

DONGWON HOME FOOD BEVERAGE SOLUTION

동원홈푸드 B2B 음료 사업소개서



Syrups · Powders · Traditional Bases · Fruity Bases
Citrus & Floral Bases · Signature & Others

동원홈푸드 조미사업

최고의 맛을 위한 토탈 푸드 솔루션, 동원홈푸드 조미사업부

동원홈푸드 조미사업부는 1989년 이후 현재에 이르기까지 소스, 드레싱, 시즈닝, 프리믹스, 향료, 원료소재 및 완제품을 국내 유명 외식 프랜차이즈, 패스트푸드, 유통회사 등 1,000여개의 고객사와 파트너십을 맺고 공급하고 있습니다. 영업, 연구원, 마케터가 제품기획부터 참여하여 고객이 만족할 때까지 메뉴개발, 생산, 납품, 운영 등 토탈 솔루션을 제공합니다.

1. PRODUCT : 다양한 조미식품

동원홈푸드는 소스에서 드레싱, 시즈닝, 마리네이드까지 국내 최고의 맛과 품질을 자랑합니다. 또한 탁월한 맛의 소스를 기반으로 국·탕·찌개, 비가열 양념육 등 다양한 CK·HMR 제품의 맞춤 생산이 가능합니다.

EXTRACT · SYRUP · BASE

커피용시럽
음료용베이스·엑기스
천연향료 등



SAUCE

피자용소스·버거/샌드위치소스
치킨딤소스·치즈소스·닭밥소스
육류용소스·해물용소스
면 요리용 소스
베이커리 필링



PREMIX

머핀용·비스킷용·도넛용
케이크용·기타제빵용
피자도우용
치킨용 배터
믹스 등



DRESSING

유화형 (시저드레싱, 렌치드레싱 등)
분리액상형 (발사믹드레싱 등)
샐러드드레싱(유자드레싱,
키위드레싱 등)



SEASONING · MARINADE

스낵시즈닝·튀김용시즈닝
치킨 육가공시즈닝
치킨 육가공염지제
외식용 시즈닝



국·탕·찌개 · HMR · SALAD

국·탕·찌개
비가열양념육
죽류·스프류
샐러드류



2. CUSTOMIZATION : 고객사별 맞춤개발

고객요청에 따른 제품개발 뿐 아니라, 트렌드 리서치를 기반으로 맞춤형 메뉴 시연회를 진행합니다. 숙련된 R&D기술을 통해 맛, 염도, 물성, 재료의 가감까지 고객이 원하는 방향으로 맞춤 개발이 가능합니다.

고객 맞춤형 제품 개발 프로세스



고객
맞춤상담

제품 방향성,
요청사항 파악



조미/
메뉴개발

전문인력 투입



메뉴
시연회

제품 적용
시연 및 점검



개선 진행

추가 요청 및
개선사항 반영



제품화

제품 생산·
납품 진행

고객 맞춤 메뉴 컨설팅 서비스

동원홈푸드 전문연구인력과의 협업을 통해 고객 맞춤형 제품을 활용한 메뉴 컨설팅 및 메뉴 시연회를 진행합니다. 트렌드 리서치 및 분석을 바탕으로 차별화되고 경쟁력 있는 메뉴 제안으로 고객과 함께 성장하는 서비스를 제공합니다.



3. R&D : 식품연구소



Facility : 총 3층 / 2,125㎡ (643평)

3만가지 이상의 레시피와 3천여종의 다양한 원료를 보유하고 있는 식품연구소는 오랜 경험과 노하우로 특화된 솔루션을 제공합니다.

Pilot실 운영

최첨단 파일롯실을 운영하여 메뉴를 직접 시생산 및 시연합니다.

메뉴제안팀 운영

연구인력과 협력을 통한 제품 개발 컨설팅, 메뉴 시연회를 통한 완제품의 컨셉을 제안합니다.

전문인력 보유

유명 셰프 자문단과 40여명 이상의 풍부한 연구인력이 신제품에 대한 아이디어를 제공합니다.

4. FACTORY : 국내 최대 조미전문 공장

아산공장: 조미전문 생산공장

아산공장은 다양한 제품에 대한 맞춤형 포장라인을 운영하며, 소스, 드레싱, 분말 등 다양한 제품을 제조할 수 있는 설비를 갖추고 있습니다.

Facility

총 9,537평(31,527m²)

공장 총 5층 / 23,492m² (7,106평)
연간생산량 36,000 Ton



충주공장: 스마트팩토리

충주공장은 조미업계 최초 첨단 자동화 설비라인을 도입하여 스마트 팩토리 기반을 구축하였으며, 이를 통해 생산 효율성과 품질 역량을 극대화하였습니다.

Facility

총 12,509평(41,354m²)

공장 총 2층 / 20,677m² (6,254평)
연간생산량 30,000 Ton



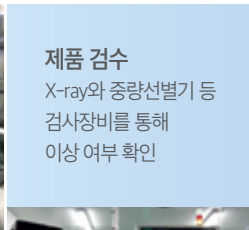
스마트공장 생산공정

자동화 창고

입고된 원료는 전산화 시스템으로 제어되는 자동화 창고로 이동 후 보관



제품 생산 및 충전
병, 파우치, 로터리 등
설비에 맞는 생산 및
포장라인 가동



제품 검수

X-ray와 중량선별기 등
검사장비를 통해
이상 여부 확인



제품 자동이송

팔렛트 적재 완료된 제품은
자동이송 로봇 통해 제품
창고로 이동 출고 진행



자동 적재

팔렛타이저 로봇을 통해
자동으로 팔렛트 적재 후
랩핑 처리

인증 현황

HACCP 인증 (식품 31종 / 축산물 4종)



HACCP
(기타가공품)



HACCP
(복합조미식품)



HACCP
(소스드레싱포함)

가공소금 / 가공치즈 / 곡류가공품 / 과채가공품 / 기타가공품 / 기타농산가공품 / 기타식용유지가공품 / 기타코코아가공품 / 당류가공품 / 두류가공품 / 레토르트식품 / 마요네즈 / 복합조미식품 / 서류가공품 / 소스 / 식육추출가공품 / 알가열제품 / 액상차 / 양념육 / 유함유가공품 / 음료베이스 / 잼 / 전분가공품 / 준초콜릿 / 즉석섭취식품 / 즉석조리식품 / 천연향신료 / 추출가공식품 / 침출차 / 카레 / 카레분 / 토마토케첩 / 향미유 / 향신료조제품 / 혼합장

기타 인증 FSSC22000

Customized Solutions

맞춤형 포장, 레시피까지 토탈 솔루션 제공

PET, 컵, 파우치 등 다양한 포장 솔루션으로
브랜드 가치를 높이고,
유통 효율까지 책임집니다.



Optimized & Customized Packaging Solutions

레시피부터 패키징까지, 고객이 원하는 그대로.
브랜드와 유통을 아우르는 최적의 솔루션을 제안합니다.



전 자동 패키징 공정



냉각 자동화 공정



구분	포장설비	포장형태	포장중량
액상	벌크포장	파우치	500 g - 2 kg
	로타리포장	파우치	50 g - 1 kg
	소포장	컵	20 g - 100 g
		필름	5 g - 100 g
	병포장	유리병 / 패트	300 mL - 1.5 L
분말	로타리포장	파우치	25 g - 5 kg
	소포장	필름	1 g - 30 g



음료 주요 고객사

스타벅스, 투썸플레이스, 엔젤리너스 등 국내 주요 외식 브랜드와 기업에 납품되어 동원의 음료 품질을 인정받고 있습니다.



제품 문의

대표전화 **02-589-6200**

(삼조셀텍사업부 4번 / 거래문의 1번 / 평일 : 09:00~ 17:00)

홈페이지 www.dwhf.co.kr

→ 삼조셀텍 문의하기

Syrups / 시럽

향과 단맛을 추가 하여 다양한 음료의 풍미 강화,
맛 밸런싱, 시그니처 음료 개발에 활용



얼그레이시럽

주원료	얼그레이BOP, 홍차추출분말, 설탕, 정제염, 카라멜색소, 향료
보관방법	실온 (1-35℃)
소비기한	12개월
응용레시피	시럽 25g, 물 120g, 에스프레소 30g
제품특징	깊고 진한 얼그레이 풍미가 특징인 시럽 하이볼, 라떼 등 다양한 음료에 활용 가능



제로카페시럽

주원료	에리스리톨, 구연산, 감미료, 정제수 등
보관방법	실온 (1-35℃)
소비기한	12개월
응용레시피	시럽 25g, 물 120g, 에스프레소 30g
제품특징	설탕이 첨가되지 않아 건강하게 즐길 수 있는 카페시럽



위스키향시럽

주원료	설탕, 물엿, 카라멜당시럽, 정제수, 구연산, 수화검, 향료
보관방법	실온 (1-35℃)
소비기한	12개월
응용레시피	시럽 25g, 물 120g, 에스프레소 30g
제품특징	위스키향을 입힌 부드러운 단맛의 카페시럽



바닐라향시럽

주원료	설탕, 기타과당, 카라멜당시럽, 정제수, 구연산, 소브산칼륨, 향료
보관방법	실온 (1-35℃)
소비기한	12개월
응용레시피	시럽 25g, 물 120g, 에스프레소 30g
제품특징	자연스러운 바닐라향이 더해진 달콤한 카페시럽



모스카토와인시럽

주원료	화이트와인비네가, 농축백포도주스, 발효식초, 알룰로스, 향료		
보관방법	냉장 (0-10℃)	소비기한	12개월
응용레시피	시럽 25g, 물 120g, 에스프레소 30g		
제품특징	모스카토 와인을 연상시키는 달콤하고 상큼한 무알콜 음료 베이스		

판단향시럽

주원료	설탕, 구연산, 식물성발효엑기스, 카라멜색소, 정제수, 향료		
보관방법	실온 (1-35℃)	소비기한	12개월
응용레시피	시럽 25g, 물 120g, 에스프레소 30g		
제품특징	동남아 인기 디저트 재료인 판단잎 향을 넣은 이색 음료 베이스		



흑당시럽

주원료	흑설탕, 당밀, 물엿, 카라멜당시럽, 비정제사탕수수당, 향료		
보관방법	실온 (1-35℃)	소비기한	12개월
응용레시피	시럽 25g, 물 120g, 에스프레소 30g		
제품특징	진한 흑설탕과 당밀이 어우러져 진하고 깊은 단맛이 특징		

	제 품 명	주 원 료
1	레드와인시럽	알룰로스, 발효식초, 카라멜당시럽, 향료
2	초코시럽(초코소스)	코코아분말, 설탕, 물엿
3	딸기시럽	딸기농축액, 기타과당
4	헤이즐넛향시럽	설탕, 물엿, 구연산, 향료

	제 품 명	주 원 료
5	카라멜향시럽	카라멜색소, 설탕, 향료
6	민트향시럽	설탕, 구연산, 향료
7	흑맥주향시럽	기타과당, 카라멜당시럽
8	아이리쉬크림향시럽	카라멜당시럽, 기타과당, 향료

Powders

/ 음료 파우더

깊은 풍미와 묵직함을 제공하는 음료용 파우더



에그크림라떼파우더

주원료	가공유크림, 식물성크림, 설탕, 혼합분유, 향료, 난황분, 색소
보관방법	실온 (1-35℃)
소비기한	12개월
응용레시피	분말 30g, 우유 120g, 에스프레소 30g, 얼음 100g
제품특징	달걀노른자와 우유, 커피를 조합한 고소하고 진한 라떼 파우더



라이스누룽지파우더

주원료	식물성크림, 누룽지분말, 설탕, 탈지분유, 향료, 정제소금, 색소
보관방법	실온 (1-35℃)
소비기한	12개월
응용레시피	분말 30g, 우유 120g, 얼음 100g
제품특징	구수한 누룽지 맛을 현대적으로 해석한 이색 라떼 파우더



다크초코파우더

주원료	코코아분말, 설탕, 식물성유지, 혼합분유, 기타코코아가공품
보관방법	실온 (1-35℃)
소비기한	12개월
응용레시피	분말 30g, 우유 120g, 얼음 100g
제품특징	깊고 진한 다크 초콜릿의 풍미가 강조된 초코 파우더



민트초코향파우더

주원료	설탕, 식물성크림, 혼합탈지분유, 전지분유, 색소, 향료
보관방법	실온 (1-35℃)
소비기한	12개월
응용레시피	분말 30g, 우유 120g, 얼음 100g
제품특징	민트의 상쾌함과 초코의 달콤함이 조화로운 라떼 파우더



커피믹스파우더

주원료	식물성크림, 커피, 덱스트린, 향료		
보관방법	실온 (1-35℃)	소비기한	12개월
응용레시피	분말 30g, 우유 120g, 얼음 100g		
제품특징	우유, 얼음과 함께 블렌딩하여 시원한 인스턴트 커피 셰이크로도 즐길 수 있는 커피믹스 파우더		

바나나파우더

주원료	바나나농축분말, 식물성크림, 탈지분유, 전지분유, 향료, 색소		
보관방법	실온 (1-35℃)	소비기한	12개월
응용레시피	분말 30g, 우유 120g, 얼음 100g		
제품특징	은은하면서도 달콤한 바나나 풍미를 가득 더해주는 라떼 파우더		



버터라떼파우더

주원료	탈지분유, 식물성크림, 기타가공품, 가공버터, 향료, 색소		
보관방법	실온 (1-35℃)	소비기한	12개월
응용레시피	분말 30g, 우유 120g, 에스프레소 30g, 얼음 100g		
제품특징	고소하고 부드러운 버터 풍미를 라떼에 더해 즐길 수 있는 파우더		

	제 품 명	주 원 료		제 품 명	주 원 료
1	우유빙수맛파우더	설탕, 식물성크림, 탈지분유, 전지분유	5	멜론파우더	설탕, 식물성크림, 멜론과즙분말, 향료, 색소
2	돌체파우더	식물성크림, 설탕, 유지분말, 혼합분유	6	오곡파우더	오곡미숫가루, 볶음오곡분말, 설탕
3	썩라떼파우더	설탕, 썩분말, 식물성크림, 혼합분유, 향료	7	바닐라향프라페파우더	식물성크림, 가공우유크림, 설탕, 향료, 색소
4	군고구마파우더	설탕, 식물성크림, 고구마분말, 향료, 색소	8	요거트파우더	탈지분유, 요거트분말, 설탕, 향료

Traditional Bases

/ 전통베이스

전통적인 맛을 추구하는 소비자 트렌드에 맞춘 다양한 flavor 음료베이스



매실베이스

주원료	매실발효엑기스, 사과농축액, 설탕, 감미료, 향료
보관방법	냉장 (0-10℃)
소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g
제품특징	상큼한 매실청 맛이 깔끔하고 새콤달콤한 맛을 낸 음료 베이스



히비스커스오미자베이스

주원료	히비스커스추출액, 오미자추출액, 설탕, 비타민C, 구연산, 향료
보관방법	냉장 (0-10℃)
소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g
제품특징	오미자와 히비스커스 허브티가 만나 붉은빛과 풍미가 매력적인 에이드 베이스



미숫가루베이스

주원료	오곡미숫가루, 가공버터, 사양벌꿀, 설탕, 레시틴, 향료
보관방법	냉장 (0-10℃)
소비기한	4개월
응용레시피	베이스 30g, 우유 90g, 얼음 100g
제품특징	고소함 가득한 전통 곡물 미숫가루 음료 베이스



고구마라떼페이스트

주원료	증숙고구마페이스트, 기타과당, D-소비톨액, 카라멜색소, 향료
보관방법	실온 (1-35℃)
소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 우유 90g, 얼음 100g
제품특징	달콤하고 부드러운 고구마의 풍미가 느껴지는 음료베이스

Traditional Bases



팔라떼베이스

주원료	통팔랑금, 기타과당, 연유, 설탕, 소금, 당류가공품, 향료		
보관방법	냉장 (0-10℃)	소비기한	6개월
응용레시피	베이스 30g, 우유 90g, 얼음 100g		
제품특징	팥의 은은한 단맛과 우유가 조화를 이룬 전통 느낌의 라떼 베이스		

약과맛베이스

주원료	꿀, 물엿, 당밀, 카라멜당시럽, 설탕, 기타과당, 아스파탐, 향료		
보관방법	냉장 (0-10℃)	소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 우유 90g, 얼음 100g		
제품특징	달달한 약과의 맛을 구현한 음료베이스		



쌀베이스

주원료	쌀페이스트, 물엿, 설탕, 정제수, 기타과당, 향료		
보관방법	냉장 (0-10℃)	소비기한	4개월
응용레시피	베이스 30g, 우유 90g, 얼음 100g		
제품특징	쌀의 고소함과 부드러움을 담은 영양 가득한 음료베이스		

RECIPE

오미자 원액 활용 레시피

다섯가지 맛의 매력을
지니고 있는 오미자에이드

응용레시피

오미자베이스 30g,
탄산수 90g, 얼음 100g

- ① 오미자베이스와 탄산수를 넣고
약 10초간 블렌딩합니다.
- ② 얼음을 넣으면
시원한 음료가 완성됩니다.



	제 품 명	주 원 료
1	오미자 원액	오미자추출농축액, 설탕, 기타과당, 구연산, 향료
2	꽃감베이스	꽃감농축액, 설탕, 기타과당, 카라멜색소, 향료
3	밤베이스	밤페이스트, 팜유, 흑설탕, 기타과당, 소금, 향료
4	호두베이스	호두페이스트, 연유, 설탕, 기타과당, 소금, 향료
5	생강차베이스	생강엑기스, 골든시럽, 설탕, 물엿, 기타과당, 향료

Fruity Bases

/ 과일베이스

신선한 과일의 맛과 향을 그대로 담아 진한 풍미의 베이스



수박베이스

주원료	수박HPP, 설탕, 기타과당, 구연산, 감미료, 향료
보관방법	냉장 (0-10℃)
소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 물 90g, 얼음 100g
제품특징	시원한 수박 과즙을 탄산과 섞어 청량하게 즐길 수 있는 여름철 인기 음료 베이스



바나나베이스

주원료	바나나퓨레, 바나나농축액, 연유, 설탕, 기타과당, 구연산, 향료
보관방법	냉장 (0-10℃)
소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 우유 90g, 얼음 100g
제품특징	바나나퓨레로 부드럽고 달콤한 바나나 풍미를 가득 더해주는 음료 베이스



샤인머스켓베이스

주원료	샤인머스켓혼합농축액, 샤인머스켓퓨레, 청포도퓨레, 설탕, 향료
보관방법	냉장 (0-10℃)
소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g
제품특징	샤인머스켓의 상큼한 과일 에이드 베이스



애플망고베이스

주원료	애플망고퓨레, 설탕, 기타과당, 구연산, 감미료, 향료
보관방법	냉장 (0-10℃)
소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g
제품특징	애플망고의 진한 단맛과 향이 어우러진 음료 베이스

Fruity Bases



파인애플베이스

주원료	파인애플퓨레, 파인애플농축액, 설탕, 기타과당, 구연산, 향료		
보관방법	냉장 (0-10℃)	소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g		
제품특징	상큼한 파인애플 과육을 시원하게 갈아낸 트로피컬 베이스		

블루베리베이스

주원료	블루베리퓨레, 설탕, 기타과당, 구연산, 향료		
보관방법	냉장 (0-10℃)	소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g		
제품특징	블루베리의 달콤하고 풍부한 맛이 돋보이는 음료 베이스		



복숭아자두베이스

주원료	황도복숭아퓨레, 자두퓨레, 설탕, 기타과당, 구연산, 향료		
보관방법	냉장 (0-10℃)	소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g		
제품특징	복숭아의 달콤함과 자두의 새콤함이 어우러진 과일 탄산 음료 베이스		

	제 품 명	주 원 료		제 품 명	주 원 료
1	복숭아베이스	황도복숭아퓨레, 복숭아다이스, 설탕, 향료	6	청사과베이스	청사과농축액, 사과착즙액, 설탕, 기타과당, 향료
2	복분자베이스	복분자딸기농축액, 설탕, 기타과당, 구연산, 향료	7	망고패션베이스	패션푸르츠퓨레, 망고퓨레, 설탕, 기타과당, 향료
3	유채꿀토마토베이스	토마토농축퓨레, 꿀, 샤인토마토퓨레, 설탕, 향료	8	믹스베리베이스	딸기퓨레, 블루베리퓨레, 라즈베리농축액, 향료
4	청포도베이스	농축백포도주스, 청포도퓨레, 설탕, 향료	9	리치베이스	리치퓨레, 설탕, 기타과당, 구연산, 향료
5	유채꿀복숭아베이스	황도복숭아퓨레, 제주유채벌꿀, 복숭아농축액, 설탕, 기타과당, 향료	10	저당 푸룬베이스	푸룬농축액, 에리스리톨, 수크랄로스, 구연산, 향료

Citrus & Floral Bases

/ 시트러스 & 플로럴베이스

상쾌하고 청량감 있는 맛의 조화가 그대로 담긴 음료베이스



애플사이다비네거베이스

주원료	사과초모식초, 사과퓨레, 청사과농축액, 설탕, 구연산, 향료
보관방법	냉장 (0-10℃)
소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g
제품특징	사과식초 특유의 상쾌하고 톡 쏘는 맛이 특징인 건강 음료베이스



레몬라임베이스

주원료	라임즙스, 라임농축액, 레몬농축액, 레몬펄프, 감미료, 향료
보관방법	냉장 (0-10℃)
소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g
제품특징	상큼하고 달콤한 저당 레몬라임 음료베이스



오렌지망고베이스

주원료	오렌지농축액, 망고퓨레, 만다린오렌지, 설탕, 기타과당, 향료
보관방법	냉장 (0-10℃)
소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g
제품특징	상큼한 오렌지와 달콤한 망고가 어우러진 부드러운 베이스



갈라만시베이스

주원료	후레쉬갈라만시과즙액, 레몬착즙액, 레몬펄프셀, 설탕, 향료
보관방법	냉장 (0-10℃)
소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g
제품특징	갈라만시의 산미와 탄산이 어우러진 상쾌한 디톡스 베이스

Citrus & Floral Bases



타트체리베이스

주원료	타트체리농축액, 타트체리퓨레, 사과농축액, 설탕, 구연산, 향료		
보관방법	냉장 (0-10℃)	소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g		
제품특징	타트체리향이 더해져 달콤한 과일향을 가득 느낄 수 있는 이색적인 음료 베이스		

한라봉베이스

주원료	한라봉농축액, 한라봉퓨레, 설탕, 기타과당, 감미료, 향료		
보관방법	냉장 (0-10℃)	소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g		
제품특징	감귤류의 진한 향과 단맛이 일품인 제주 한라봉 음료 베이스		



유자몽베이스

주원료	유자착즙액, 유자믹스, 적자몽농축액, 설탕, 기타과당, 향료		
보관방법	냉장 (0-10℃)	소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g		
제품특징	유자와 자몽의 과일향이 어우러진 감미로운 시트러스 에이드 베이스		

	제 품 명	주 원 료		제 품 명	주 원 료
1	쿨라임베이스	레몬농축액, 라임농축액, 라임쥬스, 설탕, 향료	5	청귤당근베이스	청귤농축액, 당근농축액, 사과농축액, 설탕, 향료
2	저당 레몬베이스	레몬착즙액, 레몬펄프셀, 레몬농축액, 에리스리톨, 수크랄로스, 향료	6	팔삭한라봉베이스	팔삭당절임, 레드자몽퓨레, 적자몽농축액, 한라봉농축액, 향료
3	리치레몬그라스베이스	레몬그라스추출액, 리치퓨레, 설탕, 구연산, 향료	7	용과레몬베이스	적용과퓨레, 레몬농축쥬스, 설탕, 기타과당, 향료
4	패션후르츠베이스	냉동패션푸르츠퓨레, 사과농축액, 설탕, 향료	8	바질레몬베이스	레몬농축액, 바질, 설탕, 기타과당, 구연산, 향료

Signature & Others

/ 시그니처 & 기타베이스

이색적이고 트렌디한 베이스로 시그니처 메뉴 개발에 활용



커피베이스

주원료	식물성크림, 인스턴트커피, 당류가공품, 당밀, 설탕, 향료
보관방법	냉장 (0-10℃)
소비기한	3개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g
제품특징	커피의 농도와 맛을 극대화한 진한 믹스커피 라떼 베이스



밀크티베이스

주원료	얼그레이추출액, 홍차추출분말, 설탕, 물엿, 향료
보관방법	냉장 (0-10℃)
소비기한	3개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g
제품특징	홍차의 향과 우유의 부드러움을 조화시킨 클래식한 티 베이스



피스타치오베이스

주원료	피스타치오페이스트, 팜유, 설탕, 기타과당, 소금, 증점제, 향료
보관방법	냉장 (0-10℃)
소비기한	6개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g
제품특징	피스타치오 페이스트의 고소함을 담은 라떼 베이스



뱅쇼베이스

주원료	레드와인, 냉동적포도농축액, 레몬착즙액, 발사믹식초, 향료
보관방법	냉장 (0-10℃)
소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g
제품특징	과일과 향신료를 우려낸 겨울철 눈알콜 와인 베이스

Signature & Others



모히또베이스

주원료	레몬착즙액, 라임쥬스, 레몬농축액, 설탕, 기타과당, 구연산, 향료		
보관방법	냉장 (0-10℃)	소비기한	12개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g		
제품특징	라임과 민트를 베이스로 한 상쾌한 무알콜 모히또 베이스		

소다베이스

주원료	연유, 요거트분말, 설탕, 포도당, 구연산, 소금, 물엿, 청색소, 향료		
보관방법	냉장 (0-10℃)	소비기한	4개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g		
제품특징	특 쓰는 탄산과 달콤하고 부드러운 소다의 맛이 어우러진 청량한 스타일의 음료 베이스		



콤부차베이스

주원료	콤부차농축액, 설탕, 기타과당, 구연산, 식물성발효엑기스, 향료		
보관방법	냉장 (0-10℃)	소비기한	6개월
응용레시피	베이스 30g, 탄산수 90g, 얼음 100g		
제품특징	발효차 기반의 건강 음료로, 새콤한 풍미와 약간의 탄산이 특징인 음료 베이스		

	제 품 명	주 원 료
1	피넛베이스	피넛버터, 땅콩페이스트, 설탕, 소금, 두유, 카라멜색소, 기타과당, 향료
2	바닐라슈베이스	휘핑크림, 전란, 전지분유, 설탕, 바닐린, 소금, 향료
3	피나콜라다베이스	파인애플농축액, 설탕, 구연산, 감미료, 색소, 향료
4	블랙너티베이스	볶음검정깨분말, 연유, 설탕, 땅콩페이스트, 소금, 아몬드페이스트, 향료

	제 품 명	주 원 료
5	피스타치오아몬드베이스	피스타치오페이스트, 아몬드페이스트, 피스타치오향, 설탕, 향료
6	애플시나몬베이스	사과농축액, 사과퓨레, 시나몬분말, 설탕, 향료
7	당근베이스	당근농축액, 사과농축액, 설탕, 기타과당, 향료
8	로즈딸기베리베이스	딸기퓨레, 체리농축액, 설탕, 기타과당, 향료

VIVID KITCHEN

당류 걱정 없는 식단관리 필수템 비비드키친 저당·제로 음료



당류 걱정 없이
저당 & 제로슈가



포장째 뜯어
간편하게 섭취



카페에서 즐겼던
깊은 풍미 그대로



비비드키친은 저당·저칼로리 소스와 저당 한식조리양념, 비건 소스, 저당·제로 음료, 저당 죽 등 다양한 제품을 선보이는 동원푸드의 소스 & 간편식 브랜드입니다.



에이드의 달콤함은 그대로, 당류 걱정은 없앤 제로슈거 에이드



대한민국 NO.1 저당·저칼로리 소스, 비비드키친

비비드키친 전제품은 *Kurly coup38%* 스마트스토어에서 만나보실 수 있습니다.

비비드키친
스마트스토어
바로가기
QR코드
SCAN





서울본사

06775, 서울 서초구 마방로 68 동원산업빌딩
TEL. 02-589-6200 / FAX. 02-589-4810

시화물류센터

15014, 경기도 시흥시 오이도로 22-12

대전물류센터

34364, 대전광역시 대덕구 대화로 36

아산공장/ 식품과학연구소

31420, 충청남도 아산시 영인면 신봉길 288

충주공장

27461, 충청북도 충주시 대소원면 메가플러스 2로 27

성남공장

13403, 경기도 성남시 중원구 둔촌대로388번길 14 (상대원동, 동원산업(주))



대표전화 02-589-6200 (삼조셀텍사업부 4번 / 평일 : 09:00~ 17:00)
홈페이지 www.dwhf.co.kr → 삼조셀텍 문의하기