

www.bokmansa.kr

A Delicious Idea
BOKMANSA
BokManSa Co.,Ltd.



복을만드는사람들(주)농업회사법인

경남 하동군 하동읍 섬진강대로 2498-11

☎ (+82)055-884-2252 010-6559-1145 ✉ 11.45@daum.net 📠 (+82)055-884-2253
📷 1145_official 📺 1145_hungrytime

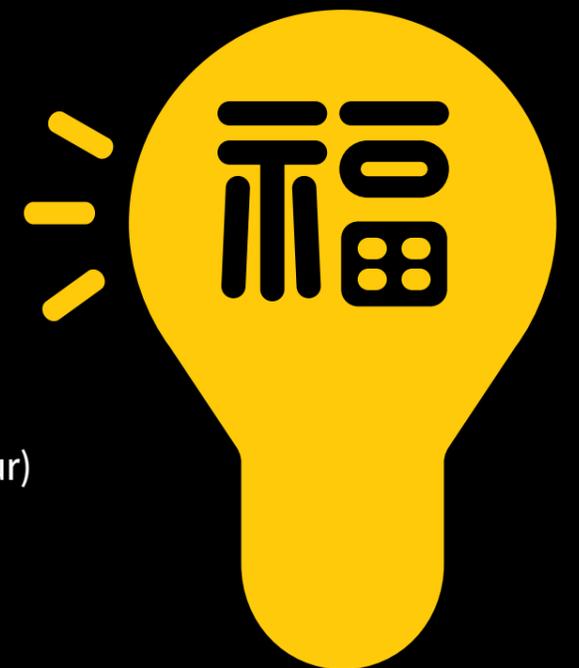
BokManSa Co., Ltd. Agricultural Corporation
2498-11 Seomjingangdae-ro, Hadong-eup, Hadong-gun, Gyeongnam

BokManSa (Personnes qui font le bonheur) Co., Ltd. Association agricole
2498-11, Seomjingang-daero, Hadong-eup, Hadong-gun, Gyeongnam

福を作る人たち(株)農業会社法人
慶尚南道 河東郡 河東邑 蟾津江大路 2498-11

造福人(株)农业公司法人
庆尚南道河東郡河東邑蟾津江大路 2498-11

복을 
만드는
사람들



회사소개서

BokManSa(People Making Good Luck)
Company Profile

BokManSa (Personnes qui font le bonheur)
Profil de la société

福を作る人たち 会社紹介書

造福人 公司介绍



우리들의 배고픈 시간

11:45



품질을 최우선으로, 차별화된 레시피와 지역의 신선한 원재료 등을 활용해 끊임없이 제품 연구개발

Prioritizing quality, we continue to research and develop products using differentiated recipes and fresh local ingredients.

Valorisant la qualité comme notre priorité absolue, nous continuons à rechercher et à développer des produits utilisant des recettes différenciées et des ingrédients locaux frais

品質を最優先とし、差別化されたレシピと地域の新鮮な原材料などを活用して 絶えず製品を研究開発

把品质放在首位,采用差异化的配方以及本地区的新鲜原材料等 不断进行产品研发

VISION OF BOKMANSA

MISSION

건강하고 맛있는 행복을 세상에 전한다.

Delivering healthy and delicious happiness to the world
Offrir un bonheur sain et délicieux au monde.
健康で美味しい幸せを伝える。/ 我们把健康美味的幸福给世界。

VISION

한국적이면서 유니크한 제품을 개발하고 전세계 사람들이 함께 즐길 수 있도록 글로벌 마켓을 지향한다.

Developing Korean styled and unique products, and aiming for a global market where people all over the world can enjoy their products together
Développer des produits coréens et uniques et viser le marché mondial afin que les gens du monde entier puissent en profiter ensemble.
韓國的でユニークな製品を開発し、世界中の人々が一緒に楽しめるようにグローバルマーケットを志向する。
开发韩国独特的产品,为了地球人类一起享受,我们追求全球市场。



지역농산물 활용, 지역민 일자리 제공
Using local agricultural products and offering jobs to local residents
Utilisation de produits agricoles locaux, Création d'emplois pour les résidents locaux.
地域農産物の活用、地域民の雇用を提供。
使用当地农产品,为当地居民提供就业机会。



한국적이며 유행을 선도하는 창의적 제품 개발
Developing creative products that are Korean styled and trend-setting
Développement de produits créatifs coréens et à la pointe de la tendance
韓國的で流行をリードする創造的な製品開発。
韩国时尚 创意产品开发。



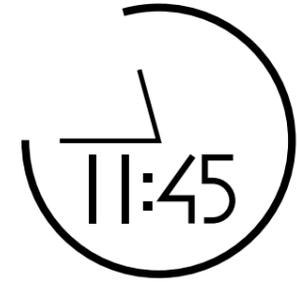
위생적이고 체계적인 관리 시스템
Having a hygienic and organized management system
Système de gestion hygiénique et systématique
衛生的で体系的な管理システム。
卫生系统化的管理体系。



올바른 생각과 학습으로 공동가치 창출
Creating common values through right thinking and learning
Système de gestion hygiénique et systématique
正しい考えと学習で共同価値創造。
通过正确的思考和学习创造共同的价值。

우리들의 배고픈시간

11:45
A Hungry Time



A Hungry Time

즐거움과 새로운 에너지를 충전하는 소울푸드(Soul Food)가 되고자 빛어 낸 **복만사의 대표 브랜드**

The representative brand of BokManSa, created to become a soul food that recharges joy and new energy

La marque représentative de BokManSa créée pour devenir un soul food qui recharge la joie et une nouvelle énergie

楽しさと健康なエネルギーを充填するソウルフード(Soul Food)になるため作り上げた福を作る人の代表ブランド

想要成为带来快乐和新能量的灵魂食物(Soul Food), 打造出造福人公司的代表品牌

점심이나 자정시간 11시45분 쯤이되면 출출해지기 시작합니다.

이때 우리는 **맛있는 상상을 합니다.**

11시45분은 우리의 의지와 영혼이 허기지는 시간에 **즐거움과 건강한 에너지를 전해드리고** 싶은 마음을 담은 브랜드입니다.

We start to feel hungry at lunchtime or midnight, around 11:45 p.m.
11:45 is a brand with the desire to deliver joy and healthy energy to you at a time when your will and soul are hungry.

A l'heure de déjeuner ou vers 23h45, nous commençons avoir un petit creux.
A ce moment-là, nous avons une imagination délicieuse.
11:45 est une marque qui souhaite apporter de la joie et une énergie saine à un moment où notre volonté et notre âme ont faim.

お昼や夜11時45分ごろになると、小腹が減り始めます。
そのとき、私たちはおいしい想像をします。

11時45分は 私たちの意志や魂に飢える時間を楽しみと健康なエナジーを伝えたい気持ちを込めたブランドです。

中午或午夜时分, 11点45分左右肚子就开始咕咕叫了。这时我们会想象美食。
11点45分是希望在人们的意志和灵魂空虚时传递快乐和健康能量的包含心意的品牌。

냉동김밥 한눈에 보기

초간단 전자레인지 3분용 **국내 최초의 냉동 김밥 개발**

한국 주식의 시그니처 아이템인 김밥 국내 / 해외 시장 개척 및 수출.

Seeing Frozen Kimbap at a glance

Regardons Kimbap congelé en un coup d'œil / 冷凍キンパ 一目で見る / 冷冻紫菜包饭 概览

Developed Korea's first frozen Kimbap cooked within 3 minutes in a microwave, which is super simple
Pioneering and exporting Kimbap, which is a signature item of major Korean food, to domestic and overseas markets.

Le premier Kimbap congelé de Corée cuit extrêmement facilement au micro-ondes pendant 3 minutes
Développer les marchés nationaux et internationaux pour le Kimbap et exporter l'élément phare de la cuisine coréenn.

電子レンジ3分で完成する韓国初の超簡単な冷凍キンパを開発 韓国の代表的な主食の1つであるキンパで韓国・海外市場を開拓及び輸出。

韩国首次开发出的超简单微波炉用3分钟冷冻紫菜包饭 韩国主食的招牌菜品紫菜包饭, 不断开拓韩国/海外市场并出口。

R&D

장기 유통기한 12개월.

조리시 김밥의 터짐 현상 보완.

조리시 수분 증발에 대한 제품력 보완.

김밥의 식감 및 맛 등 품질 보완.

제품의 저칼로리 저장기술 추가.

Longue date de péremption de 12 mois.

Compensation du phénomène d'éclatement du Kimbap lors de la cuisson.

Qualité accrue en empêchant la perte d'humidité lors la cuisson.

Complétant la qualité telle que la texture et le goût du Kimbap.

Ajout de la technologie de stockage hypocalorique au produit.

長期賞味期限12ヶ月。

調理時の、キンパの破れを補充。

調理時の、水分蒸発に対する製品力を補充。

キンパの食感及び味などの品質を補充。

製品の低カロリー保存技術を追加。

保质期长达12个月。

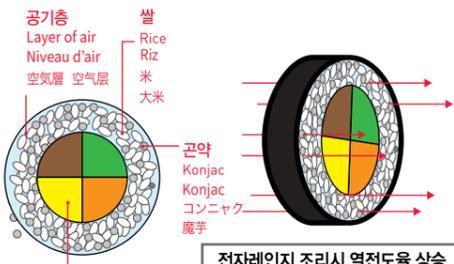
改善烹饪时紫菜包饭破裂的现象。

解决烹饪时水分蒸发的问题, 提升产品质量。

完善紫菜包饭的口感及味道等品质。

引进产品的低卡路里储存技术。

Long expiration date of 12 months.
Prevented Kimbap from bursting open when making it.
Complemented product power for moisture evaporation when making Kimbap.
Complemented the quality such as texture and taste of Kimbap.
Added low-calorie storage technology to the product.



전자레인지 조리시 열전도를 상승

Increased thermal conductivity when cooking in a microwave
Augmentation de la conductivité thermique pendant la cuisson au micro-ondes
電子レンジで調理すると、熱伝導率が上昇
微波炉烹饪时, 热传导率上升

중간층 분리로 열전도 향상(해동시간 단축)

Improved heat conduction by separating the intermediate layer (shortened thawing time)
Amélioration de la conduction thermique en séparant le niveau intermédiaire (réduisant le temps de décongélation)
中間層分離による熱伝導の向上(解凍時間の短縮)
通过分离中间层改善热传导(缩短解冻时间)

수분분리로 김밥터짐 현상 보완

Complemented the phenomenon of Kimbap bursting by separating moisture
Compensation du phénomène d'éclatement du Kimbab par séparation de l'humidité
水分が分離して Kimbab가破裂する現象를補充
通过水分分离补充紫菜包饭的爆裂现象



전자레인지용 포장 용기 (특허등록)

Packaging Containers for Microwave Oven
Réceptif d'emballage pour four à micro-ondes (immatriculation d'un brevet)
電子レンジ用包装容器
微波炉包装容器



저칼로리 냉동김밥 제조 방법(특허등록)

Low-calorie frozen Kimbap manufacturing method (patent registration)
Méthode de fabrication de Kimbap congelé hypocalorique (immatriculation d'un brevet)
低カロリー冷凍おにぎりの製造方法(特許登録)
低热量冷冻紫菜包饭的制作方法(专利注册)



R&D 전

Before R&D / Avant R&D / R&D 前 / R&D 前

R&D 후

After R&D / Après R&D / R&D 後 / R&D 后

제조

Manufacturing process / Processus de fabrication / 製造 / 製造

국내 최초 냉동김밥 HACCP, ISO9001, ISO22000, FSSC22000 식품안전경영시스템을 통해 위해요소로 부터 안전하게 관리. 전처리 위생공정과 제조 후 급속동결(-40℃ 이상) 과정을 거쳐 최상의 품질 유지.

Korea's first frozen Kimbap is safely managed from hazardous factors through the Food Safety Management system, such as HACCP, ISO9001, ISO22000, and FSSC22000. And its best quality is maintained through pre-treatment sanitary processes and rapid freezing(minus 40 degrees Celsius or lower) after being manufactured.

Premier kimbap congelé de Corée HACCP, ISO9001, ISO22000, FSSC22000 géré en toute sécurité des éléments dangereux grâce au système de gestion de la sécurité alimentaire. Maintenir la meilleure qualité grâce à un processus sanitaire de prétraitement et à un processus de congélation rapide (plus de -40 °) après la fabrication.

韓國初の冷凍キンパHACCP, ISO9001, ISO2200, FSSC2200食品安定経営システムを通じて危害要因から安全に管理
全処理衛生工程及び製造後の急速凍結工程(-40℃以上)を経て最上の品質を維持。

通过韩国首个冷冻紫菜包饭HACCP,ISO9001,ISO22000,FSSC22000食品安全管理体系,对危害因素进行控制,保障生产安全,经过前处理卫生工序和制造后速冻(-40℃以上)过程,使产品保持了最佳的品质。

패키지 소개

About Package / Liste des packages / 今製品紹介 / 关于包裹



트레이 소개

About Tray / Présentation du plateau / 트레이について / 包装容器

· 중간층 분리로 열전도 향상 (해동시간 단축)

· 수분분리로 김밥터짐 현상 보완

· Improved heat conduction by separating the middle layer(reducing thawing time)

· Complemented the phenomenon of Kimbap bursting by separating moisture

· Amélioration de la conduction thermique en séparant le niveau intermédiaire (réduisant le temps de décongélation)

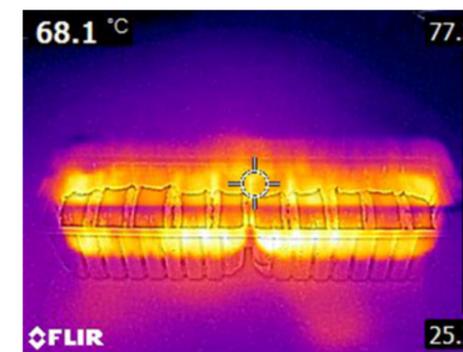
· Compensation du phénomène d'éclatement du Kimbab par séparation de l'humidité

· 中間層分離による熱伝導の向上(解凍時間の短縮)

· 水分分離によるキンパツ現象補充

· 通过分离中间层改善热传导(减少解冻时间)

· 通过水分分离补偿紫菜包子的开裂



[단백한줄 김밥 열화상카메라 사진촬영]

국내인증 : HACCP 등 식품위생관리
 국제표준인증 : HALAL, KOSHER, ISO22000, FSSC22000, ISO9001 등 식품제조관련 시스템인증서

Certifications in Korea : Food Safety Management such as HACCP
 International Standard Certifications
 : Food manufacturing related system certificate such as HALAL, KOSHER, ISO22000, FSSC22000 and ISO9001

Certification nationale : Gestion de l'hygiène alimentaire telle que HACCP
 Certification standard internationale : certificats de système liés à la fabrication alimentaire tels que HALAL, KOSHER, ISO22000, FSSC22000 et ISO9001

韓国認証 : HACCPなど食品衛生管理
 国際標準認証 : HALAL, KOSHER, ISO22000, FSSC22000, ISO9001など食品製造関連システムの証明書
 韩国认证 : HACCP等食品卫生管理
 国际标准认证 : HALAL, KOSHER, ISO22000, FSSC22000, ISO9001等食品制造相关系统证书

유통

Distribution / 流通

국내시장

"Cold chain system"을 통해 안전하게 냉동유통
 온 오프라인 시장 (자체브랜드, ODM, OEM)

Korean market
 Safely distributed through "Cold chain system".
 Online and offline markets in Korea(Own brands, ODM, OEM)

Marché étranger
 Mondialisation du Kimbap, K-food, de plats cuisinés représentatif de la Corée
 Expansion sur les marchés américains, européens et asiatiques

韓国市場
 "코ールド체인시스템"을介시 킴밥을安全に冷凍流通
 全国の高速道路のサービスエリア
 全国のオン・オフライン市場(インターネットカフェ, スーパーマーケット, ライブコマース, ホームショッピングなど)
 韩国市场
 用"Cold chain system"將紫菜包饭安全冷凍流通
 全国线上・线下市场(自主品牌, ODM, OEM)

해외시장

대한민국 대표간편식 K-food김밥을 글로벌화
 미국, 유럽, 아시아 시장 진출(12개국 등)

Overseas market
 Globalized Kimbap, Korea's representative convenience food, referred to as K-food.
 Entering the US, European and Asian markets. (12 countries, etc.)

Marché étranger
 Mondialisation du Kimbap, K-food, de plats cuisinés représentatif de la Corée
 Expansion sur les marchés américains, européens et asiatiques (12 pays...)

海外市場
 韓国固有の食べ物であるキンパを韓流商品化
 香港, 米国, 日本, 欧州市場へ進出(12カ国など)

海外市场
 將韩国固有的食品紫菜包饭韩流商品化
 进军香港, 美国, 日本, 欧洲市场(12个国家等)



새로운 시장개척 NEW
 Pioneering new markets
 Nouveaux marchés
 新市場の開拓
 开拓新市场

냉동김밥이라는 새로운 유통카테고리 생성
 Creating a new distribution category called frozen Kimbap.
 Création d'une nouvelle catégorie de distribution appelée Kimbap congelé
 冷凍キンパという新しい流通カテゴリーを生成
 创造冷冻紫菜包饭这种新的流通类别

고칼로리 김밥에 대한 발상 전환 ↓cal
 Changing the thoughts of high-calorie Kimbap
 Un changement dans la réflexion sur Kimbap riche en calories
 高カロリーキンパに対する発想の転換
 高卡路里紫菜包饭的思路转换

저칼로리 식단 이용 고객층 확보
 Securing customer base using low-calorie diet
 Sécuriser une clientèle en utilisant des régimes hypocaloriques
 低カロリー食品を利用する顧客層を確保
 利用低卡路里菜单, 确保相关顾客层

B2C, B2B 온라인 수출시장
 B2C, B2B online export market
 Marché d'exportation en ligne B2C, B2B
 B2C・B2B의 온라인輸出市場
 B2C, B2B在线出口市场

바이어 관심 및 유통시장 다변화
 Diversifying buyer's interest and distribution market
 Intérêt des acheteurs et diversification des marchés de distribution
 バイヤーの関心及び流通市場の多様化
 买家关注及流通市场的多元化

HMR(가정 간편식)제품 3분
 HMR(Home Meal Replacement)
 Produits HMR (nourriture facile à la maison)
 HMR(家庭用簡便食品)製品
 HMR(家庭簡餐)产品

보관 및 간편조리로 1인 가구 시대 적합
 Suitable for the time when the number of single-person households is rising, due to its easy storage and cooking method
 Convient à l'ère des ménages d'une personne en raison du stockage et de la cuisson simple
 保管及び簡便調理で单身世帯に適合
 方便保管及烹饪, 符合1人家庭的时代

위생적인 생산 공장

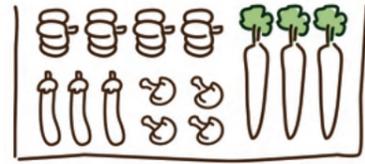
Hygienic production plant / Usine de production sanitaire / 衛生的な生産工場 / 卫生的生产工厂



사회적 기업

Social Enterprise / Entreprise sociale / 社会的企業 / 社会企业

이윤 추구를 넘어 사람과 사람을 연결하고
지역 경제와 국가 경제를 활성화하여 “복”을 만듭니다.



지역 농산물 매입

Buying Local Agricultural Products / Acheter des produits agricoles locaux

지역 내 생산되는 농산물로 제품을 생산하여 지역농업경제에 “복”을 만듭니다.

We make “good luck” for the local agricultural economy by producing products with locally produced agricultural products.

Nous créons du « bonheur » pour l'économie agricole locale en fabriquant des produits avec des produits agricoles produits localement.

地域内で生産される農産物で製品を生産し、地域農業経済に「福」をつくります。我们用当地生产的农产品生产产品，为当地农业经济创造“好运”。



2차가공

Secondary Processing / Traitement secondaire

지역민 중심 인력 고용 창출을 통해 지역민들의 살림살이에 “복”을 만듭니다.

We make “good luck” for the livelihoods of local people by creating local people-centered manpower employment.

Nous créons du « bonheur » dans les moyens de subsistance des populations locales pour créer des emplois de main-d'œuvre locaux centrés sur les personnes.

地域民中心の人材雇用創出を通じ、地域民の暮らしに「福」をつくります。我们通过创造以当地人民为中心的人力就业，为当地人民的生计创造“福祉”。



유통판로 개척

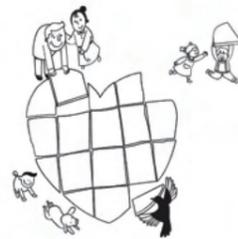
Pioneering Distribution Channels / Canaux de distribution ouverts

다양한 국내/외 유통판로를 개척하여 대한민국 경제 활성화에 “복”을 만듭니다.

We make “good luck” for the revitalization of the Korean economy by pioneering distribution channels.

Nous créons le « bonheur » en revitalisant l'économie coréenne en étant les pionniers de divers canaux de distribution nationaux et étrangers.

様々な国内/外流通販路を開拓し、大韓民国経済活性化に「福」をつくります。开拓各种国内外流通渠道，为振兴韩国经济创造“财富”。



지역사회 환원

Giving Back to the Community / Dons communautaires

각종 지역사회재단을 통한 기부와 후원을 통한 사회 선순환으로 사회에 “복”을 만듭니다.

- We make “good luck” for society by creating a virtuous cycle of donations and sponsorships through various local community foundations.

Nous créons du « bonheur » dans la société à travers un cercle vertueux, des dons et des parrainages via des fondations communautaires locales.

各種地域社会財団を通じた寄付と後援を通じた社会好循環で社会に「福」をつくります。我们通过各种当地社区基金会的捐赠和赞助，通过良性循环为社会创造“祝福”。

사회적기업

맛있고 건강한 비건 김밥 확산을 통한

· 온실가스 배출 최소화 · 야생동물 서식지 확보 · 세계 사망률 혹은 의료비 감소

복만사는 완벽한 비건김밥을 통해 환경 보호에 좀 더 앞장설 수 있는 기업 목표를 추구하고 있습니다.

BokManSa, a social enterprise, aims to minimize greenhouse gas emissions, secure wildlife habitat, and reduce global death rate or medical costs through the spread of delicious and healthy vegan Kimbap. In other words, BokManSa is pursuing the corporate goal of taking the lead in environmental protection through perfect vegan Kimbap.

Grâce à la diffusion de Kimbap végétalien délicieux et sain, nous minimisons les émissions de gaz à effet de serre, sécurisons les habitats fauniques et réduisons la mortalité mondiale ou les dépenses médicales.

Bokmansa poursuit l'objectif de l'entreprise de prendre les devants dans la protection de l'environnement grâce à un Kimbap végétalien parfait.

社会的企業の福を作る人。美味しく健康的なビーガンキムパツ拡散による温室効果ガス排出の最小化、野生動物の生息地の確保世界の死亡率や医療費の削減を追求します。

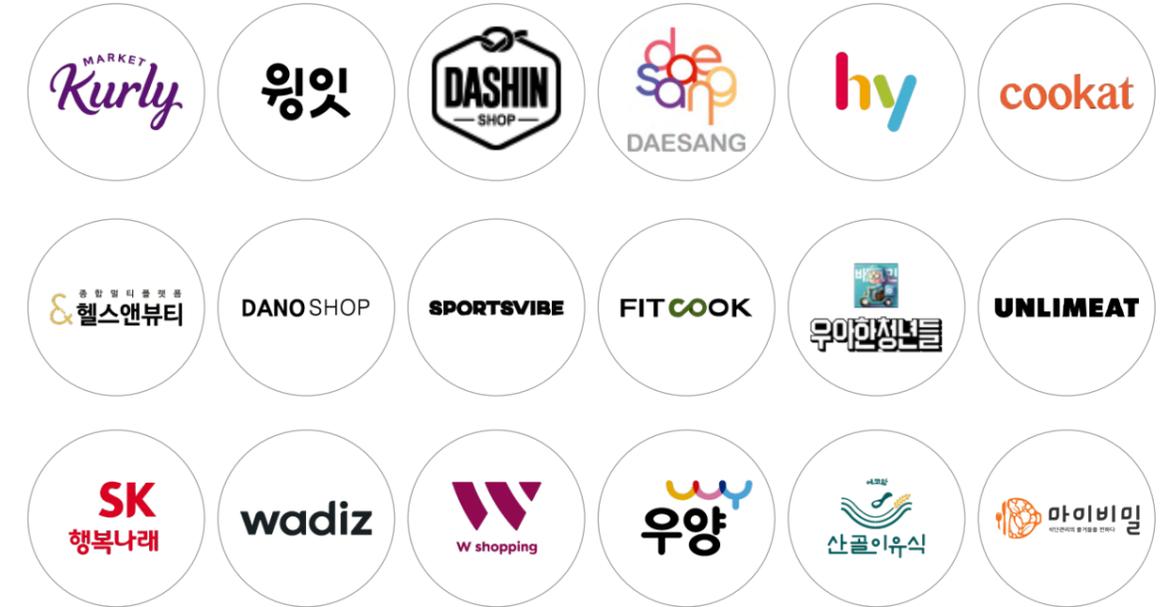
社会企业博克曼萨。通过传播美味健康的素食紫菜包饭，我们力求减少温室气体排放，保护野生动物栖息地，并降低全球死亡率或医疗费用。

파트너사 / 제휴업체

Partner company / Entreprise partenaire / パートナー会社 / 合作公司

국내 파트너사

Domestic partners / Partenaires nationaux / 国内パートナー / 国内合作伙伴



해외 파트너사

Oversea partners / Partenaires d'outre-mer / 海外パートナー / 海外合作伙伴



“행복을 나눌 수 있는 파트너로 함께하겠습니다.”

김밥소개 (김밥의 무한 변신을 소개합니다)

Kimbab Introduction (Introducing various types of Kimbab) / À propos du Kimbab pour le marché coréen
 タンパク質キンバップ / 蛋白質紫菜包饭

일반 김밥

Regular Kimbab / Kimbab général / 一般キンバップ / 普通紫菜包饭
 남녀노소, 어린이, 누구나 맛있게 즐길 수 있는 김밥.

Kimbab that can be enjoyed by people of all ages
 Kimbab qui peut être apprécié sans distinction d'âge ou de sexe.
 老若男女、子供、誰でも美味しく楽しめるキンバ。
 所有年龄段的人、儿童和所有年龄段的人都可以享用的紫菜包饭。



계란
Egg / Oeuf / 卵 / 鸡蛋



매콤제육
Spicy Pork / Porc épicé
旨辛豚肉炒め / 辣炒猪肉



숯불향불고기
Charcoal Grilled Bulgogi
Bulgogi aromatisé au charbon de bois
炭焼き風ブルコギ / 炭火香烤肉

단백질 김밥

Protein Kimbab / Kimbab protéiné / タンパク質キンバップ / 蛋白質紫菜包饭
 운동인에게 양질의 LOW FAT 제품 공급을 위해 만든 저탄수화물 고단백 김밥.

Low-carb, high-protein kimbab made to supply high-quality LOW FAT products to athletes.
 Kimbab à faible teneur en glucides et à haute teneur en protéines conçu pour fournir des produits allégés de haute qualité aux athlètes.
 運動者に良質のLOW FAT製品供給のために作られた低炭水化物高タンパクキンバップ。
 低碳水化合物、高蛋白紫菜包饭旨在为运动员提供高品质的低脂肪产品。



땡초맛 소세지
Spicy chili sausage
Saucisse à saveur de piment fort
辛い唐辛子ソーセージ / 辣香肠



피자맛 소세지
Pizza flavored sausage
Saucisse à saveur de pizza
ピザ味ソーセージ / 披萨味香肠



불고기맛 소세지
Bulgogi Flavored Sausage
Saucisse aromatisée Bulgogi
焼肉味ソーセージ / 烤肉味香肠



묵은지참치
kimchi tuna / Kimchi et thon
キムチマグロ / 泡菜金枪鱼



불닭김밥
Buldak(hot chicken)
Poulet épicé
ブルダック / 火鸡



닭가슴살햄
Chicken Breast Ham
Jambon blanc de poulet
鶏胸肉ハム / 鸡胸火腿



닭&오징어
Chicken & Squid
Poulet & Calmar
鶏&イカ / 鸡肉和鱿鱼



두부
Tofu / Tofu
豆腐 / 豆腐



김치&수육
Kimchi & suyuk (boiled beef or pork slices)
Kimchi & Suyuk / キムチ豚肉 / 泡菜猪肉



체다치즈
Cheddar Cheese
Fromage Cheddar
CHEDDARチーズ / 切达奶酪

비건 김밥

Vegan Kimbab / Kimbab végétalien / 비건김밥 / 素食紫菜包饭
 건강한 5가지 잡곡과 부담없는 식물성재료의 비건김밥.

Vegan Kimbab made with 5 healthy grains and plant-based ingredients.
 Kimbab végétalien composé de 5 grains sains et d'ingrédients à base de plantes.
 健康的な5種類の雑穀と負担のない植物性材料のビーガン
 素食紫菜包饭由 5 种健康谷物和植物成分制成。



비건 해초두부
Vegan seaweed tofu
Algues et tofu végétaliens
ビーガン海藻豆腐 / 素食海藻



비건 우엉
Vegan burdock
Bardane végétalienne
ビーガンゴボウ / 纯素牛蒡



비건 고추장비빔밥
Vegan bibimbap
Gochujang Bibimbap végétalien
ビーガンビ빔밥 / 素食拌饭



비건 잡채
Vegan Japchae(noodles)
Vermicelles végétaliens
ビーガンジャパチュエ / 素食炒粉丝



비건 포두부야채말이
Vegan tofu
Rouleau de légumes au tofu végétaliens
ビーガン干豆腐野菜巻き / 纯素豆腐



포두부야채 비건
Vegan seaweed tofu
Tofu et légumes végétaliens
ビーガン干豆腐野菜 / 纯素紫菜豆腐



참치 깻잎(비건마요)
Tuna sesame leaf (vegan Mayo)
Feuilles de sésame au thon (mayo végétalienne)
ビーガンツナマヨ / 纯素豆腐



비건 폭신티두부
Vegan hijikia tofu
Hijiki et tofu végétaliens
ビーガンふわヒジキ豆腐 / 素食柔软鹿尾菜豆腐



땡초 비건
Vegan spicy chilli
Piment fort végétalien
ビーガン辛い唐辛子 / 纯素紫菜豆腐



버섯잡채 비건
Vegan mushroom vermicelli
Champignons et vermicelles végétaliens
ビーガンきのこ当面 / 素食蘑菇粉丝



단짠우엉유부 비건
Burdock tofu
Tofu bardane sucré-salé végétalien
ゴボウ油揚げ / 牛蒡豆腐



땡초곤약
Vegan spicy red pepper konjac
Piment fort et konjac végétaliens
ビーガン辛い唐辛子こんにゃく
纯素辣红辣椒魔芋

키토제닉 김밥

Ketogenic Kimbap / Ketogenic Kimbap / 키토제닉김밥 / 生酮紫菜包饭
저탄고지 키토제닉 식단 김밥, 식물성고기 김밥.

Low-carb ketogenic diet kimbap, plant-based meat kimbap.
Kimbap cétogène à faible teneur en glucides et riche en matières grasses, kimbap à base de viande basée des plantes.
低탄고지키토제닉다이어트김밥, 식물성고기김밥.
低碳水化合物生酮饮食紫菜包饭, 植物肉紫菜包饭。



매초 닭가슴살
Spicy chili chicken breast
Poirine de poulet et piment fort
辛い唐辛子鶏胸肉 / 香辣鸡胸肉



양배추 계란
Cabbage eggs / Chou et oeufs
キャベツ卵 / 白菜蛋



스크램블 양배추 두부
Scrambled cabbage tofu
Tofu au chou brouillé
スクランブルキャベツ豆腐 / 炒白菜豆腐



콜리플라워 스크램블
Cauliflower scrambled
Chou-fleur brouillé
カリフラワースクランブル / 花椰菜炒



흑미 양배추 계란
Black rice cabbage eggs
Oeufs et chou au riz noir
黒米キャベツ卵 / 黒米白菜蛋



양배추 두부
Cabbage tofu / Tofu et chou
キャベツ豆腐 / 白菜豆腐



식물성 불고기
Vegetable bulgogi
Bulgogi aux légumes
植物性焼肉 / 蔬菜烤肉



소바마끼
Soba maki / Soba maki
蕎麦 / 荞麦卷



통 계란말이
Whole egg roll
Rouleau d'oeuf entier
捲の卵 / 全蛋卷



스리라차 크래미
Sriracha Creme / Sriracha crémeux
スリラチャクレミ / 屋拉差奶油



목은지계란 비건
Vegan kimchi egg
Kimchi et oeuf végétaliens
ビーガンキムチ卵 / 素食泡菜蛋



키토 김밥

Keto kimbap / Kimbap Keto
키토제닉김밥 / 生酮紫菜包饭

할랄/코셔 인증 김밥

Halal, Kosher certified Kimbap / Kimbap certifié Halal, Kosher/ 할랄, 코셔 인증 김밥 / 清真, 犹太认证的紫菜包饭
세계 20억 이슬람, 유대교인을 위해 개발한 K-food 김밥.

K-food kimbap developed for the world's 2 billion Muslims and Jews.
Kimbap K-food développé pour les 2 milliards de musulmans et de chrétiens du monde.
世界20億 이슬람, 유대교인들을 위해 개발한 K-food 김밥.
为全球 20 亿穆斯林和犹太人开发的 K-food 紫菜包饭。



베지터리언 김밥
Vegetarian kimbap
Kimbap Végétarien
ベジタリアン / 素食主义者



머쉬룸 김밥
Mushroom kimbap
Kimbap aux champignons
マッシュルーム / 蘑菇



해초 김밥
Seaweeds kimbap
Kimbap aux algues
海藻 / 海藻



할랄인증서
HALAL Certificate
Certificat Halal
할랄인증서 / 清真认证书



코셔인증서
KOSHER Certificate
Certificat Kosher
코셔인증서 / 犹太洁食认证书

쌀, 보리, 유부, 우엉, 버섯,
당근, 시금치로 구성된 김밥

Kimbap consisting of rice, barley, fried tofu, burdock, mushroom, carrot and spinach

Kimbap composé de riz, orge, tofu, bardane, champignon, carotte et épinard

米, 麦, 油揚げ, 코보우,キノ코,ニンジン, 호우렌쵸
우에 구성된 김밥

用大米, 大麦, 油豆腐, 牛蒡, 蘑菇, 胡萝卜,
菠菜做成的紫菜包饭

수출 김밥

Export Kimbap / Kimbap pour l'exportation / 輸出キムバブ / 出口紫菜包饭

한국 전통 퓨전 레시피 김밥

Korean traditional fusion recipe kimbap.
 Kimbap de recette de fusion traditionnelle coréenne
 韓國의 伝統的 な 퓨전 레시피 김밥.
 韩国传统融合食谱紫菜包饭。



비빔밥 김밥

Bibimbap / Bibimbap Kimbap
 비빔바 / 拌饭



잡채 김밥
 Japchae (noodles)
 Vermicelles Kimbap
 当면 / 面条



우영유부 김밥
 Burdock tofu
 Tofu et bardane Kimbap
 고포우油揚げ / 牛蒡豆腐



김치 김밥
 kimch / Kimchi Kimbap
 김치 / 泡菜



크림치즈호두멸치
 Cream Cheese Walnut Anchovy
 Anchois et noix au fromage à la crème Kimbap
 크림치즈호두멸치 / 奶油芝士核桃鳀鱼



고추장 멸치 김밥
 red pepper paste anchovy
 Anchois au Gochujang Kimbap
 코추장멸치 / 紅辣椒醬鳀鱼



참치 김밥
 Tuna / Thon Kimbap
 ツナ / 金枪鱼



숯불 소불고기 김밥
 Charcoal grilled Beef Bulgogi
 Bulgogi de boeuf au charbon de bois Kimbap
 牛肉ブルコギ / 烤牛肉



매콤제육 김치 김밥
 Spicy pork kimchi
 Kimchi de boeuf épicé Kimbap
 豚肉김치炒め / 猪肉泡菜



숯불 돼지불고기 김밥
 Pork Bulgogi
 Porc grillé au charbon de bois Kimbap
 豚肉ブル코ギ / 猪肉烤肉

Fact check!

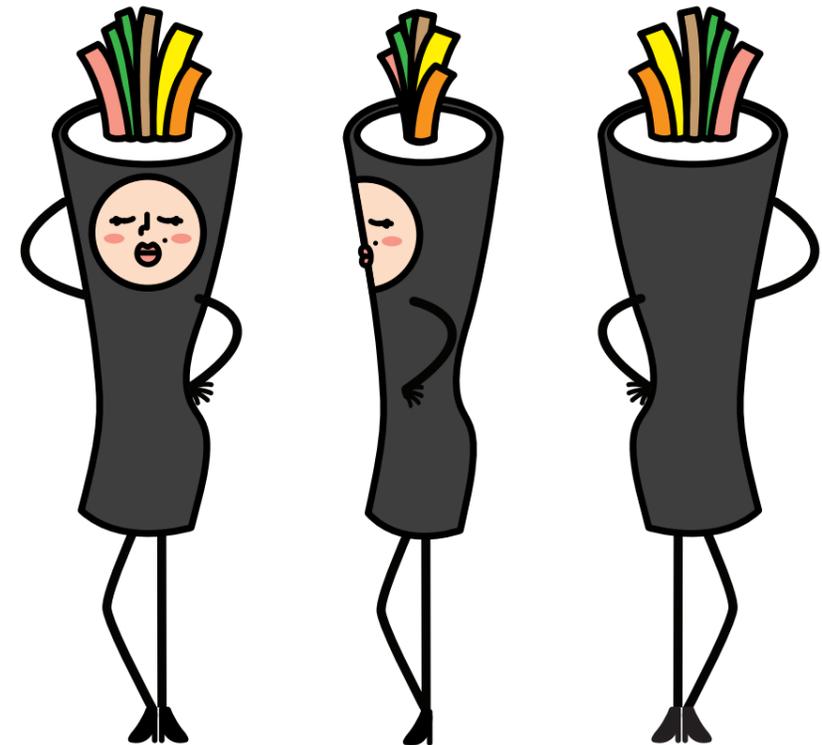
쌀, 곤약쌀, 코코넛오일, 발효차물을 이용하여 탄수화물 덩어리인 밥을 저항성 전분으로 변환하는 과정을 거쳐 만들어진 김밥. **저칼로리 냉동김밥 제조방법(제 10-2065766호) 특허등록**

Kimbap made by changing the carbohydrate mass of rice into resistant starch using rice, konjac rice, coconut oil, and fermented tea water. **Manufacturing method of low-calorie frozen Kimbap (No. 10-2065766) Patent registration**

Kimbap fabriqué en convertissant du riz, un morceau de glucides, en amidon résistant à l'aide de riz, de riz konjac, d'huile de noix de coco et de thé fermenté. **Méthode de fabrication de kimbap surgelé hypocalorique (n° 10-2065766). Dépôt de brevet.**

米,こんにゃく米,ココナツオイル,発酵茶を利用して、炭水化物だらけのご飯をレジスタントスターチへと変換する過程を経て作られたキンパ。低カロリー冷凍キンパの製造方法(第10-2065766号) **特許登録**

用大米、魔芋、椰子油、发酵茶水,将含有大量碳水化合物的米饭转化为抗性淀粉,制作而成的紫菜包饭。
 低卡路里冷冻紫菜包饭的制造方法(第 10-2065766号) **专利注册**



복만사 캐릭터 김마리

비건 김밥
제조 1등 기업
복.만.사



궁금증을 Q&A 풀어드립니다.

Let us answer your inquiries.
Nous dissiperons vos doutes.

疑問を解決しましょう。
答疑解惑。



Q. 값이 싼 제품이다?

Q. Is it a cheap food?
Q. Est-ce un produit bon marché?
Q. 安価な製品だ?
Q. 产品价格便宜吗?

아닙니다. 국내산 쌀, 국내산 돼지고기, 김 등 각각의 원재료 수급에 정성을 들이고 있으며, 각각의 원재료 사용시 개별적 육안검사부터 시작해, 재료별 위해요소 관리를 위해 CCP 공정(볶음공정, 오븐가열공정)등을 거쳐 출하되고 있습니다.

No, we are doing our best to supply and demand each raw material such as domestic rice, pork, seaweed, etc. When using each raw material, starting with individual visual inspection, we carry out CCP process (roasting process, oven heating process) to manage hazardous factors for each ingredient and then ship them.

Non. Nous sommes diligents dans la fourniture et la fourniture de chaque matière première telle que le riz domestique, le porc domestique et les algues. Lorsque chaque matière première est utilisée, elle commence par une inspection visuelle individuelle et passe par le processus CCP (processus de torréfaction, processus de chauffage au four) pour gérer les facteurs de danger pour chaque matière avant expédition.

違います。韓国産米や豚肉、のりなど、各々の原材料調達に真心を尽くしており、各々の原材料を使用する際には、個別的目視検査をはじめとして、材料別危害要因を管理するため、CCP工程(炒め・オーブン加熱工程)などを経て出荷しております。

不是。我们使用韩国产大米、韩国产猪肉、紫菜等，精心采购各类原材料。在使用各类原材料时，经过从个别肉眼检查到各种材料危害因素管理的CCP流程(炒制工序、烤箱加热工序)等，最后完成出货。

Q. 전자레인지로 조리하면 김이 약해 터져서 먹기가 불편하다?

Q. Is it hard to eat Kimbab because it bursts due to laver heated when cooked in a microwave?
Q. Lors de la cuisson au micro-ondes, la vapeur est faible et elle éclate, ce qui la rend inconfortable à manger?
Q. 電子レンジで調理すると、のりが弱いせいで破れてしまって食べづらい?
Q. 用微波炉烹饪后，紫菜会不会裂开，吃起来不方便?

아닙니다. 저희 제품은 전자레인지 조리시 김밥이 터지지 않도록 좋은 김만을 사용하고 있으며, 제조과정상 수분관리를 통해 조리과정 중 터지는 현상을 줄였습니다.

No, we use only quality laver so that Kimbab does not burst when cooked in a microwave, and thereby have reduced the phenomenon of Kimbab bursting during the cooking process through moisture management in the manufacturing process.

Non. Nos produits n'utilisent que de bonnes algues afin que Kimbab n'éclate pas lors de la cuisson au micro-ondes, et nous réduisons le phénomène d'éclatement pendant le processus de cuisson grâce à la gestion de l'humidité dans le processus de fabrication.

違います。弊社の製品は電子レンジで調理するとき、キンパが破れないように良質ののりのみ利用しており、製造工程での水分管理を実施し、調理中に破れる現象を抑えました。

不会。我们的产品是微波炉料理紫菜包饭，为了不产生开裂，只使用了优质的紫菜。另外，在生产过程中通过水分管理，也减少了在烹饪过程中发生开裂的现象。

Q. 품질이 상온김밥에 비해 떨어진다?

Q. Does it have lower quality than ordinary kimbap stored in room temperature?
Q. La qualité est-elle inférieure au kimbap à température ambiante?
Q. 常温キンパと比べて品質が劣る? Q. 质量比常温紫菜包饭差?

아닙니다. 전처리 위생공정과 제조 후 급속동결(-40℃ 이상)과정을 거쳐 최상의 품질을 유지하고 있으며, FSS C2200시스템(식품안전경영시스템)을 통해 위해 요소로부터 안전하게 제조되고 있습니다.

No, its best quality is maintained through pre-treatment sanitary processes and rapid freezing(minus 40 degrees Celsius or lower) after being manufactured and it is being manufactured safely from hazardous factors through FSSC2200 system(Food safety Management system).

Non. Il maintient la meilleure qualité grâce à un processus sanitaire de prétraitement et à un processus de congélation rapide (plus de -40 °) après la fabrication, et il est fabriqué en toute sécurité à partir d'éléments nocifs grâce au système FSSC2200 (système de gestion de la sécurité alimentaire).

違います。前処理衛生工程と製造後の急速凍結工程(-40℃以上)を経て最上の品質を維持しており、FSSC2200(食品安定経営システム)システムを通じ、危害要因より安全に製造しております。

不是。我们的产品经过前处理卫生工序和制造后速冻(-40℃以上)过程，使产品保持了最佳的品质。通过FSSC2200(食品安全体系)体系，排除危害因素，保障生产的安全。

Q. 전자레인지로 조리하면 아래부분이 습기때문에 젖고 터진다?

Q. When cooked in a microwave, does the bottom of Kimbab get wet and burst due to moisture?
Q. Si on cuisine au micro-ondes, la partie inférieure sera-t-elle mouillée et éclatera-t-elle d'humidité?
Q. 電子レンジで調理すると、湿気のせいで下部がぬれて破れてしまう?
Q. 用微波炉烹饪后，下面的部分会不会因为湿气而变潮、裂开?

아닙니다. 저희 제품은 전자레인지 조리시 김밥이 젖지 않도록 김밥을 담은 전자레인지용트레이(특허출원번호: 10-2020-0105139)를 사용하고 있습니다.

No, we use a microwavable tray(Patent No:10-2020-0105139)for holding Kimbab when cooking in a microwave to prevent it from getting wet.

Non. Notre produit utilise un plateau pour cuisinière électrique (demande de brevet n°: 10-2020-0105139) qui contient du Kimbab afin qu'il ne soit pas mouillé lors de la cuisson au micro-ondes.

違います。弊社の製品は電子レンジで調理するとき、キンパがぬれないようにキンパを入れる電子レンジ用トレー(特許出願番号:10-2020-0105139)を使用しております。

不会。我们的产品是微波炉料理紫菜包饭，为了防止潮湿，使用盛放紫菜包饭的微波炉用托盘(专利申请编:10-2020-0105139)。



궁금증을 Q&A 풀어드립니다.

Q. 전자레인지로 조리하면 김밥이 골고루 데워지지 않는다?

Q. Is it impossible to heat up Kimbap evenly in a microwave?
Q. Kimbap ne chauffe-t-il pas uniformément lorsqu'il est cuit au micro-ondes?
Q. 電子レンジで調理するとキンパの全体が温められない?
Q. 用微波炉烹饪后, 紫菜包饭会不会受热不均匀?

아닙니다. 저희 제품은 전자레인지 조리시 김밥의 가장자리만 데워지고 중간은 잘 데워지지 않는 문제를 해결하기 위해 트레이의 중간 부분에 분리막을 뒤 최대한 잘 데워질 수 있도록 용기를 개선했습니다.

No, in order to solve the problem that only the edges of Kimbap are heated up and the middle of it is not, we have improved the container so that Kimbap can be heated up as best as possible by placing a separator in the middle of the tray.

Non. Afin de résoudre le problème que seuls les bords du Kimbap sont chauffés au micro-ondes, mais pas le milieu, lors de la cuisson au micro-ondes, un séparateur est placé au milieu du plateau pour améliorer le récipient afin qu'il puisse être chauffé le mieux possible.

違います。弊社の製品は電子レンジで調理するとき、キンパの表面のみ温かくなり、中身はあまり温まらない問題を解決するため、トレーの中間部分に分離膜を作り、最大限に温められるように容器を改善しました。

不会。我们的产品是微波炉料理紫菜包饭，为了防止出现只有边缘部分受热，中间未加热的问题，在托盘的中间部分放上了分离膜。通过改善容器，使加热尽可能均匀。

Q. 냉동김밥은 맛이 없다?

Q. Frozen Kimbap doesn't taste good?
Q. Le kimbap congelé a mauvais goût?
Q. 冷凍キンパはまずい?
Q. 冷冻紫菜包饭会不会不好吃?

아닙니다. 밥짓는 물부터 다시마 우린물로 감칠 맛을 내고 밥의 밀간 작업과 고기류는 직화공정을 통해 불맛을 내어 전자레인지 조리시 갓 만든 김밥처럼 제품별 요리 본연의 맛이 살아있어 맛있습니다.

No, we use kelp water to cook the rice to create a umami taste, season the rice, and flavor the meat through direct fire process, each product retains its original taste as if it was freshly made, even when cooked in a microwave.

Non. De l'eau de cuisson au bouillon de konbu, le riz est assaisonné pour sa saveur et la viande est aromatisée au feu grâce à un processus de cuisson directe. Comme Kimbap fraîchement préparé lorsqu'il est cuit au micro-ondes, le goût original de chaque produit est vivant et délicieux.

違います。ご飯を炊く水から昆布出しでコクを出し、ご飯の下味作業とお肉は、直火工程により香ばしさを出します。それで、電子レンジで調理するとき、出来立てのキンパのように、製品別料理本来の味が感じられ、おいしいです。

不会。从做米饭的水开始，我们用昆布泡水调出鲜香味，进行米饭的基础调味，并通过肉类的烤制工艺，使食物散发炭火的香味，用微波炉烹饪后，就好像刚做出来的紫菜包饭一样，各种产品都保留了料理本来的新鲜味道，非常好吃。



조리방법

Cooking method / Comment cuisiner / 調理方法 / 烹饪方法



① 냉동고에서 꺼내기

Take it out of the freezer
Sortir du congélateur
冷凍庫から取り出す / 从冷冻中取出



② 조금만 개봉해서 전자레인지에 넣기

Open only part of the packaging and put it in the microwave.
Ouvrir un peu et mettre au micro-ondes
少し開封して電子レンジに入れる / 打开一点放入微波炉



③ 3분 조리 후 꺼내기

Remove after 3 minutes of cooking.
Sortir après 3 minutes de cuisson
3分調理後の取り出し / 煮3分钟, 取出



④ 맛있게 드시면 됩니다.

You can enjoy it.
Vous pouvez en profiter
美味しく召し上がってください。/ 你可以吃得好吃。

※ 주의사항

바로 조리된 김밥은 매우 뜨거우니 조심하세요~

Be careful as the freshly cooked Kimbap is very hot.
Soyez prudent car Kimbap fraîchement cuit est très chaud
調理直後のキンパは非常に熱いので、ご注意ください。
做好的紫菜包饭很烫，小心哦~





품질을 최우선으로,
신선한 원재료와 건강 밸런스

한국의 대표음식 김밥으로
세계를 감동시키겠습니다.

감사합니다.

