

눌뫼 인삼칩 지통세트

フリーズドライ高麗人参チップ
紙筒セット

언제 어디서나 간편하게 즐길 수 있는 친환경 웰빙 건강 간식

100% 고려인삼을 얇게 썰어 -40°C에서 동결 건조한 제품으로 인삼 고유의 쓴맛은 줄이고 영양성분은 그대로 유지하였습니다. 사포닌은 물론 인삼의 맛과 향, 고유의 모양과 색깔을 그대로 보존한 고품격 제품입니다.

いつでもどこでも手軽に食べられる環境にやさしいヘルシー高麗人参

薄くスライスした100%高麗人参を-40°Cで凍結乾燥させて高麗人参特有の苦味を減らし、栄養成分はそのままキープ。サポニンはもちろん、高麗人参の味と香り、特有の形や色はそのままのプレミアムな製品です。



언제 어디서나 건강을 위해 간편하게 섭취할 수 있습니다.

1개씩 낱개 포장으로 언제 어디서나
간편하게 휴대하여 건강을 섭취할 수 있으며,
부드러운 식감과 인삼 고유의 향기로
남녀노소 외국인들이 섭취 시에도 부담이 없습니다.

いつでもどこでも健康のために手軽に召し上がれます。

1枚ずつ個別包装されているため手軽に持ち歩けます。
柔らかい食感で高麗人参特有の香りがあり、性別や年齢に
問わばどなたでも抵抗なく召し上がれます

눌뫼인삼칩 지통세트를 더욱 맛있게 즐기는 방법! フリーズドライ高麗人参チップの美味しい召し上がり方



인삼우유
바쁜 현대인들을 위한
아침식사 대용 인삼우유



인삼차
인삼칩으로 간편하게
즐기는 인삼차



수험생 영양간식
두뇌활동 많은
우리아이 영양간식



수험 여행 중
장시간 운전으로
피로힐링



운동준비
에너지 소비가 많은
운동 시 스포티미니 식품

牛乳と一緒に!
牛乳を牛乳と一緒にかけねば、
美味しいラテになります。

お茶と一緒に!
牛乳を紅茶と一緒に泡立てて召し上がれます。

受験生の栄養補給に!
勢強で脳をたくさん使うお子様の栄養補給に!
高麗人参ティー、高麗人参おサラダ、高麗人参粥など
いろいろな料理で栄養たっぷり召し上がれます。

運動・旅行中!
長時間の運動で疲れたりときや
運動中に脈気が弱って来たとき
目を覚ましてくれる一口になります。

スポーツのお供に!
エネルギー消費の
多いスポーツ時の
スタミナ補給になります。

10g X 2통

인삼 (국산100%)

(30袋*2 100%高麗人参)



お子さまから
ご年配の方まで
幅広くお楽しみ
いただけます



선물용 주변상품
남녀노소 무답없는



軽いので
持ち運びにも
便利



기법고 편리한



カリッとした
心地よい食感

バ삭한 즐거움



웰빙 인삼칩 세트 フリーズドライ高麗人参チップ 瓶詰セット

고급스럽게 즐기는 간편 인삼!

인삼 사포닌은 물론 인삼의 맛과 향 고유의 모양과 색깔을 그대로 보존한 고품격 인삼칩입니다. 부드러운 식감과 인삼 고유의 향기로 남녀노소는 물론 외국인들이 섭취 시에도 부담이 없습니다.

贅沢に楽しむ手軽な高麗人参！

サポニンはもちろん、高麗人参の味と香り、特有の形や色はそのままのプレミアムな高麗人参チップです。柔らかい食感で高麗人参特有の香りがあり、性別や年齢に問わばどなたでも抵抗なく召し上がれます。

10g x 5병
인삼 100%

(10g*5瓶 100%高麗人参)

贈り物に
おすすめ



선물용 주찬품

お子さまから
ご年配の方まで
幅広くお楽しみ
いただけます



カリッとした
心地よい食感



バ삭한 즐거움



인삼칩이란?

100%고려인삼을 1~2mm 두께로 얇게 썰어 -40°C에서 동결 건조한 제품으로 인삼 고유의 쓴맛은 줄이고 영양 성분은 그대로 유지하였습니다. 물에 5분정도 담가주면 본래의 인삼 상태로 되돌아오며 각종요리에 활용할 수 있습니다.
장기 보관이 가능하고 언제 어디서나 간편하게 영양만점 인삼칩을 즐기실 수 있습니다.

フリーズドライ高麗人参チップとは

1~2mmの厚みに薄くスライスした100%高麗人参を-40°Cで凍結乾燥させて高麗人参特有の苦味を減らし、栄養成分はそのままキープ。
5分ほど水に浸けて戻し、様々な料理に活用できます。長期保存が可能で、いつでもどこでも手軽に栄養満点の高麗人参チップをお楽しみいただけます。

웰빙 인삼칩을 더욱 맛있게 즐기는 방법! フリーズドライ高麗人参チップの美味しい召し上がり方



인삼 우유
바쁜 현대인들을 위한
아침식사 대용 인삼우유



인삼차
인삼칩으로 간편하게
즐기는 인삼차



수험생 영양간식
두뇌활동 많은
우리아이 영양간식



운전 여행증
장시간 운전으로
피로할때



운동준비
에너지 소비가 많은
운동시 스테미너 식품

牛乳と一緒に!
ノルメ高麗人参チップと
牛乳ミキサーにかけねば、
美味しいドリンクになります。

お茶と一緒に!
ノルメ高麗人参チップをお湯に
溶かして高麗人参茶として
召し上がれます。

受験生の栄養補給に!
勉強で疲れたときに使う子供様의栄養補給に!
高麗人参スムージー、高麗人参サラダ、高麗人参粥など
いろいろな料理(栄養)につぶり召し上がれます。

運動・旅行中に!
長時間の運動で疲れたらときや
運転中に眠気が襲ってきたとき
目を見まじしてくれる一口になります。

スポーツのお供に!
エネルギー消費時の
多いスポーツ時の
スタミナ補給になります。



マイスター 达だるか インサムチップ フリーズドライ 高麗人参チップ(甘め)

ステビア インサムで インサムの 甘みを 窒め! 甘みを 上げ!

ステビアハーブを使用してインサムに甘みを加えました。高麗人参特有の苦味を和らげたヘルシーな高麗人参です。老若男女問わず誰でも抵抗なく高麗人参を楽しむことができます。

ステビアで高麗人参の苦味を抑えて甘味をアップ!

ハーブのステビアで高麗人参に甘味を加え、高麗人参特有の苦味を和らげたヘルシーな高麗人参です。老若男女問わず誰でも抵抗なく高麗人参を楽しむことができます。高麗人参固有の成分は今まで凍結乾燥させているため栄養満点です。



ステビア とは?

ステビアは国際化の 열대성 식물로 천연 허브입니다. 설탕보다 약 300배 달콤하고 칼로리는 0에 가까워 고혈압, 당뇨병 등의 사람도 안심하고 먹을 수 있는 천연 설탕이자 대체 당입니다. 스테비아의 달콤함이 첨가되어 맛과 영양을 모두 만족시키는 마이스터 달달한 인삼칩입니다.

ステビアとは

ステビアはキク科の熱帯植物、天然ハーブです。甘さは砂糖の約300倍でカロリーは0に近いため、高血圧や糖尿病の方でも安心して摂取できる天然甘味料で、砂糖の代わりに用いられます。

マイスター 达だるか インサムチップを 更に 甘く 味わうる 方!



인삼우유
 바쁜 현대인들을 위한
 아침식사 대용 인삼우유

牛乳と一緒に!
ノルメ高麗人参チップと牛乳をミキサーにかけば、美味しいラテになります。



인삼차
인삼침으로 간편하게
즐기는 인삼차

お茶と一緒に!
ノルメ高麗人参チップをお湯に溶かして高麗人参茶として召し上がれます。



수험생 영양간식
두뇌활동 많은
우리아이 영양간식

受験生の栄養補給に!
勉強で脳をたくさん使うお子様の栄養補給に!
高麗人参スマート、高麗人参サラダ、高麗人参粥などいろいろな料理で栄養たっぷり召し上がれます。



운전 여행중
장시간 운전으로
피로할때

運転・旅行中!
長時間の運転で疲れたときや
運転中に眠気が襲ってきたとき
目を覚ましてくれる一口になります。



운동준비
에너지 소비가 많은
운동 시 스트레너 식품

スポーツのお供に!
エネルギー消費の
多いスポーツ時の
スタミナ補給になります。

10g

인삼 100% (효소처리스테비아 첨가)

(10g*3 高麗人参99.9%
(酵素処理ステビア添加))



선물용 주최상품
남녀노소 부담없는
バウチャーコード



남녀노소 부담없는
バリュー



カリッとした
心地よい食感
カリッとした
心地よい食感
カリッとした
心地よい食感



동결건조 한뿌리 인삼 フリーズドライ丸ごと高麗人参

인삼 100%
(100%高麗人参)

인삼 한뿌리를 통으로 동결건조시킨 한뿌리인삼!

인삼의 모양을 그대로, 통으로 건조시킨 한뿌리 인삼입니다. 인삼의 맛과 향, 모양을 그대로 유지하여 인삼의 영양소를 파괴시키지 않고 그대로 즐길 수 있습니다. 다양한 방법으로 내가 원하는대로 인삼을 즐길 수 있는 통인삼 패키지입니다.

高麗人参を丸ごと一本凍結乾燥させました！

高麗人参を丸ごと凍結乾燥させた製品です。高麗人参の味と香り、形、栄養素がそのまま生きています。

お好みに合わせて様々な楽しみ方ができる丸ごと高麗人参パッケージです。

물에 담으면 다시 생인삼으로 돌아옵니다.

-40도씨에서 동결건조 시킨 동결건조한뿌리인삼은 물이나 술같은 액체와 만나면 다시 생인삼으로 돌아가는 성질을 가지고 있습니다. 그대로 담금주로 활용하시거나 차와 함께 인삼차로 드시는등 요리에도 사용하기 좋습니다.

水に浸けて戻すことができます。

-40°Cで凍結乾燥させたフリーズドライ丸ごと高麗人参は、水やお酒などの液体に浸けると元の大きさに戻る性質があります。そのままお酒に漬けて高麗人参酒にしたり、高麗人参茶にしたりできるほか、料理にも使えます。



동결건조 한뿌리 인삼을 더욱 맛있게 즐기는 방법! フリーズドライ丸ごと高麗人参の美味しい召し上がり方



인삼담금주

동결건조 한뿌리 인삼으로
간단하고 고급스러운 인삼담금주!

自家製高麗人参酒に！

フリーズドライ丸ごと高麗人参で
手軽に作れる贅沢な自家製
高麗人参酒で召し上がれます。



인삼차

귀한손님 접대용으로
품위있는 인삼차

高麗人参茶に！



인삼요리

다양한 요리와 함께
음식의 풍미를 높임

高麗人参料理に！

様々な料理に
使って風味をアップできます。

선물용 추천상품

선물용 추천상품
贈り物に
おすすめ



남녀노소 부담없는

お子さまから
ご年配の方まで
幅広くお楽しみ
いただけます



장기보관 가능!

長期保存が可能！





흑마늘 흑삼 블랙잼 黒ニンニク黒参 ブラックジャム

내가 즐기고 싶은 대로 맛있게 즐기는 흑마늘 흑삼잼

몸에 좋은 흑삼과 해풍 맞고 자란 건강한 흑마늘의 조합으로 맛과 영양을 극대화 하여 남녀노소 누구나 편하게 즐길 수 있는 제품. 물에는 좋지만 강한 맛으로 인해 거부감이 있었던 인삼과 마늘을 숙성, 발효공법을 이용해 더욱 건강하게 만들고 맛의 황금비율을 통해 남녀노소 누구나 거부감없이 맛있게 섭취할 수 있도록 만든 신개념 건강잼입니다.

好みで様々な楽しみ方ができる黒ニンニク黒参ジャム

体に良い黒参と潮風に当たって育ったヘルシーな黒ニンニクの組み合わせで味と栄養を最大限に引き出し、誰でも手軽に楽しめる製品。
体に良いことはわかっていても味にケセがあって敬遠されがちな高麗人参とニンニクを熟成・発酵させてヘルシーさをアップし、味の黄金比で誰でも抵抗なく美味しく食べられるようにした新感覚の健康ジャムです。

흑마늘이란? 黒ニンニクとは

마늘을 장시간 찌는 과정을 통해 흑갈색 또는 다갈색을 띕니다.
마늘이 숙성, 발효되는 과정에서 멜라노이딘, S-아릴시스테인 등의
유효성분이 생성되어 생마늘보다 10배 이상 높은 항산화력을 갖습니다.

ニンニクを長時間蒸すと、茶色またはこげ茶色になります。
ニンニクの熟成・発酵過程でメラノイジンやS-アリルシスティンなどの
有効成分が生成され、抗酸化力は生ニンニクの10倍以上にもなります。

흑삼이란? 黒参とは

증기로 인삼을 아홉 번 찌고 말린 것으로 흑갈색 또는 다갈색을 띕니다.
기존 흥삼에 비해 여덟 번 찌고 말리는 과정에서 면역력 강화에 도움을 주는
Ginsenoside-Rg3 성분 함량이 현저하게 높은 것이 특징입니다.

高麗人参を何度も蒸して乾燥させると、茶色またはこげ茶色になります。
本商品で使われている黒参は、「9蒸9晒」(蒸す→乾燥を9回繰り返す)
という製法でつくられています。従来の紅参に比べて免疫力強化に役立つ
ジンセノ사이드Rg3の含有量が著しく高いのが特徴です。



흑마늘흑삼잼 맛있게 먹는 법! 黒ニンニク黒参ジャムの 美味しい召し上がり方



잼 그대로 또는 우유와

牛乳と一緒に!
そのまま食べるか
牛乳に混ぜて飲むと
おいしく召し上がれます。



빵과 함께

パンと一緒に!
パンにつけて食べると
元気のできる
朝ごはんになります。



비스켓과 함께

ビスケットと一緒に!
ビスケットにつけて
食べるときの
おやつになります。

흑마늘흑삼잼은 이렇게 추천 드립니다!

黒ニンニク黒参ジャムは このような方におすすめ!

선물용 추천상품

贈り物に
おすすめ



남녀노소 부담없는

お子さまから
ご年配の方まで
幅広くお楽しみ
いただけます



특별한 맛을 찾는 분께

特別な味を
求めている方へ





인삼 高麗人参

국내 최초 K-GAP J-GAP G-GAP 인증 합격! 인삼명인, 인삼マイスター가 직접 재배, 관리합니다.

대한민국 최초 농업마이스터(인삼) 인증을 받은 일류 인삼マイスター가 직접 재배 관리한 안전 안심 인삼입니다.
베트남, 일본, 대만, 태국, 홍콩 등 다양한 나라에 직접 인삼을 수출하고 있으며 대를 이어 인삼을 재배한 선조들의 노하우로
고품질의 인삼을 만들어냅니다.

**韓国初のKorea GAP、JapanGAP、GlobalGAP認証を取得！
高麗人参の名人、高麗人参マイスターが栽培、管理しています。**

韓国で初めて農業マイスター(高麗人参)認証を取得した高麗人参マイスターが、
代々受け継がれてきた栽培方法で育てている優れた品質の高麗人参です。
当社はこの高麗人参を日本、香港、台湾、タイ、ベトナムなど、様々な国に輸出しています。



토양관리 (Soil)
주요중금속 (납, 수은 등 8종 검사)



수질관리 (Water)
세균 등 46항목 농업용 수질검사



생산물관리 (Ginseng)
주요 검출 농약 463종 잔류 검사



국제인증심사 (Evaluate)
Global GAP 기준 234가지 항목 검사



생산물 검증 (Verification)
생산물 직접 재배, 선별, 생산단계별 검증

土壤管理

主要重金属
(鉛、水銀など8種類の検査)

水質管理

細菌など46項目の農業用水質検査

生産物管理

主要農薬463種類の残留検査

国際認証審査

GLOBAL.G.A.P.基準243項目の審査

生産物検証

生産物の直接栽培、選別、生産段階別検証



백삼 白参

국내 최초 K-GAP J-GAP G-GAP 인증 합격! 인삼명인, 인삼マイスター가 직접 재배, 관리합니다.

대한민국 최초 농업마이스터(인삼) 인증을 받은 일류 인삼マイスター가 직접 재배 관리한 안전, 안심 인삼입니다.
베트남, 일본, 대만, 태국, 홍콩 등 다양한 나라에 직접 인삼을 수출하고 있으며 대를 이어 인삼을 재배한 선조들의 노하우로
고품질의 인삼을 만들어냅니다.

韓国初のKorea GAP、JapanGAP、GlobalGAP認証を取得！

高麗人參の名人、高麗人參マイスターが栽培、管理しています。

韓国で初めて農業マイスター(高麗人參)認証を取得した高麗人參マイスターが、
代々受け継がれてきた栽培方法で育てている優れた品質の高麗人參です。
当社はこの高麗人參を日本、香港、台湾、タイ、ベトナムなど、様々な国に輸出しています。

인삼을 더 오래, 더 다양하게 사용 가능한 백삼

- 인삼을 그대로 세척해 말린 상품으로 한약원료, 건강차, 분말로 이용 가능합니다.
- 수분 함량이 낮아 장기 보관 및 유통이 가능합니다.
- 3대째 대를 이어온 인삼マイスター가 전통의 방식 그대로 건조시켜 만들고 있습니다.

高麗人參をより長く、より多様に使用できる白参

- 高麗人參を洗浄してそのまま乾燥させたものです。
- 粉末にして、漢方や健康食品の素材などに利用できます。
- 水分の含有量が低く、長期保存・流通が可能です。
- 高麗人參の栽培を受け継いだ3代目の高麗人參マイスターが
伝統的な方法で乾燥させて作っています。



백미삼

白根参



백삼편삼

白参切



백삼가루

白参粉末



곡삼 曲参

국내 최초 K-GAP J-GAP G-GAP 인증 합격! 인삼명인, 인삼마이스터가 직접 재배, 관리합니다.

대한민국 최초 농업마이스터(인삼) 인증을 받은 일류 인삼마이스터가 직접 재배 관리한 안전, 안심 인삼입니다.
베트남, 일본, 대만, 태국, 홍콩 등 다양한 나라에 직접 인삼을 수출하고 있으며 대를 이어 인삼을 재배한 선조들의 노하우로
고품질의 인삼을 만들어냅니다.

韓国初のKorea GAP、JapanGAP、GlobalGAP認証を取得！

高麗人参の名人、高麗人参マイスターが栽培、管理しています。

韓国で初めて農業マイスター(高麗人参)認証を取得した高麗人参マイスターが、
代々受け継がれてきた栽培方法で育てている優れた品質の高麗人参です。

当社はこの高麗人参を日本、香港、台湾、タイ、ベトナムなど、様々な国に輸出しています。

인삼의 뿌리를 말아 건조시킨 곡삼

- 인삼을 그대로 세척해 말린 상품으로 한약원료, 건강차, 분말로 이용 가능합니다.
- 수분 함량이 낮아 장기보관 및 유통이 가능합니다.
- 3대째 대를 이어온 인삼마이스터가 전통의 방식 그대로 건조시켜 만들고 있습니다.

高麗人参の根を巻いて乾燥させた曲参

- 高麗人参を洗浄してそのまま乾燥させたものです。
- 粉末にして、漢方や健康食品の素材などに利用できます。
- 水分の含有量が低く、長期保存・流通が可能です。
- 高麗人参の栽培を受け継いだ3代目の高麗人参マイスターが
伝統的な方法で乾燥させて作っています。





홍삼 紅參

국내 최초 K-GAP J-GAP G-GAP 인증 합격! 인삼명인, 인삼마이스터가 직접 재배, 관리합니다.

대한민국 최초 농업마이스터(인삼) 인증을 받은 일류 인삼마이스터가 직접 재배 관리한 안전, 안심 인삼입니다.
베트남, 일본, 대만, 태국, 홍콩 등 다양한 나라에 직접 인삼을 수출하고 있으며 대를 이어 인삼을 재배한 선조들의 노하우로
고품질의 인삼을 만들어냅니다.

韓国初のKorea GAP、JapanGAP、GlobalGAP認証を取得！

高麗人参の名人、高麗人参マイスターが栽培、管理しています。

韓国で初めて農業マイスター(高麗人参)認証を取得した高麗人参マイスターが、
代々受け継がれてきた栽培方法で育てている優れた品質の高麗人参です。

当社はこの高麗人参を日本、香港、台湾、タイ、ベトナムなど、様々な国に輸出しています。

인삼을 써고 말려 붉은 빛을 띠는 홍삼

- 인삼을 써고 말린 상태로 한약원료, 건강차, 분말로 이용 가능합니다.
- 수분 함량이 낮아 장기 보관 및 유통이 가능합니다.
- 인삼의 가공 과정에서 인삼의 약리작용을 드는 사포닌 성분이 늘어납니다.
- 3대째 대를 이어온 인삼마이스터가 전통의 방식 그대로 건조시켜 만들고 있습니다.

高麗人参を蒸して乾かした紅参

- 高麗人参を洗浄してそのまま乾燥させたものです。
粉末にして、漢方や健康食品の素材などに利用できます。
- 水分の含有量が低く、長期保存・流通が可能です。
- 高麗人参は乾燥させることにより、
重要成分「サポニン」が増加します。
- 高麗人参の栽培を受け継いだ3代目の高麗人参マイスターが
伝統的な方法で乾燥させて作っています。



홍미삼

紅根參



홍중삼

紅中根參



홍삼편삼

紅參切



홍삼편절삼

紅參切片



흑삼 黑参

국내 최초 K-GAP J-GAP G-GAP 인증 합격! 인삼명인, 인삼마이스터가 직접 재배, 관리합니다.

대한민국 최초 농업마이스터(인삼) 인증을 받은 일류 인삼마이스터가 직접 재배 관리한 안전, 안심 인삼입니다.
베트남, 일본, 대만, 태국, 홍콩 등 다양한 나라에 직접 인삼을 수출하고 있으며 대를 이어 인삼을 재배한 선조들의 노하우로
고품질의 인삼을 만들어냅니다.

韓国初のKorea GAP、JapanGAP、GlobalGAP認証を取得！

高麗人参の名人、高麗人参マイスターが栽培、管理しています。

韓国で初めて農業マイスター(高麗人参)認証を取得した高麗人参マイスターが、

代々受け継がれてきた栽培方法で育てている優れた品質の高麗人参です。

当社はこの高麗人参を日本、香港、台湾、タイ、ベトナムなど、様々な国に輸出しています。

아홉번 찌고 아홉번 말리는 구중구포 흑삼

- 인삼을 9번 찌고 말린 상태로 한약원료, 건강차, 분말로 이용 가능합니다.
- 수분 함량이 낮아 장기 보관 및 유통이 가능합니다.
- 인삼의 가공 과정에서 인삼의 약리작용을 돋는 사포닌 성분이 늘어납니다.
- 3대째 대를 이어온 인삼마이스터가 전통의 방식 그대로 건조시켜 만들고 있습니다.

『9蒸9晒・黒参』(「蒸して→乾燥」を9回行った黒参)

高麗人参を、何度も蒸して乾燥させると、
茶色またはこげ茶色になります。
この工程を3回以上行ったものを「黒参」といい、
当社の「黒参」は9回行っています。
商品が濃い黒色なのは、このためです。
免疫力強化に役立つサポニン
(ジンセノサイドRg3)の含有量が著しく高いのが特長です。



黒参粉末



株式会社 燕漢方
TSUBAME KAMPO CO.,LTD

日本総代理店：株式会社燕漢方
東京都新宿区新宿一丁目23-12-303
TEL : 03-3357-2933 FAX: 03-6677-6169

놀뫼인삼은 우리 가족이 안심하고 먹을 수 있는 제품을 만들고 있습니다.

ノルメインサムは家族が安心して食べられる高麗人参や紅参を作っています。



nolmae 놀마인삼 (32917)충남 논산시 부적면 남마구평길 27-7
T+82.41.733.7981 F+82.41.734.7981
E.nminsam@naver.com www.nminsam.com

nolmaeinsam