소스 03 / 양념육 07

고르고.
버무리고.



메뉴에 맞춰.
고기 두께에 맞춰.

고추장과 간장.
얇은 고기와 두꺼운 고기.
트리플푸드 제품 안내

01 / 회사와 작업 공간

원육 손질.
가공실 풍경.

트리플푸드
축산물 가공 및 유통



01 / 원육 손질 · 작업 기록, 2026.08



경남 김해에서.

경남 김해시 칠산로325번길 5

작업 사진과 실내 설비 사진은 현장 기록입니다. 제품별 공급 조건은 별도로 확인합니다.

02 / 소스 선택 기준

양념을 고르고.
두께를 살피고.

만들 메뉴와 고기 두께를 기준으로
세 가지 소스를 비교해보세요.

01 기사식당 고추장 소스

고추장 베이스 / 얇은 고기용

돼지두루치기 · 오리 · 닭갈비

02 궁중 간장 불고기 소스

간장 베이스 / 얇은 고기용

불고기

03 궁중 돼지 왕갈비 소스

간장 베이스 / 두꺼운 고기용

돼지 왕갈비

소스는 파우치 제품입니다.
실물 패키지 사진은 준비 전입니다. 다음 면에는 조리 예시를 실었습니다.

S01 / 고추장 베이스 · 얇은 고기용

기사식당 고추장 소스



조리 예시 · 소스 실물이 아닙니다.

두루치기. 오리. 닭갈비.

돼지두루치기, 오리, 닭갈비에 쓰는
고추장 베이스의 얇은 고기용 소스입니다.

상담 전에
사용할 원육과 두께, 조리 방식,
예상 사용량을 준비해주세요.

파우치 제품
판매규격·보관·공급가
확정 후 안내

S02 + S03 / 간장 베이스

같은 간장.
다른 고기 두께.



조리 예시 · 소스 실물 아님



조리 예시 · 소스 실물 아님

S02 / 얇은 고기용

궁중 간장 불고기 소스

얇게 썬 고기로 만드는 불고기에 쓰는 간장 베이스 소스입니다.

S03 / 두꺼운 고기용

궁중 돼지 왕갈비 소스

두꺼운 고기로 만드는 돼지 왕갈비에 쓰는 간장 베이스 소스입니다.

우리 가게 고기 두께는?

얇게 썬 불고기는 S02, 두께가 있는 돼지 왕갈비는 S03.
상담할 때 사용할 원육과 고기 두께, 메뉴를 알려주세요.

두 제품 모두 파우치 형태입니다.
판매규격·보관 조건·공급가·최소 주문량은 확정 후 안내합니다.

03 / 양념육 메뉴판

오리와 한돈.
불고기 네 가지.

기존 제안서 수록 제품 / 현재 판매 여부 확정 후 안내

01 원조손맛 오리 고추장 불고기

오리 / M01
판매 여부·공급 조건: 확정 후 안내

02 원조손맛 오리 궁중 불고기

오리 / M02
판매 여부·공급 조건: 확정 후 안내

03 기사식당 한돈 고추장 불고기

한돈 / M03
판매 여부·공급 조건: 확정 후 안내

04 기사식당 한돈 궁중 불고기

한돈 / M04
판매 여부·공급 조건: 확정 후 안내

관심 제품과 예상 사용량을 적어두세요.
상담 시 현재 공급 가능한지 먼저 확인하세요.

03 / 양념육 메뉴판

갈비와 등심.
구이 세 가지.

기존 제안서 수록 제품 / 현재 판매 여부 확정 후 안내

05 한돈 옛날돼지갈비 양념구이

한돈 / M05

판매 여부·공급 조건: 확정 후 안내

06 한우 시그니처 양념 등심

한우 / M06

판매 여부·공급 조건: 확정 후 안내

07 옛날돼지 왕갈비 양념구이

돼지 왕갈비 / M07

판매 여부·공급 조건: 확정 후 안내



손질 원육 작업 기록 · 위 양념육의 완제품 사진이 아닙니다.

04 / 상담 준비 기록지

제품과 메뉴를 적어두세요.

선택한 제품과 사용 계획을 적고
상담에서 확인할 조건을 정리하세요.

업체명 / 사용 메뉴

선택 제품 번호 · 제품명

사용 원육 / 두께 / 조리 방식

예상 사용량 / 희망 도입 시기

샘플 문의 / 질문

판매규격·보관·MOQ·판매가·공급가·VAT·배송·납기·샘플 비용·배송비: 확정 후 안내

사업자 문의 전화번호: 확정 후 안내
트리플푸드 / 경남 김해시 칠산로325번길 5

온라인 리플렛에서 관심 제품과 연락처를 남겨 상담을 신청하세요.
양념육 현재 판매 여부는 확정 후 안내합니다.