

진심을 담아서 정직한 품질의 먹거리를 만듭니다

Certified by HACCP



새롬에프에스(주)

새롬에프에스(주)는 지금도
끊임없는 열정으로 나아가고
있습니다.



www.saeromfs.com

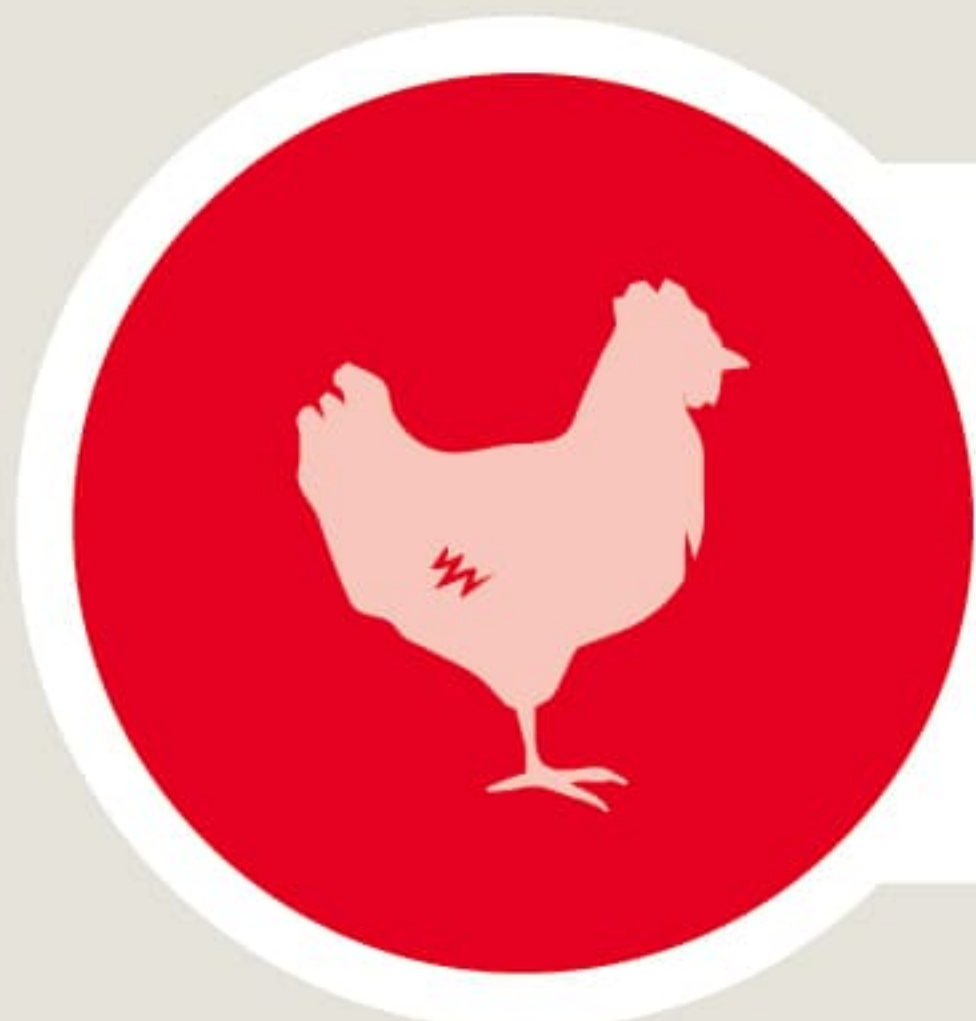
기업소개



새롬에프에스(주)는

항상 고객의 입장에서 생각하여 정직한 먹거리를 제공합니다.

저희 새롬에프에스(주)는 2003년 설립하여 식육가공분야로 지역사회와 함께 시작하여 현재 공장1동, 2동 완공 및 연구개발전담부서를 설립·운영하는 등 큰 성과를 이루고 있습니다. “고객의 입장에서 생각하여 정직한 먹거리를 제공합니다.” 라는 마음가짐으로 지금도 끊임없는 열정으로 새로운 도전을 하고 있습니다. 항상 지켜봐주시고 응원해주시기 바랍니다. 감사합니다.



식육가공 전문업체

약 20년간 지속적으로 식품가공기술을 개발해오고 있습니다.

정직한 먹거리

HACCP 인증을 통해 건강하고 바른 음식을 제조하고 있습니다.



특허받은 우수성

우수기업 인증과 함께 다양한 특허를 취득하였습니다.

고객만족

대기업 브랜드에서도 그 품질을 인정받고 있습니다.



연혁



2026

현재 치킨가라아게, 텐더스틱, 순살치킨, 치즈스틱 등 생산 01
프랜차이즈, 대형마트, 급식, 온라인쇼핑몰,
도시락체인점 등 공급

2025

근로자 안전·보건 증진과 산업재해 예방에 기여한 07
공로로 한국산업안전보건공단으로부터 감사패 수상

2024

(재)세종특별자치시사회서비스원으로부터 11
소외 이웃을 위한 사회공헌 활동 공로로 감사패 수상



2023

특허등록 : 제 10 - 2588593 호 10
특허등록 : 제 10 - 2540061 호 05

2022

충청남도지사 우수기업 수상 12
기타수산물가공품 HACCP 인증 12



2021

상표등록 : 제 40 - 1773251 호 09
특허등록 : 제 10 - 2219491 호 02
인재육성형 중소기업 지정 01

2003

08 새롬에프에스(주) 설립



2008

08 MAIN-BIZ 인증



2010

05 분쇄가공육제품, 양념육 HACCP 인증

2016

09 연구개발전담부서 인증

2019

12 기타가공품 HACCP 인증
01 특허등록 : 제 10-1941496 호

2020

10 브랜드 "Commodining(꼬모다이닝)" 런칭
09 ISO 9001 인증
06 INNO-BIZ 인증



제품소개



새롬에프에스(주)에서는 육가공식품 신규브랜드 'Commodining(꼬모다이닝)'을 런칭하여 치킨텐더, 치킨가라아게, 순살치킨, 간소새우, 유린기 등 다양한 제품을 생산하고 있습니다.



꼬모치킨텐더

저지방 고단백의 촉촉하고 부드러운 안심살로 만든 제품

주원료	단량
닭고기(안심/국내산)	300 g ~ 1 kg/bag



꼬모라이스텐더

부드러운 안심살에 바삭한 라이스볼을 도포하여
속은 촉촉 겉은 바삭

주원료	단량
닭고기(안심/국내산)	300 g ~ 1 kg/bag



꼬모순살치킨

뼈없는 닭다리살로 만들어 촉촉하고 육즙 가득한 치킨

주원료	단량
닭고기(정육/외국산)	300 g ~ 1 kg/bag



꼬모치킨가라아게

간장이 베이스인 튀김옷으로 전통 가라아게 맛을 살린
유탕 및 자숙 제품

주원료	단량
닭고기(정육/외국산)	300 g ~ 1 kg/bag



꼬모근위튀김

닭모래집을 매콤한 양념과 바삭한 튀김옷으로 조리하여
쫄깃쫄깃한 맛이 일품

주원료	단량
닭근위(모래집/국내산, 외국산)	300 g ~ 1 kg/bag



꼬모통살치킨패티

정육의 촉촉함에 담백하고 고소한 튀김옷을 입혀 만든 패티

주원료	단량
닭고기(정육/외국산)	300 g ~ 1 kg/bag



꼬모유린기

부드러운 안심에 바삭하고 쫄깃한 튀김옷을 입혀 만든 제품

주원료	단량
닭고기(안심/국내산)	300 g ~ 1 kg/bag



꼬모간풍새우

쫄깃한 튀김옷과 새우의 탱글한 식감을 살린 제품

주원료	단량
새우(베트남산)	300 g ~ 1 kg/bag



꼬모치즈스틱

고소한 모짜렐라 치즈가 가득하여 속은 쫄깃하고 겉은 바삭한 제품

주원료	단량
치즈(외국산)	300 g ~ 1 kg/bag

제조과정



1차 열처리 공정

정해진 온도에서 위생적으로 1차조리하여,
육즙은 그대로, 맛의 기본을 완성합니다.



포장 공정

1차 열처리된 제품은 신선도를 유지하기 위해
청결한 환경에서 자동포장 됩니다.

생산시설



스파이럴 후리저 3기 800kg/h



자동포장기 3기 800kg/h
(로타리, 수직형)



전기식후라이어 5기
(600*6000mm)



코팅기 6기 (드럼식, 벨트식)



진공 텀블러

생산시설 및 연구장비 현황



장비명	수량	용량	용도
스파이럴 후리저	3	800~1,000kg/h	완제품 급속동결
전기식 후라이어	5	600mm × 6,000mm	반제품 유탕가공
고온자숙기(터널, 박스)	3	600mm × 21,000mm 등	반제품 자숙가공
진공텀블러	2	1,000kg/회	주원료 염지가공
코팅기	6	드럼, 벨트(300~600mm)	분말파우더, 빵가루 도포가공
수액기	7	300~600mm	액상파우더 도포가공
자동포장기	3	14헤드(로타리, 수직형)	완제품 계량 및 BAG포장
실링기	3	300mm	완제품 BAG접착
X-선 검출기	2	400mm	완제품 이물검출
금속검출기	4	300mm	완제품 이물검출
에어샤워기	3	2인용	작업자 이물제거
오토클레이브	1	BF-50A	실험균 멸균
크린벤치	2	BF-800C, BH-402	국부 청정 작업
배양기	2	C-IND1	균배양
민서기	1	MGB-32	원재료 분쇄
스토마커	1	LED Embo Stomacher	시료 혼합
전기식 후라이어	1	CFR-050KK	반제품유탕가공
믹서기	1	5K5SS	주원료, 부원료 배합가공
냉장고	1	BCD-138	냉동, 냉장 보관
기타	1식	-	-



나를위한 간편하고 품격있는 홈스토랑

새롬에프에스(주)

충청남도 천안시 서북구 성환읍 울금3길 61 (울금리 764-4)

Tel. 041-563-0305 Fax. 0505-510-0302

www.saeromfs.com