

Pickzzi

Pick this KOREAN JANGAZZI

www.naiffy.kr





農地から食卓まで、真心を込めた味の旅路

毎日の楽しみ、いつでも健康！

絶え間ない研究、正直な生産

価値を植える、楽しみを収穫する





食品事業



研究開発



ODM

沿革

- 2020 06.05. 株式会社Shonfoodの設立（代表取締役 Jeong-Mi Shon）
特許登録1件
- 2021 研究開発専担部署の設立
特許登録1件、ISO9001、ISO22000の取得
ベンチャー企業の認証
社名の変更 株式会社Shonfood → 株式会社Naiffy
- 2022 商標登録2件(韓国、中国)
輸出ドウドウリム企業の認証
- 2023 メインビズの認証



多彩で新しい
楽しみを
作っています。

Pickzizi
Pick this KOREAN JANGAZZI

良い味と食感、
健康まで考える
漬物食品



認証書



研究開発専任部署の
認定書



ベンチャー
企業確認書



商標登録証



商標登録証



品目別原産国認証輸出
者認証書



ISO認証書



ISO認証書



経営革新型の中小企
業確認書(MainBiz)



輸出ドウドウリム
企業の指定証



特許証、
第10-2453220号



特許証、
第10-2180161号



特許証、
第10-2294892号



特許証、
第10-2453216号



特許証、
第10-2453224号



特許証、
第10-2467822号

長期保存
製造の特許

醤油漬け ピクルス



調理された旨味醤油ベース
醤油の深い風味
つけて食べるソースとして活用
(天ぷら類)



天ぷら



点心



サラダ



ワサビ ピクルス

特製の旨味醤油

生のワサビを使用して
すっきりとした味

お刺身、海産物などに活用



フォー



お刺身



天丼

コチュジャン漬け ピクルス



甘辛い特製のコチュジャン
肉類、ビビンバなどに活用



ステーキ



ビビンバ



チャーハン



味噌漬け ピクルス

伝統的な方法で
作った旨味味噌

肉類、サンパツ(包みご飯)
などに活用



サムギョブサル



サンパツ



パスタ

130g



200g



300g



360g



ギフトセット



POINT

乾燥キノコではなく、**生キノコ**を使用し、
キノコの食感と栄養分を保存



過発酵抑制剤

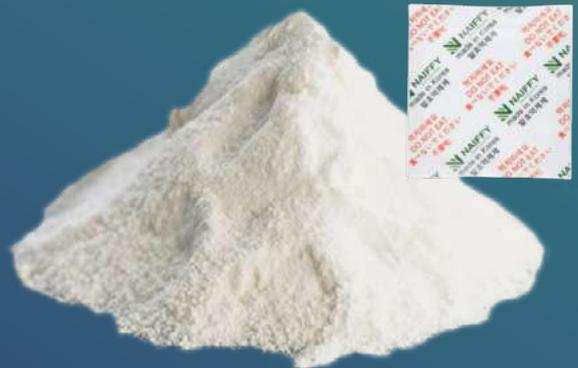
過発酵抑制剤とは？

キムチを含む漬物発酵食品などは、包装・販売される過程で発酵・熟成で発酵原因微生物の代謝作用により炭酸ガス及びその他の発酵ガスが発生し、包装容器が膨張することがあり、このような発酵ガス成分が食品の味と鮮度に影響を与えることがあります。

過発酵抑制剤を使用することで、食品内の発酵ガスが発生すると、すぐに除去するだけでなく、製造初期の包装状態を維持させ、流通過程を円滑にし、食品本来の味と鮮度を維持することができます。

適用が可能な食品類

発酵が可能な漬物食品
（キムチ類、発酵性漬物、明太子など）



Pickzzi

Pick this KOREAN JANGAZZI



本社・工場 忠清南道天安市西北区2工団1路33-4
ソウル支店 ソウル瑞草区江南大路341、8階883号
Tel +82-41-564-7959 | E-mail naiffy@pickzzi.com

