



www.slfood.kr



味と健康を提供する食生活のパートナー

SL FOOD

ソース
農産物の煮付け
飲み物
海苔スナック
畜産物加工
水産物加工



(주)에스엘푸드
SEA&LAND FOOD CO.,LTD

CONTENTS

PART 1	
CEO挨拶	03
PART 2 会社案内	
経営理念	04
沿革	05
R&D	06
産業財産権の現況	07
施設および生産工程	08
PART 3 事業分野	
ソース	11
農産物の煮付け	19
飲み物	20
海苔スナック	22
加工類(畜産物/水産物)	23



CEO挨拶

“(株)SLフードにお越しくださった皆様に
心より感謝申し上げます。”

創立以来、数多くの試練と苦難を経験しながらも、危機を機会に変えて挑戦と創意、誠実と信用を基に力強い躍進を繰り返してきた弊社がもう一度、皆様のおかげで大きく躍躍することになりました。

(株)SLフードは消費者中心の高品質製品を生産し、信頼性が高く、安心してご提供できる食品を研究および開発し、各家庭や事業体などで豊かな食卓を整えることができるようによることによって、SLフードを愛してくださいました。また、対外的に日本、中国など東南アジア輸出契約締結、アメリカだけでなくイギリス、カナダなどヨーロッパ地域の輸出の道も次第に拡大しており、国内だけでなく国外でも認められる会社になるよう努力します。

今までの長い旅程に参加してくださいました各協力業者、取引先の関係者の方々と消費者の方々にもう一度感謝申し上げ、(株)SLフード役職員一同は誠実と粘り強い努力で良い品質とサービスを提供することを約束します。

代表取締役

Kim, Seol-gon



MANAGEMENT PHILOSOPHY

経営理念

“

初めのように温かい心
で最善を尽くそう

”

S&L FOODの
行動哲学

- ・未来志向的な思考と行動
- ・自我完成のための徹底した自己開発
- ・正しく考え、正しく行動する顧客満足のための最善

S&L FOODの
経営哲学

- ・顧客の目線に合わせて顧客を訪ねる企業
- ・継続的な努力と開発で食文化を先導
- ・徹底した衛生管理と品質管理で食文化の創造に貢献

S&L FOODの
**顧客との
約束**

- ・遺伝子組み換え原料は使用しません。
- ・新鮮できれいな原材料を使います。
- ・合成保存料、人工色素を使いません。
- ・常に消費者に耳を傾けます。
- ・常に健康を考えて製品の品質管理を徹底します。

HISTORY

沿革

2016. 06	企業付設研究所 承認
2016. 06	第2工場 海苔スナック専用生産工場完工(既存1工場)
2016. 01	食品安全認証管理基準(HACCP)認証獲得(第2015-5号ソース類/第2015-6号煮付け類)
2015. 06	第1工場完工、本社および事業所移転
2014. 09	ベンチャー企業の登録
2014. 02	ナップンチュクミチーン本部納品契約
2012. 06	日本JASCOおよびEdukadoソース類入店(輸出)
2012. 04	アメリカTrader Joe'sソース類入店(輸出)
2012. 02	ゴボウの煮付け自動設備新設
2011. 12	エコ農産物認証書(オーガニック加工食品認証書)取得
2011. 02	(株)KBMコボンミンキンパプチーン本部契約および納品(ゴボウの煮付けおよびソース類)
2011. 01	農協中央会 畜産物分社 安心韓牛 ソース納品契約締結
2010. 07	ナベヤトンカツチーン本部と納品契約
2010. 05	火鉢焼きチーン本部納品契約(乳加工 ソース類 新規チーン)
2010. 03	アナクチョンチーン本部納品契約(ソース類10種)
2009. 10	調味海苔(海苔スナック)特許獲得(特許番号: 第10-1177078号)
2009. 04	ニューフード黒ニンニクソースODM契約締結(黒ニンニク飲料3種他)
2008. 09	CSフード-チキンチーン本部納品契約(グイオガムチキン類12種)
2008. 06	バイオ21センターコンソーシアム締結
2007. 10	米州地域輸出契約締結
2007. 07	新羅大学校RIS事業参加
2006. 04	濃縮飲料発売(ザクロ飲料他7種)
2006. 03	工場増設(作業場および副資材倉庫の拡張増設)
2005. 08	(株)SLフード設立

(株)SLフードを動かす力!

R&D研究所は

顧客満足から品質保証に至るまで持続的な製品の開発と企業の目標達成のために中枢的な役割を担う核心研究所として、(株)SLフードのRoad Mapを提供します。

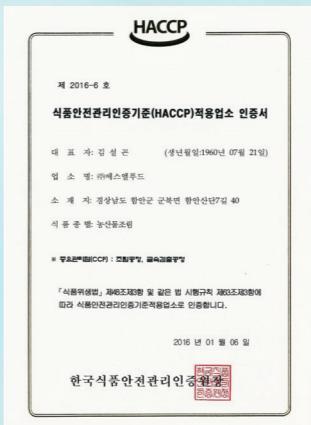
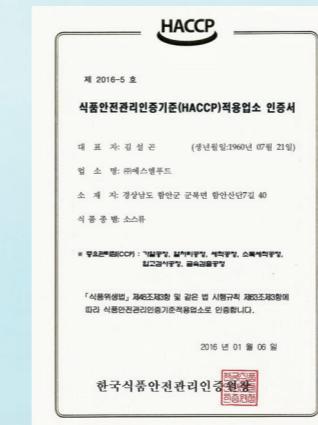


- ・健康に対する絶え間ないチャレンジ精神
- ・豊富なノウハウと優れた研究人材による持続的な研究開発
- ・健康的な食品のための優れた製品開発



- ・効果的で戦略的な研究システム
- ・世界的な競争力を備えたより革新的な研究

CERTIFICATE 産業財産権の現況



MANUFACTURING PROCESS

施設および生産工程

すべての役職員は製品の生産、販売、サービスおよび廃棄に至るまで品質、環境、安全、保健を経営活動の最優先ポリシーとしてすべてのシステムを統合管理運営します。

生産



工場内部



農産物の煮付けの生産設備



海苔スナック工場の全景



ソース類の主要設備



農産物の煮付けの主要包装設備



海苔スナックの主要生産設備



ソース類の自動計量器



海苔スナック生産の様子

包装



自動容器充填機



衛生前室



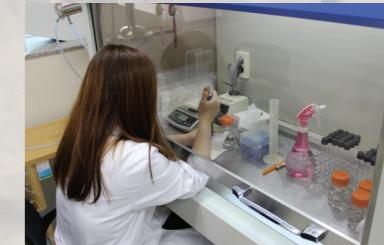
金属&異物検出



ソース類の自動包装設備



衛生前室



品質検査



飲み物類の包装



“
徹底した衛生管理と品質で正
しい料理を作ります。
”

ソース 牛肉、豚肉、鶏肉、麺、サラダ、しゃぶしゃぶ、キンパプ・粉食、海産物、韓食など
カスタマイズソース類

農産物の煮付け ゴボウの煮付け、フクベの煮付け、レンコンの煮付け、ピーナッツの煮付
け、豆の煮付け、クルミの煮付け

海苔スナック オリジナル、アーモンド、ゴマ、イワシ味、わさび味、キムチ味、ブルコギ
味、アーモンド&ゴマ

飲み物 果菜飲料、健康飲料、黒ニンニク飲料

畜産物加工 コムタン、コムクク、牛肉冷麺の飾り、味付け牛ブルコギ、味付け豚ブルコギ
など

水産物加工 エイの和え物、味付けイイダコ、イイダコ炒め、テナガダコ炒め、テナガダコ
の和え物、ウナギ焼きなど



01 ソース



牛肉 / 豚肉

牛、豚ブルコギソース

りんご、梨、タマネギなどの天然材料を使って特有の味と質感を生かしたブルコギ専用ソース

牛、豚コチュジャン味ブルコギソース

既存のブルコギソースからピリ辛ブルコギソースに差別化された製品

豚肉炒めソース

マイルドな食感で特有の臭いを除去し、肉質をやわらかくする豚肉炒め専用のソース

牛、豚カルビの蒸し物ソース

肉特有の臭いを除去して肉質をやわらかくすることによって、逸品のカルビ料理を楽しむことができる製品

トンカツソース、オイスターソース、スンドウブチゲソース、トップッキソース、サラダドレッシング、ブルコギソースなど120種類余りのソースを生産しており、新鮮な材料と徹底した衛生管理システムで信頼して召し上がることができる製品を生産しています。また、合成保存料および色素を使わず、多様な消費者の口に合うように対応できる卓越した技術力を有しています。

牛、豚カルビソース

各種天然材料を使って、カルビ本来の味と、肉の味を同時に感じることができる製品

BBQカルビソース

牛肉、豚肉だけでなく、どんな食材ともよく合う名品
BBQソース

彦陽式ブルコギソース

彦陽式ブルコギ特有の香味を生かしたソースで、やわらかくて深いコクを提供する製品

粗挽きカルビ焼きソース

肉の質感を最大限に生かして、粗挽きカルビ焼き特有の香味を感じることができる製品



包装単位 すべてのソースは50g~30kgまで包装可能です。(製品の特性により変動することがあります)



鶏肉

炭焼きバーベキューソース

ほのかな炭火の香りと辛さが鶏肉とよく調和した名品ソース

サムゲタンスープ

直接抽出した鶏肉エキスを使って生産した製品で、便利性および健康まで考えた製品

鶏肉の激辛炒めソース

食欲をそそる辛さが淡泊な鶏肉とよく調和するよう、研究および開発された製品

春川式タッカルビソース

タッカルビ専用のソースで、ウコンの粉末を使って品格を高め、鶏肉とよく合う製品



ガーリックチキンソース

ニンニクの辛味がチキンと調和して逸品料理を手軽に作れるように開発された製品

鶏の唐揚げ甘酢醤油ソース

甘辛い味が他の揚げ物料理などにもよく合う製品で経済的な商品

鶏肉の辛味揚げソース

天然材料を使って甘酸っぱさが鶏肉の辛味揚げとよく合うように開発された製品

鶏肉の炒め煮ソース

鶏肉の炒め煮専用のソースで辛くてピリッとした味が逸品の製品

鶏の辛味唐揚げソース

ニンジン、タマネギなどの天然材料とピーナッツの香ばしさが鶏肉と調和して甘いながらもさっぱりした味が逸品の製品



麺

冷麵スープ

自家製の大根の水キムチと梅エキスを利用して酸っぱくてさっぱりした味が逸品の冷麵スープ

辛だれ太麺ソース

甘辛くて酸っぱい味が辛だれ太麺特有の味とよく合うソース

大皿そばソース

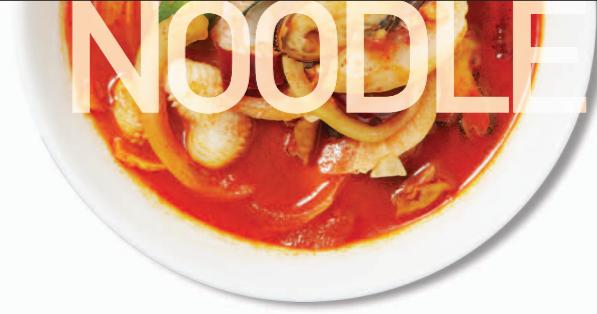
各種野菜とそばの調和をよく生かせるように開発された製品で、辛酸っぱさが逸品の製品

クリームスパゲッティソース

油っこなくて淡泊な製品で、手軽に逸品料理を作れるように開発された製品

ちゃんぽんソース

ちゃんぽんのすっきり感と深い味を感じることができる名品ソースで、簡単に調理で召し上がることができる逸品



混ぜ冷麵ソース

梨、タマネギなどを使って混ぜ冷麵のすっきり感とコクを生かせるように開発された製品

そばスープ

天然材料で作ったスープを使用し、深くて濃厚な味を感じができる名品スープ製品

トマトスパゲッティソース

トマトスパゲッティ特有の味と香りを生かした逸品製品で嗜好度が高いソース

うどんスープ

かつおなどを使用した淡泊ですっきりした味が逸品の製品



この他にも多様な製品があり、お望みの種類の味をいつでも開発および生産可能です。



サラダドレッシング / しゃぶしゃぶ

黒ごまドレッシング

黒ごまを添加して香ばしい味だけでなく栄養的にも優れたサラダドレッシング

シセムピクルスドレッシング

キュウリピクルスを加工した後に添加してキュウリピクルス特有のサクサク感とさわやかさを同時に楽しむことができる製品

しゃぶしゃぶスープ

各種野菜と肉によく合う製品で、品格のあるしゃぶしゃぶを楽しめるように研究開発された製品

チリソース

しゃぶしゃぶの野菜と肉とよく調和し、さわやかで甘辛くしゃぶしゃぶを楽しめるように開発した製品



ガーリックレモンドレッシング

ニンニクのピリッとした辛さとレモンのさわやかさが幻想の組み合わせを成す絶品のサラダドレッシング

わさパインドレッシング

わさび特有の香味を感じることができ、パイナップルのさわやかさと甘さを同時に楽しむことができる製品

ポン酢ソース

ポン酢ソースをしゃぶしゃぶ専用に研究開発した製品で、しゃぶしゃぶ料理に品格を加える絶品ソース

フィッシュソース

南海岸のカタクチイワシの魚醤を使った特有の香味をいかしたソースで、魚介類料理のDip用として人気が高い製品



キンパプ / 粉食

トンカツキンパプソース

トンカツとキンパプの調和を考えて作ったソースで、香ばしくて淡泊な味が逸品の製品

粗挽きカルビ焼きキンパプソース

粗挽きカルビ焼きの香味を増やし、キンパプとよく合うように研究および開発された製品

トッポッキソース

タマネギ、ニンニクなどを添加してコクを深め、手軽で簡単にトッポッキを調理できるように生産された製品

ステーキソース

各種香辛料と食欲をそそる甘酸っぱさを加えて新しい味を感じることができるソース

酢豚ソース

甘酸っぱくてさっぱりした味が逸品の酢豚ソースで、酢豚だけでなく、多様な揚げ物料理にもよく合う製品



海老キンパプソース

さわやかさと香ばしさを増やし、キンパプとよく合うように開発された製品

トンカツソース

りんご、梨、バナナなどの天然材料とワインの添加などでマイルドで品格のあるソース

トッククスープ

天然材料を使って作ったスープで、深くて濃厚な味を感じることができる製品

練り天だし汁

わざらわしさがなく、手軽に練り天だし汁を使って練り天スープが作れる製品



SEAFOOD



海産物

海鮮の蒸し物ソース

海産物のすっきり感と豆もやしのサクサク感をそのまま生かし、辛味が幻想的な調和を成した製品

テナガダコ炒めソース

テナガダコ特有の質感はより一層高め、辛くてピリッとした味がテナガダコとよく調和した製品

海鮮カルビソース

梨、りんご、ネギなどの天然材料を使って海産物のすっきり感とカルビの味を同時に感じることができる製品

テナガダコとコブチャンの寄せ鍋ソース

テナガダコの質感と、コブチャンの質感を一度に感じることができ、辛くてピリッとした味が逸品の製品

ウナギソース

栄養価の高いウナギの本来の味に深い風味を加える高品格のウナギ焼き専用ソース

海鮮鍋ソース

新鮮な海産物と色々な野菜と一緒に調理して辛くてすっきりした味を感じることができる製品

海鮮特カルビの蒸し物ソース

各種海産物と、カルビを使って作る蒸し物料理専用のソースで、特有の味を感じることができる製品

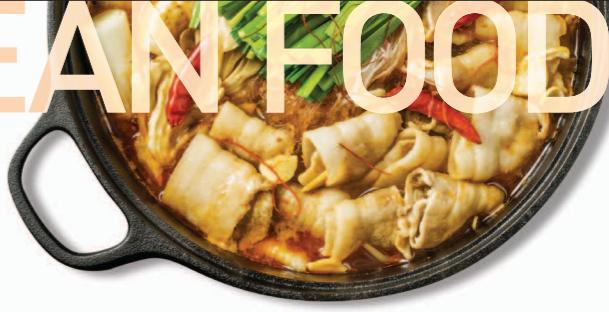
海鮮炒めソース

オイスター専用ソースを使って、海産物料理本来の味を感じることができる製品

イイダコ炒めソース

イイダコ炒めの食感をそのまま生かし、辛い味が逸品のソースで、料理が完成した後まで考えた製品

KOREAN FOOD



韓食

ビビンバソース

韓国の代表料理で、名声高いビビンバ専用ソースで、携帯性とコクに優れた製品

テンジャンチゲソース

家庭で手軽にテンジャンの香ばしさを感じられるよう生産された製品

スンドゥブソース

家庭で手軽にスンドゥブの香ばしさなど、本来の味を感じるように製造された製品

プデチゲソース

ハム、豆もやし、キムチなどと調和してすっきりした淡泊な味が逸品の製品

野菜の寄せ鍋スープ

天然抽出液を使って野菜スープだけでなく、他の汁物料理に使っても遜色のない製品

きのこの寄せ鍋ソース

香ばしくてすっきりした味が逸品のソースで、きのこを利用した寄せ鍋料理によく合うように生産された製品

オイスター専用ソース

韓国産の牡蠣抽出液を原料に使って牡蠣特有の香味を感じることができ、多様な料理に使用できるソース

ネギの和え物ソース

さわやかで甘酸っぱい味が香ばしく、甘辛いネギの和え物とよく合うように研究開発された製品





その他

長崎スープ

淡泊で濃厚なスープの味と和風ラーメンの醸醤味を感じることができる製品

照り焼きソース

コクが深くて多様な用途で活用される製品で、嗜好度が高い製品

つぶ貝ソース

つぶ貝の生臭さを除去し、コシが強くて辛いつぶ貝の和え物用に生産されたつぶ貝の和え物ソース

コブチャンソース

コブチャン特有の臭いを除去するのはもちろん、特有の質感と香味がさらに感じられる製品

大根の水キムチスープ

伝統的な方法で製造して大根の水キムチ特有の味と香り、そして趣まで感じることができる製品

オリエンタルソース

油っこくなくてマイルドで、各種サラダや焼き物など東洋風料理によく合う製品

タルタル

マヨネーズの香ばしさとマイルドさが各種揚げ物料理や、サラダドレッシングなどによく合う製品

ギアラソース

ギアラの香ばしい味を増やしてギアラ特有の香味を除去するソース

02 農産物の煮付け

独自の最先端設備と優れた技術力を基に、わざわざしかった煮付け食品を消費者が手軽においしく食べることができ、ゴボウの煮付けをはじめ、フカベの煮付けなど多様な農産物の煮付けが可能です。



煮付け類

ゴボウの煮付け

フカベの煮付け

レンコンの煮付け

ピーナッツの煮付け

豆の煮付け

クルミの煮付け

差別化された卓越した技術力で生産する製品で、キンパ用、おかず用などで家庭で手軽に接することができるよう研究および開発され、味と健康まで考えられた製品で、安心・信頼できる製品です。



包装単位 すべての農産物の煮付けは500g～25kgまで包装可能です。(製品の特性により変動することがあります)
この他に多様な製品があり、お望みの種類の味をいつでも開発および生産可能です。

03 飲み物

果菜飲料

梅飲料

韓国で製造した梅エキスを利用して作った製品で、梅特有の香味を感じることができる製品

覆盆子飲料

韓国産の覆盆子の深くて濃厚な味を感じることができるもの

ザクロ飲料

ザクロ本来の味を拒否感なく手軽に感じることができる製品

ピーチティー飲料

桃と紅茶の絶妙な調和を成した製品で、特有の深くて濃厚な味を感じることができる製品

特許を受けた技術力と自動化された衛生設備を利用して国内および海外に輸出している製品で、老若男女誰でも飲むことができます。本製品は濃縮飲料で、消費者好みによって薄めて味を楽しむことができます。

サンシユ飲料

健康食品だけでなく美容食品として人気のある製品で、老若男女問わず人気のある製品

柚子飲料

柚子特有の深くて濃厚な香味を感じることができ、甘酸っぱい味が逸品の製品

レモネード飲料

レモンのさわやかさと甘さを同時に感じることができるもので、清涼感が高い製品

五味子柿酢飲料

五味子と柿酢が交わって甘酸っぱい味が逸品の製品で、飲み物としても遜色のない製品

健康飲料

実利型黒ニンニク飲料

特許を受けた技術力を基に黒ニンニクの深くて濃厚な風味を感じることができる製品

混合黒ニンニク飲料

黒ニンニク飲料に拒否感がある方のために研究開発した製品で、拒否感のない黒ニンニク飲料

オーガニック黒ニンニク飲料

オーガニック黒ニンニクを原料にした製品で、差別化された工程で生産する名品黒ニンニク飲料

紅参津液

韓国産の紅参津液を使って特有の拒否感を除去し、誰でも楽しめるように開発された製品

プレミアム黒ニンニク飲料

より深くて濃厚な黒ニンニク特有の風味を感じることができる名品黒ニンニク飲料

タマネギ・ケンボナシ抽出飲料

韓国産のタマネギとケンボナシ、桑の実、ブルーベリーなどを使って生産した製品で、最高の健康飲料

タマネギ抽出飲料

100%韓国産のタマネギだけを使って抽出した飲み物で、タマネギの香味を感じることができる飲み物



包装単位 飲み物は50ml~10kgまで包装可能です。(製品の特性により変動することがあります)



この他に多様な製品があり、お望みの種類の味をいつでも開発および生産可能です。

04 海苔スナック



ビールおつまみ用

イワシ味海苔スナック

イワシの粉末を使って健康まで考え、海の香味を感じることができる製品。ビールのおつまみにおすすめ

わさび味海苔スナック

わさび特有の香味と海苔スナックの香ばしさが調和した海苔スナックで、ビールのおつまみにおすすめ

キムチ味海苔スナック

香ばしい海苔とキムチ特有の香味が調和を成した海苔スナックで、伝統の味を感じることができる製品。ビールのおつまみにおすすめ

ブルコギ味海苔スナック

ブルコギの香味が海苔とよく合う製品で、コクが深い海苔スナック製品。ビールのおつまみにおすすめ



包装単位 すべての海苔スナックは20gから包装可能です。(製品の特性により変動することがあり、お望みの形態に合わせて包装可能です)

この他に多様な製品があり、お望みの種類の味をいつでも開発および生産可能です。

特許第10-177078号

韓国産の清浄地域の海苔を使って海苔の味はそのまま生かし、特許を受けた技術力を基に多様な味を添加して消費者の多様な好みに合わせ、持続的に多様な製品を研究および開発しています。老若男女誰でも多様に楽しむことができ、特に子供やお年寄りのおやつとして開発した天然食品です。

05 加工類



栄養おやつ用

アーモンド海苔スナック

アーモンドの香ばしさがより増して海苔スナックの風味をより一層増進させた製品

ゴマ海苔スナック

ゴマの香ばしさと海苔の香ばしさがよく調和した名品海苔スナック

アーモンド&ゴマ海苔スナック

アーモンドとゴマを含有して香ばしさが倍になった海苔スナックで、香ばしさが逸品の製品

ベリー海苔スナック

抗酸化効能が高いアサイベリーとブルーベリーを添加して香ばしさと甘酸っぱさを同時に感じができるウェルビーイング健康海苔スナック

畜産物加工

コムタン&コムクク

直接加工した真心がいっぱいこもった製品で、コムタンの深い香味を感じることができる製品

酢豚

韓国産の豚ロースを使ったサクッとしながらもやわらかい衣が逸品の製品

長い時間と努力が必要とされた製品をSLフードだけの技術力で誠意と味を同時にこめた製品で、誰でも手軽に深い味を感じることができます。

牛肉冷麺の飾り

牛肉特有の臭いを除去し、やわらかい質感を感じられるように加工した製品

味付け牛カルビ

味付け豚カルビ

味付け牛ブルコギ

味付け豚ブルコギ



水産物加工

味付けエイ

技術力とノウハウを基にエイ特有のコシの強さと味を生かしたエイの和え物

味付けテナガダコ炒め

エイの和え物、イイダコの和え物などわざわしくて時間がかかる製品を卓越した技術力とノウハウで手軽に接することができるようした製品です。

味付けイイダコ

イイダコとソースを混ぜ合わせた製品で、辛さがコシの強いイイダコと調和を成した製品

味付けテナガダコの和え物





第1工場および本社

〒52061 慶尚南道咸安郡郡北面咸安產団7ギル40(沙道里1235)
Tel. +82-55-585-2415~6 Fax. +82-55-585-2420
E-mail. slfood@hanmail.net

第2工場

〒52030 慶尚南道咸安郡山仁面松山路318(釜峰里492)
Tel. +82-55-585-2415~6 Fax. +82-55-585-2420
E-mail. slfood@hanmail.net