

www.slfood.kr



提供美味和 健康的饮食 生活伙伴

SL FOOD

酱汁类

酱炖农产品

饮料

海苔脆片

畜产品加工

水产品加工



(주)에스엘푸드
SEA&LAND FOOD CO.,LTD



目录

PART 1		
CEO致辞		03
PART 2 公司介绍		
经营理念		04
发展历程		05
研究开发		06
工业产权情况		07
设施及生产工艺		08
PART 3 业务领域		
酱汁类		11
酱炖农产品		19
饮料		20
海苔脆片		22
加工类(畜产品、水产品)		23

CEO致辞

“感谢访问(株)S&L FOOD。”

自创立以来, (株)S&L FOOD历经无数磨难, 化危机为机遇, 基于挑战和创意、正直和信用, 不断取得了发展。在客户的支持和帮助下, (株)S&L FOOD又一次取得了飞跃发展。

(株)S&L FOOD生产以消费者为中心的优质产品、研发消费者可以放心食用的值得信赖的食品, 丰富家庭和企业等的餐桌, 以此报答关心和支持(株)S&L FOOD的所有人。并且, 与中国、日本等国家和东南亚地区签订出口合同, 并正在把销路逐渐扩大到美国以及英国、加拿大等欧美地区, 努力发展成为在国内外得到广泛认可的企业。

再次感谢在过去的岁月里关心和支持(株)S&L FOOD的各合作公司及所有客户和消费者, (株)S&L FOOD的全体员工将以诚实和努力, 用优质产品和服务回报大家。

代表理事
Kim, Seol-gon



MANAGEMENT PHILOSOPHY

经营理念

“
始终如初，
用温暖的心尽心尽力
”

S&L FOOD 的行动哲学

- 着眼未来的思维和行动
- 为了自我完善进行严格的自我开发
- 以正确的思维和行动，尽全力满足客户

S&L FOOD 的经营哲学

- 站在客户立场上的贴近客户的企业
- 通过持续不断的努力和开发，主导饮食文化
- 通过严格的卫生管理和质量管理，努力创造饮食文化

S&L FOOD 对客户的 承诺

- 不使用转基因原料。
- 使用新鲜、干净的原材料。
- 不使用合成保鲜剂和人工色素。
- 始终敞开心扉，聆听消费者的意见。
- 始终为消费者的健康着想，严格进行产品质量管理。

HISTORY

发展历程

- 2016. 06 获准成立企业附属研究所
- 2016. 06 专门生产海苔脆片的第二工厂竣工(原来的第一工厂)
- 2016. 01 获得食品安全认证管理标准(HACCP)认证(第2015-5号酱汁类、第2015-6号酱炖类)
- 2015. 06 第一工厂竣工，总公司和营业场所搬迁
- 2014. 09 注册风险企业
- 2014. 02 与“坏小章鱼”连锁总部签订供货合同
- 2012. 06 酱汁类进入日本JASCO和Edukado店(出口)
- 2012. 04 酱汁类进入美国Trader Joe's超市(出口)
- 2012. 02 新设自动酱炖牛蒡设备
- 2011. 12 获得环境友好型绿色农产品认证(有机加工食品认证证书)
- 2011. 02 与(株)KBM KOBONGMIN紫菜包饭连锁总部签订供货合同(酱炖牛蒡和酱汁类)
- 2011. 01 与农协中央会畜产品分会签订“安心韩牛”酱汁供货合同
- 2010. 07 与NABEYA(锅屋)炸鸡排连锁总部签订供货合同
- 2010. 05 与火炉烤肉连锁总部签订供货合同(乳加工酱汁类新连锁)
- 2010. 03 与“ANAK CHON”连锁总部签订供货合同(10种酱汁类)
- 2009. 10 调味紫菜(海苔脆片)获得专利(专利第10-1177078号)
- 2009. 04 与“NEW FOOD”签订黑蒜酱汁ODM合同(3种黑蒜饮料等)
- 2008. 09 与“CS FOOD”炸鸡连锁总部签订供货合同(12种Gu-Ee-Oh-Gam炸鸡类)
- 2008. 06 与生物21中心签订联盟协议
- 2007. 10 签订美洲地区出口合同
- 2007. 07 参与新罗大学RIS项目
- 2006. 04 推出浓缩饮料(石榴饮料及其他7种)
- 2006. 03 扩建工厂(扩建厂房及辅料仓库)
- 2005. 08 成立(株)S&L FOOD

推动(株)S&L FOOD的力量!

R&D(研发)研究所是, 从客户满意到质量保证, 为了不断开发产品及实现企业目标, 在(株)S&L FOOD起到中枢作用的核心研究所, 提供(株)S&L FOOD的发展蓝图。

使命

- 为了消费者的健康不断进行挑战
- 通过丰富的经验和知识以及优秀的研究人员, 持续不断地进行研究开发
- 为了向客户们提供健康的饮食, 开发优秀产品

愿景

- 建立高效的战略性研究体系
- 开展具备国际竞争力的创新研究

CERTIFICATE 工业产权情况



MANUFACTURING PROCESS

设施及生产工艺

从产品的生产到销售、服务以及废弃, 全体员工们以质量、环境、安全、卫生为经营活动的第一政策, 综合管理和运营所有系统。

生产

生产
酱炖类

生产海
苔脆片

包装

卫生

检查



工厂内部



酱炖农产品生产设备



海苔脆片工厂全景



酱汁类主要设备



酱炖农产品主要包装设备



海苔脆片主要生产设备



酱汁类自动称量机



生产海苔脆片的情景



自动充填机



卫生室



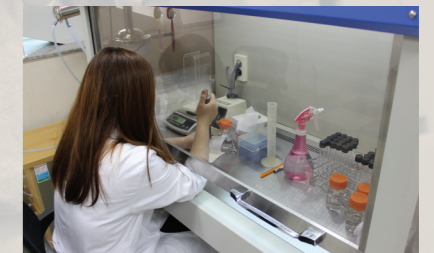
检测金属和杂质



酱汁类自动包装设备



卫生室



质量检查



饮料类包装

“
通过严格的卫生管理和质量管理，
生产可放心食用的安全食品。
”

酱汁类 用于牛肉、猪肉、鸡肉、面类、沙拉、涮涮锅、紫菜包饭和面食类、海鲜、韩餐等的酱汁类

酱炖农产品 酱炖牛蒡、酱炖南瓜、酱炖莲藕、酱花生、酱大豆、酱核桃

海苔脆片 原味、杏仁味、芝麻味、鳀鱼味、芥末味、泡菜味、烤肉味、杏仁和芝麻味

饮料 水果饮料、保健饮料、黑蒜饮料

畜产品加工 精熬牛骨汤、牛骨汤、牛肉冷面菜码儿、调味烤牛肉、调味烤猪肉等

水产品加工 凉拌鳕鱼、调味小章鱼、炒小章鱼、辣炒章鱼、凉拌章鱼、烤鳗鱼等



01 酱汁类

牛肉和猪肉

烤牛肉、烤猪肉调料

使用苹果、梨、洋葱等天然材料制作，具有特有的味道和口感的烤肉专用产品

辣椒酱烤牛肉、烤猪肉调料

与已有的烤肉调料差异化的辣味烤肉调料

辣炒猪肉调料

口感柔和、去除猪肉特有的腥臊味，并使肉变得柔嫩的辣炒猪肉专用调料

炖牛排骨、炖猪排骨调料

去除肉类特有的腥臊味，并使肉变得柔嫩，可享受绝佳的排骨料理的产品

生产炸猪排酱汁、蚝油、嫩豆腐锅调味酱、辣炒年糕调味酱、沙拉酱、烤肉调味酱等120多种酱汁，使用新鲜的材料，通过严格的卫生管理，生产可以放心食用的值得信赖的产品。并且，不使用合成保鲜剂和色素，拥有可立即应对和满足各种不同的消费者口味的领先技术。

牛排、猪排调料

使用各种天然材料制作，保持排骨原有的味道，并可以享受肉味的产品

BBQ排骨调料

不仅与牛肉、猪肉相配，与任何食材都非常相配的精品BBQ酱汁

彦阳烤牛肉调料

保持彦阳烤牛肉特有香味的产品，口感柔嫩，味道鲜美

牛肉饼调料

尽可能保持肉的口感的同时，可以品尝到牛肉饼特有香味的产品



包装单位 所有酱汁类可以包装成50g~30Kg。(根据产品特点可能有所变动。)



鸡肉

炭火BBQ酱汁

辣且具有淡淡炭火香味，与鸡肉非常相配的精品酱汁

参鸡汤清汤

使用亲自提取的鸡肉精华制作的产品，使用方便，且有益于健康

辣味烤鸡酱汁

增加食欲的辣味与清淡的鸡肉味非常相配的产品

春川辣炒鸡排调料

专门用于辣炒鸡排的产品，使用姜黄粉提高了品位，与鸡肉非常相配

蒜味炸鸡酱汁

大蒜鲜辣的味道与炸鸡非常相配的产品，可以轻松制作极品料理

干烹鸡酱汁

味道甜辣，与各种油炸料理等也非常相配的经济实惠的产品

辣炸鸡丁酱汁

使用天然材料制作，酸甜的味道与辣炸鸡丁非常相配的产品

辣炖鸡块糖酱汁

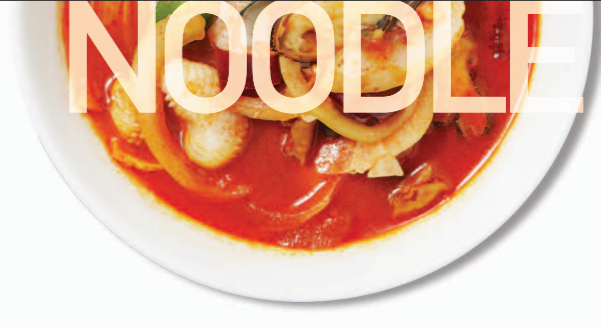
专门用于辣炖鸡块糖的产品，鲜辣的味道堪称一绝

调味炸鸡酱汁

胡萝卜、洋葱等天然材料和花生的香味与鸡肉相融的产品，香甜，无杂味



此外，还有其他多种产品，并随时可以开发和生产满足客户要求的味道的产品。



面类

冷面清汤

使用亲自腌制的盐水萝卜泡菜和青梅浓缩液制作，味道清爽、略酸的冷面清汤

筋道拌面调味酱

辣而酸甜的味道与筋道拌面特有的味道非常相配的产品

大盘荞麦面调味酱

使荞麦面和各种蔬菜更加相配的产品，酸辣的味道堪称一绝

奶油意大利面酱汁

不腻、清淡的产品，可以轻松制作极品料理

炒码面酱汁

具有炒码面清爽、浓郁味道的精品酱汁，可以简单地制作炒码面

拌冷面调味酱

使用梨、洋葱等材料制作，可保持拌冷面清爽可口的味道

荞麦面清汤

使用熬煮天然材料制成的清汤，味道浓郁的精品清汤产品

番茄意大利面酱汁

保持番茄意大利面特有的香味和味道的产品，非常受欢迎

乌冬面清汤

使用鲣鱼等材料制作，清淡而清爽的味道堪称一绝





沙拉酱和涮涮锅

- 黑芝麻酱**
添加了黑芝麻, 香浓而营养丰富的沙拉酱
- 酸黄瓜酱**
添加了加工的酸黄瓜, 具有酸黄瓜特有的清脆爽口的口感
- 涮涮锅清汤**
与各种蔬菜和肉类非常相配的产品, 可以享受高品位涮涮锅
- 辣椒酱**
与涮涮锅蔬菜和肉类非常相配的产品, 可以享受甜辣爽口的涮涮锅

- 蒜味柠檬酱**
鲜辣的大蒜味和爽口的柠檬味非常相配的极品沙拉酱
- 芥末菠萝酱**
可同时享受芥末特有的香味和菠萝清爽甜蜜味道的产品
- 柚子酱**
把柚子酱开发成专门用于涮涮锅的产品, 提高涮涮锅料理的品位
- 鱼酱**
使用南海岸鳀鱼露制作, 具有特有的香味, 用于提高各种鱼类和贝类料理的风味, 非常受欢迎



紫菜包饭和面食类

- 炸猪排紫菜包饭酱汁**
搭配炸猪排和紫菜包饭的产品, 香而清淡的味道堪称一绝
- 牛肉饼紫菜包饭酱汁**
增加牛肉饼的香味且与紫菜包饭非常相配的产品
- 辣炒年糕酱汁**
添加洋葱、大蒜等材料来提高鲜味, 可轻松简单地制作辣炒年糕
- 牛排酱汁**
各种香料和引发食欲的酸甜味加在一起, 产生一种新味道的产品
- 糖醋肉酱汁**
酸甜而无杂味的糖醋肉酱汁, 不仅用于糖醋肉, 与各种油炸料理也非常相配

- 炸虾紫菜包饭酱汁**
爽口且增加香味, 与紫菜包饭非常相配
- 炸猪排酱汁**
添加苹果、梨、香蕉等天然材料和红酒等制成, 味道柔和的高品位产品
- 年糕汤清汤**
熬煮天然材料制成的清汤, 味道浓郁
- 鱼糕清汤**
可以使用鱼糕清汤轻松制作鱼糕汤



SEAFOOD



海鲜

辣炖海鲜调料

保持海鲜的清爽和豆芽清脆的口感的同时,与辣味形成美妙组合的产品

辣炒章鱼酱汁

提高章鱼特有的口感,香辣的味道与章鱼非常相配

海鲜排骨酱汁

使用梨、苹果、大葱等天然材料制作,可同时品尝到海鲜清爽的味道和排骨味

章鱼牛肠火锅酱汁

可以同时品尝章鱼和牛肠的口感,香辣的味道堪称一绝

烤鳗鱼酱汁

专门用于烤鳗鱼的产品,在营养丰富的鳗鱼原有的味道上,增添浓郁风味

海鲜汤调料

把新鲜的海鲜与各种蔬菜一起烹饪,具有鲜辣爽口的味道

辣炒海鲜炖大排骨调料

专门用于使用各种海鲜和排骨制作的炖菜料理的产品,具有特有的味道

炒海鲜酱汁

使用蚝油制作,无需另加其他调料,也能品尝到海鲜料理原有的味道

辣炒小章鱼调料

保持小章鱼的口感且辣味堪称一绝,连完成后的料理也一起考虑进去的产品

KOREAN FOOD



韩餐

嫩豆腐拌饭调料

专门用于韩国具有代表性的料理——拌饭的产品,味道鲜美,携带方便

大酱汤调料

在家里也可轻松品尝到大酱浓浓的香味的产品

嫩豆腐调料

在家里也可轻松品尝到嫩豆腐原有的香味的产品

部队锅调料

与火腿、豆芽、泡菜等材料融合在一起,清淡,无杂味

蔬菜火锅清汤

使用天然提取液制作,不仅用于蔬菜清汤,还可用于各种汤类料理

蘑菇火锅调料

清爽可口的味道堪称一绝,与使用蘑菇制作的火锅料理非常相配

蚝油

使用韩国国产牡蛎提取液制作,具有牡蛎特有的香味,可用于多种料理

葱丝调料

清爽酸甜的味道与香而甜辣的葱丝非常相配的产品





其他

长崎拉面清汤

味道清淡而浓郁的清汤产品，可以品尝到日本拉面真正的味道

照烧酱

味道鲜美，用于多种用途，非常受欢迎的产品

辣拌海螺酱汁

去除海螺的腥味，用于制作香辣筋道的辣拌海螺的产品

牛肠酱汁

不仅去除牛肠特有的异味，还增加牛肠特有的香味和口感的产品

盐水萝卜泡菜清汤

采用传统方式制作，可以品尝到盐水萝卜泡菜特有的味道和香味，感受到传统风情

东方酱汁

味道柔和而不腻，与各种沙拉和烧烤等东方料理非常相配

塔塔酱

蛋黄酱的香味和柔和的口感与各种油炸料理或沙拉酱等非常相配的产品

牛皱胃酱汁

增加牛皱胃的香味，去除牛皱胃特有的异味的酱汁



02 酱炖农产品

基于先进的设备和优秀的技术实力，把制作非常繁杂的酱炖食品制作成消费者可以轻松食用的美味产品。可以生产酱炖牛蒡、酱炖鲍瓜等多种产品。



酱炖类

酱炖牛蒡

以差异化的领先技术生产，用于紫菜包饭、小菜等，可在家庭里轻松使用，考虑味道和健康制作的值得信赖的产品，因此可放心食用。

酱炖鲍瓜

酱炖莲藕

酱花生

酱大豆

酱核桃



包装单位 所有酱炖农产品可以包装成500g~25kg。(根据产品特点可能有所变动。)

此外，还有其他多种产品，并随时可以开发和生产满足客户要求的味道产品。



03 饮料

水果饮料

- 青梅饮料**
使用在韩国亲自泡制的青梅汁制作的产品，可以品尝到青梅特有的香味
- 覆盆子饮料**
使用韩国国产覆盆子制作，可以品尝到浓郁的味道
- 石榴饮料**
可以品尝到石榴原有的味道，不令人产生反感，让人轻易接受。
- 桃子红茶饮料**
桃子和红茶形成美妙组合的产品，可以品尝到特有的浓郁味道

利用获得专利的技术和自动化卫生设备制作的产品，在国内外销售，适宜男女老少饮用。本产品是浓缩饮料，消费者可以根据自己的嗜好兑水喝等，以多种形式享用。

- 山茱萸饮料**
不仅作为保健食品，还作为美容食品非常受欢迎的产品，男女老少都非常喜欢
- 柚子饮料**
可以品尝到柚子特有的浓郁香味，酸甜的味道堪称一绝
- 柠檬汽水饮料**
可以品尝到柠檬甜蜜爽口的味道，喝着非常清爽
- 五味子柿子醋饮料**
使用五味子和柿子醋制作，酸甜的味道堪称一绝，作为饮料也非常好

保健饮料

- 实惠型黑蒜饮料**
利用获得专利的技术制作，可以品尝到黑蒜的浓郁风味
- 混合黑蒜饮料**
针对不喜欢黑蒜饮料的人研究开发，消除了反感因素
- 有机黑蒜饮料**
使用有机黑蒜，以差异化的工艺生产的精品黑蒜饮料
- 红参津液**
使用韩国产红参浓缩液开发，消除了红参的苦味等反感因素，适合所有人享用

- 高级黑蒜饮料**
可以品尝到更加浓郁的黑蒜的特有风味的精品黑蒜饮料
- 洋葱枳椇饮料**
使用韩国产洋葱、枳椇、桑葚和蓝莓等材料生产，是最好的保健饮料
- 洋葱饮料**
使用100%韩国产洋葱制作，可以品尝到洋葱的香味



包装单位 饮料可以包装成50mL~10kg。(根据产品特点可能有所变动。)



此外，还有其他多种产品，并随时可以开发和生产满足客户要求的味道的产品。

04 海苔脆片

专利第10-177078号
使用产于清洁地区的韩国产紫菜，不仅保持紫菜原有的味道，还利用专利技术添加了多种味道。因此，可以满足不同消费者的口味。目前，正在继续研究和开发各种产品。是男女老少皆宜的天然食品，尤其是作为儿童和老弱者的零食开发。

紫菜

啤酒下酒菜类

鳀鱼味海苔脆片

使用鳀鱼粉制作，不仅为健康着想，还能品尝到大海的香味，非常适合作为啤酒下酒菜

芥末味海苔脆片

芥末特有的香味和海苔脆片的香味融合在一起，非常适合作为啤酒下酒菜

泡菜味海苔脆片

泡菜特有的香味融入香脆的紫菜里，可以品尝到传统风味，非常适合作为啤酒下酒菜

烤牛肉味海苔脆片

烤牛肉的香味融入紫菜，味道鲜美的海苔脆片非常适合作为啤酒下酒菜

营养零食类

杏仁味海苔脆片

杏仁的香味更加提高海苔脆片的风味的产品

芝麻味海苔脆片

芝麻和紫菜的香味相融在一起的精品海苔脆片

杏仁和芝麻味海苔脆片

含有杏仁和芝麻，使香味倍增的海苔脆片

莓味海苔脆片

添加具有强大的抗氧化效果的巴西莓和蓝莓的保健海苔脆片，可以同时品尝到香而酸甜的味道



包装单位 所有海苔脆片的最小包装为20g。(根据产品特点可能有所变动，可以按照客户要求的形状进行包装。) 此外，还有其他多种产品，并随时可以开发和生产满足客户要求的味道的产品。

05 加工类

畜产品加工

用(株)S&L FOOD的独家技术精心制作，任何人都能轻松品尝到本需要付出很长时间和努力制作的产品。

精熬牛骨汤和牛骨汤

亲自精心加工，可以品尝到精熬牛骨汤的浓郁香味

糖醋肉

使用韩国产猪里脊肉制作，香脆而筋道的外皮堪称一绝

牛肉冷面菜码儿

去除牛肉特有的腥臊味，并具有柔嫩口感的产品

调味牛排

调味猪排

调味烤牛肉

调味烤猪肉

水产品加工

基于强大的技术实力和经验开发出的加工产品，可以轻松制作凉拌鳕鱼、辣拌小章鱼等繁杂且需要很长时间的料理。

调味凉拌鳕鱼

基于经验和技術，保持鳕鱼特有的筋道口感和味道的凉拌鳕鱼

调味辣炒章鱼

调味辣拌小章鱼

直接用酱汁拌小章鱼，辣味与小章鱼筋道的口感非常相配

调味辣拌章鱼



包装单位 所有畜产品和水产品加工产品可以包装成1kg~25kg。(根据产品特点可能有所变动。) 此外，还有其他多种产品，并随时可以开发和生产满足客户要求的味道的产品。



第一工厂及总公司

(52061)庆尚南道咸安郡北面咸安产业园区7街40(沙道里1235)

电话 : +82-55-585-2415~6 传真 : +82-55-585-2420

电子邮箱 : slfood@hanmail.net

第二工厂

(52030)庆尚南道咸安郡山仁面松山路318(釜峰里492)

电话 : +82-55-585-2415~6 传真 : +82-55-585-2420

电子邮箱 : slfood@hanmail.net