



aqualink
(주)아쿠아링크

AQUA LINK CO., LTD
International Food Marketing Solution



제품소개서
[Our Products]

회사소개

아쿠아링크는 2003년 11월에 창설하여 현재까지 지속적인 성장해오면서 국내의 식품업계에 차별화되고
독특한 역할을 할 수 있는 기업을 만들기 위해 노력을 해왔습니다.
대표를 비롯한 경영진이 모두 20년 이상의 국제적인 무역, 유통의 경험을 갖고 있어,
각자의 전문성을 살려 좀 더 전문적이고 효율적인 식품 서비스 모델을 구축하는 것을 목표로 기업 기반을 다져왔습니다.
특히 수산 분야에 중점을 두고 수산물 원자재의 글로벌 소싱 및 가공, 신규 제품 개발을 위한 적극적인 R&D, 자체 유통망 구축, 물류 서비스 등을
갖춤으로써, 직접 수출, 수입, 유통, 중계 등의 사업을 활발하게 함으로써 품질 안전, 공급의 안정성 더 나아가 가격의 합리성을
갖고 국내의 식품 경쟁력 향상에 기여해 오고 있습니다.

국내의 사업은 단체 급식 및 일반 유통을 하고 있으며, 경쟁력 있는 국내 수산물을 해외에 수출하는 것과 더불어
여러 기업체에 글로벌 소싱을 통해 컨설팅 및 수입 대행을 하는 업무도 다년간 지속적으로 해오고 있습니다.
(주)아쿠아링크는 앞으로, 이미 우리 모두가 몸소 겪으며 실감하고 있는 기후변화와 세계의 보호 무역 등에 의해 치열해지는 세계적인 자원의 경쟁과
사업구조의 변화가 극심한 것을 감안하여 더욱 활발하고 유연한 글로벌 소싱 능력으로 경쟁력을 강화하기 위한 일환으로
현지에 직원을 파견하여 주재하며 제품의 소싱과 품질 관리 등을 직접 관리할 수 있도록 해외 지사의 역할을 더욱 확대 강화하고 있습니다.

또한 4차 산업 시대를 맞아 빠르게 변화하는 식품 산업의 구조에 발맞추어 좀 더 유연한 비즈니스 모델을 개발하고
IT 기술에 접목하여 e-business의 더욱 다양한 사업 모델을 구축하는 팀을 구성하여 실현을 하고 있음으로
미래의 식품업계의 발전적인 모델로 계속 성장해 나아갈 것입니다.

ABOUT US

AquaLink Co., Ltd. was founded in November 2003 based in Seoul, Korea and continues to grow until now, We have worked to create a company that can be differentiate and act an unique role in the food industry we have worked. All the executives, including company representatives, have more than 20 years of experience in international trade and distribution in seafood industry. We aim to build a more professional and efficient food service model by utilizing their expertise.

Focusing on the seafood sector in particular, we are engaged in global sourcing, trading and processing of marine raw materials. By actively engaging in R & D work, we built its own domestic distribution network, and providing nationwide logistics services. And also engaging in export and trading business among so many countries. We have been contributing to the improvement of domestic food competitiveness through specialization on value added products.

AquaLink Co Ltd. will continue to develop innovative products to matching people's lifestyle which is rapidly changing due to technological advances and increased competitiveness.

More and more resources and personnel are investing in research and development.

And in order to strengthen competitiveness with more active and flexible global sourcing capabilities, we are actively expanding and strengthening our overseas branch offices so that we can preside competitive sourcing and quality control on product.

In line with the rapidly changing structure of the 4th Industrial Revolution, we will continue to grow as a more flexible business model by incorporating into IT technology for our future.

그린페퍼치킨[Green Pepper Chicken]

1box : 4.6kg[800g(40g x 20pcs) x 6pack]

다양하고 정말 맛있는 치킨! 하지만 어찌면 조금 느끼할 수 있는 맛을 신선한 청피망을 닭가슴살과 같이 조합하여 끝맛을 깔끔하게 잡아내어 많이 먹어도 질리지 않는 치킨의 새로운 스타일입니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년

보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오

조리전



유부닭[유부닭가슴살] Chicken Breast in Tufu Skin Pouch

1box : 7kg[700g(35g x 20pcs) x 10pack]

1box : 5.6kg[140g(35g x 4pcs) x 40pack]

담백하고 고소한 유부에 닭가슴살을 가득 채워 만든 제품입니다.

기존의 딱딱했던 닭가슴살 제품들과는 달리 양파와 당근을 첨가하여 촉촉하게 섭취 할 수 있는 장점이 있습니다.

한 팩 기준 160kcal로 식단조절용으로도 탁월한 제품입니다. 저열량으로 한끼 든든히 드실 수 있습니다.

보관방법 : -18℃이하에서 냉동보관

유통기한 : 제조일로부터 2년

조리방법 : 제품을 개봉 후 용기에 담아 랩으로 씌워 구멍을 낸 후 전자레인지에 2분30초~3분간 조리해주세요.

냉동상태인 제품을 200~220℃ 오븐에 8~10분간 구워주세요



브로닭[Frozen Chicken & Broccoli]

1box : 10kg[1kg(35g x 30pcs) x 10pack]

고단백, 무지방, 칼로리가 낮은 식품인 닭 가슴살을 섬유질과 비타민C가 풍부한 브로콜리를 올려만 최고의 건강식품입니다.
건강식이나 몸매관리를 하시는 분들이 꼭 선택하여야 할 제품입니다.



닭가슴살양배추쌈[닭양쌈]

1box : 5.6kg[140g(35g × 4pcs) × 40pack]

1box : 5.6kg[280g(35g × 8pcs) × 20pack]

1box : 10kg[1kg(35g × 30pcs) × 10pack]

고단백, 무지방, 칼로리가 낮은 식품인 닭 가슴살을 섬유질과 비타민이 풍부한 양배추로 쌈을 싸서 만든 최고의 건강식품입니다. 최소의 조미료 간을 맞추고 양배추는 육수에 찌서 만들었기에 맛도 좋습니다. 건강식이나 몸매관리를 하시는 분들이 꼭 선택하여야 할 제품입니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년

보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 1. 제품을 개봉 후 용기에 닭아 램으로 씌워 구멍을 낸 후 전자레인지에 2분30초~3분간 조리해주세요

2. 냉동상태인 제품을 200~220 ℃ 오븐에 8~10분간 구워주세요

3. 제품을 개봉 후 찜기에 닭아 8~10분 정도 찌주세요

응용레시피



치킨롤 Chicken Breast Roll with Vegetables

1box : 6kg[200g(20g x 10pcs) x 30pack]

닭고기 분쇄육 속에 갖가지 채소를 넣어 식감과 맛을 극대화 했습니다. 한입 사이즈의 크기로 잘라져 있어 먹기에도 편리하고 여러 메인 요리와 같이 또는 별도로 잘 어울리고, 한끼 식사로도 손색이 없습니다. 저지방, 저칼로리인 동시에 고단백질과 야채를 함께 섭취할 수 있어 다이어트를 하시거나, 환자분들, 어린이 등 모두에게 좋은 제품입니다. 닭가슴살의 부드러움과 깔끔함 맛, 또한 한입 크기에 먹기도 좋습니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년 / 보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 1. 냉동상태 그대로 비닐포장을 벗겨 내포장지 위에 구멍을 낸 후 전자레인지에 2분30초~3분간 조리해주세요
2. 냉동상태인 제품을 200~220℃ 오븐에 8~10분간 구워주세요.

해물짜조[Frozen Seafood Spring Roll]

1box : 5.6kg[280g(20g x 14pcs) x 20pack]

1box : 6kg[300g(50g x 6pcs) x 20pack]

갇은 채소와 해물을 다져 얇은 라이스페이퍼에 속을 채워 튀겨낸 베트남 정통 요리입니다.
피시소스와 잘 어울리는 해물짜조는 담백한 해물과 채소가 잘 어우러져
술안주나 영양간식으로 좋습니다.



베지타임[버터맛 구운야채] Frozen Grilled mixed Vegetables with Butter & Soy sauce Flavor

1box : 6kg(150g x 40pack)

옥수수,감자,그린 빈을 간장과 버터 향으로 맛을 내고 한번 구웠습니다.

버터의 고소한 향이 야채의 신선함과 야채 본연의 맛을 더욱 받쳐 주어서 맛있게 야채를 드실 수 있습니다.

놓치기 쉬운 야채 섭취를 돕는 샐러드로도, 간단한 식사로도 충분하며, 스테이크나 다이어트를 위한 닭가슴살을 드실 때에도 같이 곁들여서 훌륭한 한끼 요리를 완성할 수 있으며 잠깐의 전자레인지 활용하는 조리도 간편 합니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년 / 보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 냉동상태 그대로 비닐포장을 벗겨 트레이 위 포장에 구멍을 낸 후 전자레인지에 약 4분간 조리하여 드십시오



프리미엄 샐러드 게맛살(세절형) Frozen Imitation Crab Meat-shredded type

1box : 10kg(1kg x 10pack)

부드럽고 촉촉한 게맛살로 다양한 요리를 해보세요.
 샐러드, 게살수프, 게살죽, 캘리포니아롤, 냉채, 잡채, 월남쌈, 계란말이, 고로케, 샌드위치 등
 무슨 요리든 똑딱 다양하게 활용가능한 제품입니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년 / 보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 실온이나 냉장에서 완만 해동하시어 그대로 사용하시면 됩니다. 해동 후 재 냉동 하시기 바랍니다.





명태생선까스[Breaded Pollock Fillet]

1box : 7.2kg[1.2 kg(60g x 20pcs) x 6pack]

흰살 생선인 명태의 50% 순살 원료로 촉촉하고 부드러운 생선살과 어우러진 빵가루의 바삭함 아이들이 먹기 좋고, 도시락에 어울리는 생선까스에요

매운명태생선까스[Breaded Spicy Pollock Fillet]

1box : 7.2kg[1.2 kg(60g x 20pcs) x 6pack]

흰살 생선인 명태의 45% 순살 원료로 촉촉하고 부드러운 생선살과 어우러진 빵가루의 바삭함! 그리고 매콤한 맛까지 더한 생선까스입니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년 / 보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오.



대구생선까스[Breaded Blue Whiting Fillet]

1box : 7.2kg[1.2 kg(60g x 20pcs) x 6pack]

흰살 생선인 청대구의 45% 순살 원료로 촉촉하고 부드러운 생선살과 어우러진 빵가루의 바삭함~ 아이들이 먹기 좋고, 도시락에 어울리는 생선까스를 즐겨보세요!!

미니대구생선까스[Mini Breaded Blue Whiting Fillet]

1box : 7.2kg[1.2 kg(30g x 40pcs) x 6pack]

흰살 생선인 청대구의 45% 순살 원료로 촉촉하고 부드러운 생선살과 어우러진 빵가루의 바삭함~ 아이들이 먹기 좋고, 도시락에 어울리는 작은 미니 생선까스도 즐겨보세요!!

유통기한 : 제조일로부터 2년 / 보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오.



청파래명태생선까스[Breaded Pollock Fillet with Green Lavae]

1box : 6kg[300g(60g x 5pcs) x 20pack]
 1box : 7.2kg[1.2 kg(60g x 20pcs) x 6pack]

흰살 생선인 명태의 40% 순살 원료로 촉촉하고 부드러운 생선살과 어우러진 빵가루가 청파래 와 만나 향긋한 감칠맛이 한층, 풍성해지고 바삭함이 살아 있습니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년 / 보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오.



치즈명태생선까스[Breaded Pollock with Cheeze]

1box : 6kg[300g(60g x 5pcs) x 20pack]
 1box : 7.2kg[1.2 kg(60g x 20pcs) x 6pack]

흰살 생선인 명태의 40% 순살 원료로 촉촉하고 부드러운 생선살 사이사이에 모짜렐라치즈를 넣어 치즈의 쫄깃함과 고소함, 그리고 풍미를 더했습니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년 / 보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오.

통살 그대로 오징어롱스틱[Frozen Breaded Long Squid Stick]

1box : 5.4kg[900g(60g x 15pcs) x 6pack]

오징어 통살에 튀김옷을 입혀 만든 제품으로 부드러운 오징어의 담백한 맛과 바삭한 튀김의 맛을 느끼실 수 있습니다.
약 18cm 정도의 길이의 오징어롱스틱으로 다양한 소스에 찍어 드시면 아이들 간식이나 안주로 먹기 좋습니다.





가라아게 통살 오징어다리
Squid Tentacles with Tangyang Powder

1box : 10kg[1kg x 10pack]

오징어 통살의 맛을 그대로 즐길 수 있는 제품으로, 조미된 가라아게 파우더의 바삭함과 고소함이 오징어 원료의 맛과 잘 어우러지게 만든 제품입니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년 / 보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오.



가라아게 통살 오징어스틱
Squid strip with Tangyang Powder

1box : 10kg[1kg x 10pack]

오징어 통살의 맛을 그대로 즐길 수 있는 제품으로, 조미된 가라아게 파우더의 바삭함과 고소함이 오징어 원료의 맛과 잘 어우러지게 만든 제품입니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년 / 보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오.



오징어링
Breaded Squid Ring

1box : 10kg[1kg x 10pack]

연안산 자연 오징어를 세척 가공하여 링형태로 만든 뒤, 고유의 레시피로 만든 튀김옷을 입혀 가공한 제품입니다. 쫄깃한 오징어와 바삭하게 튀긴 튀김 옷이 잘 어우러진 제품입니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년 / 보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오.



가라아게 튀김용 오징어 다리윗살
Squid Tentacle portion with Tangyang Powder

1box : 8kg[400g x 20pack]

대왕오징어의 다리윗살(족살)은 몸통과 다리 사이의 살로 오징어의 특수부위입니다. 오징어 한 마리당 나오는 양이 극히 적어 구하기도 맛보기도 힘든 제품으로 크기가 큰만큼 살이 통통하며 부드럽고 말랑말랑, 꼬들꼬들한 식감을 가지고 있으며 조미된 가라아게 파우더의 바삭함과 고소함이 오징어 원료의 맛과 잘 어우러 지게 만든 제품입니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년 / 보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오.



가라아게 튀김용 오징어 날개살
Squid Wing with Tangyang Powder

1box : 8kg[400g x 20pack]

대왕오징어의 날개살(귀살)은 오징어의 특수부위입니다. 오징어 한 마리당 나오는 양이 극히 적어 구하기도 맛보기도 힘든 제품으로 크기가 큰만큼 살이 통통하며 부드럽고 말랑말랑한 식감을 가지고 있으며 조미된 가라아게 파우더의 바삭함과 고소함이 오징어 원료의 맛과 잘 어우러 지게 만든 제품입니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년 / 보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오.

숙성 오징어입

500g

대왕오징어입의 입살에서 뼈를 제거한 후 간장 육수 베이스에 숙성한 제품으로
 골뱅이처럼 씹을수록 터지는 육즙과 쫄깃한 식감을 가지고 있어
 그냥 드시거나 다양한 요리에 사용하기도 좋습니다.



활용레시피

새콤매콤 오징어입 무침

골뱅이 무침처럼 매콤한 양념에 맛있게
 볶아진 오징어입을 소면과 함께
 별미로 든든하게 즐기실 수 있습니다.



단짠단짠 오징어입 테리야키

존독존독한 오징어입과
 짭조름한 테리야키소스의 만남



꼬들꼬들 오징어입 꼬지

신선한 야채와 숙성 오징어입을
 꼬지에 꽂아 고추장소스나 간장소스를
 발라 구워드셔도 맛있습니다.



프리미엄 통살 킹새우패티 Frozen Breaded King Shrimp Patty

1box : 5.4kg[900g(150g x 6pcs) x 6pack]

보관방법 : -18℃이하에서 냉동보관

유통기한 : 제조일로부터 2년

보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오.





새우볼[Breaded Shrimp Ball]

1box : 9kg[(900g(15g x 60pcs) x 20box]

탱글탱글하고 통통한 통새우에 바삭하고 고소한 빵가루를 입힌 새우볼입니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년 / 보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오.



미니새우패티[Mini Shrimp Patty]

1box : 6kg(300g(15g x 20pcs) x 20box)

새우 40% 함유로 풍부한 새우맛과 바삭하고 고소한 빵가루를 입힌 미니새우패티입니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년 / 보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오.



왕새우튀김 12g/20g/30g/34g
Breaded Shrimp

12g - 1box : 4.32kg(360g x 12pack)
 20g - 1box : 6kg(600g x 10pack)
 30g - 1box : 6kg(300g x 20pack)
 34g - 1box : 4.08kg(340g x 12pack)

통통한 통살 새우로 만든 바삭한 새우튀김!
 미니 왕새우 튀김으로 아이들간식이나 술안주로 먹기 좋습니다.
 최상의 신선한 새우와 고급 일본식 빵가루를 사용하여 바삭함과 고소함이 새우를 감싸고 있습니다.
 유통기한 : 제조일로부터 2년 / 보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관
 조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오.



통새우튀김
Breaded Shrimp Head on

1box : 5kg[250g(50g x 5pcs) x 5pack]

새우의 머리에서 꼬리까지 통째로 만든 바삭한 새우튀김!
 최상의 신선한 새우와 고급 일본식 빵가루를 사용하여 바삭함과 고소함이 새우를 감싸고 있습니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년 / 보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관
 조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오.



덴부라새우
Tempura Shrimp

1box : 5kg[250g(50g x 5) x 20pack]

새우를 신선한 상태로 가공하여 새우의 담백하고 고소한 맛을 그대로 느낄 수 있으며 맛과 영양이 뛰어나 영양 간식과 술 안주 특히 일식에서 덴부라 새우 우동용 토핑이나 모듬 튀김에 주로 많이 쓰이는 대중적인 제품입니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년 / 보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관
 조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오.



토페이토 새우튀김
Torpedo shrimp

1box : 9.6kg[800g(20g x 40pcs) x 12pack]

흰다리새우를 머리와 껍질을 제거하고 꼬리부분을 포함한 새우를 원료로하여 즉석 제조한 습식 빵가루를 입혀 제조한 튀김용 새우입니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년 / 보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관
 조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오.

오리지널 닭가슴살 [Steamed Chicken Breast]

1box : 10kg[100g x 100pack]

그릴드 닭가슴살[Grilled Chicken Breast]

1box : 10kg[100g x 100pack]

담백하고 부드러운 오리지널 닭가슴살과 그릴에 구워 그릴의 불맛을 살린 그릴드 닭가슴살

보관방법 : -18℃이하에서 냉동보관

유통기한 : 제조일로부터 1년

조리방법 : 해동 후 상단을 개봉하여 전자레인지에 40~60초간 데워서 드세요





Korean Pancakes

고기김치전 반죽

1box: 4.8kg(800g x 6pack)

아삭아삭한 김치와 두툽한 고기의 행복한 조화
 굽기만 하면 끝! 집에서 해 먹던 따뜻한 맛 그대로~
 반죽, 재료손질 번거로움 없이 바로 구워먹는 편죽 고기김치전~

유통기한: 제조일로부터 1년 / 보관방법: 영하 18℃이하 냉동 보관
 조리방법: 제품을 해동 후 식용유를 두른 프라이팬에 한국자 넣고 약, 중불에서 앞뒤로 뒤집어가며 4~7분간 조리해서 드십시오

김치전 반죽

1box: 4.8kg(800g x 6pack)

아삭아삭한 김치로 반죽한 김치전
 굽기만 하면 끝! 집에서 해 먹던 따뜻한 맛 그대로~
 반죽, 재료손질 번거로움 없이 바로 구워먹는 편죽 김치전~

유통기한: 제조일로부터 1년 / 보관방법: 영하 18℃이하 냉동 보관
 조리방법: 제품을 해동 후 식용유를 두른 프라이팬에 한국자 넣고 약, 중불에서 앞뒤로 뒤집어가며 4~7분간 조리해서 드십시오

야채녹두전 반죽

1box: 4.8kg(800g x 6pack)

입안 가득 퍼지는 해물과 녹두의 환상적인 궁합
 야채를 큼직하게 썰어넣어 식감이 생생하게 살아있어요
 아무것도 준비하지 마세요 그대로 굽기만 하면 든든한 야채녹두전이 완성!

유통기한: 제조일로부터 1년 / 보관방법: 영하 18℃이하 냉동 보관
 조리방법: 제품을 해동 후 식용유를 두른 프라이팬에 한국자 넣고 약, 중불에서 앞뒤로 뒤집어가며 4~7분간 조리해서 드십시오

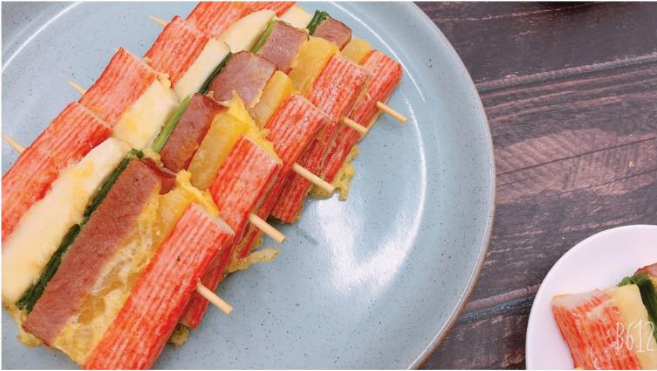
고기녹두전 반죽

1box: 4.8kg(800g x 6pack)

담백한 녹두전에 두툽한 고기가 듬뿍!
 생녹두를 직접 갈아만든 반죽이니깐~ 고소한 맛이 일품!
 비법양념으로 재운 돼지고기와 바삭, 고소한 녹두의 만남

유통기한: 제조일로부터 1년 / 보관방법: 영하 18℃이하 냉동 보관
 조리방법: 제품을 해동 후 식용유를 두른 프라이팬에 한국자 넣고 약, 중불에서 앞뒤로 뒤집어가며 4~7분간 조리해서 드십시오

Korean Pancakes



오색꼬지전

360g/1kg

오색빛깔이 고운 꼬지전은 만들 때 손이 참 많이 가는 음식이에요. 아이들 밥반찬으로 손색이 없는 오색꼬지전을 이제는 쉽고 간편하게 드셔 보세요.



엄마표 깻잎전

320g/1kg

따뜻하게 데워서 먹으면 돼지고기의 육즙이 입안 가득 퍼지며 향긋한 깻잎과의 맛있는 조화가 느껴져요.



동그랑땡

320g/1kg

우리 땅에서 키운 한돈 돼지고기와 신선한 채소, 두부를 곱게 갈아 동글동글 손으로 정성껏 곱게 빚었어요. 입안을 가득 채우는 육즙과 부드러움을 느끼실 수 있어요.



크래미야채전

300g/1kg

어육이 풍부한 크래미, 달콤한 옥수수, 양파, 대파, 당근을 넣어 만든 크래미야채전은 첨가제를 사용하지 않고 아이들이 먹기 좋게 만들었어요.



새송이버섯전

280g/1kg

큼직큼직한 새송이버섯의 쫄깃하게 씹히는 맛이 일품인 새송이버섯전은 엄마들의 눈높이에 맞춰 버섯, 양파, 당근, 대파 등 국내산 재료를 사용해서 건강하게 만들었어요.



꼬마김치전

280g/1kg

국내산 배추를 사용한 배추김치는 아이들도 먹을 수 있는 순한 고춧가루를 사용했어요. 기름 없는 프라이팬에 부쳐 드시면 바삭바삭해서 더욱 맛있어요.



검은깨 오징어까스[Breaded Squid Patty with Black Sesame]

1box : 10kg[1kg(50g x 20pcs) x 10pack]

오징어의 풍미 그대로 바삭하게 즐길 수 있는 오징어까스입니다. 검은깨가 함유되어 고소함이 더욱 돋보입니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년

보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오.



새우까스[Breaded Shrimp Patty]

1box : 10kg[1kg(50g x 20pcs) x 10pack]

새우 40% 함유로 풍부한 새우맛과 바삭하고 고소한 빵가루를 입힌 새우까스입니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년

보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오.

구워나온 순살 연어구이[Frozen Grilled Salmon Portion Cut]

1box : 10kg[500g(25g x 20pcs) x 20pack]

연어는 14가지 '슈퍼푸드' 중 유일한 생선으로 맛이 좋고 요리하기 쉬우며 단백질이 풍부합니다.
가시를 제거한 영양만점 연어구이를 전자레인지로 간편하게 조리해 드실 수 있습니다.





순살 소금 삼치구이[Frozen Grilled Spanish Mackerel]

300g(30g x 10pcs)

흰살 생선인 삼치는 부드럽고 고등어보다 지방함량이 낮아 특유의 담백함이 있는 대표 등푸른 생선입니다. 가시를 제거한 영양만점 삼치구이를 전자레인지로 간편하게 조리해 드실 수 있습니다.



순살 데리야끼 삼치구이[Frozen Teriyaki Spanish Mackerel]

300g(30g x 10pcs)

흰살 생선인 삼치는 부드럽고 고등어보다 지방함량이 낮아 특유의 담백함이 있는 대표 등푸른 생선입니다. 가시를 제거한 영양만점 삼치구이를 데리야끼 소스를 넣고 조리하여 아이들이 먹기에도 좋습니다. 전자레인지로 간편하게 조리해 드실 수 있습니다.

손질 통오징어[Frozen Cleaned Squid]

1box : 10kg[1.25kg(250g x 5pcs) x 8pack]

내장을 제거한 손질 오징어를 냉동한 제품으로 다양한 요리에 손쉽게 사용이 가능한 오징어입니다.
오징어는 DHA, EPA와 같은 다불포화지방산이 함유되어 있고
피로 회복이나 체력 증강에 효과적인 타우린이 보통의 생선보다 2~3배,
육류보다 25~66배정도 함유되어 있습니다.





야채핫바[Vegetable Bar]

1box : 9.6kg[800g(80g x 10pcs) x 12pack]

최고급 오징육을 야채와 함께 혼합하여 꼬지 형태로 만든 제품으로 1차 스팀을 하여 전처리한 제품입니다. 오징육의 풍부한 식감과 야채의 조합으로 담백함과 고소함을 느끼실 수 있습니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년

보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 냉동상태 그대로 175~180℃ 식용유에 충분히 튀겨 드십시오.



흰다리새우살[Vannmei shrimp PD]

1box : 4kg(200g x 20pack)

먹기 좋게 손질 된 새우로 씹히는 식감이 좋으며 씹을수록 담백하고 고소한 맛이 일품으로 파스타, 샐러드, 볶음밥 등에 다양하게 쓰시기에 좋습니다.

유통기한 : 제조일로부터 2년

보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관

조리방법 : 해동 후 파스타, 샐러드, 볶음밥 등 다양한 요리에 사용하시면 됩니다.

문어(필리핀, 모리타니아)

자숙문어, 세척문어, 문어라운드



조미유부

40매(8x6cm)-18kg(900g x 20ea)

60매(8x4cm)-18kg(900g x 20ea)

미니조미유부

60매(6x4cm)-18kg(650g x 20ea)

유통기한 : 제조일로부터 2년

보관방법 : 영하 18℃이하 냉동 보관





한치자숙[Blanched Loligo Squid with Sauce]

한치자숙 100g + 초고추장 40g

신선한 한치 원물을 손질하여 95℃ 물에 2분 30초 자숙한 제품



한치구이[Grilled Loligo Squid with Spicy Sauce]

한치구이 100g + 초고추장 40g

신선한 한치 원물을 손질하여 200℃ 이상에서 5분이상 직화구이 처리한 제품



명란구이[Grilled Pollock Roe with Spicy Sauce]

명란구이 80g + 체다마요소스 15g

명란을 본사노하우의 숙성을 거쳐 고온 직화구이 한 제품



아귀순살 스테이크[Cooked Monk Fish Portion with Spicy Sauce]

아귀순살스테이 120g + 양파드레싱 40g

국산 아귀를 순살 작업하여 엄지 과정을 거친 후 고온 직화구이 한 제품

Grilled Pollock Roe with Spicy Sauce



초밥용 명란구이

100g(5g x 20ea)

조미된 분란(외피를 제거한 명란)을 노하우를 활용하여 양념/숙성
 안전한 식품 첨가물과 배합 후 열을 가하여 굳힌 제품



명란구이 토핑용 절단

500g

조미된 분란(외피를 제거한 명란)을 노하우를 활용하여 양념/숙성
 안전한 식품 첨가물과 배합 후 열을 가하여 토핑용으로 굳힌 제품



명란구이 김밥용 절단

360g(18~20g x 20절)

조미된 분란(외피를 제거한 명란)을 노하우를 활용하여 양념/숙성
 안전한 식품 첨가물과 배합 후 열을 가하여 김밥용으로 굳힌 제품

감사합니다
THANK YOU

서울시 강남구 테헤란로 78길 26, 5층

5th Floor, 26, Teheran-ro 79-gil, Gangnam-gu, Seoul, Republic of Korea

T. 02-3472-4400 F. 02-3472-2772

www.aqualink.co.kr

www.funcooki.com