

1. 기업 정보

(* 영문 작성 요청. 불가 시 국문만 작성 가능)

*기업명	*영문		*대표자명	*영문	
	국문			국문	
*사업자 등록증			*설립년도		
*기업 소재지 (주소)	*영문				
	국문				
*기업 대표전화	(+82)		*기업 대표메일		
홈페이지 주소	www.		온라인 주요 판매처 URL	(국내) (국외)	
*분 야 (1개 선택)	<input type="checkbox"/> 뷰티		<input type="checkbox"/> 식품/식품가공		<input type="checkbox"/> 생활용품
	<input type="checkbox"/> 벤처·기술·스마트산업		<input type="checkbox"/> 전자·IT		<input type="checkbox"/> 헬스·바이오
*주요 품목	*영문		*관련 품목 종류	_____ 개	
	국문				
*연 매출액(원)			*연 수출액(원)		
*주요 수출 국가					
*담당자(1) 정보	담당자명		직급		
	연락처		이메일		
*담당자(2) 정보	담당자명		직급		
	연락처		이메일		
*기업 소개 (영문)					
*기업 소개 (국문)					
추가 홍보 자료	브로슈어	<input type="checkbox"/> 유	<input type="checkbox"/> 무	해당사항 있을 시 별도 첨부 또는 링크 공유	
	사 진	<input type="checkbox"/> 유	<input type="checkbox"/> 무	해당사항 있을 시 별도 첨부 또는 링크 공유	
	동 영 상	<input type="checkbox"/> 유	<input type="checkbox"/> 무	해당사항 있을 시 별도 첨부 또는 링크 공유	

<작성 예시>

2. 참가 제품 및 서비스 정보				
<p>제품 및 서비스 정보 (1)</p> <p>1개 당 작성</p> <p>*여러 개 제품의 경우 동일 <5.양식> 추가</p>			<p>제품 및 서비스 사진 추가</p> <p>JPG 3MB 이상</p>	
	*제품 및 서비스명	*영문	Go Hyo-sook Organic Persimmon Vinegar	
		국문	유기농 고효속감식초	
	*제품 및 서비스 단가(USD)	500ml (16.90 oz) \$50.00 375ml (12.68 oz) \$37.00	*최소 판매 단위	one bottle
	*FDA 인증 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 유 <input type="checkbox"/> 무 *해당 시 인증서 업로드	*기타 인증 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 유 <input type="checkbox"/> 무 *유기가공식품인증 1.제15800264호 .)
	*제품 및 서비스 소개	*영문	Go Hyo-sook Organic Persimmon Vinegar	
		국문	유기농 고효속감식초	
	*주요 기능	*영문	Go Hyo-sook Organic Persimmon Vinegar 1. Organic persimmons are fermented for 3years to produce this 100% organic vinegar. 2. Persimmon vinegar has about 60 kinds of organic acids, including acedid acid, succid acid and amino acid. 3. High contents of tannins and ascorbic acid lower pH levels and lenthen self life. 4. Its sour taste promotes the secretion of digestive fluids to improve appetites and overcome fatigue.	
국문		1. 감식초는 초산, 구연산, 아미노산 등 60여가지 유기산과 영양분 풍부. 2. 탄닌과 비타민C가 풍부해 음식물의 산성농도를 저하시켜 보존력을 높이고 신맛으로 소화액의 분비를 자극시켜 입맛을 돋우며 피로를 빠르게 회복시켜줍니다.		
*적용 분야 및 레퍼런스	*영문	How to enjoy our fermented products 1. dilute 4:1 in bottled waer, carbonated water or milk Please eat. It is better to add honey to your taste. 2.Daily bevverrage, Cocktail, Salad dressing, Sauce, Seasoning etc.		
	국문	유기농 감식초의 다양한 활용법 1. 감식초1 : 물, 생수, 우유, 또는 꿀물 4~5배를 희석하여 마시면 건강에 좋고 피로회복에 좋다. 2. 건강음료, 칵테일, 샐러드 드레싱, 초밥소스, 음식조미료로 다양하게 활용한다.		