



DONG BANG
FOOD MASTER





CONTENTS

01 회사개요

회사비전
회사연혁
조직도

02 사업영역

03 주요고객처

04 상품소개

05 주요공정

01 회사개요 비전

OUR VISION



1

1979년 설립 이래 당사는 산업체, 유통, 외식분야 제품을 취급하고 있으며 소스, 조미, 즉석가공 식품제조업체로서 자리매김을 굳건히 하고 있습니다

2

당사의 주요목표는 주인정신, 품질제일, 연구개발 이라는 사훈아래 최고의 품질을 통해서 식문화의 질적 향상에 이바지하고 고객을 감동시키는 것입니다

3

당사는 자연에 가까운 맛과 품질(Fresh Convenient)을 수행하기 위해 최선을 다하고 있습니다. 요리의味술을 접목하는 목표로 업무에 매진하고 있습니다

01 회사개요

연혁



2009 ~
현재

- 2010년 동방푸드마스타에서 주식회사 동방푸드마스타로 법인 전환
- 2012년 분말공장 완공
- 2012년 B2B제품 53종 생산
- 2013년, 2014년, 2017년 씨제이 제일제당 우수 협력사 표창
- 2017년 R&D 센터, 생산2팀 신축 완공
- 2017년 ISO 9001 2015 version 전환 획득
- 2018년 당사 생산 전 제품유형에 대한 HACCP 인증 획득
- 2019년 ISO 22000 : 2005 , FSSC22000 인증 획득

2001~
2008

- 2001년 12월 한국 표준협회로부터 KSA 9001.2001/ISO 9001:2000인증
- 2005년 HACCP 도입공장 신축(생산3팀), 프레스안드레싱출시
- 2008년 드레싱/소스류 HACCP 인증

1979~
2000

- 1979년 11월 동방무역상사로 회사 설립(양주)
- 1995년 3월 (주) 제일제당 우수협력업체 표창
- 1999년 12월 사명을 동방무역상사에서 동방푸드마스타로 개명

01 회사개요

조직도



- 본 사 및 공 장 충북 음성군 대소면 대금로 105번길 70
- 서 울 사 무 소 서울시 중구 새종대로 64 해남빌딩 1321호
- 공 장 부 지 면 적 36,937.30㎡
- HACCP 공장면적 제조시설:14,014.37㎡

02 사업영역

B2B

조미
유통
외식/프랜차이즈
단체급식
PB상품



B2C

PB상품
OEM



03 주요 고객처



04 상품소개



드레싱류

소스류

레토르트류

분말류

오리엔탈 외 27종 생산

떡볶이 외 85종

까르보나라 외 5종

양파시즈닝 외 38종

1

소스/드레싱



SAUCE/
DRESSING

2

레토르트



RETORT

3

향신료



SPICE

4

엑기스



EXTRACT

5

시즈닝



SEASONING

6

음료베이스



DRINK BASE

04 상품소개

주요상품설명

레토르트류



파스타 소스부터 죽, 탕 등 다양한 음식을 가정에서도 쉽고 안전하게 조리해 먹을 수 있도록 개발한 제품입니다. 최상의 품질을 가진 원료를 기반으로 자사만의 특화된 레시피를 통해 제품을 완성합니다.

엑기스류

EXTRACT

요리할 때 사용되는 다양한 양념을 압축 가공해 제조한 제품으로 소량 사용으로도 깊은 맛을 낼 수 있습니다. 최상의 원료와 동방푸드시스템의 제시피와 가공법을 활용하여 높은 유효성에 농축액을 제조하고 있습니다.

- 엑기스**
- 숯불갈비맛 엑기스
 - 쇠고기 엑기스
 - 물 엑기스
 - 물김치맛 엑기스
 - 치킨 엑기스
 - 해물 엑기스
 - 계소오부시 엑기스
 - 계 엑기스
 - 다미 엑기스
 - 사골 엑기스
 - 새우 엑기스



요리할 때 사용되는 다양한 양념을 압축 가공하여 제조한 제품으로 소량사용으로도 깊은 맛을 낼수 있습니다.

04 상품소개

주요상품설명

소스/드레싱류

SAUCE

소스는 각종 요리에 다양하게 어울려 풍미를 더해 음식을 완성합니다. 최상의 품질을 가진 원료를 기반으로 자사의 특화된 레시피를 통해 제조되는 소스는 정직하고 건강한 맛을 추구하며 복잡한 과정 없이 간단하게 요리하여도 최고의 맛을 낼 수 있도록 만든 제품입니다.

- 소스**
- 페이유 돈케스 소스, 지단믹스 소스, 세우레스 소스, 베거용 소스
 - 칼만스페이스 소스, 송골알레양소 소스
 - 치킨용 양념치킨 소스, 찜치킨 소스, 간장치킨 소스, 치킨용 달소스
 - 육자공용 엑스타르트 소스, 그제인엑스타르트 소스
 - 피클엑스타르트 소스, 칠리 소스, 바베큐용 소스, 맥갈비 소스
 - 한식양념 간장양념 소스, 떡볶이양념 소스
 - 모양야채용용 소스, 피자용 소스, 튀김/튀김양념 소스
 - 목격장 소스, 양념도넛용 소스, 롤고기용 소스
 - 오리물고기 소스, 계곡용용 소스
 - 감자 튀김감자, 감자 갈말가루용 소스



DRESSING

야채, 과일 등과 어울려 신선한 재료를 하나의 요리로 완성합니다. 드레싱은 신선한 재료를 다량 첨가하여 재료 본연의 맛과 식감을 살리고 다양한 맛을 더해 감각적인 샐러드 요리를 만듭니다.

- 드레싱**
- 제일 드레싱, 키위 드레싱, 피칸애플 드레싱, 유자애플 드레싱
 - 딸기 드레싱, 레몬오가피애플 드레싱
 - 분리액상 드레싱, 오리엔탈 드레싱, 오가피 드레싱
 - 이탈리안샐러드 드레싱
 - 유황향 드레싱, 시우안드어멜랑드 드레싱
 - 멘지 드레싱, 케이준 드레싱
 - 타코요리 드레싱, 시지 드레싱
 - 취니엑스타르트 드레싱, 콩채 드레싱



각종 요리에 어울리는 소스/드레싱은 풍미를 더해 음식을 완성합니다.
 가정에서 직접 요리하여 먹는 정직하고 건강한 맛을 추구하며
 복잡한 과정없이 간단하게 요리하여도 최상의 맛을 구현할수 있도록 만든 제품입니다.

음료베이스

SYRUP

시럽은 단맛뿐만 아니라 다양한 원료를 사용하여 음료에 향을 더해주며
 호감과 개인의 취향에 맞는 음료를 제조할 수 있도록 합니다.

- 시럽**
- 카페시럽
 - 바닐라시럽
 - 레몬시럽
 - 키위시럽
 - 딸기시럽
 - 애플시럽
 - 카라멜시럽
 - 레몬시럽
 - 복분자시럽
 - 수박씨레용시럽
 - 요거트아게시럽
 - 감귤아게시럽



DRINK

음료베이스는 음료의 맛을 책임지는 제품으로 스투디, 주스 등에
 사용되며 입맛 돋이우고 기온에서도 입고 간편하게 할리미 좋은
 음료를 만들 수 있습니다.

- 음료 베이스**
- 핑크스투디
 - 푸르스투디
 - 오렌지스투디
 - 레몬키위스투디
 - 피치아이스투디
 - 엑스헤리웨이드스투디
 - 레몬에이드베이스



시럽은 단맛뿐만 아니라 다양한 원료를 사용하여 음료에 향을 더해주며,
 호감과 개인의 취향에 맞는 음료를 제조할수 있도록 다양한 레시피의 제품을
 제공합니다.

05 주요공정

전처리라인

변화하는 소비자의 요구에 맞추어 다양한 원재료를 위생적으로 작업하는 선별 등의 전처리 공정을 운영하고 있습니다.



선별대



볶음솥



초핑기



절단기



개관기



탈수기

05 주요공정

생산라인_배합 소비자의 요구에 맞게 최적화된 조건 설정을 통하여 배합비를 적용, 생산 운영하고 있습니다.



농축기



호모믹서
제조탱크



반구형
제조탱크



Blentech



취반기



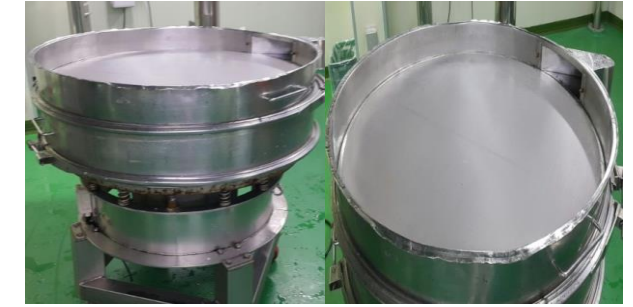
반구형
서비스탱크



일반
서비스탱크



사각
서비스탱크



진동체
(여과기)

05 주요공정

생산라인_내포장실

HACCP 기준에 부합한 자동화 설비를 통하여 위생적이고 안전하게 제품을 포장하고, 이물을 사전 선별하고 있습니다.



반자동포장기 (500g~5kg)



밴드 썰러



1열 산코 포장기 (3g~120g)



2열 산코 포장기 (3g~120g)



용기족 포장 라인



수축 필름기



1열 로타리



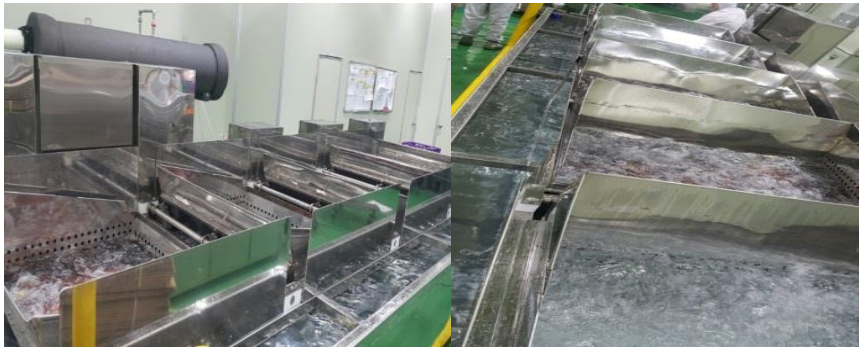
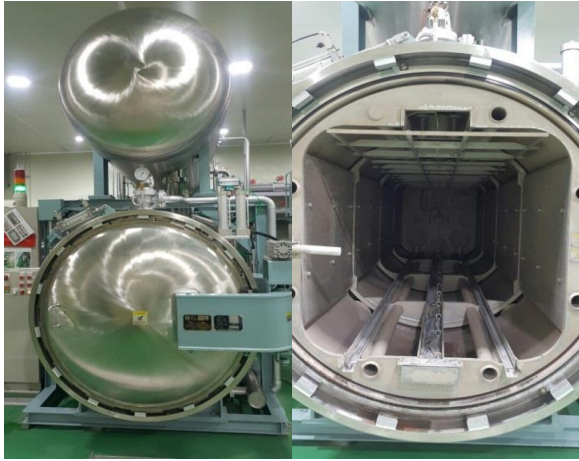
2열 로타리



05 주요공정

생산라인_외포장실

제품 안정성을 확보하기 위해 후살균 설비 및 냉각 설비를 운영하고, 규격별 외포장 설비 운영하고 있습니다.



냉각 순환 수조 (칠러)



외박스 포장

05 주요공정

품질관리

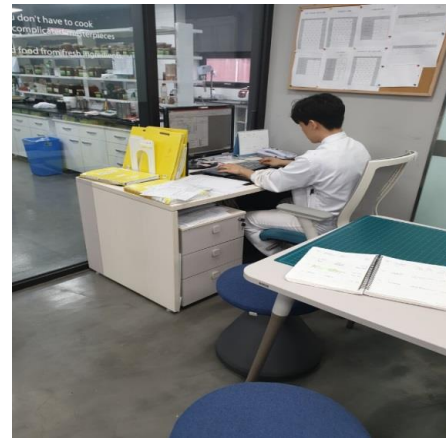
제품의 균일성과 안전성 확보를 위하여 다양한 실험을 진행하고 있습니다.(이화학 측정/미생물 분석 등)



05 주요공정

연구개발

제품 퀄리티 향상을 위하여 지속적으로 연구 및 투자하고 있으며, 소비자 Needs에 부합하는 신제품 개발에 힘쓰고 있습니다.





DONG BANG
FOOD MASTER

감사합니다

THANK YOU