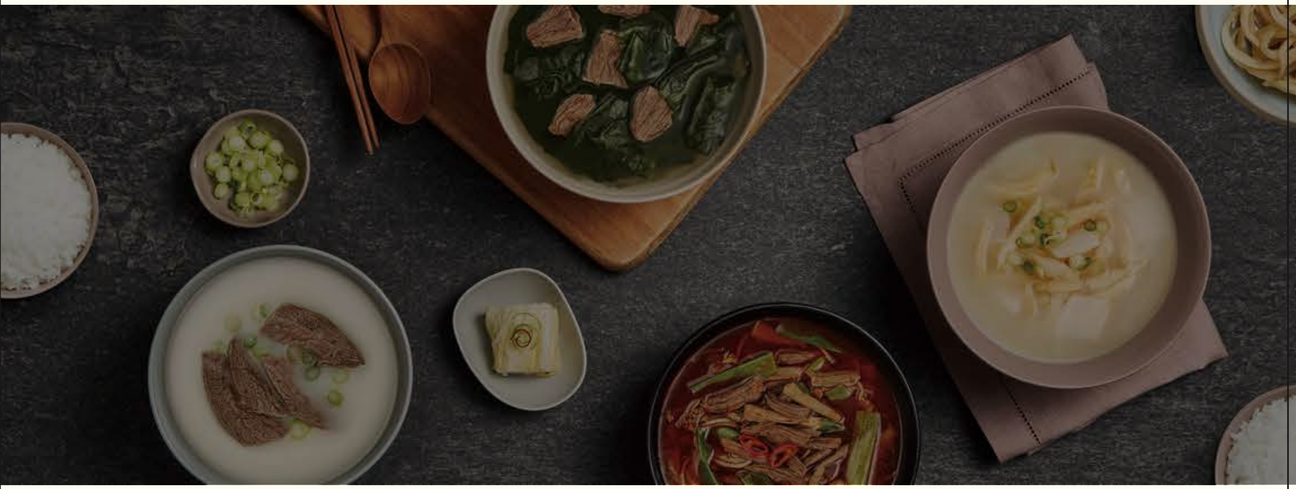

GYODONG FOOD
COMPANY CATALOG

GYODONG FOOD
www.gdfood.kr

본사 : 충청북도 옥천군 옥천읍 지용로 181 | 서울 : 서울특별시 구로구 경인로 611 신도림 핀포인트타워 101동 2209호
TEL. 1577-5911 | FAX. 070-5091-3352

맛있는 오늘, 건강한 내일

좋은 음식이 건강한 사람을 만듭니다.

CATALOG CONTENTS

07
BRAND IDENTITY
교동 (GYODONG)
하우촌 (HOWCHON)

11
COMPANY STORY
맛을 발견하다
맛을 연구하다
맛을 높이다
맛을 전하다

23
TANG&KUK
—
탕&국 이야기
레토르트 제품
냉동 제품
업소용 제품

29
CUPBOB
—
컵밥 이야기
컵밥류 제품

31
NOODLE
—
면 이야기
면류 제품

35
BROTH&SAUCE
—
육수&소스 이야기
육수 류 제품

39
DUMPLING
—
만두 이야기
만두류 제품

BRAND IDENTITY

교동 校洞

소중한 전통 음식을 계승 발전해 나가는 교동

한국 전통 한옥과 사람人을 담아 자연의 한국 전통의 맛을 우리 식탁으로 전한다는 뜻을 함축적으로 담았습니다.
생명력 넘치는 자연의 건강함을 우리의 식탁으로 전하고자하는 교동식품의 교동식품의 진심과 의지를 심었습니다.

BRAND IDENTITY

HOWCHON

자연의 건강한 맛을 담아낸 하우촌

초록은 자연의 느낌이 살아있는 신선한 재료를, Gold Circle은 건강하고 맛있는 먹거리를 만드는 사람들이 모여있는 마을을 의미하며, 붉은색은 열정적이고 적극적인 교동식품의 에너지를 담고 있습니다.

1992
- 교동식품 전신 이조유통 설립

1996
- 교동식품본사, 1공장(탕류) 준공

2000
- 일본과 미국 수출 시작
- ISO9001 품질경영시스템 인증

2005
- 교동식품 2공장 (면류 및 육수) 준공

2006
- 황태잔국 제조방법 특허등록

2009
- 수출유망 중소기업지정 (중소기업청)

2010
- 경영혁신형 중소기업 인증
- 면류(냉동) HACCP 인증

2011
- 100만불 수출의 탑 수상

2013
- 즉석조리(레토르트) HACCP 인증

2014
- 축산물 HACCP 인증
- ISO22000 인증

2016
- 중국 가공공장 등록 허가
- 국내최초 정식 삼계탕 중국 수출

2017
- 대한민국 중소기업대상 글로벌부문 수상

2018
- 교동식품 3공장 (전처리 가공) 준공
- 즉석조리(살균) HACCP 인증

새로움과 창조적인 아이디어로 성장하는 기업 교동식품이 걸어온 발자취입니다

더 건강한
맛을 찾는
여정

맛을 발견하다

1992년 순수 국내 자본과 기술로 창업한 교동식품은 한국의 전통과
세계인의 입맛에 꼭 맞는 식품 개발을 위해 연구와 노력을 계속하고 있습니다.

더 좋은
맛을 내는
기술

맛을 연구하다

교동식품은 올바른 식문화 양성, 안정적인 품질 유지,
고객 요구에 맞는 제품개발을 위해 끊임없이 연구합니다.

R&D

자연의 방식대로, 맛과 위생을 위해 품질을 최우선으로 연구합니다.

한국인의 입맛에 맞는 다양한 신제품을 연구 및 개발합니다.

고객의 요구에 맞는 철저한 시험과 분석을 통해 전통의 맛과 영양이 담겨있는 제품 연구개발에 정진하고 있습니다.

교동식품의 이름을 걸고 위생적인 제품만을 생산합니다.

최첨단 HACCP 인증시설로 원료에서 최종제품에 이르기까지 철저한 위생관리로 제품을 생산합니다.

전문 개발인력으로 고객의 요구에 맞는 제품을 생산합니다.

고객이 요구한 제품에 대한 시장조사에서부터 최종 제품의 생산 및 출시에 이르기까지 전문인력이 개발을 책임집니다.

더 아름다운
맛의 예술

맛을 높이다

고객이 만족하고 인정하는 맛과 품질은 하루아침에 이루어진 것이 아니기에
교동식품은 끊임없는 설비투자, 위생관리로 맛을 높이기 위해 더욱 정진하고 있습니다.

PRODUCTION EQUIPMENT

최첨단 생산설비로 식품산업의 문화를 창조합니다.

자동로터리 포장기, 자동 면 반죽 및 성형기 등 첨단 설비로 높은 생산성을 갖추고 있으며, X-ray 검출기 및 금속검출기를 통해 제조 단계에서 이물을 제어합니다.
또한 최첨단 레토르트 설비로 제품의 안전성과 품질을 확보하고 있습니다.

HYGIENE MANAGEMENT

철저한 위생관리로 안심하고 먹을수 있는 제품을 만듭니다.

제품에 사용되는 원재료가 입고되는 순간부터 제품이 최종 포장하여 출고되는 단계까지
작업자가 현장에 들어가는 순간부터 작업 후 현장에서 나오는 순간까지
매 순간 위생점검 및 공정점검을 실시하여 깨끗한 환경에서 깨끗한 재료로 깨끗한 제품을 만들고 있습니다.

특허증
황태국 제조방법
특허청

ISO22000
식품안전 경영시스템 인증
한국생산성본부인증원

HACCP 지정서/국수
한국식품
안전관리인증원

HACCP 지정서/ 냉면
한국식품
안전관리인증원

HACCP 지정서/
식육추출가공품
한국식품
안전관리인증원

HACCP 지정서/
즉석조리(레토르트)
한국식품
안전관리인증원

HACCP 지정서/
즉석조리(살균)
한국식품
안전관리인증원

맛을 전하다

교동식품은 한국전통식품을 계승발전 시켜 한국식품문화 발전에 기여하고자 합니다.
국내를 비롯해 세계인들에게 한국의 전통음식을 알리고 세계 곳곳에 교동식품의 참맛을 전하고 있습니다.

EXPORTATION

자랑스러운 한국의 맛을 세계에 널리 알립니다.

가장 한국적인 전통의 맛이
가장 세계적인 맛입니다, 교동식품

미국, 중국, 일본, 호주 등 세계 12개국에 수출되는 교동식품은 세계인에게 사랑받는 자랑스러운 한국의 맛입니다.

PARTNERS

협력사

OEM

CJ 제일제당

DAESANG

Dongwon

Pulmuone

롯데푸드

FOODMERCE

HYUNDAI 현대그린푸드

한성기업 HANSUNG ENTERPRISE

한화호텔&리조트

다향오리

생채움 FRESH 자연의 사랑을 가득담은

올품

유 통

emart

LOTTE Mart

CJ 프레시웨이

대상 Bestco

프랜차이즈

이화수 전통육개장

하남돼지집

nolboo 놀부

Slow Food 바른식

밥장인 수식회사

(주)밀빛

백년토종삼계탕 본점

탕&국 이야기

TANG & KUK STORY

한국인의 소박한 정서를 한소끔 끓이다.

국 한 그릇에 소박하고 건강한 밥상을 만들다

한국인의 밥상에 국이 올라오지 않는다는 것, 참 낯선 일입니다.
각종 채소와 사골 양지머리, 고기 등 다양한 식재 료를 푹 고아낸 국물은 사람들의 가슴에 따뜻한 추억과 건강을 선물합니다.

레토르트 제품

BEST

육개장

· 중량 **500g** · 보관방법 **실온보관**

전통의 방식으로 다대기를 볶고, 소고기를 살아 잘게 찢어만든 얼큰하고 깊은 맛과 향이 일품인 대표제품입니다.

사골곰탕

· 중량 **500g** · 보관방법 **실온보관**

국내산 사골을 푹 고아 우려낸 진한 국물로 영양까지 생각한 진한 국물을 담았습니다.

사골 우거지국

· 중량 **500g** · 보관방법 **실온보관**

사골국에 된장을 풀어넣고, 배추우거지와 소고기 편육을 더해 풍성함과 깊은 맛을 담았습니다.

황태진국

· 중량 **500g** · 보관방법 **실온보관**

정성들여 말린 황태살을 들기름에 볶아 진하고 뽀얗게 우려낸 특허받은 깊은 맛을 담았습니다.

콩비지찌개

· 중량 **500g** · 보관방법 **실온보관**

국내산 돼지고기와 국내산 김치 등을 함께 넣어 구수한 전통의 손맛을 재현했습니다.

소고기 미역국

· 중량 **500g** · 보관방법 **실온보관**

국내산 미역과 소고기를 푹 고아 우려낸 깊은 감칠 맛을 느낄 수 있습니다.

BEST

삼계탕

· 중량 **1kg** · 보관방법 **실온보관**

닭 인삼 찹쌀 밤 마늘 대추 등 국내산 원료만을 사용하여 육질과 국물 맛이 뛰어난 교동식품 대표제품입니다.

반마리 삼계탕

· 중량 **570g** · 보관방법 **실온보관**

담백하고 깊은 맛을 느끼실 수 있는 삼계탕을 반마리 분량으로 포장하여 간편함까지 더한 제품입니다.

반도리탕

· 중량 **570g** · 보관방법 **실온보관**

반마리가 통째로 들어간 쫄깃한 닭고기와 포슬포슬한 감자에 매콤한 양념을 더한 닭볶음탕입니다.

육개장

· 중량 **570g** · 보관방법 **실온보관**

전통의 방식으로 다대기를 볶고, 소고기를 살아 잘게 찢어 만든 얼큰하고 깊은 맛과 향이 일품입니다.

곰탕(국내산/호주산)

· 중량 **570g** · 보관방법 **실온보관**

우사골을 푹 고아 만든 깊은 국물맛에 편육을 더하여 풍성감을 더했습니다.

사골 우거지국

· 중량 **570g** · 보관방법 **실온보관**

사골국에 된장을 풀어넣고, 배추우거지와 소고기 편육을 더해 풍성함과 깊은 맛을 담았습니다.

황태진국

· 중량 **570g** · 보관방법 **실온보관**

정성들여 말린 황태살을 진하고 뽀얗게 우려낸 특허받은 깊은 맛을 담았습니다.

콩비지찌개

· 중량 **570g** · 보관방법 **실온보관**

국내산 돼지고기와 국내산 김치 등을 부드러운 콩비지에 함께 넣어 구수한 전통의 손맛을 재현했습니다.

육개장

· 중량 **600g** · 보관방법 **냉동보관**

전통 방식으로 만든 얼큰한 육개장으로, 깔끔한 맛이 우러나는 제품입니다. 냉동제품으로 신선한 원재료의 맛을 더욱 살렸습니다.

갈비탕

· 중량 **600g** · 보관방법 **냉동보관**

호주산 소갈비를 푹 삶아 푸짐하고 부드러운 갈비살에 시원한 국물 맛을 자랑합니다.

뚝불고기

· 중량 **400g** · 보관방법 **냉동보관**

얇게 슬라이스된 소고기를 달콤, 짭짤한 양념에 야채를 넣어 감칠맛을 더한 뚝배기 불고기입니다.

교동 삼계탕

· 중량 **1kg** · 보관방법 **냉동보관**

닭, 인삼, 찹쌀, 밤, 마늘, 대추 등 국내산 원료만을 사용하였으며, 냉동제품으로 쫄깃한 삼계닭의 육질을 재현했습니다.

업소용

육개장

· 중량 **1.5kg** · 보관방법 **냉동보관**

길게 찢은 소고기와 식감이 살아있는 야채로 맵게 양념을 하여 얼큰하면서도 깔끔한 업소용 육개장입니다.

업소용

양지탕

· 중량 **1.5kg** · 보관방법 **냉동보관**

부드럽게 삶아진 양지고기를 먹기좋게 얇게 슬라이스하여 고기국물에 야채맛을 더하여 맛을낸 업소용 양지탕입니다.

업소용

장터국밥

· 중량 **1.5kg** · 보관방법 **냉동보관**

푹 삶아낸 고기와 고기국물에 각종 야채를 넣어 얼큰하게 맛을낸 업소용 전통 장터국밥입니다.

업소용

버섯야채탕

· 중량 **1.5kg** · 보관방법 **냉동보관**

느타리버섯, 표고버섯과 숙주, 무 등 신선한 야채를 듬뿍 넣어 특제 다데기로 맛을 낸 얼큰한 업소용 버섯야채탕입니다.

업소용

닭개장

· 중량 **1.5kg** · 보관방법 **냉동보관**

칼칼하고 얼큰한 국물과 푸짐한 건더기로 환절기에 몸보신에 좋은 업소용 닭개장입니다.

업소용

양지편육

· 중량 **1.2kg** · 보관방법 **냉동보관**

기름기를 제거한 깔끔하고 부드러운 양지편육을 염수에 냉동시킨 업소용 양지편육입니다.

업소용

사골 우거지국

· 중량 **1.5kg** · 보관방법 **냉동보관**

된장을 풀어 넣어 구수하면서 속까지 따듯하게 만들어 줄 업소용 사골우거지국입니다.

업소용

설렁탕(육수/건더기)

· 중량 **1.5kg** · 보관방법 **냉동보관**

사골육수와 야채로 맛을 낸 업소용 설렁탕 베이스 입니다. 육수만 있는 제품과, 건더기가 들어간 제품 2가지 타입니다.

업소용

사골 육수

· 중량 **1.5kg** · 보관방법 **냉동보관**

모든 탕, 육수 요리에 베이스로 사용 가능한 고소하고 깊은 맛을 내는 업소용 사골육수입니다.

업소용

갈비탕

· 중량 **1.5kg** · 보관방법 **냉동보관**

푹 삶아낸 갈비에 깊은맛을 내는 양념을 더해 감칠맛 나는 업소용 갈비탕입니다.

컵밥 이야기

CUPBOB STORY

뜨근한 국물에 밥 한그릇을 담다.

간편하지만 건강한 한끼

간편하게 먹을 수 있는 컵밥은 이제 바쁜 현대인들의 일상이 되었습니다.
이제는 컵밥으로 한끼를 먹더라도, 건강하고 푸짐하게,
진짜 건더기가 들어간 온전한 한끼를 즐겨보세요.

CUP BOB

컵밥류 제품

육개장 컵밥

· 중량 **460g** · 보관방법 **실온보관**

식감이 살아있는 진짜 건더기가 들어간 얼큰한 육개장 컵밥입니다.

사골곰탕 컵밥

· 중량 **460g** · 보관방법 **실온보관**

식감이 살아있는 진짜 건더기가 들어간 진한 사골곰탕 컵밥입니다.

미역국 컵밥

· 중량 **460g** · 보관방법 **실온보관**

식감이 살아있는 진짜 건더기가 들어간 담백한 미역국 컵밥입니다.

황태국 컵밥

· 중량 **460g** · 보관방법 **실온보관**

식감이 살아있는 진짜 건더기가 들어간 시원한 황태국 컵밥입니다.

면 이야기
NOODLE STORY
— 세계의 다양한 면(麵)은 하나로 연결됩니다.

호로록 감기는 살아있는 쫄깃한 면발

전통방식 그대로 밀, 메밀, 감자, 칡 등의 재료로 한국사람 입맛에 딱 맞는 면요리를 개발합니다.
기다란 면처럼 오랜 세월 사람들에게 기억되는 계속 생각나는 맛 입니다.

업소용

메밀 냉면

· 중량 **2kg** · 보관방법 **냉동보관**

구수한 메밀향과 쫄깃한 식감을 느낄 수 있습니다. 10인분 포장입니다.

업소용

칡냉면

· 중량 **2kg** · 보관방법 **냉동보관**

고품질의 1등급 밀가루만 사용하며 입맛을 돋우는 칡향을 느낄 수 있습니다. 10인분 포장입니다.

업소용

막국수

· 중량 **2kg** · 보관방법 **냉동보관**

거친 메밀 입자로 더욱 풍성한 메밀향을 느낄 수 있습니다. 10인분 포장입니다.

업소용

매실 냉면

· 중량 **2kg** · 보관방법 **냉동보관**

몸에 좋은 매실액이 함유된 제품으로 건강까지 생각하였습니다. 10인분 포장입니다.

업소용

녹차 냉면

· 중량 **2kg** · 보관방법 **냉동보관**

녹차가루가 함유되어 은은하고 향긋한 녹차의 맛을 담았습니다. 10인분 포장입니다.

업소용

쫄면

· 중량 **2kg** · 보관방법 **냉동보관**

전통 방식으로 뽑아내 더욱 쫄깃쫄깃하고 탱글한 식감의 제품입니다. 10인분 포장입니다.

메밀 냉면

· 중량 **400g** · 보관방법 **냉동보관**

구수한 메밀향과 쫄깃한 식감을 느낄 수 있습니다. 2인분 소포장 제품입니다.

칡냉면

· 중량 **400g** · 보관방법 **냉동보관**

고품질의 1등급 밀가루만 사용하며 입맛을 돋우는 칡향을 느낄 수 있습니다. 2인분 소포장 제품입니다.

함흥 냉면

· 중량 **400g** · 보관방법 **냉동보관**

고품질의 1등급 밀가루와 고구마전분을 더해 함흥식 전통의 가늘고 쫄깃한 면발을 느낄 수 있습니다. 2인분 소포장 제품입니다.

매실 냉면

· 중량 **400g** · 보관방법 **냉동보관**

몸에 좋은 매실액이 함유된 제품으로 건강까지 생각하였습니다. 2인분 소포장 제품입니다.

오장동 메밀면

· 중량 **180g** · 보관방법 **냉동보관**

국내산 메밀가루를 사용하여 구수한 메밀향과 쫄깃한 식감을 느낄 수 있는 1인분 소포장 제품입니다.

물냉면

· 중량 **1020g** · 보관방법 **상온보관**

하우촌 동치미 물냉면을 간편하게 즐길 수 있는 상온보관(2인분) 제품입니다.

비빔냉면

· 중량 **460g** · 보관방법 **상온보관**

함흥식 전통의 하우촌 비빔냉면을 간편하게 즐길 수 있는 상온보관(2인분) 제품입니다.

먹을수록 당기는
매콤달콤한 맛

각종 야채와 과일을 넣은 하우촌의 비법 소스는
건강한 맛과 즐거움을 담았습니다. 오랜 세월의 노하우가
축적된 하우촌의 비법소스가 사람들의 입맛을 사로잡습니다.

육수&소스 이야기

BROTH & SAUCE STORY

— 살얼음 동동 띄운, 시원한 육수

육수 제품

업소용

동치미 냉면육수

· 중량 **2.5kg** · 보관방법 **냉동보관**

직접 담은 동치미로 만든 시원함이 살아 있는 육수로, 벌크 포장으로 업소용으로 사용하기에 알맞습니다.

업소용

칡냉면용 냉면육수

· 중량 **2.5kg** · 보관방법 **냉동보관**

칡냉면 전용 육수로 신선한 향미가 살아 있고, 벌크 포장으로 업소용으로 사용하기에 알맞습니다.

오장동 동치미 냉면육수

· 중량 **330g** · 보관방법 **냉동보관**

전통깊은 오장동 냉면육수로 시원한 동치미의 맛을 느낄 수 있습니다.

동치미 냉면육수

· 중량 **330g** · 보관방법 **냉동보관**

직접 담은 동치미로 만든 시원함이 살아 있는 1인분 소포장 육수입니다.

칡냉면용 냉면육수

· 중량 **330g** · 보관방법 **냉동보관**

칡냉면 전용 육수로 신선한 향미가 살아 있는 1인분 소포장 육수입니다.

매실냉면 육수

· 중량 **330g** · 보관방법 **냉동보관**

매실냉면 전용 육수로 신선한 매실의 향미가 살아있는 제품입니다.

묵용 육수

· 중량 **330g** · 보관방법 **냉동보관**

묵밥, 묵사발에 적합한 육수로, 오이냉국, 미역냉채 등에 사용하여도 좋습니다.

소스 및 기타제품

하우촌 특제 비빔장

· 중량 **2kg** · 보관방법 **냉동보관**

비빔냉면,양념게장 등 다양한 레시피로 활용 가능한 각종 과일과 채소를 넣어 만든 특제 비빔소스 입니다.

물냉면 양념장

· 중량 **1.8kg** · 보관방법 **냉동보관**

과하지 않고 기분 좋게 입맛 당기는 물냉면 전용 양념장 입니다.

하우촌 비빔장(1인분)

· 중량 **60g** · 보관방법 **냉동보관**

각종 과일과 채소를 넣어 만든 매콤달콤한 맛의 비빔소스 입니다.

냉면용 무김치

· 중량 **300g** · 보관방법 **냉동보관**

제주 월동무로 만든 아삭하고 달콤새콤한 냉면용 무김치 입니다.

만두 이야기

DUMPLING STORY

— 복(福)을 담는 마음으로 만두를 싸다.

정성 가득한 어머니의 손 맛 그대로

만두는 손이 많이 가는 음식입니다. 각종 재료로 만두소를 만들어야 하고 만두소를 감싸는 만두피를 만들어야 합니다. 작은 만두하나지만 그 속에는 별별 의미와 소원이 다 들어 있습니다.

교동 왕만두

· 중량 **1.4kg** · 보관방법 **냉동보관**

진공반죽과 자연숙성을 거쳐 만든 쫄깃한 만두피에 신선한 야채와 돼지고기를 넣어 정성스럽게 빚었습니다.

교동 김치 왕만두

· 중량 **1.4kg** · 보관방법 **냉동보관**

진공반죽과 자연숙성을 거쳐 만든 쫄깃한 만두피에 매콤하게 볶은 김치와 신선한 야채와 돼지고기를 넣어 정성스럽게 빚었습니다.

교동 손만두

· 중량 **1.4kg** · 보관방법 **냉동보관**

진공반죽과 자연숙성을 거쳐 만든 쫄깃한 만두피에 신선한 야채와 돼지고기를 넣어 빚어 쫄깃한 식감과 담백한 맛이 일품입니다.

교동 김치 손만두

· 중량 **1.4kg** · 보관방법 **냉동보관**

진공반죽과 자연숙성을 거쳐 만든 쫄깃한 만두피에 매콤하게 볶은 김치와 신선한 야채와 돼지고기를 넣어 빚어 쫄깃한 식감과 깔끔한 맛이 일품입니다.

교동 철판 군만두

· 중량 **1.3kg** · 보관방법 **냉동보관**

진공반죽과 자연숙성을 거쳐 만든 만두피에 신선한 야채와 돼지고기를 넣어 빚어 바삭한 식감과 깔끔한 맛이 일품입니다.

자연의 건강한 신선함을 우리식탁으로 전합니다

GYODONG FOOD