회사와 제품의

이미지 라이브러리.

공간 / 작업 / 메뉴



원육 칼손질

03

소스



실내 구획



메뉴 참고 조리 이미지



손질 원육

07

양념육



가공실 작업대

축산물 가공 및 유통
트리플푸드

사업자용 회사·제품 안내
거래 조건 확인 전 · 배포 준비본

회사와 공간

김해의
가공 현장.



가공실 설비 전경 F03

축산물 가공 및 유통

트리플푸드는 경남 김해시에서 축산물을 가공하고 유통합니다. 사진은 회사가 제공한 공간과 작업 자료입니다.

주소	경남 김해시 칠산로325번길 5
문의 연락처	확정 후 안내



보관공간 내부 F04

사진은 회사 공간을 소개하는 자료입니다. 제품별 보관 조건은 확정 후 안내합니다.

작업과 선택 기준

고기 두께부터 확인하세요.



원육 칼손질 P01



용기 분류 작업 P03

같은 간장 베이스라도 사용할 고기의 두께에 따라 살펴볼 소스가 다릅니다.

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

소스는 파우치 형태입니다. 배합 비율·사용 방법·판매 규격·보관 조건은 확정 후 안내합니다.

고추장 베이스 / 얇은 고기용

S01 기사식당 고추장 소스



메뉴 참고 조리 이미지 · 소스 실물 아님 S01

두루치기부터 닭갈비까지.

돼지두루치기, 오리, 닭갈비에 사용하는 고추장 베이스 소스입니다.
얇은 고기용입니다.

사용할 고기 부위와 두께, 메뉴를 적어두세요.

베이스	고추장 베이스
고기 두께	얇은 고기용
활용 메뉴	돼지두루치기 · 오리 · 닭갈비
포장 형태	파우치 · 실물 사진 준비 중

실물 패키지 사진 준비 중. 판매가·공급가·규격·보관·MOQ는 확정 후 안내합니다.

간장 베이스의 두 가지 선택

불고기와 왕갈비,
두께에 맞게.

S02



메뉴 참고 조리 이미지

궁중 간장 불고기 소스

얇게 썬 고기로 불고기를 만들 때 쓰는 간장 베이스 소스입니다.

베이스	간장 베이스
고기 두께	얇은 고기용
활용 메뉴	불고기
포장 형태	파우치 · 실물 사진 준비 중

S03



메뉴 참고 조리 이미지

궁중 돼지 왕갈비 소스

두꺼운 고기로 돼지 왕갈비를 만들 때 쓰는 간장 베이스 소스입니다.

베이스	간장 베이스
고기 두께	두꺼운 고기용
활용 메뉴	돼지 왕갈비
포장 형태	파우치 · 실물 사진 준비 중

위 사진은 소스 실물이 아닙니다. 실제 포장은 파우치이며 실물 사진은 준비 중입니다.
배합 비율·판매가·공급가·규격·보관·MOQ는 확정 후 안내합니다.

양념육 목록 / 1

오리와 한돈.

기존 제안서에 수록된 제품입니다. 현재 판매 여부는 확정 후 안내합니다.

M01 오리



기존 제안서 조리 이미지

원조손맛 오리 고추장 불고기

현재 판매 여부 · 거래 조건: 확정 후 안내

M02 오리



기존 제안서 조리 이미지

원조손맛 오리 궁중 불고기

현재 판매 여부 · 거래 조건: 확정 후 안내

M03 한돈



기존 제안서 조리 이미지

기사식당 한돈 고추장 불고기

현재 판매 여부 · 거래 조건: 확정 후 안내

M04 한돈



기존 제안서 조리 이미지

기사식당 한돈 궁중 불고기

현재 판매 여부 · 거래 조건: 확정 후 안내

실제 포장 사진이 아닌 조리 이미지입니다. 규격·보관·MOQ·공급가 모두 확정 후 안내합니다.

양념육 목록 / 2

갈비와 등심.

현재 판매 여부와 제품별 거래 조건은 확정 후 안내합니다.

M05 한돈



기존 제안서 조리 이미지

한돈 옛날돼지갈비 양념구이

현재 판매 여부 · 거래 조건: 확정 후 안내

M06 한우



기존 제안서 조리 이미지

한우 시그니처 양념 등심

현재 판매 여부 · 거래 조건: 확정 후 안내

M07 돼지 왕갈비



기존 제안서 조리 이미지

옛날돼지 왕갈비 양념구이

현재 판매 여부 · 거래 조건: 확정 후 안내

사진은 기존 제안서의 조리 이미지이며 실제 포장과 현재 판매 규격을 나타내지 않습니다.

어떤 메뉴를 준비하시나요?

사용할 메뉴와 고기 두께, 예상량을 적어두세요.
온라인 리플렛에서 관심 제품을 선택하고 상담을 신청하세요.

관심 제품 / 코드

매장명 / 업종

사용할 메뉴 / 고기 두께

예상 사용량 / 배송 지역

희망 일정 / 샘플 문의

거래 조건은 확정 후 안내합니다.

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

양념육의 현재 판매 여부도 확정 후 안내합니다.
이 자료는 거래 조건 확인 전 배포 준비본입니다.

상담 준비.