

DAIRY EXPERT
DAIRYZEN

(주)데어리젠

본사 (26362) 강원도 원주시 문막읍 문막공단길 170

흥업공장 (26492) 강원도 원주시 흥업면 대안로 1018

서울사무소 (02087)서울시 중랑구 망우로 353, C동 812호

면 적 문막공장 : 대지 6,765㎡ (2,049평)

건물 2,347㎡(711평)

흥업공장 : 대지 2,212㎡ (670평)

건물 1,422㎡(430평)

주요사업 문막공장 : 우유, 발효유, 아이스크림

흥업공장 : 치즈, 요구르트

대표번호 033. 732. 8624

팩스 033. 732. 9462

홈페이지 www.dairyzen.co.kr

쇼핑몰 www.dairyzenmall.com



(주)데어리젠은 유가공업계 최고의 전문가들이 이끌어가는 유가공 전문기업입니다.

유가공 분야의 핵심기술을 축으로 안전(Safe)하고 청결(Clean)함을 기본으로 한 양질(Nutritious)의 제품을 생산하고 있으며 대한민국의 식품문화를 선도해 나가는 중추 기업이 될 수 있도록 최선을 다하겠습니다.



CONTENTS

MILK^{우유}

FRESH CHEESE^{생치즈}

PROCESSED CHEESE^{가공치즈}

IMPORTED CHEESE^{수입치즈}

YOGURT^{요구르트}

ICE CREAM^{아이스크림}

BEVERAGE^{음료}

PARTNERS^{파트너}

OEM/ODM^{주문생산제품}

ABOUT DAIRYZEN^{회사소개}

신선함이 살아있는
국산 원유 사용

MILK^{우유}

오랜 경험을 바탕으로 데어리젠만의 특화된 기술과 노하우가 담긴
다양한 우유 제품을 생산합니다.

시유 / 가공유

Carton Pack 카톤팩



300ml / 500ml / 1000ml

PE / PP 패트



Sterilized Pack 멸균팩



다양한 맛과 용량으로 주문생산 가능

FRESH CHEESE 생 치즈

홍내낼 수 없는 맛과 탄탄한 기술로 생산되는 데어리젠의 후레쉬 치즈.
원료부터 소비자들의 다양한 입맛과 취향까지 고려한 건강하고 맛있는 치즈입니다.

냉장 후레쉬모짜렐라치즈 3종

국산 원유
99.98%
함유



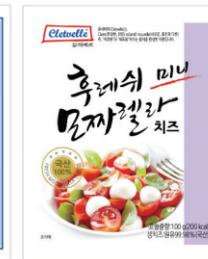
200g

구성 : 200g*6팩/박스
원산지 : 국산
유통기한 : 40일
보관 : 0~10°C 이하



125g

구성 : 125g*6팩/박스
원산지 : 국산
유통기한 : 30일
보관 : 0~10°C 이하



100g

구성 : 100g*6팩/박스
원산지 : 국산
유통기한 : 30일
보관 : 0~10°C 이하

냉동 후레쉬모짜렐라치즈 2종



후레쉬모짜렐라
슬라이스

구성 : 500g*12팩/박스
원산지 : 국산
유통기한 : 6개월
보관 : 영하18°C이하

후레쉬모짜렐라
(보코치니)

구성 : 500g*12팩/박스
원산지 : 국산
유통기한 : 6개월
보관 : 영하18°C이하

글레베르 스트링 치즈

세계적 기업 레프리노(Leprino)에서 급속동결된 치즈를 수입해 바로바로 포장하여 짜지않고 신선함이 오래 지속됩니다. 색소, 합성보존료 무첨가

구성 : (21g*5개입) *10개/박스
원산지 : 미국
유통기한 : 3개월
보관 : 0~10°C 이하의 냉장보관



리코타치즈

우유의 고소함과 신맛이 조화롭게 어우러진 산뜻한 맛의 치즈. 제철 채소와 과일을 넣어 샐러드로 드시거나 피자 위 토핑 또는 크래커 위에 얹어 먹거나 빵에 발라 먹기 좋은 치즈.

원산지 : 국산
유통기한 : 40일
보관 : 0~10°C 이하의 냉장보관



마스카포네치즈

우유의 고소함과 단맛이 어우러진 부드러운 치즈. 고급 디저트인 티라미수의 원료로 유명하며 그외에도 케이크, 쿠키 등 제과제빵의 원료로 사용하거나 신선한 야채 샐러드에 얹어 드셔도 훌륭한 고급 치즈입니다.

원산지 : 국산
유통기한 : 7일
보관 : 0~10°C 이하의 냉장보관





PROCESSED CHEESE 가공치즈



플레베르란,
깨끗함(Clair)과 새로움(Nouvelle)을 뜻하는
프랑스어를 합성하여 만든 데어리젠의 고유 브랜드입니다.

플레베르 치즈스틱 2종 (호두 / 플레인)

국내 소비자들의 입맛에 최적화된 맛을 내기 위해
수많은 시도와 테스트를 거쳐 탄생한 데어리젠 대표치즈
합성보존료, 발색제, 인공색소 등이 전혀 첨가되지 않았으며
남녀노소 모두에게 인기 많은 영양 치즈



구성 : 98g*12개입/박스
원산지 : 국산
유통기한 : 9개월
보관 : 0~10°C 이하의 냉장보관

구성 : (15g*4개입)*10팩/박스
원산지 : 국산
유통기한 : 9개월
보관 : 0~10°C 이하의 냉장보관

발라먹는 크림치즈 2종 (까망베르 / 에멘탈)

고급 원재료인 까망베르 치즈와 에멘탈 치즈를
듬뿍 넣어 만든 숙성크림치즈.
기존 크림치즈와는 원료부터 다른 맛과 품질

구성 : 35g*6개입/박스
(35g*3개입)*8팩/박스
원산지 : 국산
유통기한 : 6개월
보관 : 0~10°C 냉장보관



PROCESSED CHEESE

가공치즈

자연치즈의 함량을 높여 치즈 본연의 맛을 보존하고 다양한 배합비에 따라 깊고 풍부한 맛과 향의 치즈를 만듭니다.



에멘탈 크림치즈

제과제빵 원료로 사용
또는 제품 그대로 발라드셔도 맛있습니다.

구성 : 1kg*10팩/박스
유통기한 : 6개월
원산지 : 국산
보관 : 0~10°C 이하의 냉장보관



까망베르 크림치즈

제과제빵 원료로 사용
또는 제품 그대로 발라드셔도 맛있습니다.

구성 : 1kg*10팩/박스
유통기한 : 6개월
원산지 : 국산
보관 : 0~10°C 이하의 냉장보관



프리까망베르 치즈

제과제빵 원료로 사용
또는 제품 그대로 발라드셔도 맛있습니다.

구성 : 1kg*10팩/박스
유통기한 : 6개월
원산지 : 국산
보관 : 0~10°C 이하의 냉장보관



그뤼에르치즈J

제과제빵 원료로 사용
그뤼에르 치즈 특유의 맛이 제품의 맛을 더욱 향상시켜줍니다.

구성 : 1kg*10팩/박스
유통기한 : 6개월
원산지 : 국산
보관 : 0~10°C 이하의 냉장보관



도우넛 치즈 골드

제과제빵 원료로 사용
원형보존, 안정된 식감으로 재료의 내부필링용으로 적합

구성 : 5kg*4팩/박스
유통기한 : 6개월
원산지 : 국산
보관 : 0~10°C 이하의 냉장보관



내열성 까망베르치즈 다이스

제과제빵, 아이스크림 원료로 사용
높은 온도에서도 형태 및 물성유지

구성 : 1kg*10팩/박스
유통기한 : 6개월
원산지 : 국산
보관 : 0~10°C 이하의 냉장보관



더블스프레드

체다치즈의 부드러운 맛과 에멘탈치즈의 고소한 맛을 조화롭게 혼합하여 만든 고급치즈
제과제빵 재료 또는 풍류치즈 원료로 사용

구성 : 1kg*5팩/박스
유통기한 : 6개월
원산지 : 국산
보관 : 0~10°C 이하의 냉장보관



S 크림치즈

자연치즈 특유의 향을 품은 부드럽고 달콤한 맛과 질감이 특징.
제과제빵 재료 또는 제품 그대로 발라드셔도 맛있습니다.

구성 : 1kg*10팩/박스
유통기한 : 6개월
원산지 : 국산
보관 : 0~10°C 이하의 냉장보관



내열성 체다치즈 다이스

제과제빵, 아이스크림 원료로 사용
높은 온도에서도 형태 및 물성유지

구성 : 2.5kg*4팩/박스
유통기한 : 6개월
원산지 : 국산
보관 : 0~10°C 이하의 냉장보관



스위트 파머산치즈

피자, 파스타, 소스 등에 뿌려 먹는 치즈
제과제빵 배합시 사용하면 치즈향을 낼 수 있습니다.

구성 : 1kg*10팩/박스
유통기한 : 6개월
원산지 : 국산
보관 : 0~10°C 이하의 냉장보관



이엠씨

제과제빵, 아이스크림, 소스 등 치즈맛을 내는 제품 생산시 사용
자연치즈를 숙성하여 향과 맛이 매우 강하며 소량만 사용해도 치즈의 풍미를 최대화할 수 있습니다.

구성 : 10kg*1팩/박스
유통기한 : 6개월
원산지 : 국산
보관 : 0~10°C 이하의 냉장보관





수입치즈 IMPORTED CHEESE

데어리젠의 엄격하고 까다로운 기준으로 수입된 치즈를 소비자들에게 공급하고 있으며 데어리젠 가공치즈의 고급 원재료로 사용하고 있습니다.

리얼 크림치즈

고소한 원유와 부드러운 유크림이
조화로운 비숙성 자연치즈

구성 : 1.36kg*10개/박스
15kg*1개/박스
원산지 : 미국
유통기한 : 제품 별도 표기
보관 : 1~4°C 이하의 냉장보관



모짜렐라 치즈

피자치즈로 가장 많이 사용되며
어떤 요리에도 잘 어울리는 치즈

종류 : 슈레드, 블럭
원산지 : 미국, 유럽
유통기한 : 제품 별도 표기
보관 : 0~4°C 이하의 냉장보관



모짜렐라 치즈스틱

대형 프랜차이즈 또는 햄버거 체인점 등에
판매되는 인기 메뉴
자연치즈 함량 93%

구성 : 1.2kg*8팩/박스
원산지 : 미국
유통기한 : 냉동 9개월
보관 : 영하18°C 이하



YOGURT 요구르트

원유의 맛과 영양은 그대로 살리고 장내 유익한 유산균 증식에 도움을 주는
올리고당 및 과당 사용. 단맛이 과하지 않아 원재료로도 많이 사용됩니다.

플레인 요구르트

유통기한 : 18일
원산지 : 국산
보관 : 0~10°C 이하의 냉장보관



액상 요구르트

유통기한 : 18일
원산지 : 국산
보관 : 0~10°C 이하의 냉장보관



ICE CREAM 아이스크림

여러가지 맛과 형태로 생산 가능
아이스바 / 소프트 아이스크림믹스 / 셰이크믹스



바(Bar) 타입 80ml



아이스크림믹스 5L / 10L



벌크(Bulk) 타입 10L





BEVERAGE ^{음료}

커피음료

엄선된 원두와 데어리젠 기술을
접목시켜 만든 고급 커피

용량 : 300ml
보관 : 0~10°C 이하의 냉장보관



기타음료

몸에 좋은 원료로 만든 유음료 및 주스
(OEM/ODM)

- 기능성음료
- 건강음료
- 다이어트음료



PARTNERS 파트너



OEM/ODM 주문생산제품

우유(시유)



요구르트



가공우유

MINIONS 우유 270ml
(옥수수/초코/커피/바나나/딸기)



아이스바



스트링 치즈 커피



ABOUT DAIRYZEN

고객이 신뢰할 수 있는 기업
건강을 먼저 생각하는 기업

(주)데어리젠은 최고의 품질과 서비스를 제공하기 위해 끊임없이 연구하고 있으며 신제품 개발에도 노력을 계속해 나가고 있습니다. 항상 고객에게 귀 기울이고 고객을 먼저 생각하는 대한민국의 건강한 식품회사로 성장하겠습니다.

경영 이념



- 1999** 퍼스트 설립
- 2002-2005** (주)퍼스트 법인전환
사업장 이전(현 제2공장)
(주)데어리젠으로 상호 변경
국내 최초 “후레쉬 모짜렐라”개발
- 2006-2008** 벤처기업 등록
ISO9001 인증
- 2009-2011** 기업부설연구소 인정
ISO22000 인증
- 2012-2014** AllStar F&B(영업법인)설립
문막공장 준공(2012.11 현 제1공장)
문막공장 HACCP 인증

- 2015-2016** 흥업공장 HACCP 인증
신규아이템 개발, 제품라인업 개편
아이스크림 사업 개시
강원도 유망중소기업 선정
이노비즈협회 강원지회장 취임
중국·홍콩 수출 개시
- 2017** 스트링치즈 신제품 출시
발라먹는 크림치즈 신제품 출시
미국 레프리노사와 업무계약 체결

인증 및 수상

