

해외 시장에 최적화된 K-소스 단일팩 솔루션

HACCP 인증 기반의 소스 소포장 전문기업, 에스팩토리.
도시락·HMR·편의점에 맞춘 1인분 K-소스를 안정 공급합니다.

Innovation Trust Responsibility



Contents

Key Point	03p
Core Value	04p
Products	05p

Our Message

에스팩토리는 창의적인 도전과 지속가능한 사고를 바탕으로 미래를 그려나가며,
철저한 품질관리와 식품안전에 대한 노력으로
고객의 브랜드 가치와 소비자 만족 실현을 지원하고 있습니다.

우리는 '무엇을(What)'이 아니라 '어떻게(How)'를 중시하며,
고객과의 약속을 지키고 품질에 대한 책임을 다함으로써
지속가능한 미래를 함께 만들어 나가겠습니다.

Key Point

해외 시장에 없던 'K-소스 단일팩'이라는 새로운 카테고리

해외에서 수급이 어려운 K-소스 소포장 제품을 일관된 품질로 안정 공급합니다.

1 소스 소포장 전문 제조사

에스팩토리는 10g~200g 전용 자동 포장 설비(1~2~4열)를 갖춘 소포장 전문 제조사로, 일본 시장 핵심 규격인 10~50g 단일팩 파우치를 정밀하게 구현하여 도시락·편의점·밀키트·HMR 등 일본 주요 유통 채널의 용량 기준과 완벽히 부합합니다. 또한 불고기·육회·떡볶이·멸치육수·향미유 등 해외에서 조달이 어려운 K-소스를 단일팩 형태로 안정 공급할 수 있는 차별화된 경쟁력을 갖추고 있습니다

2 HACCP 기반의 품질 및 위생 신뢰성

에스팩토리는 HACCP 인증(2022-4-0051)을 기반으로 일본 바이어가 요구하는 식품 안전성을 충족하며, 제품별 가열·살균 기준 적용으로 실온 8~12개월 보관이 가능한 안정성을 확보했습니다. 또한 세척·금속검출·여과·냉각 등 CCP 공정 관리로 전 단계의 위생·안전성을 보증합니다.

3 다양한 K-소스 라인업 제공 가능

불고기·제육볶음·육수·향미유 등 해외 내 조달이 어려운 정통 K-소스를 단일팩 형태로 공급 가능하며, K-푸드 인기와 함께 소용량 K-소스 단일팩은 해외시장에서 희소성과 매력도가 매우 높습니다. 또한 도시락·냉동·HMR·즉석조리식 등 다양한 카테고리에 즉시 적용 가능한 범용성을 갖추고 있습니다.



Innovation Trust Responsibility

Core Value

한국기업 중 드물게 '소포장전용 생산라인'을 갖춘 전문 제조사

해외에서 조리가 어려운 K소스의 개별 포장 제품을 균일한 품질로 안정적으로 공급합니다.



1인분 정량 소포장

외식·HMR·밀키트·레스토랑 등 모든 채널에서 조리 안정성과 품질 균일화 보장합니다.



HACCP 인증 기반의 안전한 제조

위생·살균·금속검출 관리가 철저해 수출용 PB상품 대응에 최적의 제품입니다.



한국식 소스의 깊은 풍미와 글로벌 경쟁력

가장 현지화가 어려운 '한국 풍미'를 단일팩 형태로 구현해 차별성을 확보합니다.



젊은 세대·HMR 시장에 적합한 트렌디 포맷

쓰고 버리는 편리함 + 폐기를 최소화
→ 실사용성과 경제성을 모두 잡은 구조로 남녀노소 접근이 가능합니다.



Products 고미간 - 액상 3종

고미간 액상소스 라인은 한국식 풍미를 가장 간편하게 구현할 수 있는 1인분 고농축 소스로, 고기·국물·면 요리에 즉시 적용 가능한 K-소스 솔루션입니다.
메뉴 조리 시간과 공정을 줄이면서도 깊은 맛과 일관된 품질을 유지해 외식·도시락·HMR 등 다양한 채널에서 안정적이고 표준화된 K-메뉴 구성이 가능합니다.

한국식 단맛·감칠맛·불향을 균형 있게 담아 고기 요리의 완성도를 높이는 프리미엄 베이스

고기 종류와 상관없이 한 팩으로 깊은 풍미를 구현할 수 있는 다용도 소스로 불고기·제육볶음·갈비 등 다양한 고기 메뉴에 활용됩니다.
1인분 소포장으로 조리 편의를 최소화하면서 외식·도시락·HMR 등 모든 카테고리에서 표준화된 맛을 제공합니다.

장시간 우려낸 깊은 맛을 단일 팩에 농축한 한국식 육수 베이스

멸치 육수의 풍미를 구현해 찌개·전골·탕·국물요리 등 다양한 메뉴에 즉시 활용할 수 있으며, 조리 시간 단축과 균일한 맛 구현이 가능합니다.
실은 보관 가능한 제품으로 간편하게 사용 가능하며 도시락·즉석식품·HMR에 최적화되어 있습니다.

간장 베이스로 잡채·볶음면에 최적화된 고농축 액상 소스

단짠의 감칠맛과 볶음에 최적화된 풍미를 갖춘 소스로 잡채·볶음면·볶음밥 스타일 등 다양한 메뉴 활용이 가능합니다.
1인분 정량 파우치로 조리자가 달라도 맛 편차가 없으며, HMR·도시락·즉석식품 등에 활용성이 매우 우수합니다.



Products 고미간 - 분말 3종

액상 대비 보관성과 운용 효율을 높이고, 물·육수·재료와 즉시 결합해 표준화된 풍미를 만들어내도록 설계되어 외식·도시락·HMR·수출용 제품 개발에 모두 최적화되어 있습니다. 조리자나 환경이 달라도 동일한 맛을 구현할 수 있는 정량 파우치 구조로 재현성·일관성·작업 편의성을 극대화한 K-시즈닝 솔루션입니다.

김치 양념의 핵심 풍미를 정교하게 설계해 '김치를 직접 담글 수 있는' 베이스 분말

고춧가루·마늘·생강·양파·젓갈 등의 원료를 정교하게 조합해, 배추 등에 바로 사용할 수 있는 김치 양념을 구현할 수 있습니다. 배추 사용량만 맞추면 김치 담그기 공정이 간소화되며, 외식·도시락·HMR 제품 개발에 최적화된 고품질 K-김치 베이스입니다.

한국식 단맛 감칠맛과 불향을 간편하게 재현 하는 다용도 볶음·양념 베이스

고기·볶음밥·볶음면 등 다양한 메뉴에 활용 가능한 범용 소스로, 물이나 육수와 혼합해 즉시 사용 가능합니다. 표준화된 맛 구현과 조리 공정 단순화로 외식·도시락·HMR 및 PB상품 개발에 최적화된 K-볶음용 솔루션입니다.

매콤함과 감칠맛의 균형을 완성한 한국식 볶음용 전용 시즈닝 베이스

고추장·고춧가루 기반의 매운맛과 감칠맛을 드라이 형태로 구현한 제품으로, 재료에 바로 투입해 볶아내기만 하면 완성도 높은 맛을 구현할 수 있습니다. 제육·볶음밥·라이스류·도시락류 등 다양한 메뉴에 적용 가능하며, 조리자나 환경이 달라도 항상 동일한 맛을 제공합니다.



Products 액상소스 / 분말소스 / 수출용소스

에스팩토리는 액상소스·분말소스·수출용 소스까지 아우르는 소스 OEM/ODM 전문 제조기업으로, R&D-제조-포장-물류 전 공정을 직접 운영하여 안정적인 품질 공급 능력을 제공합니다.

액상소스

소스류 육회, 멜젓, 막창, 쫄면, 비빔면, 연어디핑, 샐러드, 스테이크, BBQ, 막국수, 부추드레싱, 어니언드레싱, 흑인자드레싱, 마라, 돈까스, 장어디핑, 갈릭디핑, 데리야끼, 와사비간장, 불고기, 갈비찜, 닭갈비, 감바스, 장칼국수, 잡채, 된장찌개, 부대찌개, 떡볶이, 로제, 웡심이, 짬뽕, 생선조림

육수류 어묵, 멸치, 샤브샤브, 물회, 보쌈, 미역국

양념류 냉면, 몽티기, 국밥

오일류 고추맛기름, 대두유, 향미유

분말소스

요리류 불고기용, 김치용, 제육볶음용

떡볶이 순한맛, 중간맛, 카레맛, 짜장맛, 크림맛, 로제맛, 궁중떡볶이

탕류 떡국, 순두부, 김치찌개, 감자탕, 짬뽕

시즈닝 김치맛

수출용소스

**수출에 용이한
원재료만을 활용한 라인**

비빔밥, 잡채, 육회, 멜젓, 샤브샤브, 보쌈육수 등
30여종 이상



해외 시장에 최적화된 K-소스 단일팩 솔루션



CONTACT

Tel. 053-719-3797 Fax. 053-719-3798
E-mail. sfactory21@daum.net Add. 경상북도 경상시 압량읍 압독로 124