

**SIMPLEAT
GRANOLA BAKERS
SAENGCHAEUM
GUSEJOO**



**SIMPLEAT
GRANOLA BAKERS
SAENGCHAEUM
GUSEJOO**

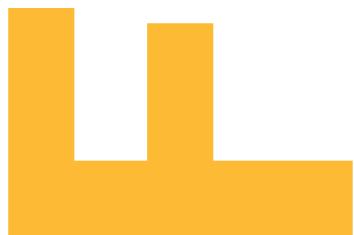
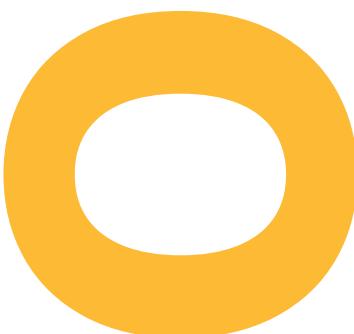
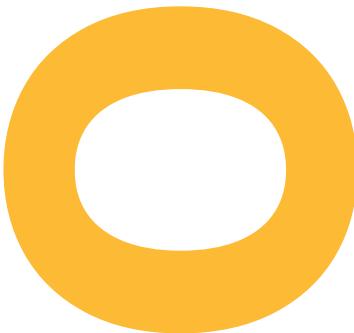


Table of Contents

01.

About

회사소개	8
연혁	9
CEO 인사말	10

02.

Services

전사사업소개	14
상온식품	16
신선식품	18
가공식품	20
건강지향식품	21

03.	Brands	
	심풀잇	24
	단백질바	24
	누룽지	25
	오트면총분해	26
		26
	그래놀라 베이커스	27
	시그니처	27
	애플시나몬	
	카카오마카다미아	
	생채움	28
	콩나물과 숙주나물	28
	국산콩 두부	29
	숙취의 구세주	30
04.	ESG	32
05.	Products	34





About

식물성 단백질로 건강과 웰빙을 충전하는
에스앤푸드의 슈퍼 K-Food를 만나보세요

Our Mission

❶ **Food Innovator, 에스앤푸드**
대한민국 식생활을 혁신해온 DNA로
즐겁고 건강한 미래를 만들어갑니다.



에스앤푸드는 1974년 설립된 서울향료주식회사를 모태로 하고 있습니다. 배고픔을 채우기 위한 먹거리가 더 중요했던 시절, 서울향료는 천연향료를 개발하고 국산화하는데 성공했습니다. 이후 대한민국 사람은 누구나 쉽게 더 다양한 맛의 기쁨을 누릴 수 있게 되었습니다.

가장 기본적인 먹거리가 삶의 건강한 즐거움이 될 수 있도록, 에스앤푸드는 서울향료가 지켜온 철학을 '식품 이노베이션'으로 이어갑니다. 한국인의 식탁에서 빠지지 않는 기본 식재료를 생산하며, 더 건강하고 맛있는 혁신 식품을 연구합니다.

에스앤푸드의 식품 이노베이션은 현대인의 라이프스타일을 반영합니다. 식탁을 떠나 먹는 것에 익숙한 현대인들을 위해 2019년 간편식 브랜드 '심플잇'을 출시하였습니다. 간편하게 섭취하는 단백질바, 그래놀라, 두유, 오트 등 다양한 제품을 건강하게 맛보실 수 있습니다.

연혁

Over 50 years of experience in making healthy and well-being foods

2023	· '그래놀라베이커스' 브랜드 론칭 · 컵 실링 자동 포장 설비 도입	2013	· (주)에스앤퓨드 설립 · 두부 생산
2022	· 액상 충진 & 스파우트 자동 포장 설비 도입·컵 실링 · 심플잇 '두두유' 출시 · 심플잇 '그래놀라' 출시 · 터널식 오븐 설비 도입	2008	· 진천공장 준공
2021	· (주)바이오토리 '숙취의구세주' 출시 · 심플잇 '김치볶음밥포켓누룽지' 출시 · 보틀 분말 충진 설비 도입 · 로터리 오븐 설비 도입	2005	· 괴산공장 설립(신선촌) · CJ 제일제당 OEM 시작
2020	· 심플잇 '단백질바' 출시 · 심플잇 '오트면충분해' 출시 · 심플잇 '포켓누룽지/가마솥누룽지' 출시	1994	· 인천1공장준공(향료)
2019	· 강릉공장 준공 · HACCP 인증 취득 (땅콩 또는 견과류기공품, 체중조절 용조제식품, 곡류기공품) · 간편식 '심플잇' 브랜드 론칭 · 심플잇 '패밀리바' 출시	1992	· 서울 본사사옥 준공
2015	· 종합 신선식품 전문브랜드 "생채움" 론칭	1978	· 인천공장 준공
		1974	· 서울향료(주) 설립

CEO Letter

반세기를 이어온 식품 이노베이션을 통해 글로벌 시장으로 도약합니다.

에스앤푸드는 1974년 창업한 서울향료를 모태로, 2005년부터 신선 식자재에서 간편 건강식까지 국민의 식탁 안팎을 책임져 왔습니다.

에스앤푸드는 전 국민의 필수 식자재인 두부와 나물류를 20여 년 생산해 왔습니다. 한국 식탁의 필수 먹거리를 생산하며, 동시에 미래 먹거리 제공을 위한 ESG 경영의 일환으로 푸드 업사이클링 원료를 통한 건강식품 개발 혁신을 지속하고 있습니다.

간편하면서도 건강한, 건강하면서도 맛있는 식품을 제공하는 '노 컴프로마이즈' 정신으로 식품을 개발합니다. 간편하면서도 영양 가득한 고단백질 바, 원물에 충실해서 더 맛있는 누룽지 등 간편식 부문의 혁신을 이어갑니다.

에스앤푸드의 혁신은 서울향료의 창업정신에서부터 이어집니다. 먹거리가 배고픔을 채우는 것을 넘어 즐거움과 라이프스타일이 될 수 있게 했던 서울향료의 혁신을 이어받아, 우리 음식이 한국의 식탁을 넘어 전 세계인이 찾고 즐길 수 있도록 K-FOOD 문화를 선도하겠습니다.

감사합니다.

에스앤푸드
대표이사 조성은







Services

우리는 건강한 식품 문화를
선도하고 있습니다

파트너사

에스앤푸드는 국내 최고의 식품/유통 기업들과 함께
건강한 식품 문화를 선도하고 있습니다.



삼성웰스토리

사업소개

에스앤푸드 사업부문

상온사업 부문



대용식

강원도 강릉에 위치한 에스앤푸드(주)는 바(bar), 그래놀라, 쉐이크 분말 등 간편하면서도 든든하게 섭취할 수 있는 상온 간편식을 생산합니다.



누룽지

에스앤푸드(주)는 스낵 누룽지 특허 기술을 바탕으로, 휴대가 간편한 포켓누룽지부터, 컵누룽지, 끓임용 누룽지를 생산합니다.

신선사업 부문



두부가공품

10,000평에 달하는 진천 공장에서는 최신의 설비로 신선한 두부를 매일 150,000모씩 생산하고 있습니다.



나물류

친환경농산물과 GAP(농산물 우수관리) 인증 시설을 갖춘 괴산공장(신선촌)에서는 농약과 성장촉진제를 사용하지 않는 재배 원칙을 고수하고 있습니다.

가공사업 부문



소스류

어디서든 간편하게 모던한 서울의 맛을 즐길 수 있도록 소스류를 생산하고 있습니다.



김치

에스앤푸드의 장인정신으로 만들어진 볶음김치와 김치 소스등 다양한 김치 제품을 만나보세요.



HMR

신선 식재료 생산, 가공의 전문성을 바탕으로 에스앤푸드가 다양한 K-food를 HMR로 선보입니다.

건강지향식품 부문



숙취해소제

최고급 콩을 수급하는 에스앤푸드는 한국과학기술원(KIST)과의 공동 개발을 통해 콩을 재료로한 프리미엄 숙취해소제를 개발하였습니다.



유산균

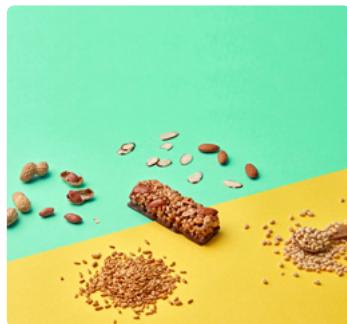
에스앤푸드의 유산균은 비피더스 유산균, 김치 유산균 등 특허받은 프리미엄 유산균을 통해 건강함을 더합니다.

상온식품

건강하고 간편한 먹거리

강원도 강릉에 위치한 에스앤푸드(주)는 바(bar), 그래놀라, 쉐이크 분말 등 간편하면서도 든든하게 섭취할 수 있는 상온 간편식을 생산합니다. 다양한 견과류와 곡물류를 원료부터 깐깐하게 선별하여 가공부터 포장까지 철저한 위생관리와 HACCP과 FSSC22000 기준에 맞춰 정직하게 생산하고 있습니다.

상온 / 대용식



맛있게 즐기는 간편 영양바

바 생산라인은 성형부터 포장까지 자동화 라인을 구축하였으며, 경쟁사와 차별화되는 미니 사이즈, 초콜릿 데코레이션 등 최신 전문 기술을 도입하여 고객의 니즈에 맞춘 다양한 제품 생산이 가능합니다.

엄격한 노하우와 전문성을 바탕으로 국내 최고 수준의 생산 역량을 갖추었습니다. 자동화된 공정으로 이물 혼입을 최소화해 안정적으로 최상의 제품을 생산하고 있습니다.



신선하고 맛있는 최상의 그래놀라

에스앤푸드는 직화와 열풍의 두 가지 로스팅 공법으로 골고루 구워내는 최상의 그래놀라 오븐 설비를 구축하고 있습니다. 하루에 약 2톤 물량을 생산할 수 있는 대형 오븐 설비는 에스앤푸드의 자랑입니다.

바 생산 라인과 그래놀라 라인의 공급망 효율화로 신선한 재료를 수급하고 있습니다. 원료의 품질이 맛을 결정하는 그래놀라의 특성에 맞추어 최상의 그래놀라를 생산하고 있습니다.

글로벌 기준에 맞춘 최신 자동화 설비를 보유하여 제품의 안정성은 물론 50년 노하우를 바탕으로 한 뛰어난 연구개발 능력으로 언제나 최고의 제품을 생산하기 위해 끊임없이 노력하고 있습니다.



MZ 부터 실버까지 세대를 아우르는 대표 간편식, 분말/쉐이크

전통적인 미숫가루 부터 열풍 로스팅 공법으로 곡물/견과 본연의 풍미와 고소함을 살린 분말을 사용하여 제품을 생산하고 있습니다.

한 손에 들어오는 간편한 보틀 타입의 쉐이크로 간편하게 물만 부어 든든한 한 끼를 완성 할 수 있습니다.

상온 / 누룽지

K-스낵의 대표, 누룽지

누룽지는 1000년 전 고려시대부터 즐겨 먹어 온 건강 스낵입니다. 누룽지에 물을 끊고 끓여 만들어진 송능은 강한 항산화 작용과 함께 소화에도 도움을 주어 식사 후 후식으로 즐겨 찾습니다.

에스앤푸드는 콩과 쌀 등 K-푸드의 주원료를 다루는 전문 기술을 활용하여 어떤 합성 첨가물도 넣지 않고 전통 누룽지의 고소한 맛과 풍미를 그대로 담았습니다.



신선식품

식탁 위의 신선 파수꾼

두부는 10,000평에 달하는 진천 공장에서 최신의 설비로
신선한 두부를 매일 150,000모씩 생산되고 있습니다.

신선 / 두류가공품

좋은 원료의 신선한 두부

'좋은 원료로 가장 신선하게 만들자'는 단순하지만 가장 중요한 일념 하나로 산지에서 알맞게 재배한 콩만을 직접 엄선합니다.

급속냉각시스템(아이스빌더)로 변질을 최소화하고 HACCP 시설에서 안전하게 제품을 제조하고 있습니다.



이로운 콩 본연의 맛과 향, 콩국물과 콩비지

우리 몸에 좋은 콩을 전통 맷돌 방식으로 통째로 갈아 낸 콩국물과 콩비지를 만듭니다. 영양뿐만 아니라 콩 본래의 색과 고소한 맛과 향까지 모두 살렸습니다.

까다롭게 선별한 NON-GMO 콩만을 사용하고 소포제, 유화제를 넣지 않아 안심하고 먹을 수 있습니다.



전통 맷돌 방식으로 콩을 통째로 갈아낸 콩비지와 콩 국물,
국내 최초로 고압스팀살균과 에어-제트밀 공법을 적용한
콩비지 가루 제품을 생산하여 ESG 경영을 실천하고 있습니다.



두부 전문 기업의 비건 두유

콩 본연의 맛을 살리기 위해 콩을 곱게 간 후 순수한 두유액만 추출해
두유를 만듭니다.

개별 파우치 포장으로 보관과 휴대가 간편하고, 레토르트 살균 공법을
적용해 더 오랫동안 신선하게 즐길 수 있습니다.

신선 / 나물류



정성껏 재배한 콩나물과 숙주나물

친환경농산물과 GAP(농산물 우수관리) 인증 시설을 갖춘 과산공장(신선촌)에선
농약과 성장촉진제를 사용하지 않는 재배 원칙을 고수하고 있습니다.

생채움의 콩나물과 숙주나물은 정기적인 수질 검사로 깨끗하게 관리한 지하
암반수로 재배하여 아삭한 식감을 살렸습니다.

가공식품

K-Food 에센셜 : 소스/김치/HMR

에스앤푸드가 제안하는 K-Food 의 핵심인 소스와 김치
그리고 어디서든 간편하게 최고급 한국 요리를 맛볼수 있는
HMR을 만나보세요.



가공 / 소스류, 김치, HMR



다양한 맛의 시작, K-소스

에스앤푸드에서는 어디서든 간편하게 모던한 서울의 맛을 즐길 수 있도록 소스류를 생산하고 있습니다.

샐러드, 스테이크, 김밥 등에 잘 어울리는 에스앤푸드의 소스로 새로운 맛을 경험할 수 있습니다.



김치

에스앤푸드의 장인정신으로 만들어진 볶음김치와 김치 소스 등 다양한 김치 제품을 만나보세요.

HMR

신선 식재료 생산, 가공의 전문성을 바탕으로 에스앤푸드가 다양한 K-food를 HMR로 선보입니다.



건강지향식품

음식을 만드는 마음으로 만든 건강지향 식품

에스앤푸드가 가진 영양에 대한 전문성을 바탕으로 연구된 건강 지향 식품을 만나보세요. 에스앤푸드의 건강지향 식품과 함께 어떤 상황에서도 최상의 컨디션으로 일상을 맞이할 수 있습니다.



건강지향 / 숙취해소제

식물성 원료의 프리미엄 숙취해소제

최고급 콩을 수급하는 에스앤푸드는 한국과학기술원(KIST)과의 공동 개발을 통해 콩비지 가루와 글루타치온, 강황, 밀크시슬 등 최고급 성분의 프리미엄 숙취해소제를 개발하였습니다.

글루타치온은 숙취와 간 기능 회복에 탁월한 항산화 성분입니다.



건강지향 / 유산균

유산균

에스앤푸드의 유산균은 비피더스 유산균, 김치 유산균등 특허받은 프리미엄 유산균을 통해 건강함을 더합니다.





Granola Bakers

심플잇



Brands

에스앤푸드의 다양한 브랜드를 만나보세요



간편하고 건강하게, 심플잇

에스앤푸드의 핵심 브랜드인 심플잇은 '건강하고 간편하게'라는 슬로건 아래 간편한 먹거리를 다양하게 제공하고 있습니다. 심플잇 단백질바, 심플잇 누룽지, 오트면 충분해, 두두유 등 식물성 단백질 위주의 제품뿐 아니라 떡볶이, 삼계탕 등 해외에서도 인기 있는 K-Food 간편식을 선보입니다.

국내 하이퍼마켓과 편의점, 온라인 채널에서 쉽게 구매할 수 있습니다.

심플잇 제품 소개



단백질 급속충전, 심플잇 단백질바

단백질 특유의 텁텁함을 없앤 NON-GMO 분리대두단백(ISP)너겟과 아몬드, 땅콩 등 다양한 견과류로 바삭한 식감을 살려 맛있는 단백질바를 구현하였습니다.



심플잇 단백질바



심플잇 단백질바 미니



심플잇 단백질바 저당



심플잇 단백질바 프로



K-누룽지의 혁신, 심플잇 누룽지

누룽지: 갓 지은 밥을 전용 오븐에 얇게 편 후 앞뒤로 구운 누룽지

따뜻한 물을 끓고 끓여서 송늉으로 즐기거나 국물요리에 밥 대신 넣어서 드시면 바삭한 식감은 물론 씹을수록 입안에 퍼지는 구수함과 밥의 달큰함을 느끼실 수 있습니다.



국산별 가마솥 누룽지



가마솥 누룽지



대용량 누룽지



컵누룽지



포켓 누룽지: 얇은 두께로 언제 어디서나 먹기 좋은 누룽지 간식

2mm 두께로 주머니에 쑥 들어가 언제 어디서나 간식처럼 먹을 수 있는 누룽지입니다.

국내산 쌀은 물론 현미를 더한 '포켓 누룽지'부터 강력한 화력으로 직접 볶은 김치볶음밥을 그대로 놀려서 만든 '김치볶음밥 포켓 누룽지'까지 심플잇만의 특색 있는 간식입니다.



국산별 가마솥 누룽지



가마솥 누룽지



대용량 누룽지



김누룽지



가볍게 채우는 곡물 한 끼, 심플잇 오트면충분해

'오트면충분해'에는 최소 8가지 이상의 다양한 곡물이 함유되어 있습니다. 곡물이 가진 든든함과 식물성 단백질로 간편하게 한 끼를 섭취할 수 있습니다.



오트면충분해 그레인



오트면충분해 레드빈



오트면충분해 그린베지티블



고소하고 달백한 비건 신선 두유, 심플잇 두두유

콩을 누구보다 잘 알고, 콩과 함께 살아가는 장인들이 두부를 만드는 노하우로 만든 두부집 두유 '두두유'.

유기가공식품 인증을 받은 '유기농 두두유', 설탕 대신 프락토올리고당으로 건강한 단맛과 비건 인증을 받은 '오리지널 두두유'와 네덜란드산 카카오를 이용하여 진한 카카오의 맛을 느낄 수 있는 '카카오 두두유'로 구성되어 있습니다.



두두유 오리지널



두두유 유기농



두두유 카카오

Granola Bakers

We are Bakers! 그래놀라 베이커스

바쁜 하루 속에서도 스스로를 위해 건강한 식사를 쟁기는 사람에게서는
언제나 기분 좋고 커다란 에너지가 느껴집니다.

그런 당신이 오늘도 멋진 일들을 해내갈 수 있도록 당신의 건강한 하루를 구워냅니다.



그래놀라 베이커스 제품 소개



바로 구워낸 게 가장 맛있으니까!

베이커스만의 원칙

Fresh Delivery & Know-How

- 그때그때 필요한 만큼 구워내, 신선함을 유지한다.
- 공정의 시작부터 끝까지 100% 베이커스가 직접 제조한다.
- 베이커스만의 건강하고 맛있는 레시피를 고수한다.
- HACCP 인증시설에서 제조부터 포장까지 엄격하게 위생을 관리한다.



시그니처



애플시나몬



카카오마카다미아



정직한 한상, 생채움

신선한 재료와 정직한 요리를 선보입니다.

누구나 가볍게 생각하고, 지나치는 것을 놓치지 않고 하나하나 꼼꼼하게 다지고 더하는 작은 정성에서 가장 맛있는 맛이 시작된다고 믿습니다.

두부/나물 등 신선 식자재부터 간편반찬, 간편식까지 생채움의 정성을 담아 가장 맛있는 요리를 완성합니다.

생채움 제품 소개



숨쉬는 신선함, 콩나물과 숙주나물

정기적인 수질 검사를 통해 깐깐하게 관리한 지하수로 재배하여 아삭한 식감이 살아 있습니다.

또한, 숨 쉬는 포장재를 사용하여 자연의 신선함을 오랫동안 유지할 수 있습니다.



국산콩 콩나물



맛있는 콩나물



국산 숙주



맛있는 숙주



정직한 재료로 만든 1등급 국산콩 두부

유화제인 글리세린지방산에스테르, 거품을 제거하는 규소수지를 사용하지 않고 더욱 안심할 수 있는 재료로 만든 1등급 국산콩 두부입니다.

신선한 국산콩으로 만들어 더욱 고소하고 담백한 맛을 잘 느끼실 수 있습니다.



국산콩 두부(부침용)



국산콩 두부(찌개용)



맛있는 두부(부침용)



맛있는 두부(찌개용)



맛있는 두부(튜컵)



맛있는 두부(튜컵)



국산콩 순두부



고소한 순두부

**숙취의 구세주
GUSEJOO***

프리미엄 숙취해소제, 숙취의 구세주

숙취의 구세주 제품 소개



최상의 식물성 원료와 KIST 기술력으로 만들어진 프리미엄 숙취해소제

한국과학기술원(KIST)과의 공동 개발을 통해 콩비지 가루와 글루타치온, 강황, 밀크시슬 등 최고급 성분의 프리미엄 숙취해소제를 개발, 숙취의 구세주 브랜드를 출시하였습니다.

탁월한 항산화 성분인 글루타치온을 통해 빠른 숙취 해소 및 간 기능 회복에 도움을 줍니다.



숙취의 구세주





ESG

SNFood가 만드는 지속 가능한 혁명

지속적인 식품 이노베이션을 이어가기 위해
자연과 환경을 생각하는 푸드 업사이클링을 선도합니다.



콩비지를 활용한 푸드 업사이클링

콩이 두부로 만들어지는 과정 중 '여과' 과정에서 수많은 양의 비지가 만들어집니다.

콩 불림(침지) → 콩 분쇄(마쇄) → 콩 증자(압력솥에 끓임) → 여과(두부 제조에 사용할 두유를 얻기 위해 두유와 비지로 분리) → 응고 및 성형(응고제를 두유에 넣어 두부형태로 성형) → 포장 → 김수

비지는 식이섬유와 단백질이 풍부하고 고소한 맛의 훌륭한 식자재입니다.

하지만, 쉽게 변질될 수 있는 높은 수분 함유량 때문에 제조 공정에서의 활용도는 낮은 편이었습니다.



에스앤푸드는 버려지는 비지의 양을 극도로 줄이고 안전한 식품원료로 생산하는 푸드 업사이클링을 실천하고 있습니다.

높은 비용을 투자해 고압스팀살균기(초고압 스팀살균으로 미생물을 제어하는 설비)와
제트밀(초고압의 공기로 칼날 없이 콩비지 입자를 1,000msh 이상 곱게 분쇄하는 설비)을 설치하였고,
여과 공정에서 나온 비지를 안전한 콩비지 가루로 생산할 수 있게 되었습니다.

업사이클링 콩비지 가루는 빵, 분말 식품 등의 원료 및 다양한 형태로 식품에 활용되고 있습니다.
삼성 웰스토리와의 푸드 업사이클링 협업 프로젝트에서도 콩비지 가루가 광범위하게 사용되었으며,
한국경제, 조선일보 등 주요 미디어를 통해 ESG 경영 관점에서도 성공적인 시도로 평가받고 있습니다.

**SIMPLEAT
GRANOLA BAKERS
SAENGCHAEUM**



심플잇은 에스앤푸드의 핵심 브랜드로 '간편하고 건강하게'라는 슬로건을 가지고 다양한 간편식, 스낵을 제공하고 있습니다.

심플잇 단백질바, 심플잇 누룽지, 오트면 충분해, 두두유 등 식물성 단백질 위주의 다양한 제품군 및 떡볶이, 삼계탕 등 한국 뿐 아니라 해외에서도 인기 있는 K-Food를 간편식으로 선보입니다.

국내 하이퍼마켓과 편의점, 온라인 채널에서 쉽게 구매할 수 있습니다.





SIMPLEAT 단백질바



심플잇 단백질바

중량	입수	소비기한
50g	-	365일



심플잇 단백질바

중량	입수	소비기한
50g*3입	24개입	365일



심플잇 단백질바 미니

중량	입수	소비기한
168g	18개입	365일



심플잇 단백질바 저당

중량	입수	소비기한
30g	-	365일



심플잇 단백질바 저당

중량	입수	소비기한
30g*4입	24개입	365일



심플잇 단백질바 프로

중량	입수	소비기한
70g	-	365일



심플잇 단백질바 프로

중량	입수	소비기한
70g*3입	20개입	365일

**EAT
SIMPLE!
LIVE
WELL!**


SIMPLEAT 누룽지


포켓누룽지(국내산)

중량	입수	소비기한
33g*14봉	15개입	365일



보관



현미 포켓누룽지

중량	입수	소비기한
33g*13봉	15개입	365일



보관



오리지널 포켓누룽지

중량	입수	소비기한
33g*13봉	15개입	365일



보관



김치볶음밥 포켓누룽지

중량	입수	소비기한
36g*12봉	15개입	365일



보관



현미 포켓누룽지

중량	입수	소비기한
34g*10봉	12개입	365일



보관



김치볶음밥 포켓누룽지

중량	입수	소비기한
34g*10봉	12개입	365일



보관



오리지널 포켓누룽지

중량	입수	소비기한
34g*10봉	12개입	365일



보관



국산쌀 가마솥누룽지

중량	입수	소비기한
500g	20개입	365일



보관



2번 구운 가마솥누룽지

중량	입수	소비기한
1kg	12개입	365일



보관



2번 구운 현미누룽지

중량	입수	소비기한
800g	14개입	365일



보관



가마솥누룽지

중량	입수	소비기한
500g/1kg	8 / 12개입	365일



보관



더 컵누룽지

중량	입수	소비기한
30g	12개입	365일



보관



SIMPLEAT 누룽지 / 분말 / 두유



실온
보관



실온
보관



실온
보관

더 컵누룽지 소고기 미역국

중량	입수	소비기한
60g	16개입	365일

더 컵누룽지 우거지 된장국

중량	입수	소비기한
60g	16개입	365일

더 컵누룽지 황태해장국

중량	입수	소비기한
60g	16개입	365일



실온
보관



실온
보관



실온
보관

오프면 충분해 그레이인

중량	입수	소비기한
50g	24개입	365일

오프면 충분해 레드빈

중량	입수	소비기한
50g	24개입	365일

오프면 충분해 그린베지터블

중량	입수	소비기한
40g	24개입	365일



실온
보관

콩비자가루

중량	입수	소비기한
350g	10개입	365일



냉장
보관



냉장
보관



냉장
보관

두두유 유기농

중량	입수	소비기한
190ml	14개입	150일

두두유 오리지널

중량	입수	소비기한
190ml	40개입	150일

두두유 카카오

중량	입수	소비기한
190ml	14개입	150일

WE ARE BAKERS !

Granola Bakers

바쁜 하루 속에서도 스스로를 위해 건강한 식사를 챙기는 사람에게서는
언제나 기분 좋고 커다란 에너지가 느껴집니다.
그런 당신이 오늘도 멋진 일들을 해내갈 수 있도록
당신의 건강한 하루를 구워냅니다.



Granola Bakers 그래놀라베이커스



그래놀라 베이커스 시그니처

중량	입수	소비기한
300g	18개입	180일



그래놀라 베이커스 카카오 마카다미아

중량	입수	소비기한
300g	18개입	180일



그래놀라 베이커스 애플시나몬

중량	입수	소비기한
300g	18개입	180일





생채움의 맛은 대단한 기술에서 시작하지 않습니다.
누구나 가볍게 생각하고 지나치는 것을 놓치지 않고
하나하나 꼼꼼하게 따지고 더하는 **작은 정성**에서
가장 맛있는 맛은 시작한다고 믿습니다.

생채움은 가벼운 한끼 식사도 맛있게 먹어야 한다고 생각합니다.
소스부터 신선식품, 그리고 가공식품까지 작은 정성을
모두 담아 식탁의 즐거움을 완성합니다.





SAENGCHAEUM 두부 / 두류가공품



국산콩 두부 부침용 300g

중량	입수	소비기한
300g	12개입	16일



국산콩 두부 찌개용 300g

중량	입수	소비기한
300g	12개입	16일



맛있는 두부 부침용 300g

중량	입수	소비기한
300g	12개입	16일



맛있는 두부 찌개용 300g

중량	입수	소비기한
300g	12개입	16일



국산콩 두부 300g*2

중량	입수	소비기한
600g	6개입	16일



맛있는 콩비지

중량	입수	소비기한
300g	12개입	90일



국산콩 콩비지

중량	입수	소비기한
300g / 1kg	12개입	90일



국산콩 콩국물

중량	입수	소비기한
320g	12개입	90일



진콩비지

중량	입수	소비기한
1kg	12개입	90일



진콩국물

중량	입수	소비기한
1kg	12개입	90일



SAENGCHAEUM 나물 / 달걀



국산콩 콩나물

중량	입수	소비기한
300g	12개입	7일



아삭아삭 맛있는 콩나물

중량	입수	소비기한
450g	8개입	7일



국산 숙주

중량	입수	소비기한
300g	12개입	7일



아삭아삭 맛있는 숙주

중량	입수	소비기한
380g	10개입	7일



깐매초리알

중량	입수	소비기한
270g/500g	10개입	90일



초란 30구

중량	입수	소비기한
-	8개입	35일



1등급 신선한 달걀 10구

중량	입수	소비기한
-	20개입	35일



1등급 신선한 달걀 15구

중량	입수	소비기한
-	15개입	35일



1등급 신선한 달걀 25구

중량	입수	소비기한
-	6개입	35일



구운란 10구

중량	입수	소비기한
-	20개입	35일



동물복지 유정란 10구

중량	입수	소비기한
-	20개입	35일





SAENGCHAEUM 간편식 / 일반 식자재



해물 순두부찌개 SOS



중량	입수	소비기한
120g	24개입	120일



갈비탕



중량	입수	소비기한
570g	16개입	365일



추어탕



중량	입수	소비기한
450g	20개입	365일



삼계탕



중량	입수	소비기한
1kg	12개입	365일



뼈다귀 해장국



중량	입수	소비기한
700g	10개입	365일



김밥 단무지



중량	입수	소비기한
330g	20개입	90일



단무지와 우엉



중량	입수	소비기한
350g	16개입	90일



국산 다진마늘



중량	입수	소비기한
110g / 210g	24 / 12개입	45일



새콤달콤 무쌈



중량	입수	소비기한
320g	20개입	60일



아삭오이지



중량	입수	소비기한
300g	20개입	60일



SAENGCHAEUM 간편식 / 일반 식자재



우리밀풀면 (2인)

중량	입수	소비기한
420g	12개입	365일



냉면 기획 (4인)

중량	입수	소비기한
1,370g	8개입	365일



동치미 냉면 육수

중량	입수	소비기한
300g	30개입	365일



재래김 (도시락용)

중량	입수	소비기한
4g*12입	10개입	300일



파래김 (도시락용)

중량	입수	소비기한
4g*12입	10개입	300일



두번구운 김밥김

중량	입수	소비기한
20g	50개입	365일



치즈复苏 떡볶이떡

중량	입수	소비기한
300g	20개입	45일



쌀떡국떡

중량	입수	소비기한
1kg / 450g	10 / 20개입	45일



쌀떡볶이떡

중량	입수	소비기한
1kg / 450g	10 / 20개입	45일



Edited 2024.





에스앤푸드 | 대표이사 조성은

(주)에스앤푸드 서울특별시 서초구 서래로 34

Tel 070.4821.3918

Fax 02.549.4054

www.snfoodworld.com

