

Pickzzi

Pick this KOREAN JANGAZZI

www.naiffy.kr





从农田到餐桌，饱含真情的美味之旅

每天的快乐，每时每刻的健康！
不断研究，诚信生产

播种价值，收获喜悦。





食品业务



研究开发



ODM

发展历程

- 2020 06.05. 成立株式会社Shonfood (代表理事Jeong-Mi Shon)
注册专利1项
- 2021 设立研发专任部门
注册专利1项, 取得ISO9001, ISO22000
风险企业认证
公司名称变更, 株式会社Shonfood -> 株式会社Naiffy
- 2022 商标注册2项 (韩国、中国)
出口DoDream企业认证
- 2023 MAINBIZ认证



创造多样化的
新乐趣。

Pickzizi
Pick this KOREAN JANGAZZI

兼顾美味、
口感和健康的
腌制食品



认证证书



研发专任部门认证书



风险企业确认书



商标注册证



商标注册证



各品目获得原产地
认证出口商认证



ISO证书



ISO证书



管理创新型中小企业
确认书(Main-Biz)



出口DoDream
企业指定证



专利证第10-2453220号



专利证第10-2180161号



专利证第10-2294892号



专利证第10-2453216号



专利证第10-2453224号



专利证第10-2467822号

取得长期保存
制造专利

酱油腌菜



烹调好的调味酱油底料
浓郁的酱油风味
用作蘸料（油炸类）



油炸食品



点心



沙拉



辣根腌菜

特制调味酱油

使用生辣根，味道爽口

用作生鱼片、海产品等的酱料



米粉



生鱼片



天妇罗

辣椒酱腌菜



甜辣的特制红辣椒酱
用于肉类、拌饭等



牛排



拌饭



炒饭



大酱腌菜

用传统方法制作的美味大酱
用于肉类、包饭等



五花肉



包饭



意大利面

130g



200g



300g



360g



礼盒



POINT



发酵过度抑制剂

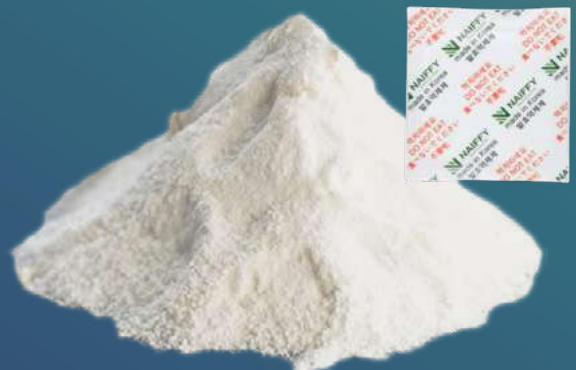
什么是发酵过度抑制剂？

包括泡菜在内的腌制发酵食品等在包装和销售过程中，由于发酵熟成，在发酵源微生物的代谢作用下会产生碳酸气体和其他发酵气体，从而导致包装容器膨胀，这些发酵气体成分会影响食品的口感和新鲜度。

通过使用发酵过度抑制剂，不仅可以立即去除食品中的发酵气体，而且可以保持生产初期的包装状态，使流通过程更加顺畅，保持食品原有的风味和新鲜度。

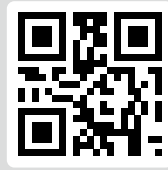
适用食品类

可发酵腌制食品（泡菜类、发酵酱菜、明太鱼子酱等）



Pickzzi

Pick this KOREAN JANGAZZI



总部·工厂 忠清南道天安市西北区2工团1路33-4
首尔分公司 首尔瑞草区江南大路341, 8楼883号
Tel +82-41-564-7959 | E-mail naiffy@pickzzi.com

