축산물 가공 및 유통

고기 두께별 소스,
메뉴별 선택 기준.



01 / 가공실 작업대 근경

트리플푸드
경남 김해

소스 3종
양념육 7종

가공실 작업대와 원육 손질 현장.



02 / 정육작업 · 원육 손질

트리플푸드는 축산물을 가공하고 유통합니다.

경남 김해의 가공실과 원육 손질 장면을 찍은 실제 사진입니다.

회사	트리플푸드
업종	축산물 가공 및 유통
주소	경남 김해시 칠산로325번길 5



03 / 가공실 작업대 전경

작업 사진은 회사와 공간 소개용입니다. 특정 제품의 납품 구성이나 판매규격을 나타내지 않습니다.

고기 두께별 소스 선택 기준.

사용할 고기의 두께를 고른 뒤 양념 베이스와 메뉴를 살펴보세요.

S01	얇은 고기용 고추장 베이스	기사식당 고추장 소스 돼지두루치기 · 오리 · 닭갈비
S02	얇은 고기용 간장 베이스	궁중 간장 불고기 소스 불고기
S03	두꺼운 고기용 간장 베이스	궁중 돼지 왕갈비 소스 돼지 왕갈비

POUCH

소스는 파우치 형태입니다.
실물 패키지 사진은 준비 전입니다.

세부 판매규격	확정 후 안내
보관 조건	확정 후 안내
배합량 / 조리 방식	원육과 메뉴를 정한 뒤 상담 시 확인

S01 기사식당 고추장 소스



조리 사진 / 메뉴 참고용 · 소스 포장 사진 아님

얇은 고기용 고추장 베이스 소스입니다. 돼지두루치기, 오리, 닭갈비 메뉴에 씁니다.

베이스	고추장 베이스
적용 고기	얇은 고기용
활용 메뉴	돼지두루치기 · 오리 · 닭갈비
포장 형태	파우치
판매규격 / 보관	확정 후 안내

사진은 메뉴 참고용이며 소스 포장 사진이 아닙니다.
배합량과 조리 방식은 사용할 원육과 메뉴를 기준으로 상담 시 확인해 주세요.

S02 궁중 간장 불고기 소스



조리 사진 / 메뉴 참고용 · 소스 포장 사진 아님

얇게 썬 고기로 만드는 불고기용 간장 베이스 소스입니다.

베이스	간장 베이스
적용 고기	얇은 고기용
활용 메뉴	불고기
포장 형태	파우치
판매규격 / 보관	확정 후 안내

사진은 메뉴 참고용이며 소스 포장 사진이 아닙니다.
배합량과 조리 방식은 사용할 원육과 메뉴를 기준으로 상담 시 확인해 주세요.

S03 궁중 돼지 왕갈비 소스



조리 사진 / 메뉴 참고용 · 소스 포장 사진 아님

두꺼운 고기를 쓰는 돼지 왕갈비용 간장 베이스 소스입니다.

베이스	간장 베이스
적용 고기	두꺼운 고기용
활용 메뉴	돼지 왕갈비
포장 형태	파우치
판매규격 / 보관	확정 후 안내

사진은 메뉴 참고용이며 소스 포장 사진이 아닙니다.
배합량과 조리 방식은 사용할 원육과 메뉴를 기준으로 상담 시 확인해 주세요.

양념육 7종

기존 제안서 수록 제품입니다.
현재 판매 여부와 공급 조건은 확정 후 안내합니다.

M01	원조손맛 오리 고추장 불고기	오리
M02	원조손맛 오리 궁중 불고기	오리
M03	기사식당 한돈 고추장 불고기	한돈
M04	기사식당 한돈 궁중 불고기	한돈
M05	한돈 옛날돼지갈비 양념구이	한돈
M06	한우 시그니처 양념 등심	한우
M07	옛날돼지 왕갈비 양념구이	돼지 왕갈비



04 / 손질 원육 배열 · 양념육 완제품 사진 아님

제품별 판매규격, 보관 조건, MOQ, 판매가와 공급가는 확정 후 안내합니다.

상담할 내용을 적어두세요.

관심 제품과 메뉴, 예상 사용량을 적어주세요.
거래 조건을 상담할 때 확인할 내용입니다.

01 / 관심 제품	제품명 또는 S01~S03, M01~M07
02 / 메뉴와 원육	사용 메뉴 / 고기 종류 / 두께
03 / 사용량과 지역	예상 사용량 / 배송 희망 지역
04 / 추가 확인	샘플 / 일정 / 그 밖의 요청

규격 / 보관 / MOQ / 판매가 / 공급가	확정 후 안내
VAT / 배송 / 납기	확정 후 안내
샘플 비용·배송비	확정 후 안내
사업자 문의 연락처	확정 후 안내

온라인 리플렛에서 관심 제품과 연락처를 남겨 상담을 신청하세요.
상담 신청하기 ↗

트리플푸드
경남 김해시 칠산로325번길 5