



“Belief in establishing a healthy K-FOOD culture”

닭 가슴살 분말 및 김치 사업 제안서

FY 2026

유비인

“Belief in establishing a healthy K-food culture”

닭 가슴살 분말 제조 및 유통 사업



유비인

■ 조감도



제 목	주 제	페이지	제 목	주 제	페이지
회사개요	회사개요	5	시장 동향		24~26
	회사연혁	6	재무 회계		27
	대표자이력 및 주주현황	7	마케팅 계획	제품별 매출계획	28
	주요인적자원 프로파일	8		5개년 매출계획(추정)	29
	조직기구도	9		확보된 거래선	30
	사업개요	10		매출 성장율 및 세전 순 연업현금 흐름	31
	경영이념	11	재무제표	손익계산서	32
	사업성장 단계	12		대차대조표	33
시설개요	신축공장 평면도	13	소요자금계획	2층 기계자금 지급계획	34
	주요장비 설비현황	14~16		2층공장 기계장비 구매현황	35~37
제품소개	특허등록된 100%닭고기 가슴살 건조분말	17~20	제조원가내역서		38~40
	닭가슴살 분말(단백질파우더)적용 품목	21~22	대표이사 인사말	기업윤리 강령	41
	다양한 농산물 건조과일	23	끝		42

■ 회사개요

■ 회사개요

회 사 명	(주식회사) 메디푸드			사업자등록번호	142-87-01871
대표이사	임 영 민	설립연도	2020년 09월 07일		
사업분야	축산물 가공업, 식품제조 가공업, 무역업(수입, 수출) 온라인 판매업, 식육가공업, 축산물 판매업			법인등록번호	214911-0062845
본 사	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 9길 23			자 본 금	900,000,000원
전 화	+82-63-831-1068	팩 스	+82-63-832-1068		

2020년 09월에 축산물 도.소매업으로 사업을 개시하였으며, 창업 이전부터 준비하여 개발 한 당사의 아이템인 함박 스테이크, 닭가슴살건조분말, 닭가슴살건조육포 , 레토로트, 스테이크등 생산하고자 2023년 08월에 국가식품클러스터 산업단지 내 축산물 가공장 신축 완공하였으며, 2024년 08월까지 축산물가공업,식품제조가공업 자동생산라인을 설치 완료 및 가동 예정 입니다.

(주)메디푸드는 닭가슴살 건조기술을 개발하여 특허 및 생산기술확보와 시범영업 활동을 통해 본격적인 성장준비를 마쳤습니다.

2024년 신축완공 하여 HACCP의 철저한 위생과 최고의 품질을 기반으로 소비자가 요구하는 제품생산을 실현하여 종합식품 및 육가공 제조 전문기업으로 거듭 도약 하겠습니다.

■ 회사개요

■ 회사연혁

발 생 일	내 용
2020년 09월07일	메디플러스푸드(주) 법인설립
2020년10월22일	닭가슴살건조육포,분말 특허10-2077189호
2020년12월22일	프롬닭 (건강한 식탁을 드립니다) 상표출원
2020년12월22일	메디플러스푸드 (건강한식탁을MEDI FOOD)상표출원
2021년03월30일	임영민 대표이사 취임
2021년04월01일	(주)호호 프롬닭OEM 생산계약체결
2021년05월10일	국가식품클러스터 농공산업단지 내 왕궁면동촌리702 공장부지2,968.5m ² 소유권이전
2021년06월30일	자본금 증자 300,000,000원
2021년06월30일	상호변경 - 주식회사 메디푸드
2021년07월02일	건축인.허가 완료
2021년07월14일	(주)메디푸드- 통신판매업신고,허가 완료
2022년 03월	(주) 해인산업 시공사 계약
2022년 06월	자본금 증자 300,000,000원
2022년 10월	자본금 증자 300,000,000원
2023년 04월	청춘닭 상표등록
2023년 08월	(주)메디푸드 건축물 준공 (한국식품산업클러스터)
2023년 09월	ISO인증 완료, 연구전담부서 인증
2024년 02월	치킨가루,치킨스테이크 미국 - FDA 등록완료

■ 회사개요

■ 대표이사 이력 및 주주 현황

◆ 대표이사 프로필

성명	임 영 민	주민등록번호	820916-1*****	직위	대표이사
가족사항	2남	주거형태	주택	Fax	063.832.1068
최종출신학교	여주대학교 졸업	E-mail	fromdok@naver.com	핸드폰	010.9633.0013
현주소	전북 익산시 마동 300-14			취임년월일	2021.03.30
2021년03월30일	(주)메디플러스푸드 대표이사 취임				

◆ 주주 현황

2024 년 04월 기준				총주식수	9,000,000주
				주식액면가액	100원
성명	보유주식수	지분율	담당업무	대주주와의 관계	특기사항
임 영 민	4,950,000주	55%	대표이사		
서 광 원	4,050,000주	45%	사외이사		(유)치킨스토리 대표
합 계	9,000,000주	100%			

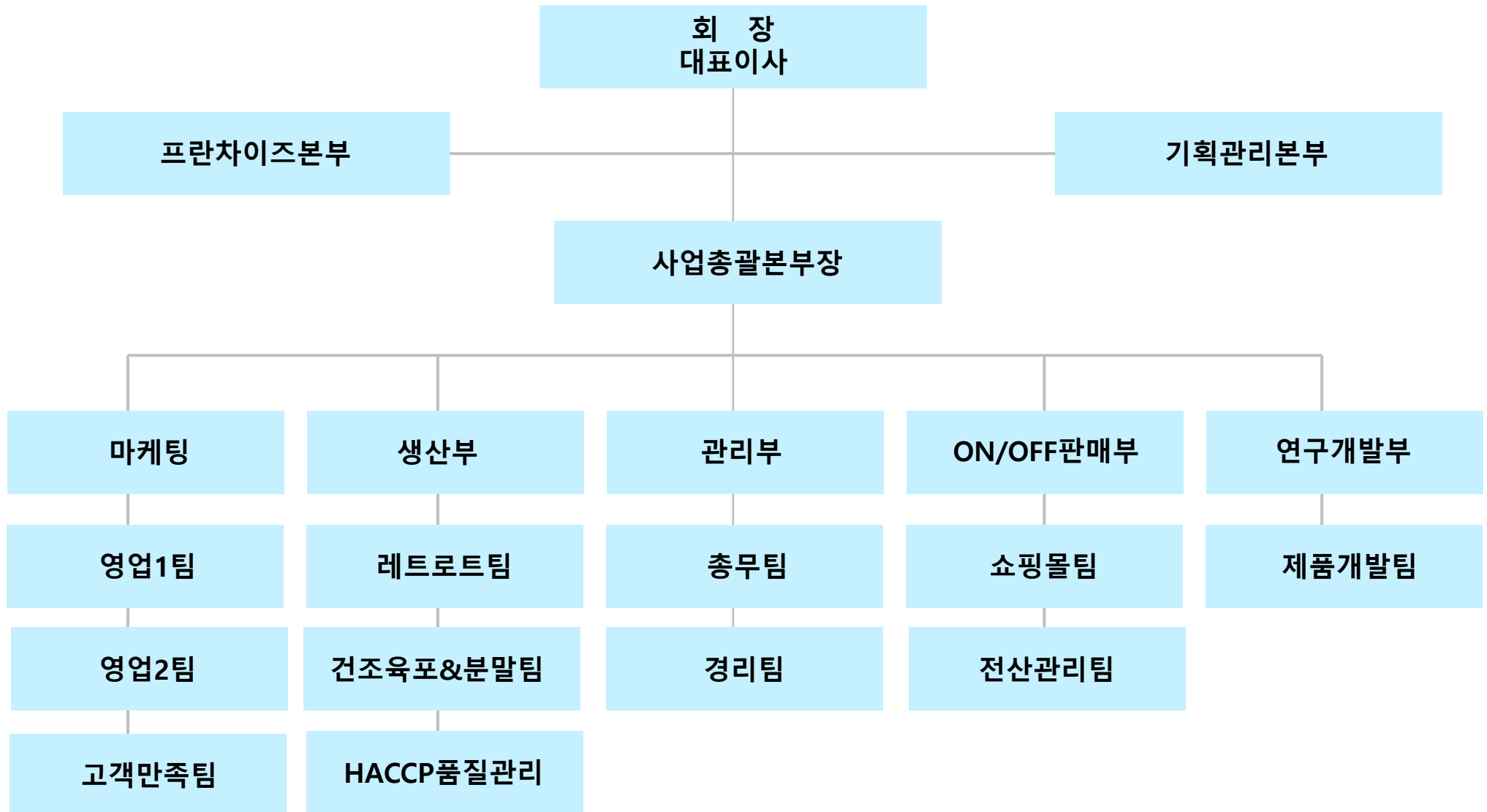
■ 회사개요

■ 주요 인적자원 프로필 – Main Human

직책	성명	업계종사	주요경력
회장	김동근	40년	- (주)하림창업 창업멤버.(총괄 사육본부장 역임) - 닭가슴살 육포 분말 개발 및 특허등록
대표이사	임영민	10년	- (주)메가존 웹사이트 기획,구축 – 운영관리, SmartQ&A 영업 마케팅 팀장, (주)엠커머스 컴퍼니 마케팅 팀장, 아이엠세라믹스 창업. - 다수 요식업(운영/조리) = 닭 특수부위 창업, 닭발 & 치킨 창업. - 2019 -아이엠세라믹스법인변경 및 대표자변경. - 2020~2024 현재 – (주)메디푸드 창업 및 대표이사 취임.
부사장	김현승	26년	- (주)이홈지엔제이 과장, (주)세광푸드서비스 이사, (주)토레인푸드 대표이사, (주)에버인에프앤비 이사, (주)다담에프에스 부사장, (주)호호 부사장. - 레토르트,건조육포, 닭가슴살스테이크,닭꼬치,소시지외 1,000여종 상품개발. - 2020.08 한국식품산업클러스터 자문위원 위촉.
총괄본부장	이한규	35년	- (주)하림. (주)체리브로. - 닭가슴살 육포,분말 개발. - 2020.08 한국식품산업클러스터 자문위원 위촉.
재무이사	성훈	20년	- (주)충청은행 근무. (주)사이버리아=프랜차이즈 대출담당. - 쌀국수 제조업운영(국내산 100%캔 쌀국수)
자문위원	남경표	28년	- 일본핫도리요리학교, 외국인 최연소 그랑프리대상수상, 동아 출판사 남경표 맛있는 오가닉푸드 저서, 압구정 시즌스,무비,엔 총주방장역임. - 현 면통단 대표.

■ 회사개요

■ 조직기구도



■ 사업개요

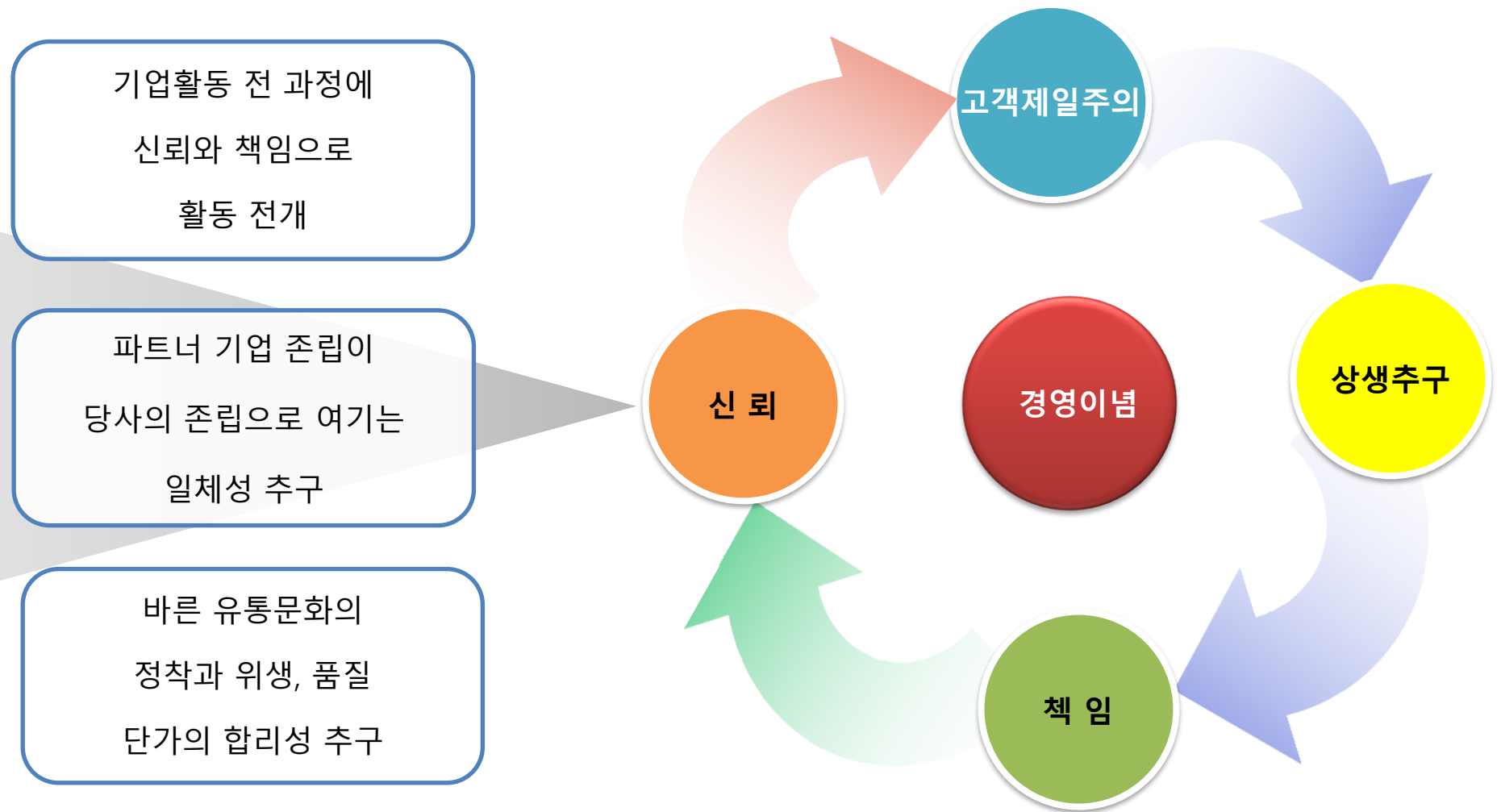
■ 사업개요

사 업 명	축산물가공업,식품제조가공업 생산 자동화 시스템 구성 사업
면 적	대지 : 약 2,968.5m ² / 건물 : 약 3,305m ²
생산시설	닭가슴살분말,닭꼬치,떡갈비라인,무뼈닭발,레토르트,건조기 자동포장라인 등
기반시설	창고 / 정화시설 / 사무실 등
생산시설	냉동실(-18℃)200평/냉장실(-5℃)100평/작업장15℃700평
인원구성	사무직 : 6명 / 생산직 : 34명인원 총40명구성
생산능력	월 생산량 스테이크2,640톤, 레토르트528톤 ,닭꼬치360톤 무뼈닭발 316톤 닭가슴살육포 ,분말1320톤 합계:5,164톤 년매출 : 750억원 생산시설



■ 사업개요

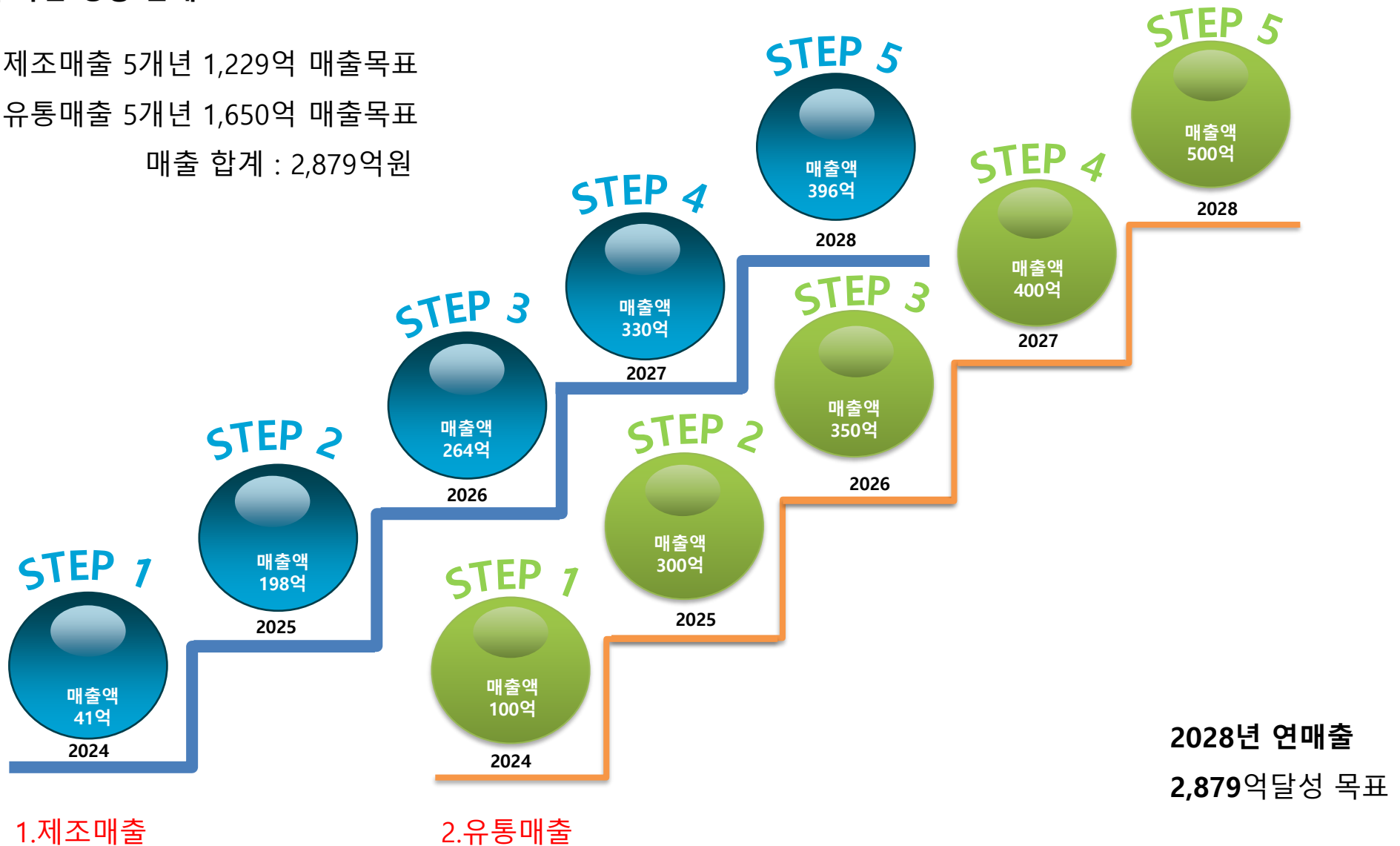
■ 경영이념



■ 사업개요

■ 사업 성장 단계

1. 제조매출 5개년 1,229억 매출목표
 2. 유통매출 5개년 1,650억 매출목표
- 매출 합계 : 2,879억원



■ 신축공장 평면도

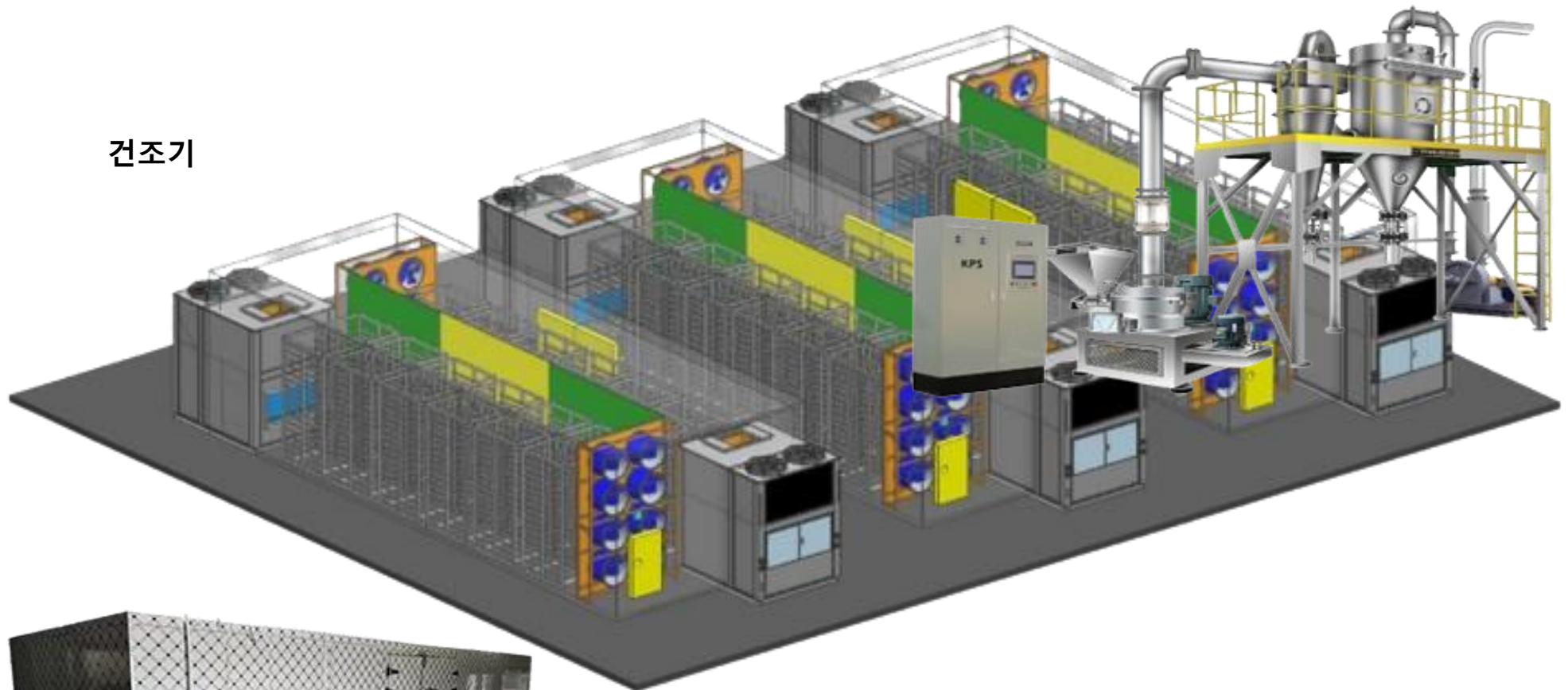
[illegible][illegible]

■ 시설개요

■ 주요장비 설비현황

◆ 2층 - 육포 및 건조 분말

건조기



건조기

■ 시설개요

■ 주요장비 설비현황

◆ 2층 - 육포 및 건조 분말



마이크로 연속 살균기



기류식 분쇄기

■ 시설개요

■ 주요장비 설비현황

◆ 2층 - 육포 및 건조 분말

분말 자동 포장 라인



엑스레이검사기



금속검출기



중량선별기

■ 제품 소개

■ 특허 등록된 100% 닭 가슴살 건조분말

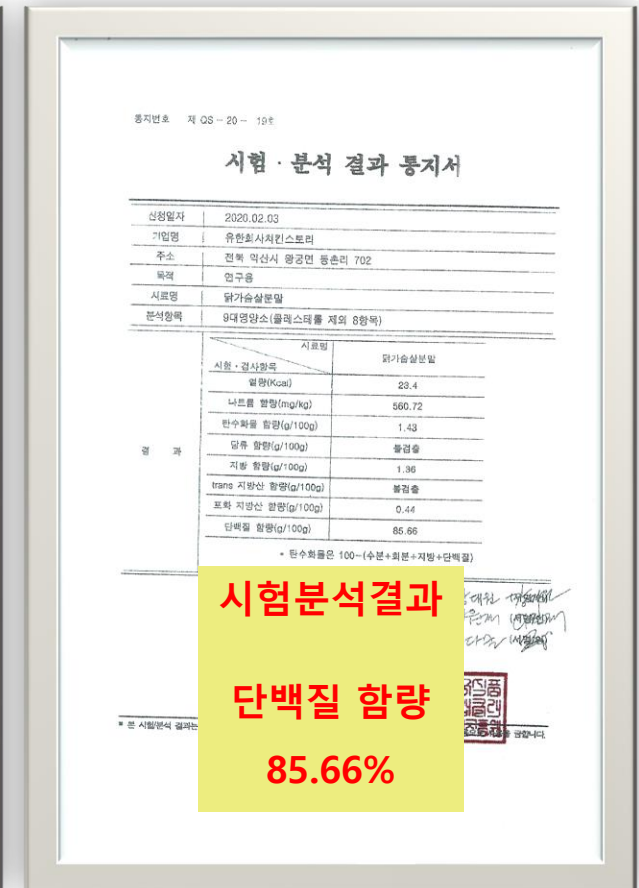
◆ 특허를 획득한 100% 닭 가슴살 건조분말 – 미국 FDA 등록



◆ 특허 가공기술 획득

보존료 NO!, 조미료 NO!, 착향제 NO!, 발색제 NO!

누구나 안전하고 간편하게 단백질 섭취



■ 제품 소개

■ 특허 등록된 100% 닭 가슴살 건조분말

◆ 닭가슴살 건조육포 및 분말사업

특허받은 기술로 세계최고의 초미세 닭가슴살 분말

닭 가슴살 가공품 생산 자동화 시스템 구성 사업

사업내용

1. 원물 그대로 첨가물과 잡내 없는 건조한 닭 가슴↔순살 육포로 만든 분말을 이용하여
2. **초고단백(85%/100g) 가공식품을 생산** 및 판매함.



■ 제품 소개

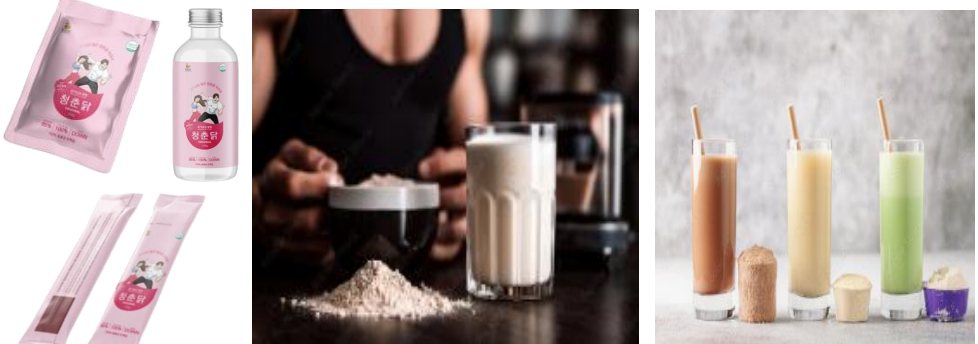
■ 특허 등록된 100% 닭 가슴살 건조분말



■ 제품 소개

■ 특허 등록된 100% 닭 가슴살 건조분말

◆ 단백질 근육 관리 어떤 것을 선택하시겠습니까?

고기로 먹으면	분말로 마시면	냉동보관 NO, 실온 보관 식품 어디서든지 간편하게 보관 / 섭취
단백질 : 25%	단백질 : 85%	특허받은 100% 닭 가슴살 건조 분말
		
• 번거롭고, • 소화 장애, • 불편함	• 간편하고 • 맛이 있고 • 고소함	• 음료와 같이 마시면 소화 흡수 빨라서 근육 성장에 큰 도움 • 편리한 휴대성, 상온보관, • 육류섭취로만 가능한 필수아미노산 성분 함유 • 소화장애 걱정 없음 • 피부트러블 걱정 없음

■ 제품 소개

■ 닭 가슴살 분말(단백질파우더) 적용품목

◆ 닭가슴살 분말을 첨가해 건강을 생각한 단백질 제품 (만두피,피자도우,떡,라면,국수,우동면,빵등 모든식품에 첨가)



닭가슴살분말(단백질90%)



쌀국수



피자도우



떡국



쌀국수



오방국수



라면

■ 제품 소개

■ 닭 가슴살 분말(단백질파우더) 적용품목



닭가슴살분말(단백질90%)



닭가슴살단백질쉐이크



청춘 닭 캐릭터



■ 제품 소개

■ 다양한 농산물 건조 과일



유자 칩



자몽 칩



라임 칩



사과 칩



오렌지 건조전



오렌지 건조후



귤 칩



키위 칩

■ 시장 동향

■ 빠르게 성장하는 가공 닭고기 시장

? 빠르게 성장하는 가공 닭고기 시장

국내 가공 닭고기 시장 규모

- 국내 가공 닭고기 시장규모는 2020년 3,100억 원으로 2017년 1,760억 원 대비 76% 증가함. 냉장 닭고기는 2017년 대비 3배 이상 대폭 확대되었고 냉동 닭고기는 같은 기간 1,572억 원에서 2,547억 원으로 성장함. 업계는 2022년 전체 시장규모가 4,000억 원을 돌파할 것으로 전망함
- 이는 건강식 트렌드와 다이어트 열풍으로 닭을 활용한 다양한 제품 소비가 증가했기 때문이며, 특히 특정 부위인 닭가슴살 시장의 성장이 가공 닭고기 시장 확대에 큰 영향을 미친 것으로 보임

<냉동/냉장 닭고기 시장 점유율>



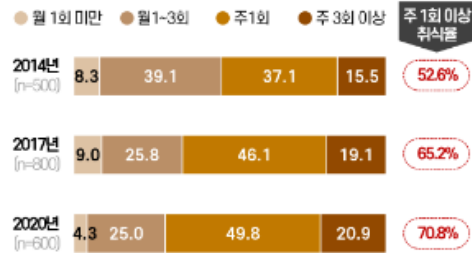
※ 출처: 유로모니터

※ 출처: 서울경제, 허경원도 700억 벌었다... 닭가슴살 시장 4000억 넘바, 2022.03.28
아시아경제, 닭의 변신은 무죄 '3천억 기웃기웃'... 차세대 K푸드 도약 대기, 2020.04.02

국내 닭고기 소비 현황

- 2020년 기준 전체 가구의 약 70.8%가 가정에서 주 1회 이상 닭고기를 취식하고 있으며, 닭고기 취식 빈도는 2014년 이후 꾸준히 증가하고 있음. 또한 연간 닭고기 소비량은 2017년 대비 약 1.20kg 증가한 15.77kg로 나타났으며 COVID-19의 영향으로 가정 내 소비가 가정 외 소비보다 더 큰 폭으로 상승함
- 소비자에게 닭고기는 저렴하고 친숙한 품목인 동시에 닭가슴살 부위는 고단백 식품으로 알려져 다이어트 및 성장기 자녀에게 적합하고 다양한 요리에 활용이 가능하여 취식 빈도가 증가한 것으로 보임
- 또한, 가정 내 소비형태는 생 닭 보다는 가공·즉석조리식품의 소비 증가가 두드러졌으며, 이는 조리 간편성, 제품 다양성, 소량 구매 및 저렴한 가격 등 가공식품의 장점이 영향을 미친 것으로 분석됨

가정 내 닭고기 취식 빈도



닭고기 소비량

연간 1인당 총 소비량(㎏)	2014년		2017년		2020년 최종 소비량		소비량 GAP (2020-2017)
	생닭	가공·즉석 조리식품	생닭	가공·즉석 조리식품	생닭	가공·즉석 조리식품	
가정 내 소비	4.03	1.83	5.14	1.15	5.28	1.21	0.14
가정 외 소비	3.17	5.86	3.00	6.29	3.29	4.56	0.90
가정 외 외식	1.23	3.17	1.25	4.23	7.9	28.8	0.02
가정 외 외식	3.41	10.52	4.03	11.73	74.4	1.21	-0.02
합계	12.44	14.57	15.77	100.0	1.19		

※ 출처: 2020 한국인의 가공육 소비 트렌드, 국립축산과학원

■ 주목받고 있는 닭 가슴살을 활용한 가공 식품

주목받고 있는 닭가슴살을 활용한 가공식품

- 과거 딱딱한 식감으로 비선호 부위였던 닭가슴살이 '건강'과 '고단백'이라는 메가트렌드와 맞닿아 소비자층에게 새롭게 인식되면서 닭가슴살을 활용한 가공식품의 수요가 급증하고 있음
- 소비자의 수요에 맞춰 간편하게 먹을 수 있도록 진공 포장된 닭가슴살 제품이 증가하기 시작함. 2010년 초 런칭되어 닭가슴살부터 건강 간편식 범위까지 확장한 '허닭(www.heodak.com)', 소스가 첨가되거나 닭가슴살을 원료로한 이색 제품(만두, 소시지, 과자, 육포 등)을 다양하게 판매하고 있는 '맛잇닭(www.masitdak.com)', '아임닭(www.imdak.com)' 등의 브랜드가 등장하면서 시장이 확대됨.
- 여러 브랜드가 치열한 경쟁을 펼치는 닭가슴살 시장에서 각 제품을 종합적으로 비교하고 구매할 수 있는 닭가슴살 전문 온라인 플랫폼 '랭킹닭컴(www.rankingdak.com)'이 등장하며 소비자의 접근성 및 편리성은 더욱 높아짐

닭가슴살 및 간편식 전문 플랫폼 '랭킹닭컴'

- 2011년 런칭한 국내 최초 닭가슴살 전문 온라인 플랫폼
- 1,300개 이상의 닭가슴살 및 건강 간편식 브랜드가 입점되어 타 가격비교 사이트와 다르게 닭가슴살 제품을 특정해서 가격, 후기 등을 비교할 수 있어 편리성이 높고 최근 '특급배송(새벽 및 당일배송)' 등의 혜택으로 소비자가 원하는 시간에 빠르게 구매할 수 있다는 이점이 있음



※ 출처: 뉴스퀘스트, '랭킹닭컴, 일반배송 확대...여름맞이 식단관리도 문제없어요', 2022.05.09

1 딱딱함은 없애고 부드러운 맛은 살린 포장 닭가슴살

- 업계는 '닭가슴살은 딱딱하다'는 고정관념을 깨기 위해서 여러 조리법(수비드, 훈제 등)을 활용하여 부드럽고 촉촉한 식감을 구현하거나 취식 시 편리한 슬라이스 제품을 출시함. 또한 후추, 허브 등의 향신료로 닭고기 특유의 비릿한 잡내를 제거하고 다양한 맛(까르보나라 맛, 갈비 맛 등)을 추가한 제품, 저염 제품, 냉장보관으로 유통이 가능한 닭가슴살 제품을 출시하고 있음
- 1인분으로 포장된 약 100g~200g 용량의 닭가슴살은 낮은 열량과 다량의 단백질을 함유하여 소비자는 다양한 맛을 즐기며 건강하게 단백질을 섭취할 수 있음

허닭 「슬라이스 닭가슴살 허브믹스」	맛잇닭 「소스 닭가슴살 까르보나라」	CJ 제일제당 「저염 닭가슴살 직화 통살구이」
9가지의 허브를 넣어 향긋하고 은은한 풍미를 느낄 수 있으며 담백한 맛을 살린 슬라이스 닭가슴살	스팀공법으로 촉촉하고 부드러움을 살리고 치즈와 크림으로 만든 진한 소스 맛이 느껴지는 닭가슴살	12시간 저온숙성 공법과 오븐과 직화 공법으로 잡내를 없애고 부드러운 살린 냉장 닭가슴살

■ 시장 동향

■ 간편하고 맛있게 즐기는 닭고기 햄, 소시지류

2 간편하고 맛있게 즐기는 닭고기 햄 · 소시지류

- | 닭고기 햄 및 소시지 제품은 2003년 하림의 닭가슴살 캔 햄 출시를 시작으로 진화를 거듭하여 현재는 슬라이스, 스테이크, 소시지, 큐브 등 편의성과 활용도를 강화하거나 다양한 맛과 식감의 신제품이 출시됨
- | 과거부터 소비자에게 익숙한 진공 포장된 닭가슴살보다 간편하게 먹을 수 있다는 장점이 있고 기호에 따라 맛을 고를 수 있어 소비자의 선호가 높게 나타나며, 밥과 샐러드에 곁들여 먹거나 다른 요리에 부재료로 사용하기 편리하여 활용도가 높음

㈜푸드나무 맛있단 「닭가슴살 슬라이스햄」  밥을 찌서 먹기 좋게 직사각 형태로 소포장된 닭가슴살 슬라이스햄	맛있닭 「닭가슴살 스테이크 오리지널」  닭가슴살을 다져 패티 형태로 굽고 불고기맛으로 양념한 스테이크 형 닭가슴살	허닭 「닭가슴살 비엔나 소시지」  돈육처럼 탱글한 식감과 다양한 요리에 활용 가능한 비엔나 소시지 오리지널/청양고추 2종
---	---	---

※ 출처: 각 사 홈페이지

3 닭가슴살을 활용한 이색 제품

- | 닭가슴살 가공식품에 대한 수요가 높아지면서 업체는 닭가슴살을 활용하여 만든 육포, 과자, 만두 등 다양한 제품을 출시함. 염분과 당분, 칼로리는 줄이면서 닭가슴살로 단백질 함유량은 높이고 육포의 쫄깃함, 과자의 바삭함, 만두의 촉촉함 등의 특성은 살린 이색 제품이 주목받고 있음

맛있닭 「닭가슴살 육포」  나트륨과 지방을 낮추고 질기지 않은 쫄깃한 식감의 닭가슴살 육포로 오리지널/갈릭페퍼/스파이스 3가지 맛	사조대림 365.24 「닭가슴살 꼬꼬칩」  닭가슴살과 어포를 혼합한 건강 간식 오리지널/스파이스/김스틱 3가지 맛	굽네 「닭가슴살 만두」  닭가슴살로 만든 만두소와 매일만두피로 만든 건강하고 맛있는 만두로 오리지널/김치/갈비맛/치즈살사 4종
--	---	---

■ 닭고기 가공식품의 다양화 – 일상식으로 자리매김

4 비건 식단으로 출시된 닭고기 대체육 제품

- | 최근 식품시장에서 떠오르는 '비건' 트렌드의 확산으로 대체육에 대한 관심이 높아지는 가운데, 식물성 원재료(밀 단백질) 만든 제품이 시장에서 새롭게 출시되고 있음
- | 닭고기와 같은 식감을 구현하면서 식물성 오일로 육즙을 살린 제품으로 육류 섭취에 부담을 느끼는 소비자, 윤리적, 환경적 소비의 확산으로 육류 대용품을 찾는 소비자에게 적합한 제품임

 신세계푸드 노브렌드버거 「노치킨너겟」	 롯데푸드 엔네이처 제로미트 「크리스피 너겟/까스」	 인태이크 이노센트 「비건 매콤 닭갈비/ 바삭 치킨너겟」
---	--	---

※ 출처: 각 사 홈페이지

닭고기 가공식품의 다양화...일상식으로 자리매김

- COVID-19로 인한 가정 내 식사 증가는 닭고기 가공식품의 급격한 성장으로 이어짐. 집에서 요리를 즐기는 홈쿡족이 외식에서 즐길 수 있는 닭 요리 제품을 선호하면서 닭 가공식품의 제품군은 확장되었고, 기존 제품은 건강식품이라는 이미지를 강화하는 재료(귀리, 콩 등의 곡물, 누룽지, 인삼)가 새롭게 첨가되어 재출시됨
- 또한 최근의 간편식 트렌드에 맞춰 레토르트 식품, 밀키트 등 다양한 형태의 제품이 출시되고 있음

1 가정에서 쉽게 조리하는 고품질 닭 튀김 요리

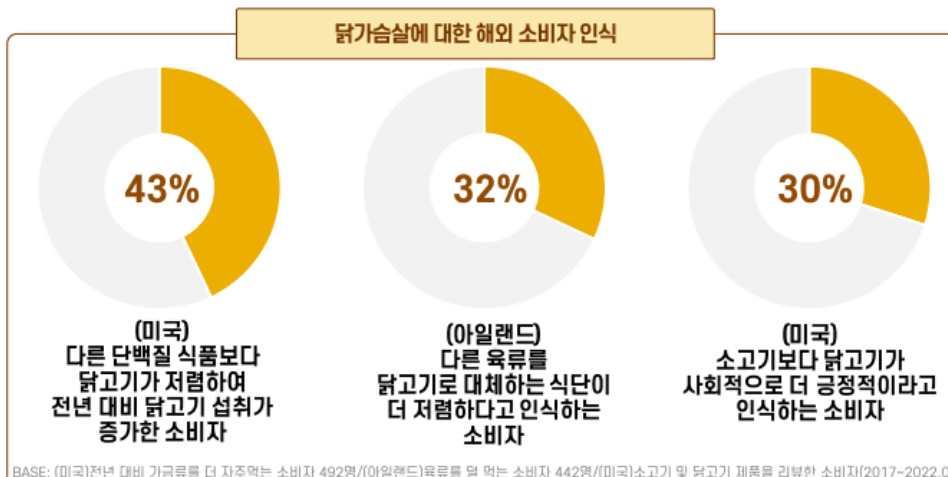
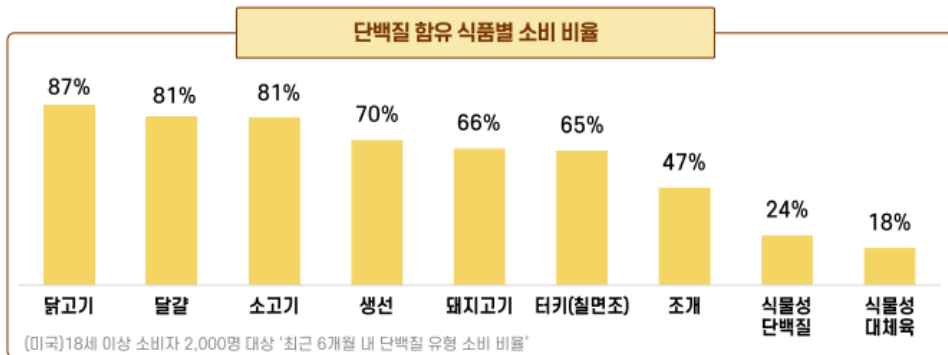
- | 가정 내 에어프라이어 보급률이 급격히 높아지면서 외식이나 배달에 의존했던 닭 요리도 집에서 간편하게 조리해 즐기고 싶어 하는 소비자가 증가함
- | 이에 각 업체는 닭을 활용한 간편조리식품 출시에 속도를 내고 있으며 치킨 너겟과 같은 대표적인 제품 외에도 소비자의 취향과 취식 목적(반찬용, 안주용 등)에 따라 선택할 수 있는 제품이 출시되고 있음

■ 시장 동향

■ 저지방 단백질 식단을 위해 선택한 닭고기 제품

저지방 단백질 식단을 위해 선택한 닭고기 제품

- 건강에 주목하는 전세계적인 트렌드에 따라 소비자는 개인의 건강과 면역력을 위해 식단과 운동에 관심을 갖고 몸에 좋은 재료와 영양소를 챙겨 먹기 위해 노력하는 모습을 보임
- 해외 시장에서도 국내 시장처럼 건강 트렌드에 맞춰 식단을 구성할 때 닭고기를 선택하는 모습을 볼 수 있음. 다이어트, 키토(KETO)식단 등에 필수적인 영양소인 단백질을 섭취하기 위해 소비자는 다량의 단백질이 함유된 닭고기, 달걀, 소고기, 생선 중에서도 익숙하고 간편하게 섭취가 가능한 닭고기를 선택하는 비율이 높게 나타남
- 또한 닭고기가 붉은색을 띠는 다른 육류(소고기, 돼지고기)보다 저렴하고 전반적으로 더 긍정적이라는 인식이 닭고기 수요 증가에 영향을 미친 것으로 예측됨



※ 출처: MINTEL, 'Amplify chicken's position as a good value protein', 2022.04
MINTEL, 'Recession-proof meat snacks', 2022.07

■ 건강에 주목한 해외시장의 닭 가슴살 제품

1 건강에 주목한 해외 시장의 닭가슴살 제품

- 해외 시장에서 주로 유통되는 제품은 칼로리가 적거나 지방 함량이 낮은 닭가슴살이 인기를 끌고 있음. 기름에 튀기는 조리 방법보다 오븐을 활용한 구이 또는 반조리된 식품을 에어프라이어에 2차로 조리해서 먹을 수 있는 제품을 주로 찾아볼 수 있음. '건강'에 대해 관심이 증가하면서 '건강에 도움이 되는 식단'을 구성할 때 닭가슴살 제품을 찾는 것으로 나타남
- 개별 포장된 닭가슴살이 주로 보이는 한국과 달리 해외 시장은 통닭가슴살이 대량 포장된 제품이 주로 유통됨

		
(미국) Simple truth Organic 「Grilled Chicken Strips」	(미국) Tyson 「Spicy Chicken Bites」	(영국) BUTCHER'S CHOICE 「Chicken breast fillet portions」
방목과 유기농 사료를 먹여 키운 닭으로 만든 그릴 치킨 스트립	에어프라이어 전용 제품으로 기존 제품 대비 75%의 지방 함유량이 감소함	1kg 한 팩에 8조각의 닭가슴살이 포장되어 있어 날개 구매 대비 가격적 측면에서 저렴함

※ 출처: 각 사 홈페이지
MINTEL, 'Amplify chicken's position as a good value protein', 2022.04

2 다양한 요리로 활용되는 닭가슴살 제품

- 해외 시장에서 닭고기는 주요한 단백질 섭취원으로 인식되며 이러한 제품은 간단한 재료로 다양한 곳에 활용될 수 있으며 양념 등으로 가미가 된 것이 특징임. 인도네시아 전통 요리인 '사테'의 형태로 다양한 양념을 한 닭고기를 꼬치로 꽂아 섭취가 편리하도록 만든 제품이 출시됨
- 이외에, 시금치 치킨 요리(Spinach Stuffed Chicken Breast)를 손쉽게 먹을 수 있도록 닭가슴살과 시금치를 섞어 만든 제품, 햄버거 패티를 닭가슴살로 만든 제품 등 소고기나 기존에 있던 요리를 더 손쉽게 먹을 수 있도록 가공된 제품을 또한 선보이고 있음

■ 재무, 회계

■ 총 투자비 현황

• 단위 : 백만원

Key Investment Feature			
2024년 / 투자금 - 8,950			
항 목	자기자금	외부조달	합계
1. 토지 980평(익산국가식품클러스터단지내)	450	0	450
2. 건물, 폐수처리장, HACCP시설(1,000평)	1,230	4,270	5,500
3. 2층기계설비(건조라인,분말라인)1.2층 바닥공사,1.2층탁트,1.2층냉동,냉장,공조)	200	2,800	3,000
4. 2025년도 1층 기계설비 예정 25억			
총 계	1,880	7,070	8,950

■ 마케팅 계획

■ 제품별 월 매출 계획 - (추정)

생산 최대능력 (일 7시간 / 월 22일 / 연간 264일 가동 기준)

구분	제품명	단위	수량(톤)월	월매출	수량(톤)년	년매출	비고
1	닭가슴살 분말,육포	KG	19.8	1,386	237.6	16,632	1KG/70,000
2	무뼈닭발	kg	13.2	158	158.4	1,900	1kg 12,000
3	닭고기,오리(유통매출)			3,000		36,000	이익5%
	합계		33	4,544	396	54,532	

■ 마케팅 계획

■ 추정 판매계획 - 5개년 예상 매출 계획

판매계획 5개년(예상매출)									
구분	제품명	단위	판매단가	예상매출액					비 고
				2024년	2025년	2026년	2027년	2028년	
1	닭가슴살 분말·육포	1kg	80,000	4,165	15,376	15,376	26,122	28,424	
2	무뼈 닭발	1kg	12,000	633.6	3,800	11,400	15,200	19,000	
3	닭고기,오리(유통매출)			10,000	30,000	35,000	40,000	50,000	
				14,798	49,176	61,776	81,322	97,424	

★ 무뼈닭발 기계는 2025년 부터 추가기계설비로 매출상승

■ 마케팅 계획

■ 확보된 거래선

■ 확보된 판매 거래처 및 예상매출						
NO.	거래처명	상품	공급시기	예상매출액	판매처	비고
1	(주)필리시티	닭꼬치,레토르트육포,분말,무뼈닭발	2024년 10월	500	군납,해외수출	MOU계약 완료
2	(주)요리아	닭가슴살분말,레토르트,무뼈닭발	2024년 10월	100	학교급식,유통	MOU계약 완료
3	(주)셀덕	레토르트,닭가슴살분말	2024년 10월	100	편의점,홈쇼핑	MOU계약 완료
4	(주)네이처파머	레토르트,닭가슴살분말	2024년 10월	200	온라인판매	MOU계약 완료
5	농업회사법인그레이트팜	닭가슴살 분말(닭가슴살 젤리스틱 생산)	2024년 10월	500	해외수출	공급계약서 체결
6	(주)메디퀘터스(바르닭)	닭가슴살분말,육포,레토르트,스테이크,큐브	2024년 11월	300	온라인판매	구매의향서 체결
7	(주)다인에프엔씨	닭가슴살 분말 (닭가슴살 쌀국수)	2024년10월	300	해외수출	공급계약서 체결
	합 계			2,000		

■ 마케팅 계획

■ 매출성장을 및 세전 순 영업 현금 흐름

YR	매출	성장을	영업이익	
2024	4,165,986	N/A	859,729	21%
2025	19,826,400	476%	7,367,621	37%
2026	26,435,000	133%	9,806,628	37%
2027	33,044,000	125%	12,246,035	37%
2028	39,652,800	120%	14,496,274	37%
SUM	123,124,186		44,776,287	36%

5개년	Operration margin	27%	
	평균매출총이익율	26%	
	영업이익율	36%	
[기업의 시장가치]			
	5년 현가기준 :	500	억원
	미래가치 영구가치 포함	1,000	억원

■ 재무제표

■ 손익계산서

항목	2024 년	비율	2025 년	비율	2026 년	비율	2027 년	비율	2028 년	비율	합계	비율
매출액	4,165,986	100%	19,826,400	100%	26,435,000	100%	33,044,000	100%	39,652,800	100%	123,124,186	100%
매출원가	1,667,226	40%	8,331,972	42%	11,109,296	42%	13,886,620	42%	16,663,944	42%	51,659,058	42%
매출총이익	2,498,760	60%	11,494,428	58%	15,325,704	58%	19,157,380	58%	22,988,856	58%	71,465,128	58%
판관비	1,639,031	39%	4,126,807	20%	5,519,076	20%	6,911,345	20%	8,492,582	21%	26,688,841	22%
인건비	284,488	6.8%	1,413,720	7.1%	1,884,960	7.1%	2,356,200	7.1%	2,827,440	7%	8,766,808	7%
제조경비	1,207,543	29.%	2,415,087	12%	3,220,116	12.2%	4,025,145	12.2%	4,830,174	12%	15,698,065	13%
감가상각비	144,000	3.5%	288,000	1.5%	384,000	1.5%	480,000	1.5%	78,598	0%	1,374,598	1%
R&B	3,000	0.1%	10,000	0.1%	30,000	0.1%	50,000	0.2%	756,370	2%	849,370	1%
영업이익	859,729	20%	7,367,621	37%	9,806,628	37.1%	12,246,035	37.1%	14,496,274	37%	44,776,287	36%
영업외수익	-		-		-		-		-			
이자비용	90,000	2.2%	360,000	1.8%	360,000	1.4%	360,000	1.1%	360,000	1%	1,530,000	1%
경상이익	769,729	18.5%	7,007,621	35%	9,446,628	35.7%	11,886,035	36%	14,136,274	36%	43,246,287	35%
법인세비용	189,140	4.5%	1,541,677	7.8%	2,078,258	7.9%	2,614,928	7.9%	3,109,980	8%	9,533,983	8%
당기순이익	580,589	13.9%	5,465,944	27.6%	7,368,370	27.9%	9,271,107	28.1%	11,026,294	28%	33,712,304	27%

★ 손익계산서에는 유통 매출은 반영하지 않음.

■ 재무제표

■ 대차대조표

항목	2024년	2025년	2026년	2027년	2028년
현금(운전자본)	349,062	1,373,622	2,544,463	4,565,926	2,873,837
현금(초과현금)	943,041	1,581,353	1,355,606	9,543,577	11,568,806
매출채권	304,475	224,325	234,175	1,216,925	1,362,956
재고자산	303,552	411,766	420,362	473,230	530,018
기타유통자산	0	108,649	245,126	182,539	204,444
투자자산	0	0	0	316,675	354,676
유형자산	7,224,366	7,304,326	8,461,285	10,404,244	11,982,841
무형자산	450,000	2,570,000	4,163,000	5,500,000	6,120,000
자산총계	9,574,496	13,574,041	17,424,017	32,203,116	34,997,578
매입채무	656,083	704,583	844,083	1,352,139	1,514,396
기타유동부채	854,172	704,417	653,461	270,428	302,879
단기차입금	1,853,041	1,303,088	984,710	0	0
장기차입금	2,937,200	1,788,300	917,300	0	0
부채합계	6,300,496	4,500,388	3,399,554	1,622,567	1,817,275
자본금+자본잉여금	1,500,000	2,000,000	3,000,000	4,000,000	5,000,000
이익잉여금	1,774,000	7,074,093	11,024,463	26,580,549	28,180,303
자본총계	3,274,000	9,074,093	14,024,463	30,580,549	33,180,303
부채와자본총계	9,574,496	13,574,481	17,424,017	32,203,116	34,997,578

■ 소요자금 계획

■ 2층 기계자금 지급 계획서

비 고	구 분	계약금액	계약금	중도금	잔금	합계
■ 지출	1차기계설비	2,816,880,000	1,408,440,000	845,064,000	563,376,000	2,816,880,000
※ 기계내역서별첨						
※부가세포함						
합계		2,816,880,000	1,408,440,000	845,064,000	563,376,000	2,816,880,000

■ 소요자금 계획

■ 2층 공장 기계장비 구매 현황

NO.	제품명	규 격	제조업체	수량	단가	금액	부가세	합계
1	와곤염지 믹서기	RH-01/L930XW830XH1,050/380V60Hz1.5kw	(주)서밋테크	1	5,000	5,000	500	5,500
2	박스 자동 제함기	GPK-50/ L2,400XW2,050XH1,650/ 0.4kw	(주)서밋테크	1	35,000	35,000	3,500	38,500
3	스티로폼 박스 테핑기	JS-FS10/ L3,000XW1,500XH1,600/ 380V60Hz 1.1kw	(주)서밋테크	1	30,000	30,000	3,000	33,000
4	무빠닭발 발굴기계	GY-QG(JZ-3)닭발빠제거기계 L1,700*W2000*H2200	(주)서밋테크	3	180,000	540,000	54,000	594,000
5	탭핑기	CLI-1650/ L2545*W1650*H2310/ 380V60Hz 1.5kw	(주)서밋테크	1	5,500	5,500	550	6,050
6	1Rotary cutter mill-1차	1차분쇄기 4p380v 7.5kw	(주)한국분체기	1	45,000	45,000	4,500	49,500
7	2Screw conveyor	이송 공급장치 4p380v 0.75kw	(주)한국분체기	1	15,000	150,000	1,500	16,500
8	3Acm pulverizing system	기류식 미분쇄시스템 380v4p37.5	(주)한국분체기	1	250,000	250,000	25,000	275,000
9	금속 금출기	금속금출기220v	(주)모든다해	1	6,500	6,500	650	7,150
10	증량 선별기	중팡선별기220v	(주)모든다해	1	8,500	8,500	850	9,350
	소 계					2,727,290	272,729	3,000,019

■ 소요자금 계획

■ 2층 공장 기계장비 구매 현황

NO.	제품명	규격	제조업체	수량	단가	금액	부가세	합계
11	엑스레이 검사기	엑스레이검사기	(주)모든다해	1	37,000	37,000	3,700	40,700
12	미우라스팀 보일러	미우라저녹스스팀보일러 1,5T380v3상4p 10kw 220v	(주)서한ENG	1	54,23.419	108,470.84	10,847.03	119,317.92
13	스팀 배관공사 1,2층	스팀배관공사 1,2층	(주)서한ENG	1	19,529.16	19,529.16	1,952.92	21,482.08
14	에어콤프렛샤	콤프렛샤20마력 380V3P60Hz 1,5kw	(주)서한ENG	1	16,800	16,800	1,680	18,480
15	전기온수기	UP-40006T/ 1,650*2600 단상220V/삼상380V40kw	(주)서한ENG	1	8,000	8,000	800	8,800
16	건조기	DH-K15-2H/L8500*W3200*H2400/ 우레탄100TSTS	(주)대성에프앤비	3	166,666.67	500,000	50,000	550,000
17	분말자동포장라인	DSE-308/공급기,세병기,충진기,캡핑기,라벨기,수축기	(주)대성에프앤비	1	130,000	130,000	13,000	143,000
18	정육조각 절단기	DSE-400/ L2500*W400*H750/ 22V1kw	(주)대성에프앤비	1	30,000	30,000	3,000	33,000
19	닭 가슴살 정량 절단기	MQJ300-II/ L4220*W1120*H1360/380V60Hz 1.21kw	(주)대성에프앤비	1	68,000	68,000	6,800	74,800
20	닭 가슴살 편육 슬라이서	LF-100/ L2100*W700*H1400/ 380V60Hz1.3kw	(주)대성에프앤비	2	15,000	30,000	3,000	33,000
	소 계					2,727,290	272,729	3,000,019

■ 소요자금 계획

■ 2층 공장 기계장비 구매 현황

NO.	제품명	규 격	제조업체	수량	단가	금액	부가세	합계
21	박스대차	DSE-313/ L1000*W1400*H50	(주)대성에프앤비	207	70	14,490	1,449	15,939
22	작업대	DSE-316/ L1800*W600*H750 STS304	(주)대성에프앤비	30	750	22,500	2,250	24,750
23	싱크대	DSE-317/싱크대2구 L1500*W500*H750/ L900*W500*H750 1EA	(주)대성에프앤비	20	500	10,000	1,000	11,000
24	왜곤	2001	(주)대성에프앤비	20	600	12,000	1,200	13,200
25	분말스틱포장기	분말스틱포장기 30g	(주)대성에프앤비	1	22,000	22,000	2,200	24,200
26	마이크로웨이브 살균기	L11700*W840*H1750	(주)대성에프앤비	1	70,000	70,000	7,000	77,000
27	냉각기 600W	DSE-305/ L8000*W600*H800/380V3상4P8kw	(주)대성에프앤비	1	20,000	20,000	2,000	22,000
28	냉각기 1,500W	DSE-305-1/ L13000*W1500*H800/ 380V3상4P20kw	(주)대성에프앤비	1	40,000	40,000	4,000	44,000
29	삼면포장기	DE-420/ L4200*W2300*H900/ 380V60Hz5kw	(주)대성에프앤비	3	36,000	108,000	10,800	118,800
30	냉동/냉장/공조	냉동/냉장 공조	(주)대성에프앤비	1	520,000	520,000	52,000	572,000
	합 계					2,727,290	272,729	3,000,019

■ 제조원가 내역서

■ 2층 생산 분말 원가 내역서

제 품 명	중량	비율	단가	배수	중량	로스율	로스중량	중량합계	금액	단가	중량	개별단가
닭가슴살SL	5,000		5,000	1	5,000	0.82	4,100	900	25,000,000	27,778	1	27,778
										생산량	1	22
합계	5,000			1	5,000		4,100	900	25,000,000		900	19,800
품명	단가	비율	단가	중량	수량	단가	수량	일금액	월금액	년금액		
분말	27,778	39.7%	27,778	1	1	27,777.8	900	25,000,000	550,000,000	6,600,000,000		
진공비닐	120	0.2%	120	1	1	120.0	900	108,000	2,376,000	28,512,000		
	-	0.0%			15	-	60	-	-	-		
외박스	150	0.2%	1,500		10	150.0	90	135,000	2,970,000	35,640,000		
기타	-	0.0%	10		10	1.0	900	9,000	198,000	2,376,000		
물류비	20.0	0.0%	20		1	20.0	900	18,000	396,000	4,752,000		
계	28,068	40.1%				28,069		25,270,000	555,742,000	6,668,904,000		
품명	단가	비율	월사용료	생산량	수량	단가	수량	일금액	월금액	년금액		

■ 제조원가 내역서

■ 2층 생산 분말 원가 내역서

제 품 명	중량	비율	단가	배수	중량	로스율	로스중량	중량합계	금액	단가	중량	개별단가
제조경비	614	0.9%	12,150,000	19,800	1	613.6	900	552,273	12,150,000	145,800,000		
계	614	0.9%	12,150,000			613.6		552,273	12,150,000	145,800,000		
일반관리비	7,245	10.3%	143,448,200	19,800	1	7,244.9	900	6,520,373	143,448,200	1,721,378,400		
계	7,245	10.3%	143,448,200			7,244.9		6,520,373	143,448,200	1,721,378,400		
인건비	4,789	6.8%	94,829,636	19,800	1	생산일	구분	단가	인원	일급여	월급여	년급여
						22	남자	100,350	5	501,750	11,038,500	132,462,000
							여자	95,455	20	1,909,100	42,000,200	504,002,400
							간접인건비	135,455	4	541,820	11,920,040	143,040,480
							임원	193,182	5	965,910	21,250,020	255,000,240
계	4,789	6.8%	94,829,636				합계		34	3,918,580	86,208,760	1,034,505,120
원가	58.2%	판매가	100.0%	마진	41.8%					퇴직금	8,620,876	-
	40,716		70,000		29,284							
일자	금액	수량	합계	비율	구분	일자	금액	수량	금액	비율	월수	년매출
1	29,284	900	26,355,917	41.8%	월순익	22	29,284	19,800	579,830,164	41.8%	12	6,957,961,968

■ 제조원가 내역서

■ 2층 생산 분말 원가 내역서

제 품 명	중량	비율	단가	배수	중량	로스율	로스중량	중량합계	금액	단가	중량	개별단가
1	40,716	900	36,644,083	58.2%	월매입	22	40,716	19,800	806,169,836	58.2%	12	9,674,038,032
1	70,000	900	63,000,000	100.0%	월매출	22	70,000	19,800	1,386,000,000	100.0%	12	16,632,000,000
전기료	수도세	가스비	폐수관리비									
10,000,000	150,000	2,000,000	-								합계	12,150,000
은행이자	4대보험	화재보험료	전기안전관리비	소방관리비	승강기관리비	소독비	kt인터넷전화	지계차임대료	정수기임대	렌트1475	렌트6375	렌트3536
28,000,000	6,272,200	-										
카니발	토지세	수선비	접대비	법인카드		축산물검사비	캡스	자량유지비	지급수수료	세무기장료	직원식대	회식비
650,000	38,000	1,000,000	3,000,000	10,000,000	-	1,000,000	-	5,000,000	1,000,000	-	4,488,000	2,000,000
기타 (예비비)	광고선전비	소모품비	여비교통비	기계감가상각비	경상개발비	산업재산권						
10,000,000	50,000,000	2,000,000	1,000,000	16,000,000	1,000,000	1,000,000				-	합계	143,448,200
										분말사업부	급여	94,829,636
											총지출금	806,169,836

■ 대표이사 인사

■ 기업윤리강령-건강한 먹거리를 만들겠습니다

“건강한 먹거리를 만들겠습니다”

다년간 축적된 식품 생산 기술 노하우를 바탕으로 위생적이고 건강한 건조 식품 육포 및 분말, 꼬치류, 떡갈비, 함박스테이크, 레토르트 등 자동화 생산 시스템을 연구하고 개발해 왔습니다. 또한 엄격한 품질관리를 통해 원재료 매입에서 부터 최종 소비자의 평가까지 모두 책임진다는 신념으로 건강한 먹거리 문화를 정착 시키기 위해 꾸준히 노력하고 있습니다. 저희 (주) 메디푸드는 지속적인 연구와 끊임없는 도전을 통해 소비자에게는 만족스러운 상품을 투자자에게는 만족스러운 수익을 전해 드리기 위해 노력 하겠습니다.

감사합니다

감 사 합 니 다





Proposal for the Korean Ginseng and Kimchi Industry

FY 2026

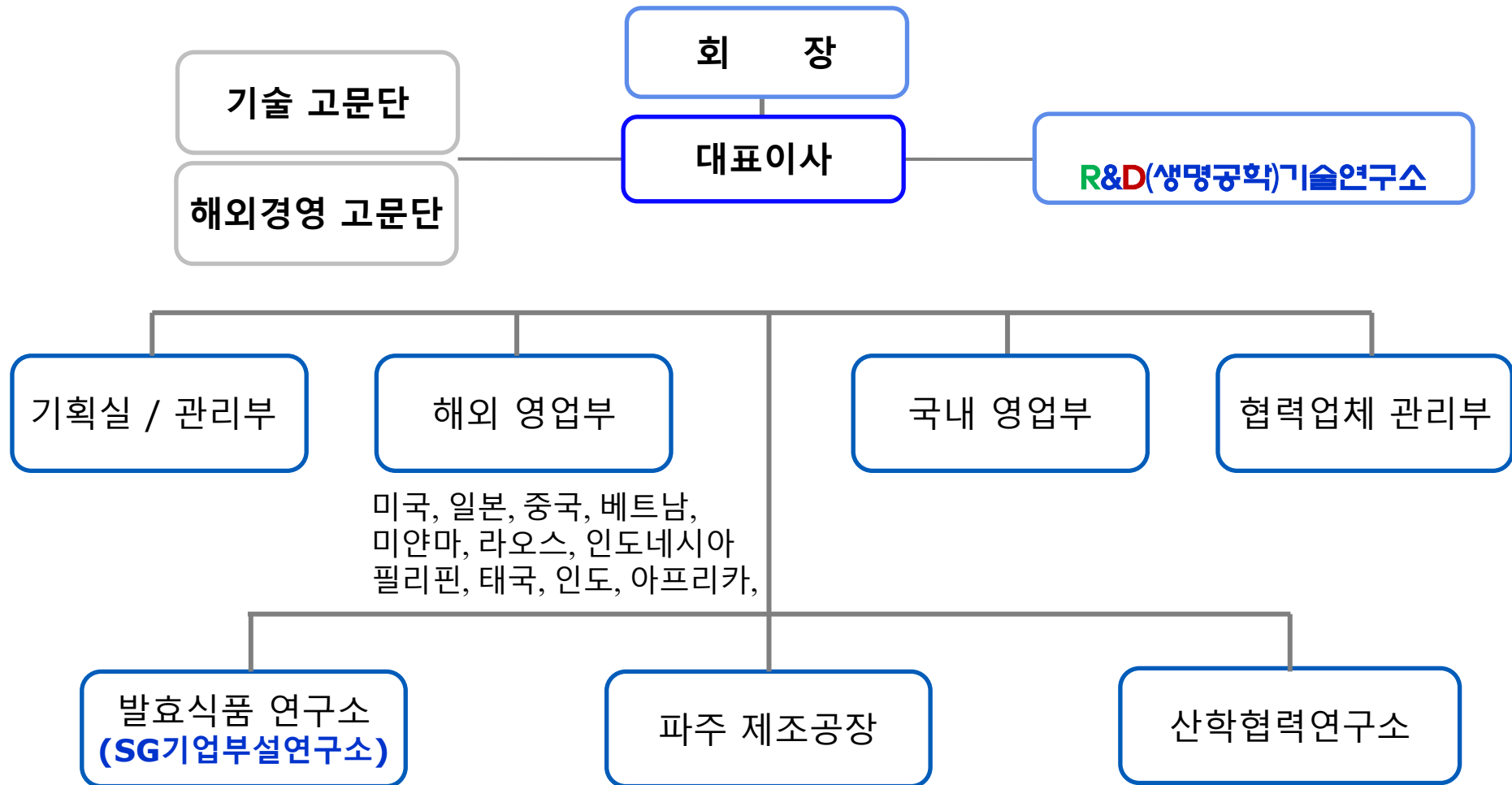
유비인.수자연

이미지



조직도

■ 기구 조직도



셀레늄 & 아연

▣ 셀레늄이란?

- 항산화력이 비타민E의 무려 2000배
- 활성산소로부터 세포를 보호하여 노화억제
- 방사능 물질이나 중금속 배출
- 남성의 건강한 생식 기능을 유지하여 수정 확률을 높임

▣ 아연이란?

- DNA와 RNA의 합성에 관여하여 세포의 분화, 세포의 증식 및 유전자 발현 과정에 필수 역할
- 성장과 조직 골격 형성
- 생식 및 면역 기능 원할
- 당뇨예방 및 혈당조절에 관여

특수재배 인삼에 대하여

식품에 사용되는 수경인삼은 친환경 양액으로 배양하여
농약 성분은 전혀 없습니다.

+7배 이상

Saponin (Ginsenoside)

<사포닌> 자양강장, 면역력증강, 항암작용

면역력을 증가시켜주고, 항암작용과 자양강장에
도움을 주는 사포닌 !!

친환경 양액에서 자란 SG 식품에 사용되는 수삼의
앞에는 뿌리보다 최대8배나 많은 사포닌이 들어 있습니다.

건강하고 날씬하게 !

GABA

<감마아미노부탈산> 고혈압, 당뇨예방, 비만억제

현대인의 가장 큰 걱정인 비만과 당뇨 고혈압 등
성인질환에 도움을 주는 성분으로 불면증 우울감
정신안정에 도움을 주는 성분입니다



백옥피부

Ginsenoside F5

<진세노사이드 F5> v피부미백, 노화방지

염증을 일으키는 물질 중 하나인 일산화질소
생성을 억제하고, 자외선 등의 자극을 받게 되면서
멜라닌 생성을 억제하여 미백효과가 탁월한
성분이며 6년근 보다 8~9배 많이 들어있습니다.

암세포 억제

Flavonoids

<플라보노이드> 강력한 항산화 효과

강력한 항산화효과를 가지고 있는 플라폴로이드는
성인병예방과 혈액순환 및 탈모개선에도 도움을 주며
암세포 억제에 효과적인 성분입니다

숙취해소

ALA, ASN

<알라닌, 아스파라긴산>

콜레스테롤 저하, 간기능강화

혈중콜레스테롤을 낮춰주고 간기능을 강화하여
주는 성분으로 숙취해소는 물론 혈당을 낮춰주어
몸의 회복을 빠르게 !



발명의 명칭 Title of the Invention
아연 및 셀레늄이 융합된 기능성 인삼김치의 제조방법

특허권자 Patentee
등록사항란에 기재

발명자 Inventor
등록사항란에 기재

위의 발명은 「특허법」에 따라 특허등록원부에 등록되었음을 증명합니다.
This is to certify that, in accordance with the Patent Act, a patent for the invention has been registered at the Korean Intellectual Property Office.

 특허청
Korean Intellectual
Property Office

2019년 06월 27일
특허청장
COMMISSIONER,
KOREAN INTELLECTUAL PROPERTY OFFICE

박원주



QR코드로 현재기준
등록사항을 확인하세요

인삼식품

“식품의 기능성 원료인
인삼의 다량 확보 및 독
점 공급”

“맛과 영양이 있는 기능성
식품의 제조 및 공급”

신기술
적용

버섯에서 대량의
셀레늄 추출기술

굴에서 고농도의
아연 추출 기술

고농도의 사포닌
을 함유한 새싹인
삼재배기술

융합 및
발효공법

김치, 된장, 고추장, 간장

인삼김치의 종류



인삼김치



묵은김치



인삼백김치



인삼총각김치



인삼갯김치



인삼파김치



인삼동김치



인삼깍두기



인삼열무김치



인삼물김치



인삼부추김치



인삼오이소박이

인삼김치의 특징



강력한 항산화력으로 활성산소 제거 및 피부 세포 노화 억제

신체의 면역체계를 강화하여 면역력을 증강

성기능을 강화하고 생식기능을 원활하게 함

당뇨예방 및 혈당조절에 관여

성장과 조직 골격 형성

방사능 물질 및 중금속 배출

암세포를 억제하고 간기능을 강화

고혈압, 당뇨, 비만 등 성인병 개선에 도움

남성의 건강한 생식 기능을 유지하여 수정 확률을 높임

인삼 된장의 특징



강력한 항산화력으로 활성산소 제거 및 피부 세포 노화 억제

신체의 면역체계를 강화하여 면역력을 증강

성기능을 강화하고 생식기능을 원활하게 함

당뇨예방 및 혈당조절에 관여

성장과 조직 골격 형성

방사능 물질 및 중금속 배출

암세포를 억제하고 간 기능을 강화

고혈압, 당뇨, 비만 등 성인병 개선에 도움

남성의 건강한 생식 기능을 유지하여 수정 확률을 높임

인삼 고추장의 특징



강력한 항산화력으로 활성산소 제거 및 피부 세포 노화 억제

신체의 면역체계를 강화하여 면역력을 증강

성기능을 강화하고 생식기능을 원활하게 함

당뇨예방 및 혈당조절에 관여

성장과 조직 골격 형성

방사능 물질 및 중금속 배출

암세포를 억제하고 간 기능을 강화

고혈압, 당뇨, 비만 등 성인병 개선에 도움

남성의 건강한 생식 기능을 유지하여 수정 확률을 높임

인삼 간장의 특징



강력한 항산화력으로 활성산소 제거 및 피부 세포 노화 억제

신체의 면역체계를 강화하여 면역력을 증강

성기능을 강화하고 생식기능을 원활하게 함

당뇨예방 및 혈당조절에 관여

성장과 조직 골격 형성

방사능 물질 및 중금속 배출

암세포를 억제하고 간 기능을 강화

고혈압, 당뇨, 비만 등 성인병 개선에 도움

남성의 건강한 생식 기능을 유지하여 수정 확률을 높임

영업 진행 사항



국내

김치
막걸리
고추장
된장
간장

- TV홈쇼핑 판매를 위한 준비 중
- 인터넷 쇼핑몰 구축
- 네트워크마케팅을 통한 판매
- 유통그룹과의 제휴를 통한 판매
- 마트 및 백화점을 통한 오프라인 판매
- 전국 총판 및 대리점 모집

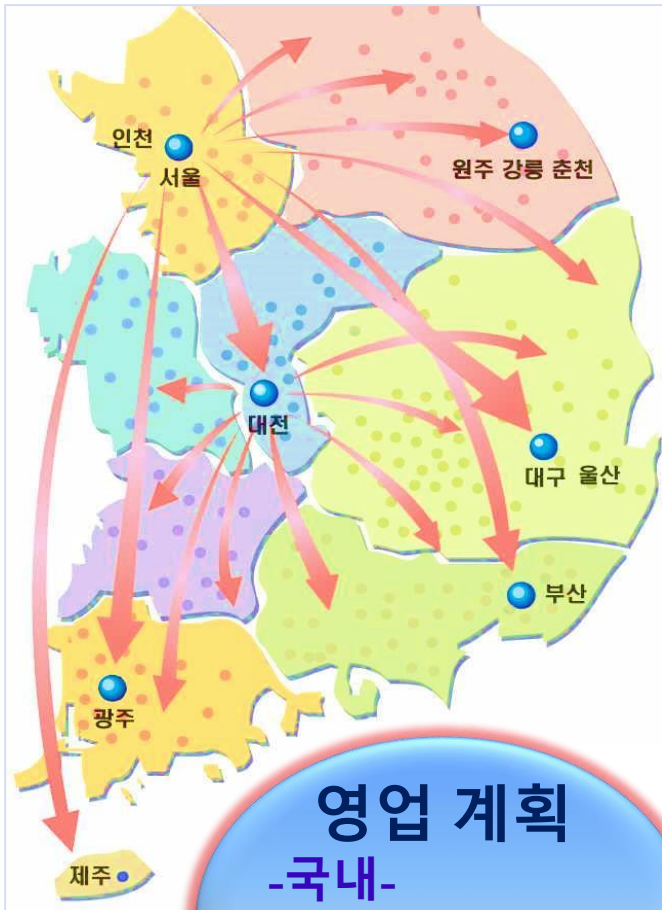


해외

김치
막걸리
고추장
된장
간장

- 중국 김치회사와 기술제휴 협상 중
- 중국 네트워크마케팅 업체와 수출입 협상 중
- 베트남 국영기업과 수출입 협상 중
- 베트남 대형 유통업체와 수출입 협상 중
- 미국 영국 인도 호주 일본 대형 업체와 수출입 협상 중

전국 영업망(진행계획)



영업 계획
 -국내-
 * 총판 00개
 * 대리점 0000개
 -추후 해외 확대

서울	00개 총판	000개 대리점
부산	00개 총판	000개 대리점
인천	00개 총판	000개 대리점
대구	00개 총판	000개 대리점
대전	00개 총판	000개 대리점
광주	00개 총판	000개 대리점
울산	00개 총판	000개 대리점
경기	00개 총판	000개 대리점
충북	00개 총판	000개 대리점
충남/세종	00개 총판	000개 대리점
강원	00개 총판	000개 대리점
경북	00개 총판	000개 대리점
경남	00개 총판	000개 대리점
전북	00개 총판	000개 대리점
전남	00개 총판	000개 대리점
제주	00개 총판	000개 대리점
	00개 총판	0000개 대리점

사업 운영 전략

핵심 전략

맛과 건강을 동시에 만족시키는 식품!

소비자의 욕구를 충족시키는 식품!

한번 고객은 두번 고객!
입소문 마케팅 확산 전략

영업 방향

고객이 체험해보고 최종 선택 받는 제품...
장점 극대화

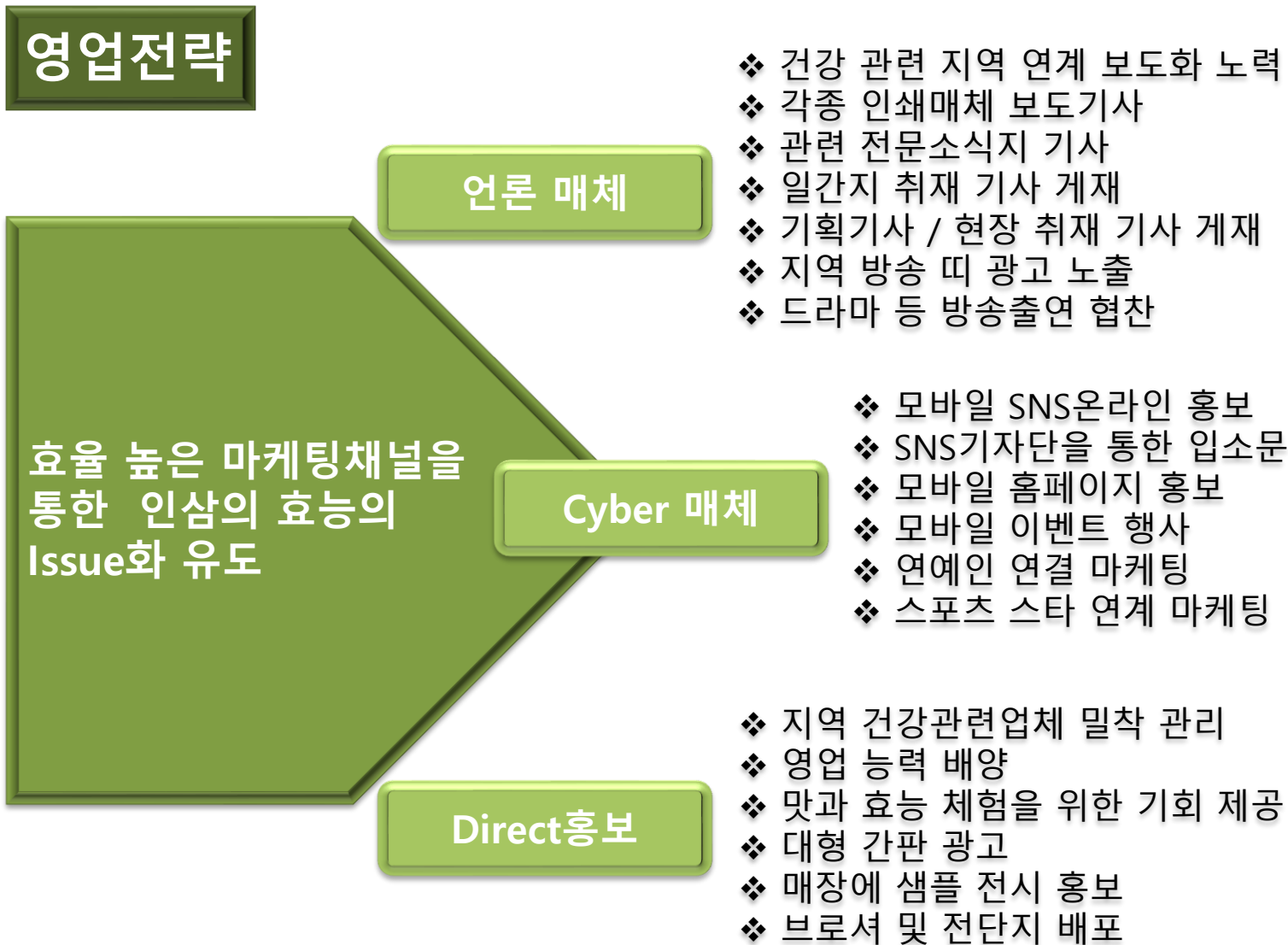
가장 맛보고 싶은 제품...
고객감동과 고객신뢰 구축

고품질 식 자재 사용 및 맛과 효능으로
고객이 홍보해주는 신뢰 비즈니스 전개

기술과 경험, 노하우가 접목된 최상의 건강식품을 제공하고,
이웃과 지역사회에 봉사하는 착한 기업이미지도 구축!

타겟 마케팅 전략

영업전략



웰빙 Issue化



성공적인
개발 및 유통



안정적이며
지속적인
매출 유도

영업 확대 전략



- ❖ 대형 유통 업체와 제휴
- ❖ 식품관련 업체와 제휴
- ❖ 네트워크마케팅 업체와 제휴
- ❖ 인터넷쇼핑몰 업체와 제휴
- ❖ 유통 사업자 모집

❖ 인삼식품 전국보급 체계 구축



- ❖ 홈쇼핑 판매
- ❖ 할인매장 납품
- ❖ 각종 포털 사이트 배너광고
- ❖ 자체유통 취급점 보급확대
- ❖ 식품대전 참여 및 시식행사

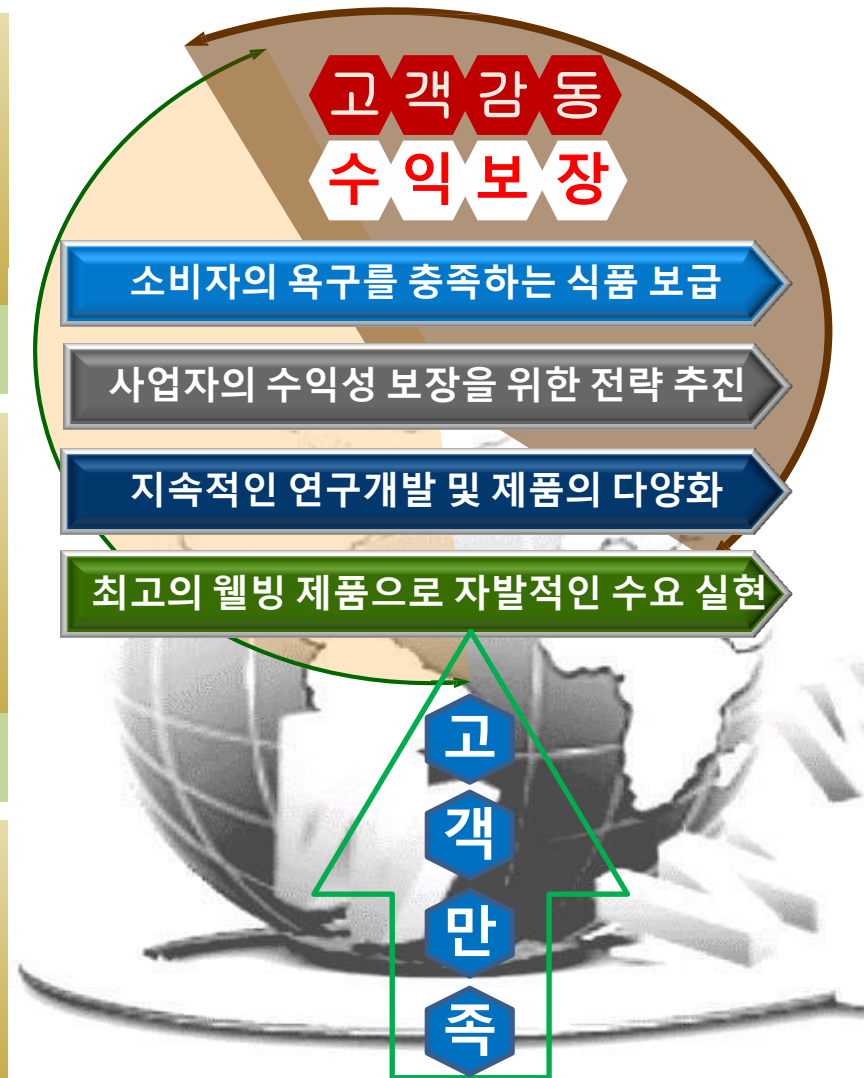
❖ 인삼식품 전국보급 확대

olleh 



- ❖ 취급점 보급관리체계 구축
- ❖ 3G Net Work System 구축
- ❖ 판매 시 수량 중앙 자동 집계
- ❖ 바코드로 회사 소개 시스템 구축
- ❖ 바코드로 제품 이력 확인

❖ 중앙집중 관리체계 구축 운영/회사 및 제품 이력 공개



단계적 마케팅 전략



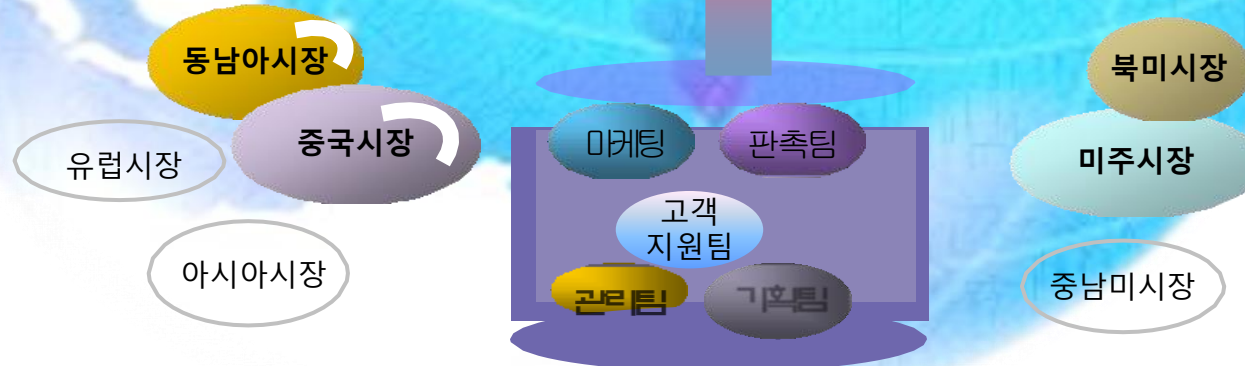
해외 마케팅

1) 새로운 시장에 대한 도전

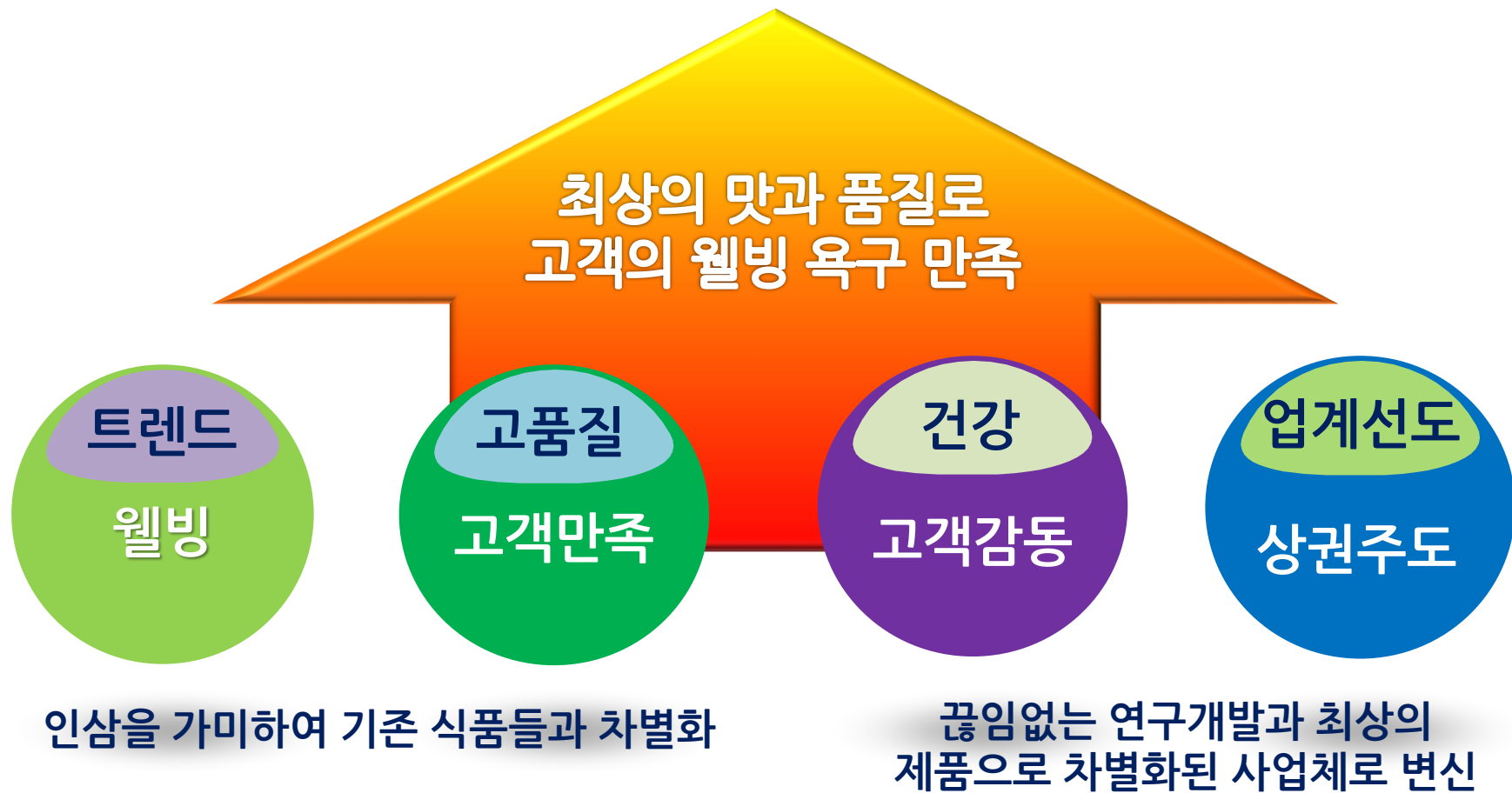
- ◆ **인삼**의 효능 강조, 시식행사, 식품 박람회 참가
- ◆ K-POP, K-드라마 등 한류 열풍 이용
- ◆ 세계인들의 현지에 맞는 마케팅 강화(현지인에 맞는 레시피 개발)

2) 나아가야 할 방향

- ◆ 할랄인증 - 넓은 규모의 매력적인 이슬람시장 진출
- ◆ R&D 중점- 세계인의 입맛에 맞춘 표준화된 김치, 된장, 고추장, 간장 개발
- ◆ 세계적인 식품 기발- 원재료에 대한 신뢰감
- ◆ 현지화 전략- 현지인 식성에 맞춘 스프레드 형 고추장 등, 메주냄새 탈취, 샐러드용 등의 다양한 용도 연구, 매스컴 광고, 요리교실, 식 문화 홍보
- ◆ '한식 세계화 대표 품목' 해외식품박람회 지속 참가
- ◆ 일본의 낫도를 능가하는 퓨전식품 개발



맛과 건강을 위한 고객이 만족하는 식품



필요자금 내역

시 설 명				단위	수량	단 가	소요금액	비 고
시설자금	공장	토지		평	약3,000	약220	660,000	괴산사업부지
		건물	공장	평	1,000	2,500	2,500,000	특수인삼김치/ 된장/쌈장간장/고추장/각종 염장류/등
			식자재 창고	평	500	2,000	1,000,000	식자재 저온저장창고건축비용
			저온창고	평	200	3,000	600,000	완제품 저온저장창고건축비용
			사무동	평	200	3,000	600,000	연구실, 사무실, 식당, 숙소, 화장실 등
	생산라인			1식	1라인 일/50톤		1,500,000	김치생산라인
	소 계						6,860,000	*농업법인 절대농지에 건폐율 약60%
운영자금	원자재 구입비			식	1	300,000	2,000,000	식품 원료 및 첨가물
	마케팅비			식	1	50,000	550,000	홈페이지, 브로셔, TV광고 등
	인건비			개월	6	45,000	270,000	300만원*15명*6개월
	회사운영비			개월	6	50,000	300,000	
소 계						3,120,000		
합 계						9,980,000		

추정 매출계획(1차년도)

구 분	1차년도(2027.01~2027.12)							
	수량 (Ton)	판매가 (kg)	원가	이익	매출액	지 출	수익	비 고
수출김치	1,800	5,300	3,710	1,590	9,540,000	6,678,000	2,862,000	
국내김치	500	5,300	3,710	1,590	2,650,000	1,855,000	795,000	
기타김치	60	10,000	7,000	3,000	600,000	420,000	180,000	
인삼김치	500	15,000	8,000	7,000	7,500,000	4,000,000	3,500,000	
고추장	260	12,000	8,000	4,000	3,120,000	2,080,000	1,040,000	
소 계	2,860				23,410,000	15,033,000	8,377,000	
된장/쌈장	500	13,000	7,000	6,000	6,500,000	3,500,000	3,000,000	
소 계	500				6,500,000	3,500,000	3,000,000	
합 계					29,910,000	18,533,000	11,377,000	

추정 매출계획(2차년도)

구 분	2차년도(2028.01~2028.12)							
	수량 (Ton)	판매가 (kg)	원가	이익	매출액	지 출	수익	비 고
수출김치	2,340	5,300	3,710	1,590	12,402,000	8,681,400	3,720,600	
국내김치	650	5,300	3,710	1,590	3,445,000	2,411,500	1,033,500	
기타김치	78	10,000	7,000	3,000	780,000	546,000	234,000	
인삼김치	650	15,000	8,000	7,000	9,750,000	5,200,000	4,550,000	
고추장	340	12,000	8,000	4,000	4,080,000	2,720,000	1,360,000	
소 계	2,860				30,457,000	19,558,900	10,898,100	
된장/쌈장	650	13,000	7,000	6,000	8,450,000	4,550,000	3,900,000	
소 계	650				8,450,000	4,550,000	3,900,000	
합 계					38,907,000	24,108,900	14,798,100	

추정 매출계획(3차년도)

구 분	3차년도(2029.01~2029.12)							
	수량 (Ton)	판매가 (kg)	원가	이익	매출액	지 출	수익	비 고
수출김치	3,042	5,300	3,710	1,590	16,122,600	11,285,820	4,836,780	
국내김치	845	5,300	3,710	1,590	4,478,500	3,134,550	1,343,550	
기타김치	102	10,000	7,000	3,000	1,020,000	714,000	306,000	
인삼김치	850	15,000	8,000	7,000	12,750,000	6,800,000	5,950,000	
고추장	440	12,000	8,000	4,000	5,280,000	3,520,000	1,760,000	
소 계	5,279				39,651,100	25,454,370	14,196,730	
된장/쌈장	850	13,000	7,000	6,000	11,050,000	5,950,000	5,100,000	
소 계	850				11,050,000	5,950,000	5,100,000	
합 계					50,701,100	31,404,370	19,296,730	

고용 창출 계획

연도별	총 고용 인원	신규고용인원					
		계	연구직	생산직	사무직	기술직	영업직
2026년	50	50	7	30	7	3	3
2027년	84	34	3	20	5	3	3
2028년	115	31	5	15	3	3	5
2029년	141	26	2	15	3	3	3
2030년	161	20	3	15	2	2	3
2031년	186	25	3	15	2	2	3

3개년 추정 손익계산서

항목	2027년	2028년	2029년
매출액	29,910,000	38,907,000	50,701,100
매출원가	18,533,000	24,108,900	31,404,370
매출총이익	11,377,000	14,798,100	19,296,730
판관비	3,565,521	4,531,680	5,891,195
인건비	1,080,000	1,404,000	1,825,200
감가상각비	1,034,886	1,241,863	1,614,422
무형자산상각비	0	0	0
R&B	0	0	0
기타판관비	1,450,635	1,885,825	2,451,573
영업이익	7,811,479	10,266,420	13,405,535
영업외수익	0	0	0
영업외비용	897,300	1,166,490	1,516,437
경상이익	6,914,179	9,099,930	11,889,098
법인세비용	0	0	0
당기순이익	6,914,179	9,099,930	11,889,098



감 사 합 니 다