

We provide a principle

육화원에프앤디 COMPANY INTRODUCTION



원칙과 고집으로 완성하는 육가공 식품

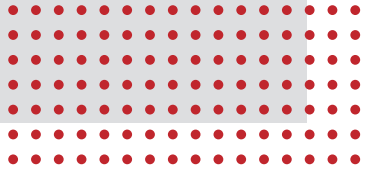
육화원에프앤디는 정직한 제조 원칙과 흔들림 없는 기준으로
식문화의 신뢰를 만들어갑니다.

COMPANY OVERVIEW

육화원에프앤디는 훈제육, 치킨, 베이컨, 돈까스 등 다양한 육가공 간편식을 전문으로 생산하는 식품 제조 기업입니다. 급식, 외식, 유통, B2B 등 다양한 식문화 환경에 맞춘 제품을 개발·공급하며 안정적인 품질과 일관된 맛을 강점으로 성장해 왔습니다.

원재료 선별부터 생산, 가공, 포장, 배송에 이르기까지 전 공정을 직접 관리하는 시스템을 구축하여 식품 안전과 위생을 최우선 가치로 삼고 있습니다. 또한 체계적인 품질 관리와 지속적인 공정 개선을 통해 신뢰할 수 있는 먹거리의 기준을 꾸준히 만들어가고 있습니다.





BRAND CORE VALUE

육화원이 생각하고 실행하는 3가지 기준

육화원은 '무엇을 만들 것인가'보다 '어떤 기준으로 만들어야 하는가'를 먼저 고민해 왔습니다.
 안전한 먹거리와 지속가능한 환경, 함께 성장하는 사회를 생각하며 이 세 가지 가치를
 모든 제품과 경영의 기준으로 삼고 있습니다.



STEP 02.

자연과 함께하는 건강한 기업

가족의 행복이 사회의 건강한 성장으로
 이어진다는 믿음 아래, 육화원은
 이웃과 자연, 환경을 함께 생각합니다.
 겉모습보다 본질을 중시하며
 지속 가능한 식문화를 추구합니다.

STEP 01.

안전한 제품, 편리한 식문화

육화원의 모든 제품은 내 가족이
 먹는다는 마음으로 만들어집니다.
 원재료 선별부터 생산·포장·배송까지
 전 과정을 직접 관리해 안전한 제품을
 더 편리하게 즐길 수 있도록 합니다.



STEP 03.

나눔의 미학 실천

기업의 성장은 사회의 성장으로
 이어져야 한다고 믿습니다.
 함께 더불어 사는 건강한 사회를 위해
 나눔과 책임을 기업 활동 전반에 실천합니다.

CEO MESSAGE

안녕하세요.
정직한 맛과 신뢰를 전하는 식품브랜드, 육화원에프앤디입니다.

육화원에프앤디는 좋은 재료와 올바른 방식으로 만든 음식이
하루의 작은 행복이 되고, 가족의 식탁을 따뜻하게 만든다고 믿습니다.
그 믿음 하나로, 오랜 시간 연구와 정성을 다해
건강하고 맛있는 육가공 식품을 만들어 왔습니다.

처음의 마음을 잃지 않고,
한 끼의 소중함을 생각하며 오늘도 최선을 다합니다.
깨끗한 제조 환경과 엄격한 품질 관리 속에서 안심하고 즐길 수 있는
제품만을 전하기 위해 노력하고 있습니다.

앞으로도 육화원에프앤디는 정직한 맛으로 사람과 사람을 잇는 브랜드로,
더 풍요롭고 따뜻한 식문화를 만들어 가겠습니다.

감사합니다.

정직한 한 끼의 기준

정직한 재료와 올바른 공정으로 한 끼의 소중함을 지켜온
육화원에프앤디

PHILOSOPHY VISION MISSION

정직한 재료와 올바른 공정으로

먹거리의 기본을 지켜온

육화원에프앤디는

한 끼의 안전과 신뢰를 넘어

지속가능한 식문화를 만들어갑니다.



기업 철학 Philosophy

정직한 재료와 정성으로 모두가 안심하고 즐길 수 있는 식문화 조성

고객 신뢰를 바탕으로 한 정직한 제조와 투명한 품질 관리
좋은 원료와 올바른 공정으로 건강한 먹거리 제공
사람과 환경이 공존하는 지속가능한 식품 가치 실현
직원과 고객 모두가 존중받는 기업 문화를 지향



기업 비전 Vision

건강하고 지속가능한 식문화를 선도하는 글로벌 육가공 전문기업으로의 도약

소비자의 건강을 최우선으로 고려한 제품 개발
ESG 경영을 기반으로 지속가능한 생산과 유통
국내를 넘어 글로벌 시장에서 경쟁력 확보
혁신적 기술과 시스템으로 글로벌 표준 육가공기업으로 성장



기업 미션 Mission

안전하고 맛있는 육가공품으로 고객 삶의 질을 높이고, 사회적 가치를 실현

고품질 원료와 위생적인 생산공정을 통한 신뢰 구축
고객 중심의 제품 혁신과 서비스 제공
친환경 포장, 동물복지 인증 등 ESG 실천
지역사회와 함께 성장하는 기업 문화 조성

YUKHWAWON F&D HISTORY

2015년 이전

- 10.03 이준수대표 취임
- 13.02 공장증축
- 13.06 HACCP 인증
- 13.08 연구개발전담부서 인정
- 13.11 비전기업 인증
- 13.12 축산물수입판매업 신고
- 14.06 서상철대표 취임
- 14.08 ISO 14001:2004 인증
ISO 9001:2008 인증
- 14.09 식육포장처리업 허가
- 15.06 축산물유통전문판매업 신고
- 15.08 이동대표 취임
- 15.09 내일채움공제 가입
- 15.10 2015년 중소기업혁신대상 수상
- 15.11 한국무역협회 회원
인천대학교 가족회사 인증
- 15.12 벤처인천 2015 대회 표창장 수상
기업부설연구소 인정

2016~ 2017

- 16.04 디자인 등록
중소기업진흥공단 표창장 수상
- 16.06 수출유망중소기업 지정
- 16.08 서비스표 등록
- 16.10 중소기업청 표창장 수상
이노비즈 인증
혼제용 닭가슴살 가공방법 특허등록
바베큐용 돼지고기 등심 가공방법 특허등록
- 16.12 제53회 무역의 날 표창장 수상
인천광역시 표창장 수상
- 17.03 2017 대한민국 산업대상 수상
- 17.07 ISO 9001:2015 인증
ISO 14001:2015 인증
- 17.10 남동구청 우수기업인상 수상
- 17.11 벤처기업 인증
- 17.12 벤처인천 2017대회 표창장 수상
농림축산식품부장관 표창장 수상

2018~ 2026

- 18.03 2018 대한민국 산업대상 수상
- 18.12 남동구 국회의원 표창장 수상
- 19.01 축산물판매업 신고
- 19.07 수출유망중소기업 인증
- 19.09 메인비즈 연장 인증
- 19.10 이노비즈 연장 인증
- 19.12 남동구의회 표창장 수상
- 20.01 화성공장 인수
- 20.05 남동 공장 시설 화성 이전/가동
- 20.06 기술혁신형 중소기업(Inno-Biz) 확인
경영혁신형 중소기업(Main-Biz) 확인
- 23.02 인천테크노파크원장 표창장 수상
- 23.04 안전관리인증(HACCP)
- 23.12 인천남동구청장 표창장 수상
- 25.04 기업부설연구소 인정
- 25.08 수출작업장 지정
FSSC22000 인증
- 26.11 SMART HACCP 인증

PRODUCT LINE UP



훈제류

정통 훈연 공정을 기반으로 깊고 은은한 향으로
 완성한 훈제 제품군입니다.
 육질을 촉촉하게 유지해 다양한 메뉴에
 안정적으로 활용할 수 있습니다.

훈제돈족, 훈제칠면조, 훈제치킨, 훈제삼겹살



스팀오븐류

고온·고압 스팀과 오븐 로스팅을 적용해 기름기를
 줄인 제품군입니다.
 부드러운 식감과 균일한 조리 품질로 급식과
 가정식 모두에 적합합니다.

닭가슴살, 동그랑땡, 미트볼, 떡산적



튀김류

겉은 바삭하고 속은 촉촉한 식감을
 기준으로 배터 비율을 설계했습니다.
 완성도 높은 맛을 구현해 활용도가 높습니다.

**텐더, 치킨팝콘, 너겟, 닭껍질튀김, 치킨바,
 후라이드, 가라아게**

PRODUCT LINE UP



까스류

균일한 육질과 바삭한 식감을 기준으로 공정을 표준화한 제품군입니다.
 대량 조리 환경에서도 맛과 품질의 편차를 최소화했습니다.

돈까스, 치킨까스



단체급식용

대량 조리를 고려해 규격화와 품질 안정성을 강화한 급식 전용 제품군입니다.
 학교·기업·관공서 급식 환경에서 신뢰하고 사용할 수 있습니다.

윙후라이드, 치킨텐더, 치킨까스, 사이치킨



베이컨류

원육의 풍미를 살린 훈연 베이컨 제품군으로 고소한 향이 특징입니다.
 다양한 조리에도 활용 가능해 식당과 급식, 가정식에 폭넓게 사용됩니다.

베이컨, 알뜰베이컨, 절단베이컨, 미니베이컨



신선육

원육의 선도와 육질을 기준으로 철저한 위생 관리 하에 가공한 제품군입니다.
 용도에 맞는 규격화 되어 외식·급식·가정용 모두에 안정적으로 활용됩니다.

통육, 부분육일체, 절단육, 가슴살

R&D · PRODUCT DEVELOPMENT · ODM

기획부터 납품까지 이어지는 ODM 개발 시스템

육화원에프앤디는 업체 상담부터 상품 기획, 견적 및 생산 계획, 제품 생산, 납품까지 R&D 기반 ODM 프로세스를 체계적으로 운영합니다.
 시장 조사와 규격 검토를 바탕으로 안정적인 생산과 품질을 구현합니다.



업체 상담

시장조사 및 수요 검토
 소비자 동향 검토
 식품관련 법규 검토

상품 기획

제품컨셉 검토
 제품 제형, 형태 검토
 가격대 검토

견적 및 생산 계획

가격 확정
 생산일정 확정
 작업표준서 작성

제품 생산

원료, 제품규격 확인
 작업표준서 확정/수정
 제품검사 및 품질관리

납품

PRODUCTION FACILITIES

자동화 설비로 완성하는 안정적인 생산 환경

육화원에프앤디는 최신 설비와 정밀 온도·습도 제어로 안정적이고 위생적인 생산 환경을 유지합니다.
 자동화 공정과 체계적 관리로 품질의 일관성을 보장하며,
 철저한 위생 관리로 안전하고 신뢰할 수 있는 제품을 제공합니다.



혼제류

- 스모크하우스
- 인젝터
- 텀블러
- 소스충진기

스팀오븐제품

- 직화오븐
- 증숙기
- 소스충진기

유탕제품

- 후라이어
- 소스충진기

분쇄가공

- 진공믹서
- 초파기
- H성형기
- 소스충진기

기타 통합설비

- 급속동결기
- 동계량 포장기
- 진공포장기
- 급속검출기

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM

원료부터 출고까지, 단계별 품질 관리 시스템

육화원에프앤디는 자동화 설비와 실시간 재고 관리로 주문부터 출고까지 효율적인 흐름을 유지합니다.
 냉장·냉동 시설로 신선함을 지키고, 꼼꼼한 포장과 검수로 안전한 제품을 고객에게 전달합니다.



LOGISTICS & STORAGE

보이지 않는 과정까지 관리하는 생산 시스템

육화원에프앤디는 자동화 설비와 체계적인 공정 관리, 실시간 재고 시스템을 기반으로 주문 접수부터 생산, 출고까지 효율적인 흐름을 유지합니다.

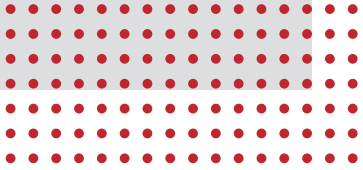
전용 냉장·냉동 시설을 통해 원재료와 완제품의 신선한 상태를 안정적으로 보관하며, 출고 전 단계마다 꼼꼼한 포장과 검수를 거쳐 안전하고 믿을 수 있는 제품을 고객에게 전달합니다.



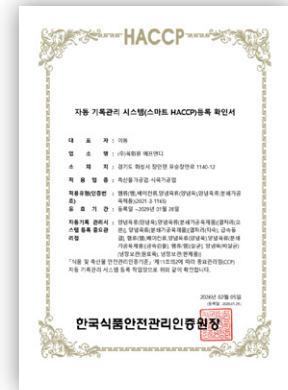
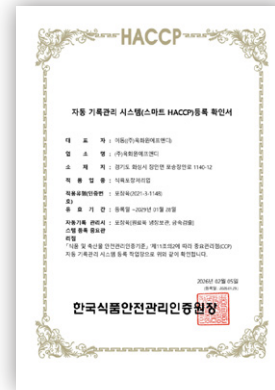
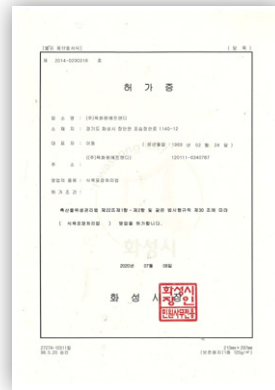
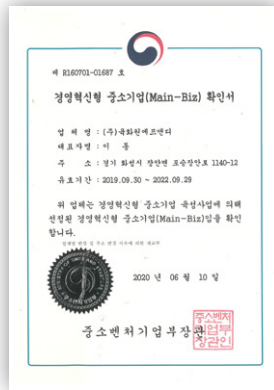
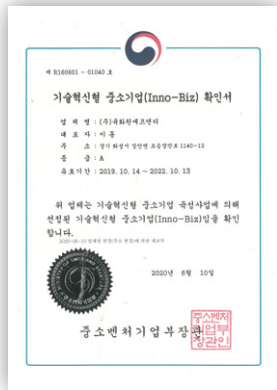
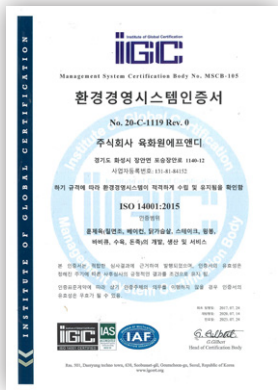
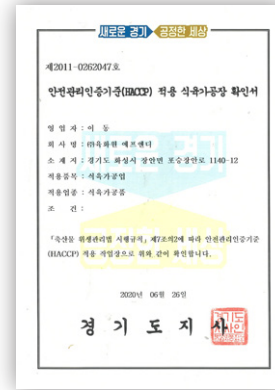
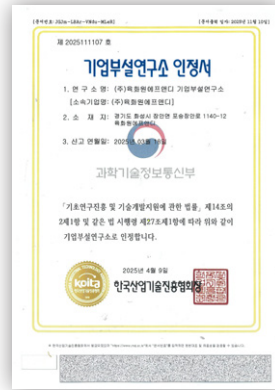
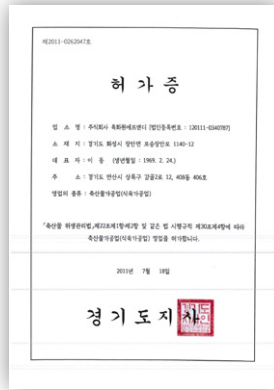
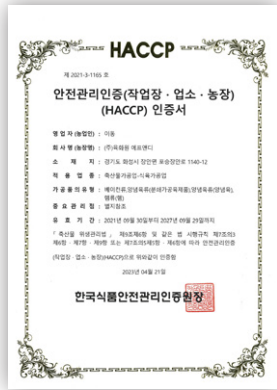
냉장 창고 시스템



냉동 창고 시스템



CERTIFICATION





📍 18583 경기도 화성시 장안면 포승장안로 1140-12
 ☎ 031-358-0625 📠 031-358-0627
 ✉ E-mail. yhwfnd3@naver.com
 🌐 <https://yukhwawonfnd.co.kr>
 🛒 <https://yukhwawonfndmall.co.kr>



Homepage



YHWmall