



ガシワ 薫製 塩&ガシワ 薫製 食用油 プレミアム プレゼントセット

Oak Smoked Gift Set

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



ギフトセットA

構成製品

ガシワ 薫製 塩 | 40gx1, 100gx1, 200gx1, 500gx1
ガシワ 薫製 食用油 | 200mlx1, 300mlx1, 500ml x1



ギフトセットB

構成製品

ガシワ 薫製 塩 | 40gx4, 100gx2, 500gx1
ガシワ 薫製 食用油 | 200mlx1



ギフトセットC

構成製品

ガシワ 薫製 塩 | 40gx3, 100gx1, 200gx1
ガシワ 薫製 食用油 | 200mlx1

‘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		※ Custom Production	

※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 +82-33-372-3023 / F +82-33-372-3024 / M +82-11-372-3037 / E chokim3037@daum.net / W www.charmsut.com



NATURAL OAK SMOKED

ガシワ 薫製 塩&ガシワ 薫製 食用油

“全世界が認定した名品”
ガシワ 薫製 塩&ガシワ 薫製 食用油



CHARMSUT

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。

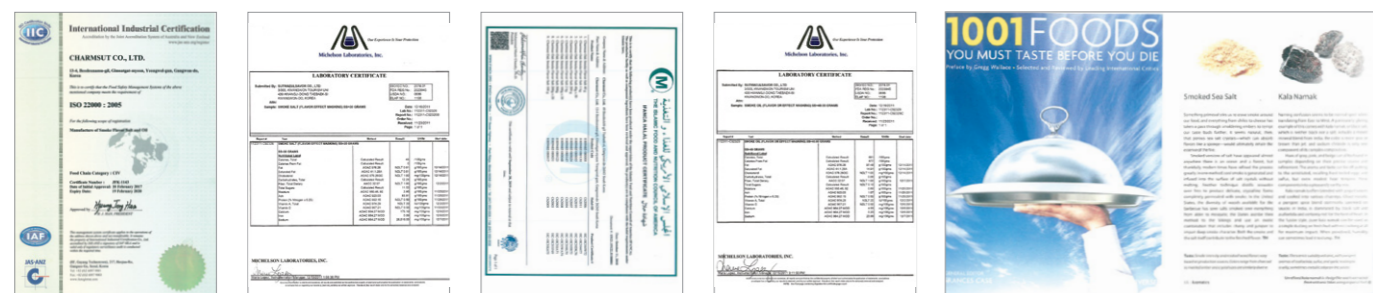
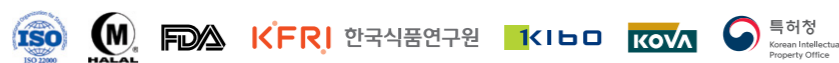
株式会社チャムシュツ 代表取締役キムソンピルは韓国伝統堅炭製造分野で50年をひたすら伝統堅炭のみを作った大韓民国の堅炭 製造の名人です。18年の間に製品化を研究して創業したベンチャー会社です。

“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**

| 認証 及び 特許 |



ISO22000

FDA 安全性検査(塩)

ハラール認証書

FDA 安全性検査(食用油)

文献資料



Oak Smoked Salt & Oak Smoked Cooking Oil

ガシワ 薫製 塩 & ガシワ 薫製 食用油



薫製 塩 Oak Smoked Salt

食品의 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。

塩も選べて食べる時代である



ガシワ 薫製 塩の使用方法

- 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。
- 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。
- 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。



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

薫製 食用油 Oak Smoked Cooking Oil

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

Oak Smoked Salt

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

キャンピング, 釣り, 家庭用
携帯が便利である

家庭, 業所, 食品製造業
薫製 塩で豊かな食卓



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

Oak Smoked Cooking Oil

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, 薫液, 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

※ 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。

家庭, 野外用
どこでも簡便な薫製料理を!



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と ‘美味しく’, 魚の辛味スープ, 焼き魚の臭みは ‘一回で無くす’

