



맞춤형 소스·파우더·시즈닝,
지금 바로 상담해보세요.

(주)에프앤에스식품은 제품 개발, 견적, 기술 상담 등
1:1 맞춤 상담으로 고객에게 딱 맞는 솔루션을 제공합니다.

COMPANY PROFILE

(주)에프앤에스식품 회사소개서

CEO's Message

대표이사 인사말

안녕하십니까.

(주)에프앤에스식품 대표이사 성수경입니다.

(주)에프앤에스식품은 1989년 창사 이래, 대한민국을 대표하는 맛춤형 소스/파우더/시즈닝 OEM, ODM 전문 제조 기업으로서 끊임없는 연구와 기술 개발을 통해 고객에게 더 나은 맛과 가치를 제공해 왔습니다. “맛춤형 소스/파우더/시즈닝 솔루션, 고객 성공의 시작”이라는 슬로건 아래, 고객의 성공을 함께 만들어가는 진정한 파트너가 되고자 노력하고 있습니다.

식품 산업은 지금 이 순간에도 빠르게 변화하고 있습니다. 소비자의 취향은 더욱 다양해지고, 품질과 안전성에 대한 기준은 점점 높아지고 있습니다. 이에 저희는 전문 기업부설연구소와 첨단 자동화 설비, 그리고 **식품 안전 인증 체계(HACCP, ISO22000, FSSC22000 등)**를 기반으로, 고객 맞춤형 제품을 기획하고 빠르게 생산할 수 있는 유연한 시스템을 구축해 왔습니다.

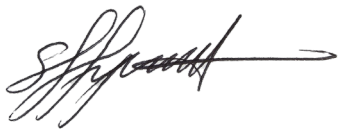
또한 국내 시장을 넘어 글로벌 외식 브랜드 및 식품기업들과의 협업을 확대하며, 당사의 노하우를 전 세계에 알리는 데에도 앞장서고 있습니다. 지금 이 순간에도 전 세계 다양한 고객의 식탁 위에 (주)에프앤에스식품이 함께하고 있다는 점에 큰 자부심을 가지고 있습니다.

(주)에프앤에스식품은 앞으로도 고객의 요구에 가장 정확하게, 가장 빠르게 반응하는 파트너가 되겠습니다.

(주)에프앤에스식품에 보내주신 관심과 성원에 깊이 감사드립니다.

(주)에프앤에스식품 대표이사

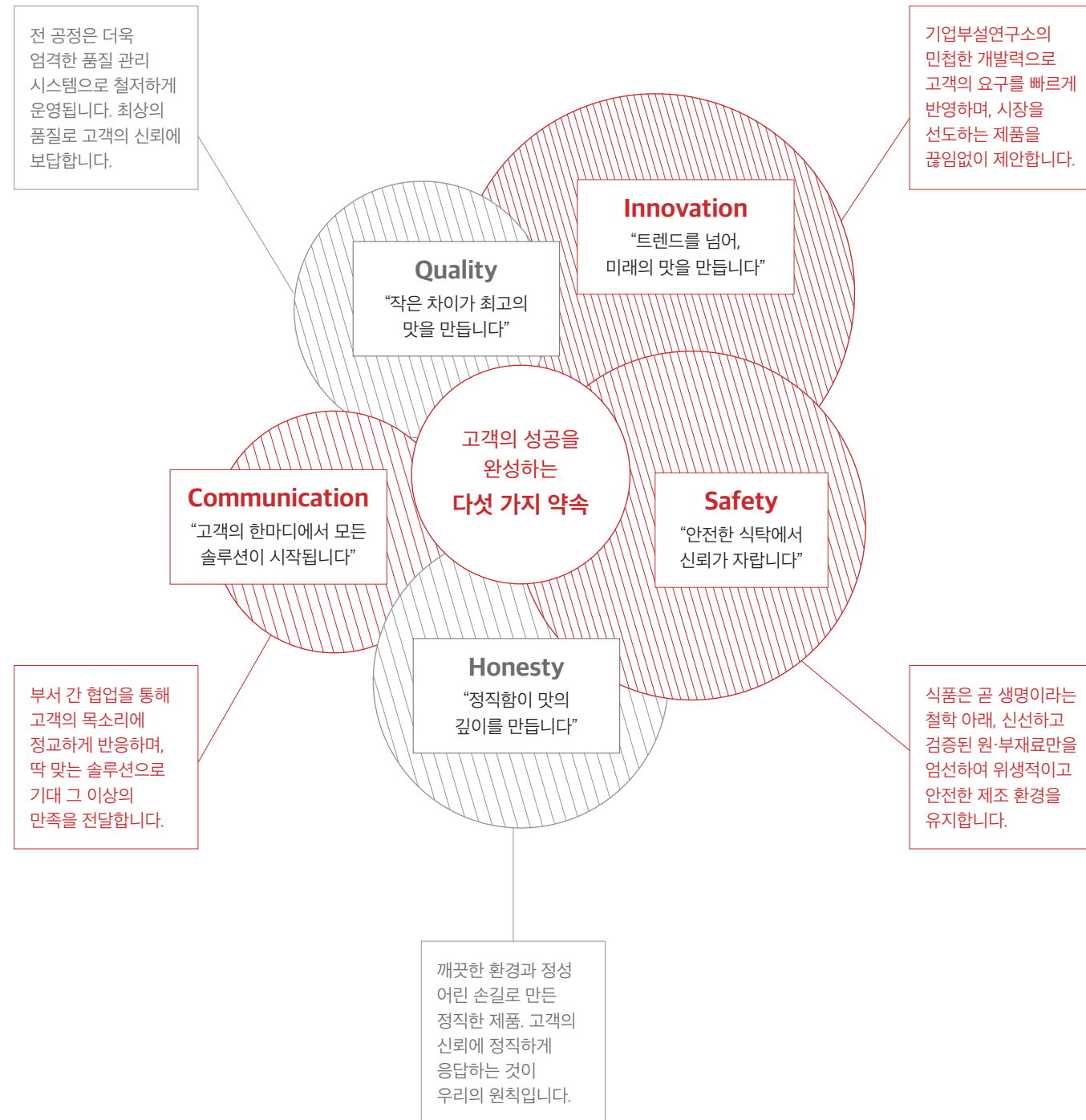
성수경 배상



Company Value

경영이념

고객의 요구에 정교하게 대응하여 모두가 만족하는 지속가능한 식문화를 만듭니다.
성공에 기여하는 진정한 파트너가 되고자 끊임없이 묻고, 답하며 정직하게 앞으로 나아가고 있습니다.



History

연혁

2024

- 2024.03 연세대학교 총장 '대학 발전 기금 1억 기부' 감사패 표창
- 2024.01 연세대학교 생활환경대학원 원장 공로패 표창

2023

- 2023.12 한국농수산식품유통공사 김춘진 사장 우수장 수상
- 2023.08 “한국농수산식품유통공사 교육원장 ‘농식품기업경영관리사’ 자격증 수여”
- 2023.01 치킨용 디핑 소스의 제조방법 및 그 방법에 의한 디핑 소스 특허 취득
- 2023.01 치킨용 양념 소스의 제조방법 및 그 방법에 의한 양념 소스 특허 취득

2022

- 2022.08 경기도 일자리 우수기업 선정
- 2022.07 한국조리사관직업전문학교 산학협약 체결
- 2022.03 오산상공회의소 상공의 날 기념 표창(일자리 창출, 지역경제 활성화 부문)

2021

- 2021.09 지속가능한 탄소중립 실천과제 추진을 위한 오산시-오산시 관내기업 업무협약 체결
- 2021.09 신용보증기금 좋은 일자리 기업 선정
- 2021.06 평택 서탄면 소재 물류창고 추가 확장
- 2021.05 제1공장(오산 원동 소재) HACCP 획득
- 2021.04 제1공장(오산 원동 소재) 증설 완료
- 2021.02 제1공장(오산 원동 소재) 준공 완료

2019

- 2019.11 식품안전경영시스템(FSSC22000) 인증
- 2019.05 기술혁신형 중소기업(Inno-Biz) 인증
- 2019.05 혁신성장유형 벤처기업 인증

2018

- 2018.12 생선 및 육류의 냄새 제거용 소스 조성물 특허 취득
- 2018.11 식품안전경영시스템(ISO22000) 인증

2017

- 2017.03 ‘파프미소스 및 그 제조방법’ 발명 특허 취득

2016

- 2016.03 기업부설연구소 설립 인증

2012

- 2012.03 오산시 갈곶동 소재 공장 물류창고 확장

2011

- 2011.10 ㈜에프앤에스식품 법인 전환
- 2011.03 KS Q ISO 9001 : 2009 품질경영시스템 인증 획득

1994

- 1994.03 ㈜한국153식품 법인 전환

1989

- 1989.03 한국153식품 설립

Certifications

인증현황

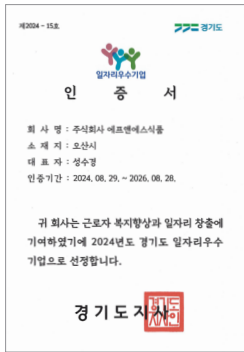
국내외 다양한 식품안전 및 기술 인증을 바탕으로 신뢰와 품질을 증명하고 있습니다.



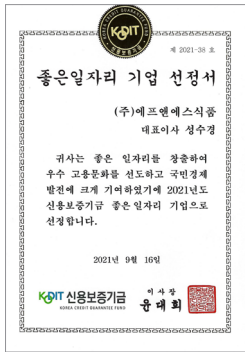
ISO22000



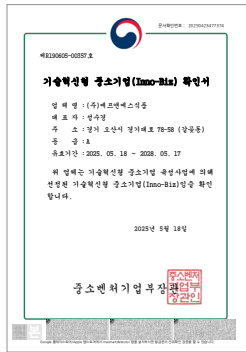
FSSC22000



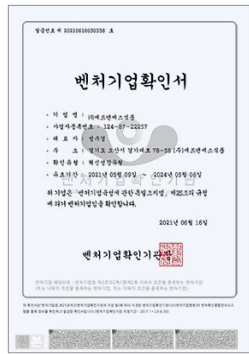
일자리우수기업 인증서



좋은일자리 기업 선정서



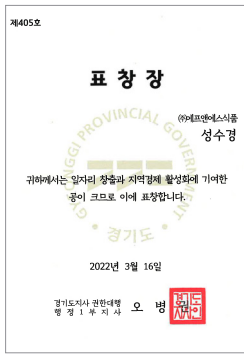
기술혁신형 중소기업 확인서



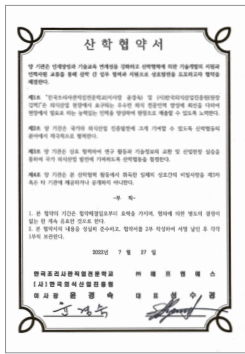
벤처기업확인서



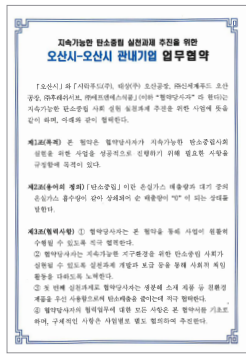
기업부설연구소 인증서



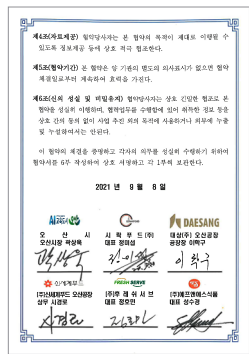
상공의 날 기념 표창



산학협약서



오산시 관내기업 업무협약 1



오산시 관내기업 업무협약 2



생선 및 육류의 냄새 제거용 소스 조성물



치킨용 디핑 소스의 제조방법 및 그 방법에 의한 디핑 소스



치킨용 양념 소스의 제조방법 및 그 방법에 의한 양념소스



파프미소스 그 제조방법

Our Team Structure

조직도

총괄경영기획부, 관리부, 기업부설연구소, 영업부로 구성된 체계적인 조직을 바탕으로, 부서 간 유기적 협업을 통해 제품 기획부터 생산, 품질관리, 연구개발, 영업 전 과정의 효율성과 전문성을 강화하고 있습니다.



Operations Workflow

운영 프로세스

제품 컨셉 확인부터 납품까지 체계적인 운영 프로세스를 통해 고객에게 '맛'과 '신뢰'를 제공합니다.



Production Equipment

생산설비

최첨단 생산설비로 완성하는 맞춤형 솔루션

최신 자동화 설비의 스마트 공장에서 다양한 요구에 맞춘 제품을 효율적으로 생산하며, 품질과 안전성을 함께 확보하고 있습니다.

소스 생산설비	용량	비고	분말 생산설비	용량	비고
가열조리탱크(감압3중자켓) 1	2,000kg	소스 제조용 탱크 1	리본믹서 1	2,000kg	분말 믹싱제조 설비 1
가열조리탱크(감압3중자켓) 2	2,000kg	소스 제조용 탱크 2	리본믹서 2	1,000kg	분말 믹싱제조 설비 2
가열조리탱크(감압3중자켓) 3	1,000kg	소스 제조용 탱크 3	리본믹서 3	1,000kg	분말 믹싱제조 설비 3
가열조리탱크(감압3중자켓) 4	1,000kg	소스 제조용 탱크 4	리본믹서 4	500kg	분말 믹싱제조 설비 4
가열조리탱크(감압3중자켓) 5	500kg	소스 제조용 탱크 5	리본믹서 5	500kg	분말 믹싱제조 설비 5
가열조리탱크(감압3중자켓) 6	500kg	소스 제조용 탱크 6	직립 오실레이터	-	분말 균질화 작업 1
삼면 2열 포장기	2g~100g	소포장(삼면) 제품 포장설비	분말 진공 이송기	-	분말 제품 포장기 이송
급대식 자동포장기(로터리) 1열	1kg ~ 5kg	제품 포장설비 1	원형 오실레이터 (대 1대, 소 1대)	-	분말 균질화 작업 2
급대식 자동포장기(로터리) 2열	100g ~ 500g	제품 포장설비 2			
반자동 충전기 1	1kg ~ 10kg	제품 포장설비 3	이동식 운반통 (스크류 피더) 1	200kg	제품보관 이송용 1
반자동 충전기 2	1kg ~ 10kg	제품 포장설비 4			
컵실러 충전/포장기(4열)	35g ~ 50g	소포장(컵) 제품 포장설비 1	이동식 운반통 (스크류 피더) 2	200kg	제품보관 이송용 2
컵실러 충전/포장기(8열)	35g ~ 50g	소포장(컵) 제품 포장설비 2			
병 포장기	150g~500g (그 외 용량 협의)	병포장 및 수축 필름 포장 설비	지대포장기	20kg ~ 25kg	제품 포장설비 (지대포장)
			오가필러	-	분말 제품 자동포장기 1
레토르트기	2,000kg	멸균 제품 포장설비	밴드실러	-	분말 제품 자동실링기 2
X-RAY 검출기	-	제품 선별 설비	X-RAY 검출기	-	제품 선별 설비
자동금속검출기	-	제품 선별 설비	자동금속검출기	-	제품 선별 설비
자동중량선별기	-	제품 선별 설비	자동중량선별기	-	제품 선별 설비

다양한 포장 솔루션으로 고객 맞춤형 제품 제공

다양한 포장 방식을 통해 품질과 신선도를 유지하며, 고객 요구에 유연하게 대응하고 제품 경쟁력을 높이고 있습니다.

포장 형태	용량	유통 조건
파우치 포장	100g~20kg	상온/냉장/냉동
삼면필름 포장	2g~100g	상온/냉장/냉동
컵실러 포장	35~50g(그 외 용량 협의)	상온/냉장/냉동
병 포장	150g~500g(그 외 용량 협의)	상온/냉장/냉동
PET(말통) 포장	1kg~20kg	상온/냉장/냉동
비닐/알루미늄/지대 포장	25g~25kg	상온/냉장/냉동

Product Introduction

제품소개

(주)에프앤에스식품은 고객의 다양한 요구에 맞춰
맞춤형 소스, 드레싱, 염지제, 시즈닝 제품을 개발하고 있습니다.

한식

Korean Cuisine

간장게장소스, 간장닭갈비양념소스,
간장주물럭소스, 간장찜닭소스, 갈비탕육수,
감자탕(소스, 분말), 강된장소스, 계란찜분말,
고등어조림소스, 고추장닭갈비양념소스,
고추장주물럭소스, 고추장찜닭소스, 골뱅이
무침소스, 곰창볶음소스, 국물닭발(소스,
분말), 국물떡볶이소스, 김치말이국수용소스,
김치찌개(소스, 분말), 김치찜소스, 콩치조림
소스, 낙곱새소스, 낙지볶음소스, 냉면장소스,
냉채족발소스, 닭곰탕육수, 닭볶음탕소스,
닭밥소스, 동치미육수, 동태찌개베이스,
돼지갈비양념소스, 돼지불백소스, 된장찌개
(소스, 분말), 두루치기소스, 떡갈비양념장,
떡꼬치소스, 떡볶이(소스, 분말), 미늘족발소스,
막국수소스, 막장소스, 만능비빔장, 만두전골
소스, 매운탕(소스, 분말), 멜젓소스,

무절임베이스, 목사발육수, 물막국수소스,
물회육수, 부대찌개양념, 불고기양념소스,
불닭소스, 불족발소스, 비빔국수소스,
비빔냉면장소스, 비빔면소스, 비빔밥소스
(간장, 고추장), 사골(육수, 분말), 삼겹살담용
간장소스, 새우장소스, 샤브샤브육수, 석쇠
불고기소스, 소갈비양념소스, 순대국육수,
순대국다데기, 순두부양념, 쌈장소스,
아구찜(소스, 분말), 알탕소스, 양념게장소스,
양념닭발(소스, 분말), 오이냉국용소스,
오징어볶음소스, 육개장베이스, 육회소스,
잔치국수용소스, 잡채소스, 장어구이소스,
장조림소스, 제육볶음소스, 짜글이양념,
쫄면소스, 찰국수볶음소스, 초계탕육수,
초고추장소스, 칼국수육수, 코다리찜(소스,
분말), 파절이무침소스, 해물탕양념



양식

Western Cuisine

갈릭디핑소스, 갈릭요거트소스, 감바소소스,
고르곤졸라피자소스, 데리아끼소스,
데미그라스소스, 돈까스소스, 라구소스,
랜치드레싱, 레드마요소스, 레드크림커리소스,
레몬갈릭소스, 로제리조또소스, 로제분말
(순한맛, 매운맛), 맥앤치즈소스, 명란크림
파스타소스, 미트스파게티소스, 바질파스타
소스, 바질페스토소스, 버거용소스, 버터구이
소스, 버팔로링소스, 봉골레스파게티소스,
비프커리소스, 사워크림소스, 살사소스, 상하이
스파게티소스, 스모크소스, 스위트칠리소스,
스테이크소스, 스테이크피자소스, 아라비아따
소스, 알리오올리오소스, 양송이스프베이스,
요거트소스, 자메이카소스, 잠발라야소스,
참스테이크소스, 체다치즈소스, 치폴레마요소스,
커리소스, 크림리조또소스, 크림스파게티소스,
크림어니언소스, 크림치즈소스, 타르타르소스,
토마토리조또소스, 토마토스파게티소스, 트러플
소스, 폭립소스, 피자소스, 피클마리네이드, 필라프
소스, 할라피뇨엘로우소스, 할라피뇨마요소스,
핫소스, 허니마요소스, 허니머스타드소스,
홀스래디쉬소스, 화이트머쉬룸소스



중식

Chinese Cuisine

간장탕수육소스, 고기찜뽕소스,
고추잡채소스, 광동식탕수육소스,
깐풍기소스, 꺾바로우소스, 동파육소스,
두반장소스, 라조기소스, 레몬탕수육소스,
마라상귀소스, 마라탕분말, 마라탕소스,
마유소스, 마파두부소스, 백짬뽕소스,
볶음밥소스, 북경식탕수육소스,
사천탕수육소스, 양장피소스, 유린기소스,
잡채밥소스, 중국식냉면육수, 짜장(소스,
분말), 양꼬치시즈닝(쫄란), 차슈소스,
칠리새우소스, 크림새우소스, 탄탄멘소스,
튀김파우더, 피넛소스, 해물짬뽕소스,
휘귀소스(홍, 백)



일식

Japanese Cuisine

가라아게믹스, 가츠동소스,
계란찜분말, 고마다래소스, 규동소스,
나가사끼짬뽕소스, 냉라멘소스,
냉모밀소스, 냉우동육수, 데리아끼소스,
덴뿌라간장소스, 덴뿌라튀김믹스,
돈까스배터믹스, 돈부리소스, 돈카츠소스,
돈코츠라멘소스, 레몬드레싱,
마제소바소스, 매운라멘소스,
모츠나베소스, 미소된장소스, 미소소스,
사시미간장소스, 샤브간장소스,
샤브샤브육수, 샤브칠리소스,
소유소스, 스킨야끼소스, 야키니쿠소스,
야끼우동소스, 어묵탕소스,
오코노미야끼소스, 와사비간장소스,
와사비마요크림소스, 우동육수,
유자폰즈소스, 장어구이소스, 참깨드레싱,
초대리소스, 카레라멘소스, 카레소스,
타래소스, 타르타르소스, 타코야끼소스



동남아

Southeast Asian Cuisine

나시고랭소스, 매운쌀국수육수,
미고랭소스, 볶음밥분말, 볶음칠리소스,
분보짜오소스, 분짜소스, 비프쌀국수육수,
수끼소스, 스위트칠리소스, 칠리소스,
토마토칠리소스, 팻타이소스,
푸팟퐁커리소스, 피쉬소스, 핫칠리소스,
해산물쌀국수육수, 호이신소스



치킨

Chicken

간장강정소스, 간장치킨소스, 갈릭디핑소스,
갈릭시즈닝, 갈릭요거트소스, 갈비치킨양념소스,
겨자소스, 고추장바베큐치킨용소스, 고추핫소스,
닭강정소스(순한맛, 매운맛), 데리아끼치킨소스,
땡초치킨소스, 마늘간장치킨소스, 마늘파닭소스,
바비큐치킨용소스(순한맛, 매운맛), 버팔로윙
마리네이드, 버팔로윙핫소스, 베이크치킨파우더,
불치킨소스, 브레딩믹스, 블랙페퍼소스, 뿌링클
파우더, 사천블랙치킨소스, 스위트칠리소스,
애플양념치킨소스, 양념치킨소스(순한맛, 매운맛),
어니언시즈닝, 어니언크림치킨용소스, 염지제
(순한맛, 매운맛, 카레 등), 옛날치킨염지제, 요거트
소스, 잠발라야소스, 짜장치킨소스, 청양고추간장
치킨용소스, 청양고추마요소스, 체다치즈소스,
치즈머스타드소스, 치즈시즈닝, 칠리소스,
칠리시즈닝, 커리치킨용소스, 케이준머스타드
소스, 케첩맛시즈닝, 크리스피치킨파우더,
탄두리치킨소스, 투움바소스, 파닭소스,
페퍼콘소스, 프리더스트, 할라피뇨크림소스,
핫양념소스믹스, 허니마늘소스, 허니머스타드
소스, 허브치킨양념, 허브소금, 화이트치즈소스,
후라이드용믹스, 후라이드치킨파우더



피자

Pizza

갈릭디핑소스, 고르곤졸라피자소스, 라구소스,
랜치드레싱, 로제리조또소스, 로제분말(순한맛,
매운맛), 로제소스, 맥앤치즈소스, 명란크림
파스타소스, 미트스파게티소스, 바질파스타소스,
바질페스토소스, 버팔로윙핫소스, 버팔로윙
마리네이드, 버팔로윙염지제, 봉골레스파게티
소스, 사워크림소스, 살사소스, 상하이스파게티
소스, 스위트칠리소스, 스테이크소스, 스테이크
피자소스, 아라비아따소스, 알리오올리오소스,
참스테이크소스, 크림리조또소스, 크림스파게티
소스, 크림치즈소스, 토마토리조또소스, 토마토
스파게티소스, 토마토피자소스, 트러플소스,
피자소스, 피클마리네이드, 할라피뇨엘로우소스,
할라피뇨마요소스, 핫소스, 허니머스타드소스



드레싱

Dressing

갈릭드레싱, 레드와인드레싱, 레몬갈릭드레싱, 망고드레싱, 머스타드드레싱, 발사믹리덕션 소스, 블루베리드레싱, 사과드레싱, 사우전 아일랜드드레싱, 시저드레싱, 어니언드레싱, 오곡드레싱, 오리엔탈드레싱, 와사비드레싱, 요거트드레싱, 유자드레싱, 이탈리아드레싱, 참깨드레싱, 케이준드레싱, 키위드레싱, 타르타르드레싱, 토마토드레싱, 트러플드레싱, 트로피컬드레싱, 파인애플드레싱, 프렌치드레싱, 후르츠드레싱, 흑임자드레싱



염지제

Marinade

돈육염지제, 로스트염지제, 마일드염지제, 매콤후라이드염지제, 베이크용염지제, 액상염지제, 오리지널염지제, 오븐치킨용 염지제, 카레맛염지제, 핫마리네이션, 허브염지제



시즈닝

Seasoning

갈릭시즈닝, 김치시즈닝, 닭고기맛시즈닝, 마라시즈닝, 만능시즈닝, 매콤치즈시즈닝, 머쉬룸시즈닝, 바비큐시즈닝, 바비큐통삼겹 시즈닝, 버터갈릭시즈닝, 블랙페퍼시즈닝, 뼈에야시즈닝, 뿌링클시즈닝, 삼겹살시즈닝, 쇠고기맛시즈닝, 숯불갈비시즈닝, 스노웁시즈닝, 와사비시즈닝, 양꼬치시즈닝, 어니언시즈닝, 어니언치즈시즈닝, 청양와사비시즈닝, 체다치즈시즈닝, 치즈시즈닝, 치킨시즈닝, 칠리시즈닝, 커리시즈닝, 케이준시즈닝, 콘소메맛시즈닝, 타코시즈닝, 파프리카시즈닝, 하바네로시즈닝, 핫시즈닝, 허니버터시즈닝, 허니치즈시즈닝, 허브솔트시즈닝, 허브시즈닝



Key Clients

협력업체

국내외 식품/외식 기업과 협력하며 차별화된 제품을 공급합니다.
신속한 피드백, 고객이 원하는 맛으로 브랜드 가치와 경쟁력 제고에 협력하고 있습니다.

