



회사 소개

Company Introduction

씨엠에프엔비는 자연의 맛을 간직한 한식 소스를 연구 개발하고, 또한 한식 소스를 통해 한국음식을 세계화하고자 하는 목표를 가지고 설립된 F&B회사입니다.

씨엠에프엔비는 지역의 외식산업업체와의 협업을 통해 다양한 한국 소스 제품군을 개발하고 있으며, 자체적으로 R&D팀을 따로 두어 누구나 쉽게 요리할 수 있는 자연 본연의 맛과 향이 살아있는 조미료 개발에 힘쓰고 있습니다.

항상 고객의 입장에서 고객분들의 다양한 욕구와 만족을 위해 최선을 다하는 기업이 되도록 임직원 이하 모두가 열심히 노력하고 연구하는 기업이 되겠습니다.

CM F&B is the company that was established with the goal of developing the sauce for Korean food so that preserves the taste of nature and globalizing Korean food.

We are working with local restaurant companies to develop a variety of Korean sauce products, and our very own R&D team strives to develop natural flavors and the recipe can be easily cooked by anyone.

We will work hard and study so that we can always do our best for the diverse needs and satisfaction of our customers.



사업 분야

Business



연구개발

씨엠에프엔비는 2018년 기업부설 연구소를 설립, 식품관련 분야 연구인력을 채용하여 맛과 건강, 기능성 식품 연구부터 상품화에 이르기까지 심도 있는 연구활동을 전개하고 있습니다.

Research & Development

CM F&B established a corporate research institute in 2018 and employs researchers in food-related fields to conduct in-depth research activities ranging from taste and health to functional food research to commercialization.



제품개발

한국 전통 본연의 맛과 식문화의 글로벌화를 위해 다양한 제품 개발을 적극적으로 추진하고 있습니다. 최고의 맛은 물론 누구나 손쉽게 사용할 수 있는 만능소스, 천연조미료 육수팩 등 다양한 제품을 개발하여 한식의 선진화 및 세계화를 위해 노력하고 있습니다.

Product Development

We are actively developing various products to globalize our traditional taste and food culture. We strive to advance and globalize Korean food by developing various products including the best taste, all-purpose sauce, and broth packs for natural condiments.



식품사업 컨설팅

씨엠에프엔비는 외식 사업분야 창업에 어려움을 느끼는 예비 창업자들을 위한 사업 설명회를 개최하고 있으며, 창업 준비부터 창업 성공에 이르기까지 다양한 방법으로 컨설팅을 진행하고 있습니다.

Food business Consulting

CM F&B holds business presentations for prospective start-ups who find it difficult to start a restaurant business, and consults in a variety of ways, from preparation to success.



O.E.M

육수팩, 소스, 파우더 등 각 기업의 색깔에 맞게 제조해 드리며, 또한 외식사업에 사용될 레시피도 전문가 상담을 통해 지원해드립니다.

O.E.M

CM F&B manufactures broth packs, sauces, and powders to meet the needs of each company, and we also provide expert counseling on recipes that will be used in the restaurant business.



브랜드 소개

Brand

한생원 韓生員

씨엠에프엔비의 대표 브랜드인 '한생원'은 1600년대 말엽 지어진 것으로 추정되는 음식고서 '주방문'을 저술한 '하생원'에서 그 의미를 얻었습니다.

먹는 것 자체도 중요하지만 맛나게 조리하는 방법을 찾아내고, 이를 후대에 전하는 것을 중요하게 여겼던 선조들의 가르침에 따라 저희 '한생원'은 고객 여러분께 최고의 맛과 신선함을 전하기 위해 노력하고 있습니다.

또한 '한생원'은 독자적으로 개발한 조리법을 발전시켜 흉내낼 수 없는 고유의 제품을 개발하고, 전 지구적 차원에서 '세계화'와 '융합'이라는 커다란 흐름 속에서 전통음식을 뛰어넘는 퓨전 간편식 개발을 위해 끊임없이 도전하고 있습니다.

One of CM F&B's flagship brands, 'Han Saeng Won,' was inspired by 'Ha Saeng Won,' the author of the food book 'The Kitchen Gate' written in the late 1600s.

"Han Saeng-won" strives to deliver the best taste and freshness to our customers, following the teachings of ancestors who valued not only eating but also how to cook deliciously.

In addition, 'Han Saeng Won' is constantly challenging to develop its own recipes and products that cannot be imitated, and creates fusion convenience food products that transcends traditional food in the global context of 'globalization' and 'convergence'.



제품 소개

Products



해물 육수팩

100% 국내산 재료만 사용하여 만든 해물 육수팩은 해물함량이 90%로 보다 진한 육수를 느끼실 수 있습니다. 원적외선 로스팅을 통하여 비린맛을 없애고 해물의 풍미를 더욱 살렸으며 각종 요리에 기본적인 육수로 활용이 가능합니다.

Seafood Broth Pack

The seafood broth pack, which is made using only 100% domestic ingredients, has a 90% seafood content, which gives you a stronger taste. It can be used as a basic broth for various dishes because it has no fishy taste through far-infrared ray roasting and the taste of seafood is alive.



천연버섯 육수팩

8가지 종류의 다양한 버섯을 한 팩에 담아 버섯의 풍부한 영양성분과 향을 조화롭게 담았습니다. 천연 버섯육수팩을 활용하여 다양한 육수를 활용하는 요리에 사용해 보세요. 채식주의자 분들에게도 좋은 대안이 될 수 있으며 한 층 더 고급스럽고 건강한 음식을 즐기실 수 있습니다.

Natural Mushroom Broth Pack

It put eight different kinds of mushrooms in a pack and harmonized their rich nutrition and flavor. Use a natural mushroom broth pack to use a variety of broth in your cooking. It can be a good alternative for vegetarians and enjoy a more luxurious and healthy diet.





대왕버섯 육수팩

한국의 청정 자연지역 충청도 북쪽의 깨끗한 공기와 속리산의 정기를 받은 보은에서 재배된 대왕버섯을 사용한 대왕버섯육수팩은 풍부한 영양성과 특유의 향을 가지고 있습니다. 대왕버섯 육수팩은 2~3인분의 국물요리 및 천연조미료 대용으로 사용할 수 있습니다. 또한 따뜻한 버섯차로 활용하면 더욱 좋습니다.

The King Mushroom Broth Pack

The king mushroom broth pack, which uses clean air north of Chungcheong Province in Korea's pristine natural region and king mushrooms grown in Boeun, which are the regulars of Sokri Mountain, has rich nutrition and unique flavor. You can use king mushrooms as a substitute for 2 to 3 servings of soup and natural condiments. It's also better to use warm mushroom tea.



꽃게 육수팩

군산의 특산품인 꽃게로 만든 육수팩으로 100% 국내산 원료를 활용하고, 기존 해물육수팩보다 꽃게의 진한 향과 해물의 섬세함까지 느낄 수 있는 제품입니다.

Crab Broth Pack

This is a broth pack made of crab, a specialty of Gunsan, made from 100% domestic ingredients, and can even feel the deeper flavor and delicacy of crab than traditional seafood broth packs.



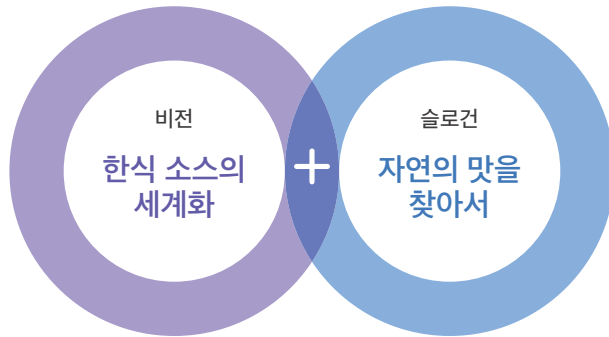
해장 육수팩

전주의 특산품인 콩나물을 활용한 콩나물국밥의 시원함을 맛 볼 수 있는 제품입니다. 북어, 헛개, 콩나물 등 해장에 좋은 원료로 만들어 다양한 요리에 활용 가능하며, 또한 아침에 해장용으로 커피 대신 간단하게 마실 수 있는 차로 활용 가능합니다.

Anti-Hangover Broth Pack

This is Jeonju's specialty, bean sprouts, and you can taste the coolness of bean sprout soup. It is made of good ingredients for hangover such as dried pollack, oriental raisin and bean sprouts, and can be used for various dishes. It can also be used as a tea for drinking in the morning instead of coffee for hangover.





제 조 실 : 전라북도 전주시 덕진구 원장동길 111-18, 전북생물산업진흥원 바이오플렉스 창업보육센터 109호

사 무 실 : 전라북도 전주시 덕진구 원장동길 111-18

연 구 실 : 전북생물산업진흥원 바이오플렉스 창업보육센터 209호

대 표 전 화 : 063-225-5592

팩 스 번 호 : 063-225-5593

E - mail : cmfood2017@hanmail.net

홈 페이지 : <http://www.cmfnb.co.kr>

공식쇼핑몰 : <http://smartstore.naver.com/cmfood2018>

