



www.cuckoofoodshop.com



Nature well!, Korean NO.1



ポックギ CIは、自然にやさしい食品を製造する企業を象徴し、3つのカラーは「清らかな自然、豊かな実り、労使共栄」を意味します。



会社紹介 | Company introduction

(株)ポックギは、世界の人々に韓国の伝統食品の固有の味を伝えることを目標に、2018年に自然豊かな忠清北道 槐山郡にトポッキ・トック用の餅の加工工場を建設しました。弊社の工場は、HACCPおよびスマート工場としての基準を満たした最新設備を完備しています。弊社は、美味しい餅の製造に欠かせない特許技術の応用と、家族を愛する母の真心がこもった「おふくろの味」を再現するために努力を重ね、韓国屈指のトポッキ・トック用餅の製造会社として事業基盤を固めて参りました。

特に、自分の家族が食べる食品を製造するという心構えと、お客様の信頼こそすべてという精神で、加工、包装、流通の全段階で厳格な衛生基準を適用しています。このような努力により、弊社は歴史が浅い新興企業ではありますが、すでに中国、ベトナム、日本、カナダに輸出を行っています。弊社は、国境を越えて羽ばたくポックギ(韓国語でカッコウの意)となり、グローバル企業を目指していっそう精進を続けてまいる所存です。さらに、弊社は、人類への奉仕と還元を通じて、国際社会でも愛される模範企業となることをお約束いたします。何卒、今後ともご指導ご鞭撻のほど宜しくお願い申し上げます。

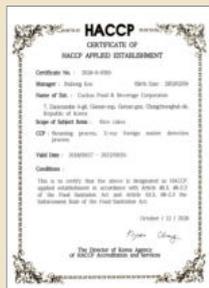


会社沿革 | Company History

- 2017. 06. ○ 株式会社ポックギ設立(資本金5.5億ウォン)
○ 特許2種取得
 - ① 冷やしトックの製造方法
 - ② 冷やしトックの製造装置
- 2018. 09. ○ HACCP工場登録
- 食品安全管理認証基準(HACCP) 認証
- 10. ○ 企業付設研究所承認 - 韓国産業技術協会
- 2019. 02. ○ 米国FDA食品関連施設登録 (DUNS Number : 694900708)
- 04. ○ 学校給食業者登録
- 05. ○ 調達庁の競争入札参加資格登録
- 11. ○ 中国のMETROマートに納品開始
- 2020. 02. ○ ベトナムへの輸出を開始
- 08. ○ スマートファクトリー水準確認
○ 日本への輸出を開始
- 09. ○ ISO9001 取得
- 12. ○ カナダへの輸出を開始



認証書 | Certifications



HACCP 認証



ISO 9001



特許証 10-1444797



特許証 10-1444796

ブランドパワー

新鮮な原料 を使用

- 小麦または小麦粉を使用しない。
- 作り置きされた米粉を使用しない。
- その場で脱穀し、製粉した原料を使用して加工・製造する。

優れた加工 技術

- スクリュー型ではなく、韓国の伝統的な蒸器を使用して蒸し上げる。
- 餅内部の気泡を除去し、もちりと仕上げる特許技術を応用

HACCPに基 づく衛生管 理の徹底

- 食品に含まれる潜在的な危害要因に対する徹底的な分析、検証および管理
- HACCPチームのひたむきな努力と責任姿勢

韓国トップクラスの味を誇る健康的な食品を提供

品質管理

原料

- 健康的な原料
 - ポックギは、有害物質を使用せず、お客様に安心してお召し上がりいただける原料のみ使用します。
- 新鮮保存
 - 低温保存で米の鮮度を保ちます。

加工

- 衛生基準
 - HACCP(食品安全管理認証基準)を遵守し、厳しい衛生基準に基づいて製造します。
- 添加物フリー
 - ポックギは、素材そのものの味を生かすために、食品添加物は一切使用しません。
- 品質保証
 - ポックギは、常に最高の味と食感をお届けするために、厳しい品質維持基準を設定し、遵守しています。

包装

- 安全な包装
 - 食品に接触するパッケージには、有害物質が発生しない安全な包装材を使用
- 自動包装および異物検査
 - 精密な自動包装と目視検査、X-Ray検査を通じて異物混入対策を徹底

流通

- 保管・流通
 - 製品を最適な温度で保管・流通することで、最高の品質を維持します。
 - 納期を遵守することで、お客様から信頼を頂いています。



Nature well!, Korean NO.1

ポックギおすすめ3種トッポッキ

:: ポックギ トマトとお米のトッポッキ



トマトトッポッキは、米99%で加工・製造。韓国に昔から伝わる蒸し器で米を蒸し、特許技術を応用することで、柔らかかな質感ながらもふやけにくく、歯に付きにくいのが特徴です。



NET wt. 440 g
(340 g Rice Cake, 100 g Sauce)

Nutrition Facts per 100 g

カロリー	222
脂肪酸	0.8 g
飽和脂肪酸	0.3 g
トランス脂肪酸	0 g
コレステロール	0 mg
ナトリウム	356 mg
炭水化物	50 g
食物繊維	1.3 g
糖類	7.4 g
タンパク質	3.6 g

About 2~3 servings per container

:: ポックギエンバクトッポッキ



エンバクトッポッキは、米77%、エンバク22%の割合で加工・製造。エンバクにはタンパク質、必須アミノ酸、ベータグルカンなどの栄養成分が豊富に含まれており、ダイエット中の食事はもちろん、成長期のお子様にも最適な優れた健康食品です。



NET wt. 440 g
(340 g Rice Cake, 100 g Sauce)

Nutrition Facts per 100 g

カロリー	237
脂肪酸	1.3 g
飽和脂肪酸	0.4 g
トランス脂肪酸	0 g
コレステロール	0 mg
ナトリウム	385 mg
炭水化物	52 g
食物繊維	1 g
糖類	4.6 g
タンパク質	4.2 g

About 2~3 servings per container

:: ポックギウコントッポッキ



をそそります。また、広く知られたクルクミンの効能により、健康食として関心が寄せられている製品です。



NET wt. 440 g
(340 g Rice Cake, 100 g Sauce)

Nutrition Facts per 100 g

カロリー	230
脂肪酸	0.7 g
飽和脂肪酸	0.3 g
トランス脂肪酸	0 g
コレステロール	0 mg
ナトリウム	448 mg
炭水化物	52 g
食物繊維	1.4 g
糖類	4.8 g
タンパク質	3.7 g

About 2~3 servings per container

Nature well!, Korean NO.1

ポックギファミリーセット

米を主原料として加工したトック餅とトッポッキ餅の基本商品として、中国、日本、ベトナム、カナダに輸出されています。OEM契約の場合、販売者の希望に応じてさまざまな成分や形状に加工製造が可能です。

:: 槐山の清らかな水で作った米トック



韓国で正月に家族が集まって食べる伝統料理。ポックギトックは、パンチング過程を経て、3mm程度にスライスされた餅。食感が柔らかいグルテンフリー食品。

原材料 [内容量 1,000 g]	
米	99 %
精製塩	0.7 %
Spirits	0.2 %
クエン酸	0.1 %
6~7人前	

:: ポックギエンバクトック餅



米とエンバクを配合し、well-being食品として開発されました。特に、粘り気のある食品に抵抗を感じる西洋人の味覚に合わせて開発されました。

原材料 [内容量 700 g]	
米	77 %
エンバク	22 %
精製塩	0.6 %
Spirits	0.3 %
クエン酸	0.1 %
4~5人前	

:: 槐山の清らかな水で作った米トック



韓国人が最も好むトッポッキです。米100%でグルテンフリー。

原材料 [内容量 500 g]	
米	99 %
精製塩	0.7 %
Spirits	0.2 %
クエン酸	0.1 %
3~4人前	

:: ポックギさつまいもトッポッキ



紫色のかんしょでん粉を配合して製造。美しい色とサツマイモの甘さが若者の好奇心を刺激します。

原材料 [内容量 500 g]	
米	97 %
さつまいもデンプン	2 %
精製塩	0.7 %
Spirits	0.2 %
クエン酸	0.1 %
3~4人前	

:: 槐山の清らかな水で作ったウコントッポッキ



ウコンから抽出したクルクミンが0.2%配合された健康食品です。

原材料 [内容量 500 g]	
米	98.8 %
Curcumin	0.2 %
精製塩	0.7 %
Spirits	0.2 %
クエン酸	0.1 %
3~4人前	

:: その他トッポッキ製品



お客様のご要望に応じて、ハート型、星型、クローバー型、ヌードル状など、さまざまな形状やサイズのトッポッキを加工・製造することができます。

Nature well!, Korean NO.1

ポックギタルメソース



Nutrition Facts per 100 g

カロリー	230
脂肪酸	0.7 g
飽和脂肪酸	0.3 g
トランス脂肪酸	0 g
コレステロール	0 mg
ナトリウム	448 mg
炭水化物	52 g
食物繊維	3.3 g
食物繊維	4.8 g
タンパク質	3.7 g
ビタミンB	0 mg
カルシウム	24.7 mg
鉄分	1.1 mg
カリウム	400.2 mg

■ 特徴

トマトペースト(12%含有)、玉ねぎ、コチュジャンなど、さまざまな材料を使用。クセになる甘辛さで、各種料理の基本ソースとしてご活用いただけます。

■ 主な用途

タルメソースは万能ソースであり、トッポッキ、豚肉のプルコギ風、イカ炒め、煮魚、野菜の和え物など、幅広い料理に使用可能。

■ レシピ

下のQRコードからアクセスできます。



Nature well!, Korean NO.1

トッポッキのレシピ



餅を洗う

餅300~400gを流水ですすぎ、ザルにあげておきます。



煮込む

フライパンに水300cc(紙コップ15杯)、水切りしたトッポッキ餅とタルメソース1袋を入れ、強火で3分間煮込みます。



調理する

沸騰し始めたらお好みでチーズ、練り天、玉ねぎ、ねぎなどを加え、中火で4~5分間よくかき混ぜながら煮込めば完成です。



ポックギの約束

(株)ポックギをご愛顧くださる
お客様！

弊社は、自分の家族が食べる食品を製造するという心構えで、厳選された原料を使用して、お客様に安心安全な製品をご提供いたします。私たちは、これからも「おふくろの味」、「自然そのものの味」をお客様の食卓にお届けするために最善を尽くすことをお約束いたします。



씨구기

Cuckoo Food & Beverage Corp.