

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](http://www.dairyzen.co.kr)

쇼핑몰 [www.dairyzenmall.com](http://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<sup>우유</sup>

FRESH CHEESE<sup>생치즈</sup>

PROCESSED CHEESE<sup>가공치즈</sup>

IMPORTED CHEESE<sup>수입치즈</sup>

YOGURT<sup>요구르트</sup>

ICE CREAM<sup>아이스크림</sup>

BEVERAGE<sup>음료</sup>

PARTNERS<sup>파트너</sup>

OEM/ODM<sup>주문생산제품</sup>

ABOUT DAIRYZEN<sup>회사소개</sup>



신선함이 살아있는  
국산 원유 사용

# MILK<sup>우유</sup>

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

시유 / 가공유

## Carton Pack 카톤팩



300ml / 500ml / 1000ml

## PE / PP 팩트



## 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



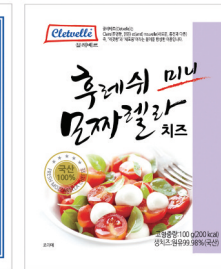
200g

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



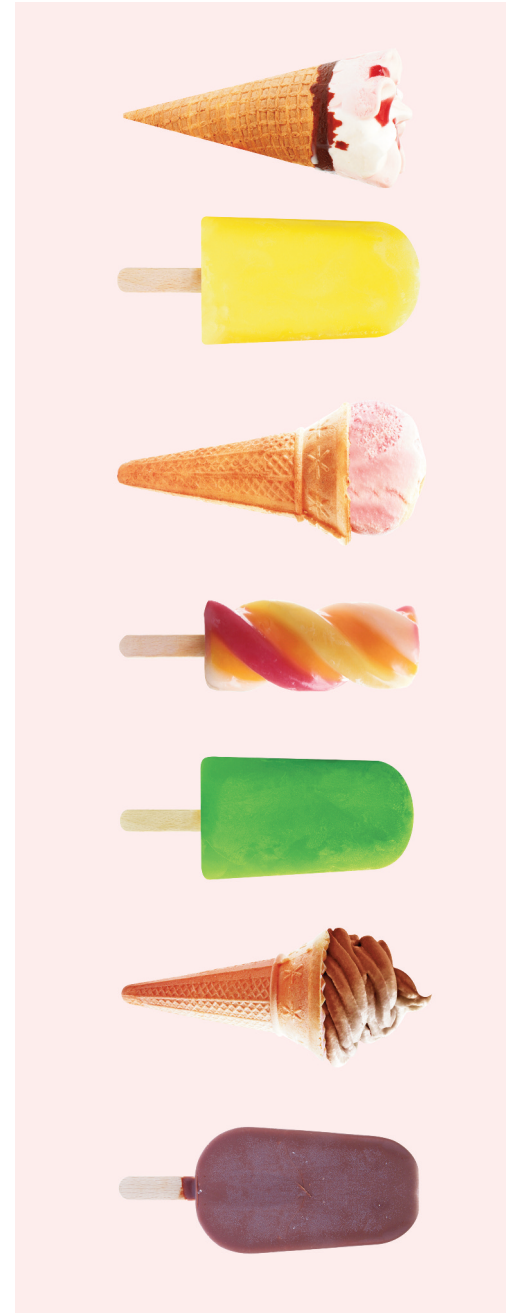
## 액상 요구르트

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 <sup>음료</sup>

## 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

