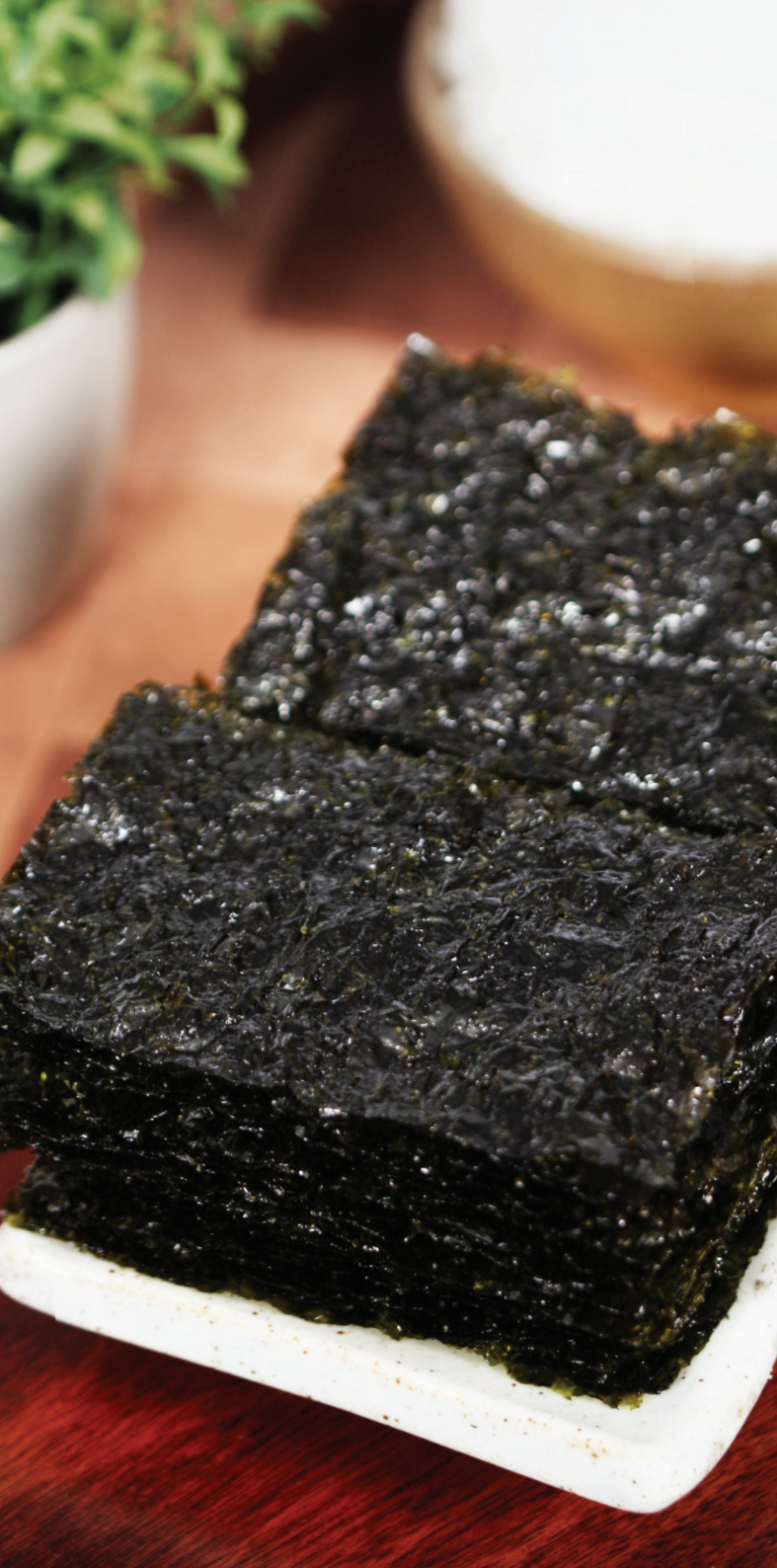
하나맛김은 엄선된 원초만을 정성들여 구워 맛과 향이 일품입니다.
Hana Seasoned Laver has a great taste and flavor by roasting carefully selected raw laver

하나맛김의 특징

"하나맛김"의 순수재래김은 맛김을 구울 때 사용되는 화학조미료가 섞인 맛소금을 전혀 사용하지 않고 "안데스산 천연소금"만으로 구워 맛이 느끼하지 않고 담백하며, 김 고유의 맛이 살아있으며, 맛소금과 달리 나트륨 함량이 적어 안심하고 드실 수 있는 건강식품입니다.

Special Features of Hana Seasoned Laver

Without using any Ajishio chemical seasoning to be used when writing Maggimu are mixed, pure conventional laver of "one Maggimu" is refreshing and not feel the taste can be baked in only "Andes natural salt" the taste of gold original alive, unlike Ajishio, the sodium content is small, and is the only health food was served with confidence.



What is "Natural salt from the Andes"

남미의 "안데스산 천연소금"은 태고의 안데스산에서 채취된 청정무공해 소금으로 대자연이 인류에게 선물한 자연청정 소금입니다. 수억년전 태평양의 바닷물이 지표 융기현상에 의해 육지로 솟구쳐 올라 거대한 소금호수가 생성되었으며 수억년에 걸쳐 무공해 자연속에서 그동안 내린 이슬 및 눈과 빗물로 인해 인체에 유해한 불순물이 자연적으로 씻겨져 남극의 작렬한 태양열로 자연건조된 풍부한 미네랄을 함유한 순수한 자연 청정 호수염입니다.

Without using any Ajishio chemical seasoning to be used when writing Maggimu are mixed, pure conventional laver of "one Maggimu" is refreshing and not feel the taste can be baked in only "Andes natural salt" the taste of gold original alive, unlike Ajishio, the sodium content is small, and is the only health food was served with confidence.

Natural salt from the Andes
안데스산 천연소금



The creation of the lake



순수재래김 Pure Traditional Laver

천연소금으로 구운 순수재래김은 재래김중에서 최상품의 김을 선별하여 김을 구울 때 뿌리는 소금을 화학조미료(MSG)가 첨가된 맛소금을 사용하지 않고 남미 안데스산 해발3000m 있는 소금호소에서 나오는 천연소금만으로 김을 구워 맛이 담백하고 김의 향이 살아있으며 맛소금과 달리 나트륨 함량이 적어 안심하고 드실 수 있는 건강식입니다.

Baked with pure natural salt is when you burn a traditional Kim. Kim's Finest Selection Of SEAWEED to root without using added (MSG) MSG is the salt coming from the salt matsogeu appeal in the Andes mountains in South America 3000m natural salt Kim just bake delicious aroma of steaming light and healthy living and this is the sodium content down, which is served in peace and unlike matsogeu.



순수재래김 (도시락용-5g이상)
Pure Traditional Laver (for lunchbox use, over 5g)



순수재래김 (식탁용-15g이상)
Pure Traditional Laver (for lunchbox use, over 15g)



순수재래김 (20g이상)
Pure Traditional Laver (over 20g)

재래맛김 Traditional Seasoned Laver



재래맛김 (20g이상)
Pure Traditional Laver (for lunchbox use, over 5g)

재래맛김은 우리나라 서해안 연안의 갯벌이 잘 형성된 곳에서 생산되는 김으로 갯벌의 풍부한 영양을 먹고 자란 재래김은 맛과 향이 좋으며 부드러운 것이 특징입니다. 그중에서도 2~3벌재 김이 제일 맛이 좋으며 하나맛김의 재래맛김은 2~3벌재 김만을 엄선하여 냉동보관하였다가 굵기에 김 본연의 맛과 향을 그대로 유지하여 제조 생산하고 있습니다.

It features a smooth taste and aroma of good eating nutrient-rich tidal mudflats where produced by steaming west coast of Korea is formed well bred Traditional Native matgim is Kim. Among them the most good 2-3 beoljæ Kim matgim is one of the delicious traditional matgim manufactures produce natural flavor and aroma of the steaming has to keep on burning the frozen 2-3 beoljæ was selected by the gimman.



실크김 Slik Laver



안데스산 천연소금으로 구운 실크김은 천연소금과 천연실크아미노산을 첨가하여 구운김입니다. 천연실크아미노산은 18종의 단백질을 함유하고 있으며 화학조미료의 맛을 대신하고 식품의 산패억제효과가 있어 맛과 건강을 생각하고 구운 웰빙김 입니다.

It features a smooth taste and aroma of good eating nutrient-rich tidal mudflats where produced by steaming west coast of Korea is formed well bred Traditional Native matgim is Kim. Among them the most good 2-3 beoljæ Kim matgim is one of the delicious traditional matgim manufactures produce natural flavor and aroma of the steaming has to keep on burning the frozen 2-3 beoljæ was selected by the gimman.

실크김 세트 (전장)
Pure Traditional Laver



재래돌김 Traditional Natural Laver



재래돌김은 우리나라 서남해안에서 자연상태로 생산되는 김으로 돌김 특유에 향과 바삭 바삭하고 고소한 맛이 특징입니다. 재래김보다는 조금 두껍고 크기는 약간 작습니다. 냉동 보관하여 굽는방식은 재래맛김과 같습니다.

Baked with pure natural salt is when you burn a traditional Kim. Kim's Finest Selection Of SEAWEED to root without using added (MSG)MSG is the salt coming from the salt matsogeu appeal in the Andes mountains in South America 3000m natural salt Kim just bake delicious aroma of steaming light and healthy living and this is the sodium content down, which is served in peace and unlike matsogeu.

재래돌김 (20g 이상)
Pure Traditional Laver

파래김 Traditional Natural Laver



파래김은 재래김 원초의 맛을 그대로 느끼며 파래김 특유의 은은한 향을 느낄 수 있는 맛김입니다.

Green layer is seasoned layer that you can taste the unique flavor of the traditional Korean marketplace seaweed.

파래김 (20g이상)
Pure Traditional Laver



무조미 구운파래김 Roasted Green Laver

무조미 구운파래김은 향이 좋은 파래김을 기름, 소금을 바르지 않고 살짝 구워 파래김 고유의 맛과 향을 그대로 살려 양념장에 찍어 드릴 수 있게 만든 김 입니다.

Non-artificial flavor roasted green layer does not contain oil or salt. It is slightly roasted therefore it keeps unique flavor and fragrance. You can eat layer with sauce.

파래김 (20g이상)
Roasted Green Laver



무조미 곱창재래구이김 Roasted Porphyra Dentata Laver

청정바다에서 자연을 먹고 자란 곱창재래김(잇바디돌김)을 기름과 소금으로 조미하지않고 살짝 구워 곱창재래김(잇바디돌김) 고유의 맛과 향을 그대로 살려 양념장에 싸서 드실 수 있게 만든 김입니다.

Taking advantage as it is the flavor and aroma conventional laver with grilled lightly that is not seasoned with salt and oil (ltobadi glue) hormone conventional laver who grew up eating natural clean sea (ltobadi glue)-specific, wrapped in sauce it is the money that has been created so that it can be served.

무조미 곱창 재래구이김 (전장)
Roasted Porphyra Dentata Laver



파래생김 Pure Traditiona Raw Laver

재래생김은 서, 남해안에서 생산되는 재래김중에서 가장 맛과 향이 뛰어난 "두벌째김" 만을 수급하여 종전의 열풍건조 방식이 아닌 -25℃ 이하로 급냉보관하여 신선도와 향을 유지합니다.

Marketplace seaweed has the best taste and flavor which is the produced by keeping it cool at -25℃ or less in southwest seashore, not the conventional hot air drying method.



돌김자반볶음 Seasoned Roasted Seaweed

천연 안데스산 호수소금과 올리브유를 첨가하여 고소하고 바삭한 맛있는 돌김자반 볶음

Natural Andes Lake salt and olive oil is added to crisp and savory salted layer

하나맛김 종합세트

Hana seasoned Laver (table use set+lunchbox use set + whole laver set)



제품의 특징 Special Features of the Product

특징	서해안에서 생산되는 재래김 중에서 가장 맛과 향이 뛰어난 "두벌째 김" 만을 수급하여 종전의 열풍건조방식이 아닌 -25℃ 이하로 급냉보관하여 신선도와 향을 유지 Of SEAWEED produced in West maintains freshness and flavor to keep quenched below -25 ℃ in dry yeolpum conventional way using only the finest flavor and aroma rather than "two second long" supply
생산지역	서해안 (국내산) Korea West Coast
제조공정	원초수집(두벌째 김)하여 급냉보관(-25℃이하)하여 1차구이하며 기름과 천연소금으로 조미하고 2차구이를 한후 포장 Quenched storage (-25 ℃ or less) by Primal Collection (two second long) seasoned with salt, oil andnatural primary and secondary roasting. After roasting and packaging
사용방법	밥상, 술안주, 도시락용 등 용도별로 적합 Suitable for dining table by usage, such as, snacks, lunch
인증상품	ISO 22000 : 2005 품질인증 ISO 22000 : 2005 quality certification
인증서번호	FK-1013
주요성분	해태(두벌째 김), 참기름, 옥배유, 천연소금 Neglected (two second long), sesame oil, Corn, Natural Salt
보관방법	직사광선을 피해 건냉한 곳에 보관하고, 냉장실에 보관하면 김 본연의 맛과 향을 그대로 보존할 수 있음 Store in a cool, dry place away from direct sunlight, may retain the original taste and flavor of the seaweed when stored in the refrigerator
공급기간	연중 Year
유효기간	12개월(냉장보관시 맛과 향을 더욱 더 오래 느낄 수 있음) 12 months (long may feel more taste and flavor when refrigerated)

웰빙건강식품의 연구개발에 끊임없이 최선의 노력을 다할것이며
고객의 믿음에 신뢰로써 보답하여, 고객이 만족하는 건강식품에 앞장서며,
사회에 공헌하는 "하나맛김" 으로 거듭날것을 약속드립니다.

We will continue to make our best efforts in research and development
of well-being health food. In return for the customer's trust,
he leads the health food that the customer is satisfied with.
I promise to be reborn as a "Hana Matkim" that contributes to society.



www.hanakim.co.kr

하나맛김

충청남도 보령시 남포면 남포읍성1길 17

T. 041,931,7421~2

F. 041,931,7423

HANA MATKIM CO., LTD

17 Nampoeupseong 1gil, Nampo-myeon,

Boryeong-si, Chungcheongnam-do, Korea

T. +82,41,931,7421~2

F. +82,41,931,7423

