

CONTENTS

OEM·ODM 생산가능

부산집 오늘은 비빔장 2종	001
오늘은 멍게비빔장	002

오늘은 꼬막비빔장	003
몰라새우	004

가공식품류

오늘은 탕류 4종	005
오늘은 동태탕	006
오늘은 동태알탕	007
오늘은 대구탕	008
오늘은 꽃게탕	009
대구지리탕	010
아귀지리탕	011
까치복 지리탕	012
골뱅이 맑은탕	013
골뱅이 어묵탕	014
부산집 불향가득 낙지볶음	015
부산집 불향가득 주꾸미볶음	016
오늘은 해물탕 700	017
전복소스	018
자연산 바다장어양념구이	019
민물장어양념구이	020
맛바다장어 양념구이	021
해물모듬	022
양념해파리	023
19cm 유부슬라이스	024
유부슬라이스	025
사각 조미유부	026
톡톡 날치알	027
날치알	028
아삭톡톡 날치알	029
브랜드새우	030
왕브랜드새우	031
칸쇼새우	032
칸쇼칵테일새우	033

덴뿌라새우	034
새우머리튀김	035
타코야끼	036
오징어가라아게	037
생선까스	038
통통 왕오징어 다리	039
통통 오징어 버터구이	040
맛 해초 샐러드	041
갈끔이 매생이	042
타코와사비	043
계란고명	044
모짜렐라치즈	045
다진마늘	046
두마리 통새우살 튀김꼬치	047
가지튀김	048
멘보샤	049
꼬리치는 멘보샤	050
리얼 통새우링	051
리얼 통새우카츠	052
오코노미야끼	053
미니오코노미야끼	054
훈제오리 3종	055
베이징덕 훈제오리	056
바오번	057
크리스피완당	058
틸라피아 양념뺏살	059
초밥용 소고기	060
명태회무침	061

갑각류

랍스터(자숙)	062
랍스터테일	063

스노우크랩	064
절단꽃게	065

새우류

붉은새우	066
초생새우	067
노바시새우	068
흰다리새우살	069
생각테일새우PDO	070
각테일새우	071

자숙새우	072
홍새우살	073
흰다리새우	074
자숙새우살	075
얼룩새우(B/T)	076

생선, 알, 곤류

어류 정보	077
절단 생선류 11종	080
간고등어(할복)	081
간고등어(필렛)	082
고등어(필렛)	083
고등어(조림용 절단)	084
갈치(절단)	085
가자미(절단)	086
코다리(절단)	087
대구(절단)	088
삼치(조림용 절단)	089
아귀(절단)	090
임연수(절단)	091
동태(절단)	092
공치(절단)	093
참돔 목살	094
아귀순살	095
달고기	096
병어	097

코다리	098
명태포 슬라이스	099
열빙어	100
손질 각시 가자미	101
손질 적어	102
성게알(횡감용)	103
명태곤(절단)	104
대구곤(절단)	105
대구알(절단)	106
학공치채(포장횡감)	107
뼈없는 순살갈치	108
순살 고등어	109
삼치포(순살, 필렛)	110
횡감용 코호 연어필렛	111
아틀란틱 연어필렛(트림B)	112
메기필렛(판가시우스)	113
참치 6종	114
손질전어	115

연체류

데친문어	116
문어슬라이스(자숙)	117
쭈꾸미IQF	118
손질쭈꾸미	119
쭈꾸미	120
절단쭈꾸미	121

통통낙지	122
절단낙지	123
절단낙지 IQF	124
낙지꼬치	125
갑오징어(솔방울)	126
갑오징어 IQF	127

감오징어를 <몸살>	128	오징어 <해바라기모양>	133
손질오징어	129	오징어 <술방울모양>	134
오징어채	130	한치채	135
오징어귀채	132		

어패류

손질미더덕	136	바지락 <라운드>	151
자숙전복	137	생바지락살	152
자숙전복살 <칼집>	138	홍합살	153
전복소라다이스	139	피홍합 <자숙, 진공>	154
소라슬라이스	140	블루홍합 <자숙>	155
위고동슬라이스	141	블루홍합살 <자숙>	156
굴 <비자숙>	142	생홍합살	157
참가리비살	143	그린홍합 <반탈각, 자숙>	158
가리비 <반탈각>	144	개아지살	159
백합조개 <라운드>	145	피뿔 고동살	160
골뱅이 <자숙, 라운드>	146	왕우렁이살 <자숙, 탈각>	161
골뱅이살 <자숙>	147	갯고동 <자숙>	162
멍게 <탈피, 비자숙>	148	새꼬막살	163
바지락 라운드 <자숙, 진공>	149	오만데 넣어먹는 오만둥이	164
바지락살 <자숙>	150	골뱅이 숙회	165

야채, 과일류

컬리플라워	166	망고다이스	180
브로콜리	167	애플망고	181
풋콩 <자숙>	168	망고과육	182
그린빈	169	딸기	183
혼합야채	170	블루베리	184
대파 <절단/하프절단>	171	키위	185
단호박 <절단>	172	람부탄	186
아스파라거스	173	리치	187
증숙스위트콘	174	과일3종	188
아보카도 <하프>	175	두리안	189
아보카도 <다이스>	176	파인애플	190
라임	177	잭후르츠	191
패 선후르츠	178	적포도 베이스	192
망고스틴	179		

오늘은 비빔장 2종



식사준비가 어려웠던 워킹맘, 혼밥러, 혼술러들도 걱정없는



위생적인 실링 보관하기 쉬운 밀폐용기



식품전용 PET재질로 된 용기본체, 개봉을 해도
다치지 않는 안전한 알루미늄 EZ뚜껑, PE재질로
만들어진 말랑한 뚜껑!!

손잡이 잡고 살짝만 당겨도 잘 열려요.



PE재질의 뚜껑이 있어
먹을 만큼 덜고 다시 보관을
할수 있어 편리합니다.

특제양념장과 해물의 환상적인 만남

맛과 영양이 훌륭하여 바쁜 일상속에서 간편하게 밥에 올려 참기름을 넣고
비벼드시면 한끼 식사로도 손색없습니다.

취향에 따라 각종 야채, 김가루를 넣어 드시면 더욱 맛있는 비빔장을 즐기
실수 있습니다.

간편하게 즐기세요



비빔밥



밥 반찬 & 술안주



소면 두침

오늘은 멍게 비빔장

국산멍게와 양념장의 환상적인 만남

밥 도둑 “오늘은 멍게비빔장”

3~5월 엄선한 **제철 멍게**를 당일 바로
손질하여 싱싱함과 향을 그대로
담았습니다.

알싸한 **여수 돌산** 갯이 들어 있어 **아삭한
식감과 시원한 맛**으로 맛과 풍미가 풍부
합니다.

혼족, 워킹맘들의 찬거리 걱정을 해결해
줄 수 있는 **훌륭한 밥반찬**이 됩니다.

밥 도둑 (TIP.참기름을 곁들여 드시면 더욱 맛있습니다.)



비빔밥



소면 무침



밥반찬 & 술안주

보관하기 쉬운 밀폐용기



손잡이 잡고
살짝만 당겨도
잘 열려요.



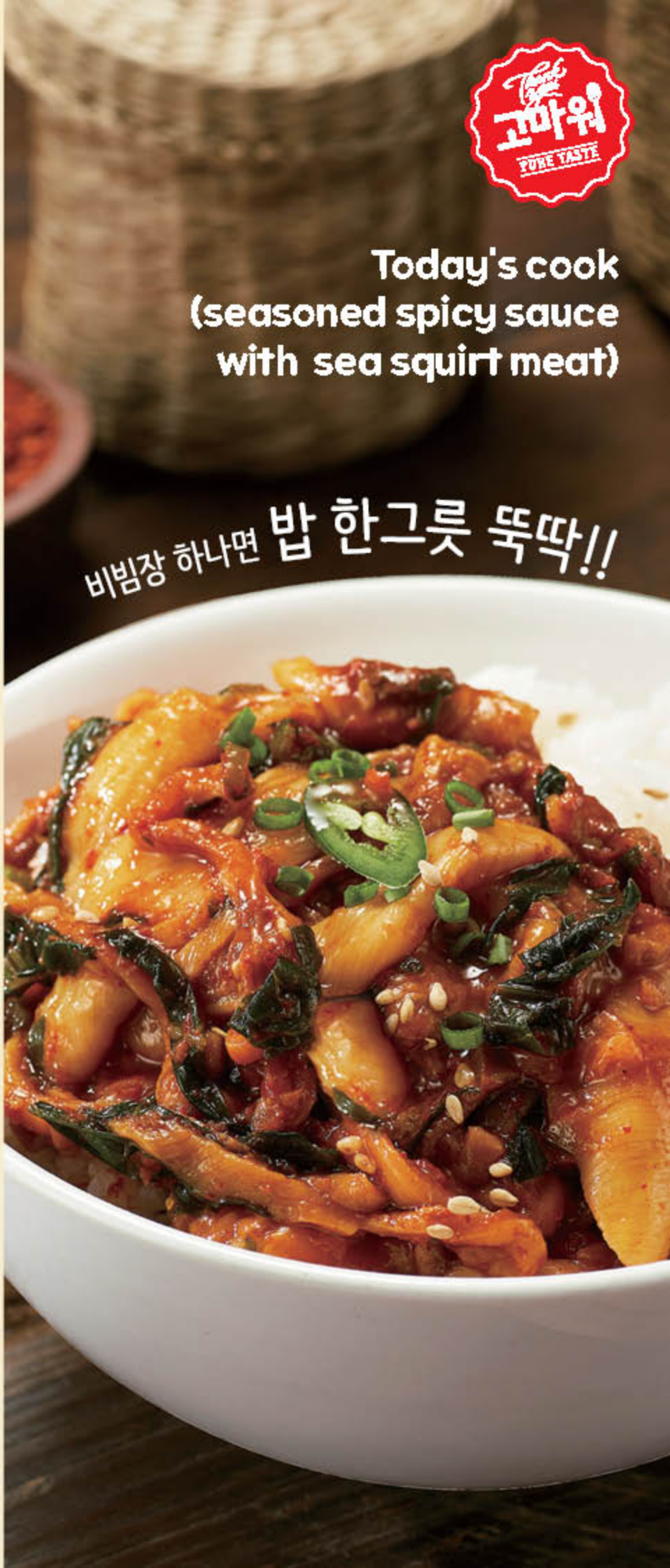
뚜껑이 있어 먹을 만큼만 덜고
다시 보관이 되어 편리합니다.



규 격 : 230g×12팩/2.76kg
원산지 : 국산/ 국내가공

Today's cook
(seasoned spicy sauce
with sea squirt meat)

비빔장 하나면 밥 한그릇 똑딱!!



오늘은 꼬막 비빔장

국산꼬막과 양념장의 환상적인 만남

밥 도둑 “오늘은 꼬막비빔장”

 국내 청정지역에서 자란 꼬막으로 통통하게
살이 오른 제철 꼬막의 쫄깃한 식감을
그대로 느끼 실수 있습니다.

 알싸한 여수 돌산 갯이 들어 있어 아삭한
식감과 시원한 맛으로 맛과 풍미가 풍부
합니다.

 혼족, 워킹맘들의 찬거리 걱정을 해결해
줄 수 있는 훌륭한 밥반찬이 됩니다.

밥 도둑 (TIP. 참기름을 곁들여 드시면 더욱 맛있습니다.)



비빔밥



소면 무침



밥 반찬 & 술안주

보관하기 쉬운 밀폐용기



손잡이 잡고
살짝만 당겨도
잘 열려요.



뚜껑이 있어 먹을 만큼만 덜고
다시 보관이 되어 편리합니다.



규 격 : 230g×12팩/2.76kg
원산지 : 국산/ 국내가공



Today's cook
(seasoned spicy sauce
with boiled cockle meat)

비빔장 하나면 밥 한그릇 똑딱!!



통통한 새우와
달콤한 타르타르 소스!
바삭바삭하고 얇은
튀김 껍질의 조화!

몰라새우

MOLRA
breaded shrimp



규 격 : 400g (10ea)x12팩/4.8kg

원산지 : 태국 (과세)



제품특징

- ❖ **통통한 새우 사용!**
- ❖ **유탕처리된 제품으로 간편하게!**
유탕처리된 제품으로 기름에 직접 튀길 필요 없이 에어프라이기로 편리하게 조리하실 수 있습니다!
- ❖ **타르타르 소스를 품고 있는!**
통통한 새우와 고소하고 짭조름한 타르타르 소스를 품고 있어, 드레싱이 따로 필요없는 편리함과 극강의 단짠단짠!
- ❖ **바삭하고 통통한 새우의 식감이 일품**



사이즈



약 7.5cm (개당 40g)



에어프라이기 200℃에서
10~12분간 튀겨서 드세요.



몰라새우 원물



풍성한 양의 재료들과
재호만의 특제 소스가 들어간 탕류시리즈



오늘은 탕류 4종

'오늘은 탕류 4종'의 특징



손질된 담백한 생선, 꽃게 등과
신선한 야채, 시원하고 칼칼한 감칠맛의
양념소스까지 들어 있어 어려운 과정없이
바로 조리하여 드실 수 있습니다!



다년간 연구개발한 재호만의 소스를 사용하여
시원 칼칼한 국물맛을 살렸습니다.



바쁜 현대인을 위한
든든한 한끼 식사용으로 제격.

탕류 4종은 포장상태 그대로 흐르는 물에
해동하거나 냉장보관하여 해동하신 후
세척하여 끓이면 되는 간편식입니다.

TIP. 기호에 맞는 각종야채를 곁들여 드시면 더욱 좋습니다.



바다의 신선함을 담은

오늘은 동태탕

Today's cook-pollack spicy stew



풍성한
재료 구성!
동태와, 명태곤,
명란이 듬뿍!!

손질된 야채가
들어있어요!

규 격 : 630g x 6팩 / 3.78kg
원산지 : 러시아/국내가공 (면세)



제품특징

- 손질된 담백한 명태, 명태곤 이, 명란과 신선한 야채, 감칠 맛 좋은 양념소스까지 들어 있 어 어려운 과정 없이 바로 조리 하여 드실 수 있습니다.
- 다년간 연구개발한 제호만의 소스를 사용하여 시원 톡톡한 국물맛을 살렸습니다.
- 한끼식사, 술안주로도 좋습니다.



오늘은동태탕 조리방법

01. 포장상태 그대로 흐르는 물이나 냉각고 냉장실에서 해동합니다.
02. 야채, 양념을 제외한 재료들을 흐르는 물 에 씻어 준비해 줍니다
03. 냄비에 물을 600ml, 준비된 재료와 소 스 60g을 넣고 팔팔 끓여줍니다.
04. 중불에서 약 10분 정도 더 끓여주면 완 성됩니다.

*물이 끓기 전에 동봉된 무, 대파를 먼저 넣어서 끓여 드시 더욱 시원한 국물을 즐기실 수 있습니다.

*기호에 맞는 각종 야채(고추, 두부, 미나리) 등을 곁 들어 조리하여 드시면 더욱더 좋습니다.



동태탕 구성 [2~3인분]

바다의 신선함을 담은

오늘은 동태알탕

Today's cook-pollack roe spicy stew



풍성한
재료 구성!
명태곤과
명란이 듬뿍!!

규 격 : 630g x 6팩 / 3.78kg
원산지 : 러시아/국내가공 (면세)



제품특징

- 손질된 담백한 명란, 명태곤이와 신선한 야채, 감칠맛 좋은 양념소스까지 들어 있어 어려운 과정 없이 바로 조리하여 드실 수 있습니다.
- 다년간 연구개발한 재호만의 소스를 사용하여 시원 달달한 국물맛을 살렸습니다.
- 한끼식사, 술안주로도 좋습니다.

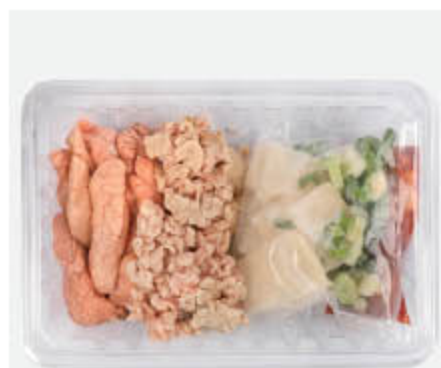


오늘은동태알탕 조리방법

01. 포장상태 그대로 흐르는 물이나 냉각고 냉각실에서 해동합니다.
02. 야채, 양념을 제외한 재료들을 흐르는 물에 씻어 준비해 줍니다
03. 냄비에 물을 600ml, 준비된 재료와 소스 60g을 넣고 팔팔 끓여줍니다.
04. 중불에서 약 10분 정도 더 끓여주면 완성됩니다.

*물이 끓기 전에 동봉된 무, 대파를 먼저 넣어서 끓여 드시 더욱 시원한 국물을 즐기실 수 있습니다.

*기호에 맞는 각종 야채(고추, 두부, 미나리) 등을 곁들여 조리하여 드시면 더욱더 좋습니다.



동태알탕 구성 [2~3인분]

바다의 신선함을 담은

오늘은 대구탕

Today's cook-Cod spicy stew



풍성한
재료 구성!
대구와, 대구곤이
듬뿍!!

손질된 야채가
들어있어요!

규 격 : 600g x 6팩 / 3.6kg
원산지 : 러시아/국내가공 (면세)



제품특징

- 손질된 담백한 대구, 대구묵 삶, 대구곤이와 신선한 야채, 감칠맛 좋은 양념소스까지 들어 있어 어려운 과정 없이 바로 조리하여 드실 수 있습니다.
- 다년간 연구개발한 제호만의 소스를 사용하여 시원 달달한 국물맛을 살렸습니다.
- 한끼식사, 술안주로도 좋습니다.

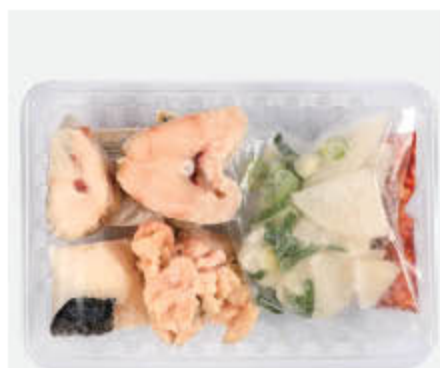


오늘은대구탕 조리방법

01. 포장상태 그대로 흐르는 물이나 냉장에서 냉장실에서 해동합니다.
02. 야채, 양념을 제외한 재료들을 흐르는 물에 씻어 준비해 줍니다
03. 냄비에 물을 600ml, 준비된 재료와 소스 60g을 넣고 팔팔 끓여줍니다.
04. 중불에서 약 10분 정도 더 끓여주면 완성됩니다.

*물이 끓기 전에 동봉된 무, 대파를 먼저 넣어서 끓여 드시 더욱 시원한 국물을 즐기실 수 있습니다.

*기호에 맞는 각종 야채(고추, 두부, 미나리) 등을 곁들여 조리하여 드시면 더욱더 좋습니다.



대구탕 구성 [2~3인분]

바다의 신선함을 담은

오늘은 꽃게탕

Today's cook-swimming crab spicy stew

풍성한
재료 구성!
살이 꽉찬
꽃게가 듬뿍!!

손질된 야채가
들어있어요!

규 격 : 500g x 6팩 / 3kg
원산지 : 중국/ 국내가공(면세)



제품특징

- 손질된 담백한 꽃게와 신선한 야채, 감칠맛 좋은 양념소스까지 들어 있어 어려운 과정 없이 바로 조리하여 드실 수 있습니다.
- 다년간 연구개발한 재호만의 소스를 사용하여 시원 톡톡한 국물맛을 살렸습니다.
- 한끼식사, 술안주로도 좋습니다.



오늘은꽃게탕 조리방법

01. 포장상태 그대로 흐르는 물이나 냉장과 냉장실에서 해동합니다.
02. 야채, 양념을 제외한 재료들을 흐르는 물에 씻어 준비해 줍니다
03. 냄비에 물을 700ml, 준비된 재료와 소스 60g을 넣고 팔팔 끓여줍니다.
04. 중불에서 약 10분 정도 더 끓여주면 완성됩니다.

*물이 끓기 전에 동봉된 무, 대파를 먼저 넣어서 끓여 드시 더욱 시원한 국물을 즐기실 수 있습니다.

*기호에 맞는 각종 야채(고추, 두부, 미나리) 등을 곁들여 조리하여 드시면 더욱더 좋습니다.



꽃게탕 구성 [2~3인분]

바다의 신선함을 담은 맛있는 간편 한끼

대구 지리탕

Cod Soup



규 격: 640g x 6팩 / 3.84kg

원산지: 러시아 / 국내가공(면세)

*이해를 돕기 위한 조리에 사진입니다.



'대구 지리탕' 제품특징



통통하게 살이 차오른 대구!
대구 순살로만 만들어 살만 썩!
무 등의 재료를 위생적인
시설에서 깔끔하게 세척!
육수까지 같이 들어있어요!



다년간 연구개발한 재호만의
육수를 사용하여 시원 담백한
국물맛을 살렸습니다!



바쁜 현대인을 위한 든든한
한끼 식사용으로 제격



'대구 지리탕' 맛있게 즐기는방법

- 01 포장상태 그대로 흐르는 물이나 냉장고
냉장실에서 해동합니다.
- 02 야채, 양념을 제외한 대구는 흐르는 물에
가볍게 세척한 다음, 냄비에 넣어줍니다!
- 03 센불에 약 10분간 끓인 후 약불에서
약 5분~10분 정도 더 가열 후 드십시오.

TIP. 기호에 맞는 각종야채를 곁들여 드시면
더욱 좋습니다.



대구 지리탕 [2인분]

바다의 신선함을 담은 맛있는 간편 한끼

아귀 지리탕

Monfish soup



규 격 : 670g x 6팩 / 4.02kg

원산지 : 중국 / 국내가공(면세)

*이해를 돕기 위한 조리예 사진입니다.



'아귀 지리탕' 제품특징



쫄깃한 아귀살 식감과 시원하고
열큰 맑은 국물의 만남!
무 등의 재료를 위생적인
시설에서 깔끔하게 세척!
육수까지 같이 들어있어요!



다년간 연구개발한 재호만의
육수를 사용하여 시원 담백한
국물맛을 살렸습니다!



바쁜 현대인을 위한 든든한
한끼 식사용으로 제격



'아귀 지리탕' 맛있게 즐기는방법

- 01 포장상태 그대로 흐르는 물이나 냉장고
냉장실에서 해동합니다.
- 02 야채, 양념을 제외한 아귀는 흐르는 물에
가볍게 세척한 다음, 냄비에 넣어줍니다!
- 03 센불에 약 10분간 끓인 후 약불에서
약 5분~10분 정도 더 가열 후 드십시오.

TIP. 기호에 맞는 각종야채를 곁들여 드시면
더욱 좋습니다.



아귀 지리탕 [2인분]

뭉뚝욱 슨샷핏웁 뉿원 릿웃뉿 𣪵뻐 필꺸

까치복 지리탕

Yellowfin puffer soup



규 격: 590g x 6팩 / 3.54kg
원산지: 중국 / 국내가공(면세)

•이해를 돕기 위한 조리에 사진입니다.



‘까치복 지리탕’ 제품특징



육질이 탄탄하고 부드러운
식감의 까치복 지리탕!
무 등의 재료를 위생적인
시설에서 깔끔하게 세척!
육수까지 같이 들어있어요!



다년간 연구개발한 재호만의
육수를 사용하여 시원 담백한
국물맛을 살렸습니다!



바쁜 현대인을 위한 든든한
한끼 식사용으로 제격



‘까치복 지리탕’ 맛있게 즐기는방법

- 01 포장상태 그대로 흐르는 물이나 냉장고
냉장실에서 해동합니다.
- 02 야채, 양념을 제외한 까치복은
흐르는 물에 가볍게 세척한 다음
냄비에 넣어줍니다!
- 03 센불에 약 10분간 끓인 후 약불에서
약 5분~10분 정도 더 가열 후 드십시오.

TIP. 기호에 맞는 각종야채를 곁들여 드시면
더욱 좋습니다.



까치복 지리탕 [2인분]

쫄깃한 굴뱅이에 얼큰한 국물 한 숟갈!

굴뱅이 맑은탕

Whelk soup



규 격 : 900g x 6팩 / 5.4kg

원산지 : 굴뱅이(캐나다) / 국내가공(면세)



‘굴뱅이 맑은탕’ 특징

쫄깃한 굴뱅이의 식감

탱글탱글한 굴뱅이 살이 입안에서 씹는 즐거움을 주며, 국물에 우러나 풍부한 감칠맛을 더합니다.

맑고 시원한 국물 맛!

비빔 국물 소스와 깔끔한 재료 구성으로 속까지 시원한 국물 맛! 해장용으로도 좋습니다.

간편한 조리, 다양한 활용

입맛 없을 때, 간단한 국물 요리가 필요할 때! 대파, 청양고추 등 간단한 재료만 더하면 OK!



굴뱅이탕 조리방법



- 01 냄비에 굴뱅이와 비빔소스, 물 900ml 넣고, 센불에서 약 12분 정도 끓여주면 완성입니다!
- 02 진한국물을 원하실 땐, 중불에서 약 3분 정도 더 끓여 주세요!

※ 제품 특성상 자연 해산물로 모래, 별, 패각이 있을 수 있으므로 섭취 시 주의바랍니다.



굴뱅이 맑은탕

바다의 쫄깃함과 어묵의 담백함, 국물 맛에 빠져든다!

골뱅이 어묵탕

Fish soup with fish cake



규 격 : 1.04kg x 6팩 / 6.24kg

원산지 : 골뱅이(캐나다) / 국내가공(면세)

‘골뱅이 어묵탕’ 특징

■ 골뱅이의 감칠맛 + 어묵의 부드러움

탱글한 골뱅이와 말랑한 어묵! 쫄깃한 떡이 식감의 조화를 이루어 깔끔하고 깊은 맛이 우러납니다.

■ 시원하고 깔끔한 국물 맛!

비빔 소스의 감칠맛과 어묵의 담백함이 어우러져 속이 확 풀리는 깊은 맛을 느낄 수 있습니다.

■ 간편한 조리, 다양한 활용

입맛 없을 때, 간단한 국물 요리가 필요할 때! 청양고추 등 간단한 재료만 더하면 OK!

골뱅이 어묵탕 조리방법



구성품: 골뱅이, 어묵 8꼬지, 떡 2꼬지, 대파, 무

- 01 냄비에 골뱅이, 어묵, 떡, 비빔소스, 물 900ml 넣고 센불에서 약 12분 정도 끓여주시면 완성입니다.
- 02 진한국물을 원하실 땐, 중불에서 약 3분 정도 더 끓여 주세요!

※ 제품 특성상 자연 해산물로 모래, 별, 패각이 있을 수 있으므로 섭취 시 주의바랍니다.



골뱅이 어묵탕

부산집 불향가득 낙지볶음

Spicy stir-fried poulp squid



규 격: 320g x 12팩 / 3.84kg
원산지: 베트남 / 국내가공 (과세)

* 이미지는 이해를 돕기 위한
샘플용 요리입니다



“부산집 낙지볶음” 특징

- ✓ 위생적인 시설에서 직접 손질.
- ✓ 특제 양념으로 버무린 낙지.
- ✓ 쫄쫄한 식감의 쌀떡을 사용.
- ✓ 고소하고 담백한 낙지.
- ✓ 팬에 올려 볶는 간편식.
- ✓ 직장맘 찬거리 걱정을 해결.
- ✓ 혼족, 술안주 해결.

낙지볶음 조리 방법



냉장고 냉장실 혹은 흐르는 물에 해동
해 주세요.



해동된 제품을 팬에 넣고 기호에 맞는
야채와 함께 강불에서 1분간 볶은 후
2분간 중불에서 볶아 주면 볶음 완성.

내용물: 낙지, 특제양념, 쌀떡볶이 떡.

*본 제품은 비가열 제품으로 완전히 익혀 드시기 바랍니다.

낙지볶음 이렇게 즐겨보세요.



볶음밥



소면 볶음



밥 반찬 & 술안주



낙지볶음

부산집 불향가득 짬뽕미볶음

spicy stir-fried baby octopus



규 격: 320g x 12팩 / 3.84kg
원산지: 베트남 / 국내가공 (과세)

* 이미지는 이해를 돕기 위한
샘플용 요리입니다



“부산집 짬뽕미볶음” 특징

- ✓ 위생적인 시설에서 직접 손질.
- ✓ 특제 양념으로 버무린 짬뽕미.
- ✓ 쫄쫄한 식감의 쌀떡을 사용.
- ✓ 탱글탱글하고 쫄깃한 식감의 짬뽕미.
- ✓ 팬에 올려 볶는 간편식.
- ✓ 직장맘 찬거리 걱정을 해결.
- ✓ 혼족, 술안주 해결.

짬뽕미볶음 조리 방법



냉장고 냉장실 혹은 흐르는 물에 해동
해 주세요.



해동된 제품을 팬에 넣고 기호에 맞는
야채와 함께 강불에서 1분간 볶은 후
2분간 중불에서 볶아 주면 볶음 완성.

내용물: 짬뽕미, 특제양념, 쌀떡볶이 떡.

*본 제품은 비가열 제품으로 완전히 익혀 드시기 바랍니다.

짬뽕미볶음 이렇게 즐겨보세요.



볶음밥



소면 볶음



밥 반찬 & 술안주



짬뽕미볶음

바다의 신선함을 담은 요리

오늘은 해물탕 700

Today's cook (seafood soup 700)

“

기존의 해물탕과
비교를 거부한다

다양한 7가지 해산물과 신선한 야채 그리고
양념소스까지 들어 있어 어려운 과정 없이
간편하게 즐길 수 있습니다

”



규 격 : 700g×6팩 / 4.2kg
(2~3인용)

원산지 : 수입산 / 국내가공(면세)

“
풍성한 7가지
고급 해물이 듬뿍

※ 이미지는 아예를 돕기 위한 샘플용 해물탕입니다.



제품특징

❖ 완벽한 해물의 조합

- 오징어채, 홍합, 개조개, 새우, 바지락, 대구곤, 오만둥이 7가지의 신선한 해물로 구성

❖ 해물탕소스 기본구성

- 시원하고 얼큰한 비법소스 제공
- 야채만 준비 하여 간편히 만드는 해물탕

❖ 레시피 대로 누구나 손쉽게

- 손질된 해물, 손질된 채소, 소스가 포함되어 레시피 대로만 하면 손쉽게 해물탕 완성

누구나 셰이프가 되는 해물탕조리법

비법소스가 포함되어 있어 간편하고 재미있게 요리 할 수 있습니다



해물과 기호에 맞는 야채를 준비하여
흐르는 물에 깨끗이 씻어 줍니다.



준비한 냄비에 물 750ml을 넣고, 씻어
놓은 해물, 야채, 비법소스 100g을 넣어
줍니다.



해물과 야채가 익을 때까지 팔팔
끓여주면 맛있는 해물탕이 됩니다.

TIP. 기본비법소스 100g 해물탕 표준용량이나 기호에
맞게 조절하거나 갖은 양념을 추가하여 드셔도 됩니다.



야채와 비법소스 포함

전복 소스

Abalone Source

전복볶음밥

전복덮밥

Abalone viscera sauce

전복소스

전복죽

규격: 500g×10팩/5kg

원산지: 중국산, 국내산/국내가공(과세)



제품특징

- ✦ 집에서 즐기는 간편 보양식
- ✦ 바다의 산삼으로 불리는 전복의 내장으로 만든 전복소스
- ✦ 죽, 볶음밥 요리시 밥한공기(200g) 기준 전복소스 약 한스푼(15g)을 넣어 맛있는 요리를 완성하세요.
- ✦ 위생적이고 안전하게 생산하여 간편하게 즐길 수 있는 전복소스

현지공장의 안전하고 위생적인 시설에서 손질한 제품으로 식약처의 위생검역을 100%정식 통과한 전복내장을 가공하여 사용하기 쉽게 소스를 만들었습니다.

전복볶음밥 요리방법



1. 밥, 전복소스, 전복소라다이스를 준비해주세요.
2. 참기름에 전복소스를 1~2분 볶아준 후 밥을 넣어 같이 볶아주세요.



3. 골고루 잘볶아지면 전복소라다이스와 2~3분 정도 더 볶아주신 후 마무리 합니다.

전복죽 요리방법



1. 냄비에 충분히 불린 쌀을 참기름으로 볶습니다.
2. 전복내장소스를 넣고 한번 더 볶아 준 뒤 물을 넣고 약불에서 주걱등으로 저으며 쌀이 퍼질때까지 끓여줍니다.



3. 국간장으로 간을 맞추고 전복소라다이스를 넣어 1~2분간 저어주며 요리를 완성합니다.



전복소스

자연산 바다장어 양념구이

청정해역 통영에서
어획한 싱싱한 활어!로
만든 바다장어 양념구이!

Grilled seasoned
wild sea eel

규 격 : 400g×20팩/8kg
1kg×10팩/10kg
원 산 지 : 국산(과세)

400g (약 4/5팩)

1kg (약 6/8팩)

제품특징

- ❖ 청정해역 통영에서 어획한 싱싱한 활어로 만든 바다장어 양념구이
- ❖ 재호만의 특제소스에 숙성시켜 더욱 풍부한 맛의 자연산 바다장어 양념구이
- ❖ 국내산 바다장어로 통통하고 부드러운 식감과 담백한 맛이 특징입니다.
- ❖ 전자렌지, 오븐, 가스렌지에 약 3분간만 데워드시면 되는 간편조리 제품 입니다.



장어 덮밥



장어 샐러드

집에서 즐기는 간편 보양식

민물장어 양념구이

Grilled seasoned freshwater eel



규격: 1kg x 10팩/10Kg
(kg당 6미, 8미, 10미)

원산지: 중국(과세)



제품특징

❖ 집에서 즐기는 간편 보양식

단백질과 미네랄을 골고루 함유하고 있어 체력 유지에 도움이 되는 대한민국 대표 건강 보양식 민물장어.

❖ 특제 소스로 더욱 더 맛있게

두번의 스팀사워(자숙)와 세번의 양념, 네번구워 식감이 부드럽고, 달콤한 간장소스로 장어 특유의 풍미가 가득.

❖ 육질이 탱탱하고 부드러운 식감

비가식부위(머리, 내장, 뼈)를 제거한 민물장어 순살만 구운상태의 무게로 5~6인이 간편하게 드실 수 있습니다.

민물장어 양념구이 요리방법



전자레인지에 민물장어 양념구이를 약 3분간 데워 원하는 크기로 잘라 기호에 따라 맛있게 드시면 됩니다.



후라이팬에 종이호일을 깔아준 뒤 민물장어 양념구이를 올려 약 3~4분간 데워 원하는 크기로 잘라 기호따라 맛있게 드시면 됩니다.

사이즈

생물은 크기가 일정하지 않습니다. 육장방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.



약 27cm



민물장어 양념구이

맛 바다장어 양념구이

Grilled seasoned sea eel



규 격 : 400g×20팩/8kg(4~6미)
1kg×10팩/10kg(6~9미)
원 산 지 : 에콰도르 / 국내가공(과세)

제품특징

- ❖ 엄격하게 평가하여 지정한 식품에 만 붙일수 있는 HACCP인증 받은 제품으로 안심하고 드실 수 있습니다.
- ❖ 재호만의 특제소스에 숙성시켜 더욱 풍부한 맛의 바다장어 양념구이.
- ❖ 바다장어로 통통하고 부드러운 식감과 담백한 맛이 특징입니다.
- ❖ 전자렌지, 오븐, 가스렌지에 약 3분간만 데워드시면 되는 간편조리 제품입니다.



장어 덮밥



장어 샐러드

5가지의 엄선된고품질 해물만을 선별한

해물모듬

seafood mix



해물된장찌개/해물찜/
해물라면/해물파스타/
해물볶음밥 등
다양한 요리에 사용하세요

규 격 : 600g x 10팩/6kg
1.8kg x 6팩/10.8kg
원산지 : 중국(면세)



해물모듬 샐러드

해물모듬 샐러드 요리방법



1. 양상추, 로메인, 베이비채소를 준비하여 주세요.



2. 해물모듬을 삶아주세요.



3. 해물모듬과 어울리는 샐러드 드레싱 (오리엔탈소스, 매운스위트칠리소스)을 올려 마무리 합니다.

해물모듬 라면 요리방법



1. 라면, 콩나물, 해물모듬을 준비해 줍니다.



2. 물이 끓기 시작하면 스프와 라면을 넣어 끓여줍니다.



3. 1~2분 끓여준 다음 해물모듬과 콩나물을 넣어 요리를 마무리 합니다.



제품특징

❖ 간편하게 손질 되어진 맛있는 식감의 5총사 모듬 세트

사용하기 편하도록 깨끗하게 손질한 후 자숙한 홍합살, 바지락살, 가리비살과 손질된 새우살, 오징어 몸살을 혼합한 제품으로 다양한 요리에 간편하게 사용해 보세요.

❖ 위생적이고 안전하게 생산한 "해물모듬"

❖ 다양한 요리에 사용하여 맛과 영양을 업그레이드 하세요.

다양한 해물 5종이 들어가 어떠한 해산물 요리에도 잘 어울리며 파전, 파스타, 찜빵, 해물찜, 팔보채, 필라프 등 동서양은 물론 다양한 요리에 사용하셔서 더욱 맛있게 즐기시기 바랍니다.

양념해파리

seasoned jellyfish



양념이 되어있는
간편요리

야채는 포함되어 있지 않습니다.

규격 : 500gx20팩/10kg

1kg x 10팩/10kg

원산지 : 베트남&태국&인도네시아
/ 국내가공(과세)



제품특징

❖ 양념이 다 되어있어 간편하게

양념이 다 되어있어, 야채에 버무리기만 하면 끝!
간편하게 즐겨보세요!

❖ 특제 소스로 더욱 더 맛있게

재호물산만의 양념해파리 특제 소스로 특 쏘는 양념해파리를
맛있게 즐겨보세요.

❖ 육고기와 궁합이 좋은 양념해파리

특제소스가 육고기 특유의 냄새를 잡아주어 특쏘면서도
담백한 맛이 일품입니다.

❖ 집에서도 쉽게 해파리 냉채를 즐겨보세요!

해파리 냉채 요리방법



1. 오이, 당근, 피망 등 기호에맞게
각종야채를 가늘게 채썰어
준비합니다.



2. 양념해파리와 족발, 수육등을
야채와 같이 그릇에 올려줍니다.

3. 특 쏘는 해파리 냉채와 담백한
고기의 궁합으로 요리를
마무리합니다.



해파리 냉채

한줄씩 긴~ 김밥유부!

19cm 유부슬라이스

Tufu slice (19cm)

김밥용



규 격 : 1kg x 10팩 / 10kg

원산지 : 중국 (과세)



제품특징

❖ 김밥 사이즈에 딱 맞는 재료!

김밥 사이즈에 맞춘 19cm유부슬라이스로 번거로운 손질 없이 간편하게 김밥을 똑딱 만들 수 있습니다.

❖ 다양한 고명으로 활용도까지 높은 재료!

김밥 이외에도 국수, 우동 등의 면요리에 면 대용으로 활용 가능하며 전골, 떡볶이, 볶음 요리의 사리용도 등 다양하게 활용이 가능합니다.

❖ 19cm유부슬라이스의 매력 포인트!

✓ 특별한 손질이 필요없는 간편 조리!

✓ 1kg 대용량으로 식당 등 업체 사용가능!

사이즈

원물 특성상 균일하거나 다소 차이가 발생할 수 있습니다.



유부 김밥

고소하고 맛있는

유부슬라이스

Tofu slice



규 격 : 1kg x 10팩/10kg
원산지 : 중국(과세)



제품특징

❖ 다양한 요리의 고명과 속재료로 사용해 보세요!

국수, 전골, 우동 등의 다양한 요리의 고명으로 사용 하시거나 기호에 맞게 조리하여 김밥, 유부초밥, 유부주머니등 다양한 요리의 속재료로 사용하시면 더욱 더 풍성한 요리가 됩니다.

❖ 엄선된 원료를 사용하여 가공

NON-GMO 원료를 사용하여 안전하고 위생적으로 생산한 제품으로 안전하고 믿을 수 있는 유부슬라이스

❖ 담백하고 부드러운 식감

유부우동 요리방법



1. 물과 국간장과 쓰유를 넣어 육수를 만듭니다.
2. 끓는 물에 우동면사리를 넣어 면을 삶아 줍니다.
3. 육수에 우동면 사리를 넣고 유부슬라이스와 대파, 김 등을 넣어 마무리 해줍니다.

사이즈

사이즈는 측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.



약 9cm



유부우동

달콤하고 짭조름한 '일본 명물 유부'

사각 조미 유부

seasoned Tofu



규 격 : 900g (40장) x 10팩/9kg
900g (60장) x 10팩/9kg
원산지 : 일본(과세)

제품특징

❖ 단짠단짠! 스시집 퀄리티 유부

유부 자체로도 충분히 맛있습니다.
맨 밥에만 싸먹어도 좋고, 그외 후라가게, 불고기
계란, 날치알, 연어 등 다양한 재료를 추가하여
여러가지 응용 가능한 사각 조미유부!

❖ 고소하고 짭조름한 맛!

❖ 큰 사이즈 유부! 한끼식사로 딱 좋습니다.

두툼하고 넉넉한 사이즈의 유부입니다.
쫄깃하며 탄탄하여 잘 찢어지지 않아, 속이 꽉찬
유부를 즐기실 수 있습니다.

사이즈 사이즈는 측정방법에 따라
1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.

40팩



약 6cm

약 8cm

60팩



약 4cm

약 8cm



사각유부초밥

오렌지

레드

골드

그린

1회분 개별포장이 되어있어 간편한

날치알

TOK-TOK seasoned flying fish roe 4 type

규 격: 120g(4ea)x20팩/4.8kg

원산지 : 페루&인도네시아/국내가공(과세)

PACKAGE



오렌지색



레드



골드



그린



- ❖ 1회분 개별포장으로 깔끔하고 알뜰하게 사용해 보세요~
- ❖ 툭툭터지는 맛있는 식감의 날치알
- ❖ 4가지 색깔의 날치알으로 다양한 요리를 만들어 보세요!!

김밥 계란찜 계란말이 비빔밥 등 어디에 넣어도 맛있는

날치알

seasoned flying fish roe 4 type

입안에서 툭툭터지는
부드러운 유혹

규 격 : 500gx20팩/10kg
(레드), (골드), (그린), (오렌지)
원산지 : 페루&인도네시아
/국내가공(과세)

제품특징

- ❖ 식약처가 엄격하게 평가 하여 지정한 식품에만 붙일수 있는 HACCP인증 받은 제품으로 안심하고 드실수 있습니다.
- ❖ 깨끗하게 세척 후 냉동된 날치알이므로 해동 후 바로 드시면 됩니다.
- ❖ 툭툭터지는 맛있는 식감의 날치알
- ❖ 4가지 색깔의 날치알로 다양한 요리를 만들어 보세요!!



날치알 브런치



날치알 군함말이

아삭톡톡 날치알

CRUNCHY TOK-TOK seasoned flying fish roe



규 격 : 120g x 20팩/2.4kg
500g x 20팩/10kg

원산지 : 페루 (과세) / 국내가공



‘아삭톡톡 날치알’ 특징

톡톡 씹히는 식감,
다양한 요리 활용도!

- 아삭아삭 비밀 재료와 입안에서 톡톡 터지는 날치알, 식감의 끝판왕들이 만났다.
- 재호만의 비법 배합비로 완벽한 단짠의 조화!
- 가열 혹은 비가열, 어떻게 조리해도 맛과 식감은 그대로! 더 저렴한 가격으로 풍성하게 즐겨보세요.
- 일식집, 횡집, 퓨전요리, 일반가정집 가능!

120g 날치알 제품특징



120g (4개입 포장)

- ❖ 1회분 개별포장으로 깔끔하고 알뜰하게 사용해 보세요~
- ❖ 톡톡터지는 맛있는 식감의 날치알



아삭톡톡 날치알밥

빵가루를 따로 입힐 필요가 없어 간편한

브래드새우

Breaded shrimp

통통한새우가
들어있어요!
(새우함량 35%)

바삭바삭한 튀김옷과
오동통한 새우



이 제품은 안전한 음식 수확물을 위한 ASC 무해규격을 충족합니다.
www.asc-aqua.com

규 격 : 300g(30gx10ea)x20팩/6kg
600g(20gx30ea)x10팩/6kg
원산지 : 베트남(과세)



제품특징

❖ 신선한 통새우 함량 35%

❖ 깔끔하고 위생적으로 만든
브래드새우

새우의 껍질과 머리를 깔끔하게 제거하여 손질없이
간편하게 즐길 수 있는 브래드새우. 알고 바삭한 식감의
빵가루를 사용하여 겉은 바삭하고 안은 통통한 새우를
즐길 수 있습니다.

❖ 다양한 요리에 사용하는
브래드새우

일식요리(우동, 덮밥, 소바등), 아이들 간식, 술안주
까지 다방면 활용도 만점인 브래드새우

브래드 새우 요리방법



170~180℃로 기름을 가열한 후
브래드새우를 2~3분간 노른노릇 튀겨주세요.
브래드새우의 기름을 충분히 뺀 뒤 요리를
완성합니다.

사이즈

생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.

300g



약 11cm

600g



약 8.5cm



브래드새우 원물



왕 브랜드 새우

Breaded Shrimp
HEAD ON

통통한새우가
들어있어요!
(새우함량 50%)



비대형은 먹잇감은 양식 수산물만을 ASC 국제규격을 따릅니다.
www.asc-aqua.com

“ 내장과 껍질을 제거하고 새우머리 꼬리를 살려 빵가루를 입혀
더욱 바삭바삭한 브랜드 새우 ”



규격 : 300g(10ea) × 20팩 / 6kg
원산지 : 베트남(과세)
개당 중량 **30g**

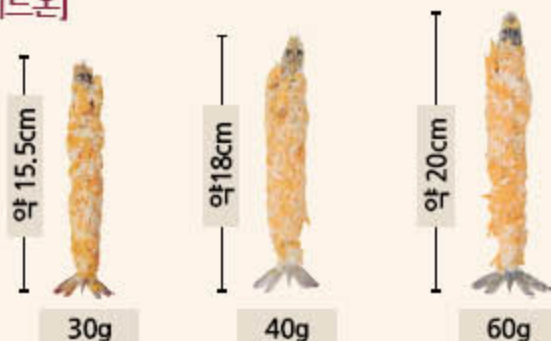


규격 : 400g(10ea) × 10팩 / 4kg
원산지 : 베트남(과세)
개당 중량 **40g**



규격 : 480g(8ea) × 10팩 / 4.8kg
원산지 : 베트남(과세)
개당 중량 **60g**

왕브랜드새우 길이 [헤드온] 고객님의 이해를 돕기위한 것으로 크기, 모양등은 차이날 수 있습니다.



● 머리가 있어 더욱 고소하고 맛있어 우동, 덮밥, 소바 등
아이들 간식 등 다양한 요리에 사용 하는 제품

간쇼새우

deep-fried shrimp

통통한 새우살,
탱탱한 식감,
고소한 맛



해산물 안전관리 인증 받은 새우를 사용하여 맛과 안전을 보장합니다.

규 격: 900g(±90미) X 10팩/9kg
원산지: 베트남(과세)



식품안전관리 인증받은 “간쇼새우”

HACCP, BRC를 인증받은 업체에서
ASC 인증원료를 사용하여, 먹을수
있도록 안전하게 만든 제품입니다.

바다에서 막 건져 낸듯한 신선한 통새우살
로 꽉 채워 풍미는 물론 고소한 맛까지
느낄 수 있습니다.

쉐프가 직접 해준 듯 속은 촉촉 겉은 바삭한
식감으로 기호에 따라 크림소스, 칠리소스
로 즐길 수 있는 간쇼새우

튀김팬 사용시 170°C~180°C 가열된
기름에 냉동상태의 간쇼새우를 약2~3분간
노릇노릇하게 튀겨 드세요.

에어프라이어 사용시 냉동 상태의
간쇼새우에 기름을 바르고 180°C에서 약 10분 정도
돌려준 뒤 뒤집어서 5분 정도
더 돌려주면 바삭하게 드실 수 있습니다.

사이즈 생물의 특성상 제품의 크기가 일정 할 수 없습니다.
원물사이즈 70-90내외의 청새우를 재작 되었습니다.



칠리간쇼새우

꼬리가 있어
더욱 맛있게~

간쇼 각테일새우

deep-fried
shrimp(pdto)



900g x 10봉/1Box

내용량
900g
(약 40마리)

원산지
베트남(과세)
(PDTO 31/40)



본 제품을 확인하는 방법: 수산물품질관리원 ASC 국제인증마크를 클릭합니다.
www.asc-aqua.com

POINT

❖ **대사이즈 왕 통새우로 만들어 속이 확!**

통통한 통새우로 만들어 겉은 바삭- 속은
탱글 탱글한 식감

❖ **꼬리가 살아있어 더욱 먹음직스럽게!**

❖ **소스를 발라도 바삭함이 그대로!**

사 이 즈

약 8cm



약
6cm

(새우: PDTO 31/40)



간쇼새우 튀김

통통한 새우와
바삭바삭하고 얇은
튀김 꽃의 조화!

TEMPURA SHRIMP

덴뿌라 새우



규 격 : 300g (10ea)x20팩/6kg
원산지 : 베트남(과세)



제품특징

- ❖ 신선한 통새우 함량 50%
- ❖ 바삭하고 통통한 새우의 식감이 일품
일반적인 빵가루 튀김옷이 아닌 얇고 바삭한
식감이 돋보이며, 튀김의 꽃이 살아있는 전통
일식 튀김옷이 장점
- ❖ 다양한 요리에 사용하는 덴뿌라새우
일식요리(우동, 덮밥, 소바 등), 아이들 간식,
술안주 까지 다방면 활용도 만점인 덴뿌라새우



사이즈

300g



약 13.5cm



덴뿌라새우 원물

새우머리튀김

deep-fried shrimp head



규 격: 500g(±300ea) X 12팩/6kg
원산지: 인도네시아 (과세)



제품특징

새우의 고소함과 바삭함!
한입에 들어오는 사이즈의 새우머리튀김!
부드러운 새우 머리에 얇은 튀김옷을 입혀
바삭함과 고소함을 한층 더 UP!

간단간편한 조리!
튀김팬or에어프라이기에 10분 미만으로
조리할 수 있어, 간식이나 술안주로 제격!



튀김팬 사용시 별도의 해동없이
170℃~180℃ 가열된 기름에
약2~3분간 노릇노릇하게 튀겨 드세요.



에어프라이어를 사용시 별도의 해동없이
새우머리튀김을 180℃에서 약 5~6분 정도
바삭하게 튀긴 후 드세요.

사이즈 생물의 특성상 제품의 크기가 일정 할수 없습니다.
원물사이즈 70-90사이즈 청사이즈 제작 되었습니다.



약3.5cm~4cm



새우머리튀김

부드럽고 촉촉한 반죽 속 졸깃한 문어가 쏙!

타코야끼

Takoyaki



식감이 부드럽고 촉촉하며 졸깃한 문어의 풍미가 일품!

규 격 : 1kg x 10팩/10kg
한팩당 개수 : 50EA
원산지 : 중국(과세)



제품특징

❖ 간편히 즐길수 있는 아이의 영양간식 및 아빠의 술 안주

집에서 간단히 튀기기 또는 전자렌지를 사용하여 간편히 즐길수 있는 제품으로, 아이의 간식 또는 아빠의 술 안주로 적합한 타코야끼

❖ 담백한 타코야끼와 문어의 만남

겉은 바삭! 속은 촉촉! 쏙~박혀있는 문어의 졸깃한 풍미까지 동시에 느껴보세요.

❖ 유명 뷔페 및 외식 업체들이 선호하는 재호 타코야끼

국내 유명 뷔페, 레스토랑, 외식업체에 납품하고 있는 제품으로 맛과 안정성을 인정받은 재호 스테디셀러 타코야끼

타코야끼 요리방법



전자렌지에 타코야끼를 넣고 5분간 데워주세요.



170~180°C로 기름을 가열한 후 타코야끼를 4~5분간 노릇노릇 튀겨주세요. 타코야끼의 기름을 충분히 빼준 뒤 요리를 완성합니다.

사이즈

측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.



약 2.5cm



타코야끼 원물

쫄깃하고 바삭한 식감과 풍미가 일품인

오징어가라아게

Squid tentacle karayake



규 격: 800g X 10팩/8kg

원산지: 국내산, 원양산/국내가공(과세)



제품특징

- ❖ 오랜연구개발을 통해 직접개발한 '재호 가라아게분말'
- ❖ 차별화된 맛과 착한 가격으로 전해드립니다.
- ❖ 신선한 국내산 오징어다리로 정성스럽게 가공하였습니다.



요리방법

튀김기에 기름을 적당히 붓고 약 175°C ~185°C에서 해동하지 않은 냉동상태의 제품을 넣고 약 5~6분간 표면이 노릇해 질 때까지 튀겨줍니다.



오징어가라아게 원물

부드럽고 바삭한 생선까스

Breaded blue whiting fish

촉촉하고 부드러운
청대구살
바삭한 식감 고소한 맛
으로 즐겨보세요

규 격 : 1kg(20개)×5팩/5kg
1.2kg(20개)×5팩/6kg
3kg(50개)×2팩/6kg
원산지 : 중국(과세) / 국내가공



제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ 현지 공장의 위생적인 시설에서 신선한 블루하이팅을 직접 손질하여 살만 분리한 후 튀김가루를 묻혀서 만든 제품입니다.
- ❖ 속은 부드럽고 겉은 바삭한 식감을 가져 아이들 간식 또는 어른들 술안주 및 반찬으로 좋습니다.

청대구까스 조리법

170℃~180℃ 기름에 약4~5분간
노릇노릇 하게 튀겨 드시면 됩니다.

사이즈



약 11~14cm

*생물 특성상 크기가 동일하지 않습니다.



생선까스

쫄깃 쫄깃 통통한 맛이 일품인

통통왕오징어다리

Tong-Tong grilled seasoned giant squid leg



식감이 부드럽고
촉촉하며 쫄깃한
대왕오징어 다리의
풍미가 일품!

규 격: 800g x 10팩/8kg
(800g 당 6~9미)
원산지: 중국/국내가공(과세)



제품특징

- ❖ 재호만의 특제소스에 숙성시킨 후 스팀 자숙하여 촉촉하고 쫄깃한 식감
- ❖ 엄선한 대왕오징어 다리만 사용
대왕오징어 중 크고 좋은 다리만을 선별하여 만든 대왕오징어족입니다.
- ❖ 쫄깃하면서 부드러운 맛
- ❖ 다양한 요리에 이용하세요!
- ❖ 이미 스팀자숙된 제품으로서 해동 후 바로 드셔도 됩니다.

대왕오징어족 조리 요리방법



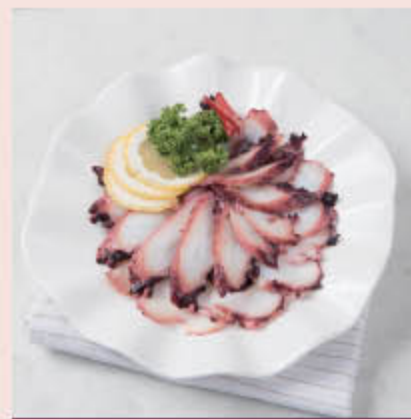
1. 대왕오징어를 준비합니다.
2. 냄비에 진간장, 설탕, 물을 넣고 끓여줍니다.
3. 요리가 끓으면 청양고추와 마늘을 넣고 조리 준 후 참기름을 넣어 마무리합니다.

사이즈

죽정형법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.



약 32cm



대왕오징어족 슬라이스

고소한 풍미의 정점을 찾았습니다! 황금비율 레시피!

통통 오징어 버터구이

Tong-Tong grilled butter giant squid leg



칼집을 넣어,
버터향이 듬~뿍
스며들어 더욱
고소합니다!

규 격 : 450g x 9팩/4.05kg
원산지 : 외국산 (과세)



‘통통 오징어 버터구이’ 특징

- ✓ 위생적인 시설에서 직접 손질!
- ✓ 미친 황금 비율 레시피!
- ✓ 크고 식감이 좋은 대왕오징어에 한뼘 한뼘 장인의 손길로 넣은 칼집!
- ✓ 아낌없이 넣은 버터로 세상 고소한 풍미!
- ✓ 에어프라이기에 돌리기만 하면 끝!
- ✓ 훈족, 캠핑 감성의 술안주 해결!

바로 먹는 오징어버터족

※ 포장상태 그대로 흐르는 물이나
냉장고 냉장실에서 해동합니다!

프라이팬 조리

해동된 제품을 프라이팬에 약불 혹은 중불로
조리해 주세요!

에어프라이어 조리

해동된 제품을 200°C로 예열된
에어프라이어에 6분간 조리해 주세요.



버터구이 오징어

완도, 남해안 일대에서 채취한 엄선된 해초만을 엄선한

맛 해초 샐러드

Seaweed salad



새콤달콤
바다향 가득 품은 해초
간편하게 즐겨 보세요

규 격 : 2kg x 6팩/12kg
원산지 : 국내산(과세)



제품특징

❖ 국내 남해안 일대에서 채취한 해초

미역, 다시마 등이 들어 있는 맛해초 샐러드는 완도, 남해안 일대에서 채취한 엄선된 해초만을 선별하여 고풍한 식감이 좋은 제품입니다.

❖ 위생적이고 안전하게 생산한 “맛해초 샐러드”

❖ 새콤달콤 꼬들꼬들한 식감으로 반찬, 술안주로 좋은 해초샐러드

별도의 조리 과정 없이 바로 드실 수 있어 간편하게 밑반찬, 술안주로 즐기는 제품입니다.

바로 먹는 해초샐러드

1. 냉동고에서 꺼낸 맛해초 샐러드를 찬물에 봉지 개 30분 담궜 줍니다.
2. 바로 드셔도 꼬들꼬들 식감의 반찬으로도 그만이지만 기호에 맞는 야채, 날치알과 함께 드시면 더욱더 맛있게 해초 샐러드를 즐기실 수 있습니다.



맛해초 샐러드

깔끔이 Seaweed (Masaengi) 매생이



5번 씻어 낸 매생이
가볍게 씻어 사용하세요

국내산
원초100%

규 격 : 300g×40팩/12kg
원산지 : 국내산(면세)



제품 특징

★ 매생이는 "생생한 이끼를 바로 뜯는다"라는 의미의 순수 우리말로 겨울철 전남완도, 강진, 장흥, 고흥 지방의 깨끗한 청정해역에서만 서식하는 친환경 해조류입니다.



★ 고마워 국내산 매생이 3-Step System

- 청정해역에서 자라는, 자연산 매생이에 생길 수 있는 이물질과 각종 오염물질의 제거를 위해 5회 이상의 정밀세척을 통한 이물질 선별시스템을 도입.
- 정확한 중량 계량을 위한 자동 계량 시스템과 충전포장 시스템

제품 요리



매생이 굴 국



매생이 전

타코와사비

Tako Wasabi

**탱글탱글
톡
쏘는 맛**



규 격 : 500g×18팩/9kg
내 용 : 주꾸미 60%
줄기상추 20.16%
원산지 : 중국(과세)

※ 타코(タコ)는 일본어로 주꾸미, 낙지, 문어를 지칭하는 단어입니다.

제품특징

- ❖ 쫄깃한 맛과 톡쏘는 향이 특징인 타코와사비 제품으로 기존의 타사제품과 달리 아삭아삭한 식감의 줄기상추를 넣어 그 맛과 풍미가 풍부합니다.
- ❖ 해동 후 바로 드실 수 있어 집에서 혼술 또는 간단한 안주로 좋으며, 초밥이나 군함말이 등에 사용하셔도 좋습니다.
- ❖ 무순, 청양고추, 오이, 양파등 각종 야채와 같이 곁들여 먹으면 맛있습니다.



타코와사비 군함말이



자매품

번거로웠던 지단채를 간편하게

계란고명

Fried egg slice ganish

고소하고
보들보들한
계란고명

규 격 : 250g x 10팩 / 2.5kg

300g x 10팩 / 3kg

원산지 : 국산, 수입산 / 국내가공(과세)



제품특징

- 계란고명은 색을 내는 음식에 넣어 맛깔스럽게 해주기도 하며, 주재료의 부족한 영양을 보충해주는 역할로도 사용하기 좋습니다.
- 떡국, 국수, 냉면, 갈비탕 등 다양한 요리에 고명으로 사용할 수 있습니다.



계란고명김밥 요리방법

준비물 : 계란고명, 김, 밥, 당근, 단무지, 우엉, 오이, 소금, 참기름

01. 당근은 채를 썰어 소금간하여 볶아주고, 오이는 길게 썰어 소금에 절인 후 키친타올로 물기를 제거해 줍니다.
02. 밥에 참기름, 소금 간을 하여 준비해줍니다.
03. 김밥 위에 김을 올리고 밥을 얇게 퍼준 후 계란고명, 당근, 단무지, 우엉, 오이를 얹고 말아 줍니다.
04. 김밥 겉면에 참기름을 바른 후 먹기 좋은 크기로 썰어 드시면 됩니다.



떡국용 계란고명

자연산 치즈의 풍부한 영양소 한가득!

모짜렐라 치즈

Mozzarella Cheese

쭉쭉 늘어나는
풍미가득한 모짜렐라 치즈!



규 격 : 모짜렐라치즈 PF 2.5kg x 4팩 (10kg)
치즈믹스 M5R5 2.5kg x 4팩 (10kg)
원산지 : 외국산 (과세)

제품특징

❖ Clean Room System에서 생산!

식품안전 관리 인증 기준 HACCP에서
안전하게 생산된 자연치즈입니다!

❖ 신선하고 순한맛의 자연치즈! 잘 늘어나는 특징을 가진 치즈!

❖ 잘 늘어나서 토핑으로 사용!

피자, 파스타, 샌드위치, 볶음밥, 풍두
등 토핑용으로 사용하여, 한 층 더
맛있는 음식을 요리해 보세요!



피자 토핑



랍스터 토핑

음식의 화룡점정! 천연 향신료의 꽃!

다진마늘

Smashed garlic



규 격 : 1kg*10팩/10kg

원 산 지 : 중국 (면세)



제품특징

- ❖ 방부제와 색소를 넣지 않은 **100% 다진마늘**입니다!
- ❖ 다양한 요리에 **손쉽고, 간편하게** 사용 하세요!
- ❖ 1kg의 **넉넉한 용량**으로 부족함 없이 사용 가능 합니다!
- ❖ 냉동식품으로 먹을만큼 꺼내쓰고 **보관이 용이** 합니다!



국·찌게·탕



반찬·볶음류

통통한 새우와
바삭바삭하고 얇은
빵가루의 조화!

두마리 통새우살 튀김꼬치

Breaded shrimp skewer

규 격 : 400g (10pcs) x 12팩 / 4.8kg
원산지 : 베트남 (과세)



제품특징

- ❖ **통통한 새우로 바삭바삭하고 얇은 튀김 꽃의 조화!**
- ❖ **통통한 통새우가 2마리 가득!**
통통한 새우가 통으로 2마리가 들어가 있어, 식감과 고소한 풍미가 가득!
- ❖ **바삭하고 통통한 새우의 식감이 일품**
일반적인 빵가루 튀김옷이 아닌 얇고 바삭한 식감이 돋보이며, 튀김의 꽃이 살아있는 전통 일식 튀김옷이 장점



사이즈



약 7cm (개당 40g 이상)



별도의 해동없이 170~175°C의 기름에서 5~6분간 튀겨서 조리하세요.



새우튀김꼬치

Eggplant hasami age

완자품은 가지튀김



규 격: 1kg(50ea) X 10팩/10kg
원산지: 중국(과세)

완자품은 “가지튀김”

가지와 가지 사이에 오징어, 당근 등 각종 야채들로 속을 가득 채워 풍미가 더 진합니다.

넉넉한 양으로 아이간식이나, 반찬 술안주로도 훌륭한 제품입니다.

쉐프가 직접 해준 듯 속은 촉촉 같은 바삭한 식감으로 기호에 따라 크림소스, 칠리소스로 즐길 수 있는 가지튀김!

에어프라이어 사용시 별도의 해동 없이 180℃에서 약 10~15분 정도 구워주세요. 제품이 익어가는 상태를 보시면서 조리하시기 바랍니다.

사이즈 제품의 특성상 크기가 일정 할 수 없습니다.



약 4cm~5.5cm



가지튀김

Mianbaoxia

멘보샤

통통한 통 새우살과
바삭바삭한 식감의
환상적인 만남!!



규 격 : 500g (20ea) x 10팩 / 5kg
원산지 : 베트남 (과세)



제품특징

❖ 통실통실 새우살이 가득!

잘게 자른 타사 새우제품들과 달리 살이 통통히 오른 큰 새우살을 크게 잘라 마치 통새우를 먹는 듯한 식감을 느낄 수 있습니다.

❖ 한번에 먹기 좋은 사이즈!

기름에 6분간 튀겨서 조리하면, 겉은 바삭바삭하고 속은 부드러운 통새우살의 식감을 느낄 수 있어, 어른들의 술안주 또는 식사 대용 그리고 아이들의 간식으로 아주 좋은 식품입니다.

❖ 간편하게 즐기는 겉바속탕!

전용식빵 개발로 느끼함은 줄이고 통새우살을 사용해 풍미를 높였습니다!



사이즈



약 4cm (개당 25g)



멘보샤



별도의 해동없이 165℃의 기름에서
약 6분간 튀겨서 조리하세요.

Mianbaoxia with tail

꼬리치는 멘보샤



새우 한마리가
그대로 들어가 더욱
풍미가 깊어요!



규 격 : 700g (20ea) x 10팩 / 7kg
원산지 : 베트남 (과세)



제품특징

❖ 통실통실 새우가 한마리 가득!

살이 통통히 오른 큰 새우가 한마리 가득 들어있어
마치 통새우를 먹는 듯한 식감을 느낄 수 있습니다.

❖ 한번에 먹기 좋은 사이즈!

기름에 약 6분간 튀겨서 조리하면, 겉은 바삭바삭하고
속은 부드러운 통새우살의 식감을 느낄 수 있어, 어른들의
술안주 또는 식사 대용 그리고 아이들의 간식으로
아주 좋은 식품입니다.

❖ 간편하게 즐기는 걸바속탕!

전용식빵 개발로 느끼함은 줄이고 통새우를 넣어
식감과 풍미를 높였습니다!



사이즈



약 4.5cm (개당 35g)



멘보샤



별도의 해동없이 165°C의 기름에서
약 6분간 튀겨서 조리하세요.

Real shrimp Ring

리얼 통새우링



통통한
통 새우살과
바삭함의 최고봉!!

규 격 : 920g (40ea) x 10팩 / 9.2kg
원산지 : 베트남 (과세)



제품특징

❖ 두툽한 새우살이 통째로 !

살이 통통히 오른 큰 새우살을 크게 잘라 마치 통새우를 먹는듯한 식감을 느낄수 있으며, 어른들의 술안주 또는 식사 대용 그리고 아이들의 간식으로도 아주 좋습니다.

❖ 바삭함을 애기할 땐! 리얼 통새우링!

기름 또는 에어프라이어에 4~5분간 튀겨서 조리하면, 중앙의 홈에도 바삭함이 숨어들어, 바삭함의 최대치를 느낄수 있고, 안에는 부드러운 통새우살로 촉촉함과 부드러움을 느낄 수 있습니다.

❖ 국가에서 인증받은 HACCP 시설

철저한 관리 감독하에 생산된 위생적이고 청결한 식품!



사이즈



약 5.5cm (개당 23g)



별도의 해동없이 170~180°C의
기름에서 4~5분간 튀겨서 조리하세요.



리얼 통새우링

Real shrimp katsu

리얼 통새우카츠



통통한 통 새우살과
바삭바삭한 식감의
환상적인 만남!!

규 격 : 1.1kg (20ea) x 10팩 / 11kg
원산지 : 베트남 (과세)



제품특징

❖ 두툽한 새우살이 통째로 !

잘게 자른 타사 새우제품들과 달리 살이 통통히 오른 큰 새우살을 크게 잘라 마치 통새우를 먹는 듯한 식감을 느낄 수 있습니다.

❖ 모두가 좋아하는 간식 및 술안주!!

기름에 4~5분간 튀겨서 조리하면, 겉은 바삭바삭하고 속은 부드러운 통새우살의 식감을 느낄 수 있어, 어른들의 술안주 또는 식사 대용 그리고 아이들의 간식으로도 아주 좋은 식품입니다.

❖ 국가에서 인증받은 HACCP 시설

철저한 관리 감독하에 생산된 위생적이고 청결한 식품!

사이즈



약 8cm (개당 55g)



별도의 해동없이 170~180℃의
기름에서 4~5분간 튀겨서 조리하세요.

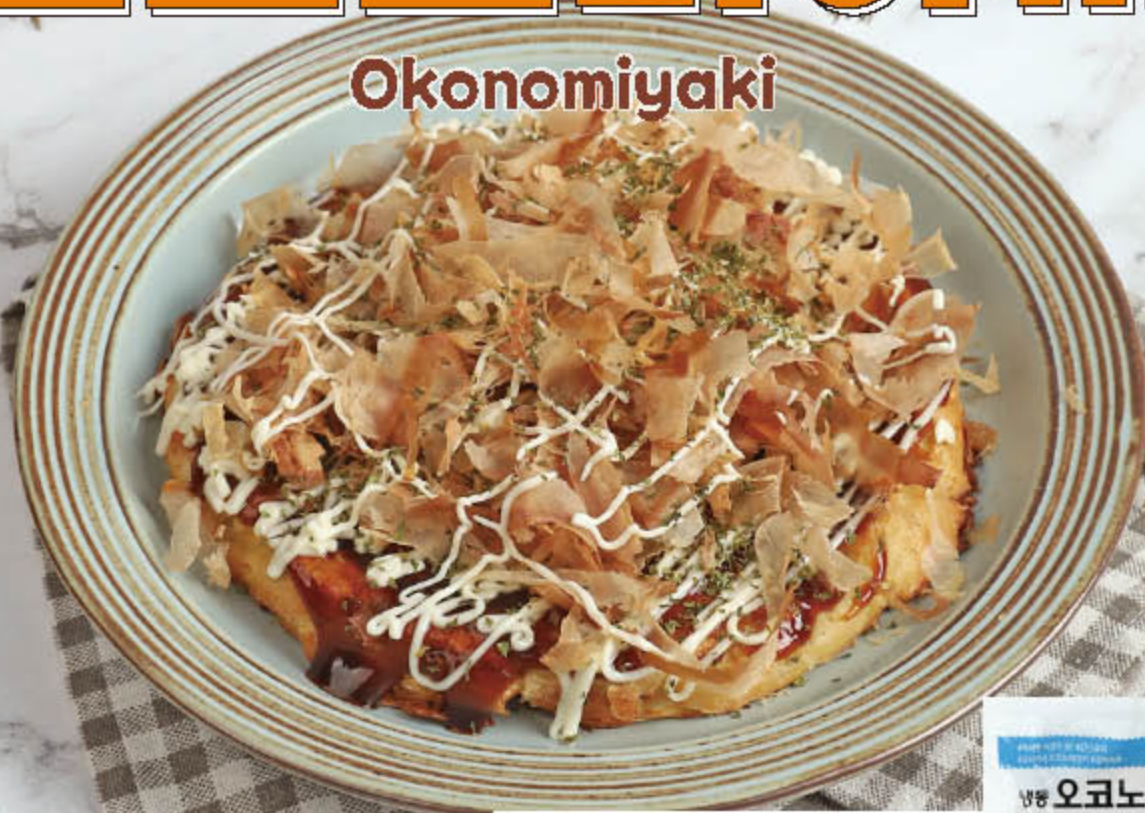


리얼 통새우살카츠

해물을 듬뿍 넣은 일본식 빈대떡!

오코노미야끼

Okonomiyaki



규 격 : 350g x 30봉 / 10.5kg
원산지 : 중국 (과세)



제품특징

- ❖ **간편조리! 오사카식 오코노미야끼!**
부드럽고 고소한 반죽 속에 **양배추와 해물**이 **듬뿍** 들어있어 간편하게 조리가 가능합니다!
- ❖ **두툽한 두께에 해물 가득!**
직접 만든 수제 느낌이 나는 오코노미야끼!
두툽한 두께에 해물을 가득넣어 풍미 굿!
- ❖ **오코노미야끼의 매력 포인트!**
 - ☑ 캠핑, 야식, 간식, 술안주로 손쉽게!
 - ☑ 특별한 손질이 필요없는 간편 조리!

사이즈



약 16cm

조리방법

별도의 해동 없이 프라이팬에 기름을 두르고 노릇노릇해질 때까지 뒤집어가며 구워주세요.



오코노미야끼

일본 길거리 음식 그대로! 여행 기분 낼 시간!

미니오코노미야끼

Mini Okonomiyaki



규 격 : 600g(20ea) x 10봉 / 6kg
원산지 : 중국 (과세)



제품특징

- 간편조리! 오사카식 오코노미야끼!**
부드럽고 고소한 반죽 속에 양배추와 해물이 듬뿍 들어있어 간편하게 조리가 가능합니다!
- 한입 크기지만! 속은 해물 가득!**
직접 만든 수제 느낌이 나는 오코노미야끼! 작지만 두툼한 두께에 해물을 가득 넣어 아이들 간식으로도 굿!
- 오코노미야끼의 매력 포인트!**
 - 캠핑, 야식, 간식, 술안주로 손쉽게!
 - 특별한 손질이 필요없는 간편 조리!

사이즈



— 약 7cm (개당 30g) —

조리방법

별도의 해동 없이 프라이팬에 기름을 두르고 노릇노릇해질 때까지 뒤집어가며 구워주세요.



미니코오코미야끼



Smoked duck 3 type



훈제오리 3종



훈제오리 (완포)

Smoked boneless whole duck

규 격: 800g×10팩/8kg
900g×10팩/9kg
원산지: 중국산 (과세)



훈제오리 슬라이스

Smoked boneless duck slice

규 격: 800g×10팩/8kg
원산지: 중국산 (과세)



훈제오리 가슴살

Smoked duck breast meat

규 격: 160g×50팩/8kg
원산지: 중국산 (과세)

헝거에 찌서 부드럽게 조리 시

기호에 따라 헝거에 아채, 부추등을 얹아
동훈제오리를 올린 뒤 10분 정도 쪄 후
부드러워진 훈제오리를 맛있게 즐기세요.

- 오리고기의 기름은 다른 동물성 지방들과 같이 축적되기보다
에너지로의 전환율이 뛰어난 불포화 지방산이기에 다이어트에 도움이 됩니다.
- 자일리톨과 로즈마리가 함유된 무설탕의 담백하고 고소한 맛의 최고급 오리육입니다.

베이징 덕 오븐에 구운오리

Smoked boneless whole duck



오븐에 구워
기름을 최대한 뺀
건강하고 담백한 맛!

규 격 : 800g(2ea) x 10팩 / 8kg
원산지 : 중국산(과세)



‘베이징덕 구운오리’의 특징

베이징의 전통요리!

특수하게 키워진 오리들의 살과 껍질사이에 대롱을 꽂아 바람을 불어넣고 달콤한 소스를 발라 갈고리에 걸고 장작불에서 3~4시간 구워낸 베이징 전통요리입니다!

다양하게 즐겨보세요!

채소를 곁들여 전통적인 방식으로 즐기거나, 샐러드나 볶음 요리 등 다양한 요리에 활용해 보세요.

조리법 안내

01 에어프라이어 조리 시

190~200°C 예열 후 7~10분간 조리

02 후라이팬 조리 시

마늘, 대파 등 야채와 함께 볶아 소스에 찍어드시면 더 맛있어요.

03 전자레인지 조리 시

포장지를 살짝 개봉하여 전자레인지에 3분간 조리하세요.



베이징 덕 북경오리

바오번

부드럽고 폭신한 찐빵 같은 빵 속에 다양한 속재료를 넣어 즐겨보세요!

Sandwich wrap



규 격 : 2kg (100ea) x 3팩 / 6kg
1.5kg (50ea) x 3팩 / 4.5kg
원산지 : 싱가포르 (과세)



‘바오번의’ 특징

❑ 폭신하고 촉촉한 프리미엄 바오번!

쫄깃하면서도 입안에서 사르르 녹는 식감!
빵 특유의 고소함과 촉촉함이 살아 있어
속재료와 완벽한 조화를 이룹니다.

❑ 다양한 속재료와 조합 가능!

고기, 해산물, 채소, 두부 등 다양한 속재료를 넣어
취향에 맞게 커스터마이징해서 조리 해 보세요!

❑ 간편한 조리로 손쉽게 즐겨보세요!

해동없이 찜기에 6~8분 찌거나 튀겨서
기호에 맞는 채소와 토핑을 하여 드셔보세요!

‘바오번’ 사이즈



10cm (30g)



6.5cm (20g)



바오번

한입에 쏙! 입안 가득 새우의 풍미가 퍼지는 완당

크리스피 완당

Crispy flower wanton

국, 탕, 스팀 조리하면
피가 풀어지고 맛이 없어
권하지 않습니다.



규 격 : 1.8kg (300g(20ea) x 6Tray) x 3팩 / 5.4kg / Box
원산지 : 싱가포르 (과세)



‘크리스피 완당’ 특징

튀겨야 제맛! 바삭한 식감의 완당

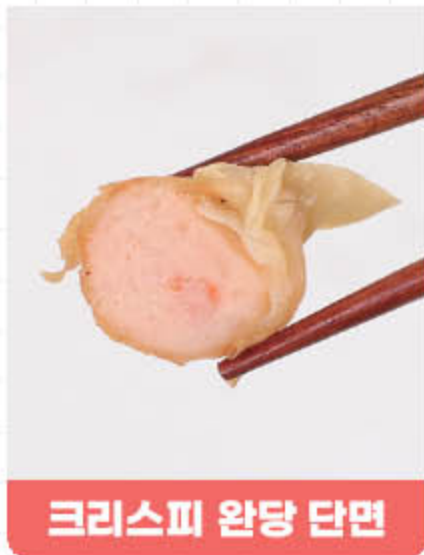
얇고 바삭한 피가 튀겨지면서 완벽한 크리스피 식감을 선사합니다. 바삭한 첫입! 탱글한 새우의 풍미가 입안 가득 퍼지는 매력을 느껴보세요!

간편한 조리로 손쉽게 즐겨보세요!

해동없이 170°C로 가열된 기름에 3~4분간 조리! 에어프라이기에 기름을 바르고 170~175°C에서 7~8분간 조리해주세요!

다양하게 활용 가능한 완당!

맥주 안주, 간식, 샐러드 토핑 등으로도 활용 가능해 다양한 요리에 응용할 수 있습니다.



크리스피 완당 단면



크리스피 완당

달콤한 데리야끼 가득한

틸라피아 배살양념

Prepared tilapia belly



규 격 : 1kg x 10팩 / 10kg
원산지 : 대만 (과세)



제품특징

❖ 일식집의 맛과 분위기를 느껴보세요!

손질이되어 간편하고 부드러운 육질의 틸라피아를 담백한 데리야끼 소스를 발라 더욱 맛있게 초벌 후 급속냉동하여 가공하였기에 제품 신선도는 높이고 맛 또한 잡아두었습니다.

❖ 어디서든 간편하게 즐겨보세요!

초벌하여 익힌 제품으로 해동 후 바로 조리하거나 후라이팬의 약불 또는 전자레인지로 조리 가능합니다.

❖ 캐주얼 일식부터, 파인다이닝까지 고급식재료로 사용가능!

제품 사이즈



약 8~9cm (개당 31~50g)

※ 원물 특성상 균일하거나 다소 차이가 발생할 수 있습니다.



별도의 해동없이 초밥용이나 덮밥 등 다양하게 사용할 수 있습니다.



틸라피아배살양념 초밥

초밥용 소고기로 딱 좋은! 설도

초밥용 소고기

Beef sushi

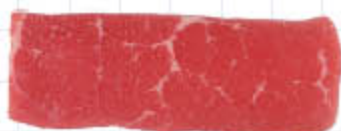


규 격 : 400g(50-52ea) x 20팩 / 8kg
원산지 : 호주산 (과세)

제품특징

- ❖ **한장씩 잘 떨어져 사용이 편합니다!**
실온에서 약 30분 정도 해동해주세요.
한장씩 툭!툭! 잘 분리 되어 사용하기 편합니다!
- ❖ **초밥용 소고기로 딱 좋은 사이즈!**
가로 3.5cm, 세로 9cm, 두께 3mm
초밥용으로 사용하기 딱 좋은 사이즈 입니다!
- ❖ **가장자리 부분이 말리지 않아 깔끔함!**
토칭 후에 가장자리가 말리는 타사 초밥용 소고기와는 다르게, 모서리 부분이 말리지 않아 정갈한 플레이팅이 가능합니다!

사이즈



약 9cm

해동 TIP

살짝만 해동 후 사용해 보세요!
찢이지 않고 한장씩 툭! 툭!
잘 분리 됩니다!



초밥용 소고기

탱글한 명태살에 매콤양념이 착!

명태회무침

Seasoned pollack salad



규 격 : 800g x 14팩 / 11.2kg
원산지 : 러시아 / 국내가공(과세)



‘명태회 무침’ 특징

전통 숙성 기법으로 전처리하여 명태살이 더욱 더 탱탱하게 유지됩니다!

빙초산등으로 전처리하는 타업체와는 달리 효모가 살아있는 생막걸리(비살균)에 침지하여 숙성시키는 방식으로 안전하게 만들어 집니다!

말랑하면서 촉촉하고 쫄쫄한 식감!

배즙, 매실청으로 자연스러운 단맛과 감칠맛!

다양한 요리 활용도!

명태회 냉면, 막국수, 냉면, 밀면 등의 고명이나 보쌈, 족발의 곁들임용, 해물파전의 토핑용으로 다양하게 활용 해 보세요!



수육 곁들임용



명태회 비빔냉면

탱글한 속살이 꽉찬 랍스터로 근사한 한 끼를!

랍스터(자숙)

Boiled lobster(whole)

이미 가열된
제품으로
간단하게 데워서
드시실 수 있습니다.

규격 : 4.54kg / 1Box
사이즈(마릿수):
350/400(12~13마),
500/600(7~9마),
400/450(10~12마)
원산지 : 캐나다(면세)



제품특징

- 살이 꽉 찬 고품질 랍스터를 자숙 후 급속 냉동하여 탱글한 식감을 그대로 살렸습니다.
- 파지 않으면서도 감칠맛이 높고 씹을수록 온온한 단맛이 느껴지는 랍스터만의 풍미!
- 간단하게 삶거나, 버터와 치즈를 곁들인 고급스러운 랍스터 요리를 집에서도 즐겨보세요.

제품명 요리방법

*자숙 랍스터는 이미 익힌 상태의 제품입니다.

01. 랍스터는 차가운 물에 30분~1시간 정도 담가 해동하여 조리하면 맛이 더욱 더 좋습니다.
02. 냄비에 랍스터가 잠길 만큼 물을 담고 끓여주세요.
03. 물이 끓기 시작하면 해동한 랍스터를 넣고 1분 30초~2분 정도 삶은 후 기호에 맞게 드시면 됩니다.



랍스터

꼭찬 살로 탱글한 식감과 풍부한 맛이 일품인!

랍스터 테일

Lobster tail

규 격 : 4.54kg / Box
사이즈 : 4 oz (40미)
원산지 : 캐나다 (면세)

제품특징

- 살이 꼭 찬 고품질 랍스터 테일을 급속 냉동하여 탱글한 식감을 그대로 살렸습니다.
- 짜지 않으면서도 감칠맛이 돌고 씹을수록 은은한 단맛이 느껴지는 랍스터 테일만의 풍미!
- 간단하게 삶거나, 버터와 치즈를 곁들인 고급스러운 랍스터 테일을 집에서 즐겨보세요!

요리방법

차가운 물에 30분~1시간 정도 담귀 해동 한 후, 찜기에 물을 붓고 끓여주세요. 물이 끓기 시작하면 해동한 랍스터를 넣고 약 5분 정도 삶은 후 기호에 맞게 드시면 됩니다.

사이즈 생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.

* Box 4.54kg 당 약 40마리 전후



17cm



랍스터테일 치즈구이

먹기 좋은 대형사이즈에 수물 좋은 짭찬 살이 특징인

스노우크랩 선물세트

Boiled snow crab section

속이 **꼭** 찬!
통통한 살!

보들~보들하고
탄력있는 살!

이렇게 구성되어 있어요!



EASY
COOKING!

쉬운
조리
방법

01

흐르는 물에
가볍게 행구어
주세요~



02

자숙이 되어있는 제품이므로
팔팔 끓는 물에 완전히 담구어
3~5분만 데워주세요



제품특징

- 미국에서 최고의 선단이 조업하여 신선도와 비만도를 자랑하는 스노우크랩
- 배에서 바로 자숙 한 후 급속냉동 하여 스노우크랩의 수율이 좋으며, 풍부한 계향과 육즙을 그대로 즐길 수 있습니다.
- 보들보들한 식감에 탄력있으면서 씹을수록 달콤한 맛이 일품인 스노우크랩



속이 **꼭** 찬! 통통한살!

절단꽃게

Cut swimming crab

속살이 꽉 차있는 담백한 꽃게



규 격 : 450g×12팩/5.4kg
사이즈 : S, M, L, 2L, 3L
원산지 : 중국산(면세)



제품특징

- ❖ **살이 꽉 차**있는 신선한 게를 잡아 급속냉동한 꽃게로 계절에 관계없이 1년 내내 즐기는 냉동 꽃게.
- ❖ 철저한 **품질관리**로 **안심**하고 **드릴 수** 있는 꽃게.
- ❖ 알탕이나, 꽃게탕 등 다양한 탕요리에 넣어서 드시면 꽃게의 풍부한 감칠맛을 느낄 수 있습니다.

꽃게탕 레시피

재료 : 꽃게, 무, 대파, 양파, 청양고추, 미나리 한줌, 두부 반보

1. 무, 양파, 대파, 청양고추 등 야채를 다듬어서 준비해주세요.
2. 냄비에 물을 깔고 멸치와 다시마를 넣어 육수를 내 주세요.
3. 육수가 우러나면 양념장을 넣고 잘 풀어주세요.
4. 꽃게를 넣고 중불에서 끓여주세요.
5. 마지막에 준비해둔 야채를 넣고 끓이면 완성!



꽃게탕

가열해서
드세요!

아르헨티나[이지필]

붉은새우

ARGENTINA RED SHRIMP

규 격: 900g x 10팩 / 9kg
사이즈: 20/30미, 30/40미
40/50미, 60/80미
원산지: 아르헨티나(면세)



제품특징

- ❖ 심해 200미터에서 잡히는 붉은새우는 자연산만 유통됩니다.
남극과 가까운 곳에 사는 새우로 고소한 맛이 다른 새우들에 비해 월등히 뛰어납니다.
- ❖ 탱탱하게 살이 차오른 아르헨티나 붉은새우는 단맛이 나는 새우.
- ❖ 머리, 내장을 제거한 손질 아르헨티나 붉은새우로 다양한 요리를 즐겨보세요.
감바스, 새우버터, 새우오일파스타, 샐러드, 구이용으로 즐기는 아르헨티나 붉은새우.

감바스 만들기



준비물: 올리브오일, 화이트와인, 다진마늘, 후추, 소금
올리브 오일에 새우, 다진 마늘, 후추, 소금을 넣고 센 불에 화이트 와인을 넣고 볶다가 10분 정도 중불로 익히면 맛있는 감바스가 완성됩니다.



사이즈

※ 새우의 사이즈 및 팩당 마리수는 차이가 있을 수 있습니다.



붉은새우 감바스



초밥용 생새우 (백미)

Vannamei shrimp meat for sushi



언제나 신선하고
정직한 음식만을
제공한다는 신념

초밥용 '생새우(백미)'

120g(20ea)x30p/3.6kg
160(20ea)x30pack/4.8kg

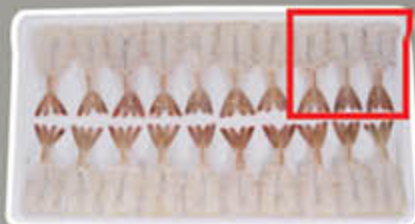
원산지: 베트남



✓ 사이즈: 약 7cm



✓ 중량: 6g



✓ - 진공포장 제품 -



상세사진

판매하고 있는 **실사이즈&중량** 보여 드리며, 항상 **믿음**을 전해드리겠습니다.

HIGH QUALITY

노바시 새우

바다향 가득 통통 쫄깃

Nobaish shrimp meat
(vannamei shrimp)

알차게 통통한
450g, 20미 새우



150미

원산지 : 베트남(면세)
규격 : 300gX20팩/6kg
개당 중량 : 20g(15ea)



200미

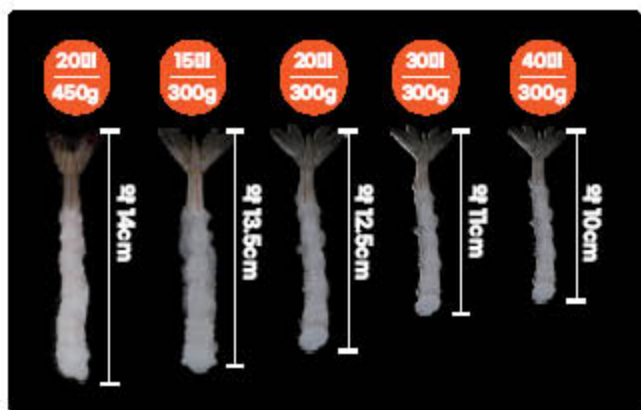
원산지 : 베트남(면세)
규격 : 300gX20팩/6kg
개당 중량 : 15g(20ea)



200미

원산지 : 베트남(면세)
규격 : 450gX20팩/9kg
개당 중량 : 22.5g(20ea)

사이즈 생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.



새우튀김



덴뿌라덮밥

탱글탱글, 먹기 좋게 손질한

흰다리새우살

Vannamei shrimp meat



규격: 900g x 10팩/9kg

규격: 200g x 10팩/2kg

사이즈: 30/50, 50/70, 70/90
90/120

원산지: 인도, 베트남(먼세)

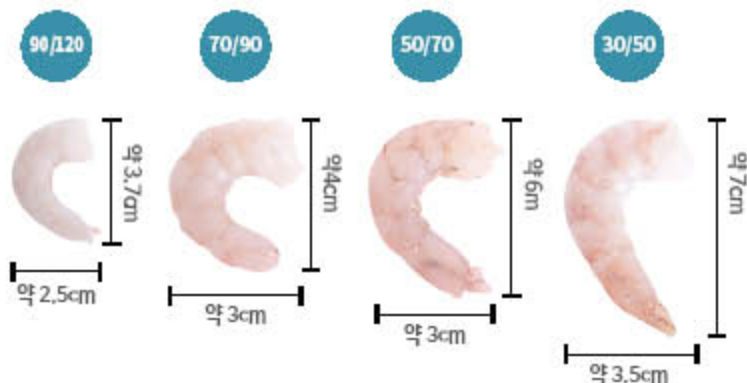
제품특징

- ❖ 좋은 상품<정품, 정량>
- ❖ 철저한 품질관리로 위생적이고 안전한 새우
인도 현지의 검증된 양식장에서 엄격한 품질관리를
통해 안전하게 작업되었습니다.
- ❖ 사이즈별 개별 바코드 적용



사이즈

생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.



바다의 신선함을 그대로 담은

생각테일새우 PDTO

Vannamei shrimp meat(PDPTO)

꼬리를 살려 깔끔하게
손질되어 있어
간편하게 사용하세요!

규격 : 900g x 10 / 9kg
사이즈 : 21/25, 26/30, 31/35, 41/50
원산지 : 인도, 베트남(면세)



제품특징

- ❖ 신선한 흰다리새우의 머리와 내장을 손질한 후 꼬리만 남겨 IQF(개별급속동결) 작업 한 제품입니다.
- ❖ 철저한 품질관리로 위생적이고 안전한 새우
현지의 검증된 양식장에서 엄격한 품질관리를 통해 안전하게 작업되었습니다.
- ❖ 사이즈에 따라 개별 바코드 적용

생각테일새우 샐러드 요리방법



1. 생각테일 새우와 오징어해바라기, 양상추, 아보카도 샐러드, 발사믹 소스를 준비합니다.
2. 먹기 좋은 크기로 양상추, 아보카도를 손질합니다.



3. 생각테일 새우, 오징어해바라기, 양상추, 아보카도 샐러드에 발사믹 소스를 넣어 잘 버무려 완성합니다.



생각테일새우 샐러드

FROZEN SHRIMP MEAT 100%

각테일 새우

Cooked vannamei shrimp meat (CPDTO)



규격: 200g x 10팩/2kg
900g x 10팩/9kg
원산지: 베트남(과세)
사이즈: 30/50, 50/70, 70/90



제품특징

- ❖ 좋은 상품<정품, 정량>
- ❖ 철저한 품질관리로 위생적이고 안전한 새우
베트남 현지의 검증된 양식장에서 엄격한 품질관리를 통해 안전하게 작업되었습니다.
- ❖ 사이즈별 개별 바코드 적용



사이즈 생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.



감바스 알아히요

자숙새우

(흰다리새우 자숙)

Cooked vannamei shrimp(CHOSO)

신선한
상태 그대로
급속동결한
자숙새우

규 격 : 2.5kg x 4 / 10kg
사이즈 : 60미, 80미
원산지 : 베트남(면세)



제품특징

- ❖ 베트남 현지에서 신선한 생태의 새우를 자숙하여 급속동결한 제품으로 별도의 조리 없이 바로 드실 수 있습니다
- ❖ 급속동결로 맛과 영양을 그대로
- ❖ 철저한 품질관리로 위생적이고 안전한 새우

현지의 검증된 양식장에서 엄격한 품질관리를 통해 안전하게 작업되었습니다.

사이즈

생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.

80미



약 6.5cm

60미



약 7.5cm



자숙새우

바다향 가득 담은 탱글탱글 싱~싱한

홍새우살

Red Shrimp meat (PUD)

익혀서
드세요!



규 격 : 200g x 10팩/2kg
900g x 10팩/9kg

원산지 : 중국(면세)

사이즈 : 70/100, 100/200, 200/300



제품특징

❖ 좋은 상품<정품, 정량>

❖ 철저한 품질관리로 위생적이고 안전한 새우

중국 현지의 검증된 양식장에서 엄격한 품질관리를
통해 안전하게 작업되었습니다.

❖ 사이즈별 개별 바코드 적용



갈릭 마요 새우



홍새우살 원물

VANNAMEI SHRIMP

흰다리 새우

Vannamei shrimp(HOSO)

규 격 : 500g x 8팩 / 4kg
원산지 : 사우디아라비아(면세)



제품특징

- ❖ **철저한 품질관리**로 위생적이고 안전한 새우
사우디아라비아 현지의 검증된 양식장에서 엄격한 품질관리를 통해 안전하게 작업되었습니다.
- ❖ **다양하게 즐기는 흰다리새우**
해물탕, 새우구이, 찜, 새우장, 감바스, 튀김 등 새우요리를 즐겨 보세요.
- ❖ **사이즈별 개별 바코드** 적용



흰다리새우 구성

※ 새우의 사이즈 및 팩당 마리수는 차이가 있을 수 있습니다.

500g
마리 수
16/20미

500g
마리 수
26/30미

500g
마리 수
31/40미

500g
마리 수
41/50미



새우구이

손질이 되어 있어 사용이 편리한 통통한 새우살!

자숙새우살

Cooked vannamei shrimp meat(CPD)



규 격 : 200 g x 10 팩/2 Kg
사이즈 : 100/200, 200/300
첨산지 : 베트남(과세)



제품특징

- 엄격한 품질 관리하에 식약처의 통관검사를 거친 제품으로 안심하시고 드실 수 있습니다.
- 새우의 껍질, 머리, 꼬리를 제거 후 자숙 된 제품으로 사용이 편리합니다.
- 탕, 국, 볶음 등 다양한 요리에 활용하실 수 있습니다.



새우볶음밥 요리방법

준비물 : 자숙새우살, 재조합야채, 굴소스, 후추

01. 달궂힌 팬에 재조합야채를 넣고 반쯤 익을 때까지 볶아줍니다.
02. 볶은 혼합야채에 자숙새우살, 후추, 굴소스를 넣고 양념이 잘 배게 볶아줍니다.
03. 볶아진 재료에 밥을 넣고 더 볶아주면 완성됩니다.



새우볶음밥

shrimps tiger

얼룩새우



규 격 : 500g×10팩/5kg

사이즈 : 8,10,12,15,20,25,26/30,36/40미

원산지 : 말레이시아(면세)



SIZE

제품의 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 약간의 오차가 발생할 수 있습니다.



약 15cm

15미



약 17cm

12미



약 19cm

10미



약 21cm

8미



새우 구이

어류 | FISH

신선하고 깔끔하게 손질된 횡감, 구이용 어류에 깔끔하게 절단 손질된 생선류 제품입니다.



순살필렛 ※ 개별 진공 포장

순살 고등어 필렛 800g
 Mackerel fillet (boneless)

원산지 | 노르웨이
 / 인도네시아, 베트남 가공

- ✓ 800g(6~7미)x15팩 / 12kg
- ✓ 800g(8~9미)x15팩 / 12kg



진공/할복 ※ 개별 진공 포장

간고등어 260g, 3kg
 Salted mackerel

원산지 | 노르웨이 / 베트남 가공

- ✓ 260gx20팩 / 5.2kg
- ✓ 3kg(11~13미)x3팩 / 9kg



진공 ※ 개별 진공 포장

간고등어 필렛 3kg/10kg
 Salted mackerel fillet (boneless)

원산지 | 노르웨이 / 베트남 가공

- ✓ 3kg(16~20미)x3팩 / 9kg
- ✓ 10kg(55ea~60ea) x 1Box



진공

간고등어 5손, 6손
 Salted mackerel

원산지 | 국내산

- ✓ 1.5kg(6손)x4팩 / 6g
- ✓ 2kg(5손)x4팩 / 8kg



박스

간고등어 中/大
 Salted mackerel

원산지 | 노르웨이산 / 국내산

- ✓ 10손, 16손, 20손, 24손



필렛/구이

고등어 필렛 900g / 3kg
 Mackerel Fillet

원산지 | 국내산

- ✓ 900g(80~120g)x10팩 / 9kg
- ✓ 3kg(80~120g)x3팩 / 9kg



절단/구이

고등어 3kg
 Mackerel

원산지 | 국내산

- ✓ 3kg(100~110g)x3팩 / 9kg



절단/조림

고등어 900g / 3kg
 Mackerel

원산지 | 국내산

- ✓ 900g(70~90g)x10팩 / 9kg
- ✓ 3kg(70~90g)x3팩 / 9kg

어류 | FISH

신선하고 깔끔하게 손질된 횡감, 구이용 어류에 깔끔하게 절단 손질된 생선류 제품입니다.



순살

아귀 순살 3kg
 Monkfish(boneless)

원산지 | 중국산

✓ 3kgx3팩 / 9kg



절단

아귀 900g / 3kg
 Monkfish

원산지 | 중국산

✓ 900g(70~90g)x10팩 / 9kg
 ✓ 3kg(70~90g)x3팩 / 9kg



절단/구이

임연수 3kg
 Okhotsk atka mackerel

원산지 | 미국산

✓ 3kg(70~90g)x3팩 / 9kg



손질(H/G)

적어 3kg
 Pacific ocean perch

원산지 | 수입산

✓ 3kg(40~100g)x3팩 / 9kg



절단

명태 900g / 3kg
 Pollack

원산지 | 러시아산

✓ 900g(70~90g)x10팩 / 9kg
 ✓ 3kg(70~90g)x3팩 / 9kg



절단

코다리 900g / 3kg
 Dried pollack

원산지 | 미국산

✓ 900g(70~90g)x10팩 / 9kg
 ✓ 3kg(70~90g)x3팩 / 9kg



두절

달고기 남방 두절 3kg
 Smooth oreo dory(headless)

원산지 | 뉴질랜드

✓ 3kg (150~250g)x3팩 / 9kg
 ✓ 14~16미



두절

병어 3kg
 Silver pomfret

원산지 | 국내산

✓ 3kg(60~100g)x3팩 / 9kg
 ✓ 32~38미

어류 | FISH

신선하고 깔끔하게 손질된 횡감, 구이용 어류에 깔끔하게 절단 손질된 생선류 제품입니다.



두절/활복/구이 삼치 3kg

Spanish mackerel

원산지 | 국내산

✓ 3kg(100~200g)x3팩 / 9kg



절단/조림/구이 삼치 900g / 3kg

Spanish mackerel

원산지 | 국내산

✓ 900g(70~90g)x10팩 / 9kg

✓ 3kg(70~90g)x3팩 / 9kg



순살 삼치포(순살, 필렛) 2kg

Spanish mackerel slice(boneless, fillet)

원산지 | 국내산

✓ 2kg(180~250g)x4팩 / 8kg

✓ 9~11미



절단

가자미 900g / 3kg

Yellowfin sole

원산지 | 미국산

✓ 900g(80~120g)x10팩 / 9kg

✓ 3kg(80~120g)x3팩 / 9kg



절단

갈치 900g / 3kg

Hairtail

원산지 | 베트남

✓ 900g(70~90g)x10팩 / 9kg

✓ 3kg(70~90g)x3팩 / 9kg



절단

꽁치 900g / 3kg

Pacific saury

원산지 | 원양산

✓ 900g(40~50g)x10팩 / 9kg

✓ 3kg(40~50g)x3팩 / 9kg



절단

대구 900g / 3kg

Cod

원산지 | 원양산

✓ 900g(70~90g)x10팩 / 9kg

✓ 3kg(70~90g)x3팩 / 9kg



참돔목살 2kg

Red seabream neck meat

원산지 | 국내산

✓ 2kg(100~300g)x3팩 / 6kg

✓ 10~15미



손질

홍서대 3kg

Carrot tonguesole

원산지 | 세네갈산

✓ 3kg(140~200g)x3팩 / 9kg

✓ 18~20미

동태, 고등어, 코다리, 가자미, 삼치, 대구, 꽂치, 아귀

절단 생선류 11종

11 types of Cut Fish

—
많이 찾는 11가지 생선류를
엄선하여 정성껏 담아 준비했습니다.



구매자의 편의를 고려한
심속형, 대용량형



규격

9kg 900g x 10팩

9kg 3kg x 3팩



가자미
미국산/국내가공
(연세)



아귀
중국산/국내가공
(연세)



대구
원양산/국내가공
(연세)



동태
러시아산/국내가공
(연세)



코다리
미국산/국내가공
(연세)



꽂치
대만산/국내가공(연세)



삼치 (조림용/구이용)
국내산/국내가공(연세)



고등어 (조림용/구이용/필렛)
국내산/국내가공(연세)

부드럽고 고소한맛이 일품인 노르웨이산 간고등어

간고등어 (할복)

Salted mackerel(butterfly)



규 격 : 260 g x 20팩/5.2kg
3kg(11-13미) x 3팩 / 9kg
원산지 : 노르웨이(면세)/베트남 가공



제품특징

❖ 청정해역 노르웨이산 고등어

줄무늬가 선명하고 북대서양의 추위를 이겨내 부드럽고 고소하며 비린내가 작게 나는 것이 특징입니다.

❖ 한마리씩 깔끔하게 손질 후 포장

개별포장으로 간편한 사용이 가능합니다.



간고등어 사이즈



약 22cm

주의사항

뼈(가시)는 제거되지 않은 상태이니 조심해서 드십시오.



간고등어 원물

손질되어 간편한 노르웨이산 간고등어

간고등어 (필렛)

Salted mackerel (fillet)



규 격 : 3kg(16-20미) x 3팩 / 9kg

원산지 : 노르웨이(면세)/베트남 가공



제품특징

❖ 청정해역 노르웨이산 고등어

줄무늬가 선명하고 북대서양의 추위를 이겨내 부드럽고 고소하며 비린내가 작게 나는 것이 특징입니다.

❖ 한마리씩 깔끔하게 손질 후 포장

개별포장으로 간편한 사용이 가능합니다.



간고등어 레시피

- 냉장 또는 유수해동 후 프라이팬에서 앞 뒤로 노릇노릇 구워서 드세요!

주의사항

뼈(가시)는 제거되지 않은 상태이니 조심해서 드십시오.



간고등어 구이

고등어 (필렛)

Mackerel Fillet

영양만점 반찬,
술안주로 좋은
생선구이

규 격 : 900g×10팩 / 9kg
3kg×3팩 / 9kg
원산지 : 국내산 (면세)



제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ 깔끔하게 세척 후 내장 및 불필요한 머리, 아가미를 제거 하여 바로 조리 하여 드시기 편합니다.
- ❖ 드실 만큼만 꺼내 해동 후 바로 구이로 바로 요리하실 수 있어 편리합니다.

고등어구이 만들기

01. 고등어는 흐르는 물에 씻어 체에 받쳐 물을 빼 줍니다.
02. 종이호일로 감싸 양끝을 들들말아 접어 줍니다.
TIP. 기름이 튀지 않으며 냄새도 적고 수분도 적당히 잡아 줍니다.
03. 달궈진 팬에 껍질부터 달게 해서 구워줍니다. 이때 불의 세기는 중불에서 구워주며 겉보기에 노릇해 지면 뒤집어서 구워주세요.
04. 양면 다 노릇 해 보이면 접시에 통채로 얹고 전자렌지 3분 돌린 후 종이 호일을 벗기면 촉촉하고 맛있는 고등어 구이 완성.



고등어구이

고등어 (조림용 절단)

Cut mackerel

부드러운 생선살
영양만점
밥반찬

규 격: 900g×10팩 / 9kg

3kg×3팩 / 9kg

원산지: 국내산 (면세)



제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ 깔끔하게 세척 후 내장 및 불필요한 머리, 아가미를 제거 하여 조림하기 좋은 사이즈로 컷팅 하였습니다.
- ❖ 드실 만큼만 꺼내 해동 후 바로 조림 등으로 바로 요리하실 수 있어 편리합니다.

고등어조림 만들기

준비물: (절단) 고등어, 무, 청양고추, 대파
양념장: 전간장3큰술, 국간장 1큰술, 고춧가루2큰술, 고추장1작은술, 다진마늘1큰술, 설탕 1큰술, 생강가루조금, 후춧가루조금

01. 고등어는 흐르는 물에 씻은 후 체에 말쳐 물을 뺀 줍니다.
02. 무를 큼직하게 썰어 냄비에 깔고 무가 감길 정도로 물을 부어 끓입니다.
03. 무가 반쯤 익었을때 고등어를 올리고 양념장을 부어 냄불에서 10분정도 끓이다가 고등어 위로 양념을 끼얹으면서 중불에서 5분정도 끓인 후 청양고추와 대파를 썰어 약불에서 조리 줍니다.



고등어조림

갈치(절단)

Cut hairtail

부드럽고
통통한살밥

규격 : 900g×10팩 / 9kg
3kg×3팩 / 9kg

원산지 : 베트남(면세)



제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ 깔끔하게 세척 후 내장 및 불필요한 머리, 지느러미, 아가미를 제거하여 먹기 좋은 사이즈로 컷팅 하였습니다.
- ❖ 드실 만큼만 꺼내 해동 후 바로 찌개, 찜, 구이로 요리하실 수 있어 편리합니다.

갈치구이 만들기

준비물 : (절단) 갈치, 종이호일, 식용유, 소금, 대파, 편생강

01. 갈치를 깨끗하게 씻은 후 소금을 뿌려 10~20분 동안 간이배게 둡니다.
02. 키친타월로 갈치에 남아 있는 물을 제거 하고 양쪽 옆에 칼집을 내줍니다.
03. 갈치 양면에 식용유를 골고루 발라주세요.
04. 종이 호일 위에 갈치, 대파, 편생강 하나 올린 다음 접어서 팬 위에 올려주세요.
05. 달궈진 팬에 갈치를 올리고 뚜껑을 덮어 중불에 약 10분 동안 굽고 반대쪽으로 돌려 중불에 약 10분간 구워주면 맛있는 갈치구이 완성



갈치구이

가자미 (절단)

Cut yellowfin sole

깔끔하고
담백한 맛이 일품

규 격: 900g×10팩 / 9kg

3kg×3팩 / 9kg

원산지: 미국(면세)/국내가공



제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ 깔끔하게 세척 후 내장 및 불필요한 머리, 지느러미, 아가미를 제거하여 먹기 좋은 사이즈로 컷팅 하였습니다.
- ❖ 드실 만큼만 꺼내 해동 후 바로 조림, 찜, 으로 요리하실 수 있어 편리합니다.

가자미조림 만들기

준비물: (절단)가자미, 무, 양파, 청양고추, 옥수
양념장: 간장, 고춧가루, 생강가루, 맛술, 매실

01. 가자미는 씻은 후 체에 발쳐 물을 빼 줍니다.
02. 냄비에 옥수와 무를 넣고 간장 1T 넣고 무가 투명해질 때까지 조리 줍니다.
03. 투명해진 무 위에 가자미와 양념장을 올리고 양파를 넣어 가자미가 익을 때까지 국물을 끼얹으며 조리 주세요.
04. 마지막에 홍고추를 얹혀 마무리하면 맛있는 가자미조림 완성.



가자미 조림

코다리 (절단)

Cut dried pollack

꼬득꼬득한
식감



규격: 900g×10팩 / 9kg
3kg×3팩 / 9kg
10kg(1박스)
원산지: 미국, 러시아 /
국내가공(면세)

제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ 최적의 조건에서 비린 맛 없이 쫄깃하게 건조하였습니다.
- ❖ 깔끔하게 세척 후 내장 및 불필요한 머리, 지느러미, 아가미를 제거하여 먹기 좋은 사이즈로 컷팅 하였습니다.

코다리 찜 만들기

준비물: (절단)코다리, 무, 옥수, 다진 마늘, 홍고추, 대파
양념장: 고추장, 고춧가루, 후춧가루, 생강가루, 전간장 약간, 올리고당 약간, 다진 마늘

01. 코다리를 해동 후 흐르는 물에 씻어 주세요.
02. 냄비에 무 2~3개를 썰어서 깔아 줍니다.
03. 준비된 2번 위에 코다리를 올리고, 양념장을 위에 홍고추 대파를 올려 끓여주면 맛있는 코다리찜 완성.



코다리 찜

대구(절단)

Cut cod

부드러우면서도
담백한 대구

규격 : 900g×10팩 / 9kg
3kg×3팩 / 9kg

원산지 : 미국, 원양산(면세)
/ 국내가공



제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급 하고 있습니다.
- ❖ 깔끔하게 세척 후 내장 및 불필요한 머리, 지느러미, 아가미를 제거 하여 먹기 좋은 사이즈로 컷팅 하였습니다.
- ❖ 드실 만큼만 꺼내 해동 후 바로 구이로 요리 하실 수 있어 편리 합니다.

대구탕 만들기

준비물 : (절단)대구, 옥수, 멸치액젓, 무, 양파, 마늘, 대파, 청양고추, 콩나물(기호에 맞는 야채:쪽파, 버섯,호박등)

01. 대구는 흐르는 물에 씻은 후 체에 밭쳐 물을 뺀 줍니다.
02. 무는 어슷썰기 해주고, 대파, 청양고추도 썰어 준비해둡니다.
03. 냄비에 옥수와 무를 먼저 넣어주고 멸치액젓으로 간을 한 후 무가 익으면 대구를 넣어 줍니다. (멸치, 다시마, 건새우를 끓여 넣어 15분 정도 끓여 옥수를 넣는다.)
04. 콩나물을 넣고 뚜껑을 닫아 줍니다.
05. 양파, 마늘, 대파를(기호에 맞는 야채)넣어 한소끔 끓이면 맛있는 대구탕 완성.



대구탕

삼치 (조림용 절단)

Cut spanish mackerel

**DHA가 풍부한
촉촉하고
두툽한 살밥**

규 격: 900g×10팩 / 9kg

3kg×3팩 / 9kg

원산지: 국내산(면세)



제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ 깔끔하게 세척 후 내장 및 불필요한 머리, 아가미를 제거 하여 조리하기 좋은 사이즈로 컷팅 하였습니다.
- ❖ 드실 만큼만 꺼내 해동 후 바로 조림으로 바로 요리하실 수 있어 편리합니다.

삼치조림 만들기

준비물: (절단)삼치, 무, 청양고추, 대파

양념장: 진간장3큰술, 국간장 1큰술, 고춧가루2큰술, 고추장1작은술, 다진마늘1큰술, 설탕 1큰술, 생강가루 조금, 후춧가루 조금

01. 삼치는 흐르는 물에 씻은 후 체에 밭쳐 물을 뺀 줍니다.
02. 무를 큼직하게 썰어 냄비에 깔고 무가 잠길 정도로 물을 부어 끓입니다.
03. 무가 반쯤 익었을때 삼치를 올리고 양념장을 부어 강불에서 10분정도 끓이다가 삼치 위로 양념을 끼얹으면서 중불에서 5분정도 끓인 후 청양고추와 대파를 썰어 약불에서 조리 줍니다.



삼치조림

아귀(절단)

Cut Monkfish

기름기가 적어
담백한 맛이
일품!!

규 격: 900g×10팩 / 9kg
3kg×3팩 / 9kg
원산지: 중국(먼세)/국내가공



제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ 깔끔하게 세척 후 내장 및 불필요한 머리, 지느러미, 아가미를 제거하여 먹기 좋은 사이즈로 커팅 하였습니다.
- ❖ 드실 만큼만 꺼내 해동 후 바로 탕, 찜, 으로 요리하실 수 있어 편리합니다.

아귀탕 만들기

준비물: (절단)아귀, 옥수, 멸치액젓, 무, 양파, 마늘, 대파, 청양고추, 콩나물 (기호에 맞는 야채: 숙것, 버섯, 호박등)

01. 아귀는 흐르는 물에 씻은 후 체에 밭쳐 물을 빼 줍니다.
02. 무는 어슷썰기 해주고, 대파, 청양고추도 썰어 준비 해 둡니다.
03. 냄비에 옥수와 무를 먼저 넣어주고 멸치액젓으로 간을 한 후 무가 익으면 아귀를 넣어 줍니다. (멸치, 다시마, 건새우,를 물에 넣어 15분 정도 끓여 옥수를 넣니다.)
04. 콩나물을 넣고 뚜껑을 닫아 줍니다.
05. 양파, 마늘, 대파를 (기호에 맞는 야채) 넣어 한소끔 끓이면 맛있는 아귀탕 완성.



아귀탕

임연수(절단)

Cut atka mackerel

부드러운 생선살과
담백함이 한입에

규 격 : 900g×10팩 / 9kg
3kg×3팩 / 9kg

원산지 : 미국, 러시아(면세)
/ 국내가공



제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ 깔끔하게 세척 후 내장 및 불필요한 머리, 지느러미, 아가미를 제거하여 먹기 좋은 사이즈로 컷팅 하였습니다.
- ❖ 드실 만큼만 꺼내 해동 후 바로 구이로 요리하실 수 있어 편리합니다.

임연수 구이 만들기

준비물 : 고마워임연수(절단), 튀김가루, 식용유, 후추, 소금

01. 임연수를 물에 씻어 체에 받쳐 물을 빼 줍니다.
02. 물을 뺀 임연수에 소금, 후추 간을 합니다.
03. 임연수에 튀김가루를 양쪽으로 묻혀 달군 팬에 식용유를 두르고 앞뒤로 노릇하게 구워 주면 임연수 구이 완성.



임연수 구이

동태(절단)

Cut pollack



3kg

규 격 : 900g×10팩 / 9kg

3kg×3팩 / 9kg

원산지 : 미국, 러시아(먼세)

제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급 하고 있습니다.
- ❖ 깔끔하게 내장, 머리, 꼬리지느러미 아가미등을 제거 하여 먹기 좋은 사이즈로 컷팅 하였습니다.
- ❖ 드실 만큼만 꺼내 해동 후 바로 구이 및 조림 탕등으로 요리 하실 수 있어 편리 합니다.

얼큰한 동태탕 만들기

준비물 : (절단) 동태, 애호박, 표고버섯, 무, 양파, 마늘, 대파, 청양고추, 미나리
양념장 : 고춧가루, 다진마늘, 간장, 매실액, 고추장, 후추

01. 동태는 흐르는 물에 씻고 체에 밭쳐 물을 빼 줍니다.
02. 무는 어슷썰기 해주고, 대파, 청양고추도 썰어 준비해둡니다.
03. 냄비에 육수와 무를 먼저 넣어주고 무가 익으면 양념장을 풀어 주면서 동태를 넣고 끓여 줍니다. (육수:멸치, 다시마, 건새우, 물에 넣어 15분 정도 끓여 육수를 냅니다.)
04. 동태가 익으면 다음 야채를 넣고 마무리 합니다.



동태탕

꽂치(절단)

Cut mackerel pike

통조림NO
선도를유지한 꽂치

규 격: 900g×10팩 / 9kg

3kg×3팩 / 9kg

원산지 : 대만, 월양산(면세)
/ 국내가공



제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ 깔끔하게 세척 후 내장 및 불필요한 머리, 지느러미, 아가미를 제거하여 먹기 좋은 사이즈로 컷팅 하였습니다.
- ❖ 드실 만큼만 꺼내 해동 후 바로 찌개, 찜, 구이로 요리하실 수 있어 편리합니다.

꽂치구이 만들기

준비물: (절단)꽂치, 튀김가루, 식용유, 후추, 소금

01. 꽂치는 흐르는 물에 씻은 후 체에 발져 물을 빼 줍니다.
02. 물을 뺀 꽂치에 소금, 후추 간을 합니다.
03. 후라이팬에 기름을 붓고 가열합니다.
04. 간이 났을 꽂치를 튀김가루를 앞뒤로 묻혀 가열된 후라이팬에 구워 줍니다.



꽂치구이

국내산 참돔!

참돔목살

Red seabream neck meat



규 격 : 2kg (11~15미) x 3팩 / 6kg
원산지 : 국내산 (면세)



제품 소개

❖ HACCP인증 받은 곳에서 안전하게 공급!

철저한 품질 및 생산관리를 통해 HACCP공장
에서 안전하고 깔끔하게 손질한 제품을 공급하고
있습니다.

❖ 국내에서 어획된 참돔!

참돔목살의 지느러미와 비늘을 깔끔하게 제거하여
먹기 편한 참돔 목살부위 입니다!

❖ 고소하고 쫄깃한 식감이 일품!

담백하고 쫄깃한 식감의 참돔목살을 소금구이,
간장조림, 매운탕, 찜 등 다양한 요리에 활용해 보세요!



목살 구이



목살 간장조림

아귀의 살이 가장 많고 쫄득한 꼬리 부분!

아귀순살

Monkfish(boneless)



가시가 일부 남아있을 수 있으니 섭취시 주의하시기 바랍니다.

규 격 : 3kg x 3팩 / 9kg
원산지 : 중국 (면세)



제품 소개

❖ HACCP인증 받은 곳에서 안전하게 공급!

철저한 품질 및 생산관리를 통해 HACCP공장
에서 안전하고 깔끔하게 손질한 제품을 공급하고
있습니다.

❖ 아귀의 살이 가장 많고 쫄득한 꼬리 부분!

간편하게 조리해 드실 수 있도록 손질된 제품입니다.

❖ 담백하고 쫄깃한 식감이 일품!

아귀순살탕수육, 아귀찜, 아귀불고기, 아귀순살조림,
아귀탕 등 다양한 요리에 간편하게 활용해 보세요!



순살 아귀찜



순살 아귀 스테이크

남방 달고기 (두절)

John dory(headless)



규 격 : 3kg(14~16마리) x 3봉 / 9kg
사이즈 : 150 ~ 250g / 마리
원산지 : 뉴질랜드산 (면세)



제품특징

- ❖ **청정해역 뉴질랜드 해안에서 서식!**
남방달고기는 흰살 생선으로 선상작업(H&G), 선상동결 방식으로 핏감으로 사용해도 손색없는 선도 최상인 생선입니다!
- ❖ **기름기가 많고 고소한 고단백 생선**
- ❖ **깔끔하게 세척 후 불필요한 머리, 지느러미, 아가미를 제거하여 깔끔하게 먹기 좋습니다.**
- ❖ **드실 만큼만 꺼내 해동 후 바로 찌개, 찜, 구이로 요리하실 수 있어 간편합니다!**

달고기탕수 만들기

준비물 : 두절 달고기, 튀김가루, 파채
탕수소스 : 설탕, 간장, 식초, 물, 전분물

01. 달고기는 깨끗히 씻어 물기를 제거 한 후 칼집을 내줍니다.
02. 달고기에 튀김가루를 넉넉히 묻힌 후, 180도 온도로 달군 기름에 노릇하게 튀겨냅니다.
03. 후라이팬에 취향껏 간장, 설탕, 식초, 물을 넣어 끓인 후 전분물을 넣어 농도를 맞춥니다.
04. 접시에 파채를 깔고 튀긴 달고기를 올린 뒤 탕수소스를 부어 마무리합니다.



달고기 탕수

병어(두절)

Silver pomfret(headless)



규 격 : 3kg(32~38마리) x 3봉 / 9kg
사이즈 : 60~100g / 마리
원산지 : 국내산 (면세)

제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급 하고 있습니다.
- ❖ 깔끔하게 세척 후 불필요한 머리, 지느러미, 아가미를 제거하여 깔끔하게 먹기 좋습니다.
- ❖ 드실 만큼만 꺼내 해동 후 바로 찌개, 찜, 구이로 요리하실 수 있어 간편합니다!

병어매운탕 만들기

준비물 : 두절 병어, 무, 애호박, 양파, 대파, 청양고추, 육수, 미나리
양념장 : 고춧가루, 국간장, 다진마늘, 맛술

01. 병어는 씻은 후 물기를 제거합니다.
02. 냄비에 육수와 무, 고춧가루, 다진마늘을 넣고 무가 투명해질 때까지 끓입니다.
03. 병어와 맛술, 애호박, 양파를 넣고 병어가 익을 때까지 끓입니다.
04. 국간장으로 취향껏 간을 맞추고, 대파, 청양고추, 미나리를 얹어 매운탕을 완성하세요.



병어 매운탕

고득고득한 식감으로 식탁을 사로잡는

코다리

Dried pollack



규 격: 900g(4미)×12팩 / 10.8kg
1kg(4미)×12팩 / 12kg
원산지 : 러시아(면세) / 국내가공



제품특징

- ❖ 식약처가 엄격하게 평가하여 지정한 식품에만 붙일 수 있는 HACCP 인증을 받은 제품으로 안심하고 드실 수 있습니다.
- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ 깨끗하게 세척하여 손질한 제품으로 간편하게 사용 할 수 있습니다.

코다리 찜 만들기

준비물 : 코다리, 무, 육수, 다진 마늘, 홍고추, 대파
양념장 : 고추장, 고춧가루, 후춧가루, 생강가루, 진간장 약간, 올리고당 약간, 다진 마늘

01. 코다리를 해동 후 흐르는 물에 씻어 주세요.
02. 냄비에 무 2~3개를 썰어서 깔아 줍니다.
03. 준비된 2번 위에 코다리를 올리고, 양념장을 위에 홍고추 대파를 올려 끓여주면 맛있는 코다리찜 완성.



코다리 찜

명태포 슬라이스

Pollack slice(skinless)



규 격 : 400g×15팩 / 6kg
700g×10팩 / 7kg
800g(400g x 2ea) x 6팩
원산지 : 러시아, 미국 / 중국가공(면세)



※개별 바코드가 각각 인쇄되어 있습니다.

제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ 어획 후 깨끗하게 손질 한 뒤 급속냉동하여 집에서 맛있게 먹는 명태 같은 신선함을 맛볼 수 있습니다.
- ❖ 차례상, 제사용 명태전 및 구이로 인기가 좋은 제품입니다.

명태전 만들기

준비물 : 명태포, 부침가루, 계란, 소금, 후추

01. 해동 후 흐르는 물에 씻어 체에 받쳐 물기를 제거합니다.
02. 수분이 빠진 명태포에 소금, 후추를 뿌려 밑간을 해둡니다.
03. 부침가루를 명태포 양쪽으로 골고루 묻혀 계란옷을 입혀 줍니다.
04. 팬에 기름을 두르고 계란 옷 입힌 명태포를 약한 불에서 익혀주면 모양이 흘러지지 않는 맛있는 명태전이 완성.



명태전

청정지역에서 자란

열빙어

Capelin

알이 꽉찬 암컷만
선별 하였습니다.

규 격 : 1kg x 10팩/10kg
*한팩 당 약 55EA

원산지 : 아이슬란드, 캐나다(면세)



제품특징

❖ 알이 꽉찬 암컷만을 선별한 열빙어!(시샤모)

암컷만 선별하여 알이 꽉차 씹을때마다 톡톡터지는
식감이 일품입니다.

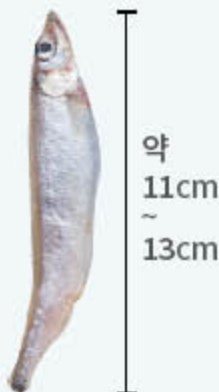
❖ 담백한 맛이 일품이며 입식집, 이자까야에서 주로 쓰이는 고급어종

열빙어라고 불리는 고급 어종으로 비린내가 없어
통채로 뼈도 같이 먹을 수 있는 생선

❖ 청정해역에서 자란 열빙어

❖ 다양한 요리에 사용하세요.

사이즈 생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm 정도
오차가 발생할 수 있습니다.



알이 가득!하여 담백함이 일품!

손질 각시가자미

Trimed yellowfin sole

깔끔하고
담백한 맛이 일품

규 격 : 4kg × 1BOX

사이즈 : 80/100, 100/150,
150/200, 200/300

원산지 : 러시아, 미국/중국가공(면세)



제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급 하고 있습니다.
- ❖ 깔끔하게 세척 후 내장 및 불필요한 머리, 지느러미, 아가미를 제거하여 먹기 좋은 사이즈로 커팅 하였습니다.
- ❖ 드실 만큼만 꺼내 해동 후 바로 조림, 찜, 구이로 요리 하실 수 있어 편리 합니다.

가자미조림 만들기

준비물 : 손질가자미, 감자3개, 양파1/4, 건고추
양념장 : 간장5T, 물1컵, 생강맛술4T, 다진마늘1T,
대파, 올리고당2T

01. 가자미는 씻어서 체에 밭쳐 물기가 제거되게 해 줍니다.
02. 감자를 껍질을 1cm 정도 두께로 썰어 준비하고, 양파도 얇게 썰어 준비해주고 대파도 다져서 따로 준비해줍니다.
03. 준비한 냄비에 준비한 감자를 바닥에 깔아 주고 가자미는 칼집을 넣어 감자 위에 올려 준 다음 양념장을 올려 준 뒤 양파와 건고추를 올려 뚜껑을 덮고 끓입니다.
04. 가자미 칼집이 벌어지면 뚜껑을 열고 양념장을 끼얹어 주면서 중불에 조리 주면 가자미 조림완성.



가자미 조림

손질적어

Trimmed pacific ocean perch

살이 쫄깃하고
식감이 좋은 적어

4kg



3kg



규 격 : 3kg×3팩 / 9kg

4kg * 1Box

원산지 : 포르투갈(면세)

제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ 깔끔하게 세척 후 내장 및 불필요한 머리, 지느러미, 아가미를 제거하여 먹기 좋은 사이즈로 컷팅 하였습니다.
- ❖ 드실 만큼만 꺼내 해동 후 바로 찌개, 찜, 구이로 요리하실 수 있어 편리합니다.

적어구이 만들기

준비물 : 손질적어, 튀김가루, 식용유, 후추, 소금

01. 적어를 흐르는 물에 씻어 체에 발쳐 물을 빼 줍니다.
02. 물을 뺀 적어에 소금, 후추 간을 합니다.
03. 팬에 기름을 붓고 가열합니다.
04. 간이 밴 적어를 튀김가루를 앞뒤로 묻혀 팬에 올려 준뒤 중불에 구워주면 맛있는 적어구이 완성.



손질적어

횃감용

성게알

Sea urchin(sashimi grade)

초밥, 성게비빔밥, 미역국 등
고급스시집, 레스토랑에서
많이 사용되는 특급
요리재료



규 격 : 100g, 450g, 500g

원산지 : 필리핀(면세)

제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ 최고급 성게알만 채취하여 급냉 하였습니다.
- ❖ 고급 일식집에서 맛볼 수 있었던 성게 알(우니)집에서 즐기세요.
- ❖ 스시, 비빔밥, 덮밥, 국, 소바 등 다양한 음식으로 만나보세요.

성게알미역국 만들기

준비물 : 고마워성게알, 마른미역, 육수, 다진 마늘, 참기름, 조선간장

01. 마른미역을 물에 불려 썰어 놓습니다.
02. 미역을 냄비에 넣고 다진 마늘, 참기름, 조선간장 넣어 달달 볶아 줍니다.
03. 볶아준 미역에 육수를 붓고 성게를 넣어 한소끔 끓이면 성게알 미역국이 완성됩니다.

TIP

01. 멸치육수 내기: 다시마와 멸치 무를 넣고 팔팔 끓여 주면 멸치 육수 완성.
02. 쌀뜨물을 육수로 사용하셔도 좋습니다.



성게알미역국

명태곤 (절단)

Cut pollack milt



규 격 : 800g(60~70g)×10팩 / 8kg

원산지 : 러시아/국내가공 (면세)



제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ 먹기 좋은 사이즈로 컷팅 하였습니다.
- ❖ 드실 만큼만 꺼내 해동 후 바로 탕 요리하실 수 있어 편리합니다.

TIP

01. 명태곤을 살짝 씻어 체에 발친 후 청주를 뿌려두시면 비린 맛이 없어 집니다.
02. 멸치 육수는 다시마와 멸치 무를 넣고 팔팔 끓여 줍니다.

명태알탕(곤) 만들기

준비물 : (절단)명태곤, 멸치육수, 미나리, 콩나물, 두부, 청양고추, 양파, 대파

양념장 : 고추장 1.5T, 고춧가루 4T, 국간장 1.5T, 후춧가루 0.5T, 다진 마늘 2T, 된장 1T, 청주 4T, 생강즙 1T

01. 흐르는 물에 명태곤을 살짝 씻어 줍니다.
02. 명태곤 탕에 들어갈 채소 (양파, 청양고추, 대파, 미나리)를 씻어서 먹기 좋은 크기로 다듬어 준비합니다.
03. 멸치육수에 무와 양파를 넣어 주세요.
04. 명태곤과 양념장을 함께 넣고 10분정도 끓여주는데 이때 양념장은 살짝 풀어 줍니다.
05. 콩나물, 두부, 대파, 미나리를 넣고 다시 한번 끓여주시면 맛있는 대구곤탕이 완성됩니다.



명태곤탕

대구곤 (절단)

Cut cod organ



부드럽고 탱글한 식감과
담백한 맛이 일품

규격: 800g(60~70g)×10팩 / 8kg

원산지: 미국, 러시아 / 국내가공(면세)



제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ 먹기 좋은 사이즈로 컷팅 하였습니다.
- ❖ 드실 만큼만 꺼내 해동 후 바로 탕 요리하실 수 있어 편리합니다.

TIP

01. 대구곤을 살짝 씻어 체에 발친 후 청주를 뿌려두시면 비린 맛이 없어 집니다.
02. 멸치 육수는 다시마와 멸치 무를 넣고 팔팔 끓여 줍니다.

대구알탕(곤) 만들기

준비물: (절단)대구곤, 멸치육수, 미나리, 콩나물, 두부, 청양고추, 양파, 대파

양념장: 고추장 1.5T, 고추가루 4T, 국간장 1.5T, 후춧가루 0.5T, 다진 마늘 2T, 된장 1T, 청주 4T, 생강즙 1T

01. 흐르는 물에 대구곤을 살짝 씻어 줍니다.
02. 대구곤 탕에 들어갈 채소 (양파, 청양고추, 대파, 미나리)를 씻어서 먹기 좋은 크기로 다듬어 준비합니다.
03. 멸치육수에 무와 양파를 넣어 주세요.
04. 대구곤과 양념장을 함께 넣고 10분정도 끓여주는데 이때 양념장은 살짝 풀어 줍니다.
05. 콩나물, 두부, 대파, 미나리를 넣고 다시 한번 끓여주시면 맛있는 대구곤탕이 완성됩니다.



대구곤탕

대구알 (절단)

Cut cod roe

신선도가 좋으며
입자가 살아있어
씹는맛이 좋은
대구알!

규 격 : 800g(60~70g)×10팩 / 8kg

원산지 : 미국, 러시아 / 국내가공(면세)



제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ 먹기 좋은 사이즈로 컷팅 하였습니다.
- ❖ 드실 만큼만 꺼내 해동 후 바로 탕 요리하실 수 있어 편리합니다.

TIP

01. 대구알을 살짝 씻어 체에 발친 후 청주를 뿌려두시면 비린 맛이 없어 집니다.
02. 멸치 육수는 다시마와 멸치 무를 넣고 팔팔 끓여 줍니다.

대구알탕 만들기

준비물 : (절단)대구알, 멸치육수, 미나리, 콩나물, 두부, 청양고추, 양파, 대파, 미나리

양념장 : 고추장 1.5T, 고춧가루 4T, 국간장 1.5T, 후춧가루 0.5T, 다진 마늘 2T, 된장 1T, 청주 4T, 생강즙 1T

01. 흐르는 물에 대구알을 살짝 씻어 줍니다.
02. 알탕에 들어갈 채소(양파, 청양고추, 대파, 미나리)를 씻어서 먹기 좋은 크기로 다듬어 준비합니다.
03. 멸치육수에 무와 양파를 넣어 주세요.
04. 대구알과 양념장을 함께 넣고 10분정도 끓여주는데 이때 양념장은 살짝 풀어줍니다.
05. 콩나물, 두부, 대파, 미나리를 넣고 다시 한번 끓여주시면 맛있는 대구 알탕이 완성됩니다.



대구알탕

Hornfish slice (sashimi grade)

학꽂치채

《포장유통》

깔끔하게
손질이 되어있어 해동 후
바로 드실 수 있습니다.

규 격 : 500G × 20팩/10kg
원산지 : 중국(면세)



제품특징

- ❖ 신선도를 유지하기 위해 산지에서 어획 후 바로 위생적인 시설로 보내져 깔끔하게 손질 하였으며, 채 형태로 작업되어 해동 후 바로 드실 수 있습니다.
- ❖ 학꽂치는 일본에서 '사요리'라 불리며, 고급 초밥 재료에 쓰는 재료로 비린내가 적고 깔끔 하며, 담백 합니다.
- ❖ 기호에 따라 학꽂치 회 덮밥, 학꽂치물회, 학꽂치 회 무침, 학꽂치 회 비빔밥 으로 드시면 더욱 맛 있습니다.

학꽂치채 물회 만들기

01. 다시마 육수를 끓여 냉장고에 둡니다.
02. 학꽂치는 해동후 통깨만 1/2 큰술을 넣어 버무려서 냉장실에 넣어 두세요.
03. 토마토 및 야채를 송송 썰어 준비합니다.
04. 학꽂치를 냉장고에서 꺼내어 그릇에 올립니다.
05. 그릇에 육수를 조금 넣어주고 준비한 야채를 담아 줍니다.
(기호에 따라 초고추장을 넣어 드시면 더욱 맛있습니다.)



학꽂치채(물회)

가시제거율 99%

뼈없는 순살갈치

Cut boneless Hairtail



규 격 : 900g x 10팩 / 9kg

원산지 : 태국 (면세)



우리가족 영양식

살아있는 바다의 맛과 영양!

신선한 원료를 위생적인 시설에서 뼈와 내장을 제거한 제품으로 전가시도 먹기 두려워 하는 아이들과 번거롭게 느끼는 어른들도 간편하게 드실 수 있게 되어 있어 갈치 고유의 맛과 육질을 더욱 잘 느끼실 수 있습니다.

사이즈 생물의 크기가 일정하지 않습니다.
(숙정방법에 따라 1~3cm 오차가 발생할 수 있습니다.)



10.5cm



순살 갈치전



순살 갈치조림

순살 고등어 (필렛)

Boneless mackerel fillet



99.9%
잔가시 제거율!
가시 없는 순살 고등어!

규 격 : 800g (5-6ea) x 15팩 / 12kg
800g (7-9ea) x 15팩 / 12kg
원산지 : 노르웨이산 (면세)



제품특징

❖ 청정해역 노르웨이산 고등어!

줄무늬가 선명하고 지방 함유량이 높아
다른 고등어보다 훨씬 더 고소하고
부드러우며 풍미가 깊습니다!

❖ 99.9% 잔가시 제거율!!

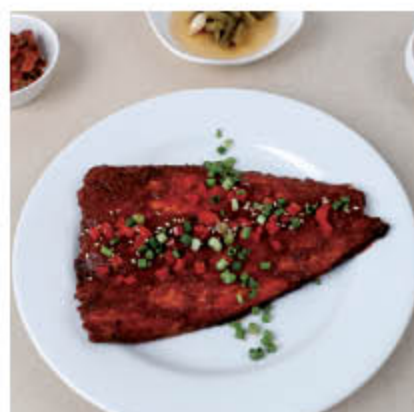
잔가시까지 수작업으로 모두 제거하여,
손질없이 간편하게 먹을 수 있습니다!

❖ 한마리씩 깔끔하게 포장!

개별 진공포장으로 위생적이며,
해동없이 바로 조리 가능합니다!



순살고등어 구이



순살고등어 고갈비

부드럽고 고소한 삼치살! 순살이라 더 간편하게

순살 삼치(필렛)



규 격: 2kg (9~11미) x 4팩 / 8kg
원산지: 국내산 (면세)



제품 소개

- ❖ HACCP 인증 업체에서 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ **99% 잔가시까지 모두 제거**하여 손질없이 간편하게 먹을 수 있습니다!
- ❖ 무염 생선으로 이유식은 물론 구이와 조림 등 다양한 요리에 활용할 수 있습니다.



순살 삼치 구이



순살 삼치 조림

(COHO) 냉동 코호 연어 필렛 COHO salmon Fillet (sashimi grade)



규 격 : 10kg (6~7미)
원산지 : 칠레 (면세)

제품특징

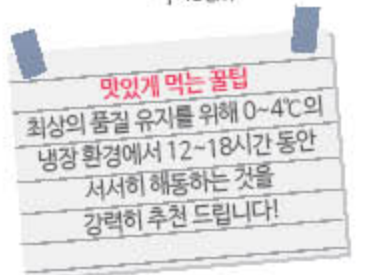
- ✓ **친환경 수산물 유통!**
친환경 기준에 맞춰 생산된 연어를 현지로부터 직수입하여 공급 합니다!
- ✓ **최상의 제품과 등급을 공급!**
"Sashimi" 등급의 품질과 신선도를 유지할 수 있도록 수확 후 8시간 이내에 손질 및 냉동으로 완료될 수 있게 관리 하고 있습니다!
- ✓ **Onetime Quick Freezing**
필렛작업후 급속동결하여 개별 진공포장으로 연어의 맛과 안전성 확보하였습니다.
- ✓ **경쟁력 있는 가격과 안정적인 물량!**
냉장유통 연어에 비해 보관상의 편의성과 안정적인 물량, 경쟁력있는 가격을 제공합니다.

사이즈

생물은 크기가 일정하지 않습니다. 측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.



약 45cm



맛있게 먹는 꿀팁

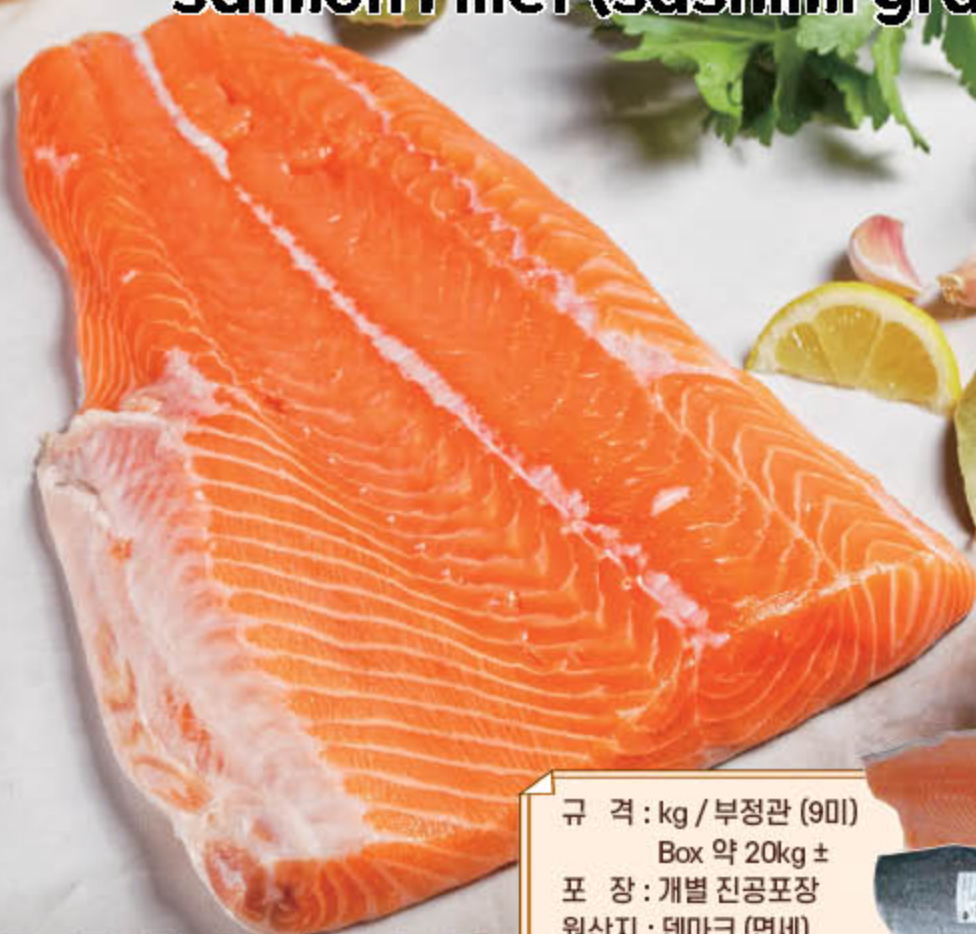
최상의 품질 유지를 위해 0~4℃의
냉장 환경에서 12~18시간 동안
서서히 해동하는 것을
강력히 추천 드립니다!



연어 슬라이스

(Atlantik) 냉동 연어필렛 잇감용

salmon Fillet (sashimi grade)



규 격 : kg / 부정관 (9미)
Box 약 20kg ±
포 장 : 개별 진공포장
원산지 : 덴마크 (연세)

제품특징

✓ 마지막 남은 청정바다!

패로제도를 둘러싸고 있는 오염 없는 청정바다와 최적의 수온을 통한 양식 환경을 제공함으로써 자연 서식 환경의 연어와 같은 맛과 육질 상태를 유지하고 있습니다!

✓ 고품질의 건강하고 깨끗한 연어!

고품질 사료, 무항생제, NON-GMO 원칙의 엄격한 관리를 통해 건강하고 깨끗한 연어의 생산을 최우선으로 합니다!

✓ 왜! 프리미엄 냉동 연어인가?!

- 수확 후 3시간 내에 포장 및 급속 냉동!
- 무색소, 무항생제, NON-GMO
- 친환경 최상의 사료 및 스트레스 프리 방식을 통한 가공



✓ TRIM B(트림B)

1. 중골 등뼈, 척추뼈 제거 | Backbone off
2. 배꼽살 복부 뼈 제거 | Bellybone off
3. 등살지느러미 제거, 지느러미손질
Backfin off, fin tissue on
4. 쇠골(리엃 아가미) 제거 | Collarbone off
5. 꼬리날개 제거 | Tailpiece off

사이즈

생물은 크기가 일정하지 않습니다. 측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.



약 55 ~ 58 cm

맛있게 먹는 꿀팁

최상의 품질 유지를 위해 0~4℃의 냉장 환경에서 12~18시간 동안 서서히 해동하는 것을 강력히 추천 드립니다!

《포장횡감》

메기 필렛 (팡가시우스)

Pangasius Fillet (sashimi grade)



규 격 : 5kg (220g up)

원산지 : 베트남 (면세)



제품특징

- ❖ 살이 부드러우면서 잘 부서지지 않아 횡감용으로 좋으며 담백한 맛이 특징입니다.
- ❖ 가시가 제거되어 있어 사용하기가 간편합니다.
- ❖ 맛이 담백하여 회, 회비빔밥으로 드시면 좋습니다!

사이즈 생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.



약 24cm



메기 (팡가시우스) 회

Tuna slice

고마워참치회를 간편하고 맛있게 즐겨 보세요!!

연출된 이미지 사진입니다.



고마워 참치회 눈다랑어 배살

규 격 : 900g x 5ea / 4.5kg
원산지 : 원양산



고마워 참치회 황다랑어 배살

규 격 : 900g x 5ea / 4.5kg
원산지 : 원양산



고마워 참치회 눈다랑어(초밥/Hitsamung)

규 격 : 900g x 5ea / 4.5kg
원산지 : 원양산



고마워 참치회 가다랑어 붉은살

규 격 : 900g x 5ea / 4.5kg
원산지 : 원양산



고마워 참치회 황새치 배살 (SKIN ON)

규 격 : 900g x 5ea / 4.5kg
원산지 : 외국산 (에콰도르/대만/중국 등)



고마워 참치회 황새치 스테이크 (정각)

규 격 : 900g x 5ea / 4.5kg
원산지 : 외국산 (에콰도르/대만/중국 등)

참치 해동방법

1. 미온수 1L에 꽃소금이나 굵은소금 2큰술을 넣고 소금물을 만들어 주세요.
2. 흐르는 물에 표면을 가볍게 닦아내고 준비된 염수에 반장도 잠기게 넣어 2~3분 해동시켜 주세요.
3. 해동지나 키친타올을 깔아 염수 해동된 참치를 잘 감싸 냉장실에서 20~30분 해동 시켜주시면 됩니다.

활용 방법 Hitsamung, Chobap, Hitsamung, Sallada, Steak 등

보관

참치는 -50°C 이하에서 보관해야 하는 온도에 민감한 어종입니다. 일반 냉동고에서는 짧은 시일 내에도 금방 갈변이 될 수 있어, 최대한 수량하신 당일 혹은 다음날 섭취 하시길 권장드립니다.

집나간 머느리도 돌아온다는 고소한 전어!

손질전어

Trimmed Dotted gizzard shad

신선한 전어를
내장과 아가미, 비늘을
제거하여 급속냉동한
제품으로 일년 내내
즐길 수 있어요!

규 격: 1kg (60-80g) *10팩/10kg
1kg (80g up) *10팩/10kg
원산지: 중국 (면세)



제품특징

❖ 영양만점 뼈째 그대로 구워서 드세요!

전어는 구워서 뼈째 먹을 수 있어서 칼슘이 풍부합니다. 노릇노릇 구워서 겉은 바삭, 속은 부드러운 전어의 고소함을 느껴보세요!

❖ 내장제거! 손질된 맛있는 전어!

신선한 전어를 내장과 아가미, 비늘을 제거 하고, 몸통에 3번 칼집을 내어 급속냉동한 제품으로 별다른 손질 없이 해동 후 간단 세척 후 바로 구워서 드실수 있는 편리한 제품입니다.

❖ 제철 전어를 신선하게 급속냉동!

맛이 뛰어난 제철 전어를 급속 냉동한 제품으로 구이용으로 일년 내내, 사시사철 맛있는 전어구이를 즐길 수 있는 제품입니다.

사이즈



약 19cm
(60-80g)



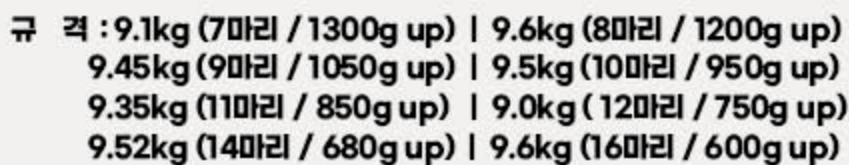
약 20.5cm
(80g up)



손질전어 구이



Blanched whole clean octopus



원산지: 모리타니아산, 인도네시아산 / 국내가공 (면세)



✦ 위생적이고 안전하게 생산된 데친문어

식품안전 관리 인증 기준 HACCP공장에서
데친 후 급냉한 제품으로 신선함을 유지하였습니다.

✦ 제수용으로 사용하시기 적합한 사이즈

✦ 고마워 냉동 데친문어

다양한 요리에 고급스런 식감을 더해주는 문어를 계절에 관계없이 사시사철 즐길 수 있습니다.

선도가 좋고 사이즈가 커서 고급 식재료로 품격있는 고급 식당에서 많이 사용되고 있는 문어입니다.



- 850g @ 12cm
- 950g @ 13cm
- 1050g @ 14cm
- 1200g @ 15cm
- 1300g @ 16cm



문어숙회

팽금하고 쫄깃한 문어가 가득

문어슬라이스(자숙)

Boiled octopus cut



•이해를 돕기 위한 연출된 이미지로
본 제품은 자숙, 슬라이스된 문어가 들어 있습니다.

규 격 : 1 kg X 10 박/10 kg
원산지 : 필리핀, 인도네시아 /
국내가공, 수입(과제)



제품특징

- 신선한 문어를 자숙 후 먹기
온 크기로 슬라이스한 제품으로
다양하게 활용하기 좋습니다.
- 급속냉동하여 문어의 쫄깃함
과 탄력함을 살렸습니다.
- 샐러드, 무침, 볶음 등 다양한
요리에 활용하실 수 있습니다.

문어샐러드 요리방법

준비물 : 문어샐러드, 각종 샐러드채소,
오리엔탈소스

01. 문어 샐러드를 끓는 물에 살짝 데친 후
식혀서 준비해 줍니다.
02. 기호에 맞는 각종 샐러드채소를 먹기 좋
은 크기로 잘라 준비해 줍니다.
03. 샐러드 그릇에 야채와 문어 샐러드를 올
리고 오리엔탈 소스를 부어 주면 완성됩
니다.



문어샐러드

개별급속냉동한

쭈쭈미 IQF

Baby octopus IQF

손질 세척후
개별 급속
냉동된 쭈쭈미

규 격 : 800g*6팩/4.8kg
사 이 즈 : 22-26미, 30-34미,
38-42미, 60-65미
원산지 : 베트남(면세)



제품특징

❖ 내장을 제거한 손질된 쭈쭈미 IQF

신선한 쭈쭈미를 선별하여 내장을 제거 후 깨끗하게 손질 하였습니다.

❖ 개별급속냉동한 쭈쭈미 IQF

- 한마리씩 개별 급속냉동한 제품으로 소량으로 덜어 쓰시기 편리합니다.
- 부드럽고 탄력있는 쫄깃한 식감이 일품

쭈쭈미를 이용한 요리 예

쭈쭈미볶음, 숙회, 연포탕, 해물파전, 해물탕, 쭈쭈미소면, 직화구이, 철판요리, 비빔밥

쭈쭈미 볶음 만들기

준비물 : 쭈쭈미, 양파, 대파, 고추, 식용유, 고춧가루, 진간장, 설탕, 맛술, 다진마늘

양념장만들기

불에 고춧가루, 설탕, 진간장, 다진마늘, 맛술을 넣고 잘 섞어서 준비해줍니다.

1. 쭈쭈미는 충분히 해동 후 세척하여 뜨거운 물에 살짝 데쳐서 찬물에 헹궈 줍니다.
2. 식용유를 두른 팬에 대파를 볶은 후 양파를 넣어 양파가 살짝 익으면 양념장을 추가해 섞어주세요.
3. 마지막으로 데친 쭈쭈미를 넣고 한 번 더 볶아주면 불향이 가득한 맛있는 쭈쭈미 볶음 완성.



쭈쭈미 볶음

손질쭈꾸미

Trimmed baby octopus

내장을 제거
하여 바로 사용
할 수 있습니다



규 격 : 1kg×12팩/12kg
사이즈 : 마리당 약50g
원산지 : 태국(면세)



손질쭈꾸미 석쇠구이



손질쭈꾸미볶음

제품특징

❖ 내장을 제거한 손질 쭈꾸미

신선한 쭈꾸미를 선별하여 내장을 완벽하게 제거 후 깨끗하게 손질 하였습니다.

❖ 탱글탱글 쫄쫄한 쭈꾸미

- 최상급의 쭈꾸미만을 선별하여 철저한 위생관리 하에 작업하였습니다.
- 부드럽고 탄력있는 쫄쫄한 식감이 일품



손질쭈꾸미를 이용한 요리 예

쭈꾸미볶음, 숙회, 연포탕, 해물파전, 해물탕, 쭈꾸미소면, 직화구이, 철판요리, 비빔밥



쫄깃쫄깃 맛있는 주꾸미

주꾸미

급속냉동으로 신선함을 그대로 유지한
Baby octopus(semi-block), IQF



규 격: 200g×12팩/2.4kg
사이즈: 6미, 8미, 10미, 15미
원산지: 베트남, 태국 (면세)



주꾸미 석쇠구이



주꾸미볶음

제품특징

- ❖ **내장을 제거한 손질된 주꾸미**
신선한 주꾸미를 선별하여 내장을 완벽하게 제거 후 깨끗하게 손질 하였습니다.
- ❖ **탱글탱글 쫄득쫄득한 주꾸미**
 - 최상급의 주꾸미만을 선별하여 철저한 위생관리 하에 작업하였습니다.
 - 부드럽고 탄력있는 쫄깃한 식감이 일품

주꾸미를 이용한 요리 예

주꾸미볶음, 숙회, 연포탕, 해물파전, 해물탕, 주꾸미소면, 직화구이, 철판요리, 비빔밥

Cut Baby Octopus

절단 째꾸미



본 이미지는 요리에 입니다.

규 격 : 500 g x 6팩/3kg
원산지 : 베트남, 태국,
인도네시아 (면세)
SIZE : M, L



제품특징

- ❖ 다리가 2CUT 절단 되어 있어 다양한 요리에 사용하기 안성맞춤!
- ❖ 손질이 되어있어 간편하게 요리 가능!
통통하고 탱글한 냉동 절단 째꾸미는 볶음, 무침, 구이, 초회 등 다양한 요리에도 쉽게 사용이 가능한 상품입니다.
- ❖ 부드럽고 탄력이 있으며 쫄깃한 식감



째꾸미 초회



절단 째꾸미

통통낙지

Tong-Tong Whole clean poulp squid



규 격 : 850g×6팩/5.1kg
 사이즈 : 100/150(8미), 150/200(6미),
 200/300(4미), 300/500(3미)
 원산지 : 베트남(면세)



통통낙지원물



부드럽고 단백한 맛이 좋은 저 칼로리 스테미너재료
 통통낙지로 다양한 요리를 활용하여 가족의 건강을
 지켜보세요.

고마워 통통낙지를 이용한 요리에

낙지 볶음, 낙지전골, 연포탕, 낙지호통, 해물탕,
 낙지소면, 낙지죽, 낙지부침개, 낙지비빔밥

제품특징

❖ 부드럽고 탱글탱글한 식감이 일품

중국산 낙지에 비해 보다 부드럽고 탱글탱글한
 식감을 가지고 있는 베트남산 낙지입니다.

❖ 정확한 사이즈 선별과 원료관리

- 까다로운 기준의 사이즈 선별과 원료관리를
 통해 정량정품실현
- 철저한 작업관리와 교육을 통해 안전하고
 믿을 수 있는 제품을 생산하고 있습니다.

손질필요 없는

절단낙지

Cut poulp squid

먹기좋은 크기로
깨끗하게 손질되어 있어
언제나 간편하게 똑딱.

규 격 : 500g*6팩 / 3kg

사이즈 : M, L

원산지 : 베트남, 태국,
인도네시아 (면세)



제품특징

❖ 부드럽고 탱글탱글한 식감이 일품

부드럽고 탱글탱글한 식감을 가지고 있는 낙지입니다.

❖ 정확한 사이즈 선별과 원료관리

- 까다로운 기준의 사이즈 선별과 원료관리를 통해 정량정품실현
- 철저한 작업관리와 교육을 통해 안전하고 믿을 수 있는 제품을 생산하고 있습니다.

고마워 절단낙지를 이용한 요리 예

낙지볶음, 낙지전골, 해물탕, 낙지소면, 낙지죽, 낙지부침개, 낙지비빔밥

낙지볶음 만들기

준비물 : 절단낙지, 양파, 대파, 고추, 식용유, 고춧가루, 진간장, 설탕, 맛술, 다진마늘

양념장만들기

볼에 고춧가루, 설탕, 진간장, 다진마늘, 맛술을 넣고 잘 섞어서 준비해줍니다.

1. 낙지는 충분히 해동 후 세척하여 뜨거운 물에 살짝 데쳐서 찬물에 헹궈 줍니다.
2. 대파를 썰어 식용유를 넉넉하게 두르고 볶아 파가 익었을 때 양파를 넣어 같이 볶다가 양파가 살짝 익으면 양념장을 넣어 섞어주세요.
3. 마지막으로 데친 낙지를 넣고 한 번 더 볶아주면 불향이 베인 맛있는 낙지볶음 완성.



낙지볶음

개별급속냉동으로 손질없이 간편하게!

절단낙지 IQF

Cut poulp squid IQF

절단 세척 후
개별 급속 냉동된
낙지



규 격 : 1kg*6팩 / 6kg
사이즈 : M, L
원산지 : 베트남



제품특징

❖부드럽고 탱글탱글한 식감이 일품

부드럽고 탱글탱글한 식감을 가지고 있는 낙지입니다.

❖개별급속냉동한 꾸꾸미 IQF

- 한마리씩 개별 급속냉동한 제품으로 소량으로 덜어 쓰시기 편리합니다.
- 부드럽고 탄력있는 쫄깃한 식감이 일품

절단낙지IQF 를 이용한 요리 예

낙지볶음, 낙지전골, 해물탕, 낙지소면, 낙지죽, 낙지부침개, 낙지비빔밥

낙지볶음 만들기

준비물 : 절단낙지, 양파, 대파, 고추, 식용유, 고춧가루, 진간장, 설탕, 맛술, 다진마늘

양념장만들기

볼에 고춧가루, 설탕, 진간장, 다진마늘, 맛술을 넣고 잘 섞어서 준비해줍니다.

1. 낙지는 충분히 해동 후 세척하여 뜨거운 물에 살짝 데쳐서 찬물에 헹구어 줍니다.
2. 대파를 썰어 식용유를 넉넉하게 두르고 볶아 파가 익었을 때 양파를 넣어 같이 볶다가 양파가 살짝 익으면 양념장을 넣어 섞어주세요.
3. 마지막으로 데친 낙지를 넣고 한 번 더 볶아주면 불향이 베인 맛있는 낙지볶음 완성.



낙지볶음

캠핑시 구이용으로, 집에서 색다른걸 원할때

낙지꼬치

Poulp squid skewer



30/50[小]

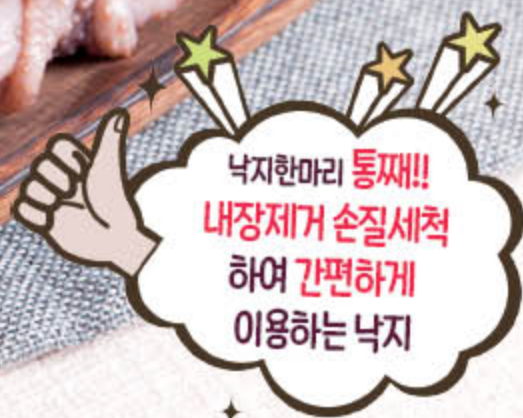
50/70[大]



규 격 : 1kg×10팩/10kg

사이즈 : 30/50(小), 50/70(大)
(23-28mm) (18-19mm)

원산지 : 베트남(면세)



제품특징

❖ 향토음식인 별미 낙지호롱

- 낙지를 깨끗이 손질세척 후 꼬지에 돌돌 말아 급속 냉동 시킨 낙지호롱(낙지꼬치)
- 야외에서 바베큐나 아이들 간식, 안주로 즐기는 낙지호롱(낙지꼬치)

❖ 정확한 사이즈 선별과 원료관리

- 까다로운 기준의 사이즈 선별과 원료관리를 통해 정량정품실현.
- 철저한 작업관리와 교육을 통해 안전하고 믿을 수 있는 제품을 생산하고 있습니다.



낙지꼬치 맛있게 즐기기

준비물 : 낙지꼬치를 드실만큼 냉동실에서 꺼내 찬물에 해동하신 후 물기를 제거해주세요

양념장 만들기

매운소스 : 고추장, 고춧가루, 참기름, 설탕, 다진파, 배즙, 꿀, 생강즙, 후춧가루

단짠소스 : 간장, 설탕, 꿀, 다진파, 다진마늘, 통깨, 배즙, 생강즙, 청주

조리법

오븐구이 : 낙지 꼬치를 참기름을 발라 초벌구이 한 후 양념장을 발라 오븐에 약 20분 구워줍니다.



낙지호롱

데코레이션 최강!! 솔방울모양으로 커팅이 되어진
갑오징어솔방울
Cuttlefish body (pineapple shape)

따로 손질 필요없이
간편하게 똑딱!

규 격 : 800g*6팩/4.8kg
사이즈 : 35-45미, 55-60미
원산지 : 베트남(면세)



제품특징

❖ **부드럽고 쫄깃한 식감 갑오징어**

각종 해산물 볶음 요리, 국물 요리에 사용되는
오징어 다양한 요리에 활용 해 보세요.

❖ **정확한 사이즈 선별과 원료관리**

- 까다로운 기준의 사이즈 선별과 원료관리를
통해 정량정품실현
- 철저한 작업관리와 교육을 통해 안전하고
믿을 수 있는 제품을 생산하고 있습니다.

❖ **요리의 데코레이션 최강 !!**

갑오징어 몸살 외형을 솔방울 모양의 칼집을
주어 눈으로 즐기고 맛으로 즐기는 갑오징어.



솔방울 갑오징어 볶음 만들기

준비물 : 솔방울 갑오징어, 기호에 맞는 야채, 소금
포도씨유, 물, 굴소스, 다진마늘

1. 솔방울 갑오징어는 흐르는 물에 씻어 듭니다.
2. 기호에 맞는 야채를 씻어서 손질 하여 줍니다.
3. 팬에 포도씨유 오일을 두르고 손질한 야채를
넣고 볶아 줍니다.
4. 솔방울 갑오징어와 굴소스, 물을 조금 넣어
준 후 다진마늘을 넣고 한번 더 볶아 줍니다.

Tip. 조금 매운걸 좋아 하신다면 굴소스
대신 닭볶음탕소스나 매운양념갈소스
넣어 주셔도 됩니다.



솔방울갑오징어 볶음

baby Cuttlefish IQF

갑오징어 IQF

개별 급속 냉동

한마리씩
개별급속냉동으로
소량으로 덜어
쓰시기 편리합니다.

규 격 : 800g x 6pack / 4.8kg

사이즈 : 10/20(13-15mm), 20/40(24-28mm),
(800g 당) 40/60(40-45mm), 60/80(60-70mm)

원산지 : 베트남 (면세)



제품특징

❖ 개별 급속냉동 하여 최상의 신선도를 유지한 제품입니다.

개별 급속 냉동으로 소량으로 덜어 쓰시기 편리하며 보관하기에도 편리합니다.

❖ 손질이 되어있어 간편하게 요리 가능!

유수해동 후 흐르는 물에 한두번 세척하여 볶음, 무침, 찜 등 다양한 해물요리에 바로 사용이 가능합니다.

❖ 부드럽고 탄력이 있으며 쫄깃한 식감



갑오징어 팔보채



해물찜

바로 요리할 수 있어 더욱 간편한

갑오징어롤(몸살)

Cuttlefish roll (body)

뼈와 내장을 제거하고
몸살만 있어 사용하기
편리합니다.



규 격 : 5kg(1Box)
원산지 : 태국, 베트남(연세)



제품특징

- 갑오징어는 오징어류 중 맛이 뛰어난 것으로 알려져 있으며, 살이 단단하고 탄력 있는 것이 특징입니다.
- 몸통의 뼈와 내장을 제거하고 몸살만 있어 사용하기 간편합니다.
- 무침, 국, 탕 등 다양한 요리에 쉽게 활용하실 수 있습니다.



갑오징어 강회 요리방법

준비물 : 갑오징어, 파프리카, 미나리, 초고추장

01. 갑오징어롤을 해동하여 마름모꼴로 칼집은 넣어준 후 먹기 좋은 크기로 썰어 줍니다.
02. 갑오징어, 미나리를 끓는 물에 각각 따로 데쳐줍니다.
03. 갑오징어와 파프리카를 미나리로 돌돌 말아 초고추장에 찍어 드시면 됩니다.



갑오징어 강회

깨끗하게 손질하여 사용하기 편한

손질오징어

Trimmed squid

내장까지 깔끔하게
제거하여 손쉽게
사용하실 수 있습니다!



손질오징어 원물

규격 : 500g(2마리)x12팩/6kg

원산지 : 캐나다, 원양산 / 국내가공(면세)



제품특징

- 선도 좋은 오징어를 골라 손질부터 포장까지 철저한 관리하에 위생적으로 생산되었습니다.
- 손질 후 빠르게 급속냉동 과정을 거쳐 오징어 본연의 쫄깃한 식감과 감칠맛을 고스란히 담았습니다.
- 국, 찌개, 볶음 등 다양한 요리에 활용하실 수 있습니다.



오징어숙회 요리방법

준비물 : 손질오징어, 굵은소금, 식초, 미림, 초장

01. 오징어를 굵은소금으로 문질러 씻어 줍니다.
02. 끓는 물에 식초, 미림을 넣고 오징어를 살짝 데친 후 체에 걸러 물기를 제거해 줍니다.
03. 오징어를 먹기 좋은 크기로 썰어 초장과 곁들여 드시면 됩니다.



사이즈

생물의 특성상 크기가 일정하지 않아 약간의 오차가 발생할 수 있습니다.



약 47cm



오징어숙회

해물요리에 빠질수 없는 오징어

오징어채

Squid body slice



규격: 1kg×10팩/10kg

6Kg×1BOX

원산지: 국내산, 원양산 (면세)

제품특징

❖ 위생적이고 안전하게 생산된 오징어채

식품안전관리 인증 기준 HACCP공장에서 생산된 오징어채는 급속냉동으로 신선함을 유지 시켰습니다.

❖ 손질되어 요리하기 편한 오징어채

내장을 제거하여 깔끔하게 손질된 오징어채

❖ 명절음식, 해물요리도 간편하게

명절음식, 오징어튀김, 초무침, 구이, 볶음요리, 전으로 간편하게 사용하세요.

오징어 튀김 만들기

준비물: 오징어채, 튀김가루, 소금, 식용유

1. 오징어채를 해동 후 씻어서 물기를 제거해 줍니다.
2. 물기를 제거한 오징어에 튀김가루를 골고루 묻혀줍니다.
3. 물, 소금, 튀김가루를 볼에 넣어 튀김 반죽을 만들어 줍니다.
4. 튀김가루를 묻힌 오징어를 반죽에 넣어 골고루 묻게 만듭니다.
5. 냄비에 식용유를 넣고 가열하여 기름이 데워지면 반죽을 묻힌 오징어를 넣어 튀겨 줍니다.



오징어 튀김

오징어채

(무라몸채/탈피)

Giant squid body

오징어무국,
파전, 무침 등
다양한
오징어 요리

규 격 : 700g×10팩/7kg
4kg×1box, 10kg×1box
원산지 : 페루, 칠레, 중국산(면세)
국내가공(면세)



제품특징

❖ 위생적이고 안전하게 생산된 오징어채

철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.

❖ 손질되어 요리하기 편한 오징어채

❖ 해물요리에서 부터 튀김까지 간편하게

국물요리, 초무침, 튀김, 찜, 해물탕, 볶음요리, 전으로 간편하게 사용하세요.

오징어무국 만들기

준비물 : 고마워 오징어채, 육수, 양파, 대파, 고추

1. 냄비에 참기름과 다진마늘을 넣고 중약불로 잠시 볶아주세요.
2. 무를 넣어 같이 볶은 후 육수를 넣고 국간장으로 간을 맞춰주세요.
3. 끓기 시작할 때, 양파, 대파를 넣어주세요.
4. 무가 익기 시작하면 오징어와 고추를 넣으면 완성!

열린 무국을 드시고 싶으시면, 참기름과 다진마늘 고추가루를 넣고 볶아 주시면 됩니다.



오징어무국

간편하게 사용 하는

오징어귀채 (무라귀채)

Giant Squid wing slice



700g

4kg

규 격 : 700g×10팩/7kg
3kg×3팩/9kg
4kg×1BOX

원산지 : 외국산(페루, 칠레, 중국산)
국내가공(면세)



제품특징

❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.

엄선된 원료를 수입하여 안전하고 위생적인 시설에서 만든 오징어 귀 채 입니다.

❖ 손질되어 요리하기 편한 오징어 귀 채

내장을 제거한 후 깔끔하게 손질된 오징어 귀 채

❖ 명절음식, 해물요리도 간편하게 이용하세요.

명절음식, 오징어튀김, 초무침, 구이, 볶음요리, 전으로 간편하게 사용하세요.



오징어 튀김 만들기

준비물 : 고마워오징어귀채, 튀김가루, 소금, 식용유

1. 오징어귀채를 해동 후 씻어서 물기를 제거 해 줍니다.
2. 물기를 제거한 오징어 귀 채에 튀김가루를 골고루 묻혀 줍니다.
3. 물, 소금, 튀김가루를 볼에 넣어 튀김 반죽을 만들어 줍니다.
4. 튀김가루를 묻힌 오징어 귀 채를 반죽에 넣어 골고루 묻게 만듭니다.
5. 냄비에 식용유를 넣고 가열하여 기름이 데워지면 반죽을 묻힌 오징어 귀 채를 넣어 튀겨 줍니다.



오징어 튀김

사용은 간편하게! 음식에 모양내기 좋은!

오징어 (해바라기모양)

Squid body (sunflower shape)

음식을 더
맛있게!!

규 격 : 1Kg X 10팩/10Kg
원산지 : 제주, 칠레/국내가공(연세)

*소비자의 이해를 돕기 위한 조리된 이미지입니다

제품특징

- 해바라기 모양으로 가공되어 있어 요리를 더 맛있게 만들어 줍니다.
- 깔끔하게 손질한 뒤 급속냉동하여 신선함과 맛을 그대로 살렸습니다.
- 샐러드, 국 등 다양한 요리에 쉽게 활용하실 수 있습니다.



오징어해물샐러드 요리방법

준비물 : 오징어해바라기, 새우, 방울토마토,
기호에 맞는 샐러드 채소, 레몬,
올리브유, 꿀, 소금

01. 오징어해바라기와 새우는 끓는 물에 데쳐 주고 방울토마토, 샐러드 채소는 원하는 크기로 썰어서 준비합니다.
02. 레몬, 올리브유, 꿀, 소금을 섞어 레몬드레싱을 만들어줍니다.
03. 준비된 재료를 그릇에 담고 레몬드레싱을 곁들여주면 완성입니다.



오징어해물샐러드

데코레이션 최강!! 솔방울모양으로 커팅이 되어진

솔방울 오징어

파로 손질할
필요없이
간편하게 똑딱!

규 격: 900g×10팩/9kg
10kg x 1Box

원산지: 중국(먼세)



제품특징

❖ 부드럽고 쫄깃한 식감의 오징어

각종 해산물 볶음 요리, 국물 요리에 사용되는
오징어 다양한 요리에 활용 해 보세요.

❖ 대용량 사이즈로 사용 편리성!

900g, 10kg 대용량의 포장으로
사업장에서 사용하기 편리합니다!

❖ 철저한 생산 위생관리!

원료 관리부터 완제품까지 위생적이고
철저한 생산관리를 통해 생산합니다!



솔방울 오징어 볶음 만들기

준비물: 솔방울오징어, 각종 야채, 고추장, 고춧가루
설탕, 올리고당, 후추, 다진마늘, 통깨 약간

1. 양파, 대파, 당근, 고추를 먹기 좋게 썰어서
준비해주세요.
2. 팬에 대파와 식용유 2큰술을 넣고 볶아
파기름을 충분히 내주세요.
3. 파 향이 올라오면 오징어를 넣고 가볍게
볶아줍니다.
4. 썰어둔 야채와 양념을 넣어 한번 더 볶아줍니다.

Tip. 양념이 섞이기 시작하면 절대
오래 볶아 오징어를 질기게 만들지마세요.



솔방울오징어 볶음

따로 손질할 필요 없이 집에서 간단하게!

한치채 (횃감용)

Arrow squid slice body

넉넉한 양과
부드럽고 쫄깃한 맛에
계속 손이 가요~

규 격: 200g x 50팩/10kg
500g x 20팩 / 10kg
원산지: 인도네시아, 베트남(면세)



제품특징

- ❖ 엄선된 한치를 먹기 좋게 슬라이스 후 싱싱함을 그대로 살려 급속냉동하였습니다.
- ❖ 차가운 물에 해동 후 바로 싱싱한 회무침, 물회 등으로 간편하고 다양하게 즐길 수 있습니다.
- ❖ 씹을수록 한치의 쫄깃함과 부드러운 식감을 느끼실 수 있습니다.



한치물회 만들기

준비물: 한치채, 오이, 배, 무, 초고추장, 참기름, 다진마늘

01. 한치는 흐르는 차가운 물에 해동 후 살짝 헹구어서 준비해줍니다.
02. 오이, 배, 무는 채썰어서 준비된 한치와 그릇에 담아줍니다.
03. 재료가 들어간 그릇에 초고추장, 참기름, 다진마늘, 얼음, 냉수를 넣어주면 완성됩니다.



한치물회

시원한 국물 맛이
필요할 땐!!

손질 미더덕

Trimmed Warty
sea squirt



규 격 : 250g x 20pack / 5kg
원산지 : 국내산 (면세)



제품특징

- 미더덕은 향이 특목하고 오독오독 씹히는 식감이 별미입니다.
- 국내산 100% 미더덕을 사용하였으며, 껍질이 제거된 손질 미더덕 입니다.
- 통나물과 궁합이 좋으며 찜, 탕, 찌개 등에 다양하게 활용하기 좋습니다.

손질방법



01. 미더덕의 통통한 배 부분을 반으로 갈라 물과 거무스름한 별을 제거해 줍니다.
02. 소금물에 미더덕을 여러번 깨끗이 씻어 사용하시면 됩니다.



미더덕된장찌개 요리방법

준비물 : 미더덕, 된장, 기호에 맞는 각종 야채, 두부

01. 미더덕은 해동 후 손질하여 준비해줍니다.
02. 물에 된장을 풀고 미더덕과 기호에 맞는 각종 야채, 두부 등을 넣어 끓여주면 완성됩니다.



미더덕된장찌개

우리 가족의 건강보양식

자숙전복

Boiled abalone

껍질을 깨끗이 세척 후
냉동한 제품으로
다양한 요리에
이용해 보세요.

규 격 : 1kg×10팩/10kg
사이즈 : 10-12미, 20미, 30미, 40미
원산지 : 중국(과세)



제품특징

❖ 위생적이고 안전하게 생산된 전복(자숙)

현지 공장의 안전하고 위생적인 시설에서 손질한 제품으로 식약처의 위생 정밀검역을 통과한 자숙전복입니다.

❖ 깨끗이 세척 후 자숙한 제품

깨끗이 세척하여 자숙 후 급속동결하여 신선함을 그대로 유지하였습니다.

❖ 가족건강보양식으로 좋은 전복

전복 해물탕, 전복 갈비탕, 전복죽, 전복 버터구이 등 만능 보양 요리 재료

전복사이즈



※ 생물은 공산품이 아니기 때문에 크기가 일정하지 않습니다



전복버터구이

우리가족의건강보양식

자숙전복살

Boiled abalone meat
(cross-shape)

칼집

하나하나 수작업으로
칼집을 내어 조리하기
편리한 자숙전복살

이중포장
진공포장+비닐포장



규 격: 500g×10팩/5kg
사이즈: 31-36㎜, 38-45㎜
원산지: 중국(과세)



제품특징

- ❖ **위생적이고 안전하게 생산된 전복(자숙)**
현지 공장의 안전하고 위생적인 시설에서 손질한
제품으로 식약처의 위생 정밀검역을 통과한
칼집 자숙전복살입니다.
- ❖ **신선도와 안전성을 높인 이중포장!**
진공포장 후 다시 비닐포장을 한 이중포장으로
제품의 신선도와 안전성을 높였습니다.
- ❖ **골고루 칼집을 내 조리 편의성!**
하나하나 수작업으로 내장과 이빨, 껍질은 제거
하고 칼집을 내어 요리시간을 단축시킨
칼집 자숙전복살입니다.

전복사이즈



※ 생물은 공산품이 아니기 때문에
크기가 일정하지 않습니다



전복버터구이

다양한 요리에 간편하게 사용되는

전복소라다이스

Abalone, top-shell dice (with freshwater snail)



손질할 필요 없어
더욱 좋아요!

간편하게 사용하세요!

볶음밥, 볶음 요리, 죽 등
다양한 요리에 사용하세요~

규 격 : 1kg*10팩/10kg

원산지 : 수입산, 국내가공(과세)



볶음밥, 덮밥, 죽

전복죽 요리방법



1. 냄비에 충분히 불린쌀을 참기름으로 볶습니다.



2. 전복내장소스를 넣고 한번 더 볶아 준 뒤 물을 넣고 약불에서 주걱등으로 저으며 쌀이 퍼질때까지 끓여줍니다.



3. 국간장으로 간을 맞추고 전복소라다이스를 넣어 1~2분간 저어주며 요리를 완성합니다.

사이즈

생물은 크기가 일정하지 않습니다.
육장방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.

약 1~1.5cm



제품특징

❖ 건강하고 맛있는 식감의 3총사 모듬세트

몸에 좋은 전복과 쫄깃하고 부드러운 식감의 소라, 우렁살을 넣어 건강과 식감이 뛰어난 제품입니다.

❖ 위생적이고 안전하게 생산된 "전복소라다이스"

위생적으로 세척한 후 요리에 사용하기 편하도록 절단된 제품으로 간편한 요리가 가능합니다.

❖ 다양한 요리에 사용하여 맛과 영양을 업그레이드 하세요.

자숙된 제품을 절단한 제품이니 간단히 데우거나 요리의 마지막 단계에 넣어 재료 본연의 맛과 영양을 더욱 더 살려주며 데코레이션 역할으로도 좋습니다.

쫄깃쫄깃, 다양하게 활용하는 소라슬라이스

Boiled top shell slice

먹기 좋게 슬라이스
되어있어 간편하게
요리하세요!

규 격 : 500gx20팩/1box
원산지 : 외국산 (과세)



제품특징

- ❖ **퀄리티가 높은 소라슬라이스**
슬라이스가 되어있어 간편한 활용이 가능한 제품입니다.
- ❖ **다양한 요리에 사용 가능**
중식, 한식, 양식 등을 요리할 때 편하게 사용할 수 있습니다.
- ❖ **신선한 소라슬라이스를 즐겨보세요!**

신선하고 상태 좋은 소라만을 골라 위생적인 시설에서 슬라이스 하여, 급속 냉동으로 신선함을 유지시킨 소라슬라이스

찜뽕 요리방법



1. 소라슬라이스와 홍합, 새우 등 해산물을 준비 하고 야채 등을 준비하여 줍니다.
2. 약불로 달군 팬에 파와 식용유를 넣어 파기름을 내준 후 소라슬라이스와 각종 해산물과 간장을 넣고 볶아줍니다.
3. 고추가루, 고추기름과 야채를 넣어 같이 볶아 주다 물을 넣고 간을 맞추어 요리를 완성합니다.



사이즈

생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.

약 4~5cm



찜뽕

쫄깃쫄깃 다양하게 활용 가능한

위고둥슬라이스

Boiled Tun shell meat slice

집에서
초무침, 해물탕 등
다양한 곳에
활용해 보세요.

규 격 : 500g x 20팩 / 10kg

원산지 : 모리타니아(과세) / 중국 가공



제품특징

- ❑ 껍질 제거 한 후 깨끗이 세척하여
자숙한 제품으로 쫄깃한 육질을
느낄수 있는 제품
- ❑ 철저한 품질 및 생산관리를 통해
안전한 제품을 공급하고
있습니다.
- ❑ 다양한 요리에 활용 해 보세요.

위고둥 슬라이스 활용요리

위소라는 다른 소라보다 쫄깃한 식감이 더 있기에
회나 샐러드로도 즐기긴 하지만 대체로 볶음요리
짬뽕, 유산슬, 해물탕등 국물요리에 많이 사용 됩니다.

사이즈

생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.



약 6~8cm



위고둥 유산슬



한려수도 통영의

청정해역에서 수확한

굴
(비자숙)

Oyster meat IQF

간편하게 즐길 수 있도록
급속냉동하여 신선도를
유지 하였습니다.

규 격 : 700gx10팩/7Kg
원산지 : 국내산(면세)



제품특징

❖ 굴의 신선함을 그대로 느껴보세요!

맑고 깨끗한 한려수도의 통영 연안에서 잡아
알이 굵고 실한 제품을 위생적이고 안전하게 작업하여
급속냉동 하였습니다.

❖ 바다의 우유 “굴”

굴에는 3대 영양소는 물론 아미노산, 비타민, 미네랄에
이르기까지 풍부한 영양분을 함유하고 있습니다.

❖ 맛있는 굴 요리를 계절에 상관없이 즐기세요!

짜개, 굴전 등 어떤 계절에 상관없이 맛있는
굴 요리를 즐겨보세요.

❖ 익혀서 드시는 제품 입니다.

굴 튀김 요리방법



1. 굴을 씻고 물기 제거를 위해 채반에
받쳐놓 주세요.
2. 밀가루, 달걀, 빵가루 순으로 묻혀주세요.
3. 마지막 빵가루를 묻힐 때는 손으로
눌러가며 모양을 잡아주고 기름에
노릇하게 튀겨주시면 완성입니다.



사이즈

생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.



약 5.5cm



굴 튀김

쫄깃하고 담백한 맛 (자숙·포장유통감)

참가리비살

Boiled scallop meat

가열 없이
해동 후 바로
드시실 수
있습니다.



규격: 500g x 10팩/5kg
원산지: 중국(과세)



가리비살 샐러드

가리비샐러드 요리방법



1. 가리비살과 기호에 맞는 야채, 야채드레싱을 준비 해 주세요.
2. 가리비 살과 야채를 흐르는 물에 씻어 체에 밭쳐 물을 뺍니다.
3. 가리비, 야채, 야채드레싱을 함께 섞어 주면 맛있는 가리비샐러드가 완성됩니다.

사이즈

생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 약간의 오차가 발생할 수 있습니다.



약 2~3cm



제품특징

- ❖ 신선한 참 가리비를 바로 세척, 자숙 해서 만든 제품
깨끗하게 손질 후 자숙&급속동결한 제품으로 참 가리비의 신선함을 그대로 맛볼 수 있습니다.
- ❖ 신선한 참 가리비 살만 깨끗하게 분리
껍질을 분리하는 번거로움 없이 편리하게 사용하세요.
- ❖ 가열없이 해동 후 바로 드실 수 있는 가리비살
위생적으로 관리된 제품으로 바로 사용 가능합니다. 각종 샐러드나 물회, 무침 등 각종 요리에 알맞게 쓰시면 됩니다.

쫄깃쫄깃 바다향 가득한
가리비 (반탈각)
Half-shell scallop

손질과 해감이 다 되어
있어 간편하고 빠르게
즐기세요!

200g



규 격: 200g x 10팩 / 2kg

사이즈: 9~10미(7/8cm)

7~8미(8/9cm),

5~6미(9/10cm)

원산지: 중국(면세)



가리비 찜

사이즈 생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 약간의 오차가 발생할 수 있습니다.



약 8~9cm
200g : 약 6~7개입



약 9~10cm
200g : 약 5~6개입



제품특징

- ❖ 해감이 필요없는 "손질&세척" 반탈각 가리비!!
싱싱한 가리비를 선별하여 손질 세척한 반탈각 제품으로, 찜이나 구이용으로 좋습니다.
- ❖ 살이 꽉 찬 가리비!
껍질만 크게 아닌 살이 꽉!! 찬 가리비로 입안 가득 달큰한 맛을 느껴보세요.
- ❖ 조개구이, 조개찜, 그라탕, 파스타, 샐러드 요리 등에 껍질을 활용한 데코레이션으로 좋습니다.

조개의 여왕!

백합조개 (라운드)

Raw whole shell white clam



시원하고
깊은 국물맛의
진수

알맹이가 크고
탱글탱글한
맛이 일품



규 격 : 1kg x 10팩/10kg
원산지 : 베트남(면세)



백합조개탕

백합조개탕 요리방법

1. 백합조개를 준비합니다.
2. 각종야채를 준비하여 재료손질을 해줍니다.
3. 냄비에 백합조개 육수와 백합조개를 넣고 끓인 다음 입을 벌리면 각종 야채들을 넣고 다진마늘, 소금으로 간을 한 후 마무리 합니다.

사이즈 생물은 크기가 일정하지 않습니다. 측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.

약 4~5cm



제품특징

❖ 다양한 음식을 더 맛있게 보이게 하는 조개의 여왕

백합조개는 맛 뿐만이 아니라 그 패각의 모양과 색깔이 뛰어나 조개의 여왕으로 불립니다. 다양한 음식에 백합조개를 이용하여 더욱 맛있어 보이는 재료로 사용하세요.

❖ 시원하고 깊은 국물맛의 진수!

❖ 입안 가득 퍼지는 담백함이 일품

단백질이 풍부하고 담백한 맛으로 다양한 국물요리에 사용되며, 감칠맛을 내는 육수로 사용하면 더욱 좋습니다.

청정해역에서 자란 자연산

골뱅이 (자숙, 라운드)

Boiled whelk



**자숙이 되어있어
간편하게 데워주세요.**

숙회, 무침, 구이, 탕 등
각종 요리에 이용해 보세요.

규 격 : 3kg x 3팩 / 9kg
5kg, 8kg / BOX
사이즈 : 20/40미, 40/60미
원산지 : 아일랜드, 캐나다, 영국(면세)

3kg

5kg, 8kg/BOX



골뱅이찜

골뱅이찜 요리방법



1. 골뱅이를 준비해 주세요.
2. 끓는 물에 8~10분 정도 삶아주세요.
3. 내장은 제거 한 후 드시면 골뱅이 찜을 더욱 더맛있게 즐기실 수 있습니다.



사이즈 생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.

약 7~8cm



약
30~40g



제품특징

❖ 청정해역에서 자란 자연산 골뱅이

양식으로 수확된 것이 아닌 청정해역에서 커온 자연산 제품으로 그 맛과 영양이 뛰어납니다.



❖ 쫄깃하면서 부드러운 식감

❖ 다양한 요리에 사용하는 골뱅이

숙회, 무침, 구이, 탕 등 각종 요리에 적합한 아일랜드산 자연산 골뱅이입니다.

간편하게 맛보는 자연산 굴뱅이살의 쫄깃함

굴뱅이살 (자숙)

Boiled whelk meat

무침, 비빔,
숙회, 탕 등
간편하게
요리하세요~

쫄깃하면서
부드러운 식감

규 격 : 500g x 16팩/8Kg
원산지 : 영국(면세)



굴뱅이 무침

굴뱅이 무침 요리방법



1. 굴뱅이와 각종야채 (오이, 당근, 양파)를 알맞은 크기로 썰어주세요.



2. 고추장, 고춧가루, 대파, 식초, 마늘, 양파, 설탕, 참기름을 섞어 양념장을 만듭니다.

3. 굴뱅이, 각종야채를 준비된 양념에 잘 버무려 요리를 완성합니다.

사이즈 생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.

약 3~5cm



제품특징

❖ 청정해역에서 자란 자연산 굴뱅이

양식으로 수확된 것이 아닌 청정해역에서 커온 자연산 계통으로 그 맛과 영양이 뛰어납니다.



❖ 쫄깃하면서 부드러운 식감

❖ 손질 필요없이 간편하게 즐기는 굴뱅이살

숙회, 무침, 구이, 탕 등 각종 요리에 적합한 자연산 굴뱅이입니다.

한려수도 통영의
청정해역에서 수확한

멍게

(탈피, 비자숙)

Raw sea squirt meat

살이 통통하게
오른 2년산 멍게로
만들었습니다.

규 격: 700gx20팩/14kg

원산지: 국내산(먼세)



제품특징

❖ 상큼하고 시원한 바다의 맛

바다의 진한 향이 농축된 듯 멍게의 진한 맛

❖ 깨끗이 손질하여 급속냉동하여 신선함이 그대로

맑고 깨끗한 한려수도의 통영 연안에서 잡아
알이 굵고 싹한 제품을 위생적이고 안전하게 작업
하여 급속냉동 하였습니다.

❖ 맛있는 멍게 요리를 계절에 상관 없이 즐기세요!

회, 것갈, 솥밥, 구이, 조림, 회덮밥, 물회, 건,
찜 등 다양한 요리에 멍게를 즐기세요!

멍게비빔밥 요리방법



1. 손질된 멍게와 양파, 당근, 오이는 채 썰고
깨알과 상추를 먹기 좋게 썰어주세요.
2. 고추장, 식초, 설탕, 매실청, 다진마늘,
참기름을 넣어 비빔장을 만듭니다.
3. 그릇에 따뜻한 밥과 멍게, 야채, 비빔장을
올려 마무리합니다.



멍게미역국 요리방법



1. 미역을 충분히 물에 불린 후 짭짤 주물러
씻어주세요.
2. 준비한 미역에 참기름을 넉넉히 두르고
다진마늘 반스푼 넣고 볶아준다 자작해
지면 물을 넣고 끓여주세요.
3. 어느정도 끓고나면 멍게를 넣고 국간장,
소금등 으로 마무리 합니다.



멍게 원물



손질과 해감이 다 되어
있어 간편하고 빠르게
즐기세요!

깨끗이 해감하여
안심하고 드실 수 있는
진한육수가
포함되어 있어요.



규 격 : 500g x 20팩/10kg
원산지 : 중국(과세)

바지락의 진한 육수가 일품인

바지락

라운드 (자숙, 진공)

Boiled baby clam (vacuum pack)

바지락탕 요리방법



1. 바지락과 바지락육수를 준비하여 주세요.
2. 물, 정종, 마늘, 청양고추, 홍고추를 준비하여 주세요.



3. 냄비에 물을 붓고 바지락을 끓인 다음 입을 벌리면 각종 채소들을 넣어 소금으로 간을 한 후 마무리 합니다.

사이즈

생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.

약 4~5cm



제품특징

- ❖ 깨끗이 해감하여 자숙한 제품으로 풍부하고 진한 바지락의 육수도 함께 즐겨 보세요.

칼국수, 원자국, 전골, 파스타 등에 간편하게 사용하세요.

- ❖ 살아있는 바지락의 맛과 풍미를 느낄 수 있게 진공포장 후 자숙한 바지락

타제품들과 달리 살아있는 바지락을 포장지에 넣고 진공포장을 한 후 가열한 제품으로 실제 살아있는 바지락을 쓰는 것과 거의 동일한 수준의 육즙을 즐길 수 있습니다.

- ❖ 껍질이 자연스레 벌어지는 바지락

살아있는 상태에서 냉동한 제품과 달리 이 제품은 살아있는 상태에서 자숙 후 냉동을 하였기에 가열 후 껍질이 자연스레 벌어지게 되어 각종 음식에 사용하기 좋습니다.



바지락 원물

요리에 깊이를 더하는

바지락살(자숙)

Boiled baby clam meat

무침, 리소토,
죽, 찌개 등에
간편하게
사용하세요.



싱싱한 바지락을 해감 후
자숙하여 껍질을 제거한
제품으로 사용하기
편리합니다.

규 격 : 200g x 10팩/2kg
900g x 10팩/9kg
원산지 : 중국(과세)



바지락 해물탕

바지락 해물탕 요리방법



1. 바지락살과 해물을 준비합니다.
2. 각종야채를 준비하여 재료손질을 해줍니다.
3. 냄비에 바지락살과 해물을 넣고 끓여준 다음 각종 야채들을 넣고 다진마늘, 소금으로 간을 한 후 마무리 합니다.



사이즈 생물은 크기가 일정하지 않습니다.
숙정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.

약 3~5cm



제품특징

❖ 싱싱한 바지락을 손질한 제품

갓 잡은 바지락을 신선한 상태에서 해감 후 자숙을 한 제품으로 바지락살의 육질 및 식감이 뛰어난 제품입니다.

❖ 감칠맛이 좋아 천연 조미료 역할

감탄을 자아내는 시원한 국물과 감칠맛이 일품인 바지락

❖ 다양한 요리에 간편하게 사용가능

시원한 국물 요리에 안성맞춤인 바지락살은 칼국수, 된장찌개, 순두부찌개, 미역국, 아욱국 등 다양한 요리에 깊이와 풍미를 더하는 제품입니다.

❖ 시원하고 깊은 국물맛의 진수!

단백질과 영양이 풍부한

바지락 (라운드)

Raw whole shell baby clam

손질과 해감이
다 되어 있어
간편하고 빠르게
즐기세요!

된장찌개, 순두부찌개,
해물탕 등에 넣어
간편하게 사용하세요.

규 격 : 500g x 10팩/5kg
900g x 8팩/7.2kg
원산지 : 중국(면세)



바지락탕

바지락탕 요리방법



1. 바지락을 준비하여 주세요.
2. 마늘, 청양고추, 홍고추를 준비하여 주세요.
3. 냄비에 물을 붓고 바지락을 끓인 다음 입을 벌리면 각종 채소들을 넣어 소금으로 간을 한 후 마무리 합니다.



사이즈 생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.

약 3~4cm



500g

약 4~5cm



900g



제품특징

- ❖ **깨끗이 손질 한 후 해감한 바지락**
깨끗하게 손질하여 해감하였습니다. 따로 해감할 필요가 없어 간편합니다.
- ❖ **감칠맛이 좋아 천연 조미료 역할**
감탄을 자아내는 시원한 국물과 감칠맛이 일품인 바지락
- ❖ **단백질과 영양이 풍부한 바지락**
철분과 비타민B가 풍부하여 간기능을 강화하고, 빈혈예방에도 탁월합니다.

요리에 깊이를 더하는

생바지락살

Baby clam meat

된장찌개,
칼국수, 해물파전
등 간편하게
사용하세요.

규 격 : 300g x 10팩/3kg

원산지 : 중국(면세)



생바지락 해물탕 요리방법

- 1 생바지락살과 해물을 준비합니다.
- 2 각종야채를 준비하여 재료손질을 해줍니다.
- 3 냄비에 생바지락살과 해물을 넣고 끓여준 다음 각종 야채들을 넣고 다진마늘, 소금으로 간을 한 후 마무리 합니다.

맛있게 먹는 TIP

1. 생바지락살을 자연 해동 후 채에 받쳐서 흐르는 물에 한번 더 살짝 씻어주세요.
- ※ 바지락살 분리 작업 중 바지락 껍질이 일부 혼입 될 수 있으니 조리 전 충분히 세척하여 사용하세요



제품특징

- ❖ **싱싱한 바지락을 손질한 제품**
갓 잡은 바지락을 신선한 상태에서 해감 후 껍질을 제거하여 알맹이만 있는 제품으로, 생바지락살의 육질 및 식감이 뛰어납니다.
- ❖ **감칠맛이 좋아 천연 조미료 역할**
감탄을 자아내는 시원한 국물과 감칠맛이 일품인 바지락
- ❖ **다양한 요리에 간편하게 사용가능**
시원한 국물 요리에 안성맞춤인 바지락살은 칼국수, 된장찌개, 순두부찌개, 미역국, 아욱국 등 다양한 요리에 깊이와 풍미를 더하는 제품입니다.
- ❖ **시원하고 깊은 국물맛의 진수!**



생바지락 해물탕

홍합살

Boiled mussels meat



규격: 200g×10팩 / 2kg
900g×10팩 / 9kg
원산지: 중국(과세)



제품특징

- ❖ 현지 공장의 위생적인 시설에서 신선한 홍합을 직접 손질하여 껍질을 제거한 제품입니다.
- ❖ 이미 자숙 후 냉동한 제품으로 가열하여 드실때 크기가 변경되지 않습니다.
- ❖ 국, 해물전, 찌개, 찜, 해물탕으로 다양한 음식을 즐길 수 있습니다.

홍합살로 다양한 요리 즐기기



약 3cm

*생물 특성상 크기가 동일하지 않습니다.



홍합살

한려수도 통영의 청정바다에서 수확한

피홍합

(자숙, 진공)

Boiled whole shell mussels (vacuum pack)



한려수도 통영의
청정바다에서 자란
홍합의 육수가 그대로!

규격: 1kgx10팩/10kg
2.5kgx4팩/10kg
원산지: 국내산(면세)



제품특징

❖ 스팀자숙 후 진공포장하여
홍합 본연의 육수를 그대로
섭취시 가열하여 드시기 바랍니다.

❖ 신선한 홍합을 그대로
느껴보세요.

신선하고 좋은 홍합만을 골라 위생적인 시설에서
다듬고, 급속 냉동하여 본래 맛과 식감을 잘 보존한
홍합

❖ 시원한 국물과 감칠맛 나는
요리를 완성하는 홍합

홍합스투 요리방법



1. 홍합을 씻어 준비한 후, 마늘, 양파, 토마토를
준비하여 잘게 다져주세요.

2. 올리브오일에 마늘을 넣고 향이 올라올때까지
볶아주세요.



3. 홍합을 넣고 홍합의 인이 벌어지기 시작하면
토마토, 화이트와인, 페퍼콘치노, 물, 월계수잎을
넣고 잘 섞이도록 끓여내어 요리를 완성합니다.

사이즈

생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.



약 5.5cm



홍합스투

풍부한 육질로 승부하는

블루홍합

(자숙,진공)

Boiled whole shell blue mussels (vacuum pack)



규 격 : 800g x 5팩/4kg
사이즈 : 50/70
원산지 : 칠레(과세)



블루홍합탕

블루홍합탕 요리방법



1. 블루홍합과 블루홍합 육수를 준비합니다.
2. 마늘, 청양고추, 홍고추를 기호에 맞게 넣어 준비하여 주세요.



3. 냄비에 물을 붓고, 블루홍합을 넣어 끓인 후 임이 벌어지면 각종 채소들을 넣고 소금으로 간을 한 후 마무리 합니다.

사이즈

생물은 크기가 일정하지 않습니다.
육질감에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.

약 6~12cm



제품특징

- ❖ 세계 최고 퀄리티의 칠레 블루홍합을 간편하게 사용할 수 있습니다.

전 세계의 홍합 중에서 퀄리티가 가장 우수하다는 칠레의 블루 홍합을 위생적으로 생산한 후 팩 포장을 한 제품으로 퀄리티 그대로의 맛을 즐길 수 있습니다.

- ❖ 깨끗이 세척하여 껍질의 이물질을 제거 하였으며, 해감 역시 깔끔하게 되어 있는 제품

껍질의 이물질 제거 및 세척은 기본이며, 해감까지 완벽하게 작업되어 최상의 퀄리티의 제품을 만나실 수 있습니다.

- ❖ 블루홍합의 고유의 맛과 껍질을 사용하실 수 있게 진공포장 후 자숙한 제품.

블루홍합의 고유의 맛이 유지되어 바다의 맛을 느끼실 수 있습니다.

크고 실한, 풍부한 육질로 승부하는

블루 (자숙) 홍합살

**Boiled blue
mussels meat**

살이 통통하고
알맹이가
큰 블루홍합살

규 격 : 400g x 20팩/8kg
원산지 : 칠레(과세)
사이즈 : 40/100(팩당 미수)



블루홍합산적 요리방법



1. 블루홍합살을 꼬지에 꼽아 준비합니다.
2. 외간장&맛간장, 굴소스, 후추, 식용유, 물엿, 미림등을 넣고 산적용 간장을 만듭니다.



3. 산적용 간장과 블루홍합 꼬지를 같이 조리 주어 요리를 완성합니다.

사이즈 생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.

약 6~8cm



제품특징

- ❖ 풍부한 육질로 승부하는 블루홍합살
- ❖ 감칠맛이 좋아 천연조미료 역할
- ❖ 손질 필요없이 간편하게 즐기는 블루홍합살

담백한 국물맛이 일품인 블루홍합은 각종 국물요리나 전, 계수용, 볶음밥 등에 요리에 적합합니다.



블루홍합산적

탱글한 살이 품은 진한 바다향

생홍합살

Raw mussels meat



규 격: 300g X 10팩/3kg
원산지: 국내산(전세)

생홍합살에는 홍합수염이나 홍합껍질 등이 있을 수 있으니
복용 후 반드시 세척하여 사용하십시오.



제품특징

- 신선한 국내산 홍합을 손질, 탈각한 후
오동통한 홍합살만 정성껏 담았습니다.
- 전, 국, 탕 등 다양한 요리에 활용
하실 수 있습니다.
- 비자숙, 급속냉동 제품으로 본연의 맛
과 식감이 살아있습니다.



약 5cm

* 생물의 특성상 자숙 후
중량 및 사이즈가 줄어듭니다.



홍합탕



홍합파전

그린홍합

(반탈각 · 자숙)

Boiled half-shell green mussels

크고
통통한
그린홍합살



규 격 : 800g x 14팩 / 11.2kg

사이즈: M(24~36개입), L(18~21개입)

원산지: 뉴질랜드(과세)

제품특징

❖ 오염되지 않은 뉴질랜드 해안에서 자란 그린홍합

깨끗하고 오염되지 않은 자연환경에서 자란
그린홍합으로 맛과 영양이 뛰어납니다.

❖ 사용하기 간편하게 손질된 그린홍합

위생적 시설에서 깨끗이 세척 손질 하여 자숙한
제품으로 사용하기 편하게 한쪽 껍질을 탈각
하였습니다.

❖ 패각이 예쁜 초록빛 그린홍합

패각에 비해 살이 크고 육질이 쫄깃한 그린홍합
어느 음식에도 데코레이션 및 음식의 풍미를
더 해 주는 최고의 식재료입니다.

사이즈 성물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.

M



약 10cm(24~36개입 / 800g)

L



약 11cm(18~21개입 / 800g)



그린홍합파스타

개아지살

Raw comb-pen shell meat



(탱탱하고 쫄깃한)
맛이 일품!



규 격: 900gx10팩 / 9kg
사이즈: 18-23미, 15-18미
원산지: 중국(면세)

#구이 #볶음 #그라탕 #파스타 #탕

제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ 식감만큼이나 훌륭한 맛을 지닌 키조개 관자.
담백하면서 단맛이 있기 때문에 해산물과 육고기 등 다양한 요리와 궁합이 좋은 키조개 관자.
- ❖ 고급스러운 분위기의 식재료.
타 수입제품과 달리 자체 수분이 적은 관자살 100% 제품이며, 냉동상 표면의 갈라짐이나 찢어짐이 없는 우수한 제품입니다.

다양하게 즐기는 키조개 관자



미역국, 관자조림, 관자철판버터구이, 관자부침, 관자버섯파스타 등 다양한 요리에 키조개 관자가 활용 가능합니다.

사이즈

생물의 특성상 크기가 일정하지 않습니다. 측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.

27-36미

23-27미



약 4.5cm



약 5.5cm



버터구이

넉넉한 크기와 탱탱한 식감의

피뿔고둥살

Boiled top shell meat

쫄기쫄기 탱글탱글
바다의 신선함을
그대로



규 격: 900g X 10팩/9kg
원산지: 세네갈, 터키(과세)



제품특징

- ❖ 피뿔고둥살을 자숙 및 탈각 작업 후 깨끗하게 손질하여 사용하기 용이합니다.
- ❖ 자숙 후 급속냉동 처리하여 식감과 맛을 그대로 살렸습니다.
- ❖ 비빔면, 무침, 탕 등 다양하게 활용이 가능합니다.



해물탕 만들기

준비물: 피뿔고둥살, 오징어, 애호박, 청경채, 미림, 된장, 다진마늘, 고춧가루, 다시물

01. 피뿔고둥살은 흐르는 물에 해동하고, 오징어, 애호박, 청경채 등 기호에 맞는 각종 야채와 해산물을 준비해줍니다.
02. 냄비에 미림, 된장, 다진마늘, 고춧가루, 다시물을 넣고 끓여줍니다.
03. 육수가 끓기 시작하면 피뿔고둥살과 각종 야채, 해산물을 넣고 한번 더 끓여주면 완성됩니다.



해물탕

포들포들 쫄깃한 식감이 좋은

왕우렁이살

(자숙, 탈각)

Boiled freshwater snail meat



규 격 : 500g X 20팩/10kg
원산지 : 베트남(과제)



제품특징

- 따로 껍질을 제거할 필요 없이 살짝 헹구어 사용하면 되어 편리합니다.
- 무침, 찌개 등 다양한 요리에 손쉽게 활용하실 수 있습니다.
- 손질 후 급속냉동하여 왕우렁이살만의 쫄깃한 식감과 고소한 맛을 그대로 살렸습니다.



왕우렁이살무침 요리방법

준비물 : 왕우렁이살, 미나리, 양파, 당근, 초고추장, 다진 마늘, 깨

01. 왕우렁이살은 유수해동하여 준비하고 미나리는 듬성듬성 썰고, 양파와 당근은 채를 썰어 준비합니다.
02. 볼에 왕우렁이살과 미나리, 양파, 당근을 담은 후 초고추장, 다진 마늘, 깨를 넣고 무쳐주면 완성됩니다.



왕우렁이살무침

쫄쫄 씹는 재미가 있는 추억의 맛

갯고동(자숙)

Boiled sea snail



쫄깃한 살과
시원한 바다의 맛이 담긴
갯고동!!

규 격 : 1kg X 10팩/10kg
원산지 : 제주도(과세)



제품특징

- 갯고동의 껍지 부분이 잘려져 있어 따로 이쑤시게를 사용할 필요 없이 간편하게 씹어 드시면 됩니다.
- 찹조물하면서 감칠맛이 좋은 갯고동살!
- 간단하게 삶아 먹기 좋아 간식, 술안주로도 좋습니다.



갯고동 조리방법

준비물 : 갯고동, 소금

01. 갯고동을 차가운 물에 담가 이물질이 나오지 않을 때까지 여러 번 헹궈주세요.
02. 냄비에 갯고동이 잠길 정도로 물을 넣고 소금간을 한 후 끓여줍니다.
03. 끓기 시작하면 불을 끄고 체에 걸러 식히면 완성됩니다.



삶은 갯고동

깨끗한 남해바다에서 채취한 새꼬막

새꼬막살

Boiled ark shell meat



깨끗한 청정
남해바다 갯벌꼬막!

규격: 400g X 15팩/6kg
원산지: 국내산 (과세)

제품특징

- 꼬막 본연의 맛을 느낄 수 있는 한알 한알 열린 **국내산 100%** 새꼬막살
쫄깃쫄깃한 식감과 탱글탱글한 꼬막살 가득
- 깨끗한 남해바다에서 채취한 새꼬막!
- 꼬막 껍질을 하나하나 손질할 필요 없는 바다향기 가득한 새꼬막살!
간단한 해동 후 양념만 해주시면 밥도둑 꼬막장을 즐기실 수 있습니다!



새꼬막살 요리방법

준비물: 새꼬막살, 야채(청양고추, 쪽파), 양념장
꼬막과 야채(청양고추, 쪽파), 양념장만 넣고 잘 버무려만 주면 탱글탱글한 꼬막살과 깔끔한 양념장 맛으로 입안에 풍미가 가득!
참기름, 깨소금, 달걀노른자, 김가루를 올려서 드셔도 좋습니다.

사이즈

생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm정도 오차가 발생할 수 있습니다.



꼬막 비빔밥

오만데 넣어먹는 오만둥이

Wrinkled sea squirt

먹기좋게 세척되어
간편하게
요리하세요!



규 격 : 1kgx10팩/1box
원산지 : 국내산 (면세)



제품특징

❖ 바다향 가득한 국내산 오만둥이

오만둥이는 바다에서 채취되어 그대로 세척된 신선한 해산물입니다. 화학적 처리 없이 바다의 맛을 그대로 유지하여 안심하고 섭취할 수 있습니다.

❖ 고단백 저지방의 건강한 영양 성분

단백질, 칼슘, 아연 등의 영양소가 풍부해 건강에도 좋은 재료입니다.

❖ 다양한 요리에 활용 가능!

오만둥이는 독특한 식감과 향을 가진 매력적인 식재료입니다. 찜, 탕, 무침 등의 요리 뿐만 아니라, 파스타, 스프 등에도 다양하게 활용 가능합니다.

사이즈 생물은 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 1~3cm 정도 오차가 발생할 수 있습니다.



확인해주세요!

바다에서 자란 오만둥이는
크기가 일정하지 않습니다!



오만둥이 된장찌개

자연산

쫄깃한 식감과 깔끔한 풍미

골뱅이 숙회

Blanched whelk slice



해동 후 바로
드실 수 있습니다.

규 격 : 500g x 20팩 / 10kg

원산지 : 영국산(과세)



‘골뱅이 숙회’의 특징

- **쫄깃하고 담백한 식감**
잡내 없이 깔끔하며, 탱글탱글하고 쫄깃한 식감이 일품입니다.
- **부담 없는 저칼로리 해산물**
칼로리는 낮고, 단백질은 풍부해 다이어트 식단이나 건강식으로도 적합!
- **다양하게 즐겨보세요!**
초무침 또는 소면과 곁들여 먹으면 술안주, 반찬으로도 손색없는 간편하고 맛있는 메뉴!



골뱅이 숙회 초무침



골뱅이 숙회 쫄면

맛과 식감이 좋은

컬리플라워

Boiled Cauliflower



규 격 : 1kg x 10팩/10kg
원산지 : 중국(과세)

제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급 하고 있습니다.
- ❖ 신선도를 유지하기 위해 산지에서 손질 하여 바로 급냉시켜 맛과 향을 그대로 보존 하였습니다.
- ❖ 서양음식에 가장 많이사용 되는 채소 중 하나인 컬리플라워는 단백질 맛과 식감으로 모두에게 사랑 받는 채소입니다.



컬리 플라워샐러드



컬리플라워새우볶음

건강한 채소 브로콜리

Boiled Broccoli



규 격: 1kg x 10팩/10kg
원산지: 중국(과세)



제품특징

- ❖ 철저한 재배 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급 하고 있습니다.
- ❖ 신선도를 유지하기 위해 산지에서 손질 하여 바로 급냉시켜 맛과 향을 그대로 보존 하였습니다,
- ❖ 서양음식에 가장 많이사용 되는 채소 중 하나인 브로콜리는 담백한 맛과 식감으로 모두에게 사랑 받는 채소입니다.



브로컬리 죽



브로콜리 버섯 볶음

알이 크고 고소한
풋콩 (자숙)

Boiled Edamame (soybean)

깨끗이 세척후
자숙된 제품으로, 해동후
바로 드실수 있습니다.

규 격 : 900g x 10팩/9kg
원산지 : 중국(과세)



제품특징

- ◆ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급 하고 있습니다.
- ◆ 신선도를 유지하기 위해 산지에서 손질 하여 바로 급냉시켜 맛과 향을 그대로 보존 하였습니다.
- ◆ 전세계에서 가장 많이사용 되는 채소 중 하나인 풋콩은 담백한 맛과 식감으로 모두에게 사랑 받는 채소입니다.



풋콩 가니쉬



풋콩 새우볶음밥

겉질째 먹는 콩 그린빈

Boiled Greenbean

어떤 요리에든
함께해요

규 격 : 1kg x 10팩/10kg

원산지 : 중국(과세)



제품특징

- ❖ 좋은 원료만을 선별하여 깨끗하게 세척한 후 자숙한 냉동그린빈입니다.
- ❖ 우리나라에서는 겉질콩이라고도 부르는 그린빈은 연하고 아삭한 겉질 그대로 먹는 콩으로 맛이 달콤하고 고소한 것이 특징입니다.

사이즈 제품의 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 약간의 오차가 발생할 수 있습니다.



약 11cm



연어스테이크 가니시



그린빈스 베이컨말이

혼합야채

Vegetable mix (dice)

다양한 요리에
인기만점



규 격: 1kgx10팩/10kg
내 용: 당근, 그린빈스,
옥수수, 깍지콩
원산지: 중국(과세)



제품특징

- ❖ 철저한 재배 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
- ❖ 신선도를 유지하기 위해 손질 후 바로 급냉 하였습니다.
- ❖ 귀찮은 손질은 NO! 편리하게 사용하는 혼합야채

혼합야채 죽 만들기

01. 달궈진 냄비에 참기름을 둘러줍니다.
02. 다진마늘을 넣어주세요.
마늘을 넣으면 바짝 탈 수 있으니
불을 끈 다음 살짝 볶아주세요.
03. 혼합야채와 계란(크레미) 볶아 준 다음
밥 한공기를 넣어서 섞어 줍니다.
04. 물 넣고 저어 주세요. 기호에 맞게
김가루 또는 잔파를 올려주세요.



혼합야채 죽

(절단/하프절단)

냉동 대파

Green onion (cut/half cut)



냉동 대파 사이즈

cut : 5mm

half cut : 4~6mm

규 격 : 1kg x 10팩/10kg

원산지 : 중국(면세)



제품특징

✦ **썰지 않고 바로 사용할 수 있어**
요리하기 간편합니다!

✦ **1kg 대용량**이지만 걱정 NO!

급속냉동이기 때문에 필요할 때만 냉동실에서
사용할 양만큼 꺼내서 쓰면 되는 초 간편 식재료!

✦ **절단 후 급속냉동**하여 사용이 간편!

모든 대파 알갱이들이 달라붙지 않고 알알이
살아있어 각종 요리에 간편하게 사용 가능합니다!



대파 절단



대파 하프절단

당도가 높고 색이 진한

단호박 (절단)

Raw Cut sweet Pumpkin



죽용으로
Good



규 격 : 5kg x 2팩/10kg

원산지 : 중국(면세)

제품특징

- ❖ 좋은 원료만을 선별하여 깨끗하게 세척 하였습니다.
- ❖ 단호박은 높은 수분함량과 풍부한 섬유질로 장운동을 촉진하여 배변을 원활하게 하는데 도움을 줍니다.
- ❖ 단단한 껍질이 손질이 되어 있기 때문에 흐르는 물에 살짝 씻어 바로 요리에 활용 가능하며 죽으로 활용하기 좋습니다.

단호박 죽 만들기

1. 찹쌀이나 쌀을 씻어 불려줍니다.
2. 호박을 흐르는 물에 씻어 찹통에 넣어 찌 준 후 으깨어 놓습니다.
3. ①을 믹서기에 한번 갈아 주고 ②에 으깬 단호박을 넣고 한번 더 갈아 줍니다.
4. 믹서기에 있는 단호박을 냄비에 붓고 물을 적당히 넣어 끓이다가 꿀로 간을 해 주면 맛있는 단호박 죽이 완성됩니다.

사이즈

제품의 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 약간의 오차가 발생할 수 있습니다.



약 3~5cm



단호박 죽

아스파라긴산이 풍부한 아스파라거스

Boiled asparagus

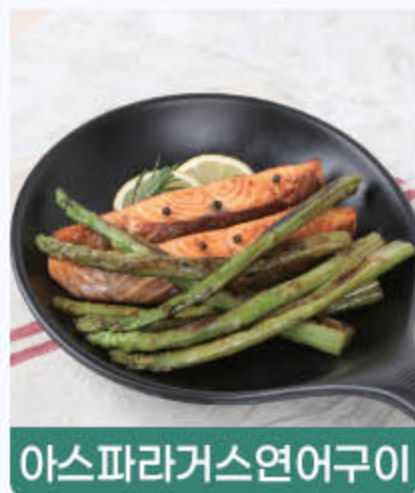
아삭아삭
한 식감이
일품!!



규 격 : 1kg x 10팩/10kg
원산지 : 중국(과세)

제품특징

- ❖ 철저한 재배 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급하고 있습니다.
현지에서 안정성이 확보된 우수한 업체에서 장기적인 파트너십을 통해 수입하고 있습니다.
- ❖ 신선도를 유지하기 위해 산지에서 손질하여 바로 급냉시켜 맛과 향을 그대로 보존 하였습니다,
- ❖ 아삭아삭 씹히는 맛이 일품인 아스파라거스는 샐러드, 철판요리, 스프, 베이컨말이 등 다양한 요리로 즐길 수있는 야채 입니다.



아스파라거스연어구이

달큰하고 부드러운

증숙 스위트콘

Boiled sweet corn(cut)



규 격 : 1kg X 10팩/10kg
원산지 : 베트남(과제)



제품특징

- 잘 익은 재철 스위트콘을 골라 증숙 과정을 거쳐 진공 포장한 제품으로 사시사철 맛있는 옥수수를 즐기실 수 있습니다.
- 버터구이, 콘스프 등 다양하게 조리해 드실 수 있습니다.
- 당도가 높고 부드러운 증숙 스위트콘!



스위트콘 버터구이



콘스프

단백질 함량이 높은 숲속의 버터

아보카도

Half-cut Avocado (하프)

껍질과 씨는
저희가 제거
하였습니다

규 격 : 1kg x 10팩/10kg
원산지 : 페루(면세)



제품특징

- ❖ 잘익은 아보카도를 수확하여 껍질과 씨를 제거 한 후 반으로 잘라 IQF 개별 급속냉동하여 신선함이 그대로!
아보카도의 껍질과 씨를 제거하여 하프로 커팅, 급속냉동한 제품으로 신선하고 향긋한 향이 그대로 유지된 아보카도
- ❖ 단백질, 미네랄, 칼륨이 많이 함유된 숲속의 버터라고 불리는 아보카도
- ❖ 명란아보카도 비빔밥, 샌드위치, 김밥, 샐러드토픽, 아보카도 스무디 등 다양한 요리로 즐겨 보세요

아보카도 명란 비빔밥 만들기

준비물 : 아보카도, 명란젓, 밥, 김 가루, 상추, 기호에 맞는 야채, 계란, 참기름, 통깨

1. 아보카도는 먹기 좋은 크기로 썰어 둡니다.
2. 명란젓은 알만 발라냅니다.
3. 계란은 달걀프라이를 하여 준비하여줍니다.
4. 적당한 접시에 밥을 담아 준비한 야채, 썰어 놓은 아보카도와 알만 골라낸 명란젓도 얹어줍니다.



아보카도 명란 비빔밥

단백질 함량이 높은 숲속의 버터

아보카도

Avocado Dice (다이스)



규 격 : 500g x 20팩/10kg
원산지 : 페루(면세)



제품특징

- ❖ 잘익은 아보카도를 수확하여 먹기 좋게 자른 뒤 **IQF 개별 급속냉동** 하여 신선함이 그대로!

아보카도의 껍질과 씨를 제거하여 먹기 좋은 크기로 잘라 급속냉동한 제품으로 신선하고 향긋한 향이 그대로 유지된 아보카도 과육

- ❖ 단백질, 미네랄, 칼륨이 많이 함유된 숲속의 버터라고 불리는 아보카도
- ❖ 명란아보카도 비빔밥, 샌드위치, 김밥, 샐러드토픽, 아보카도 스무디 등 다양한 요리로 즐겨 보세요

아보카도 스무디 만들기



1. 아보카도다이스를 준비해주세요.
2. 믹서기에 아보카도다이스와 우유, 꿀 등을 넣어 돌려줍니다.



3. 컵에 붓고 기호에 따라 플레인요거트, 생크림 등을 올려주면 맛있는 아보카도 스무디 완성.



아보카도스무디

톡톡 터지는 새콤함!

라임

Lime

진하게 퍼지는
새콤함이
기분까지 맑게!

모히또가서
몰디브한잔?

규 격 : 1kg x 10팩/10kg
원산지 : 베트남(면세)



제품특징

❖ 상큼한 과일향과 새콤 달콤한
맛으로 다양한 요리의
부재료로 사용

레몬과 다른 고급스러운 맛과 향으로 상큼하면서
과즙이 풍부한 과일

❖ 진한 새콤함과 특유의 청량감이
특징인 라임

❖ 다양한 요리에 사용하세요!

라임즙을 음료수, 음식 등 향기를 내는 재료로
사용해 보세요!

모히또 요리방법



1. 라임을 반으로 가른 후 스퀴저로
즙을 내줍니다.
2. 컵에 얼음, 찢은 민트, 탄산수,
라임즙과 시럽을 넣어 줍니다.
3. 라임을 얇게 썰어 컵에 넣어
요리를 완성합니다.



모히또

상큼하고 새콤한 향이 매력적인 열정의 열대과일!

패션후르츠

Passion Fruit



규 격 : 1kg x 10팩/10kg
원산지 : 베트남(면세)



제품특징

- ❖ 패션후르츠의 특 쏘는 향미는 **만다린 오렌지, 파인애플, 감귤의 향**을 품고 있습니다.
- ❖ **즙이 많은 과육과 아삭아삭 씹히는 씨가 먹는 즐거움**을 느끼게 해줍니다.
- ❖ **한알 한알 급속냉동 시켜 맛과 식감을 그대로** 살렸습니다.

패션후르츠청 만들기

준비물 : 패션후르츠, 설탕

01. 패션후르츠를 냉장해동 시켜줍니다.
02. 해동된 패션후르츠를 반으로 잘라 과육만 분리하여 사용합니다.
03. 설탕1 : 과육1의 비율로 섞은다음 만들어진 내용물을 용기에 담아줍니다.
04. 설탕이 녹을 때까지 숙성하면 완성! 패션후르츠청은 탄산수에 넣어 에이드로 드실 수 있습니다.



패션후르츠청 에이드

열대과일의 여왕 망고스틴

Mangosteen

목화솜 같이 예쁘고
당도 좋은
망고스틴 과육을
즐기세요.

규 격 : 1kg x 10팩 / 10kg
사이즈 : 10~12, 14~16미
원산지 : 태국(면세)

제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급 하고 있습니다.
- ❖ 신선도를 유지하기 위해 산지에서 손질 하여 바로 급냉시켜 맛과 향을 그대로 보존 하였습니다.
- ❖ 껍질 중간에 칼집을 넣고 테이프를 붙여서 과육 원형 그대로 보존하였으며, 해동 후 간편하게 즐기실 수 있습니다.

망고스틴 맛있게 먹는 방법

- 망고스틴 테이프를 제거 해줍니다.
- 테이프 제거 시 테이프에 망고스틴의 자주색이 묻어 날 수 있습니다.

- 최신포 부분을 잡고 당기면 달콤한 망고스틴 과육이 속~

- 간편하게 포크나 젓가락으로 망고스틴을 즐기시면 됩니다.



진하고 달콤한 맛!

망고 다이스

Mango dice

달콤하면서
부드러운 과육이
일품!

규 격 : 1kg x 10팩/10kg
원산지 : 베트남(면세)



제품특징

- ❖ 간편하게 먹는 열대과일의 여왕
- ❖ 알맞은 숙기에 맞춰 수확한 망고를 먹기 좋게 자른 뒤 IQF 개별 급속냉동 하여 신선함이 그대로!
절삭은 망고의 겉질과 씨를 제거하여 먹기 좋은 크기로 잘라 급속냉동한 계통으로 신선하고 향긋한 향이 그대로 유지된 망고다이스
- ❖ 셰이크, 빙수, 스무디, 잼 등 다양한 요리에 활용하세요!

망고 샐러드 요리방법



1. 냉동애플망고와 양상추, 딸기, 자몽 등을 기호에 맞게 과일을 준비합니다.
2. 양상추와 애플망고와 과일등을 올려준 후 샐러드 소스를 부어줍니다.
3. 파슬리 등 으로 마무리 한 뒤 요리를 완성합니다.



망고 샐러드

열대과일의 여왕!

애플망고

Apple mango (dice)

부드러운 과육에
달콤한 애플망고

규 격 : 800g x 10팩/8kg
원산지 : 페루(면세)



제품특징

- ❖ 간편하게 먹는 열대과일의 여왕
- ❖ 탱글한듯 부드러운 과육에
가당처리하여 달콤함이 가득!
- ❖ 알맞은 숙기에 맞춰 수확한
망고를 먹기 좋게 자른 뒤
IQF 개별 급속냉동 하여
신선함이 그대로!

잡익은 망고의 껍질과 씨를 제거하여 먹기 좋은
크기로 잘라 급속냉동한 제품으로 신선하고
향긋한 향이 그대로 유지된 망고다이스

망고 스무디 요리방법



1. 애플망고를 준비해주세요.
2. 믹서기에 애플망고와 우유 꿀 등을
넣어 돌려줍니다.
3. 컵에 붓고 기호에따라 플레인
요거트, 생크림 등을 올려 요리를
마무리합니다.



애플망고 요거트 스무디

과즙이 진하고 달콤한 맛!

망고 과육

Half-cut Mango

달콤하면서
부드러운 과육이
일품!

규 격 : 500g x 20팩/10kg

원산지 : 베트남(면세)



제품특징

- ❖ 잘익은 망고를 수확하여 먹기 좋게 자른 뒤 IQF 개별 급속냉동하여 신선함이 그대로!

망고의 껍질과 씨를 제거하여 먹기 좋은 크기로 잘라 급속냉동한 제품으로 신선하고 향긋한 향이 그대로 유지된 망고과육

- ❖ 간편하게 먹는 열대과일의 여왕

- ❖ 셰이크, 빙수, 스무디, 잼 등 다양한 요리에 활용하세요!

망고 스무디 요리방법



1. 망고과육을 준비 해주세요.
2. 믹서기에 망고과육과 우유 꿀 등을 넣어 돌려줍니다.
3. 컵에 붓고 기호에 따라 플레인 요거트, 생크림 등을 올려주면 맛있는 망고 음료 완성.



망고를 이용한 음료

진하고 달콤한 맛!

딸기

Strawberry



규 격 : 1kg x 10팩/10kg
원산지 : 중국, 이집트 (면세)



제품특징

- ❖ 1년 내내 즐길 수 있는 간편한 냉동 딸기
- ❖ 제철의 신선함을 담아 새콤달콤한 맛이 그대로
- ❖ 셰이크, 빙수, 스무디, 잼 등 다양한 요리에 활용하세요!
- ❖ 스무디, 라떼, 잼 등 용도로 사용되는 냉동딸기

딸기 요거트 스무디 요리방법



1. 냉동 딸기, 우유, 얼음을 준비하여 주세요.
2. 믹서기에 딸기와 우유, 얼음을 넣고 적당한 농도로 갈아주세요.
3. 컵에 붓고 요거트와 딸기를 올려 마무리 합니다.



딸기 요거트 스무디

10대 슈퍼푸드

블루베리

Blueberry



규 격: 1kg x 10팩/10kg
원산지: 미국, 캐나다(면세)



제품특징

- ❖ 알이 크고 당도 높은 미국산 블루베리만 담았습니다.
- ❖ 안토시닌이 다량 함유되어 있는 세계 10대 슈퍼푸드.
- ❖ 셰이크, 빙수, 스무디, 잼 등 다양한 요리에 활용하세요!

블루베리 스무디 요리방법



1. 냉동 블루베리, 우유, 얼음을 준비하여 주세요.

2. 믹서기에 블루베리와 우유, 얼음을 넣고 적당한 농도로 갈아주세요.



3. 컵에 붓고 기호에 따라 요거트와 블루베리를 올려 마무리 합니다.



블루베리 스무디

껍질이 제거되어 먹기편한

키위

Half-cut Kiwi

남녀노소
누구나 좋아 하는
새콤달콤과일



규 격 : 1kg x 10팩/10kg
원산지 : 칠레(면세)

제품특징

- ❖ 새콤달콤 누구나 좋아하고 맛있는 영양소가 풍부한 과일.
- ❖ 키위과즙에는 단백질 분해효소인 '악티니딘'이 함유되어 있어 고기를 먹은 뒤 후식으로 먹으면 단백질을 소화시키는데 도움을 주며 식이섬유가 풍부하고 칼륨이 다량 함유.
- ❖ 푸팅, 셰이크, 빙수, 스무디, 잼 등 다양한 요리에 활용하세요!

키위 레시피 (쥬스, 스무디)



1. 키위, 탄산수를 준비해 주세요.
2. 준비된 키위와 탄산수를 믹서기에 갈아 주면 키위쥬스 완성.



1. 키위, 요거트 또는 우유를 준비해 주세요.
2. 준비된 키위, 요거트 또는, 우유를 믹서기에 갈아 주면 키위스무디 완성.

사이즈

제품의 크기가 일정하지 않습니다.
측정방법에 따라 약간의 오차가 발생할 수 있습니다.



다양하게 즐기는 키위

이국적인 후식과일~

람부탄

Rambutan

달콤하고
과즙이 풍부한
람부탄

규 격: 1kg x 10팩/10kg
원산지: 베트남(면세)



제품특징

- ❖ 이국적인 후식 과일로
사계절 즐길 수 있는 람부탄
- ❖ 달콤하고 과즙이 풍부한
람부탄



람부탄 과육



람부탄

사실 레드 바퀴에서 즐기던

리치

Lychee

부드러운 과육
상큼한 과즙!!



규 격 : 1Kg*10팩 / 10kg
원산지 : 중국(면세)



제품의 특징

- ❖ 양귀비가 먹고 예뻐졌다는 전설의 과일로 부드럽고 달콤한 열대 과일로 알려져 있는 리치
- ❖ 뷔페나 고급레스토랑에서 디저트로 즐겨 먹던 리치를 마젠 집에서 간편하게 즐기세요.
- ❖ 스무디, 과일빙수, 요거트, 주스, 칵테일 등으로 달콤한 과즙을 즐겨보세요.



주스



칵테일



요거트



리치 맛 있게 먹는 방법

리치는 다양하게 즐길수 있지만 제일 맛있게 드실수 건 과육을 그대로 드시는 것이 제일 맛있습니다.

리치는 껍질이 얇아 달걀껍질 처럼 잘 벗겨지는게 특징 입니다. 굴처럼 리치껍질을 깐 뒤 하얀 속살이 나오면 드시면 됩니다.

※ 과육 속에는 씨가 있으니 드실 때 주의하여 드세요.



리치 주스

망고, 파인애플, 용과 과일3종



달콤하면서
부드러운
과육이 일품

규 격: 500g×20팩 / 10kg
내용물: 망고, 파인애플, 용과
원산지: 베트남(면세)



제품의 특징

✦ 간편하게 먹는 열대과일3종

✦ 새콤달콤 과육이 풍부한 열대과일을
급속냉동하여 신선함을 유지

잘익은 과일의 껍질을 제거하여 먹기 좋은 크기로
잘라 급속냉동한 제품으로 신선하고 향긋한 향이
그대로 유지된 망고, 파인애플, 용과

✦ 셰이크, 빙수, 스무디, 잼 등 다양한
요리에 활용하세요!



과일3종 요거트



과일3종 스무디

영양가 높은 부드럽고 달콤한 과일의 황제

두리안

Durian

냉동 두리안은
향이 진하지 않아
맛있게
즐기실 수 있습니다.

※ 과육속씨 제거 후 드세요



규 격 : 500g x 20팩 / 10kg
원산지 : 베트남(면세)

Tip!!

영양가가 높은 두리안은 우리 몸속 나트륨과 독성물질을 배출하는데 도움을 주며 고혈압, 골다공증 예방에 좋고, 식이섬유가 많아 변비에 효과적입니다. 또한 엽산이 풍부하여 피를 만들어 내는 데 도움을 줍니다.

제품특징

- ❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해 안전한 제품을 공급 하고 있습니다.
- ❖ 신선도를 유지하기 위해 산지에서 손질 하여 바로 급냉시켜 맛을 그대로 보존 하였습니다.
- ❖ 냉동이라 생과보다 향이 강하지 않아 두리안 특유의 향을 싫어 하시는 분들도 부담없이 즐길 수 있습니다.

주의사항



하얗게 보이는 부분은 씨가 있는 부위로 곰팡이가 아니며, 그대로 드셔도 무방합니다.

두리안 이렇게 즐겨 보세요.



- 주스, 에이드, 스무디
탄산수, 우유, 요거트 등을 이용한
다양한 음료로 즐길 수 있습니다.



- 베이커리 토핑
디저트, 케익 디저트 토핑으로
즐길 수 있는 두리안.

새콤달콤! 과육팡팡! 파인애플

파인애플(다이스)

Cut Pineapple (dice)

입안 가득
달콤함이
터진다!!

규 격 : 1kg X 10팩/10kg
원산지 : 베트남(면세)



제품특징

- 간편하게 한 입에 쏘옥
- 1년 내내 즐길 수 있는 간편한 냉동 파인애플
- 피자, 칵테일안주, 주스, 탕수육 소스, 팔빙수, 볶음밥 등 다양한 요리에 활용하세요!

파인애플 볶음밥 요리방법

준비물 : 밥 1공기, 새우, 베이컨, 양파, 피망, 마늘, 계란, 굴소스, 소금, 참기름, 파인애플

01. 식용유를 살짝 두른 팬에 계란을 넣어 스크램블을 만들어줍니다. 그 팬에 마늘과 베이컨을 넣어 노릇하게 볶아주세요.
02. 마늘향이 올라오면 새우를 넣어 볶아주세요.
03. 썰어놓은 양파와 피망, 파인애플을 넣어 가볍게 볶은 후, 굴소스를 넣고 골고루 볶아주세요.
04. 밥 1공기를 넣어 빠르게 섞고, 부족한 간은 소금으로 맞춰주면 완성됩니다.



파인애플 볶음밥

열대과일의 왕! 꿀기하고 달콤한

잭후르츠

Jack fruit

씨를 제거하여
손질이 필요 없는!



규 격 : 500g(약 25개) x 20팩/10kg
원산지 : 베트남(면세)



제품특징

❖ 잭후르츠를 깔끔하게 손질한 뒤 IQF
개별 급속냉동 하여 신선함이 그대로!

먹기 좋게 **씨를 제거한 후** 급속냉동한
제품으로 신선하고 향긋한 향이 그대로
유지된 잭후르츠

❖ 간편하게 먹는 열대과일의 왕

❖ 철저한 품질 및 생산관리를 통해
안전한 제품을 공급하고 있습니다.

잭후르츠 맛있게 먹는 방법



1. 잭후르츠를 준비 해주세요.
2. 적당량을 큐브형태로 조각내어
준비해주세요.
3. 컵에 붓고 기호에 따라 플레인
요거트의 토핑으로 먹어보세요.

잭후르츠 무슨 맛일까요?

잭후르츠의 맛은 망고, 파인애플, 바나나,
꽃감 등과 유사하며 식감은 고기처럼
꿀기하여 채 식주의자나 환자들을 위한
고기로 가공되기도 합니다.



잭후르츠 요거트

상큼달달한 맛으로 가볍고 라이트한 적포도 베이스

적포도 베이스

Red grapes base



규 격 : 1kg X 10팩 / 10kg
원산지 : 칠레 (과세)



제품특징

- 손질된 적포도 과육을 통째로 담아 과즙이 살아 있습니다.
- 스무디, 에이드, 요거트, 빙수, 디저트 토핑용 등 다양한 식음료에 해동 후 바로 사용할 수 있습니다.
- 아이들간식으로 홈카페로도 간편하고 맛있게 즐겨보세요.



적포도베이스 레시피

요거트, 빙수, 아이스크림, 베이커리 등 토핑 또는 음료나 잼으로 활용 해보세요!

스무디 레시피

적포도 베이스 80g + 우유 360g + 얼음8개를 넣고 믹서기에 갈아서 드세요.

에이드 레시피

적포도 베이스 50g + 탄산수 400g을 넣고 잘 저어서 드세요.



적포도 베이스 잼