

(주)모⁺아FnB

대한민국 국민의 건강을 책임지는 건강한 기업

상품 제안서

건강한 식재료를 정직한 단가, 신뢰할 수 있는 품질, 정확한 배송으로
고객의 성공을 위해 함께 하겠습니다.

(주)모아에프앤비

경기도 남양주시 별내동 별내중앙로26 진영N타워 7층
영업 총괄 : 윤영진 전무(010.8704.7644 / 직통 031.527.5469)

목 차



회사소개



주요 품목리스트



상품 설명



사업자등록증 및 통장 사본

회사소개



(주)모아FnB

건어물 유통 및 식음료 프랜차이즈 전문 기업

1 회사명

name of company

모아에프앤비

모⁺아FnB

2 사업자등록번호

business registration number

362-08-01295

3 대표이사

name of representative

우 성 길

4 소재지

business address

경기도 남양주시 별내중앙로26 진영N타워 7F

TEL. 031)527-5469 FAX. 070-7782-5529

5 업태/종목

business type / business item

도매 및 소매업 / 식품,농산물,수산물,
통신판매업

6 생산품목

Production item

명태머리, 명태껍질, 복어포, 오징어입
감자플레이크(100% 생건조 감자)

모아FnB는
건강하고 다양한 식자재를
직수입하여
유통 채널별 최상의 상품을
합리적인 가격으로 공급하는
식자재 전문
유통기업 입니다.



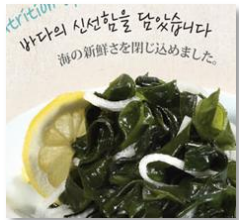
명태머리



오징어입



미역



다시마

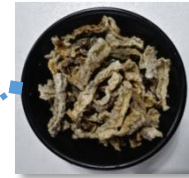


감자플레이크

명태껍질
구이



명태껍질
부각



명태껍질
원물



명태껍질
반찬(달콤)



명태껍질
반찬(매콤)



한치



복어포



두절건새우



01. 품목리스트



명태 머리

명태 곱질, 튀김, 구이, 반찬용



조미 오징어입

세계4대 진미 복어포



감자 플레이크

고흥 미역, 다시마



한치

두절 건새우

| 품명 | 원산지 | 보관 방법 | 최소 포장 단위 |
|----------------------------|-----------|----------------|---------------------------|
| 명태 머리 | 러시아 중국 | 냉동/ 냉장 | 10kg/박스 |
| 명태 곱질/ 튀김/구이/반찬 | 한국/ 중국 | 냉장 또는 서늘한 곳 | 10kg/박스 |
| 조미오징어입 (대왕 오징어) | 중국 | 냉동 | 1kg/비닐 → 1박스 (12kg) |
| 복어포 | 중국 | 냉동 | 10kg/박스 |
| 한치 | 베트남 | 상온 | 10kg/박스 |
| 감자플레이크 (100% 생건조 감자) | 미국 | 상온 | 20kg/지대 |
| 고흥산 미역, 다시마 | 한국 | 상온 | 10kg/박스 |
| 두절 건새우 | 중국 | 상온 | 10kg/박스 |

02-1. 상품설명

※원물 포장상태(1박스/10kg)

필수아미노산, 콜라겐 덩어리!!
명태껍질, 튀김, 반찬용



국내 최초 명태껍질 구이 출시!(간식 및 안주용)

- 충분히 달궈진 기름에 5초간 튀김. 초간단 튀김요리로 건강에 좋은 안주 또는 어린이간식용으로 활용
- 튀김, 구이, 반찬용으로 최적의 명태껍질 가공 건조 국내 최초!
- 고단백 저지방으로 남녀노소 누구에게나 영양만점 건강 음식 → 반찬용으로도 최고!
- 인체흡수율이 높은 어류콜라겐과 필수 아미노산이 풍부 → 콜라겐 덩어리!!
- 동물성 콜라겐의 흡수율 약2%인 반면 어류 콜라겐의 경우 약84%로 최고의 영양 간식 및 성인 안주로 활용



콜라겐 흡수율 최고인 명태껍질!
영양 간식과 안주로 최고!

껍질을 돌돌말아 일정한 크기로 잘라서 먹기 좋게 만듦 (국내 최초!)

| | |
|-----|--------|
| 원산지 | 가공 |
| ↓ | ↓ |
| 러시아 | 한국, 중국 |

보관

↓

냉장 or 서늘한 곳

02-1-1. 상품설명 명태잡질, 구이, 튀김 필수아미노산, 콜라겐 덩어리!!



바삭한 식감의 명태잡질장정
말린 명태잡질을 튀겨준 뒤 소맥소식 소스에 버무려주면 간단하게 완성되는 명태잡질 장정입니다! 술안주로도 별다른 이유로 활용하기 좋아요!



반찬용

안주용



반찬겸정 그만 명태잡질볶음
말린 명태잡질을 기름에 튀겨준 뒤 말차 볶음 허드 강장베이스에 볶아준 데유로 납도독이 따로 없어요!



튀김

구이용



- 레몬다 3큰술 + 마요네즈 1큰술 + 청양고추 1큰술
- 마요네즈 1큰술 + 간장 1큰술 + 청양고추 1큰술

02-1-2. 상품설명

타사 명태껍질 튀김(튀각, 부각) 온라인 판매 시장 조사 자료

→ 온라인 판매 시장 평균단가 배송비포함 약7,500원~8,000원/50g



바다여왕 건어물 국산 황태껍질부각 명태껍질부각 황태껍질부각 200g

20,500원

식품 > 수산 > 건어물 > 황태

로켓페이 결제 시 2% 적립

등록일 2018.12. · ♥ 찜하기0 · 신고하기



[명태네] 황태 껍질 부각 50g

5,900원

식품 > 반찬 > 기타반찬류

[위메프 메리1212데이 10만원 이상 결제시 결제 20%, 최대 2만원 적립][12/1~12 매일 총 5만명



속초중앙시장 황태껍질부각 명태껍질튀김 1봉 100g

12,000원

식품 > 과자 > 가공안주류

속초명물 속초중앙시장 황태껍질튀김(부각)

리뷰 107 · 등록일 2018.04. · ♥ 찜하기60 · 신고하기



바삭바삭 황태껍질부각 80g 안주 간식

7,900원

식품 > 과자 > 가공안주류

[신한/KB국민/현대/롯데 100만원 이상 11Pay 결제 20만원 이상 11Pay 결제 시 최대 12개월 무이



[라브라더스] 황태껍질부각 40g

5,000원

식품 > 과자 > 기타과자

리뷰 17 (네이버페이 9) · 등록일 2018.0



간단한 맥주안주/황태껍질튀김50g/혼술안주/영양간식

4,200원

식품 > 수산 > 건어물 > 황태

리뷰 23 · 등록일 2018.05. · ♥ 찜하기4 · 신고하기

세계 4대 진미의 맛 "복어포"



고소한 맛이 일품인
복어포

조미료 사용하지않게 하여 복어의
담백하고 고소한맛 그대로 살린 제품입니다.



#복어포 #복어한마리
#건강안주 #대세안주

조미 함량의 수치가 낮고 복어의 담백 고소한 맛이
한입 드시고 난 후의 깔끔한 그 이상의 맛!

복어포

맛도 좋고 몸에도 좋은 고품질 안주



씹을 수록 고소하고 풀깃한 복어살로 씹기 편하시라고 조직감을 더 부드럽게 만들었어요.
복어에 복합 조미료를 투입하지 않고 소금과 설탕으로만 제조하여 건강하게 드실 수 있는
제품입니다. 건조 방식의 노하우로 인하여 질기거나 딱딱하지 않은것이 특징입니다.
미식가들이 캐비아, 트러플, 푸아그라와 함께 4대 진미로 꼽힌다는 바로 그 복어랍니다.



※포장상태(1박스 10키로)

세계 4대진미로 손꼽히며
최고의 건강 영양식 안주

"최고의 고급
안주, 최고의
영양 간식"

원산지



중국(동중국해)

보관



냉동

철저한 위생처리로 진한 육수의 참맛을 살려낸 "명태머리"

- 저분자 다량의 콜라겐 함유를 유지. 영양 만점의 건강 식품
- 명태 머리를 반으로 갈라 이물질을 제거하는등 철저한 위생처리와, 최고 육수의 맛과 명태 머리의 살을 그대로 유지한 기계식 냉풍 건조
- 최고의 육수를 우려낼 때 사용. 그 맛을 더욱 풍부하고 깊게 해 줌



"원산지 직수입으로 기간, 주문수량에 상관없이 원활한 물량 공급"

MORE⁺FnB Co.,Ltd

원산지 가공
↓ ↓
러시아 중국

MORE⁺FnB Co.,Ltd

보관
↓
냉동,냉장

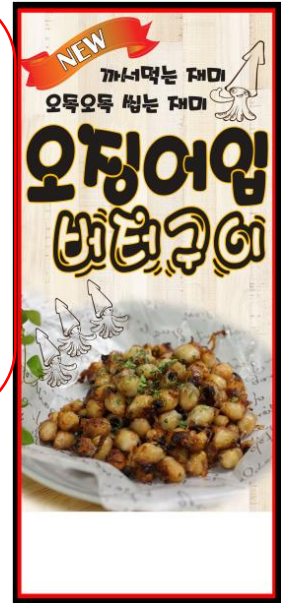
MORE⁺FnB Co.,Ltd

쫄깃쫄깃 최고의 영양간식 및 최고의 안주용 "조미오징어입"

- 기름 없이 팬에서 노릇하게 익힌 후 버터를 넣고 졸임 → 최고의 맛을 냄
- 적당한 크기의 쫄깃쫄깃 짭조름 하면서 고소한 맛이 일품 → **중독성이 강한 맛**
- 타사와의 완전한 차별화. 대왕오징어 입을 사용하며 **오징어 이빨의 부담이 전혀 없음** (이빨이 쉽게 빠짐)
- **남녀노소 성인 안주 및 어린이 간식용으로 최고**
- **조미와 자숙이 다 되어 있어 바로 조리하여 드실 수 있게 가공된 상태로 납품**
- **크기 약 2cm 미만의 로얄사이즈와 3cm미만 두 종류**



※포장상태
(1박스/12kg)



술 안주 도둑, 최고의 간식용
오징어입 버터구이

대왕오징어
원산지 직수입
으로 물량 공급
원활

| | |
|-----|----|
| 원산지 | 가공 |
| ↓ | ↓ |
| 칠레 | 중국 |

보관
↓
냉동

02-4-1. 오징어입 버터구이 조리법



1. 냉동된 오징어입을 물에 담귀 해동시킨다
(약 15~20분)



2. 오징어입을 떼어내거나 떼어내지 않고도 조리하면 먹을 때 오징어입이 썩썩빠지는 재미를 느낄수 있음



3. 열을 가한 펜에 버터를 녹인다.
기호에 따라 마늘을 조금 넣어도 좋다.



4. 녹인버터에 손질된 오징어입을 넣고 볶는다.



5. 버터가 다 졸아들때까지 볶아서 먹는다.

국내 최고의 품질! 고흥산 “미역, 다시마”



1박스에 10kg
벌크타입

몸에 좋은 효능을 지닌 미역

미역은 대부분의 우리 자연물을 약으로 보는 동의보감에 당연히 언급되어 있습니다. '해채는 성질이 차고 맛이 짜며 독이 없다. 효능은 열을 내리고 오줌을 잘 나오게 한다'고 설명합니다. 해채는 미역의 한자어입니다.

다시마성분

알긴산은 그 독특한 효과 때문에 여러 연구가 많이 진행됩니다. 어떤 연구에는 대장에서 나쁜 물질을 흡착, 배출시켜 대장암 예방에 효과가 있다고 밝혀졌습니다. 다시마를 먹으면 섬유질을 고농도로 섭취하는 것과 같은 효과이니 당연히 우리 대장을 건강하게 지켜주겠지요.

다시마는 이것 외에도 무려 60여 종에 달하는 유기질, 무기질을 함유하고 있습니다. 이 중에 요오드는 미역 같은 효과를 내어 임신부에게 요긴하게 쓰이는 물질. 그러나 요오드를 얻으려고 다시마를 많이 먹을 필요는 없다. 손가락 한 마디 정도의 양으로도 충분하기 때문입니다. 우리 한의학의 고전 동의보감에는 다시마가 담을 없애고 이뇨에 도움이 된다고 나와 있습니다.



미역, 다시마의 참맛을 즐겨보세요!

“고흥산 최고 품질의 미역, 다시마”

국내 고흥산

보관
↓
상온

단체 급식 및 대량 납품용

“감자플레이크” (100% 생 건조감자)

- 100% 생감자로 건조하여 감자의 맛을 그대로 유지, 저비용 고효율의 최고의 상품
- 감자플레이크 2, 물 1을 섞으면 삶은 감자 으갠 상태가 된다.
- 감자 샐러드, 감자 고로케, 감자전 이외에 모든 감자요리에 응용된다.
- 조리시간, 생산성, 비용 모두 절감 할 수 있는 누구나 쉽게 초 간단하게 조리가 가능.
- 거래중 업체 : 해태제과(와플), 부산어묵(고로케), 에솔리, 아시아나 항공



물만 부어주면
으갠 감자 완성

“특수 공법으로
건조된
100% 생감자”

원산지
↓
미국

보관
↓
상온

02-6-1. 감자플레이크(건조감자) 설명서

1. 감자플레이크를 활용해 감자어묵고로케를 생산하고 있는 어묵업체

업체명 : 삼진어묵, 부산대원어묵, 미도식품, 양산부산어묵

2. 감자플레이크 주요 납품업체

애슐리(감자샐러드용), 아시아나 기내식, 크라운제과, 현대그린(단체급식-베이커리), 고로케 전문점 및 체인점 다수, 베이커리 전문점.

3. 감자 플레이크 사용 장점

- 1) 물만 부으면 으깬 감자가 되어 단시간내에 매장에서 적용 가능하며 건조된 상태의 제품이라 배합을 요하는 요리 분야에도 적용 가능
- 2) 원가절감-인건비,가공비,가공시 LOSS(10%정도 껍질제거시 로스).작업 시간 단축.
- 3) 감자 플레이크 사용 시 품질 일정→ 생감자는 계절별.입고 시 마다 품질 변동 폭이 많음. **(감자 플레이크 1kg → 생감자 4kg 양임)**
- 4) 감자플레이크는 보관 용이 및 사용의 편리성이 많음.
- 5) 체인점 확대 시 품질 및 원가 일정하게 공급하여 이윤 창출 과 매장 확대가 지속적으로 선행 예상됨.
- 6) **감자플레이크는 생감자의 영양분을 그대로 품고 있는 제품으로 건강식으로 활용가능 (감자샐러드, 감자샌드위치, 감자고로케, 감자전등)**
※ 감자전: 감자플레이크 50g + 전분 35g + 물비율 200~250g

4. 감자 어묵고로케 공장 및 제과 제빵업체, 대기업 단체급식, 고로케 프랜차이즈도 3번의 이유로 생감자를 사용하다 저희 감자플레이크로 변경 하였습니다.

5. 상기 내용을 고려하여 감자플레이크 적용가능 여부를 검토 부탁드립니다.

참고로 저희 감자플레이크는 생감자 4배의 양이며 미지근한 물만 부으면 으깬 감자가 되는 제품입니다.

감자플레이크 1kg + 물 3kg = 생감자로 만든 으깬 감자 4kg 즉, **생감자 4kg = 감자플레이크 1kg**

02-6-2. 감자플레이크(건조감자) 설명서



1 먼저 물을 끓이다가 버터를 넣습니다.
꼭 넣지 않으셔도 되지만 풍미를 위해 넣어줍니다.



3 미지근하게 만든 우유에 감자 플레이크를 넣고
원하는 만큼 농도 조절을 해주시면서 만들어주세요.



2 버터가 녹으면 천우유를 넣고
미지근하게 만들어줍니다.



4 기호에 따라 마요네즈나, 설탕, 후추가루, 소금
각종 아재들을 추가하셔도 좋습니다. _^

초간단!
으깬 감자 요리 만들기

감자 플레이크를 이용한
쉽고 간편한 매쉬드 포테이토 만들기!
여러가지 재료를 추가하여
다양한 매쉬드 요리를 즐겨보세요~!



초간단!
으깬 감자 요리 만들기

감자 플레이크를 이용한
쉽고 간편한 매쉬드 포테이토 만들기!

포슬-포슬-
으깬 감자!





MORE FnB Co.,Ltd

감사합니다