
DONGSUNG FOODS

(株)ドンソン食品
www.dongsungfoods.co.kr



COMPANY OVERVIEW

会社紹介

会社概要



- 会社名: (株)ドンソン食品
- 代表者: イ・ヨンテク
- 所在地:
 - 本社&第1工場: 京畿道 龍仁市 処仁区 ユリム路 135 (柳防洞)
 - ソウル営業本部: ソウル市 松坡区 百濟古墳で512 (芳夷洞, ロガディスビル4階)
 - 第2工場/(株)ドンソンイーエヌエフ: 京畿道 龍仁市 処仁区 遠三面 オヒョン路221 (学日里)
 - 第3工場: 京畿道 龍仁市 処仁区 二面邑 龍仁テクノパレー (2019年下半期完工)
- 設立日: 1987年4月1日
- 第1工場: 敷地 8,315 m² / 延面積 3,668 m²
(生麺ライン) 敷地 1,825 m² / 延面積 446 m²
- 第2工場: 敷地 9,917 m² / 延面積 1,810 m²
- 第3工場: 敷地 5,005 m² / 延面積 5,005 m²
- 職員数: 150人
- 売上額: 333億 (2018年)

FAMILY BRAND

BI・ネットショップ


- 요리를 한번에 탁 -

高速道路 サービスエリア

정통 사누끼 
한미암

BUSINESS AREA

事業領域

企業の給食流通



流通、外食



고속도로 서비스エリア 代理店



輸出、軍納



会社の沿革およびブランド

跳躍期

2012年
～
現在

- 2019年
第3工場オープン予定
- 2017年
京畿道強小企業認証
発酵うどん開発完了および製品の市場発表
- 2016年
ソウル国際食品産業大展参加(～2018年3年連続)
京畿道善良企業賞に選定、米加工協会役員社
- 2014年
京畿道有望中小企業、家族親和企業認証
全粒粉うどん開発完了および製品の市場発表
- 2013年
第2工場オープン(株)ドンソニーエヌエフ
龍仁市産業平和大賞受賞
GSリテールPB製品納品
- 2012年
ロッテショッピングロッテマートPB製品納品

成長期

2001年

2011年

- 2011年
品質、環境経営システム認証
龍仁市無限ケアセンター協約
- 2010年
日本‘ヤマキ’スープ技術提携
輸出有望中小企業に選定
タンミョン中国直輸入販売
- 2009年
サムソンエバーランドPB製品納品
スパゲッティ麺イタリア/トルコ直輸入販売
- 2008年
輸出事業開始
- 2007年
HACCP(生麺類、餅類)認証、ベンチャー企業指定
CJプレシウエイPB製品納品
- 2006年
HACCP(冷凍麺類)認証、INNOBIZ,MAINBIZ認証
- 2005年
軍部隊納品
- 2004年
技術研究所認証

設立期

1987年

～
2000年

- 1995年
ケイタリング(企業/病院/学校)納品
冷凍麺類、生麺類、餅類、押出麺類の生産開始
- 1991年
高速道路サービスエリアうどん専門店運営
- 1987年
(株)ドンソン食品創立



私のための
特別な感動珍味

五感を刺激して感動
させるブランドです。

정통 사누끼 

항미암

正統派讃岐うどんの
味と香りがそのまま

ドンソ食品のノウハウが光
るうどん専門ブランドです。



ドンソ食品の減塩製品群
代表ブランド

一般製品に比べ
て、ナトリウムを画的
に減らした減塩製品

.요리를 한번에 탁.



BI・ネットショップ

自社製品を直取引
できます。

核心競争力

・ サービス開発競争力

技術研究所専門開発の人材インフラ、市場変化に合わせた素早い製品開発



・ 生産ラインの現況

2019年国内最大麺類/餅類生産ライン構築



冷凍麺	生麺	押出麺	トック(餅)	蒸熟面
<p>生産能力</p> <ul style="list-style-type: none"> -最大5,500式/hr -圧延、ローリング生地、真空生地 --35°C以下急速冷凍 	<p>生産能力</p> <ul style="list-style-type: none"> -最大1.3ton/hr -テモミライン -真空配合生地 	<p>生産能力</p> <ul style="list-style-type: none"> -最大0.8ton/hr -タカス工法の配合生地 -高温高圧圧出製造工法 	<p>生産能力</p> <ul style="list-style-type: none"> -最大3.5ton/hr -伝統トック(餅)蒸し器製造工法使用 (チーズ餅ライン) -自動蒸熟方式 -2段スクリーン整形工法 	<p>生産能力</p> <ul style="list-style-type: none"> -最大6,000式/hr -重量 80~130g -室温保管ができる -高温乾燥させた淡泊な麺

冷凍麺

茹でたての麺のように柔らかで、強いコシを生かすために急速凍結して衛生的で調理が便利な製品です。

• 正統派讃岐うどん麺



- 製品の特徴** コシが強くて柔らかい麺～タカス手打ち方式で製造し、より一層柔らかくコシの強い麺をお楽しみ頂けます。
- 調理方法** 沸騰したお湯に40秒～1分30秒程度湯がいた後、準備しておいたスープを注いで召し上がるかソースに混ぜてお召し上がり下さい。
- 保管方法** 冷凍(-18℃以下)保管
- 包装単位** 1袋5EA × 8袋 / box
- 麺の太さ** 3.3×2.7mm
- 賞味期限** 冷凍で9ヶ月
- お召し上がりの目安** 5人分 / 袋

• 冷凍そば麺



- 製品の特徴** ソバ粉を入れて練った麺を最適な条件でゆでた後、急速凍結させて手軽に調理する事が出来、コシが強い麺とほのかなそばの香りをお楽しみ頂けます。
- 調理方法** 沸騰したお湯に1分程度湯がいた後、冷たい水で3～4回すすぎ準備しておいたスープを注いで召し上がるかソースに混ぜてお召し上がり下さい。
- 保管方法** 冷凍(-18℃以下)保管
- 包装単位** 1袋5EA × 8袋 / box
- 麺の太さ** 1.67×1.5mm
- 賞味期限** 冷凍で9ヶ月
- お召し上がりの目安** 5人分 / 袋

• プレミアム全粒粉うどん麺



- 製品の特徴** コシが強くて柔らかい麺～タカス手打ち方式で製造し、より一層柔らかくコシの強い麺をお楽しみ頂けます。
- 調理方法** 沸騰したお湯に40秒～1分30秒程度湯がいた後、準備しておいたスープを注いで召し上がるかソースに混ぜてお召し上がり下さい。
- 保管方法** 冷凍(-18℃以下)保管
- 包装単位** 1袋5EA × 8袋 / box
- 麺の太さ** 3.3×2.7mm
- 賞味期限** 冷凍で9ヶ月
- お召し上がりの目安** 5人分 / 袋

• 冷凍中華麺



- 製品の特徴** 薄い黄色の中華麺で茹でたての麺のように柔らかで、コシが強い製品です。
- 調理方法** 沸騰したお湯に1分程度湯がいた後、準備しておいたスープを注いで召し上がるかソースに混ぜてお召し上がり下さい。るかソースに混ぜてお召し上がり下さい。
- 保管方法** 冷凍(-18℃以下)保管
- 包装単位** 1袋5EA × 8袋 / box
- 麺の太さ** 2.5×2.5mm
- 賞味期限** 冷凍で9ヶ月
- お召し上がりの目安** 5人分 / 袋

生麺

衛生的な工程で生産し、直ちに流通して材料の風味と柔らかくコシが強さが特徴の製品です。

• 生うどん



- 製品の特徴** 柔らかくコシが強い生うどんで味わい深いです。
- 調理方法** 沸騰したお湯に8～9分程度湯がいた後、冷たい水ですすぐか直ぐに上げて準備しておいたスープを注いでお召上がり下さい。
- 保管方法** 冷蔵(0～10℃) 保管
- 包装単位** 1kg(袋) × 10袋 / box
- 麺の太さ** 3.33 × 2.7mm
- 賞味期限** [給食用]冷蔵10日
[流通用]冷蔵2ヶ月
- お召し上がりの目安** 6～7人分 / kg

• 生中華麺



- 製品の特徴** 薄い黄色の中華風麺でコシが強いです。
- 調理方法** 沸騰したお湯に5～6分程度湯がいた後、準備しておいたスープで混ぜてお召上がり下さい。茹で上がった後、冷水でサッと洗ぎザルに上げて召し上がるとコシの強さをより一層感じられます。
- 保管方法** 冷蔵(0～10℃) 保管
- 包装単位** 1kg(袋) × 10袋 / box
- 麺の太さ** 2.14 × 2.3mm
- 賞味期限** [給食用]冷蔵10日
[流通用]冷蔵2ヶ月
- お召し上がりの目安** 6～7人分 / kg

トック (餅)

やわらかくてコシの強さが特徴で衛生的であり様々な餅料理に使いやすい製品です。

• トッポッキ/韓国米トッポッキ



- 製品の特徴** 米で作られてコシが強く柔らかい餅の味をお楽しみ頂けます。
- 調理方法** 沸騰したお湯でひと煮立ちさせた後、ザルに上げソースを入れて調理されれば大量に作られる給食時にも柔らかくておいしいトッポッキが出来上がります。
- 保管方法** 冷蔵(0～10℃) 保管
- 包装単位** 1kg **重量** 17g / ea
- 厚さ** 1.72cm **長さ** 7.88cm
- 賞味期限** 冷蔵8日または、冷蔵1ヶ月
- お召し上がりの目安** 6～7人分 / kg

• トック(餅)/韓国米トック



- 製品の特徴** 米を原料として作られた柔らかくてコシが強いトック(餅)をお楽しみ頂けます。
- 調理方法** 冷たい水で洗ってお好みにより、トック用トック(餅)、チョンゴル(寄せ鍋)料理などに入れ、1分～1分30秒の間加熱しお召上がり下さい。
- 保管方法** 冷蔵(0～10℃) 保管
- 包装単位** 1kg
- 厚さ** 3～5mm
- 賞味期限** 冷蔵1ヶ月
- お召し上がりの目安** 6～7人分 / kg

押出麺

自然成分を材料として使い、柔らかくコシがある感じが長く維持される便利な押出製品です。

• ネンミョン



- 製品の特徴** 柔らかくコシが強いムルネンミョン(水冷麺)、ビピンネンミョン(混ぜ冷麺)などによく合う麺です。ほのかなそばの香りをお楽しみ頂けます。
- 調理方法** 麺の重量の10倍程度のお湯を沸かし麺を入れて1~2分程度ゆでます。茹で上がった麺を素早く取り出し冷水で3~4回洗い準備したスープやソースに混ぜてお召し上がり下さい。
- 保管方法** 冷凍(-18℃以下)保管
- 包装単位** 1kg、2kg、100~250g
- 麺の太さ** 0.9mm
- 賞味期限** 冷凍で9ヶ月
- お召し上りの目安** [1kg] 6~7人分
[2kg] 10人分

• ジョルミョン



- 製品の特徴** 製品の特徴]コシの強い麺が特徴のジョルミョンです。
- 調理方法** 麺の重量の10倍程度のお湯を沸かし麺を入れて8~9分程度ゆでます。茹で上がった麺を素早く取り出し冷水で3~4回洗い、準備したスープやソースに混ぜてお召し上がり下さい。
- 保管方法** 冷凍(-18℃以下)保管
- 包装単位** 1kg、2kg、100~250g
- 麺の太さ** 1.9mm
- 賞味期限** 冷凍で9ヶ月
- お召し上りの目安** [1kg] 6~7人分
[2kg] 10人分

スープ

各材料の味を生かしたスープで手軽に正統料理の味を演出するのにご使用になれる製品です。

• プレミアム讃岐うどんだし



- 製品の特徴** 経節の風味が濃い正統日本風のうどんだしで専門の売り場で重宝する製品です。
- 調理方法** 本商品26mlに熱湯320mlを注ぎ入れて12倍に薄め様々な麺のスープとしてお召し上がり下さい。
- 保管方法** 室温保管
- 包装単位** 1,800ml (ボトル)
- 賞味期限** 室温6ヶ月
- お召し上りの目安** 50人分 / ボトル

• 香味庵うどんだし



- 製品の特徴** うどん専門店でも重宝する製品で経節ベースにすっきりしたスープが調和した製品です。
- 調理方法** 本商品26mlに熱湯320mlを注ぎ入れて12倍に薄め様々な麺のスープとしてお召し上がり下さい。
- 保管方法** 室温保管
- 包装単位** 1,800ml (ボトル)
- 賞味期限** 室温6ヶ月
- お召し上りの目安** 50人分 / ボトル

(株)ドンソン食品

www.dongsungfoods.co.kr

本社 (龍仁第1工場)

17042 京畿道龍仁市処仁区ユリム路135 (柳防洞)
Tel. +82-31-335-2212 Fax. +82-31-335-8983

抱川支店

11154 キョンギド ポチヨンシ ヨンドウロ 47
Tel. +82-31-532-5307 Fax. +82-31-534-5307

龍仁遠三物流センター

17169 京畿道龍仁市処仁区遠三面オヒョン路221 (学日里)
Tel. +82-31-337-3015 Fax. +82-31-337-3018

ソウル営業本部

05627 ソウル市松坡区百済古墳で512 (芳夷洞、ロガディスビル4階)
Tel. +82-2-415-8091 Fax. +82-2-415-8849

Dongsung foods



www.dongsungfoods.co.kr

COOKTAK・ネットショップ



https://smartstore.naver.com/_dsfoods