

상품안내서





식문화를 창조하는 기업 (주)진성바이오 입니다.

(주)진성바이오는 조지 버나드쇼의 '음식에 대한 사랑보다 더 진실된 사랑은 없다.'라는 말 처럼 '음식에 사랑을 가득 담아 식품'을 만드는 사람들 입니다.

진성바이오는 현재 최신자동화설비로 소스류, 시즈닝 및 파우더, 향신료 등을 제조하여 더욱 건강한 음식을 만들고자 노력하고 있습니다.

진성바이오는 고객의 식탁에 오르는 맛있는 한 접시를 위하여 제품 품질 혁신, 신제품 개발에 온 정성을 다하고 있습니다.

또한 (주)진성바이오는 건강한 식문화의 발전을 위하여 항상 기본에 충실한 마음 가짐으로 고객 여러분께 다가가겠습니다.



이슬나라 본사(대구)



이슬나라 제2공장(철곡군)



이슬나라 제3공장(철곡군)

소스류

Sauce Product



간장마늘소스

알싸한 마늘향이 어우러지는
단짠단짠 간장치킨맛 그대로

규격	입수	총중량
500g	16개	8kg
2kg	8개	16kg
10kg	2개	20kg



고추장양념

한국인이 좋아하는 매콤한
고추장 주물럭 그맛 그대로

규격	입수	총중량
2kg	8개	16kg
10kg	2개	20kg



꼬지양념소스

치킨, 꼬치류는 물론 어디에나
두루 잘 어울리는 양념소스

규격	입수	총중량
500g	16개	8kg
2kg	8개	16kg
10kg	2개	20kg



매운맛 꼬지양념

치킨, 꼬치류는 물론 어디에나
두루 잘 어울리는 양념소스

규격	입수	총중량
500g	16개	8kg
2kg	8개	16kg
10kg	2개	20kg



데리야끼소스

생선, 닭고기, 육류를 조리할때
감칠맛을 더하는 소스

규격	입수	총중량
500g	16개	8kg
2kg	8개	16kg
10kg	2개	20kg



떡갈비 데리야끼소스

떡갈비 및 너겟 등 부어서
먹거나 찍어서 먹는 소스

규격	입수	총중량
10kg	2개	20kg





돈까스소스

돈까스에 부어먹거나
찍어먹을수 있는 소스

단량	입수	총중량
460g	16개	7.36kg
1.9kg	8개	15.2kg
9kg	2개	18kg



히니 머스타드소스

겨자와 꿀의 완벽한 조화
부드러운 디핑소스

단량	입수	총중량
450g	16개	7.2kg
1kg	12개	12kg
1.9kg	8개	15.2kg
9kg	2개	18kg



바베크소스

바베크 요리를 간단히
즐길 수 있는 디핑소스

단량	입수	총중량
500g	16개	8kg
2kg	8개	16kg
10kg	2개	20kg



파채소스

고기를 먹을때 파채에
또는 양파장으로

단량	입수	총중량
500g	16개	8kg
2kg	8개	16kg
9kg	2개	18kg



스위트칠리소스

어른부터 아이까지 호불호 없이
먹을수 있는 새콤달콤소스

단량	입수	총중량
450g	16개	7.2kg
2kg	8개	16kg
10kg	2개	20kg



가쓰오우동쯔유

참치의 진한 향을 그대로
간직한 우동 소스

단량	입수	총중량
2kg	8개	16kg
10kg	2개	20kg



치킨양념소스

치킨전문점맛 그대로 재현한
양념치킨소스

단량	입수	총중량
500g	16개	8kg
2kg	8개	16kg
10kg	2개	20kg



매운맛치킨양념

매콤함을 첨가해 느끼함을
잡아주는 양념치킨소스

단량	입수	총중량
500g	16개	8kg
2kg	8개	16kg
10kg	2개	20kg



탕수육소스

탕수육을 먹을때 따로 조리없이 바로부어서 사용할 수 있는 소스

단량	입수	총중량
450g	16개	7.2kg
2kg	8개	16kg



떡볶이양념소스

떡과 소스만으로 손쉽게 완성하는 분식집 떡볶이양념소스

단량	입수	총중량
500g	16개	8kg
2.2kg	8개	17.6kg
10kg	2개	20kg



닭강정소스

매콤달달 닭강정을 손쉽게 만드는 소스

단량	입수	총중량
500g	16개	8kg
2kg	8개	16kg
10kg	2개	20kg



파인애플 스테이크소스

파인애플로 상큼함을 가미한 바로사용하는 스테이크 소스

단량	입수	총중량
2kg	8개	16kg



굴소스

중화요리부터 볶음요리등 다양한요리에 사용하는 소스

단량	입수	총중량
1kg	12개	12kg
2kg	8개	16kg



타르타르 드레싱소스

생선요리, 해산물튀김에 각종 디핑으로 사용하는 소스

단량	입수	총중량
1kg	12개	12kg
2kg	8개	16kg



아일랜드 드레싱소스

각종 샐러드의 드레싱으로 경양식에 소스로 사용

단량	입수	총중량
1kg	12개	12kg
2kg	8개	16kg



초대리초밥소스

초밥의 밥을 만들때 사용하며 김밥,주먹밥에도 사용하는 소스

단량	입수	총중량
2kg	8개	16kg



일식덮밥소스

부타동, 규동, 가쓰동 등 각종 일식 덮밥에 베이스소스

단량	입수	총중량
2kg	8개	16kg



샤브샤브소스

샤브요리 베이스, 각종 나베요리의 육수를 낼때 사용

단량	입수	총중량
480g	16개	5.9kg
2kg	8개	16kg



짬뽕소스

칼칼하고 시원한 짬뽕육수를 만들때 사용하는 소스

단량	입수	총중량
2kg	8개	16kg



골뱅이양념

각조무침, 비빔국수 등의 비빔장으로 사용

단량	입수	총중량
1kg	12개	12kg



청양불소스

청양고추를 함유하여 땀기는 매운맛을 내는 소스

단량	입수	총중량
600g	12개	7.2kg
10kg	2개	20kg



프리미엄 캡사이신 매운맛소스

이슬나라에서 가장 매운맛을 내는소스 각종 매운요리에 사용

단량	입수	총중량
550g	12개	6.6kg
10kg	2개	20kg



캡사이신불소스

각종 매운맛을 내는 요리에 사용하는 소스

단량	입수	총중량
600g	20개	12kg
10kg	2개	20kg



훈제향소스

각종 구운요리에 불향을 입힐때 사용 하는 소스

단량	입수	총중량
530g	12개	6.6kg
9kg	2개	18kg



참치액

각종찌개, 무침, 비빔에 조미료로 사용하는 만능참치액

단량	입수	총중량
1kg	12개	12kg



가쓰오 메밀소바소스

메밀국수의 장국을 만들때 또는 찍어먹는 양념으로 사용

단량	입수	총중량
1kg	12개	12kg



멸치진육수

잔치국수의 국물에 또는 멸치국물이 필요할때 사용

단량	입수	총중량
1kg	12개	12kg



찜닭소스

간장베이스로 안동찜닭을 만들때 사용하는 찜닭소스

단량	입수	총중량
1kg	12개	12kg
10kg	2개	20kg



마라탕소스

마라탕의 국물을 낼때 사용하는 베이스 소스

단량	입수	총중량
1kg	12개	12kg
10kg	2개	20kg



숯불향 고기소스

고기를 찍어먹을때 또는 재울때 사용하는 소스

단량	입수	총중량
500g	16개	8kg



소이탕수육소스

간장과 식초의 조화로 맛을낸 탕수육소스

단량	입수	총중량
450g	16개	7.2kg
1.9kg	8개	15.2kg



발사믹드레싱소스

발사믹풍미를 살려 풍부한 맛의 드레싱 소스

단량	입수	총중량
500g	16개	8kg
2kg	8개	16kg



키위드레싱소스

키위의 맛으로 샐러드의 맛을 살리는 소스

단량	입수	총중량
450g	16개	7.2kg
1.9kg	8개	15.2kg



딸기드레싱소스

딸기의 상큼함을 살려 만든 드레싱 소스

단량	입수	총중량
450g	16개	7.2kg
1.9kg	8개	15.2kg



흑임자땅콩드레싱소스

흑임자와 땅콩의 고소함으로 샐러드의 맛을 살려주는 소스

단량	입수	총중량
450g	16개	7.2kg
1.9kg	8개	15.2kg



향신료

Spice



계피분말

음식, 차, 디저트에 풍미를 더할때 사용

단량	입수	총중량
55g	12개	660g
300g	12개	3.6kg
1kg	10개	10kg



구연산

각종요리에 산도 조절을 할때 사용

단량	입수	총중량
650g	12개	7.8kg
1kg	10개	10kg



너트맥

육류의 풍미를 증진시킬때 또는 각종 디저트에 사용

단량	입수	총중량
60g	12개	720g
400g	12개	4.8kg
1kg	10개	10kg



딜씨드분

생선요리, 각종 피클류 빵, 샐러드 등에 사용

단량	입수	총중량
300g	12개	3.6kg
1kg	10개	10kg



딜씨드홀

생선요리, 각종 피클류 빵, 샐러드 등에 사용

단량	입수	총중량
300g	12개	3.6kg
1kg	10개	10kg



레인보우 스프링클

각종 디저트의 토핑으로 요리마지막에 장식할때 사용

단량	입수	총중량
270g	15개	3.6kg



로즈마리홀

각종육류, 생선요리의 냄새 제거에 좋습니다. 사용

단량	입수	총중량
35g	12개	420g
150g	12개	1.8kg
1kg	10개	10kg



로즈마리분말

각종육류, 생선요리의 냄새 제거에 좋습니다. 사용

단량	입수	총중량
250g	12개	3kg
1kg	10개	10kg



마조람홀

육류요리, 이탈리아요리. 소세지등을 만들때 사용

단량	입수	총중량
100g	12개	1.2kg
1kg	10개	10kg



마조람분말

육류요리, 이탈리아요리. 소세지등을 만들때 사용

단량	입수	총중량
250g	12개	3kg
1kg	10개	10kg



바질홀

파스타, 소스, 스프, 스투에 향과 맛을 더할때

단량	입수	총중량
20g	12개	240g
130g	12개	1.56kg
1kg	10개	10kg



바질분말

파스타, 소스, 스프, 스투에 향과 맛을 더할때

단량	입수	총중량
280g	12개	3.36kg
1kg	10개	10kg



백후추분말

흑후추보다 섬세한 음식이나 생선요리에 주로 사용

단량	입수	총중량
75g	12개	900g
400g	12개	4.8kg
1kg	10개	10kg



백후추통

흑후추보다 섬세한 음식이나 생선요리에 주로 사용

단량	입수	총중량
80g	12개	960g
450g	12개	5.4kg
1kg	10개	10kg



세이지(홀)

치즈, 소시지, 가금류요리에
사용합니다.

단량	입수	총중량
130g	12개	1.56kg
1kg	10개	10kg



세이지분말

치즈, 소시지, 가금류요리에
사용합니다.

단량	입수	총중량
250g	12개	3kg
1kg	10개	10kg



스타아니스(홀)

각종 중화요리에 향을낼때
죽발에 잡내를 잡을때 사용

단량	입수	총중량
150g	12개	1.8kg



스타아니스분말

각종 중화요리에 향을낼때
죽발에 잡내를 잡을때 사용

단량	입수	총중량
300g	12개	3.6kg
1kg	10개	10kg



올스파이스

고기요리, 스튜, 피클외
각종 제과제빵에 사용

단량	입수	총중량
350g	12개	3.36kg
1kg	10개	10kg



월계수잎

고기의 잡내를 잡거나 요리에
풍미를 더할때 사용

단량	입수	총중량
5g	12개	60g
40g	12개	480g
230g	6개	1.38kg



월계수잎분말

고기의 잡내를 잡거나 요리에
풍미를 더할때 사용

단량	입수	총중량
300g	12개	3.6kg
1kg	10개	10kg



오레가노(홀)

그리스요리, 터키요리등
각종지중해 요리에 사용

단량	입수	총중량
20g	12개	240g
120g	12개	1.44kg
1kg	10개	10kg



오레가노분말

그리스요리, 터키요리 등
각종지중해 요리에 사용

단량	입수	총중량
300g	12개	3.6kg
1kg	10개	10kg



클로브(홀)

제과 제빵, 각종 중국요리,
양식의 고기잡내 제거등에 사용

단량	입수	총중량
45g	12개	540g
250g	12개	3kg



클로브분말

제과 제빵, 각종 중국요리,
양식의 고기잡내 제거등에 사용

단량	입수	총중량
350g	12개	4.2kg
1kg	10개	10kg



칠리파우더

햄, 소시지, 절임식품, 생산가공
등에 사용

단량	입수	총중량
350g	12개	4.2kg
1kg	10개	10kg



케이앤페퍼

매운맛을 내는 서양요리에
사용

단량	입수	총중량
60g	12개	720g
350g	12개	4.2kg
1kg	10개	10kg



케이전 스파이스시즈닝

프라이드 치킨외 각종튀김류에
매운맛을 낼때 사용

단량	입수	총중량
400g	12개	4.8kg
1kg	10개	10kg



케러웨이시드(홀)

빵, 치즈, 스프, 스투등에 사용하며
돼지고기 요리에 사용

단량	입수	총중량
300g	12개	3.6kg
1kg	10개	10kg



코리앤더홀/분말

피클, 각종양식등에 사용
중식, 동남아 요리에 사용

단량	입수	총중량
1kg	10개	10kg
1kg	10개	10kg



큐민

양고기의 잡내를 잡을때
카레의 향신료로 사용

단량	입수	총중량
1kg	10개	10kg



타임(홀)

각종 육류요리에 잡내를
잡을때 사용

단량	입수	총중량
35g	12개	420g
180g	12개	2.16kg
1kg	10개	10kg



타임분말

각종 육류요리에 잡내를
잡을때 사용

단량	입수	총중량
250g	12개	3kg
1kg	10개	10kg



타라곤홀

가금류및 육류의 잡내를
잡을때 사용

단량	입수	총중량
90g	12개	1,080g



타라곤분말

가금류및 육류의 잡내를
잡을때 사용

단량	입수	총중량
250g	12개	3kg



파슬리후레이크

각종요리에 마무리 장식으로
사용

단량	입수	총중량
15g	12개	180g
90g	12개	1,080g
200g	10개	2kg



터머릭분말

각종 인도요리에 향과 맛을
낼때 사용

단량	입수	총중량
60g	12개	720g
400g	12개	4.8kg
1kg	10개	10kg



피클링스파이스

피클을 만들때 사용하며
피클액을 만들때 넣어서 사용

단량	입수	총중량
50g	12개	600g
260g	12개	3.12kg
1kg	10개	10kg



흑후추분말

각종음식에 잡내를 잡거나 향을 낼때 사용

단량	입수	총중량
80g	12개	960g
200g	30개	6kg
420g	12개	5kg
1kg	10개	10kg
10kg	1개	10kg



흑후추통

각종 육류요리에 잡내를 잡을때 사용

단량	입수	총중량
55g	12개	660g
380g	12개	4.56kg
1kg	10개	10kg



굵은후추

각종 후추가 필요한 음식에 사용하며 입자로 음식에 데코까지

단량	입수	총중량
70g	12개	840g
400g	12개	4.8kg



흑후추 크러쉬드

흑후추를 반 분쇄 하여 입자가 살아있는 후추

단량	입수	총중량
1kg	10개	10kg



크러쉬드 레드페퍼

각종양식에 매운맛을 낼때 사용

단량	입수	총중량
40g	12개	480g
300g	12개	3.6kg



마늘분태

생선과 육류의 잡내를 잡을때 사용

단량	입수	총중량
80g	12개	960g



생강분태

생선과 육류의 잡내를 잡을때 사용

단량	입수	총중량
60g	12개	720g



양파분태

생선과 육류의 잡내를 잡을때 사용

단량	입수	총중량
60g	12개	720g



베트남고추

각종요리에 매운맛을 낼때
사용 특히 동남아요리에 사용

단량	입수	총중량
20g	12개	240g



페페론치노

각종요리에 매운맛을 낼때
사용 특히 이태리요리에 사용

단량	입수	총중량
30g	12개	360g



펜넬씨드

각종 육류의 잡내를 잡을때
사용

단량	입수	총중량
50g	12개	600g



가람마살라

카레, 탄두리치킨 등 각종
인도요리에 향을 낼 때 사용

단량	입수	총중량
55g	12개	660g



생강분말 100%

생선과 육류의 잡내를 잡을때 사용

단량	입수	총중량
60g	12개	720g



신제품

소이 탕수육소스



인기 비결 01

깔끔하고 상큼한 맛

간장과 식초가 조화롭게 어우러져 상큼하면서
깔끔한 뒷맛을 냅니다.

인기 비결 02

간편하게 사용할 수 있어요
부어서 바로 사용하실 수 있어요



신제품

우리의 일상을 더 맛있게
만들어주는 모든요리에
뿌려서 사용 하는
김치시즈닝



이슬나라
우리의 일상을 더 맛있게
Black Pepper
seasoning
블랙페퍼 시즈닝
75g
한국산물 100%

치킨에 그리고 각종
구이요리에 찍어먹고
뿌려먹는

블랙페퍼시즈닝

파우다/시즈닝

Powder/Seasoning



뉴캡사이신분말

각종 요리의 매운맛을 낼때
사용하시면 됩니다.

단량	입수	총중량
90g	12개	1080g
400g	12개	4.8kg
1kg	10개	10kg
20kg	1개	20kg



캡시컴분말

각종 요리의 매운맛을 낼때
사용

단량	입수	총중량
400g	12개	4.8kg
1kg	10개	10kg
20kg	1개	20kg



스모크향분말

고기를 재울때,만두소를만들때
불향을 입히기 위해 사용합니다.

단량	입수	총중량
400g	12개	4.8kg
1kg	10개	10kg
20kg	1개	20kg



매쉬드포테이토

매쉬드포테이토를 물과 제품만으로
편리사용

단량	입수	총중량
1kg	10개	10kg



젤라틴

젤리나 디저트를 만들때
물에 녹여서 사용

단량	입수	총중량
100g	15개	1.5kg
420g	24개	10.08kg
1kg	10개	10kg



감자전분

바삭한 튀김을 만들때 그리고
각종 전분이 필요한 요리에 사용

단량	입수	총중량
1kg	10개	10kg



마늘분말

각종요리에 마늘향을 낼때
사용

단량	입수	총중량
80g	12개	960g
450g	12개	5.4kg
1kg	10개	10kg
20kg	1개	20kg



생강분말

각종요리에 생강향을 낼때
사용

단량	입수	총중량
450g	12개	5.4kg
1kg	10개	10kg
20kg	1개	20kg



양파분말

각종요리에 양파향을 낼때
사용

단량	입수	총중량
60g	12개	720g
450g	12개	5.4kg
1kg	10개	10kg
20kg	1개	20kg



파프리카분말

각종요리에 붉은색상을
낼때 사용

단량	입수	총중량
55g	12개	660g
400g	12개	4.8kg
1kg	10개	10kg
20kg	1개	20kg



사골분말

사골육수 맛이 필요할때
국물베이스로 사용

단량	입수	총중량
1kg	10개	10kg



떡볶이양념분말 (약간매운맛)

떡볶이를 만들때 분말만 물에
풀어 양념으로 사용

단량	입수	총중량
1kg	10개	10kg



봉골레

봉골레 파스타를 만들때 육수없이
간편하게 사용

단량	입수	총중량	제품번호
300g	6개	1.8kg	220



치킨부용

치킨육수가 필요한 모든음식에
손쉽게 사용

단량	입수	총중량	제품번호
800g	10개	8kg	221



치킨프리믹스

치킨을 튀길때 건식,습식 파우더로 사용할수 있습니다.

단량	입수	총중량
1kg	10개	10kg
5kg	2개	10kg



물겔치킨파우더

크리스피 치킨을 만들때 물겔모양을 손쉽게 만드는데 사용

단량	입수	총중량
5kg	2개	10kg



치카이드 치킨염지제

치킨을 만들때 닭에 염지를 할때 사용

단량	입수	총중량
1kg	10개	10kg



이에스-427

고기를 부드럽게 만드는 순쉬운 연육제

단량	입수	총중량
1.3kg	10개	13kg



한천분말

양갱과 디저트를 만들때 사용

단량	입수	총중량
100g	15개	1.5kg
1kg	10개	10kg



레드칼라SMT3

각종 디저트에 빨간색을 낼때 사용

단량	입수	총중량
150g	15개	2.25kg
1kg	10개	10kg



레드칼라SMT2

각종 디저트에 핑크색을 낼때 사용

단량	입수	총중량
150g	15개	2.25kg
1kg	10개	10kg



그린색소P4

각종 디저트에 초록색을 낼때 사용

단량	입수	총중량
120g	15개	1.8kg
1kg	10개	10kg



치자황색소-2

디저트, 각종요리에 노란색을 낼때 사용합니다.

단량	입수	총중량
120g	15개	1.8kg
1kg	10개	10kg



돈까스베타믹스

돈까스를 만들때 전분, 계란없이 돈까스를 편하게 만들때 사용

단량	입수	총중량
1kg	10개	10kg



허브맛솔트 바베큐/구이용

바베큐용은 각종바베큐요리에 구이용은 각종구이요리할때 뿌려서 사용하시면 됩니다.

단량	입수	총중량
90g	12개	1080g



스테이크시즈닝

스테이크를 미리 시즈닝할때 사용하거나 구울때 뿌려서 사용

단량	입수	총중량
80g	12개	960g



어묵탕스프

어묵탕의 국물을 낼때 사용합니다.

단량	입수	총중량
500g	20개	10kg



닭칼국수스프

닭칼국수의 국물을 낼때 사용합니다.

단량	입수	총중량
500g	20개	10kg



화이트 캡사이신 분말

밝은색상 또는 맑은국물 요리에 매운맛을 낼때 사용

단량	입수	총중량
400g	12개	4.8kg



버터향분말

각종 요리에 버터향을 낼때 사용

단량	입수	총중량
1kg	10개	10kg

천연분말

Natural Powder



가루녹차

녹차를 이용한 디저트류에 사용

단량	입수	총중량
180g	8개	1440g
1kg	10개	10kg



백년초분말

떡, 빵류등에 색상을 낼때 사용

단량	입수	총중량
200g	8개	1200g
1kg	10개	10kg



표고버섯분말

각종 찌개, 탕요리에 감칠맛을 낼때 천연 조미료로 사용

단량	입수	총중량
180g	8개	1440g
1kg	10개	10kg



마분말

선식등을 먹을때 사용하시거나 오고노미야끼 반죽을 만들때 사용

단량	입수	총중량
150g	8개	1200g
1kg	10개	10kg



다시마분말

각종 찌개, 탕요리에 감칠맛을 낼때 천연 조미료로 사용

단량	입수	총중량
180g	8개	1440g
1kg	10개	10kg



멸치분말

각종 찌개, 탕요리에 감칠맛을 낼때 천연 조미료로 사용

단량	입수	총중량
150g	8개	1200g
1kg	10개	10kg



복어분말

각종 찌개, 탕요리에 감칠맛을 낼때 천연 조미료로 사용

단량	입수	총중량
150g	8개	1200g
1kg	10개	10kg



새우분말

각종 찌개, 탕요리에 감칠맛을 낼때 천연 조미료로 사용

단량	입수	총중량
200g	8개	1600g
1kg	10개	10kg



호박분말

라떼나 빵, 떡 등을 반죽하실때 호박향을 낼때 사용

단량	입수	총중량
1kg	10개	10kg



ESELNARA
World Best Food Company

전략기획실 실장
손 무 흥



PHONE
010-3236-5317

ADDRESS
대구시 북구 칠성남로 169

E-MAIL
phrozen76@naver.com

WEBSITE
WWW.ESELNARA.COM

Tiktok : www.tiktok.com/@foodunit
Instagram : @eselnasns, @eselnaral, @eselnaracn, @eketcolor, @foodunit1



ESELNARA
World Best Food Company

Head of Strategic Planning Office
Sohn, Moo Hong



PHONE
+82-10-3236-5317

ADDRESS
169 Chilseongnam-ro, Buk-gu, Daegu, Republic of Korea

E-MAIL
phrozen76@naver.com

WEBSITE
WWW.ESELNARA.COM

Tiktok : www.tiktok.com/@foodunit
Instagram : @eselnasns, @eselnaral, @eselnaracn, @eketcolor, @foodunit1



이슬나라는 미래를 준비합니다!
For Your Well-being Life



23년 전통의 향신료 전문제조기업으로
지속적인 연구와 끊임없는 설비투자로
향신료 소스 시즈닝 시장에서 지속적인 성장세 중이며
중국시장에 진출하여 큰 이슈가 되고 있습니다.

이슬나라와 함께 성장할
식자재 도매업체 및 대리점을 모집합니다



이슬나라 푸드유닛

푸드유닛은 외식업을 하는 고객을 대상으로 제품개발, 홍보 마케팅 서비스를 제공하는 SNS 마케팅 서비스를 제공합니다. 제과, 제빵, 양식, 음식, 한식 등의 다양한 전문가가 함께 하여 고객들의 성공을 위한 다양한 활동을 함께 합니다.

주요 활동 소개

- 각종세미나 및 교육활동 : 자사 제품 교육, 자사 제품 판매 매뉴얼 제공, 신제품 시연회
- R&D : 고객맞춤 상품개발을 위한 R&D 활동 신제품 기획
- 유망주 지원 : 각 분야의 유망주를 발굴하여 활동 지원





이슬나라
ESELNARA
World Best Company

(주)진성바이오
고객상담실

경북 칠곡군 동명면 동명팔거천3길 15
010-3236-5317



제품소개서

소스, 향신료, 시즈닝, 캠핑푸드는 이슬나라



CONTENTS

목차

01 회사소개

02 회사연혁

04 소스

09 향신료

14 시즈닝

19 기능성분말

21 대리점현황



Vision & Mission

이슬나라는 음식을 먹는 즐거움을 함께 하는 모든 분들에게 건강을 드린다는 목표로 외식문화를 선도하며 다양한 소스류, 향신료, 시즈닝, 천연분말, 건강기능식품, 캠핑용 제품 등을 제조하고 있는 식품 전문기업입니다.



회사전경

Vision

우리들의 목표

식품의 스페셜리스트로
음식문화를 선도한다.

Mission

우리의 존재 이유

모든 음식에
즐거움과 건강함을 더한다

Value

지향하는 가치

Consumer Focus

고객의 눈높이에서 만든다.

Differentiation

차이가 나는 특별함을 제공한다.

Innovation

늘 새롭고, 혁신적인 맛을 찾는다.



History

연혁

2021~



2023

김천공장 준공
창립34주년 기념행사
중소기업인 대회 장관표창

2022

석류콜라겐 출시
낙동강 세계 평화문화 대축전 홍보관 참가
코엑스 푸드위크참가
대구한의대 산학협력 R&D
기능성 원료를 사용한 신제품 개발

2021

서울국제식품박람회 출전
월계수원 직수입 시작



2018
~2020

2020

3공장 설립
시홍보 마케팅 시스템
푸드유닛 개발



2019

일본 히로시마 비즈니스페어 참가
중국 상해 식품박람회 참가
베트남 하노이 식품박람회 참가
신제품 핵매운 캡사이신출시
이슬나라 B 디자인변경



2018

제2공장 설립
[(주)진성바이오]



1987
~2010

2012
~2017

2010

자회사 ES바이오 설립
대구 한방지원 센터 내
기업부설연구소 설립
벤처기업인증
이노비즈인증



2009

독일 하노버 박람회 참가
CJ프레시웨이 납품



2008

제품개발연구소 개소
특허출원
한방소재를 이용한 식육연화 및 풍미증진제 개발
신제품출시
치킨프리믹스, 치킨염지제
청양볼소스, 파프리카소스
혼제향소스



2005

대구 신기술 사업단
전통생물 소재 산업화 센터 인증

2004

매운맛소스 출시
ISO 9001 인증
전국 농협 유통 도매센터 향신료 식자재 판매



2003

이슬나라 상호 및 C통합
하계유니버시아드 대회 식자재 공급
이슬나라 쇼핑몰 "이켓" 오픈



1987

형제상회 4번 창업
(이슬나라의 전신)

2017

중국치킨프렌차이즈 계약 및 공급
대구시 프리스타기업 선정
대구중소기업대상 '우수상' 수상
제2공장 착공 (철골)
100만불 수출 공훈탑 수상



2016

소형향신료 출시
대구시 무역인상 수상



2015

1회용소스 자동화라인구축
향신료 용기 디자인
의장출원 및 출시



2014

대구T.P바이오헬스 융합센터
R&D사업협약
바질페스토 소스 제조 발명특허

2013

식품결착제에 의해 재구성된
식품 제조방법 발명특허

2012

1공장 신축이전





소스 Sauce

(소스류·살균제품)



소비기한:제조일로부터 18개월

가쓰오 메밀소바소스

가쓰오의 진한 풍미로
메밀소바를 먹을때
찍어먹는 소스, 부어
먹는 국물을 만들때
사용하세요.

※가쓰오부시엑기스 함량 20%

규격	입수
1.1kg	12개



소비기한:제조일로부터 18개월

가쓰오우동짜유

가쓰오의 진한풍미로
우동 국물을 낼때
또는 각종 국물요리의
베이스로 사용하세요.

※가쓰오부시엑기스 함량 20%

규격	입수
1.9kg	8개
10kg	2개



소비기한:제조일로부터 18개월

간장마늘소스

간장마늘 치킨을 만들
때 붓으로 바르거나
끓여서 볶을때
사용하세요.

※국산마늘 함량 6.13%

규격	입수
500g	16개
2kg	8개
10kg	2개



소비기한:제조일로부터 18개월

고추장양념

고추장 불고기,고추장
볶음요리등의 맛을낼때
사용하세요.

※고추장 함량 12.5%

규격	입수
2kg	8개
10kg	2개



소비기한:제조일로부터 12개월

굴소스

중화요리, 볶음요리 등
다양한 요리에
사용하세요
※굴엑기스 함량 10%

규격	입수
500g	16개
1kg	12개
2.1kg	8개



소비기한:제조일로부터 18개월

꼬지양념소스

꼬치 구이등에 바르거나
찍어서 사용하세요

규격	입수
500g	16개
2.1kg	8개
10kg	2개



소비기한:제조일로부터 18개월

매운맛 꼬지양념

꼬치 구이등에 바르거나
찍어서 사용하며
꼬지양념 보다 매운맛이
필요할때 사용하세요

규격	입수
500g	16개
2.1kg	8개
10kg	2개



소비기한:제조일로부터 12개월

데리야끼소스

장어요리, 타코야키,
오꼬노미야끼 등
각종 일식요리
사용하세요

규격	입수
500g	16개
2kg	8개
10kg	2개



소비기한:제조일로부터 12개월

떡갈비 데리야끼소스

떡갈비를 먹을때 찍거나
부어서 사용하세요

규격	입수
10kg	2개



소비기한:제조일로부터 12개월

돈까스소스

돈까스를 먹을때
찍거나 부어서
사용하세요
※파인애플농축엑기스
첨가

규격	입수
460g	16개
1.9kg	8개
9.5kg	2개



소비기한:제조일로부터 18개월

닭강정소스

매콤달달 닭강정을
손쉽게 만들때
사용하세요

규격	입수
530g	16개
2.1kg	8개
10kg	2개



소비기한:제조일로부터 18개월

떡볶이양념소스

떡과 소스만으로 완성
하는 분식집 떡볶이소스
각종 떡볶이 요리에
사용하세요

규격	입수
500g	16개
2.1kg	8개
10kg	2개



소비기한:제조일로부터 18개월

마라탕소스

마라탕의 국물을 낼때
사용하세요

규격	입수
1kg	12개
10kg	2개



소비기한:제조일로부터 12개월

허니 머스타드소스

치킨, 각종튀김류에
디핑소스로
사용하세요
※국산별곡 함유

규격	입수
470g	16개
1kg	12개
1.9kg	8개
9kg	2개



소비기한:제조일로부터 18개월

무침비빔소스

입맛이 도는 매콤새콤
한 맛으로 각종무침류,
비빔국수등의비빔,
무침 장으로
사용하세요

규격	입수
1kg	12개



소비기한:제조일로부터 12개월

멸치진육수

18배농축으로 진한
감칠맛을 내어
잔치국수의 국물에
또는 멸치육수가
필요할때 사용하세요
※멸치엑기스10% 함유

규격	입수
1kg	12개



소비기한:제조일로부터 18개월

바베큐소스

바베큐 요리에
디핑소스또는 발라서
사용하세요

규격	입수
530g	16개
2.2kg	8개
10kg	2개



소비기한:제조일로부터 18개월

샤브샤브육수 샤브샤브진육수

샤브요리, 각종 나베
요리 등의 육수를 낼때
육수베이스로
사용하세요

규격	입수
480g	16개
1.9kg	8개



소비기한:제조일로부터 12개월

스위트칠리소스

새콤달콤한 맛이
특징으로 각종튀김,
샤브샤브의 디핑소스
사용하세요

규격	입수
500g	16개
2kg	8개
10kg	2개



소비기한:제조일로부터 12개월

아일랜드드레싱소스

각종 샐러드에 또는
경양식버거에 소스로
사용하세요

규격	입수
1.8kg	8개



소비기한:제조일로부터 18개월

일식뚝밥소스

부타동, 규동, 가쓰동 등
각종 일본식 뚝밥에
베이스로 사용하세요

규격	입수
2kg	8개



소비기한:제조일로부터 12개월

찜닭소스

간장베이스로 안동
찜닭을 만들때
사용하세요

규격	입수
1kg	12개
10kg	2개



소비기한:제조일로부터 18개월

참치액

각종찌개, 무침, 비빔에
조미료로 사용하세요

규격	입수
1.1kg	12개

※가쓰오부시엑기스 함량 40%



소비기한:제조일로부터 12개월

초대리 초밥소스

초밥의 밥을 만들때
사용하며 김밥, 주먹밥
등에도 사용하세요

규격	입수
2.1kg	8개



소비기한:제조일로부터 18개월

치킨양념소스

치킨, 코다리강정 등에
사용하세요

규격	입수
500g	16개
2kg	8개
10kg	2개



소비기한:제조일로부터 18개월

매운맛 치킨양념

매콤함을 첨가해
기존 치킨양념
보다 매운맛을
원할때 사용하세요

규격	입수
500g	16개
2kg	8개
10kg	2개



소비기한:제조일로부터 12개월

키위드레싱소스

키위의 맛으로 샐러드
에 상큼한 맛을 살릴때
사용하세요

규격	입수
450g	16개
1.9kg	8개



소비기한:제조일로부터 12개월

타르타르드레싱소스

생선구이, 관자요리,
각종 해산물튀김에
디핑으로 사용하세요

규격	입수
900g	12개
1.8kg	8개



탕수육소스

탕수육을 먹을때
따로 조리없이
바로부어서
사용하세요

규격	입수
470g	16개
1.9kg	8개

소비기한:제조일로부터 12개월



파인애플 스테이크소스

파인애플로 상큼함을
가미한 소스로
스테이크,떡갈비등에
바로 사용하세요

규격	입수
1.9kg	8개

※파인애플농축액기스 첨가

소비기한:제조일로부터 18개월



파채소스

고기를 먹을때 파채,
양파장, 상추 겉절이를
만들때 사용하세요

규격	입수
450g	16개
1.9kg	8개
9.5kg	2개

소비기한:제조일로부터 18개월



훈제향소스

각종 구운요리에 불향
을 입힐때 마지막에
뿌려서 사용하세요

규격	입수
500g	12개
9kg	2개

소비기한:제조일로부터 12개월



프리미엄 캡사이신소스

이슬나라에서 가장
매운맛을 내는소스
각종 매운요리에
사용하세요

규격	입수
550g	12개
10kg	2개

※캡시컴올레오레진 4.45%함유

소비기한:제조일로부터 18개월



캡사이신불소스

각종 매운맛을 내는
요리에 사용하세요

규격	입수
600g	20개
10kg	2개

※캡시컴올레오레진 4.2%함유

소비기한:제조일로부터 18개월



청양불소스

청양고추를 함유하여
감칠맛 나는 매운
맛을 낼때 사용하세요

규격	입수
600g	12개
10kg	2개

※캡시컴올레오레진 2%함유
청양고추 1.5%함유

소비기한:제조일로부터 18개월

향신료 Spice



계피분말

커피, 차에 풍미를
더하거나 빵, 케이크 등
제과제빵에도 다양하게
사용하세요

규격	입수
55g	12개
300g	12개
1kg	10개

(베트남산/천연향신료)



구연산

아이스크림의 유화제로
빙과, 음료, 주스 등에
산미를 조절할 때
사용하세요

규격	입수
650g	12개
1kg	10개

(중국산/식품첨가물)



넛맥분말(넛트맥)

육류요리에 또는
달걀, 크림, 우유 등
동물성 재료의 냄새를
잡을 때, 제과제빵에
사용하세요

규격	입수
60g	12개
400g	12개
1kg	10개

(말레이시아산/천연향신료)



레인보우스프링클

각종 디저트 류의
마지막에 장식할 때
사용하세요

규격	입수
270g	15개

(말레이시아산/당류가공품)



로즈마리홀

각종육류, 생선요리의
잡내를 잡을때 또는
각종 제과제빵의
장식또는 풍미를 낼때
사용하세요

규격	입수
35g	12개
150g	12개
1kg	10개

(터키산/농·임산물)



로즈마리분말

각종육류, 생선요리의
잡내를 잡을때 또는
각종 제과제빵의
풍미를 낼때
사용하세요

규격	입수
250g	12개
1kg	10개

(터키산/천연향신료)



바질홀

파스타, 소스, 스프,
스튜에 향과 맛을
더할때 사용하세요

규격	입수
35g	12개
130g	12개
1kg	10개

(이집트산/천연향신료)



백후추분말

생선요리나 크림소스등
섬세한 요리에
사용하세요

규격	입수
75g	12개
400g	12개
1kg	10개

(베트남산90%/향신료조제품)
소비기한 제조일로부터 24개월



통백후추

생선요리나 크림소스등
섬세한 요리에
사용하세요

규격	입수
80g	12개
450g	12개
1kg	10개

(베트남산/농·임산물)



스타아니스(오향)

각종 중화요리에 향을
낼때 족발에 잡내를
잡을때 사용하세요

규격	입수
150g	12개

(베트남산/농·임산물)



스타아니스분말

각종 중화요리에 향을
낼때 족발에 잡내를
잡을때 사용하세요

규격	입수
300g	12개
1kg	10개

(베트남산/천연향신료)



올스파이스

고기요리, 스프, 피클외
각종 제과제빵에
사용하세요

규격	입수
350g	12개
1kg	10개

제조품(계피, 너트맥 등)/
복합조미식품
소비기한 제조일로부터 12개월



월계수잎

고기의 잡내를 잡거나
요리에 풍미를 더할때
사용하세요

규격	입수
5g	12개
40g	12개
230g	6개
20kg	1개

(터키산/농·임산물)



월계수잎분말

고기의 잡내를 잡거나
요리에 풍미를 더할때
사용하세요

규격	입수
300g	12개
1kg	10개

(터키산/천연향신료)



오레가노홀

그리스요리, 터키요리등
각종 지중해식 요리에
또는 고기의 잡내를
잡을때 사용하세요

규격	입수
20g	12개
120g	12개
1kg	10개

(터키산/천연향신료)



클로브(정향)

제과 제빵, 각종 중식,
양식의 고기잡내
제거등에 사용하세요

규격	입수
45g	12개
250g	12개

(마다가스카르산/농·임산물)



클로브(정향)분말

제과 제빵, 각종 중식,
양식의 고기잡내
제거등에 사용하세요

규격	입수
350g	12개

(인도네시아산/
천연향신료)



칠리파우더

햄, 소시지, 절임식품,
생산가공 등에 주로
사용하세요

규격	입수
350g	12개
1kg	10개

제조품(고춧가루(중국))/
복합조미식품
소비기한 제조일로부터 12개월



케이엔페파

매운맛을 내는 서양
요리에 사용하세요

규격	입수
60g	12개
350g	12개
1kg	10개

제조품(고춧가루(중국))/
복합조미식품
소비기한 제조일로부터 12개월



케이전 스파이스시즈닝

프라이드 치킨의 각종
튀김류에 매운맛을
낼때 사용하세요

규격	입수
400g	12개
1kg	10개

제조품(고춧가루(중국))/
복합조미식품
소비기한 제조일로부터 12개월



코리앤더

피클, 각종양식등에
또는 중식,동남아
요리에 사용하세요

규격	입수
1kg	10개

(모로코산/천연향신료)



타임홀

각종 육류요리에 잡내를
잡을때 사용하세요

규격	입수
35g	12개
180g	12개
1kg	10개

(모로코산/천연향신료)



튜메릭(강황)분말

각종 인도요리에 향과
맛을 낼때 사용하세요

규격	입수
60g	12개
400g	12개
1kg	10개

(인도산/천연향신료)



파슬리 후레이크

냄새가 강하지 않아
각종요리에 장식으로
사용하세요

규격	입수
15g	12개
90g	12개
200g	10개

(헝가리산,이집트산,이스라엘산 등
원료수급에 따라/천연향신료)



피클링스파이스

피클액을 만들때
사용하세요

규격	입수
50g	12개
260g	12개
1kg	10개

제조품(월계수잎,클로브 외)/
천연향신료



크러쉬드레드페퍼

매운맛을 내는 서양
요리에 또는 피자에
느끼한맛을 잡을때
사용하세요

규격	입수
40g	12개
300g	12개

(베트남산/천연향신료)



흑후추분말

각종음식에 잡내를
잡거나 향을 낼때
사용하세요

규격	입수
80g	12개
420g	12개
1kg	10개
10kg	1개

(베트남산90%/향신료제조품)



흑후추홀

각종음식에 잡내를
잡거나 향을 낼때
사용하며 수육 등에
사용하세요

규격	입수
55g	12개
380g	12개
1kg	10개

(베트남산/농·임산물)



굵은후추

각종 후추가 필요한
음식에 사용하며
입자로 음식에
데코효과도
가능합니다.

규격	입수
70g	12개
400g	12개

(베트남산/천연향신료)



흑후추크러쉬드

각종 육류요리에 잡내를
잡을때 사용하세요

규격	입수
1kg	10개

(베트남산/천연향신료)



마늘분태

마늘 입자로 잡내를
잡거나 마늘맛을 낼때
사용하세요

규격	입수
80g	12개

(국내산/과,채가공품)
소비기한 제조일로부터 24개월



생강분태

생선과 육류의 잡내를
잡을때 사용하세요

규격	입수
60g	12개

(페루산/과,채가공품)
소비기한 제조일로부터 24개월



양파분태

생선과 육류의 잡내를
잡고 요리의 단맛을
낼때 사용하세요

규격	입수
60g	12개

(중국산/과,채가공품)
소비기한 제조일로부터 24개월



베트남 건고추

각종요리에 특히
동남아 요리에
매운맛을 낼때
사용하세요

규격	입수
20g	12개

(베트남산/건고추)



페페로치노

각종요리에 매운맛을
낼때 사용하시고
이태리요리에
사용하세요

규격	입수
30g	12개

(케냐산/천연향신료)

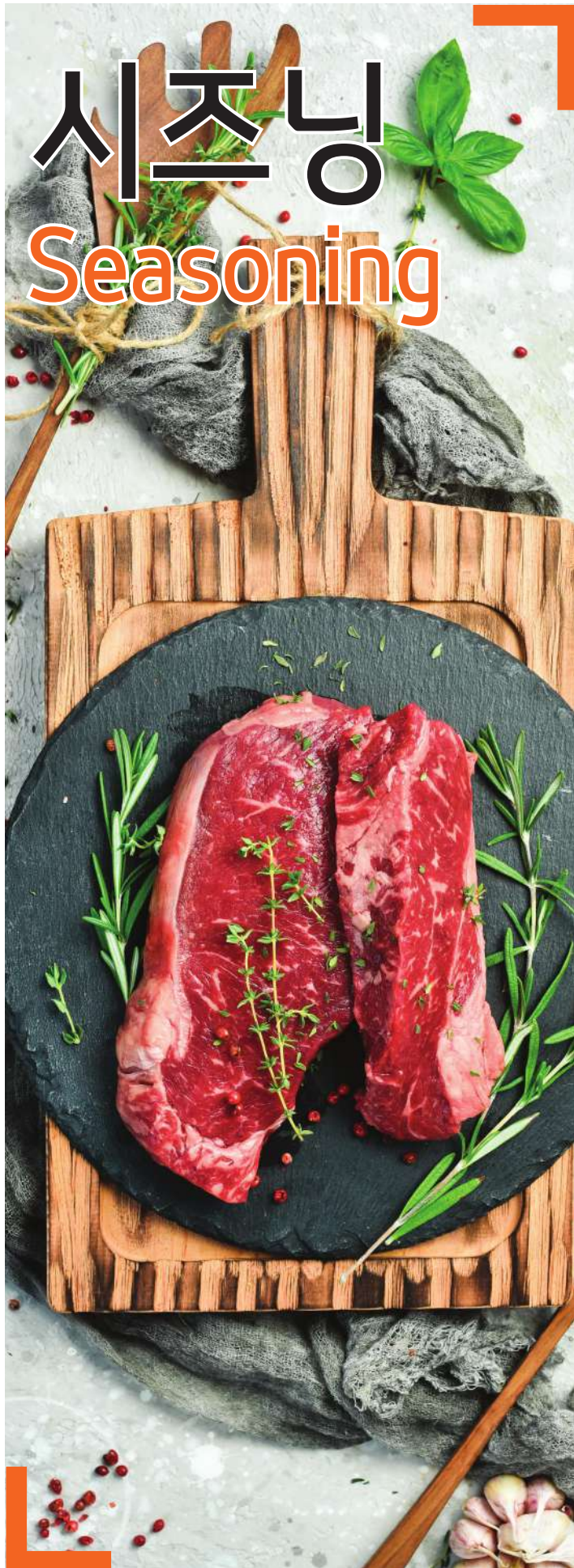


생강분말100%

생선과 육류의 잡내를
잡을때 사용하세요

규격	입수
60g	12개

(페루산/과,채가공품)
소비기한 제조일로부터 24개월



시즈닝 Seasoning



소비기한:제조일로부터 24개월

감자전분

바삭한 튀김을 만들때
또는 각종 전분이
필요한 요리에
사용하세요

규격	입수
1kg	10개

(전분가공식품)



소비기한:제조일로부터 12개월

닭칼국수스프

닭칼국수의 국물을
낼때 사용하세요

규격	입수
500g	20개

(복합조미식품)



소비기한:제조일로부터 12개월

돈까스베타믹스

돈까스를 만들때 전분,
계란없이 편하게
만드세요

규격	입수
1kg	10개

(기타가공품)



소비기한:제조일로부터 12개월

김씨네 신 떡볶이양념분말

떡볶이를 만들때 분말을
물에 풀어 양념으로
사용하세요

규격	입수
1kg	10개

(복합조미식품)



소비가한:제조일로부터 12개월

마늘분말(마늘30%)

요리에 마늘향을 낼때
사용하세요.
[만두소, 핫도그반죽
제과제빵등에]

규격	입수
80g	12개
450g	12개
1kg	10개
20kg	1개

(복합조미식품)



소비가한:제조일로부터 12개월

생강분말(생강30%)

요리에 생강향을 낼때
사용하세요.
[만두소, 핫도그반죽
제과제빵등에]

규격	입수
450g	12개
1kg	10개
20kg	1개

(복합조미식품)



소비가한:제조일로부터 12개월

양파분말(양파30%)

요리에 양파향을 낼때
사용하세요.
[만두소, 핫도그반죽
제과제빵등에]

규격	입수
60g	12개
450g	12개
1kg	10개
20kg	1개

(복합조미식품)



소비가한:제조일로부터 12개월

스모크향분말

고기류에 불맛을 입힐때
사용하세요
[불고기류, 볶음류등에]
※스모크향오일 29%함유

규격	입수
400g	12개
1kg	10개
20kg	1개

(복합조미식품)



소비가한:제조일로부터 12개월

파프리카분말

각종요리에 붉은색상을
낼때 사용하세요
[국물요리,제과제빵등]
※파프리카올레오렌진
20%함유

규격	입수
55g	12개
400g	12개
1kg	10개
20kg	1개

(복합조미식품)



소비가한:제조일로부터 12개월

어묵탕스프

어묵탕의 육수를
낼때 사용하세요.

규격	입수
500g	20개

(복합조미식품)



소비가한:제조일로부터 12개월

봉골레

봉골레 파스타를
만들때 육수대신
또는 맛을 더할때
사용하세요

규격	입수
300g	6개

(복합조미식품)



소비가한:제조일로부터 12개월

사골분말

사골육수 맛이
필요할때
국물베이스로
사용하세요
※사골분말 8%함유

규격	입수
1kg	10개

(복합조미식품)



소비기한:제조일로부터 12개월

치킨프리믹스

치킨을 튀길때 건,습식
파우더로 사용하세요
특히 옛날 치킨에
잘어울립니다.

규격	입수
1kg	10개
5kg	2개

(기타가공품)



소비기한:제조일로부터 12개월

물결치킨파우더

크리스피 치킨을
만들때 물결모양을
손쉽게 만드는데
사용하세요

규격	입수
5kg	2개

(기타가공품)



소비기한:제조일로부터 12개월

치카이드 치킨염지제

치킨을 염지할때
사용하세요

규격	입수
1kg	10개
20kg	1개

(가공소금)



소비기한:제조일로부터 12개월

이엑스-427

고기를 부드럽게
만드는 연육제로
사용하세요

규격	입수
1.3kg	10개

(복합조미식품)



소비기한:제조일로부터 12개월

치킨스톡

닭육수가 필요한 모든
음식에 손쉽게
사용하세요

규격	입수
800g	10개
10kg	1개

(복합조미식품)



소비기한:제조일로부터 12개월

뉴캡사이신분말

각종 요리의 매운맛을
낼때 사용하세요
※캡시컴올레오레진
6.6%함유

규격	입수
90g	12개
400g	12개
1kg	10개
20kg	1개

(복합조미식품)



소비기한:제조일로부터 12개월

캡시컴분말

각종 요리의 매운맛을
낼때 사용하세요
※캡시컴올레오레진
6.1%함유
파프리카올레오레진
2.3%

규격	입수
400g	12개
1kg	10개
20kg	1개

(복합조미식품)



소비기한:제조일로부터 12개월

화이트 캡사이신분말

밝은색상 또는 맑은
국물 요리에 매운맛을
낼때 사용하세요
※화이트캡시컴
올레오레진
4.5%함유

규격	입수
400g	12개

(복합조미식품)



레드칼라-SMT3

디저트에 붉은색을
낼때 사용하세요

규격	입수
150g	15개
1kg	10개

(혼합제제 식품첨가물)



레드칼라-SMT2

디저트에 분홍색을
낼때 사용하세요

규격	입수
150g	15개
1kg	10개

(혼합제제 식품첨가물)



그린색소P4

디저트에 초록색을
낼때 사용하세요

규격	입수
120g	15개
1kg	10개

(혼합제제 식품첨가물)



치자황색소2

디저트에 노란색을
낼때 사용하세요

규격	입수
120g	15개
1kg	10개

(식품첨가물)



한천분말

양갱및 푸딩등
디저트를 만들때
사용하세요

규격	입수
100g	15개
1kg	10개

(인도네시아/수산물가공품)

소비기한:제조일로부터 24개월



젤라틴

젤리등 각종 디저트
류에 사용하세요

규격	입수
100g	15개
420g	24개
1kg	10개

(돈피:국내산/식품첨가물)



버터향분말

버터향을 낼때
또는 육가공 부산물을
가공할때 냄새를
잡을때 사용하세요

규격	입수
1kg	10개

(기타가공품)

소비기한:제조일로부터 12개월



소비기한:제조일로부터 12개월

허브맛솔트 구이용

고기를 구울때 뿌려서
또는 마리네이드 할때
사용하세요

규격	입수
90g	12개
(가공소금)	



소비기한:제조일로부터 12개월

허브맛솔트 바베큐용

각종 바베큐 요리에
뿌려서 또는 바베큐
고기를 마리네이드
할때 사용하세요

규격	입수
90g	12개
(복합조미식품)	



소비기한:제조일로부터 12개월

스테이크시즈닝

스테이크를 마리네이드
할때 올리브유와 뿌려서
사용하세요

규격	입수
80g	12개
(복합조미식품)	



기능성분말

Natural powder



소비기한:제조일로부터 24개월

가루녹차

녹차를 이용하는 디저트
등에 사용하세요
[녹차라떼, 케이크등]

규격	입수
160g	8개
1kg	10개

(국내산/다류:분말차)



소비기한:제조일로부터 24개월

백년초분말

떡,빵류에 색상을 낼때
사용하세요

규격	입수
200g	8개
1kg	10개

(국내산/기타가공품)



소비기한:제조일로부터 24개월

표고버섯분말

각종 찌개,탕요리에
감칠맛을 내는 천연
조미료로 사용하세요

규격	입수
130g	8개
1kg	10개

(국내산/기타가공품)



소비기한:제조일로부터 24개월

마분말

선식등을 먹을때 또는
오꼬노미야끼 반죽을
만들때 사용하세요

규격	입수
270g	8개
1kg	10개

(국내산/서류가공품)



소비기한:제조일로부터 24개월

다시마분말

각종 찌개, 탕요리에 감칠맛을 내는 천연 조미료로 사용하세요	규격	입수
	180g	8개
	1kg	10개
(국내산/수산물가공품)		



소비기한:제조일로부터 24개월

복어분말

각종 찌개, 탕요리에 감칠맛을 내는 천연 조미료로 사용하세요	규격	입수
	150g	8개
	1kg	10개
(러시아산/수산물가공품)		



소비기한:제조일로부터 24개월

멸치분말

각종 찌개, 탕요리에 감칠맛을 내는 천연 조미료로 사용하세요	규격	입수
	150g	8개
	1kg	10개
(국내산/수산물가공품)		



소비기한:제조일로부터 24개월

새우분말

각종 찌개, 탕요리에 감칠맛을 내는 천연 조미료로 사용하세요	규격	입수
	200g	8개
	1kg	10개
(국내산/수산물가공품)		

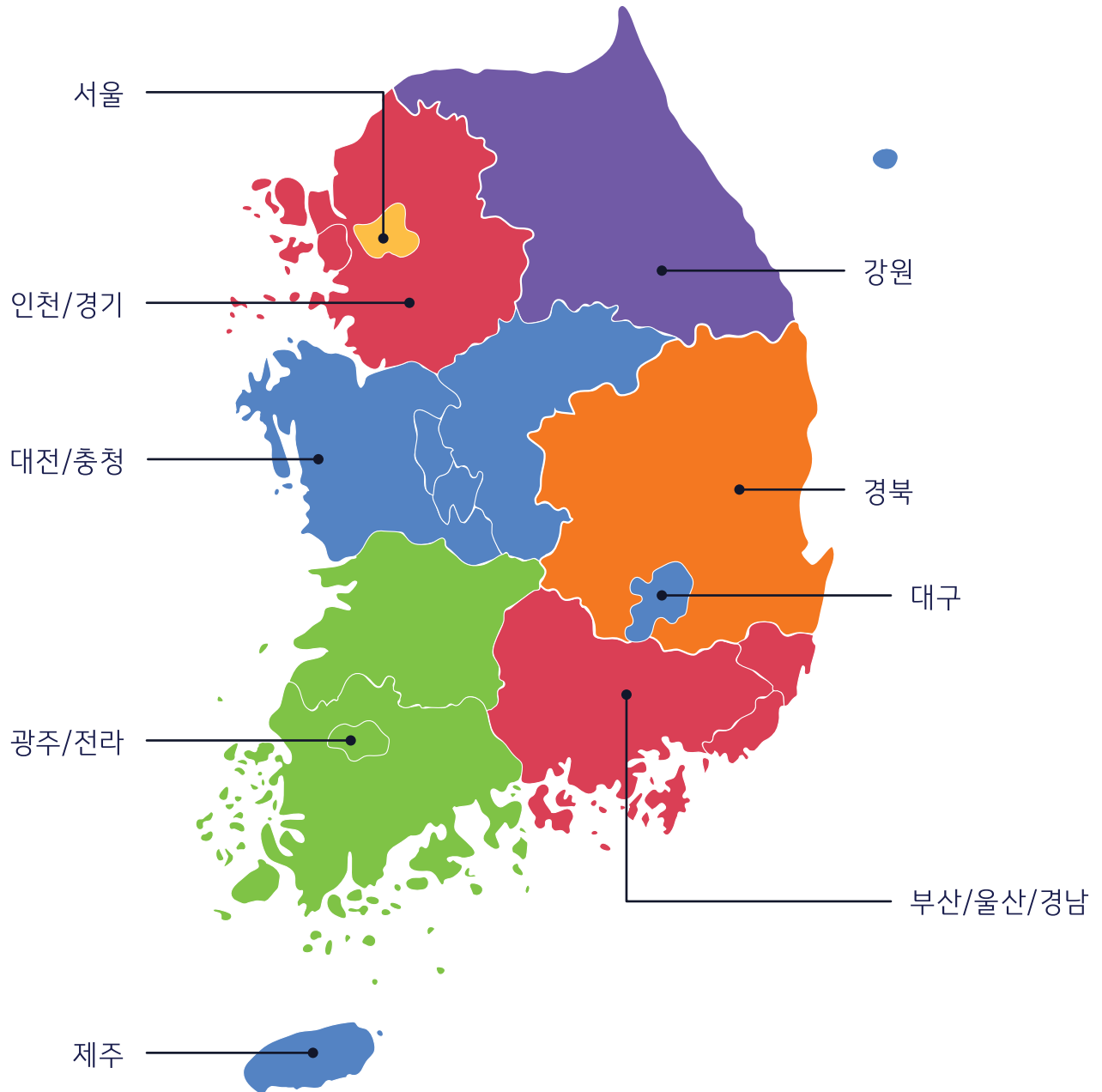


소비기한:제조일로부터 24개월

호박분말

라떼나 빵, 떡 등을 반죽할때, 호박향등을 낼때 사용하세요	규격	입수
	1kg	10개
	(중국산/과채가공품)	

이슬나라 전국 대리점 현황



전국 대리점수
30개소 영업중



대리점 요건

월 매출 1,000만원 이상
장려금제도
보증보험 또는 담보 必
이슬나라 제품 구매시 푸드유닛 시마케팅 지원
<https://www.tiktok.com/@eselnara>



ESELNARA

World Best Food Company

전략기획실 실장

손 무 홍

Tiktok : www.tiktok.com/@foodunit

Instagram : @eselnarasns, @eselnara1, @eselnaracn, @eketcolor, @foodunit1



Food Unit

Eselnara & JinsungBIO

PHONE

010-3236-5317

ADDRESS

대구시 북구 칠성남로 169

E-MAIL

phrozen76@naver.com

WEBSITE

WWW.ESELNARA.COM



이슬나라

World Best Company



ESELNARA

World Best Food Company

Head of Strategic Planning Office

Sohn, Moo Hong

Tiktok : www.tiktok.com/@foodunit

Instagram : @eselnarasns, @eselnara1, @eselnaracn, @eketcolor, @foodunit1



Food Unit

Eselnara & JinsungBIO

PHONE

+82-10-3236-5317

ADDRESS

169 Chilseongnam-ro, Buk-gu,
Daegu, Republic of Korea

E-MAIL

phrozen76@naver.com

WEBSITE

WWW.ESELNARA.COM