



MONO MART

WORLD FOOD MART

# 모노마트 레시피

성공하는 업소를 위한 확실한 RECIPE



(주)모노링크는 온/오프라인 매장을 통해 전국 2만여 업소분들에게 국/내외에서 검증된 양질의 상품을 소개하고 있습니다. 소비자분들이 만족하실 수 있는 상품을 위해 언제나 노력하는 모노링크가 되겠습니다.

## 외식사업의 시작. 모노링크와 함께 하시면 확실합니다.

모노링크에서 운영하는 실소비자를 위한 일본식품 식자재 전문점 모노마트는 고객과의 소통을 우선시하며 성공적인 외식 사업을 위한 파트너십을 공고히 하고 있습니다. 국내 최초 온/오프라인 통합 모델을 구축하여 리조트, 외식, 체인, 호텔 등의 넓은 유통망과 전국 20,000여개의 독립 점포가 함께하고 있습니다.



# 대박하세요!

### 성공을 약속하는 모노링크의 3가지 키워드

#### 1. 판매\_SALE

모노링크는 일본의 탑 브랜드를 수입하여 유통함과 동시에 국내의 우수 상품들을 발굴하여 소개하고 있습니다. 판매되는 모든 상품들은 국내의 엄격한 심사 기준을 통과한 믿을 수 있는 검증된 제품들입니다.

#### 2. 교육\_EDUCATION

모노키친에서는 창업을 준비하시는 분들과 현재 업소를 운영하시는 사장님들을 위해 체계적인 현장형 실습 교육과 창업 컨설팅을 진행하고 있습니다.

#### 3. 서비스\_SERVICE

모노마트에서는 전문 지식을 가진 직원들이 1,000여가지가 넘는 일본 식자재를 판매하고 있으며 디자이너가 메뉴판, 포스터, 배너 등 업소에서 필요한 디자인을 지원하고 있습니다.

## 업소 고객을위한 메뉴개발, 조리교육 지원센터

모노키친 스튜디오에서는 창업을 준비하시는 분들과 현재 업소를 운영하시는 사장님들을 위해 체계적인 현장형 실습 교육을 실시하고 있습니다. 재료비 이외에는 일절 금액이 발생하지 않는 교육으로 이미 많은 분들께서 교육을 받으시고 현장에서 그 효과를 톡톡히 보고 계십니다.

### 모노키친 교육 프로그램 안내

#### 일반교육

모노키친 스튜디오에서 월단위로 운영되는 가장 기본적인 교육입니다. 센터별로 제공되는 교육 메뉴를 수강생들이 신청한 후 선착순으로 인원을 배정하고 이론교육 후 실습교육을 진행하는 형태입니다.

교육내용 : 라멘, 돈부리, 이자카야, 퓨전포차, 카레, 계절요리 등  
교육비용 : 식자재 본인 부담 / 금액은 스튜디오 별도로 상이

#### 심화교육

일반 교육에서 다루지 못하는 전문적인 내용과 창업을 준비하는 분들을 위한 메뉴가 심화 교육의 핵심 콘텐츠입니다. 전문 셰프가 조리과정, 레시피 뿐만아니라 노하우까지 전수해 드리는 특별한 교육입니다.

교육내용 : 교육생들이 원하는 메뉴 또는 모노키친에서 제공하는 심화교육 메뉴  
교육 비용 : 유료 (자세한 사항은 상담을 통해 진행하시기 바랍니다.)

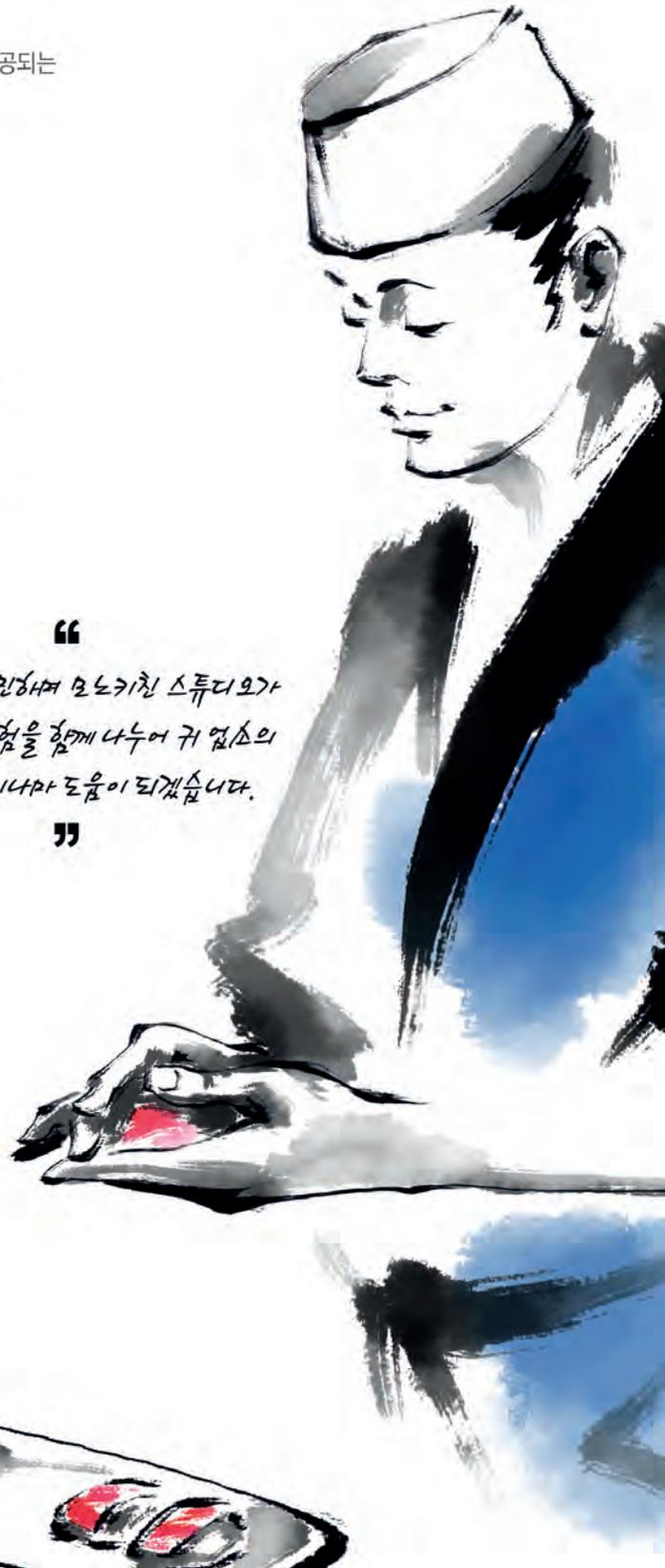


**모노키친 스튜디오 서울센터(매장 내부에 위치)**  
서울특별시 강남구 언주로134길 12(논현동115-18) / 02. 424. 6789  
서울세관사거리 국민은행방향, 우리은행 골목 모노마트 옆



**모노키친 스튜디오 부산센터(매장 내부에 위치)**  
부산시 부산진구 시민공원로 20번길 8(부암동) / 051. 807. 6755  
부산진구청옆 서면 골프 연습장 입구 맞은편

“  
고객과 함께 고민하며 모노키친 스튜디오가  
가지고 있는 경험을 함께 나누어 귀 업체의  
발전에 조금이나마 도움이 되겠습니다.  
”



# 일본 스시 전문점을 위한 다양한 구성의 식자재

타코와사비, 연어, 새우 등 다양한 메뉴에 활용할 수 있는 신선한 해산물!  
이리카야, 퓨전포차 등 다양한 업소에서 활용할 수 있는 양질의 제품들을 선별했습니다.  
손쉽게 사용할 수 있는 간편 제품부터 쉽게 구할 수 없는 특별한 제품까지. 업소의 기호를 모두 만족하는 해산물을 만나보세요.



## 오리네타

### 담백한 오리가슴살 슬라이스

담백한 맛으로 인기만점인 오리고기!  
이젠 모노링크에서도 오리 고기를 즐기실 수 있습니다.  
후후추로 양념한 오리고기를 간편하게 조리하실 수 있도록 슬라이스하여 급속냉동한 제품입니다.  
초밥, 롤, 덮밥, 샐러드 어느 음식에나 잘 어울리는 오리고기를 즐겨보세요.



## 조미유부

### 입안 가득 퍼지는 유부의 맛이 일품

일본 삼대 명산인 하쿠산(白山)의 백년복류수로 만든 제품으로 조미없이 별도의 양념한 밥만 유부에 넣으면 쉽고 간편하게 유부초밥을 만들 수 있습니다.  
사각으로 업소뿐 아니라 가정에서도 아이들간식이나 식사대용으로 드시기 좋습니다.



## 킨지루시 나마와사비 750

### 톡 쏘는 알싸함에 반하다

3년의 시간을 걸쳐 수확한 고품질 와사비에 킨지루시만의 기술력이 더해져 탄생되었습니다.  
동양와사비가 섞여있어 톡쏘는 매운맛 뒤에 단맛을 느낄 수 있으며 어떤 요리와도 잘 어울리는 제품입니다.  
알싸한 맛에 은은한 풍미가 느껴지는 와사비를 다양한 요리로 즐겨보세요.



## 시라기쿠

### 깊이 있는 맛이 특징인 쌀식초

스시를 위한 쌀 식초로 개발되어진 미츠칸의 대표상품입니다. 전문가용 스시스로 부드러운 산미와 깊이 있는 맛이 특징입니다. 스시용 밥에 간단하게 희석만 하면 되는 제품입니다.  
20L 대용량으로 업소에서 사용하기 경제적인 제품입니다.



## 미오라, 미오라골드

### 맛있는 밥을 위한 최고의 선택

한국인의 주식을 담당하는 밥을 더욱 윤기나고 먹음직스럽게 만들어주는 미광제입니다.  
천연합성품으로 안전하게 사용이 가능하며 독자적인 효소 배합으로 밥의 풍미를 올려주고 떡짐을 방지해서 일본에서도 많은 업소에서 사용중입니다. 덮밥이나 카레를 조리시 사용하면 요리의 품격을 더욱 업그레이드 시켜줍니다.



## 타마리 사사미간장

### 톡 쏘는 알싸함에 반하다

일본 아이치현의 엄선된 품질 좋은 대두를 정성들여 숙성시켜 만든 사시미 전용 간장으로 생선의 비린 내를 잡아주고 농후하고 깊은 맛이 일품입니다.  
타마리 사시미 간장은 생선회나 초밥은 물론 생선조림, 데리야끼 구이에 사용해도 좋습니다.

# 일본 정통 라멘을 맛보다!

일본 정통 면요리의 핵심! 맛집에서만 맛볼 수 있는 바로 그 라멘.  
모노링크에서는 쉽고 간편하게 전문 셰프의 맛을 재현할 수 있도록 퀄리티가 뛰어난 라멘을 선보이고 있습니다.



## 하카타 돈꼬츠의 맛을 그대로 재현한 아리아케 돈꼬츠라면스프

- + 큐슈 특산 돼지뼈를 장시간 우려내 담백하고 농후한 맛과 향을 느낄 수 있습니다.
- + 농축액상타입으로 1:12비율로 희석 후 간단하게 사용 할 수 있습니다.

재료

NB돈꼬츠라면스프, 생라면-스트레이트, 실파(대파), 반숙계란, 숙주, 차슈, 나루토마끼 등

레시피

1. 돈꼬츠라면스프 30g : 물 360g을 희석 후 끓여주세요.
2. 면은 1분정도 삶은 후 물기를 제거하고 그릇에 담아 줍니다.
3. 그릇에 소스와 면, 나루토마끼, 숙주, 반숙계란, 차슈 등 기호에 맞는 토핑을 올리면 완성.



## 사골베이스의 담백하고 구수한 맛 아리아케 나가사키짬뽕스프

- + 개운한 감칠맛과 구수함이 일품인 일본 전통 나가사키 짬뽕스프.
- + 사골국물 베이스로 각종 야채와 어패류 향신료가 균형있게 배합되어 있습니다.
- + 농축액상타입으로 1:12~15비율로 희석 후 간단하게 사용 할 수 있습니다.

재료

나가사키짬뽕스프, 해물프랩, 당근, 대파, 양배추, 양파, 청고추, 홍고추

레시피

1. 나가사키짬뽕스프 1: 물14를 넣고 희석해주세요.
2. 유수 해동한 해물과 야채를 기름을 두른 팬에 볶아주세요.
3. 2번에 희석한 소를 넣고 끓여주세요.
4. 냄비에 끓인 나가사키 짬뽕을 담고 썩갠, 팽이버섯을 올려주면 완성.



## 마늘기름이 들어가 구수하고 담백한 맛 아리아케 쿠마모토 라멘스프

- + 마늘기름이 포함되어 구수하고 담백한 맛이 일품인 쿠마모토의 대표라멘!
- + 돈꼬츠라면 베이스에 독특한 향과 맛의 쿠로마유 스프를 배합하였습니다.
- + 농축액상타입으로 1:12비율로 희석 후 간단하게 사용 할 수 있습니다.

재료

생라면-스트레이트면, 실파(대파), 반숙계란, 숙주 쿠마모토라면스프, 차슈, 마늘후레이크

레시피

1. 쿠마모토라면스프 30g : 물360g을 희석 후 끓여주세요.
2. 면은 1분 삶은 후 물기를 제거하고 그릇에 담는다.
3. 그릇에 소스와 면, 숙주, 반숙계란, 대파, 차슈, 마늘후레이크를 올리면 완성.

# 鍋 なべ

어육이 듬뿍 함유된 오뎡 8종이 각 2개씩 16개가 들어있으며  
가쓰오 풍미 가득한 쓰유가 동봉된 원팩 제품입니다.

## 강력 추천 메뉴

### 코다와리아자카야플러스 (拘り居酒屋プラス)

어육이 듬뿍 함유된 인기있는 오뎡 8종과 쓰유가 들어있는 일본 정통 오뎡탕의 원팩제품.

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 메뉴원가     | 코다와리아자카야플러스 5,200원    |
| 메뉴제안가격   | 15,000원               |
| 메인상품     | 코다와리아자카야플러스           |
| 관련소스및식자재 | 숙갓, 팽이버섯, 사시미간장, 유자폰즈 |

- ① 오뎡은 끓는 물에 살짝 데쳐 기름기를 뺀다.
- ② 동봉된 쓰유 50g과 물 500g을 희석한다.
- ③ 냄비에 오뎡과 쓰유를 담은 후 기호에 맞게 채소를 넣으면 완성.



**돈꼬츠오뎡탕** 큐슈 특산 돼지뼈의 깊고 진한 국물과 어육이 듬뿍 함유된 일본 정통 오뎡!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 28%)



- ① 돈꼬츠라멘스프 1:물 12 비율로 희석하여 끓인다.
- ② 오뎡류는 끓는 물에 살짝 데쳐 기름기를 빼준다.
- ③ 무는 두툼하게 잘라서 삶은 후 냉장 보관. 희석된 국물에 데친 오뎡과 무를 넣고 3분간 끓여내면 완성.
- ④ 숙갓, 팽이버섯은 숨이 죽지 않게 서빙전 올려준다.
- TIP : 기호에 따라 오뎡류를 추가구 구성.

|          |                                      |
|----------|--------------------------------------|
| 메뉴원가     | 스프 20g 330원 / 오뎡류 300g 4,000원~4,500원 |
| 메뉴제안가격   | 15,000원~18,000원                      |
| 메인상품     | 돈꼬츠라멘스프, 오뎡류                         |
| 관련소스및식자재 | 곤약, 당면주머니, 버섯, 유자폰즈, 네알당고, 가운어꼬치 등   |



**카라미소오뎡탕** 매운 미소 육수와 일본 오뎡의 담백한 조화!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 34%)



- ① 탄탄카라스프 1:물 10 비율로 희석하여 끓여준다.
- ② 오뎡류는 끓는 물에 살짝 데쳐 기름기를 빼준다.
- ③ 야채, 당면주머니, 모찌간자쿠, 문어 등 기호에 맞는 제품을 희석된 국물에 함께 넣고 끓여내면 완성.
- TIP : 오뎡류와 차슈, 각종 버섯, 두부 등을 넣고 끓이면 한국식 오뎡 전골구이가 완성.

|          |                                        |
|----------|----------------------------------------|
| 메뉴원가     | 스프 60g 1,040원 / 오뎡류 300g 4,000원~4,500원 |
| 메뉴제안가격   | 15,000원~18,000원                        |
| 메인상품     | 돈꼬츠라멘스프, 오뎡류                           |
| 관련소스및식자재 | 곤약, 당면주머니, 버섯, 유자폰즈, 네알당고, 가운어꼬치 등     |



**규스지오뎡탕** 채끝에 붙어있는 쫄깃한 스키와 깊고 진한 국물, 어육이 듬뿍 함유된 오뎡까지!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 39%)



- ① 오뎡을 뜨거운 물에 살짝 데쳐 기름기를 뺀 후 불랜딩 한 다시와 물을 1:1.2비율로 희석해 끓여낸다.
- ② 무는 두툼하게 잘라서 삶은 후 냉장 보관. 희석된 국물에 데친 오뎡과 무, 규스지를 넣고 끓여내면 완성.
- ③ 숙갓, 팽이버섯은 숨이 죽지 않게 서빙전 올려준다.
- TIP : 오뎡다시UP 30g / 가쓰오쓰유 10g (불랜딩)

|          |                                                    |
|----------|----------------------------------------------------|
| 메뉴원가     | 규스지 200g 3,640원 / 오뎡류 300g 4,000원~4,500원 / 기타 500원 |
| 메뉴제안가격   | 20,000원~22,000원                                    |
| 메인상품     | 규스지, 오뎡류, 간사이오뎡다시UP, 가쓰오쓰유                         |
| 관련소스및식자재 | 곤약, 당면주머니, 버섯, 유자폰즈, 네알당고, 가운어꼬치 등                 |



**간사이오뎡탕** 가쓰오 풍미가 가득한 국물과 어육이 듬뿍 들어간 오뎡의 절묘한 조화.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 28%)



- ① 오뎡을 뜨거운 물에 살짝 데쳐 기름기를 뺀 후 간사이 오뎡다시와 물을 1:1.2비율로 희석해 끓여낸다.
- ② 무는 두툼하게 잘라서 삶은 후 냉장 보관. 희석된 국물에 데친 오뎡과 무를 넣고 3분간 끓여내면 완성.
- ③ 숙갓, 팽이버섯은 숨이 죽지 않게 서빙전 올려준다.

|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| 메뉴원가     | 다시 30g 270원 / 오뎡류 300g 4,000~4,500원 |
| 메뉴제안가격   | 15,000원~18,000원                     |
| 메인상품     | 간사이오뎡다시UP, 오뎡류                      |
| 관련소스및식자재 | 사시미간장, 유자폰즈, 네알당고, 가운어꼬치, 곤약 등      |



**돈꼬츠홍합조개탕** 신선한 홍합과 조개가 특제 돈꼬츠 라멘스프와 함께 원팩으로 구성!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 28%)



- ① 다시를 550~600에 소스 50g을 희석하여 끓인다.
- ② 피홍합, 조개를 희석된 국물에 넣고 끓이면 완성.
- ③ 숙갓, 팽이버섯은 숨이 죽지 않게 서빙전 올려준다.
- TIP : 매운고추를 기호에 따라 넣어주면 더 더 개운한 맛을 느낄 수 있음.

|          |                              |
|----------|------------------------------|
| 메뉴원가     | 돈꼬츠홍합조개탕(원팩) 4,400원          |
| 메뉴제안가격   | 12,000원~15,000원              |
| 메인상품     | 돈꼬츠홍합조개탕(원팩 / 홍합, 조개, 스프 포함) |
| 관련소스및식자재 | 매운고추, 숙갓, 팽이버섯, 유자폰즈 등       |



**나가사끼짬뽕탕** 신선한 해물과 일본 특제 스프가 한팩으로 구성된 원팩 제품.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 28%)



- ① 다시를 550g과 소스 40g을 희석하여 준비한다.
- ② 유수해동된 해물과 야채를 팬에 살짝 볶아준다.
- ③ 준비된 ①번과 ②번을 넣고 살짝 끓여 낸 후 서브.
- TIP : 기호에 따라 야채, 해산물을 추가구 구성.

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 메뉴원가     | 나가사끼짬뽕탕(원팩) 4,250원            |
| 메뉴제안가격   | 12,000원~15,000원               |
| 메인상품     | 나가사끼짬뽕탕(원팩 / 해물, 스프 포함)       |
| 관련소스및식자재 | 삼겹살라이프, 각종야채, 기호에 따른 추가 해산물 등 |



**알탕** 명란, 민태알, 명태고니 등이 푸짐하게! 유수해동 후 파, 콩나물 등을 넣고 간편하게 조리.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 31%)



- ① 다시를 600ml와 소스를 넣고 끓여낸다.
- ② 유수해동된 알을 냄비에 후 파, 콩나물 등을 넣고 끓여 내면 완성.

|          |                         |
|----------|-------------------------|
| 메뉴원가     | 알탕(원액) 4,700원           |
| 메뉴제안가격   | 15,000원                 |
| 메인상품     | 알탕(원액 / 각종 생선 알, 양념 포함) |
| 관련소스및식자재 | 사시미간장, 와사비, 각종야채 등      |



**해물누룽지탕** 고소한 누룽지와 해물, 야채의 조화가 일품인 깔끔, 담백한 탕요리.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)



- ① 해물 누룽지탕의 해물과 야채를 팬에 볶아낸다.
- ② ①에 다시물 550ml~600ml와 소스, 야채를 넣고 저어주면서 끓여준다.
- ③ 국물에 점도가 생기면 튀겨낸 누룽지를 토핑해주면 완성.

|          |                              |
|----------|------------------------------|
| 메뉴원가     | 해물누룽지탕(원액) 4,500원            |
| 메뉴제안가격   | 15,000원                      |
| 메인상품     | 해물 누룽지탕 420g(해물, 소스, 누룽지 포함) |
| 관련소스및식자재 | 사시미간장, 와사비, 각종야채 등           |



**모즈나베** 소곱창, 소스, 견고추 등의 재료가 들어 있는 원팩제품. 진한 육수와 쫄깃한 곱창이 일품.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)



- ① 물 320g에 모즈나베 원팩을 냄비에 넣는다.
  - ② 야채를 한 입 크기로 잘라 냄비에 넣고 끓인다.
  - ③ 모즈나베가 끓으면 부추를 올려 서브 한다.
- TIP : 기호에 따라 야채 추가 구성 가능하며 모즈나베에 양배추와 부추는 모즈나베의 곱창이 좋은 채소.

|          |                      |
|----------|----------------------|
| 메뉴원가     | 모즈나베(원팩) 6,400원      |
| 메뉴제안가격   | 20,000원              |
| 메인상품     | 모즈나베(원팩)             |
| 관련소스및식자재 | 각종야채, 기호에 따른 추가 야채 등 |



**카돈꼬츠 나베** 풍미깊은 카니(게)향과 진한 감칠맛이 느껴지는 카니돈꼬츠나베!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 31%)



- ① 카니돈꼬츠나베와 물 550~600ml를 냄비에 담는다.
- ② 야채는 한 입 크기로 잘라 냄비에 담고 끓인다.
- ③ 다 익으면 썩갠과 팽이버섯을 올려 서브하면 완성.

|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| 메뉴원가     | 카니돈꼬츠나베 4,300원 / 야채 1,100원          |
| 메뉴제안가격   | 15,000원 ~ 17,000원                   |
| 메인상품     | 카니돈꼬츠나베                             |
| 관련소스및식자재 | 멘하지메사누기우동면, 대파, 정양고추, 홍고추, 팽이버섯, 썩갠 |



**홍짬뽕 나베** 정통 나가사끼짬뽕과 붉은 매운 맛의 만남.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)



- ① 아카카라짬뽕 스프 1 : 물 12 비율로 희석합니다.
  - ② 유수해동한 해물과 야채를 팬에 볶습니다.
  - ③ 희석한 소스를 넣고 끓이면 완성.
- TIP : 기호에 따라 버섯, 썩갠을 추가로 구성

|          |                                                   |
|----------|---------------------------------------------------|
| 메뉴원가     | 아카카라짬뽕 스프 40g 560원 / 해물모듬 100g 660원 / 부가재료 1,700원 |
| 메뉴제안가격   | 15,000원(48%)                                      |
| 메인상품     | 아카카라짬뽕 스프, 해물모듬 실속팩, 피훈한                          |
| 관련소스및식자재 | 절단꽃게, 멘하지메 사누기우동면, 양파, 양배추, 고추, 애호박, 대파           |



**스키야키 나베** 깔끔하게 담백한 맛으로 즐기는 일품 일본식 나베요리 스키야키.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 25%)



- ① 냉동상태의 스키야키원팩을 냉장 해동한다.
- ② 냄비에 동봉되어 있는 고기와 재료를 넣고 물 250g을 넣는다.
- ③ 채소는 한 입 크기로 자르고 냄비에 넣고 끓인다.
- ④ 끓여오르면 불을 끄고 기호에 맞는 소스를 제공하면 완성.

|          |                                          |
|----------|------------------------------------------|
| 메뉴원가     | 스키야키나베 6,400원 / 부가재료 1,200원              |
| 메뉴제안가격   | 17,000원~19,000원                          |
| 메인상품     | 스키야키나베                                   |
| 관련소스및식자재 | 유자퐁즈, 멘하지메사누기우동면, 청경채, 홍고추, 대파, 팽이버섯, 깨반 |



**바지락사게찜** 사케로 우려낸 국물에 바지락의 깊은 맛과 시원한 맛의 조화가 일품.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 31%)



- ① 냉장에서 해동한 사카무시를 냄비에 넣어 끓여준다.
  - ② 끓여진 사카무시를 냄비 또는 그릇에 담는다.
  - ③ 실파 또는 대파를 올려내면 완성.
- TIP : 기호에 따라 유즈코소 첨가 가능.

|          |                 |
|----------|-----------------|
| 메뉴원가     | 사카무시 1팩 4,300원  |
| 메뉴제안가격   | 10,000원~13,000원 |
| 메인상품     | 사카무시            |
| 관련소스및식자재 | 유즈코소            |



**카레나베** 카레의 깊고 진한 풍미를 나베로 즐긴다. 닭고기와 신선한 야채와 카레의 만남!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 28%)



- ① 자바후레이크 1:토마토소스 2:다시물 10 비율로 희석.
  - ② 버섯류, 브로콜리는 살짝 데치고, 나머지는 팬에 기름을 두른 후 볶아낸다.
  - ③ 나베에 희석된 국물을 붓고 조리한 재료를 넣어준 후 일정시간 끓여낸다.
- TIP : 업소 기호에 따라 우동면을 추가.

|          |                                                |
|----------|------------------------------------------------|
| 메뉴원가     | 카레 후레이크 40g 500원 / 닭정육 150g 900원 / 기타재료 2,000원 |
| 메뉴제안가격   | 10,000원 ~ 12,000원                              |
| 메인상품     | 자바카레후레이크, 토마토소스                                |
| 관련소스및식자재 | 토마토소스, 감자, 당근, 양파, 닭가슴살, 버섯류 등                 |



**토마토홍합스튜** 3가지 해물에 새콤 달콤 토마토의 진한 맛을 느낄 수 있습니다.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)



- ① 해물은 유수해동 후 냄비에 담고, 소스와 물 220g을 넣고 끓인다.
  - ② 해산물이 익으면 점시에 담으면 완성.
- TIP : 기호에 따라 중화면, 모듬해물 추가 가능.

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 메뉴원가     | 토마토홍합스튜. 5700원              |
| 메뉴제안가격   | 14,000원~1,7000원             |
| 메인상품     | 토마토홍합스튜                     |
| 관련소스및식자재 | 마늘후레이크, 모듬해물, 중화면, 파슬리-100g |

# ラーメン 라면

돈꼬츠, 미소, 쇼유, 시오라멘부터 히야시츠키, 냉라멘 등 남녀노소 좋아하는 일본 라멘의 매력에 빠져보세요.

## 강력 추천 메뉴

### 돈꼬츠 쇼유 라멘 (豚骨醤油ラーメン)

진한 사골 육수의 깊은 맛과 정통 쇼유의 깔끔한 맛을 동시에!

|          |                              |
|----------|------------------------------|
| 메뉴원가     | 스프 400원 / 면 120g 1,060원      |
| 메뉴제안가격   | 6,000원 ~ 7,000원              |
| 메인상품     | 돈꼬츠 라멘스프, 쇼유 라멘스프, 웨이브면      |
| 관련소스및식자재 | 차슈, 나루토, 기쿠리레(뚝이버섯), 반숙 계란 등 |

- ① 돈꼬츠 10g 1:쇼유 20g/다시를 360g 비율로 희석하여 끓인다.
- ② 면을 끓는 물에 2분간 삶아준 후 물기를 완전히 제거한다.
- ③ 서빙용 접시에 라멘을 담고 희석된 스프를 부어준 후 준비된 토핑을 먹음직스럽게 올려준다.
- ④ 마지막으로 대파와 숙주를 올리면 완성.



**미소라멘** 장인이 만든 미소를 사용!  
깔끔하고 담백한 일본 대표 라멘.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 29%)



- ① 스프 1:뜨거운 물 12 비율로 희석한다.
  - ② 면을 2분간 삶아준 후 물기를 완전히 제거한다.
  - ③ 서빙용 접시에 라멘을 담고 희석된 스프를 부어준 후 준비된 토핑을 먹음직스럽게 올려준다.
  - ④ 마지막으로 대파와 숙주를 올리면 완성.
- TIP : 기호에 따라 시치미 등을 첨가.

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 메뉴원가     | 스프 30g 350원 / 면 120g 630원~1,060원 |
| 메뉴제안가격   | 6,000원~7,000원                    |
| 메인상품     | 미소라멘스프, 웨이브면                     |
| 관련소스및식자재 | 차슈, 멘마, 반숙계란, 나루토마끼, 마늘후레이크 등    |



**돈꼬츠라멘** 돼지뼈를 오랜 시간 우려내 만든 농후한 국물과 탱탱한 라멘의 식감.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 29%)



- ① 블렌딩한 스프 1:뜨거운 물 12 비율로 희석한다.
  - ② 면을 1분 30초간 삶아준 후 물기를 완전히 제거한다.
  - ③ 서빙용 접시에 라멘을 담고 희석된 스프를 부어준 후 준비된 토핑을 먹음직스럽게 올려준다.
  - ④ 마지막으로 대파와 숙주를 올리면 완성.
- TIP : 돈꼬츠라멘스프 15g : 파이판스프 15g

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 메뉴원가     | 스프 30g 470원 / 면 120g 630원~1,150원 |
| 메뉴제안가격   | 6,000원~7,000원                    |
| 메인상품     | 돈꼬츠라멘스프, 파이판스프, 스트레이트면           |
| 관련소스및식자재 | 차슈, 멘마, 반숙계란, 나루토마끼, 마늘후레이크 등    |



**쇼유라멘** 양조간장을 베이스로 돼지고기, 닭고기, 가다랑어 등의 재료를 사용해 깔끔함을 살렸다!

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 29%)



- ① 스프 1:뜨거운 물 12 비율로 희석한다.
  - ② 면을 2분간 삶아준 후 물기를 완전히 제거한다.
  - ③ 서빙용 접시에 라멘을 담고 희석된 스프를 부어준 후 준비된 토핑을 먹음직스럽게 올려준다.
  - ④ 마지막으로 대파와 숙주를 올리면 완성.
- TIP : 기호에 따라 시치미 등을 첨가.

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 메뉴원가     | 스프 30g 380원 / 면 120g 630원~1,060원 |
| 메뉴제안가격   | 6,000원~7,000원                    |
| 메인상품     | 쇼유라멘스프, 웨이브면                     |
| 관련소스및식자재 | 차슈, 멘마, 반숙계란, 나루토마끼, 마늘후레이크 등    |



**시오라멘** 야채와 닭뼈를 사용한 맑고 투명한 육수!  
느끼하지 않고 깔끔한 맛이 일품.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 29%)



- ① 스프 1:뜨거운 물 10 비율로 희석한다.
  - ② 면을 1분 30초간 삶아준 후 물기를 완전히 제거한다.
  - ③ 서빙용 접시에 라멘을 담고 희석된 스프를 부어준 후 준비된 토핑을 먹음직스럽게 올려준다.
  - ④ 마지막으로 대파와 숙주를 올리면 완성.
- TIP : 기호에 따라 시치미 등을 첨가.

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 메뉴원가     | 스프 36g 300원 / 면 120g 630원~1,150원 |
| 메뉴제안가격   | 6,000원~7,000원                    |
| 메인상품     | 시오라멘스프, 스트레이트면                   |
| 관련소스및식자재 | 차슈, 멘마, 반숙계란, 나루토마끼, 마늘후레이크 등    |



**나가사키라멘** 개운한 사골 국물 베이스에 각종 야채와 어패류, 향신료 등이 균형있게 배합.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 32%)



- ① 스프 1:뜨거운 물 14 비율로 희석한다.
  - ② 면을 2분간 삶아준 후 물기를 완전히 제거한다.
  - ③ 서빙용 접시에 라멘을 담고 희석된 스프를 부어준 후 준비된 토핑을 먹음직스럽게 올려준다.
  - ④ 마지막으로 대파와 숙주를 올리면 완성.
- TIP : 야채와 해물을 편에 부어서 불타지 않게.

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 메뉴원가     | 스프 40g 570원 / 면 120g 630원~1,060원 |
| 메뉴제안가격   | 8,000원~9,000원                    |
| 메인상품     | 나가사키짬뽕스프, 웨이브면                   |
| 관련소스및식자재 | 모듬해물, 피홍함, 차슈, 나루토마끼, 마늘후레이크 등   |



**매운나가사키짬뽕** 사골 국물 베이스에 각종 야채와 어패류, 향신료 등이 균형있게 배합.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 30%)



- ① 스프 1:뜨거운 물 12~15 비율로 희석한다.
  - ② 면을 2분간 삶아준 후 물기를 완전히 제거한다.
  - ③ 서빙용 접시에 라멘을 담고 희석된 스프를 부어준 후 준비된 토핑을 먹음직스럽게 올려준다.
  - ④ 마지막으로 대파와 숙주를 올리면 완성.
- TIP : 야채, 해물 볶음에 키포스, 고추가루 첨가.

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| 메뉴원가     | 스프 40g 570원 / 면 120g 630원      |
| 메뉴제안가격   | 8,000원~9,000원                  |
| 메인상품     | 스파이시나가사키짬뽕스프, 나가사키짬뽕면          |
| 관련소스및식자재 | 모듬해물, 피홍함, 차슈, 나루토마끼, 마늘후레이크 등 |



**쿠마모토라멘** 독특한 향과 맛으로 큐슈 여성들에게 인기만점인 특별한 라멘.

**상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 29%)**



- ① 스프 1뜨거울 물 6~8 비율로 희석한다.
- ② 면을 2분간 삶아준 후 물기를 완전히 제거한다.
- ③ 서빙용 접시에 라멘을 담고 희석된 스프를 부어준 후 준비된 토핑을 먹음직스럽게 올려준다.
- ④ 마지막으로 대파와 숙주를 올리면 완성.

TIP: 기호에 따라 시치미 등을 첨가.

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 메뉴원가     | 스프 40g 640원 / 면 120g 1,060원   |
| 메뉴제안가격   | 6,000원~7,000원                 |
| 메인상품     | 쿠마모토라멘스프, 웨이브면                |
| 관련소스및식자재 | 차슈, 멘마, 반숙계란, 나루토마끼, 마늘후레이크 등 |



**탄탄카라이소라멘** 미소의 담백함에 얼큰함을 더한 한국적 매운 라멘.

**상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 29%)**



- ① 스프 1뜨거울 물 10 비율로 희석한다.
- ② 면을 2분간 삶아준 후 물기를 완전히 제거한다.
- ③ 서빙용 접시에 라멘을 담고 희석된 스프를 부어준 후 준비된 토핑을 먹음직스럽게 올려준다.
- ④ 마지막으로 대파와 숙주를 올리면 완성.

TIP: 기호에 따라 시치미 등을 첨가.

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 메뉴원가     | 스프 40g 690원 / 면 120g 1,060원   |
| 메뉴제안가격   | 6,000원~7,000원                 |
| 메인상품     | 탄탄카라이소라멘스프, 웨이브면              |
| 관련소스및식자재 | 차슈, 멘마, 반숙계란, 나루토마끼, 마늘후레이크 등 |



**돈코츠탄탄카라이소라멘** 탄탄카라이소라멘에 구수함을 더했다!

**상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 29%)**



- ① 불린당한 스프 1뜨거울 물 10 비율로 희석한다.
- ② 면을 1분 30초간 삶아준 후 물기를 완전히 제거한다.
- ③ 서빙용 접시에 라멘을 담고 희석된 스프를 부어준 후 준비된 토핑을 먹음직스럽게 올려준다.
- ④ 마지막으로 대파와 숙주를 올리면 완성.

TIP: 돈코츠라멘스프 20g, 탄탄카라이소라멘스프 20g

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 메뉴원가     | 스프 40g 680원 / 면 120g 1,150원   |
| 메뉴제안가격   | 6,000원~7,000원                 |
| 메인상품     | 돈코츠라멘스프, 탄탄카라이소라멘스프, 스트레이트면   |
| 관련소스및식자재 | 차슈, 멘마, 반숙계란, 나루토마끼, 마늘후레이크 등 |



**시루나시탄탄멘** 국물없이 비벼먹는 라멘으로 산초의 풍미와 매운맛이 특징.

**상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)**



- ① 팬에 돼지고기와 양파를 어느정도 볶아준 후 소스를 부어 한분더 볶아준다.
- ② 면을 2분간 삶아준 후 물기를 완전히 제거한다.
- ③ 접시에 면과 볶은 재료들을 먹음직스럽게 올린다.
- ④ 삶은 양배추, 대파, 반숙 계란 등을 토핑한다.

TIP: 시루나시탄탄멘스프 40g, 탄탄카라이소스프 20g

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| 메뉴원가     | 소스 60g 850원 / 면 120g 1,060원    |
| 메뉴제안가격   | 7,000원~8,000원                  |
| 메인상품     | 시루나시탄탄멘스프, 탄탄카라이소라멘스프, 웨이브면    |
| 관련소스및식자재 | 돼지고기, 양배추, 대파, 반숙계란, 라유, 시치미 등 |



**쿠로마유돈코츠라멘** 고소한 마늘향이 육수의 담백하고 고소한 맛을 살려주는 제품.

**상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)**



- ① 돈코츠라멘스프 1 : 물 12비율로 희석한다.
- ② 면을 1분 30초간 삶아준 후 물기를 완전히 제거한다.
- ③ 서빙용 접시에 라멘을 담고 희석된 스프를 부어준 후 준비된 토핑을 올려준다.
- ④ 마지막으로 대파와 숙주를 올리고 쿠로마유 소스를 5g 넣으면 완성.

|          |                                                |
|----------|------------------------------------------------|
| 메뉴원가     | 쿠로마유 5g 200원 / 스프 1인분 800원 / 면 1인분 630원~1,150원 |
| 메뉴제안가격   | 7,000원~8,000원                                  |
| 메인상품     | 돈코츠라멘스프, 바이타스프, 스트레이트면, 쿠로마유                   |
| 관련소스및식자재 | 차슈, 멘마, 반숙계란, 나루토마끼, 마늘후레이크, 숙주, 김, 대파         |



**탄탄멘** 참깨케이스의 고소함과 특유의 매콤함이 더해진 구수하고 진한 탄탄멘.

**상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 39%)**



- ① 탄탄멘스프 1 : 물 6 비율로 희석 후 끓인다.
- ② 면을 1분 30초간 삶아준 후 물기를 제거한다.
- ③ 서빙용 접시에 라멘을 담고 희석된 스프를 부어준 후 준비된 토핑을 먹음직스럽게 올려준다.

|          |                                                           |
|----------|-----------------------------------------------------------|
| 메뉴원가     | 탄탄멘스프 50g 910원 / 면류 630원~1,060원 / 차슈 20g 470원 / 부가재료 500원 |
| 메뉴제안가격   | 7,000원~8,000원(30%)                                        |
| 메인상품     | 아리아게 탄탄멘스프, 샤토로 스트레이트면                                    |
| 관련소스및식자재 | 차슈, 마늘후레이크, 기쿠라게, 아지멘마, 나루토, 대파                           |



**히야시추카** 여름이든 꼭 먹게되는 고소하면서 새콤한 맛이 일품인 중화풍 냉라멘.

**상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)**



- ① 면을 2분간 삶아준 후 물기를 완전히 제거한다.
- ② 접시에 면을 담아내고 멘마, 차슈 등 기호에 맞는 다양한 토핑을 먹음직스럽게 담아낸다.
- ③ 마지막으로 소스를 골고루 뿌리면 완성.

TIP: 찬물에서 헹구기 위한 상태로 준비.

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| 메뉴원가     | 다시 150g 1,375원 / 면 120g 1,060원 |
| 메뉴제안가격   | 7,000원~8,000원                  |
| 메인상품     | 히야시추카다시, 웨이브면                  |
| 관련소스및식자재 | 차슈, 멘마, 토마토, 오이세, 센기리쇼가 등      |



**큐슈풍 돈코츠라멘** 더욱 깊고 진한 국물맛의 풍미를 업그레이드 된 큐슈풍 돈코츠라멘

**상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)**



- ① 진짜면 50g, 돈코츠라멘스프 30g 물 360을 희석 후 끓인다.
- ② 끓는 물에 면(우마이도면)을 50초 삶은 후 물기를 제거 하고 그릇에 담는다.
- ③ 그릇에 소스와 면, 숙주, 반숙계란, 대파, 차슈토핑을 올리면 완성.

|          |                                                               |
|----------|---------------------------------------------------------------|
| 메뉴원가     | 진짜면 50g 840원 / 면 630원~1,060원 / 돈코츠라멘스프NB 30g 307원 / 부가재료 900원 |
| 메뉴제안가격   | 7,000원~8,000원                                                 |
| 메인상품     | 진짜면, 아리아게 돈코츠라멘스프 NB                                          |
| 관련소스및식자재 | 차슈, 마늘후레이크, 기쿠라게, 아지멘마, 나루토, 대파                               |



**생탄탄쯔케멘** 시원하게! 국물에 적셔먹는 특별한 라멘. 계속 빠져드는 중독적인 맛!

**상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)**



- ① 탄탄카라이소스프 1 : 히야시추카다시 5 : 다시물 10 비율로 희석하여 소스를 만든 후 선도를 유지한다.
- ② 2분간 삶아낸 웨이브면을 찬물에 식혀 접시에 담고 차슈, 반숙계란 등 준비된 토핑을 올려준다.
- ③ 참깨 라유 등을 뿌려주면 완성.

TIP: 히야시추카다시 50g, 탄탄카라이소라멘스프 15g

|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| 메뉴원가     | 스프 720원 / 웨이브면 1,060원               |
| 메뉴제안가격   | 7,000원~8,000원                       |
| 메인상품     | 탄탄카라이소스프, 히야시추카다시, 웨이브면             |
| 관련소스및식자재 | 차슈, 반숙계란, 오이, 양파, 대파, 양상추, 참깨, 라유 등 |

# フライ 후라이

돈까스, 고로케, 쿠시까스, 가라아게 등 술안주와 식사 모두 가능한 활용도 만점의 바삭함!

## 강력 추천 메뉴

### 통문어가라아게

2019년에도 이어지는 통가라아게 시리즈의 인기!

- 메뉴원가 통문어 7,100원(300g 기준) / 치킨가라아게 150g~160g(약 6개) 1,600원
- 메뉴제한가격 20,000원 ~ 22,000원
- 메인상품 통문어가라아게 300, 350g 치킨가라아게, 카사바칩
- 관련소스및식자재 남방스, 각종딤핑소스, 셀러드용 야채

- ① 냉동상태의 통문어와 치킨가라아게를 170~175°C의 기름에서 바삭하게 튀겨낸다.
  - ② 서빙용 접시에 튀겨낸 후라이류와 셀러드 등을 함께 담아낸다.
  - ③ 각 종 딤핑소스를 별도의 중기에 담아 함께 서브하면 완성.
- TIP : 통문어를 메인으로 할 경우 카사바칩을 사용하여 볼륨감을 UP.



**통새우가라아게** 2015년도 대세아이템!  
볼륨감 넘치는 통시리즈의 매력.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 28~32%)

- ① 냉동상태의 통새우가라아게 250g과 치킨가라아게 150~160g(약 6개)을 170~175°C의 기름에서 바삭하게 튀겨낸다.
- ② 서빙용 접시에 남방스, 셀러드 등과 함께 담아낸다.

TIP : 치킨가라아게, 카사바칩 등과 함께 서브하여 단품, 또는 세트 메뉴로 구성.

|          |                                              |
|----------|----------------------------------------------|
| 메뉴원가     | 통새우가라아게 250g 4,050원 / 치킨가라아게 150~160g 1,600원 |
| 메뉴제한가격   | 15,000원~17,000원                              |
| 메인상품     | 통새우가라아게, 치킨가라아게, 카사바칩                        |
| 관련소스및식자재 | 남방스, 각종딤핑소스                                  |



**통오징어가라아게** 2015년도 대세아이템!  
볼륨감 넘치는 통시리즈의 매력.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 35%)

- ① 냉동상태의 통오징어가라아게 250g을 170~175°C의 기름에서 바삭하게 튀겨낸다.
- ② 서빙용 접시에 카사바칩, 남방스, 셀러드 등과 함께 담아낸다.
- ③ 치킨가라아게, 카사바칩 등과 함께 서브하여 단품, 또는 세트 메뉴로 구성.

|          |                                       |
|----------|---------------------------------------|
| 메뉴원가     | 통오징어가라아게 250g 5,500원 / 카사바칩 100g 940원 |
| 메뉴제한가격   | 18,000원                               |
| 메인상품     | 통오징어가라아게, 치킨가라아게, 카사바칩                |
| 관련소스및식자재 | 남방스, 각종딤핑소스                           |



**통살새우볼** 신선한 새우함유량 48%!  
고소한 새우의 통살이 그대로.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 23%)

- ① 통살 새우볼과 감자 후라이류를 170~175°C의 기름에서 5~6분 바삭하게 튀겨낸 후 기름기를 덜어낸다.
- ② 접시에 튀겨낸 새우볼과, 감자 후라이류를 담아내고 파슬리, 레몬 등을 토핑하면 완성.
- ③ 중기에 기호에 맞는 딤핑소스를 함께 서브.

|          |                                         |
|----------|-----------------------------------------|
| 메뉴원가     | 통살새우볼 2,350원 / 감자 후라이류 1,000원 / 소스 310원 |
| 메뉴제한가격   | 10,000원~12,000원                         |
| 메인상품     | 통살새우볼, 감자 후라이류                          |
| 관련소스및식자재 | 타르타르 소스, 케이준 드레싱, 양파 드레싱, 파슬리, 레몬       |



**치킨가라아게** 업소 메뉴 채택율 90%가 말해주는 이자카야, 퓨전포차의 대표메뉴!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 35%)

- ① 냉동상태의 치킨가라아게를 165~170°C의 기름에서 바삭하게 튀겨낸다.
- ② 서빙용 접시에 담고 소스를 올리면 완성.

|          |                          |
|----------|--------------------------|
| 메뉴원가     | 치킨가라아게 330g 3,700원       |
| 메뉴제한가격   | 13,000원~15,000원          |
| 메인상품     | 치킨가라아게 330g              |
| 관련소스및식자재 | 케이준드레싱, 타르타르소스, 와사비마요드레싱 |



**치킨틀립가라아게** 닭날개의 새로운 변신  
눈과 입이 즐거운 스틱 가라아게!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 33%)

- ① 치킨틀립가라아게 6개를 170°C ~ 175°C의 기름에서 바삭하게 튀겨낸다.
- ② 사이드 메뉴로 양배추를 슬라이스 후 유자폰즈 등을 뿌려 준비한다.
- ③ 서빙용 접시에 먹음직스럽게 담아내면 완성.

TIP : 조리가 되어있어 별도의 소스 및 간을 할 필요없음.

|          |                                       |
|----------|---------------------------------------|
| 메뉴원가     | 치킨틀립가라아게 약 6ea 4,400원 / 셀러드 및 소스 500원 |
| 메뉴제한가격   | 15,000원                               |
| 메인상품     | 치킨틀립가라아게                              |
| 관련소스및식자재 | 유자폰즈, 타르타르소스, 남방스, 양배추 등              |



**치즈야끼볼** 바삭한 불안에 부드러운 크림치즈가 가득 들어있어 식감이 좋은 치즈야끼볼!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 34%)

- ① 냉동상태의 치즈야끼볼을 165~170°C의 기름에 3분30초~4분 바삭하게 튀겨낸다.
- ② 서빙용 접시에 튀겨낸 치즈야끼볼을 담은 후 오고노미야끼소스와 마요네즈를 뿌린다.
- ③ 이도가쓰오부시를 올리면 완성.

TIP : 조리시간이 길어지면 치즈가 타져 나오면서 풀이 빠지고 단맛이 줄어들게되니 주의.

|          |                              |
|----------|------------------------------|
| 메뉴원가     | 치즈야끼볼(300g) 4,000원 / 소스 250원 |
| 메뉴제한가격   | 15,000원                      |
| 메인상품     | 치즈야끼볼                        |
| 관련소스및식자재 | 오고노미야끼소스, 큐피야노네즈, 이도가쓰오부시    |



**아구가라아게** 아구의 촉촉한 어육과 바삭한 튀김옷의 반전 조화

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 32%)



- ① 아구가라아게 250g을 170℃ ~ 175℃의 기름에서 노릇하게 튀겨낸다.
- ② 사이드 메뉴로 양배추를 슬라이스 후 유자폰즈 등을 뿌려 준비한다.
- ③ 서빙용 접시에 먹음직스럽게 담아내면 완성.

|          |                                    |
|----------|------------------------------------|
| 메뉴원가     | 아구가라아게 250g 2,550원 / 샐러드 및 소스 500원 |
| 메뉴제한가격   | 10,000원                            |
| 메인상품     | 아구가라아게                             |
| 관련소스및식자재 | 유자폰즈, 타르타르소스, 남방쯔케소스, 양배추 등        |



**문어가라아게** 탱탱하고 쫄깃한 식감의 문어와 가라아게코의 절묘한 만남!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 33%)



- ① 문어가라아게 250g을 170℃ ~ 175℃의 기름에서 노릇하게 튀겨낸다.
- ② 사이드 메뉴로 양배추를 슬라이스 후 유자폰즈 등을 뿌려 준비한다.
- ③ 서빙용 접시에 먹음직스럽게 담아내면 완성.

|          |                                    |
|----------|------------------------------------|
| 메뉴원가     | 문어가라아게 250g 4,500원 / 샐러드 및 소스 500원 |
| 메뉴제한가격   | 15,000원                            |
| 메인상품     | 문어가라아게                             |
| 관련소스및식자재 | 유자폰즈, 타르타르소스, 남방쯔케소스, 양배추 등        |



**이까게소** 조미된 가라아게코를 오징어 다리에 얹혀 입혀 바삭함과 짭조름한 맛이 일품!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 35~38%)



- ① 330g 정도를 170~175℃의 기름에서 튀겨낸다.
- ② 사이드 메뉴로 양배추를 슬라이스 후 유자폰즈를 뿌려 준비한다.
- TIP 1: 수산 후라이류의 경우 남방쯔케소스, 유자폰즈에 찍어먹으면 느끼하고 비린맛을 잡아줄 수 있음.
- TIP 2: 냉동된 상태에서 튀겨냄.

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| 메뉴원가     | 이까게소 330g (40다리) 4,600원~4,700원 |
| 메뉴제한가격   | 12,000~13,000원                 |
| 메인상품     | 이까게소                           |
| 관련소스및식자재 | 남방쯔케소스, 유자폰즈                   |



**안심돈까스** 겉은 바삭하고 속은 쫄깃한 육질이 일품! 육질의 결이 굵고 지방이 적당한 안심을 사용.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)



- ① 해동된 돈까스를 170~175℃의 기름에서 바삭하게 튀겨낸다.
- ② 서빙용 접시에 돈까스와 라고, 단무지 등을 먹음직스럽게 담아낸다.
- ③ 미소시루와 밥 등을 추가로 구성한다.
- ④ 돈까스소스는 기호에 맞게 함께 서빙.

|          |                            |
|----------|----------------------------|
| 메뉴원가     | 안심돈까스 80g 1,350원 / 소스 210원 |
| 메뉴제한가격   | 7,000원~8,000원              |
| 메인상품     | 안심돈까스, 돈까스소스               |
| 관련소스및식자재 | 라고, 단무지, 미소시루              |



**치즈돈까스** 고소한 생치즈가 속을 가득! 육질이 부드러우며 지방이 적은 등심을 사용.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 26%)



- ① 해동된 돈까스를 170~175℃의 기름에서 바삭하게 튀겨낸다.
- ② 서빙용 접시에 돈까스와 라고, 단무지 등을 먹음직스럽게 담아낸다.
- ③ 미소시루와 밥 등을 추가로 구성한다.
- ④ 돈까스소스는 기호에 맞게 함께 서빙.

|          |                              |
|----------|------------------------------|
| 메뉴원가     | 치즈 돈까스 180g 2,400원 / 소스 210원 |
| 메뉴제한가격   | 7,000원~8,000원                |
| 메인상품     | 치즈돈까스, 돈까스소스                 |
| 관련소스및식자재 | 라고, 단무지, 미소시루                |



**규카츠** 소고기의 부드러운 식감과 빵가루의 고소한 맛이 일품.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)



- ① 냉동상태의 규카츠를 170℃~175℃ 기름에 1분30초 튀긴다.
- ② 튀겨진 규카츠를 5분동안 휴지 시킨다.
- ③ 규카츠를 썰어 토치나 팬에 구워 서빙한다.

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 메뉴원가     | 규카츠 2개 4,300원 / 샐러드 및 소스 700원 |
| 메뉴제한가격   | 13,000~15,000원                |
| 메인상품     | 규카츠                           |
| 관련소스및식자재 | 양파소스, 킨지루시코나와사비, 큐피 참깨드레싱     |



**쿠시까스세트** 전갱이, 감자, 오징어, 명태 등 다양한 재료가 모두 포치로 구성!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 31%)



- ① 170~175℃의 기름에서 야채와 해산물은 2~3분, 감자는 4분정도 튀겨낸다.
- ② 사이드 메뉴로 양배추를 슬라이스 후 유자폰즈를 뿌려 준비한다.
- ③ 서빙용 접시에 튀겨낸 재료들을 올리고 중기에 쿠시까스 소스를 담아내면 완성.

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 메뉴원가     | 6포치 구성시 2,100원 / 12포치 구성시 4,200원 |
| 메뉴제한가격   | 6포치 8,000원, 12포치 12,000원~15,000원 |
| 메인상품     | 쿠시까스세트, 쿠시까스소스                   |
| 관련소스및식자재 | 유자폰즈, 남방쯔케소스                     |



**모듬수제고로케** 겉은 바삭하고 속은 쫄깃한 맛! 일본 정통 수제 고로케의 맛 그대로.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)



- ① 감자, 키레, 야채 고로케 3종을 3개씩 냉동 상태에서 170~175℃의 기름에 바삭하게 튀겨낸다.
- ② 사이드 메뉴로 양배추를 슬라이스 후 유자폰즈를 뿌려 준비한다.
- ③ 서빙용 접시에 고로케를 담아주고 중기 2개에 돈까스 소스, 참깨 드레싱을 각각 담아내면 완성.

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 메뉴원가     | 고로케 9개 3,240원         |
| 메뉴제한가격   | 10,000원~12,000원       |
| 메인상품     | 감자, 야채, 호박 고로케, 돈까스소스 |
| 관련소스및식자재 | 타르타르소스, 참깨 드레싱        |



**하와이안틀까스** 상큼한 과일을 숙성시켜 치즈와 함께 수제느낌을 살려 만든 하와이안틀까스!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 26%)



- ① 해동 된 하와이안틀까스를 165~170℃의 기름에 4~5분 바삭하게 튀겨낸다.
- ② 서빙용 접시에 하와이안틀까스를 담은 후 서빙용 접시에 단무지, 라고 등을 함께 담아낸다.
- ③ 소스와 함께 서브.

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 메뉴원가     | 하와이안틀까스 (400g) 5,350원 소스 210원 |
| 메뉴제한가격   | 15,000원                       |
| 메인상품     | 하와이안틀까스                       |
| 관련소스및식자재 | 라고, 청해단무지, 돈까스소스 등            |



**크리스피치킨** 손살 닭다리로 만들어 쫄깃하고 풍부한 육즙이 가득한 크리스피치킨.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 34%)



- ① 냉동상태의 크리스피치킨을 165~170°C의 기름에 바삭하게 튀겨낸다.
- ② 서빙용 접시에 담고 소스를 올리면 완성.

|          |                              |
|----------|------------------------------|
| 메뉴원가     | 크리스피치킨 500g 5,250원 / 소스 236원 |
| 메뉴제안가격   | 16,000원                      |
| 메인상품     | 크리스피치킨, 타르타르소스, 남방프케         |
| 관련소스및식자재 | 카사바칩, 모듬감자, 스킨온스트레이트컷, 릭스새우칩 |



**대왕새우튀김** 바삭하게 튀겨진 탱탱한 새우살의 대왕새우튀김

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 35%)



- ① 냉동상태의 대왕새우 3피를 170°C~175°C 기름에 바삭하게 튀긴다.
- ② 접시에 튀긴 재료를 담고 기호에 따라 레몬, 파슬리를 올려 맛을 더한다.
- TIP : 기호에 따라 타르타르소스, 케이준드레싱 제안.

|          |                                      |
|----------|--------------------------------------|
| 메뉴원가     | 대왕새우튀김 60g 3피 3,600원 / 샐러드 및 소스 500원 |
| 메뉴제안가격   | 11,000원~12,000원                      |
| 메인상품     | 대왕새우튀김-60g(3피) / 헤드on                |
| 관련소스및식자재 | 타르타르소스, 케이준드레싱, 매운 돈까스소스             |



**멘치카츠** 겉은 바삭하고 속은 주시한 일본식 정통 멘치카츠! 국내산 돼지고기와 양파의 조합.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 33%)



- ① 냉동상태의 멘치카츠를 170~175°C의 기름에 바삭하게 튀겨낸다.
- ② 서빙용 접시에 토마토, 아채 샐러드, 레몬을 담고 튀겨낸 멘치카츠를 올린다.
- ③ 종기에 타르타르소스나, 마스터드소스를 담으면 완성.
- TIP : 기호에 따라 샐러드를 추가로 구성.

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 메뉴원가     | 멘치카츠 3,500원 / 샐러드 및 소스 500원 |
| 메뉴제안가격   | 8,000원~12,000원              |
| 메인상품     | 멘치카츠                        |
| 관련소스및식자재 | 돈까스소스, 타르타르소스, 마스터드소스 등     |



**에비카츠** 한입 썩 들어와 담백하고 탱탱한 식감이 일품!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 31%)



- ① 에비카츠는 170°C~175°C의 기름에 바삭하게 튀겨낸다.
- ② 튀긴 에비카츠는 접시에 담고 기호에 따라 샐러드와 소스를 올리면 완성.

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 메뉴원가     | 에비카츠 5개 2,650원 / 소스 및 아채 700원 |
| 메뉴제안가격   | 10,000원~12,000원               |
| 메인상품     | 에비카츠                          |
| 관련소스및식자재 | 돈까스소스, 타르타르소스                 |



**에비마요** 새우 본연의 식감과 맛을 살렸! 새우의 담백함과 고소함이 가득.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 32%)



- ① 배터드새우 10피를 170°C ~ 175°C의 기름에서 바삭하게 튀겨낸다.
- ② 1번에 프وما요소스를 버무려준다.
- ③ 서빙용 접시에 담아낸 후 채소, 방울토마토 등을 곁들이고 건과류를 약간 다져 올려 장식한다.

|          |                              |
|----------|------------------------------|
| 메뉴원가     | 배터드새우 10피 5,200원 / 소스 약 300원 |
| 메뉴제안가격   | 15,000원~17,000원              |
| 메인상품     | 배터드새우, 프وما요소스               |
| 관련소스및식자재 | 아채, 토마토, 견과류 등               |



**더블치즈스틱** 치즈속에 치즈가 한번 더! 쫄깃하고 부드러운 치즈의 풍미가 한가득.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 32%)



- ① 냉동상태의 더블 치즈스틱을 165~170°C의 기름에서 바삭하게 튀겨낸다.
- ② 바스켓에 튀긴 더블 치즈스틱을 담는다.
- ③ 종기에 기호에 따른 디핑소스를 담아내면 완성.

|          |                   |
|----------|-------------------|
| 메뉴원가     | 더블 치즈스틱 3개 2,850원 |
| 메뉴제안가격   | 8,000원~9,000원     |
| 메인상품     | 더블치즈스틱            |
| 관련소스및식자재 | 감자튀김, 타르타르소스      |



**숨굴튀김** 신선한 거제도 숨굴과 일본식 베타믹스가 만나 향긋한 맛과 바삭함을 느낄 수 있는 후라이.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 31%)



- ① 숨굴튀김 5개를 170°C ~ 175°C의 기름에서 바삭하게 튀겨낸다.
- ② 사이드 메뉴로 양배추를 슬라이스 후 유자폰즈 등을 뿌려 준비한다.
- ③ 서빙용 접시에 튀겨낸 제품을 담아내고 별도의 종기에 소스를 담아내면 완성.

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| 메뉴원가     | 숨굴튀김 5개 2,000원 / 샐러드 및 소스 500원 |
| 메뉴제안가격   | 8,000원                         |
| 메인상품     | 숨굴튀김                           |
| 관련소스및식자재 | 타르타르소스, 남방프케소스 등               |



**멘보샤** 통통하고 담백한 새우와 바삭한 토스트의 식감이 일품인 중국식 새우토스트.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 25%)



- ① 냉동상태의 멘보샤를 170°C~175°C 기름에 바삭하게 튀긴다.
- ② 접시에 튀긴 재료를 담고 기호에 따라 레몬, 파슬리를 올려 맛을 더한다.
- TIP : 기호에 따라 타르타르소스, 케이준드레싱 제안.

|          |                                   |
|----------|-----------------------------------|
| 메뉴원가     | 멘보샤 8개 30g 5,120원 / 샐러드 및 소스 500원 |
| 메뉴제안가격   | 13,000원~14,000원                   |
| 메인상품     | 멘보샤 30g, 멘보샤 15g                  |
| 관련소스및식자재 | 타르타르소스, 케이준드레싱, 샐러드 아채            |



**리얼치즈가스** 100% 자연치즈를 사용! 블록형태의 치즈가 통으로 들어간 제품.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 30%)



- ① 냉장 해동한 리얼치즈가스를 170°C~175°C 기름에 바삭하게 튀긴다.
- ② 서빙용 접시에 샐러드 채소를 담아내고 리얼치즈가스를 올려준다.
- ③ ②와 함께 종이에 소스를 담아 함께 서빙한다.
- TIP : 소스는 매운돈까스소스, 돈까스소스를 곁들인다.

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 메뉴원가     | 리얼치즈가스2개 2,666원 / 개당 1,333원 |
| 메뉴제안가격   | 8,000원~9,000원               |
| 메인상품     | 리얼치즈가스                      |
| 관련소스및식자재 | 샐러드아채, 돈까스소스, 매운돈까스소스       |

# 焼き鳥 꼬치

이자가야를 비롯해 모든 업소에서 사랑받는 메뉴!  
직화의 풍미를 가득 머금은 다양한 메뉴를 만나보세요.

## 강력 추천 메뉴

### 모듬삼겹살꼬치세트

6가지의 다양한 꼬치가 2개씩, 일본 정통 꼬치를 그대로 재현!

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| 메뉴원가     | 6개 구성시 4,250원 / 12개 구성시 8,500원 |
| 메뉴제안가격   | 6꼬치 15,000원, 12꼬치 25,000원      |
| 메인상품     | 삼겹꼬치세트(12꼬치), 원샷데리아끼소스         |
| 관련소스및식자재 | 대나무잎, 유자폰즈, 불닭소스, 아끼도리소스       |

- ① 냉동상태에서 전자렌지 2분~3분 해동 후 아까바 또는 후라이팬에 구워낸다.
  - ② 거의 다 익었을 때 짬 원샷 데리아끼 소스나 불닭 소스를 발라 살짝 구워준다.
  - ③ 준비된 접시에 담아내면 완성.
- TIP : 채썬 양파와 양배추 위에 유자폰즈를 뿌려 사이드 메뉴를 구성.



### 모듬닭꼬치세트

닭다리살, 닭산적파, 닭날개, 닭염통, 닭모래집, 닭껍질이 각 2개씩!

**상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 32%)**



- ① 냉동상태에서 전자렌지 2분~3분 해동 후 아까바 또는 후라이팬에 구워낸다.
- ② 거의 다 익었을 때 짬 원샷 데리아끼 소스나 불닭 소스를 발라 살짝 구워내면 완성.

TIP : 채썬 양파와 양배추 위에 유자폰즈를 뿌려 사이드 메뉴를 구성.

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 메뉴원가     | 6꼬치 구성시 3,650원 / 12꼬치 구성시 7,300원 |
| 메뉴제안가격   | 6꼬치 12,000원, 12꼬치 20,000원        |
| 메인상품     | 닭꼬치모듬세트, 원샷데리아끼소스                |
| 관련소스및식자재 | 대나무잎, 유자폰즈, 불닭소스, 아끼도리소스         |



### 데리&매운닭꼬치세트

달콤함과 부드러움의 조화  
전자렌지로 간편하게 사용.

**상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 35%)**



- ① 냉동상태의 꼬치를 전자렌지에서 4~5분간 조리한다.

TIP 1 : 채썬 양파와 양배추 위에 유자폰즈를 뿌려 사이드 메뉴를 구성.  
TIP 2 : 숯불에 소스를 발라 구워낸 후 냉동시킨 제품으로 식감이 뛰어나며 별도의 소스가 필요없음.

|          |                                                |
|----------|------------------------------------------------|
| 메뉴원가     | 6꼬치(각 3개씩) 구성시 4,700원 / 10꼬치(각 5개씩) 구성시 7,900원 |
| 메뉴제안가격   | 6꼬치 15,000원, 10꼬치 22,000원                      |
| 메인상품     | 데리아끼 닭꼬치, 매운맛 닭꼬치                              |
| 관련소스및식자재 | 원샷데리아끼소스, 대나무잎, 유자폰즈, 시치미, 초생강                 |



### 츠크네꼬치

국내산 닭고기와 돼지고기를 적절히 배합하여 만든 식감이 뛰어난 원자 꼬치.

**상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 35%)**



- ① 냉동상태의 꼬치를 해동해 준비한다.
- ② 팬에 기름을 살짝 두르고 약불에서 속까지 충분히 익힐 수 있도록 구워낸다.
- ③ 유자폰즈에 계란노른자를 올려 소스를 준비한다.

TIP : 채썬 양파와 양배추 위에 유자폰즈를 뿌려 사이드 메뉴를 구성.

|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| 메뉴원가     | 츠크네꼬치 5개 구성시 4,300원 / 샐러드 및 소스 500원 |
| 메뉴제안가격   | 13,000원                             |
| 메인상품     | 츠크네 꼬치, 유자폰즈                        |
| 관련소스및식자재 | 원샷데리아끼소스, 대나무잎, 아끼도리소스              |



### 닭날개꼬치

아끼도리의 불륨감을 책임진다!  
국내산 닭날개의 부드러운 식감.

**상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 33%)**



- ① 냉동상태에서 전자렌지 2분~3분 해동 후 아까바 또는 후라이팬에 구워낸다.
- ② 거의 다 익었을 때 짬 원샷 데리아끼 소스나 불닭 소스를 발라 살짝 구워내면 완성.

TIP : 채썬 양파와 양배추 위에 유자폰즈를 뿌려 사이드 메뉴를 구성.

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 메뉴원가     | 닭날개꼬치 6개 4,900원 / 샐러드 및 소스 500원 |
| 메뉴제안가격   | 15,000원                         |
| 메인상품     | 원샷데리아끼소스, 닭날개꼬치                 |
| 관련소스및식자재 | 매운불닭소스, 대나무잎, 유자폰즈, 아끼도리소스      |



### 베이컨파인애플꼬치

잡조름한 베이컨과 상큼한 파인애플과 조화!

**상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 24%)**



- ① 냉동상태에서 전자렌지 2~3분 해동 후 아까바 또는 후라이팬에 구워낸다.
- ② 거의 다 익었을 때 짬 원샷 데리아끼 소스나 불닭소스를 발라 살짝 구워내면 완성.

TIP : 베이컨만 익을 정도로 굽는다.

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| 메뉴원가     | 5꼬치 구성시 4,600원 / 샐러드 및 소스 500원 |
| 메뉴제안가격   | 12,000원                        |
| 메인상품     | 베이컨파인애플꼬치, 원샷데리아끼소스            |
| 관련소스및식자재 | 대나무잎, 유자폰즈, 불닭소스, 아끼도리소스       |



### 닭스킨꼬치

손질된 닭날개 겹살의 고소하고 쫄깃한 식감.

**상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 40%)**



- ① 냉동상태에서 전자렌지 2분~3분 해동 후 아까바 또는 후라이팬에 구워낸다.
- ② 거의 다 익었을 때 짬 아끼도리소스를 발라 살짝 구워내면 완성.

TIP : 채썬 양파와 양배추 위에 유자폰즈를 뿌려 사이드 메뉴를 구성.

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 메뉴원가     | 5꼬치 구성시 2,000원 / 야채 및 소스 500원 |
| 메뉴제안가격   | 8,000원~10,000원                |
| 메인상품     | 닭스킨꼬치, 아끼도리소스                 |
| 관련소스및식자재 | 샤사노하, 유자코소, 유자폰즈              |

# 焼き 구이

흔제향을 가득 머금은 이자카야의 메인 메뉴!  
쉽고 간편하게 업소의 간편 구이를 완성해보세요.

## 강력 추천 메뉴

### 메로구이

고급 일식집 메뉴를 이제 저렴하고 간편하게!

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 메뉴원가     | 메로구이(목살) 100g x 2 4,500원~5,000원 |
| 메뉴제안가격   | 15,000원 ~ 17,000원               |
| 메인상품     | 메로구이                            |
| 관련소스및식자재 | 유자폰즈, 생와사비, 원샤테리아끼소스            |

- ① 반정도 해동되었을 때 먹기 좋은 크기로 컷팅한다.
  - ② 컷팅한 메로는 상온 해동하여 준비한다.
  - ③ 아끼니쿠에서 밀간을 하지 않은채로 튀집어지며 노릇 노릇하게 구워낸다.
  - ④ 유자폰즈에 생와사비를 첨가해 소스를 준비한다.
- TIP : 레몬은 먹기전 구워진 메로에 뿌린다.



**틸라피아(역돔)뱃살데리아끼** 담백한 식감과 달콤한 소스!



**시사모구이** 알이 꽉찬 시사모의 담백한 맛! 저렴한 가격에 큰 만족을 주는 메뉴.



**연어소금구이** 염장과 숙성으로 더욱 부드러운 맛! 연어를 쉽고 간편하게 조리.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 32%)



① 틸라피아뱃살 4쪽을 후라이팬이나 생선 그릴에 2~3분 정도 구워낸다.  
② 스테이크 팬이나 구이팬을 충분히 가열한 후 양파를 깔아주고 그 위에 구워낸 틸라피아뱃살을 올리면 완성.  
TIP : 그릴이 있을 경우 스테이크 팬에 양파 슬라이스를 깔고 틸라피아를 올려 함께 구워내면 가장 이상적임.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 29%)



① 해동 후 아끼니쿠 또는 숯불에 약 10분정도 구워준다.  
② 접시에 채워낸 양배추를 깔고 구워낸 시사모를 먹음직스럽게 담아낸다.  
③ 납방쯔케시초에 레몬을 넣어 소스를 준비한다.  
TIP : 팬을 사용할경우 호일을 깔고 조리.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 31%)



① 연어 2조각을 뜨거운물에 해동하거나 냉장고에서 자연 해동 한 후 팬에서 노릇하게 구워낸다.  
② 슬라이스한 양파와 레몬 한조각을 준비한다.  
③ 접시에 조리된 연어와 사이드 메뉴를 올리고 유자폰즈와 와사비를 함께 서빙한다.

|          |                                           |
|----------|-------------------------------------------|
| 메뉴원가     | 틸라피아(역돔)뱃살데리아끼 6조각 6,500원 / 샐러드 및 소스 500원 |
| 메뉴제안가격   | 20,000원~22,000원                           |
| 메인상품     | 틸라피아(역돔)뱃살데리아끼                            |
| 관련소스및식자재 | 유자폰즈, 생와사비, 양파 슬라이스 등                     |

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 메뉴원가     | 시사모 10마리 1,800원 / 샐러드 및 소스 500원 |
| 메뉴제안가격   | 7,000원~8,000원                   |
| 메인상품     | 시사모, 납방쯔케시초                     |
| 관련소스및식자재 | 양배추, 레몬 등                       |

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 메뉴원가     | 연어구이 2조각 4,400원 / 샐러드 및 소스 500원 |
| 메뉴제안가격   | 15,000원~17,000원                 |
| 메인상품     | 연어구이                            |
| 관련소스및식자재 | 유자폰즈, 와사비, 대나무잎, 초생강 등          |



**민물장어 양념구이** 육질 좋은 민물장어와 달콤한 소스의 만남.



**오사카풍야끼교자** 육즙이 살아있는 수제느낌의 일본식 야끼교자!



**야끼니쿠** 육류요리의 풍미를 살려주는 특별소스를 사용. 일본식 야끼니쿠의 맛을 그대로!

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 19%)



① 냉동 민물장어는レンジ에 돌려 조리한다.  
② 한 입 크기로 자른 후 센기리소가 또는 밥위에 올려 서빙한다.  
③ 카바이퀴타레를 종이에 담아 서브하면 완성.  
TIP : 불맛을 원할 경우 토치로 겉면을 굽는다.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 30~40%)



① 밀가루 적은 두 숟가락 정도를 약간의 물에 풀어준 후 뜨거운 1/4컵 정도와 섞어준다.  
② 팬에 기름을 두르고 해동한 야끼교자를 올린 후 1번을 부어 4~5분간 뚜껑을 덮고 데워준다.  
③ 교자가 익으면 식용유 한큰술을 추가하고 조금더 구워 주면 날개를 단 듯한 교자 완성.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 25%)



① 화로에 고기를 올려 굽는다.  
② ①번 고기에 야끼니쿠도너레를 앞뒤로 한 번씩 바른다.  
TIP : 미리 고기에 발라서 사용 가능.

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 메뉴원가     | 민물장어 140g 11,200원 / 소스 25g 185원 |
| 메뉴제안가격   | 20,000원~22,000원                 |
| 메인상품     | 민물장어양념구이 140g, 카바이퀴타레           |
| 관련소스및식자재 | 센기리소가, 이엔 - 조생강(적), 락교          |

|          |                          |
|----------|--------------------------|
| 메뉴원가     | 야끼교자 5개 1,200원 / 소스 150원 |
| 메뉴제안가격   | 3,000원~4,000원            |
| 메인상품     | 오사카풍야끼교자                 |
| 관련소스및식자재 | 유자폰즈 등                   |

|          |                                    |
|----------|------------------------------------|
| 메뉴원가     | 야끼니쿠도너레 50g 546원 / 고기류 150g 4,500원 |
| 메뉴제안가격   | 12,000원                            |
| 메인상품     | 야끼니쿠도너레                            |
| 관련소스및식자재 | 사사노하, 냉동아스파라거스, 산고추, 생와사비          |

いため

# 볶음

한국인의 입맛에 맞는 매콤하고 칼칼한 맛. 간편하게 조리하는 원팩제품과 다양한 볶음요리를 만나보세요.

## 강력 추천 메뉴

### 해물 낙지 볶음

매콤한 소스와 낙지가 한팩에 들어있어 쉽고 간편하게 조리.

- 메뉴원가 해물낙지볶음(원팩) 4,900원
- 메뉴제안가격 13,000원 ~ 15,000원
- 메인상품 해물낙지볶음(원팩)
- 관련소스및식자재 양파, 파, 홍고추, 깻잎 등

- ① 해물 낙지 볶음을 해동한다.
  - ② 팬에 기름을 두르고 낙지와 야채를 섞어가며 볶아준다.
  - ③ 준비된 접시에 볶아준 재료들을 올리면 완성.
- TIP : 기호에 다양한 해산물을 첨가



### 매운불닭볶음

매콤한 특제양념의 감칠맛! 모든 양념이 불닭과 함께 원팩으로 구성.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 32%)



- ① 불닭 원팩을 해동한다.
  - ② 팬에 기름을 두르고 팩안에 들어있는 재료를 넣은 후 야채를 넣고 충분히 섞어가며 볶아준다.
  - ③ 준비된 접시에 볶아준 재료들을 올리면 완성.
- TIP : 기호에 따라 다양한 야채 첨가.

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 메뉴원가     | 불닭(원팩) 5,200원         |
| 메뉴제안가격   | 15,000원~17,000원       |
| 메인상품     | 불닭(원팩)                |
| 관련소스및식자재 | 양배추, 양파, 파, 홍고추, 깻잎 등 |



### 매콤오돌뼈볶음

매콤, 담백한 안주류의 최고봉! 모든 양념이 오돌뼈와 함께 원팩으로 구성.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)



- ① 오돌뼈볶음을 해동한다.
  - ② 팬에 기름을 두르고 팩안에 들어있는 재료를 넣은 후 야채를 넣고 충분히 섞어가며 볶아준다.
  - ③ 준비된 접시에 볶아준 재료들을 올리면 완성.
- TIP : 기호에 따라 다양한 야채 첨가.

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 메뉴원가     | 오돌뼈볶음(원팩) 3,400원      |
| 메뉴제안가격   | 12,000원~13,000원       |
| 메인상품     | 오돌뼈볶음(원팩)             |
| 관련소스및식자재 | 양배추, 양파, 파, 홍고추, 깻잎 등 |



### 모래집볶음

졸깃한 식감과 고소한 맛. 모든 양념이 모래집과 함께 원팩으로 구성.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)



- ① 모래집볶음을 해동한다.
  - ② 팬에 기름을 두르고 팩안에 들어있는 재료를 넣은 후 야채를 넣고 충분히 섞어가며 볶아준다.
  - ③ 짭어먹을 수 있는 소금장을 준비한다.
  - ④ 준비된 접시에 볶아준 재료들을 올리면 완성.
- TIP : 기호에 따라 다양한 야채 첨가.

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 메뉴원가     | 모래집볶음(원팩) 3,600원                 |
| 메뉴제안가격   | 12,000원~13,000원                  |
| 메인상품     | 모래집볶음(원팩)                        |
| 관련소스및식자재 | 마늘, 청랑고추, 팽이버섯, 양파, 파, 홍고추, 깻잎 등 |



### 주꾸미볶음

졸깃한 주꾸미와 매콤한 양념! 모든 양념이 주꾸미와 함께 원팩으로 구성.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 35%)



- ① 주꾸미볶음을 해동한다.
  - ② 팬에 기름을 두르고 주꾸미를 강불에서 볶다가 불을 줄인후 야채와 양념을 넣어 충분히 섞어주며 볶아준다.
  - ③ 준비된 접시에 볶아준 재료들을 올리면 완성.
- TIP : 기호에 따라 다양한 야채 첨가.

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 메뉴원가     | 주꾸미볶음(원팩) 4,700원      |
| 메뉴제안가격   | 13,000원~15,000원       |
| 메인상품     | 주꾸미볶음(원팩)             |
| 관련소스및식자재 | 양배추, 양파, 파, 홍고추, 깻잎 등 |



### 제육불고기

중독성 강한 매콤한 고추장 소스와 국내산 돈육으로 만들어낸 원팩 제품.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 35%)



- ① 제육불고기를 해동한다.
  - ② 팬에 기름을 두르고 팩안에 들어있는 재료를 넣은 후 야채를 넣고 충분히 섞어가며 볶아준다.
  - ③ 준비된 접시에 볶아준 재료들을 올리면 완성.
- TIP : 기호에 따라 다양한 야채 첨가.

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 메뉴원가     | 제육불고기(원팩) 4,800원      |
| 메뉴제안가격   | 12,000원~13,000원       |
| 메인상품     | 제육불고기(원팩)             |
| 관련소스및식자재 | 양배추, 양파, 파, 홍고추, 깻잎 등 |



### 무뼈불닭발

뼈가 없고 양념을 고루 베어 익힌 제품으로 간편하게 볶아 먹는 원팩 제품.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 33~38%)



- ① 무뼈불닭발을 해동한다.
  - ② 팬에 기름을 두르고 팩안에 들어있는 재료를 넣은 후 야채를 넣고 충분히 섞어가며 볶아준다.
  - ③ 준비된 접시에 볶아준 재료들을 올리면 완성.
- TIP : 기호에 따라 다양한 야채 첨가.

|          |                 |
|----------|-----------------|
| 메뉴원가     | 무뼈불닭발 5,700원    |
| 메뉴제안가격   | 13,000원~15,000원 |
| 메인상품     | 무뼈불닭발           |
| 관련소스및식자재 | 각종야채            |

水産 & 水産加工

# 수산 & 수산가공

신선한 수산물을 사용한 깔끔한 메뉴의 탄생!  
업소의 퀄리티를 높이고 특색있는 메뉴를 구성해보세요.

## 강력 추천 메뉴

### 타코(쭈꾸미)와사비

이자카야의 대표안주, 와사비의 특쓰는 맛과 쭈꾸미의 쫄깃함!

|          |                   |
|----------|-------------------|
| 메뉴원가     | 타코와사비 100g 2,600원 |
| 메뉴제안가격   | 8,000원 ~ 10,000원  |
| 메인상품     | 타코와사비 80g, 1kg    |
| 관련소스및식자재 | 오크라, 우메보시         |

- ① 타코와사비를 냉장 또는 상온 해동한다.
- ② 작은불에 양파를 깔고 타코와사비를 담아낸다.
- ③ 준비된 점사에 담아내면 완성.
- ④ 무순과 레몬, 오크라, 우메보시 등을 기호에따라 토핑.



**대하새우장** 양질의 새우와 양조 간장을 사용!  
탱글 탱글 살아있는 새우의 우수한 식감.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 37%)



① 서빙용 점사에 냉장보관한 새우장을 올려준다.  
② 삶은 계란과 홍고추, 청고추 등을 올려주면 완성.  
TIP : 양조간장을 사용해 장기간 숙성시킨 제품으로 별도의 조리가 필요없음.

|          |                   |
|----------|-------------------|
| 메뉴원가     | 대하 새우장 10미 5,200원 |
| 메뉴제안가격   | 12,000원~15,000원   |
| 메인상품     | 대하 새우장            |
| 관련소스및식자재 | 홍고추, 청고추, 삶은계란 등  |



**호타테와사비** 쫄깃한 가리비와  
알싸한 와사비의 만남.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 32%)



① 양파는 얇게 채썰어 물에 씻어 매운맛을 제거한다.  
② 냉동상태의 호타테와사비를 90g을 서빙용 점사에 담는다.  
③ 기호에따라 레몬, 무순, 방울토마토를 올려면 완성.  
TIP : 기호에따라 와사비 추가 가능.

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 메뉴원가     | 호타테와사비 90g 2,880원 / 부가재료 500원 |
| 메뉴제안가격   | 10,000원~11,000원               |
| 메인상품     | 호타테와사비                        |
| 관련소스및식자재 | 사사노하, 생와사비, 우메보시, 레몬, 양파      |



**간장연어장** 매콤한 간장소스와 18시간이상  
숙성시킨 칠레산 연어의 만남.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 28%)



① 냉동상태의 간장연어장을 냉장 해동합니다.  
② 간장연어를 잘라 점사에 담는다.  
③ 간장연어장 국물도 함께 담고 실파, 양파, 레몬을 올려 토핑하면 완성.

|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| 메뉴원가     | 간장연어장 130g(1 PS) 4,900원 / 부가재료 400원 |
| 메뉴제안가격   | 13,000원~15,000원                     |
| 메인상품     | 간장연어장                               |
| 관련소스및식자재 | 생와사비, 라교, 초생강, 양파                   |



**시메사바** 상상한 고등어의 색다른 변신!  
산뜻한 산미와 부드러운 식감.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 31%)



① 120g 시메사바 한팩을 해동한다.  
② 점사에 슬라이스한 양파를 깔고 그 위에 먹음직스럽게 자른 시메사바를 올려주면 완성.  
③ 사시미 간장과 와사비, 레몬 등을 사이드에 서브.  
TIP : 토치로 시메사바를 살짝 구워주면 야끼시메사바로.

|          |                          |
|----------|--------------------------|
| 메뉴원가     | 시메사바 120g 2,000원         |
| 메뉴제안가격   | 7,000원~8,000원            |
| 메인상품     | 시메사바                     |
| 관련소스및식자재 | 대나무잎, 초생강, 와사비, 라교, 레몬 등 |



**소라와사비** 일본 진미의 대표메뉴!  
와사비향 가득한 소라의 품격.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 27%)



① 서빙용 점사에 사사노하를 깔고 냉동상태의 소라와사비를 올린다  
② 기호에 따라 와사비를 추가로 제안.

|          |                  |
|----------|------------------|
| 메뉴원가     | 소라와사비 80g 2,460원 |
| 메뉴제안가격   | 8,000원~9,000원    |
| 메인상품     | 소라와사비            |
| 관련소스및식자재 | 사사노하, 와사비        |



**가쯔오다다끼** 직화의 품미와 사시미의 식감!  
조리하기 어려운 다다끼를 쉽고 간편하게.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 34%)



① 가쯔오다다끼를 상온이나 냉장에서 해동한다.  
② 점사에 해동된 가쯔오다다끼를 올리고 슬라이스한 양파와 레몬을 올려준다.  
③ 종이에 유자폰즈를 올려 함께 서빙.  
TIP : 완전히 해동된 상태가 아닌 살짝 얼어있는 상태에서 사용. 토치나 그릴에 한번 더 살짝 구워내면 품미 UP

|          |                      |
|----------|----------------------|
| 메뉴원가     | 가쯔오다다끼 200g 5,900원   |
| 메뉴제안가격   | 15,000원~18,000원      |
| 메인상품     | 가쯔오다다끼               |
| 관련소스및식자재 | 영양부추, 유자폰즈, 양파, 레몬 등 |

# サラダ 샐러드

신선한 야채와 채소를 사용하는 샐러드 메뉴를 만나보세요.  
다양한 샐러드 드레싱은 시각적인 효과와 풍미를 선사합니다.

## 강력 추천 메뉴

### 우삼겹 샐러드 (牛バラサラダ)

육즙이 뛰어난 우삼겹과 야채의 조화. 상큼함을 더해줄 특제 와사비 드레싱까지!

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 메뉴원가     | 드레싱 70g 930원 / 우삼겹, 기타 2,100원 |
| 메뉴제안가격   | 10,000원 ~ 12,000원             |
| 메인상품     | 와사비 드레싱, 우삼겹                  |
| 관련소스및식자재 | 샐러드용 믹스 야채, 영양부추, 튀김마늘 등      |

- ① 팬에 기름을 살짝 두르고 소금, 후추로 간을 한 우삼겹을 볶아준다.
  - ② 샐러드볼에 믹스야채와 영양부추, 우삼겹 번을 올린다.
  - ③ ②번과 동일하게 재료를 올려준다.
  - ④ 마지막으로 기호에 따라 소스를 뿌려내면 완성.
- TIP : 튀김 마늘을 올리면 풍미와 식감이 UP

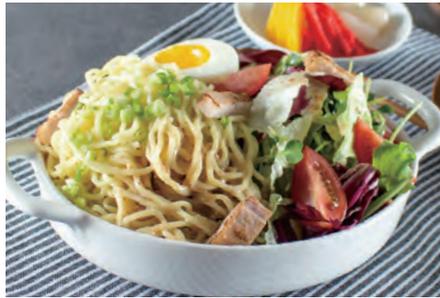


**시저샐러드** 치즈의 깊은 맛과 향기에 엔초비를 더하여 깊고 농후한 맛을 완성!

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 31%)

- ① 샐러드용 야채를 손질 후 물기를 제거하고 냉장보관 등을 통해 선도를 유지한다.
  - ② 샐러드볼에 조리된 베이컨, 쿠르통, 토마토, 삶은 계란 등을 올린 후 기호에 따라 드레싱을 뿌려준다.
  - ③ 파세리 후레이크와 치즈 가루를 뿌려주면 완성.
- TIP : 버무려 나갈경우 젓가락이나 비닐장갑 사용.

|          |                                      |
|----------|--------------------------------------|
| 메뉴원가     | 드레싱 20g 230원 / 베이컨, 샐러드용 야채 3,500원   |
| 메뉴제안가격   | 10,000원~12,000원                      |
| 메인상품     | 시저드레싱                                |
| 관련소스및식자재 | 닭가슴살, 베이컨, 로메인, 엔초비, 쿠르통, 파마산 치즈가루 등 |

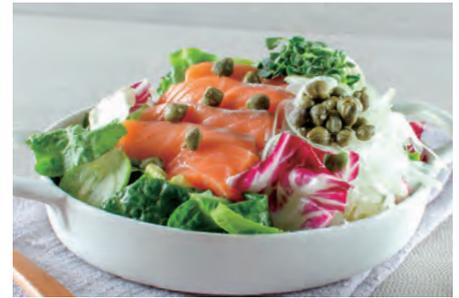


**생라면샐러드** 쫄깃한 생라면과 고소한 참깨 드레싱의 찰떡궁합. 쉽고 간편한 샐러드의 완성!

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 26%)

- ① 샐러드용 야채를 손질 후 물기를 제거하고 냉장보관 등을 통해 선도를 유지한다.
- ② 면을 2분 30초간 삶아준 후 찬물에 헹구고 물기를 완전히 제거한다.
- ③ 접시에 면과 샐러드용 야채 등을 담고 참깨 드레싱을 기호에 따라 뿌려내면 완성.

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 메뉴원가     | 드레싱 50g 500원 / 면 120g 1,060원    |
| 메뉴제안가격   | 8,000원~10,000원                  |
| 메인상품     | 참깨 드레싱, 웨이브면                    |
| 관련소스및식자재 | 차슈, 마늘 후레이크, 샐러드용 믹스 야채, 마요네즈 등 |



**연어샐러드** 샐러드의 베스트셀러! 훈제연어와 신선한 야채의 조화.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)

- ① 훈제 연어를 해동 후 슬라이스한다.
- ② 준비된 접시에 슬라이스 한 양파와 샐러드용 야채, 연어를 먹음직스럽게 담아낸다.
- ③ 마지막으로 유자소스를 곁들이면 완성.

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| 메뉴원가     | 훈제연어 60g 2,450원 / 드레싱 60g 330원 |
| 메뉴제안가격   | 8,000원~10,000원                 |
| 메인상품     | 훈제연어롤, 유자소스                    |
| 관련소스및식자재 | 샐러드용 믹스 야채, 오리엔탈드레싱, 케이퍼 등     |



**치킨가라아게샐러드** 남녀노소 누구나에게나 사랑받는 치킨가라아게의 샐러드 타입.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)

- ① 냉동상태의 치킨가라아게330g 을 170℃~175℃ 가열에 바삭하게 튀긴다.
  - ② 샐러드용 야채를 접시에 올리고 치킨가라아게330g을 한 입 크기로 잘라 올린다.
  - ③ 오리엔탈소스를 뿌려 서브한다.
- TIP : 기호에 따라 케이제드레싱 사용.

|          |                        |
|----------|------------------------|
| 메뉴원가     | 치킨가라아게 330g 3,700원     |
| 메뉴제안가격   | 12,000원~13,000원        |
| 메인상품     | 치킨가라아게330g             |
| 관련소스및식자재 | 샐러드믹스야채, 오리엔탈소스, 방울토마토 |



**소바샐러드** 간단하게 즐길 수 있는 소바샐러드! 아삭한 식감의 채소와 어우러진 산뜻함.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)

- ① 샐러드 믹스 야채를 준비한다.
- ② 소바면을 삶아 찬물에 잘 헹구면 후 선도를 유지한다.
- ③ 접시에 1번과 2번을 담아낸 후 와사비드레싱을 뿌려준다.
- ④ 마지막으로 마늘 후레이크 등을 동영하여 주면 완성.

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 메뉴원가     | 드레싱 60g 770원 / 레이토소바 1,120원 |
| 메뉴제안가격   | 8,000원                      |
| 메인상품     | 레이토소바, 와사비드레싱               |
| 관련소스및식자재 | 샐러드용 믹스 야채, 튀김마늘, 토마토, 파 등  |



**우동샐러드** 입안 가득 퍼지는 참깨의 풍미의 맛을 가진 우동샐러드.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 38%)

- ① 샐러드 믹스 야채를 준비한다.
  - ② 끓는 물에 우동면을 데친 후 찬물에 식힌다.
  - ③ 접시에 면과 샐러드용 야채를 담고 참깨 드레싱을 기호에 따라 뿌려준다.
- TIP : 기호에 따라 진맛살, 오코라, 생새우살, 파프리카 등 추가 가능

|          |                                          |
|----------|------------------------------------------|
| 메뉴원가     | 멘하지메 사누끼우동면 1개 1,180원 / 소스 및 부가재료 2,000원 |
| 메뉴제안가격   | 10,000원~12,000원                          |
| 메인상품     | 멘하지메 사누끼우동면, 참깨드레싱                       |
| 관련소스및식자재 | 진맛살, 오코라, 생새우살, 파프리카                     |

一品料理

# 일품요리

업소의 메뉴를 구성하는 핵심!  
쉽고 간편하게, 하지만 퀄리티는 전문점 이상으로.

## 강력 추천 메뉴

### 해물오코노미야끼

해물과 야채가 가득! 복잡한 조리과정 없이 쉽고 빠르게.

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 메뉴원가     | 오코노미야끼 350g 2,200원 / 소스 80g 390원 |
| 메뉴제안가격   | 10,000원 ~ 12,000원                |
| 메인상품     | 오코노미야끼, 오코노미소스                   |
| 관련소스및식자재 | 마요네즈, 아오노리, 가쓰오부시                |

- ① 전자렌지에 3~4분간 오코노미야끼를 데워준다.
- ② 기름을 살짝 두른 후 팬에 겉면이 바삭해질 때까지 구워낸다.
- ③ 잘 구워진 철판에 올린 후 소스와 마요네즈, 아오노리, 가쓰오부시를 토핑하면 완성.



**모듬바베큐** 혼제치킨, 베이컨삼겹, 소세지2종, 미트로프 총 5가지로 알차게 구성.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 37%)



- ① 제품을 해동한다.(유수해동 자연해동 모두 가능)
  - ② 오븐이나, 팬에서 노릇하게 구워내면 완성.
  - ③ 기호에 따라 감자튀김류를 함께 제안.
- TIP : 캠핑시 직화로 구워낼 수 있음.

|          |               |
|----------|---------------|
| 메뉴원가     | 모듬 바베큐 7,500원 |
| 메뉴제안가격   | 20,000원       |
| 메인상품     | 모듬 바베큐        |
| 관련소스및식자재 | 감자 튀김류 등      |



**오리네타** 혼제된 오리를 슬라이스형태로 만들어 간편하게 초밥, 롤, 덮밥 등 범용성있게 사용가능.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 36%)



- ① 파와 양파는 얇게 썬 뒤 물에 매운맛과 잡액을 제거해 준비한다.
- ② 밥 10 : 스시스 1 비율로 섞어 초밥용밥(사리)을 준비한다.
- ③ 사리위에 와사비 오리네타를 올려 스시를 만든 후 양파와 대파를 올려 마무리한다.

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 메뉴원가     | 오리네타 6g 8ps 사용시 1440원 / 스시스 300원 |
| 메뉴제안가격   | 8ps 6,500원                       |
| 메인상품     | 오리네타6g, 스시스                      |
| 관련소스및식자재 | 타마리사시미간장, 스시스                    |



**규타다끼** 소 운둔살을 토치로 급속가열후 냉동시켜내 걸면의 고소함과 속살의 부드러운 타다끼!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 32%)



- ① 물에 담가 규타다끼를 반쯤 해동시킨다.
- ② 해동한 규타다끼는 얇게 잘라 접시에 담고, 유자콘즈와 니혼드레싱을 1 : 1 로 희석하여 뿌린다.
- ③ 얇게 자른 양파와, 영양부추, 튀김마늘, 와사비, 오이를 올리면 완성.

|          |                                        |
|----------|----------------------------------------|
| 메뉴원가     | 규타다끼 150g 5,425원 / 소스 300원             |
| 메뉴제안가격   | 18,000원                                |
| 메인상품     | 규타다끼                                   |
| 관련소스및식자재 | 유자콘즈, 니혼드레싱, 생와사비, 튀김 마늘, 양파, 영양부추, 오이 |



**카프레제** 100% 자연 생치즈 부드럽고 우유진한맛이 일품인 모짜렐라치즈.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 20%)



- ① 냉동상태의 후레쉬모짜렐라치즈를 냉장고에 자연해동 한다.
  - ② 토마토를 한 입 크기로 잘라 낸 후 서빙용 접시에 치즈와 토마토를 번갈아 올려준다.
  - ③ 니혼드레싱과 발사믹크림을 뿌리면 완성.
- TIP : 베이비 채소를 곁들인다.

|                                                          |                         |
|----------------------------------------------------------|-------------------------|
| 메뉴원가 후레쉬모짜렐라치즈 100g 1,850원 / 니혼드레싱 20g 240원 / 발사믹크림 405원 |                         |
| 메뉴제안가격                                                   | 12,000원                 |
| 메인상품                                                     | 후레쉬모짜렐라치즈, 니혼드레싱, 발사믹크림 |
| 관련소스및식자재                                                 | 베이비채소, 양파, 토마토          |



**마구로낫또** 부드러운 참치와 구수한 맛이 일품인 낫또의 만남.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 41%)



- ① 냉동상태의 다루마낫또를 냉장해동 한다.
- ② 냉동상태의 가쯔오타다끼를 살짝 해동하여 큐브형태로 자른다.
- ③ 접시에 낫또를 비벼 담고, 손질한 가쯔오 타다끼를 담는다.
- ④ 기호에 따라 무순, 가지미노리, 와사비, 대파를 올리면 완성.

|          |                                            |
|----------|--------------------------------------------|
| 메뉴원가     | 낫또 1팩 834원 / 가쯔오타다끼 50g 1,625원 / 부가재료 900원 |
| 메뉴제안가격   | 13,000원~14,000원                            |
| 메인상품     | 다루마낫또, 가쯔오타다끼-200g                         |
| 관련소스및식자재 | 생와사비, 가지미노리, 무순, 대파,                       |



**타코야끼** 풍성하게 씹히는 문어의 식감! 쉽고 간편하게 조리가능.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 25%)



- ① 냉동타코야끼를 20g은 10알, 30g은 8알을 사용한다.
  - ② 준비된 타코야끼볼을 3-5분동안 튀겨낸다.
  - ③ 준비된 접시에 타코야끼볼을 올리고 타코야끼 소스와 마요네즈, 가쓰오부시, 아오노리 등을 토핑.
- Tip : 일본 마요네즈의 사용 유무가 중요.

|          |                                       |
|----------|---------------------------------------|
| 메뉴원가     | 타코야끼를 30g 8개 1,360원 / 타코야끼소스 20g 110원 |
| 메뉴제안가격   | 8,000원~10,000원                        |
| 메인상품     | 타코야끼볼, 타코야끼소스, 마요네즈                   |
| 관련소스및식자재 | 앤젤에어치즈, 가쓰오부시, 아오노리 등                 |



**직화곱창볶음** 쫄깃한 곱창의 식감과 매콤한 양념이 일품!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)



- ① 냉동상태의 곱창볶음을 냉장해동 한다.
- ② 볶음용 야채를 한 입 크기로 썰어 준비한다.
- ③ 팬에 기름을 두르고 곱창볶음과 야채를 넣어 추가 조리 한다.
- ④ 접시에 담아 서브하면 완성.

|          |                  |
|----------|------------------|
| 메뉴원가     | 직화곱창볶음 1팩 6,000원 |
| 메뉴제안가격   | 18,000원          |
| 메인상품     | 직화곱창볶음           |
| 관련소스및식자재 | 마늘후레이크, 사사노하     |



**데리야끼치킨돈부리** 달콤한 데리야끼 소스와 부드러운 닭다리살의 만남!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 33%)



- ① 재료를 포장 그대로 중탕조리한다.
- ② 소스가 첨가되어있으므로 별도의 양념이 팬에 살짝 구워낸후 밥 위에 도팅.

|          |                   |
|----------|-------------------|
| 메뉴원가     | 데리야끼치킨스테이크 2,700원 |
| 메뉴제안가격   | 8,000원            |
| 메인상품     | 데리야끼치킨스테이크        |
| 관련소스및식자재 | 흰밥, 각종야채, 생키리소스   |



**마파두부** 중국 사천 본고장의 맛! 입안 가득 퍼치는 매콤함.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 36%)



- ① 끓는물에 사천마파소스를 중탕 후 접시에 담는다.
- ② 1번 접시에 두부를 넣고 섞으면 완성.

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 메뉴원가     | 사천마파소스 200g 1,750원, 부가재료 600원 |
| 메뉴제안가격   | 7,000~8,000원                  |
| 메인상품     | 사천마파소스 200g                   |
| 관련소스및식자재 | 양파, 대파, 청피망, 두부               |



**고마도후** 참깨와 전분을 섞어만드는 두부로 보통 두부보다 탄력있는 식감과 고소한 맛이 특징.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 26%)



- ① 고마도후노모도 100g에 물 500g 넣고 중불에서 3~4분간 끈기가 생길때까지 잘 저어준다.
- ② 끈기가 생기면 약불에서 5분정도 반죽하듯 섞어준다.
- ③ 윤기가 나고 끈기가 더해지면 불을 끄고 식혀준다.
- ④ 평평한 용기에 담고 랩을 씌워 냉장고에서 6~7시간 정도 굳혀내면 완성.

|          |                         |
|----------|-------------------------|
| 메뉴원가     | 고마도후 1호 890원 / 드레싱 220원 |
| 메뉴제안가격   | 4,000원~5,000원           |
| 메인상품     | 고마도후노모도, 흑임자드레싱, 유자폰즈   |
| 관련소스및식자재 | 생와사비                    |



**모듬소세지** 초리, 청양고추, 아재, 파프리카, 카레, 포크 소세지가 각 1개씩 알차게 구성.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 31%)



- ① 달궈진 철판에 양파를 슬라이스하여 올린 후 구운 소세지를 먹음직스럽게 올린다.
- ② 타르타르 소스와 머스타드 소스를 함께 서브.

|          |                        |
|----------|------------------------|
| 메뉴원가     | 모듬소세지 4,000원 / 소스 520원 |
| 메뉴제안가격   | 12,000원~15,000원        |
| 메인상품     | 모듬소세지                  |
| 관련소스및식자재 | 타르타르소스, 머스타드소스         |



**나츠돈까스** 돈까스를 시원하게 즐긴다?! 차갑게 즐기는 재미있는 돈까스.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 26%)



- ① 돈까스를 170~175°C의 기름에서 튀겨낸다.
  - ② 접시에 아재믹스를 담고 남방쯔케 식초를 뿌려준다.
  - ③ 아재믹스 위에 비스듬히 쌓여낸 돈까스를 올린다.
  - ④ 돈까스위에 타르타르 소스와 실파를 올려준 후 실고추 나 방울토마토, 레몬 등으로 마무리한다.
- TIP : 타르타르소스 30g, 남방쯔케식초 5g

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 메뉴원가     | 등심돈까스150g 2,100원 / 소스 35g 190원   |
| 메뉴제안가격   | 7,000원~8,000원                    |
| 메인상품     | 등심돈까스, 남방쯔케식초, 타르타르소스            |
| 관련소스및식자재 | 아재믹스, 삶은계란, 실파, 방울토마토, 실고추, 레몬 등 |



**닭껍질교자** 육즙이 살아있는 만두소와 닭껍질을 사용해 만들어 바삭한 만두피의 독특한 별미요리!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 31%)



- ① 닭껍질교자 200g을 170°C~175°C의 기름에서 바삭하게 튀겨낸다.
  - ② 접시에 한 입 크기로 자른 양배추와, 튀긴 닭껍질교자를 담는다.
  - ③ 양배추 위에 유자폰즈를 뿌리면 완성.
- TIP : 찍어먹는 소스로 남방쯔케 사용

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 메뉴원가     | 닭껍질교자 200g 3,260원 / 부가재료 500원 |
| 메뉴제안가격   | 10,000원~12,000원               |
| 메인상품     | 닭껍질교자, 유자폰즈                   |
| 관련소스및식자재 | 남방쯔케, 사사노하, 초생강               |



**아끼우동** 오동통한 면과 감칠맛나는 소스의 조화! 남년노소 좋아하는 면요리.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)



- ① 면을 삶은 뒤 식혀주고 소스 2종을 섞어 준비한다.
  - ② 달궈진 팬에 해물을 넣고 볶다가 우삼겹을 넣어 조금 더 볶아주고 고기가 익으면 야채와 면을 넣고 볶는다.
  - ③ 면을 코팅시킨 뒤 소스를 넣고 볶아주고 접시에 담아 토핑재료를 올리면 완성.
- TIP : 데리야끼소스 30g : 아끼바소스 20g

|          |                                            |
|----------|--------------------------------------------|
| 메뉴원가     | 우동면 250g 1,180원 / 모듬해물 100g 550원 / 소스 500원 |
| 메뉴제안가격   | 7,000원~8,000원                              |
| 메인상품     | 우동면, 모듬해물, 우삼겹, 데리야끼소스, 아끼바소스              |
| 관련소스및식자재 | 아오노리, 가쓰오부시, 덴카스, 마요네즈 등                   |



**보쌈 슬라이스** 입에 살살 녹는 부드럽고 담백한 맛이 일품인 대표 한국 음식인 보쌈!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 22%)



- ① 냉동상태의 보쌈슬라이스를 끓는 물에 중탕한다.
- ② 접시에 중탕조리 된 보쌈을 담는다.
- ③ 기호에 따라 김치 또는 쌈채소, 쌈장 등 함께 서브하면 완성.

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 메뉴원가     | 보쌈슬라이스 1ea 7,600원 / 부가재료 1,000원 |
| 메뉴제안가격   | 17,000원~19,000원                 |
| 메인상품     | 보쌈슬라이스                          |
| 관련소스및식자재 | 쌈채소, 보쌈김치                       |



**불죽발** 쫄깃함과 부드러운 살로 중독성 있는 매콤한 소스와 불향이 가득담은 인기만점 메뉴 불죽발!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 26%)



- ① 냄비에 물을 끓이고 냉동상태의 큐브불죽발을 넣어 증탕한다.
- ② 접시에 증탕조리 된 큐브불죽발을 담아준다.
- ③ 쌈채소, 파채 등 함께 서빙하면 완성.

|          |                              |
|----------|------------------------------|
| 메뉴원가     | 큐브불죽발400g 6,100원 / 부가재료 500원 |
| 메뉴제안가격   | 15,000원~16,000원              |
| 메인상품     | 큐브불죽발                        |
| 관련소스및식자재 | 모자렐라치즈, 엔젤헤어치즈               |



**아게다시도후** 신선한 두부에 튀김옷을 입힌 정통일본식 아게다시도후.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 33%)



- ① 아게다시도후 3개를 170~175도의 기름에서 바삭하게 튀겨낸다.
- ② 서브용 접시에 규동타레 25g, 물 25g을 희석하여 담는다.
- ③ 2번에 아게다시도후를 담고, 그 위 이도가쓰오부시, 대파, 가지미노리를 올리면 완성

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 메뉴원가     | 아게다시도후 3ps 1,542원 / 부가재료 600원 |
| 메뉴제안가격   | 3ps 6,000원~7,000원             |
| 메인상품     | 아게다시도후, 규동타레                  |
| 관련소스및식자재 | 이도가쓰오부시, 가지미노리, 대파            |



**유부초밥** 찹쌀롤하고 쫄깃한 유부로 간단하게 즐길 수 있는 별미요리.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 29%)



- ① 유부를 해동하여 준비한다.
- ② 밥 10 : 소스 1 비율로 희석하고 소량의 후리가게를 넣어 사리(초밥용밥)를 만든다.
- ③ 유부안에 사리를 넣고 유부초밥을 만든 후 서빙용 접시에 올리면 완성.

|          |                          |
|----------|--------------------------|
| 메뉴원가     | 유부 8ps 1,064원 / 소스 300원  |
| 메뉴제안가격   | 8ps 6,000원               |
| 메인상품     | 냉동-조미유부(사각/삼각), 소스, 후리가게 |
| 관련소스및식자재 | 초생강, 라고, 단무지, 산고추        |



**마르게리타피자** 자연치즈와 담백하고 신선한 토마토, 바질의 조화가 일품!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 32%)



- ① 마르게리타 피자를 렌지를 예열 후 180도 오븐에서 치즈가 녹을 때까지 구워준다.
- TIP : 오븐이 없을시 아까비에 구워서 사용.

|          |                 |
|----------|-----------------|
| 메뉴원가     | 마르게리타피자 4,900원  |
| 메뉴제안가격   | 14,000원~15,000원 |
| 메인상품     | 마르게리타피자         |
| 관련소스및식자재 | 엔젤헤어치즈, 셀러드믹스아채 |



**고르곤졸라피자** 치즈의 풍부한 맛과 향을 간편하게 즐기는 수제피자.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 31%)



- ① 고르곤졸라 피자를 렌지를 예열 후 180도 오븐에서 치즈가 녹을 때까지 구워준다.
- TIP : 오븐이 없을시 아까비에 구워서 사용.

|          |                         |
|----------|-------------------------|
| 메뉴원가     | 고르곤졸라피자 4,900원          |
| 메뉴제안가격   | 15,000원~16,000원         |
| 메인상품     | 고르곤졸라피자                 |
| 관련소스및식자재 | 엔젤헤어치즈, 발사믹드레싱, 셀러드믹스아채 |



**불고기피자** 달콤한 데리야게 소스와 부드러운 닭다리살의 만남!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 33%)



- ① 냉동 불고기 피자를 180도 오븐에서 치즈가 녹을 때까지 구워준다.
- TIP : 오븐이 없을시 아까비에 구워서 사용.

|          |                     |
|----------|---------------------|
| 메뉴원가     | 불고기피자 4,900원        |
| 메뉴제안가격   | 14,000~15,000원(32%) |
| 메인상품     | 불고기피자               |
| 관련소스및식자재 | 파슬리 후레이크, 오이필클 슬라이스 |



**칠리새우** 매콤달콤한 소스가 입맛을 사로잡는 정통 중화칠리소스!

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 32%)



- ① 배터드새우 10미를 170~175도 기름에 바삭하게 튀긴다.
- ② 1번에 중화 칠리소스를 버무리는다.
- ③ 서브용 접시에 담은 후 재소 방울토마토 등을 곁들이고 견과류를 다져 올려 장식한다.

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 메뉴원가     | 10미 5,200원 / 소스 300원  |
| 메뉴제안가격   | 15,000원~17,000원       |
| 메인상품     | 배터드새우, 중화칠리소스         |
| 관련소스및식자재 | 사사노하, 양파, 파프리카, 방울토마토 |



**미오라 & 미오라 골드** 맛있는 밥을 만드는 밥맛 개선제

상품 포장 및 업장 판매 예



- 미오라 ▶ ① 쌀 1.4kg 기준 미오라 1~2g을 넣어 취사해주면 완성.  
TIP : 쌀을 씻은 후 밥물을 맞추고 정해진 양을 넣는다.
- 미오라골드 ▶ ① 쌀 1.4kg 기준 미오라 골드 3~4g을 넣어 취사한다.  
② 취사가 끝난 후 소시스를 넣어 사리(초밥용 밥)를 만든다.  
TIP : 쌀을 씻은 후 밥물을 맞추고 정해진 양을 넣는다.  
소시스 또는 사리가무를 이용해 밥에 간을 예한다.

|          |                              |
|----------|------------------------------|
| 메뉴원가     | 미오라 2g 128원 / 미오라 골드 4g 256원 |
| 메뉴제안가격   | -                            |
| 메인상품     | 미오라, 미오라 골드                  |
| 관련소스및식자재 | 소시스, 시라기루                    |



**먹태** 겹질을 약한불에 바삭하게 구워먹으면 쫄깃한 식감과 고소한 맛이 일품인 먹태.

상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 32%)



- ① 먹태는 구워서 서빙접시에 올린다.
- ② 히야시츄카 1 : 마요네즈 0.5 비율로 희석하여 종이에 담아 서빙하면 완성.
- TIP : 부드러운 소스는 소시스 1 : 마요네즈 1 비율로 희석

|          |                   |
|----------|-------------------|
| 메뉴원가     | 먹태 1개 3,100원      |
| 메뉴제안가격   | 10,000원~12,000원   |
| 메인상품     | 먹태, 히야시츄카, 큐피마요네즈 |
| 관련소스및식자재 | 소시스소스, 사사노하       |

# どんぶり 돈부리

밥위에 올라가는 다양한 토핑들의 풍미와 식감!  
쉽고 간편하게 메뉴화가 가능한 돈부리를 만나보세요.

## 강력 추천 메뉴

### 카츠동(カツ丼)

바삭한 수제 돈까스와 달콤한 돈부리 소스의 조합.

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 메뉴원가     | 타레 30g 240원 / 돈까스 100g 1,380원 |
| 메뉴제안가격   | 6,000원 ~ 7,000원               |
| 메인상품     | 돈부리타레, 수제등심돈까스                |
| 관련소스및식자재 | 양파, 파, 계란 등                   |

- ① 해물 낚지 볶음을 해동한다.
  - ② 팬에 기름을 두르고 낚지와 야채를 섞어가며 볶아준다.
  - ③ 준비된 접시에 볶아준 재료들을 올려면 완성.
- TIP : 기호에 다양한 해산물을 첨가



**부타동** 핫카이도 토카치 지방의 명물 덮밥으로 두툽한 돼지고기와 감칠맛 나는 소스의 절묘한 조합이 일품!

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)



- ① 팬에 기름을 두르고 돼지고기를 굽는다.
- ② 고기가 어느정도 구워지면 부타동 타레를 넣고 타레가 타지 않게 잘 저어가며 구워준다.
- ③ 서브용 그릇에 밥을 담고 그 위에 고기를 올린다.
- ④ 파채와 센기리소가, 기자미노리를 올리면 완성.

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| 메뉴원가     | 타레 40g 370원 / 돼지고기 1,600원 |
| 메뉴제안가격   | 6,000원 ~ 7,000원           |
| 메인상품     | 부타동타레                     |
| 관련소스및식자재 | 돼지고기, 센기리소가, 기자미노리 등      |



**규동** 소고기와 특제 소스가 만들어내는 달달함과 감칠맛! 돈부리의 가장 기본이 되는 메뉴.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 30%)



- ① 팬에 슬라이스 양파를 살짝 볶아주고 슬라이스한 소고기를 넣어 계속 볶는다.
- ② 타레와 물을 1 : 2 비율로 희석한 후 팬에 부어 재료에 소스가 잘 섞이도록 저어주고 아삭삭기한 대파를 넣어 살짝 더 볶아준다.
- ③ 그릇에 밥을 담고 그 위에 재료를 올려주면 완성.

|          |                          |
|----------|--------------------------|
| 메뉴원가     | 타레 45g 280원 / 쇠고기 1,700원 |
| 메뉴제안가격   | 6,000원 ~ 7,000원          |
| 메인상품     | 규동타레                     |
| 관련소스및식자재 | 센기리소가, 기자미노리 등           |



**마파두부동** 사천 요리 특유의 매콤함과 얼얼한 맛! 한국인에게 친숙한 마파두부를 이용한 덮밥.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 33%)



- ① 사천마파소스를 약 2분 렌지가열 또는 중탕으로 준비한다.
- ② 각종야채를 팬에 볶다가 준비한 소스와 두부를 넣고 약하게 볶는다.
- ③ 준비된 밥위에 조리한 마파두부를 부어준 후 대파 슬라이스로 마무리.

|          |                              |
|----------|------------------------------|
| 메뉴원가     | 사천마파소스 200g 1,750원 부가재료 800원 |
| 메뉴제안가격   | 7,000원~8,000원                |
| 메인상품     | 사천마파소스 200g                  |
| 관련소스및식자재 | 흰밥, 각종야채                     |



**사케동** 스시소로 조미한 밥에 연어와 후리가케를 올린 특별한 덮밥.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 35%)



- ① 반쯤 해동된 연어를 슬라이스한다.
  - ② 쌀밥 220g에 스시소 22g을 넣고 섞어준다.
  - ③ 그릇에 밥을 담아준 후 연어, 연어알, 기자미노리를 올리고 마지막에 후리가케를 뿌려주면 완성.
- TIP : 소스 - 후타바가쓰오쯔유 1(10g) : 2(20g) - 오후쿠 양파소스 30g

|          |                                        |
|----------|----------------------------------------|
| 메뉴원가     | 소스 30g 310원 / 스시소 22g 180g / 연어 1,480원 |
| 메뉴제안가격   | 7,000원 ~ 8,000원                        |
| 메인상품     | 스시소 연어사시미, 가쓰오쯔유, 유자폰즈                 |
| 관련소스및식자재 | 이쿠라, 후리가케, 기자미노리, 와사비 등                |



**오야꼬동** 감칠맛나는 소스에 닭고기와 계란을 풀어먹는 기본적인 돈부리.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 20%)



- ① 팬에 기름을 두르고 닭고기를 볶아낸다.
- ② 채썬 양파, 파를 넣은 후 돈부리노타레 15cc, 물 75cc (1:5)로 섞어 만든 소스를 넣어 볶는다.
- ③ 계란 1개를 풀어서 넣고 약불에서 살짝 익힌다.
- ④ 그릇에 밥 200g을 넣고 볶아낸 재료를 담은 후 센기리소가, 잘게 썬 쪽파를 올리면 완성.

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 메뉴원가     | 타레 15g 120원 / 닭정육 100g 530원 |
| 메뉴제안가격   | 5,000원 ~ 6,000원             |
| 메인상품     | 돈부리노타레, 닭고기                 |
| 관련소스및식자재 | 계란, 센기리소가, 쪽파, 기자미노리 등      |



**우나기동** 데리야끼 소스를 바른 장어를 밥위에 올려 먹는 장어덮밥.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 43%)



- ① 석쇠나 아까비에 장어를 구워 준비한다.
- ② 돈부리노타레 1:다시물 3을 희석하여 밥위에 뿌린다.
- ③ 접에 구운장어를 올리고 생강채, 실파를 올려 마무리.

|          |                              |
|----------|------------------------------|
| 메뉴원가     | 타레 20g 160원 / 장어 200g 4,700원 |
| 메뉴제안가격   | 10,000원 ~ 12,000원            |
| 메인상품     | 민물장어데리야끼, 돈부리노타레             |
| 관련소스및식자재 | 생강채, 실파 등                    |

# うどん & そば 우동 & 소바

쫄깃한 면발과 풍미 가득한 국물!  
메뉴 구성이 간편하고 대중성이 뛰어납니다.

## 강력 추천 메뉴

### 기쁘네우동

쫄깃한 면발과 가쓰오 풍미의 국물. 거기에 큼직한 유부가 풍덩.

|          |                                            |
|----------|--------------------------------------------|
| 메뉴원가     | 짜유 30g 280원 / 우동면 230g 420원 / 사각유부 2장 240원 |
| 메뉴제한가격   | 5,000원 ~ 6,000원                            |
| 메인상품     | 간사이우동짜유, 우동면, 사각유부                         |
| 관련소스및식자재 | 텐카스, 시지미, 가마보코, 기자미노리, 락고 등                |

- ① 다시를 360cc와 우동 짜유 30cc를 희석하여 국물을 만든다.
- ② 우동면을 끓는 물에 1분 30초간 삶아준 후 서브용 그릇에 담고 희석한 국물을 부어준 후 해동 된 사각유부 2장을 올린다.
- ③ 텐카스, 파, 가마보코, 시지미 등을 올리면 완성.



**자루우동** 국물에 우동면을 찍어먹는 특별한 맛!  
자루소바와 함께 여름을 책임질 메인 메뉴.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 26%)



- ① 우동짜유와 물을 1:10 비율로 희석한 후 냉장보관.
- ② 우동면을 끓는 물에 1분 30초간 삶아준 후 찬물에 식혀 주고 물기를 완전히 제거해 서브용 그릇에 담는다.
- ③ 냉장 보관한 짜유를 그릇에 담고 무즙과 와사비 파를 곁들이면 완성.

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 메뉴원가     | 짜유 30g 280원 / 우동면 250g 1,220원 |
| 메뉴제한가격   | 6,000원 ~ 7,000원               |
| 메인상품     | 간사이우동짜유, 우동면                  |
| 관련소스및식자재 | 기자미노리, 무즙, 와사비, 파 등           |



**냉우동** 시원한 국물과 쫄깃한 면발, 거기에 돈까스까지 더해진 특별한 여름 별미!

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 36%)



- ① 소스를 잘 혼합한 후 선도를 유지한다.
  - ② 우동면을 끓는 물에 1분 30초간 삶아낸 후 찬물에 헹궈낸 후 그릇에 담아낸다.
  - ③ 면 위에 돈까스, 아재믹스, 할라피노 등을 토핑한다.
  - ④ 마지막으로 소스를 부어주면 완성.
- 희석비율: 남방쯔게식초 1 : 멘프유 1 : 다시물 5

|          |                                                |
|----------|------------------------------------------------|
| 메뉴원가     | 소스 120g 920원 / 돈까스 100g 1,375원 / 우동면 230g 440원 |
| 메뉴제한가격   | 8,000원 ~ 9,000원                                |
| 메인상품     | 남방쯔게식초, 멘프유, 돈까스, 우동면                          |
| 관련소스및식자재 | 아재믹스, 할라피노, 삶은 계란, 카레일 새우 등                    |



**카레우동** 쫄깃한 면발과 카레의 조화.  
기존 면요리와 차별화되는 특별한 우동.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 28%)



- ① 자바후레이크, 빠이탄스프를 다시물과 희석한다.
- ② 감자, 당근, 양파, 닭고기(또는 소고기) 등의 재료를 적당한 크기로 잘라 기름에 볶아준다.
- ③ 볶은 재료와 희석한 소스를 끓인 후 삶은 우동면을 넣고 서브한다.

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 메뉴원가     | 소스 42g 530원 / 우동면 230g 440원 |
| 메뉴제한가격   | 6,000원 ~ 7,000원             |
| 메인상품     | 자바카레후레이크, 빠이탄스프, 우동면        |
| 관련소스및식자재 | 감자, 당근, 양파, 닭고기(또는 소고기) 등   |



**자루소바** 장시간 숙성시켜 만든 메밀 면과 특제 소스로 단번에 입맛을 사로잡는다!

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 27%)



- ① 소바를 4-5분간 끓인 후 찬물에 바로 헹궈준다.
  - ② 소스를 비율에 맞게 혼합한 후 냉장 보관한다.
  - ③ 소쿠리에 면을 담고 기자미노리를 곁들인다.
  - ④ 그릇에 소스를 담고 무 오로시, 대파채, 와사비를 곁들이면 완성.
- 짜유 : 소바짜유 1 : 다시물 3

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 메뉴원가     | 짜유 40g 440원 / 소바면 200g 1,120원 |
| 메뉴제한가격   | 6,000원 ~ 7,000원               |
| 메인상품     | 소바 짜유, 소바면                    |
| 관련소스및식자재 | 기자미노리, 무오로시, 와사비, 파           |



**봇칸케우동** 짜유를 소량으로 넣어서 비빔타입에 차가운 우동!

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 33%)



- ① 킨지루시 소바짜유 20g과 물 80g을 희석한다.
  - ② 끓는 물에 우동면을 데친 후 찬물에 식혀 서브용 접시에 담는다.
  - ③ 2번 접시에 희석한 소스와, 대파, 이도가쓰오부시, 텐카스, 강판에 간 무를 올리면 완성.
- TIP : 기호에 따라 반숙계란 또는 계란 노른자 추가 가능.

|          |                                                          |
|----------|----------------------------------------------------------|
| 메뉴원가     | 멘하지메 사누끼우동면 1개 1,180원<br>킨지루시소바짜유 20g 220원 / 부가재료 1,000원 |
| 메뉴제한가격   | 7,000원 ~ 8,000원                                          |
| 메인상품     | 킨지루시소바짜유, 멘하지메 사누끼우동면                                    |
| 관련소스및식자재 | 이도가쓰오부시, 텐카스, 대파, 무, 계란                                  |



**소고기 야끼소바** 쫄깃하게 살아있는 면발에 달콤함과 소고기의 감칠맛을 자랑하는 메뉴.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가율 20%)



- ① 양배추, 양파, 대파, 청피망, 당근, 우삼겹을 한입크기로 잘른 후 데리야끼소스와 야끼소바소스를 2:1 비율로 섞는다.
- ② 팬에 기름을 두른 후 야채, 우삼겹을 볶다가 야끼 소바면, 숙주 희석한 소스를 넣어 추가 조리한다.
- ③ 접시에 담은 후 실파, 야끼노리 뿌려 마무리 한다.

|          |                                      |
|----------|--------------------------------------|
| 메뉴원가     | 야끼소바면 1ea 560원, 소스류 500원, 부가재료 2000원 |
| 메뉴제한가격   | 12,000원 ~ 15,000원(33%)               |
| 메인상품     | 야끼소바면, 야끼소바 소스, 원샷 데리야끼              |
| 관련소스및식자재 | 야끼노리, 센기리소파, 양파, 대파, 당근              |

# カレー 카레

일본 카레의 깊고 진한 맛과 풍미!  
사용되는 토핑의 종류에 따라 다양한 메뉴가 탄생됩니다.

## 강력 추천 메뉴

### 에비카츄카레

깊고 진한 풍미의 일본 카레와 고소하고 바삭한 새우튀김의 만남.

|          |                                    |
|----------|------------------------------------|
| 메뉴원가     | 자바카레 150g 1,900원 / 왕새우튀김 2개 1,460원 |
| 메뉴제안가격   | 7,000원 ~ 8,000원                    |
| 메인상품     | 자바카레, 왕새우튀김                        |
| 관련소스및식자재 | 센기리소가, 후쿠진즈케 등                     |

- ① 양파, 감자, 당근을 적당한 크기로 자르고 볶아낸다.
- ② 양파가 반투명 상태가 되면 물을 넣고 중불에서 5분정도 끓인다.
- ③ 불은 끈 후 자바카레 블록을 커팅하여 녹을 때까지 저어준 후 약불에서 걸쭉해질 때까지 끓여낸다.
- ④ 접시에 밥과 카레, 새우 튀김을 올리면 완성.



### 돈까스카레

풍미가득한 일본식 카레와  
두툽한 돈까스의 조합!

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 33%)



- ① 카레 셀렉트를 중탕한다.
- ② 돈까스를 170~175°C의 기름에서 튀겨낸다.
- ③ 접시에 밥과 카레를 담은 후 튀겨낸 돈까스를 올려주고 기호에 따라 센기리소가, 후쿠진즈케를 함께 서브하면 완성.

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 메뉴원가     | 카레 180g 1,100원 / 돈까스 100g 1,375원 |
| 메뉴제안가격   | 7,000원 ~ 8,000원                  |
| 메인상품     | 카레 셀렉트, 등심돈까스                    |
| 관련소스및식자재 | 센기리소가, 후쿠진즈케 등                   |



### 고로케카레

바삭한 수제 고로케와 깊은 풍미를  
가득 머금은 카레가 만났다!

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 29%)



- ① 카레를 봉지채 끓는 물에 3분정도 끓인다.
- ② 고로케는 170°C~175°C 기름에 바삭하게 튀긴다.
- ③ 접시에 밥과 카레, 고로케를 올리면 완성.

|          |                                    |
|----------|------------------------------------|
| 메뉴원가     | SB카레 150g 2,000원 / 고로케 40g 2개 760원 |
| 메뉴제안가격   | 7,000원 ~ 8,000원                    |
| 메인상품     | SB카레, 아재고로케                        |
| 관련소스및식자재 | 복신지, 마늘후레이크, 센기리소가                 |



### 치킨가라아게카레

바삭하게 튀겨낸 치킨 가라아게와  
풍미 가득한 카레의 만남!

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 37%)



- ① 양파, 당근을 적당한 크기로 자르고 볶아낸다.
- ② 양파가 반 투명 상태가 되면 물을 넣고 중불에서 5분 정도 끓인다.
- ③ 불은 끈 후 자바카레 블록을 커팅하여 녹을 때까지 저어준 후 약불에서 걸쭉해질 때까지 끓여낸다.
- ④ 접시에 밥과 카레, 치킨 가라아게를 올리면 완성.

|          |                                       |
|----------|---------------------------------------|
| 메뉴원가     | 자바카레 150g, 1,900원 / 치킨가라아게 4조각 1,100원 |
| 메뉴제안가격   | 7,000원 ~ 8,000원                       |
| 메인상품     | 자바카레, 치킨가라아게 330g                     |
| 관련소스및식자재 | 센기리소가, 후쿠진즈케                          |



### 생선까스카레

바삭하게 튀겨낸 생선까스와  
풍미 가득한 카레의 만남!

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 37%)



- ① 생선까스를 170~175°C의 기름에서 튀겨낸다.
- ② 양파, 당근을 적당한 크기로 자르고 볶아낸다.
- ③ 양파가 반투명 상태가 되면 물을 넣고 중불에서 5분정도 끓인다.
- ④ 불은 끈 후 자바카레 블록을 커팅하여 녹을 때까지 저어준 후 약불에서 걸쭉해질 때까지 끓여낸다.

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 메뉴원가     | 자바카레 150g 1,900원 / 생선까스 1개 826원 |
| 메뉴제안가격   | 7,000원 ~ 8,000원                 |
| 메인상품     | 자바카레, 생선까스                      |
| 관련소스및식자재 | 센기리소가, 후쿠진즈케                    |



### 해물카레

신선한 해물이 카레에 풍덩!  
풍미와 식감, 거기에 불륨감까지.

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 38%)



- ① 팬에 기름을 둘러 해물 모두를 볶아낸다.
- ② 끓인 물에 카레 블록을 커팅하여 녹을 때까지 저어준 후 약불에서 걸쭉해질 때까지 끓여낸다.
- ③ 접시에 밥과 카레, 해물 모두를 올리면 완성.

|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| 메뉴원가     | 고쿠마로카레 150g 1,900원 / 해물모듬 120g 690원 |
| 메뉴제안가격   | 7,000원 ~ 8,000원                     |
| 메인상품     | 고쿠마로 카레 1kg, 해물모듬 1kg               |
| 관련소스및식자재 | 센기리소가, 후쿠진즈케                        |



### 화이트카레

일본의 진한 화이트카레의 깊은맛과  
풍미를 손쉽게 즐길 수 있는 카레!

#### 상품 포장 및 업장 판매 예 (원가를 35%)



- ① 양파, 당근 감자를 한입크기로 자른 후 볶는다.
  - ② 화이트카레 60g, 물 210g, 우유 120g를 1번에 넣어 중 불로 걸쭉해질 때까지 끓여낸다.
  - ③ 접시에 밥과 화이트카레를 올리면 완성.
- TIP : 기호에 맞게 치킨가라아게나 새우튀김을 올려 사용.

|          |                    |
|----------|--------------------|
| 메뉴원가     | 화이트 카레 100g 2,000원 |
| 메뉴제안가격   | 7,000원 ~ 8,000원    |
| 메인상품     | 화이트카레후레이크          |
| 관련소스및식자재 | 새우튀김, 치킨가라아게, 고로케  |

# 일본 오뎅류



|             |                                |                                       |                                     |                             |
|-------------|--------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| 상품명         | 생선두부튀김                         | 환살생선튀김                                | 사프마아게                               | 보탄찌꾸와                       |
| 제조사 / 원산지   | 와카메 / 일본                       | 와카메 / 일본                              | 와카메 / 일본                            | 후지미츠 / 일본                   |
| 유통기한 / 박스입수 | 12개월 / 10EA                    | 12개월 / 10EA                           | 12개월 / 8EA                          | 12개월 / 20EA                 |
| 규격          | 500g (20g x 25)                | 506g (22g x 23)                       | 500g (25g x 20)                     | 500g (50g x 10)             |
| 판매가격(개당)    | 7,200원 (282원)                  | 6,500원 (282원)                         | 6,800원 (340원)                       | 6,700원 (670원)               |
| 제품특징        | 갈치, 명태와 두부의 담백함, 부드러운 어우러진 오뎅. | 환살생선과 야채의 절묘한 조화로 입안에 감도는 부드러운 맛이 일품. | 실꼬리돔, 갈치가 함유되어있는 고급 오뎅으로 쫄깃한 맛이 일품. | 원통형 모양의 볼륨감과, 쫄깃함이 살아있는 오뎅. |



|                               |                                      |                               |                                         |                                       |
|-------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------|
| 우에마끼                          | 사각사프마                                | 치기리아게                         | 이와시버거                                   | 에비버거                                  |
| 와카메 / 일본                      | 와카메 / 일본                             | 와카메 / 일본                      | 와카메 / 일본                                | 와카메 / 일본                              |
| 12개월 / 12EA                   | 12개월 / 10EA                          | 12개월 / 10EA                   | 12개월 / 10EA                             | 12개월 / 10EA                           |
| 560g (28g x 20)               | 600g (50g x 12)                      | 600g (20g x 30)               | 500g (25g x 20)                         | 500g (25g x 20)                       |
| 14,900원 (372원)                | 8,000원 (666원)                        | 8,600원 (286원)                 | 9,100원 (455원)                           | 9,800원 (490원)                         |
| 생선살로 우영을 말아낸 오뎅으로 이삭한 식감이 일품. | 오래 끓여도 퍼지지 않는 탄력적인 오뎅으로 크기와 중량이 뛰어나. | 차별화된 오뎅탕의 완성. 양파와 오뎅의 절묘한 조화! | 정어리, 명태살, 갈치, 양파 등으로 만든 오뎅으로 담백한 맛이 일품. | 새우, 명태, 실꼬리돔, 양파, 두부가 함유되어 있는 새우살 오뎅. |



|                            |                            |                                  |                                           |                                            |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 아까볼                        | 시로볼                        | 미도리볼                             | 카니볼                                       | 에비볼                                        |
| 와카메 / 일본                   | 와카메 / 일본                   | 와카메 / 일본                         | 와카메 / 일본                                  | 와카메 / 일본                                   |
| 12개월 / 10EA                | 12개월 / 10EA                | 12개월 / 10EA                      | 12개월 / 10EA                               | 12개월 / 10EA                                |
| 600g (12g x 50)            | 600g (12g x 50)            | 600g (12g x 50)                  | 450g (15gx30ea)                           | 450g (15g x 30ea)                          |
| 9,500원 (190원)              | 9,500원 (190원)              | 9,500원 (190원)                    | 10,200원 (340원)                            | 9,000원 (300원)                              |
| 오뎅탕의 색을 살린다! 식감과 색깔 모두 만족. | 오뎅탕의 색을 살린다! 식감과 색깔 모두 만족. | 오뎅의 식감을 살려주는 연두빛 제품으로 쫄깃한 맛이 일품. | 카니(게)가 함유된 볼형태의 오뎅으로 볼륨감과 색깔을 살릴 수 있는 제품. | 에비(새우)가 함유된 볼형태의 오뎅으로 볼륨감과 색깔을 살릴 수 있는 제품. |



|                                   |                                     |                                        |                                  |                                |
|-----------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| 이로쿠시(삼색꼬치)                        | 이자카야세트                              | 코다와리세트                                 | 코다와리 이자카야세트                      | 코다와리 이자카야올스타                   |
| 와카메 / 일본                          | 와카메 / 일본                            | 와카메 / 일본                               | 와카메 / 일본                         | 와카메 / 일본                       |
| 12개월 / 10EA                       | 12개월 / 10EA                         | 12개월 / 10EA                            | 12개월 / 10EA                      | 12개월 / 10EA                    |
| 720g (36g x 20)                   | 318g (스프 無)                         | 388g (2인분 / 쓰유 有)                      | 294g (쓰유 無)                      | 368g (소스포함)                    |
| 12,600원 (630원)                    | 4,300원                              | 7,900원                                 | 3,900원                           | 5,200원                         |
| 세가지 색의 오뎅꼬치. 먹는 즐거움과 보는 즐거움을 동시에! | 5가지 오뎅이 각각 2개씩 구성. 업소에서 쉽고 간편하게 사용! | 8종류 고급 오뎅이 모듬으로 구성. 쓰유가 들어있어 더욱 쉽고 간편! | 8가지의 오뎅으로 구성된 모듬 오뎅 세트. (쓰유 미포함) | 8가지의 오뎅으로 구성된 모듬 오뎅 세트. (소스포함) |



# 태국 오뎅류



| 오뎅야                                     | 미니찌꾸와                             | 상품명         | 아끼찌꾸와                         | 야사이카키아게                                |
|-----------------------------------------|-----------------------------------|-------------|-------------------------------|----------------------------------------|
| 와카메 / 일본                                | 와카메 / 일본                          | 제조사 / 원산지   | 기본식품 / 태국                     | 기본식품 / 태국                              |
| 12개월 / 6EA                              | 12개월 / 10EA                       | 유통기한 / 박스입수 | 24개월 / 10EA                   | 24개월 / 10EA                            |
| 588g (3~4인분 / 쓰유 有)                     | 500g (20g x 25)                   | 규격          | 700g (70g x 10)               | 450g (30g x 15)                        |
| 11,500원                                 | 6,500원 (260원)                     | 판매가격(개당)    | 9,300원 (930원)                 | 6,000원 (400원)                          |
| 11종류 고급 오뎅이 모듬으로 구성, 쓰유가 들어있어 더욱 쉽고 간편! | 탕, 조림, 토핑 등 다양하게 사용할 수 있는 쫄깃한 오뎅! | 제품특징        | 원통형 모양의 쫄깃한 식감. 오뎅탕의 볼륨감을 담담! | 정어리, 명태살, 갈치, 양파 등으로 만든 오뎅. 담백한 맛이 일품. |



| 오뎅다마                            | 기본 이까마끼                     | 아카가마보코                          | 기본 시로가마보코                          | 나루토마끼                                 |
|---------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| 기본식품 / 태국                       | 기본식품 / 태국                   | 기본식품 / 태국                       | 기본식품 / 일본                          | 기본식품 / 태국                             |
| 24개월 / 10EA                     | 24개월 / 10EA                 | 24개월 / 30EA                     | 24개월 / 30EA                        | 24개월 / 30EA                           |
| 595g (35g x 17)                 | 640g (32g x 20)             | 160g                            | 160g                               | 160g                                  |
| 9,400원 (552원)                   | 10,700원 (535원)              | 2,600원                          | 2,600원                             | 2,300원                                |
| 부드러운 어육살에 양파, 당근, 목이버섯, 당면의 조화! | 쫄깃한 오징어를 오뎅으로 말아 만들어 놓은 오뎅. | 오뎅탕을 화려하게! 식감과 색감, 거기에 풍미를 더하다. | 탱탱하고 쫄깃한 어육 그대로의 맛을 오뎅탕, 스시 등에 사용. | 단면이 붉은 회오리 모양으로 우동, 라면, 오뎅탕의 토핑으로 사용. |



# 오뎅나베 볼륨 UP!



| 한벤                                 | 상품명         | 두부 완자(간모)                             | 삼색이나리아게                              | 유부 당면 주머니                              |
|------------------------------------|-------------|---------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------|
| 기본식품 / 태국                          | 제조사 / 원산지   | 룽텡후지 / 중국                             | 룽텡후지 / 중국                            | 룽텡후지 / 중국                              |
| 24개월 / 10EA                        | 유통기한 / 박스입수 | 12개월 / 10EA                           | 12개월 / 6EA                           | 12개월 / 6EA                             |
| 600g (60g x 10)                    | 규격          | 600g (15g x 40)                       | 900g                                 | 1kg (25g x 40)                         |
| 11,300원 (1,130원)                   | 판매가격(개당)    | 7,200원 (180원)                         | 14,900원                              | 12,500원 (312원)                         |
| 계란 흰자와 어육을 혼합하여 만든 마쉬멜로우와 같은 부드러움. | 제품특징        | 두부를 으깨 다진 야채 등을 넣은 후 튀긴 제품으로 볼륨감이 우수. | 삼각 유부안에 풍부한 어육과 3가지 색상의 채소가 들어있는 제품. | 당면, 야채가 유부 주머니속에 가득 들어 있어 오뎅탕의 식감을 UP! |



| 유부 모찌 주머니                                 | 스리미마끼 (생선살유부말이)              | 시노다마끼 (유부야채말이)        | 가문어꼬치                                      | 네알당고 (떡꼬치)                         |
|-------------------------------------------|------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------|------------------------------------|
| 룽텡후지 / 중국                                 | 룽텡후지 / 중국                    | 룽텡후지 / 중국             | 마루종합식품 / 국내제조                              | 대두식품 / 국내                          |
| 12개월 / 6EA                                | 12개월 / 10EA                  | 12개월 / 10EA           | 6개월 / 20EA                                 | 6개월 / 6EA                          |
| 1kg (20g x 50)                            | 600g (30g x 20)              | 600g (15g x 40)       | 330g (33g x 10)                            | 1.035kg (45g x 23)                 |
| 12,000원 (240원)                            | 10,500원 (525원)               | 8,600원 (215원)         | 6,300원 (630원)                              | 9,800원 (426원)                      |
| 유부 주머니속에 쫄깃한 찹쌀 모찌가 들어있어 오뎅탕의 색다른 식감을 UP! | 달콤함과 독특한 식감! 생선살에 유부를 맡은 제품. | 당근과 깍지콩을 유부로 말아놓은 제품. | 문어와 거의 동일한 식감을 자랑하는 오징어 꼬치로, 오뎅탕의 특별함을 UP! | 맵쌀로 만든 쫄깃 쫄깃한 떡꼬치~ 오뎅의 볼륨감을 한층 UP! |

# 맛과 퀄리티는 UP! 일본 오뎅탕 구성하기

| 상품명       | 메뉴원가(개당)    | 중량               | 판매가/회원가         |
|-----------|-------------|------------------|-----------------|
| 생선두부튀김    | 1개 (340원)   | 500g(22gx23)     | 6,800원/5,600원   |
| 흰살생선튀김    | 2개 (263원)   | 506g(22g x 23)   | 6,050원/5,200원   |
| 사프마아게     | 1개 (315원)   | 500g(25g x 20)   | 6,300원/5,200원   |
| 기분야끼찌꾸와   | 1개 (930원)   | 700(70g x 10)    | 9,300원/7,900원   |
| 한뺨        | 1개 (1,130원) | 600g(60g x 10)   | 11,300원/9,900원  |
| 우엉마끼      | 1개 (372원)   | 1.12kg(28g x 40) | 14,900원/13,400원 |
| 야사이카키야게   | 1개 (400원)   | 450g(30g x 15)   | 6,000원/5,400원   |
| 미도리볼      | 1개 (178원)   | 600g(12g x 50)   | 8,900원/7,400원   |
| 아까볼       | 1개 (178원)   | 600g(12g x 50)   | 8,900원/7,400원   |
| 유부당면주머니   | 1개 (312원)   | 1kg(25g x 40)    | 12,500원/11,200원 |
| 흑곤약       | 25g (130원)  | 250g             | 1,300원/1,100원   |
| 간사이오뎅다시UP | 30g (281원)  | 1.8L             | 16,900원/15,200원 |
| 후타바가쯔오쯔유  | 10g (115원)  | 1.8L             | 20,700원/18,600원 |



## 간사이 오뎅나베 레시피

- 오뎅을 뜨거운 물에 살짝 데쳐 기름기를 뺀 후, 블렌딩한 다시와 물을 1:12 비율로 희석해 끓여낸다.
- 무는 두툼하게 잘라서 삶은 후 냉장보관, 희석된 국물에 데친 오뎅과 무를 넣고 끓여내면 완성.
- 썩삭 팬이버섯은 숨이 죽지 않게 서빙 전에 올린다.

### TIP

다시간장을 간사이오뎅다시UP만으로 사용 하셔도 되나, 더 맛있고 진한 간사이 오뎅나베를 준비하시려면 블렌딩 하여 사용하시면 좋습니다.  
간사이오뎅다시UP 30g, 후타바가쯔오쯔유 10g(블렌딩)

▶ 메뉴원가(총 원가는 판매가 기준입니다.) / 메뉴제한가격 ▶ 15,000~18,000원(30%~36%)

오뎅 총 원가 4,418원 + 흑곤약 130원 + 오뎅다시, 썬유 396원 + 이외 부가 재료 500원  
= 총 원가 5,444원



| 흑곤약 (대) - 삼각                         | 흑곤약 (소) - 사각                         | 준모찌                        | 간사이오뎅다시 UP                                 | 피쉬볼 믹스                          |
|--------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------|
| 대신물산 / 국내                            | 대신물산 / 국내제조                          | 마루호사 / 일본                  | 아리아게 / 일본                                  | Lucky Union Foods / 태국          |
| 6개월 / 10EA                           | 6개월 / 20EA                           | 24개월 / 10EA                | 12개월 / 6EA                                 | 24개월 / 10EA                     |
| 1.2kg                                | 250g                                 | 1kg (50g x 20)             | 1.8L (15배 희석)                              | 1kg                             |
| 4,000원                               | 1,300원                               | 8,800원                     | 16,100원                                    | 11,400원                         |
| 탱탱, 쫄깃한 퍼지지 않는 흑곤약. 오뎅탕의 메인 토픽으로 사용. | 탱탱, 쫄깃한 퍼지지 않는 흑곤약. 오뎅탕의 메인 토픽으로 사용. | 쫄득쫄득 맛있는 찰떡! 토픽이나 단품으로 활용. | 오뎅 국물의 원조! 가다랑어, 다시마 등을 우려낸, 오뎅탕 국물 맛의 비결. | 두부,랍스타,집게다리,카니,연어 5가지 모두 피쉬볼믹스. |



| 두부 피쉬볼                           | 랍스타 피쉬볼                                | 집게다리 피쉬볼                                  | 카니 피쉬볼                                | 연어 피쉬볼                           |
|----------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| Lucky Union Foods / 태국           | Lucky Union Foods / 태국                 | Lucky Union Foods / 태국                    | Lucky Union Foods / 태국                | Lucky Union Foods / 태국           |
| 24개월 / 20EA                      | 24개월 / 20EA                            | 24개월 / 20EA                               | 24개월 / 20EA                           | 24개월 / 20EA                      |
| 500g (24ea)                      | 500g (29ea)                            | 500g (29ea)                               | 500g (29ea)                           | 500g (29ea)                      |
| 5,900원 (246원)                    | 5,900원 (203원)                          | 5,900원 (203원)                             | 5,900원 (203원)                         | 5,900원 (203원)                    |
| 어육살 45%, 두부모양 형태의 쫄깃한 식감의 두부피쉬볼. | 어육살 48%, 계추출물, 게향이 첨가된 쫄깃한 식감의 랍스타피쉬볼. | 어육살 44.8%, 계추출물, 게향이 첨가된 쫄깃한 식감의 집게다리피쉬볼. | 어육살 48%, 계추출물, 게향이 첨가된 쫄깃한 식감의 카니피쉬볼. | 어육살 50%, 연어향이 첨가된 쫄깃한 식감의 연어피쉬볼. |

# 바삭바삭 후라이류



|             |                                         |                                  |                         |                                      |
|-------------|-----------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| 상품명         | 산토미야 수제고로케 4종                           | 산토미야 치즈 고로케                      | 맛살크림고로케                 | 산토미야 한우 고로케                          |
| 제조사 / 원산지   | 산토미야 / 국내산                              | 산토미야 / 국내산                       | 산토미야 / 국내산              | 산토미야 / 국내산                           |
| 유통기한 / 박스입수 | 9개월 / 5EA                               | 9개월 / 5EA                        | 9개월 / 5EA               | 9개월 / 5EA                            |
| 규격          | 800g (40g x 20)                         | 800g (40g x 20)                  | 800g (40g x 20)         | 600g (20g x 30)                      |
| 판매가격(개당)    | 7,600원 (380원) / 호박 8,900원               | 13,000원 (650원)                   | 14,300원 (715원)          | 7,900원 (263원)                        |
| 제품특징        | 감자, 야채, 카레, 호박 고로케 4종. 습식 빵가루의 바삭함이 일품! | 감자와 치즈의 절묘한 조화. 습식 빵가루의 바삭함이 일품! | 게향의 품미와 일본크림소스의 절묘한 조화. | 한우로 만든 고로케의 마침표! 강원도 감자와 습식 빵가루의 조화. |



|                                   |                                   |                                   |                                   |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 치즈고구마고로케                          | 수제등심돈까스                           | 수제등심돈까스                           | 수제등심돈까스                           | 수제왕돈까스                            |
| 요리비 / 국내제조                        | 지푸드 / 국내산                         | 지푸드 / 국내산                         | 지푸드 / 국내산                         | 지푸드 / 국내산                         |
| 9개월 / 12EA                        | 6개월 / 8EA                         | 6개월 / 8EA                         | 6개월 / 8EA                         | 6개월 / 8EA                         |
| 720g (40g x 18)                   | 1,080g (180g x 6)                 | 900g (150g x 6)                   | 800g (100g x 8)                   | 920g (230g x 4장)                  |
| 7,200원 (400원)                     | 14,500원 (2,416원)                  | 13,000원 (2,166원)                  | 12,000원 (1,500원)                  | 11,800원 (2,950원)                  |
| 일본 정통 수제 고로케의 맛! 고구마와 치즈의 절묘한 조화! | 국내산 냉장 생돈육과 칼날같은 습식 빵가루의 바삭함이 일품! | 국내산 냉장 생돈육과 칼날같은 습식 빵가루의 바삭함이 일품! | 국내산 냉장 생돈육과 칼날같은 습식 빵가루의 바삭함이 일품! | 국내산 냉장 생돈육과 칼날같은 습식 빵가루의 바삭함이 일품! |



|                                      |                                   |                                      |                                  |                                             |
|--------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------|
| 수제치즈돈까스                              | 수제안심돈까스                           | 수제치킨까스                               | 통등심돈까스-100g                      | 수제생선까스                                      |
| 지푸드 / 국내산                            | 지푸드 / 국내산                         | 지푸드 / 국내산                            | 늘찬 / 국내산                         | 한진씨푸드 / 국내제조 (동태살 : 러시아)                    |
| 6개월 / 8EA                            | 6개월 / 8EA                         | 6개월 / 8EA                            | 12개월 / 8EA                       | 9개월 / 12EA                                  |
| 1,080g (180g x 6장)                   | 1,280g (80g x 16장)                | 800g (100g x 8장)                     | 1kg (100gx10ea)                  | 700g 이상 (12EA)                              |
| 16,000원 (2,666원)                     | 23,700원 (1,481원)                  | 10,900원 (1,362원)                     | 12,600원 (1,260원)                 | 9,900원 (825원)                               |
| 국내산 냉장 생돈육과 습식 빵가루. 거기에 모짜렐라 치즈의 조화! | 국내산 냉장 생돈육과 칼날같은 습식 빵가루의 바삭함이 일품! | 특제법으로 육즙을 살리고 습식 빵가루로 식감을 살린 특별한 제품. | 돼지고기 함량 64% 등심의 식감이 살아있는 통등심돈까스. | 수제로 만든 바삭하고 고소한 생선까스. 겉은 바삭, 속은 두툼한 생선으로 팍! |



|                                         |                                 |                                     |                                                                     |                                   |
|-----------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 하와이안 롤까스                                | 리얼치즈까스                          | 버터플라이새우(10미)                        | 규카츠                                                                 | 코코넛튀김새우(지엔씨)                      |
| 지푸드 / 국내산                               | 지푸드 / 국내산                       | SEAVINA / 베트남                       | 지푸드 / 부채살(미국/호주산)                                                   | GALLANT OCEAN / 베트남               |
| 6개월 / 16EA                              | 6개월 / 16EA                      | 24개월 / 20EA                         | 6개월 / 16EA                                                          | 36개월 / 10EA                       |
| 800g (200g x 4EA)                       | 600g (100g x 6EA)               | 250g (25g x 10)                     | 640g(80g x 8)                                                       | 600g (12g x 50ea)                 |
| 11,300원 (2,825원)                        | 8,500원 (1,416원)                 | 3,900원 (390원)                       | 17,800원 (2,225원)                                                    | 7,700원 (154원)                     |
| 상큼한 망고와 파인애플, 부드러운 치즈와 함께 수제느낌을 살린 롤까스. | 블럭형태의 100%자연치즈가 통으로 들어간 리얼치즈까스. | 볼륨감 좋은 버터플라이새우입니다. 맛은 물론 시각적으로도 OK! | 부채살에 배터믹스를 입혀 건빵가루를 최대한 곱게 갈아 입혀낸 상품. 살짝 튀겨낸 후, 화로나, 토치, 팬에 구워서 서브. | 탱탱한 새우에 코코넛 함량 20% 함유된 샐러드용 튀김새우. |



|                                     |                                    |                                        |                                              |                                           |
|-------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>새우후라이-20g</b>                    | <b>새우후라이-30g</b>                   | <b>감자말이새우(10미)</b>                     | <b>새우후라이-45g</b>                             | <b>피쉬핑거스틱</b>                             |
| NHATRANG / 베트남                      | NHATRANG / 베트남                     | ASIA FOOD / 베트남                        | NHATRANG / 베트남                               | 한진씨푸드 / 국내제조 (동태살 : 러시아)                  |
| 24개월 / 20EA                         | 24개월 / 20EA                        | 24개월 / 20EA                            | 24개월 / 10EA                                  | 9개월 / 12EA                                |
| 200g (20g x 10)                     | 300g (30g x 10)                    | 300g (30g x 10)                        | 450g (45g x 10)                              | 600g 이상 (15EA)                            |
| <b>2,600원 (260원)</b>                | <b>3,700원 (370원)</b>               | <b>4,550원 (455원)</b>                   | <b>6,700원 (670원)</b>                         | <b>8,500원 (567원)</b>                      |
| 분식, 샐러드, 부페등에서 범용<br>저가형으로 사용가능합니다. | 흰다리새우에 고급 빵가루를<br>입힌 제품으로 바삭함이 일품. | 고소하고 바삭한 감자와 신선한<br>새우의 조화를 이룬 감자말이새우. | 새우함량 35% 제품으로 겉은 바삭,<br>속은 새우로 가득 채워진 새우후라이. | 생선까스 모양을 탈피하여 스틱형으로<br>만들어진 고급 수제 피쉬핑거스틱. |



|                                                   |                                         |                                        |                                                   |                                     |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>돈까스스틱</b>                                      | <b>수제튀김새우</b>                           | <b>왕새우튀김-450g (10미)</b>                | <b>대왕새우튀김60g(6미)</b>                              | <b>덴뿌라새우-19g</b>                    |
| 지푸드 / 돼지고기 등심(국내)                                 | 지푸드 / 베트남                               | Gallant Ocean / 베트남                    | GALLANT OCEAN / 베트남                               | GALLANT OCEAN / 베트남                 |
| 6개월 / 16EA                                        | 9개월 / 8EA                               | 24개월 / 10EA                            | 36개월 / 20EA                                       | 36개월 / 20EA                         |
| 450g(45g x 10)                                    | 525g (35g x 15)                         | 450g (45g x 10)                        | 360g(60g x 6미)                                    | 190g (19g x 10)                     |
| <b>6,200원 (620원)</b>                              | <b>15,000원 (1,000원)</b>                 | <b>8,000원 (800원)</b>                   | <b>7,200원 (1,200원)</b>                            | <b>3,800원 (380원)</b>                |
| 통등심육을 일정하게 컷팅하여,<br>스티킹태로 마끼,김밥,핑거스틱모듬<br>메뉴구성가능. | 흰다리새우 40%와 습식 빵가루를<br>사용한 고급 수제 새우 후라이. | 통통하게 살이오른 흰다리새우를<br>엄선하여 빵가루를 입혀놓은 제품. | 바삭한 빵가루가 입혀진 튀김용 새우로<br>탱글탱글한 새우살이 일품인<br>대왕새우튀김. | IQF 타입으로 급속냉동한<br>바삭한 식감의 덴뿌라 새우튀김. |



|                                                       |                                          |                                           |                                               |                                         |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>새우프리터</b>                                          | <b>배터드새우</b>                             | <b>크래커 치킨텐더</b>                           | <b>순살 치킨가라아게</b>                              | <b>버팔로링(날개)</b>                         |
| Gallant / 베트남                                         | 전원푸드락 / 국내제조(새우:인도)                      | 청암식품 / 국내제조(닭안심:국내산)                      | 해마로 / 국내제조(닭:브라질)                             | 골든라인 / 태국                               |
| 24개월 / 10EA                                           | 9개월 / 20EA                               | 12개월 / 8EA                                | 9개월 / 10EA                                    | 24개월 / 10EA                             |
| 1kg                                                   | 500g                                     | 1kg                                       | 1kg                                           | 1kg                                     |
| <b>15,000원</b>                                        | <b>11,500원</b>                           | <b>10,000원</b>                            | <b>8,300원</b>                                 | <b>11,600원 (32조각 내외)</b>                |
| 전분을 베이스로 얇게 파우더링<br>하였으며, 새우 본연의 맛,<br>식감을 느끼기 좋은 제품. | 알이 큰 새우에 튀김옷을 얇게 입혀<br>새우의 담백함과 고소함이 가득! | 닭안심에 크래커를 입혀내 겉은 바삭,<br>속은 부드러운 크래커 텐더치킨! | 부드러운 닭 허벅지살에 조미된 가라아<br>게코를 얇게 입혀 바삭하게 튀긴 제품. | 엄선된 닭날개만을 선별하여 조미.<br>매콤한 맛과 연한 육질이 일품! |



|                                       |                                    |                                       |                                            |                                       |
|---------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>버팔로스트릭</b>                         | <b>치킨롤립가라아게</b>                    | <b>치킨스트립</b>                          | <b>치킨가라아게</b>                              | <b>신-치킨가라아게</b>                       |
| 골든라인 / 태국                             | THE COMPLEX / 중국                   | CP / 태국                               | 골든라인 / 태국                                  | THE COMPLEX / 중국                      |
| 24개월 / 10EA                           | 18개월 / 10EA                        | 24개월 / 10EA                           | 24개월 / 10EA                                | 18개월 / 10EA                           |
| 1kg                                   | 1kg                                | 1kg                                   | 1kg                                        | 1kg                                   |
| <b>10,400원(26조각 내외)</b>               | <b>13,200원</b>                     | <b>10,600원 (20조각 내외)</b>              | <b>9,700원 (35~38조각)</b>                    | <b>9,100원</b>                         |
| 엄선된 스틱을 선별하여 조미.<br>매콤한 맛과 연한 육질이 일품! | 닭날개의 새로운 변신!<br>눈과 입이 즐거운 스틱 가라아게. | 육질좋은 닭가슴살을 튀겼다!<br>매콤한 맛이 샐러드와 환상 조합! | 닭 허벅지살에 조미된 가라아게 믹스를<br>얇게 입힌 바삭하고 담백한 제품. | 후라이 대표 메뉴! 넓적다리 살의<br>부드럽고 담백한 맛의 유혹. |



| 크리스피치킨                        | 갈릭치킨가라아게                         | 치킨가라아게 330g                         | 닭스킨가라아게                                | 한입게가라아게                                                        |
|-------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 미드미 / 국내제조(닭:미국,브라질)          | THE COMPLEX / 중국                 | 그랜드포춘 / 중국                          | 마루종합식품 / 국내제조(닭껍질:국내산)                 | 마루종합식품 / 게 (베트남)                                               |
| 9개월 / 10EA                    | 18개월 / 10EA                      | 18개월 / 20EA                         | 12개월 / 25EA                            | 9개월 / 20EA                                                     |
| 1kg                           | 1kg                              | 330g                                | 400g                                   | 500g                                                           |
| 11,200원                       | 9,200원                           | 3,700원                              | 3,700원                                 | 10,600원                                                        |
| 차원이 다른 바삭한 식감이 살아 있는 크리스피 치킨. | 치킨 가라아게를 마늘 베이스로 마무리 하여 더욱 담백하게. | 닭다리살을 사용한 치킨가라아게 로스없이 사용하는 1회용 원팩제. | 손질된 닭껍질에 파우더를 입혀내 고소하고 바삭한 식감이 뛰어난 제품. | 베이비크랩 원물을 사용하여, 껍질이 딱딱하지 않아, 가라아게 전용파우더를 사용하여, 바삭한 식감을 살려낸 제품. |



| 문어가라아게                              | 아구가라아게                           | 이까게소(오징어다리)                         | 이까게소 가라아게                                                    | 치즈야끼볼                                    |
|-------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 룽청룽강 / 중국                           | 룽청룽강 / 중국                        | 룽청룽강 / 중국                           | 남해수산 / 국내제조(오징어:중국산)                                         | 다미원식품 / 국내제조(치즈:미국산)                     |
| 18개월 / 12EA                         | 18개월 / 15EA                      | 18개월 / 6EA                          | 9개월 / 10EA                                                   | 9개월 / 10EA                               |
| 1kg                                 | 500g                             | 1kg                                 | 1kg                                                          | 600g(20gx30ea)                           |
| 18,000원                             | 5,400원                           | 14,000원                             | 13,200원                                                      | 8,000원(266원)                             |
| 탱탱한 문어에 조미된 가라아게코를 얇게 입힌 이자카야 히트상품! | 통통하게 살아오른 아구에 조미된 가라아게믹스를 입힌 제품. | 통통한 오징어 다리만을 엄선하여 가라아게믹스를 입힌 호프 안주. | 국내산 선동오징어로 작업된 제품이며, 기본 염지 및 조미된 가라아게 분말로 입혀 별도 소스가 필요없는 제품. | 고소하고 담백한 크림치즈와 달달한 벌꿀이 함유된 불형태의 크림치즈야끼볼. |



| 치즈스틱 - 1kg                              | 더블크림치즈스틱                          | 게맛살후라이                                           | 카키아게(대) - 야채튀김                           | 카키아게(소) - 야채튀김                           |
|-----------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|
| 다미원식품 / 국내제조(모짜렐라:수입산)                  | 다미원식품/국내제조                        | PENGLA / 중국                                      | YANTAI SEALUCKY / 중국                     | Rongcheng / 중국                           |
| 9개월 / 10EA                              | 9개월 / 10EA                        | 24개월 / 10EA                                      | 24개월 / 2EA                               | 18개월 / 30EA                              |
| 1kg                                     | 750g (75g x 10)                   | 700g (35g x 20)                                  | 1.2kg (60g x 20)                         | 300g (30g x 10)                          |
| 9,500원                                  | 10,000원 (1,000원)                  | 7,500원 (375원)                                    | 8,300원 (415원)                            | 3,200원 (320원)                            |
| 자연치즈 함량 70%!<br>풍부한 치즈의 향을 느낄수 있는 치즈스틱. | 모짜렐라치즈와 크림치즈를 한번에 느낄 있는 더블크림치즈스틱. | 부드러운 연육형태의 내용물을 대개의 힘줄을 이용하여 다리의 형태를 유지시켜 놓은 제품. | 당근, 감자, 양파 등을 함께 튀겨낸 야채 튀김으로 우동 토핑으로 사용. | 당근, 감자, 양파 등을 함께 튀겨낸 야채 튀김으로 우동 토핑으로 사용. |



| 모듬감자튀김                     | 가스토티갈릭프라이                        | 갈릭허브반달감자                   | 스킨온스트레이트컷                                     | 프리미엄 빵가루                 |
|----------------------------|----------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------|
| 아로와나피셔리 / 수입산              | 제이유엔파트너스 / 국내제조(감자:캐나다)          | Lutosa SA / 벨기에            | Lutosa SA / 벨기에                               | 동원수산(주) 부산공장/국내제조        |
| 24개월 / 20EA                | 9개월 / 8EA                        | 18개월 / 10EA                | 24개월 / 10EA                                   | 3개월 / 5EA                |
| 500g                       | 1kg                              | 1kg                        | 1kg                                           | 2kg                      |
| 2,700원                     | 5,000원                           | 5,550원                     | 4,800원                                        | 6,500원                   |
| 다양한 감자튀김이 풍성하게 들어있는 원팩 제품. | 후추,마늘,셀러리 등의 시즈닝이 첨가된 케이준 양념 감자. | 허브와 마늘이 가미되어 있는 아비코의 웨지감자. | 껍질을 벗기지 않아 생감자 그대로의 맛을 느낄 수 있는 맥케인의 스킨온 감자튀김. | 바삭한 수제튀김 전용 프리미엄 습식 빵가루. |



|                                            |                                       |                                     |                                                                         |                                 |
|--------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>어니언링(양파링)</b>                           | <b>해피팜 브레디드어니언링</b>                   | <b>이까링</b>                          | <b>카사바칩</b>                                                             | <b>링스새우칩</b>                    |
| Mccain / 미국                                | Scelta Products B.V / 네덜란드            | 룡천롱강 / 중국                           | UD.KREASI LUTVI / 인도네시아                                                 | BICH / 베트남                      |
| 12개월 / 6EA                                 | 24개월 / 8EA                            | 24개월 / 6EA                          | 24개월 / 2EA                                                              | 24개월 / 12EA                     |
| 1.13kg                                     | 907g                                  | 1kg                                 | 1.2kg                                                                   | 1kg                             |
| <b>11,500원</b>                             | <b>6,400원</b>                         | <b>12,800원</b>                      | <b>11,300원</b>                                                          | <b>4,400원</b>                   |
| 겉은 바삭! 속은 주시~ 양파의 달달한 맛을 느낄 수 있는 호프 기본 안주. | 겉은 바삭하고 속은 부드러운 양파의 향과 식감이 살아있는 어니언링. | 오징어 몸통을 링모양으로 만들어 낸 담백하고 고소한 맛의 제품. | 열대뿌리 식물 카사바를 슬라이스하여 유망한 제품으로, 사이드 안주 및 피자, 스파게티 등 다양한 토핑 재료로 활용 가능한 제품. | 기름에 3~5초만 튀기면 3~4배 부풀어오르는 알새우칩. |



|                                          |                                           |                                       |                                     |                                          |
|------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>쿠시카고세트</b>                            | <b>신-에비카츠</b>                             | <b>닭모래집가라아게</b>                       | <b>닭껍질교자</b>                        | <b>통새우가라아게</b>                           |
| 룡천롱강 / 중국                                | GALLANT OCEAN / 베트남                       | 마루종합식품 / 국내제조 (모래집: 덴마크, 브라질산)        | THE COMPLEX / 중국                    | 화진 / 국내제조 (새우: 사우디)                      |
| 18개월 / 10EA                              | 36개월 / 20EA                               | 9개월 / 30EA                            | 18개월 / 10EA                         | 24개월 / 15EA                              |
| 360g (12꼬치)                              | 300g (30g x 10)                           | 300g                                  | 1kg                                 | 500g                                     |
| <b>4,600원 (383원)</b>                     | <b>5,300원 (530원)</b>                      | <b>3,600원</b>                         | <b>16,300원</b>                      | <b>8,100원</b>                            |
| 대구, 감자, 오징어, 명태, 스리미, 까치콩. 6가지의 튀김이 2개씩! | 통살 새우를 그대로 사용하여 탱탱한 새우의 식감을 느낄 수 있는 에비카츠. | 닭 모래집 가라아게 1회분을 한팩에 담은 사용이 용이한 원팩 제품. | 주시한 속과 바삭한 닭껍질의 조화. 임팩트가 강한 특별한 제품. | 통째로 튀겨먹는 제품으로 겹질이 얇고 단단한 육질과 바삭한 식감이 일품. |



|                                        |                                          |                                  |                                |                          |
|----------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| <b>통문어가라아게 (350g / 300g)</b>           | <b>통오징어가라아게(250g / 200g)</b>             | <b>멘치카츠</b>                      | <b>연근가라아게</b>                  | <b>숨골튀김</b>              |
| 화진 / 국내제조 (문어: 중국)                     | 화진 / 국내산                                 | 이유포드 / 국내산                       | 마루종합식품 / 연근(중국)                | 중앙씨푸드 / 국내산              |
| 24개월 / 20EA                            | 24개월 / 20EA                              | 9개월 / 25EA                       | 9개월 / 20EA                     | 24개월 / 20EA              |
| 350g / 300g                            | 250g / 200g                              | 400g (40g x 10)                  | 500g                           | 250g (25g x 10)          |
| <b>8,400원 / 7,700원</b>                 | <b>6,150원 / 5,000원</b>                   | <b>3,500원 (350원)</b>             | <b>5,400원</b>                  | <b>4,100원 (410원)</b>     |
| 문어 특유의 쫄깃하면서 부드러운 맛에 겉면의 바삭한 식감까지 플러스! | 오징어의 쫄깃하면서 부드러운 육질. 일본 가라아게 파우더의 바삭한 조화. | 국내산 돼지고기와 양파의 조합으로 주시함과 담백함을 자랑. | 연근을 2mm 커팅하며, 가라아게 파우더를 입힌 제품. | 거제도산 숨골을 활용한 이자카야 대표 메뉴. |



## 파닥파닥 수산가공

|                                         |                          |                                          |                                          |             |
|-----------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|-------------|
| <b>난초쓰가라아게</b>                          | <b>통살새우볼</b>             | <b>멘보샤 15g</b>                           | <b>멘보샤 30g</b>                           | <b>상품명</b>  |
| 마루종합식품 / 국내산                            | GALLANT OCEAN / 베트남      | Gallant Ocean / 베트남                      | Gallant Ocean / 베트남                      | 제조사 / 원산지   |
| 9개월 / 30EA                              | 36개월 / 20EA              | 36개월 / 20EA                              | 36개월 / 10EA                              | 유통기한 / 박스입수 |
| 300g                                    | 500g (20gx 25)           | 240g(15g x 16pcs)                        | 600g(30g x 20pcs)                        | 규격          |
| <b>5,000원</b>                           | <b>7,700원 (308원)</b>     | <b>4,900원</b>                            | <b>11,300원</b>                           | 판매가격(개당)    |
| 별다른 조미없이 간단하게 튀겨내기만 하면 되는 닭가슴살 튀김 가라아게. | 새우함유량 48% 신선한 새우통살을 그대로. | 통통하고 담백한 새우와 바삭한 토스트의 식감이 일품인 중국식 새우토스트. | 통통하고 담백한 새우와 바삭한 토스트의 식감이 일품인 중국식 새우토스트. | 제품특징        |



|                                    |                          |                               |                               |                                          |
|------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------|
| 틸라피아(역돔)데리야끼-대 / 소                 | 시메사바(대)                  | 가쯔오다다끼                        | 가쯔오다다끼                        | 주도                                       |
| 광익냉동 / 대만                          | Longkou / 중국             | 동원산업 / 태평양                    | 동원산업 / 태평양                    | 시이노식품 / 일본                               |
| 24개월 / 8EA                         | 24개월 / (43EA)            | 24개월 / 10EA                   | 24개월 / 10EA                   | 18개월 / 12EA                              |
| 1kg (20~22조각) / 1kg (30~34조각)      | 100~120g                 | 1kg                           | 200g                          | 1kg                                      |
| 21,800원                            | 2,100원                   | 30,500원                       | 6,500원                        | 38,000원                                  |
| 장어보다 더 담백한 제품으로 전자렌지에서 간편하게 조리 가능! | 고등어의 새로운 변신! 간장, 식초로 속성. | 생선구이같은 겉면과 신선한 회와 같은 속살의 특별함! | 생선구이같은 겉면과 신선한 회와 같은 속살의 특별함! | 소금, 식초, 설탕, 두반장, 마늘 등 각종 양념을 버무린 참치내장정갈. |



|                                        |                            |                                        |                          |                                       |
|----------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|
| 타코와사비                                  | 호쿠쇼쿠 타코와사비                 | 타코와사비                                  | 소라와사비                    | 훈제연어홀                                 |
| 마루다이 / 일본                              | 호쿠쇼쿠 / 일본                  | 호쿠쇼쿠 / 일본                              | MARUTA / 일본              | 왕성수산 / 칠레                             |
| 12개월 / 10EA                            | 12개월 / 10EA                | 12개월 / 50EA / 10EA                     | 12개월 / 10EA              | 24개월 / 8EA                            |
| 1kg                                    | 1kg                        | 80g / 1kg                              | 1kg                      | 1000g 이상                              |
| 26,800원                                | 23,500원                    | 2,100원 / 22,800원                       | 30,700원                  | 27,000원                               |
| 타코(꾸꾸미)를 잘게 썰어 와사비 등으로 양념한 이자카야 1위 메뉴! | 와사비의 특쓰는 맛과 잘게 썬 꾸꾸미의 쫄깃함. | 타코(꾸꾸미)를 잘게 썰어 와사비 등으로 양념한 이자카야 1위 메뉴! | 소라의 쫄깃한 식감과 알싸한 와사비의 조화. | 칠레산 연어를 훈제한 제품으로 샐러드, 카르파초 등의 메뉴로 활용! |



|                                          |                                                       |                                                  |                                |                                |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 호타테와사비                                   | 연어백살 데리야끼                                             | 연어사시미                                            | 염연어구이                          | 간장연어장                          |
| SANKI SHOKAI Co., Ltd Main factory / 일본  | (주)금호통상 여수지점 / 국내제조(연어:노르웨이)                          | 세정씨푸드 / 연어(칠레)                                   | 동원수산 / 국내제조(연어:칠레)             | 씨케이글로벌 / 국내제조(연어:칠레산)          |
| 12개월 / 10EA                              | 24개월 / 20EA                                           | 24개월 / 20EA                                      | 24개월 / 10EA                    | 12개월 / 10EA                    |
| 1kg                                      | 500g                                                  | 250g                                             | 1kg                            | 470g                           |
| 32,000원                                  | 17,100원                                               | 7,500원                                           | 22,000원                        | 9,800원                         |
| 훗카이도 가리비 날개의 쫄깃한 식감과 와사비의 알싸한 맛이 일품인 제품. | 노르웨이산 연어백살을 데리야끼소스와 시로소유를 사용해 직화구이 방식으로 3회 이상 구워낸 제품. | 부드러운 식감! 비린맛이 없으며, 해동후 사시미, 샐러드, 연어덮밥 등의 메뉴로 활용. | 칠레산연어를 소금을 첨가하여 가공한 구이용 염연어구이. | 매콤한 간장소스에 연어를 18시간 숙성하여 절인 제품. |



|                                 |                                     |                                   |                                   |                                   |
|---------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 대하새우장                           | 자숙문어장                               | 노바시새우 20미                         | 노바시새우 30미                         | 노바시새우 40미                         |
| B&F 글로벌 / 국내제조                  | B&F 글로벌 / 국내제조                      | Phu / 베트남                         | Phu / 베트남                         | Phu / 베트남                         |
| 8개월 / 8EA                       | 9개월 / 8EA                           | 24개월 / 20EA                       | 24개월 / 20EA                       | 24개월 / 20EA                       |
| 700g (30미)                      | 700g                                | 450g (20미)                        | 300g (30미)                        | 300g (40미)                        |
| 15,700원 (523원)                  | 14,000원                             | 15,500원                           | 7,100원(236원)                      | 6,500원(162원)                      |
| 장기간 숙성시킨 고급 양조 간장에 큼지막한 새우가 풍덩! | 장기간 숙성시킨 고급 양조 간장에 자숙하여 쫄깃한 문어를 풍덩! | 새우 머리, 껍질을 벗겨내고 갈집을 내어 손질한 고급 새우. | 새우 머리, 껍질을 벗겨내고 갈집을 내어 손질한 고급 새우. | 새우 머리, 껍질을 벗겨내고 갈집을 내어 손질한 고급 새우. |



|                                     |                               |                                 |                                          |                              |
|-------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------|------------------------------|
| <b>바다장어양념구이</b>                     | <b>민물장어데리야끼-1kg(8미)</b>       | <b>카테일새우</b>                    | <b>생새우살</b>                              | <b>생새우살 31/50</b>            |
| 해북 / 페루산                            | Fuqing Haifeng / 중국           | NHA TRANG / 베트남                 | NHA TRANG / 베트남                          | NHA TRANG / 베트남              |
| 24개월 / (12EA)                       | 36개월 / 10EA                   | 24개월 / 10EA                     | 24개월 / 10EA                              | 36개월 / 10EA                  |
| 1kg / 800g                          | 1kg (8미)                      | 250g                            | 250g                                     | 250g                         |
| <b>20,700원</b>                      | <b>50,500원</b>                | <b>5,400원</b>                   | <b>4,600원</b>                            | <b>5,700원</b>                |
| 손질한 바다장어에 데리야끼소스를 발라 구운 제품. (전자렌지용) | 민물장어에 데리야끼 소스를 발라 구워낸 완제품 타입. | 탕요리 토핑 및 샐러드 등 다양한 요리에 사용되는 제품. | 별도의 손질이 필요없는 제품으로 볶음밥, 파스타 등 다양한 요리에 사용. | 탱탱한 식감이 살아있는 31/50 사이즈 탈각새우. |



|                                                        |                                        |                                   |                                                         |                                  |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>진맛살</b>                                             | <b>해물모듬 7종</b>                         | <b>해물모듬식속팩</b>                    | <b>해물프랩</b>                                             | <b>대왕오징어채</b>                    |
| LUCKY / 태국                                             | (주)하나트레이딩/오징어(칠레)<br>홍합살(칠레), 바지락살(중국) | 하나트레이디 / 국내소분                     | 영동씨푸드 / 대왕오징어(칠레), 피홍합(국내)백합조개(베트남), 꽃게(중국), 화이트새우(베트남) | 청원식품 / 국내제조(오징어:중국산)             |
| 24개월 / 10EA                                            | 12개월 / 10EA                            | 24개월 / 10EA                       | 12개월 / 20EA                                             | 18개월 / 10EA                      |
| 1kg                                                    | 800g                                   | 1kg                               | 400g                                                    | 1kg                              |
| <b>7,100원</b>                                          | <b>7,200원</b>                          | <b>6,600원</b>                     | <b>3,900원</b>                                           | <b>7,800원</b>                    |
| 고품질 실꼬리돔의 어육과 게 추출물을 혼합하여 만든 풍미가 좋은 진맛살. 롤, 무침 등 활용안정! | 실속 해물 7종으로 구성된 제품으로 각종 해물요리에 편리하게 사용.  | 오징어채, 바지락살, 홍합살, 홍새우살로 구성된 해물 모듬! | 오징어, 홍합, 조개, 꽃게, 새우 5가지 해물을 1회용 원팩으로!                   | 상당한 대왕오징어를 먹기 좋은 크기로 잘라 만든 오징어채. |



|                                |                                |                                  |                                                   |                          |
|--------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>날치알(골드)</b>                 | <b>날치알(레드)</b>                 | <b>고노와다(염장해삼내장)</b>              | <b>가니미소</b>                                       | <b>피홍합 1kg</b>           |
| 대선물산 / 수입, 아이슬란드               | 대선물산 / 수입, 아이슬란드               | Chan / 중국                        | 씨포스트 / 게내장(국내산)                                   | 하나트레이딩 / 국내산             |
| 24개월 / 20EA                    | 24개월 / 20EA                    | 18개월 / 25EA                      | 24개월 / 20EA                                       | 12개월 / 10EA              |
| 800g                           | 800g                           | 1kg                              | 400g                                              | 1kg                      |
| <b>12,000원</b>                 | <b>12,000원</b>                 | <b>37,900원</b>                   | <b>9,300원</b>                                     | <b>4,900원</b>            |
| 날치알(수입산), 열빙어알(아이슬란드)로 구성된 제품. | 날치알(수입산), 열빙어알(아이슬란드)로 구성된 제품. | 일본 3대 진미중 하나. 씹싸름하면서 입맛을 돋우는 제품! | 자극적이지 않는 향으로, 부드럽고 고소하며, 순수 국내산 게장을 농축하여, 생산한 제품. | 신선한 피홍합을 지속 후 급속냉동시킨 제품. |



|                                  |                              |                                       |                                  |                                                               |
|----------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>튜브형명란</b>                     | <b>시샤모(4L)</b>               | <b>시샤모(3L)</b>                        | <b>냉동절단꽃게</b>                    | <b>카이바시라 700g</b>                                             |
| 대경 / 러시아산                        | 화진 / 캐나다                     | 화진 / 캐나다                              | ZHOUSHAN JIUZHOU / 중국            | CHANGLI HAIDONG AQUATIC PRODUCT AND FOOD STUFF CO., LTD / 중국산 |
| 12개월 / 20EA                      | 24개월 / 12EA                  | 24개월 / 12EA                           | 24개월 / 12EA                      | 24개월 / 10EA                                                   |
| 300g                             | 550g (25미)                   | 550g (25미)                            | 450g                             | 700g                                                          |
| <b>17,900원</b>                   | <b>4,900원</b>                | <b>4,700원 (188원)</b>                  | <b>5,500원</b>                    | <b>22,000원</b>                                                |
| 명란의 알 입자만을 모았다! 튜브형으로 사용이 쉽고 용이. | 쉽고 간편한 조리, 알이 꽉찬 시샤모의 담백한 맛. | 알이 꽉 찬 시샤모의 담백함. 저렴한 가격에 큰 만족을 주는 제품! | 간편조리가 가능하도록 내장이 제거된 L 사이즈의 절단꽃게. | 쫄깃한 식감과 깔끔한 맛의 관자로 고급메뉴 재료로 활용가능한 제품.                         |



|                                |                               |                                                                 |                                    |                                  |
|--------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| <b>명란젓(대)</b>                  | <b>낙랑명란젓</b>                  | <b>사바분까보시</b>                                                   | <b>씨케이-냉동문어다리</b>                  | <b>냉동문어다리(초회전용)</b>              |
| 한신씨푸드 / 러시아                    | 대경에프엔비 / 미국산                  | 남경수산 / 고등어(노르웨이)                                                | 세영수산 / 인도네시아                       | 약수 / 중국산                         |
| 12개월 / 18EA                    | 12개월 / 24EA                   | 18개월 / 20EA                                                     | 24개월 / 20EA                        | 24개월 / 20EA                      |
| 400g                           | 400g                          | 260g                                                            | 500g                               | 500g                             |
| <b>24,300원</b>                 | <b>24,500원</b>                | <b>2,750원</b>                                                   | <b>13,400원</b>                     | <b>22,800원</b>                   |
| 카네후쿠의 기술력으로 만들었다!<br>저염도 숙성제품. | 저염으로 저온숙성한 입자감이<br>살아 있는 명란젓. | 일본식 생선 구이로, 소금으로 고등어<br>고유의 맛을 살렸으며, 냉풍건조<br>제품으로 식감이 한층 좋은 제품. | IQF 타입으로 개별급속냉동시킨<br>펼깃한 식감의 문어다리. | 깨끗하게 손질된 제품으로<br>초회와 가라야게 등에 사용. |



|                                      |                                            |                                               |                                        |                              |
|--------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------|
| <b>안키모(아귀간)</b>                      | <b>메로구이 1.5kg</b>                          | <b>에비깡</b>                                    | <b>냉동민물새우</b>                          | <b>신-흰다리새우-11~15미</b>        |
| Yantai / 중국                          | 왕성수산 / 칠레산                                 | (주)하나트레이딩 / 캐나다                               | FRONTLINE EXPORTS / 인도                 | PHUONG ANH SEAFOOD / 베트남     |
| 36개월 / 20EA                          | 24개월 / 6EA                                 | 12개월 / 10EA                                   | 24개월 / 20EA                            | 36개월 / 10EA                  |
| 250g                                 | 1.5kg                                      | 500g                                          | 400g                                   | 500g                         |
| <b>4,700원</b>                        | <b>43,000원</b>                             | <b>7,500원</b>                                 | <b>2,500원</b>                          | <b>10,700원</b>               |
| 신선한 아귀간을 사용하여 만든<br>고소하고 농후한 풍미의 제품. | 흰살 특유의 부드럽고 담백한 맛!<br>이자가야 고급 메뉴를 저렴한 가격에. | 자연산 새우를 자숙 급랭한 제품으로,<br>껍질째 튀기면 고소함이 살아있는 제품. | 바삭하고 고소한 작은사이즈의<br>민물새우. 간단하게 튀겨내면 완성. | 얇은 껍질과 탱탱한 육질의<br>흰다리 새우입니다. |



|                           |                                       |                            |                                                            |                                      |
|---------------------------|---------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>대청새우</b>               | <b>흰다리새우-26~30미</b>                   | <b>대왕오징어족</b>              | <b>아오노리 500g</b>                                           | <b>개코막대 (8통)</b>                     |
| THANH DOAN SEA / 베트남      | NATIONAL PRAWN / 사우디                  | 재호물산 / 국내제조(대왕오징어:칠레산)     | 해초식품 / 국내산                                                 | 영흥물산 / 러시아                           |
| 24개월 / 10EA               | 24개월 / 10EA                           | 18개월 / 10EA                | 24개월 / 10EA                                                | 제조일자표기 / 10EA                        |
| 500g (26~30미)             | 500g (36~40미)                         | 1kg                        | 500g                                                       | 10미 / 800~1000g                      |
| <b>7,900원</b>             | <b>7,850원</b>                         | <b>11,800원</b>             | <b>16,200원</b>                                             | <b>31,500원 (3,150원)</b>              |
| 얇은 껍질과 탱탱한 육질의<br>흰다리 새우. | 청정 흥해 해수 100%에서 양식!<br>얇은 껍질과 탱탱한 육질. | 촉촉하고 담백한 맛이<br>일품인 대왕오징어족. | 파래가루로, 다양한 요리에 토핑하여<br>활용할수 있는 제품.<br>타코야끼, 오코노미야끼, 유부초밥 등 | 40~42cm 8통 사이즈의<br>마른안주로 가장 인기있는 막대. |

## 스시관련 자재



|             |                        |                       |                                                       |                      |
|-------------|------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>상품명</b>  | <b>초새우 6LH</b>         | <b>초밥용새우 2L</b>       | <b>초밥용새우 4L</b>                                       | <b>생새우(백미) 10g</b>   |
| 제조사 / 원산지   | THAI UNION / 태국        | MY SON SEAFOODS / 베트남 | Union Seafood / 태국산                                   | HAI VIET / 베트남       |
| 유통기한 / 박스입수 | 18개월 / 20EA            | 36개월 / 20EA           | 24개월 / 20EA                                           | 24개월 / 25EA          |
| 규격          | 180g (20미)             | 140g (30미)            | 120g (20미)                                            | 200g (20미)           |
| 판매가격(개당)    | <b>9,000원 (450원)</b>   | <b>5,900원 (196원)</b>  | <b>5,500원 (275원)</b>                                  | <b>7,200원 (360원)</b> |
| 제품특징        | 태국산 흰다리 새우<br>6LH 사이즈. | 베트남 흰다리 새우<br>2L 사이즈. | 초밥(스시)재료로 사용가능한 제품.<br>120g 20미로 구성되어 있으며<br>개당중량 6g. | 초밥용 백미새우<br>10g.     |



|                        |                           |                                |                      |                         |
|------------------------|---------------------------|--------------------------------|----------------------|-------------------------|
| <b>생새우(백미) 6g</b>      | <b>초밥용 갑오징어 10g</b>       | <b>초밥용 카리브 대게맛살</b>            | <b>초밥용 문어 5g</b>     | <b>초밥용 장어필렛 25g</b>     |
| HAI VIET / 베트남         | AN HOA KISIMEX / 베트남      | Lucky Union Foods CO.,LTD / 태국 | RIZHAO / 베트남         | 해북 / 국내제조(장어:페루)        |
| 24개월 / 50EA            | 24개월 / 25EA               | 24개월 / 20EA                    | 2년 / 25EA            | 24개월 / 25EA             |
| 120g (20미)             | 200g (10gx20ea)           | 270g (30미)                     | 100g (20미)           | 250g (25g x 10)         |
| <b>3,650원 (182.5원)</b> | <b>5,800원 (290원)</b>      | <b>5,150원 (171.6원)</b>         | <b>4,300원 (215원)</b> | <b>10,500원 (1,050원)</b> |
| 초밥용 백미새우 6g.           | 쫄깃한 식감이 살아 있는 초밥용 갑오징어 네타 | 초밥용 대게맛살. 별도의 손질이 필요없는 제품.     | 초밥용 장어 필렛 25g.       | 초밥용 장어 필렛 25g.          |



## 야끼도리 꼬치류

|                                             |                                             |                               |                                        |             |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|-------------|
| <b>오리네타 - 10g</b>                           | <b>오리네타 - 6g</b>                            | <b>스타후제연어</b>                 | <b>신-조미이쿠라</b>                         | <b>상품명</b>  |
| CHANGYI COFCO XINSHENG FOODS / 중국           | CHANGYI COFCO XINSHENG FOODS / 중국           | (주)여수물산 / 칠레                  | RIZHAO JIAYUAN FOODSTUFF CO.,LTD. / 중국 | 제조사 / 원산지   |
| 18개월 / 60EA                                 | 18개월 / 60EA                                 | 18개월 / 40EA                   | 24개월 / 36EA                            | 유통기한 / 박스입수 |
| 200g (10g x 20)                             | 120g (6g x 20)                              | 120g(6g x 20)                 | 250g                                   | 규격          |
| <b>6,100원 (305원)</b>                        | <b>4,300원 (215원)</b>                        | <b>4,500원 ( 750원)</b>         | <b>36,400원</b>                         | 판매가격(개당)    |
| 흑후추로 양념된 오리 가슴살을 슬라이스 형태로 간편하게 사용 가능한 오리네타. | 흑후추로 양념된 오리 가슴살을 슬라이스 형태로 간편하게 사용 가능한 오리네타. | 훈제연어를 초밥용 사이즈로 슬라이스하여 가공한 제품. | 연어알을 조미하여 비린향을 없애고 별도 손질 없이 바로 사용 가능.  | 제품특징        |



|                                                   |                                          |                                    |                             |                             |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>모듬닭꼬치세트</b>                                    | <b>모듬삼겹세트</b>                            | <b>닭다리살꼬치</b>                      | <b>닭염통꼬치</b>                | <b>닭스킨(껍질)꼬치</b>            |
| 마루 / 미국산                                          | 마루 / 독일,벨기에,국내                           | 마루 / 미국산                           | 마루 / 국내산                    | 마루 / 국내산                    |
| 6개월 / 20EA                                        | 6개월 / 20EA                               | 6개월 / 20EA                         | 6개월 / 20EA                  | 6개월 / 20EA                  |
| 500g 이상 (12꼬치)                                    | 700g 이상 (12꼬치)                           | 500g 이상 (12꼬치)                     | 530g (15꼬치)                 | 500g (15꼬치)                 |
| <b>7,300원 (608원)</b>                              | <b>11,200원 (933원)</b>                    | <b>7,300원 (608원)</b>               | <b>6,100원 (406원)</b>        | <b>6,000원 (400원)</b>        |
| 닭다리살, 닭 산적 파 꼬치, 날개, 염통, 모래집, 껍질이 2개씩 구성. 총 12꼬치! | 삼겹살, 파삼겹, 떡삼겹, 삼겹팬이, 삼겹고추, 삼겹마늘종이 각 2개씩! | 부드러운 닭다리살만을 사용. 원샷 데리야기 소스와 환상 궁합! | 국내산 염통을 사용. 쫄깃하고 고소한 맛 그대로! | 닭날개의 얇은 부분을 사용. 부드럽고 쫄깃한 맛! |



|                             |                                  |                            |                          |                                 |
|-----------------------------|----------------------------------|----------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| <b>닭모래집꼬치</b>               | <b>닭연골꼬치</b>                     | <b>닭날개꼬치</b>               | <b>닭산적파꼬치</b>            | <b>삼겹팬이꼬치</b>                   |
| 마루 / 국내산                    | 마루 / 국내산                         | 마루 / 국내산                   | 마루 / 닭-미국, 파-국내          | 마루 / 삼겹-미국, 팬이-국내               |
| 6개월 / 20EA                  | 6개월 / 20EA                       | 6개월 / 20EA                 | 6개월 / 20EA               | 6개월 / 20EA                      |
| 375g (15꼬치)                 | 400g (10꼬치)                      | 600g (12꼬치)                | 500g (12꼬치)              | 400g (8꼬치)                      |
| <b>6,500원 (433원)</b>        | <b>6,700원 (670원)</b>             | <b>9,800원 (816원)</b>       | <b>7,600원(633원)</b>      | <b>7,600원(950원)</b>             |
| 국내산 닭을 사용. 씹을수록 고소하고 쫄깃한 맛! | 오독오독 씹히는 식감이 일품. 질리지 않는 별미종의 별미! | 도톰한 날개의 볼륨감. 부드러운 육질의 퀄리티! | 닭정육과 파의 조화. 식감과 볼륨감을 UP! | 삼겹살로 팬이버섯을 들들~ 시각적 효과와 식감까지 UP! |



|                             |                                       |                              |                                        |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------|
| <b>삼겹마늘꼬치</b>               | <b>해물모듬꼬치</b>                         | <b>가문어꼬치</b>                 | <b>은행꼬치</b>                            | <b>마늘꼬치</b>                     |
| 마루 / 삼겹-미국, 마늘쫀-국내          | 마루 / 수입, 국내산                          | 마루 / 칠레산                     | 마루 / 국내산                               | 마루 / 국내산                        |
| 6개월 / 20EA                  | 6개월 / 20EA                            | 6개월 / 20EA                   | 6개월 / 20EA                             | 6개월 / 20EA                      |
| 400g (8꼬치)                  | 425g (8꼬치)                            | 330g (10꼬치)                  | 250g (30꼬치)                            | 400g (20꼬치)                     |
| <b>7,600원(950원)</b>         | <b>8,400원 (1,050원)</b>                | <b>6,300원 (630원)</b>         | <b>7,500원 (250원)</b>                   | <b>8,900원 (445원)</b>            |
| 삼겹살의 느끼함을 잡아 줄 마늘꼬치의 환상 궁합! | 참소라, 가리비알, 쭈꾸미, 가문어, 오징어가 하나의 꼬치로 탄생! | 자숙문어의 쫄깃한 맛. 꼬치 메뉴의 볼륨감을 담당! | 국내산 은행의 부드러운 식감과 향! 정성스럽게 한알 한알 끼운 제품. | 국내산 마늘의 신선함! 세트 메뉴에 빠지면 섭섭한 제품. |



|                                |                                               |                                |                                 |                                           |
|--------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>수제츠쿠네꼬치</b>                 | <b>베이컨새우말이꼬치</b>                              | <b>데리야끼닭다리살꼬치(대/소)</b>         | <b>매운맛닭다리살꼬치(대/소)</b>           | <b>신-오징어문어스틱</b>                          |
| 마루 / 국내산                       | 마루 / 수입, 베트남산                                 | Changyi xinsheng / 중국          | Changyi xinsheng / 중국           | Dalian Haifenglong seafoods co., Ltd / 중국 |
| 6개월 / 20EA                     | 6개월 / 20EA                                    | 18개월 / 20EA                    | 18개월 / 20EA                     | 24개월 / 10EA                               |
| 550g (10꼬치)                    | 500g (10꼬치)                                   | 450g / 324g                    | 450g / 324g                     | 1.1kg (110gx10)                           |
| <b>8,600원 (860원)</b>           | <b>14,000원 (1,400원)</b>                       | <b>8,200원 / 6,000원</b>         | <b>8,500원 / 6,000원</b>          | <b>7,500 (750원)</b>                       |
| 국내산 닭고기와 돼지고기의 조화. 부드럽고 쫄깃한 맛! | 싱싱한 새우에 베이컨을 말아 꽃았습니다. 짭짤한 베이컨과 새우의 궁합이 좋습니다. | 닭다리살과 데리야끼의 조화! 전자렌지로 간편하게 사용. | 부드러운 식감과 매콤한 맛! 전자렌.지로 간편하게 사용. | 오징어와 문어가 함유된 쫄깃한 식감의 스틱형 제품.              |



## 특선요리



|                                        |                                 |                                     |             |                              |
|----------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|-------------|------------------------------|
| <b>베이컨파인애플꼬치</b>                       | <b>원샷데리야끼소스</b>                 | <b>야끼도리소스</b>                       | <b>상품명</b>  | <b>해물오코노미야끼(대)</b>           |
| 마루 / 베이컨,파인애플:수입                       | 다이쇼 / 일본                        | 오타후쿠 / 일본                           | 제조사 / 원산지   | 룽칭룽강 / 중국                    |
| 6개월 / 20EA                             | 15개월 / 6EA                      | 24개월 / 6EA                          | 유통기한 / 박스입수 | 24개월 / 20EA                  |
| 400g (40g x 10꼬치)                      | 2kg                             | 2.15kg                              | 규격          | 350g                         |
| <b>9,200원 (920원)</b>                   | <b>21,000원</b>                  | <b>16,200원</b>                      | 판매가격(개당)    | <b>2,200원</b>                |
| 상큼한 파인애플을 짭조름한 베이컨으로 말아만든 베이컨 파인애플 꼬치. | 꼬치와의 환상궁합! 각종 꼬치나 구이에 발라만주면 끝~! | 닭꼬치에 발라 구워주기만 하면 일본 정통 야끼도리의 맛이 재현! | 제품특징        | 복잡한 조리과정? NO! 쉽고 간편한 오코노미야끼. |



|                              |                                                    |                             |                                |                                          |
|------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|------------------------------------------|
| <b>해물오코노미야끼(소)</b>           | <b>냉동-조미유부(사각,삼각)</b>                              | <b>사각유부</b>                 | <b>유부사랑슬라이스</b>                | <b>타코야끼볼(대)</b>                          |
| 룽칭룽강 / 중국                    | 와코식품공업 / 일본                                        | Ok food / 일본                | 신미씨엔에프 / 국내제조(대두:외국산)          | 룽칭룽강 / 중국                                |
| 24개월 / 20EA                  | 12개월 / 10EA                                        | 12개월 / 10EA                 | 6개월 / 10EA                     | 18개월 / 6EA                               |
| 260g                         | 1kg(60장)                                           | 900g (15g x 60)             | 500g                           | 1.2kg (30g x 40)                         |
| <b>1,900원</b>                | <b>8,000원(133원)</b>                                | <b>7,700원(128원)</b>         | <b>4,900</b>                   | <b>7,100원(177원)</b>                      |
| 복잡한 조리과정? NO! 쉽고 간편한 오코노미야끼. | 별도의 조미가 필요없는 제품으로 양념한 밥만 유부에 넣으면, 유부초밥을 만들수 있는 제품. | 냉동 상태의 조미 유부. 별도의 조미가 필요없음. | 유부의 담백하고 부드러움을 맛볼수 있는 유부 슬라이스. | 계란 노른자의 풍미와 풍성한 문어 씹는 맛이 일품인 마쯔리(축제) 음식. |



|                                          |                         |                                           |                                    |                                               |
|------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 타코야끼볼(소)                                 | 신-차슈-600g               | 차슈-600g                                   | 차슈 II -700g                        | 차슈슬라이스 600g                                   |
| 룽청룽강 / 중국                                | 이푸드 / 국내제조(삼겹:독일산)      | 크레팜 / 국내제조(삼겹:독일산)                        | (주)산쯔메 / 국내제조(돼지고기:독일산)            | 토자연 / 외국산                                     |
| 18개월 / 6EA                               | 12개월 / 15EA             | 10개월 / 15EA                               | 12개월 / 20EA                        | 12개월 / 10EA                                   |
| 1kg (20g x 50)                           | 600g                    | 600g                                      | 700g                               | 600g                                          |
| 6,100원(122원)                             | 14,000원                 | 15,100원                                   | 16,700원                            | 16,000원                                       |
| 계란 노른자의 풍미와 풍성한 문어 씹는 맛이 일품인 마쓰리(축제) 음식. | 독일산 삼겹살을 엄정한 일본식 정통 차슈. | 최고 품질의 돼지만을 엄선하여 제조. 돼지고기 특유의 비린맛이 없는 제품. | 일본식 간장과 청주를 사용하여 잡내를 제거한 일본식 전통차슈. | 최고 품질의 돼지만을 엄선하여 라멘토핑용 뿐만 아니라 다양도로 활용 가능한 제품. |



|                                               |                                                        |                                                                                   |                                                     |                                           |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 차슈슬라이스 300g                                   | 보쌈슬라이스 300g                                            | 족발슬라이스 300g                                                                       | 큐브족발                                                | 동파육                                       |
| 토자연 / 외국산                                     | 토자연 / 외국산                                              | 토자연 / 외국산                                                                         | 토자연 / 외국산                                           | 토자연 / 외국산                                 |
| 12개월 / 15EA                                   | 12개월 / 15EA                                            | 12개월 / 15EA                                                                       | 12개월 / 10EA                                         | 12개월 / 15EA                               |
| 300g                                          | 300g                                                   | 300g                                                                              | 400g                                                | 300g                                      |
| 8,300원                                        | 7,600원                                                 | 5,700원                                                                            | 6,100원                                              | 5,700원                                    |
| 최고 품질의 돼지만을 엄선하여 라멘토핑용 뿐만 아니라 다양도로 활용 가능한 제품. | 엄선된 돈육을 부드럽게 삶아 돼지고기 잡내 없이 부드러운 육질을 느낄 수 있는 슬라이스 된 보쌈. | 엄선된 돈족에 계피,감초 등을 넣은 육수에 삶아 부드러운 육질로 기름기를 뺀 담백한 풍미와 부드러운 식감의 풍기함을 살린 슬라이스 된 순살 족발. | 매콤한 소스와 불향이 느껴지는 중독성 있는 불족발을 먹기 편한 한입사이즈로 슬라이스한 제품. | 보들보들한 살코기에 감칠맛나는 특제 동파육소스를 넣어 맛이 일품인 동파육. |



|                                                       |                                         |                                            |                                         |                         |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------|
| 니꾸미소                                                  | 규스지                                     | 규타다끼                                       | 오멜모듬소세지                                 | 비엔나소세지M                 |
| 브래드캘코리아(주) / 국내제조                                     | 프로켓(주) / 스키(호주:미국산)                     | 농업회사법인프로켓 / 호주산(국내제조)                      | 오멜 / 국내산                                | 오멜 / 국내제조               |
| 9개월 / 20EA                                            | 12개월 / 14EA                             | 9개월 / 20EA                                 | 6개월 / 20EA                              | 6개월 / 40EA              |
| 500g                                                  | 500g                                    | 300g (150g x 2)                            | 400g                                    | 250g (8ea)              |
| 6,600원                                                | 9,100원                                  | 12,400원                                    | 4,400원                                  | 3,200원 (400원)           |
| 텐멘장과 돼지고기를 배합하여 볶아 만든 제품. 라멘 토핑뿐만 아니라 다양한 메뉴위에 토핑 가능. | 전 처리하여 삶아낸 스키로 스키 오델탕, 스키우동, 스키니코미로 활용. | 소우돈살을 토치를 이용해 걸면 급속가열 하여 별도의 조리 필요없는 규타다끼. | 초리, 청양고추, 야채, 파프리카, 포크 등 총 6가지 제품으로 구성. | 블랙페퍼, 흑후추 등을 첨가한 특제소세지. |



|                                              |                                      |                                    |                               |                              |
|----------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| 모듬바베큐                                        | 훈제오리롤                                | 테리야끼 치킨스테이크                        | 냉동누드은행                        | 슈가데일베이컨                      |
| 오멜 / 국내제조                                    | HENAN HUAYINGCHERRY VALLEY FOOD / 중국 | 이푸드 / 국내제조(닭:브라질)                  | TIANJIN XIANGYU FOOD / 중국     | 후레쉬마크 / 미국                   |
| 6개월 / 10EA                                   | 24개월 / 25EA                          | 12개월 / 50EA                        | 24개월 / 20EA                   | 18개월 / 24EA                  |
| 538g                                         | 400g                                 | 200g                               | 500g                          | 454g                         |
| 7,800원                                       | 4,400원                               | 2,900원                             | 4,750원                        | 6,200원                       |
| 훈제치킨(닭장각), 베이컨삼겹, 소시지2종, 미트프루프 구성된 원팩 모듬바베큐. | 훈연된 오리 가슴살 부위를 말아서 만든 훈제오리롤.         | 달콤한 테리야끼 소스와 부드러운 닭다리살의 조화. (돈부리용) | 겉껍질,속껍질까지 벗겨내어 바로 사용가능한 누드은행. | 훈연향이 베어있는 제품. 저염처리에 염분 걱정 끝! |



| 미니코노미야끼                               | 야끼교자                        | 오사카풍야끼교자                     | 새우완탕만두                                  | 초밥용계란구이                  |
|---------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------|
| 룽텡룽강 / 중국                             | 엄지식품 / 수입산, 국내              | 디에스푸드 / 국내제조 돼지고기:국내         | 정의식품 / 국내제조(돼지고기:국내/새우:태국)              | 진해물산 / 국산제조(계란:국산)       |
| 18개월 / 8EA                            | 9개월 / 8EA                   | 9개월 / 10EA                   | 12개월 / 18EA                             | 9개월 / 12EA               |
| 1.2kg (40g x 30개)                     | 1kg (13.5g x 74개)           | 1kg                          | 400g (10g x 40ea)                       | 500g                     |
| 9,600원(320원)                          | 6,300원(85원)                 | 9,900원(202원)                 | 6,900원 (173원)                           | 5,400원                   |
| 기존의 큰 사이즈는 잊어라!<br>다양한 토핑을 얹어 한 입에 썩~ | 겉은 바삭하고 속은 쭉시한<br>일본식 구운만두. | 수제느낌으로 육즙이 살아있는<br>일본식 야끼교자. | 돼지고기, 새우 등이 함유되어<br>만두피를 얇게 빛어낸 새우완탕만두. | 부드럽고 달달한 맛의<br>초밥용 계란구이. |



| 아게다시도후                           | 연두부튀김                               | 신-구워먹는치즈                                 | 후레쉬모짜렐라치즈                                  | 큐브치즈(화이트/메론/망고)                          |
|----------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------|
| 룽텡후지 / 중국                        | 룽텡후지 / 중국                           | 동방 / 국내제조(우유:국내)                         | Spezialitäten Kaserer : wiegert GmbH / 독일산 | H&H베이커리 / 미국산                            |
| 12개월 / 10EA                      | 12개월 / 10EA                         | 12개월 / 25EA                              | 17개월 / 6EA                                 | 12개월 / 10EA                              |
| 600g (40g x 15개)                 | 600g (20g x 30)                     | 300g                                     | 1kg                                        | 80g (3.3g x24ea)                         |
| 7,700원 (513원)                    | 6,900원 (230원)                       | 11,800원                                  | 17,800원                                    | 5,000원                                   |
| 달콤하고 짭조름한 썩이에<br>담궈먹는 고소한 튀김 두부! | 부드러운 연두부를 노릇하게 튀겨낸<br>제품으로 샐러드에 사용. | 저온 숙성법으로 만든 생가공치즈.<br>담백하고 부드럽고, 쫄깃하기까지! | 자연치즈 100%로 숙성과정 없이<br>부드럽고 쫄깃한 후레쉬모짜렐라.    | 생치즈가 함유된 부드럽고 진한<br>우유의 맛을 느낄 수 있는 큐브치즈. |



| 모짜렐라치즈                                                 | 엔젤헤어치즈(킹치즈)                                            | 체다&모짜렐라 치즈                                        | 불닭                              | 모래집볶음                            |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| 한국유업 / 자연치즈[외국산(프랑스,미국,독일)]                            | 네오스푸드 / 자연치즈[외국산(프랑스,미국,독일)]                           | 한국유업 / 자연치즈[외국산(프랑스,미국,독일)]                       | 다우린 / 국내제조(닭:브라질)               | 마루 / 국내제조(모래집:덴마크,브라질)           |
| 6개월 / 10EA                                             | 6개월 / 8EA                                              | 6개월 / 10EA                                        | 12개월 / 30EA                     | 12개월 / 40EA                      |
| 1kg                                                    | 1kg                                                    | 1kg                                               | 400g                            | 350g                             |
| 8,700원                                                 | 11,000원                                                | 10,500원                                           | 5,200원                          | 3,600원                           |
| 자연치즈 50%, 가공치즈50%,<br>우유의 풍미가 가득한 슈레드 타입의<br>토핑용 모짜렐라. | 자연치즈 99%, 우유의 풍미가 가득,<br>얇게 가공하여 세밀한 연출이 가능한<br>토핑용치즈. | 자연치즈 99.5%, 모짜렐라치즈와<br>체다치즈가 혼합된 슈레드타입의<br>토핑용치즈. | 먹을수록 빠져드는 매콤함!<br>1회분의 원팩으로 구성. | 쫄깃하고 고소한 모래집볶음을<br>1회분의 원팩으로 구성. |



| 매콤돼지접대기                         | 매콤오돌뼈볶음                            | 제육불고기                           | 숯불무뼈불닭발                  | 직화곱창볶음                                |
|---------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|
| 임격정푸드 / 국내산                     | 임격정푸드 / 국내제조(오돌뼈:국내산)              | 임격정푸드 / 국내제조<br>(돼지고기(목전지:미국산)) | 다우린 / 국내제조(닭:덴마크)        | 대홍 / 국내산                              |
| 12개월 / 20EA                     | 12개월 / 20EA                        | 12개월 / 20EA                     | 12개월 / 20EA              | 9개월 / 20EA                            |
| 320g                            | 340g                               | 430g                            | 250g                     | 350g                                  |
| 3,500원                          | 3,400원                             | 4,800원                          | 6,100원                   | 6,000원                                |
| 쫄깃 쫄깃 고소함이 가득!<br>1회분의 원팩으로 구성. | 매콤하고 감칠맛있는 오돌뼈볶음을<br>1회분의 원팩으로 구성. | 중독성강한 매콤함!<br>1회분의 원팩으로 구성.     | 숯불직화구이로 불맛을 살린<br>무뼈불닭발. | 숙성시킨 곱창을 직화로 초벌한<br>수작업으로 생산하여 만든 제품. |



| 국물닭발                             | 닭염통볶음                                   | 해물국물떡볶이                                                     | 카니돈고츠나베                       | 신-알탕                                       |
|----------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------|
| (주)임격정푸드시스템 / 외국산                | 부성식품 / 국내제조                             | sy푸드 / 국내제조                                                 | (주)하나트레이딩 / 국내제조(계:중국산)       | 영동씨푸드 / 국내제조(명란:미국/호기알:뉴질랜드, 원양산/명태곤이:러시아) |
| 12개월 / 20EA                      | 12개월 / 30EA                             | 9개월 / 15EA                                                  | 9개월 / 20EA                    | 9개월 / 20EA                                 |
| 750g                             | 350g                                    | 610g                                                        | 315g                          | 450g (소스포함)                                |
| 6,300원                           | 3,800원                                  | 5,400원                                                      | 4,300원                        | 4,700원                                     |
| 중독성 강한 매콤한 양념과<br>펼치기한 닭발을 원팩으로! | 국내산 닭염통, 통마늘, 마늘종을 함께<br>볶아 원팩으로 만든 제품. | 오징어, 홍합, 새우 등 여러가지 해물에<br>매콤달콤한 소스를더해 국물맛이<br>일품인 해물 국물떡볶이. | 홍합,꽃게, 일본 직수입<br>돈고츠소스가 원팩으로! | 푸짐한 알과 시원한 국물!<br>해물과 소스가 원팩으로.            |



| 신-짬뽕탕                                  | 신-해물누룽지탕                                    | 바지락사케찜(사카무시)                  | 신-나가사키짬뽕                             | 나가사키짬뽕탕                    |
|----------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|
| 영동씨푸드 / 국내제조(오징어:칠레/피홍합:국내/조개:베트남)     | 영동씨푸드 / 국내제조(오징어:칠레/조개:베트남/바섯:인도네시아)        | 씨포스트 / 국내제조(바지락:중국)           | 영동씨푸드 / 국내제조(오징어:칠레, 피홍합:국내, 조개:베트남) | 아로와나피셔리 / 국내제조             |
| 9개월 / 20EA                             | 9개월 / 20EA                                  | 24개월 / 20EA                   | 9개월 / 20EA                           | 10개월 / 20EA                |
| 480g (소스포함)                            | 480g (소스,누룽지포함)                             | 450g                          | 450g                                 | 370g (소스포함)                |
| 5,300원                                 | 4,600원                                      | 4,300원                        | 5,100원                               | 5,000원                     |
| 해물과 소스가 원팩으로! 기본적인<br>아채만 추가하여 조리하면 끝! | 해물, 누룽지, 소스가 원팩으로!<br>기본적인 아채만 추가하여 조리하면 끝! | 바지락의 깊은 맛을<br>사케로 쪄낸 원팩 사카무시. | 신선한 해물, 쫄깃한 면발, 아리아케<br>특제 소스를 한팩에!  | 신선한 해물과 일본 특제 소스를<br>원팩으로! |



| 돈고츠홍합조개탕                        | 모프나베                                      | 토마토홍합슈튜                                                                       | 부대찌개                                                        | 스키야키나베                                                 |
|---------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 아로와나피셔리 / 국내제조                  | 푸드원 / 국내제조(소곱창:호주)                        | 하나트레이딩 / 국내제조(홍합 국내산)                                                         | 에쓰아이푸드 / 국내제조(소시지, 초프트햄:미국산)                                | 크레팜 / 국내제조(소고기:호주산)                                    |
| 10개월 / 15EA                     | 12개월 / 16EA                               | 9개월 / 15EA                                                                    | 9개월 / 25EA                                                  | 9개월 / 10EA                                             |
| 650g (소스포함)                     | 500g                                      | 650g                                                                          | 550g                                                        | 385g                                                   |
| 4,400원                          | 6,400원                                    | 5,700원                                                                        | 4,900원                                                      | 6,400원                                                 |
| 평범한 홍합탕은 그만!<br>일본 특제 소스로 차별화를! | 깊은 사골국물의 소곱창의 나베요리가<br>원팩으로! 아채만 첨가하면 완성. | 홍합, 오징어, 새우 3가지 해물, 홀토마토, 토마<br>토페이스트, 토마토펬레 등이 첨가된<br>새콤달콤한 토마토의 진한맛의 원팩 제품. | 소시지, 초프트햄, 카보트그라운드비프,<br>빈스, 김치 등으로 구성된 부대찌개로<br>소스까지 원팩으로! | 목심, 스키야키소스, 연두부튀김,<br>유부당면주머니를 한번에 구성한<br>스키야키나베 원팩제품. |



| 이엔-해초모듬                           | 에다마메(콩)                        | 신-함박스테이크                            | 신-아스파라거스                   | 오크라                               |
|-----------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| (주)진현 / 국내산                       | Xiamen / 중국                    | 크레팜(주) / 돈육(국내산), 우육(호주산)           | (주)그린우역 / 중국               | Qingdao / 중국                      |
| 12개월 / 10EA                       | 24개월 / 15EA                    | 9개월 / 20EA                          | 36개월 / 10EA                | 24개월 / 10EA                       |
| 1kg                               | 800g                           | 600g                                | 1kg                        | 1kg                               |
| 5,000원                            | 2,200원                         | 8,500원                              | 11,000원                    | 3,900원                            |
| 자연산 돌미역을 데쳐<br>고소한 양념으로 조리된 해초모듬. | 콩을 소금물에 데친 제품.<br>술안주나 간식으로 딱! | 육함량 및 상품의 퀄리티가 높은 수제-<br>김의 함박스테이크. | 아삭하게 씹히는 맛이<br>특징인 아스파라거스. | 일식스러운 요리로의 접근!<br>아열대 채로 아삭함이 일품. |



|                                     |                             |                                              |                                                |                                                   |
|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>춘권-빅치즈스틱</b>                     | <b>닭정육-닭다리살</b>             | <b>닭정육-통날개</b>                               | <b>유자원액</b>                                    | <b>실파고기피자</b>                                     |
| 이트푸드 / 국내                           | 사세통상 / 브라질                  | 사세통상 / 브라질                                   | 농부누리 / 국내                                      | (주)알찬식품 / 국내제조                                    |
| 6개월 / 10EA                          | 24개월 / 6EA                  | 24개월 / 6EA                                   | 24개월 / 20EA                                    | 9개월 / 10EA                                        |
| 1kg (100g x 10)                     | 2kg                         | 2kg                                          | 900g                                           | 360g                                              |
| <b>13,900원 (1,390원)</b>             | <b>시세변동제품</b>               | <b>시세변동제품</b>                                | <b>10,900원</b>                                 | <b>4,900원</b>                                     |
| 바삭한 식감과 고소한 먼 바삭한 춘권피속에 고소한 치즈가 듬뿍. | 뼈를 제거한 닭다리살. 다양한 요리에 활용 가능. | 날개 부분만 따로 모아서 손질한 제품. 2kg의 용량으로 업소에서 사용이 용이. | 유자 최대 산지 전남 고흥 제조. 설탕이 1%도 포함되지 않은 100% 유자 원액. | 토마토소스에 불고기, 모짜렐라치즈, 양송이버섯, 양파, 피망이 토핑이 된 실파고기 피자. |



|                                         |                                 |                        |                                        |                                   |
|-----------------------------------------|---------------------------------|------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>실파고리곤졸라 피자</b>                       | <b>마르게리타 피자</b>                 | <b>애플망고</b>            | <b>냉동망고</b>                            | <b>낙지볶음</b>                       |
| 알찬식품 / 국내제조                             | 알찬식품 / 국내제조                     | 재호식품 / 국내제조(애플망고:페루산)  | LONG UYEN CO.,LTD / 베트남                | 영동씨푸드 / 국내제조(낙지:중국,베트남)           |
| 9개월 / 10EA                              | 9개월 / 10EA                      | 24개월 / 10EA            | 24개월 / 20EA                            | 9개월 / 24EA                        |
| 285g (10인치)                             | 305g (10인치)                     | 800g                   | 500g                                   | 350g                              |
| <b>4,900원</b>                           | <b>4,900원</b>                   | <b>4,100원</b>          | <b>3,200원</b>                          | <b>5,000원</b>                     |
| 실파우에 발라낸 꿀의 단맛과 고티곤졸라치즈가 어울리는 수제느낌의 피자. | 속이 짙한 찰토마토와 바질을 토핑한 정통 마르게리타피자. | 단맛과 신맛이 어우러진 페루산 애플망고. | 베트남산 망고를 급속냉동하여 상성한 망고의 맛을 느낄 수 있는 제품. | 해물과 낙지가 매콤하게 맛있다! 소스가 들어있는 원팩 제품. |



# 면류



|                                   |                                          |                                           |             |                                     |
|-----------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------|-------------------------------------|
| <b>주꾸미볶음</b>                      | <b>천일-야채 볶음밥</b>                         | <b>천일볶음밥(새우/김치/낙지/해물)</b>                 | <b>상품명</b>  | <b>신-나가사키짬뽕</b>                     |
| 영동씨푸드 / 국내제조(주꾸미:베트남,태국)          | 천일식품 / 국내제조                              | 천일식품 / 국내제조                               | 제조사 / 원산지   | 영동씨푸드 / 국내제조(오징어:칠레, 피홍합:국내,조개:베트남) |
| 9개월 / 24EA                        | 9개월 / 3EA                                | 9개월 / 30EA                                | 유통기한 / 박스입수 | 9개월 / 20EA                          |
| 350g                              | 3kg                                      | 300g                                      | 규격          | 450g                                |
| <b>5,100원</b>                     | <b>15,000원</b>                           | <b>1,850원 / 1,700원 / 1,900원 / 1,900원</b>  | 판매가격(개당)    | <b>5,100원</b>                       |
| 신선하고 쫄깃한 주꾸미가 듬뿍! 소스가 들어있는 원팩 제품. | IQF타입으로 급속냉동하여 갓 지은 밥처럼 맛과 식감. 간편 조리 식품. | IQF타입으로 급속냉동하여 갓 지은 밥처럼 맛과 식감이 살아있는 간편식품. | 제품특징        | 신선한 해물, 쫄깃한 면발, 아리아케 특제 소스를 한팩에!    |



|                                 |                                 |                                       |                                       |                                    |
|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| <b>스트레이트생라면(냉동)</b>             | <b>웨이브생라면(냉동)</b>               | <b>삿쵸로생라면(미소,쇼유전용/냉동)</b>             | <b>나가사키짬뽕면(냉동)</b>                    | <b>우마이드생라면</b>                     |
| 쿠라타 / 일본                        | 쿠라타 / 일본                        | 타마루 / 호주,미국산                          | 타마루 / 호주,미국산                          | 타마루 / 호주,미국                        |
| 18개월 / 60EA                     | 18개월 / 12EA                     | 12개월 / 8EA                            | 12개월 / 8EA                            | 12개월 / 8EA                         |
| 120g                            | 600g (120g x 5인분) / 스프 無        | 1.2kg (120g x 10개)                    | 1.2kg (120g x 10개)                    | 1.2kg (120g x 10개)                 |
| <b>1,200원</b>                   | <b>5,300원 (1,060원)</b>          | <b>6,300원 (630원)</b>                  | <b>6,300원 (630원)</b>                  | <b>6,300원 (630원)</b>               |
| 기름에 튀기지 않은 생면으로 돈꼬츠 계열에 사용하며 딱! | 기름에 튀기지 않은 생면으로 미소, 쇼유라면 계열에 딱! | 국내에서 제조되는 생라면 중 최고의 재료와 기술력으로 탄생한 제품! | 국내에서 제조되는 생라면 중 최고의 재료와 기술력으로 탄생한 제품! | 가늘고 얇은 하카타 특유의 면발! 돈꼬츠 라면에 특화된 제품. |



| 치지레멘(웨이브면)                            | 생메밀면                                                        | 생우동면                                                        | 멘하지메사누끼우동                 | 멘하지메 와리코사누끼우동                 |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| 타마루 / 국내제조                            | 타마루에스엠에스 / 국내제조                                             | 타마루에스엠에스 / 국내제조                                             | KOYO CO., LTD / 일본        | 테이블마크 / 일본                    |
| 12개월 / 8EA                            | 12개월 / 10EA                                                 | 12개월 / 10EA                                                 | 12개월 / 8EA                | 12개월 / 10EA                   |
| 1.2Kg (120g x 10)                     | 1050g(150g x 7)                                             | 1080g(180g x 6)                                             | 1.25kg (250g x 5개)        | 1,250g (125gx10ea)            |
| <b>6,300원 (630원)</b>                  | <b>5,200원 (743원)</b>                                        | <b>4,600원 (767원)</b>                                        | <b>5,900원 (1,180원)</b>    | <b>6,600원 (660원)</b>          |
| 국내에서 제조되는 생라면 중 최고의 재료와 기술력으로 탄생한 제품. | 수제느낌이 나는 생면타입이며, 조리시 면이 들러붙지 않는 제품. (삶기전 150g → 삶은후 약 300g) | 수제느낌이 나는 생면타입이며, 조리시 면이 들러붙지 않는 제품. (삶기전 180g → 삶은후 약 270g) | 쫄깃한 식감의 수타면을 먹는듯한 사누끼 우동. | 쫄깃한 식감의 사누끼 우동면 반개면으로 구성된 제품. |



| 반개가락우동면                  | 수타식중화면                             | 사누끼우동                        | 사누끼메밀면                        | 기네우치나츠카시우동                       |
|--------------------------|------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| 면사랑 / 호주,미국              | 천일/국내제조 밀(호주산)                     | 천일식품 / 국내제조                  | 천일식품 / 국내제조                   | 산사스 / 일본                         |
| 6개월 / 8EA                | 9개월 / 8EA                          | 6개월 / 8EA                    | 9개월 / 8EA                     | 5개월 / 60EA                       |
| 1250g (250g x 5개)        | 1.15kg (230g x 5개)                 | 1.15kg (230 x 5개입)           | 1.25kg (250 x 5개입)            | 200g                             |
| <b>2,600원 (520원)</b>     | <b>2,500원 (500원)</b>               | <b>2,200원 (440원)</b>         | <b>2,600원 (520원)</b>          | <b>1,800원</b>                    |
| 1/2 분리 타입. 곱배기 및 세트 메뉴용. | 쫄깃하고 탄력있는 면발. 진공반죽과 수타식 제면방식의 중화면. | 오동통통 쫄깃한 면발. 사누끼 본고장의 맛을 재현! | 진공식 반죽기를 사용해 면이 탄력적이고 쫄깃한 제품. | 면 제조 전문회사 산사스에서 과학적인 방법으로 만든 제품. |



| 자루소바                                  | 멘하지메레이토소바                | 세토우치히야시츄카                                   | 미소라멘                                            | 오노미치라멘                                                                         |
|---------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 타카오 / 일본                              | 테이블마크 / 일본               | 쿠라타 식품 / 일본                                 | 쿠라타 식품 / 일본                                     | 쿠라타 식품 / 일본                                                                    |
| 18개월 / 12EA                           | 12개월 / 8EA               | 12개월 / 30EA                                 | 12개월 / 30EA                                     | 12개월 / 30EA                                                                    |
| 800g (8인분)                            | 1kg (200g x 5개)          | 300g                                        | 250g                                            | 240g                                                                           |
| <b>6,200원 (770원)</b>                  | <b>5,600원 (1,120원)</b>   | <b>4,500원</b>                               | <b>4,500원</b>                                   | <b>4,500원</b>                                                                  |
| 전통적인 면 제조방식 그대로! 양질의 소바분과 산미를 재료로 사용. | 급속냉동방식으로 향과 풍미가 살아있는 소바. | 두반장과 레몬과즙, 유자, 카보스가 사용되어 쫄깃하고 상큼한 맛이 일품입니다. | 콩된장을 블랜딩해서 만든 미소라멘으로 구수하고 진한 미소의 맛을 느낄 수 있는 제품. | 물을 적게 넣는 제법인 히라이추면에 닭고기 스프, 세트우치에서 잡히는 생선을 베이스로 하여 농축 된 소주의 맛을 느낄 수 있도록 만든 라멘. |



| 하카타돈코츠라멘                                                                | 하찌와리소바                                           | 쥬와리소바                                           | 오이시자루소바                      | 오이시자루차소바                     |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| 쿠라타 식품 / 일본                                                             | (주)타키자와식품주식회사 / 일본                               | (주)타키자와식품주식회사 / 일본                              | 이츠키 / 일본                     | 이츠키 / 일본                     |
| 12개월 / 30EA                                                             | 12개월 / 30EA                                      | 12개월 / 30EA                                     | 12개월 / 20EA                  | 12개월 / 20EA                  |
| 240g                                                                    | 250g                                             | 200g                                            | 210g                         | 190g                         |
| <b>4,500원</b>                                                           | <b>5,200원</b>                                    | <b>4,800원</b>                                   | <b>2,100원</b>                | <b>2,100원</b>                |
| 일본의 3대라멘 중 하나로, 돼지뼈를 오랜시간 우려 농후한 맛을 내고 얇은 면을 사용해 돈코츠의 진한 맛을 느낄 수 있는 제품. | 소맥분과 메밀가루를 2:8비율로 만든 소바로, 매끄럽고 탄력이 있어 식감이 좋은 제품. | 메밀 100%! 식염을 첨가하지 않고 만든 순수한 메밀의 맛을 느낄 수 있는 소바면. | 부담없이 즐기는 자루 소바. 2인분 (스프 포함). | 부담없이 즐기는 자루 소바. 2인분 (스프 포함). |



|                                  |                              |                                         |                              |                          |
|----------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|--------------------------|
| 헤기소바노도고시                         | 야끼소바면                        | 야끼소바학교                                  | 호구레야끼소바면                     | 산쇼쿠스프즈키우동                |
| Jinenjosaoba / 일본                | 이츠키 / 일본                     | 이츠키 / 일본                                | 미야타케 / 일본                    | 이츠키 / 일본                 |
| 12개월 / 15EA                      | 7개월 / 12EA                   | 10개월 / 10EA                             | 12개월 / 12EA                  | 12개월 / 12EA              |
| 270g                             | 750g (150g x 5인분)            | 688g (4인분, 소스유)                         | 750g (150g x 5)              | 630g (스프포함)              |
| 4,000원                           | 3,400원 (680원)                | 3,800원                                  | 3,600원(720원)                 | 4,500원                   |
| 니가타의 명물을 이제 한국에서 탱탱한 식감과 부담없는 맛. | 생면 타입의 야끼소바 전용면. 면 5인분. 스프 無 | 철판에 들러 붙지 않고 끊어지지 않는 특별한 제품. 면 + 소스 구성. | 생면타입으로 따로 삶을 필요가 없는 야끼소바전용면. | 탱탱한 식감과 쫄깃한 면발. 면+소스 구성. |



## 간장류



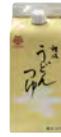
|                                        |                                  |             |                                    |                                    |
|----------------------------------------|----------------------------------|-------------|------------------------------------|------------------------------------|
| 산쇼쿠 야끼소바                               | 이츠키소멘                            | 상품명         | 야마사고이구치(18L / 1.8L)                | 야마사우스구치(18L / 1.8L)                |
| 이츠키 / 일본                               | 이츠키 / 일본                         | 제조사 / 원산지   | 야마사 / 일본                           | 야마사 / 일본                           |
| 12개월 / 12EA                            | 36개월 / 20EA                      | 유통기한 / 박스입수 | 12개월 / 6EA                         | 12개월 / 6EA                         |
| 510g(170g x 3)                         | 500g                             | 규격          | 18L / 1.8L                         | 18L / 1.8L                         |
| 3,400원                                 | 4,200원                           | 판매가격(개당)    | 74,000원 / 9,300원                   | 74,000원 / 9,300원                   |
| 생면과 야끼소바소스가 함께 첨가된 일본 대표떡거리 야끼소바 3인분용. | 가늘지만 탄력감이 좋아 쫄깃한 식감을 자랑하는 이츠키소멘. | 제품특징        | 소재 그대로의 맛을 살린 진간장. 농후한 향과 감칠맛이 특징. | 소재 그대로의 맛을 살린 국간장. 색이 연하고 향이 부드러움. |



|                                  |                                            |                                       |                                      |                                               |
|----------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 히가시마루우스구찌(18L / 1.8L)            | 기꼬망간장(18L / 1.8L)                          | 기꼬망간장                                 | 기꼬망다시마간장                             | 니비시사시미간장 1.5L / 1L / 360ml                    |
| 히가시마루 / 일본                       | 기꼬만 / 일본                                   | 기꼬만 / 일본                              | 기꼬만 / 일본                             | NIBISHI SHOYU / 일본                            |
| 12개월 / 6EA                       | 24개월 / 6EA                                 | 24개월 / 15EA                           | 12개월 / 12EA                          | 18개월 / 6EA                                    |
| 18L / 1.8L                       | 18L / 1.8L                                 | 1L                                    | 500ml                                | 1.5L                                          |
| 71,500원 / 9,200원                 | 58,500원 / 8,400원                           | 5,000원                                | 3,800원                               | 10,800원 / 7,500원 / 3,500원                     |
| 본양조간장, 국간장 형태에 가까워 색이 옅고 염도가 높음. | 깊고 긴 일본 간장 전통의 맛! 유기JAS 인증을 받은 믿을 수 있는 제품. | 대두를 주원료로 오랜시간 숙성한, 농후하고 깊은 맛이 특징인 제품. | 양질의 홋카이도 다시마 엑기스를 첨가하여 만든 풍미 가득한 간장. | 양조간장을 베이스로 카라멜 색소가 함유되어 점도가 높아 회에 사용하기 좋은 제품. |



|                                 |                                                                                    |                                                                                    |                                                     |                                                       |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 타마고 쇼유                          | 타마고 쇼유노리                                                                           | 타마고 쇼유(저당)                                                                         | 카마다 다시간장소스-200ml                                    | 카마다 다시간장소스-500ml                                      |
| 테라오카유기양조 / 일본                   | 테라오카유기양조 / 일본                                                                      | 테라오카유기양조 / 일본                                                                      | (주)카마다간장 / 일본                                       | (주)카마다간장 / 일본                                         |
| 18개월 / 12EA, 10EA, 12EA         | 18개월 / 12EA                                                                        | 18개월 / 12EA                                                                        | 18개월 / 56EA                                         | 18개월 / 32EA                                           |
| 150ml / 300ml / 500ml           | 150ml                                                                              | 150ml                                                                              | 200ml                                               | 500ml                                                 |
| 4,800원 / 7,500원 / 11,200원       | 4,800원                                                                             | 4,800원                                                                             | 6,600원                                              | 11,500원                                               |
| 부드러운 계란과 황상궁합! 감칠맛을 돋구어주는 계란간장. | 간장장에 가다랑어와 다시마의 맛을 혼합한 조미료로 깊은맛이 나는 간장이며, 밥과 계란에 뿌려먹거나, 볶음, 조리용으로 희석하여 사용이 가능한 제품. | 간장장에 가다랑어와 다시마의 맛을 혼합한 조미료로 깊은맛이 나는 간장이며, 밥과 계란에 뿌려먹거나, 볶음, 조리용으로 희석하여 사용이 가능한 제품. | 천연양조간장에 고등어, 카츠오, 다시 등을 섞어 만든 제품. 간장,조림 및 국물요리에 사용. | 천연양조간장에 말린고등어, 카츠오, 다시 등을 섞어 만든 제품. 간장,조림 및 국물요리에 사용. |



|                                                     |                                       |                                |                                            |                                           |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 카마다 다시폰즈간장소스-200ml                                  | 카마다 사시미간장-200ml                       | 카마다다시간장(블루)-200ml              | 카마다 소바뜨유-200ml                             | 카마다 우동뜨유-200ml                            |
| (주)카마다간장 / 일본                                       | (주)카마다간장 / 일본                         | (주)카마다간장 / 일본                  | (주)카마다간장 / 일본                              | (주)카마다간장 / 일본                             |
| 18개월 / 56EA                                         | 18개월 / 56EA                           | 12개월 / 56EA                    | 12개월 / 56EA                                | 18개월 / 56EA                               |
| 200ml                                               | 200ml                                 | 200ml                          | 200ml                                      | 200ml                                     |
| 6,900원                                              | 6,900원                                | 6,600원                         | 6,900원                                     | 6,900원                                    |
| 신맛은 낮추고 다시맛을 살린 폰즈 간장. 냉두부, 생선구이, 만두, 샐러드등 다양하게 사용. | 다시발효 간장에 양조 진간장을 더해 향기롭고 깊은 맛의 사시미간장. | 식염 농도가 8%로 보통 진간장의 약 절반만 다시간장. | 3~4배 희석(찍어먹는 소스), 7~8배 희석(국물)하여 사용하는 소바뜨유. | 7~8 비율의 물로 희석하여 케케 우동 츠유나 기타 조림과 찜 요리 사용. |



## 된장류



|                                      |                                                               |                                       |             |                                            |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------|--------------------------------------------|
| 기꼬망사시미간장                             | 사시미소유                                                         | 타마리사시미간장                              | 상품명         | 마루산아와세미소                                   |
| 기꼬만 / 일본                             | (주)테라오카유기양조 / 일본                                              | 모리타 / 일본                              | 제조사 / 원산지   | 마루산아이 / 일본                                 |
| 12개월 / 12EA                          | 24개월 / 10EA                                                   | 24개월 / 6EA                            | 유통기한 / 박스입수 | 12개월 / 10EA                                |
| 200ml                                | 150ml                                                         | 1.8L                                  | 규격          | 1kg                                        |
| 3,700원                               | 5,200원                                                        | 16,000원                               | 판매가격(개당)    | 4,400원                                     |
| 생선회, 초밥요리 전용 제품. 고급 음식점에서 먹던 바로 그 맛! | 엄선된 콩, 밀을 주원료로 한 간장에 한번 더 둥근콩, 밀, 누룩을 첨가하여 두번 발효 제법의 천연 양조간장. | 대두를 주원료로 오랜시간 숙성한, 농후하고 깊은 맛이 특징인 제품. | 제품특징        | 깔끔하고 고소한 맛. 거기에 감칠맛까지! 가다랑어포가 함유되어 풍미가 가득. |



|                                 |                                      |                                                                                              |                                         |                                       |
|---------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------|
| 마루산고시고우지미소                      | 다시이리와와세미소                            | 아카코시미소                                                                                       | 신슈코메코시미소(백된장)                           | 서버용아와세미소시루                            |
| 마루산 / 일본                        | 히카리미소 / 일본                           | 히카리미소 / 일본                                                                                   | 히카리미소 / 일본                              | 히카리미소 / 일본                            |
| 12개월 / 10EA                     | 12개월 / 10EA                          | 12개월 / 10EA                                                                                  | 12개월 / 10EA                             | 12개월 / 4EA                            |
| 1kg                             | 1kg                                  | 1kg                                                                                          | 1kg                                     | 3kg                                   |
| 4,400원                          | 4,200원                               | 5,800원                                                                                       | 4,200원                                  | 15,500원                               |
| 쌀누룩을 사용하여 만든 쌀된장. 향이 좋은 담백한 제품. | 가다랑어와 다시마 추출물이 함유. 별도의 조미가 필요 없는 제품. | 엄선된 일본산 대두, 쌀, 소금만을 이용해 만든 아카코시미소입니다. 아카미소는 시로미소와 달리, 콩을 삶는게 아닌 찌는 형식으로 오랜기간 숙성시키며 만든 제품입니다. | 색이 곱고 향이 좋은 황금빛 백된장. 깔끔한 향과 부드러운 맛이 일품! | 쉽고 간편하게 사용하는 업소용 제품. 뚜껑이 달려있어 사용이 편리. |



## 식초류

|                                            |                                            |                                         |                                                           |             |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------|
| 컵미소시루 대파                                   | 컵미소시루 미역                                   | 토루케루미소 아와세                              | 이엔미소장국                                                    | 상품명         |
| (주)히카리미소 / 일본                              | (주)히카리미소 / 일본                              | MARUSAN-AI CO.,LTD / 일본                 | 이엔푸드 / 국내제조(미소된장:중국산)                                     | 제조사 / 원산지   |
| 12개월 / 6EA                                 | 12개월 / 6EA                                 | 9개월 / 8EA                               | 18개월 / 10EA                                               | 유통기한 / 박스입수 |
| 23.4g                                      | 23.2g                                      | 410g                                    | 1.48kg(8g x 185ea)                                        | 규격          |
| 1,900원                                     | 1,900원                                     | 5,300원                                  | 7,900원                                                    | 판매가격(개당)    |
| 미소와 건더기를 컵에 넣고 뜨거운 물만 부어 간편하게 사용할 수 있는 제품. | 미소와 건더기를 컵에 넣고 뜨거운 물만 부어 간편하게 사용할 수 있는 제품. | 간편하게 먹을 수 있도록 튜브형으로 제작된 가쓰오부의 아와세 엑스미소. | 일회용으로 포장된 엑스타입미소. 쌀, 콩의 배합이 적절하여 적된장, 백된장 구분 없는 중간타입의 미소. | 제품특징        |



| 유자폰즈                               | 테라오카 유자폰즈                     | 아지폰                                   | 남양즈케                                   | 스시스                                         |
|------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------|
| 오타후쿠 / 일본                          | (주)테라오카유기양조 / 일본              | 미츠칸 / 일본                              | 오타후쿠 / 일본                              | 오타후쿠 / 일본                                   |
| 24개월 / 6EA                         | 12개월 / 12EA                   | 8개월 / 6EA                             | 24개월 / 6EA                             | 24개월 / 6EA                                  |
| 1.8L                               | 150ml                         | 1.8L                                  | 1.8L                                   | 1.8L                                        |
| 18,900원                            | 4,400원                        | 13,500원                               | 13,500원                                | 12,700원                                     |
| 식초와 간장 베이스로 유자향이 향긋하게 베어있는 특별한 제품. | 천연 양조간장에 유자과즙과 가다랑어를 브랜드한 폰즈. | 간장보다 염분을 적게하여 부드럽고 깔끔한 맛을 느낄 수 있는 제품. | 튀김이나 소금구이 생선에 잘 어울리며 신맛과 단맛이 잘 배합된 제품. | 최적의 기후 조건에서 만들어진 식초. 초밥 및 야채 절임, 초무침 등에 사용. |



| 시라기쿠                                    | 락교소                                          | 미림                                  | 레드와인식초                                                 | 화이트와인식초                                                  |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 미츠칸 / 일본                                | 오타후쿠 / 일본                                    | 오타후쿠 / 일본                           | Beaufor / 프랑스                                          | Beaufor / 프랑스                                            |
| 12개월 / 1EA                              | 24개월 / 6EA                                   | 12개월 / 12EA                         | 36개월 / 12EA                                            | 36개월 / 12EA                                              |
| 20L                                     | 1.8L                                         | 1L                                  | 500ml                                                  | 500ml                                                    |
| 58,000원                                 | 11,700원                                      | 5,400원                              | 6,000원                                                 | 5,700원                                                   |
| 스시스에 어울리는 쌀식초로, 발매이후 꾸준한 사랑을 받아온 대표 식초. | 식초와 설탕, 소금 등을 발효, 숙성시켜 만든 제품으로 피클이나 절임류에 사용. | 고기의 육질을 부드럽게 만들고, 생선의 비린내를 잡아주는 맛술. | 화이트와인보다 강한 풍미를 가지고 있으며 향이 강한 채소와 잘 어울리고 고기 누린내 제거로 활용. | 화이트와인을 숙성시켜 만든 식초로 올리브오일이나 향이 가벼운 샐러드, 과일, 해산물 등과 잘 어울림. |

## 소스 드레싱



| 상품명         | 큐피참깨드레싱                               | 큐피시저드레싱                                | 큐피와사비드레싱                               | 오코노미소스                              |
|-------------|---------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|
| 제조사 / 원산지   | 큐피 / 일본                               | 큐피 / 일본                                | 큐피 / 일본                                | 오타후쿠 / 일본                           |
| 유통기한 / 박스입수 | 12개월 / 9EA                            | 10개월 / 9EA                             | 12개월 / 9EA                             | 24개월 / 6EA                          |
| 규격          | 1L                                    | 1L                                     | 1L                                     | 2.1kg                               |
| 판매가격(개당)    | 수시행사적용상품                              | 10,500원                                | 10,500원                                | 수시행사적용상품                            |
| 제품특징        | 갓 볶아낸 참깨를 듬뿍 사용! 샐러드, 샤브샤브, 튀김 등에 사용. | 치즈의 깊고 농후한 맛. 모든 야채와 어울리는 샐러드 드레싱의 기본! | 간장을 베이스로한 와사비의 풍미! 샐러드, 육류, 해산물 등에 사용. | 과일, 야채 등 신선한 재료를 사용! 오코노미야끼의 핵심 소스. |



| 타코야끼소스                               | 야키소바소스                    | 돈가스소스                                      | 불독 돈가스소스                       | 스시스소스                                |
|--------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| 오타후쿠 / 일본                            | 오타후쿠 / 일본                 | 오타후쿠 / 일본                                  | 불독 / 일본                        | 오타후쿠 / 일본                            |
| 24개월 / 6EA                           | 24개월 / 6EA                | 24개월 / 6EA                                 | 24개월 / 6EA                     | 24개월 / 6EA                           |
| 2.1kg                                | 2.2kg                     | 2.1kg                                      | 1.8L                           | 2.25kg                               |
| 수시행사적용상품                             | 수시행사적용상품                  | 8,700원                                     | 14,500원                        | 11,800원                              |
| 살짝 감도는 달콤함과 은은한 과일맛이 완벽한 조화를 이루는 제품. | 새콤하면서 달콤한 맛! 풍미가득한 향이 특징. | 양질의 각종 야채와 과일을 풍부하게 사용해 산뜻하고 달콤한 맛과 향이 특징. | 각종 야채와 과일, 향신료를 배합한 불독 돈가스 소스. | 스시롤을 위한 전용 소스. 적당한 점도로 쉽게 흘러 내리지 않음. |



|                            |                                 |                                |                                    |                                  |
|----------------------------|---------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| <b>원샷데리아끼소스</b>            | <b>야기도리소스</b>                   | <b>카바야끼(장어)소스</b>              | <b>니코미햄버거소스</b>                    | <b>돈모노다시</b>                     |
| 다이쇼 / 일본                   | 오타후쿠 / 일본                       | 오타후쿠 / 일본                      | 오타후쿠 / 일본                          | 오타후쿠 / 일본                        |
| 15개월 / 6EA                 | 24개월 / 6EA                      | 24개월 / 6EA                     | 24개월 / 6EA                         | 24개월 / 6EA                       |
| 2kg                        | 2.15kg                          | 2.2kg                          | 2.15kg                             | 1.8L                             |
| <b>21,000원</b>             | <b>16,200원</b>                  | <b>15,500원</b>                 | <b>15,500원</b>                     | <b>18,400원</b>                   |
| 데리아끼 전용 소스. 각종 꼬치나 구이에 사용. | 직화구이 풍미 그대로! 숯불의 향과 소스의 감미로운 맛. | 일본식 장어구이 전용 소스. 생선 구이에도 사용 가능. | 짭짤한 맛과 새콤한 산미의 조화가 고급스러운 햄버그 전용소스. | 일본식 덮밥 전용 소스. 고급 간장과 소스의 절묘한 조화. |



|                                           |                             |                                       |                                     |                                   |
|-------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>야기니꾸노타레</b>                            | <b>에바라 야기니꾸타레</b>           | <b>부타돈타레</b>                          | <b>규동타레</b>                         | <b>스키야끼타레</b>                     |
| 소미식품 / 일본                                 | 에바라 / 일본                    | 소라치 / 일본                              | 소라치 / 일본                            | 오타후쿠 / 일본                         |
| 12개월 / 6EA                                | 12개월 / 6EA                  | 12개월 / 6EA                            | 12개월 / 6EA                          | 24개월 / 6EA                        |
| 2.2kg                                     | 2.16kg                      | 2.3kg                                 | 2.05kg                              | 2.2kg                             |
| <b>20,900원</b>                            | <b>19,900원</b>              | <b>21,500원</b>                        | <b>15,200원</b>                      | <b>19,800원</b>                    |
| 고기 특유의 잡내를 잡아주고 육질을 부드럽게 해주며 고기 맛을 한층 UP! | 일본식 야기니꾸의 맛을 그대로 육류요리 전용소스. | 숯불에 막 구워낸듯한 숯불향과 감칠맛이 일품인 돼지고기 전용 소스. | 일본식 소고기 덮밥 전용 소스. 달짝지근한 맛과 감칠맛이 일품! | 부드럽고 감미로운 맛! 일본식 쇠고기 전골 요리 전용 소스. |



|                                           |                                  |                                      |                                         |                                          |
|-------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>우스타소스</b>                              | <b>미츠칸돈부리노타레</b>                 | <b>쇼켄 니혼돈부리소스</b>                    | <b>아리아케니혼드레싱</b>                        | <b>쇼켄니혼드레싱</b>                           |
| 오타후쿠 / 일본                                 | 미츠칸 / 일본                         | 니혼쇼켄 / 일본                            | 아리아케 / 일본                               | 일본식연 / 일본                                |
| 24개월 / 6EA                                | 8개월 / 6EA                        | 12개월 / 6EA                           | 9개월 / 12EA                              | 9개월 / 12EA                               |
| 1.8L                                      | 2.26kg                           | 2kg                                  | 1L                                      | 1L                                       |
| <b>12,000원</b>                            | <b>16,200원</b>                   | <b>24,500원</b>                       | <b>12,000원</b>                          | <b>18,400원</b>                           |
| 엄선된 재료에 풍부한 과실을 사용. 모든 요리에 사용 가능한 베이스 소스. | 진한 간장 베이스에 가쓰오의 풍미! 다양한 돈부리에 사용. | 간장베이스, 가다랑어추출물 함유 돈부리 전용 소스.(1:2 희석) | 간장 베이스에 겨자와 유자즙을 첨가. 각종 샐러드와 다다기 등에 사용. | 간장 베이스에 와사비와 유자즙을 첨가. 각종 샐러드와 다다기 등에 사용. |



|                                     |                                            |                                 |                                        |                                                      |
|-------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>큐피마요네즈</b>                       | <b>와사비마요</b>                               | <b>명란마요</b>                     | <b>중화칠리소스</b>                          | <b>타르타르소스-MN</b>                                     |
| 큐피 / 일본                             | (주)마루와유시 / 일본                              | (주)마루와유시 / 일본                   | 한미에프쓰리 / 국내제조                          | 한미에프쓰리 / 국내제조                                        |
| 5개월 / 10EA                          | 8개월 / 15EA                                 | 6개월 / 15EA                      | 6개월 / 12EA                             | 6개월 / 12EA                                           |
| 1kg                                 | 300g                                       | 300g                            | 1kg                                    | 1kg                                                  |
| <b>7,900원</b>                       | <b>8,800원</b>                              | <b>8,800원</b>                   | <b>5,400원</b>                          | <b>6,150원</b>                                        |
| 신선한 계란을 사용한 진한 맛과 향. 일본을 대표하는 마요네즈. | 고소한 마요네즈와 알싸한 와사비맛이 더해져 느끼함을 줄여주는 와사비마요네즈. | 구운명란을 사용해 더욱 구수하고 감칠맛있는 명란마요네즈. | 칠리소스 특유의 매콤함을 느낄 수 있고 마늘이 첨가된 정통 칠리소스. | 마요네즈가 가진 산뜻한 맛을 높이기 위해 산미를 올리고, 피클을 같이 넣어 고급스러움을 더함. |



| 이탈리안 드레싱                                                                              | 양파드레싱                                      | 케이준드레싱                             | 키위드레싱                                   | 흑임자드레싱                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|
| 푸드공방 / 국내제조                                                                           | 푸드공방 / 수입산 / 국내제조                          | 푸드공방 / 수입산 / 국내제조                  | 푸드공방 / 수입산 / 국내제조                       | 푸드공방 / 중국산 / 국내제조                       |
| 6개월 / 10EA                                                                            | 6개월 / 10EA                                 | 6개월 / 10EA                         | 6개월 / 10EA                              | 6개월 / 10EA                              |
| 1kg                                                                                   | 1kg                                        | 1kg                                | 1kg                                     | 1kg                                     |
| 5,800원                                                                                | 5,600원                                     | 5,600원                             | 5,900원                                  | 5,600원                                  |
| 식초와 올리브유를 주성분으로 만들어진 드레싱으로, 사과식초, 레몬주스를 첨가해 단맛의 밸리트를 높였으며, 각종 야채 샐러드 드레싱으로 활용 가능한 제품. | 양파, 마요네즈를 주 원료로 피클, 사과 등이 첨가. 다양한 샐러드에 사용. | 마요네즈, 머스타드를 주원료로 한 고소하고 새콤달콤한 드레싱. | 마요네즈, 키위 퓨레가 기본 베이스. 각종 야채, 과일 샐러드에 사용. | 마요네즈, 사과 퓨레, 양파, 검은깨 등 신선한 원료를 사용한 드레싱. |



| 오리엔탈소스                             | 프로마요소스                            | 요거트소스                                                      | 와사비마요드레싱                       | 칠리마요소스                              |
|------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| 푸드공방 / 수입산 / 국내제조                  | 한미에프쓰리 / 국내제조(대두 : 수입산)           | 한미에프쓰리 / 국내제조                                              | 푸드공방 / 국내제조                    | (주)한미에프쓰리 / 국내제조                    |
| 6개월 / 10EA                         | 6개월 / 12EA                        | 6개월 / 12EA                                                 | 6개월 / 10EA                     | 6개월 / 12EA                          |
| 1kg                                | 1kg                               | 1kg                                                        | 1kg                            | 1kg                                 |
| 4,400원                             | 6,100원                            | 5,600원                                                     | 6,200원                         | 6,600원                              |
| 간장을 베이스로 한 깔끔함! 느끼한 맛이 없는 담백한 드레싱. | 시중 프로마요 소스의 단점을 보완. 산뜻하고 고급스러운 맛. | 요거트 플레인 본연의 맛을 살린 소스로 요거트의 깊은 풍미를 느낄 수 있으며 부드럽고 깔끔한 맛인 제품. | 와사비의 특 쓰는 맛과 마요네즈의 부드러운 맛이 일품. | 부드러운 마요네즈와 매콤한 칠리맛의 조화가 일품인 칠리마요소스. |



| 매운불닭소스                                | 짬뽕탕소스                                                            | 시로준네리고마                        | 사천마파소스-200g                           | 쓰리라차핫칠리씨즈닝-중                       |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| 신안상사 / 국내                             | 푸드공방 / 국내제조                                                      | 쿠키산교 / 일본                      | 한국에스비식품 / 국내제조                        | 후이퐁 / 미국                           |
| 10개월 / 5EA                            | 6개월 / 10EA                                                       | 24개월 / 6EA                     | 24개월 / 20EA                           | 17개월 / 12EA                        |
| 1.3kg                                 | 1kg                                                              | 300g                           | 200g                                  | 482g                               |
| 12,700원                               | 7,600원                                                           | 12,800원                        | 1,750원                                | 7,500원                             |
| 훈연향이 가미된 꼬치구이 전용 소스. 매콤함이 필요한 요리에 사용. | 고춧가루를 고추기름에 볶아 부드러운 매운맛과 진한 육수맛이 일품이며, 소스1 : 물8로 희석하여 사용하시면 됩니다. | 100% 참깨를 갈아 만든 페이스트 형태의 액상 참깨. | 약 2분정도 렌지가열 또는 중탕으로 완성되는 레토르트타입의 완제품. | 빨간 고추 함량 68% 매운맛이 강한 오리지날 닭표 칠리소스. |



| 양파소스                                   | 유자소스                          | 텐멘장                                          | 씨아이 프로라드유                                        | 씨겨자 머스타드 200g                           |
|----------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| (주)오타후쿠 / 일본                           | (주)오타후쿠 / 일본                  | (주)테오식품 / 일본                                 | 대경오앤티 / 국내제조                                     | Beaufor / 프랑스                           |
| 24개월 / 6EA                             | 12개월 / 6EA                    | 12개월 / 15EA                                  | 12개월 / 12EA                                      | 24개월 / 12EA                             |
| 2.05kg                                 | 1.1kg                         | 500g                                         | 700g                                             | 200g                                    |
| 18,500                                 | 14,500원                       | 10,800원                                      | 11,500원                                          | 4,000원                                  |
| 연어요리, 튀김요리, 육류등 모든요리에 범용사용이 가능한 만능 소스. | 스시, 롤, 샐러드 등에 사용이 가능한 상큼한 소스. | 된장,땅콩,페이스트,땅콩 기름 등을 기반으로 만들어진 중화 풍 달짝지근한 소스. | 돈지 고유의 맛을 살려 잡내를 제거하여 만든 라드, 라면에 소량(5g) 첨가하여 사용. | 72시간 동안 숙성시킨 겨자씨가 특특 씹히는 매콤한 홀그레인 머스타드. |



|                     |                             |                                         |                                          |                                                              |
|---------------------|-----------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>토마토살사소스</b>      | <b>갈릭사워크림소스</b>             | <b>떼세르라임시럽</b>                          | <b>떼세르피치시럽</b>                           | <b>떼세르 그라나딘</b>                                              |
| 원일식품 / 국내제조         | 원일식품 / 국내제조                 | TEISSEIRE / 프랑스                         | TEISSEIRE / 프랑스                          | TEISSEIRE / 프랑스                                              |
| 6개월 / 10EA          | 6개월 / 10EA                  | 24개월 / 6EA                              | 24개월 / 6EA                               | 24개월 / 6EA                                                   |
| 1kg                 | 1kg                         | 600ml                                   | 600ml                                    | 600ml                                                        |
| <b>4,400원</b>       | <b>6,000원</b>               | <b>7,400원</b>                           | <b>7,400원</b>                            | <b>7,400원</b>                                                |
| 멕시코 스타일의 토마토살사 덩소스. | 마요네즈 베이스에 사워크림과 갈릭을 첨가한 제품. | 무방부제 무색소!<br>1:7 희석비율로 과일소주로 응용가능한 과일시럽 | 무방부제 무색소!<br>1:7 희석비율로 과일소주로 응용가능한 과일시럽. | 농축과일 원액이 들어가는 천연추출향을 첨가시킨 제품으로 물만 첨가하여 섭취가능한 제품.(시럽 1 : 물 7) |



|                                                                |                               |                               |                                                                          |                                      |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>떼세르 패션프루트</b>                                               | <b>레이지 레몬주스(대)</b>            | <b>레이지 레몬주스(소)</b>            | <b>크노르 치킨파우더</b>                                                         | <b>이금기 팬더굴소스</b>                     |
| TEISSEIRE / 프랑스                                                | LAS / 이태리                     | LAS / 이태리                     | Uniever Foods / 대만                                                       | 이금기 / 중국                             |
| 24개월 / 6EA                                                     | 24개월 / 6EA                    | 24개월 / 30EA                   | 18개월 / 6EA                                                               | 36개월 / 12EA                          |
| 600ml                                                          | 1L                            | 200ml                         | 1kg                                                                      | 510g                                 |
| <b>7,400원</b>                                                  | <b>6,400원</b>                 | <b>2,200원</b>                 | <b>14,300원</b>                                                           | <b>3,300원</b>                        |
| 농축과일 원액이 들어가 있는 천연추출향을 첨가시킨 제품으로 물만 첨가하여 섭취가능한 제품.(시럽 1 : 물 7) | 5배 농축원액으로 즐기는 상큼한 맛의 레몬주스(대). | 5배 농축원액으로 즐기는 상큼한 맛의 레몬주스(소). | 기본 국물의 각종 스프의 베이스로 사용하는 파우더 타입의 제품이며, 국물, 찌개류 볶음밥 등 다양한 요리에 활용 할수 있는 제품. | 신선한 굴추출물이 함유되어 육류,해산물,야채 등 각종요리에 활용. |

## 라멘스프 자재



|                                     |             |                                         |                                        |                                         |
|-------------------------------------|-------------|-----------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>이금기 중화두반장</b>                    | <b>상품명</b>  | <b>돈꼬츠라멘스프</b>                          | <b>돈꼬츠라멘스프-NB</b>                      | <b>봉황 시오 라멘 스프</b>                      |
| 이금기 / 중국                            | 제조사 / 원산지   | 아리아케 / 일본                               | 아리아케 / 일본                              | 아리아케 / 일본                               |
| 36개월 / 12EA                         | 유통기한 / 박스입수 | 12개월 / 6EA                              | 12개월 / 6EA                             | 12개월 / 6EA                              |
| 368g                                | 규격          | 1.8L (희석비율 = 물 8 : 스프 1)                | 1.8L(희석비율=물10~12:스프1)                  | 1.8L (희석비율 = 물 10 : 스프 1)               |
| <b>4,700원</b>                       | 판매가격(개당)    | <b>29,900원</b>                          | <b>21,500원</b>                         | <b>14,200원</b>                          |
| 고추와 대두가 주성분이며 특쓰는 매운맛이 특징인 사천식칠리소스. | <b>제품특징</b> | 큐슈 특산 돼지뼈를 오랜시간 우려내어 농후한 향과 맛을 느낄 수 있음. | 큐슈특산 돼지뼈를 오랜시간 우려내어 농후한 향과 맛을 느낄 수 있음. | 느끼하지 않고 깔끔한 맛이 일품. 담백한 맛으로 여성들에게 인기 만점! |



|                                           |                                   |                                           |                                                       |                                           |
|-------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>쇼유라멘스프</b>                             | <b>쇼유라멘스프-NB</b>                  | <b>나가사키짬뽕스프</b>                           | <b>야타이 나가사키짬뽕스프</b>                                   | <b>소미나가사키짬뽕스프</b>                         |
| 아리아케 / 일본                                 | 아리아케 / 일본                         | 아리아케 / 일본                                 | 아리아케 / 일본                                             | 소미 / 일본                                   |
| 12개월 / 6EA                                | 12개월 / 6EA                        | 12개월 / 6EA                                | 12개월 / 6EA                                            | 12개월 / 6EA                                |
| 1.8L (희석비율 = 물 6~12 : 스프 1)               | 1.8L (희석비율 = 물 10 : 스프 1)         | 1.8L (희석비율 = 물 12~15 : 스프 1)              | 1.8L (희석비율 = 물 12~14 : 스프 1)                          | 1.8L (희석비율 = 물 10~15 : 스프 1)              |
| <b>22,500원</b>                            | <b>13,300원</b>                    | <b>22,800원</b>                            | <b>17,900원</b>                                        | <b>31,300원</b>                            |
| 양조간장을 베이스로 돼지고기, 닭고기, 가다랑어 등의 엄선된 재료를 사용. | 전통 쇼유의 맛 그대로를 담은 깔끔한 국물의 쇼유라멘 스프. | 사골 국물을 베이스로 야채와 어패류, 향신료 등을 균형있게 배합하여 완성. | 돼지뼈를 장시간 우려낸 사골국물 베이스에 각종 야채와 향신료가 배합된 대중적인 나가사키짬뽕스프. | 사골 국물을 베이스로 야채와 어패류, 향신료 등을 균형있게 배합하여 완성. |



|                                     |                                           |                                      |                                  |                                            |
|-------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>스파이시나가사키짬뽕스프</b>                 | <b>아리아케 아카카라짬뽕스프</b>                      | <b>쿠마모토라멘스프</b>                      | <b>미소라멘스프</b>                    | <b>탄탄카라미소스프</b>                            |
| 아리아케 / 일본                           | 아리아케 / 일본                                 | 아리아케 / 일본                            | 소라치 / 일본                         | 소라치 / 일본                                   |
| 12개월 / 6EA                          | 12개월 / 6EA                                | 12개월 / 6EA                           | 10개월 / 8EA                       | 10개월 / 8EA                                 |
| 1.8L (희석비율 = 물 12~15 : 스프 1)        | 1.8L (희석비율 = 물 12~14 : 스프 1)              | 1.8L (희석비율 = 물 6~8 : 스프 1)           | 1.5kg (희석비율 = 물 12 : 스프 1)       | 1.5kg (희석비율 = 물 10 : 스프 1)                 |
| <b>25,500원</b>                      | <b>31,500원</b>                            | <b>29,900원</b>                       | <b>18,000원</b>                   | <b>26,900원</b>                             |
| 개운한 감칠맛과 구수함에 한국식 매콤함을 가미한 나가사키 짬뽕. | 나가사키짬뽕에 한국인 입맛에 맞는 매운맛과 감칠맛을 더한 알큰한 짬뽕스프. | 돈꼬츠 베이스에 독특한 향과 맛을 자랑하는 쿠로마유 스프를 배합. | 홋카이도에서 탄생된 미소라멘의 구수하고 담백한 맛 그대로! | 일본식 된장인 미소와 두반장, 고추장을 사용하여 깊고 진한 맛을 살린 스프. |



|                              |                                         |                                     |                                      |                                 |
|------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| <b>쿠로마유</b>                  | <b>아리아케 탄탄멘스프</b>                       | <b>진빠이탄스프</b>                       | <b>혼빠이탄</b>                          | <b>빠이탄스프</b>                    |
| 아리아케 / 일본                    | 아리아케 / 일본                               | 아리아케 / 일본                           | 아리아케 / 일본                            | 아리아케 / 일본                       |
| 6개월 / 10EA                   | 12개월 / 10EA                             | 12개월 / 10EA                         | 12개월 / 6EA                           | 12개월 / 6EA                      |
| 800g                         | 1kg (희석비율 = 물 6 : 스프1)                  | 1kg                                 | 1.8L (희석비율 = 물 10 : 스프 1)            | 1.8L (희석비율 = 물 13~15 : 스프 1)    |
| <b>19,000원</b>               | <b>18,200원</b>                          | <b>16,800원</b>                      | <b>25,200원</b>                       | <b>24,400원</b>                  |
| 고소한 마늘의 향이 라멘의 풍미를 살리는 마법소스. | 참깨베이스의 고소함과 특유의 매콤함이 더해진 구수하고 진한 탄탄멘스프. | 큐슈풍 돈꼬츠라멘 스프의 원액으로 국물맛을 더욱 살려주는 제품. | 장시간 고아낸 돼지와 닭추출물 베이스로 구수하고 담백한 혼빠이탄. | 큐슈풍 돈꼬츠 라멘 스프의 원액으로 진한 국물맛이 일품. |



|                                            |                                          |                                    |                                           |                              |
|--------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------|
| <b>소미백탕사골육수</b>                            | <b>시루나시탄탄멘소스</b>                         | <b>히야시추카다시</b>                     | <b>차슈-600g</b>                            | <b>아지즈케멘마</b>                |
| 소미 / 일본                                    | 오타후쿠 / 일본                                | 오타후쿠 / 일본                          | 크레팜 / 국내제조(삼겹:독일산)                        | 미크로 / 일본                     |
| 12개월 / 6EA                                 | 12개월 / 6EA                               | 24개월 / 6EA                         | 10개월 / 15EA                               | 6개월 / 15EA                   |
| 1.8L (희석비율 = 물 13~15 : 스프 1)               | 1.150g (스트레이트 사용)                        | 1.8L (스트레이트 사용)                    | 600g                                      | 1.1kg                        |
| <b>31,500원</b>                             | <b>15,000원</b>                           | <b>16,000원</b>                     | <b>13,500원</b>                            | <b>16,400원</b>               |
| 일본식 진육수 고농축액으로 누구나 쉽게 희석하여 사용할 수 있는 간편 제품. | 소스와 면을 비벼먹는 독특한 라멘. 산초유를 사용한 매콤하고 얼얼한 맛. | 고소하고 새콤한 중화풍의 일본식 냉라면. 여름철 최고의 별미. | 최고 품질의 돼지만을 엄선하여 제조. 돼지고기 특유의 비린맛이 없는 제품. | 대나무 죽순을 발효시켜 적당히 간을 한 라멘 토핑. |



## 라멘스프 소포장(1인분)



|                                |                                  |                                                  |             |                                |
|--------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------|-------------|--------------------------------|
| <b>기쿠라게(목이버섯채)</b>             | <b>기쿠라게(목이버섯채) 60g</b>           | <b>씨와이 프로라드유</b>                                 | <b>상품명</b>  | <b>돈꼬츠라멘스프</b>                 |
| FUJIAN MINZHONG / 중국           | GUTIAN YUANSEN AGRICULTURAL / 중국 | 대경오앤티 / 국내제조                                     | 제조사 / 원산지   | 아리아케 / 일본                      |
| 24개월 / 12EA                    | 24개월 / 20EA                      | 12개월 / 12EA                                      | 유통기한 / 박스입수 | 12개월 / 5EA                     |
| 600g                           | 60g                              | 700g                                             | 규격          | 2,800g(50g x 56ea)             |
| <b>14,500원</b>                 | <b>1,600원</b>                    | <b>11,500원</b>                                   | 판매가격(개당)    | <b>35,000원</b>                 |
| 따로 세척할 필요 없이 물에 불린 상태에서 바로 사용. | 바로 물에 불려서 토핑용으로 사용 가능한 목이버섯채.    | 돈지 고유의 맛을 살려 잡내를 제거하여 만든 라드, 라멘에 소량(5g) 첨가하여 사용. | <b>제품특징</b> | 큐슈 특산 돼지뼈를 사용한 농후한 맛 1인분씩 소포장. |



# 다시 쯔유



|                                   |             |                                   |                            |                                      |
|-----------------------------------|-------------|-----------------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| <b>나가사키짬뽕스프</b>                   | <b>상품명</b>  | <b>간사이오덴다시UP</b>                  | <b>오이가쯔오쯔유</b>             | <b>25배희석간사이오덴다시</b>                  |
| 아리아케 / 일본                         | 제조사 / 원산지   | 아리아케 / 일본                         | 미츠키 / 일본                   | 태성푸드 / 국내                            |
| 12개월 / 5EA                        | 유통기한 / 박스입수 | 12개월 / 6EA                        | 12개월 / 6EA                 | 12개월 / 6EA                           |
| 2,600g(40g x 65ea)                | 규격          | 1.8L (희석비율 = 물 15~20 : 다시 1)      | 1.8L                       | 1.84L                                |
| <b>35,000원</b>                    | 판매가격(개당)    | <b>16,900원</b>                    | <b>12,100원</b>             | <b>7,400원</b>                        |
| 사골국물과 야채, 어패류, 향신료의 조화. 1인분씩 소포장. | <b>제품특징</b> | 다시마, 가다랑어 부시 등의 고급 다시를 사용한 풍부한 맛. | 일반적인 쯔유보다 3배더 농축된 진한 맛과 향. | 희석율이 높아 오덴 국물을 대량으로 사용하는 업소에 적합한 상품. |



|                                          |                                 |                                  |                               |                                     |
|------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| <b>간사이우동쯔유</b>                           | <b>빠이탄스프</b>                    | <b>가쯔오쯔유(소바,오덴전용)</b>            | <b>가쯔오쯔유(소바,오덴전용)</b>         | <b>시로쯔유(우동전용)</b>                   |
| 아리아케 / 일본                                | 아리아케 / 일본                       | 아리아케 / 일본                        | 후타바 / 일본                      | 후타바 / 일본                            |
| 9개월 / 6EA                                | 12개월 / 6EA                      | 9개월 / 6EA                        | 18개월 / 6EA                    | 18개월 / 6EA                          |
| 1.8L (희석비율 = 물 10 : 쯔유 1)                | 1.8L (희석비율 = 물 13~15 : 쯔유 1)    | 1.8L (희석비율 = 물 5~7 : 쯔유 1)       | 2L (희석비율 = 물 4~7 : 쯔유 1)      | 2L (희석비율 = 물 12 : 쯔유 1)             |
| <b>17,100원</b>                           | <b>24,400원</b>                  | <b>16,000원</b>                   | <b>20,700원</b>                | <b>20,700원</b>                      |
| 간장에 가다랑어, 멸치, 다시마 등을 사용한 풍미 가득한 간사이용 쯔유. | 큐슈풍 돈코츠 라멘 스프의 원액으로 진한 국물맛이 일품. | 가다랑어, 멸치, 고등어포 등을 우려내어 만든 농축 쯔유. | 양조간장을 베이스로 가쯔오부시를 듬뿍 첨가하여 완성. | 백간장에가쯔오부시, 고등어포, 말린 멸치를 듬뿍 첨가하여 완성. |



|                                     |                              |                                |                                 |                                                         |
|-------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>멘쯔유</b>                          | <b>소미-소바쯔유</b>               | <b>소바쯔유</b>                    | <b>소바쯔유(야마구치타입)</b>             | <b>제이타쿠나 멘쯔유</b>                                        |
| 야마기 / 일본                            | 소미 / 일본                      | 소미 / 일본                        | N&T / 일본                        | (주)테라오카유기양조 / 일본                                        |
| 12개월 / 6EA                          | 10개월                         | 10개월                           | 12개월 / 6EA                      | 18개월 / 12EA                                             |
| 1.8L (희석비율 = 물 2~3 : 쯔유 1)          | 1.8L (희석비율 = 물 10~12 : 쯔유 1) | 1.8L (희석비율 = 물 10~12 : 쯔유 1)   | 1.8L (희석비율 = 물 3 : 스프 1)        | 290ml                                                   |
| <b>16,600원</b>                      | <b>31,000원</b>               | <b>250,000원</b>                | <b>19,800원</b>                  | <b>6,200원</b>                                           |
| 가쯔오부시 본래의 맛과 다시의 풍부한 향. 각종 면요리에 사용. | 천연 가쯔오부시로 만들어낸 고평축액.         | 천연 가쯔오부시로 만든 고평축액. 18L 업소용 제품. | 양조 간장에 가쯔오부시를 첨가하여 만든 소바 전용 쯔유. | 진간장을 베이스로 가다랑어포, 다시마, 멸치, 고등어등의 엄선된 자료를 사용하여 만든 농축타입제품. |



# 가쓰오 부시



|                                                     |                                                       |                               |             |                                      |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------|--------------------------------------|
| <b>카마다 다시간장소스-200ml</b>                             | <b>카마다 다시간장소스-500ml</b>                               | <b>모토쯔유</b>                   | <b>상품명</b>  | <b>오코노미하나케즈리우메</b>                   |
| (주)카마다간장 / 일본                                       | (주)카마다간장 / 일본                                         | ARIAKE JAPAN CO., LTD / 일본    | 제조사 / 원산지   | (주)후쿠시마 / 일본                         |
| 18개월 / 56EA                                         | 18개월 / 32EA                                           | 12개월 / 12EA                   | 유통기한 / 박스입수 | 12개월 / 6EA                           |
| 200ml                                               | 500ml                                                 | 500ml                         | 규격          | 500g                                 |
| <b>6,600원</b>                                       | <b>11,500원</b>                                        | <b>6,700원</b>                 | 판매가격(개당)    | <b>23,500원</b>                       |
| 천연양조간장에 고등어, 카츠오, 다시 등을 섞어 만든 제품. 간장,조림 및 국물요리에 사용. | 천연양조간장에 말린고등어, 카츠오, 다시 등을 섞어 만든 제품. 간장,조림 및 국물요리에 사용. | 진하고 깊은맛으로 다양한 요리에 활용가능한 만능쯔유. | <b>제품특징</b> | 엄선된 가다랑어를 사용. 면적(폭mm)이 10 ~ 15mm 제품. |



|                                        |                                  |                                         |                              |                   |
|----------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|-------------------|
| <b>야마끼하나가쯔오부시</b>                      | <b>야마끼오코노미하나가쯔오부시</b>            | <b>야마끼오도루하나가쯔오부시</b>                    | <b>가쯔오아쯔케즈리</b>              | <b>국물용가쓰오부시</b>   |
| 야마끼 / 일본                               | 야마끼 / 일본                         | 야마끼 / 일본                                | (주)후쿠시마 / 일본                 | 이엔푸드 / 국내제조       |
| 12개월 / 4EA                             | 12개월 / 12EA                      | 12개월 / 4EA                              | 12개월 / 5EA                   | 12개월 / 10EA       |
| 500g                                   | 150g                             | 500g                                    | 1kg                          | 500g              |
| <b>26,400원</b>                         | <b>11,900원</b>                   | <b>29,400원</b>                          | <b>42,900원</b>               | <b>10,500원</b>    |
| 토픽, 다시용으로 다양하게. 면적(폭mm)이 30 ~ 40mm 제품. | 양질의 가쯔오부시 저용량. 면적(폭mm)이 10mm 제품. | 토픽전용 가쯔오부시 세밀한 연축이 가능! 면적(폭mm)이 5mm 제품. | 시원한 고급 다시 국물을 우려낼 때 사용하는 제품. | 저가용 다시국물내는 가쓰오부시. |



|                                                    |                                         |                                   |                             |                              |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| <b>하나/이도가쓰오부시</b>                                  | <b>야마끼 하나가쓰오 소포장</b>                    | <b>혼다시</b>                        | <b>하나가쓰오부시</b>              | <b>이도가쓰오부시</b>               |
| 대성식품 / 인도네시아                                       | 야마끼코리아 / 국내제조(가다랑어:인도네시아)               | 아지노모토 / 일본                        | 부건 / 인도네시아                  | 부건 / 인도네시아                   |
| 12개월 / 4EA                                         | 12개월 / 20EA                             | 24개월 / 10EA                       | 12개월 / 4EA                  | 12개월 / 4EA                   |
| 500g                                               | 30g (1gx30ea)                           | 1kg                               | 500g                        | 500g                         |
| <b>16,000원 / 17,500원</b>                           | <b>4,700원</b>                           | <b>17,300원</b>                    | <b>17,800원</b>              | <b>21,000원</b>               |
| 훈연된 가다랑어를 절삭한 제품. 하나가쓰오부시 10mm 면적. 이도가쓰오부시 5mm 면적. | 가쓰오부시를 1g 단위로 소포장한 제품으로 각종 요리에 토픽으로 사용. | 가쓰오부시와 각종 조미료를 첨가하여 감칠맛과 풍미가 뛰어난. | 토픽, 다시 겸용으로 사용가능한 하나 가쓰오부시. | 토픽전용으로 세밀한 연축이 가능한 이도 가쓰오부시. |



## 파우더, 조미식품



|                              |                         |             |                                          |                                    |
|------------------------------|-------------------------|-------------|------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>케즈리부시</b>                 | <b>와후다시팩</b>            | <b>상품명</b>  | <b>오코믹스소프트</b>                           | <b>국산오코노미야끼파우더</b>                 |
| 후쿠시마가쯔오 / 일본                 | 후쿠시마가쯔오 / 일본            | 제조사 / 원산지   | 오타후쿠 / 일본                                | 태명 / 국내                            |
| 12개월 / 10EA                  | 12개월 / 5EA              | 유통기한 / 박스입수 | 12개월 / 10EA                              | 12개월 / 10EA                        |
| 1kg                          | 1kg (100g x 10)         | 규격          | 1kg                                      | 1kg                                |
| <b>31,000원</b>               | <b>34,600원</b>          | 판매가격(개당)    | <b>5,900원</b>                            | <b>5,300원</b>                      |
| 특색있는 고급스러운 국물을 우려낼때 사용하는 제품. | 장시간 끓여낸 육수의 맛을 쉽고 간편하게! | <b>제품특징</b> | 가쓰오, 다시마 맛이 첨가. 보기 좋게 부풀어오르고 잘 구워지도록 배합. | 간서푼 오코노미야끼를 위해 개발. 사용하기 쉽고 로스가 없음. |



|                                 |                                       |                                  |                               |                                           |
|---------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>미즈토키가라아게코</b>                | <b>덴뿌라고</b>                           | <b>가라아게파우더</b>                   | <b>마르코카라시</b>                 | <b>고마토후노모도</b>                            |
| 다이쇼 / 일본                        | 오쿠모토제분 / 일본                           | 일본식연 / 일본                        | S&B / 일본                      | 오무라야 / 일본                                 |
| 18개월 / 10EA                     | 12개월 / 10EA                           | 12개월 / 10EA                      | 24개월 / 30EA                   | 12개월 / 10EA                               |
| 1kg                             | 1kg                                   | 2kg                              | 300g                          | 1kg                                       |
| <b>12,000원</b>                  | <b>6,300원</b>                         | <b>25,700원</b>                   | <b>7,200원</b>                 | <b>40,200원</b>                            |
| 가라아게 전용 소맥분 사용. 튀김요리를 위한 핵심 재료. | 소맥분, 옥수수 전분을 적절히 배합. 바삭한 튀김을 위한 튀김가루. | 가라아게 전용 소맥분 사용. 육즙이 빠지지 않는 코팅효과. | 일본겨자 64% 함유된 S&B 사의 분말타입 카라시. | 고구마, 찹, 참깨 전분 등을 사용. 물과 섞어주면 탱탱한 깨두부가 완성. |



|                                   |                                     |                                |                                 |                                       |
|-----------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| 텐까스                               | 킨지루시코나와사비                           | 킨지루시 나마와사비750                  | 505생와사비(냉동)                     | 움트리705와사비                             |
| Cosmo foods / 일본                  | (주)킨지루시 / 일본                        | (주)킨지루시 / 일본                   | 가네쿠 / 일본                        | 움트리 / 국내제조(와사비:중국)                    |
| 6개월 / 12EA                        | 18개월 / 10EA                         | 12개월 / 16EA                    | 12개월 / 16EA                     | 12개월 / 12EA                           |
| 1kg                               | 1kg                                 | 750g                           | 750g                            | 750g                                  |
| 9,400원                            | 26,000원                             | 15,900원                        | 16,000원                         | 9,800원                                |
| 오코노미야끼, 타코야끼 등에 뿌려주는 고소하고 바삭한 토핑. | 국내산 생와사비 가격으로 일본 생와사비의 풍미와 식감을 그대로! | 생와사비를 직접 갈아넣은 제품으로 편리한 튜브형 제품. | 정통 일본 와사비의 교과서! 사용이 편리한 튜브형 제품. | 입안에서 씹히는 생와사비의 풍미! 생와사비를 직접 갈아 넣은 제품. |



|                                         |                          |                                        |                                       |                                                       |
|-----------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 303생와사비(냉동)                             | 야키기자미노리                  | 기자미노리                                  | 쇼켄뱃타믹스(대용량)                           | 돈까스용베타믹스                                              |
| 우리승진식품 / 중국산                            | MARUTOKUNORI / 일본        | 주신산업 / 국내산                             | 일본 식연 / 일본                            | 다이씨식품 / 국내제조                                          |
| 12개월 / 24EA                             | 12개월 / 30EA              | 12개월 / 20EA                            | 12개월 / 2EA                            | 12개월 / 10EA                                           |
| 750g                                    | 100g                     | 100g                                   | 10kg                                  | 2kg                                                   |
| 8,100원                                  | 8,900원                   | 6,100원                                 | 84,000원                               | 15,000원                                               |
| 엄선된 재료를 사용하여 와사비 특유의 매콤함과 향을 그대로 담은 제품. | 양질의 김을 구운 후 얇게 잘라낸 토핑재료. | 국내산 김을 2mm x 40mm 사이즈로 얇게 잘라낸 토핑용 김가루. | 돈까스 전용 뱃타믹스로 육즙이 빠지지 않게 재료 본연의 맛을 유지. | 강한 결합력으로 육즙을 잡아주며 돈까스가 휘거나 비틀거리는 현상을 잡아주는 돈까스전용 베타믹스. |



|                                             |                                         |                                                                                         |                                                                                         |                                    |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 에스비-유즈코쇼                                    | 시치미                                     | 에스비 시치미 15g                                                                             | 에스비 시치미 500g                                                                            | 가쓰오풍후리가케-500g                      |
| S&B / 일본                                    | 이엔 T&F / 수입 / 국내                        | S&B FOODS / 일본                                                                          | S&B FOODS / 일본                                                                          | 이엔푸드 / 국내제조                        |
| 8개월 / 12EA                                  | 18개월 / 30EA                             | 36개월 / 10EA                                                                             | 18개월 / 10EA                                                                             | 18개월 / 10EA                        |
| 280g                                        | 240g                                    | 15g                                                                                     | 500g                                                                                    | 500g                               |
| 18,900원                                     | 4,800원                                  | 3,300원                                                                                  | 19,800원                                                                                 | 7,000원                             |
| 유자특유의 상큼한 향과 소금의 짭조름한 맛, 고추의 매운 맛이 어우러진 제품. | 고춧가루에 흰깨, 검정깨, 김 등 일곱 가지의 재료가 들어있는 향신료. | 고추, 오렌지껍질, 검정깨, 백참깨, 산초, 생강, 김 7가지 성분으로 구성되어 있는 제품이며 국물요리, 야끼소바, 꼬치 토핑 재료로 사용할 수 있는 제품. | 고추, 오렌지껍질, 검정깨, 백참깨, 산초, 생강, 김 7가지 성분으로 구성되어 있는 제품이며 국물요리, 야끼소바, 꼬치 토핑 재료로 사용할 수 있는 제품. | 볶음요리에 적은량의 첨가만으로도 중화요리의 불맛과 향을 표현! |



|                                    |                                    |                                  |                                 |                           |
|------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|---------------------------|
| 노리풍후리가케-500g                       | 이타메조미료(불맛조미료)                      | 화이트소스파우더                         | 카사바칩                            | 튀긴마늘                      |
| 이엔푸드 / 국내제조                        | 아리아케 / 일본                          | 아리아케 / 일본                        | UD.KREASI LUTVI / 인도네시아         | TONGYU AGRICULTURAL / 중국  |
| 18개월 / 10EA                        | 12개월 / 10EA                        | 12개월 / 10EA                      | 24개월 / 2EA                      | 24개월 / 12EA               |
| 500g                               | 1kg                                | 1kg                              | 1.2kg                           | 500g                      |
| 7,000원                             | 26,600원                            | 14,300원                          | 11,300원                         | 11,700원                   |
| 볶음요리에 적은량의 첨가만으로도 중화요리의 불맛과 향을 표현! | 볶음요리에 적은량의 첨가만으로도 중화요리의 불맛과 향을 표현! | 부드러운 크림 소스를 간편하게. 다양한 크림 요리에 활용. | 감자보다 담백한 맛의 카사바를 사용한 새로운 식감의 칩. | 마늘을 얇게 슬라이스하여 튀겨낸 토핑용 제품. |



|                                   |                                                 |                                                        |                                    |                                         |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>튀김마늘 후레이크</b>                  | <b>미오라</b>                                      | <b>미오라골드</b>                                           | <b>산탄EX</b>                        | <b>누룽지</b>                              |
| HUAYANG COUNTY WANYUAN FOODS / 중국 | 오츠카 약품공업 / 일본                                   | 오츠카 약품공업 / 일본                                          | 소미 / 일본                            | TOPLONG / 중국                            |
| 24개월 / 12EA                       | 36개월 / 10EA                                     | 36개월 / 10EA                                            | 12개월 / 12EA                        | 18개월 / 36EA                             |
| 300g                              | 1kg                                             | 1kg                                                    | 800g                               | 284g                                    |
| 6,200원                            | 64,000원                                         | 64,000원                                                | 29,500원                            | 2,750원                                  |
| 마늘을 사각형태로 삭절하여 튀겨낸 튀김마늘 후레이크.     | 초밥이나 김밥, 덮밥 요리 등 쌀밥이 찰지고 더욱 윤기나게 보이기 위해 넣는 미량제. | 초밥이나 김밥, 덮밥 요리 등 쌀밥이 찰지고 더욱 윤기나게 보이기 위해 넣는 미량제. (초밥전용) | 각종 요리에 전체적인 맛의 감칠맛을 올려주는 만능 스프레이스. | 잡쌀과 소금을 사용하여 제조된 제품으로 고소하고 바삭한 식감의 누룽지. |



## 카레류



|                                           |             |                            |                                       |                                           |
|-------------------------------------------|-------------|----------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>야끼노리</b>                               | <b>상품명</b>  | <b>화이트카레후레이크</b>           | <b>자바카레후레이크(분말)</b>                   | <b>고쿠마루후레이크</b>                           |
| 주산산업 / 국내산                                | 제조사 / 원산지   | (주)하우스 / 일본                | 하우스 / 일본                              | 하우스 / 일본                                  |
| 12개월 / 20EA                               | 유통기한 / 박스입수 | 18개월 / 10EA                | 18개월 / 20EA                           | 18개월 / 20EA                               |
| 50g(50매)                                  | 규격          | 1kg                        | 1kg                                   | 1kg                                       |
| 4,450원                                    | 판매가격(개당)    | 26,000원                    | 12,500원                               | 12,500원                                   |
| 전장길로 190x100mm 사이즈 일식 마끼, 오니기리, 라멘토핑에 활용. | <b>제품특징</b> | 특색있는 식감과 맛으로 새로운 카레메뉴를 완성. | 스파이시한 맛과 카레의 깊은 맛을 잘 살린 일본 대표 업소용 카레. | 부드럽고 향이 풍부한 업소 전용 카레. 각종 카레의 베이스 또는 메인으로. |



|                                |                               |                                           |                                              |                                       |
|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>바몬드후레이크</b>                 | <b>카레센몬텐카레루</b>               | <b>카레셀렉트(소스)</b>                          | <b>골든카레</b>                                  | <b>자바카레(고형)</b>                       |
| 하우스 / 일본                       | 하찌식품 / 일본                     | 하우스 / 일본                                  | S&B / 일본                                     | 하우스 / 일본                              |
| 18개월 / 20EA                    | 10개월 / 20EA                   | 24개월 / 4EA                                | 18개월 / 10EA                                  | 18개월 / 20EA                           |
| 1kg                            | 1kg                           | 3kg                                       | 1kg                                          | 1kg                                   |
| 12,500원                        | 22,000원                       | 17,500원                                   | 13,500원                                      | 12,500원                               |
| 사과와 꿀을 사용해 맛을 한층 더 풍성하게 만든 제품. | 일본 장인의 수작업으로 제조된 카레 전문점용 카레루. | 풍부한 향과 스파이시한 맛이 일품. 양파의 단맛에 중점을 둔 완제품 카레. | 향신료와 허브를 절묘하게 배합하여 만든 카레로 깊은 향을 느낄수 있는 골든카레. | 스파이시한 맛과 카레의 깊은 맛을 잘 살린 일본 대표 업소용 카레. |



|                                           |                                        |                                     |                                                 |                           |
|-------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>고쿠마루카레(고형)</b>                         | <b>바몬드카레</b>                           | <b>토루케루카레(매,중,순)</b>                | <b>골든카레소스믹스</b>                                 | <b>디너카레소스믹스</b>           |
| 하우스 / 일본                                  | 하우스 / 일본                               | S&B / 일본                            | S&B / 일본                                        | S&B / 일본                  |
| 18개월 / 20EA                               | 18개월 / 20EA                            | 18개월 / 20EA                         | 24개월 / 20EA                                     | 24개월 / 20EA               |
| 1kg                                       | 1kg                                    | 1kg (50인분)                          | 1kg                                             | 1kg                       |
| 12,500원                                   | 12,500원                                | 10,600원                             | 17,200원                                         | 25,500원                   |
| 부드럽고 향이 풍부한 업소 전용 카레. 각종 카레의 베이스 또는 메인으로. | 사과와 꿀을 사용하여 단맛과 부드러운 맛을 살린 하우스의 대표 카레. | 10가지 종류의 야채가 듬뿍, 식물성 오일을 사용한 깔끔한 맛. | S&B에서 독자적으로 블렌딩한 스파이스로 만들어진 카레로 풍부한 맛과 깊은맛이 일품. | S&B에서 가장 오래된 판매역사를 가진 제품. |



# 절임류

| 에스비카레                           | 와후카레(매,중,순)/상온                           | 와후카레(매,중,순)/상온                         | 화이트카레-180g                            | 상품명         |
|---------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------|
| SB FOODS CO., LTD / 일본          | 한국에스비식품 / 국내                             | 한국에스비식품 / 국내                           | 한국에스비 / 국내제조(우유:국내, 화이트카레우레이크:일본)     | 제조사 / 원산지   |
| 24개월 / 60EA                     | 24개월 / 20EA                              | 24개월 / 10EA                            | 12개월 / 20EA                           | 유통기한 / 박스입수 |
| 150g                            | 180g (1인분)                               | 1kg                                    | 180g                                  | 규격          |
| 2,000원                          | 1,500원                                   | 7,400원                                 | 1,800원                                | 판매가격(개당)    |
| 1인분씩 포장되어 사용이 편리한<br>퐁미있는 카레소스. | 일본 카레의 풍부한 향과 깊이 있는 맛.<br>1인분씩 소포장된 완제품. | 일본 카레의 풍부한 향과 깊이 있는 맛.<br>1kg 업무용 완제품. | 훗카이도산 생크림과 우유의 진한 맛.<br>레토르트타입의 화이트카레 | 제품특징        |



| 복신지                            | 시바즈께                             | 아오갯빠즈께                       | 초생강(백/적)                        | 이엔초생강(백/적)                      |
|--------------------------------|----------------------------------|------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| 산동제이미 / 중국                     | tangshan guangye / 중국            | tangshan guangye / 중국        | 산동제이미 / 중국                      | LAWN / 중국                       |
| 12개월 / 10EA                    | 15개월 / 10EA                      | 15개월 / 10EA                  | 12개월 / 10EA                     | 18개월 / 10EA                     |
| 1kg                            | 1kg                              | 1kg                          | 1kg                             | 1.3Kg                           |
| 3,000원                         | 3,400원                           | 3,300원                       | 3,200원                          | 3,000원                          |
| 무를 주 재료로 한 정통 일본식<br>간장 절임 식품. | 일본식 가지절임으로 오이,가지<br>등이 함유된 츠케모노. | 일본식 오이절임으로 아삭하고<br>새콤한 츠케모노. | 신맛과 단맛의 적절한 조화.<br>입안을 행복주는 역할. | 신맛과 단맛의 적절한 조화.<br>입안을 행복주는 역할. |



| 하나 센기리쇼가                      | 야마고보(우영)                        | 아지스케멘마                          | 우메보시                              | 대나무잎(사사노하)                    |
|-------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| ANQIU DINGLI FOOD / 중국        | 부농원 / 중국                        | 미크로 / 일본                        | 아사히야 / 일본                         | LICHUAN WILD FOOD / 중국        |
| 12개월 / 10EA                   | 6개월 / 20EA                      | 6개월 / 15EA                      | 6개월 / 12EA                        | 36EA                          |
| 1kg                           | 500g                            | 1.1kg                           | 270g                              | 100장                          |
| 3,800원                        | 16,200원                         | 16,400원                         | 6,000원                            | 6,100원                        |
| 생강을 잘게 썰어 슬라이스하여<br>산에 절인 식품. | 양질의 산우영만을 엄선.<br>우영 특유의 풍미가 일품. | 대나무 죽순을 발효시켜 적당히<br>간을 한 라면 토핑. | 엄선된 매실을 사용하여 새콤하고<br>짭짤하게 절여낸 제품. | 한장의 대나무 잎으로<br>오리의 시각적효과를 연출. |



| 청해 단무지                             | 청해단무지(슬라이스)                        | 부농 단무지                                     | 흑곤약(대)/삼각                      | 흑곤약(소)/사각                      |
|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 세명농산 / 국내                          | 세명농산 / 국내                          | 부농원 / 중국                                   | 대신물산 / 국내                      | 대신물산 / 국내                      |
| 12개월 / 10EA                        | 12개월 / 10EA                        | 6개월 / 20EA                                 | 6개월 / 10EA                     | 6개월 / 20EA                     |
| 1kg                                | 1kg                                | 500g                                       | 1.2kg                          | 250g                           |
| 4,500원                             | 5,100원                             | 6,900원                                     | 4,000원                         | 1,300원                         |
| 95% 국내산 절임무를 사용.<br>꼬들 꼬들한 식감이 일품. | 95% 국내산 절임무를 사용.<br>꼬들 꼬들한 식감이 일품. | 꼬들꼬들 씹히는 일본식 단무지.<br>바람과 햇볕에 말려 식감과 맛이 우수. | 탱탱하고 쫄깃한 식감.<br>오래 끓여도 퍼지지 않음. | 탱탱하고 쫄깃한 식감.<br>오래 끓여도 퍼지지 않음. |



|                                    |                                 |                                                                            |                                                 |                                          |
|------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 센기리다이콘(슬라이스)                       | 센기리다이콘(알밥용)                     | 자속연근                                                                       | 백단무지                                            | 하나동경단무지(슬라이스)                            |
| ANQIU DONGLI / 중국                  | ANQIU DONGLI / 중국               | YANGZHOU JINLUWEL FOOD / 중국                                                | SHANDONG WEIFANG VICTORY FOOD / 중국              | SHANDONG / 중국                            |
| 18개월 / 10EA                        | 18개월 / 10EA                     | 12개월 / 10EA                                                                | 12개월 / 10EA                                     | 12개월 / 10EA                              |
| 1kg                                | 1kg                             | 1kg                                                                        | 1kg                                             | 1kg                                      |
| 3,400원                             | 3,400원                          | 5,400원                                                                     | 3,400원                                          | 3,150원                                   |
| 식감이 좋은 건조 무를 사용. 단무지를 얇게 슬라이스한 제품. | 식감이 좋은 건조 무를 사용. 단무지를 얇게 다진 제품. | 연근을 2mm로 얇게 슬라이스 한 제품으로 전처리 없이 개봉후 섭취가능하며, 샐러드나, 가라아게 등 메뉴로 활용할수 있는 제품입니다. | 인공색소가 첨가되지 않은 무색소 백단무지이므로, 꼬득꼬득한 식감이 일품인 제품입니다. | 꼬득 꼬득한 식감이 일품으로 라멘, 우동, 소바 등 다양한 메뉴에 사용. |



|                                         |                                              |                                             |                             |                                    |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| 곤약말이                                    | 하루 타카나 매운맛                                   | 하나 타카나쓰케                                    | 토호락교 2S / 3S                | 봉지락교-1kg                           |
| DALIAN / 중국                             | SHANDONG WEIFANG VICTORY FOOD CO.,LTD. / 중국  | ANQIU DINGLI / 중국                           | HUNA CHAQI VEGETABLE / 중국   | RONG CHYI / 중국                     |
| 12개월 / 24EA                             | 12개월 / 10EA                                  | 12개월 / 10EA                                 | 36개월 / 6EA                  | 12개월 / 12EA                        |
| 200g                                    | 1kg                                          | 1kg                                         | 3kg                         | 1kg                                |
| 1,000원                                  | 4,400원                                       | 4,400원                                      | 10,500원                     | 6,000원                             |
| 끓여도 흐물거리지 않고 탱탱한 식감을 유지. 수분과 식이섬유가 주성분. | 갓을 사용한 일본의 대표적인 츠케모노를 고추기름을 사용하여 기름에 볶아낸 타입. | 갓을 사용한 일본의 대표적인 절임류. 각종 고명이나 김밥 등의 부재료로 활용. | 아삭한 식감을 자랑하는 락교 2S, 3S 사이즈. | 파우치 형태의 락교. 입안을 개운하게 해주는 아삭아삭한 식감. |



|                                  |                                      |                                    |                                           |                                           |
|----------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 락교-2S / 락교-3S                    | 오이피클슬라이스                             | 블랙올리브(씨제거)                         | 라세빌라나 케이퍼 100g                            | 럭시퍼 케이퍼                                   |
| VINYEE / 중국                      | ORIENT VEGETABLE IMPORT / 베트남        | Greci / 스페인                        | I.A. MARCIENSE, S.A. / 스페인                | LUXEAPERS / 스페인                           |
| 12개월 / 6EA                       | 24개월 / 6EA                           | 36개월 / 6EA                         | 36개월 / 12EA                               | 36개월 / 6EA                                |
| 3.2kg                            | 3kg(고형량:1.65kg)                      | 2.5kg                              | 100g                                      | 950g                                      |
| 12,100원                          | 5,000원                               | 15,000원                            | 1,600원                                    | 6,800원                                    |
| 캔 형태의 락교. 입안을 개운하게 해주는 아삭아삭한 식감. | 절임오이가 아닌 생오이를 사용하여 수제피클의 맛을 구현해낸 제품. | 스페인산 올리브로 탱탱한 과육에 고소하고 향이 좋은 고급품종. | 연어샐러드, 육류 및 생선요리나 스테이크, 나초 등과 함께 곁들이는 제품. | 연어샐러드, 육류 및 생선요리나 스테이크, 나초 등과 함께 곁들이는 제품. |

## 낮또



## 향신료



|             |                                |             |                                      |                                        |
|-------------|--------------------------------|-------------|--------------------------------------|----------------------------------------|
| 상품명         | 다루마낮또                          | 상품명         | 가반후추                                 | 가반후추(아라비키)                             |
| 제조사 / 원산지   | 다루마식품 / 일본                     | 제조사 / 원산지   | (주)가반 / 일본                           | (주)가반 / 일본                             |
| 유통기한 / 박스입수 | 12개월 / 12EA                    | 유통기한 / 박스입수 | 24개월 / 12EA                          | 24개월 / 12EA                            |
| 규격          | 150g (50g x 3)                 | 규격          | 420g                                 | 420g                                   |
| 판매가격(개당)    | 2,500원                         | 판매가격(개당)    | 22,900원                              | 22,800원                                |
| 제품특징        | 중간 사이즈로 씹을 수록 고소하고 독특한 식감이 특징. | 제품특징        | 재료의 숨겨진 맛을 찾아주는 가반 시리즈. 다양한 중량으로 구성. | 입자가 굵은 후추로 소량의 양으로 깊은 향과 맛을 낼 수 있는 제품. |



## 냉장제품 (치즈/살라미)



| 파슬리                             | 상품명         | 엘앤비르 고메버터 가염              | 미니 버터(무염)                                          | 쁘띠 카망베르                                                      |
|---------------------------------|-------------|---------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Krauter Mix Gmbh / 독일           | 제조사 / 원산지   | Elle&Vire / 프랑스           | ELVIR / 프랑스                                        | B.G / 프랑스                                                    |
| 24개월 / 12EA                     | 유통기한 / 박스입수 | 12개월 / 40EA               | 12개월 / 20EA                                        | 200일 / 12EA                                                  |
| 100g                            | 규격          | 200g                      | 200g(10g X 20)                                     | 125g                                                         |
| 3,750원                          | 판매가격(개당)    | 7,600원                    | 9,400원                                             | 9,900원                                                       |
| 시각적인 효과로 토핑용으로 가장 많이 사용 되는 향신료. | 제품특징        | 노르망디 원유로 만든 프랑스 고급 고메 버터. | 우유 함량 99.99%의 풍부한 풍미와 산뜻한 끝맛이 좋고 한번에 먹기 좋게 포장된 버터. | 자연 그대로 만든 천연 치즈! 쫄쫄하면서도 크리미한 속살의 숙성된 치즈의 풍미가 살아있는 프랑스 대표 치즈. |



| 쁘띠 브리 오 블루                                               | 쁘띠 브리                                                 | 미니 브리 5개입                           | 제라드 미니 까망베르                          | 밀카나 크레미시마 6포션                                    |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------|
| B.G / 프랑스                                                | B.G / 프랑스                                             | B.G / 프랑스                           | B.G / 프랑스                            | SAVENCIA FROMAGE&DAIRY CZECH REPUBLIC / 체코공화국    |
| 200일 / 12EA                                              | 200일 / 12EA                                           | 170일 / 12EA                         | 200일 / 12EA                          | 10개월 / 20EA                                      |
| 125g                                                     | 125g                                                  | 125g(25g X 5)                       | 125g(25g X 5)                        | 96g                                              |
| 9,900원                                                   | 9,900원                                                | 8,000원                              | 8,900원                               | 4,900원                                           |
| 브리 치즈에 푸른곰팡이를 결합한 블루치즈, 특유의 꼬릿꼬릿한 풍미가 다른 치즈들 보다 강한것이 특징. | 부드러운 타입의 브리치즈, 처음 접하시는 분들도 부담 없이 즐길 수 있는 대표적인 프랑스 치즈. | 한 입 크기로 날개 포장된 브리 치즈, 25g 5포션으로 구성. | 한 입 크기로 날개 포장된 미니까망베르, 25g 5포션으로 구성. | 발라먹기 좋은 포션타입의 치즈로 빵에 부드럽게 발라먹거나 우유와 함께 갈아 응용 가능. |



| 르 갈 크림치즈 플레인                                | 르 갈 크림치즈 갈릭 앤 허브                                           | 르 갈 크림치즈 딸기                                  | 그라나 파다노                                                   | 파르미지아노 레지아노                                            |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| SILL / 프랑스                                  | SILL / 프랑스                                                 | SILL / 프랑스                                   | MULINO ALIMENTARE / 이탈리아                                  | MULINO ALIMENTARE / 이탈리아                               |
| 8개월 / 12EA                                  | 8개월 / 12EA                                                 | 8개월 / 12EA                                   | 12개월 / 15EA                                               | 12개월 / 15EA                                            |
| 150g                                        | 150g                                                       | 150g                                         | 150g                                                      | 150g                                                   |
| 5,000원                                      | 5,000원                                                     | 5,000원                                       | 8,000원                                                    | 9,900원                                                 |
| 베이글, 크래커에 발라 드시면 좋은 부드럽고 담백한 스프레드용 크림치즈입니다. | 크림치즈에 갈릭과 허브를 첨가한 상품, 부드럽고 크리미한 맛에 향긋하고 알싸한 감칠맛이 더해진 크림치즈. | 크림치즈에 딸기를 첨가한 상품, 딸기 함량이 풍부해 향긋하고 달콤한 맛이 특징. | 가열 압착하여 단단한 알갱이같은 질감을 가지고 있으며 지방함량이 낮아 고소한 맛과 우아한 풍미가 특징. | 그라나파다노 보다 숙성기간이 길고 풍미가 더 깊고 오래 유지됩니다. 파마산 치즈가루의 원조 치즈. |



| 팔리니 가루 치즈                                          | 스모크 치즈                                                        | 포션믹스(고다, 에담, 체다, 더블 글로체스터)                       | 사카나키 그리스 그릴 치즈                         | 엠보그 브리                                  |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|
| FALLINI FORMAGGI SRL / 이탈리아                        | SCHIPPER CHEESE / 네덜란드                                        | VERGEER HOLLAND / 네덜란드                           | KOlios S.A GREEK DAIRY / 그리스           | ARLA FOODS AMBA, TROLDHEDE MEJERI / 덴마크 |
| 12개월 / 12EA                                        | 12개월 / 21EA                                                   | 12개월 / 24EA                                      | 10개월 / 12EA                            | 12개월 / 12EA                             |
| 80g                                                | 200g                                                          | 120g(20g*6)                                      | 200g                                   | 125g                                    |
| 5,000원                                             | 7,900원                                                        | 6,400원                                           | 8,000원                                 | 5,500원                                  |
| 그라나파다노, 파르미지아노 레지아노 2가지 종류의 경성치즈를 곱게 분말로 갈아 만든 치즈. | 체다치즈 걸썬을 딱갈나무, 밤나무 연기에 훈연하여 만든 훈제치즈. 햄처럼 짭짤한 식감과 짭짤하면서 고소한 맛. | 고다치즈, 에담치즈, 체다치즈, 더블 글로체스터 치즈를 한번에 맛볼 수 있는 포션믹스. | 한 패키지에 치즈가 두장으로 나눠져있는데 팬, 그릴에 구워먹는 치즈. | 자연 브리치즈로 다른 브랜드의 브리치즈보다도 가장 순한 맛!       |



|                                         |                                                 |                                                 |                                                       |                                                                             |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>엠보그 까망베르</b>                         | <b>엠보그 체다 슬라이스</b>                              | <b>엠보그 고다 슬라이스</b>                              | <b>엠보그 에멘탈 슬라이스</b>                                   | <b>엠보그 치즈 바이트 8포션</b>                                                       |
| ARLA FOODS AMBA, TROLDHEDE MEJERI / 덴마크 | LACTIMA / 폴란드                                   | LACTIMA / 폴란드                                   | LACTIMA / 폴란드                                         | LACTIMA / 폴란드                                                               |
| 12개월 / 12EA                             | 12개월 / 24EA                                     | 12개월 / 24EA                                     | 12개월 / 24EA                                           | 12개월 / 24EA                                                                 |
| 125g                                    | 200g                                            | 200g                                            | 200g                                                  | 140g                                                                        |
| 5,500원                                  | 5,400원                                          | 5,400원                                          | 5,400원                                                | 4,400원                                                                      |
| 자연 까망베르로 다른 브랜드의 까망베르 치즈보다도 가장 순한 맛!    | 체다치즈 함유량 15%로 순한 체다치즈의 맛, 한 장씩 날개 비닐포장된 슬라이스치즈. | 고다치즈 함유량 11%로 순한 고다치즈의 맛, 한 장씩 날개 비닐포장된 슬라이스치즈. | 스위스를 대표하는 치즈로, 식감이 부드럽고 약간의 허브향과 너트향이 은은하게 퍼지는 것이 특징. | 가공치즈에 우유파우더, 유청분말, 버터를 혼합하여 만들어 낸 치즈로 부드럽고 고소한 맛이 특징입니다. 8개의 치즈조각으로 포션되어있음. |



|                                                                |                                                                |                                                                                            |                                                                                       |                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>엠보그 하바티</b>                                                 | <b>엠보그 휘핑크림 1리터</b>                                            | <b>렘노스 과일치즈(메론/망고)</b>                                                                     | <b>렘노스 과일치즈(살구/아몬드)</b>                                                               | <b>렘노스 과일치즈(후르츠넷)</b>                                                                              |
| ARLA FOODS AMBA, NR, VUM MEJERI / 덴마크                          | ARLA FOODS DEUTSCHLAND GMBH / 독일                               | LEMNOS FOODS PTY.,LTD / 호주                                                                 | LEMNOS FOODS PTY.,LTD / 호주                                                            | LEMNOS FOODS PTY.,LTD / 호주                                                                         |
| 12개월 / 12EA                                                    | 12개월 / 12EA                                                    | 6개월 / 12EA                                                                                 | 6개월 / 12EA                                                                            | 6개월 / 12EA                                                                                         |
| 200g                                                           | 1L                                                             | 125g                                                                                       | 125g                                                                                  | 125g                                                                                               |
| 6,900원                                                         | 9,700원                                                         | 6,000원                                                                                     | 6,000원                                                                                | 6,000원                                                                                             |
| 자연치즈, 자질한 구멍이 나있는 덴마크 전통 고급 치즈로, 풍미가 풍부하며, 짜릿한 뒷맛을 지닌 감칠맛이 특징. | 조지방 함량 35.1%의 무가당 동물성 휘핑크림으로 2.3리터의 크림이 휘핑되어 경제적이며 안정성이 좋은 상품. | 메론, 망고, 파파야, 코코넛, 구운아몬드가 치즈 사이에 박혀있어 치즈의 부드러운 식감과 과일의 달콤하고 상큼한 풍미와 아몬드의 고소함이 어우러져 있는 과일치즈. | 살구, 파파야, 코코넛, 아몬드본이 치즈 사이에 박혀있어 치즈의 부드러운 식감과 과일의 달콤하고 상큼한 풍미와 아몬드의 고소함이 어우러져 있는 과일치즈. | 건포도, 살구, 과육, 코코넛, 으깬땅콩, 파파야가 치즈 사이에 박혀있어 치즈의 부드러운 식감과 과일의 달콤하면서도 상큼한 맛이 일품에 어우러지며, 씹는 식감이 좋은 과일치즈. |



|                                                                 |                                                                               |                                                           |                                           |                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>이베리안 아콘 하몽 슬라이스</b>                                          | <b>이베리안 아콘 살치촌 슬라이스</b>                                                       | <b>이베리안 아콘 솔더 슬라이스</b>                                    | <b>에스쁘나 살치촌 슬라이스</b>                      | <b>에스쁘나 카니타스 드 초리조</b>                                                                       |
| IBERICO TORREON SALAMANCA / 스페인                                 | IBERICO TORREON SALAMANCA / 스페인                                               | IBERICO TORREON SALAMANCA / 스페인                           | ESTEBAN ESPUNA / 스페인                      | ESTEBAN ESPUNA / 스페인                                                                         |
| 12개월 / 25EA                                                     | 12개월 / 20EA                                                                   | 6개월 / 25EA                                                | 9개월 / 36EA                                | 8개월 / 18EA                                                                                   |
| 80g                                                             | 80g                                                                           | 50g                                                       | 50g                                       | 60g                                                                                          |
| 19,800원                                                         | 12,300원                                                                       | 13,900원                                                   | 5,400원                                    | 5,900원                                                                                       |
| 이베리안 흑돼지로 만든 최고급 하몽, 돼지의 넓적다리를 소금에 절여 건조하고 신선한 바람에 말린 스페인 대표 햄. | 이베리안 흑돼지로 만든 최고급 살치촌 슬라이스, 돼지고기를 잘게 다져 소금과 향신료(블랙페퍼, 육두구 등)를 넣어 만든 전통방식의 소세지. | 이베리안 흑돼지로 만든 최고급 햄, 돼지의 어깨살을 건조하여 햄으로 만들었으며, 부드러운 육질이 특징. | 블랙페퍼를 넣은 스페인 전통 소시지로 담백하고 깔끔하고 담백한 맛이 특징. | 돼지고기를 잘게 다져 파프리카, 로즈마리, 후추, 마늘, 향신료 등을 첨가하여 전통방식으로 만든 것으로 건조 및 훈연의 자연 숙성과정을 통해 만든 풍미가 좋은 상품. |



|                                                                              |                                                                                                                      |                                                                |                                                            |                                           |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>살라미 제노아</b>                                                               | <b>살라미 소프레스타</b>                                                                                                     | <b>에미 타이거셀렉션 포션</b>                                            | <b>그릴드 머쉬룸 워드크림치즈</b>                                      | <b>체리페퍼 워드 스파이스크림치즈</b>                   |
| DANIELE, INC / 미국                                                            | DANIELE, INC / 미국                                                                                                    | EMMI / 스위스                                                     | ALMITO / 그리스                                               | ALMITO / 그리스                              |
| 8개월 / 16EA                                                                   | 8개월 / 16EA                                                                                                           | 7개월 / 24EA                                                     | 24개월 / 6EA                                                 | 24개월 / 6EA                                |
| 198g                                                                         | 198g                                                                                                                 | 140g                                                           | 280g                                                       | 280g                                      |
| 10,900원                                                                      | 10,900원                                                                                                              | 8,300원                                                         | 8,700원                                                     | 7,700원                                    |
| 화이트 와인, 후추, 마늘, 향신료 등을 넣어 저온에서 장시간 발효, 건조시켜 보존성이 좋고, 적당한 짠맛과 담백한 맛이 어우러진 상품. | 돼지고기를 거칠게 잘라 만든 것이 특징, 거칠게 간 원육에 후추, 와인, 마늘, 향신료 등을 넣어 저온에서 장시간 발효, 건조시킨 제품입니다. 매콤한 맛과 적당한 짠맛, 담백한 맛이 어우러져 풍미가 좋습니다. | 그뤼에르 포션, 에멘탈러 포션, 크림이 포션 3가지 치즈를 간편하게 맛 볼 수 있는 가공치즈.(6입, 2pc씩) | 구운 양송이에 크림치즈와 고트치즈를 듬뿍 채워 넣어 카놀라유에 재운 제품.(소금, 후추, 파슬리로 양념) | 체리페퍼에 머스타드 양념이 된 크림치즈를 듬뿍 넣어 카놀라유에 재운 제품. |

# 모노마트 전국매장 안내

## + 서울 매장



|      |                |                                   |
|------|----------------|-----------------------------------|
| 논현점  | 02.3446.9030   | 서울시 강남구 언주로 134길 12               |
| 잠실점  | 02. 425. 1052  | 서울시 송파구 삼전로 2길 51                 |
| 홍대점  | 02. 3144. 7401 | 서울시 마포구 와우산로 173-1                |
| 영등포점 | 02. 2649. 5749 | 서울시 영등포구 영등포로 32 우남프리미아 오피스텔 105호 |
| 방배점  | 02. 592. 2987  | 서울 서초구 효령로 89 서초훼미리하우스 102호       |
| 이촌점  | 02. 749. 7589  | 서울시 용산구 이촌동 300-3 렉스상가 6-2호       |
| 종로점  | 02. 790. 7044  | 서울시 종로구 자하문로 119                  |
| 한남점  | 02. 790. 5860  | 서울시 용산구 대사관로 34길 66               |
| 노원점  | 02. 949. 6680  | 서울시 노원구 덕릉로 712-4                 |
| 관악점  | 02. 889. 9895  | 서울시 관악구 남부순환로 191가길 8             |
| 강동점  | 02. 488. 9243  | 서울시 강동구 천호대로 1195 지앤지타워           |
| 연신내점 | 02. 389. 8823  | 서울시 은평구 통일로 925                   |
| 수유점  | 02. 994. 7660  | 서울시 강북구 한천로 1108-1                |
| 성수점  | 02. 3409. 9464 | 서울시 성동구 성수이로20길 49                |
| 강서점  | 02. 2699. 6834 | 서울시 강서구 공항대로46길 21                |

## + 경기·인천 매장



|      |                 |                            |
|------|-----------------|----------------------------|
| 김포점  | 031. 996. 7827  | 경기도 김포시 김포한강2로 24번길 116-20 |
| 부천점  | 032. 351. 8969  | 경기도 부천시 경인로 386            |
| 일산점  | 031. 932. 7216  | 경기도 고양시 일산동구 강송로 113번길 22  |
| 인천점  | 032. 362. 0707  | 인천광역시 부평구 영성로 76-10        |
| 남인천점 | 032. 465. 8228  | 인천 남동구 인하로 543번길 12        |
| 구리점  | 031. 554. 5065  | 경기도 구리시 경춘로 274            |
| 수내점  | 031. 713. 6623  | 경기도 성남시 분당구 내정로 173번길 11   |
| 성남점  | 031. 731. 9938  | 경기도 성남시 수정구 수정로 238        |
| 안양점  | 031. 468. 8553  | 경기도 안양시 만안구 안양로 406번길 7    |
| 안산점  | 031. 411. 6348  | 경기도 안산시 단원구 원포공원1로 71      |
| 화성점  | 031. 8015. 4911 | 경기도 화성시 노작로 3길 40          |
| 수원점  | 031. 238. 2020  | 경기도 수원시 권선구 경수대로 336       |
| 평택점  | 031. 692. 1893  | 경기도 평택시 현춘2로 24            |

## + 지방 매장



|         |                |                           |
|---------|----------------|---------------------------|
| 원주점     | 033. 735. 0429 | 강원도 원주시 서원대로 121-9        |
| 천안점     | 041. 592. 7198 | 천안시 서북구 백석로 229           |
| 청주점     | 043. 277. 7901 | 청주시 서원구 사직대로 83           |
| 대전점     | 042. 633. 3363 | 대전시 대덕구 대전로 1142          |
| 포항점     | 054. 275. 6478 | 포항시 남구 대이로 189번길 6        |
| 대구점     | 053. 255. 6748 | 대구시 중구 대봉로 194-35         |
| 대구성서점   | 053. 563. 6748 | 대구시 달서구 달구벌대로 291안길 11-14 |
| 전주점     | 063. 255. 6748 | 전주시 덕진구 백제대로 518          |
| 광주점     | 062. 610. 5090 | 광주시 서구 매월 2로 15번길 16      |
| 광주북구점   | 062. 512. 6748 | 광주시 북구 우치로 23             |
| 울산점     | 052. 258. 6748 | 울산시 남구 화합로 134번길 5-14     |
| 창원점     | 055. 264. 6748 | 창원시 성산구 동산로 65번길 26-12    |
| 부산 해운대점 | 051. 704. 6748 | 부산시 해운대구 송정중앙로 5번길 106-14 |
| 부산 진구점  | 051. 807. 6748 | 부산시 부산진구 시민공원로 8          |
| 부산 금정점  | 051. 513. 6748 | 부산시 금정구 중앙대로 1763번길 23    |
| 부산 사하점  | 051. 293. 6748 | 부산시 사하구 낙동남로 1353번길 25    |
| 춘천점     | 033. 244. 6494 | 강원도 춘천시 춘천로 152           |
| 경산점     | 053. 817. 6748 | 경상북도 경산시 압량면 대학로 386      |
| 제주점     | 064. 749. 8806 | 제주시 노연로 17                |
| 서귀포점    | 064. 767. 0996 | 제주도 서귀포시 태평로 488          |

# 모노마트와 플친맺고 소식받자!

전국 모노마트 오프라인 매장과 플러스 친구로 소통해 보세요.  
방문하시는 매장의 공지사항, 이벤트 등 다양한 소식을 접할 수 있으며  
업소분들의 경우 배송관련 사항을 1:1 채팅을 통해 쉽고 간편하게 해결하실 수 있습니다.

## 카카오톡플러스 모노마트매장 친구추가 안내

사용하시는 핸드폰의 기종에 따라 아래와 같은 방법으로 검색을 하시면 됩니다.  
매장 입구에 부착된 플러스 친구 포스터의 QR코드로도 검색하실 수 있습니다!



매월 진행하는  
매장 행사안내

다양한 상품들의  
이벤트 안내

실시간 상담  
(회원가입, 상품문의,  
주문문의 등)

1:1채팅은 모노마트 오프라인 매장을  
이용하시는 업소분들에게 권해 드립니다.  
매장을 이용하시는 업소분들의  
많은 이용을 부탁드립니다.

# MONO MART

## 월드 푸드 마트 <모노마트>

서울을 중심으로 주요상권에 위치한 오프라인 매장에서 국내 어느곳보다 다양한 일식자재를 만나 보실 수 있습니다.

## 전세계의 다양한 식자재를 판매

모노마트에서 판매되는 다양한 상품들은 국내에 정식적인 수입 절차를 거친 후, 소비자 분들에게 판매되는 제품들로 국내의 엄격한 심사 기준을 통과한 제품들로 구성되어 있습니다.

## 온/오프라인 통합 매장 운영

2008년 국내 최초로 온/오프라인 통합모델을 구축하였습니다.  
서울을 중심으로 주요상권에 위치한 오프라인 매장과 전국의 모든 소비자들과 만날 수 있는 쇼핑몰을 운영하고 있습니다.



studio

(주)모노링크 서울시 송파구 삼전로 2길 51  
대표번호 1588.0147 도매 및 특판 02.425.6747