

K-FOOD WITH MS FOOD

더 특별하게
더 맛있게
엠에스푸드(주)

회사소개서 &
제품 카탈로그

KOREA EDITION 2026



CONTENTS

01	회사소개 Since 1998 · MS FOOD의 이야기 · 글로벌 네트워크	P.01
-----------	---	-------------

02	제조 경쟁력 생산 인프라 · 품질관리 · 인증 시스템	P.03
-----------	---	-------------

03	사업 영역 사업 포트폴리오 · MS FOOD의 경쟁력 · 생산 역량	P.05
-----------	---	-------------

04	OEM / ODM 맞춤형 제품개발 · OEM / ODM 솔루션 · 성장 파트너십	P.08
-----------	--	-------------

05	제품 카탈로그 탕류 · 농축액 · 양념육 · 소스류 · 냉면육수	P.11
-----------	---	-------------

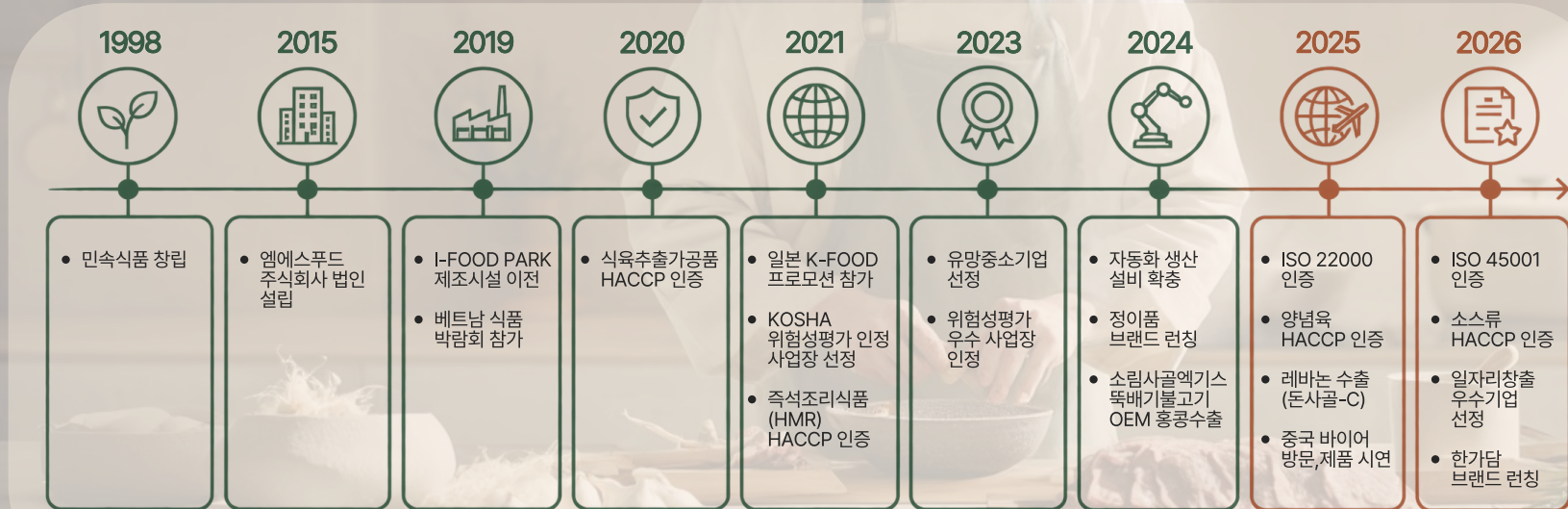


1998년부터 이어온 우리의 시간

경험을 쌓고, 혁신으로 나아갑니다.

엠에스푸드는 오랜 제조 경험을 바탕으로 한국 고유의 깊고 풍부한 맛을 만들어갑니다.

HMR 탕류부터 육수·농축액·소스, 다양한 식품 원료까지 축적된 제조 기술을 기반으로 개발·생산하고 있으며, 자체 제품은 물론 국내외 파트너를 위한 OEM/ODM을 통해 한국의 깊은 맛을 더 넓은 시장에 전하고 있습니다.



미 국
황태 해장국

레 바논
돈사골엑기스-C

홍 콩
OEM 우골 엑기스
소림사골엑기스
뚝배기불고기

베 트 남
우사골엑기스

대 만
돈골농축액
우골농축액-A (한우)

한국의 깊은 맛, 세계로 이어지다

글로벌 시장으로 넓혀가는 엠에스푸드의 식품 비즈니스

좋은 제품을 완성하는 제조 기반

원재료 입고부터 혼합·배합, 가열·냉각, 포장·검사까지
체계적인 제조 자동화 시스템으로
한결같은 품질을 만들어갑니다



원재료 가공 시스템

- 안정적인 생산
- 일관된 품질 관리
- 원료 전처리
- 추출 탱크



혼합·배합 설비

- 균질기(Homogenizer)
- 혼합 탱크
- 리본 믹서



가열·냉각 설비

- 레토르트 살균기
- 칠러(냉각수 순환장치)
- 급속 냉동고



철저한 품질 관리

- 클린벤치
- 스톱마커(실험실용 균질기)
- 굴절계(Brix 측정기)
- 오토클레이브(고압멸균기)
- 열풍건조기
- 인큐베이터(배양기)



포장·검사 설비

- 고속 포장기
- 금속검출기
- 중량선별기
- X-ray 이물검출기

CERTIFICATIONS

신뢰를 증명하는 품질 인증

체계적인 품질관리 시스템과 엄격한 인증 기준으로
안전하고 신뢰할 수 있는 제품을 생산합니다



ISO

국제표준화기구(International Organization for Standardization)

• ISO 45001

안전보건경영시스템

• ISO 22000

식품안전경영시스템



HACCP

식품안전관리인증기준

• 식육추출가공품

육류를 주원료로 추출·가공한
식육추출가공 제품

• 양념육

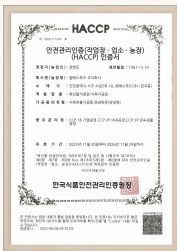
육류에 양념 등을 더해
가공한 육가공 제품

• 즉석조리식품

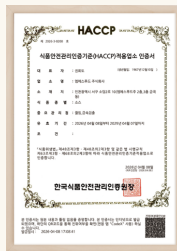
간단한 조리만으로 섭취할 수 있는
탕·국·육수류 제품

• 소스

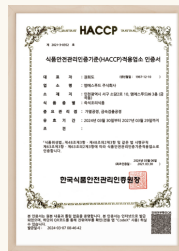
HACCP 기준에 따라 안전하게
생산·관리되는 소스 제품



HACCP
식육추출가공품, 양념육류



HACCP
소스



HACCP
즉석조리식품



ISO 22000
식품안전경영시스템



ISO 45001
안전보건경영시스템



검증된 품질

국제 기준에 기반한
체계적인 품질관리



안전한 생산

엄격한 위생·안전 기준을 적용한
안정적인 생산 시스템



신뢰와 파트너십

품질과 신뢰를 바탕으로
이어가는 장기적인 파트너십

BUSINESS AREA

한 끼의 완성부터 맛의 기반까지

완제품부터 B2B 식품 원료, OEM/ODM까지
다양한 식품 비즈니스 영역을 아우릅니다



탕·국·찌개류



농축액·엑기스류



양념육·간편식



소스·육수류

WHY MS FOOD

다양한 제품을 만드는 탄탄한 제조 경쟁력

다양한 제품을 구현하는 제조 역량과
체계적인 생산 시스템이 MS FOOD의 경쟁력입니다.

01 - 제조 역량

축적된 제조 기술로
다양한 제품 생산

탕류 · 농축액
소스류 · 양념육

02 - 제품 개발

고객의 니즈에 알맞는
맞춤형 제품 개발 솔루션

PB 제품
OEM / ODM

03 - 품질 관리

국제 기준에 기반한
체계적인 품질 관리

HACCP
ISO 22000 · ISO 45001

폭넓은 제품 라인업을 완성하는 유연한 생산 역량

4개 핵심 카테고리, 총 199종의 제품으로
폭넓은 생산 포트폴리오를 구축하고 있습니다.



통합 생산 시스템

원료부터 완제품까지



일관된 품질 관리

체계적인 공정과
철저한 관리



맞춤형 생산 대응

다양한 고객 니즈에
맞춘 생산 시스템



탕·국·찌개류

- 자체 제품 16 종류
- OEM / ODM 16 종류

32



농축액·엑기스류

- 자체 제품 8 종류
- OEM / ODM 150 종류

158



양념육

- 갈비류 2 종류
- 양념육 3 종류

5



소스·냉면육수류

- 냉면 육수 2 종류
- 비빔장 2 종류

4

OEM/ODM

아이디어를 제품으로 만드는 OEM/ODM

고객의 아이디어를 제품으로 구현하는
맞춤형 OEM/ODM 생산 솔루션

01



자체 브랜드

고객 브랜드 적용

02



맞춤 레시피 개발

레시피 · 배합 개발

03



패키징 옵션

파우치 · 벌크

04



생산 가능 품목

농축액 · 탕류
소스류 · 양념육

05



글로벌 라벨링 지원

영문 등
수출용 라벨 지원



최소 발주량
10,000 팩
협의 가능



생산소요기간
2 주
생산 기준



선적 조건
LCL · FCL
협의 가능



인도 조건
FOB

지속적인 연구개발로 확장하는 제품 경쟁력

제품 형태와 유통 방식을 확장하며
국내외 시장에 최적화된 제품을 개발합니다



2021 기업부설연구소 설립

- ✓ 레시피 개발
- ✓ 샘플 제작
- ✓ 제품 형태 및 규격 검토



상온 유통 탕류 개발

냉동·냉장 보관이 필요 없는
상온 유통 제품을 개발하고 있습니다.

- ✓ 보관·배송 효율 향상
- ✓ 콜드체인 부담 절감
- ✓ 수출 시장 대응 확대



사골 농축액 소포장 개발

소매 유통과 개별 소비에 적합한
소용량 패키지 개발을 추진합니다.

- ✓ 소용량·리테일 패키지
- ✓ 개별 소비에 최적화
- ✓ 다양한 소매 유통채널 대응



PROVEN GROWTH

숫자로 증명하는 꾸준한 성장

2021년 약 50억 원에서 2025년 110억 원으로,
5년간 매출 규모 약 2.2배 성장을 기록했습니다.

2.2x

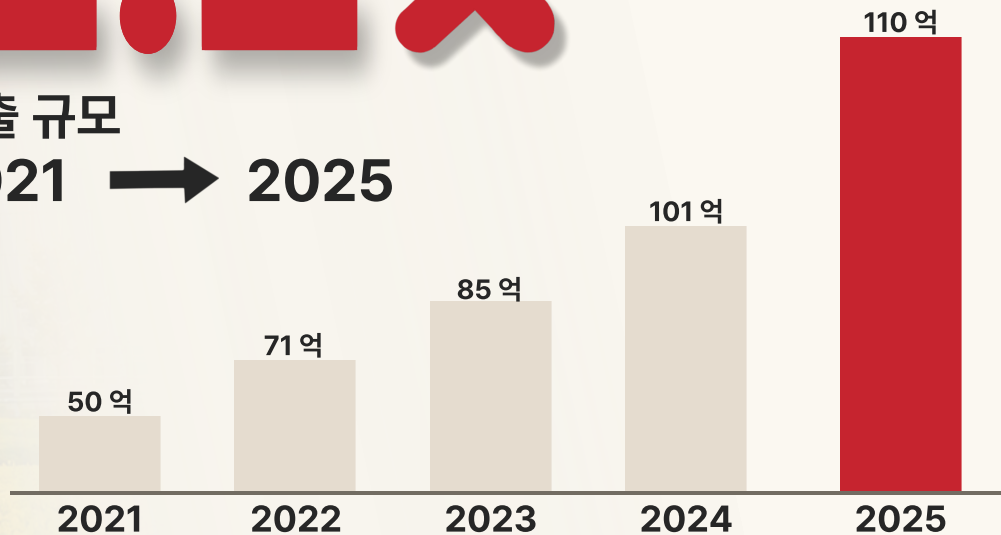
매출 규모

2021 → 2025



**21.7%
CAGR**
2021 - 2025

연평균 성장률
21.7% 기록



더 특별한 맛, 더 폭넓은 선택. MS FOOD.

국내외 시장을 위한
폭넓은 K-FOOD 포트폴리오

01

탕 · 국 · 찌개류

깊고 진한 맛을 담은
한국의 탕·국·찌개류

02

농축액 · 엑기스류

일관된 맛을 구현하는
식품용 농축 베이스

03

양념육

깊은 풍미와 조리 편의성을
갖춘 양념육 제품

04

소스 · 냉면육수류

균형 잡힌 맛을 완성하는
소스와 육수 제품

01. 탕·국·찌개류

대표 제품

육개장

얼큰하고 깊은 전통의 맛

깊고 진한 육수에
얼큰한 풍미를 더했습니다.

주요 원재료

소고기 · 대파 · 고사리 · 숙주
토란대 · 배추



한국을 대표하는 탕류 | 깊고 진하게 이어온 전통의 맛



01 영양갈비탕

갈비에 대추와 인삼을 더한
든든한 보양 한 그릇

600 g



02 갈비탕

부드러운 갈비와 깔끔하고
깊은 국물의 조화

600 g



03 설렁탕

오랜 시간 우려내 깊고 구수한
사골의 맛

600 g



04 스지 도가니탕

쫄깃한 도가니와
진한 사골육수의 조화

600 g



05 맑은 소고기 국밥

소고기와 무가 어우러진
깔끔하고 시원한 국물

600 g

진하고 든든한 한국의 국밥 | 깊은 육수와 풍성한 재료로 완성한 한 그릇



06 순대국밥
쫄득한 순대와 돼지고기가
어우러진 진하고 구수한 국물

600 g



07 내장탕
쫄깃한 소내장과 진한 육수가
어우러진 깊은 맛

600 g



08 얼큰내장술국
푸짐한 내장과 돼지고기를 담아
얼큰하게 끓여낸 국물

700 g



09 양평해장국
쫄깃한 소 양과 진한 육수로
완성한 깊고 구수한 맛

600 g



10 얼큰소고기국밥
소고기와 우거지를 듬뿍 담아
얼큰하게 끓여낸 국밥

600 g



11 사골우거지국
진한 사골육수에 우거지를 더한
구수하고 든든한 장터국밥 스타일

600 g

정겨운 맛을 담은 한국의 국·찌개 | 국내산 재료와 조리법으로 완성한 깊고 구수한 맛



12 황태 해장국
황태와 무를 넣어 깔끔하고 시원하게 끓여낸 국물

600 g



13 누룽지 황태해장국
구수한 누룽지와 황태가 어우러진 든든하고 시원한 한 그릇

500 g



14 콩비지탕
고소한 콩비지에 돼지고기와 김치를 더해 구수하고 진하게 끓여낸 탕

600 g



15 차돌 된장찌개
차돌박이의 고소함과 된장의 구수함이 어우러진 깊은 맛

600 g



16 아욱올갱이해장국
부드러운 아욱과 올갱이를 담아 구수하고 개운하게 끓여낸 국

500 g

대표 제품

사골농축액

오랜 시간 우려낸 사골의 구수한 맛

엄선한 소뼈를 충분히 우려내
사골 특유의 고소한 맛과 목직함을 담았습니다.
탕·육수는 물론 소스와 HMR까지 폭넓게 적용할 수 있어
다양한 메뉴의 베이스 원료로 활용할 수 있습니다.

적용 메뉴

탕·육수·소스
HMR·양념류



우골 농축액

깊은 풍미와 균일한 품질을 갖춘
우골 농축 베이스

우골 본연의 고소함을 담은 농축 베이스

엄선한 소뼈를 장시간 추출하여
사골 특유의 깊고 진한 풍미와 사골 특유의 고소한 맛,
부드러운 여운을 살렸습니다.

안정적인 제조 공정을 통해 제품별 특성을 일관되게 관리하며,
식품 제조부터 외식 메뉴까지 목적에 맞게 활용할 수 있습니다.



01



우사골 엑기스
호주산 청정우 사골 사용

조리기준	30 ~ 50 인분
중량	1kg
희석배수	20 배
보관방법	실온 보관
용도	가정용·외식용

02



우골농축액-A
한우 뼈 사용

조리기준	30 ~ 50 인분
중량	1kg
희석배수	20 배
보관방법	실온 보관
용도	가정용·외식용

03



사골엑기스 - M
국내산 원재료 사용

조리기준	30 ~ 50 인분
중량	1kg
희석배수	20 배
보관방법	냉동 보관(-18°C 이하)
용도	가정용·외식용

돈골 농축액

깊고 구수한 풍미와 균일한 품질을 갖춘
돼지뼈 농축 베이스

돼지뼈에서 끌어낸 구수하고 목직한 육수의 맛

엄선한 돼지뼈를 정성껏 추출하여
돈골 특유의 구수함과 목직한 육수감을 살렸습니다.

순대국·감자탕 등 돼지 육수를 사용하는 메뉴에 적용하기 좋으며,
메뉴의 베이스를 간편하고 안정적으로 구현할 수 있습니다.

04



돈골 농축액

국물요리에 깊이를 더하는 농축 베이스

조리기준	30 ~ 50 인분
중량	1kg
희석배수	20 배
보관방법	실온 보관
용도	가정용·외식용

05



돈사골엑기스-C

깊은 국물 맛을 위한 기본 베이스

조리기준	30 ~ 50 인분
중량	1kg
희석배수	20 배
보관방법	냉동 보관 (-18°C 이하)
용도	가정용·외식용



돈골·우골 혼합 농축액

두 원료의 장점을 조화롭게 담은 육수 베이스

국내산 돈골의 묵직함과 우골의 고소함을 조합해
한쪽으로 치우치지 않는 균형 잡힌 맛을 구현했습니다.

순대국을 비롯한 다양한 국물 메뉴에 적용할 수 있어
메뉴 특성에 따라 폭넓게 활용할 수 있습니다.

06



돈우골엑기스

돈골과 우골의 풍미를 담은 육수 베이스

조리기준	30 ~ 50 인분
중량	1 kg
희석배수	20 배
보관방법	냉동 보관 (-18°C 이하)
용도	가정용 · 외식용

적용 메뉴
순대국밥





치킨 엑기스

국내산 닭뼈 사용

조리기준	20 ~ 40 인분
중량	1 kg
희석배수	20 배
보관방법	냉동 보관 (-18°C 이하)
용도	가정용 · 외식용

치킨 엑기스

국내산 계골의 담백한 감칠맛을 응축한 베이스

엄선한 국내산 닭뼈를 사용해 깊고 진하게 추출하여
닭 육수의 담백함과 자연스러운 감칠맛을 담았습니다.

한식부터 면·탕·죽 등 다양한 메뉴에 적용할 수 있어
메뉴의 맛을 자연스럽게 보완하는 베이스로 활용하기 좋습니다.

적용 메뉴

닭칼국수 · 삼계탕 · 영양닭죽



필요한 만큼 간편하게, 농축액 스틱

한 포에 담아낸 간편한 육수 베이스

깊고 진한 맛의 농축액을 사용하기 편리한 스틱 형태로 담았습니다.
계량의 번거로움 없이 필요한 만큼 사용할 수 있습니다.

가정에서는 물론 캠핑 등 다양한 상황에서
간편하게 육수와 국물 요리를 준비할 수 있습니다.

08



**소리맘
한우 사골곰탕 스틱**
한우 사골의 깊고 구수한 풍미

09



**소리맘
돈골 농축액 스틱**
돼지뼈의 깊고 진한 풍미

10



**소리맘
치킨 농축액 스틱**
닭육수의 깊고 진한 감칠맛

조리분량 1~3인분

내용량

14g

희석배수

20배

보관방법

실온 보관

용도

가정용·캠핑용

03. 양념육

대표 제품

깊은 풍미를 담은 프리미엄 양념육



01 담향 소갈비찜

한국의 맛을 담은
깊고 풍부한 풍미

정성스럽게 양념해 깊은 풍미와
부드러운 식감을 살린 양념육입니다.



02 정이품 프리미엄 LA 양념갈비

다양하게 즐기는 프리미엄 양념육

엄선한 원료와 특제 양념으로 완성한
다채로운 한식 양념육 라인업



03

떡볶고기

소고기와 채소를 자작한 국물에
끓여낸 한국식 떡배기 불고기

중량

400g



04

정이품 버섯떡볶고기

부드러운 소고기에 버섯을 더해
다채로운 식감을 살린 불고기

중량

400g



05

한가담 단호박 떡볶고기

소고기와 단호박이 어우러져
은은한 단맛이 매력적인 불고기

중량

500g



06

매운 갈비찜

갈비에 매콤한 양념이 어우러진
화끈하고 입맛 당기는 갈비찜

중량

500g

맛의 완성

맛을 완성하는 소스와 육수

다양한 메뉴에 활용할 수 있도록
용도에 맞춰 개발한 소스·육수 제품



냉면 육수

깔끔하고 시원하게 즐기는
냉면 전용 육수

주요 제품

- 사골 냉면육수
- 동치미 냉면육수



OEM / ODM 맞춤 소스 개발

제품 콘셉트와 메뉴에 맞춰
다양한 소스를 개발합니다.

맞춤 개발

- 맛
- 레시피
- 용도별

소스·육수 라인업

다양한 메뉴에 활용할 수 있는 소스·육수 제품

01

냉면 육수

사골 냉면 육수
동치미 냉면육수



사골과 동치미 두 가지 타입으로
취향과 메뉴에 맞춰 선택하는 냉면육수
포장단위 : 350g ~ 최대 5kg 까지

02

만능 비빔장

비빔장
매운 비빔장



냉면부터 비빔국수까지
다양한 면 요리에 활용하는 비빔장
포장단위 : 500g / 1kg / 2kg

OEM / ODM

맞춤 소스 개발

메뉴와 제품 콘셉트에 맞춰
용도별 소스를 맞춤 개발합니다



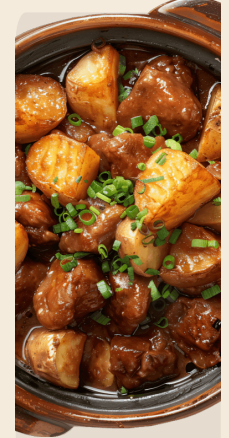
면 요리

- 라멘소스
- 비빔장 소스
- 면용 양념소스



덮밥/한식류

- 불고기 양념
- 간장베이스 소스
- 매운 소스



볶음·조림

- 각종 양념베이스 소스
- 찌꺼기 소스
- 조림·볶음용 소스

맛의 기준을 만들고 식품의 가치를 높입니다

제품의 맛부터 품질과 생산까지, 더 나은 답을 만들어갑니다.

정직한 맛과 신뢰할 수 있는 품질,
끊임없는 연구와 개발을 바탕으로
MS FOOD는 더 나은 식품의 가치를 만들어갑니다.





MS FOOD 바로가기



엠에스푸드(주)

MS FOOD CO., LTD.

인천광역시 검단구 소담2로 10

해외영업

+82 70-7731-4660

국내영업

1577-4833

이메일

sales@msfoodbiz.com

홈페이지

www.kfoodms.com