With Trust
SANGSHIN

SINCE 1994

WITH TRUST SANGSHIN

상신종합식품은 안전한 먹거리,
건강한 먹거리를 위해
최선을 다하는 기업입니다.

기본에 충실하고 원칙을 준수하여

신뢰와 믿음을 주는 냉동식품 전문 기업

CEO GREETING

안녕하십니까?

(주)상신종합식품은 다년간의 유통 경험 바탕으로 하여 돈까스 생산을 시작으로 소비자 요구에 따른 고품질의 제품 생산에 주력한 결과 지속적인 성장을 거듭하여 왔습니다. 이는 저희 제품을 인정해 주시고 아껴주신 고객의 덕이라 생각되며 앞으로도 고객의 성원에 보답하여 더욱 좋은 제품 생산에 정진할 것을 약속 드립니다. 식품 제조를 한다는 것은 다른 공산품을 제조하는 것과 달라 국민의 보건위생과 밀접한 관계가 있습니다.

저희 상신종합식품은 양이나 가격 중심의 경영방식을 배제하고 품질 중심의 경영 방식을 채택하고 있습니다.

이는 결코 상신종합식품을 운영하는 한 개인 만의 뜻이 아니며 제품을 생산하고 판매하는 임직원 모두의 일치된 생각으로 최고의 제품 만을 만들겠다는 상신종합식품의 의지입니다.

(주)상신종합식품 전 임직원은 대한민국은 물론 세계 속에서 최고의 제품을 생산하는 기업으로 인정받기 위해 부단한 노력을 다할 것입니다.

다시 한번 저희 회사를 찾아주신 고객 여러분께 감사의 말씀을 드리며, 늘 변함없이 고객과 사회 모두에 기여하는 기업이 되도록 노력하겠습니다.

대표이사 **윤희선**

COMPANY

회사명	(주)상신종합식품
대표이사	윤 희 선
설립일자	1994년 11월20일 (2008년 7월1일 법인전환설립)
연매출	664억원(2023년 기준)
가족수	300명
주요생산 품목	까스류(비가열/가열), 치킨류(가열), 기타 HMR류(떡갈비, 함박스테이크 등)
회사주소	• **본사·제1공장** 충남 천안시 서북구 성환읍 와룡길 94 • **제2공장** 충남 천안시 서북구 성환읍 안궁1길 230 • **광교사무소** 경기 수원시 영통구 대학4로 17 에이스광교타워1차, 708호
대표번호	Tel : 041-585-5850 Fax : 041-585-5853
홈페이지	www.ss-food.com
온라인몰	• **상신푸드몰** www.ssfoodmall.com • **스마트스토어** smartstore.naver.com/bbasakmarket

국내 최대 규모 돈까스 시장 점유율 1위 기업

원칙을 지키는 정도경영과 투명경영, 성실한 납세로
고객사회로부터 신뢰받고 존경받는 기업을 만들어 가겠습니다.

철저한 품질 및 위생관리로 고객의 건강을 최우선으로 하는 좋은
품질의 특화된 제품개발을 위해 최선을 다하고 있습니다.

연혁

1994년 한별유통설립이래 29여년간 건강하고 맛있는 먹거리에 대한 연구개발과 품질관리에
끊임없는 투자로 냉동식품산업 발전에 기여하며 고객과 함께 성장하여 왔습니다.

1994~2000

1994 한별유통설립
1997 상신종합식품으로 상호변경
1999 서울월계동 공장설립
수제돈까스 KING 출시
2000 상신종합식품(공장,유통)
상계동 공장으로 이전

2010

신사무동 이전 및 물류창고 준공
한벽당 브랜드 찌개 출시
MAIN-BIZ 확인서 획득
ISO 9002,ISO 140001 인증

1994~2000 | 2004~2007 | 2010 | 2011~2013

2004~2007

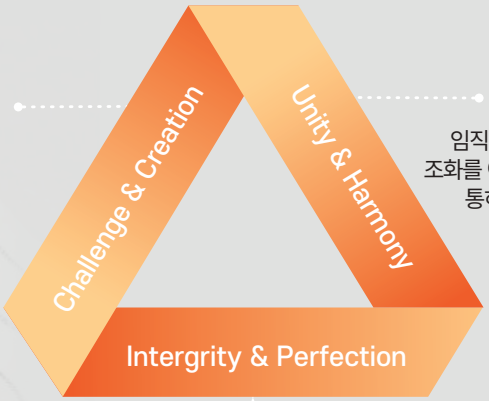
2004 상신종합식품 천안공장 준공
2007 농림부 HACCP적용 작업장 지정
2007 생산 2라인 증설
2007 INNO-BIZ 확인서 획득
2007 벤처기업 확인서 획득

2011~2013

2011 R&D개발 연구소 설립
한벽당 제품 미국 수출
2012 한벽당 제품 롯데 홈쇼핑 런칭
2013 한국전문기자협회 주관 '바른먹거리(냉동식품)' 부문대상
2013 한벽당(국, 찌개)제품 코스트코 (대만)수출

사훈

현재에 안주하지 않고 끊임없이 새로운 것을 탐구하고 개척하는
상신인의 정신을 통해 임직원 상호협력으로 만들어가고 있습니다.



창의 / 도전

현재에 안주하지 않고 끊임없이
새로운 것을 탐구하고 개척하여
혁신적인 가치를 창조하는 기업

인화 / 단결

임직원 및 고객사, 협력사 모두가
조화를 이루며 조직원들의 상호협력을
통하여 신뢰를 구축하는 기업

성실 / 완벽

정확한 정보와 성실함으로 정직과
성실의 가치를 최우선으로 하는 기업

2014

천안 국제웰빙식품엑스포 공로 식품의약품 안전처장 표창
사회복지 공로 충청남도지사 표창
벤처, 창업진흥 국가 산업발전 공로 대통령 표창
HACCP 우수적용 작업장 선정 식품의약품안전처장 표창
'유탕기', '튀김류 탈유장치 및 탈유된 돈까스' 특허법 등록

2021~2024

2021 대한민국 일자리 으뜸기업 선정
지역사회공헌 인정기업 선정
일자리창출 유공 대통령표창 수상(산업포장 수상)
2022 천안시 모범 납세자 선정
충청남도 모범기업인 표창장 수상
2023 FSSC 22000 인증획득
소비자만족 브랜드 대상 1위(냉동 간편식 돈까스/치킨류 부문)
지역사회공헌 인정기업 4연패 달성
2024 윤희선 대표 선임

2014 | 2018~2020 | 2021~2024

2018~2020

2018 2공장 가동(가열제품 전문 공장)
2018 원형냉동돈육커틀릿, 성형 냉동 돈육커틀릿 KS제품인증서 획득
2019 충남도지사 선정 충남스타기업 선정
2020 천안시 유공납세자 선정
지역사회공헌 인정기업 선정

인증현황

제품에 사용되는 원재료가 입고되는 순간부터 포장되어 출고되기까지 철저한 위생점검 및 공정점검을 실시하여 최고수준의 품질보증을 목표로 완벽한 제품을 만들어가고 있습니다.

FSSC 22000

안전관리인증 HACCP 식품의약품안전처

2023 CSBA Consumer Satisfaction Brand Awards 소비자만족 브랜드 대상 1위

지역사회공헌 인정기업 Care in the Community 2023 우수 보건복지부 | 한국사회복지협의회

MAIN Biz Management Innovation Business

INNOBIZ

FSSC 인증

FSSC 22000

HACCP 인증

1공장 양념육류

1공장 식육함유가공품

1공장 기타가공품

1공장 기타수산물가공품

2공장 양념육류

2공장 식육함유가공품

2공장 기타가공품

2공장 기타수산물가공품

2공장 두류가공품

브랜드 대상

2공장 알가열제품

소비자만족 브랜드
대상 인증서

기타인증

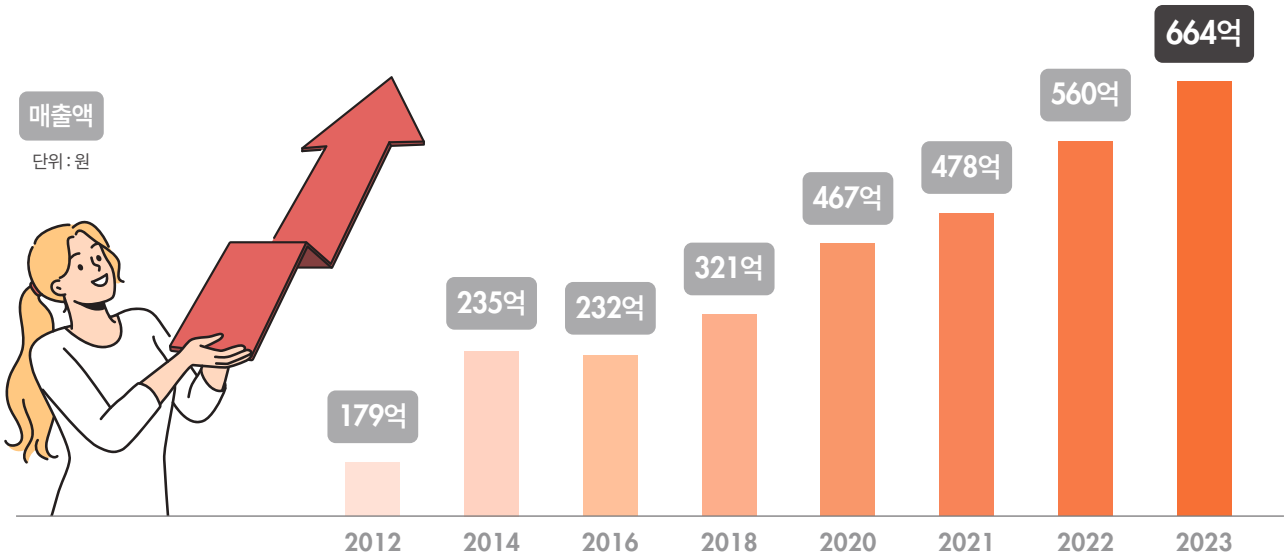
지역사회공헌 인정 증명서

이노비즈확인서

메인비즈인증서

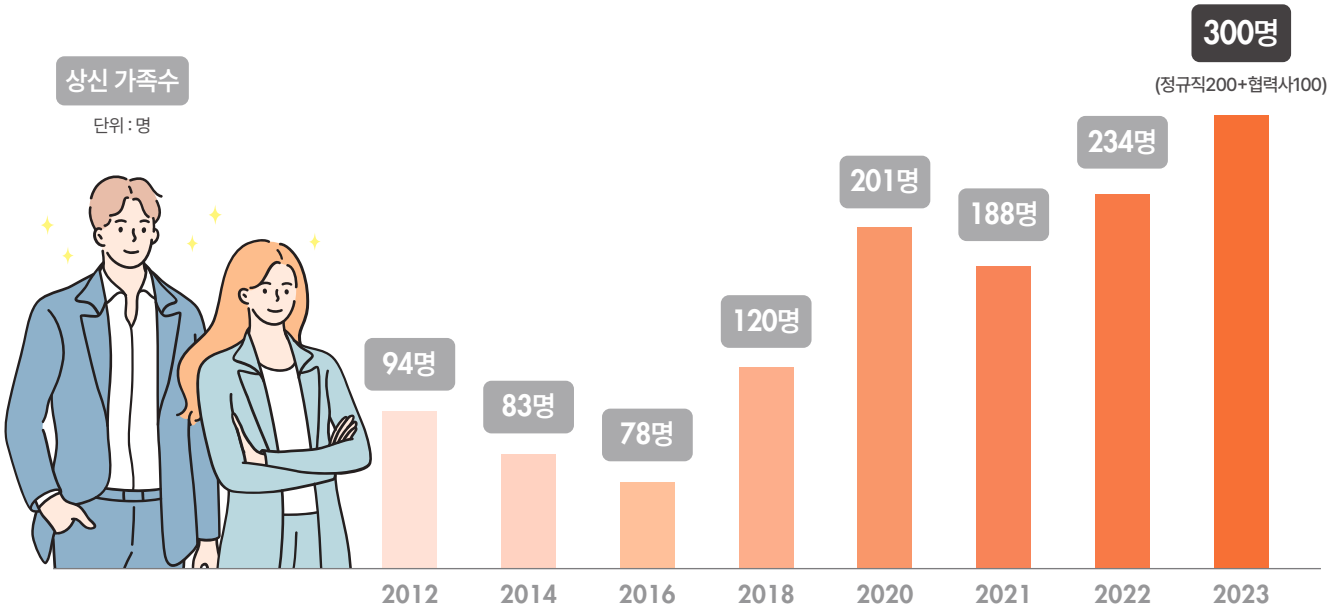
매출현황

상신종합식품은 1994년 설립 이후 시장 변화 흐름에 맞추어 지속적인 제품개발과 품질향상을 위한 끊임없는 연구를 거듭한 결과 **국내 최대 규모 돈까스 생산 기업으로 성장하였습니다.**



직원현황

매출 성장에 발맞춰 2016년 78명에서 2023년 현재 300명의 상신 가족이 **함께 회사 발전을 가속화하고 있습니다.**



사업영역

급변하는시대흐름속에서 폭넓은 시장조사를 통해 시장 트랜드 및 고객의 Needs를 파악하고, 지속적인 R&D 연구개발 투자로 최고 품질의 제품을 만들고자 노력하고 있습니다.

까스류
1999년부터 돈까스 개발을 위한 집중투자로 국내 최대 규모, 최상위 품질의 돈까스 생산 설비를 보유하고 있습니다.

튀겨나온 까스류
특허받은 생산 설비와 트리플 프라잉 공법으로 가정에서도, 매장에서도 간편하게 조리 가능한 유탕 까스류를 생산하고 있습니다.

튀겨나온 치킨류
위생적인 생산라인을 거쳐 진공 텀블링 공법으로 원료육 숙성, 두번 튀긴 후 오븐에 한번 더 구워 기름기를 걷어낸 육즙가득 바삭한 치킨을 생산합니다.

Pre-Cook 치킨류
매장에서 빠르게 조리가능한 반조리 제품을 생산합니다. 조리시간 단축은 물론 노동력 감소와 함께 맛의 표준화가 가능합니다.

기타 HMR류
바쁜 현대 사회 소비자의 트렌드와 외식 대체재의 니즈에 따라 밥반찬이나 간식으로도 손색이 없는 다양한 간편식을 생산하고 있습니다.

(주)상신종합식품은 냉동식품 전문 OEM/ODM 기업으로 다양한 제형과 유형의 제품 개발에 풍부한 경험을 가지고 있습니다.

오랜 유통경험과 노하우를 바탕으로 고객의 니즈에 따라 생산, 납품하는 **OEM방식**과 더불어 상품의 기획부터 개발, 생산, 품질관리 및 출하에 이르는 전 과정에 대한 서비스를 제공하고 있는 **ODM방식**을 구축하고 있습니다.

STEP1 사전미팅 ▸	STEP2 제품개발 ▸	STEP3 샘플미팅 ▸	STEP4 계약체결
STEP8 납품 ▸	STEP7 제품생산 및검수 ▸	STEP6 시생산 ▸	STEP5 생산조율

※ 협력업체 식품 위생 관리체계 평가와 사전 품질안전 원류관리를 통해 모든 식품관련 Risk를 사전에 예방합니다.

기술력&생산력

전문 생산 시스템! 하루 300,000개의 생산력!

최첨단 생산설비로 생산하는 모든 제품은 원재료부터 생산 단계 및 최종 배송 전반에 대하여 ONE-STOP으로 관리합니다.

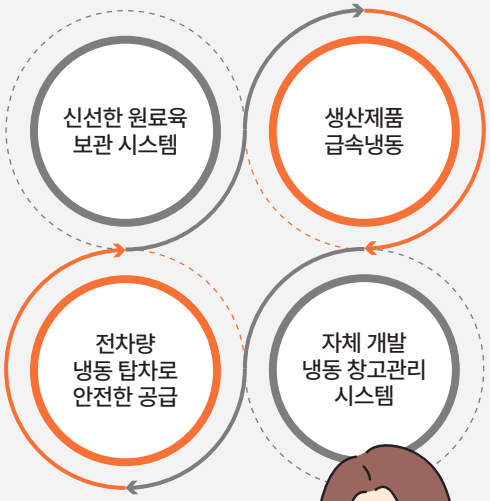
대한민국 최고의 돈까스 식품제조 전문회사로 특허 받은 생산설비와 체계적인 기술력을 보유하고 있으며, 다양한 규격(30~500g)의 생산능력을 보유하고 있습니다.

원료육 입고에서부터 전처리, 가공, 포장에 이르기까지 전 공정에 전문적인 운영 시스템을 구축해 최고의 품질로 안심하고 먹을 수 있는 제품을 생산하고 있습니다. 품질 향상을 위한 운영, 공정별 다중 점검 체크 시스템 도입 등을 통하여, 클레임 Zero를 추구합니다.

물류 시스템

냉동·냉장 HACCP 물류 창고 보유 및 전 차량 Cold-Chain 기반 배송 서비스 제공

1,500여평 이상 규모의 대형 냉동창고를 보유하고 있으며 생산된 제품은 급속 냉동 처리하여 맛과 영양 손실을 최소화 합니다. 일정한 창고 온도 유지와 자체 개발한 창고관리시스템(WMS)을 활용하여 제품을 신선하고 안전하게 보관 관리합니다. 또한 전국 물류 네트워크 확보를 통한 당일 배송 시스템을 구축하여 고객이 신속하게 제품을 수령할 수 있도록 운영합니다.



물류 프로세스

STEP1 원료입고 ▸ STEP2 검수/검품 ▸ STEP3 보관

▸ STEP4 제품 생산 및 검수 ▸ STEP5 급냉 ▸ STEP6 배송/납품

▸ STEP7 상차 ▸ STEP8 냉동창고 이동보관 ▸ STEP9 포장

1공장 냉동창고 내부

상신종합식품 1공장 냉동창고

까스류

1999년부터 돈까스 개발을 위한 집중 투자로 국내 최대 규모, 최상위 품질의 돈까스 생산 설비를 보유하고 있습니다.

상신 등심돈까스

규격	박스입수량
· 600g(60g x10)	· 16봉
· 800g(80g x10)	· 12봉
· 1kg(100g x10)	· 12봉
· 1.35kg(135g x10)	· 6봉
· 1.5kg(150g x10)	· 6봉
· 1.8kg(180g x10)	· 4봉
· 2kg(200g x10)	· 4봉

주재료
돼지고기(등심:국산) 54%

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

소비기한
제조일로부터 12개월

상신 치즈돈까스

규격	박스입수량
· 800g(80g x10)	· 12봉
· 1kg(100g x10)	· 12봉
· 1.35kg(135g x10)	· 6봉
· 1.8kg(180g x10)	· 4봉
· 2kg(200g x10)	· 4봉

주재료
돼지고기(국산) 50.59%,
모짜렐라치즈 15.6%

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

소비기한
제조일로부터 12개월

상신 고구마돈까스

규격	박스입수량
· 800g(80g x10)	· 12봉
· 1kg(100g x10)	· 12봉
· 1.35kg(135g x10)	· 6봉
· 1.8kg(180g x10)	· 4봉
· 2kg(200g x10)	· 4봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

소비기한
제조일로부터 12개월

주재료
80/100/135g - 돼지고기(국산) 50.17%, 고구마 15.06%
180/200g - 돼지고기(국산) 35.25%, 고구마 12.54%

상신 순살치킨까스

규격	박스입수량
· 600g(60g x10)	· 16봉
· 800g(80g x10)	· 12봉
· 1kg(100g x10)	· 12봉
· 1.35kg(135g x10)	· 6봉
· 1.8kg(180g x10)	· 4봉

주재료
닭고기(닭가슴살:국산) 54%

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

소비기한
제조일로부터 9개월

상신 피자돈까스

규격
- 1kg(100g x10)
- 1.35kg(135g x10)

박스입수량
- 12봉
- 6봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

소비기한
제조일로부터 12개월

주재료
돼지고기(국산) 51.24%,
피자소스 3.77%

상신 순살돈까스

규격
- 1.35kg(135g x10)
- 1.5kg(150g x10)
- 1.8kg(180g x10)

박스입수량
- 6봉
- 6봉
- 4봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

소비기한
제조일로부터 12개월

주재료
돼지고기(후지:국산) 50.09%

상신 치즈듬뿍카츠

규격
- 1kg(100g x10)

박스입수량
- 6봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

소비기한
제조일로부터 9개월

주재료
돼지고기(등심:국산) 50.01%,
모짜렐라치즈 29.9%

상신 통통치즈롤까스

규격
- 1.4kg(140g x10)

박스입수량
- 6봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

소비기한
제조일로부터 12개월

주재료
돼지고기(등심:국산) 42.43%,
모짜렐라치즈 37.14%

이츠웰 더블치즈롤까스

규격
· 1kg(100g x10)

박스입수량
· 6봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

소비기한
제조일로부터 9개월

주재료
돼지고기(등심:국산) 50%,
모짜렐라 치즈 10%, 체다치즈 10%

NEW 쉐프초이스 등심돈까스

규격
· 1kg(100g x10)
· 1.4kg(140g x10)
· 1.6kg(160g x10)
· 2kg(200g x10)

박스입수량
· 6봉
· 6봉
· 6봉
· 4봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

소비기한
제조일로부터 9개월

주재료
돼지고기(등심:스페인산) 46.21%

풀스키친 리얼치즈블럭돈카츠

규격
· 1kg(100g x10)
· 1.2kg(60g x20)

박스입수량
· 6봉
· 6봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

소비기한
제조일로부터 9개월

주재료
돼지고기(등심:국산) 50%,
모짜렐라치즈 30%

튼튼스쿨 롱생선까스

규격
· 1.2kg(60g x20)

박스입수량
· 6봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

소비기한
제조일로부터 9개월

주재료
냉동명태필렛(명태100 %) 52.30%

튀겨나온 까스류

특허받은 생산 설비와 트리플 프라잉 공법으로 가정에서도, 매장에서도 간편하게 조리 가능한 유탕 까스류를 생산하고 있습니다.

***트리플 프라잉 공법 :**
3번의 유탕으로 기름기를 줄이고 수분을 날려 더 바삭하게 튀겨내는 프라잉 공법입니다.
1차 프라잉으로 육즙을 가두고 2차 프라잉으로 안쪽까지 익혀 3차 프라잉으로 바삭하게 튀겨냅니다.

Fried Cutlet

튀겨나온 까스류

특제 마리네이드로 저온숙성하여 튀겨나온 숙성 통등심 돈카츠

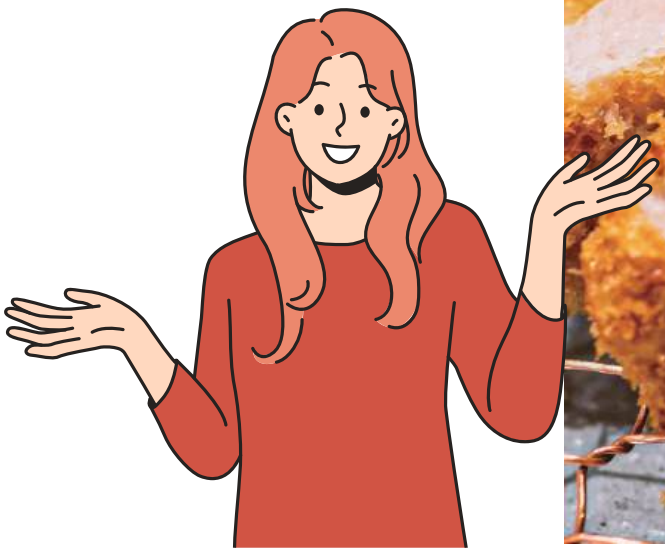
국내산 통등심을 4시간 이상 저온숙성하여
소스 없이 먹어도 풍부한 감칠맛,
트리플 프라잉 공법으로 바삭함이 살아있는
전문점 스타일의 육즙 가득 숙성 돈카츠

*트리플 프라잉 공법

3번의 유탕으로 기름기를 줄이고 수분을 날려
더 바삭하게 튀겨내는 프라잉 공법입니다.
1차 프라잉으로 육즙을 가두고 2차 프라잉으로
안쪽까지 익혀 3차 프라잉으로 바삭하게 튀겨냅니다.

Fried Cutlet

튀겨나온 까스류



등심 한 겹 한 겹 수제로 감싸
튀겨나온 치즈대폭발 폭탄치즈카츠

얇게 썬 통등심에 치즈를 통통하게 올려
한 겹 한 겹 손수 감싸 만든 정통 수제치즈카츠,
한 입 베어 물면 30cm 이상 늘어날 만큼
모짜렐라 치즈 듬뿍 고소한 풍미가 대폭발

상신 폭탄치즈카츠

규격
· 240g(120g x2)

박스입수량
· 24봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

주재료
돼지고기(무항생제등심:국산) 27.5%,
모짜렐라치즈 39.9%

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8809005270850

상신 폭탄더블치즈카츠

규격
· 240g(120g x2)

박스입수량
· 24봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

주재료
돼지고기(무항생제등심:국산) 27.5%,
모짜렐라치즈 19.7%,
체다치즈 19.7%

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8809005270867

상신 숙성통등심카츠

규격
· 140g
· 700g(140g x5)

박스입수량
· 45봉
· 12봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

주재료
돼지고기(등심:국산) 62.5%

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8809005271727

상신 미니등심돈까스

규격
· 400g
· 1kg

박스입수량
· 10봉
· 10봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

주재료
돼지고기(등심:스페인산) 45.49%

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8809005272052

상신
더 빠삭 우리쌀 통등심돈까스

규격
· 420g(140g x3)

박스입수량
· 18봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

주재료
돼지고기(국산) 54.19%

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8809005271642

상신
더 빠삭 우리쌀 치즈돈까스

규격
· 420g(140g x3)

박스입수량
· 18봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

주재료
돼지고기(등심:국산) 31.61%,
모짜렐라치즈 22.58%

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8809005271659

상신
더 빠삭 통등심돈까스

규격
· 320g(160g x2)

박스입수량
· 24봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

주재료
돼지고기(등심:국산) 58.31%

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8809005270515

상신
더 빠삭 치즈돈까스

규격
· 320g(160g x2)

박스입수량
· 24봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

주재료
돼지고기(등심:국산) 32.29%,
모짜렐라치즈 23.13%

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8809005270522

상신
더 빠삭 순살치킨까스

규격
· 270g(135g x2)

박스입수량
· 18봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

주재료
닭고기(가슴살:국산) 51.3%

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8809005270973

상신
더 빠삭 치즈품은 순살치킨까스

규격
· 260g(130g x2)

박스입수량
· 18봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

주재료
닭고기(가슴살:국산) 45.6%,
모짜렐라치즈 14.2%

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8809005270980

고메 바삭튀겨낸 통등심 돈카츠

규격	박스입수량	보관방법
· 450g(150g x3)	· 12봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료
돼지고기(등심:국산) 47.1%

소비기한
제조일로부터 6개월

오뚜기 오쉐프 오븐쿡 통등심 돈까스

규격	박스입수량	보관방법
· 1kg	· 10봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료
돼지고기 48% (등심: 국산)

소비기한
제조일로부터 12개월

롯데마트 요리하다 바삭한 생선까스

규격	박스입수량	보관방법
· 400g	· 16봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료
동태살 57.14%, 빵가루 20.86%

소비기한
제조일로부터 12개월

튀겨나온 치킨류

위생적인 생산라인을 거쳐 진공 텀블링 공법으로 원료육 숙성, 두번 튀긴 후 오븐에 한번 더 구워 기름기를 걷어낸 육즙가득 바삭한 치킨을 생산합니다.

***진공 텀블링 공법 :**
일반 텀블링은 텀블러가 회전하며 염지액이 겉면에 침투하는 반면,
진공 텀블링은 육의 조직을 느슨하게 해 안쪽까지 염지액 침투를 극대화합니다.

Fried Chicken

튀겨나온 치킨류

닭다리 살로 만들어 육즙가득 더 빠삭 순살치킨

뼈치킨과 유사한 대형 사이즈 순살치킨,
두 번 튀긴 후 오븐에 구워 더 빠삭한 식감과
닭다리살로 만들어 퍽퍽함 ZERO!

자이언트 사이즈로 입안 가득 쫄깃함이 느껴지는 더 빠삭 치킨 봉

진공 텀블링 공법으로 양념이 고루 배어
감칠맛이 살아있는 중독성 있는 치킨 봉

***진공 텀블링 공법**

일반 텀블링은 텀블러가 회전하며
염지액이 겉면에 침투하는 반면,
진공 텀블링은 육의 조직을 느슨하게 해
안쪽까지 염지액 침투를 극대화합니다.

반조리 제품으로 매장에서 빠르게 조리 가능한 프리쿡 순살치킨

조리시간 단축으로 주문 밀릴 걱정 없어
주문과 함께 조리 시에도 빠른 메뉴제공이 가능한
반조리 순살치킨

상신
더 빠삭 오리지널 순살치킨

규격	박스입수량	보관방법
· 1kg	· 10봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료
닭다리살(닭고기:브라질산) 74.19%

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8809005270812

상신
더 빠삭 스파이시 순살치킨

규격	박스입수량	보관방법
· 1kg	· 10봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료
닭다리살(닭고기:브라질산) 80.53%,
핫시즈닝 0.81%

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8809005270805

상신 퀵프라잉 순살치킨 가라아게

규격	박스입수량	보관방법
· 1kg	· 10봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료
닭다리살(브라질산) 54.15%

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8800284220000

상신 퀵프라잉
국내산 닭가슴살 순살치킨 가라아게

규격	박스입수량	보관방법
· 1kg	· 10봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료
닭가슴살(국내산) 54.15%

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8800284220024

상신 크런치킹 치킨봉

규격	박스입수량	보관방법
· 315g	· 28봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료
닭고기(봉:태국산) 74.12%

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8809005272151

상신 허니킹 치킨봉

규격	박스입수량	보관방법
· 315g	· 28봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료
닭고기(봉:태국산) 67.06%,
허니소스 14.06%(벌꿀2%)

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8809005272182

상신 허니킹 순살치킨

규격	박스입수량	보관방법
· 350g	· 24봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료
닭고기(다리살:브라질산) 51.61%,
허니소스 20.08%(벌꿀2%)

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8809005272199

사세 리얼후라이드 순살치킨

규격	박스입수량	보관방법
· 1kg	· 10봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료
닭고기(외국산) 66.76%

소비기한
제조일로부터 12개월

청정원 순살바삭 버터갈릭치킨

규격	박스입수량	보관방법
· 310g	· 16봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료
닭고기41.35%(가슴살/국산),
버터갈릭소스 17%

소비기한
제조일로부터 12개월

청정원 순살바삭 허니간장치킨

규격	박스입수량	보관방법
· 300g	· 16봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료
닭고기43.65%(가슴살/국산),
허니간장소스 12%

소비기한
제조일로부터 12개월

동원 퀴진 인싸이드 크리스피크런치 순살치킨

규격	박스입수량	보관방법
· 370g	· 12봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료
닭고기(닭다리살/브라질산) 74.20%

소비기한
제조일로부터 12개월

더빠삭 돈까스소스

규격	박스입수량	보관방법
· 30g	· 500봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료	소비기한
돈까스 소스	제조일로부터 18개월

상신 숙성레드와인 소스

규격	박스입수량	보관방법
· 30g	· 300봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료	소비기한
발효식초, 세르비올라레드와인 0.5%	제조일로부터 18개월

상신 화이트어니언 소스

규격	박스입수량	보관방법
· 30g	· 300봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료	소비기한
마요네즈, 양파 15%, 건양파분말 0.1%	제조일로부터 18개월

상신 어니언치즈시즈닝

규격	박스입수량	보관방법
· 20g	· 500봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료	소비기한
건양파분말 6%, 치즈 혼합분말 2.4%	제조일로부터 12개월

기타 HMR류

바쁜 현대 사회 소비자의 트렌드와
외식 대체재의 니즈에 따라 밥반찬이나
간식으로도 손색이 없는
다양한 간편식을 생산하고 있습니다.

HMR 기타 HMR류

국산 사양벌꿀과 조선간장에 재워 감칠맛이 풍부한 송정식 떡갈비

전라도 송정식 방식대로 돼지고기와 소고기를
다져 넣어 부드러운 식감이 특징,
달큰한 간장양념과 은은한 단맛으로 입맛을 돋우는
메인 반찬 · 간식

필요할 때 언제든 바로조리가능한 큐브형 다용도 냉동두부

역삼투압 농축공법으로 해동 후에도 변함없는
탱글한 식감을 유지해 버릴 걱정 없이 냉동보관 후
필요할 때마다 바로 조리 가능

*역삼투압 농축공법

고온 가열 농축은 고농도 가공이 어려운 반면,
역삼투압 방식의 저온 제조 농축은 콩물을 미세한
필터 구멍으로 밀어 넣고 압력을 가해 수분을 걸러
내는 공법으로 고농도의 콩물 수득이 가능합니다.

상신 큐브형 다용도 냉동두부

규격
· 400g

박스입수량
· 15봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

주재료
가공두부 100%

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8809005271864

상신 송정식 떡갈비

규격
· 400g
· 1kg(100g x10)

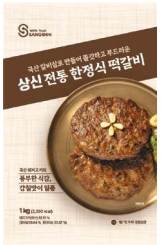
박스입수량
· 24봉
· 8봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

주재료
돼지고기 54.54%, 소고기 9.09%,
사양벌꿀 0.81%, 한식간장 0.16%

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8809005272045



상신 전통 한정식 떡갈비

규격
· 1kg

박스입수량
· 6봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

주재료
돼지고기(국산) 52.51%
(갈비살 28.64%, 뒷다리살 23.87%)

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8809005271260

상신 떡갈비 스테이크바

규격
· 2.1kg(70g x30)

박스입수량
· 5봉

보관방법
-18°C 이하 냉동보관

주재료
돼지고기(국산) 52.51%
(갈비살 8.64%, 뒷다리살 23.87%)

소비기한
제조일로부터 12개월

상신 돼지후라이드 양념갈비맛

규격	박스입수량	보관방법
· 350g · 1kg	· 24봉 · 10봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료
돼지고기(등심) 43.84%,
프리미엄갈비소스 4.82%

소비기한
제조일로부터 12개월

바코드번호
8809005272175

청정원 호밍스 바삭만두 고기

규격	박스입수량	보관방법
· 600g · 800g	· 10봉 · 10봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료
돼지고기 19.47%

소비기한
제조일로부터 12개월

청정원 호밍스 바삭만두 고추

규격	박스입수량	보관방법
· 600g · 800g	· 10봉 · 10봉	-18°C 이하 냉동보관

주재료
청양고추 2.67%

소비기한
제조일로부터 12개월

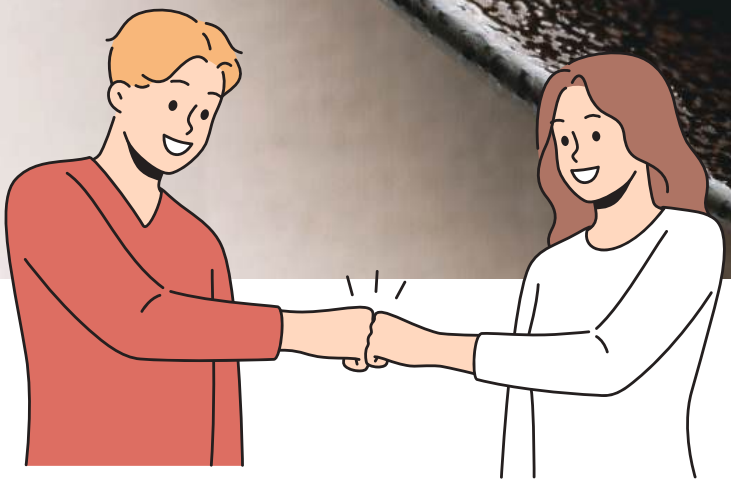
With Trust
SANGSHIN

(주)상신종합식품은

현재에 안주하지 않고 지속적인 제품개발과 품질 향상을 위해 끊임없이 노력하고 연구할 것이며 신뢰와 믿음을 바탕으로 모든 고객 만족을 실천하는 기업이 되도록 최선을 다하겠습니다.

한식의 세계화를 통해 글로벌 리더로 성장하는 저희 상신종합식품을 지켜봐 주시고 앞으로도 꾸준한 관심과 격려 부탁 드립니다.

감사합니다.



주요거래처

CJ 제일제당
CJ 프레시웨이
CJ 푸드빌
Pulmuone
Foodist
신세계 푸드
SAMSUNG 삼성웰스토리
하림
Dongwon 동원홈푸드
Dongwon 동원F&B
HYUNDAI 현대그린푸드

아워홈 OURHOME

SASE

freshesy

OASIS

SPC SAMLIP

올심찬 마음을 담은 올바른 먹거리

SAJO 사조대림

SAMYANG

SRC

LOTTE Mart

대상주식회사

atom美

Misoya

SODIFF

Fresh Meal Kit Store 집밥;뚝딱

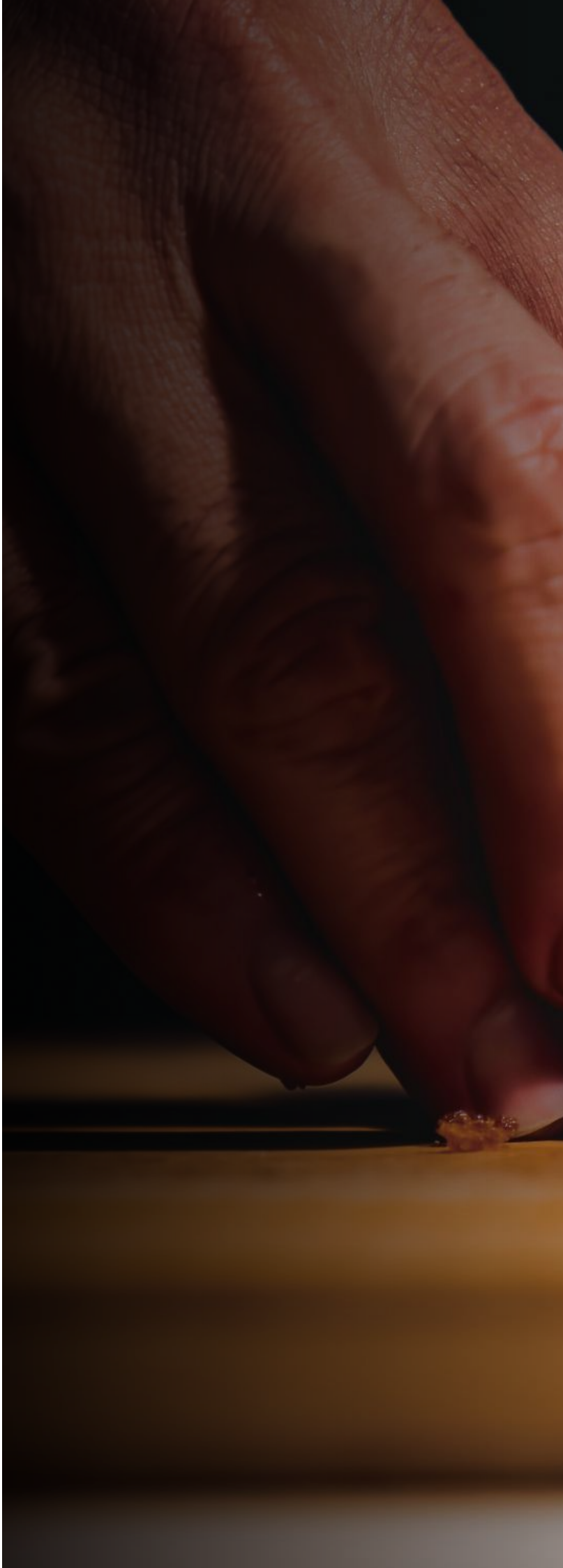
이우스

김나운의 THE KITCHEN 더 키친

청년다방

상신홈페이지 상신푸드몰 스마트스토어

With Trust
SANGSHIN

본사·제1공장 충남 천안시 서북구 성환읍 와룡길 94
제2공장 충남 천안시 서북구 성환읍 안궁 1길 230
광교사무소 경기 수원시 영통구 대학4로 17
에이스광교타워1차, 708호

Tel 041-585-5850 **Fax** 041-585-5853