



경상남도 김해시 한림면 장재로 143 (네츄럴푸드)
TEL : (055)724-0707
FAX : (055)345-0565
E-mail : ricepia1@hanmail.net

WWW.NATURALFD.CO.KR

자연을 담은 브랜드

We love green **NATURAL FOOD**

네츄럴푸드는 자연에서 온 신선한
원물들을 다양한 형태로 가공·생산
하는 전문브랜드입니다.

OEM ODM 전문 기업

신제품개발·제품개선

분쇄가공(분말·분태·과립)

볶음·퍼핑·건조 가공

살균·미생물 제어



WE LOVE GREEN

맛과 건강을 책임지는 네추럴푸드입니다.

자연을 사랑하는 네추럴푸드는 창립 이래 지금까지 고객 행복을 위해 최선의 노력을 다해 왔습니다.

네추럴푸드 임직원들은 깨끗한 시설에서 엄선된 재료로 좋은 제품을 만들고자 최선을 다하고 있습니다.

항상 열정과 도전으로 소비자 니즈를 만족하는 안전하고 건강한 먹거리를 만들겠습니다.

'더 믿을 수 있고, 더 편리하며, 더 행복하게 만드는!' 우리 가족 모두가 함께 먹을 수 있는 식품.

365일 맛의 즐거움. 네추럴푸드.



한결같은 마음



깨끗한 공정



정직한 제품

더 많은 이들이, 더 좋은 것을 누릴수있도록 네츄럴푸드가 함께합니다.

네츄럴푸드는 다양한 원물의 분쇄 및 가공, 볶음, 건조 등을 전문으로 하는 기업으로 살균/미생물 제어 기술까지 보유하여 더 신선하고 안전한 먹거리를 만들고 있습니다.

네츄럴푸드에서는 좋은재료를 아낌없이 사용합니다.
자연에서 온 신선하고 안전한 재료를 사용하여 건강까지 생각한 제품들을 만들고 있습니다.
바쁜 생활 속 부족한 시간을 절약할 수 있도록 맛있고 영양이 풍부한 제품으로 네츄럴푸드가 함께 하겠습니다.

ABOUT US

365일 행복 선택은 언제나 옳았습니다.



안정성 검증

- 원재료, 제조공정, 제품 설계에 대한 사전 식품 안전 검증
- 소비자의 안전과 기대수준을 반영한 엄격한 식품안전 규격 검사



식품 안전실행

- 구매, 제조, 물류, 영업 모든 과정 종업원 식품안전의식 고취
- 올바른 식품안전정보를 소비자에게 제공

2022~

식품 살균 & 신제품 개발 B2B / B2C 사업확대

- 반응형 홈페이지 구축
- 온라인 스토어 활성화
- 식품 살균 사업화
- 신제품 개발

Natural Food
Health Fresh

2021

OEM / ODM 제조 사업 & 국내·외 판매촉진 본격화

- 온라인스토어 개설
- 스마트팩토리 도입 완료 (2021. 04)
- OEM/ODM 제조 사업 분리
- 해외 수출 전담팀 분리
- 혁신바우처 / 수출바우처 외 정부사업 다수 추진
- 모범기업 경영 [경남지방 중소벤처기업청장 표창장] (2021. 05)

AWARD CERTIFICATE



스마트공장구축확인서



경남지방중소벤처기업청장 표창장



벤처기업 확인서



연구개발전담부서 인정서



김해시장 표창장 (박법규)



김해시장 표창장 (정영숙)



2015 ~ 19

상호 변경 및 회사 증축 기타 인증

- (주)네츠크얼푸드 상호 변경
- 원적외선 자동볶음라인 (나동)증축
- 식품첨가물 영업허가 취득
- 벤처기업 등록
- 메인비즈 취득
- 김해시장 표창 (2018. 02)
- 경남도지사 표창 (2019. 04)

2011 ~ 2

설비 구축 & 허가취득

- 살균라인 설치:
레토르트살균라인 도입
- 건조라인 설치:
향은 & 함습설비 도입
- 식품제조가공업 영업허가 취득 (김해시)
- 유통표준코드회원등록
- 무중력혼합기 설치
- 연속식 / Batch식 곡물 자동볶음기 설치

2012 ~ 3

설비 구축 & 특허 등록

- 유동층 건조기 설치
- 보리빵믹스 특허 등록

2010

회사설립

2010. 07. 20 회사설립



메인비즈확인서



여성기업확인서



사업자등록증



통신판매업신고증



영업등록증 - 네츠크얼푸드



영업등록증
식품제조업



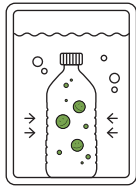
영업등록증
식품첨가물제조업

FOOD LABORATORY

믿을 수 있는 식품위생관리 식품관리 연구소

SPECIALITY NATURAL FOOD

한발 앞선 엄격한 식품위생관리를 위해 최선을 다하고 있습니다.



자연의 신선함을 그대로 담다

원재료 본연의 맛과 영양을
등뿔 담은 제품을 만들기 위해
최선의 방식들을 추구합니다.



새로운 맛에 대한 발견을 최우선으로

먹는 것은 결국 맛있어야 한다는 신념으로,
좋은 제품을 만들기 위해 모든 단계에서
타협보다는 탁월함을 찾아갑니다.



제조공정에 대한 믿을 수 있는 보증

식품 제조를 위한 인증과
정기적인 검사를 통해서 검증된 생산시설
에서 만들기에 믿을 수 있습니다.



식품개발연구소 연구개발분야

개발 품목 : 곡류, 향신료, 과채가공품 등 분말제품

자사 실험실을 운영하여 제품의 미생물 검사를 주기적으로 진행하며, 내부 평가를 품목별로 실시하여
항상 동일한 품질로 제품을 생산할 수 있도록 관리하고 있습니다.

TECHNOLOGY

네츄럴푸드 보유기술 소개

네츄럴푸드는 자연에서 오는 신선하고 안전한 재료를 사용하여 고객에 니즈에 따라 원료를 가공, 생산, 공급하는 전문 기업입니다.



신제품개발 기술 (OEM/ODM)

40년 이상 경력의 연구인력을 통한 분말식품 외 다양한 식품에 대한 레시피 및 제품 개발 기술 보유



향신료 및 과채가공품 살균 및 분말화 기술

흑후추, 양파, 마늘 브로컬리, 시금치 등 살균제어 및 분말제조



미분가공

미분 공정에 따른 식품 물성변화의 제어기술 (쌀국수 업체 원재료 가공 판매)



곡물 퍼핑 및 볶음

원적외선을 이용한 식품 풍미향상기술
곡물음료 제조용 곡물퍼핑



다양한 프리믹스 개발기술

쌀 및 보리를 사용한 밀가루 대체 믹스 제조기술 (제과, 제빵업체 및 도소매상 판매)
도우넛 체인점용 도우넛 믹스의 충전물 개발, 판매



병원성 미생물 살균제어

식품 방사선조사 문제를 완전 해결한 오염미생물 및 살균 제어 기술적용 (생식업체 원재료 살균 및 공급)
토양미생물에 취약한 농산물, 향신식품 및 건강 보조식품의 원재료 살균

신제품개발
제품개선

분쇄가공
분말·분태·과립

볶음·퍼핑
건조 가공

살균
미생물 제어

→ 다양한 제품의 가공, 건조, 분말화부터 살균까지 소비자의 니즈에 맞는 맞춤형 제품 전문 제조가 가능합니다.

CLEAN SYSTEM

철저하고 깨끗한 시설 자체 클린시스템

좋은 재료로 믿을 수 있게
철저하고 안전하게 제품을 생산합니다.

365일 자체 Clean system을 기반으로 사업장 운영과 철저한 원재료 관리로
안전한 제품을 생산하고 있습니다.
또한 내부 품질검사로 더 안전하고 믿고 드실 수 있습니다.

365 Clean CELAN SYSTEM

365 CLEAN SYSTEM이란?

네츄럴푸드에서 자체적으로 시행되는 365 Clean system은 생산시설을
담당하는 전문 직원이 365일 클린한 사업장 유지를 위해 매일 1작업→1
세척(청소)을 시행화하는 시설관리 시스템입니다.
원재료 관리 뿐만 아니라 기기 및 설비도 꼼꼼하게 체크하여 체계적인
현장관리에 힘써 더 좋은 제품을 생산하고 있습니다.

제품 생산에서 그치는 것이 아니라 출고 직전까지 철저한 위생관리로 제품을
보관하고 있으며, 고객에게 생산 직후 그대로의 신선한 제품을 전달하고자
노력하고 있습니다.



원재료



발효/건조



살균



분쇄



배합



포장



FOOD SAFETY

식품안전 시스템

'사랑하는 우리 가족이 안심하고 먹을 수 있는 안전한 식품을 소비자에게 제공'이라는 목표를 위해 고객의 높은 식품 안전 요구를 반영, 지속적으로 Upgrade 되는 체계적인 식품안전관리 시스템을 구축·운영하는 역할을 수행하고 있습니다.



고객의 소리

고객의 안심 수준을 지속적으로 모니터링하여 개선 방향을 설정

위해성분, 법규 검토



식품 위해를 사전에 예측하고 예방이 가능하도록 분석하여 대응체계를 갖춤

UDIT, 상품 검사



철저한 상품검사로 신뢰할 수 있는 상품을 소비자에게 제공

개선/교육



끊임없이 관리 수준을 Upgrade 하여 안전한 상품을 지속 공급

품질, 안전 기준 설정



원료, 제조, 유통 전반에 걸친 엄격한 위생, 안전 감시활동을 실시

5STEP SYSTEM

food safety

MACHINE LIST

기기보유 현황

다양한 최신기기 보유로 소비자의 니즈에 맞는 맞춤 제품 생산이 가능합니다.

분쇄기 현황

기류 및 핀형분쇄기 (18")

보유수량 : 2대 | Capacity : 70kg/H

기류 및 핀형 자동 분쇄 설비 (22")

보유수량 : 2대 | Capacity : 80kg/H

핀 분쇄기 (24")

보유수량 : 1대 | Capacity : 120kg/H

혼합기 현황

무중력 혼합기

보유수량 : 2대 | Capacity : 1,000kg/H

건조기 현황

유동층 건조기

보유수량 : 1대 | Capacity : 250kg/H

근적외선 건조기

보유수량 : 4대 | Capacity : 250kg/H

볶음기 현황

연속식

보유수량 : 1대 | Capacity : 500kg/H

BATCH식

보유수량 : 1대 | Capacity : 300kg/H

살균기 현황

Retort 멸균기

보유수량 : 1대 | Capacity : 1,000kg/H

포장기 및 기타 현황

오거충전기

보유수량 : 2대 | Capacity : 18개/Hour(2kg)

공조시스템

보유수량 : 1대 | Capacity : 10,000 CLASS

연구개발용 파이롯 설비

컨벤션오븐

보유수량 : 1대

아이스크림 제조기

보유수량 : 1대

자동도우넛 제조기

보유수량 : 3대

외플제조기

보유수량 : 2대

오토크레이브(멸균기) | 광학현미경 | 인큐베이터 | 진탕 배양기 | Convection Dry Oven | 자동 수분측정기
크린벤치 냉동 원심분리기 | pH Meter | 에펜도르프 원심분리기 | 비접촉 적외선 온도계 | 디지털 저울 | 건조 시스템

주요설비 현황 및 소개

네츠크얼푸드 보유 설비별 특장점을 소개합니다.



무중력 혼합기

신속정밀하고, 균일한 혼합이 특징인 무중력 혼합기는 원료 뭉침 현상이 거의 없으며, 원하는 레시피의 혼합/배합 제품 생산이 가능합니다.



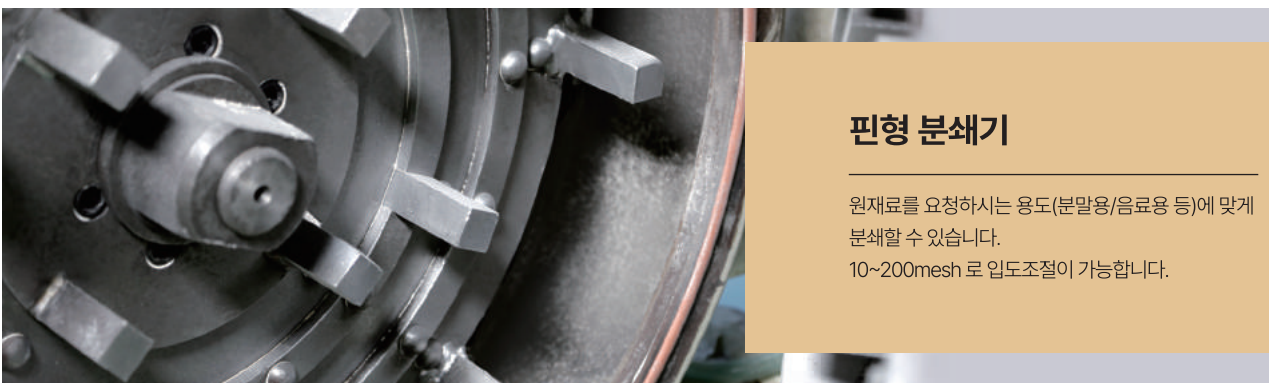
연속식 원적외선 볶음설비

원적외선을 이용한 볶음설비로 제품 조직의 부드러움을 주며, 균일한 2차 가열로 일반적인 히터방식 볶음기와 달리 고소하며 부드러운 식감을 가집니다.



레토르트 살균 설비

스팀식으로 경제적이며, 2단 살균법으로 제품 물성 변화가 적고, 식미/식감 손상이 적으며, 포장재 손상이 없어 포장식품 저온살균에 최적화되어 있습니다.



핀형 분쇄기

원재료를 요청하시는 용도(분말용/음료용 등)에 맞게 분쇄할 수 있습니다.
10~200mesh 로 입도조절이 가능합니다.



OEM·ODM 주문 바로가기

OEM ODM PROCESS

고객의 니즈에 맞는 맞춤 개발

OEM PROCESS

Original Equipment Manufacturing (7 steps)

제품 개선 및 제작 의뢰

▶ 단순 제조 납품 / 제품 개선 납품

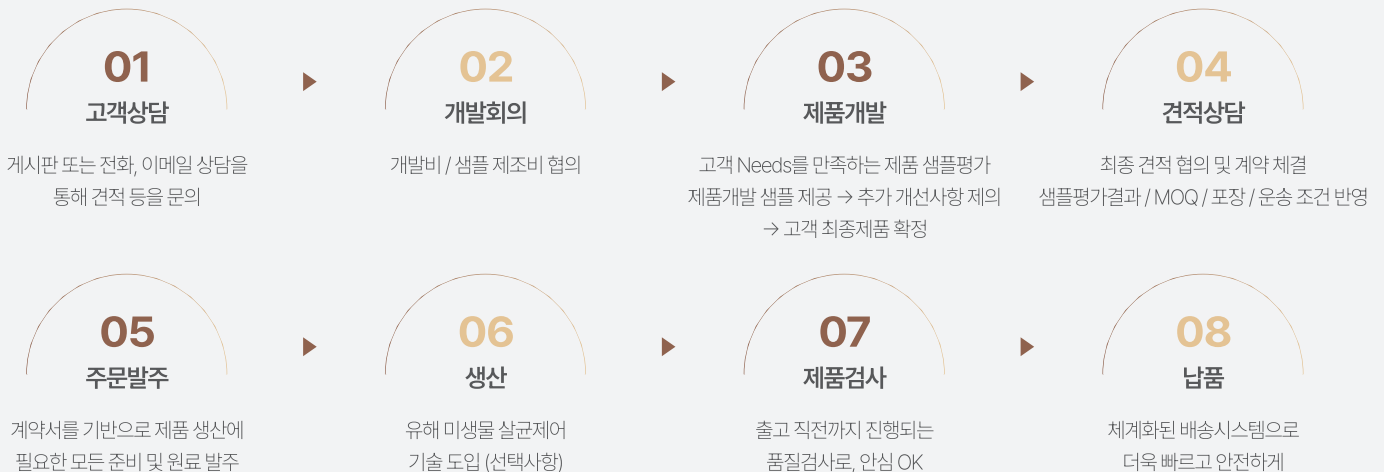


ODM PROCESS

Original development Manufacturing (8 steps)

제품 개선 및 제작 의뢰

▶ 제품 개발 및 납품



OEM/ODM PRODUCT

OEM/ODM 개발제품 및 품목

다양한 기업과 협업하여 다양한 제품들을 생산합니다.



건조레드비트 (착한푸드, 화정식품)



뿌러뿌러 후리가케 (해여름)



모닝죽 (제주복령)



배마마 해삼죽 (해서물산)



상큼한감식초 (자연과발효)



옛날 11곡 미숫가루 (웰츨러바이오)



착한한끼 (착한푸드)



흑마늘분말 (데이웰즈)

개발가능품목

다양한 분쇄가공
(분말/분태, 과립 등)



건조, 볶음, 살균 가공
(건조/퍼핑/볶음 등)



신규개발제품
(죽, 이유식, 국수
등 분말 믹스)



PRODUCTS

맛과 건강을 책임지는 네츄럴푸드가 함께합니다.

내몸의 밸런스 | 흑마늘 분말 | 콘푸라이트 천마밀

오늘애 미숫가루 | 콩국수용 콩가루



BEST PRODUCTS

내몸의 밸런스



한끼 식사 대용 제품으로 칼로리가 낮지만 포만감이 있고 물에 타서 어디서든 가볍게 들고 다니며 먹을 수 있어 미래형 식사로 주목받는 형태를 갖추고 있는 제품입니다.

또 단맛은 나지만 소화기관에서 당의 흡수를 방해하는 자일로스와 에리스리톨을 사용하여 현대인과 다이어터들의 걱정을 줄인 제품입니다.



MATERIAL



카카오닙스

히비스커스

현미·보리

카카오맛은?

내몸의밸런스 카카오맛은 초콜릿이 아닌 카카오닙스가 함유되어 달콤하면서도 씹싸름한 맛이 특징입니다. 카카오닙스는 카카오나무에서 열리는 열매 안의 씨앗인 카카오빈을 가공한 제품으로 식이섬유, 비타민, 칼슘 등 다양한 영양성분을 포함하고 있으며 칼로리 또한 낮습니다.

히비스커스맛은?

내몸의밸런스 히비스커스 맛으로 텁텁하지 않고 상큼하고 깔끔한 맛이 특징입니다.

히비스커스는 고대 이집트부터 여성들에게 좋은 영양소를 섭취할 수 있게 해주는 식품입니다. 주로 젊은 여성 고객분들이 선호하며 칼로리가 낮아 부담없이 즐기실 수 있습니다.

오리지널맛은?

내몸의밸런스 오리지널맛은 현미와 보리가 함유되어 고소하고 식사대용으로 좋은 제품입니다.

정제탄수화물이 아닌 건강하고 다양한 곡식들을 분말내어 물만 더해도 식사 대신 간편하게 포만감을 느끼실 수 있습니다. 무난하고 고소해 남녀노소 누구나 좋아하는 호불호 없는 맛입니다.

BEST PRODUCTS

흑마늘 분말

엄선한 생흑마늘을 최적의 온도와 습도에서 정성들여 발효시킨 후, 영양소 파괴없이 껍질채 분말화 하였으며, 정성스럽게 숙성시켜 생마늘보다 10배 높은 영양으로, 다양한 영양소가 가득하며, 마늘 특유의 향과 매운맛을 줄여 남녀노소 누구나 섭취가 가능합니다.



MATERIAL



냉수 or 온수



흑마늘

이렇게 드셔보세요

분말 그대로~

흑마늘 분말 2.5g(1포)을 물과 함께 드시거나, 냉/온수에 타서 드시면 됩니다.

요리에 첨가

흑마늘 흑돼지 구이, 갈릭빵 등 마늘이 들어가는 요리에 한 포씩 솔솔 뿌려 잡내는 없애고 영양은 up! 시켜보세요.

우유나 요거트에 곁들여서



BEST PRODUCTS

콘푸라이트 천마밀



콘푸라이트가 함유되어 남녀노소 누구나 맛있게 먹을 수 있는 천마밀입니다. '법제과정'을 통해 안전하게 제조했으므로 믿고 드실 수 있습니다.

공복에 드셔도 부담이 없어, 바쁜 아침 아침식사 대용이나 간식으로 좋은 제품입니다.



MATERIAL



천마



콘푸라이트



현미



BEST PRODUCTS

오늘애 미숫가루



네추럴푸드 오늘애 미숫가루는 국내산 곡물로 만들었으며, 남녀노소 모두가 부담없이 간편하게 즐길 수 있습니다. 다양한 건강곡식으로 영양가득 맛있는 미숫가루는 몸에 필요한 각종 영양이 골고루 들어있어, 몸의 기를 보강하고 속을 든든히 해줘 식사대용으로 훌륭한 식품입니다.



MATERIAL



다양한 건강곡식이
들어있어요



BEST PRODUCTS

콩국수용 콩가루



네추럴푸드 콩국수용 콩가루는 신선한 콩을 정성들여 곱게 간 콩가루입니다.

영양소는 그대로 유지하면서 고소함이 일품인 제품으로 냉/온수에 적당량의 콩가루를 풀어 삶은 국수와 드시거나 두유처럼 드시면 좋습니다.



MATERIAL



콩가루



콩

이렇게 드셔보세요

달달한 콩국

시원한 물에 콩국수용 콩가루를 걸쭉하게 타서 설탕을 살짝 뿌려주세요. 튀긴 꽃빵이나 식빵을 곁들여서 드시면 간단하고 아이들도 좋아하는 달달한 식사 겸 간식 완성!

시원한 콩국수

콩국수용 콩가루를 물에 개어서 육수를 만들고 면과 오이를 넣어주세요. 취향에 따라 소금, 설탕을 뿌려서 드시거나 곁절이와 함께 먹어도 잘 어울립니다.



PRODUCTS LIST

네츄럴푸드 보유 및 생산가능 품목

자사 보유 및 생산가능 품목

분말가공제품

흑마늘 분말
 내몸의 밸런스 (오리지널/단호박
 카카오닙스 / 히비스커스)
 콘푸라이트 천마밀 (800g)
 백미프리믹스(제과용 / 제빵용)
 흑미프리믹스(제과용 / 제빵용)
 현미프리믹스(제빵용)
 보리빵 믹스(제과, 제빵용)
 미숫가루 (국산/외국산)
 콩국수용 콩가루
 식이섬유혼합분 (국수용 / 면용)
 곡류혼합분
 청결 고춧가루 (김치용 / 장용)
 살균 흑후추분말

시금치분말
 다시마분말
 찐대두분말
 단호박분말
 강황분말
 자색고구마분말
 동글레분말

●	신규개발제품 (ing)
●	해삼죽분말
●	전복죽분말
●	삼계죽분말
●	이유식분말
●	쌀국수믹스 / 보리국수믹스

곡류제품

백미분 / 볶은백미 / 볶은백미분말
 흑미분 / 볶은흑미 / 볶은흑미분말
 현미분 / 볶은현미 / 볶은현미분말
 찹쌀분 / 볶은찹쌀 / 볶은찹쌀분말
 밀 / 볶은통밀 / 볶은통밀분말
 보리분 / 볶은보리 / 볶은보리분말
 찰보리분 / 볶은찰보리 / 볶은찰보리분말
 콩가루 / 볶은콩가루 / 볶은콩가루분말
 검정콩분말 / 볶은검정콩 / 볶은검정콩분말
 볶은검정깨 / 볶은검정깨분말
 퍼핑 현미분 / 퍼핑 백미분
 백미분태 / 흑미분태
 알파콘씨

수입 품목

Organic Fruit Concentrate (유기농과일농축액)

터키 | 유기농 석류농축액(65brix / 70brix) 유기농 백포도농축액(70brix)
 유기농 레드비트농축액(70brix) 유기농 배 농축액(70brix)
 유기농 사과농축액(70brix) 유기농 당근 농축액(42brix)

미국 | 유기농 코코드적포도농축액(68brix)

독일 | 유기농 호박농축액

이탈리아 | 유기농 토마토페이스트(28~30brix)



다양한 자체 보유 제품들과 수입품목
그리고 신규 개발 제품들을 소개합니다

수입 품목

FRUIT concentrate (과일농축액)

터키 | 석류농축액(65brix)
타트체리농축액(65brix)
타트체리농축액몽모랑시(65brix)
배농축액(70brix)
사과농축액(70brix)

스페인 | 석류농축액(65brix)
오렌지농축액(65brix)
적자몽농축액(65brix)
백포도농축액(68brix)

태국 | 라즈베리농축액(60brix)
미국 | 블루베리농축액(65brix)
푸룬농축액(70~71brix)
복숭아농축액(65brix)

필리핀 | 파인애플농축액(61brix)

브라질 | 아세로라농축액(63~67brix)

이탈리아 | 복숭아농축액(65brix)

베트남 | 파인애플농축액(72brix)

이스라엘 | 레몬농축액(65brix)

Fruit Juice & Puree (과일착즙액&퓨레)

터키 | 유기농석류 착즙액(13brix)
타트체리 착즙액(13brix)
사과 착즙액

국산 | 사과 착즙액 (brix 10min)
배 퓨레(brix 8min)

독일 | 유기농 발효
레드비트주스 착즙액(11.5brix)

멕시코 | 백년초 농축퓨레(36~38brix)

인도 | 유기농 망고 퓨레(18brix)

분말 및 원물

미국 | 화이트토마토
농축추출분말

캐나다 | 피쉬콜라겐분말

오스트레일리아 | 동결건조카카두플럼분말

터키 | 히비스커스

