

新製品

國內篇

□ 드링크요구르트 「불가리스」

남양유업은 ml 당 10억개 이상의 젖산균이 함유된 젖산균발효유 「불가리스」사과, 포도 2종을 개발 시판했다. 방부제설당 인공첨가물을 가미하지 않은 제품으로 천연과즙 10%, 식이섬유가 함유되어 변비, 숙면에 유효하며 맛과 영양을 연령별, 성별로 차별화 시킨 제품이라고 한다. 사과, 포도 2종류로 공히 150ml 1병 500원

□ 썩만두와 하이면

삼립식품(주)는 초저온동결법으로 급속동결한 「냉동하이면」과 썩분말이 함유된 「썩만두」를 개발 시판했다. 「냉동하이면」은 -18°C 이하에서도 보존되므로 가정에서도 즐길 수 있는 우동의 참맛을 즐길 수 있는 냉동제품으로 천연원료를 농축제조한 액체소프와 양념이 첨부되었으며, 「썩만두」도 천연의 분말썩을 함유해서 향긋한 썩의 향기가 나는 별미를 맛볼 수 있다고 한다.

□ 가정에서 요구르트를 제조할 수 있는 제조기 및 젖산균 파우더

(주)한미는 우유에 젖산균파우더를 넣고 약 9시간 발효시켜 순수 겔형태의 요구르트를 만드는 「한미요구르팅」을 개발시판했다. 아울러 동사는 캐나다 로젤연구소의 know-how였던 젖산균파우더를 자체개발 가정에서도 요구르트를 직접 만들수 있어

소비자의 기호에 맞게 꿀, 잼, 과일등을 다양하게 가미하여 즐길 수 있다고 한다.

가격은 1대 38,000원(젖산균 파우더 2개월분 포함)

□ 진공밸런스 건조기

제일과학산업(주)는 회전체를 이용해 감압·평형·발열·흡열등 4가지 기능을 할 수 있도록 균형을 잡으면서 회전체의 회전작용을 연속적으로 하여 공기와의 마찰로 인한 마찰열로 챔버내를 가열시키는 새로운 system을 개발했다. 각종, 김, 미역, 다시마, 멸치, 오징어, 명태등의 해산물 건조에 뛰어난 성능이 있다고 하는데 온도조절도 6단계 제어 방식으로 최고온도 도달시간이 30분이내이며 오차도 10°C 이내인 vacuum balance system으로 2/3이상의 시간단축을 할 수 있으며 무열선이므로 경비절감도 되고 효과면에서도 천일건조상태를 보일 수 있다고 한다.

□ 튀김효과를 상승시켜주는 바이오세라믹기구

(주)경우식품은 원적외선을 방사하는 바이오세라믹재질의 「맛 샘」을 시판한다. 생육광선인 원적외선을 방사하여 고기를 기름에 튀길때 고기의 겉과 속이 함께익어 시간이 절약되며, 육질이 부드러워지고 알맞게 부풀어 모양도 더욱 좋아진다고 한다. 또한 기름의 산패율을 저하시키기 때문에 기름의 사용기간도 연장할수 있다고 한다.

□ 대형용기면 「컵 24」

삼양식품(주)는 대형용기에 포장한 「컵 24」를 개발시판했다. 동품은 기존품에 후레이크를 보강하고 소시지, 고기, 계란, 당근, 건과등과 얼큰한 베이컨 맛을 특징으로 칼국수 타입의 면발로 쫄깃한 식감을 준다고 한다.

가격은 115g 500원

□ 참치, 닭고기맛 천연종합조미료

(주)미원은 고단백 고칼로리의 싱싱한 참치와 각종 천연양념을 조화시켜 독특한 참치맛을 내는 천연양념 「참치감치미」와 닭고기를 주원료로 야채와 양념을 적절히 배합한 「닭고기감치미」 2종의 천연 고급양념인 종합조미료를 개발시판했다.

가격은 100g 750원

□ 식품포장용 나일론필름

(주)코오롱은 기존의 PVC, PE필름보다 내열, 내한성이 훨씬 뛰어나 냉동식품, 냉장식품등 각종 가공식품의 고급포장재인 식품포장용 나일론 필름 제조플랜트 도입하여 경북 김천에 연간 1,800톤 규모의 공장을 건설 오는 7월부터 본격가동될 예정인데, 도입되는 플랜트는 첨단 2축연신법에 의한 제조공정으로 향후 8년간 이 기술의 국내독점 사용권을 갖게 된다고 한다.

□ 캔포장한 튀김닭용 양념

제일제당은 양념통닭 요리에 잘 어울리는 「백설표 치킨양념」을 시판했다. 업소용으로 개발된 동제품은 캔포장되어 있기때문에 위생적이고 보존성이 뛰어난 것이 특징이다. 1.8kg 짜리 캔1통으로 튀김닭 15마리를 조리할 수 있다고 한다. 달콤한맛, 매콤한맛 2가지로 가격은 1.8kg들이 1통에 4,600원.

□ 대추와 영지음료

(주)미원은 사업다각화의 일환으로 「흙영지」와 「흙대추」를 개발 음료시장에 진출했다.

본제품은 영지와 대추를 주원료로 하는 복합건강

음료로 180g 캔제품으로 가격은 600원.

□ 食用달팽이 가공식품

식용달팽이 양식업체인 한국와우상사와 제과업체인 고려당이 공동으로 프랑스식 달팽이요리 「에스 카르고 뫼니에르」를 냉동가공식품으로 개발했다. 동품은 무콜레스테롤, 고단백인 식용달팽이를 소재로 고려당의 최신생산시설로 생산되어 전국에 공급하고 있으며 밝은 전망을 보이고 있다고 한다. 가격은 가정용 200g 12,000원, 업소용 850g 4,000원.

□ 고추맛면

빙그레(주)는 고추와 소고기의 맛이 잘 어울리도록 하고 얼큰한 국물맛을 특징으로한 「고추맛면」을 시판했다. 동품은 기존의 라면들이 특정한 맛이나 성분을 강조한데 비해 라면 본래의 맛을 그대로 즐길 수 있도록한 제품이라고 한다.

가격은 120g 200원.

□ 새로운 타입의 캔맥주

동양맥주는 캔고리를 끌어 당겨야 하던 것을 밀어 넣는 방식으로 개선한 새로운 타입의 캔맥주를 개발했다. 동품은 캔목부분을 오목하게 오므려 마시기에 편리할 뿐 아니라 캔을 여는데도 쉽도록 고안한 제품이라고 한다.

□ 입냄새 제거용 껌

해태제과(주)는 입냄새 제거용 「디저트」껌을 개발 시판했다. 금번 개발된 껌은 클라이클렉스트린과 후라보노이드를 동시에 함유하고 있어 식사후의 구취제거에 효과적인 제품이라고 한다.

8개 들이 한통에 200원.

□ 건식 분쇄기

한성기계공업은 건식분쇄기를 개발했다. 원료가 변형되지 않고 단일공정으로 끝나며 열변화에 의한 원료변형의 우려도 없고 생성능력 및 전기료도 수입품 보다 뛰어나기 때문에 특히 부가가치가 없는

생선을 분쇄해 가공식품으로 활용하는등, 각종 식품을 종합처리할 수 있는 분쇄기라고 한다.

□ 영양이유식 시리즈

매일유업은 영양이유식 시리즈 「썸시리얼」 「믹스후르츠」 「가든베지터블」등을 개발했다. 쌀, 쇠고기, 시금치, 치즈등 23가지의 자연식품을 혼합한 제품으로 영양의 균형, 끼니 마다 번갈아 다른 것을 먹일 수 있기때문에 아기의 입맛을 다양하게 길러 주고, 편식도 예방하여 죽 상태이기 때문에 씹는 습관도 길러준다고 한다.

□ 핏자파이용 치즈

남양유업은 핏자파이용 치즈 「로젠하임 핏자치즈」를 신제품으로 발표했다. 동품은 가공하지 않은 순수치즈로 단백질, 비타민A, B를 함유했으며 크리밍상의 조직을 가졌기 때문에 다른 재료들과 혼합에 균일하게 되며 탄력성이 있어 쫄깃한 식감을 준다고 하는데 가정에서도 핏자, 오트볼, 그라탕등 각종요리에 이용할 수 있다고 한다.

□ 7가지 건조 바다야채

(주)서진식품은 세모가사리, 갈래곤보, 한천, 미역, 다시마등 7가지 바다야채를 건조시킨 「해초셀러드 生」을 발매할 예정이다. 동품은 무방부제로서 5분간 물에 담근후 버무리면 되는 간단한 조리방법

으로 언제 어디서나 바다의 맛을 즐길 수 있는 제품이라고 한다.

□ PET병에 포장한 무가당 오렌지원액

서라벌식품은 100% 오렌지 원액의 무가당제품 「무가당하이-C」 PET병을 발표했다. 동품은 유리병 제품에 비해 같은 용량의 경우 24%나 값이 싸서 소비자들에게 큰 인기가 있을 것이라고 한다.

□ 무공해 천일염

(주)미원은 최근 천연미네랄이 함유된 가공염 「太陽소금」을 개발했다. 다른 식염과는 달리 용해과정이 없이 천일염 그대로를 정제해서 인체에 유익한 미네랄 성분을 천연상태로 함유한 무공해 소금으로 장류용, 기타 식용으로 사용할 수 있다고 한다.

□ 가공한 보리쌀

(주)진로식품은 질 좋은 보리를 둘로 쪄고 수증기로 찐다음 2차 도정한 「남도할백」을 개발했다. 칼슘 등 미네랄과 비타민B₁, B₂가 풍부하며 식이성섬유가 듬뿍 함유되어 성인병예방에도 좋은 식품이라고 한다. 사용법은 쌀에 1/5정도를 혼합하여 곧바로 함께 취반하면 된다고.

1kg 1봉지 1,600원

海外篇

□ 소비자가 자유롭게 blend할 수 있는 인스탄트 커피

일본 아지노모도 제너럴푸드(주)는 인스탄트 커피로서 소비자가 기호대로 자유롭게 blend해서 즐길 수 있는 제품 「Master's collection mix 3」를 시판했다. 동품의 특징은 고유의 특성이 있는 원두커피 모카, 과테말라, 만드린 3종을 각각 인스탄트 커피

로 제조하고 30g 병포장하여 1 set(개량스푼 첨가)로 제조한 것. Blend의 예를 들면 모닝커피는 모카 1, 과테말라 1, 만드린 1, 근무중 또는 수험생들이 졸음을 쫓기 위해서는 모카 3, 만드린 1, 비오는 날은 모카 2, 만드린 1, 과테말라 2로 기분과 분위기에 따라 커피의 맛과 향을 조절할 수 있는 제품이라고 한다.

가격은 90g (30g × 3병) 1set 소매가격 900원

□ Tea bag식 regular coffee

일본 雪印食品은 tea bag에 넣은 「Regular coffee bag」을 신발매했다. 레귤러커피의 수요는 증가하고 있는 추세이나 인스턴트 coffee에 비해 그 편이성이 없는 단점을 보완하여 동사에서 개발한 특수 filter를 사용한 tea bag을 이용하면 간편하게 원두커피의 향과 특유의 맛을 그대로 살릴 수 있다고 한다. 가스비리어성이 높은 4층 필름으로 포장하여 1년간 품질을 보존할 수 있다는 것.

순한맛은 30g 180円, 강한맛은 25g 280円

□ 아세로라 드링크

일본 伊藤園은 열대 아메리카 원산의 과일 아세로라를 이용한 음료 「Acerola」를 개발했다. 아세로라는 100g 당 2,200~2,300mg의 비타민C가 함유되어 있는데 동품은 아세로라 과즙이 3% 배합되어 레몬 3.6개 분량의 비타민C가 함유된 셈이다.

280g 1캔 97円

□ 감귤종자 추출물을 이용한 일시적 품질향상제

일본 丸善化成은 F. O. Bio社와 공동으로 감귤종자 추출물을 주성분으로 한 천연첨가물 「Bio. K. L」을 개발 시판했다. 감귤종자추출물은 구균, 간균, 라선균, 효모의 증식억제 효과가 있는 것으로 알려졌다. 동품은 이 감귤종자 추출물을 adipic acid 알콜과 산을 가해 pH를 조정한 것. 0.2%수용액에 상처를 담갔을 때와 커스타드크림 2% 첨가한 실험에서 보존기간이 연장됨이 확인되어, 향후 면류, 절단한 야채 크림 등에 이용도가 늘어날 것이라고.

□ 전자레인지에서 조리할 수 있는 컵라면

일본 에스쿱(エースック)은 전자레인지에서 조리할 수 있는 컵라면 「電撃中華」를 발매했다. 컵라면은 간편성과 용기의 다양화면에서 매상이 증대하고 있지만 면발이나 그 맛에서는 봉지면에 못미치고 있었다. 동품은 이를 보완하여 독자적인 고온고압 제법으로 만든면으로서 마이크로웨이브로 조리하면

거의 생면에 가까운 식감을 지닌 컵라면을 먹을 수 있다고 한다. 뚜껑을 열어서 조리해야 하는데 전자레인지에서 2분간 데우면 알맞은 점도와 탄력을 지닌 면을 만들 수 있다고 한다. 간장맛과 된장맛 2종류로 134g 200円

□ 적와인으로 만든 무첨가 소스

일본 와다칸(ワダカン)食品工業은 「사과소스」, 「마늘소스」를 발매했다. 일본 青森県은 사과의 주산지라 알려져 있는데 마늘 역시 좋은 품질로 생산되고 있는 곳이기도 하다. 동사는 이를 이용한 제품 2종은 야채, 과일과 향신료를 base로 青森사과 엑기스와 사과식초를 가하고 적와인으로 마무리한 「사과소스」와 야채, 과일과 향료를 base로 사과식초와 적와인을 혼합하여 제조한 「마늘소스」로 합성보존료, 감미료, 착색료를 전혀 사용하지 않은 제품이다. 300ml 400円

□ 안전성을 높인 매실 엑기스

일본 昭和農藝化工은 금번 「매실엑기스 UC-5」를 개발했다. 매실초를 특수정제하여 이온교환수지막을 이용 탈염, 농축한 엑기스로 풍미가 한단계 향상되었으며 클리어한 상태를 장기간 유지할 수 있으며 불용성 성분은 모두 제거된 제품으로 색변화도 적기 때문에 각종 식품(음료, 디저트, 과자류)의 품질 향상에 기여할 수 있다고 한다.

□ 캔포장한 새로운 타입의 소주

일본 美峰酒類(주) 새로운 타입의 캔소주 「Crystal Love·mini」 2품을 개발했다. 180ml작은 캔용기에 세련된 디자인으로 종전의 소주 이미지를 탈피한 것. 젊은층의 수요를 증대시킬 목적으로 개발된 제품인데 휴대하기 간편하여 레저용으로 다양하게 즐길 수 있다고 한다. 그 규격은 180ml, 알콜20%는 140円, 25%는 160円

□ 유채꽃, 잇꽃 식용유

일본 아지노모또社は 가정용 식용유인 「유채꽃식용유」, 「잇꽃식용유」를 발매했다. 「유채꽃식용유」

는 유채씨유 100%의 순수한 기름이며, 「잇꽃식용유」는 잇꽃을 이용한 100% 순수한 고품질 제품이라고 한다.

□ 마늘을 이용한 음료

일본 야마노우찌(山之内)제약은 마늘을 이용한 새로운 음료 「메리뮴」을 발매했다. 동품은 병의 노즐부분을 누르면 거품상태의 농축액이 나오며 이를 찬물, 온수에 녹여 마시거나 샐러드, 빵에 발라 먹을 수도 있다고 한다. 또한 마늘의 생리활성 성분작용도 기대할 수 있는 제품이라고 한다.

□ 젖산균 정장제

일본의 비오페르민社は 젖산균 정장제로서 3종의 젖산균 *Bifidus*, *Feacilis*, *Acidophilus*균의 농축배합에 의한 상호협력작용으로 장내세균의 균형을 신속히 유지시키며 특히 multi형 *Bifidus*균의 함유로 인한 정장효과의 상승 및 소장상부에서 대장까지 작용범위를 넓힌 광범위 젖산균 정장제 라고 한다.

□ 캔포장한 black coffee

일본 (주)Pokka Corp.는 설탕 밀크를 가하지 않은 black커피 「遠赤無糖 black coffee」를 발매했다. 동품은 최근 원두의 맛을 그대로 즐기고자 하는 소비자의 요구에 따라 제조된 것으로 특징은 pokka의 독자적인 원적외선 배전방식으로 roasting한 coffee豆를 사용했기 때문에 풍부한 향과 맛의 우아함을 주고 냉커피나 뜨겁게 끓여도 맛있는 coffee를 즐길 수 있다고.

190g 97円

□ 전자레인지에서 데필 수 있는 커피

일본 코카콜라(주)는 전자레인지에서 간편하게 데필해도 산뜻한 커피의 맛을 즐길 수 있는 「Georgia Range cafe」 1ℓ PET병을 신발매했다. 동품은 산미와 독특한 향기가 특징적인 모카원두를 base로 수종의 커피를 blend하고 질 좋은 물로 제조된 제품이라고 한다.

1ℓ 1병 350円

□ 저칼로리 요-깡

일본 니찌레이(ニチレイ)는 레토르트 type의 저칼로리 요깡을 개발했다. 전통적인 일본의 요깡 제조법에 폴리덱스트로오스를 가한 천연의 감미와 맛을 주면서 칼로리는 25g 1개 40kcal로 제한된 제품이다. 또한 레토르트 type으로 실온에서 저장이 가능하며 분말차, 팔, 매실 3종의 맛이 있다.

6개들이 1상자 580円

□ β-carotene음료

일본 와일드후-드(ワールドフーズ) 株는 녹·황색야채에 함유된 β-carotene을 듬뿍 사용한 새로운 건강음료 「快適酸素」를 발매했다. 당근즙, 과즙, 꿀 등 천연원료만을 이용하고 설탕은 전혀 사용하지 않은 제품으로 달지않은 저칼로리(125ml당 43kcal)이며 β-carotene 함량도 동품 125ml에 당근 100g에 상당하는 7mg이 함유되었다.

125ml pak 150円

□ 흑설탕을 사용한 요구르트

일본 칼피스(カルピス) 食品工業(株)는 칼슘, 비타민, 무기질을 함유한 흑설탕을 사용한 요구르트 「黑糖요구르트」를 발매했다. 동품은 hard-type yogurt로서 흑설탕 특유의 풍미를 살린 담백한 맛이 특징이다.

100g × 2개 1set 160円

□ 차엽분말을 이용한 먹는 차

일본 配合飼料는 먹는 차 「드라이버인」을 개발했다. 차는 일본 식생활에서 없어서는 안될 중요한 음료인데 차를 끓여서 마시는 방법에 그 음용법이 한정되어있었다. 최근 과자등에 풍미제로서 그 이용법이 약간 다양화 되었지만 차잎 전체를 이용한 제품은 동품이 처음이라고 한다. 비타민, 무기질, 섬유, 천연카페인, 탄닌등 전성분을 섭취할 수 있도록 유기농법으로 재배한 차잎을 위생적으로 처리하여 운전등 항상 집중력을 요하는 사람의 잠을 쫓는 각성제 역할을 하는 식품으로 과립형으로 제조하여 stick 型으로 포장되어 간편하게 이용할 수 있는 제

품이라고 한다.

□ 몸을 따뜻하게 해주는 기능성 캔디

일본 明治産業에서는 몸을 따뜻하게 해주며 수족의 냉증등 신진대사에 도움을 주는 생강에기스를 함유한 캔디를 개발 시판했다. 동품은 레몬과즙, 꿀, 비타민C를 듬뿍 사용한 기능성 캔디라고 한다. 100g 250円

□ 곡류가 함유한 초콜렛

일본 S·P식품은 새로운 스낵 「Cereal bar」를 개발했다. 동품은 corn, oats등 creal을 초콜렛 속에 넣어 bar狀으로 만든 제품인데, 정상작용이 있는 oligo당, 비타민, 칼슘등을 기존식품 보다 보강했고, 곡류함량을 증가시켜 칼로리가 감소된 제품이다.

□ 감자전분을 다량 사용한 비스킷

일본 (주)롯데(ロッテ)는 새로운 공법으로 만든 비스킷 「와인-디」를 개발했다. 종래 비스킷의 주원료는 소맥분에 옥수수나 감자전분을 소량 첨가하는 경우가 있었는데, 이때 조금만 그 사용량이 많아도 구울 때 수분증발이 되면 딱딱한 비스킷이 되는 단점이 있었다. 동사는 그 단점을 독자적인 MDS (micelle decomposition structure)제법을 써서 감자의 아삭아삭한 식감과 풍미를 그대로 살린 비스킷을 개발한것. MDS제법은 생물화학적 기법으로 전분분해효소 처리로서 흡습성, 보수성이 높은 감자를 25%이상 사용해도 crispy한 비스킷을 만들수 있다는 것 소고기맛, 짭짤한맛 2종이있다.

□ 내용물을 볼 수 있는 레토르트 포장재료

일본 쿠라레(7ラレ)는 레토르트된 제품의 내용물을 보일 수 있도록 하고, 전자레인지에서도 사용할 수 있는 새로운 포장재를 개발했다. 레토르트 식품은 보통 알루미늄박을 사용하여 내용물은 전혀 볼 수 없었는데 동사의 신제품 「EVAL」은 원료수지를 특수가공하여 레토르트 처리에도 내성이 있으며 산소를 투과시키지 않으므로 식품을 장기간 보존할

수 있는등 여러가지 장점이 있다고.

□ 착용감이 거의 없는 식품제조용 장갑

일본 테크니크는 폴리에틸렌 수장갑 「프라테」를 발매했다. 직접 손을 사용할 수 없는 작업용 이용도가 다양하며 그 특징은 0.04mm두께로 얇아서 이화감이 없고 좌우를 구별할 수 있는 입체적 성형으로 장기간 착용해도 피로감, 피부에 자극이 없으며 폴리에틸렌을 base로 했기 때문에 약품, 산, 알칼리, 용제, 유류에도 강한 제품이다. 일본 식품위생법 제20호에 적법하며 가격은 50매 2,000円

□ 기분도 상쾌해지며 잠을 쫓는 츄잉-껌

일본 타바코(たばこ)산업은 잠을 쫓는 껌 「Cellpina hyper-mint」를 신발매했다. 동품은 차잎에 함유된 천연 카페인과 강력한 민트향 및 capsium(건조한 고추로부터 추출한 매운맛이 있는 정유)을 배합 기분을 상쾌하게 해주고 잠을 쫓는 츄잉-껌이다. 가격은 3.1g (9개들이) 100円

□ 튀기지 않은 쌀스낵

일본 龜田製菓는 쌀을 주원료로 한 chips 「Comestar」를 발매했다. 동품은 양질의 쌀을 기름에 튀기지 않아 저칼로리이며 경쾌한 씹힘성과 고소한 풍미가 있는 chips이다. 성인여성을 타겟으로 tea time, wine time에 가볍게 곁들일수 있는 제품으로 서양풍의 「샐러드맛」과 담백한 「일본풍」 2종이 있다. 55g 120円

□ 떡과 빵을 조합한 식빵

일본 敷島製빵은 떡의 씹는맛이 나는 식빵 「떡토스트」를 발매했다. 동품은 떡을 과립상으로 하여 소맥분 100g에 30g을 넣어 잘구운 것인데 토스트 하면 “빵모양인데 빵이 아니고 떡맛인데 떡도 아닌” 2가지 맛을 즐길수 있는 새로운 제품이다. 최근 소프트한 맛을 지향하는 소비자의 수요에 대응한 일식과 양식을 절충한 식빵이라고 한다. 193g 130円

□ **올무를 발아시킨 차개발**

일본 (주)몰트(モルト)와 (주)산테(サンテ)는 올무를 발아시켜 약한열로 roasting한 향이 우수하고 깊은 맛을 주면서 유효 성분이 3~4배가 많은 발아 올무차를 개발했다.

□ **탄산이든 마시는 젤리**

일본 明治製菓(주)는 봄과 여름을 겨냥한 탄산이든 마시는 젤리 「젤리소-다」를 발매했다. 동품은 최초로 젤리에 탄산을 첨가한 새로운 타입의 음료로 JC방식(젤리, 탄산을 동시에 밀봉하는 방식)이라는 독자적인 기술로 완성한 것. 목에 넘어갈때까지 탄산의 상쾌한 자극과 젤리의 부드러움을 느낄 수 있는 제품으로 오렌지, 포도 2가지 맛이 있는데 가격은 160ml 97円

□ **생약엑기스를 함유한 醬油**

일본 와다짱(ワダカン)식품공업은 중국에서 옛부터 한방약, 한방요리에 이용되어온 생약엑기스를 이용한 새로운 type의 醬油를 발매했다. 동품은 양조간장에 고려인삼, 감초, 대추, 구기자, 산수유, 생강등의 추출엑기스를 blend한 것, 염도는 12%로 기존의 제품에 비해 25% 감소된 것이라고, 720ml, 10,000円

□ **냉동 파스타소스**

일본 깃꼬만은 시원하게 먹을 수 있는 파스타소스 「cold파스타」를 발매했다. 동품은 종래 덩쳐서 사용하는 파스타소스의 상식을 벗어난 것으로 여름시장을 겨냥한 새로운 type의 신제품이라고, 290g, 225円.

알 림

국내의 식품업체, 기타 관련단체와 한가족을 이루어 기술적인 어려움을 의논하고 해결하고자 노력하는 저희 연구원의 회원제도에 참여하여 주신 회원(사)께 깊은 감사를 드리며 보다 정확하고 신속한 서어비스 제공을 위하여, 회원(사)의 상호, 대표자명, 주소, 전화번호, 담당자등 변경사항을 당원 기술보급과로 신속히 알려주시기 바랍니다.

- 전화 : 02 / 853-2182~3, 857-3604
0331 / 45-5191~3
0345 / 83-5171~3
- FAX: 0345 / 85-5085