



HOWON — Korean Ingredients, Reimagined for Everyday Life

한국의 인삼과 식품 원료를 세계인의 일상으로

ABOUT HOWON

충남 금산을 기반으로 인삼과 한국의 우수한 식품 원료를 현대적인 식문화에 맞게 재해석하여 글로벌 시장에 선보이는 식품 전문기업

GINSENG	K-FOOD	FERMENTATION
INNOVATION	GLOBAL	

OUR VISION

"왜 인삼은 특별한 날에만 먹어야 할까요?"



From Traditional Ginseng to Everyday Food

1

전통 원료

Korean Heritage Ingredients

2

현대적 식품

Modern Food Innovation

3

글로벌 일상식

Global Everyday Life

PRODUCT PORTFOLIO

DRINK · FOOD · SAUCE



VIXO Espresso Ginseng

커피로 즐기는 인삼



룰루랄라 인삼

음식에 활용하는 인삼



여미

소스로 즐기는 인삼

인삼의 일상화 — 하나의 브랜드 전략에서 탄생한 제품 포트폴리오

VIXO — Coffee Meets Ginseng

Espresso + Korean Red Ginseng

Convenient Stick Type · Hot & Iced

Americano / Latte 등 다양한 활용

Global Coffee Lifestyle을 겨냥한 제품

"커피는 맛있게, 인삼은 자연스럽게."





룰루랄라 인삼

Ginseng for Your Everyday Table

Convenient Powder Stick — Drink & Food Application

"인삼을 더 쉽고 다양하게, 매일의 식탁으로."

Korean Ginseng

Korean Yam

Fish Collagen
Peptide

Hyaluronic Acid

여미 — Korean Umami, Reimagined



⚠ ※ 현재 R&D 및 고도화 중인 전략 제품 — R&D Strategic Product in Development

여미 오리지널

저온발효 다시마의 극강 감칠
맛 + 홍삼농축액

"바다의 깊은 맛과 인삼의 정수가 만나다"

여미 쌈장 드레싱

한국 전통 쌈장을 글로벌 샐
러드 드레싱으로 재해석

"K-소스의 새로운 기준"

"한국의 감칠맛을 세계인의 식탁으로 — *Two Ways to Taste Korea*"

TECHNOLOGY & R&D

INGREDIENTS

R&D

PRODUCT

GLOBAL MARKET

1 인삼·참마 분말 특허기술

Ginseng & Yam powder processing patent

2 다시마 산성다당체 추출 특허

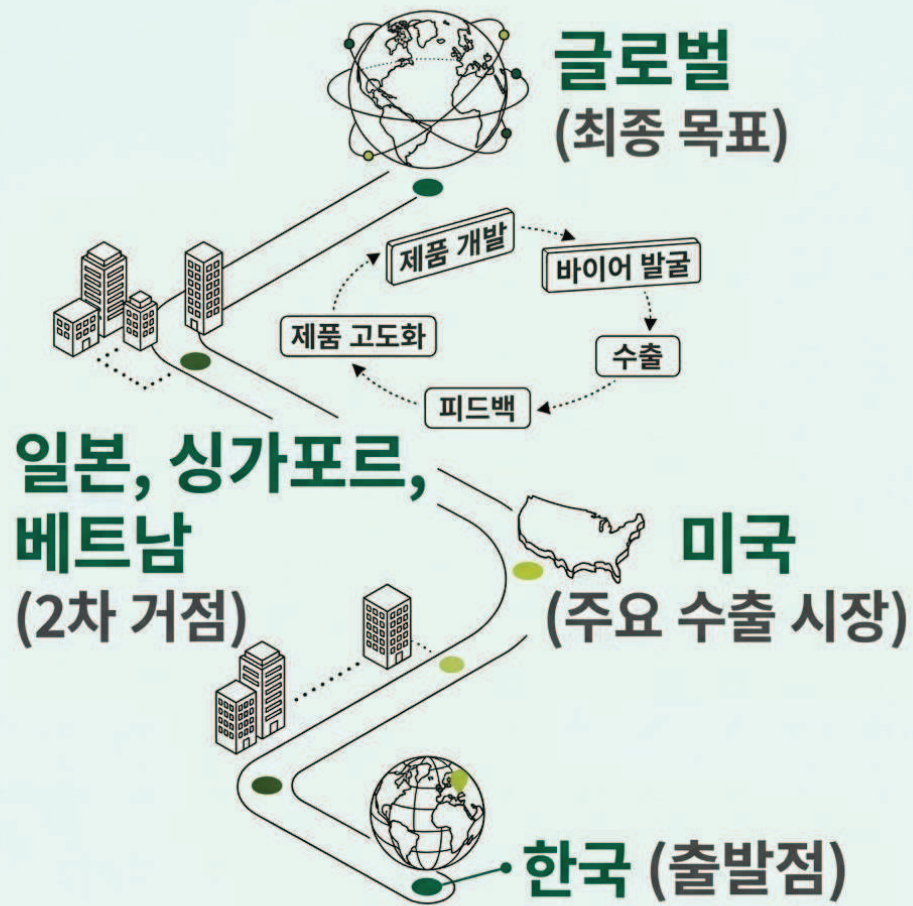
Kelp acidic polysaccharide extraction patent

3 저온발효 다시마 연구

Low-temperature fermentation & expert collaboration

GLOBAL BUSINESS

KOREA → USA → ASIA → GLOBAL



01

미국 시장 진출

US market entry — primary export target

02

중국 및 해외 바이어 상담

China & international buyer negotiations

03

일본 · 싱가포르 · 베트남

단계적 확대 목표

04

선순환 성장 구조

제품 개발 → 바이어 발굴 → 수출 → 피드백 → 제품 고도화

WHY HOWON



01

GINSENG HERITAGE

금산 인삼 산지 기반 원료 경쟁력

02

REIMAGINATION

인삼을 커피·분말·소스로 재해석

03

R&D & TECHNOLOGY

특허기술 + 식품·발효 전문가 네트워크

04

GLOBAL VISION

기획 단계부터 글로벌 소비자 식문화 반영



From Geumsan to the Global Table

한국의 인삼을 세계인의 일상으로

Korean Ingredients, Reimagined for Everyday Life.

금산에서 시작한 인삼이 세계인의 커피가 되고, 음식이 되고, 소스가 되는 미래