

大象のコチュジャンは韓国NO.1

本場韓国、シェアNO.1

『スンチャンコチュジャン』

美食の国韓国の、味の土台を築いた唐辛子味噌、コチュジャン。食欲をそそる刺激で世界中に愛される、代表的な調味料です。1956年の創業以来、長年の発酵技術で韓国トップブランドを守る大象(デサン)株式会社は、コチュジャンの名産地スンチャン村に自社工場を有し、昔ながらの『スンチャンコチュジャン』を、丁寧に作り続けています。さらに優秀な開発スタッフによる原料の厳選から、優れた醗酵菌株の選抜培養、製法技術の開発、多数の特許取得など品質向上への努力を日々続けています。そうした研鑽によって実現した、“主原料：韓国産米100%”というこだわり。辛さの中に深いうま味とコクがあり、韓国料理はもちろん、世界各国のどんな料理にも合うのが特長です。その昔王室献上の栄誉を得た、スンチャンだけの伝統の味、韓国NO.1コチュジャンをお届けします。

本場の味 安心品質

コチュジャンの名産地スンチャンで自社製造する米100%の味。

合成保存料・着色料・化学調味料不使用。

便利なチューブ、大さじが入るタッパー、などお料理シーンを考えた品揃え。



スンチャンコチュジャン60g



スンチャンコチュジャン200g



スンチャンコチュジャン500g

商品ラインナップはこちら>>

韓国では、消費者にも食品業界にも認められるトップブランド。



弊社の総合食品ブランド「チョンジョンウォン」は、『スンチャンコチュジャン』などの味噌、醤油類をはじめ、オーガニック製品や健康酢なども展開し、食品業界を代表するブランドとして確固たる地位を築いています。

韓国料理のプロが認めた『スンチャンコチュジャン』。

『スンチャンコチュジャン』は、日本では主に韓国食材の業務用ルートで販売されて実績をあげてきた商品であり、韓国料理の「プロが認めたコチュジャン」です。たとえば韓国料理店が集中している新宿のスーパー「韓国広場」では、500g、1kg、3kgの特大サイズが幅広く販売され、好調な売れ行きを継続しています。

PHOTO：ソウル市内、量販店のコチュジャン売り場。本場韓国においても『スンチャンコチュジャン』はシェアNO.1。日本での認知度も高まっています。

ブランドパワー（K-BPI）/韓国能率協会コンサルティング（KMAC）が調査・発表する、各ブランドの、消費者への影響力、国際間での競争力の高さを表す指数。

顧客満足度（KCSI）/KMACが調査・発表する、各商品について一般消費者の総合満足度・要素別満足度・購入意志等を表す指数。

韓国政府の知識経済部産業政策研究院が後援/主催。消費者が直接選定するブランドのオリンピックです。

ウェルビーイング製品としてLOHAS認証を取得。

『スンチャンコチュジャン』は、健康で幸福な社会づくりに貢献するウェルビーイング製品として認められ、韓国標準協会から「大韓民国LOHAS認証」を取得した、人と地球にやさしい商品です。

厳しい基準をクリア、宇宙食品認証を取得。

2006年より研究を開始し、『スンチャンコチュジャン』は2008年、ロシアの生医学研究所より国際宇宙食の認証を受けました。自国開発の宇宙食が国際的に認められたのは、アメリカ、ロシアに続く3カ国目です。