은은한 훈제향의
시케이푸드 참닭 닭가슴살

참닭 닭가슴살은 국내산 계육을 사용
떡떡하지 않고 부드러움

촉촉한 식감
맛있게 즐기실수 있도록 만들었습니다

4無
합성보존료, 산화방지제, 아질산나트륨(발색제), L-글루타민산나트륨

100% 국내산 닭 가슴살!
참나무의 불향 가득한 **훈제맛**과

이국적 카레풍미 가득한 **탄두리맛**
2가지의 닭가슴살을 즐겨보세요.!

닭가슴살 특징은 저급 원료를 사용하지 않고
신선한 계육을 **사용**해서

국내산 닭가슴살의 촉촉한 식감이 있습니다.
좀 더 특별하고 고급스런 맛을 느낄 수 있습니다.

옵션 1
정직하게 만듭니다.
참닭 닭가슴살
200g(훈제)
닭 원산지 : 국내산

100% 국내산 계육을 사용하여 신선합니다.
국내에서 자란 엄선된 닭의 신선한 계육으로
만들어 잡내가 나지않고 쫄깃합니다.

옵션 2
안전합니다.
참닭 닭가슴살
200g(탄두리)
닭 원산지 : 국내산

신선한 닭을 도계후 바로 급속동결하여
제품을 생산하고 있습니다.
사용하는 닭의 도계장은 피부병에
걸린 닭은 절대로 도계하지 않습니다.

CHECK POINT
닭의 부위중 가장 지방이 적은 부위로
단백질이 풍부합니다. 따라서 다이어트
음식으로 많이 애용하는 부위입니다.

간편조리법

해동 후 프라이팬에 중불로 3분 정도 데워 드시면 됩니다.
기호에 따라 양파, 대파, 고추 등 채소를 넣어 함께 볶아주시면
더욱 맛있게 즐길 수 있습니다.

해동 후 전자렌지 용기에 담아
1분 30초간 데워드시면 됩니다.

정직하게 만듭니다. 시케이푸드

참닭 닭가슴살 더 특별한 이유

01.
100% 국내산 계육으로 만든 닭가슴살

시케이푸드의 닭가슴살 2종은 100% 국내산 계육으로
만들었습니다. 참나무로 훈연하여 은은하게 짭조롬한
훈제맛과 이국적인 커리양념이 가득 배어 있는
탄두리맛으로 간이 되어 있어 별도의 조미를 하지 않고
있는 그대로 간편하게 즐길 수 있습니다.

02.
강원도 참나무로 훈연하고 커리로 잡내를 잡았습니다.

강원도의 참나무칩으로 정성 가득 훈연한 훈제맛과, 탄두리
&커리의 향을 머금은 탄두리맛은 닭가슴살 특유의 비린잡내를
잡아 풍미가 살아있어 더욱 맛있고 담백하게 즐길수 있습니다.
또한 촉촉한 신선육의 육질이 살아있어 퍽퍽하지 않고 부드러워요.

03.
4가지 합성원료 무첨가로 안전하게 드실 수 있습니다.

시케이푸드 참닭 닭가슴살 2종 모두 합성보존료를 포함한
4가지의 합성원료를 첨가하지 않아 안심하고 맛있게
즐길 수 있습니다.

4無
합성보존료, 산화방지제, 아질산나트륨(발색제), L-글루타민산나트륨

04.
소량 진공포장으로 더욱 신선하고 조리가 간편 합니다.

신선하고 깨끗한 품질 좋은 국내산 닭으로 정성껏 만든
만큼, 보다 신선하고 안전하게 받아보실 수 있도록 한팩,
한팩 진공포장하여 한끼에 먹기 좋은 크기로 생산하여
보내드립니다.
소량씩 진공포장된 닭가슴살로 간편하게 즐겨보세요.

활용도 좋은 닭가슴살

참닭 닭가슴살 이렇게 드세요

01
닭가슴살 샐러드
가장 간단히 드실 수 있는 닭가슴살
샐러드! 닭가슴살을 가볍게
후라이팬에 구운 뒤에 샐러드와 함께
섞어 드셔보세요

02
탄두리치킨
탄두리 치킨 대신 탄두리 닭가슴살을
강황밥과 함께드셔보세요. 영양과
맛도 만점이랍니다.

03
닭가슴살 카레
카레에 소고기 대신 닭가슴살을 함께
살짝 조려 먹으면 심심하지 않은
다이어트 식사가 될 수 있어요
야채 듬뿍 넣고 훈제 닭가슴살과
함께 끓여보세요

안전관리인증 HACCP 식품의약품안전처

시케이푸드 공정과정

체계적인 시스템과 **청결한 관리**
HACCP 인증업체로 믿을 수 있습니다.

01 원료전처리공정

02 염지공정

03 원료배합공정

04 열처리공정

05 포장공정

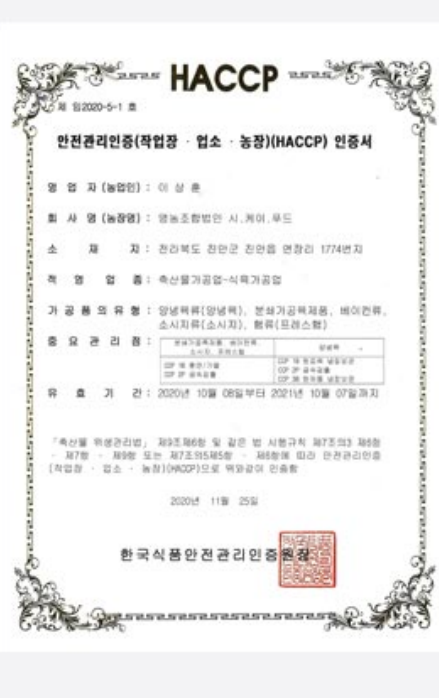
06 제품냉장실

씨케이푸드 COMPANY

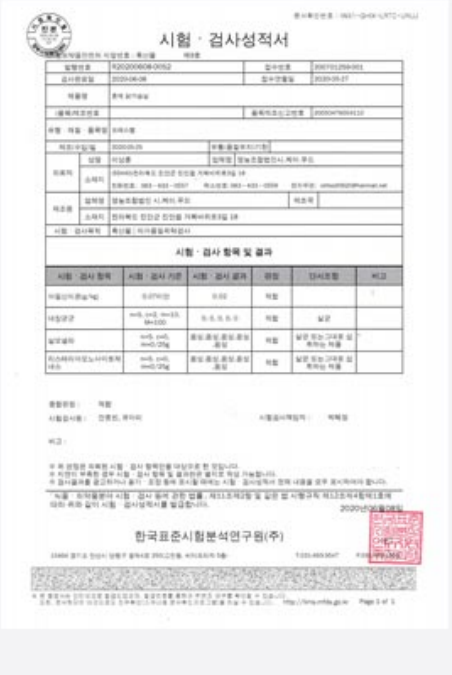
시케이푸드는 청정 진안에 위치한 축산물가공 전문업체로서 친환경인증과 HACCP인증업체입니다. 오리, 돼지, 소, 닭 등 모든 육류 가공을 하고 있으며 대한민국 육가공의 시초인 건국햄에서 떡갈비 가공 등 육류를 한국인의 입맛에 맞게 연구 개발을 해오신 30년 이상의 육가공 경력과 육가공분야 박사학위가 있는 사장님을 필두로 15년 이상의 전문가들이 기업연구소를 운영하며 신제품 및 기술개발에 힘쓰고 있으며, 자부심을 가지고 지역의 농축산물로 건강한 먹거리를 생산하고 있습니다.

기업부설 연구소를 운영하여 이상훈 대표님과 전담 연구원들이 진안의 농축산물을 활용하여 지역을 홍보하고 진안 농축산물의 우수성을 알리고자 신제품 개발과 가공 기술을 개발하고 있습니다.

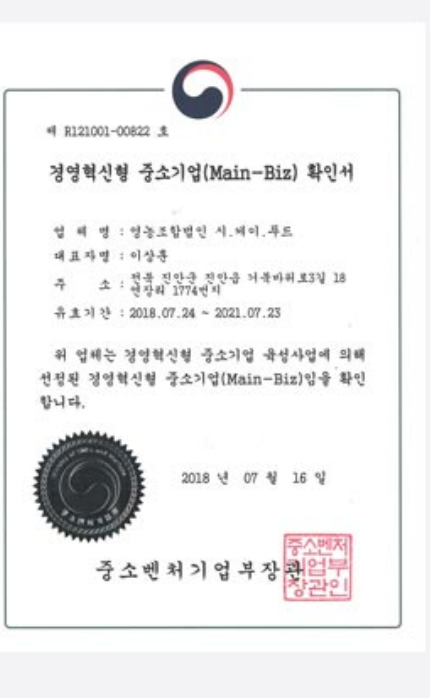
끊임 없이 소비자의 건강과 맛에 대한 요구에 대해 연구하고 품질 개발에 힘써 나가고 있습니다. 15년 간 진안군민인 30여 명의 직원들이 꾸준히 근무하고 있으며, 직원 안전관리 및 상여금, 퇴근차량 운행, 중식 및 간식 지원 등 직원 복지에도 힘쓰고 있습니다. '건강한' 이라는 사훈처럼 직원도 거래처도 소비자도 함께 건강하고 행복 할 수 있도록 즐겁게 사업을 펼쳐 나가고 있습니다.



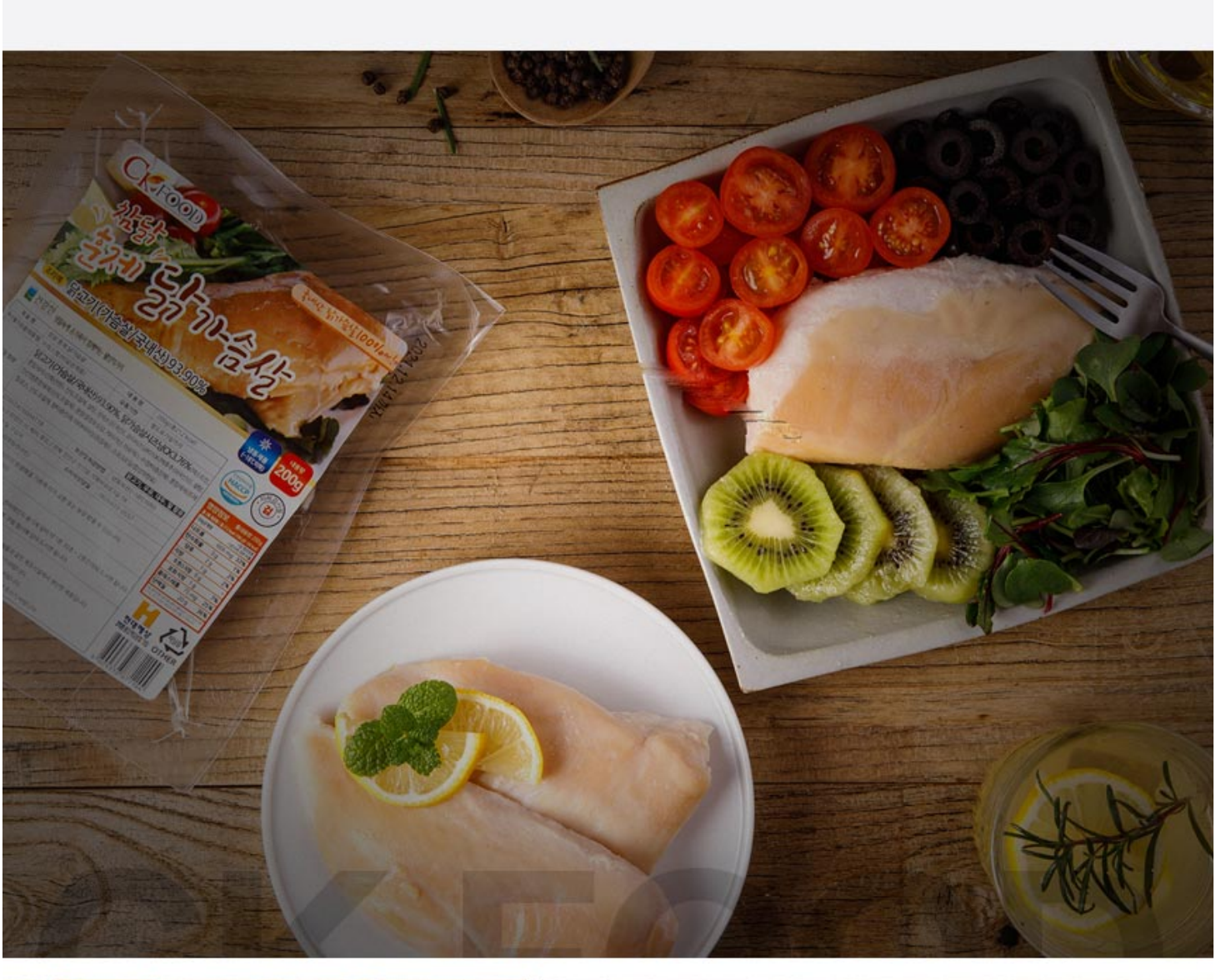
HACCP
안전관리인증(작업장 · 업소 · 농장)(HACCP) 인증서
영업자(농업인) : 이상훈
회사명(농장명) : 영농조합법인 시.케이.푸드
한국식품안전관리인증원장



시험 · 검사성적서
시험 · 검사 항목 및 결과
한국표준시험분석연구원(주)



제 R121001-00822 호
경영혁신형 중소기업(Main-Biz) 확인서
업 체 명 : 영농조합법인 시.케이.푸드
대표자명 : 이상훈
유효기간 : 2018.07.24 ~ 2021.07.23
위 업체는 경영혁신형 중소기업 육성사업에 의해 선정된 경영혁신형 중소기업(Main-Biz)임을 확인합니다.
2018 년 07 월 16 일
중소벤처기업부장관



상품고시정보

상 품 명	참닭 훈제 닭가슴살
제품의 유형	프레스햄(비살균제품)
제품용량	200g(총212kcal)
포장재질	내면:폴리에틸렌(PE)
보관 및 취급방법	냉동보관
유통기한	별도표기일까지
제조일자	별도표기
반품 및 교환	상품정보고시 참고
제조 및 판매원	영농조합법인 시.케이.푸드
소 재 지	전북 진안군 진안읍 거북바위로 3길 18
품목제조보고번호	20050476004118
알레르기주의사항	본 제품은 돼지고기, 소고기, 계란, 조개류(굴), 토마토를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 생산한 제품입니다.