

**BOARDING PASS**

맛의 퍼스트 클래스



목적지:

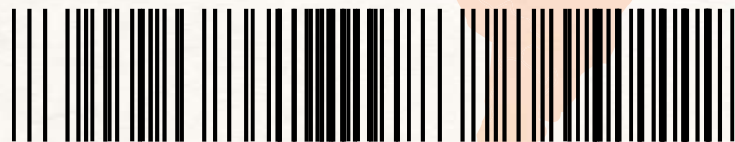
**MS FOOD**

탑승객:

GLOBAL FOOD EXPLORER

출발지:

인천광역시 검단구 소담2로 10  
엠에스푸드 주식회사



좌석:

**1A**



좌석:

**1A**

목적지:

**MS FOOD**

CATALOG  
**2026**



# CONTENT

|              |       |
|--------------|-------|
| • MSFOOD 소개  | 2     |
| • 회사 개요 & 연혁 | 3-4   |
| • 주요 생산설비    | 5     |
| • 인증 현황      | 6     |
| • 농축액        | 7-10  |
| • 탕류         | 11-14 |
| • 양념육        | 15-16 |
| • 소스류        | 17-18 |



# MSFOOD 소개

엠에스푸드는 단순히 제품을 생산하는 것을 넘어,  
품질의 새로운 기준을 만들어갑니다.

자체 프리미엄 제품 개발은 물론,  
HACCP 및 ISO 인증을 기반으로 고객의 니즈에 최적화된  
OEM / ODM 솔루션을 제공합니다.

축적된 제조 기술과 노하우를 바탕으로  
고객의 아이디어를 경쟁력 있는 제품으로 구현하며,  
고객과 함께 성장하는 신뢰받는 식품 제조 파트너입니다.

# 회사 연혁 & 개요

엠에스푸드는 한국 고유의 깊고 풍부한 맛을 전합니다.  
축적된 제조 기술과 노하우를 바탕으로 HMR 탕류, 육수, 농축액, 소스 등 다양한 식품을  
개발·생산하며, 자체 브랜드부터 OEM·ODM까지 폭넓은 식품 제조 역량을 구축하고 있습니다.

## TRADITION

한국 고유의 깊고 풍부한 맛

## EXPERTISE

축적된 제조 경험과 노하우

- 1998 민속식품 설립
- 2015 엠에스푸드 법인 설립
- 2019 I-FOOD PARK 생산시설 이전 · 베트남 Food Expo 참가
- 2020 즉석조리식품 HACCP 인증
- 2021 일본 K-FOOD 판촉전 참가 · KOSHA 위험성평가 인정 · HMR HACCP 인증
- 2023 유망중소기업 선정 · 일하기 좋은 기업 선정
- 2024 자동화 생산설비 확충 · 정이품 브랜드 론칭 · 상표 등록 및 OEM 제품 확대
- 2025 ISO 22000 인증 · 양념육 HACCP 인증 · 레바논 수출 · 중국 바이어 초청 제품상담회 참가
- 2026 ISO 45001 인증 · 소스 HACCP 인증 · 일자리 창출 우수기업 선정 · 한가담 브랜드 론칭



## **PREMIUM**

고품질 HMR 및 식품 소재 생산부터 맞춤형 OEM·ODM 솔루션까지



농축액



탕류



양념육



소스류

## **GLOBAL**

세계로 확장하는 MS FOOD



## **한국의 맛을 세계의 식탁으로**

정성과 철저한 품질 관리로 만든 우리의 식품은  
국경을 넘어 사람과 사람을 이어갑니다.  
뛰어난 맛과 안전한 먹거리를 전 세계에 전합니다.



생산 현장에서 완성되는 제조 경쟁력

## 주요 생산 설비

### 원재료 가공 시스템

- 안정적인 생산
- 일관된 품질 관리
- 원료 전처리 공정
- 추출 탱크



### 혼합·배합 설비

- 균질기(Homogenizer)
- 혼합 탱크
- 리본 믹서



### 철저한 품질 관리

- 클린벤치
- 스토마커(실험실용 균질기)
- 굴절계(Brix 측정기)
- 오토클레이브(고압멸균기)
- 열풍건조기



### 가열·냉각 설비

- 레토르트 살균기
- 칠러(냉각수 순환장치)
- 급속 냉동고



### 포장·검사 설비

- 고속 포장기
- 금속검출기
- 중량선별기
- X-ray 이물검출기



체계적인 인증 시스템과 엄격한 품질 기준으로  
안전하고 신뢰할 수 있는 제품을 생산합니다

# 인증 및 품질관리

## ISO

국제표준화기구



- **ISO45001 | 안전보건경영시스템**  
안전하고 체계적인 작업환경 관리를 위한 국제표준



- **ISO22000 | 식품안전경영시스템**  
식품안전 관리체계에 대한 국제표준

## FDA

Food and Drug Administration

- **FDA 공장 인증 등록**

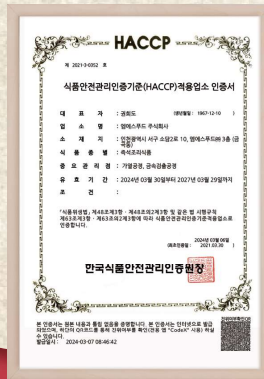
## HACCP

식품안전관리인증기준

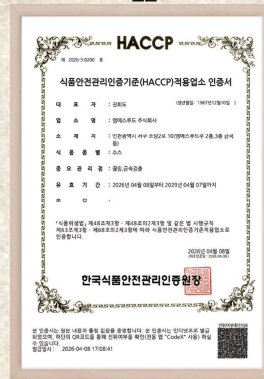


- **식육추출가공품**  
우골·돈골·계골 등을 활용한 다양한 농축액 및 엑기스 제품
- **양념육**  
엄선한 원료육과 자체 배합 노하우를 적용한 양념육 제품
- **즉석조리식품**  
간편하게 즐길 수 있는 국·탕·찌개 등 다양한 HMR 제품
- **소스**  
다양한 메뉴와 용도에 맞춘 소스 및 조미 제품

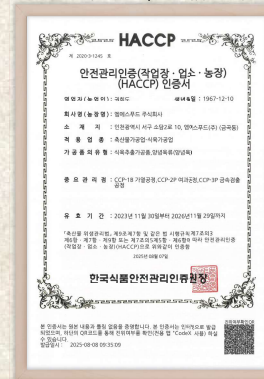
HACCP  
즉석조리식품



HACCP  
소스



HACCP  
식육추출가공품, 양념육류(양념육)



ISO22000  
식품안전경영시스템



ISO45001  
안전보건경영시스템





# 농축액

오랜 시간 우려낸 깊은 맛,  
좋은 원료에서 시작되는 진한 풍미.

엄선한 원료를 오랜 시간 정성껏 추출하여  
원재료 본연의 깊고 진한 맛을 담았습니다.

국·탕·찌개부터 다양한 요리까지,  
적은 양으로도 깊은 풍미와 감칠맛을 더해  
한층 완성도 높은 맛을 구현합니다.

시간이 쌓아온 추출 노하우,  
엠에스푸드 농축액의 깊이가 다릅니다.

한국의 깊고 진한 맛을 담다

# 돈골 농축액

엄선한 국내산 돈골을 오랜 시간 정성껏 추출하여 돼지뼈 특유의 깊고 진한 풍미를 담았습니다.

체계적인 생산 공정과 품질관리를 통해 균일한 맛과 품질을 유지하며,  
국·탕·찌개는 물론 라면, 육수, 소스 등 다양한 메뉴에 활용할 수 있습니다.

가정용부터 외식·대량조리까지 용도에 맞는 다양한 규격으로 구성되어  
조리 편의성과 활용도를 높였습니다.



| 제품명  | 쏘리맘 돈골 농축액 스틱형 |
|------|----------------|
| 조리기준 | 1 인분           |
| 내용량  | 14 g           |
| 희석배수 | 20배            |
| 보관방법 | 실온 보관          |
| 용도   | 가정용 · 캠핑용      |

한 포로 완성하는 깊은 맛의 비결

| 제품명  | 돈골 농축액              |
|------|---------------------|
| 조리기준 | 30 ~ 50 인분          |
| 내용량  | 1 kg                |
| 희석배수 | 20배                 |
| 보관방법 | 실온 보관               |
| 용도   | 가정용 · 식당용 · B2B식품원료 |

1kg으로 약 50인분까지

| 제품명  | 돈사골 엑기스-C           |
|------|---------------------|
| 조리기준 | 30 ~ 50 인분          |
| 내용량  | 1 kg                |
| 희석배수 | 20배                 |
| 보관방법 | 냉동보관(-18°C 이하)      |
| 용도   | 가정용 · 식당용 · B2B식품원료 |

깊은 육수 맛을 완성하는 베이스

| 제품명  | 돈우골 엑기스             |
|------|---------------------|
| 조리기준 | 30 ~ 50 인분          |
| 내용량  | 1 kg                |
| 희석배수 | 20배                 |
| 보관방법 | 냉동보관(-18°C 이하)      |
| 용도   | 가정용 · 식당용 · B2B식품원료 |

돈골과 우골의 깊은 풍미를 한 번에

좋은 육수의 시작, 제대로 우려낸 우골

# 우골 농축액

오랜 시간 정성껏 우려낸 우골의 깊고 진한 풍미를 담았습니다.

엄선한 우골을 정성껏 추출하여 구수함과 깊은 감칠맛을 살렸으며, 설령탕·곰탕 등 다양한 국·탕류의 육수 베이스로 활용할 수 있습니다.

체계적인 생산 공정과 품질관리를 통해 균일한 맛과 품질을 유지하며, 가정용부터 외식·대량조리까지 다양한 용도로 간편하게 활용할 수 있습니다.



| 제품명  | 소리맘 한우사골곰탕 스틱형 |
|------|----------------|
| 조리기준 | 1 인분           |
| 내용량  | 14 g           |
| 희석배수 | 20배            |
| 보관방법 | 실온 보관          |
| 용도   | 가정용 · 캠핑용      |

언제 어디서나 간편하게 즐기는 사골육수



| 제품명  | 우골 농축액 (한우)         |
|------|---------------------|
| 조리기준 | 30 ~ 50 인분          |
| 내용량  | 1 kg                |
| 희석배수 | 20배                 |
| 보관방법 | 냉동보관(-18℃ 이하)       |
| 용도   | 가정용 · 식당용 · B2B식품원료 |

엄선한 한우뼈 사용



| 제품명  | 우골 농축액-A            |
|------|---------------------|
| 조리기준 | 30 ~ 50 인분          |
| 내용량  | 1 kg                |
| 희석배수 | 20배                 |
| 보관방법 | 실온 보관               |
| 용도   | 가정용 · 식당용 · B2B식품원료 |

한우뼈의 깊은 맛, 간편한 실온 보관



| 제품명  | 사골엑기스 - M           |
|------|---------------------|
| 조리기준 | 30 ~ 50 인분          |
| 내용량  | 1 kg                |
| 희석배수 | 20배                 |
| 보관방법 | 냉동보관(-18℃ 이하)       |
| 용도   | 가정용 · 식당용 · B2B식품원료 |

돈골과 우골의 풍미를 담은 육수 베이스

깊고 진한 감칠맛을 완성하다

# 계골 농축액

닭고기는 전 세계적으로 가장 널리 소비되는 식재료 중 하나입니다.

엠에스푸드의 계골 농축액은 엄선한 닭뼈를 정성껏 추출하여 깊고 풍부한 감칠맛을 담은 고농축 제품입니다.

오랜 시간 우려낸 닭 육수의 풍미를 살리면서도 현대적인 식품 제조 기술을 적용하여 다양한 요리에 깊은 맛과 완성도를 더합니다. 한식은 물론 다양한 동·서양 요리에도 자연스럽게 활용할 수 있습니다.

뛰어난 편의성과 활용성을 바탕으로 외식업, 식품 제조, HMR(가정간편식), 소스 및 조미식품 개발 등 다양한 분야에 적합한 제품입니다.



| 제품명  | 쏘리맘 치킨농축액 스틱형 |
|------|---------------|
| 조리기준 | 1 인분          |
| 내용량  | 14 g          |
| 희석배수 | 20배           |
| 보관방법 | 실온 보관         |
| 용도   | 가정용 · 캠핑용     |

한 포로 간편하게 완성하는 닭 육수

| 제품명  | 치킨 엑기스              |
|------|---------------------|
| 조리기준 | 20 ~ 40 인분          |
| 내용량  | 1 kg                |
| 희석배수 | 20배                 |
| 보관방법 | 냉동보관(-18℃ 이하)       |
| 용도   | 가정용 · 식당용 · B2B식품원료 |

국내산 계골 사용





# 국탕류

정성껏 끓여낸 한 그릇,  
간편함까지 그대로 담았습니다.

엄선한 원료와 축적된 제조 노하우를 바탕으로  
재료 본연의 풍미와 깊은 국물 맛을 살렸습니다.

간편한 조리만으로도 한결같은 맛을 즐길 수 있어  
가정의 식탁부터 외식·급식까지 다양하게 활용할 수 있습니다.



**육개장**

|     |      |
|-----|------|
| 중 량 | 600g |
|-----|------|

진한 소고기 육수에 갖은 재료를 더해  
얼큰하고 깊은 맛을 살린 전통 육개장



**내장탕**

|     |      |
|-----|------|
| 중 량 | 600g |
|-----|------|

쫄깃한 소내장과 진하고 얼큰한 육수가  
어우러진 깊은 맛의 내장탕



**황태 해장국**

|     |      |
|-----|------|
| 중 량 | 600g |
|-----|------|

엄선한 황태를 넣고 시원하고 담백하게 끓여낸 깔끔한 맛의  
황태해장국



**정이품 얼큰 육개장**

|     |      |
|-----|------|
| 중 량 | 500g |
|-----|------|

소고기와 다양한 채소를 푸짐하게 넣어  
진하고 얼큰하게 끓여낸 육개장



**한가담 얼큰 내장술국**

|     |      |
|-----|------|
| 중 량 | 700g |
|-----|------|

머릿고기와 소내장을 푸짐하게 넣어  
진하고 얼큰하게 끓여낸 내장술국



**누룽지 황태국밥**

|     |      |
|-----|------|
| 중 량 | 500g |
|-----|------|

구수한 누룽지와 담백한 황태가 어우러진  
든든하고 깔끔한 황태국밥



**아육 올갱이 해장국**

중 량 500g

구수한 아육과 올갱이를 푸짐하게 넣어  
시원하고 담백하게 끓여낸 해장국



**영양 갈비탕**

중 량 600g

갈비에 대추와 인삼을 더한  
든든한 보양 한 그릇



**소고기 국밥**

중 량 600g

소고기와 무가 어우러진  
깔끔하고 시원한 국물



**설령탕**

중 량 600g

오랜 시간 우려내 깊고 구수한  
사골의 맛



**갈비탕**

중 량 600g

부드러운 갈비와 깔끔하고  
깊은 국물의 조화



**얼큰 소고기국밥**

중 량 600g

소고기와 우거지를 듬뿍 담아 얼큰하게 끓여낸 국밥



### 양평 해장국

|     |      |
|-----|------|
| 중 량 | 600g |
|-----|------|

부드럽게 삶아낸 소내장과 진한 육수가 어우러진  
얼큰하고 든든한 해장국



### 사골 우거지국

|     |      |
|-----|------|
| 중 량 | 600g |
|-----|------|

구수한 우거지와 진한 사골육수가 어우러져  
깊고 담백하게 끓여낸 우거지국



### 스지 도가니탕

|     |      |
|-----|------|
| 중 량 | 600g |
|-----|------|

부드러운 소고기와 쫄깃한 도가니를  
진한 사골육수에 담아낸 든든한 보양식



### 콩비지탕

|     |      |
|-----|------|
| 중 량 | 600g |
|-----|------|

곰게 간 콩비지에 돼지고기와 김치를 더해  
고소하고 구수하게 끓여낸 콩비지탕



### 차돌 된장찌개

|     |      |
|-----|------|
| 중 량 | 600g |
|-----|------|

차돌박이의 고소한 풍미와 구수한 된장이 어우러진  
진하고 깊은 맛의 된장찌개



### 순대국밥

|     |      |
|-----|------|
| 중 량 | 600g |
|-----|------|

쫄깃한 순대와 돼지고기를 진한 육수에 담아  
구수하고 든든하게 즐기는 순대국밥



## 양념육

좋은 원육에 정성스러운 양념을 더해  
풍부한 맛과 부드러운 식감을 담았습니다.

엄선한 원육에 특제 양념을 고르게 배어들게 하여  
육즙과 풍미, 조화로운 감칠맛을 살렸습니다.

체계적인 생산 공정과 철저한 품질관리를 바탕으로  
간편한 조리만으로도 완성도 높은 한 끼를 즐길 수 있습니다.



### 정이품 버섯 뚝불고기

중 량 400g

향긋한 버섯과 불고기가 어우러져  
풍성한 감칠맛을 즐길 수 있는 뚝배기불고기



### 한가담 단호박 뚝불고기

중 량 500g

달큰한 단호박과 불고기의 조화로  
더욱 풍성하고 든든하게 즐기는 한 끼



### 정이품 LA 갈비

중 량 500g

두툽한 갈비에 달콤짭조름한 양념이 어우러져  
구울수록 육즙과 풍미가 살아나는 LA갈비



### 뚝불고기

중 량 400g

불고기와 갖은 채소를 자작한 육수와 함께 끓여  
촉촉하고 감칠맛 있게 즐기는 뚝배기불고기



### 한가담 담향갈비찜

중 량 500g

소갈비에 달콤짭조름한 특제 양념과  
갖은 고명을 더해 풍성하게 즐기는 갈비찜



### 매운 갈비찜

중 량 500g

소갈비에 화끈한 매운 양념을 더해  
입맛을 당기는 매콤한 갈비찜



# 소스

익숙한 요리에 맛있는 변화를 더하다

찍어 먹고, 비벼 먹고, 곁들여 먹는 소스 하나로  
평범한 요리도 색다르게 즐길 수 있습니다.

다양한 재료와 조화롭게 어우러지는 맛으로  
간편하게 요리의 맛과 즐거움을 더해보세요.

## 냉면육수

시원하고 깔끔하게 즐기는  
냉면의 완성

깔끔하고 개운한 맛으로  
물냉면은 물론 다양한 면 요리에  
시원하게 즐길 수 있는 냉면육수



## 만능 비빔장

시원하고 깔끔하게 즐기는  
냉면의 완성

비빔면부터 비빔밥, 각종 무침까지  
다양한 요리에 간편하게 활용하는  
감칠맛 좋은 만능 비빔장



## OEM / ODM

다양한 메뉴와 용도에 맞춰  
맞춤형 소스 개발

메뉴의 특성과 원하는 맛에 맞춰  
다양한 소스를 개발·생산합니다.



### 면 요리

- 라면 소스
- 비빔장 소스
- 면용 양념소스



### 덮밥/한식류

- 불고기 양념
- 간장베이스 소스
- 매운 소스



### 볶음/조림

- 각종 양념베이스
- 찌꺼먹는 소스
- 조림/볶음 소스



엠에스푸드 (주)  
MSFOOD CO., LTD.

|      |                                                                |
|------|----------------------------------------------------------------|
| 국내영업 | 1577 - 4833                                                    |
| 해외영업 | +82 70-7731-4660                                               |
| 이메일  | <a href="mailto:sales@mafoodmall.com">sales@mafoodmall.com</a> |
| 홈페이지 | <a href="http://www.kfoodms.com">www.kfoodms.com</a>           |