

깊고 풍부한

# 소스류

한식소스/냉면육수  
일식소스/중식소스/양식소스  
수입소스재료/동남아소스  
육류소스





# 한식소스

면사랑 한식소스는 엄선한 재료들을 직접 우려내 더 깊은 맛을 낼 수 있도록 도와줍니다.



## 밀국물육수 실온 9개월 모든 요리에 한층 더 깊은 맛 밀국물 육서류



프리미엄

### 밀국물 멸치육수 1.8 L

남해안 대멸치를 직접 우려낸 맛

- 박스입수 : 1.8L × 6병
- 희석비율 : 육수 : 물 = 1 : 15
- 1식중량 : 19g (국물량 300ml 기준) / 100인분



### 멸치육수 1.8 L

부담없이 쓰는 멸치육수

- 박스입수 : 1.8L × 6병
- 희석비율 : 육수 : 물 = 1 : 17
- 1식중량 : 17g (국물량 300ml 기준) / 113인분



프리미엄

### 밀국물 디포리육수 1.8 L

디포리를 직접 우려낸 맛

- 박스입수 : 1.8L × 6병
- 희석비율 : 육수 : 물 = 1 : 12
- 1식중량 : 23g (국물량 300ml 기준) / 84인분



프리미엄

### 밀국물 바지락육수 1.8 L

바지락살로 직접 우려낸 맛

- 박스입수 : 1.8L × 6병
- 희석비율 : 육수 : 물 = 1 : 11
- 1식중량 : 25g (국물량 300ml 기준) / 78인분



프리미엄

### 밀국물 사골육수 1.8 L

사골추출물 24%의 진한 맛

- 박스입수 : 1.8L × 6병
- 희석비율 : 육수 : 물 = 1 : 15
- 1식중량 : 19g (국물량 300ml 기준) / 100인분



프리미엄

### 밀국물 닭육수 1.8 L

국내산 닭뼈를 장시간 우려내 깔끔하고 담백한 풍미

- 박스입수 : 1.8L × 6병
- 희석비율 : 육수 : 물 = 1 : 25
- 1식중량 : 12g (국물량 300ml 기준) / 175인분

## 밀국물육수 냉장 9개월



프리미엄

### 밀국물 해물육수 (매운맛) 1.8 L

다양한 해산물로 우려낸 깊은 맛

- 박스입수 : 1.8L × 6병
- 희석비율 : 육수 : 물 = 1 : 8
- 1식중량 : 35g (국물량 300ml 기준) / 48인분

## 콩국물가루 실은 18개월



### 콩맛진한 콩가루 850 g

콩맛 진한 콩국물가루

- 박스입수 : 850g × 10봉
- 희석비율 : 콩국물가루 : 찬물 = 80g : 350ml
- 기타사항 : 콩가루 60%, 유(乳)제품 20.8%  
볶음검정개 0.3%



### 콩맛진한 검은콩 콩가루 850 g

검은콩이 들어간 더욱 고소하고 진한 콩국물가루

- 박스입수 : 850g × 10봉
- 희석비율 : 콩국물가루 : 찬물 = 80g : 350ml
- 기타사항 : 검은콩가루 30%, 콩가루 40%  
볶음검정개 0.3%

## 떡볶이 소스 실은 6개월 / 12개월



실은  
6개월

### 떡볶이 액상소스 2 kg

매콤달콤 정통 떡볶이 맛

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 1식중량 : 70g (떡 200g, 물 120ml 기준) / 28인분



실은  
12개월

### 떡볶이 분말소스 (매운맛) 1 kg

고춧가루로 맛을 내 매콤하고 달콤한 맛이 일품

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 1식중량 : 35g (떡 150g, 물 180ml 기준) / 28인분

## 떡볶이 소스 냉장 3개월



### 매콤 로제소스 2 kg

프랑스산 휘핑크림과 고추장이 어우러진 소스

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 1식중량 : 150g / 13인분

# 냉면육수

면사랑 냉면육수, 소스는 7가지 국내산 채소로 직접 담근 동치미를 사용하여 맛이 탁월하며, 다양한 여름철 요리에 활용할 수 있습니다.



냉동 Straight

**냉면육수 (바로 부어먹는) 냉동 24개월** 국내산 재료로 **직접 담가** 더욱 시원하고 깔끔한 맛

프리미엄

## 김장동치미 냉면육수 5kg / 330g

직접 담근 동치미육수로 더욱 깔끔하고 시원한 맛

- 박스입수 : 5kg (5kg × 2봉) / 5입번들 (330g × 5입 × 6봉)
- 조리방법 : 바로 부어먹는 스트레이트 타입



## 쇠고기맛 냉면육수 5kg / 340g

동치미육수에 쇠고기 맛이 어우러진 맛

- 박스입수 : 5kg (5kg × 2봉) / 5입번들 (340g × 5입 × 6봉)
- 조리방법 : 바로 부어먹는 스트레이트 타입



## 참냉면용 육수 5kg / 340g

참냉면과 어울리는 진한 고기육수

- 박스입수 : 5kg (5kg × 2봉) / 5입번들 (340g × 5입 × 6봉)
- 조리방법 : 바로 부어먹는 스트레이트 타입



## 동치미맛 냉면육수 5kg / 340g

동치미의 시원함에 상큼한 감칠맛

- 박스입수 : 5kg (5kg × 2봉) / 5입번들 (340g × 5입 × 6봉)
- 조리방법 : 바로 부어먹는 스트레이트 타입



## 사골맛 냉면육수 5kg / 340g

진하고 구수한 사골육수

- 박스입수 : 5kg (5kg × 2봉) / 5입번들 (340g × 5입 × 6봉)
- 조리방법 : 바로 부어먹는 스트레이트 타입



## 물회육수 400g

제주산 청굴을 사용하여 새콤한

- 박스입수 : 5입번들 (400g × 5입 × 6봉)
- 조리방법 : 바로 부어먹는 스트레이트 타입

한식 · 냉면육수 · 일식 · 중식 · 양식 · 수입 · 동남아 · 육류

소스류



실온 Straight

## 냉면육수 (바로 부어먹는) 실온 12개월



### 동치미맛 냉면육수 5kg / 340g

동치미의 시원함에 상큼한 감칠맛

- 박스입수 : 5kg (5kg × 2봉)  
5입번들 (340g × 5입 × 6봉)
- 조리방법 : 바로 부어먹는 스트레이트 타입



### 쇠고기맛 냉면육수 5kg / 340g

동치미육수에 쇠고기 맛이 어우러진 맛

- 박스입수 : 5kg (5kg × 2봉)  
5입번들 (340g × 5입 × 6봉)
- 조리방법 : 바로 부어먹는 스트레이트 타입



### 사골맛 냉면육수 5kg / 340g

진하고 구수한 사골육수

- 박스입수 : 5kg (5kg × 2봉)  
5입번들 (340g × 5입 × 6봉)
- 조리방법 : 바로 부어먹는 스트레이트 타입

실온 Condensed

## 냉면육수 (농축) 실온 12개월



### 동치미맛 냉면육수 (농축) 2.1kg

동치미의 시원함에 상큼한 감칠맛

- 박스입수 : 2.1kg × 6병
- 조리방법 : 육수 : 물 = 1 : 6
- 1식 중량 : 50g / 42인분



### 쇠고기맛 냉면육수 (농축) 2.1kg

동치미육수에 쇠고기 맛이 어우러진 맛

- 박스입수 : 2.1kg × 6병
- 조리방법 : 육수 : 물 = 1 : 6
- 1식 중량 : 50g / 42인분

※ 제품 뒷면 **희석 비율**을 확인 후 사용하세요.

## 양념장 냉장 6개월 모든 요리에 한층 더 깊은 매콤한 맛



### 냉면장 2kg

야채를 듬뿍 넣고 숙성시킨 매콤한 맛

- 박스입수 : 2kg × 6병
- 1식 중량 : 70g / 28인분



### 다용도 비빔장 2kg

매콤달콤새콤한 맛

- 박스입수 : 2kg × 6병
- 1식 중량 : 60g / 33인분

# 일식소스

면사랑 일식소스는 현지에서 수급한 질 좋은 가쓰오부시, 게즈리부시를 직접 우린 백다시를 사용해 맛과 품질이 우수합니다.



## 우동장국 실은 9개월 / 12개월



프리미엄

실은 9개월

### 가쓰오 우동장국 1.8 L

질 좋은 가쓰오부시와 게즈리부시를 직접 우려낸 고급 우동장국

- 박스입수 : 1.8L × 6병
- 희석비율 : 육수 : 물 = 1 : 12
- 1식 중량 : 23g (국물량 300ml 기준) / 90인분



프리미엄

실은 9개월

### 가쓰오 진 우동장국 1.8 L

우리 입맛에 맞는 진한 장맛의 고급 우동장국

- 박스입수 : 1.8L × 6병
- 희석비율 : 육수 : 물 = 1 : 12
- 1식 중량 : 23g (국물량 300ml 기준) / 90인분



실은 12개월

### 가쓰오 우동장국 1.8 L

TN지수 1.6의 고급 양조간장을 사용하여 깊고 진한 맛

- 박스입수 : 1.8L × 6병
- 희석비율 : 육수 : 물 = 1 : 14
- 1식 중량 : 20g (국물량 300ml 기준) / 105인분



실은 12개월

### 우동다시 1.8 L

진한 장맛과 깔끔한 뒷맛이 뛰어난 우동다시

- 박스입수 : 1.8L × 6병
- 희석비율 : 육수 : 물 = 1 : 18
- 1식 중량 : 16g (국물량 300ml 기준) / 130인분



실은 9개월

### 오뎅육수 1.8 L

오뎅 본연의 맛을 살리는 기본육수

- 박스입수 : 1.8L × 6병
- 희석비율 : 육수 : 물 = 1 : 14
- 1식 중량 : 20g (국물량 300ml 기준) / 105인분

\* TN지수 : 간장의 총질소 함량을 나타내는 지표로, 보통 간장 1.2 이상, 고급 간장 1.3 이상, 특급 간장 1.5 이상입니다.  
면사랑 가쓰오 우동장국은 특급 간장(TN지수 1.6)을 사용해 깊고 진한 맛을 제공합니다.

실은 Condensed

## 메밀장국 (희석용) 실은 9개월



프리미엄

### 메밀장국 1.8 L

직접 우려낸 깊고 진한 가쓰오 풍미의 메밀장국

- 박스입수 : 1.8L × 6병
- 희석비율 : (판메밀) 장국 : 물 = 1 : 3  
(냉메밀) 장국 : 물 = 1 : 6
- 1식 중량 : (판메밀) 35g (국물량 140ml 기준) / 60인분  
(냉메밀) 35g (국물량 250ml 기준) / 60인분



### 메밀장국 1.8 L

가쓰오향이 가득한 메밀장국

- 박스입수 : 1.8L × 6병
- 희석비율 : (판메밀) 장국 : 물 = 1 : 3  
(냉메밀) 장국 : 물 = 1 : 6
- 1식 중량 : (판메밀) 35g (국물량 140ml 기준) / 60인분  
(냉메밀) 35g (국물량 250ml 기준) / 60인분

※ 제품 뒷면 희석 배수를 확인 후 다양한 요리에 활용해 사용하세요.

## 메밀장국 (바로 부어먹는) 냉동 18개월



프리미엄

### 가쓰오 냉메밀장국 5입번들

질 좋은 가쓰오부시를 직접 우려내 더욱 깊고 진한 맛

- 박스입수 : 5입번들 (300g x 5입 x 6봉)
- 희석비율 : 바로 부어먹는 스트레이트 타입



### 가쓰오 냉메밀장국 5입번들

부담없이 쓰는 일본 정통식 메밀장국

- 박스입수 : 5입번들 (300g x 5입 x 6봉)
- 희석비율 : 바로 부어먹는 스트레이트 타입



### 가쓰오 냉메밀장국 2.5 kg

대용량 일본 전통식 메밀장국

- 박스입수 : 2.5kg x 4봉
- 희석비율 : 바로 부어먹는 스트레이트 타입

## 라멘소스 냉장 9개월



### 돈코츠 라멘소스 2 kg

돈사골의 깊고 진한 맛이 가득한 일본식 라멘소스

- 박스입수 : 2kg x 6봉
- 희석비율 : 소스 : 물 = 1 : 9
- 1식 중량 : 30g (국물량 300ml 기준) / 66인분



### 나가사키 짬뽕소스 2 kg

신선한 해물과 돈사골이 어우러진 담백하고 시원한 맛

- 박스입수 : 2kg x 6봉
- 희석비율 : 소스 : 물 = 1 : 9
- 1식 중량 : 30g (국물량 300ml 기준) / 66인분

## 마제소바소스 냉장 6개월



### 마제소바소스 2 kg

두반장 베이스에 고기를 듬뿍 넣어  
진한 풍미가 살아있는 나고야식 비빔소스

- 박스입수 : 2kg x 6봉
- 1식 중량 : 80g / 25인분

## 수입 미소 된장 냉장 12개월



### 홋카이도 미소 (Hokkaido Miso) 1 kg

질 좋은 일식된장에 가쓰오부시와  
다시마를 첨가하여 부드럽게 만든 조미된장

- 박스입수 : 1kg x 10봉

※ 제품 뒷면 희석 배수를 확인 후 사용하세요.



# 중식소스

면사랑 중식소스는 200℃ 센불에서 직접 볶아  
불맛이 살아있는 고급 중화요리를 손쉽게 조리할 수 있습니다.



## 볶음춘장 냉장 5개월



### 볶음춘장 2kg

까다로운 '춘장볶기'를 생략 가능

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 재료를 첨가하여 조리
- 1식 중량 : 60g / 33인분

## 짜장소스 냉동 18개월



프리미엄

### 짜장소스 1kg

재료를 센불에 직접 볶아 탁월한 불맛

- 박스입수 : 1kg × 12봉
- 조리방법 : 바로 데워 부어먹는 완제소스
- 1식 중량 : 160g / 6인분



### 짜장소스 1.5kg

재료를 센불에 직접 볶아 탁월한 불맛

- 박스입수 : 1.5kg × 8봉
- 조리방법 : 바로 데워 부어먹는 완제소스
- 1식 중량 : 160g / 9인분

## 짬뽕육수 냉장 9개월



### 해물짬뽕육수 1.8L

각종 해물과 매콤한 고춧가루를 사용하여  
얼큰하고 시원한 맛

- 박스입수 : 1.8L × 6병
- 희석비율 : 육수 : 물 = 1 : 10
- 1식 중량 : 27g (국물량 300ml 기준) / 77인분

## 마라소스 실온 9개월



### 마라소스 2kg

진한 사골육수를 직접 우려내 더욱 깊은 맛의  
마라탕소스

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 희석비율 : 소스 : 물 = 1 : 4
- 1식 중량 : 60g (국물량 300ml 기준) / 33인분

## 볶음소스 냉장 6개월



### 굴소스 2kg

신선한 통영산굴의 향과 달콤한 맛

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 재료를 첨가하여 조리
- 1식 중량 : 50g / 40인분



### 굴소스 (매운맛) 2kg

신선한 통영산굴의 태양초 고추장의 감칠맛

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 재료를 첨가하여 조리
- 1식 중량 : 50g / 40인분



### 볶음 해물소스 2kg

각종 해물의 감칠맛이 풍부하게 어우러진 소스

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 재료를 첨가하여 조리
- 1식 중량 : 50g / 40인분



### 볶음 해물소스 (매운맛) 2kg

해물맛이 살아있는 매운맛

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 재료를 첨가하여 조리
- 1식 중량 : 50g / 40인분



# 양식소스

면사랑 양식소스는 이탈리아산 토마토홀,  
프랑스산 휘핑크림을 사용해 현지의 맛을 재현했습니다.



## 파스타소스 냉장 3개월 / 5개월

냉장  
5개월

완제



### 토마토소스 2kg

허브와 야채로 감칠맛이 풍부한 맛

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 추가양념 없이 바로 데워 부어먹는 완제소스
- 1식 중량 : 160g / 12인분

냉장  
3개월

완제



### 미트볼로냐소스 1kg

토마토와 고기의 진한 풍미가 어우러진 맛

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 조리방법 : 추가양념 없이 바로 데워 부어먹는 완제소스
- 1식 중량 : 160g / 6인분

냉장  
3개월

완제



### 크림소스 2kg

휘핑크림과 우유의 부드럽고 고소한 맛

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 추가양념 없이 바로 데워 부어먹는 완제소스
- 1식 중량 : 160g / 12인분

## 파스타소스 (베이스) 냉장 3개월 / 5개월

냉장  
5개월



### 토마토베이스소스 1kg

신선함이 그대로 살아있는 토마토 맛

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 조리방법 : 생재료를 첨가하여 조리
- 1식 중량 : 160g / 6인분

냉장  
3개월



### 크림베이스소스 1kg

우유 or 생크림을 섞어 사용하는 고소한 크림소스

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 조리방법 : 소스 : 우유 = 1 : 0.6 (1인분 기준 소스 100 우유 60)  
소스 : 생크림 = 1 : 1 (1인분 기준 소스 80 생크림 80)
- 1식 중량 : 소스 100g : 우유 60g 기준 10인분  
소스 80g : 생크림 80g 기준 12인분

## 파스타소스 실온 4개월

완제



### 로제소스 2kg

휘핑크림과 토마토 소스의 조화

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 추가양념 없이 바로 데워 부어먹는 완제소스
- 1식 중량 : 160g / 12인분

※ 베이컨, 양파, 버섯 등 각종 토핑과 곁들여 함께 드시면 더욱 맛있습니다.

# 수입 양식 소스 재료

면사랑 수입식자재는 오랜 전통을 바탕으로 한 뛰어난 기술력을 가진  
세계 각지의 대표 브랜드만 취급하고 있습니다.



## 토마토소스 실온 2년 6개월



### 디 나폴리 (DI Napoli)

지중해의 뜨거운 햇살과 비옥한 토양에서 자란  
'나폴리' 지역의 제철 토마토(Plum)를 원료로  
만든 제품



**디 나폴리토마토 홀 2.5 kg**  
D Napoli (Plum peeled Tomatoes)  
토마토 과육이 풍부하고 신선한 품미

•박스입수 : 2.5kg × 6개

## 토마토페이스트 실온 3년



### 올드캘리포니아 (Old California)

캘리포니아에서 생산된 신선한 토마토를  
사용하여 토마토 본연의 맛과 뛰어난 품질을  
자랑하는 제품



**O.C 토마토 페이스트 3.15 kg**  
Old California Tomato Paste  
잘 숙성된 캘리포니아 토마토를 졸여 만든,  
취급이 용이한 파우치 제품

•박스입수 : 3.15kg × 6봉

## 올리브오일(라니에리) 실온 2년



### 라니에리 (Ranieri)

이탈리아 최고의 올리브 산지 '움브리아'(Umbria)의  
질 좋은 올리브를 원료로하여 1930년부터 이어온  
기술과 노하우로 만든 고품질 올리브유



**엑스트라버진 올리브오일 (유러피안) 1 L**  
냉각 압출방식으로 추출하여 맛과 향이 더 풍부한  
올리브유, 산도 0.5%

•박스입수 : 1L × 12병

## 그리멜리 발사믹 식초 실온 3년



### 빌라 그리멜리 (VILLA GRIMELLI)

100년 이상된 기술력을 바탕으로 IGP인증을  
받아 세계 50여개국으로 수출, 오직 모데나  
지방에서만 생산된 포도를 원료로 한 제품



**발사믹식초 500 ml**  
Balsamic Vinegar  
포도농축액 35%, 와인식초 64%, 산도 6%

•박스입수 : 500ml × 12병



**발사믹글레이즈 500 ml**  
Balsamic Glaze  
발사믹 식초를 고농축한 간편하고  
경제적인 발사믹 크림

•박스입수 : 500ml × 6병



# 동남아 소스

면사랑 동남아 소스는 이국적인 풍미를  
손쉽게 구현할 수 있습니다.



## 쌀국수소스 실은 9개월



### 쌀국수육수 2kg

개운하고 담백한 양지 쌀국수 육수

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 희석비율 : 육수 : 물 = 1 : 14
- 1식 중량 : 20g (국물량 300ml 기준) / 100인분

## 수입 스위트 칠리소스 실은 18개월



### 스위트 칠리소스 2kg

칠리피클의 매콤함과 새콤달콤한 스위트 칠리소스

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 덜어서 찍어먹는 디핑타입

# 육류소스

면사랑 육류소스는 바삭한 튀김의 풍미를 더욱 살려줍니다.  
취향에 따라 선택할 수 있는 다양한 라인업을 보유하고 있습니다.



## 돈까스소스 실온 6개월 / 12개월



실온  
6개월  
프리미엄

### 부어먹는 돈까스소스 1.8 L

직접 만든 우스터소스와 과일, 데미글라스 풍미의 조화로운 맛

- 박스입수 : 1.8L × 6병
- 조리방법 : 돈까스에 부어먹는 스트레이트 타입



실온  
6개월

### 부어먹는 돈까스소스 1.8 L

직접 만든 우스터소스와 토마토의 조화로운 맛

- 박스입수 : 1.8L × 6병
- 조리방법 : 돈까스에 부어먹는 스트레이트 타입



실온  
12개월

### 찍어먹는 돈까스소스 2kg

직접 만든 우스터소스의 깊고 진한 맛과 과일의 풍미

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 달아서 찍어먹는 디핑타입

## 간pong소스 냉장 6개월



### 간pong소스 2kg

새콤달콤 감칠맛이 풍부한 맛

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 닭튀김에 무치거나 볶아서 조리
- 1식 중량 : 60g (순살치킨 200g 기준) / 33인분

## 탕수육소스 실온 6개월



### 탕수육소스 2kg

간장의 풍미와 새콤달콤한 맛

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 재료를 첨가하여 조리

## 데리야끼소스 냉장 6개월



### 데리야끼소스 2kg

달콤한 간장베이스의 탁월한 감칠맛

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 재료를 첨가하여 조리, 오븐조리 가능