

BOB

“태양을 담은 대자연의
신선함을 그대로~~~”

Company & Product Guide

1

BOB CO.,LTD

BEST OF THE BEST BOB FOOD & BEVERAGE

대표이사 인사말

2



YD.KWON

건강하고 안전한 농산물로 세계 식탁을 선도하는 글로벌 전문기업.

저희 주식회사 BOB 농산물 스마트 가공공장을 소개해드리게 되어 매우 기쁩니다.

BOB는 최첨단 기술과 전문 지식을 바탕으로 고품질의 농산물을 파종, 재배, 수확, 유통, 가공 및 수출하는 데 주력하고 있는 스마트 농산물 가공 전문 기업입니다.

저희 BOB 공장은 최신 기술과 장비를 갖추고 있으며, 농업 전문가들이 협력하여 최고의 품질과 최상의 결과를 돌출하고 있으며, 우리는 다양한 채소와 과일등의 작물을 재배하고 수확하여 신선하고 건강한 농산물을 제공하고 있습니다.

BOB의 목표는 전 세계 고객들에게 가장 안전하고 최고 품질의 농산물을 제공하는 것입니다.

주식회사 BOB는 엄격한 품질 관리 시스템을 운영하여 모든 제품이 안전하고 신선함을 유지할 수 있도록 하며, 지속 가능한 농업을 추구하고, 환경 보호와 사회적 책임을 중요시하는 기업입니다. 주식회사 BOB와 협력하면 스마트 팜과 스마트 팩토리의 관리 체계에서 고품질의 농산물을 안정적으로 공급받을 수 있으며, 우리의 전문 지식과 경험을 통해 성공적인 비즈니스를 함께 구축할 수 있습니다.

더 자세한 정보를 원하시거나 협력에 관심이 있으시다면 언제든지 저희에게 연락해주시기 바랍니다. 주식회사 BOB는 언제든지 여러분의 문의에 신속하고 친절하게 대응해드릴 것입니다.

대단히 감사합니다.

대표이사 . Youngdu, KWON

1. ESG 경영

3

◆ ESG 경영이란?

기업의 비재무적 요소인 환경(Environment), 사회(Social), 지배구조(Governance)를 뜻하는 것으로, 장기적인 관점에서 친환경 및 사회적 책임경영과 투명경영을 통해 지속가능한 발전을 추구



(ESG의 세부 요소와 개념)

(ESG 기대효과)

2. RE100 경영

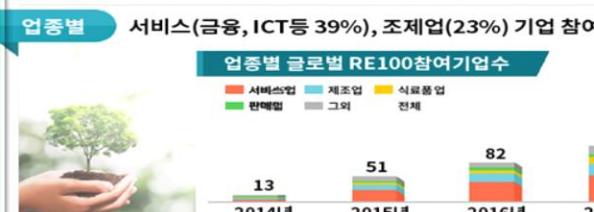
BOB

4

'RE100'은 '재생에너지(Renewable Energy) 100%'의 약자로 기업이 사용하는 전력량의 100%를 2050년까지 재생에너지 전력으로 충당하겠다는 목표의 국제 캠페인입니다.

RE100(Renewable Energy100) 이행 방법

직접생산	자기발전	자가 소비목적으로 자체 신재생에너지원 설비를 통해 생산한 전력 사용
전력구매	녹색요금제	별도 요금제를 이용하여 신재생에너지원으로 발전한 전력 사용
	PPA	발전사업자와 직접 계약하여 계약기간 동안 재생에너지 전력 사용 * PPA (Power Purchase Agreement 전력거래 계약)
	인증서 구매	발전사업자로부터 REC 등을 구매하여 재생에너지 소비를 인증하는 방식 *REC (Renewable Energy Certificate 신재생에너지 인증서)



“RE100”은 재생에너지(Renewable Energy) 100%의 약자로, 기업이 사용하는 전력량의 100%를 2050년까지 풍력·태양광 등 재생에너지 전력으로 충당하겠다는 목표의 국제 합의 통용 캠페인



RF100 가입 기여

3. 태양광 발전 사업의 수익구조-(세부검토)

BOB

5

토지나 건물옥상, 공장 지붕 등 유 휴지에 태양광발전소를 설치하여 생산된 전기를 한전 또는 전력거래소에 판매하여 안정적 수익을 올리는 사업

수익구조



태양광
판매사업자



장기 고정가격(SMP+REC) 제도

전력판매가격과 (SMP) + 신재생 공급인정서(REC) 장기 계약으로 안정적 수익

SMP	발전된 전기를 한전으로 송전하여 받는 금액으로 전력 수요와 공급에 의해서 결정
REC	공급의무자에게(18개 발전사) 신재생 에너지 의무공급량을 할당하여 시장에 보급하도록 하는 제도

계약시장

- 매년 2회 개설 및 거래
- 공급의무자와 계약
- 최초 20년 (SMP+REC 장기계약)
- 20년후 재계약 가능

현물시장

- 양방향 REC 거래 시스템
 - 주 2회 거래(화, 목요일)
- 전력거래소와 거래
 - 일반 주식시장과 같이 매도, 매수 가능
 - 매도자, 매수자 동시 입찰

수익계약

- 공급의무자와 직접계약 가능
- 조건에 따라 계약이 가능
 - 대형발전소 (MW급)
 - 대기업체의 특별 케이스

RPS 공급의무자

RPS (Renewable Portfolio Stand란?)

- 공급의무자 (18개 발전사)에게 신재생에너지 공급의무화 제도로 늘어나는 이산화탄소 배출량 축소 및 신재생 에너지의 이용·보급을 촉진
- 신재생 에너지 산업의 활성화 목적

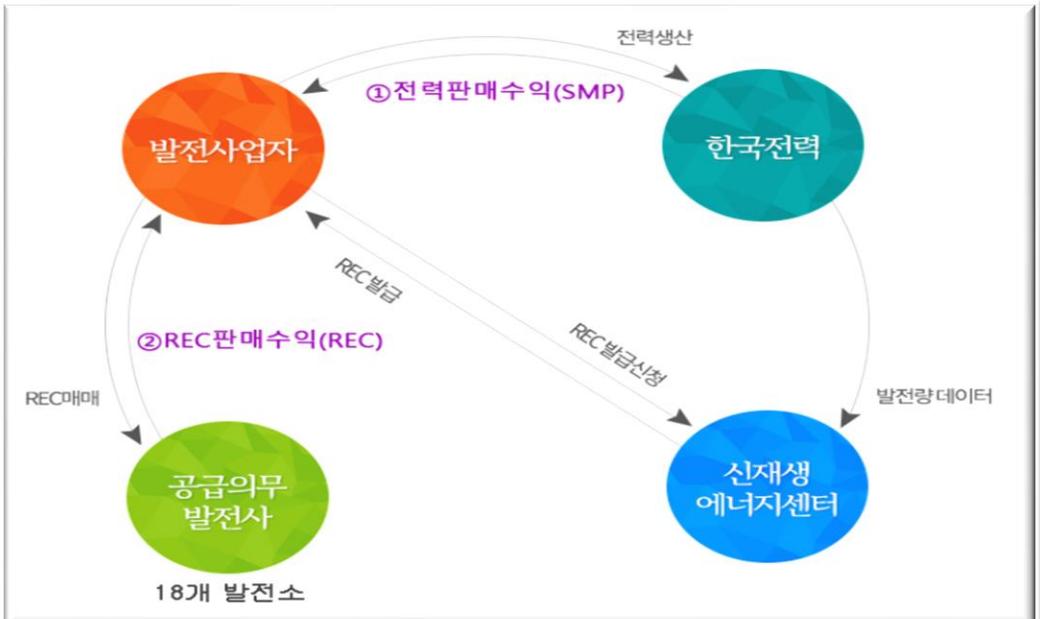


한국에너지공단
KOREA ENERGY AGENCY

공급의무자란?

그룹1 5,000 MW 이상 6개사 남동, 중부, 서부, 남부, 동서, 한수원

그룹2 500MW ~ 5,000MW 미만 12개사 지역난방공사, 수자원공사, SK E&S, GS EPS, GS파워, 포스코에너지, MPC울촌, 대둔발전, 평택에너지, 에스파워, 포천파워, 동두천드림



4-1. SIX SIGMA 경영

6

식스 시그마란? 100만개의 제품 중 3~4개의 불량만을 허용하는 3~4PPM(parts per million) 경영, 즉 품질 혁신 운동을 말하며, **불량률을 일정 수치 이하로 운영하기 위한 품질 프로세스 개선**이다. 1시그마는 68%, 3시그마는 99.7%의 제품이 만족스럽다는 의미이며 수치가 오를수록 제품의 품질 만족도는 상승한다. 6시그마는 99.99966%가 양품이라는 의미이다. 정규 분포에서 평균을 중심으로 양품의 수를 6배의 표준편차 이내에서 생산할 수 있는 공정의 능력을 정량화 한 것이다.

(PPM (Parts Per Million) : 백만 개 제품당 불량품 수

1. 측정 (Measurement)

- 특성치를 선택 후 측정하여 품질수준 조사
- 공정관리 카드에 기록하여 장단기 공정 능력 측정

2. 분석 (Analysis)

- 주요 제품을 타사와 비교분석
- 최고 수준의 제품을 위한 차별점을 밝혀 목표 설정
- 제품 또는 공정 재설계 필요할 경우 있음

3. 개선 (Improvement)

- 지속적인 개선으로 프로세스를 최적화
- 통계적 방법으로 공정변수를 찾아 공정조건을 개선

4. 관리 (Control)

- 새로운 공정조건을 표준화
- 신규 공정을 모니터링 하여 공정 능력 재평가
- 앞 단계로 회귀 가능

경영목표 + 고객의 요구사항

경영 성공의 열쇠인 CTQ (Critical To Quality)는 무엇인가?

CTQ 수행 수준을 정할 수 있는 방법
지수(Index)는 무엇인가?

현재 수행 수준(Sigma수준)이 낮아
문제가 되는 CTQ는 무엇인가?

문제의 CTQ Sigma 수준을 향상하기
위해 필요한 활동들은 무엇인가?

CTQ수준향상이 경영목표 및
고객 요구 향상에 어떤 도움을
주었는가?

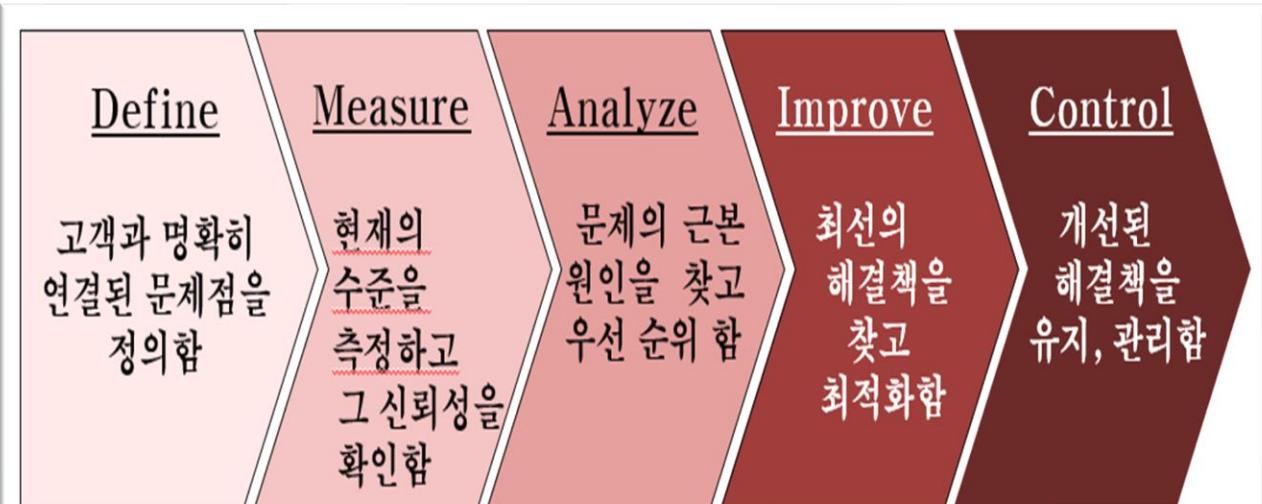
Project진행이 CTQ향상에
어떤 도움을 주었는가?

CTQ Flow - down & Flow - up

CTQ(Critical to Quality)는 고객을 만족시키기 위해 성능 표준 또는 규격 한계를 충족해야 하는 제품과 공정의 핵심, 또는 기타 서비스 특성을 의미

4-2. SIX SIGMA 기본 5단계

7



Process Focus (프로세스 중심의 개선활동)

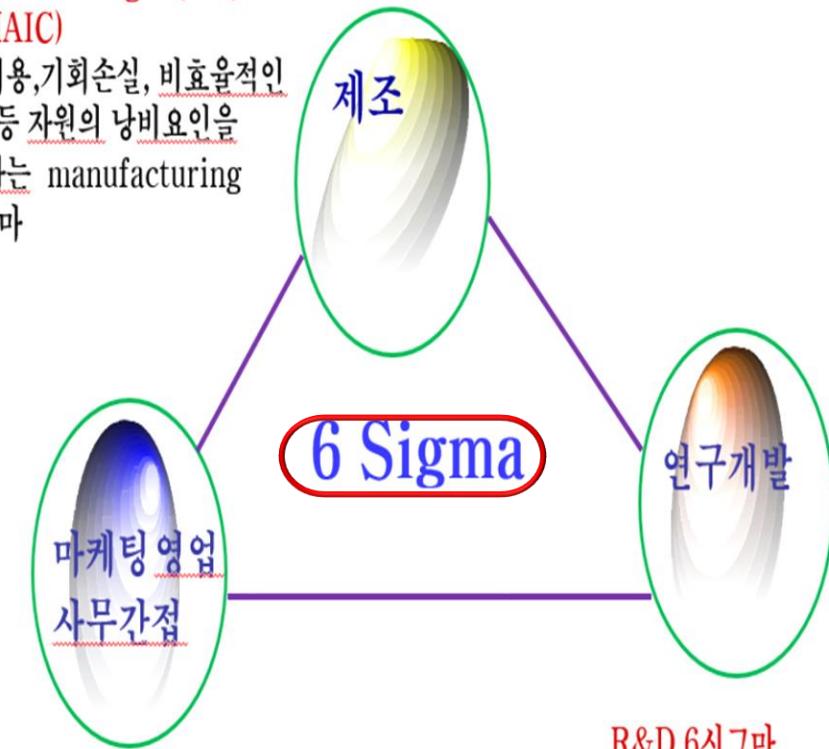
Project 완성을 위한 논리적인 경로 제시.
 Six Sigma를 통해 개선할 수 있는 분야...생산, 서비스뿐만이 아닌
경영관리, 지원부문, 마케팅, IT, HR 등 프로세스가 있는 분야는 모두
 Six Sigma를 적용, 개선이 가능하다.

DMAIC : 구체적이고 객관적인 방법론을 통하여 문제해결

적용범위

Manufacturing 6시그마 (DMAIC)

실패비용, 기회손실, 비효율적인 cost 등 자원의 낭비요인을 제거하는 manufacturing 6시그마



비 제조 6시그마 (DFSS-Commercial 활동)

고객서비스의 품질을 높여 고객을 만족시키는 비 제조 6시그마 활동

R&D 6시그마

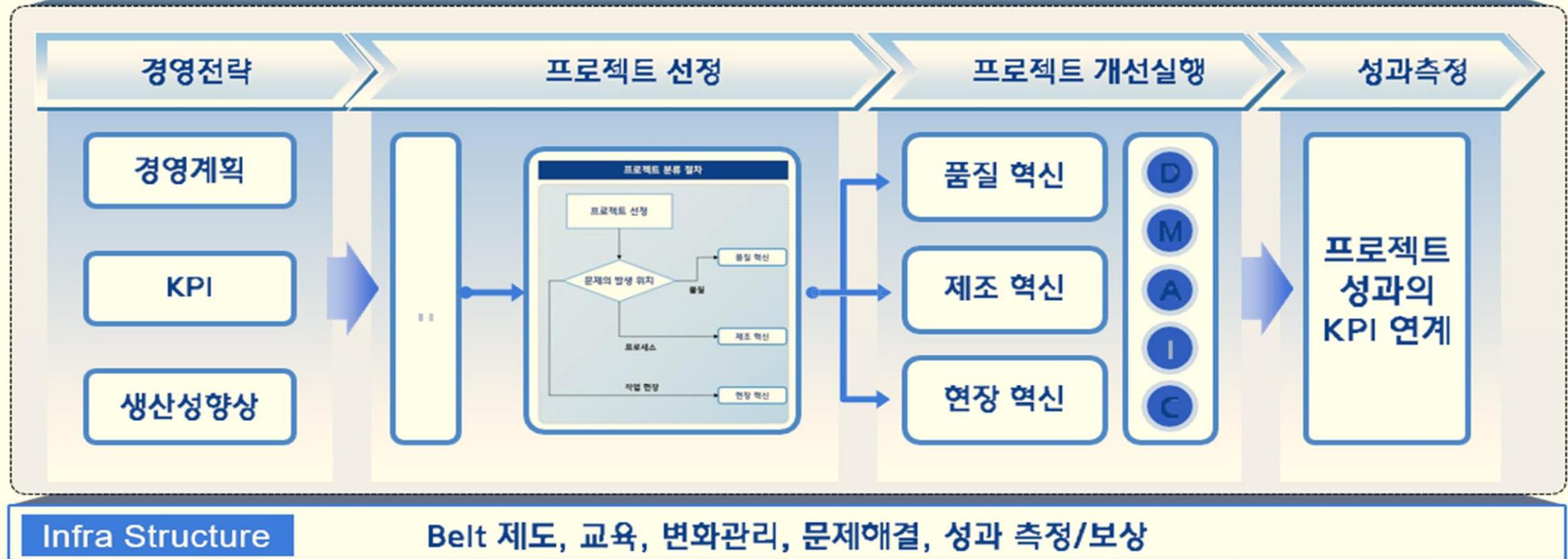
설계상의 결함을 사전에 제거하여 고객을 만족시키는 R & D 6시그마 활동

5-1. 경영 로드맵(데이터와 통계측정)

8

Vision/Mission 달성

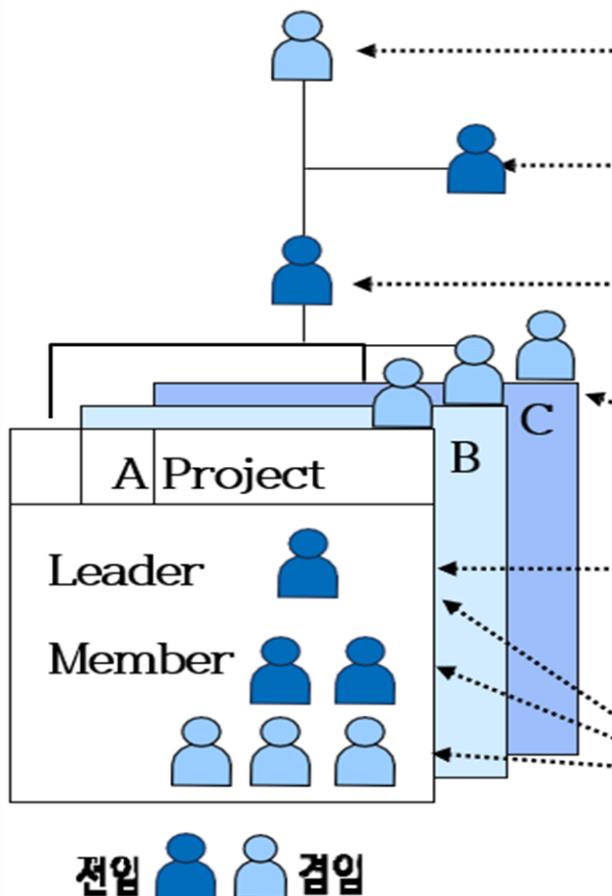
소재의 경영전략에 부합하는 핵심 프로젝트를 추진할 6시그마 인재양성



5-2. 경영 추진 조직

9

추진 조직도



역 할정의(Role Definition)

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ 본부장/사업부장 ■ 6시그마 실행계획 추진 ■ 프로젝트 지원총괄 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 프로젝트 진행상황 CEO보고 |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ 해당부서 프로젝트 관리 ■ 프로젝트 효과적 지원 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 프로젝트 진행상황 챔피언보고 |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ 6시그마 전문지식 전파 ■ BB프로젝트 수행지원 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 챔피언 보좌/조언 ■ BB 양성 |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ 해당 팀장 ■ 개선된 프로세스의 유지 및 지속적 개선 | |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ 전문추진리더 (Full Time 6시그마 활동) ■ GB 양성 및 GB 교육 ■ 해당부문의 프로젝트 Team Leading /프로젝트실행 능력 보유 ■ 챔피언과 Communication | |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ 프로젝트 기간 내 Full Time 프로젝트 Leading 혹은 Part Time Member 참여(임직원 포함) ■ 6시그마 기법에 입각한 문제 해결 능력 발휘 ■ 6시그마 활동에 필요한 기초적인 실무지식 이해 | |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ BB/GB 프로젝트 재무성과 합의 및 검증 | |

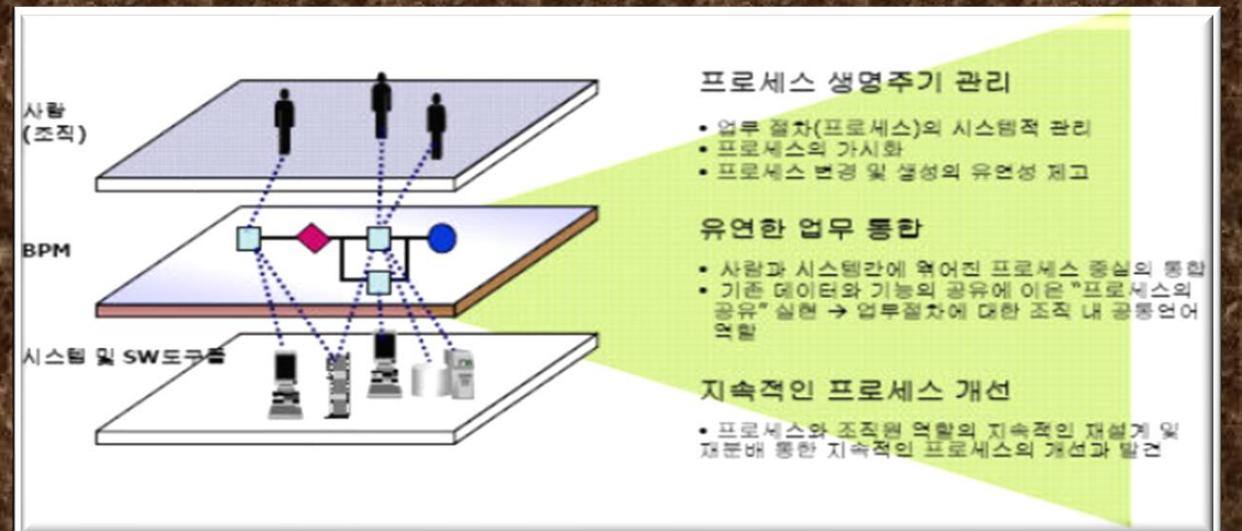
5-3. 비즈니스 통합 프로세스 관리 (BPM)

BOB

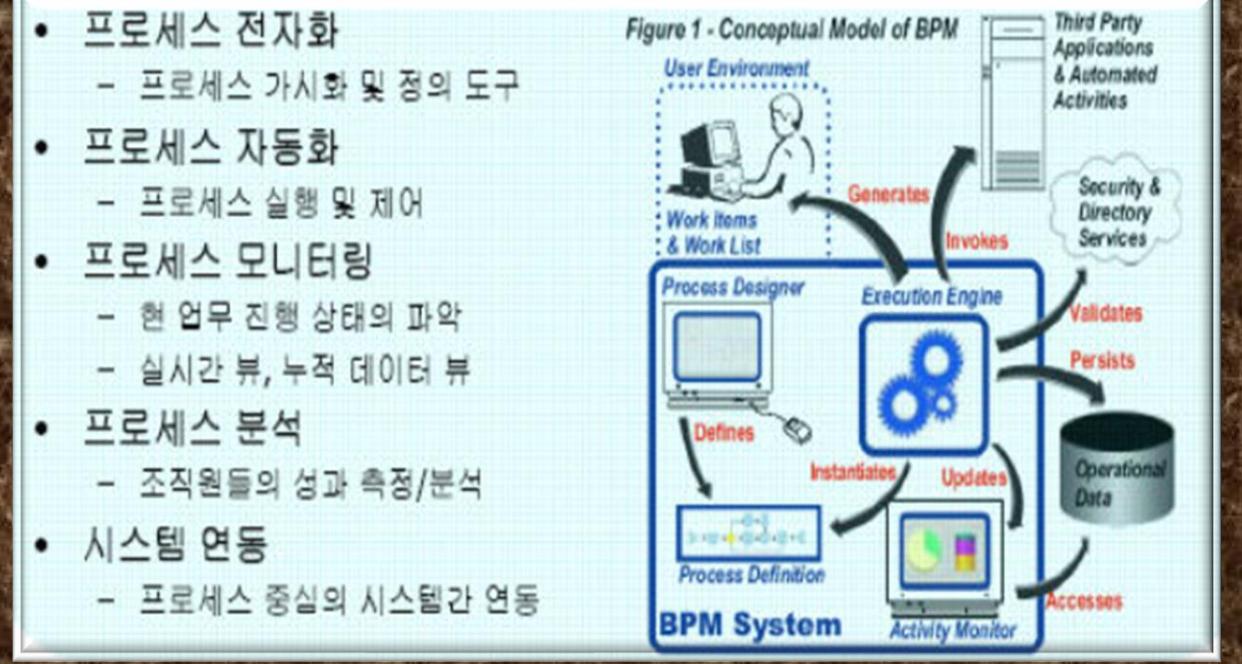
10

비즈니스 프로세스 관리(Business Process Management, BPM)는 고객 경험 프레임워크 향상과 같은 전략적 비즈니스 목표를 달성할 수 있도록 엔드 투 엔드 비즈니스 프로세스를 모델링, 분석, 최적화하는 사례이다. 자주 반복되거나 계속 진행되거나 예측 가능한 태스크와 프로세스에 BPM 방법론을 적용할 수 있다.

BPM은 시간이 지날수록 비즈니스 성과를 개선할 수 있는 지속적인 프로세스이다. BPM을 활용하면 고객에게 더 좋은 제품과 서비스를 제공하기 위해 애드-혹 워크플로우 관리 사례를 제거하고 비즈니스 운영을 최적화할 수 있다.



- **프로세스 전자화**
 - 프로세스 가시화 및 정의 도구
- **프로세스 자동화**
 - 프로세스 실행 및 제어
- **프로세스 모니터링**
 - 현업무 진행 상태의 파악
 - 실시간 뷰, 누적 데이터 뷰
- **프로세스 분석**
 - 조직원들의 성과 측정/분석
- **시스템 연동**
 - 프로세스 중심의 시스템간 연동



5-4. FSSC 22000 이란?

BOB

11

식품제조업 기업에게 추천하는
인증으로 식품 산업 전반에 적합한
식품안전 인증 제도를 도입하기 위해
만들어진 식품안전 표준이다.

국제적인 식품 대기업들이 공급사의 거래조건으로 FSSC 22000 인증 획득을 요구하는 추세로 해외 시장 진출 시 FSSC22000시스템을 갖추는 것이 유리하며, 일정 기업에 제품을 공급하기 위해서는 필수 조건임.

전세계 154개국 20,300여 업체가
인증 받고 있으며 미국, 유럽,
아시아권 등 주요 식품 시장에서
높은 비중을 보이고 있고 기업
관심도 증가되는 추세.

FSSC22000의 필요성과 효과

FSSC22000의 필요성

- 식품안전 보장을 위한 요소 관리 능력 입증
 - 안전 식품의 지속적 제공을 위한 시스템 실행의 필요성

FSSC22000의 기대효과

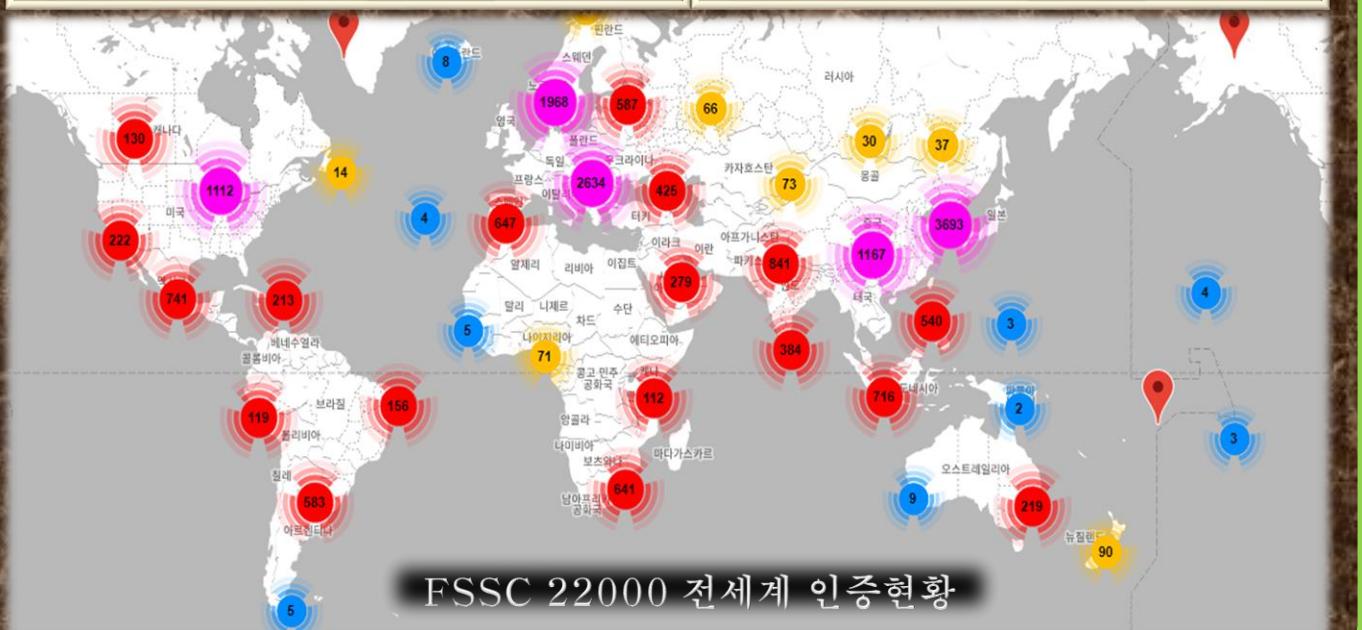
- 식품안전 및 품질 책임에 대한 프레임워크 제공
 - 고객, 이해관계자 등의 요구사항에 부합하는 효율적인 식품경영시스템 운영
 - 선행요건 프로그램(PRPs), HACCP 등의 통합 적용
 - 국제식품안전협회 승인 표준 적용에 따른 신뢰성 향상
 - 다른 경영시스템과의 통합 용이
 - 국제적으로 강화된 식품안전표준 적용 및 운영 가능

FSSC22000의 활용 및 적용 대상

FSSC22000의 활용

- 소비자에게 안전한 제품 제공을 목적으로 시스템 계획, 운영, 유지, 간신
 - 적용 가능한 법적·규제적 식품 안전 요구사항 준수 입증
 - 고객 만족과 식품 안전 증진을 위한 고객 요구사항 판단, 평가, 실증
 - 식품 제조 프로세스 내의 식품 안전 문제에 관한 효과적인 의사소통

FSSC22000 인증의 적용 대상



6-1. 질적 성장을 거듭하는 가정 간편식(HMR) BOB

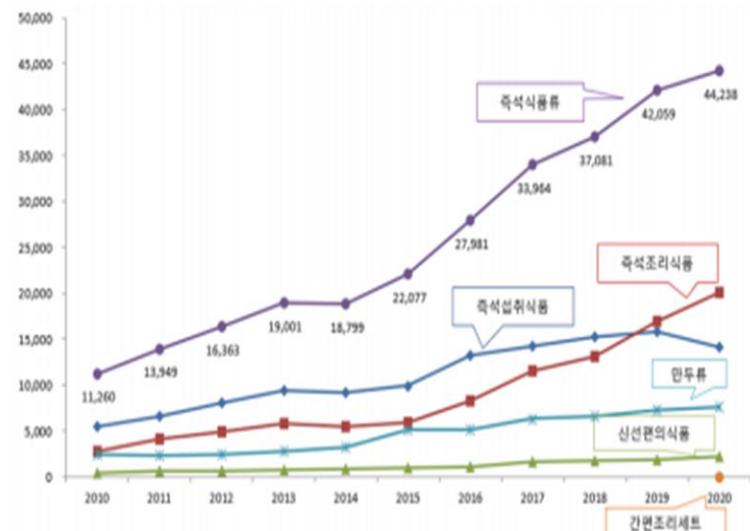
12 가정 **간편식**은 바로 또는 간단히 섭취할 수 있도록 가정 외에서 판매되는 가정식 스타일의 완전, 반조리 형태의 제품을 말한다. 가정 간편식은 즉석섭취식품, 즉석조리식품, 신선편이 식품으로 분류한다.

향후 년에도 1인 가구의 확대추이와 간편식의 편리함과 만족도에 익숙해진 소비자들의 수요 증대가 지속될 것으로 전망되므로 경쟁력 제고를 위한 산업 및 정책 지원이 필요한 시점임. 예시로, 1인 가구의 증가로 서울시민의 가정 간편식 섭취량이 1년 전과 비교하여 49.6% 증가했다. 다만, 가정 간편식 제품에 취약한 영양 성분 불균형에 대하여 제품 다양화 / 고급화 / 건강지향화를 트렌드로 영양 밸런스에 대하여 지속적인 연구 개발이 필수적으로 다양한 제품군으로 유통 채널이 필요한 요소이다.

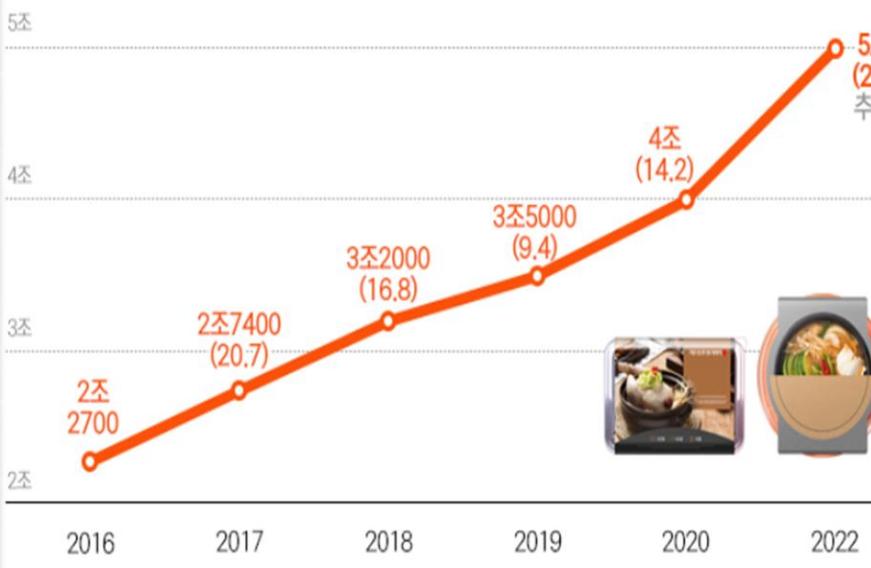
간편식 시장은 최근 식품제조업체 뿐만 아니라 국내 다수 중소 유통업체, 외식업체 등에서도 **냉동 간편식 시장 확대와 온라인 유통 확대** 등의 영향으로 빠르게 간편식 브랜드를 론칭하거나 확대계획을 추진하는 추세.

= 현재 세계적 시장 추세는 신선, 냉장 제품보다 **IQF 급속 냉동 제품**으로 기업체의 변환이 시작되고 있는 현 시점.

가정간편식(즉석식품류) 국내 판매액 추이



국내 가정간편식 시장규모 추이

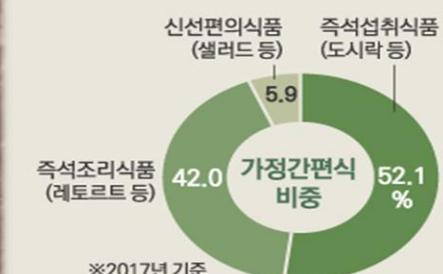


자료: 식품의약품안전처, 「식품 및 식품첨가물 생산실적」, 각 연도.

단위 억원, 칼호 약은 증감율(%) 자료 한국농수산식품유통공사

고객 흥연객 기자 Newsway

가정간편식 시장 규모



※2017년 기준

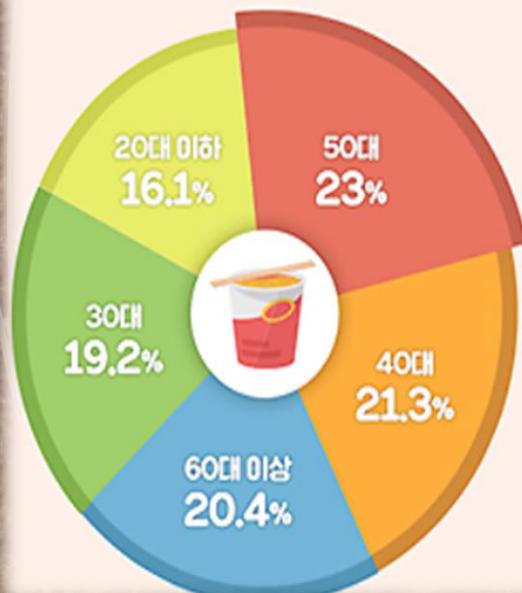
연합뉴스

※자료 : 농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사

6-2. 가정 간편식(HMR) 성장세 전망

거침없는 가정 간편식 시장, 3년새 63% 고속성장-신선편의식품은 미용과 건강에 관심이 높은 20~30대 및 직장인의 샐러드 소비 증가로 빠르게 성장한 것으로 분석되고, 소비자들은 가정 간편식을 주로 식사 대용으로 이용하고 있으나, 여행용, 안주용, 다이어트 등 소비 목적이 다양화하는 현상이다.

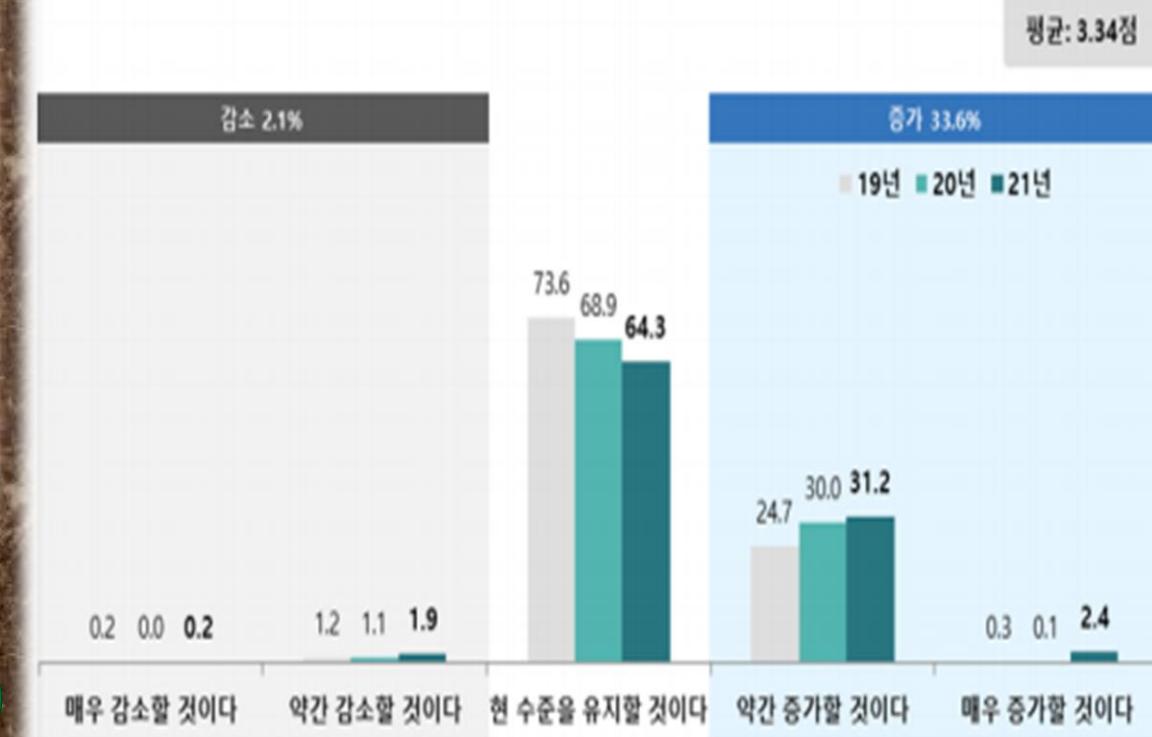
가정간편식 구매고객 비율



가정간편식 시장 성장률



향후 1년 간편식 구입 변화 예상



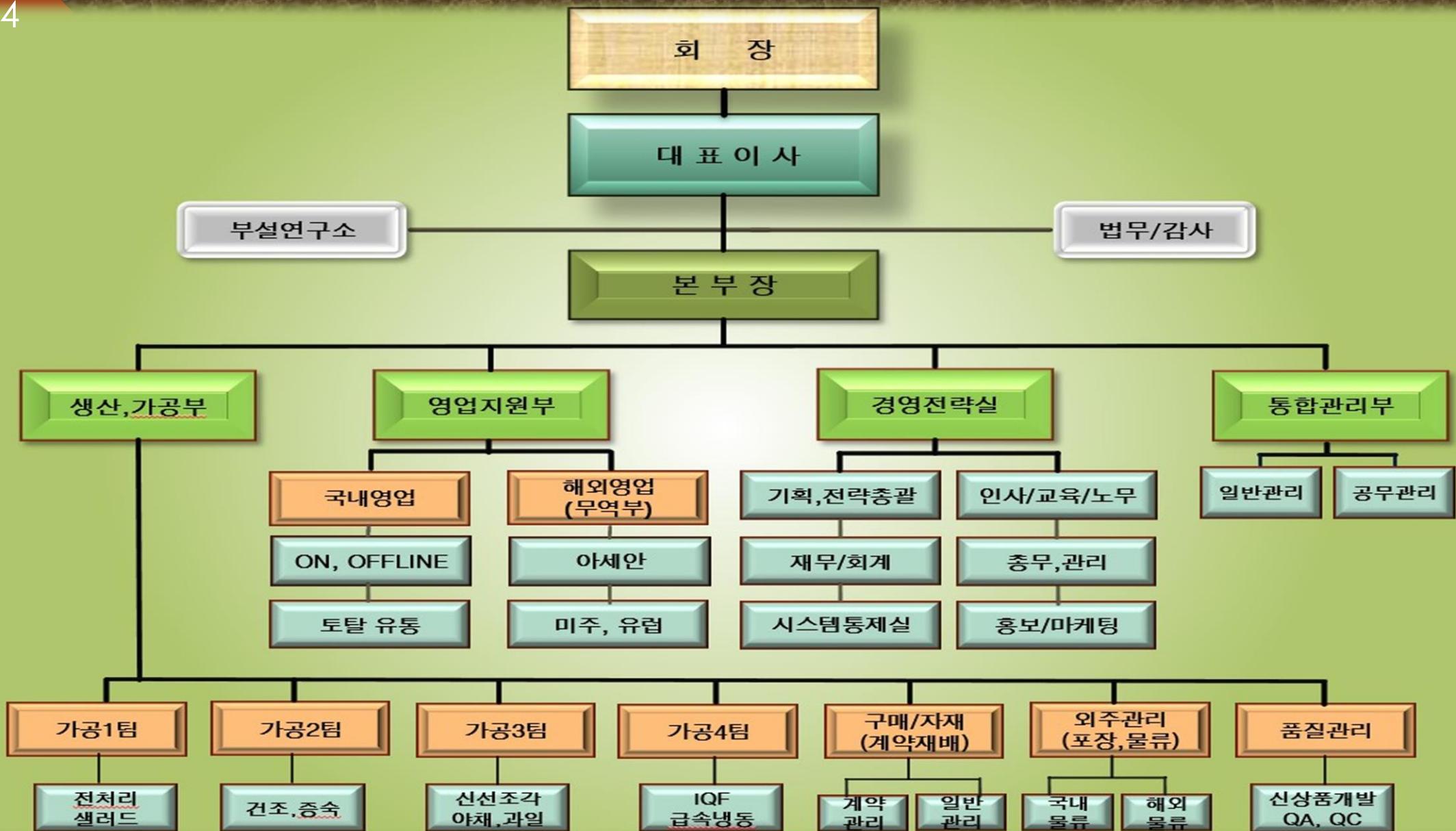
구매 연령순위 : 50대(23%), 40대(21.3%), 60대 이상(20.4%)
30대(19.2%), 20대 이하(16.1%)

가정 간편식의 메뉴 다양화와 편의성으로 간편식을 찾는
소비자는 계속 증가할 것으로 예상

자료: 가공식품태도조사 온라인조사결과(2021)

7-1. 조직도

14



7-2. BOB 협력 계열사 구도

15



8. 본사 정규 고용 예상 인원

16

직 위	인원(명)	근무지	학 력	비 고
임원	4	본사 / 공장	대졸	
법무감사직	1	본사 / 공장	대졸	
총괄 전산직	4	본사 / 공장	대졸	
홍보직	3	본사 / 공장	대졸	
영업직	5	본사 / 공장	대졸	
사무직	30	공장	고졸, 대졸	
연구직	5	공장	대졸	
기술관리직	3	공장	공대졸	
품질관리직	5	공장	대졸	
생산관리직	7	공장	대졸	
공무직	3	공장	전문대이상	
생산직	130	공장	고졸이상	
합 계	200+			외국인 고용제외

◆ BOB 농산물 스마트 가공공장 전체 소개

BOB

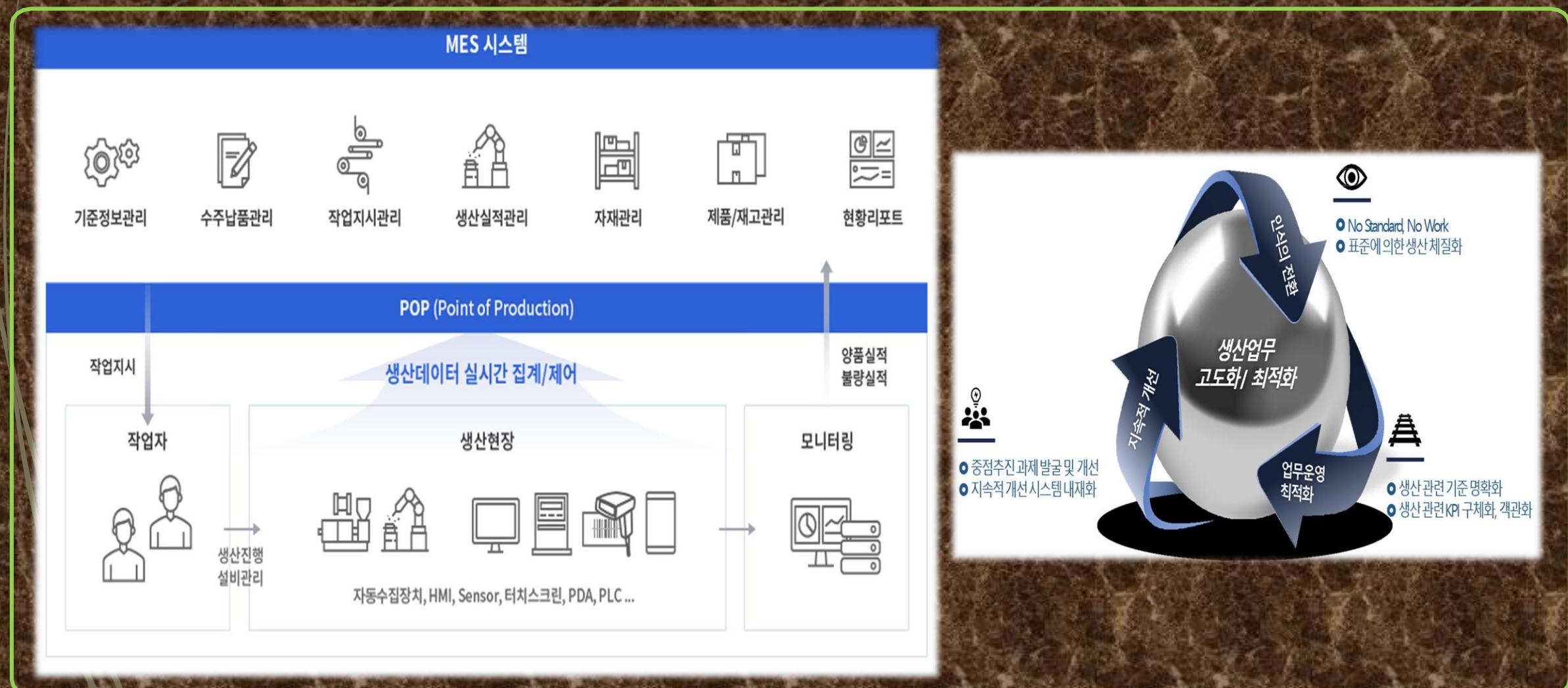
대자연의 신선함을 그대로~~~



1. 스마트 ICT 시스템 - 생산통합관리

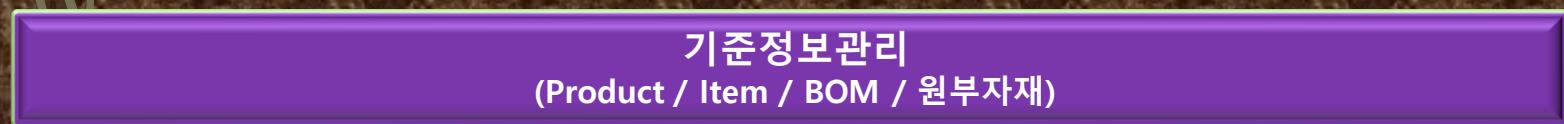
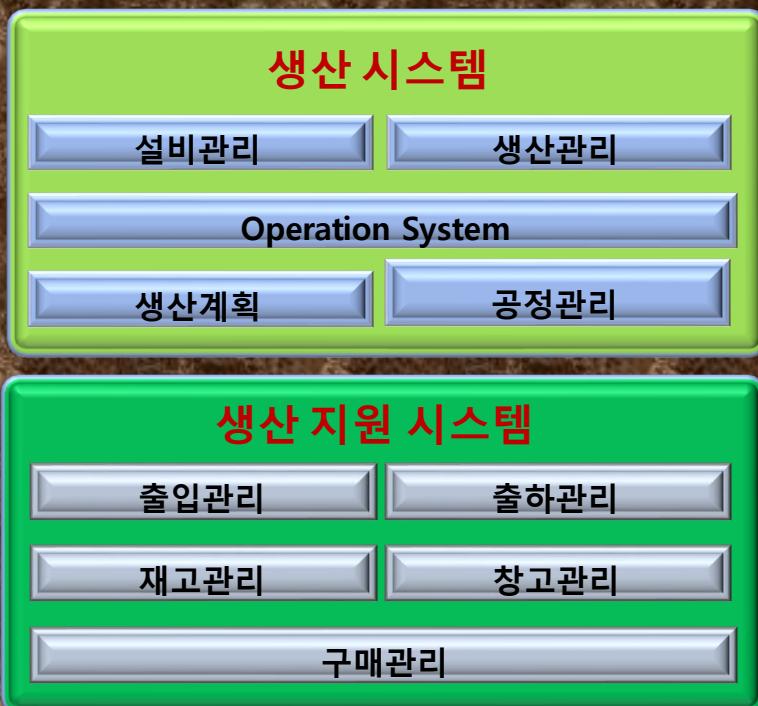
18

스마트 생산 공장 가동 시 생산직의 Operation 상태 및 설비 동작 상태 등 공정에서 발생하는 모든 상황의 데이터를 실시간으로 모니터링함으로 안정적이고 최적화된 생산 활동을 제공



2. 스마트 ICT 시스템 구축

19



업무효율화
제조자동화

기업자원관리시스템(ERP)
공장운영시스템(MES)
공급사슬관리시스템(SCM)
제품개발지원시스템(PLM)
(제조혁신 마인드 제고, 5S3정,
품질, 생산성 향상,
물류 및 자재 등 통합관리)



□ BOB 본사 농산물 스마트 가공공장



□ BOB 본사 공장 핵심사항

21

전체 설비라인 === (산업분류코드 : 10309)

1. 농산물 가공라인(벨기에, 독일, 스웨덴, 이탈리아, 일본)

IQF급 속냉동라인 / 조각 과일 채소 라인 / 전조 과일 채소라인 / 증숙 라인 / 착즙 라인 / 샐러드 라인 / 도시락 라인 / 채소 전처리 라인 (양배추, 양상추, 샐러리, 로메인, 라디치오, 치커리, 적근대 등 엽채류 전처리. 방울토마토, 피망 전처리. 감자, 당근, 고구마 등 구근류 전처리. 양파, 브로콜리, 호박 전처리. 부추, 쪽파 전처리. 양파, 감자 탈피라인...)

- 일일 처리 능력 = 80,000kg / 8H 기준, 월 1,800ton / 22일 기준
160,000kg / 1.5H 초과 기준, 3,500ton / 22일 기준

2. 도시락 가공라인(4개사와 업무 협약 체결)

일반 도시락, 냉동 도시락, 맞춤형 도시락, 생태 질환별 도시락, 체중조절 도시락, 밥버거, 곤약라면

- 일일 처리 능력 = 40,000개 / 8H 기준-2개 라인, 월 880,000개 / 22일 기준

3. 냉장, 냉동 저장 적재량(입고 : 18개, 출고 : 13개 분리 창고, 보조창고는 제외)

- 일일 적재 능력 = 1,923,529kg / ≈2,000ton / 5톤 차량 기준 - 400대

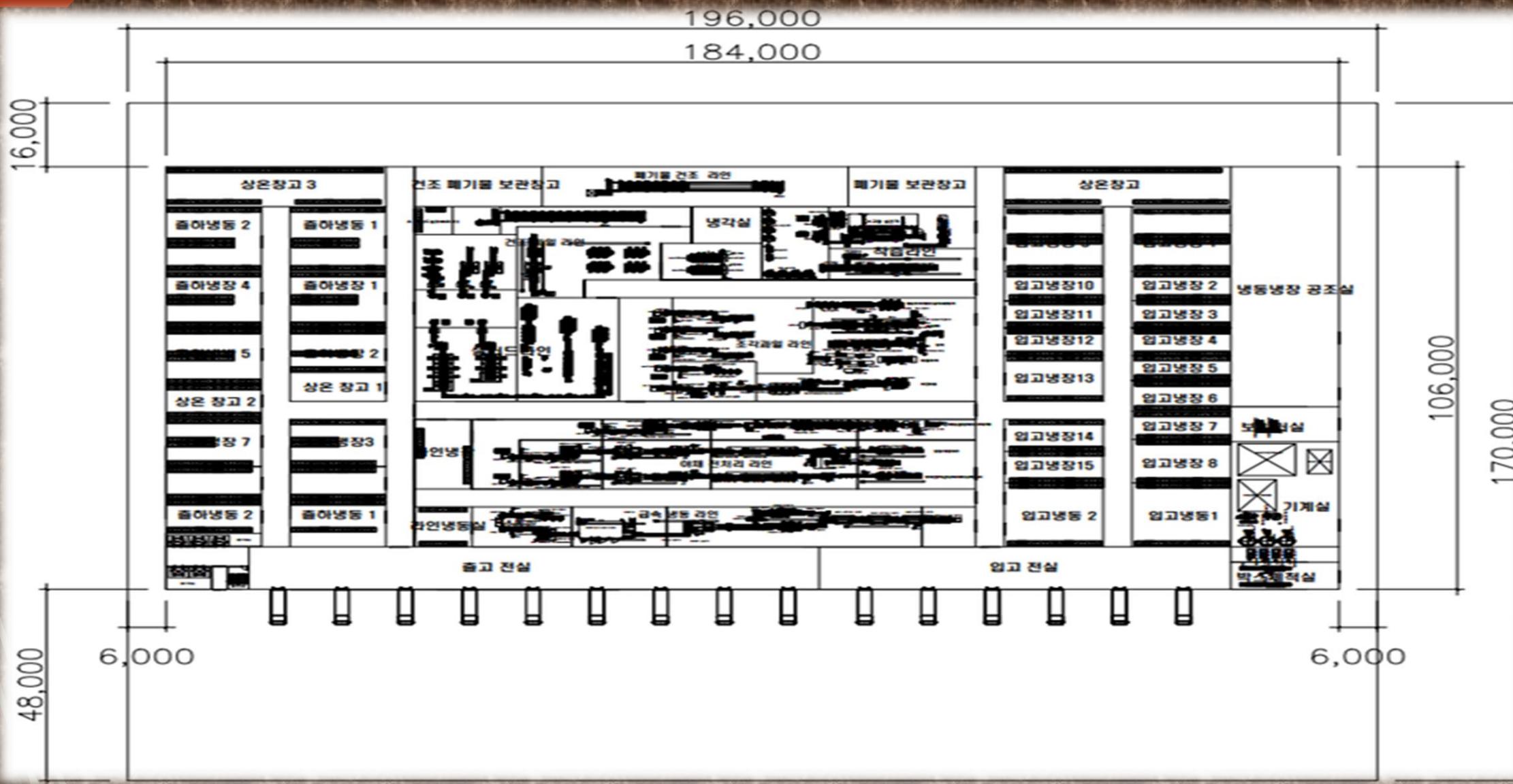
4. 일일 용수, 전력, 가스 사용 계획

- 용수 : 350톤(Mix 370톤) / 전력 : 1,900kw(태양광 활용) / 가스 : 1,600m³

21

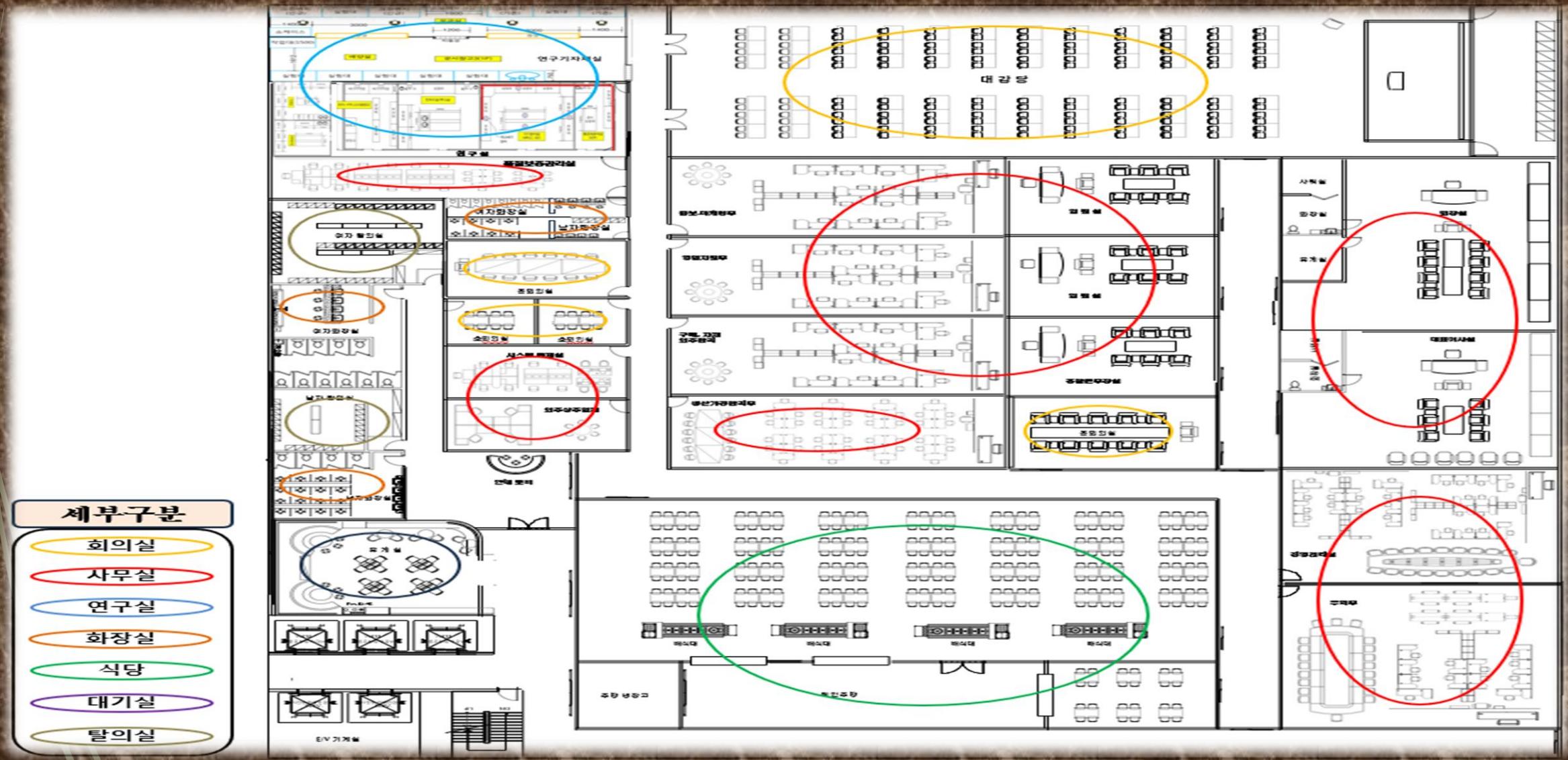
□ 1층 평면도(생산동)

22



□ 2층 평면도(사무동, 연구동)

23



□ BOB 본사 실내 인테리어

24

사무실



화장실



회의실



테라스



직원식당



휴게실



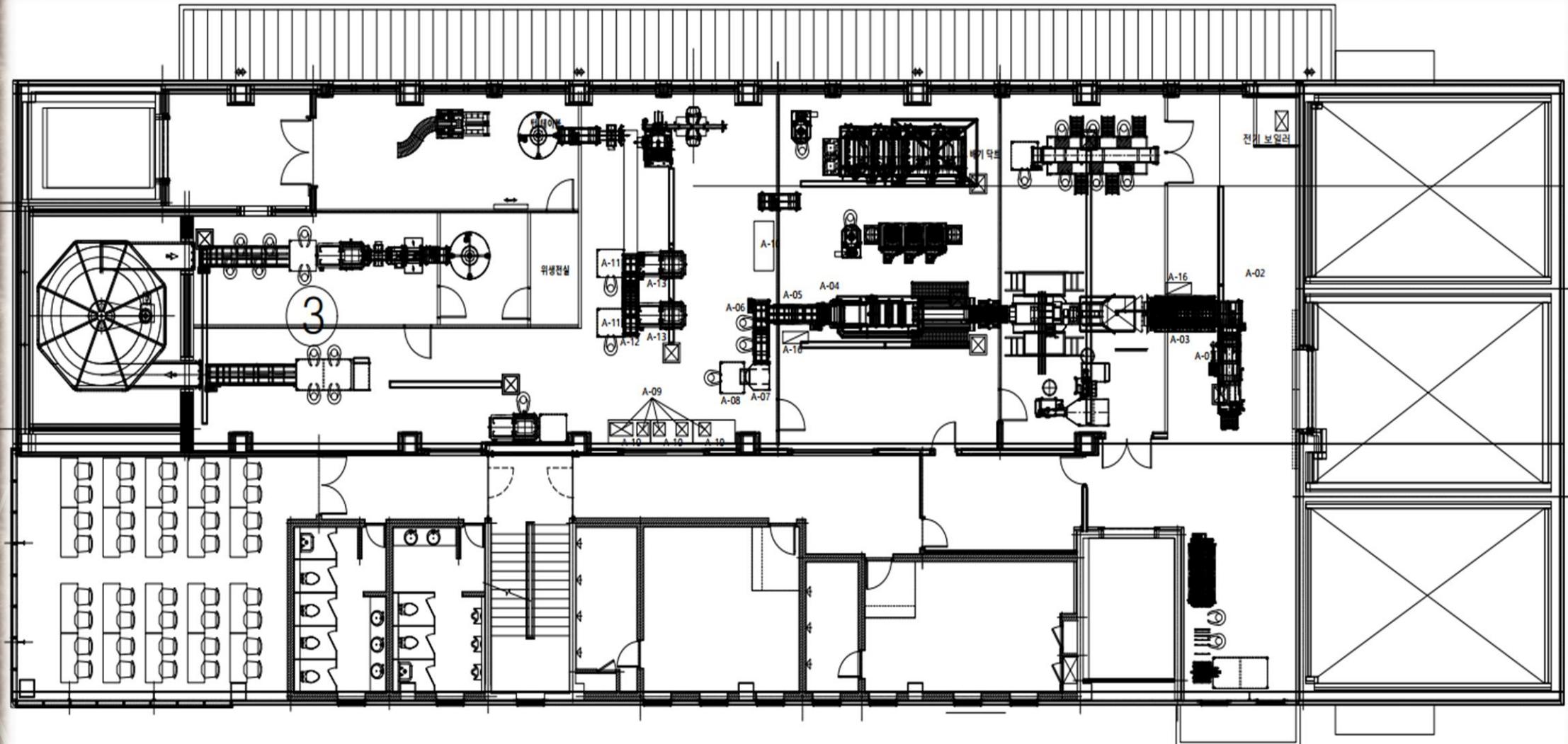
□ BOB 친환경, 유기농 가공공장

25



□ BOB 친환경, 유기농 가공공장- 평면도

26

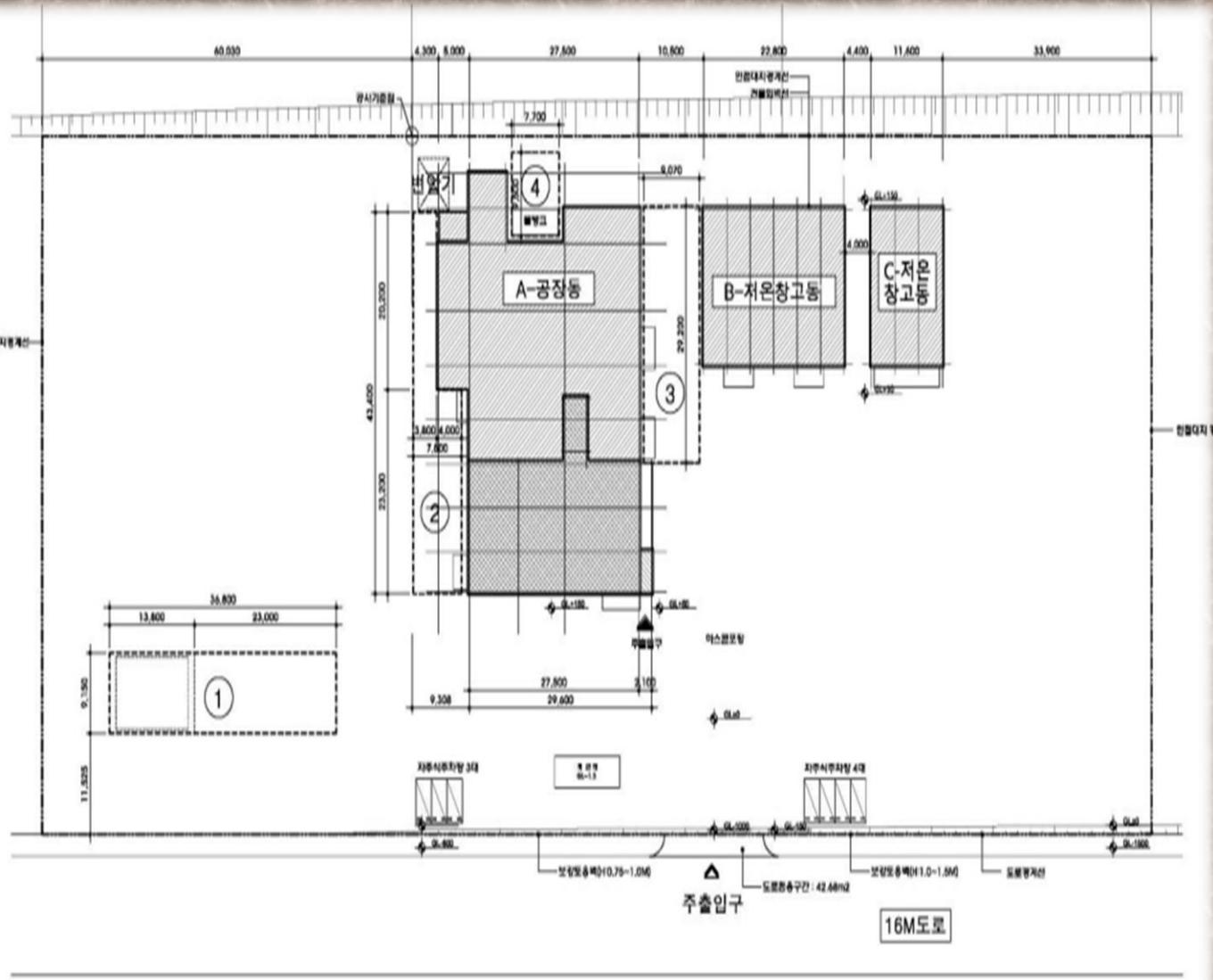


□ BOB 김치 및 절임 가공공장



□ BOB 김치 및 절임 가공공장-평면도

28



□ BOB 맞춤형 도시락 가공공장

29

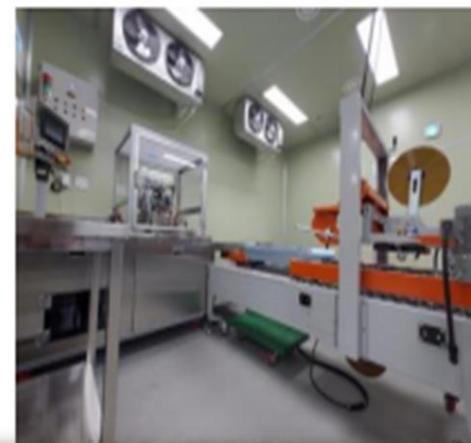


□ BOB 맞춤형 도시락 생산라인

30

総面積:約300坪

1階:HMR自動化ライン, 冷凍, 冷蔵施設
2階:HMR予備ライン, 更衣室 / 3階:事務室, 付属研究室, 食堂, 休憩室



□ BOB 베트남 센터 농산물 스마트 가공공장 BOB

31

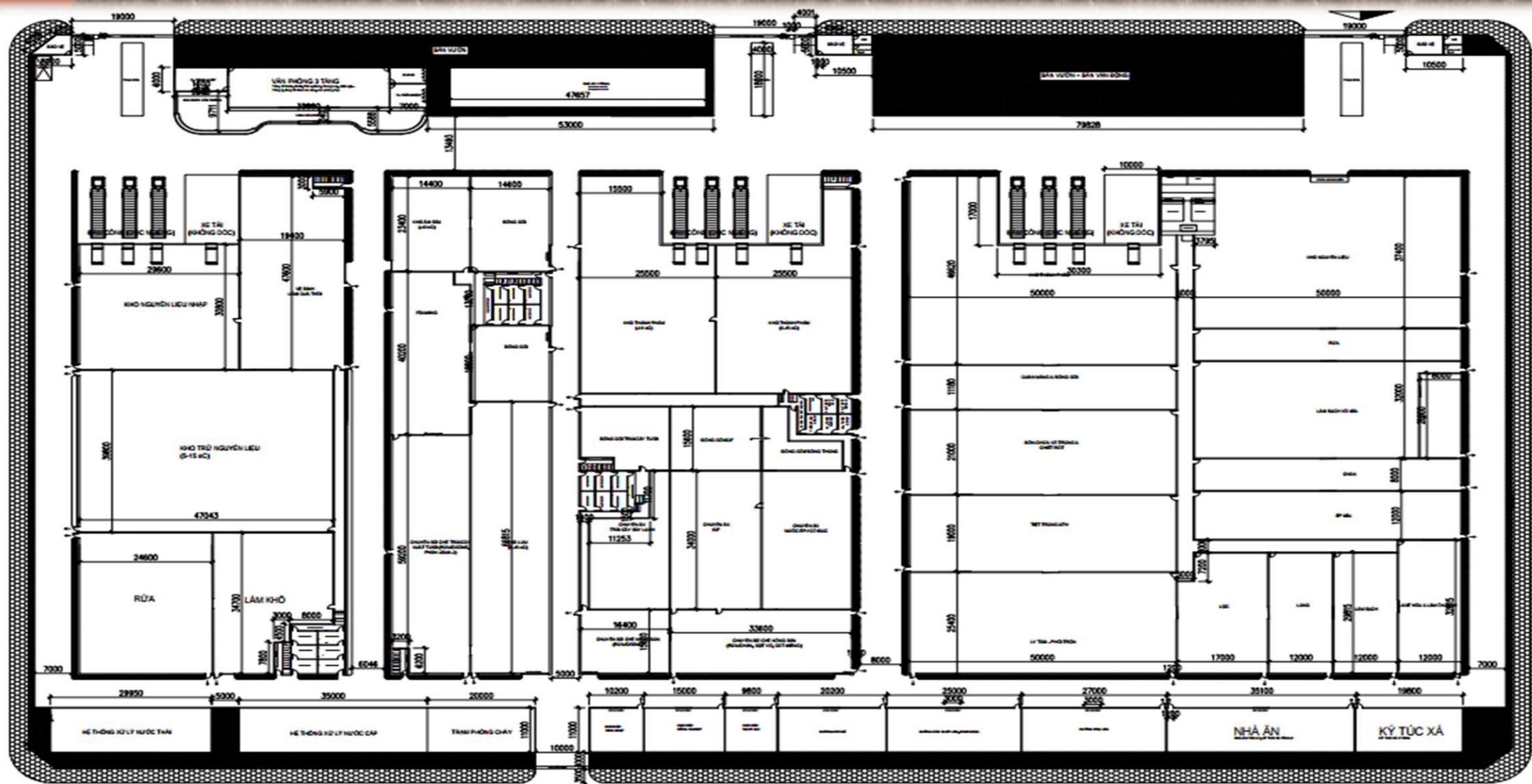
(2024년 1차 완공/15,000평)



□ BOB 베트남 농산물 가공공장- 평면도

BOB

32

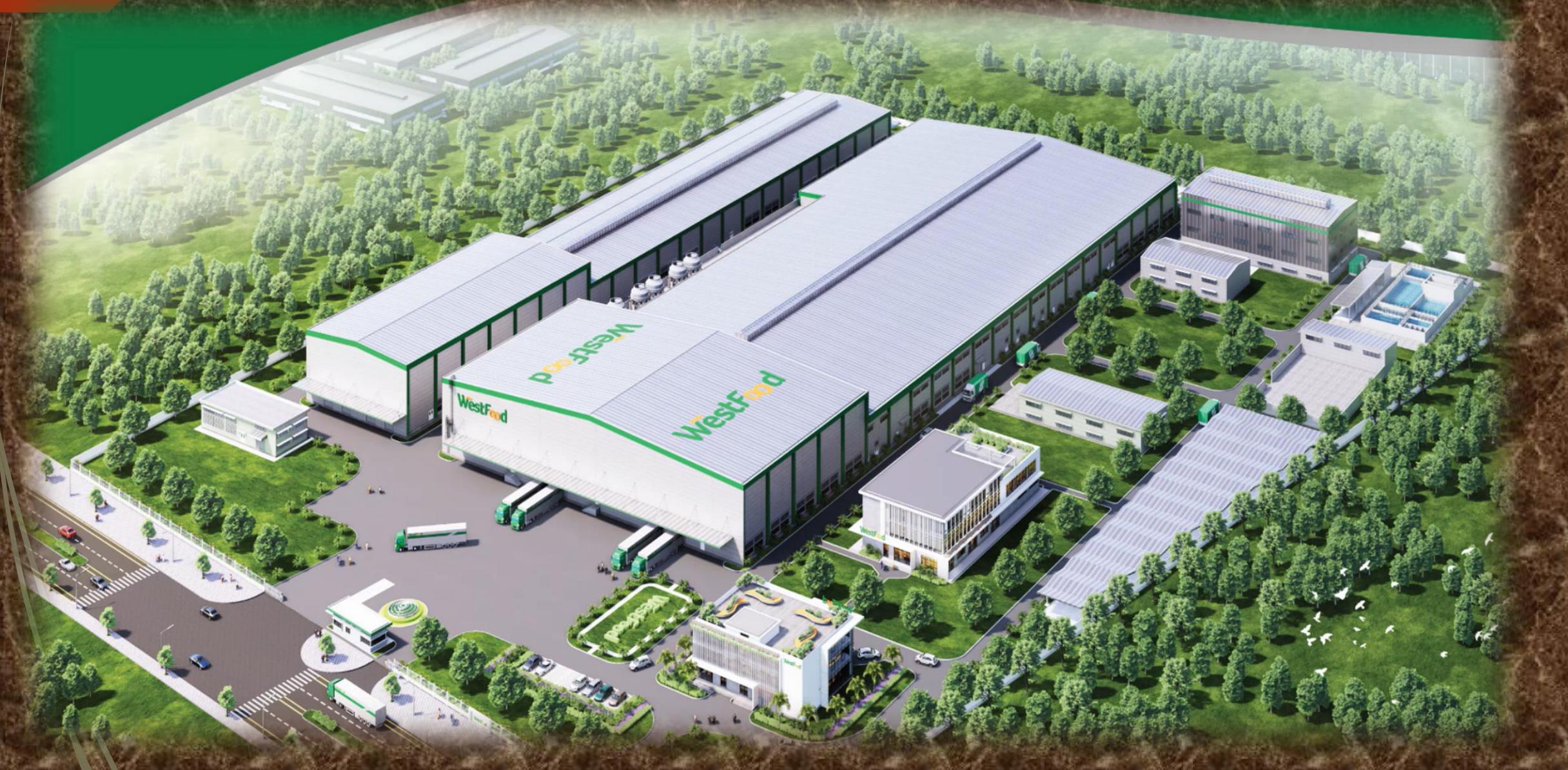


□ BOB 베트남 하우장 농산물 가공공장

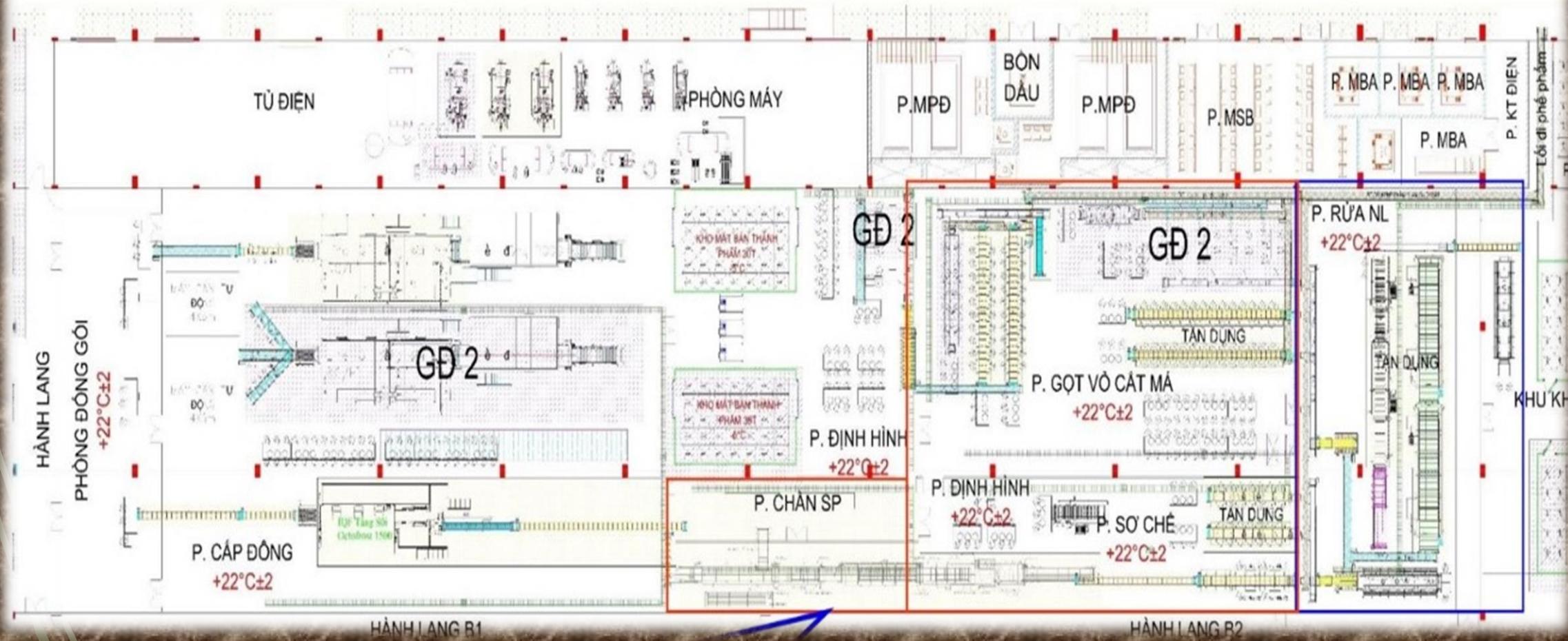
(2025년 3월 완공/21,000평)

33

BOB

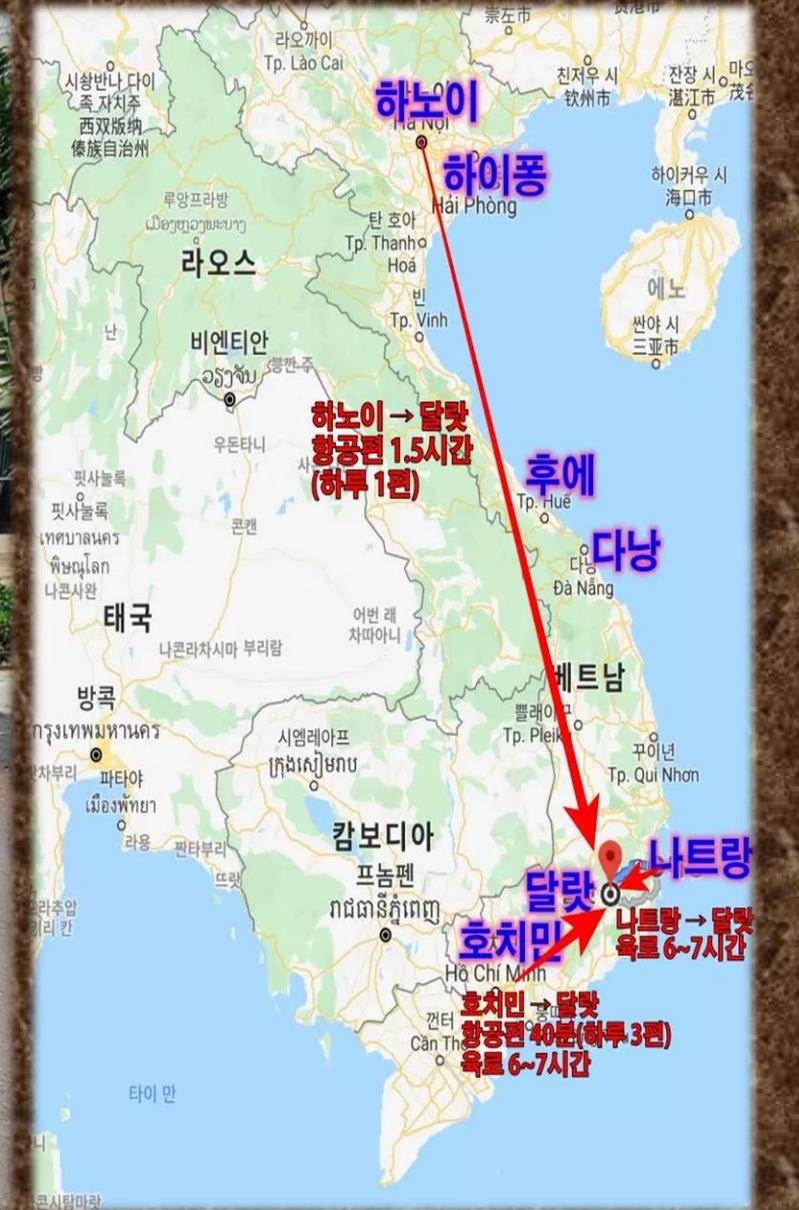


Tóm tắt Chức năng xưởng IQF



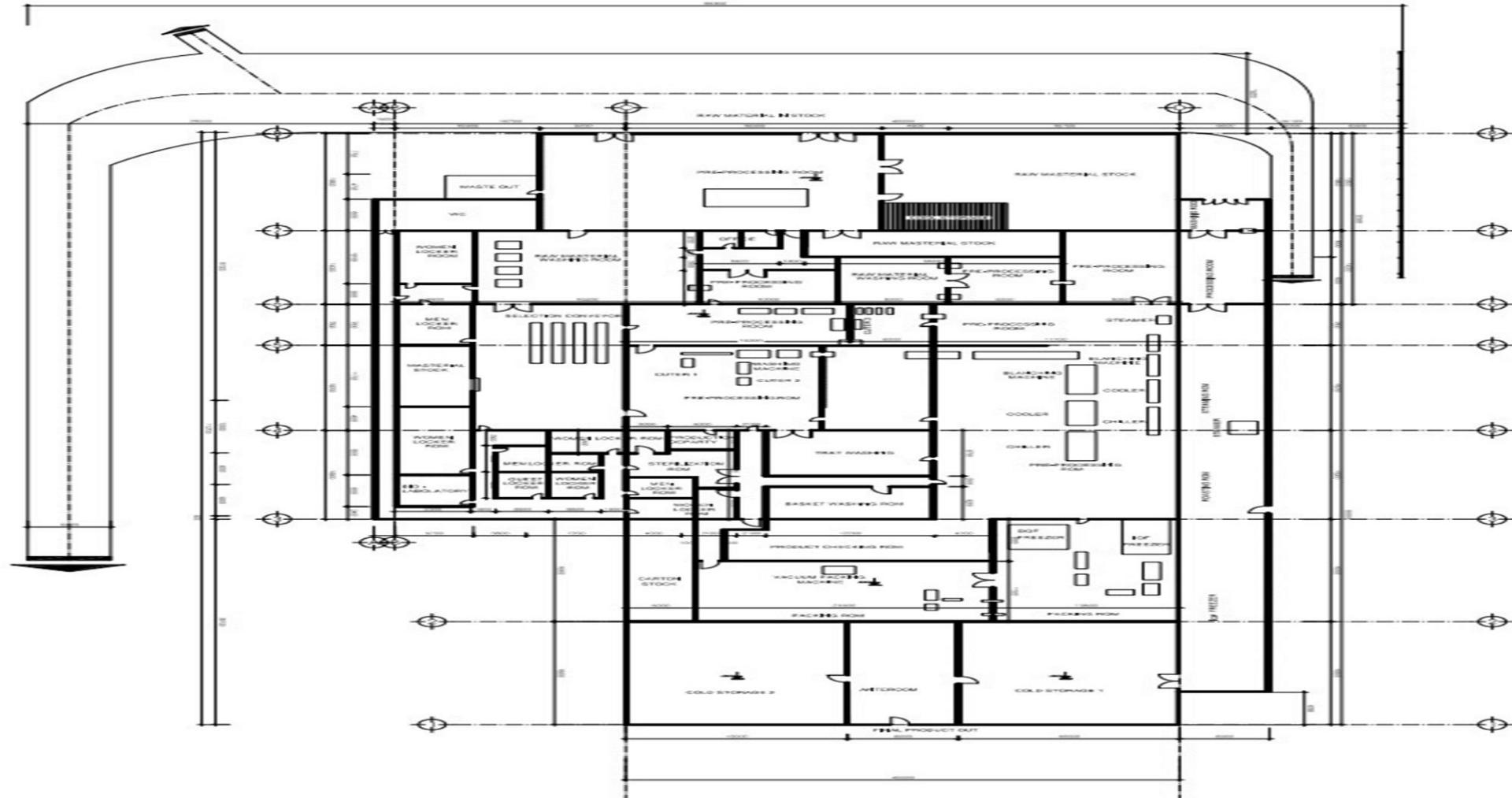
□ BOB 베트남 달랏 농산물 스마트 가공공장 BOB

35



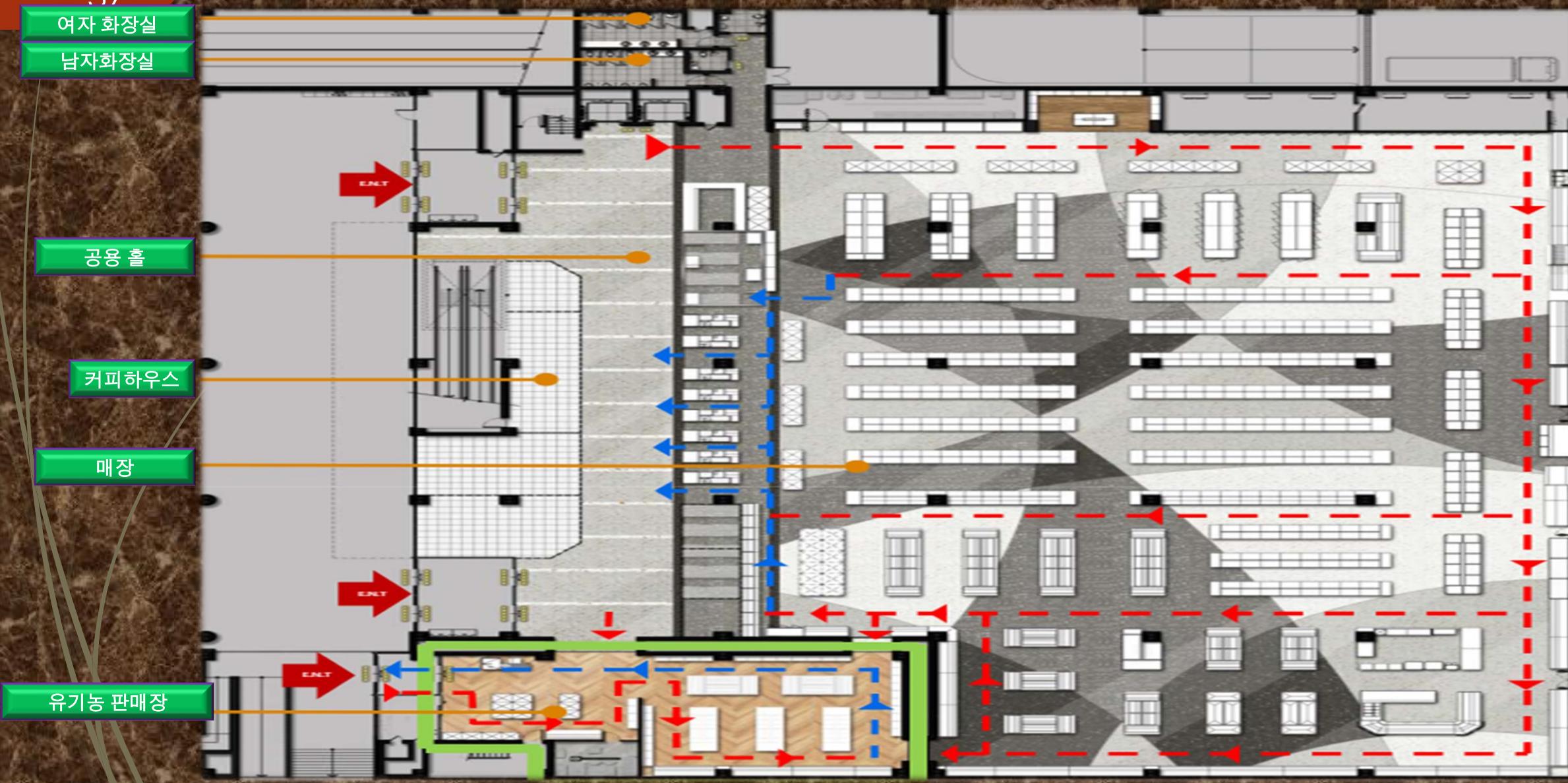
LAYOUT OF FACTORY

Scale : 1/200



□ BOB 베트남 푸미홍 직영마켓 오픈 예정 BOB

37



□ BOB 베트남 푸미홍 직영마켓 오픈 예정 BOB

38



◆ 주식회사 BOB 세부 사업 계획



대자연의 신선함을 그대로~~~



1-1. 품목별 월 예상 구매수량

BOB

40

카테고리	품목	월구매수량 (톤)	포장단위 (kg)	비고
채소류	신선고추(청,홍)	350	10	신선, 가공
	일본 꽈리고추	400	4	
	대파	300	BK	
	쪽파	30	1	수출, 신선, 가공
	단호박	380	8	
	백다다기	180	50~100ea/망	신선, 가공
	취청	150	4	수출, 신선, 가공
	생강	90	10~20	
	피마늘(대서)	60	10	신선, 가공
	깐마늘	150	10~20	
	비트	80	10	수출, 신선, 가공
	부추	200	2 , 4	
	상추(청,홍)	80	4	신선, 가공
	깻잎	130	4	

1-2. 품목별 월 예상 구매수량

BOB

41

카테고리	품목	월구매수량 (톤)	포장단위 (kg)	비고
채소류	알타리(총각무)	300	8	신선, 가공, 절임 수출 포함
	시금치	150	4	수출, 신선, 가공
	갓(청,홍갓)	300	5	신선, 가공, 절임 수출 포함
	얼갈이	80	4	신선, 가공
	열무	150	4	
	배추	600	10	수출, 신선, 가공
	쌈배추	120	8	신선, 가공
	무	500	18	수출, 신선, 가공
	시래기	300	2	수출, 가공
	양상추	200	8	수출, 신선, 가공
	당근	150	20	
	양배추	400	8	수출, 신선, 가공
	애호박	80	5	
	가지	300	8	수출, 신선, 가공

1-3. 품목별 월 예상 구매수량

BOB

42

카테고리	품목	월구매수량 (톤)	포장단위 (kg)	비고
채소류	가지	300	8	수출, 신선, 가공
	파망	100	10	
	파프리카	250	5	
	두릅	60	2	
	순무	200	5	신선, 가공
	미삼	80	1	
	양파	500	20	
	토마토	300	10	원물, 수출, 가공
	방울토마토	200	5	
	송이토마토	50	4	

1-4. 품목별 월 예상 구매수량

BOB

43

카테고리	품목	월구매수량 (톤)	포장단위 (kg)	비고
과실류	수박	150	ea	수출, 신선, 가공
	조롱수박	120	5	
	멜론	150	8	
	대추	80	4	신선, 가공
	배	400	15	수출, 신선, 가공
	사과	500	10	
	킹스베리	50	2	
	딸기(설향,금실)	120	2	
	살구	40	5	신선, 가공
	복숭아	100	4.5	
	포도(샤인포함)	300	2 , 5	수출, 신선, 가공
	감귤	180	10	수출, 신선, 가공
	대봉감	150	10	
	유자	150	10	

1-5. 품목별 월 예상 구매수량

BOB

44

카테고리	품목	월구매수량 (톤)	포장단위 (kg)	비고
과실류	참외	100	10	수출, 신선, 가공
	매실	120	10	수출, 가공
	단감	180	10	신선, 가공
	자두	20	5	
	참다래	150	10	수출, 신선, 가공
	블루베리	40	2	아로니아, 초코베리포함

1-6. 품목별 월 예상 구매수량

BOB

45

카테고리	품목	월구매수량 (톤)	포장단위 (kg)	비고
서류 및 특작	고구마	400	10	수출, 신선, 가공
	감자	250	20	
	히카마	80	10	
	야콘	50	10	
	콜라비	150	10	수출, 신선, 가공
	마(장마, 단마)	40	10	
	찹쌀	25	20	
	현미	30	10	
	보리쌀	40	10	원물, 가공
	눌린보리쌀	20	10	
	콩(소립, 중립)	50	20	
	들깨	50	10	수분 10.0% 이하일것
	알땅콩	50	10	낱알모양, 크기 균일
	수삼	80	10	1뿌리당 50G이상

1-7. 품목별 월 예상 구매수량

BOB

46

카테고리	품목	월구매수량 (톤)	포장단위 (kg)	비고
서류 및 특작	팥	30	10	신선, 가공
	찰수수	25	20	
	메밀	15	20	
	옥수수	150	30~90ea	수출, 신선, 가공
	율무	10	10	신선, 가공
버섯류	큰느타리(새송이)	100	2	수출, 신선, 가공
	느타리	120	2	
	표고버섯	160	4	
	양송이	80	2	
	팽이	60	2	육질탄력, 고유의 향기
수입 채소(38종), 과일(67종)은 품목의 다양성으로 인하여 별도로 정리 함.				
원물 구매 기본이며 절임 및 반찬류, 가공품목 및 신선편의 수출은 제외되어 있음.				

2-1. 입, 출고 냉장, 냉동 부하계산 적재량 기준

BOB

47

	면적 (평)	1일입고량 (KG)	TON/일	적재 력 PL / 일	5톤 차량 / 일
입고전실	482	186,030	186		37대
냉장창고1	116	134,258	134	200BLT 가능	27대
냉장창고2	116	134,258	134	200BLT 가능	27대
냉장창고3	116	134,258	134	200BLT 가능	27대
냉장창고4	116	134,258	134	200BLT 가능	27대
냉동창고1	116	44,753	45	200BLT 가능	9대
냉동창고2	116	44,753	45	200BLT 가능	9대
냉동창고3	116	44,753	45	200BLT 가능	9대

2-2. 입, 출고 냉장, 냉동 부하계산 적재량 기준

BOB

48

	면적 (평)	1일입고량 (KG)	TON/일	적재 렉 PL / 일	5톤 차량 / 일
출하전실	670	151,164	151		30대
냉동창고4	132	50,895	51	200BLT 가능	10대
냉동창고5	74	28,665	29	200BLT 가능	6대
냉동창고6	136	52,650	53	200BLT 가능	11대
냉동냉장겸용1	136	52,650	53	200BLT 가능	11대
냉동냉장겸용2	136	52,650	53	200BLT 가능	11대
냉동냉장겸용3	136	52,650	53	200BLT 가능	11대
냉장창고5	40	46,069	46	100BLT 가능	9대
냉장창고6	136	157,950	158	200BLT 가능	32대
냉장창고7	136	157,950	158	200BLT 가능	32대
냉장창고8	136	157,950	158	200BLT 가능	32대
냉장창고9	136	104,969	105	200BLT 가능	21대
합 계		1,923,529	2,000		400

3-1. 생산 제품간 시너지 구도(신선편이)

49

신선 야채

신선 과일

1차 전처리

야채, 과일샐러드
전처리 라인

조각과일, 야채라인

증숙가공라인

IQF 급속 냉동라인

건조라인

착즙라인

국내유통(30%)

수출(70%)

3-2. 생산 제품간 시너지 구도(4社 OEM 도시락)

BOB

50

체중조절
도시락

맞춤도시락

스마트 자동화 시스템

일반 도시락

체중조절 도시락

냉동 도시락

생태 질환별 맞춤 도시락

국내유통(70%)

수출(30%)



4-1. 5개년 매출 예상추세

BOB

51

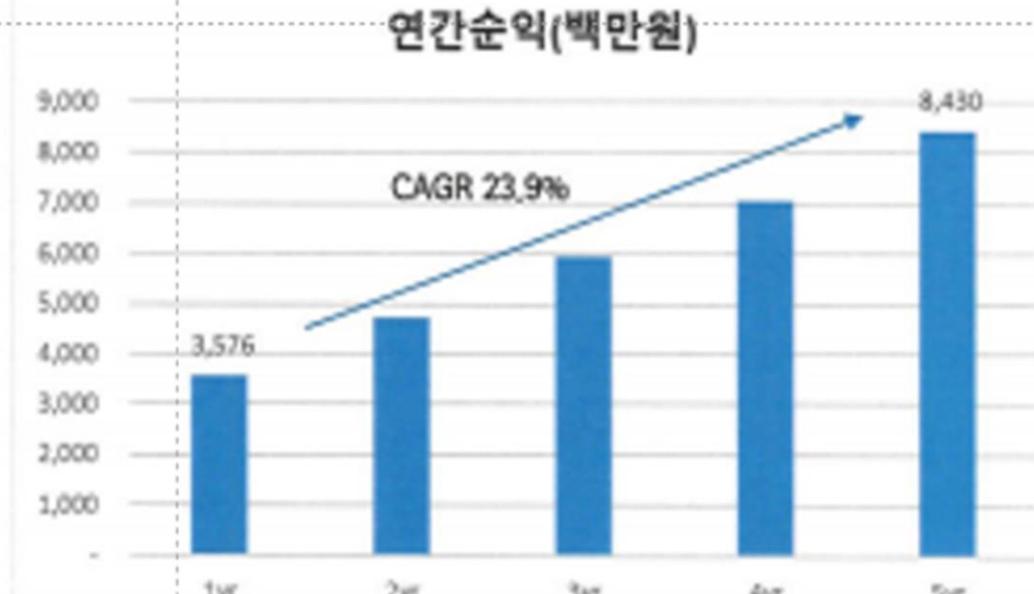
농산물 전 처리 물량은 생산 1년 차(2025년) 15,870톤 처리 후 연 평균 10%씩 성장 증가를 목표로 함.

- ▶ 순익 증가율이 물량 증가율을 상회하는 연평균 23.9% 전망. 증가 요인은 신, 구 수출라인 확대와 자사 운용효율성 개선에 기인 요인.
- ▶ 국내 농산물 및 일부 수입 농산물(채소 38종, 열대과일 67종)의 전 처리 완제품 가공에 따른 매출은 계절에 따라 품목별 품질 균일화 및 생산 가동률의 안정화 및 토착화를 목표로 함-계약 재배를 우선적 선행

농산물 전처리 취급량



수익성 추이



4-2. 5개년 예상 매출 결산



52 케어 도시락, 맞춤도시락, 신선 채소, 과일 전 처리, IQF냉동, 건조, 착즙, 증숙 등등.. 원-라인 시스템 매출로 구성.

전체 생산품 중 국내 유통은 30%, 해외 수출 의존도 70%로 해외 무역 수출 비중이 높을 것으로 5개년 전략 기획을 기대.

- ▶ 전체 시설 설비 완료 후 약 3~4개월간의 안정화 기간이 필요. 설비 업체 상주 체계로 공무부서와 시험생산 점검 가동 필수.
- ▶ 전체 생산라인에서 식품 재활용 루프를 구축하여 식물자원순환시스템을 기반으로 고부가 사료화, 화장품소재, 수용화 식품소재, 건강기능식품 가능성 소재 등의 다양한 고부가 기능성 신소재를 개발하여 양산할 계획으로 매출이 부가될 경우 순 이익율이 9%P 이상의 상승효과가 예상. 이는 현재 비용구조를 여유 있게 계산하여 보수적인 수익지표를 표시한 것도 한 요인.

* 년도 별 매출 현황 목표 예상 (계약 재배는 품목 및 제절마다 다르며 상황에 따라 변동이 있을 수 있음) / OEM 도시락라인 제외

(단위:천원)

기간	품목		매출		순익		이익(%)	매출비율	
	물량(톤)	성장율(%)	연간매출	성장율(%)	연간순익	성장율(%)		국내	해외
시험생산	815		3,005,876		240,470			43%	57%
1차년도	15,870		59,115,255		7,921,444		13.40%	45%	55%
2차년도	17,775	12%	66,450,171	12%	9,891,142	25%	14.89%	43%	57%
3차년도	18,808	6%	74,471,026	12%	11,384,792	15%	15.29%	42%	58%
4차년도	21,692	15%	82,791,332	11%	12,807,452	12%	15.47%	41%	59%
5차년도	23,315	7%	91,626,955	11%	14,220,569	11%	15.52%	40%	60%

5. 지역 주민 파생효과

BOB

53

* 관할 지역 파생효과

- 지역 농가에서 생산되는 농산물을 당사와 계약을 통해 재배 및 유통 활성화로 지역 농가에 안정된 소득 창출 효과 극대화.
- 농산물 원료의 원활한 수매를 위해 품목별, 계절별 농가와의 계약재배를 통한 파종부터 수확까지의 원-라인 시스템을 활용하여 체계적인 관리에 의한 계약 수매를 할 계획
(최상의 원료 차별화로 안정된 원, 부자재 구매력 확보, 수출 가격 유동성을 최소화)
- 재배 가능 지역 확대에 따라 노동 생산력 증대(수의 재배 계약)로 취업률 극대화 기여
- 생산 가능한 지역 주민을 고용 창출함으로써 지역 실업률 감소 효과
- 지역 상권 활성화에 일조. 본사만의 구매 노하우(원=원)로 농가와의 협업체계 활성화 구축
- 직접, 간접 유통망 확산으로 지역 농산물 점진적 유통 활성화(대도시 직영마켓운영) 및 안정화에 기여
(체리슈머(Cherry-sumers) / 실속소비자 : 농산물 무 포장, 박스 및 날개 판매 = 포장재 줄이기 / 돈키호테 시스템)

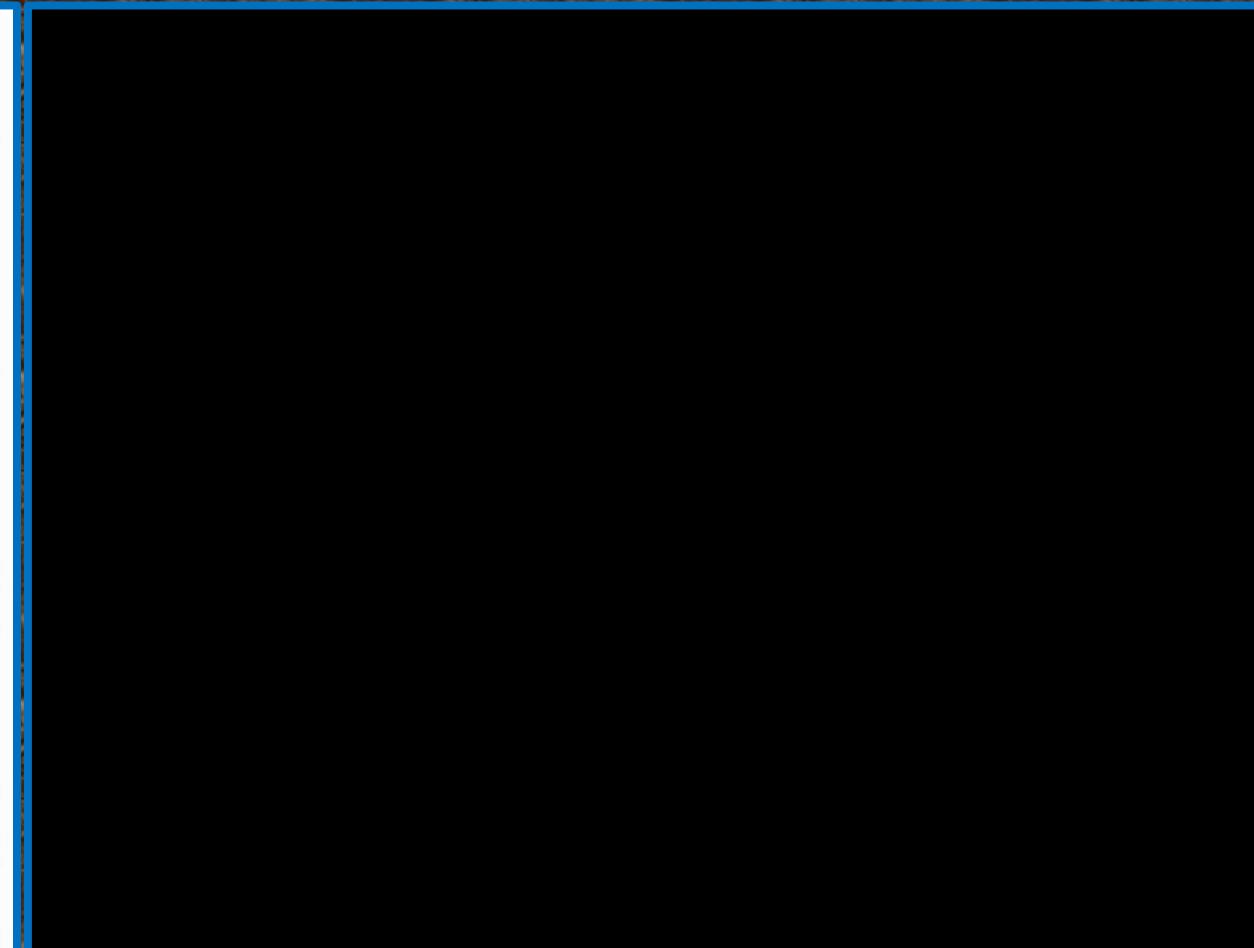
* 농산물 계약 재배 농가와 협업 지원사업 = (소농에서 대농으로의 전환)

- 농업인의 가공 활동을 통한 농 외 소득 개발을 위한 종합지원
- 농가의 안정적인 소득과 신 작물(고부가가치 작물)에 대한 재배, 관리 기술 능력을 고양
- 시, 군, 센터 와 협력하여 공동 이용시설을 협의 설치하고, 공동 선별 조직 육성 등 산지 조직화를 촉진하여 다양한 서비스로 판매, 유통 및 산지에서의 역할 강화를 종합적으로 지원하며 전문가 네트워크 구축 등 자립 경영 전 과정에 유형별, 단계별 맞춤형 지원의 내실화 실현
- 생육, 환경 빅데이터를 수집하고 활용하여 안정적인 농산물 재배와 고소득 특용 작물에 기반 구축
- 농가 소득 제고 및 지역 경제 활성화를 위해 농촌의 유, 무형 자원을 활용하여 2차, 3차 산업과의 연계를 통한 부가가치를 창출

6. 설비 동영상-1

1. JBT IQF 소개

2. IQF 급속냉동기 소개



6. 설비 동영상-2

55

3. 딸기 IQF 급속냉동

4. 부추 IQF 급속냉동



6. 설비 동영상-3

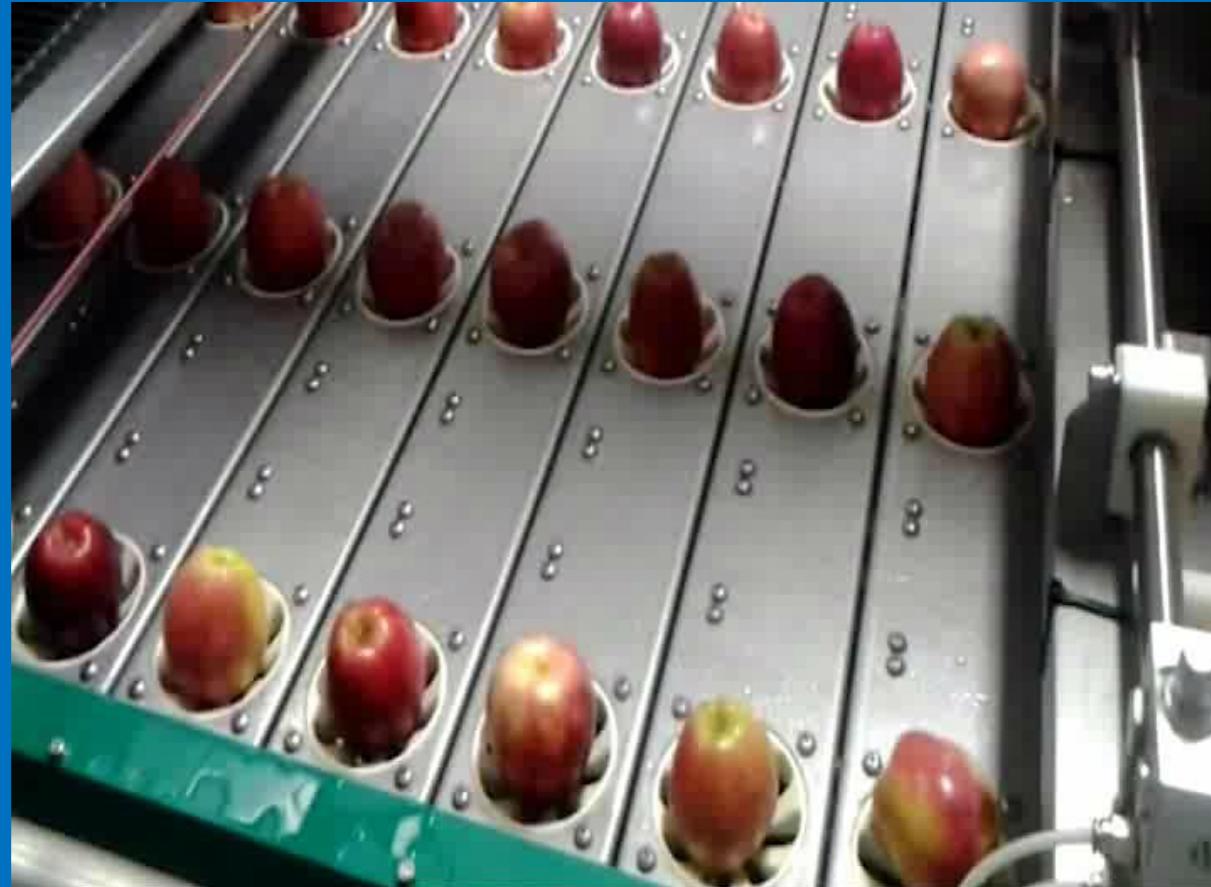
5. 단호박 IQF 급속냉동

6. 당근 IQF 급속냉동

6. 설비 동영상-4

57

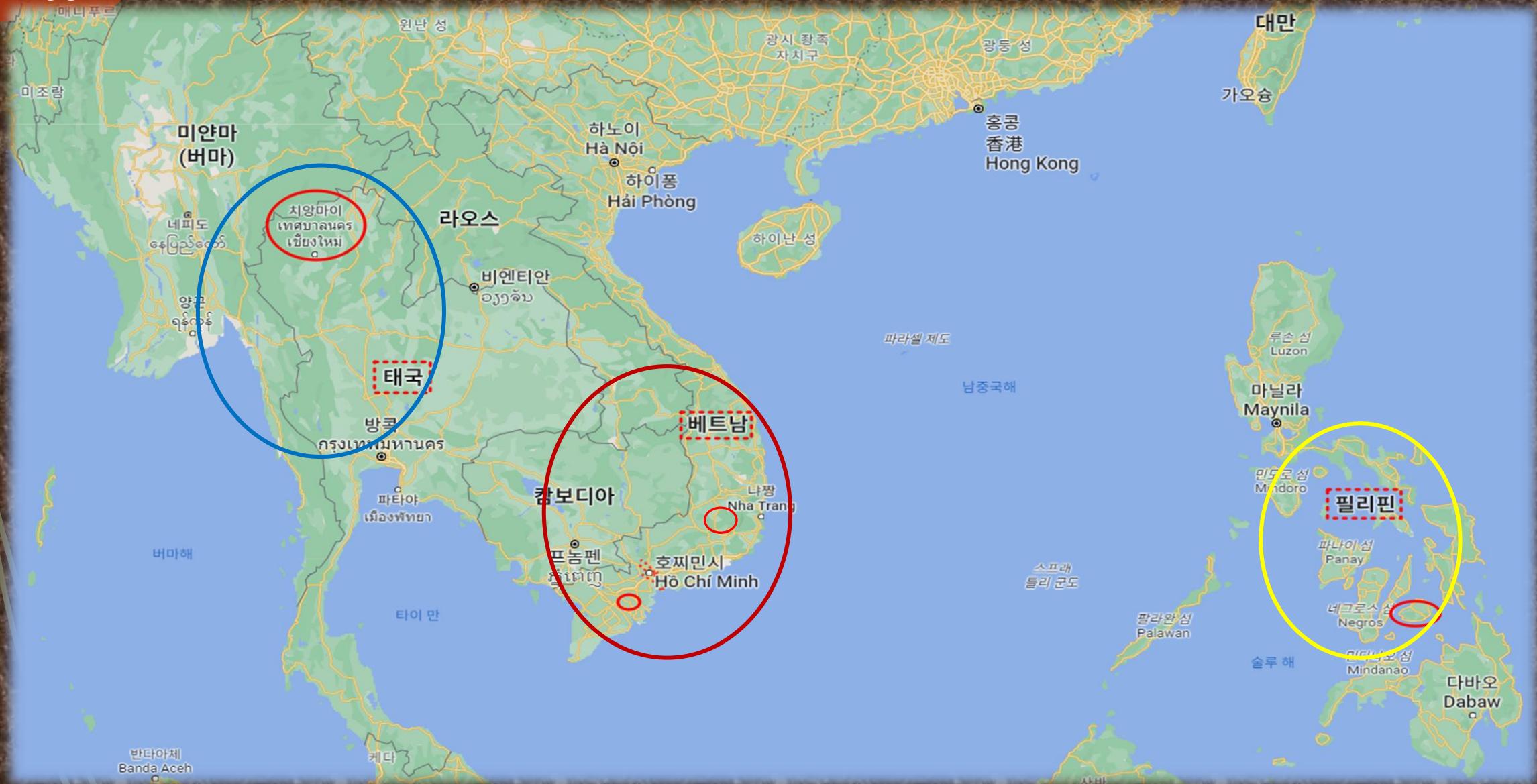
7. APPLE SLICER SKIN ON



8. JBT IQF 전체소개

7. 해외 협업 진행 사업 ~ 3개국과 협약

58



7-1. 해외 협업 진행 사업-베트남(동탑성, 꺼터시)

BOB

59

The diagram shows a large industrial complex with several long buildings and green areas. Four purple hexagonal boxes contain text in Vietnamese:

1. Theo sự logic của dòng nguyên liệu đầu vào
2. Ứng dụng công nghệ hiện đại và kiểm soát hoàn toàn tự động
3. Cơ sở vùng trồng của dự án đã có sẵn
4. Đảm bảo điều kiện bảo vệ môi trường

A map of the Mekong Delta region in Vietnam. A red circle highlights Can Tho City. A dashed red line connects Can Tho to two locations: Cai Rong and Hau Giang, which are 165 km apart. The map shows various rivers, roads, and towns.

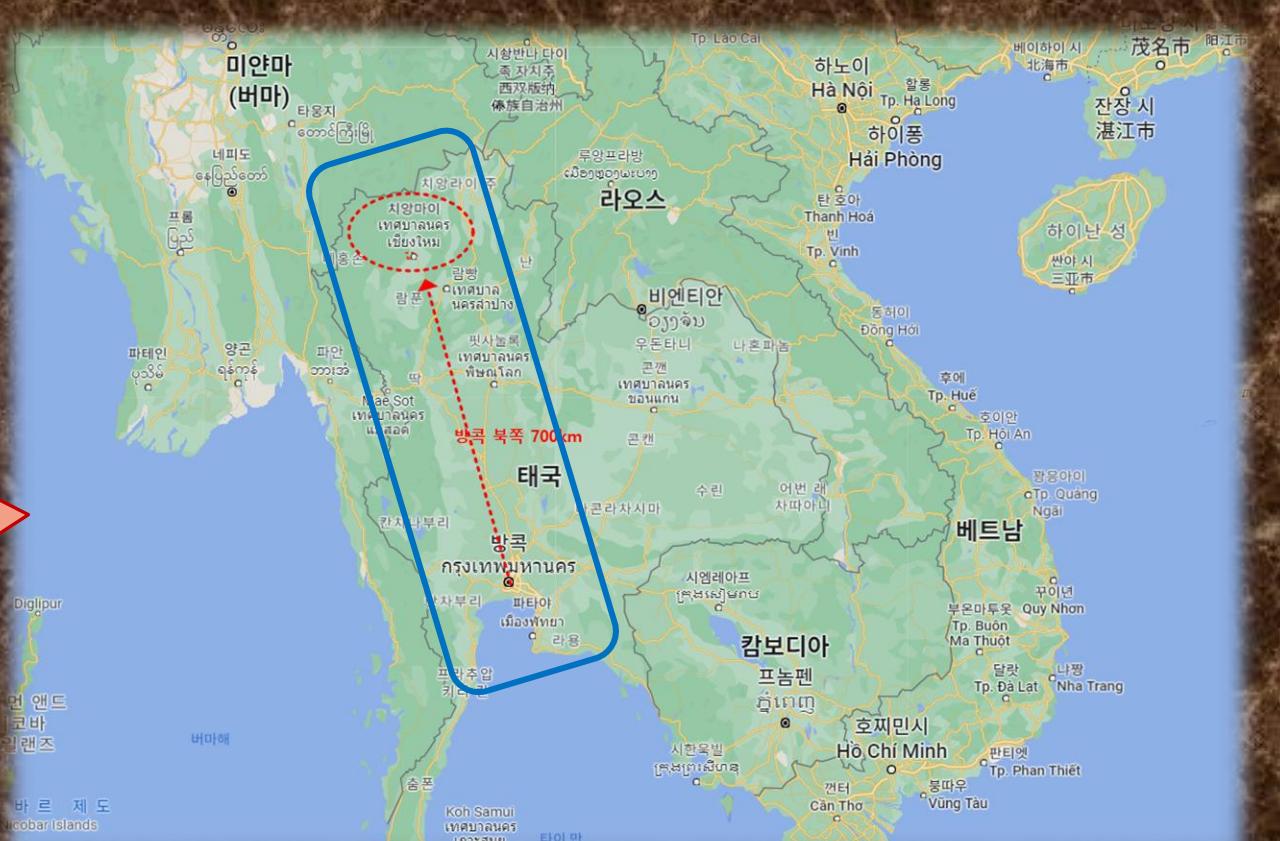
- 꺼터 시 Cai rong과 Hau giang에 15,000평+21,000평 규모의 농산물 스마트 가공공장 2곳과 각 산지 집하장의 예냉 공조시스템 시설 설비 10여 곳을 준비 중이며 농산물 수출입 및 경영 공조 협약 체결을 완료하여 양사 무역 활성화를 기대

- 주식회사 BOB사, DTT사, 웨스트 푸드사 와의 공동 경영공조, 농산물 수출입, 인적자원 교류 협약으로 수준 높은 인재 양성에 합의.

7-2. 해외 협업 진행 사업 – 태국(치앙마이 주)

BOB

60

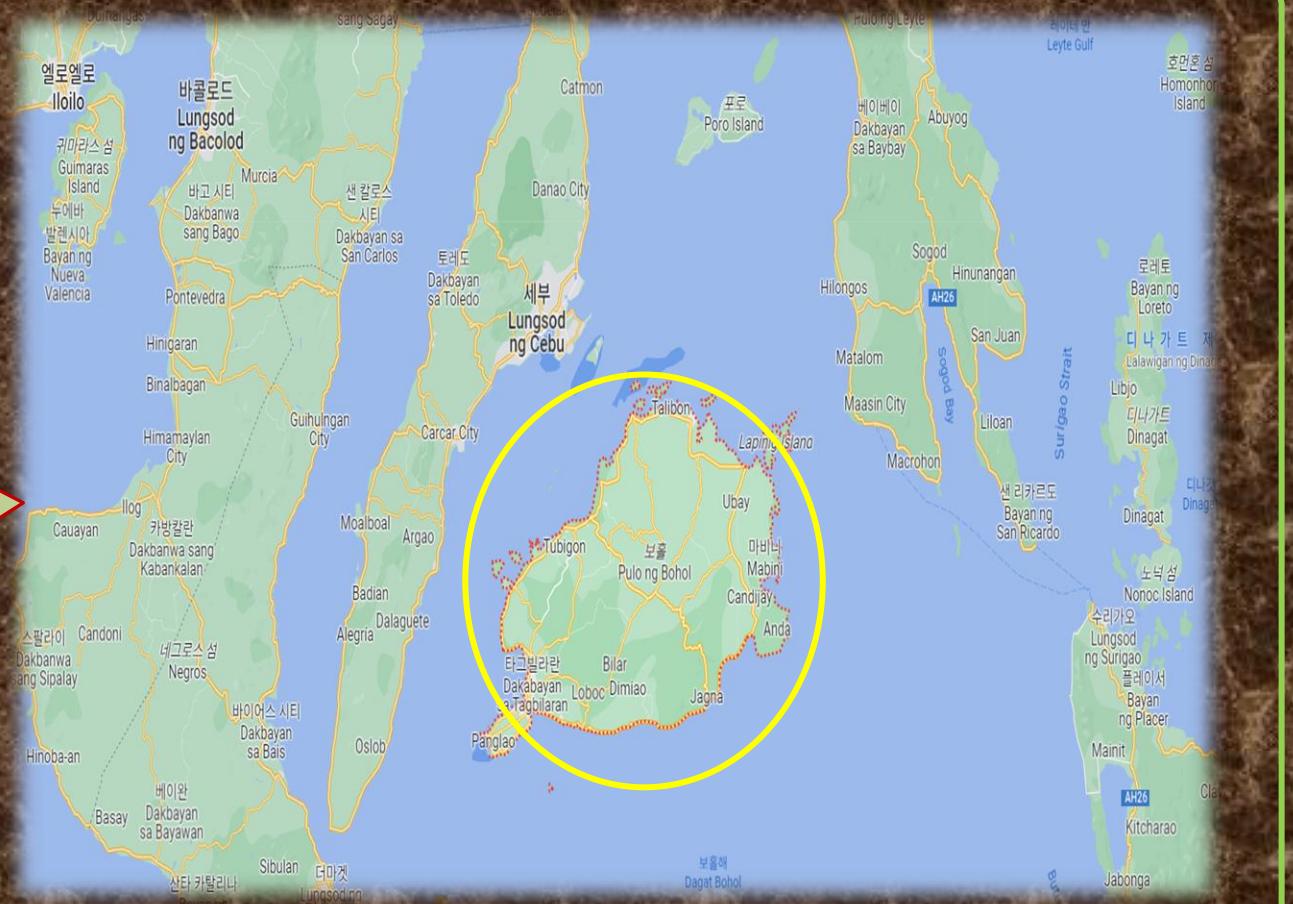


- 태국 농림부, 적십자사 주관으로 주식회사 BOB와 공장 프로젝트를 체결하여 스마트 농산물 가공공장 신설에 대한 협의 진행 중
- 프로젝트 기획과 공장 완공까지 총괄 지도 관리하며, 완공 후 5년간 직접 경영에 참여, 향후 10년간 BOB사의 현지 지사 공장으로 활용

7-3. 해외 협업 예정 사업 – 필리핀(보홀 주)

BOB

61



- 필리핀 정부 및 보홀 주와 주식회사 BOB와의 예정 사업으로 농산물 스마트 가공공장 설립에 대한 업무 협의 예정 중
- 협업 이후 공장 완공까지의 총괄 기획 및 완공 후 5년간 직접 경영과 향후 10년간 BOB의 필리핀 지사 공장으로 활용 예정

7-4. 해외 협업 진행 체결 예시

BOB

62



8-1. 수출 계약서

63

BOB

物品供給仮契約書

東洋食業 株式会社 (以下「甲」と称す)とFOOD KING CO.,LTD (以下「乙」と称す)相互間に物品供給契約について次のように仮契約を締結する。

第1条 (物品の内訳条約)

品名	金額 (KG/V)	月の数量 (TON)	総金額 (¥)	単位 (BOX/KG)	輸送条件	備考
パリオ	700	20	14,000,000	1	Cold storage	EDO, PEK
ナス	230	30	6,900,000	1		
チキン	220	30	6,600,000	10	Frozen	輸送方法
カーネ	540	20	10,800,000	4		

(物品の最終的な金額は、本契約終結時協議して決定する)

第2条 (出荷条件)

「乙」は、第1条の物品を「甲」と「乙」が別の協議がない場合は、「甲」が提示した船積条件で出荷しなければならない。

第3条 (出荷期間)

「乙」は、第1条の物品を「甲」に発注日から14日まで出荷しなければならない。

第4条 (製品検査)

「乙」は「甲」に供給物品について「甲」に事前の検査を受けることを原則とする。
ただし、「甲」が都合上検査を行うことができない場合は、添付された書類に代えができる。

第5条 (物品の代金決済)

「甲」と「乙」は、T/TまたはAT SIGHT L/Cを基準とするものと、最終決定は、本契約 終結時協議して決定する。

第6条 (契約の効力)

仮契約は、お互いの信頼を基本に拘束力はないが、「乙」の生産基盤が完了した後、「甲」は、「乙」の製品の検査を行うことができ、「甲」と「乙」のすべての条件が最終協議された以後、正式本契約に「甲」と「乙」がそれぞれ署名した日から効力が発生する。

第7条 (契約満了と延長)

仮契約の有効期間は、「乙」の生産準備完了時点までであり、「甲」と「乙」の最終本契約を締結した時点から最初の有効期間は1年とする。

ただし、本契約締結後の有効期間1ヶ月前「甲」と「乙」に、別の真誠がない限り、契約は次期1年自動的に延長される。

第8条 (準用規定)

本仮契約書に明示していない事項は、契約的一般原則に準じて処理する。

第9条 (合意順守)

仮契約に関する「甲」と「乙」のすべての合意事項について「甲」と「乙」は、相互信頼に基づいて最終的本契約が行われる時点まで「甲」と「乙」は、相互に協力し最善を尽くす。

(物品の最終的な金額は、本契約終結時協議して決定する)

第1条 (物品の内訳条約)

「乙」は、第1条の物品を「甲」と「乙」が別の協議がない場合は、「甲」が提示した船積条件で出荷しなければならない。

第2条 (出荷条件)

「乙」は、第1条の物品を「甲」と「乙」が別の協議がない場合は、「甲」が提示した船積条件で出荷しなければならない。

第3条 (出荷期間)

「乙」は、第1条の物品を「甲」に発注日から14日まで出荷しなければならない。

第4条 (製品検査)

「乙」は「甲」に供給物品について「甲」に事前の検査を受けることを原則とする。
ただし、「甲」が都合上検査を行うことができない場合は、添付された書類に代えができる。

第5条 (物品の代金決済)

「甲」と「乙」は、T/TまたはAT SIGHT L/Cを基準とするものと、最終決定は、本契約 終結時協議して決定する。

物品供給仮契約書

ONIONE CO.,LTD (以下「甲」と称す)とFOOD KING CO.,LTD (以下「乙」と称す)相互間に物品供給契約について次のように仮契約を締結する。

第1条 (物品の内訳条約)

品名	金額 (KG/V)	月の数量 (TON)	総金額 (¥)	単位 (BOX/KG)	輸送条件	備考
ONION	600	40	2,400,000	1	DRY	
SWEET POTATO	160	32	1,280,000	1	DRY	
PUMPKIN	280	24	6,720,000	10	DRY	
SPINACH	400	30	12,000,000	10	FROZEN	
PEPPED FISH	130	20	2,600,000	14	DRY	MIX

(物品の最終的な金額は、本契約終結時協議して決定する)

第1条 (物品の内訳条約)

「乙」は、第1条の物品を「甲」と「乙」が別の協議がない場合は、「甲」が提示した船積条件で出荷しなければならない。

第2条 (出荷条件)

「乙」は、第1条の物品を「甲」と「乙」が別の協議がない場合は、「甲」が提示した船積条件で出荷しなければならない。

第3条 (出荷期間)

「乙」は、第1条の物品を「甲」に発注日から14日まで出荷しなければならない。

第4条 (製品検査)

「乙」は「甲」に供給物品について「甲」に事前の検査を受けることを原則とする。

ただし、「甲」が都合上検査を行うことができない場合は、添付された書類に代えができる。

第5条 (物品の代金決済)

「甲」と「乙」は、T/TまたはAT SIGHT L/Cを基準とするものと、最終決定は、本契約 終結時協議して決定する。

物品供給仮契約書

島田食品 (株) (以下「甲」と称す)とFOOD KING CO.,LTD (以下「乙」と称す)相互間に物品供給契約について次のように仮契約を締結する。

第1条 (物品の内訳条約)

品名	金額 (KG/V)	月の数量 (TON)	総金額 (¥)	単位 (BOX/KG)	輸送条件	備考
ハツナ	60	40	2,400,000	14	COLD	
ヤコ	60	40	2,400,000	14		
セリ	200	24	4,800,000	14		
小松菜	240	30	5,760,000	20		

(物品の最終的な金額は、本契約終結時協議して決定する)

第1条 (物品の内訳条約)

「乙」は、第1条の物品を「甲」と「乙」が別の協議がない場合は、「甲」が提示した船積条件で出荷しなければならない。

第2条 (出荷条件)

「乙」は、第1条の物品を「甲」と「乙」が別の協議がない場合は、「甲」が提示した船積条件で出荷しなければならない。

第3条 (出荷期間)

「乙」は、第1条の物品を「甲」に発注日から14日まで出荷しなければならない。

第4条 (製品検査)

「乙」は「甲」に供給物品について「甲」に事前の検査を受けることを原則とする。

ただし、「甲」が都合上検査を行うことができない場合は、添付された書類に代えができる。

第5条 (物品の代金決済)

「甲」と「乙」は、T/TまたはAT SIGHT L/Cを基準とするものと、最終決定は、本契約 終結時協議して決定する。

第6条 (契約の効力)

仮契約は、お互いの信頼を基本に拘束力はないが、「乙」の生産基盤が完了した後、「甲」は、「乙」の製品の検査を行うことができ、「甲」と「乙」のすべての条件が最終協議された以後、正式本契約に「甲」と「乙」がそれぞれ署名した日から効力が発生する。

第7条 (契約満了と延長)

仮契約の有効期間は、「乙」の生産準備完了時点までであり、「甲」と「乙」の最終本契約を締結した時点から最初の有効期間は1年とする。

ただし、本契約締結後の有効期間1ヶ月前「甲」と「乙」に、別の真誠がない限り、契約は次期1年自動的に延長される。

第8条 (準用規定)

本仮契約書に明示していない事項は、契約的一般原則に準じて処理する。

第9条 (合意順守)

仮契約に関する「甲」と「乙」のすべての合意事項について「甲」と「乙」は、相互信頼に基づいて最終的本契約が行われる時点まで「甲」と「乙」は、相互に協力し最善を尽くす。

(物品の最終的な金額は、本契約終結時協議して決定する)

第1条 (物品の内訳条約)

「乙」は、第1条の物品を「甲」と「乙」が別の協議がない場合は、「甲」が提示した船積条件で出荷しなければならない。

第2条 (出荷条件)

「乙」は、第1条の物品を「甲」と「乙」が別の協議がない場合は、「甲」が提示した船積条件で出荷しなければならない。

第3条 (出荷期間)

「乙」は、第1条の物品を「甲」に発注日から14日まで出荷しなければならない。

第4条 (製品検査)

「乙」は「甲」に供給物品について「甲」に事前の検査を受けることを原則とする。

ただし、「甲」が都合上検査を行うことができない場合は、添付された書類に代えができる。

第5条 (物品の代金決済)

「甲」と「乙」は、T/TまたはAT SIGHT L/Cを基準とするものと、最終決定は、本契約 終結時協議して決定する。

(物品の最終的な金額は、本契約終結時協議して決定する)

第1条 (物品の内訳条約)

「乙」は、第1条の物品を「甲」と「乙」が別の協議がない場合は、「甲」が提示した船積条件で出荷しなければならない。

第2条 (出荷条件)

「乙」は、第1条の物品を「甲」と「乙」が別の協議がない場合は、「甲」が提示した船積条件で出荷しなければならない。

第3条 (出荷期間)

「乙」は、第1条の物品を「甲」に発注日から14日まで出荷しなければならない。

第4条 (製品検査)

「乙」は「甲」に供給物品について「甲」に事前の検査を受けることを原則とする。

ただし、「甲」が都合上検査を行うことができない場合は、添付された書類に代えができる。

第5条 (物品の代金決済)

「甲」と「乙」は、T/TまたはAT SIGHT L/Cを基準とするものと、最終決定は、本契約 終結時協議して決定する。

(BUYER) 東洋食業 (SELLER) ANF CO.,LTD
President: KANG-MIN LEE

President: KANG-MIN LEE

(BUYER) ONIONE CO.,LTD (SELLER) ANF CO.,LTD
President: Yoko Inada

(BUYER) 島田食品 (SELLER) ANF CO.,LTD
President: 井野香勝 President: KANG-MIN LEE

(BUYER) 島田食品 (SELLER) ANF CO.,LTD
President: 井野香勝

(SELLER) ANF CO.,LTD
President: KANG-MIN LEE

2020年 8月 6日

8-2. 수출 계약서

64

BOB

Supply of goods provisional contract

CSK VIETNAM CO.,LTD (Hereinafter referred to as "A") and FOODKING CO., LTD (Hereinafter referred to as "B") Enter into a temporary contract, as shown below with respect to an article supply agreement with each other.

Article 1 (Commodity details)

Product Name	Price (kg\$)	Monthly quantity	Total amount(\$)	Unit (BOX/KG)	Conditions of carriage	Remarks
Juice	13.75	1	13.75	2	Air Cargo	Sample
Kingspray	1.70	2	3.40	2	"	"
Dear	2.00	200	400.00	15	R/F	
Pickled	2.21	32	73.36	10	"	

(The final amount of the goods shall be agreed upon when concluding the formal contract)

Article 2 (Conditions of Shipment)

"B" shall ship the goods of Article 1 with the conditions of shipment indicated by "A" if "A" and "B" do not have a separate agreement.

Article 3 (Shipment Period)

"B" shall ship the goods of Article 1 from the date of order to 14 days.

Article 4 (Product Inspection)

"B" is, in principle, to "A" with respect to the goods supplied to the "A" receives a pre-inspection. However, if the "A" cannot be the convenience inspection may be replaced by the attached documents.

Article 5 (Payment of Goods)

"A" and "B" shall be based on T/T or AT SIGHT L/C Basis, but the final decision shall be decided upon agreement of this contract.

Article 6 (Effect of Contract)

The contract is not binding on the basis of mutual trust but after the production base of "B" is completed, "A" can inspect the products of "B" and all conditions of "A" and "B". Thereafter, this Agreement shall become effective on the date on which each of the "A" and "B" signatures is signed.

Article 7 (Contract Expiration and Extension)

The validity period of the provisional contract is until the completion of production preparation of "B" and the initial validity period is one year from the date of concluding the final contract of "A" and "B". But, the contract will be extended to the next one year auto contract unless "A" and "B" have a different objection one month before expiration of this contract.

Article 8 (Application of the Provisions)

Any matters not specified in the provisional contract shall be handled in accordance with the general principles of contract.

Article 9 (Compliance with the Agreement)

"A" and "B" shall mutually cooperate with each other until the final contract is concluded based on mutual trust with respect to all agreements of "A" and "B" I will do it.

In order to verify and certify the contents of this provisional contract, two copies of the contract shall be prepared and one copy of "A" and one copy of "B" shall be maintained.

01.06.2020

(BUYER) CSK VIETNAM CO.,LTD
President: KANG-MIN LEE

(SELLER) ANF CO.,LTD
President: KANG-MIN LEE

Supply of goods provisional contract

Agree Production Trading Service Co., Ltd

(Hereinafter referred to as "A") and FOODKING CO., LTD (Hereinafter referred to as "B") Enter into a temporary contract, as shown below with respect to an article supply agreement with each other.

Article 1 (Commodity details)

Product Name	Price (kg\$)	Monthly quantity	Total amount(\$)	Unit (BOX/KG)	Conditions of carriage	Remarks
grape	1.00	24	24.00	24	ref	
PEAR	2.00	12.00	24.00	15	"	
Kingspray	1.90	4	7.60	2	"	
Pickled	2.00	15	30.00	10	"	

(The final amount of the goods shall be agreed upon when concluding the formal contract)

Article 2 (Conditions of Shipment)

"B" shall ship the goods of Article 1 with the conditions of shipment indicated by "A" if "A" and "B" do not have a separate agreement.

Article 3 (Shipment Period)

"B" shall ship the goods of Article 1 from the date of order to 14 days.

Article 4 (Product Inspection)

"B" is, in principle, to "A" with respect to the goods supplied to the "A" receives a pre-inspection. However, if the "A" cannot be the convenience inspection may be replaced by the attached documents.

Article 5 (Payment of Goods)

"A" and "B" shall be based on T/T or AT SIGHT L/C Basis, but the final decision shall be decided upon agreement of this contract.

Article 6 (Effect of Contract)

The contract is not binding on the basis of mutual trust but after the production base of "B" is completed, "A" can inspect the products of "B" and all conditions of "A" and "B". Thereafter, this Agreement shall become effective on the date on which each of the "A" and "B" signatures is signed.

Article 7 (Contract Expiration and Extension)

The validity period of the provisional contract is until the completion of production preparation of "B" and the initial validity period is one year from the date of concluding the final contract of "A" and "B". But, the contract will be extended to the next one year auto contract unless "A" and "B" have a different objection one month before expiration of this contract.

Article 8 (Application of the Provisions)

Any matters not specified in the provisional contract shall be handled in accordance with the general principles of contract.

Article 9 (Compliance with the Agreement)

"A" and "B" shall mutually cooperate with each other until the final contract is concluded based on mutual trust with respect to all agreements of "A" and "B" I will do it.

In order to verify and certify the contents of this provisional contract, two copies of the contract shall be prepared and one copy of "A" and one copy of "B" shall be maintained.

HCM City 01st April, 2020

(BUYER) Agree Production Trading Service Co., Ltd

(SELLER) ANF CO.,LTD

President: KANG-MIN LEE

President: KANG-MIN LEE

Supply of goods provisional contract

ĐÀI THUẬN THỊỆU (Hereinafter referred to as "A") and FOODKING CO., LTD (Hereinafter referred to as "B") Enter into a temporary contract, as shown below with respect to an article supply agreement with each other.

Article 1 (Commodity details)

Product Name	Price (kg\$)	Monthly quantity	Total amount(\$)	Unit (BOX/KG)	Conditions of carriage	Remarks
APPLE	3.50	32	112.00	10	R/F	
PEAR	2.00	35	70.00	15	"	
Fruit cocktail						
Seeds						

(The final amount of the goods shall be agreed upon when concluding the formal contract)

Article 2 (Conditions of Shipment)

"B" shall ship the goods of Article 1 with the conditions of shipment indicated by "A" if "A" and "B" do not have a separate agreement.

Article 3 (Shipment Period)

"B" shall ship the goods of Article 1 from the date of order to 14 days.

Article 4 (Product Inspection)

"B" is, in principle, to "A" with respect to the goods supplied to the "A" receives a pre-inspection. However, if the "A" cannot be the convenience inspection may be replaced by the attached documents.

Article 5 (Payment of Goods)

"A" and "B" shall be based on T/T or AT SIGHT L/C Basis, but the final decision shall be decided upon agreement of this contract.

Article 6 (Effect of Contract)

The contract is not binding on the basis of mutual trust but after the production base of "B" is completed, "A" can inspect the products of "B" and all conditions of "A" and "B". Thereafter, this Agreement shall become effective on the date on which each of the "A" and "B" signatures is signed.

Article 7 (Contract Expiration and Extension)

The validity period of the provisional contract is until the completion of production preparation of "B" and the initial validity period is one year from the date of concluding the final contract of "A" and "B". But, the contract will be extended to the next one year auto contract unless "A" and "B" have a different objection one month before expiration of this contract.

Article 8 (Application of the Provisions)

Any matters not specified in the provisional contract shall be handled in accordance with the general principles of contract.

Article 9 (Compliance with the Agreement)

"A" and "B" shall mutually cooperate with each other until the final contract is concluded based on mutual trust with respect to all agreements of "A" and "B" I will do it.

In order to verify and certify the contents of this provisional contract, two copies of the contract shall be prepared and one copy of "A" and one copy of "B" shall be maintained.

3. 8. 2020

(BUYER)

(SELLER) ANF CO.,LTD

President: Nguyễn Hồng Cung

President: KANG-MIN LEE

9-1. 친환경 재활용시스템

⁶⁵(Energy Recycling System / Food Recycling Loop)

ERS 고속 발효 시스템이란?

축산 분뇨, 하수 슬러지, 뿐만 아니라 특히 염분(nacl)이 많은 음식물 부산물을 미네랄과 내염성 세균 (유산균 중에서도 된장을 숙성시키는 균들, 소금에 절인 짠 김치를 익히는 균)과 함께 최첨단 신기술 ERS 고속발효시스템에서 발효시키면 미네랄이 풍부한 친환경 농 자재(연료, 비료, 사료, 부료)로 재활용 된다.

* 기존의 유기성폐기물처리기의 문제점 ==

- 1. 수분조절을 위한 다량의 부형제(톱밥 등)조달 문제 2. 기계 설치를 위한 넓은 면적의 처리장소 문제
- 3. 침출수 발생 문제 4. 악취 처리 문제 5. 고비용의 에너지 문제 6. 처리부산물 재활용 문제
- 이는 세롭게 정립된 국제기준(96'런던협약 의정서발효, Codex기준 등)상 국가 및 지자체 차원에서 반드시 해결해야 할 과제

- ERS발효시스템에서 발효 처리된 영양분이 다량 함유된 부산물과 각 지역의 토양과 재배하는 작물별로 미네랄과 부산물의 배합비율을 달리하여 2차 특수 발효시켜, 친환경 농 자재(부산물 퇴비)를 생산한 것이 바로 프로그래스, 그린라이트 및 활생토 등이다.

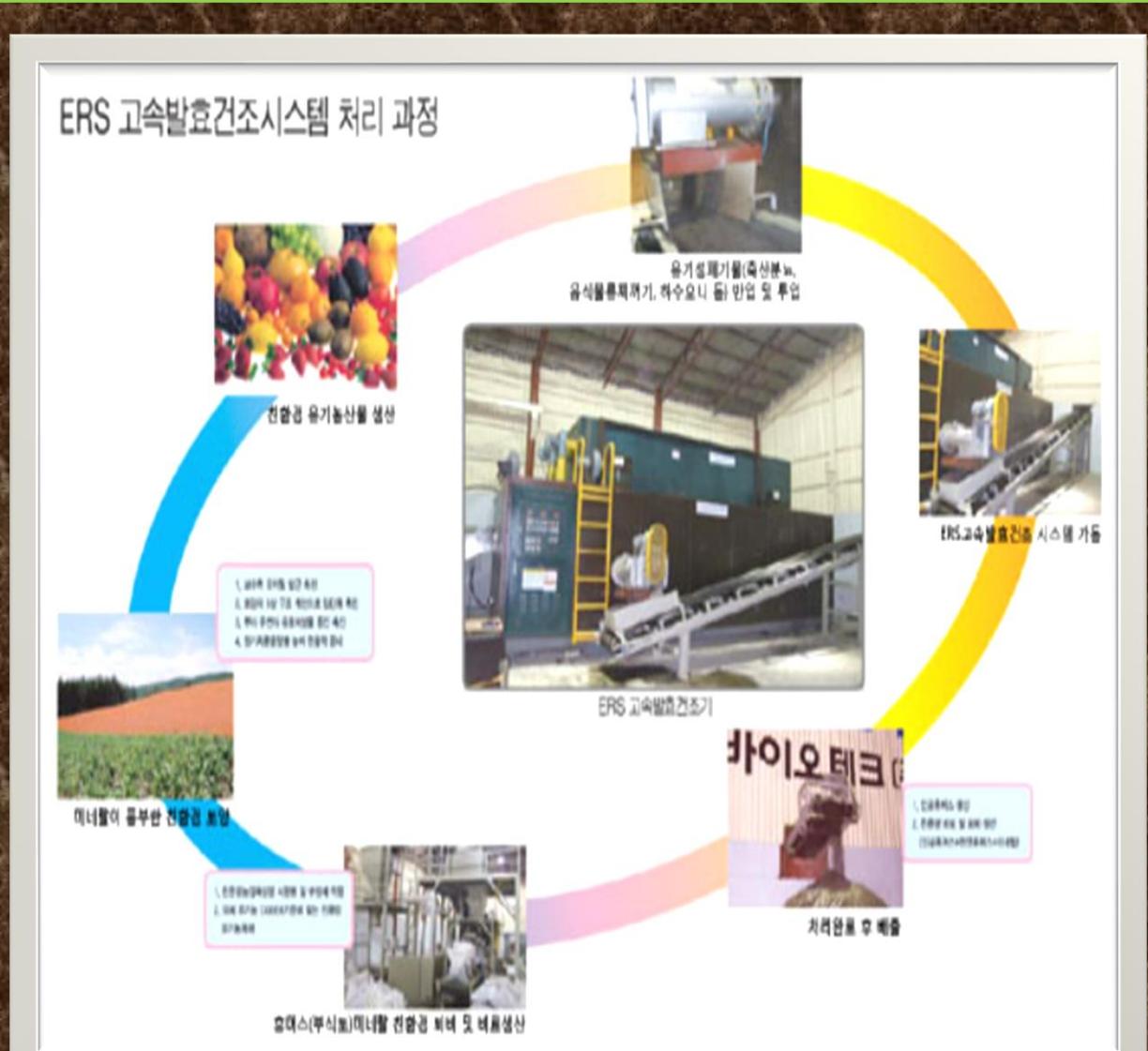
* ERS 발효시스템에서 생산되는 처리부산물은 친환경 농법에 필수적인 친환경 농 자재(퇴비)임으로 유기성폐기물을 단순처리에 급급한 기존의 처리방법과는 비교할 수 없으며 유기성 폐기물을 이와 완벽하게 처리할 수 있는 시스템은 국내를 비롯하여 해외에도 전혀 없는 상태

* 해당 설치지역에서 서식하는 토착미생물을 ERS에 투입&사용하여, 여러 종류의 각기 다른 생활쓰레기들을 24시간내로 살균, 발효, 그리고 건조. ERS 시스템을 거쳐 완전 건조 & 무취 상태가 된 이러한 부산물들은 연료, 비료, 사료, 부료 및 자원 순환시스템을 활용하여 기능성 신소재로 고부가 양산화를 체결하였으며 고부가적 기업 이윤 창출을 기대

9-2. ERS 활용의 장점

66

- 빠른 속도의 발효 및 건조과정 :** 본체 내 실내 압력은 끓는 온도를 50~70°C로 낮추기 위해 기계적으로 조절. 수분함량이 높은 부산물이라도 발효와 건조를 빨리 할 수 있다(수분 10%미만)
- 무배액 & 무취 배출 시스템 :** 미생물을 활용한 무취 냉각장치에서 자연발생과 증발하는 수분을 활용하므로 추가 배수 시스템이 필요하지 않다.
- 부산물 재활용의 미래 :** 다양한 종류의 부산물들을 일정온도와 수분량으로 관리된 양질의 결과물인 연료, 비료, 퇴비, 사료, 부료 및 건강식품, 화장품 원료 등의 기능성 신소재로 고부가 양산화에 사용.
- 수분의 조절이 불필요 :** ERS시스템은 자체적으로 고수분함량의 폐유기물 처리가 충분히 가능
- 부산물의 에너지화 :** ERS와 발전시스템을 결합하게 될 경우, 시설 자체내에서 전기수급 뿐만 아니라 필요할 경우 전기의 판매도 가능
- ERS시스템의 설치 활용 :** 폐기물 처리비용의 절감 뿐만 아니라 친환경관련 부담 또한 줄일 수 있는 여러가지의 차별화된 이득 보장



9-3. 식품 재활용 루프(Food Recycling Loop) BOB

67



식품 재활용 루프(Food Recycling Loop)는 이러한 산업계의 자원 순환을 의미하는데 주식회사 BOB의 스마트 가공공장은 농,식품 부산물을 단순 사료나 비료로 재활용하는 기존 개념에서 더 나아가 부산물에 잔존하는 유용한 생리활성 물질을 발굴하여 새로운 고부가 가치의 기능성 소재로 탈바꿈 시켜 건강식품 및 화장품의 원재료로 재사용되도록 하는 **고급 식품 재활용 루프**를 구축하여 사업화에 접목할 계획.

특히, 농식품 부산물을 선별하여 식품 원료로 자원화시키고 이를 통해, 효용적 가치가 우수한 생리 활성 성분을 선택적으로 정제, 가공하여 고부가 가치를 가지는 건강식품 및 화장품 기능성 소재로 상용화 할 수 있는 기술운영 체계를 **식물자원 순환시스템**이라고 명명하고 있다.

9-4. 식품 자원순환 시스템(농산물 부산물 전반)



68

식물자원순환 시스템



식품 순환 자원화

식품 등의 생산과정에서 발생되는
유용한 식물류 부산물들을
식품원료로 자원화하는 단계



순환 이용

식품순환자원에서 유용
기능물질만을 선택적으로
가공·정제하는 단계



고부가 기능성 소재화

고부가 가치의 기능성
식품·화장품 소재로
개발 및 제조하는 단계

식물자원순환
시스템을 기반으로
주식회사 BOB는 킨즈
바이오사와 업무
협약을 체결하여 서류
및 곡류 탈지 부산물,
착즙 부산물, 야채,
과일 부산물 등을
식품자원순환
시스템으로 **다양한**
기능성 신소재를
개발하여 고부가
양산화를 준비하고
있다.

◆ BOB 스마트 생산 농산물 전체 소개

BOB

대자연의 신선함을 그대로~~~



BOB

■ 신선 농산물 수출 및 구매 규격

70



1. 신선농산물 - 배추(년 중)

71

▶ 규격 (1pcs / 2.5kg x 6pcs x 1box)

区分	上品	中品	下品	
1pcあたりの重 き(kg)	春, 高冷地 秋, 越冬	2.5~3.5 3.5~4.0	1.5~2.5 2.5~3.5	1.0~1.5 1.5~2.5



양배추(5월말~11월/년 중)

▶ 규격 (1pcs / 1.5kg x 10pcs x1box)

区分	上品	中品	下品
1pcあたりの重さ (kg)	3.0~4.0	2.0~3.0	1.5~2.0



오이 - 취청 오이(7월~2월/년 중, 계약재배)

73

区分	上品	中品	下品	
反りの程度	5 以内	15 以内	15 以上	
青キュウリ	1個あたりの重量(g) 1個あたりの長さ(cm)	220~260 24~28	180~220 20~24	180 未満 20 未満



오이-백다다기(년중 공급)

74

- 규격(두께 : 3cm~4cm/길이 : 23cm~26cm 3, 5, 10, 15kg box)

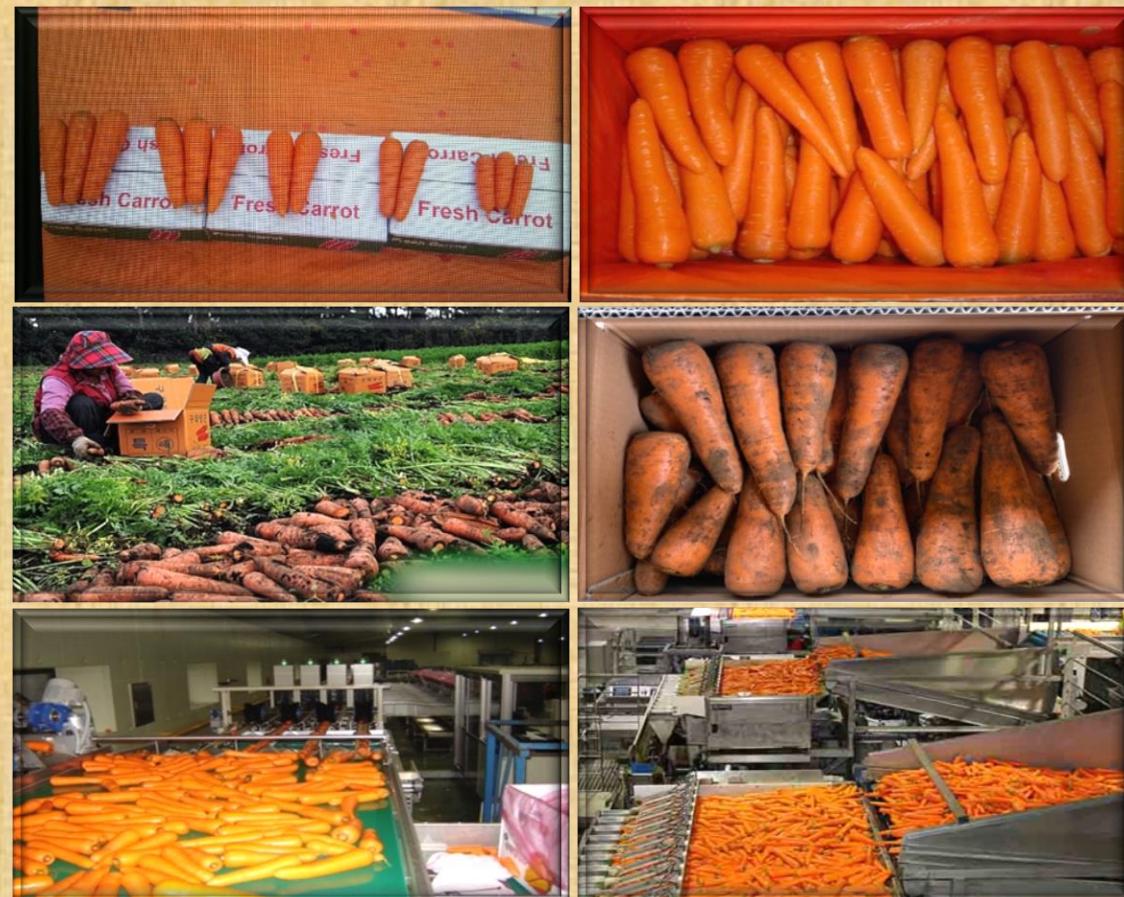
白キュウリ	1個あたりの重量(g)	200~230	170~200	170未満
	1個あたりの長さ(cm)	22~26	18~22	18未満



당근 (6월말~11월)

75

区分	上品	中品
1個あたりの重量(g)	200 以上	100
球根サイズの均一程度(%)	±	±
欠点と程度(%)	-	5 以内



가지(6월~10월/년 중)

76



양상추(6월~9월 / 수입산 년중)

77

- ▶ 규격(1pcs/500g以上(11-13): 8,10kg box)

kg

kg

1個あたり400g以上/粒が硬く, 外葉が完全に素材されたもの. 中身が詰まっているもの.

1個あたり400g前後. 結球が硬く, 外葉が完全に素材されたもの.
中根が長くなくぎっしり詰まっているもの.



양파(4월~년 중)

78

▶ 规格(1pc直径:上 / 8~10cm, 中 / 6~8cm, 下 / 6cm 以下)

区分		上品	中品	下品
1pc径(mm)	扁平型	8~10	6~8	6 以内
	扁球形	7~9	5~7	5 以内
单経口混入率(%)		10	15	20
欠点球混入率(%)		5	10	15



무(4월~년 중)

79

▶ 규격(직경:15cm이상,길이:25cm이상.1pcs x 1.5kg 이상.14,20kg box)

区分	上品	中品	下品
1個あたりの重量(g)	春, 高冷地	2.0~2.5	1.0~1.9
	秋	1.3~1.7	0.7~1.2
	越冬	1.6~2.0	1.1~1.5
鮮度, 形状, 色		良好	普通
		普通	普通以下



꽈리고추(년 중 공급 / 일본-시시도우 포함)

80

▶ 규격(길이: 4cm~9cm, 4kg box) / 100g Tray x 30P x 1Box. Possible small packages

区分	品目	上品	中品	下品
1pcの大きさ(cm)	青唐辛子	15	7	5
	ししどう唐辛子	6~8	4~5	4 未満
	青陽唐辛子	7~9	5~6	5 未満
	赤唐辛子	13~16	6~12	6 未満



쪽파(년 중 공급)

81

区分	上品	中品	下品
鮮度	良好	良好	普通
長さ(cm)	30 以上	20~30	20 以下



대파(7월~년중)

82

▶ 규격(길이:50cm~60cm, 흰 부분20cm전후, 1kg(3~4pcs)x10pcsx1box)

区分	上品	中品	下品
サイズ(cm)	直径(太さ) 2.0 以上	1.5 以上	1.5 以下
	長さ 60 以上	40 以上	40 以下
欠点過程度(%)	-	10 以内	20



피망(4월~11월/년 중).

파프리카

83

区分	上品	中品	下品
重量(g)	100 以上	50 以上	50 以下
鮮度, 色	濃緑色・つや・へたがしおれていないもの		

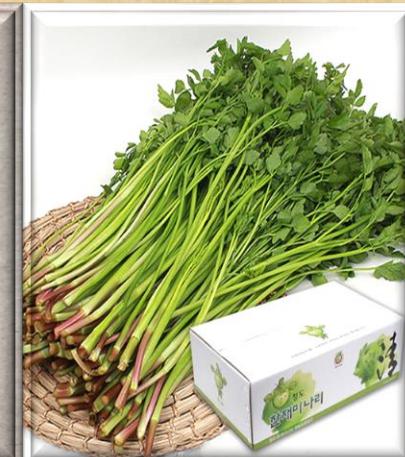
区分	上品	中品
重量(g)	150~210	210 以上~150 以下
鮮度, 色	鮮やかで弾力・ツヤ良好・へタがしおれていないもの	



미나리(년 중 공급)

84

区分	上品	中品	下品
長さ(cm)	60 程度	40 以上	40 未満
鮮度	良好	良好	良好
その他	根元の切れ味が綺麗。 新芽の茎だけを収穫 したもの	根及び茎が普通のも の	節が太く硬質なもの。 茎が短いもの



단호박(밤 호박-7월~11월)

85

区分	2L	L	M	S	2S
かぼちゃ	1pcの 重量(kg) 2.0 以上	1.5 以上 ~2.0 以下	1.0 以上 ~1.5 以下	1.0 以下	-
ミニかぼちゃ	0.6 以上	0.5 以上 ~0.6 以下	0.4 以上 ~0.5 以下	0.3 以上 ~0.4 以下	0.3 以下



토마토(년 중)

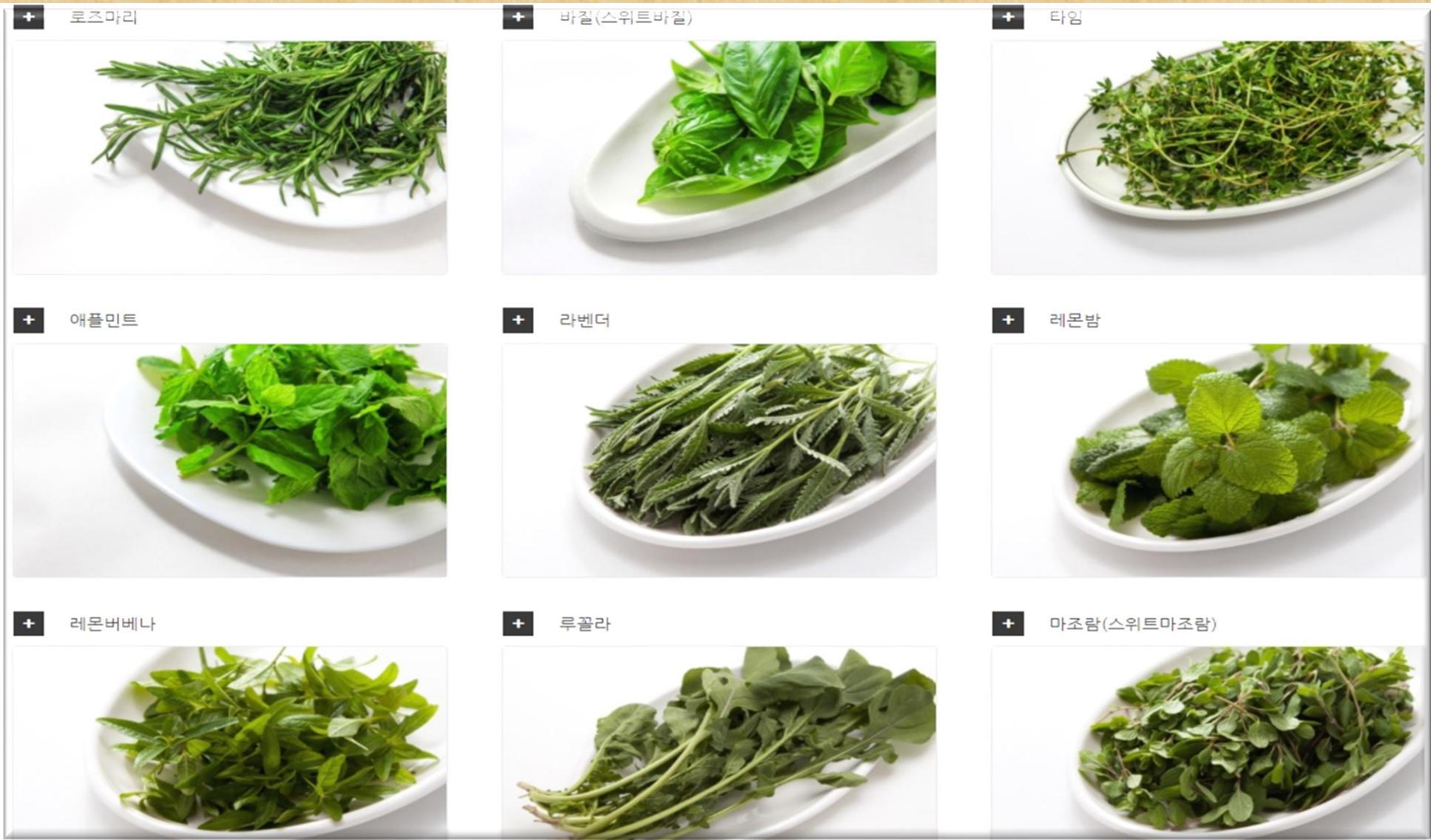
86

区分	上品	中品	下品
1pcの重量(g)	120~150	150~170	170 以上, 120 以下
1箱あたりの本数	65~80	55~65	80 以上, 55 以下
1箱あたりの本数(ミニトマト)	300~350	351~450	451以上, 250以下



허브류

87



미니 채소

88

미니채소

미니당근 200g(팩)	미니오이 8입(팩)	미니양배추 200g(팩)	미니파프리카 150g(봉)	미니아스파라거스 100g(팩)
-----------------	---------------	------------------	-------------------	---------------------

미니당근

미니양배추

미니오이

미니파프리카

미니아스파라거스

미니양파(살롯)

+

+

+

+

+

그릴 제품

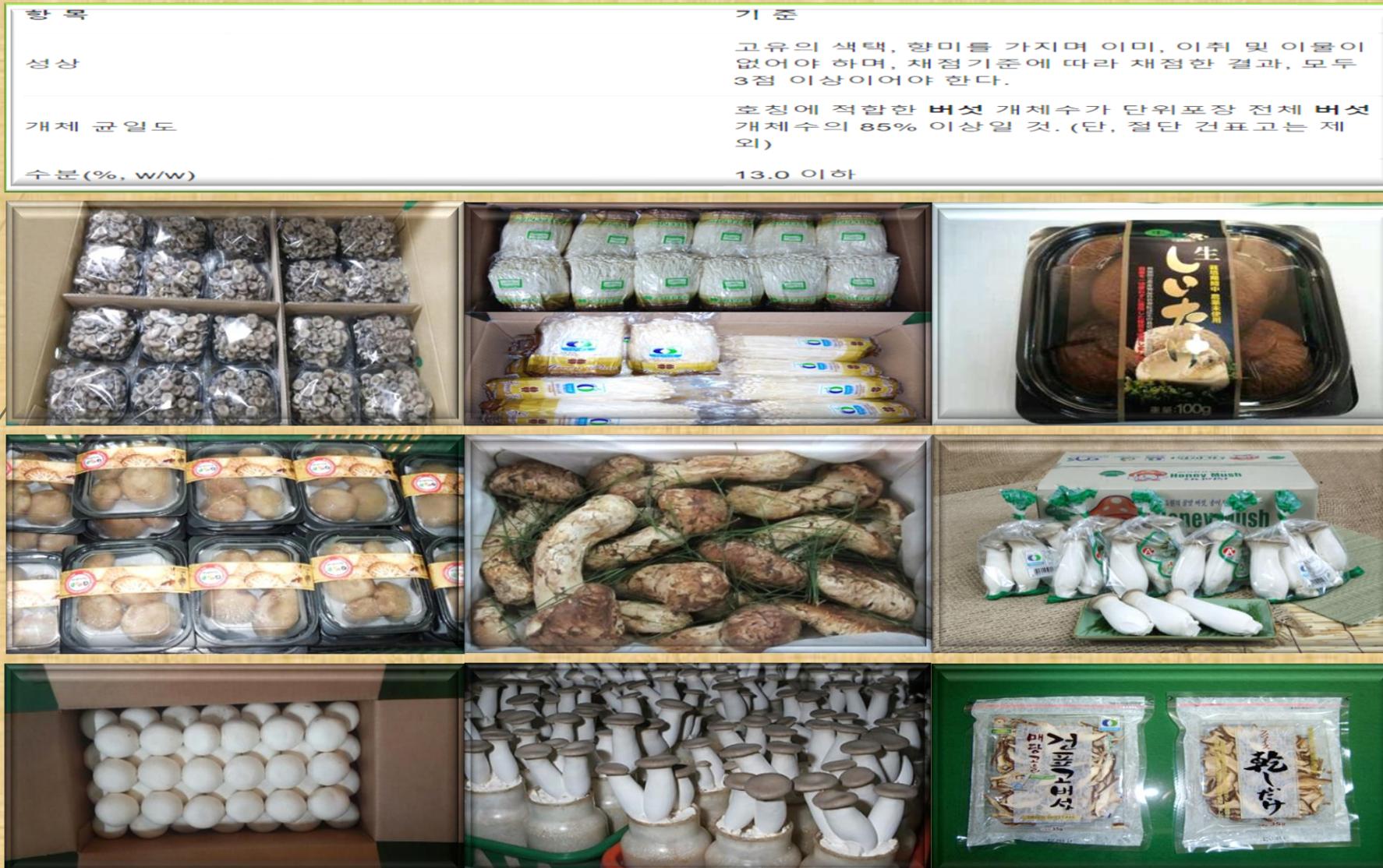
89



버섯(년 중 공급)

90

- ▶ 규격(M:9~12cm/52~112g,L:11~16cm/86~164g).
(200gx20packx4kgbox, 300gx16packx4.8kg box, 400gx10packx4kg box)



기타 농산물

91



딸기, 킹스베리(년 중 공급)

92

区分	上品	中品	下品
1pcの重量(g)	30 以上	20 以上	15 以下
大きさの均一程度(%)	±10	±15	±20
欠点過程度(%)	-	5 以内	10



수박(4월~12월)

93

区分	上品	中品	下品
5月~6月中旬以前	8 度	6 度	4 度
6月下旬~8月下旬	10 度	8 度	6 度
9月初旬~10月中旬	8 度	6 度	4 度
10月下旬~翌年4月	6 度	5 度	4 度



참외(7월~12월)

94

▶ 규격(S:300g이하,M:300~400g,L:400~500g, 2L:500g. 10,15kg box)

区分		上品	中品	下品
形状	品種固有の形状程度	正常	正常	正常
品質	色択及び熟度程度	90% 以上	80% 以上	80% 以下
10kg箱当たりの本数	31~40	41~50	上・中品以外のもの	



메론(5월~12월)

95

- ▶ 규격(S:1.0이하,M:1.0~1.3kg,L:1.3~1.6kg, 2L:1.6kg이상)
- ▶ 파파야 메론=S:0.50이하, M:0.60~0.75,L:0.75~1.0,2L:1.0이상). 5kg , 10kg , 15kg box

	区分	上品	中品	下品
1pcの 重量(kg)	夏期	1.6~2.0	1.6 以下, 2.0以上	-
	冬期	1.5~1.9	1.0~1.4	-
形状	固有の形程度	良好	良好	良好
熟度		80%	80%	80%
品質	カラー及び甘味程度	良好	普通	普通以下



포도(8월~12월. 캠벨, 거봉, 샤인머스켓, 슈팅스타)

96

	区分	上品	中品	下品
1房の重さ(g)	キャンベル きょうほう シャインマスカット	400~499 560~660 550~700	300~399 460~559 400~500	300未満 460未満 400未満
大きさの均一程度(%)	±10	±15	±20	



사과(9월말~ 04월초)

97

区分	上品	中品	下品
15KG箱(個数)	富士 31~40	41~50	51 以上
	津軽, 紅露 41~50	51~60	61 以上
大きさの均一程度(%)	±10	±15	±20



배(9월말~04월말)

98

区分		上品	中品	下品
15KG箱(個数)	SINGO	21~25	26~30	31 以上
	WONANG	26~30	31~35	36 以上
大きさの均一程度(%)		±10	±15	±20



유자(11월~)

99

▶ 규격(22kg/REF-플라스틱 드럼)

REF C/T : 720drum(15,840kg)



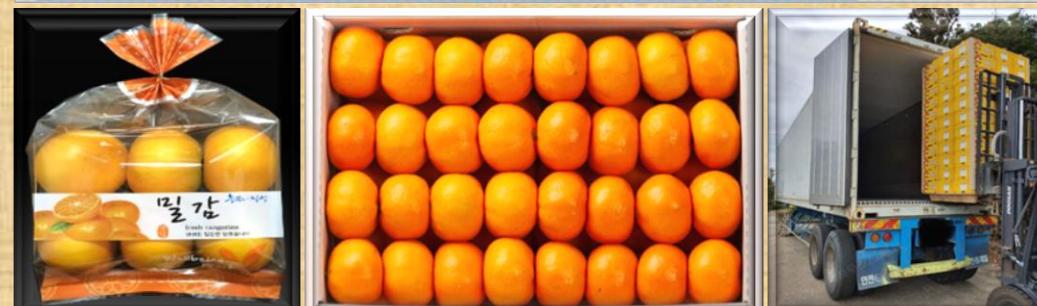
감귤(11월~03월)

100

区分	上品	中品	下品
露地みかん	10kg箱(個数) 101~133	67~100	66以下 134以上
施設栽培みかん	5kg箱(個数) 51~70	71~90	91以上 51以下
大きさの均一程度(%)	±10	±15	±20



비상품	상 품					비상품
48mm 이하	2S	S	M	L	2L	71mm 이상
	49~53mm (53~62g)	54~58mm (63~82g)	59~62mm (83~106g)	63~66mm (107~123g)	67~70mm (124~135g)	



밤(10월~04월)

101

▶ 규격 : 2kg, 4kg, 8kg, 10kg, 20kg, 40kg.

区分/呼称	2L(特大)	L(大)	M(中)	S(小)
一つの重さ(g)	25 以上	16以上~25以下	13以上~16以下	13 以下
生栗基準直径 (mm)	28 以上	33以上~38以下	30以上~33以下	30 以下



감, 곶감, 아이스 홍시(10월~년 중)

102

区分/呼称	3L	2L	L	M	S	2S	3S
個/15kg	50以下	51~60	61~70	71~80	81~90	91~100	101以上
g / 個	300以上 0	299~25 4	249~21 8	213~18	187~167	166~15 0	149以下



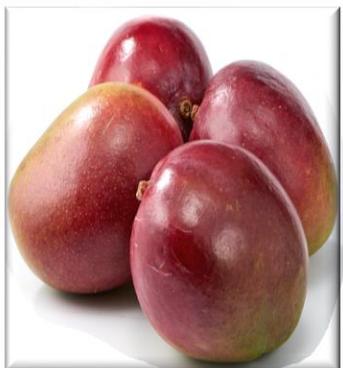
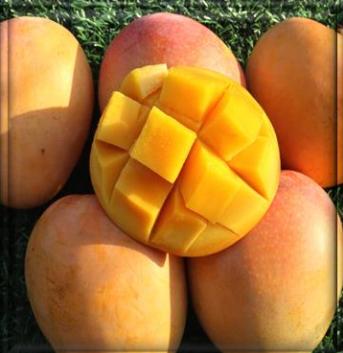
▣ 수입 과일류-1

103



▣ 수입 과일류-2

104



▣ 수입 채소류-1

105



▣ 수입 채소류-2

106



□ BOB 제품 카테고리

107

IQF 급속 냉동 제품

전처리, 샐러드(채소, 구근류) 가공제품

조각과일, 채소 제품

건조 과일, 채소 제품

과일, 채소 신선음료, 찹즙 제품

맞춤형 도시락 제품(9-카테고리, 생태질환별 맞춤)

증숙 제품

각종 반찬류

그 외 제품(OEM 협업 제품 포함)

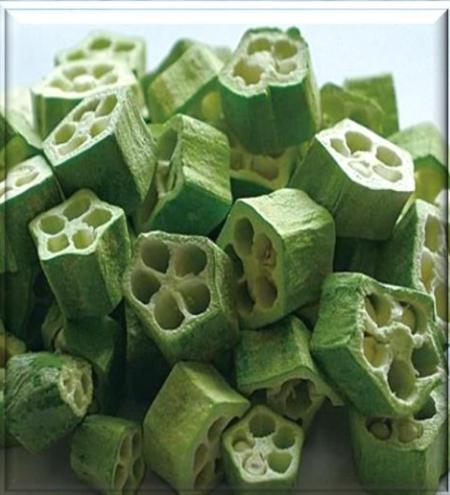
IQF 급속 냉동 제품-1

108



IQF 급속 냉동 제품-2

109



IQF 급속 냉동 제품-3

110

中長なすシリーズ (日本の品種)

商品コード 15110

焼きなす (50g×5本)

250g(5本入)×20袋×2合

規格: 約50g/本

JANコード: 4956017151104

袋サイズ: 200×160×30mm

箱サイズ

単 箱: 330×290×150mm

2 合: 330×290×300mm

■ ■ ■
■ ■ ■
■ ■ ■



商品コード 15111

カット焼きなす(M)

500g×10袋×2合

規格: 長さ/約4-5cm, 20~26個/袋

JANコード: 4956017151111

袋サイズ: 280×170×30mm

箱サイズ

単 箱: 380×250×130mm

2 合: 380×250×260mm

■ ■ ■
■ ■ ■
■ ■ ■



商品コード 15114

カット焼きなす(S)

500g×10袋×2合

規格: 長さ/約3-4cm, 34~42個/袋

JANコード: 4956017151142

袋サイズ: 280×170×30mm

箱サイズ

単 箱: 380×250×130mm

2 合: 380×250×260mm

■ ■ ■
■ ■ ■
■ ■ ■

小なっちゃんシリーズ

販売元: いじこくライスの
「小さなっちゃん」にごだわりました。

商品コード 15085

揚げなす(鹿の子)

550g(25個入)×10袋×2合

規格: 約22g/個

JANコード: 4956017150855

袋サイズ: 290×190×50mm

箱サイズ

単 箱: 455×260×130mm

2 合: 455×260×260mm



■ ■ ■
■ ■ ■
■ ■ ■

商品コード 16035

揚げなす(鹿の子) ハーフカット

500g×10袋×2合

規格: 約11g/個, 42~48個/袋

JANコード: 4956017160359

袋サイズ: 280×170×30mm

箱サイズ

単 箱: 420×260×130mm

2 合: 420×260×260mm



■ ■ ■
■ ■ ■
■ ■ ■

商品コード 16055

ひとくち焼きなす

500g×10袋×2合

規格: 約18g/個, 25~33個/袋

JANコード: 4956017160557

袋サイズ: 290×190×30mm

箱サイズ

単 箱: 420×250×130mm

2 合: 420×250×260mm



■ ■ ■
■ ■ ■
■ ■ ■

商品コード 16056

ひとくち揚げなす(ヒスイ)

500g×10袋×2合

規格: 約17g/個, 25~33個/袋

JANコード: 4956017160564

袋サイズ: 290×180×30mm

箱サイズ

単 箱: 420×250×120mm

2 合: 420×250×240mm



■ ■ ■
■ ■ ■
■ ■ ■

IQF 급속 냉동 제품-4

111

商品コード 16058

**自然解凍OK
グリルズッキーニ (コインカット)**

内 容 量 500g×20袋
規 格 径/約3.5~5cm、
厚/約8mm
JANコード 4956017160588
袋サイズ 270×170×35mm
箱サイズ 450×290×210mm



商品コード 16057

**自然解凍OK
グリルなす(コインカット)**

内 容 量 500g×20袋
規 格 径/約3.5~5cm、
厚/約5~7mm
JANコード 4956017160571
袋サイズ 290×190×40mm
箱サイズ 460×280×240mm



商品コード 16059

**自然解凍OK
グリルズッキーニ (2cmカット)**

内 容 量 500g×20袋
規 格 約2cmカット、
厚/約8mm
JANコード 4956017160595
袋サイズ 260×170×35mm
箱サイズ 450×280×200mm



商品コード 16044

**自然解凍OK
グリル2色バブリカ
ダイスカットミックス 3cmカット**

内 容 量 500g×20袋
規 格 約3×3cmカット
JANコード 4956017160441
袋サイズ 270×170×30mm
箱サイズ 390×280×240mm



商品コード 16045

**自然解凍OK
グリル2色バブリカ
スライスマックス**

内 容 量 500g×20袋
規 格 幅/約5~7mm、長さ/4cm以上
JANコード 4956017160458
袋サイズ 300×200×40mm
箱サイズ 455×310×260mm



商品コード 12201

**グリル野菜ミックス
3cmカット**

内 容 量 500g×20袋
規 格 約3×3cmカット
JANコード 4956017122012
袋サイズ 270×180×35mm
箱サイズ 390×280×240mm



商品コード 16051

**自然解凍OK
イタリアンミックス(I)
1.5cmカット**

内 容 量 500g×20袋
規 格 約1.5×1.5cmカット
JANコード 4956017160519
袋サイズ 270×170×30mm
箱サイズ 390×280×230mm



商品コード 16052

**自然解凍OK
イタリアンミックス(II)
1.5cmカット**

内 容 量 500g×20袋
規 格 約1.5×1.5cmカット
JANコード 4956017160526
袋サイズ 270×170×30mm
箱サイズ 390×280×230mm



商品コード 16060

**自然解凍OK
イタリアンミックス(III)
1.5cmカット**

内 容 量 500g×20袋
規 格 約1.5×1.5cmカット
JANコード 4956017160601
袋サイズ 270×170×30mm
箱サイズ 390×280×230mm



商品コード 16053

**自然解凍OK
イタリアンミックス(I)
7mmカット**

内 容 量 500g×20袋
規 格 約7×7mmカット
JANコード 4956017160533
袋サイズ 270×170×30mm
箱サイズ 390×280×230mm



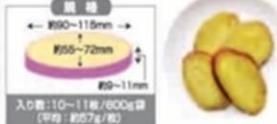
IQF 급속 냉동 제품-5

BOB

112

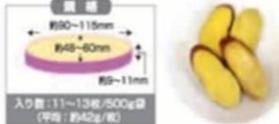
さつまいもシリーズ (日本の品種、ベニアズマ)

商品コード 12225
さつまいも スライス (L) 皮付
600g×10袋×2合



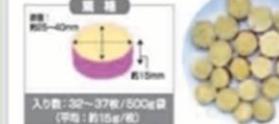
JANコード: 4956017122258
袋サイズ: 230×190×40mm
箱サイズ:
单 箱: 360×310×150mm
2 合: 360×310×300mm

商品コード 12226
さつまいも スライス (M) 皮付
500g×10袋×2合



JANコード: 4956017122265
袋サイズ: 220×190×40mm
箱サイズ:
单 箱: 360×320×140mm
2 合: 360×320×280mm

商品コード 16030
さつまいも コインカット 皮付
500g×20袋



JANコード: 4956017160304
袋サイズ: 270×170×30mm
箱サイズ:
单 箱: 460×280×170mm

商品コード 16031
さつまいも 乱切り (M) 皮付
500g×20袋



規格:
約12g~18g/個

商品コード 16033
さつまいも ダイスカット 皮付
500g×20袋



規格:
約1×1cm
ダイスカット



(調理例)

商品コード 16071

揚げなす (スティックカット)
500g×20袋

規格: 長さ/約9-10cm
24~30個/袋

JANコード: 4956017150718
袋サイズ: 310×200×40mm
箱サイズ: 390×280×260mm



商品コード 16073

揚げなす麻婆カット
500g×20袋

規格: 約10g/個

JANコード: 4956017150732
袋サイズ: 285×185×35mm
箱サイズ: 390×280×240mm



商品コード 16062

揚げなすミニカット
500g×20袋

規格: 約5gミニカット

JANコード: 4956017160625
袋サイズ: 280×170×30mm
箱サイズ: 390×280×230mm



商品コード 16074

揚げなす (コインカット)
500g×20袋

規格: 直径/約3.5-5cm
厚さ/約9mm

JANコード: 4956017150749
袋サイズ: 290×190×40mm
箱サイズ: 390×280×260mm



商品コード 15101

カット揚げなす
(ストレートカット)
1kg×10袋

規格: 長さ/約5-7cm、約90個/1kg袋

JANコード: 4956017151012
袋サイズ: 340×220×40mm
箱サイズ: 390×280×220mm



商品コード 15106

揚げなす
(ダイスカット) 1.5cm
1kg×10袋

規格: 約1.5×1.5cmカット

JANコード: 4956017151067
袋サイズ: 340×240×45mm
箱サイズ: 390×280×220mm



商品コード 16036

オクラ (ホール)
500g×20袋

規格: 長さ/約6-9cm
65~95本/袋

JANコード: 4956017160366
袋サイズ: 310×200×40mm
箱サイズ: 465×315×200mm



商品コード 16037

オクラ (斜めカット)
500g×20袋

規格: 約5cm斜めカット
120~160個/袋

JANコード: 4956017160373
袋サイズ: 310×210×45mm
箱サイズ: 495×355×200mm

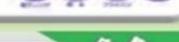


商品コード 16038

オクラ (スライス)
500g×20袋

規格: スライス幅/約5mm

JANコード: 4956017160380
袋サイズ: 300×200×35mm
箱サイズ: 480×350×195mm



商品コード 16063

オクラ (筒切り)
500g×20袋

規格: 長さ/約3~6cm
90~110個/袋

JANコード: 4956017160632
袋サイズ: 300×190×40mm
箱サイズ: 470×350×190mm



商品コード 12213

ズッキーニ
(ダイスカット) 1cm
500g×20袋

規格: 約1×1cmダイスカット

JANコード: 4956017122135
袋サイズ: 280×170×30mm
箱サイズ: 390×280×230mm



채소, 샐러드 전 처리 제품

113



구근류 전 처리 제품-1

114



우엉 깍둑썰기(콩조림용)



연근 스틱



연근 깍둑썰기(콩조림용)



연근 깍둑썰기(밥용)



우엉 채



우엉 실채



우엉 밥용



우엉 스틱



우엉 부각용



우엉 어ஸ썰기



더덕실채



더덕채



늘린더덕



깐더덕



채도라지



실채 도라지



도라지 정과용



도라지 강정용

구근류 전 처리 제품-2

115



통도라지



눌린 통도라지



연근 튀김용 5mm



연근 2mm(스낵용)



연근 조림용 8mm



국산 알토란



갈은 연근

조각과일, 채소 제품

116



건조 과일, 채소 제품

117



신선 과일, 채소 착즙 제품

118



건조, 냉동 제품-1

119



건조, 냉동 제품-2

120



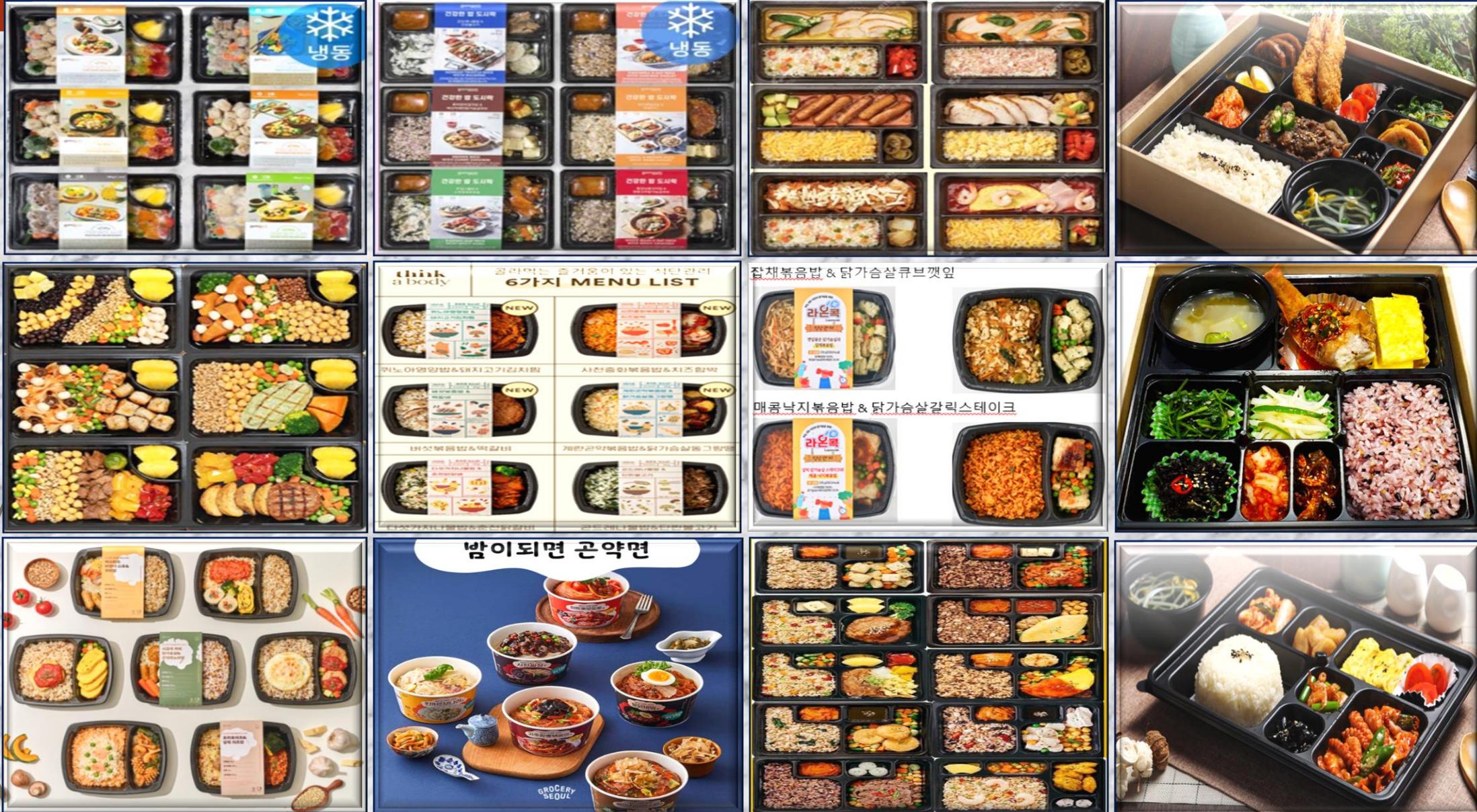
건조, 냉동 제품-3

121



맞춤형 도시락 제품(생태 질환별 맞춤 도시락 포함)

122



맞춤형 도시락 제품(수출용 도시락-전자랜지용)

123



흰밥
청양비엔나소시지
오징어볶음
볶음김치

총중량 270g



흰밥
돈육고추장숯불구이
계란말이
볶음김치

총중량 270g



흰밥
준천닭갈비
무말랭이

총중량 270g

<p>비건 떡갈비덮밥 정식</p> <p>흰쌀베이스밥 떡갈비(전용) BBQ소스(전용) 양파볶음 청피망 슬라이스</p> <p>총중량 280g</p>	<p>비건 후라이드 치킨덮밥정식</p> <p>불고기볶음밥(전용) 후라이드치킨(전용) 간장비빔소스 양파볶음 청피망 슬라이스</p> <p>총중량 270g</p>	<p>차돌김치볶음밥 & 참치오믈렛</p> <p>잡채볶음밥 & 닭가슴살큐브깻잎</p> <p>매콤낙지볶음밥 & 닭가슴살갈리스테이크</p> <p>버터장조림밥 & 불고기오믈렛</p>		
<p>서울식 불고기</p> <p>흰밥 서울식불고기 표고버섯채 볶음김치</p> <p>총중량 270g</p>	<p>하도떡갈비 & 오믈렛</p> <p>흰밥 하도떡갈비 플레인오믈렛 볶음김치</p> <p>총중량 270g</p>	<p>안동찜닭</p> <p>흰밥 안동찜닭 볶음김치</p> <p>총중량 270g</p>	<p>비건 오색야채비빔밥</p> <p>흰쌀베이스밥 약고추장(전용) 시금치/느타리 당근/고사리 도라지</p> <p>총중량 290g</p>	<p>비건 테더스테이크정식</p> <p>흰쌀베이스밥 테더스테이크(전용) 함박스테이크소스(전용) 컬리플라워 그린빈</p> <p>총중량 270g</p>

한식 도시락

비건 도시락

식단관리 볶음밥

증숙 제품

124



BOB

□ 카테고리별 반찬류(OEM 생산 포함)

125



김치류

126



즉석 나박 김치

<https://www.youtube.com/watch?v=XUp-wiqBkzg>

127



<https://youtu.be/>

<https://www.youtube.com/watch?v=XUp-wiqBkzg>

염장류

128

(신선 농산물 염장은 모두 가능)



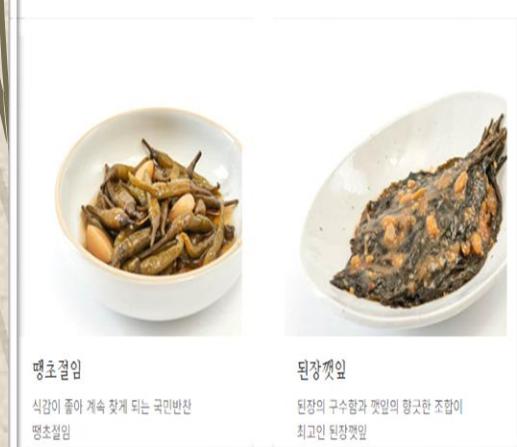
절임, 젓갈류-1

129

젓갈류			장아찌					
낙지젓	명란젓	오징어젓	가리비젓	꼴뚜기	낙지젓	송송장아찌	간장마늘	모듬장아찌
<p>간기능 강화와 원기회복에 좋은 낙지젓갈</p>	<p>보습보습한 식감이 더해져 감칠맛 나는 명란젓갈</p>	<p>시원하고 매콤달콤 맛있는 오징어젓갈</p>						
<p>매콤한 양념과 장난이 어우러져 맛있는 창란젓갈</p>	<p>식사, 고명, 안주로도 완벽하게 어울리는 새콤달콤 명태회무침</p>	<p>자지 않고 이삭하게 절여 만들어 더욱더 맛있는 절임마늘쫑</p>						

절임, 젓갈류-2

130



나물, 무침류-1

131

											
숙주나물 해독작용에 좋은 속주를 아삭하고 시원하게 무끼년 숙주나물	시금치나물 칼슘이 많아 뼈를 튼튼하게 해주어 성장기 어린이 대표 반찬	시계나물 각종 영양소가 풍부하게 들어있는 시계기름 구수한 원장에 무쳐내 맛있는 시계나물	가지나물 소화기장을 향상시키고, 절임을 낸쪽는데 좋은 가지반찬	고사리나물 부드러운 식감에 칼슘이 풍부하고 열매를 맑게 해주는 흥미 있는 앓았는 고사리나물	곤드레나물 강원도 청선 군드레로 풍부한 향이 돋보이는 곤드레나물(한방법)에 절여 나물	꼴뱅이무침 くん등간(くん等間)과 애식한 생야채가 등(等) 글뱅이무침	김무침 일반적인 앗을 때 제격! 단백단백 입맛 돋워주는 건강 가득 김무침	꼬막무침 嬖(嬖)그릇(盃)에 바다향이 가득한 간장 꼬막 무침	무생채 법반찬으로 제격인 향긋한 무생채	물파래무침 새콤달콤한 맛으로 갈급한 물파래무침	생계임무침 임자로 되찾아 주는 법도독 생계임무침
											
함나물 몸 어려움인 함나물~ 향긋한 맛에 눈건강에 좋은 성분이 있는 함나물	건취나물 말린 취나물을 부드럽게 삶아내어 건취나물 고유의 향을 살려낸 나물반찬	콩나물무침 연백련에 좋은 피부미용에도 좋은 콩나물~ 우리가족 모두가 좋아하는 나물반찬의 기본	도라지나물 향긋한 도라지에 애식한 식감! 고소한 들기름양념에 담백한 도라지나물	무나물 부드럽고 깔끔한 무나물~ 아이들이 앵기에도 좋은 담백한 무나물	부지개이나물 울릉도 특산인 무지개(= 부지개)이 좋아 비빔밥에 제격인 앗풀은 나물	파리고추무침 비단민(비단민) 등등 영양성분이 풍부하고 특유의 감칠맛을 더한 파리고추무침!	도토리무침 청脆한 식감의 도토리국과 양념소스의 만남	모듬해초무침 향긋한 바다향을 그대로 담은 모듬해초무침	생마늘공무침 매콤 미식감을 살려 더욱더 맛있게 무친 생마늘공무침	오이고추무침 부담 없이 짜지 않게 애식한 오이고추무침	오이자무침 고들고들 애식한 오이자무침

나물, 무침류-2

132



볶음, 조림류-1

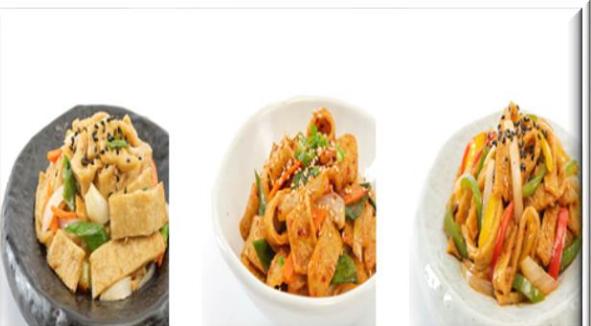
133



김자재볶음
아린이반찬의 기본!! 아이부터 어른까지 누구나 좋아하고 즐기는 반찬

느타리吠설볶음
비단을 예방해주는 느타리버섯으로 만든 담백하고 풀깃한 버섯볶음

미역줄기볶음
비린내 없이 꼬들꼬들 고소하고 깊이가 풍부한 어린이 성장도구 반찬



간장어묵볶음
진이천번 특제소스로 아이도 어른도 누구나 좋아하는 부드러운 식감의 어묵반찬

매콤어묵볶음
트레소스에 갈친향을 더해 어른들이 좋아하는 기분반찬

어묵갈재
특별소스로 아이도 어른도 누구나 좋아하는 부드러운 식감의 어묵반찬



닭지고기장조림
온온한 단맛이 더해져 남녀노소 먹기 좋은 닭지고기장조림

땅콩조림
고소하고 중독성 있는 땅콩조림

콩장조림
온전한 단맛은 물론 영양소는 물론 비율을 고소한 콩장조림



가자미조림
양념이 끌 레이들이 맛있는 가자미조림

고등어조림
양념이 끌 레이들이 맛있는 고등어조림

갈치조림
토막 낸 갈치에 무침을 넣고 매콤하게 조린 갈치조림



비엔나볶음
남녀노소 누구나 좋아하는 국민반찬! 아이들에게 인기반찬! 어찌여전 맛있는 양주

새송이吠설볶음
풀깃한 식감! 그금진 윤리의 반찬! 중국식으로 불려온 균판은 영양반찬

소불고기
부드러운 영양반찬 진이찬양 양의 특별시식으로 만들어진 우리가족적인반찬



오징어볶음
풀깃풀깃한 식감에 매콤한 양념으로 맛있을 듯구는 오징어볶음

우엉재볶음
온기 짜르르~ 불과이 들어간 단짠단짠 맛있는 영양반찬

유산
우리가족 밥상에 종국요리를... 풀깃한 오징어와 풀들이 어우러진 영양반찬



소고기장조림
온온한 단맛이 더해져 남녀노소 먹기 좋은 소고기장조림

모듬콩조림
밀에 풀들은 영양소는 물론 비율을 고소한 모듬콩조림

연근조림
쫄깃쫄깃한 셀사, 물이랑 해소에 좋은 보양음식



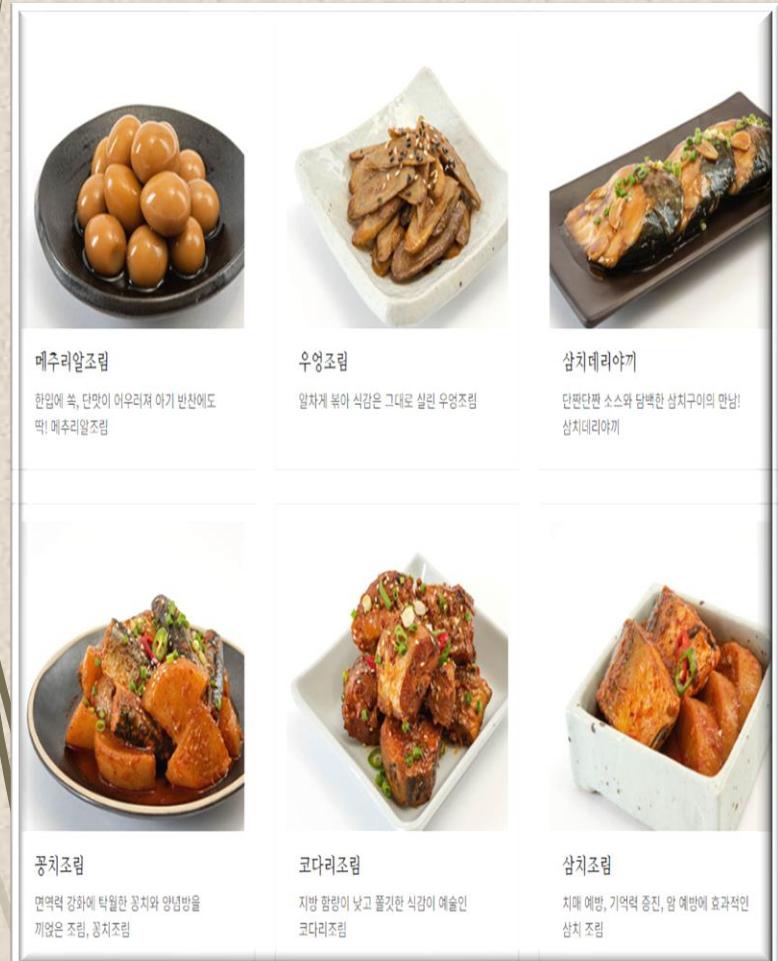
매콤두부조림
매콤한 국물 자작하게 물어내 해콤두부조림

간장두부조림
아이가 먹을 수 있게 은은하게 단맛이 일품은 간장두부조림

감자조림
단맛과 함께 부담 없이 즐길 수 있는 아기 반찬 감자조림

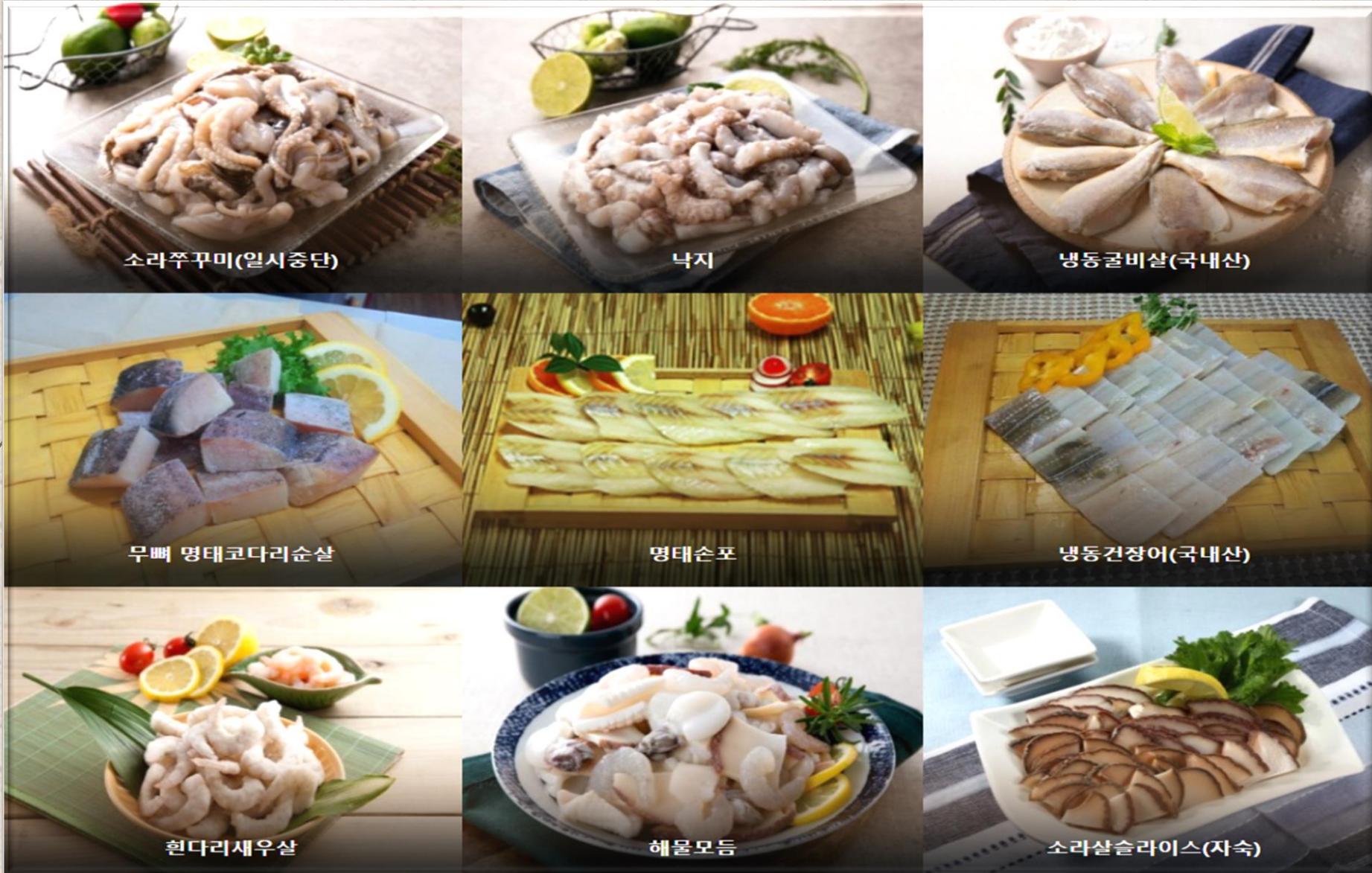
볶음, 조림류-2

134



수산가공품-1

135



수산가공품-2

136



수산가공품-3(조미 김, 김밥 김)

137

1호 전장김
전장(35g) × 10봉 / 전장7봉(35g) × 25봉

2号 整张紫菜
整张(35g)×10包 / 整张7包(35g)×25包

#2 Full-Sized Laver
1 package of 2 pieces of Full-Sized Laver (35g) × 20EA
1 package of 2 pieces of Full-Sized Laver (35g) × 25EA

3호 식탁김
식탁(15g) × 15봉

3号 即食紫菜
即食用(15g)×15包

#3 Mouthful-Sized Laver
Mouthful Sized Laver(15g) × 15EA

4호 식탁김
식탁(15g) × 30봉

4号 即食紫菜
即食用(15g)×30包

#4 Mouthful-Sized Laver
Mouthful Sized Laver(15g) × 30EA

5호 도시락김
도시락(5g) × 18봉

5号 盒饭用紫菜
盒饭用(5g)×18包

#5 Picnic Lunch-Sized Laver
Picnic Lunch-Sized Laver(5g) × 18EA

6호 식탁김&전장김
식탁(15g) × 10봉 & 전장(35g) × 10봉

6号 即食&整张紫菜
即食用(15g)×10包 & 整张(35g)×10包

#6 Mouthful-Sized Laver & Full-Sized Laver
Mouthful-Sized Laver (35g) × 10EA
1 package of Full-Sized Laver (35g) × 10EA

Sea Lettuce Series

Kwangchun Green Lettuce Laver(Full size)
Type A. (25g x 9Packs) x 20Bags/Box
/ 65*45*36.0 105CBM

广川海兰绿藻海带(整张)
Type A. (25g x 9Packs) x 20Bags/Box
/ 65*45*36.0 105CBM

광천해란파래김(전장)
Type A. (25g x 9Packs) x 20Bags/Box
/ 65*45*36.0 105CBM

Kwangchun Green lettuce laver(Picnic Lunch Size)
Type A. (5g x 12Packs) x 12Bags/Box
/ 57*33*55.0 104CBM

广川海兰绿藻海带(盒饭用)
Type A. (5g x 12Packs) x 12Bags/Box
/ 57*33*55.0 104CBM

광천해란파래김(도시락용)
Type A. (5g x 12Packs) x 12Bags/Box
/ 57*33*55.0 104CBM

Kimchi Seaweed Series

Kimchi Crushed dry salted seaweed(Picnic Lunch Size)
Type A. (20g x 3Packs) x 24Bags/Box
/ 57*33*28.0 030CBM

Type B. (20g x 3Packs) x 4Bags/Box
/ 57*33*55.0 104CBM

泡菜碎海带咸味海藻(盒饭用)
Type A. (20g x 3Packs) x 24Bags/Box
/ 57*33*28.0 120CBM

Type B. (20g x 3Packs) x 4Bags/Box
/ 57*33*55.0 104CBM

김치매운맛을자번(도시락용)
Type A. (20g x 3Packs) x 24Bags/Box
/ 57*33*28.0 120CBM

Type B. (20g x 3Packs) x 4Bags/Box
/ 57*33*55.0 104CBM

김치매운맛을자번(김)
Type A. (5g x 3Packs) x 24Bags/Box
/ 57*33*28.0 030CBM

Type B. (5g x 3Packs) x 4Bags/Box
/ 57*33*55.0 104CBM

Roasted Seaweed Series

Roasted Seaweed 1 (Full size)
Type A. 25g 10sheets × 50Packs/Box
/ 43*28*28.0 034CBM

健康黑藻海带用烤海带(整张)
Type A. 25g 10sheets × 50Packs/Box
/ 43*28*28.0 034CBM

구운김밥용김1(전장)
Type A. 25g 10sheets × 50Packs/Box
/ 43*28*28.0 034CBM

Roasted Seaweed 2 (Full size)
Type B. 25g 10sheets × 50Packs/Box
/ 43*28*28.0 034CBM

健康紫菜海带用烤海带 2(整张)
Type B. 25g 10sheets × 50Packs/Box
/ 43*28*28.0 034CBM

구운김밥용김2(전장)
Type B. 25g 10sheets × 50Packs/Box
/ 43*28*28.0 034CBM

Roasted Seaweed (Half Size)

Type A. 120g 50sheets × 100Packs/Box
/ 68*42*43.0 120CBM

Type B. 240g 100sheets × 70Packs/Box
/ 68*42*43.0 120CBM

广川拉丝寿司专用海藻(整张)
Type A. 120g 50sheets × 100Packs/Box
/ 68*42*43.0 120CBM

Type B. 240g 100sheets × 70Packs/Box
/ 68*42*43.0 120CBM

광천술의 마리옹김 스시(전장)
Type A. 120g 50sheets × 100Packs/Box
/ 68*42*43.0 120CBM

Type B. 240g 100sheets × 70Packs/Box
/ 68*42*43.0 120CBM

광천마끼옹김(전장)
Type A. 60g half-cut x 40Packs/Box
/ 43*28*28.0 034CBM

Type B. 120g half-cut x 20Packs/Box
/ 43*28*28.0 034CBM

7호 전장김
(OEM 가능용) 광천명가흑미늘앞김
전장(30g) × 10봉

7号 整张紫菜
(OEM生产品种) 广川名家黑蒜咸紫菜
整张(30g)×10包

#7 Full-Sized Laver
(Productable on OEM basis)
Laver with Black Garlic Produced
Full-Sized Laver (30g) × 10EA

7호 식탁김
(OEM 가능용) 광천명가흑미늘앞김
식탁(15g) × 15봉

7号 即食紫菜
(OEM生产品种) 广川名家黑蒜咸紫菜
即食用(15g)×15包

#7 Mouthful-Sized Laver
(Productable on OEM basis)
Laver with Black Garlic Produced
Mouthful-Sized Laver (15g) × 15EA

7호 재래김&파래김원초
재래김/파래김 100장 × 4봉

7号 传统&绿藻紫菜原草
传统紫菜/绿藻紫菜 100张×4包

#7 Raw Material of Seaweed
Traditional Laver / Original Green Lettuce 100 sheet × 2Packs

7호 재래김&파래김원초
재래김/파래김 100장 × 4봉

7号 传统&绿藻紫菜原草
传统紫菜/绿藻紫菜 100张×4包

#7 Raw Material of Seaweed
Traditional Laver / Original Green Lettuce 100 sheet × 5Packs

□ 그 외 제품, 협력업체 제품(OEM 포함)

138



떡볶이 세트

139



아란치니, 호떡 볼(전자랜지용)

140



불닭소스 아란치니
Spicy Chicken Sauce

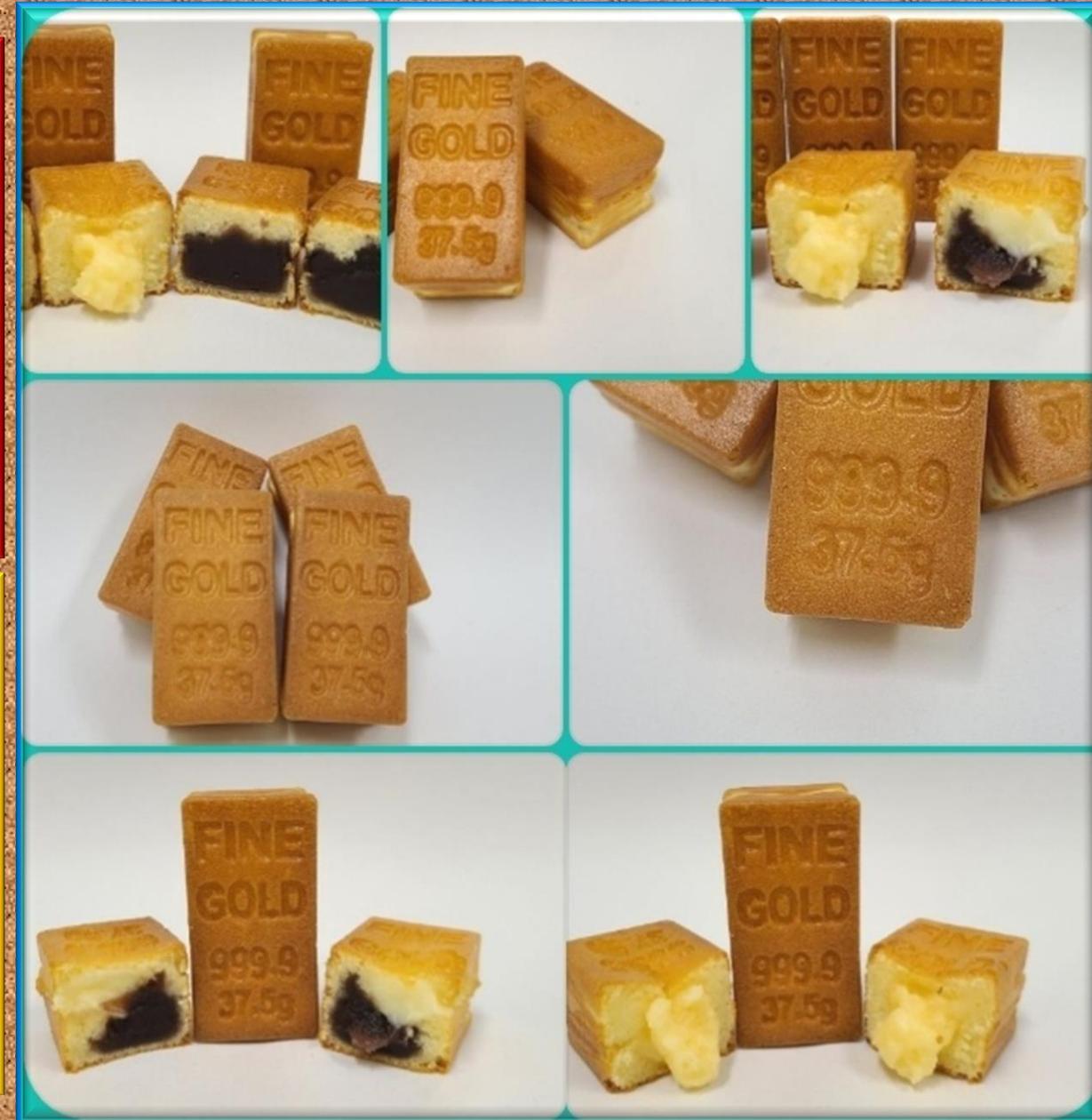
불고기 소스 아란치니
Beef & pork soy sauce

치킨 커리소스 아란치니
Chicken Curry Sauce

토마토 미트소스 아란치니
Tomato Meat Sauce

미니 골드 바-빵(전자랜지용)

141



각종 라면 제품

142



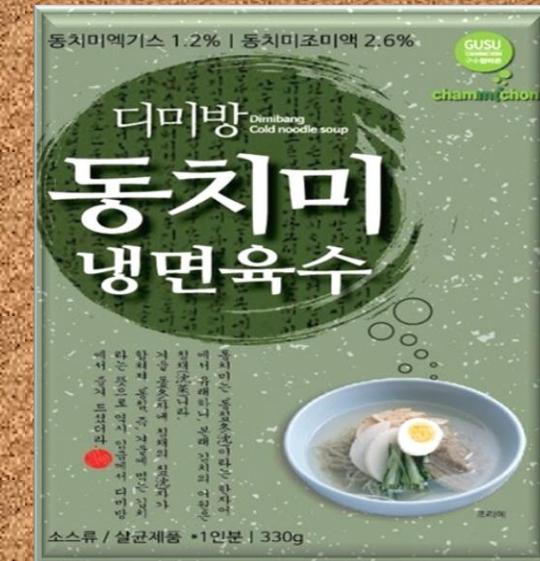
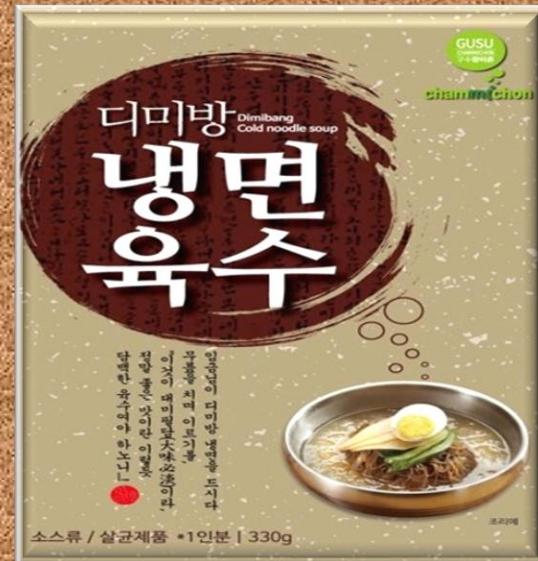
각종 냉면류

143



냉면 소스

144



간편 제품

145



기타 제품-1(편의점용 및 간편음료)

146



기타 제품-2(자연식 푸딩, 홍시)

147



기타 제품-3(간편식 밥버거)

148

				
1 햄김치 (210g)	2 참치마요 (200g)	3 매콤제육 (200g)	1 비건 할박스 햄버거 라이스버거(250g)	2 비건 치즈 할박스 햄버거 라이스버거(250g)
햄과 김치만 있다면, 밥 한공기 비우는건 시간문제! 한국의 입맛을 사로잡은 햄과 김치로 만든 밥버거	담백한 마요에 참치를 버무려 참치의 품격을 한 단계 올린 참치마요 밥버거	자체 개발한 특제양념소스에 제육을 재워만든 맛있게 매콤한 제육 밥버거	입안 가득 풍부한 육즙과 식감을 구현한 비건패티로 만든 비건 밥버거	페티와 치즈 모두 비건으로 만든 비건 치즈 맛 스테이크 밥버거
				
4 양념치킨 (210g)	5 돈가스 (210g)	6 스테이크 (220g)	1 누룽지 닭가슴살 밥도그 (120g)	2 누룽지 치즈 밥도그 (140g)
자체 개발한 양념에 버무린 매콤달콤한 양념치킨 밥버거	돈가스와 새콤달콤한 소스의 만남으로 입맛을 사로잡는 돈가스 밥버거	목우촌 스테이크와 양송이버섯, 고급 소스를 곁들인 고품질 스테이크 밥버거	국내산 쌀로 만든 밥을 결집력 있게 반죽해 부드러운 닭가슴살을 넣어 만든 밥도그	국내산 쌀로 만든 밥을 반죽해 최고급 소시지와 저다치즈를 넣어 만든 밥도그

기타 제품-4(황금 누룽지)

149



Existing goods



Renewal products



기타 제품-5(섬밀죽)

150



• 섬밀 영양죽 •

 초록눈 단호박죽	 초록눈 단팥죽	 새우 양배추 브로콜리죽	 소고기 버섯죽
 초록눈 강화속노랑고구마죽	 초록눈 전복죽	 버섯 닭녹두죽	 옛날 팥죽
 초록눈 바지락미역죽	 초록눈 새우들깨죽	 단호박죽	 버섯죽
 초록눈 삼계녹두죽	 초록눈 소고기야채죽		

기타 제품-6(고추가루)

151



한국산



베트남산

선택
1~2

1. 김치용 보통맛 1kg
2. 김치용 매운맛 1kg

· 굵기 : 고춧가루 입자가 큅니다.
· 용도 : 김치, 곁절이, 열무김치, 등

· 등급 : 특 상 중 하

선택
3~4

3. 양념용 보통맛 1kg
4. 양념용 매운맛 1kg

· 굵기 : 김장용 보다 약간 작습니다.
· 용도 : 찌개, 짬, 볶음 등 요리용 양념으로 사용

· 등급 : 특 상 중 하

선택
5~6

5. 고추장용 보통맛 1kg
6. 고추장용 매운맛 1kg

· 굵기 : 미분으로 입자가 가장 작고 곱습니다.
· 용도 : 고추장, 떡볶이, 짬뽕, 소스 등

· 등급 : 특 상 중 하



□ 국내 주요 협력업체 브랜드



GS25



Todam Food
좋은 것만 정성으로 담은
토담



□ 해외 주요 협력업체 브랜드

153



秋本食品株式会社



ドン・キホーテ

株式会社
シニアライフクリエイト
SENIOR LIFE CREATE株式
会社 島田食品

ライフ

COFIDECK
FOODS
fresh food for fresh life

CAU DAT FARM



H&Fインターナショナル株式会社

日本の食卓においしい毎日を！
 別業 昭和2年 ハーフス 本舗のカレー
 株式会社三河屋物産

ユニフーズ株式会社
UNIFOODS CORPORATION

ban cửa mọi nhà

AN JARL
ENTERPRISE CO., LTD

대단히 감사합니다.