

日常の中に特別な幸せを作る企業

RICECLAY



(株)ライスクレイ
Healing Time Healing Food



日常の中に特別な幸せを作る企業 私たちは今日も幸せを作ります。

(株)ライスクレイは、独自の特許技術力を用いて、韓国産のお米と天然材料を使って面白く作り、おいしく食べられる、もち生地のライスクレイを初めて開発しました。

また、お米を主原料として簡単に作れる製品と、料理と遊びが一つになったキットを開発し、教育用や飾り、工芸用、食材など様々な応用分野で新しい高付加価値食品市場を開拓しています。

当社は直営製造工場で安全かつ信頼できる製品を作るために、韓国と海外の認証規格に合わせた生産能力を完備し、開発から生産まで徹底した品質管理を行っています。

これからもお米を活用した研究と製品開発を続け、韓国固有の文化を世界に広めるために努力を怠らず、みなさまが当社の製品を通じて日常の中で幸せな時を持つことができるようベストを尽くす所存です。

ありがとうございます。

代表取締役 ミン・ジェウォン

CERTIFICATE 認証内容



HACCP



FSSC22000



ISO22000



VEGAN



GLUTEN FREE



FDA工場登録

(株)ライスクレイは品質と製造工程が認証された企業です。

INTRODUCTION 会社紹介

コンテンツ開発

教育と遊びをつなげた文化コンテンツを開発して韓国のお米文化を拡大するために努力します。



教育事業

様々な製品とコンテンツを活用してあらゆる年齢を対象としたカスタマイズ教育を行います。

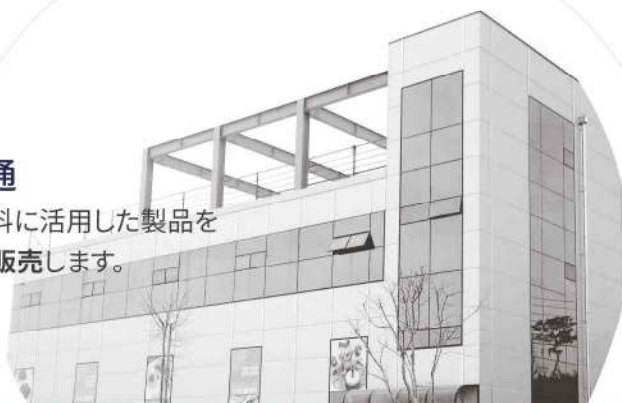


グローバル文化事業

海外の様々な国に韓国のお米文化と教育を伝播します。

生産&流通

お米を主原料に活用した製品を開発・生産・販売します。



当社は顧客が希望する方向の製品をOEMし、さらには新しい商品とブランド開発及び協力できるODM方式の生産も可能です。

OEMあるいはODMに関する質問があれば、いつでもお問い合わせください。

RICECLAY HISTORY

2014

(株)ライスクレイ設立

2015

ベンチャー企業認証

ISO9001認証

2016

ISO22000認証

HIT500に選定

ハイソウル優秀賞アワード

革新ブランド / アイディア商品

2019

ライスクレイ常温製造特許登録

米FDA工場登録

2020

お米と遊ぼうKIT発売

ライスクレイブレミックスの製造特許登録

仁川才能大学と業務協約

2021

簡単ライスデザート発売 / ライミライスクッキー5種類開発

2023

甕津郡子供給食管理支援センターと

製品開発業務協約

敬仁女子大学と業務協約

KBSアニメ『ニニムオハニ(ニニ何してるの)』との

コラボ製品発売

2017

餡クレイ生地開発完了

ライスクレイの製造特許登録

京畿道の職場優秀企業に選定

2018

HACCP認証 (もち類/菓子類)

檀国大学の創業先導大学優秀企業受賞

2022

CJ ENM『シンビアパート』とのコラボ製品発売

非加熱おこしKIT発売

FSSC22000国際認証

そのまま蒸し餅粉3種類 ヴィーガン認証

簡単ライスデザート3種類 グルテンフリー認証

京畿道優秀女性企業受賞

お米で作る幸せな世界

RICECLAY

韓国産のお米とミネラルウォーターで作りました。

天然由来の**食用色素**を使用しました。

絵具のように色を混ぜて**様々な色**が作れます。

防腐剤が入っていない**安全な食品**です。

袋を開けてすぐ作れ、すぐ食べられます。



RICECLAY



お米と遊ぼう 遊びとおやつがキット一つでOK

「お米と遊ぼう」手作りキットはライスドゥを取主材料とし、別途の準備が要らずどこでも自由に作ってすぐ食べられるおやつが作れるキットです。キットの中に材料と道具が全部入っているので簡単で、説明書はもちろん、QRコードからは手作り動画が見られ、手軽に作れます。キットは製品別・シーズン別に分けられ、様々な教育課程と連携して各分野の授業用教具として活用され、団体授業はもちろんリアルタイム非対面教育が可能です。



材料から簡単な道具まで
キット一つで



説明書や動画を見て
手軽に



どこでも自由に
作って



作って、そのまま
すぐ食べよう!

RICECLAY COOKING KIT

お米と遊ぼうKIT

・半月餅手作りKIT

代表的なものは「蒸さないソンプヨン」で、チュソク(秋夕)シーズンに最も人気のあるキット

- ライスドゥの中に餡を入れて作る半月形の餡入り餅で、「お米と遊ぼう」の基本手作りキットです。



動物半月餅



フラワー半月餅



フルーツ半月餅



ファミリー半月餅

・ライスカロン手作りKIT

フィリングがたっぷり入ったマカロンである「トゥンカロン」に似たライスカロン

- ライスドゥの間に挟まったお米でできたフワフワのライスパンがよくマッチした、味も最高のライスカロン手作りキットです。



ピンクいちごライスカロン



うさぎライスカロン



ハロウィンライスカロン



クリスマスライスカロン

・餅ッキー・チョコにぼちゃんKIT

チョコといっしょに作るお米と遊ぼう

-ポッキーの代わりに餅ッキー!記念日に気持ちを伝える手作りキットです。



チョコにぼちゃん



餅ッキー

・クッキーデコKIT

手作りクッキーに下絵が描いてあり、ライズドゥで作ってデコるキット

-高級バターを使った様々な形の手作りクッキーを自由にデコって食べるクッキーデコキットです。



幽霊クッキー



カーネーションクッキー



自動車・フォークレーンクッキー



子犬・クマちゃんクッキー

・ケーキKIT

ケーキを綺麗に飾るキット

-ケーキデコを自由に作りケーキシートに乗せて完成させるケーキキットです。



カーネーションケーキ



クリスマスケーキ



うさぎケーキ

RICE PREMIX

そのまま蒸し餅粉



容量: 200 g / 800 g



簡単にそのまま入れて蒸しさえすればすぐに出来上がる蒸し餅手作りキット

他に何もしないでそのまま入れて蒸し器で蒸せば、すぐ蒸し餅が完成するライスパウダーです。

材料は信頼できる韓国産のお米と良質な材料を使い、無色素・無防腐剤で安心です。

Tip! 解凍してから蒸し餅粉を一度ふるいにかけて、さらにフワフワの蒸し餅ができます。

FLAVOR・8種類の様々な味



蒸し餅 *Vegan*

- どこにでもピッタリの白いお米本来の蒸し餅の味



ブルーベリー *Vegan*

- フレッシュなブルーベリーの香りがいっぱい詰まったさわやかな味



チョコ

- 蒸し餅もデザートになる甘い味



ヨモギ

- 韓国産のヨモギを使った風味豊かな味



カボチャ *Vegan*

- 黄色いきれいな色の甘くかぐわしいカボチャ味



イチゴ

- フリーズドライにしたイチゴをそのまま入れた甘ずっぱい味



黒ゴマ

- お餅との相性がぴったり! 香ばしさ二倍であっさりした味



コーヒー

- ほんのり漂う高級コーヒーの香りいっぱいの味

RICE CUPCAKE PREMIX KIT

そのままカップ蒸し餅KIT

マフィンの形のカップ蒸し餅作り

そのまま蒸し餅粉とマフィンカップが入っているキットで、8種類の様々な蒸し餅の味を選んで、マフィンカップに蒸し餅粉を分け入れ、そのまま蒸し器に入れて蒸せばカップ蒸し餅が完成します。

Tip! いろいろな形の型にそのまま蒸し餅粉を入れて蒸せば、様々な種類の好きな形の蒸し餅ができます。

Tip! 蒸し餅粉の間に好きなトッピングを入れて蒸せば、いろいろ特別な味のトッピング蒸し餅ができます。



国際的なヴィーガン認証機関「GIC(Global Inter Certification)」

GICヴィーガンはアメリカで設立されたヴィーガン認証団体で、成分だけでなく製造工場の審査をする認証手続きが行われ、厳格な基準で認証を出している機関です。

お米で作る簡単なレシピ
ヘルシーな材料から始まる
グルテンフリー(Gluten free)
スペシャルヘルシーおやつ作り



RICE DESSERT PREMIX KIT

簡単ライスデザート



国際的な認証機関「GIC(Global Inter Certification)」
GICはアメリカで設立された国際認証機関で、成分だけでなく製造工場の審査をする
認証手続きが行われ、厳格な基準で認証を出している機関です。

韓国産のもち米粉で作った、無理なく
家族みんなで楽しめるおやつ
いちいち量る必要なしに一度に完成
する「外パリ内モチ」、外側はパリッと、中は
モチリした食感の新概念ライスデザート

包装容器に材料を混ぜ
入れ、そのまま焼けば完成



オープン 180°Cで30分



ノンフライヤー 160°Cで15分



フライパン 弱火

RICE DESSERT

おこしキット

お米で作る特別なレシピ

揚げたお菓子の代わりに安心して食べられ
ヘルシーな韓国産のお米・玄米・麦とナッツ類で
栄養までプラスした栄養おやつ作り

非加熱

良い材料で作る水飴栄養おこし

材料を準備する必要なしに、構成品をそのまま入れて
よく混ぜてから固めれば一度に完成します。韓国産の
玄米と麦を用い、様々なナッツ類も混ぜて韓国産のお
米を使って昔ながらの方法で作った水飴で、穀物のヘル
シーな甘味と栄養をプラスしました。

非加熱

ダークチョコの濃い風味 チョコ米おこし

チョコレート味をそのまま湯煎して、混ぜたおこしの
上にのせればすぐ完成です。クッキーチャンクを加えてダ
ークチョコでコーティングした風味のきいた甘い米お
こしです。

お米で作る様々なレシピ

伝統的方式で作るメイプル栄養おこし

フライパン一つだけ用意して作れば完成です。
これまでの方法そのまま、煮詰めて作る方法の
おこしでカリッとした食感とメイプルのほのかな
香りがマッチした十分な量の豊かな甘味が楽し
めます。



- 
- ☎ 031-562-1286
 - 🏠 www.riceclay.com
 - 📷 [instagram/riceclay_official](https://www.instagram.com/riceclay_official)
 - 📺 [youtube.com/c/@riceclay](https://www.youtube.com/c/@riceclay)

(株)ライスクレイ 京畿道 九里市 東九陵路459番ギル29, 1階