

안전한 먹거리의 기준

맛있게, 안전하게, 편리하게

고객 만족을 위한 올바른 선택

농업회사법인(주)비전푸드

농업회사법인(주) 비전푸드는 맛있게, 안전하게, 편리하게, 항상 고객 만족을 중심으로 항상 우수한 제품을 위한 연구개발을 하고 있습니다.

지금도 오직 청결과 정직한 마음으로 세상에서 가장 맛있는 요리를, 고객이 신뢰하고 인정하며 제품이 영업이고 희망인 기업, 고객 만족을 위해 끊임없이 도전하는 기업, 지속적으로 미래를 향해 국가와 사회에 감사와 나눔을 실천해 나가는 기업으로 성장해 나갈 것을 약속합니다.

감사합니다.



기업정보



대표이사
김태연 대표



임직원수
66명



설립일
2015 회사창립



매출액
200억 매출



사업종목
식품 제조 및 가공

사업영역 및 주요 아이템

- 멸균제품
- 레토르트 가공품
- 식육 추출물 가공품



주요 거래처 및 납품처

롯데마트 · 쿠팡 ·마켓컬리 · 경복궁 · 도드람 · 지금 보고싶다
이치돌 · 테이스티나인 · 강강슬래 · 한우먹는날 · 도연하다
이정섭 · 두레생협연합 · 울박스 · 김하진 · 장독대 · 곰탕가족
방위사업청



연혁

2015

비전푸드 설립

2016

전 생산시설 HACCP 인증

2016

홈쇼핑 / NS홈쇼핑 [연간생산량 000만]

인천시 학교급식(초중고) 선정

두레생협 / 장독대 OEM 체결

홈플러스 PB상품 (갈비탕 외 4종)

2018

자체 브랜드 런칭 [고퀄리티 / 곰탕가족]

비전푸드 자동화 시스템 공장 확장 이전

2019

GS홈쇼핑 / 신세계홈쇼핑 [임성근 녹용 도가니탕 / 특소한마리탕]

롯데마트 PB상품 OEM 체결[진한 한우사골곰탕 / 푸짐한 소한그릇곰탕]

도드람한돈 수육국밥 런칭

2020

경복궁(엔타스) 6종 OEM 체결

2021

마켓컬리 6종 OEM 체결 및 생산

쿠팡 6종 OEM 체결 및 생산

비전푸드 축산 2공장 신축건설



비전의 경쟁력

위탁생산[OEM]

수많은 파트너사를 통한 안정적이고 위생적인 생산 시스템

라이브 홈쇼핑

다양한 라이브 채널 판매 경험으로 빠르고 정확한 생산, 물류 운송

자사쇼핑몰

빠르게 다변하는 소비 트렌드를 파악하여
지속적인 R&D를 통한 신상품 개발

프랜차이즈

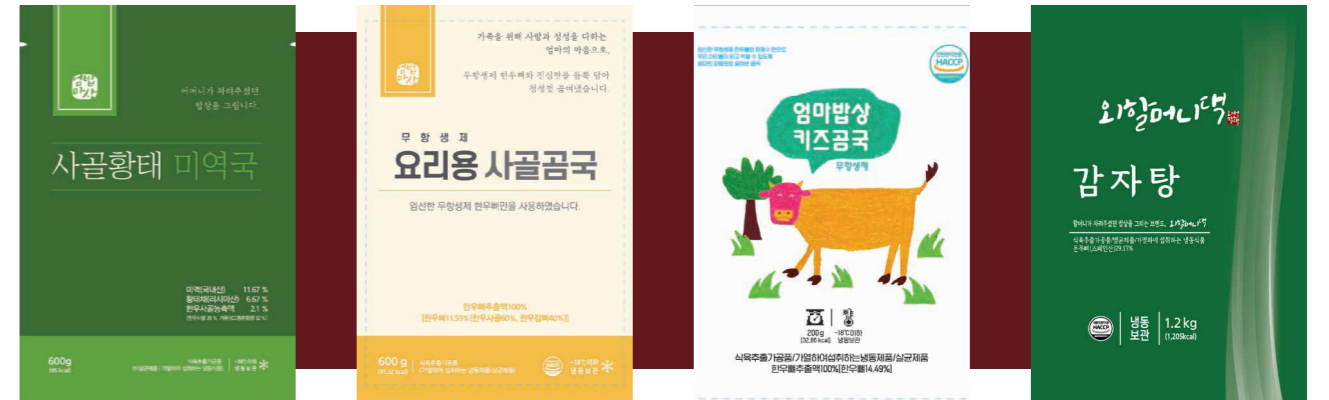
품질의 자부심으로 새롭게 도약하는 외식 브랜드

Our Clients



파트너들과 함께 합니다

국내 우수 기업들과 전략적 파트너십을 맺고 함께 협력하여 더 좋은 품질과 맛을 제공하고 있습니다.





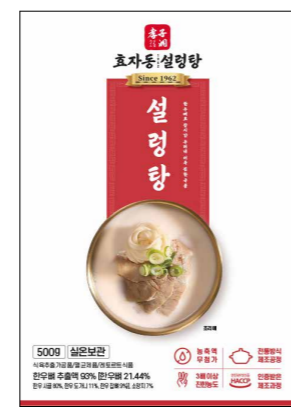
임성근



올박스



테이스티 나인



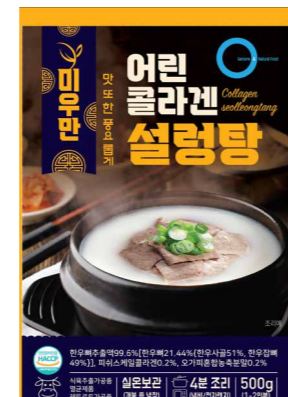
김하진



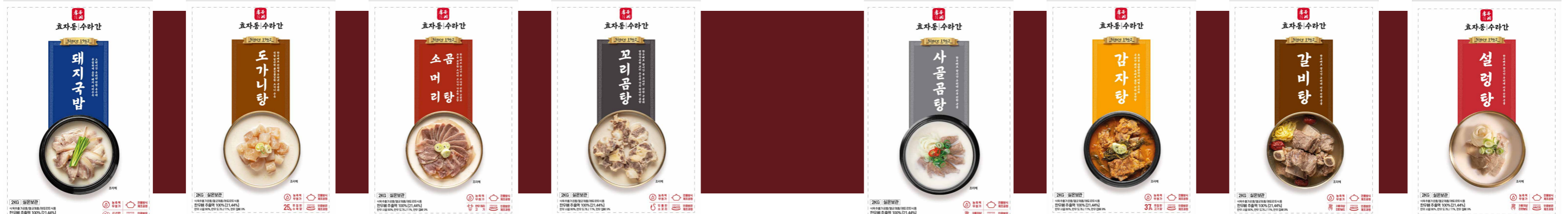
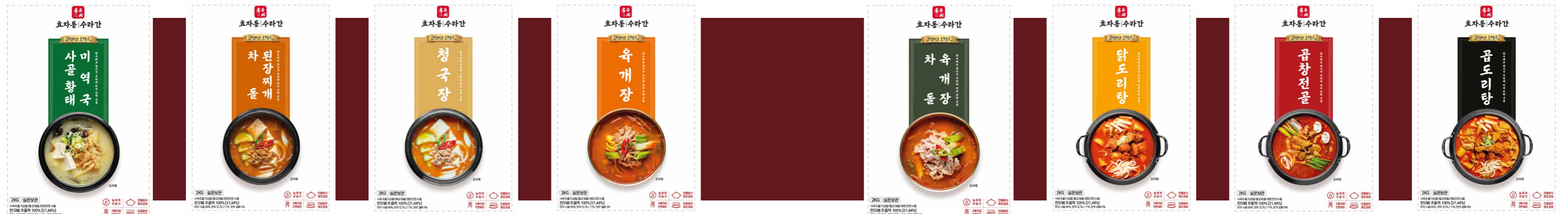
셰프 뮤지엄



미우만



효자동 설렁탕



오늘의저녁
고민하지 말고 비전푸드



GD **퀄리티** **High**



고퀄리티 한우사골곰탕



상품정보

각종 요리의 베이스로 잘 어울리는 순수 한우뼈로만 우려낸 진한 사골곰탕

제품명 : 고퀄리티 한우사골곰탕	내용량 : 500g
식품의 유형 : 식육 추출물 가공품 / 멸균제품 / 레토르트 가공품	
보관방법 : 실온보관	유통기한 : 후면 표시일 까지
포장재질 : 폴리프로필렌(내면)	알레르기 유발물질 : 쇠고기 함유
제조원 및 판매원: 농업회사법인(주)비전푸드	
원재료명 : 한우뼈 추출액100% [정제수, 한우뼈21.43%{한우사골(국내산 한우) 51%, 한우잡뼈(국내산 한우)48%, 한우도가니(국내산한우)1%}]	

조리 방법



냄비 조리 시
봉지째 4분간
조리하여 드십시오.



전자렌지 조리 시
용기에 넣어 4분간
조리하여 드십시오.

※ 간이 되어있지 않은 제품이므로 기호에 따라 소금, 후추, 파, 고명 등을 추가하면 좋습니다.

고퀄리티 한우 사골 소머리곰탕

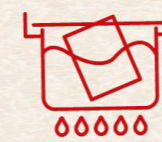


상품정보

한우사골 진국에 부드러운 한우소머리 수육 슬라이스가 가득한 한우소머리 곰탕

제품명 : 고퀄리티 소머리곰탕	내용량 : 500g
식품의 유형 : 식육 추출물 가공품 / 멸균제품 / 레토르트 가공품	
보관방법 : 실온보관	유통기한 : 후면 표시일 까지
포장재질 : 폴리프로필렌(내면)	알레르기 유발물질 : 쇠고기 함유
제조원 및 판매원: 농업회사법인(주)비전푸드	
한우뼈추출액91% [정제수, 한우뼈21.43% {한우사골(국내산한우)51%, 한우잡뼈(국내산 한우)48%, 한우도가니(국내산한우)1%}], 한우 소머리고기(국내산한우)9%	

조리 방법



냄비 조리 시
봉지째 4분간
조리하여 드십시오.



전자렌지 조리 시
용기에 넣어 4분간
조리하여 드십시오.

※ 간이 되어있지 않은 제품이므로 기호에 따라 소금, 후추, 파, 고명 등을 추가하면 좋습니다.

고퀄리티 사골 꼬리곰탕



상품정보

진한 한우사골 진국에 두툽한 소꼬리 수육이 가득한 최고급 보양식 꼬리곰탕

제품명 : 고퀄리티 사골꼬리곰탕	내용량 : 500g
식품의 유형 : 식육 추출물 가공품 / 멸균제품 / 레토르트 가공품	
보관방법 : 실온보관	유통기한 : 후면 표시일 까지
포장재질 : 폴리프로필렌(내면)	알레르기 유발물질 : 쇠고기 함유
제조원 및 판매원: 농업회사법인(주)비전푸드	
한우뼈추출액80%[정제수,한우뼈21.43%{한우사골(국내산한우)51%,한우잡뼈(국내산 한우)48%,한우도가니(국내산한우)1%}],소꼬리(외국산:호주산,미국산,뉴질랜드산)20%	

조리 방법



냄비 조리 시
봉지째 4분간
조리하여 드십시오.



전자렌지 조리 시
용기에 넣어 4분간
조리하여 드십시오.

※ 간이 되어있지 않은 제품이므로 기호에 따라 소금, 후추, 파, 고명 등을 추가하면 좋습니다.

고퀄리티 사골 도가니탕

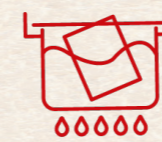


상품정보

한우사골 진국에 소의 무릎, 꺾기관절 부위 풍부한 콜라겐이 가득한 사골 도가니탕

제품명 : 고퀄리티 사골 도가니탕	내용량 : 500g
식품의 유형 : 식육 추출물 가공품 / 멸균제품 / 레토르트 가공품	
보관방법 : 실온보관	유통기한 : 후면 표시일 까지
포장재질 : 폴리프로필렌(내면)	알레르기 유발물질 : 쇠고기 함유
제조원 및 판매원: 농업회사법인(주)비전푸드	
소뼈추출액 80.5% [소뼈 21.44% {한우잡뼈(국내산 65%, 한우사골(국내산) 30%, 소도가니(외국산: 호주산, 미국산, 뉴질랜드산) 5%), 정제수], 소스지(외국산: 호주산, 미국산, 뉴질랜드산) 19.5%	

조리 방법



냄비 조리 시
봉지째 4분간
조리하여 드십시오.



전자렌지 조리 시
용기에 넣어 4분간
조리하여 드십시오.

※ 간이 되어있지 않은 제품이므로 기호에 따라 소금, 후추, 파, 고명 등을 추가하면 좋습니다.

효자동 갈비탕

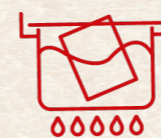


상품정보

진한 맑은 육수와 부드러운 고기가 35%이상 들어간 푸짐한 갈비탕

제품명 : 효자동 갈비탕 [효자동 설렁탕]	내용량 : 850g
식품의 유형 : 식육 추출물 가공품 / 멸균제품 / 레토르트 가공품	
보관방법 : 냉동보관	유통기한 : 후면 표시일 까지
포장재질 : 폴리프로필렌(내면)	알레르기 유발물질 : 대두, 밀, 쇠고기, 우유, 함유
제조원 및 판매원: 농업회사법인(주)비전푸드	
원재료명 : 정제수 소갈비(미국산) 혼합간장(외국산:인도산,미국산,중국산) 양조간장[탈지대두(인도산)], 무(국내산),복합 조미식품, 대파, 마늘, 소주, 소스류, 양파, 천일염, L-글루탐산나트륨제제, {L-글루탐산나트륨(향미증진제), 5-리보뉴클레오티드이나트륨}, 통후추, 생강, 건고추, 후추가루	

조리 방법



냄비 조리 시
봉지째 4분간
조리하여 드십시오.



전자렌지 조리 시
용기에 넣어 4분간
조리하여 드십시오.

※ 간이 되어있지 않은 제품이므로 기호에 따라 소금, 후추, 파, 고명 등을 추가하면 좋습니다.

효자동 설령탕



상품정보

국내산 품질좋은 한우사골만을 장시간 정성껏 우려내어 육수가 더욱 진한 설령탕

제품명 : 효자동 설령탕	내용량 : 500g
식품의 유형 : 식육 추출물 가공품 / 멸균제품 / 레토르트 가공품	
보관방법 : 냉동보관	유통기한 : 후면 표시일 까지
포장재질 : 폴리프로필렌(내면)	알레르기 유발물질 : 쇠고기 함유
제조원 및 판매원: 농업회사법인(주)비전푸드	
한우뼈추출액93%[정제수, 한우뼈{한우사골 (국내산 한우), 한우도가니(국내산 한우), 한우 잡뼈(국내산 한우)}, 소스[양지맛베이스{양지(호주산)}, 정제소금(국내산)], 천일염 (국내산), L-글루탐산나트륨제제{L-글루탐산나트륨(향미증진제), 5-리보뉴클레오티드 이나트륨}], 소양지(외국산:미국산, 호주산, 뉴질랜드산 등)7%	

조리 방법



냄비 조리 시
봉지째 4분간
조리하여 드십시오.



전자렌지 조리 시
용기에 넣어 4분간
조리하여 드십시오.

※ 간이 되어있지 않은 제품이므로 기호에 따라 소금, 후추, 파, 고명 등을 추가하면 좋습니다.

안전한 생산시설

안전관리인증
HACCP

비전푸드의 모든 생산 제품은 HACCP의 기준으로 생산, 유통, 소비, 전 과정을 체계적인 관리로 식품의 안전성, 건전성 및 품질을 계획적 관리시스템으로 운영됩니다.



개포/세절실

가열실

정선실

내포장실

멸균실/급냉실

외포장실

개포/세절실

원료육의 포장박스 개포와 소뼈를 추출하기 용이한 크기로 세절하는 공정



가열실

원료육의 핏물제거와 추출공정 및 제품 생산에 필요한 가열이 이루어지는 공정



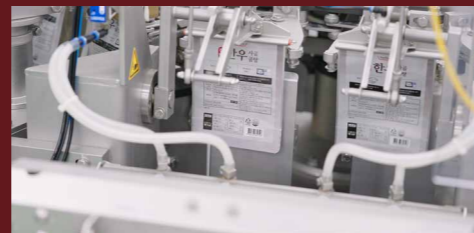
정선실

원료육에 붙어있는 지방 및 부산물을 제거하고 트윈 슬라이서기를 사용하여 섭취하기 용이한 두께로 절단, 정선하는 공정



내포장실

자동화 설비를 이용하여 안전하고 위생적으로 내포장을 하고, 중량선별기를 사용하여 중량 미달제품을 선별하는 공정



멸균/급냉실

금속검출기를 이용한 이물의 대한 선별공정 및 레토르트 제품을 멸균기를 이용하여 멸균하는 공정, 냉동제품을 급동냉동실로 이송하여 급냉시키는 공정

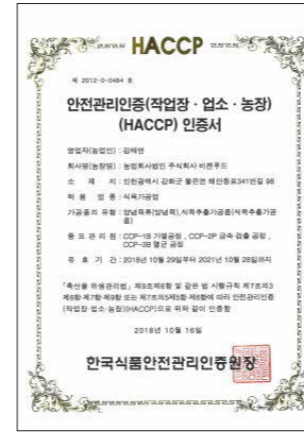


외포장실

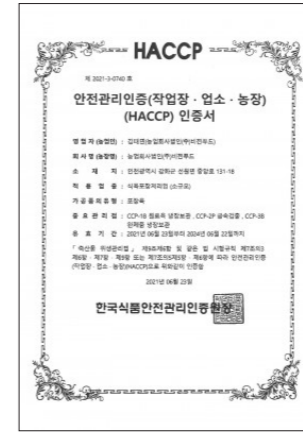
최종 완제품을 포장규격에 맞게 외포장하는 공정



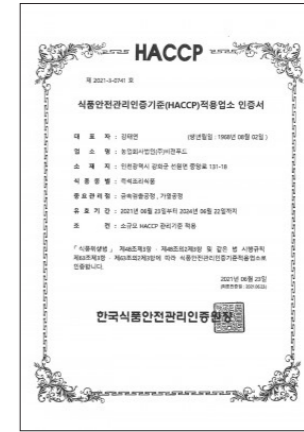
위생적인 생산 기술



HACCP(식육가공업)



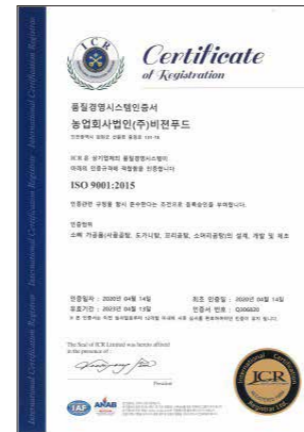
HACCP(식육포장처리업)



HACCP(즉석조리식품)



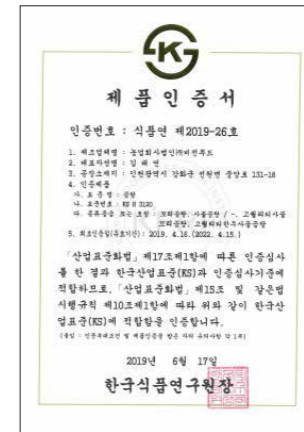
ISO 9001(품질경영시스템)



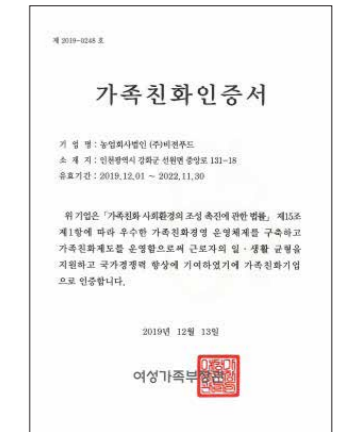
ISO 14001(환경경영시스템)



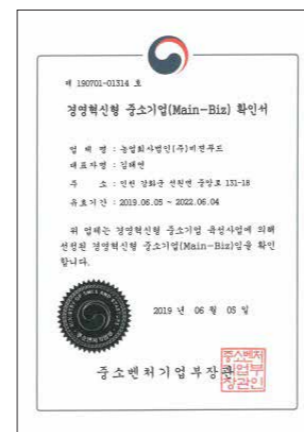
특허증



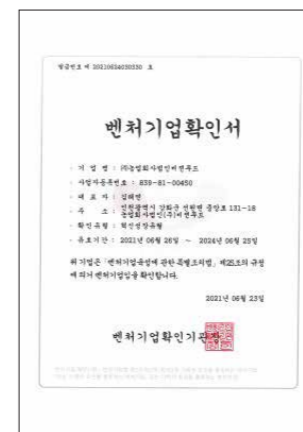
KS인증서(곰탕)



가족친화인증서



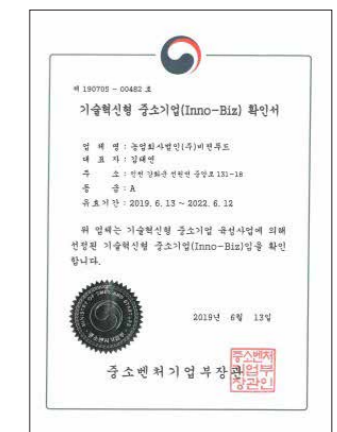
메인비즈인증서



벤처기업확인서



연구개발전담부서



이노비즈인증서

만남의 인연에서부터
가치를 만들어가겠습니다

Vision Food
비전푸드

보부상



효자동설령탕