

JEJU SARYEONI FOREST HONEY



숲이 빚어낸 깊은 자연의 단맛

- 샤레니숲의 풍부한 생태 환경 속에서 자연의 흐름에 따라 채밀합니다.
- 숲의 시간과 계절이 만들어내는 차분하고 깊은 단맛이 특징입니다.
- 인위적인 조정 없이 꿀 본연의 밀도와 풍미를 담았습니다.

Deep Natural Sweetness from the Forest

- Harvested in the rich ecosystem of Saryeoni Forest following the natural flow of nature.
- The forest's seasons and time create a calm and deeply balanced sweetness.
- Free from artificial adjustment, the honey's natural density and flavor are preserved.

森林孕育的深层自然甜味

- 在沙连伊森林丰富的生态环境中顺应自然节奏进行采蜜。
- 森林的时间与季节造就了沉稳而深厚的甜味。
- 不经人为调节,完整呈现蜂蜜原有的浓度与风味。

森が育てた奥深い自然の甘さ

- サリヨニの森の豊かな生態環境の中で、自然の流れに沿って採蜜しています。
- 森の時間と季節が、落ち着きのある深い甘さを生み出します。
- 人為的な調整を行わず、はちみつ本来の濃度と風味を保っています。



제주 숲에서 시작되는 풍미

- 사려니숲에 자생하는 다양한 밀원식물에서 얻은 꿀입니다.
- 단맛이 과하지 않고 은은하게 퍼지는 깊은 풍미를 지닙니다.
- 자연 미네랄이 어우러져 목직하면서도 깔끔한 여운을 남깁니다.
- 음식이나 음료에 더해도 원재료의 맛을 해치지 않습니다.

Flavor Born from Jeju's Forest

- Sourced from diverse nectar plants growing naturally in Saryeoni Forest.
- The sweetness is subtle and deep rather than strong or overpowering.
- Natural minerals create a rich body with a clean finish.
- It pairs well with foods and beverages without masking their original flavors.

源自济州森林的风味

- 采自沙连伊森林中多样的天然蜜源植物.
- 甜味柔和内敛, 层次深厚而不过分浓烈.
- 自然矿物成分带来厚实却清爽的余味.
- 与食物或饮品搭配时不会掩盖原有风味.

济州の森から生まれる味わい

- サリョニの森に自生する多様な蜜源植物から採れたはちみつです.
- 甘さは控えめで, 奥行きのある味わいが広がります.
- 自然由来のミネラルが, コクのある後味をもたらします.
- 料理や飲み物と合わせても素材の味を損ないません.



믿을 수 있는 이유

- 자연 생태계를 고려한 채밀 방식으로 숲과 벌의 균형을 지켜냅니다.
- 불필요한 가공을 최소화해 숲꿀 본연의 특성을 유지합니다.
- 탄소동위원소($\delta^{13}\text{C}$) 분석을 통해 샬러니숲꿀의 특성을 확인합니다.

Why You Can Trust It

- Harvested with respect for the natural ecosystem to maintain balance between forest and bees.
- Processing is minimized to preserve the original characteristics of forest honey.
- Carbon isotope ratio analysis ($\delta^{13}\text{C}$) is conducted to confirm the honey's characteristics.

值得信赖的理由

- 采用尊重自然生态的采蜜方式, 守护森林与蜜蜂的平衡.
- 尽量减少加工, 保持森林蜂蜜原有的特性.
- 通过碳同位素($\delta^{13}\text{C}$)分析确认沙连伊森林蜂蜜的特性.

信頼できる理由

- 自然生態系に配慮した採蜜方法で、森とミツバチのバランスを守ります.
- 余分な加工を抑え、森のはちみつ本来の特性を保っています.
- 炭素同位体比($\delta^{13}\text{C}$)分析により、サリヨニの森のはちみつの特性を確認しています.



테스트 보고서 Test Report 测试报告 テストレポート



Project Description: Product Testing
Report Issued To: CD Co., Ltd./Cool Collection

Certificate of Analysis

AEMTEK #: 1906899

Analyte	Acrobic Plate Count	Total Coliforms	Escherichia coli	Yeast	Mold	Salmonella	Listeria monocytogenes	
Method	AOAC OMA 990.12	AOAC OMA 991.14	AOAC OMA 991.14	AOAC OMA 2014.05	AOAC OMA 2014.05	AOAC OMA 2011.03	AOAC OMA 2004.02	
Reporting Unit	CFU/g	CFU/g	CFU/g	CFU/g	CFU/g	per 25g	per 25g	
Method Detection Limit for Reporting	10	10	10	10	10	P/A	P/A	
Sample ID	Sample Description	RESULTS						
2	Honey	<10	<10	<10	<10	<10	ND	ND

Terminology:

CFU = Colony Forming Units g = gram
 < indicates less than the reporting limit as noted
 ND = Not Detected, negative, absent. Sensitivity is about 1 organism per test portion.
 BAM = FDA Bacteriological Analytical Manual
 AOAC OMA = Official Methods of Analysis of the AOAC International, 18th ed.

MPN = Most Probable Number
 P/A = Presence/Absence N/A = Not Applicable or not analyzed
 CP Staph = Coagulase Positive Staphylococci (Staphylococcus aureus)
 CMMEF = Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4th ed.
 AOAC RI = AOAC Research Institute Performance Tested.

미생물 시험 성적서

- 공인 시험기관을 통해 미생물 항목에 대한 시험을 진행하였습니다.
- 대장균, 살모넬라, 리스테리아 등 주요 위해 미생물이 불검출로 확인되었습니다.

Microbiological Test Report

- Microbiological testing was conducted by an accredited testing laboratory.
- Key target microorganisms including E. coli, Salmonella, and Listeria were not detected.

微生物检测报告

- 由具备资质的检测机构进行了微生物项目检测。
- 大肠杆菌、沙门氏菌及李斯特菌等主要有害微生物均未检出。

微生物試験成績書

- 公認試験機関にて微生物項目の試験を実施しました。
- 大腸菌, サルモネラ菌, リステリア菌などの主要な有害微生物は検出されていません。



Cool Collection

CD Co., Ltd. took advantage of its strengths as a design company and launched a brand called **Cool Collection** to create differentiated products that break away from existing stereotypes.

Anything you see can be designed.

CD Co., Ltd. is a leading company that makes consumers **lifestyles** a reality based on the spirit of **creativity**.



CD CO., LTD.

www.cdgroup.co.kr

T. +82.2.792.3401 F. +82.2.6203.3402 E. cd@cdgroup.co.kr