

회사소개

NIPPON SIGHT CORPORATION은 2004년 설립되었습니다. 그전에는 설립자인 사이토 신이치씨가 20년간 일본의 제방업계관련 일을 했습니다. 주된 일은 일본국내외 냉동 빵 반죽 판매, 샌드위치 가공 지도였습니다. 그리고 특필(特筆)할만한 것은 일본에서 처음으로 본격적인 베이글 수입판매에 관한 일을 했습니다. 품질이 매우 뛰어난 베이글 냉동 반죽은 미국 세인트루이스 시에서 생산되어 눈깜짝할 사이 일본 시장에 널리 퍼져 지금도 확고히 자리매김하고 있습니다.

사이토는 베이글 판매 중에서도 블루베리가 가장 인기 있으며 동시에 건강에도 매우 좋다는 것을 알게 되었습니다.

일반적으로 블루베리는 음료나 잼 등에서는 매우 선명한 색을 보이지만 빵으로 가공할 경우에는 변색되어 생각한 대로 선명한 블루베리의 색을 얻을 수 없었습니다. 그래서 대부분의 경우 착색료를 사용하거나 공팡이가 피어 있는 것 같은 녹색으로 변색된 블루베리 제품이 진열되어 있습니다.



WILD BLUE 1kg/10packs frozen Best-before/2 years

Clear natural purple color to your breads

Ingredients: Wild blueberry, Sugar, Concentrate blueberry, Flavor

Artificial preservatives and any color additive **FREE**

창업제품은 "WILD BLUE"이며 밀가루 제품에 선명한 천연 블루베리 색 연출에 성공하였습니다. 섬유질이 많은 WILD BLUE는 빵 반죽의 수분증발을 방지하는 효과도 있으며 갓 구운 빵 뿐만 아니라 냉동 반죽에도 이용할 수 있습니다.

이 후 개발된 제품은 **Fruit Chips**입니다. **Fruit Chips**는 타블렛 모양을 하고 있으며 처음보시는 분은 놀랄지도 모르겠습니다. 건포도 빵의 건포도처럼 믹싱한 후 마지막 과정에 넣어 발효시켜 구워 만듭니다. 구워 질 때 반죽이 잼을 삶는 환경과 같습니다. WILD BLUE가 반죽 전체를 선명한 색으로 연출하는 것에 비해 **Fruit Chips**는 별이 빛나는 것과 같이 반죽 안에 아로새길 수 있습니다.

WILD BLUE와 **Fruit Chips**에는 보존료나 합성착색료는 사용하지 않습니다.



동글린 반죽에 말아 넣습니다



구워 완성시킨 잼의 변화



여러가지 사이즈

별지를 보시면 종류도 늘었고 고객님의 용도에 맞춰 세 종류 사이즈 **Fruit Chips**를 준비했습니다. 앞으로도 Unique Ingredients for Bakeries NIPPON SIGHT CORPORATION은 건강과 환경을 생각하는 고품질의 제품개발을 위해 노력하겠습니다.

NIPPON SIGHT CORPORATION / made in Japan

Tel.+81 476-42-7821/ Fax.+81 476-42-7823 E-mail: saito@nipponsight.com

저희 제품에 흥미를 가져 주셔서 감사합니다.

주식회사 일본사이토(NIPPON SIGHT CORPORATION)는 2004년에 창업되어 블루베리의 가공품에 특화된 제품 만들기로 고객의 빵 과자 만들기에 공헌하여 왔습니다.

창업 제품은 「월드 블루」(WILD BLUE)라고 하는 블루베리 푸레이며, 종래의 블루베리 제품과는 달리 생지에 혼합 하여도 선명한 천연의 블루베리색을 띄는것입니다.

다음에 개발한 것이 「칩잼」(CHIP JAM)으로 불리는 월드블루를 립상(粒狀)으로 가공한 것입니다.

믹싱의 마지막에 혼합 하는 것만으로 구워만든(焼成)후의 생지 안에 사랑스럽게 과즙을 품은 잼화한 알갱이를 연출할 수 있는 뛰어난 재료입니다.

지금은 대기업 중소 제빵 메이커 뿐만 아니라, 가정에서도 빵 과자 만들기를 즐기시는 고객에게 없어서는 안 되는 재료가 되었습니다. 종류도 블루베리 뿐만 아니라 딸기, 커피, 망고-, 벌꿀, 카라멜, 흑설탕, 시나몬, 연유, 바나나, 사과,특히 캐나다산 퀘벡주의 No.1 매개체로 사치스럽게 사용한 메이플 시럽은 인기가 아주 좋습니다.

그리고 2012년에 발매 개시 한 제품이 「너겟트」(NUGGET)입니다.

너겟트의 외관은 잼을 꼭 닮았습시다만 그 성질은 완전히 다릅니다. 잼은 바로 구웠을때가 제일 맛있고, 그 제품의 수명은 길게는 일주일 정도 었습니다.

한편 너겟트는 제조일 다음날부터 맛있어져서 1~2개월 이상의 롱 라이프 제품에도 적합합니다.

생지 속에 확실히 자리잡은 모양과 식감을 줍니다. 또한, 달콤한 종류 뿐만 아니라 카레, 피자, 치즈, 요구르트등의 품미에도 평가가 좋으며 샌드위치용의 빵으로서도 적합합니다.

무엇보다 빵 과자 제품 뿐만이 아니라 가공 식품 전반에도 응용 할 수 있는 것도 너겟트의 장점입니다.

겨자, 칠리소스, 된장, 간장, 와사비등의 품미는 냉동식품, 오코노미야키, 비엔나, 어묵 제품, 요리의 숨은맛으로서 이용하실 수 있습니다.

저희 제품은 몸이나 환경에 좋은 천연의 원재료로부터 만들어진 아이디어 제품입니다. 보존료나 합성의 착색료는 사용하고 있지 않습니다. 가열 해서 증기가 발생 하는 환경이라면 모든 가공품의 용도는 넓혀집니다. 요청에 따라 귀사 사양의 제품 개발도 가능합니다.

현재는 일본 뿐만 아니라 홍콩, 대만, 한국, 중국, 미얀마등에서도 판매되고 있습니다.

부디, 이번 기회에 시험해 주셔서 귀사 제품에 도움이 될 수 있다면 영광입니다.

치바현 인자이시 키오로시히가시2-12-1 전화+81-476-42-7821 Fax+81-476-42-7823

문의처 saito@nipponsight.com

홈 페이지 www.nipponsight.com