

← ガシワ薫製 塩 & ガシワ薫製 食用油 →

Charmsut

NATURAL OAK SMOKED



“全世界が認定した名品”
ガシワ薫製塩 & ガシワ薫製食用油



代表取締役のご挨拶



(株)チャムシュツは伝統堅炭生成物の高付加価値研究開発を通じた技術力で皆さんに最高の味と香りを伝えます。

株式会社チャムシュツ 代表取締役キムソンピルは韓国伝統堅炭製造分野で50年をひたすら伝統堅炭のみを作った大韓民国の堅炭製造の名人です。18年の間に製品化を研究して創業したベンチャー会社です。
 “ガシワ薫製塩 & ガシワ薫製食用油”は特別な食品。1,000種類を超える塩の中に薫製塩は
“死ぬ前に必ず食べるべきの食べ物材料 1001” 文献に唯一に記録された世界の**名品塩**です。

ガシワ薫製塩は 世界 5代干潟である大韓民国の清浄海域の海水で光、風、人の努力と特殊な環境と条件で作られます。ミネラルが一番多い大韓民国の天日塩にガシワ薫製の機能を加えた世界名品の塩です。高価のために特殊層のみ愛用したガシワ薫製塩 & ガシワ薫製食用油を 大量生産し低廉な価格で **食品産業、業所、家庭、健康、美容、レーザー、スポーツ**などにも活用して誰でも使うようにしました。

生産工程は特許をもらった製造工法でISO22000をもらって大量生産体系を構築して唯一に **B2B, B2C** 供給が可能な会社です。ガシワ薫製塩は **米国 FDA認証、ハラール認証、韓国食品研究所** 安全性検査で合格した**安全な食品**です。

代表取締役：キムソンピル



会社情報



会社名	(株)チャムシュツ
代表取締役	キムソンピル
主要事業	ガシワ薫製塩 & ガシワ薫製食用油 製造 及び 販売
事業場住所	江原道 寧越郡 キムサッカ面 バトナムギル 13-4 (26245)
電話 / FAX	T.033-372-3023 / F.033-372-3024 M . 011-372-3037
Email	chokim3037@daum.net
ホームページ	www.charmsut.com

認証 及び 特許



文献資料

ガシワ 薫製 塩 & ガシワ 薫製 食用油 (Oak Smoked Salt & Oak Smoked Cooking Oil)

薫製塩

ガシワ 薫製塩の機能と効果

- 食品の **貯蔵性 延長**, 天然着香, 味の助役, 天然薫液, 新鮮度維持, 酸化防止, 防腐, 防虫などの特性がありナトリウム含量を下げて安全な食品を作れます。(*薫製塩は天日塩 約 80%ぐらいの低塩の薫製塩です.)
- 肉類の **臭い** 減少, 魚の **臭み** 減少, 料理材料の味を生かします.
- 食品添加物の種類と調味料, MSG使用を減らせます.
- 天日塩の苦い味を特殊工法を使用してミネラルは保存しながら苦い味はない柔らかい味の **世界名品ガシワ薫製 “塩”** です.



ガシワ 薫製塩の使用方法

- “塩も選べて食べる時代である “
- **食品産業** : 魚製品全体に使用, 食堂, 家庭のすべての料理に使用します.
- “すべての料理に “ 使用できて既存の塩使用量 2/3ぐらいで使用します.
- **健康** : うがい用, コーヒー, 足浴, 毛髪, 頭皮健康など色んなところに 活用できます.
- **美容** : バス時に顔洗顔など色んなところに使用します.
- **レーザー** : 携帯用は郊外生活時のキャンピング, お釣, 山登りなど色んな使用します.
- **スポーツ** : 携帯用は各種運動で汗を流した後に電解質の補充用に使用します.



薫製食用油

ガシワ 薫製食用油の機能と効果

- 食品の貯蔵性の延長, 食用油の酸敗遅延, 天然着香, 味の助役, 天然薫液, 新鮮度維持, 酸化防止, 防腐, 防虫などの特性があり安全な食品を作れます.
- 肉類の **臭い** 減少, 魚の **臭み** 減少と料理材料の味を生かします.
- 食品添加物の種類と調味料, MSG使用を減らせます.



ガシワ 薫製食用油の使用方法

- “食用油も選べて食べる時代である “(※ガシワ薫製食用油は “唯一な 機能性 “ 食用油である)
- **食品産業** : オイルを使用しているすべての製品に5~10%混合して 使用します.
- **業所, 家庭のすべての料理** に使用して食用油にお好みによって **適当量** を混合して 使用します.



ガシワ薫製塩

国内産ガシワの煙の中で一番有効な成分のみを精製した後に冷却して、
伝統の炭を作る過程で生産される木酢液を食品添加物の規定に従って添加した塩

キャンプ、釣り、家庭用

(携帯が便利である)



40g

山登り、キャンプ、釣り用



100g

食卓用



200g

食卓用



500g

家庭用



1kg

業所用



2kg

食品工場用

薫製塩で豊かな食卓を…

死ぬ前に“必ず”味わ
えるべきの‘塩’

すべての料理に使用
可能な薫製塩



ガシワ薫製食用油

各種食品加工品の低塩化、酸敗防止、発効促進、貯蔵性 延長、天然着香 及び
味の助役、燻液、新鮮度維持、酸化防止、防腐、防虫など食品の安全性に卓越な機能

家庭、野外用

どこでも簡便な薫煙料理を！

※ 一般食用油を使用するすべての
食べ物に多様に活用可能です。



内容量: 200ml



内容量: 300ml



内容量: 500ml

ガシワ薫製の香りが満ちている ‘食用油’

食品貯蔵能力‘卓越’
バーベキュー料理はもって‘美味
しく’、魚の辛味スープ、焼き魚の
臭みは‘一回で無くす’



◆◆◆
プレミアム
ガシワ薫製塩 & ガシワ薫製食用油 プレゼントセット

伝統の堅炭を作る過程で国内産 ガシワ 煙の中に一番有効な成分のみを
採取した木醋液を精製した後に食品添加物規定に従って添加した塩

◆◆◆
プレゼントセットA



‘大事な方のための ‘プレゼントセット

ガシワ薫製塩 & ガシワ薫製食用油をプレゼントしてください



生産製品の種類と梱包単位

ガシワ 薫製 塩				
品名	規格	1 ボックス (個)	1ボックスの重さ (kg)	ボックス規格 (W x D x H cm)
ガシワ 薫製 塩	40g	50	約 3kg	33 x 17 x 10
ガシワ 薫製 塩	100g	30	約 4kg	28 x 23 x 12
ガシワ 薫製 塩	200g	20	約 5kg	32 x 26 x 13
ガシワ 薫製 塩	500g	20	約 11kg	45 x 34 x 17
ガシワ 薫製 塩	1kg	10	約 11kg	45 x 34 x 17
ガシワ 薫製 塩	2kg	5	約 11kg	45 x 34 x 17

プレゼント用の構成			
プレゼント用	A	塩 40g 1個, 100g 1個, 200g 1個, 500g 1個, オイル 200ml 1個, 300ml 1個, 500ml 1個	50 X 33 x 8
プレゼント用	B	塩 40g 4個, 100g 2個, 500g 1個, オイル 200ml 1個	50 x 33 x 8
プレゼント用	C	塩 40g 3個, 100g 1個, 200g 1個, オイル 200ml 1個	32 x 28 x 8

ガシワ 薫製 食用油				
品名	規格	1 ボックス (個)	1ボックスの重さ (kg)	ボックス規格 (W x D x H cm)
ガシワ 薫製 食用油	200ml	30	約 7kg	34 x 28 x 15
ガシワ 薫製 食用油	300ml	20	約 7kg	32 x 25 x 16
ガシワ 薫製 食用油	500ml	20	約 11kg	35 x 28 x 20
ガシワ 薫製 食用油	18L		※ 契約注文生産	

- ※ 製品規格は変更することがあります
- ※ 特別製造注文も可能です



(株)チャムシュツ

江原道 寧越郡 キムサッカ面 バドナムギル13-4 (26245)

T. 033-372-3023 F. 033-372-3024 M. 011-372-3037 E. chokim3037@daum.net

W. www.charmsut.com

