



www.cuckoofoodshop.com



Nature well!, Korean NO.1



버꾸기 CI(Corporate Identity)는
자연친화적 식품을 제조하는 기업을 상징,
세 가지 색상은 '맑은 자연, 풍성한 결실, 노사 간 상생'을 뜻합니다.



회사 소개 | Company introduction

(주)빠꾸기는 세계 각 민족에게 한국 전통음식의 고유한 맛을 전하고자 2018년에 충청지역인 충청북도 괴산군에 떡볶이떡 및 떡국떡 가공공장을 세웠습니다. 우리 공장은 HACCP 기준과 스마트공장으로서의 면모를 갖춘 최신의 설비입니다.

우리는 맛있는 떡 제조에 꼭 필요한 특허기술의 응용과 가족을 사랑하는 어머니의 정성어린 손맛을 재현하기 위한 끊임없는 노력으로 한국인 최고의 맛 좋은 청정의 떡볶이떡과 떡국떡을 제조하고 있습니다.

특히, 내 가족이 먹는 음식이라는 마음가짐과 고객의 신뢰를 잃으면 모든 것을 잃는다는 정신으로 가공, 포장, 유통 전 단계에서 엄격한 위생기준을 적용하고 있습니다. 이러한 노력으로 우리는 연혁이 짧은 신생기업이지만 이미 중국, 베트남, 일본, 캐나다에 수출을 진행하고 있습니다.

앞으로 빠꾸기는 세계 속으로 날아가는 글로벌기업이 되어 빠꾸기의 멋진 모습을 보여드릴 것을 약속드립니다. 나아가 빠꾸기는 인류에 대한 봉사와 환원으로 국제사회에서도 사랑받는 모범기업으로 성장해 나갈 것을 다짐합니다.

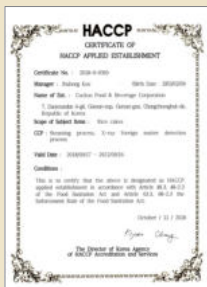


회사 연혁 | Company History

- 2017. 06. ○ 주식회사 싸꾸기 설립(자본금 5.5억원)
- 특허 2종 취득
 - ① 냉떡국 제조방법
 - ② 냉떡국 제조장치
- 2018. 09. ○ HACCP 공장 등록
 - 식품안전관리인증기준(HACCP) 인증
- 10. ○ 기업부설연구소 승인 - 한국산업기술협회
- 2019. 02. ○ 미국 FDA 식품시설 등록 (DUNS Number : 694900708)
- 04. ○ 학교급식업체 등록
- 05. ○ 조달청 경쟁입찰참가자격 등록
- 11. ○ 중국 METRO 마트 납품 시작
- 2020. 02. ○ 베트남 수출 시작
- 08. ○ 스마트팩토리 수준 확인
- 일본 수출 시작
- 09. ○ ISO9001 획득
- 12. ○ 캐나다 수출 시작



회사 연혁 | Certifications



HACCP 인증



ISO 9001



특허증 제 10-1444797



특허증 제 10-1444796

브랜드 파워

신선한 원료 사용

- 밀 또는 밀가루를 사용하지 않는다.
- 이미 생산된 미분을 사용하지 않는다.
- 벼를 직접 도정 및 분쇄하여 바로 가공 및 제조한다.

우수한 가공기술

- 스크류형 증숙이 아닌 한국 전통의 시루방식으로 증숙한다.
- 떡살 내의 기포를 제거하여 찰지게 하는 특허기술 응용

HACCP의 철저한 이행

- 식품 위해요소에 대한 철저한 분석, 검증 및 관리
- HACCP 팀의 성실한 노력과 책임 자세

한국 최고의 맛있고 건강한 식품 제공

품질 관리

원료

- 건강 원료
 - 빼꾸기는 유해물질로부터 안전하고 소비자가 안심할 수 있는 원료를 사용합니다.
- 신선 보관
 - 저온 보관으로 쌀의 신선도를 유지합니다.

가공

- 위생 기준
 - HACCP(식품안전관리인증기준)을 준수하며 까다로운 제조 위생기준에 따라 제품을 만듭니다.
- 無합성첨가물
 - 빼꾸기는 건강한 원료 고유의 맛을 전하기 위해 합성첨가물을 일체 사용하지 않습니다.
- 품질 보장
 - 빼꾸기는 항상 최고의 맛과 식감을 전하기 위해 엄격한 품질 유지 기준을 만들어 지켜오고 있습니다.

포장

- 안전한 포장
 - 식품에 접촉하는 포장재로부터 유해물질을 발생시킬 위험이 없는 안전한 포장재 사용
- 자동포장 및 이물 검사
 - 정밀한 자동포장과 육안검사 및 X-Ray검사를 통한 이물의 철저한 검출

유통

- 보관 및 유통
 - 생산제품을 최적의 온도에서 보관 및 유통함으로써 최상의 품질을 유지합니다.
 - 정확한 납기의 준수로 고객에 대한 신뢰를 높여갑니다.



Nature Well!, Korean NO.1

버꾸기 추천 3종 떡볶이

:: 버꾸기 토마토 쌀 떡볶이



토마토떡볶이는 쌀 99%로 가공제조함.
한국 고유의 증숙방식인 시루에 쌀을 찌고,
특허기술을 응용함으로써 질감이
부드러우면서도 풀어지거나 치아에
달라붙지 않음.



내용량 440 g (쌀떡볶이떡 340 g, 소스 100 g)	
100 g 당 영양성분 표시	
칼로리	222
지방	0.8 g
포화지방	0.3 g
트랜스지방	0 g
콜레스테롤	0 mg
나트륨	356 mg
탄수화물	50 g
식이섬유	1.3 g
당류	7.4 g
단백질	3.6 g
2~3 인분	

:: 버꾸기 귀리 떡볶이



귀리떡볶이는 쌀 77%, 귀리 22% 비율로
가공제조함. 귀리는 단백질, 필수아미노산,
베타글루칸 등 영양성분이 풍부하여 다이어트
및 어린이 성장에 도움을 주는 대표적
웰빙 식품임.



내용량 440 g (쌀떡볶이떡 340 g, 소스 100 g)	
100 g 당 영양성분 표시	
칼로리	237
지방	1.3 g
포화지방	0.4 g
트랜스지방	0 g
콜레스테롤	0 mg
나트륨	385 mg
탄수화물	52 g
식이섬유	1 g
당류	4.6 g
단백질	4.2 g
2~3 인분	

:: 버꾸기 강황 떡볶이



강황떡볶이에는 미량의 curcumin(0.2%)을
함유함. 강황의 향과 소스가 잘 어울려 독특한
맛이 입맛을 당기게 함.
또한, 익히 알려진 curcumin의 효능으로
건강먹거리로서의 호기심이 높은 떡볶이임.



내용량 440 g (쌀떡볶이떡 340 g, 소스 100 g)	
100 g 당 영양성분 표시	
칼로리	230
지방	0.7 g
포화지방	0.3 g
트랜스지방	0 g
콜레스테롤	0 mg
나트륨	448 mg
탄수화물	52 g
식이섬유	1.4 g
당류	4.8 g
단백질	3.7 g
2~3 인분	

Nature Well!, Korean NO.1

버꾸기 패밀리 세트

쌀을 주원료로 가공한 떡국떡과 떡볶이떡의 기본 상품으로서 중국, 일본, 베트남, 캐나다에 수출이 진행되고 있음. OEM계약의 경우 판매자의 희망에 따라 다양한 성분과 모양으로 가공제조가 가능함.

:: 괴산 맑은물 쌀떡국



한국 설명절에는 가족들이 모여 꼭 먹는 전통음식임.
버꾸기 떡국은 편칭과정을 거치고, 3mm 정도로 슬라이스되어 식감이 부드러우며, 글루텐 프리 식품임.

원재료 [내용량 1,000 g]	
쌀	99 %
정제염	0.7 %
주정	0.2 %
구연산	0.1 %
6~7인분	

:: 버꾸기 귀리 떡국떡



쌀과 귀리를 배합하여 well-being 식품으로 개발됨. 특히, 쫄기 식품에 거부감이 있는 서양인의 입맛에 맞추어 개발됨.

원재료 [내용량 700 g]	
쌀	77 %
귀리	22 %
정제염	0.6 %
주정	0.3 %
구연산	0.1 %
4~5인분	

:: 괴산 맑은물 쌀 떡볶이



한국 사람들이 가장 즐겨먹는 떡볶이임.
쌀로만 제조하여 글루텐 프리임.

원재료 [내용량 500 g]	
쌀	99 %
정제염	0.7 %
주정	0.2 %
구연산	0.1 %
3~4인분	

:: 버꾸기 고구마 떡볶이



자색의 고구마 분말을 배합하여 제조함.
색깔이 이쁘고 고구마 맛이 젊은이들의 호기심을 자극함.

원재료 [내용량 500 g]	
쌀	97 %
고구마 전분	2 %
정제염	0.7 %
주정	0.2 %
구연산	0.1 %
3~4인분	

:: 괴산 맑은물 강황 떡볶이



강황에서 추출한 커큐민 0.2%가 배합된 웰빙식품임.

원재료 [내용량 500 g]	
쌀	98.8 %
커큐민	0.2 %
정제염	0.7 %
주정	0.2 %
구연산	0.1 %
3~4인분	

:: 기타 떡볶이 제품



고객의 주문에 따라서 하트 모양, 별 모양, 크로바 모양, 누들 모양 등 다양한 형태 및 크기의 떡볶이를 가공·제조할 수 있습니다.

Nature Well!, Korean NO.1

버꾸기 달매소스



100 g 당 영양성분 표시	
칼로리	230
지방	0.7 g
포화지방	0.3 g
트랜스지방	0 g
콜레스테롤	0 mg
나트륨	448 mg
탄수화물	52 g
식이섬유	3.3 g
당류	4.8 g
단백질	3.7 g
비타민 D	0 mg
칼슘	24.7 mg
철분	1.1 mg
칼륨	400.2 mg

■ 특징

토마토페이스트(12% 함유), 양파, 고추장 등 다양한 재료로 만들, 달콤매콤한 맛이 미각을 사로잡아 각종 요리의 기본 소스로 활용됨

■ 주요 용도

달매소스는 만능소스로 떡볶이, 돼지고기 불고기, 오징어 볶음, 멸치볶음, 생선조림, 야채무침 등에 쓰임.

■ 조리법

아래 QR코드를 참조하세요.



Nature Well!, Korean NO.1

떡볶이 레시피



떡 헹구기

떡 300~400g을 흐르는 물에 헹구어 건져 두세요.



끓이기

프라이팬에 물 300cc(종이컵 1.5컵), 헹구어 둔 떡볶이떡과 달매소스 1봉을 넣고 센불에서 3분간 끓입니다.



조리하기

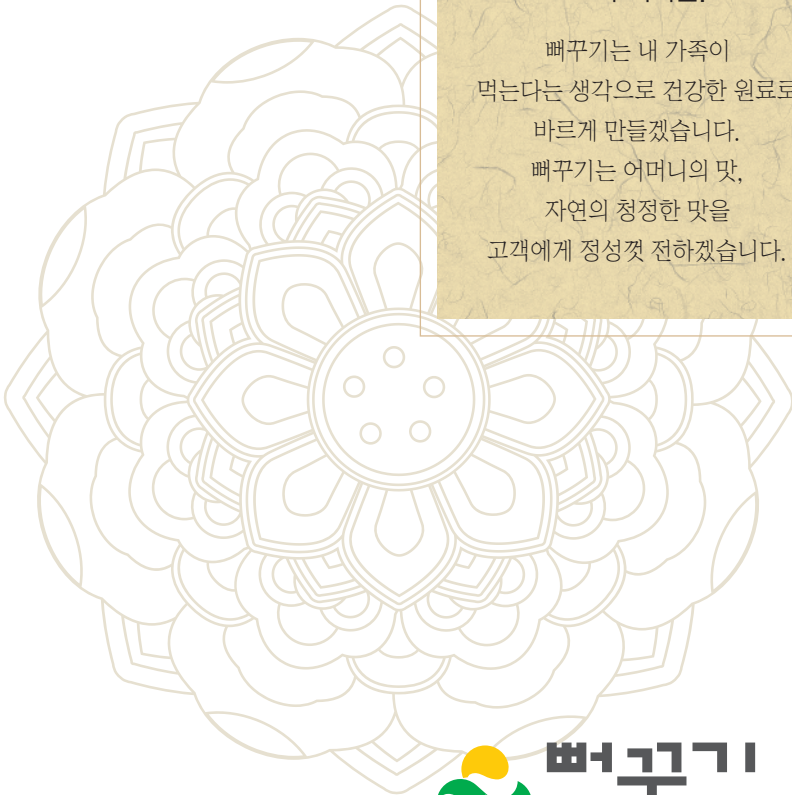
끓기 시작하면 취향에 따라 치즈, 어묵, 양파, 대파 등 추가 재료를 넣고 중약불로 4~5분간 잘 저어주며 끓이면 완성됩니다.



빼꾸기의 약속

(주)빼꾸기를 사랑해주시는
고객 여러분!

빼꾸기는 내 가족이
먹는다는 생각으로 건강한 원료로
바르게 만들겠습니다.
빼꾸기는 어머니의 맛,
자연의 청정한 맛을
고객에게 정성껏 전하겠습니다.



빼꾸기

Cuckoo Food & Beverage Corp.

TEL : 043-833-1800 FAX : 070-7614-2581

E-mail : cuckoofood@naver.com URL : www.cuckoofoodshop.com

충북 괴산군 괴산읍 대제산단6길 7 우:28023