지속가능경영

오뚜기는
사람과 **자연**이 행복하고
사람과 **함께** 성장하는 기업입니다.

오뚜기이념

오뚜기는
기쁨과 만족으로
인류 식생활에 이바지합니다.

신제품 소개

이슬

튀김 마라탕 소스

신제

1. 독특하고 깔끔한 맛을 가진 산초와 매운 고추를 주 원료로 한 사천식 튀김마탕 소스.
2. 튀김, 하이밍 뿐만 아니라 어묵,새우, 마라새우, 마라두부 등 다양한 사천식 요리에도 어울림.
3. 튀김형 베이스 소스로, 물 1.5L에 튀김형 소스 1개 파우치를 섞어 만드는 육수.

제품 정보 더보기 ✚

이벤트안내

오뚜기뉴스

2019년 1월 1일부터 모든...
2018.12.23

전 인원(비 농업인원), 전 인원(제조 역자리) 2019년 1월 1일부터 모든 농산물에 농약허용 물질목록관리제도(PLS)가 시행됩니다.
※ 국내생산 사항은 식품안전나라 홈페이지 PLS 자료실을 참조 하세요.
식품 안전나라는 바로 가시면연 아래 링크를 클릭해 주세요.

자세히보기 ✚

제4회 서울국제음식영화제...
2018.11.06

(주) 오뚜기가 10월 25일부터 11월 4일까지 이수 아트시네즈, 홍대 상상마당 한국영화아카데미 개최되는 '제4회 서울국제음식영화제' 를 후원 하였습니다. 오리엔 식문화를 테마로 한 국내 유일한 영화제인 서울국제음식영화제는 음식 과 영화를 매개로 세계 곳곳의 다양한 삶의 모습과 문화를 이해하고 서로 소통하는...

자세히보기 ✚

뉴스 더보기 ✚

인기상품소개

이슬

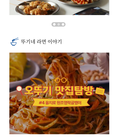
진라면 매운맛

Since

1979

광고

제품 정보 더보기 ✚



오늘의 레시피

석류흑초수박화채

준비물

오뚜기 그대로 마시는 석류흑초 1병,
수박 600g,
세 3잎

조리과정

1. 모든 재료는 먹기 좋은 크기로 자릅니다.
2. 낙지를 깨끗이 씻은 뒤, 6cm 길이로 썰어 끝는 물에 살짝 데친 후 건져냅니다.
3. 후라이팬에 식용유를 두른 후 모든 야채를 넣어 볶는다.

소셜미디어 안의 오뚜기

오늘, 맛으로 행복한 매장

오뚜기네 라면 이야기

오뚜기네 라면 이야기