

**설레는  
맛을 향한 도전,  
우리는  
맛있는 하루를  
만듭니다.**

## 바른씨는 맛있는 음식을 먹었을 때 느끼는 행복함을 전하고 싶습니다.

맛있는 음식을 먹으면 누구나 할것없이 세어나오는 웃음과 미소, 그 행복감을 최고로 생각 하는 바른씨는 부산의 유명 맛집과의 콜라보 상품 출시하여 고객님의 행복에 한발짝 더 다가 가려합니다. 지난 쉼 없이 달려온 시간 동안 그래왔듯, 바른씨는 더 바른 음식으로 고객님의 하루를 행복으로 채우겠습니다.

설레는맛을 향한도전, 우리는 맛있는 하루를 만드는 일을 합니다.



# 바른씨 연혁

10분이 아닌 10년을 생각하며 성장합니다.

2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 바른씨 법인전환</li> <li>- 웹클라우드 기반의 그래픽디자인 특허</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 기업 부설 연구소 인증</li> <li>- 통합 물류센터로 확장이전</li> <li>- 벤처인증</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 해양수산부 장관상 수상</li> <li>- 초록우산 어린이 재단 첫 기부 진행</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 자가 사업장 확장 이전</li> <li>- 바른씨 상표등록</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부산광역시 푸드뱅크 약 2천만원 기부진행</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부산광역시 푸드뱅크 3천만원 기부진행</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 롯데마트 입점</li> <li>-마켓컬리입점/납품</li> <li>-부산 파라다이스 호텔 납품</li> </ul>

## 인증 현황

철저한 위생관리는 신뢰라고 생각합니다 더 까다로운 스마트 해썹 시설로 안전하게 생산합니다



연구 전담 부서 인증서



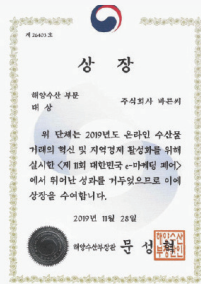
특허증



상표권



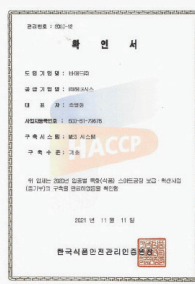
생산물책임보험



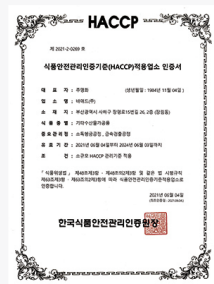
해양수산부장관상



스마트 해썹인증



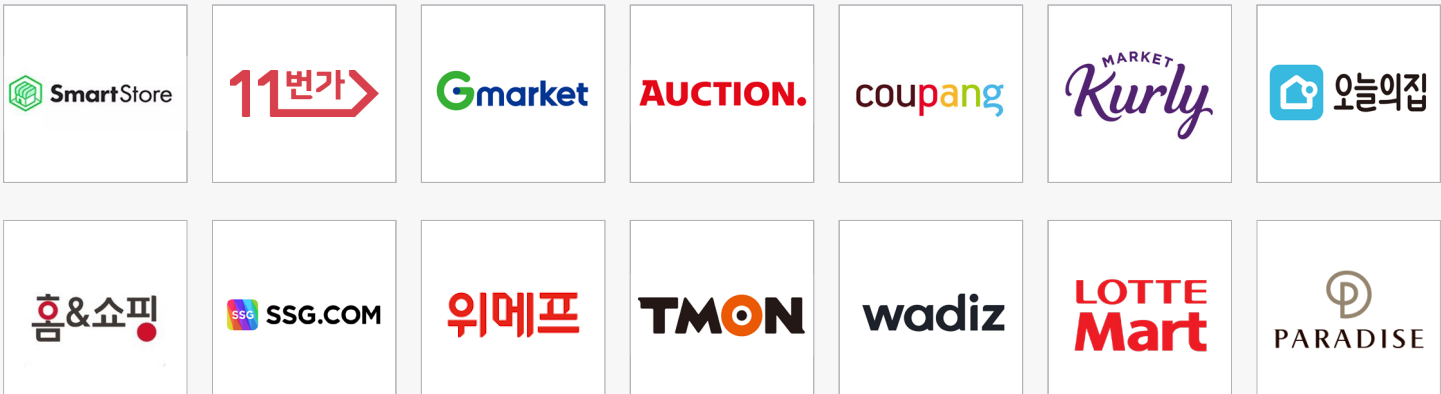
스마트 공장 확인서



해썹인증

## 협력업체 현황

바른씨와는 신뢰 받는 협력사들과 함께 파트너십을 공고히하며 동반성장해 나갈 것입니다.





## 바른씨는 시그니처 상품 곤부즈메 숙성방식을 이용한 숙성연어

노르웨이 청정바다에서 자란 슈퍼리얼급 연어를 사용하여 까다롭게 선정한 청주, 다시마, 천일염을 이용해, 쫄득하고 감칠맛이 살아있는 녹진한 숙성연어를 만들었습니다. 연어의 응축된 참맛과 향이 고스란히 담긴 바른씨 숙성연어를 만나보세요.

# 훗감용 연어

Raw salmon



## 생연어

구 성 : 몸+뱃살, 몸+꼬리살, 꼬리살, 찌투리살

용 량 : 200g / 300g / 500g (상품에 따라 상이합니다.)

원 산 지 : 노르웨이

유통기한 : 신선식품으로 빠른 섭취 권장 냉장보관 3~5일

보관방법 : 냉장보관



## 숙성 생연어

구 성 : 몸+뱃살, 몸+꼬리살, 꼬리살, 찌투리살

용 량 : 200g / 300g / 500g (상품에 따라 상이합니다.)

원 산 지 : 노르웨이

유통기한 : 신선식품으로 빠른 섭취 권장 냉장보관 3~5일

보관방법 : 냉장보관



## 딤스킨 생연어

구 성 : 몸+뱃살, 필렛

용 량 : 500g / 1kg

원 산 지 : 노르웨이

유통기한 : 신선식품으로 빠른 섭취 권장 냉장보관 3~5일

보관방법 : 냉장보관



## 연어 슬라이스

구 성 : 생연어 슬라이스, 숙성연어 슬라이스

용 량 : 200g / 300g / 500g

원 산 지 : 노르웨이

유통기한 : 신선식품으로 빠른 섭취 권장 냉장보관 3~5일

보관방법 : 냉장보관

# 포장방법

Packaging method



MAP



열성형



진공

# 연어 한마리 | 필렛

Salmon | fillet



## 연어 한마리

구 성 : 연어 한마리(손질X, 내장만 제거) 한마리 손질 (필렛 2개, 머리&갈비뼈 포함)

용 량 : 6~7kg

원 산 지 : 노르웨이

유통기한 : 신선식품으로 빠른 섭취 권장 냉장보관 3~5일

보관방법 : 냉장보관



## 반마리필렛

구 성 : 생연어 필렛, 숙성연어 필렛

용 량 : 2kg, 1kg

원 산 지 : 노르웨이

유통기한 : 신선식품으로 빠른 섭취 권장 냉장보관 3~5일

보관방법 : 냉장보관

# 구이용 | 특수부위

Salmon by cut



## 연어 특수부위 (구이용)

구 성 : 머리, 갈비뼈, 껍질, 턱살, 배꼽살

용 량 : 300g, 1kg, 1.2kg (상품에 따라 상이합니다.)

원 산 지 : 노르웨이

유통기한 : 신선식품으로 빠른 섭취 권장 냉동보관 12 ~24개월

보관방법 : -18℃이하 냉동보관

## 연어 특수부위 (구이용)

구 성 : 연어스테이크, 연어구이, 생연어꼬리살

용 량 : 300g, 1kg, 1.2kg (상품에 따라 상이합니다.)

원 산 지 : 노르웨이

유통기한 : 신선식품으로 빠른 섭취 권장 냉동보관 12 ~24개월

보관방법 : 냉장보관

# 지역 맛집과의 콜라보 상품 개발과 지역 특색을 살린 수산물 미식상품 개발

바른씨는 설레는 맛을 향한 도전을 위해 안주하지 않고 더 나아갈 수 있도록 국내 유명 맛집 메뉴를 집에서도 즐길 수 있도록 제품화하여 고객님들의 행복에 앞장서며, 더 맛있고 신선한 지역 특색 수산물을 이용한 미식상품 개발로, 지역경제와 함께 성장하겠습니다.



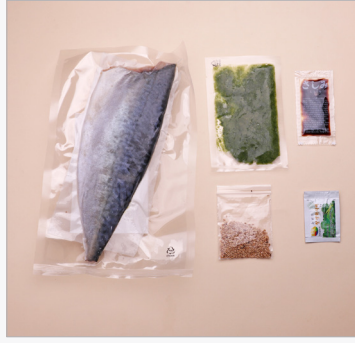
## 01. 더 효탄

재료 본연의 맛을 살리는 요리를 하겠습니다.  
부산광역시 사하구 승학로 63 1층 효탄

## 02. 소가

맛에 진심이 느껴지는 음식을 대접하겠습니다.  
경남 양산시 물금읍 서들1길 20 1층 소가





## 더 효탄 시메사바

구 성 : 고등어 초절임 회 세트(파페스토, 통깨, 소스 포함)  
 고등어 초절임 회 슬라이스 세트(파페스토, 통깨, 소스 포함)  
 고등어 초절임 회 업소용(복막, 가시 있음)

용 량 : 대, 특대, 초특대

원 산 지 : 국내산

유통기한 : 포장지 별도표기

보관방법 : -18°C 이하 냉동보관



## 더 효탄 간장 연어알장

구 성 : 연어알장

용 량 : 100g

원 산 지 : 국내산

유통기한 : 포장지 별도표기

보관방법 : 냉장보관 / -18°C 이하 냉동보관



## 더 효탄 간장메로구이

구 성 : 간장절임 메로구이

용 량 : 300g

원 산 지 : 국내산

보관방법 : -18°C 이하 냉동보관

## 더 효탄 토마토 절임

구 성 : 더효탄 매실 방울토마토 절임  
 더효탄 바질 방울토마토 절임  
 더효탄 리치 방울토마토 절임

용 량 : 200g

식품유형 : 절임식품

보관방법 : 0-5°C 이하 냉장보관



## 소가 생대구탕 밀키트 (지리)

구 성 : 대구(곤포함), 육수(무포함)

용 량 : 2인분 (1.1kg) / 4인분 (2.2kg)

원 산 지 : 국내산

식품유형 : 즉석조리식품

보관방법 : 냉장보관 / 냉동보관

# 참치 회 슬라이스

Raw tuna slice



## 참다랑어 배꼽살

구 성 : 100g

보관방법 : -18℃ 이하 냉동 보관

특 징 : 오독하고 쫄득한 식감 진한 풍미 극소량 특수부위



## 참다랑어 대뱃살

구 성 : 100g

보관방법 : -18℃ 이하 냉동 보관

특 징 : 진한 마블링 분포 녹진한 풍미 입속에서 녹는 오일리한 고소함



## 참다랑어 중뱃살

구 성 : 100g

보관방법 : -18℃ 이하 냉동 보관

특 징 : 적당한 마블링이 있는 중 뱃살, 고소하고 부드러운 식감



## 참다랑어 속살

구 성 : 100g

보관방법 : -18℃ 이하 냉동 보관

특 징 : 기름이 적어 깔끔하고 부드러운 식감 감칠맛이 뛰어난 부위



## 참다랑어 회 덮밥용

구 성 : 큐브형 100g

보관방법 : -18℃ 이하 냉동 보관

특 징 : 감칠맛이 뛰어난 속살과 마블링 부위가 함께 있어, 더욱 고소한 맛



## 눈다랑어 뱃살

구 성 : 100g

보관방법 : -18℃ 이하 냉동 보관

특 징 : 담백한 맛과 특유의 쫄깃한 식감! 적당한 기름기를 가진 뱃살

# 밀키트 상품

Meal kit products



## 부산 물떡꼬치

구 성 : 물떡과 어묵꼬치(어묵꼬치5+물떡5+소스2)  
 용 량 : 510g  
 식품유형 : 어묵(유당처리식품/비살균제품/냉동 전 가열제품)  
 보관방법 : -18℃ 이하 냉동 보관  
 특 징 : 부산 명물 어묵과 물떡 세트. 짭조름한 국물맛이 떡에 스며들어 쫄쫄한 식감이 일품

## 바지락술찜 밀키트

구 성 : 자숙바지락, 편마늘, 대파, 버터, 통후추, 페페론치노  
 용 량 : 570g  
 식품유형 : 수산물 가공식품  
 보관방법 : -18℃ 이하 냉동 보관  
 특 징 : 자숙 바지락으로 해감 과정없이 더욱 간편한 조리법과 진하고 시원한 국물 맛



## 연어국수

구 성 : 연어국수 + 양파슬라이스 + 청양초 + 소바육수 농축액 + 레몬 + 와사비  
 용 량 : 242g  
 식품유형 : 기타 수산물 가공품  
 보관방법 : 0~10℃ 이하 냉장 보관  
 특 징 : 탱글탱글하고 부드러운 연어 면발과 특별 소바 육수 농축 액

## 훤마카세세트

구 성 : 고등어 초절임회 세트, 숙성생연어, 단새우, 초밥소스, 스시김, 회소스세트  
 용 량 : 약 850g 내외  
 식품유형 : 기타 수산물 가공품  
 보관방법 : 상품별 상이  
 특 징 : 식탁 위의 고급 오마카세, 예약과 기다림 없이 집에서 즐길 수 있는 고급스러운 맛



**간편 순살 간장 계장 팩**

구 성 : 순살 간장계장 팩

용 량 : 80g

원 산 지 : 국내산

보관방법 : -18℃ 이하 냉동보관



**간편 순살 양념 계장 팩**

구 성 : 순살 양념계장 팩

용 량 : 80g

원 산 지 : 국내산

보관방법 : -18℃ 이하 냉동보관



**간편 순살 연어장 팩**

구 성 : 순살 연어장 팩

용 량 : 80g

원 산 지 : 국내산

보관방법 : -18℃ 이하 냉동보관



### 유자 연어장

식품유형 : 절임식품  
용 량 : 300g  
제품특징 : 유자와 간장소스의 환상 비율로  
상큼함이 가득한 연어장  
보관방법 : 냉장보관



### 간장 소라장

식품유형 : 절임식품  
용 량 : 300g / 1kg  
제품특징 : 살짝 매콤함을 더해 중독성 있는  
소스와 쫄깃한 식감의 소라장  
보관방법 : 냉장보관



### 간장 간 새우장

식품유형 : 절임식품  
용 량 : 270g / 300g / 1kg  
제품특징 : 손질된 탱글한 새우와 비법  
간장으로 밥반찬 하기 좋은 새우장  
보관방법 : 냉장보관



### 양념 새우장

식품유형 : 절임식품  
용 량 : 270g / 300g / 1kg  
제품특징 : 손질된 탱글한 새우와 비법  
양념으로 매콤하게 즐겨요  
보관방법 : 냉장보관



### 간장 게장

식품유형 : 절임식품  
용 량 : 300g / 1kg  
제품특징 : 수물가득 달큰 짭짤한 양념에  
숙성되어 감칠맛 up  
보관방법 : 냉장보관



### 양념 게장

식품유형 : 절임식품  
용 량 : 300g / 1kg  
제품특징 : 수물가득! 매콤 달콤한 양념에  
숙성되어 감칠맛 up  
보관방법 : 냉장보관



### 간장 숙성연어장

식품유형 : 절임식품  
용 량 : 270g / 300g / 1kg  
제품특징 : 당일 작업하여 신선한 연어와  
비법 간장 소스의 조화  
보관방법 : 냉장보관



### 간장 연어장

식품유형 : 절임식품  
용 량 : 270g / 300g / 1kg  
제품특징 : 당일 작업하여 신선한 연어와  
비법 간장 소스의 조화  
보관방법 : 냉장보관



### 초밥용 간장새우

식품유형 : 절임식품  
용 량 : 300g / 1kg  
제품특징 : 수물가득 달큰 짭짤한 양념에  
숙성되어 감칠맛 up  
보관방법 : -18℃ 이하 냉동보관



### 순살 게장

식품유형 : 절임식품  
용 량 : 300g / 1kg  
제품특징 : 수물가득! 매콤 달콤한 양념에  
숙성되어 감칠맛 up  
보관방법 : 냉장보관

# 스페인 하몽

Jamon, Spain



## 하몽 이베리코 데 베요타

구 성 : 50g, 100g

부 위 : 뒷다리살 / 순종100%

숙성기간 : 약 36개월



## 하몽 이베리코 데 베요타 핸드컷

구 성 : 50g

부 위 : 뒷다리살 / 순종100%

숙성기간 : 약 36개월



## 하몽 이베리코 세보 데 캄보

구 성 : 50g, 100g

부 위 : 뒷다리살 / 순종75%

숙성기간 : 약36개월



## 하몽 이베리코 세보 데 캄보 본레스

구 성 : 4kg~

부 위 : 뒷다리살 / 순종75%

숙성기간 : 약36개월



## 살치촌 이베리코 데 베요타

구 성 : 50g, 100g

부 위 : 뱃살+ 혼합 / 순종100%

숙성기간 : 약 27개월



## 초리조 이베리코 데 베요타

구 성 : 50g 100g

부 위 : 뱃살+ 혼합 / 순종100

숙성기간 : 약 27개월



## 바른소 곱창

구 성: 180g

보관방법: -18℃ 이하 냉동 보관

특 징: 씹을수록 느껴지는 굵! 쫄깃하고 고소한 맛이 일품



## 바른소 막창

구 성: 180g

보관방법: -18℃ 이하 냉동 보관

특 징: 풍부한 육즙이 한 입 가득 느껴지는 부위



## 바른소 대창

구 성: 200g

보관방법: -18℃ 이하 냉동 보관

특 징: 통통하게 팽찬 포실포실 부드러운 고소함이 가득



## 바른소 특양

구 성: 200g

보관방법: -18℃ 이하 냉동 보관

특 징: 쫄깃쫄깃 씹는 맛 제대로!



## 바른소 염통

구 성: 200g

보관방법: -18℃ 이하 냉동 보관

특 징: 살짝만 익히면 마치 소고기를 먹는 담백한 맛

# 주식회사 바른씨

[www.goodsea.co.kr](http://www.goodsea.co.kr)



TEL: 051-988-2105

FAX: 051-955-2105

E-mail: [baad2012@naver.com](mailto:baad2012@naver.com)

(주) 바른씨 부산광역시 사하구 장평로 15번길 26

