

esfood

이에스푸드

당신의 레시피가 완성되는 곳

완벽한 맛의 밸런스





이에스푸드 백년의 약속

즐겁고 맛있고 안전한 음식은 결국 사람을 위한 데서 출발합니다.
모든 것은 결국 사람의 일이기에 '신뢰'와 '상도의'를 가장 중요한
핵심가치로 여기고 있습니다.

안녕하세요. esfood입니다.

1997년 설립된 이래 이 곳에는 오로지 소스만 생각하고 연구하는 사람들이 모여 있습니다.

소스는 음식의 맛을 가장 크게 좌우합니다.

때문에 정말 맛있는 소스 앞에는 '비법', '비밀', '만능'이라는 단어들이 붙곤 하지요.
오죽하면 머느리도 모른다는 유행어가 있을까요.

esfood는 빠른 이해와 피드백을 바탕으로 클라이언트가 원하는
정확한 소스를 개발, 제공하며 레시피가 유출되지 않도록 철저한 보안에 힘씁니다.
진정한 시그니처 메뉴를 만들어 드리는 셈입니다.

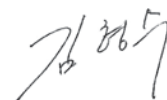
잊을 수 없는 하나의 맛, 미각 세포의 즐거움을 찾기 위해
오늘도 많은 사람들이 전국을 넘어 나아가 전 세계까지 식도락 여행을 떠납니다.

esfood 역시 외식 산업의 발전과 소비자들의 높아진 입맛에 부응해 끊임없이 연구하고,
혁신하며, 도약하고 있습니다. 그 결과 많은 업체와 소비자들의 식탁에
esfood의 맛을 전파하였고 오히려 그들이 우리를 찾아오도록 이끌고 있습니다.

오늘도 esfood는 고객 신뢰를 바탕으로
esfood와 고객사의 동반성장을 목표로 합니다.

탄탄한 노하우의 귀사와 이에스푸드의 전문연구원, 셰프들이 좋은 결과물을
낼 수 있도록 한 번 맺은 인연을 소중히 유지하고 국민들의 미식 문화에 이바지하려 합니다.
감사합니다.

대표 | 김형수







PHILOSOPHY



올바른 재료



고객과의 신뢰



안전한 위생



소스에 대한 열정



History

1997

시대의 흐름에 발맞춰
지속적인 성장



Partner

65

신뢰를 바탕으로
파트너사의 증가



Sauce

2500

전세계의 다양한
레시피 보유



R&D

4%

매출의 4% 이상
연구 개발에 투자

크리에이티브 센터

CREATIVE CENTER

서울 크리에이티브 센터는
esfood 영업 부서와 R&D 부서 및
셰프들이 모여 최고의 소스를 만들어내고
고객과 소통하는 공간입니다.

연구원과 셰프들은 시장과 맛집을 발로 뛰어
신선하고 좋은 재료, 다양한 메뉴를 연구하고
외식 산업의 흐름을 읽습니다. 오랜 경험과 노하우로
만들어진 소스는 직원과 클라이언트의 논의를 거쳐
최적의 맛으로 구현됩니다.

📍 서울특별시 동대문구 장한로 37 인경빌딩 5층



웰메이드 센터

WELL-MADE CENTER

포천 웰메이드 센터는
크리에이티브 센터에서 개발한 소스를 생산해
소비자에게 전하는 곳으로 숙련된 생산,
품질관리, 물류, 경영지원 전문가들로 구성됩니다.

사람과 제품의 안전이라는 핵심 가치 아래,
HACCP 인증 공장에서 교육 받은 직원들이 원재료의
입고부터 납품까지 품질 검사를 하고, 설비 청소·점검으로
안전을 유지합니다. 체계적인 창고 시스템은
최상, 최적의 재료 컨디션을 책임집니다.

📍 경기도 포천시 가산면 정금로 153번길 75



HACCP 인증
(복합조미식품)



HACCP 인증
(소스)



ISO9001
인증



ISO14001
인증



기업부설
연구소 인증

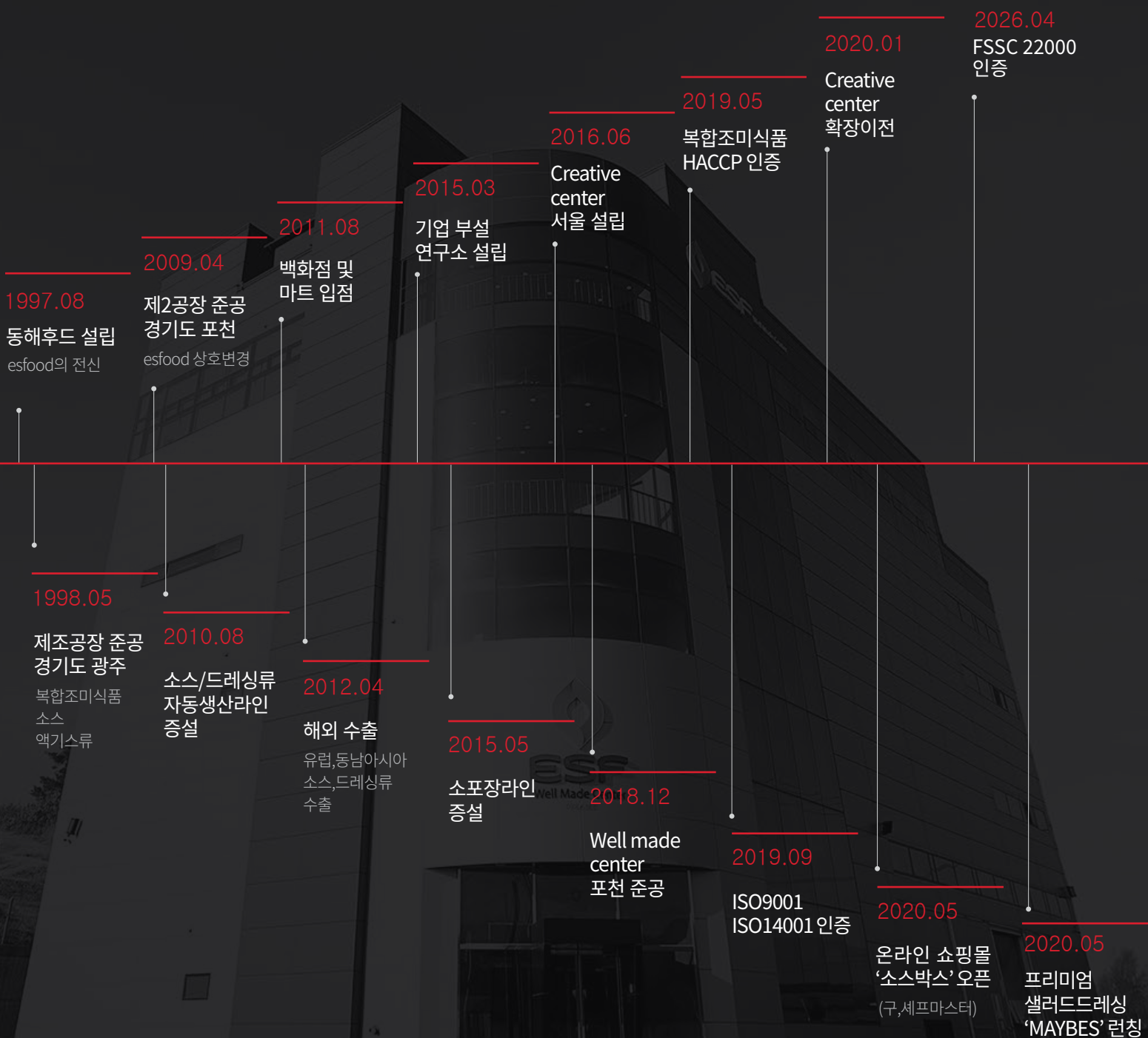


벤처 기업
확인서



ISO FSSC_22000

Since 1997, 창사 이래
고객사와 꾸준히 성장하는 이에스푸드



esfood의 핵심 서비스

One Stop Service

효율성 있고 원가절감이 가능한 고객사 매장 운영을 위해
소스 연구 및 개발, 제조, 식자재 유통을 구축한
esfood의 원스톱 서비스를 경험해보세요.
더욱 경쟁력 있는 브랜드 계획 및 운영이 가능합니다.

One Stop Service

소스 연구 및 개발



제조 및 품질관리



식자재 유통 센터



What is

One Stop Service

1) 소스 연구 및 개발

집중 컨설팅과 빠른 피드백으로
클라이언트가 원하는 맛을 정확하게 파악하고 완성합니다.

시장조사 / 분석
시장 분석,
컨셉 · 맛 방향성 회의



테스트 / 보완
고객과 소스 테스트
및 보완



고객상담
클라이언트
상담 및 니즈 파악



레시피 개발
고객 니즈에 맞는
레시피 연구



레시피 적용
시장 반응에 따라
레시피 조정

고객사와의 동반 성장을 목표로

For Our Partner

외식 업계를 선도하고 트렌드에 앞장서기 위해
우리 esfood는 무엇보다 R&D와 품질관리에 적극 투자하며
안전한 제품은 물론, 협력업체와의 유기적인 교류를 통해
최고의 시너지를 창출하고 있습니다.

Our Partner

esfood는 외식 문화를 선도하는 60여곳의 협력사와 함께하고 있습니다.



2) 제조 및 품질관리

전문가들로 구성된 품질관리는 HACCP 그 이상의 기준에서
안전한 먹거리를 위해 최선을 다하고 있습니다.

3) 식자재 유통 센터

다양한 포장재, 식자재, 기타 물품 4천여 가지를
전국 어디든 매장 내 지정 장소에 정확히 새벽배송합니다.



당신이 찾던 세상의 모든 맛, esfood에서 만나보세요.

esfood에는 오랜 연구개발로 축적된 200여 가지가 넘는 소스 종류와 레시피가 축적되어 있습니다.
전통적인 한식부터, 중식, 일식 트렌디한 아시안푸드와 시즈닝까지 고객이 원하는 모든 맛을 구현합니다.



한식

한식 고유의 푸짐함과 감칠맛

갈비 양념, 불고기 양념, 바베큐 양념, 제육볶음 양념, 닭볶음탕 양념, 생선조림 양념, 골뱅이무침 양념, 숙성액, 육장, 비빔장, 무침 소스, 찜 양념, 볶음 양념, 볶음 고추장, 초고추장, 볶음김치 소스, 불맛 소스, 된장찌개 양념, 김치찌개 양념, 강된장, 해물탕 양념, 맑은탕 육수, 육개장 다대기, 감자탕 다대기, 냉면 육수, 족발 양념, 곰창 소스, 찜닭 소스 등



중식

중화요리 기본 소스부터 전문가의 불맛까지

짜장 소스, 짬뽕 소스, 탕수육 소스, 간pong 소스, 간쇼칠리 소스, 휘거소스, 마라탕 베이스, 굴 소스, 유린기 소스, 새우마요 소스, 냉짬뽕 소스, 냉채 소스, 고추잡채 소스, 마파두부 소스 등



일식

일식 특유의 담백하고 섬세한 맛

우동 소스, 메밀 소스, 돈코츠라멘 소스, 미소라멘 소스, 나가사키 짬뽕 소스, 돈부리 소스, 규동 소스, 오야꼬동 소스, 카레 소스, 함박 스테이크 소스, 돈카츠 소스, 데리야끼 소스, 야끼소바 소스, 나베 소스, 스끼야끼 소스, 타레 소스, 미소장국 소스, 초대리, 회간장, 와사비 간장, 롤소스, 유자폰즈 등



양식

정통 양식부터 고객 입맛에 맞춘 퓨전 양식까지

스테이크 소스, 폭립 소스, 필라프 소스, 수프 베이스, 미트 스파게티 소스, 로제 파스타 소스, 까르보나라 소스, 샐러드 파스타 소스, 봉골레 파스타 소스, 알리오 올리오 소스, 토마토 소스, 브라운 소스, 우스타 소스, 라구 소스, 살사 소스, 바질 페스토, 말사믹 글레이즈, 샤워크림, 홀랜다이즈 소스, 홀스레디쉬, 맥앤치즈 소스, 체다치즈 소스, 치폴레 소스, 메이플 시럽 등



아시안푸드

현지 음식의 특별한 맛과 풍미

쌀국수 육수 베이스, 톰얌꿍 소스, 쓰리라차 소스, 칠리케첩, 팟타이 소스, 나시고랭 소스, 칠리크랩 소스, 해선장 등



치킨/피자

매일 먹어도 질리지 않는 특별한 맛

치킨 바베큐 소스, 간장치킨 소스, 마늘치킨 소스, 치킨 데리야끼, 닭꼬치 소스, 닭강정 소스, 파닭 소스, 불닭 소스, 불고추 소스, 케이준 소스, 머스터드 소스, 스위트 칠리 소스, 치킨 마리네이드, 화이트크림 소스, 염지제, 튀김 파우더, 피자도우 베이스, 치즈 딥핑 소스, 불갈비 소스, 핫소스, 피자의 각종 토핑 소스 등



분식

전 연령대가 사랑하는 트렌디한 맛

돈가스 소스, 매운 돈가스 소스, 떡볶이 소스, 기름 떡볶이 소스, 국물 떡볶이 소스, 오뎅 육수 베이스, 쫄면장, 김밥초 등



샐러드 드레싱

맛과 건강을 동시에 챙기는 신선한 맛

발사믹 드레싱, 바질 발사믹 드레싱, 오리엔탈 드레싱, 레몬 갈릭 드레싱, 흑임자 드레싱, 견과류 드레싱, 와사비 드레싱, 요거트 드레싱, 타르타르 소스, 홀스레디쉬, 코울슬로 드레싱, 허니 머스터드, 블루치즈 드레싱, 유자 드레싱, 파인애플 드레싱, 오렌지 드레싱, 스위트 레몬 드레싱, 키위 드레싱, 딸기 드레싱, 블루베리 드레싱 등



시즈닝

평범한 요리도 다채롭게 살리는 맛과 향

치킨 파우더, 치킨 염지제, 돈가스 염지제, 떡볶이 시즈닝, 감자튀김 분말, 파우침 양념, 허브솔트, 천연 조미료 등



esfood는 항상 최고의 레시피를 함께 만들고 성장할 협력사를 기다리고 있습니다.

최소 2g부터 20kg 용량까지 파우치, 병, 컵, 튜브 등 고객사가 원하는 모든 포장 용기에 포장 가능합니다.

본사 홈페이지 및 유선을 통해 상담 신청해주세요.



완벽한 맛의 밸런스

당신의 레시피가 완성되는 곳

P. 031-541-6833 **F.** 031-541-6836

W. <http://www.esfood.co.kr> **E.** esfood8@hanmail.net

A. 웰메이드센터 경기도 포천시 가산면 정금로 153번길 75
크리에이티브센터 서울시 동대문구 장한로 37 인경빌딩 5층