




Cool Collection

꿀 동치미

HONEY DONGCHIMI



CLEAN TASTE OF KOREA
NATURALLY FERMENTED

100%
KOREAN
PRODUCTS

한결같이 시원한 꿀 동치미

- 열우물의 제조 원칙으로 동치미 본연의 시원한 맛을 구현했습니다.
- 사계절 내내 맛의 균형을 유지하도록 원재료와 공정을 관리합니다.
- 자극 없이 맑고 깔끔한 국물 맛이 마지막까지 이어집니다.

Consistently Refreshing Taste of Honey Dongchimi

- Crafted to preserve the naturally refreshing taste of traditional dongchimi.
- Ingredients and processes are carefully managed to maintain consistent flavor year round.
- Clean and clear broth delivers a smooth and refreshing finish.

始终清爽的蜂蜜水泡菜

- 以传统工艺呈现东奇米原有的清爽口感.
- 严格管理原料与制作工序, 全年保持稳定风味.
- 汤汁清澈爽口, 口感干净不刺激.

変わらぬ爽やかさのはちみつドンチミ

- ドンチミ本来のすっきりとした味わいを大切に仕上げました.
- 原材料と製造工程を管理し、一年を通して安定した味を保ちます.
- 雑味のない澄んだスープが最後まで爽やかに広がります



재료에서 시작되는 깊은 맛

- 엄선된 국내산 제주 무와 해남 배추를 사용하여 기본이 다른 동치미를 만듭니다.
- 불필요한 첨가물 없이 재료 본연의 맛을 살리는 제조 방식을 고수합니다.
- 천연 미네랄이 풍부한 국내산 천일염으로 발효의 균형을 맞춥니다.
- 제주도 사려니숲팠로 맛의 깊이를 더했습니다.

Deep Flavor Begins with Ingredients

- Made with carefully selected Jeju-grown Korean radish and Haenam napa cabbage for a distinctive dongchimi base.
- Produced without unnecessary additives to preserve the natural flavor of the ingredients.
- Fermentation balance is achieved using mineral-rich Korean sea salt.
- Jeju Saryeoni Forest honey adds depth and richness to the flavor.

源于原料的深厚风味

- 甄选韩国济州萝卜与海南白菜, 打造基础不同的水泡菜风味.
- 不添加多余配料, 坚持保留食材本身的自然味道.
- 采用富含天然矿物质的韩国产日晒盐, 调节发酵平衡.
- 添加济州沙勒尼森林蜂蜜, 使风味更加醇厚.

素材から始まる深い味わい

- 厳選した国産济州大根と海南白菜を使用し, 基本から違うドンチミに仕上げています.
- 余計な添加物を使わず, 素材本来の味を活かす製法を貫いています.
- ミネラル豊富な国産天日塩で発酵のバランスを整えています.
- 济州サリョニ森のはちみつで味わいに深みを加えました.



믿고 드실 수 있는 이유

- 재료 선별부터 세척, 가공, 포장까지 전 공정을 위생 기준에 따라 관리합니다.
- HACCP 인증 시설에서 제조하여 식품 안전 관리 기준을 준수합니다.
- 꿀 동치미는 책임 있는 공정과 관리로 완성됩니다.

Why You Can Trust It

- All processes from ingredient selection to packaging follow strict hygiene standards.
- Produced in HACCP-certified facilities to ensure food safety compliance.
- Honey Dongchimi is completed through responsible and controlled production.

值得信赖的理由

- 从原料筛选到清洗, 加工与包装, 全程遵循卫生标准.
- 在通过HACCP认证的设施中生产, 确保食品安全.
- 蜂蜜水泡菜以严谨的工艺与管理完成.

安心して召し上がれる理由

- 原料選別から洗浄, 加工, 包装まで衛生基準に基づいて管理しています.
- HACCP認証施設で製造し, 食品安全基準を遵守しています.
- はちみつドンチミは責任ある製造管理のもと完成します.



테스트 보고서 Test Report 测试报告 テストレポート



Certificate of Analysis

CD FOOD INC./Cool Collection
229, Moulangbawi-ro, Donglams-eup,
Buseong-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea
Contact: CD FOOD INC./Eun Young Choi

AEMTEK Project #: 25051505
Sample Received: 05/23/2025
Analysis Performed by: AT, SL
Client Project ID: Honey Kimchi

Sampling Date: 05/19/2025
Analysis Started: 05/23/2025
Report Issue Date: 05/27/2025

Analyte		Total Probiotic Count	
Method		In-house Method	
Reporting Unit		CFU/g	
Method Detection Limit for Reporting			
AEMTEK ID	Sample Description	Lot #/Code	RESULTS
25051505.3	Fermented Liquid with Radish	Honey Doughjimi	1.50E+06



Certificate of Analysis

CD Co Inc./Cool Collections
54-3 Bongseunsa-ro, 105-gil, Gangnam-gu
Seoul, Republic of Korea
Contact: CD Co., Ltd./Eun Young Choi

AEMTEK Project #: 25051504
Sample Received: 05/23/2025
Analysis Performed by: AT, SL
Client Project ID: Honey Kimchi

Sampling Date: 05/19/2025
Analysis Started: 05/23/2025
Report Issue Date: 05/27/2025

Analyte	Aerobic Plate Count	Total Coliforms	Escherichia coli	Listeria genus	E. coli O157:H7		
Method	AOAC OMA 990.12	ADAC OMA 991.14	AOAC OMA 991.14	ADAC OMA 2013.10	ADAC RI 020801		
Reporting Unit	CFU/g	CFU/g	CFU/g	per 25g	per 25g		
Method Detection Limit for Reporting							
AEMTEK ID	Sample Description	Lot #/Code	RESULTS				
25051504.3	Fermented Liquid with Radish	Honey Doughjimi	<10	<10	<10	Negative	Negative

꿀 동치미 프로바이오틱스 · 미생물 시험 검증

제조 후 약 2주 시점에 공인 시험기관 시험을 통해 발효 및 미생물이 확인되었습니다.

Probiotic & Microbiological Testing Verified

Approximately two weeks after production, fermentation and microbiological presence were confirmed.

益生菌及微生物检测验证

产品在制作后约两周，通过权威检测机构的检测，确认了发酵及微生物情况。

プロバイオティクス・微生物検査確認

製造後約2週間時点で、公的試験機関による試験を通じて発酵および微生物が確認されました。



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