

CHUNGWOO Foods Co., Ltd

Premium sauce solutions tailored to
diverse menu applications.
Consistent quality and rich flavor
that enhance product competitiveness.

MANUFACTURING CAPABILITY

Food Manufacturing Partner

- OEM-ODM Specialist
- Quality-Focused
- Customer-Centric Solutions



Chungwoo Foods Co., Ltd. Honest & Clean Manufacturing

정직한 제조, 맞춤형 소스·시즈닝 솔루션

INTRODUCTION

건강하고 바른 식문화를 선도하는 No.1 식품기업, 청우식품

안녕하십니까? (주)청우식품입니다.

(주)청우식품은 고객 여러분께 최고의 만족을 제공하기 위해
고객의 다양한 니즈를 체계적으로 분석하고, 이에 맞는 **최적의 제품을 연구·개발**하고 있습니다.
자동화된 생산 공정 시스템을 기반으로 우수한 품질의 제품을 안정적으로 생산하며,
엄격한 품질관리와 철저한 안전 기준을 통해 누구나 안심하고 즐길 수 있는 안전한 먹거리를 제공합니다.

또한 (주)청우식품은 국내 시장을 넘어 글로벌 소스 전문기업으로 성장하고자 끊임없이 도전하고 있습니다.
현재 중국, 베트남, 필리핀, 일본 등 아시아 여러 국가에 제품을 수출하며,
각 국가의 문화와 소비 트렌드에 맞춘 제품 개발과 마케팅으로 세계인의 입맛에 더욱 가까이 다가가고 있습니다.

앞으로도 (주)청우식품은 고객 여러분의 신뢰를 바탕으로 최고의 품질과 맛을 전하며,
행복한 식문화를 만들어가기 위해 최선을 다하겠습니다.

LOCATION

사업장 소개



제1공장

주소 | 경북 구미시 고아읍 농공단지길 54-3

- 직원 수 : 40명
- 대지 : 3,333m² / 건평 : 2,020.2m²



제2공장

주소 | 경북 구미시 고아읍 농공단지길 35-32

- 직원 수 : 10명
- 대지 : 4,031m² / 건평 : 2,441.23m²

(주)청우식품은 다년간 축적된
500여 품목의 소스 제품 노하우를
바탕으로 소스·시즈닝·향신료를
만드는 전문기업입니다.



설립일자
2003년 7월



전문인력
약 60명



전문분야
소스·시즈닝·향신료



개발 제품 수
500여 가지

OUR BRAND

청우식품의 브랜드

다채로운 소스를 통해 요리의 첫 순간을 더욱 특별하게 만드는 브랜드입니다.



첫맛



청우더진한

Since 2004

청우식품의 역사

차별화된 식품 기술을 위한
'지속적인 연구개발'

HISTORY

청우식품의 성장

2004~2009

- (주) 청우식품 설립
- 캡사이신 소스 개발 / 프랜차이즈 OEM 생산계약
- 대형 프랜차이즈 소스 생산공급
- 소스 자동생산설비 (무중력 혼합기, 포장기계) 도입

2010~2016

- 첫맛 브랜드 론칭
- ISO 9001 : 2008 인증
- 전국 국제 식품전 참가
- 미국 FDA 승인 및 공장시설 증설
- 최첨단 설비 및 시스템 도입
- HACCP 인증
- 전국 7개 권역 지사 운영

2017~2020

- ISO 22000 인증
- 수출 100만불 달성
- 수출 250만불 달성
- 베트남 지사 설립
- 필리핀 지사 설립

2021~2023

- (주)청우식품 제 2공장 설립
- (주)청우식품 제 2공장 HACCP 인증
- 경영혁신형 중소기업(MAIN-BIZ) 인증

2024

- 강소기업 인증
- 중국 현지 지사 설립

2025

- (주)청우식품 서울연구개발부서 신설
- 코레일 역사 내 중소기업 명품마루 입점
- 대구 마라톤 협력사 선정
- 여성친화 일촌기업 선정
- 인도네시아 현지 지사 설립

KEY ACHIEVEMENTS

성장의 발자취 속에서 쌓아온 '주요성과'



20+ Years

20년 이상의 식품 제조 경험



2 Factories

최신 설비를 갖춘 2개 생산시설



OEM · ODM 전문

고객맞춤형
OEM · ODM 전문



Global Network

국내외 유통 및 수출 네트워크 구축

*A trusted company committed
to the philosophy of honest food*



OUR PROMISE

세계에서도 통하는 품질
청우식품의 약속

HACCP, ISO 등 식품안전 관리 기준을 기반으로 원료 입고부터 완제품 출고까지 체계적인 품질·위생 관리 시스템을 운영합니다. 전 공정의 위해 요소를 철저히 예방·관리하여 고객사가 신뢰할 수 있는 안전하고 안정적인 제품을 생산합니다.



HACCP
식품 생산부터 유통까지 전 과정의 위해요소를 예방·관리하는 식품안전 인증제도입니다.

ISO
국제표준에 기반한 품질 및 식품안전 관리체계를 운영하는 인증입니다.



FSSC 22000
국제 기준에 따라 식품안전과 품질을 체계적으로 관리하는 글로벌 인증입니다.

FDA
미국 FDA 기준에 따라 품질과 안전성을 관리하는 인증입니다.



MAIN-Biz
경영혁신 역량과 성장 가능성을 인정받은 중소기업 인증입니다.



CERTIFICATION

인증서



MAIN-BIZ 인증서



상표등록증



FSSC 22000



ISO 22000



연구개발전담부서 인증서



연구개발전담부서 인증서



HACCP 인증서



HACCP 인증서

PARTNER

파트너



GLOBAL EXPORT STATUS

글로벌 수출 현황

베트남·필리핀·중국 현지 지사 운영과 30여 개국 수출을 통해 글로벌 공급망과 경쟁력을 강화하고 있습니다.



지사

직수출

간접수출

직수출 해외사업

미국

독일

태국

호주

지사 해외사업

중국

일본

베트남

필리핀

FOOD MANUFACTURING METHOD

사업분야

청우식품은 차별화된 품질 경쟁력과 안정적인 생산 역량을 바탕으로 소스·시즈닝 제조 분야를 선도하며, 고객의 다양한 요구에 부합하는 맞춤형 제품 개발과 체계적인 품질관리를 통해 국내외 시장에서 신뢰받는 파트너로 성장하고 있습니다.

다양한 소스·시즈닝·향신료 제품 생산

OEM/ODM 맞춤 제조 서비스

FOOD MANUFACTURING METHOD

TOTAL FOOD SOLUTION

청우식품은 다양한 제품 포트폴리오와 체계적인 개발·생산 시스템을 기반으로 고객 맞춤형 솔루션을 제공합니다.

PRODUCT PORTFOLIO

다양한 제품 포트폴리오

CUSTOMIZED OEM · ODM

맞춤형 OEM · ODM 프로세스

MANUFACTURING & DELIVERY

생산 및 공급 시스템



SAUCE
소스



BROTH
육수



SEASONING
SPICE
향신료 · 시즈닝



POWDER
분말

맞춤 상담

고객 요구사항 분석을 통한
최적의 솔루션 제안

맞춤 개발

고객 맞춤 레시피 개발 및
샘플 제공

최적 생산

최적의 생산 공정과
맞춤형 제품 생산

안정적 납품

체계적인 물류 시스템으로
안정적인 공급

- **R&D DATABASE**
레시피 · 원료 ·
트렌드 데이터
지속적 관리
- **TECHNOLOGY**
최신 기술과
노하우로 차별화
된 제품 개발
- **QUALITY SYSTEM**
체계적인 품질
관리로 안전하고
일관된 품질 보장

Manufacturing system

FACTORY 1

- 분말 제품 전문 생산 설비
- 다양한 시즈닝 및 향신료 제조

FACTORY 2

- 액상 소스 및 육수 전문 생산 설비
- 자동화 시스템을 통한 안정적 생산



국내 납품
전국 빠른 배송



해외 수출
전 세계 수출 가능



안정적 공급
효율적 물류 시스템



MENU SOLUTION

청우식품이 만드는 메뉴 솔루션

외식·프랜차이즈·급식·HMR 시장에 최적화된 맞춤형 소스를 제공합니다.



*Rich Flavor,
Perfect Balance*
Sauce manufacturing specialist



외식

다양한 메뉴에 최적화된
소스로 맛과 일관성으로
메뉴 경쟁력을 높입니다.



프랜차이즈

표준화된 레시피와 안정적인
품질로 브랜드만의 일관된
맛을 구현합니다.



급식

대량 조리에 적합한 소스로
맛과 안전성을 동시에 만족시킵니다.

MENU SOLUTION

모든 메뉴를 위한 맞춤형 소스 솔루션

청우식품의 소스는 다양한 메뉴에 적용되어 고객의 아이디어를 맛있는 현실로 만들어드립니다.



치킨

양념치킨, 간장치킨, 마요치킨 등
다양한 치킨 메뉴에 최적화된
소스를 제공합니다.



고기·구이

갈비, 삼겹살, 불고기 등
고기 본연의 맛을 살리는
전문 소스를 제공합니다.



분식

떡볶이, 튀김, 순대 등
분식 메뉴에 어울리는
다양한 소스를 제공합니다.



중식

짜장, 짬뽕, 탕수육 등
중식 메뉴에 최적화된
소스를 제공합니다.



양식

파스타, 스테이크, 샐러드 등
양식 메뉴의 풍미를 높여주는
소스를 제공합니다



일식

돈까스, 덮밥, 우동 등
일식 메뉴의 맛을 살리는
전문 소스를 제공합니다.



샐러드

다양한 샐러드에 어울리는
드레싱과 소스로 신선한
맛을 완성합니다.



무침요리

새콤달콤한 맛부터 매콤한 풍미까지
다양한 무침 메뉴에 최적화된 소스를
제공합니다.



맞춤 레시피 개발

고객의 요구에 맞춘
레시피를 개발하여
차별화된 맛을 구현합니다.



맛과 품질의 일관성

체계적인 관리와 표준화된
공정으로 변함없는 품질과
맛을 제공합니다.



안정적인 공급

체계적인 물류 시스템으로
전국·해외에 안정적으로
공급합니다.

PRODUCTION FACILITY

생산 프로세스

제품 특성에 맞춘 전문화된 생산 시스템으로 안전하고 균일한 품질을 생산합니다.

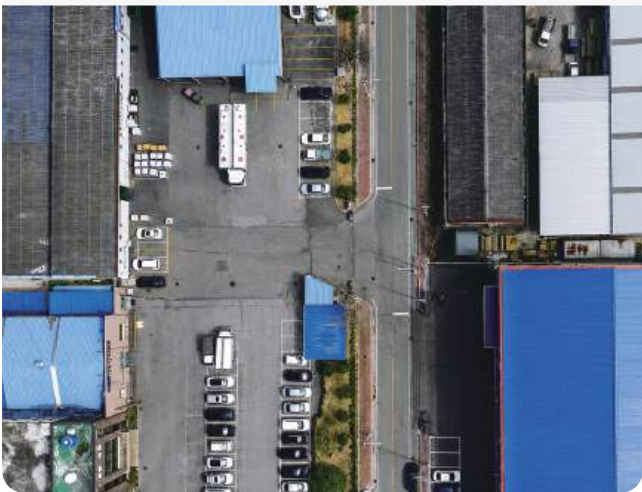
제1공장

다양한 식품에 적용되는 시즈닝, 향신료 및 육수, 소스 제품을 생산하는 전문 생산시설입니다. 원료 전처리부터 정밀 배합, 포장까지 체계적인 공정을 통해 균일한 품질의 제품을 생산합니다.



제2공장

소스와 육수, 액상 제품을 생산하는 자동화 생산시설로, 배합·가열·충전·포장에 이르는 전 공정을 체계적으로 운영하여 안정적인 품질과 생산성을 확보하고 있습니다.



자동화 생산 라인의 강점



완전 자동화

배합부터 포장까지 전 공정 자동화로 인력 의존도 최소화



대량 생산

연속 라인 운영으로 안정적인 대량 생산 능력 확보



품질 균일화

정밀 정량 제어로 총전량·품질의 편차를 최소화



휴먼에러 감소

수작업 공정을 줄여 인적 실수와 안전 위험을 저감

PRODUCTION PROCESS

분말·시즈닝 생산 공정

시즈닝과 향신료 생산의 전 과정을 체계적으로 관리하여 균일한 품질과 안정적인 생산 경쟁력을 제공합니다.



제품 개발

제품 용도와 맛에 맞춰 배합을 설계합니다.



원료·부자재 입고

검수된 원료와 포장 부자재를 입고합니다.



계량·배합

배합 기준에 맞춰 원료를 정확하게 계량하고 혼합합니다.



충진

제품 특성에 맞게 용기에 정량 충전합니다.



라벨링·포장

라벨 부착 후 위생적으로 최종 포장합니다.

PRODUCTION PROCESS

소스·육수 생산 공정

제품 특성에 맞춘 전문화된 생산 시스템으로 안전하고 균일한 품질을 생산합니다.



제품 개발

제품 특성에 맞는 맛과 배합을 설계합니다.



원료·부자재 입고

검수된 원료와 포장 부자재를 입고합니다.



계량·배합

배합 기준에 따라 원료를 정확하게 계량하고 혼합합니다.



가열·충진

제품 특성에 맞춰 가열 및 살균 공정을 진행합니다.



충전·캡핑

완성된 제품을 용기에 정량 충전하고 캡핑합니다.



라벨링

제품별 라벨을 부착하고 표시사항을 확인합니다.



로봇 박스 포장

자동화 설비를 통해 제품을 박스 포장합니다.



SEASONINGS & SPICES

시즈닝 · 향신료

믹싱라인 Mixing Line



전처리 라인 Preprocessing Line

위생적으로 관리되는 클린 환경에서 원료를 계량·충전하고, 자동화 컨베이어를 통해 계량·충전·캡핑까지 일괄 처리하는 전처리 공정입니다. 정밀 충전과 자동 밀봉으로 균일한 품질과 안정적인 생산성을 확보합니다.



정량 충전 공정

호퍼를 통한 원료 정량 충전
위생 장갑 착용 및 클린 환경 작업



자동 캡핑 라인

컨베이어 자동 이송 · 캡 정렬 및
자동 체결을 통한 병입·밀봉

SAUCE & BROTH

소스 · 육수

STEP 01

배합 Mixing Line



대형 가열·교반 탱크에서 원료를 정밀 배합하고 가열하여 소스·육수를 제조합니다. 온도와 배합 비율을 일정하게 관리해 균일한 맛과 품질을 구현합니다.

STEP 02

자동 충전 · 캡핑 Automatic Filling & Capping



피스톤 필러(정량 충전기)가 끓인 소스·육수를 용기에 균일하게 충전하고, 로터리 캡퍼가 자동으로 뚜껑을 체결합니다. 충전량 편차를 최소화한 정밀 자동 공정입니다.

STEP 03

라벨링 Labeling



자동 라벨러가 병의 위치를 정렬해 라벨을 정확하게 부착합니다. 위치·각도 편차 없이 깔끔하게 마감하여 제품 완성도를 높입니다.

STEP 04

로봇 박스 포장 Robotic Packaging



6축 로봇 팔이 완성된 제품을 집어 박스에 자동 적재합니다. 중량 검사와 연동되어 정량·정수 포장이 이루어지며, 인력 투입 없이 포장 공정이 완료됩니다.

Manufacturing Excellence Proven by Quality

PRODUCT

제품 소개

Sauce 소스

치킨 · 닭요리



양념치킨 소스 닭강정 소스 불닭 소스 매운 닭발 양념

고기 · 구이



불고기·갈비소스 데리야끼소스 바비큐 소스 불볶음 양념

매콤 · 분식



캡사이신 소스 떡볶이 양념 꼬지소스 쭈꾸미 낙지 볶음

중화 · 아시안



짜장 소스 짬뽕 소스 탕수육 소스 스위트칠리 소스

튀김 · 양식



돈가스 소스 치폴레 소스 케이준 소스

마요 · 크림



참치마요 소스 타르타르소스

머스타드 · 겨자



허니머스타드 소스 겨자 소스 해파리냉채 겨자

비빔



비빔 소스

Low-sugar 저당소스



저당 양념치킨 소스 저당 불닭 소스 저당 데리야끼 소스 저당 비빔 소스 저당 참치마요 소스 저당 캡사이신마요 소스 저당 허니머스타드 저당 스위트 칠리 소스

Sauce 소스

육수 · 다시



냉면 육수 멸치육수 오징어탕 육수 해물 육수 치킨스톡

간장 · 진액



짬뽕류/다시류 장아찌 간장 홍게 간장

Seasoning 시즈닝



까르보나라 분말 떡볶이 양념분말 로제분말 몬트리올 스테이크 뿌리링 시즈닝 삼겹살 시즈닝 어니언 시즈닝 와사비 시즈닝
프란 청양고춧가루 치즈 시즈닝 치킨가루 캡사이신 분말 콘소메맛 시즈닝 허니버터 시즈닝 짜장 분말

Spice 향신료



계피 분말 넛맥 분말 로즈마리 분말 로즈마리 홀 바질 분말 바질 홀 백후추 분말 백후추 홀
스타아니스 오레가노 분말 오레가노 홀 월계수 잎 칠리 시즈닝 크러쉬드 레드 페퍼 타임 홀 파슬리
피클링 스파이스 흑후추 분말 흑후추 홀 생강 분말 파프리카 시즈닝

PRODUCT

파우치형 제품

무침 · 국물 소스 Mixing & Soup Sauce

용도	품목명
무침 소스 파우치형	겨자냉채소스 Mustard Cold Dish Sauce
	만능무침소스 All-Purpose Seasoning Sauce
	배추겉절이소스 Fresh Cabbage Kimchi Sauce
	보쌈김치소스 Bossam Kimchi Sauce
	초고추장소스 Vinegared Red Pepper Paste Sauce
	콩나물무침소스 Seasoned Bean Sprout Sauce
	파절이소스 Green Onion Salad Sauce
	양파장소스 Soy-Marinated Onion Sauce
	깍두기소스 Radish Kimchi Sauce
국물 소스 파우치형	냉면육수원액 Cold Noodle Broth Concentrate
	돼지찌개소스 Pork Stew Sauce
	만능육수원액 All-Purpose Broth Concentrate
	부대찌개소스 Budaе-jjigae (Army Stew) Sauce
	사골육수원액 Beef Bone Broth Concentrate
	샤브샤브육수원액 Shabu-Shabu Broth Concentrate
	소고기국밥소스 Beef Gukbap Soup Sauce
	얼큰국밥소스 Spicy Gukbap Soup Sauce
	해물맛멸치육수진국 Seafood & Anchovy Rich Broth
	된장찌개육수원액 Soybean Paste Stew Broth Concentrate
	해물탕육수원액 Short Rib Soup Broth Concentrate
	해장국육수원액 Hangover Soup Broth Concentrate
	가쓰오육수원액 Bonito Broth Concentrate
	오뎅탕육수원액 Fish Cake Soup Broth Concentrate
	쌀국수육수원액 Pho Broth Concentrate

밥·면 · 드레싱 소스 Rice/Noodle & Dressing

용도	품목명
밥·면 소스	비빔냉면소스 Spicy Cold Noodle Sauce
	비빔밥소스 Bibimbap Sauce
	쫄면소스 Chewy Noodle (Jjolmyeon) Sauce
	막국수육수원액 Buckwheat Noodle Broth Concentrate
	막국수양념소스 Buckwheat Noodle Seasoning Sauce
	돈부리소스 Donburi Rice Bowl Sauce
	떡볶이소스 Tteokbokki Sauce
	초대리소스 Sweet Vinegar Sauce
	소바육수원액 Soba Noodle Broth Concentrate
	쌀국수볶음소스 Stir-Fried Rice Noodle Sauce
	토마토소스 Tomato Sauce
	짬뽕소스 Jjamppong (Spicy Seafood Noodle) Sauce
드레싱	크림파스타소스 Cream Pasta Sauce
	피자소스 Pizza Sauce
	유자드레싱 Citron Dressing
	참깨오리엔탈드레싱 Sesame Oriental Dressing
	키워드레싱 Kiwi Dressing
	마늘드레싱 Garlic Dressing
	만다린드레싱 Mandarin Dressing
	발사믹드레싱 Balsamic Dressing
	오니언드레싱 Onion Dressing
	케이준드레싱 Cajun Dressing
	타르타르소스 Tartar Sauce
	파인애플드레싱 Pineapple Dressing
	허니머스타드소스 Honey Mustard Sauce
	흑임자드레싱 Black Sesame Dressing

기타·소고기·닭/오리 소스 Etc / Beef / Chicken·Duck

용도	품목명
기타 소스	정통데리야끼소스 Authentic Teriyaki Sauce
	데리야끼소스 Teriyaki Sauce
	매콤데리야끼소스 Spicy Teriyaki Sauce
	머스타드소스 Mustard Sauce
	칠리소스 Chili Sauce
	피클절임소스 Pickling Sauce
소고기 소스	갈비찜소스 Braised Short Rib Sauce
	소불고기소스 Beef Bulgogi Sauce
	양념갈비찜소스 Seasoned Braised Short Rib Sauce
	우삼겹소스 Beef Brisket Sauce
	즉석갈비살소스 Instant Rib Meat Sauce
닭·오리 소스	닭갈비소스 Dakgalbi (Spicy Chicken) Sauce
	닭도리탕소스 Braised Spicy Chicken Sauce
	닭발볶음소스 Stir-Fried Chicken Feet Sauce
	닭발양념소스 Seasoned Chicken Feet Sauce
	안동찜닭소스 Andong Braised Chicken Sauce
	야채찜닭소스 Vegetable Braised Chicken Sauce
	오리불고기소스 Duck Bulgogi Sauce
	갈릭디핑소스 Garlic Dipping Sauce
	마늘간장치킨소스 Garlic Soy Chicken Sauce
	바베큐치킨소스 Barbecue Chicken Sauce
	양념치킨소스 (매운맛/순한맛) Seasoned Chicken Sauce (Spicy/Mild)
	닭강정소스 Sweet Crispy Chicken Sauce
	꼬치양념소스 (매운맛/순한맛) Skewer Seasoning Sauce (Spicy/Mild)
	요거트디핑소스 Yogurt Dipping Sauce
	치킨스테이크소스 Chicken Steak Sauce

돼지고기·해물·볶음 소스 Pork / Seafood / Stir-Fry

용도	품목명
돼지고기 소스	고추장불고기소스 Red Pepper Paste Bulgogi Sauce
	돼지갈비소스 Pork Rib Sauce
	돼지껍데기소스 Pork Skin Sauce
	마늘보쌈소스 Garlic Bossam Sauce
	막창소스 Pork Intestine Sauce
	멜젓육장소스 Anchovy Sauce Dip
	목살바베큐소스 Pork Neck Barbecue Sauce
	불족발소스 Spicy Pig's Trotter Sauce
	삼겹살육장소스 Pork Belly Dipping Sauce
	석쇠불고기소스 Grilled Bulgogi Sauce
	오들뼈소스 Pork Cartilage Sauce
	제육볶음소스 Spicy Stir-Fried Pork Sauce
	돈가스소스 Pork Cutlet Sauce
	일식돈가스소스 Japanese Tonkatsu Sauce
해물 소스	떡갈비스테이크소스 Tteok-Galbi Steak Sauce
	매운돈가스소스 Spicy Pork Cutlet Sauce
	스테이크소스 Steak Sauce
	칠리탕수육소스 Chili Sweet & Sour Pork Sauce
	탕수육소스 Sweet & Sour Pork Sauce
	곰장어양념소스 Seasoned Hagfish Sauce
	물회육수 Cold Raw Fish Soup Broth
	민물매운탕소스 Spicy Freshwater Fish Stew Sauce
	낙지/주꾸미소스 Octopus / Webfoot Octopus Sauce
볶음 소스	오징어불고기소스 Squid Bulgogi Sauce
	해물찜소스 Braised Seafood Sauce
	무침회소스 Seasoned Raw Fish Sauce
	만능볶음소스 All-Purpose Stir-Fry Sauce
	프리미엄청우굴소스 Premium Oyster Sauce

PACKAGING SPECIFICATION

패키지 규격 안내

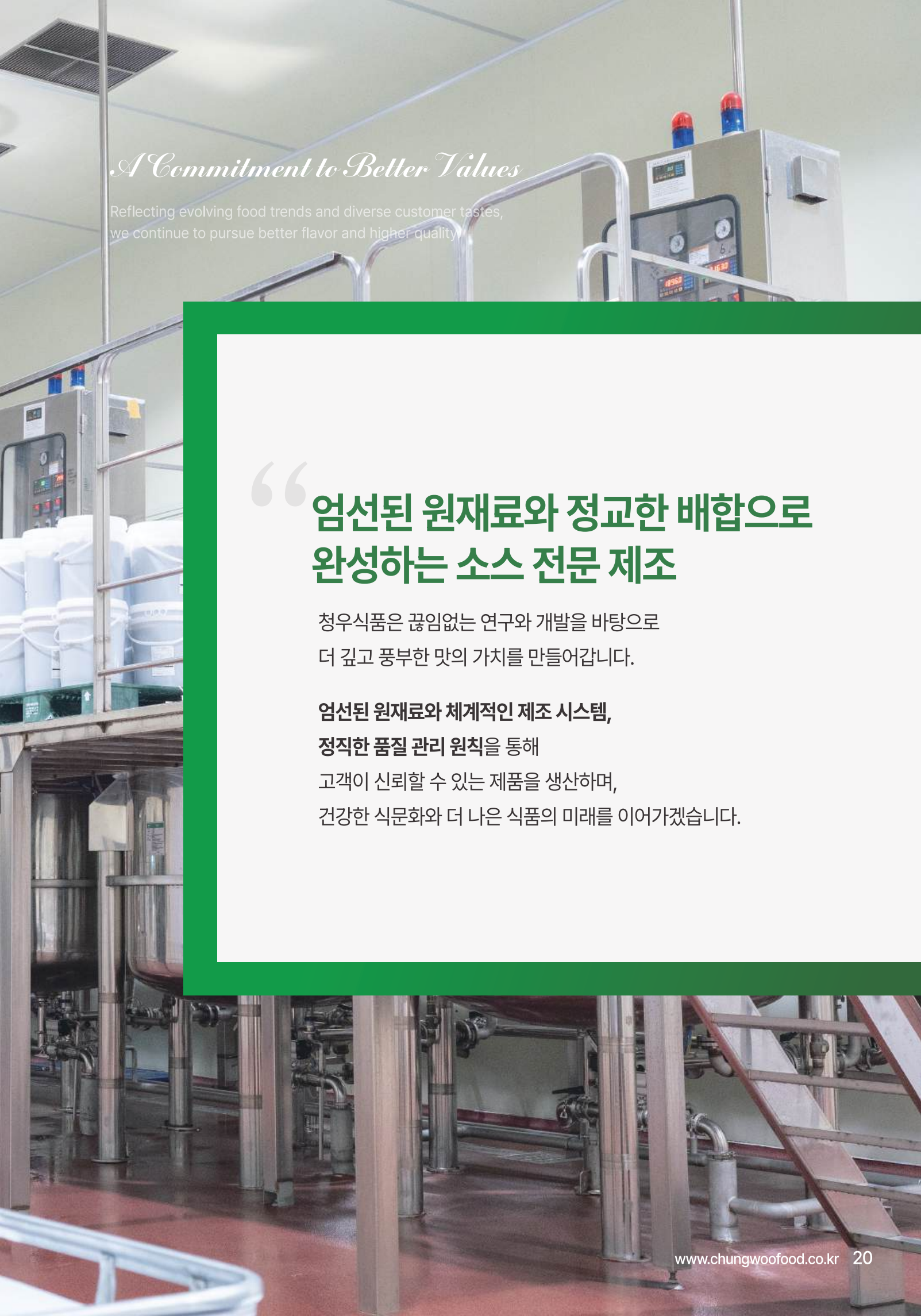
제품군별 보유 용기와 포장 가능 용량을 안내드립니다.
아래 규격 외 용량·용기는 별도 주문 제작을 통해 맞춤 대응이 가능합니다.

소스 Sauce					
병				파우치	
					
300g		300g		소포장 3g ~ 100g	
500g		550g			
					
1kg		2kg		1kg	
10kg				2kg	

파우치 POWDER · SEASONING			향신료 SPICE		
병			병		
					
400g ~ 500g			중형	대형	특대형
파우치			파우치		
					
500g	1kg	5kg	5kg		

※맞춤 패키징 안내

위 규격은 당사 보유 표준 용기 기준으로 안내드린 내용입니다. 향신료 등 일부 제품은 내용물 종류에 따라 동일 용기라도 용량이 달라질 수 있습니다. 표기 규격 외 용량·용기는 별도 생산 의뢰 시 맞춤 패키징이 가능합니다.
현재 보여드린 용기는 무지(無地) 상태이며, 라벨 및 파우치 인쇄 디자인도 원하시는 대로 제작·적용이 가능합니다.
자세한 사항은 담당자에게 문의해 주세요.



A Commitment to Better Values

Reflecting evolving food trends and diverse customer tastes,
we continue to pursue better flavor and higher quality.

“**엄선된 원재료와 정교한 배합으로 완성하는 소스 전문 제조**”

청우식품은 끊임없는 연구와 개발을 바탕으로
더 깊고 풍부한 맛의 가치를 만들어갑니다.

엄선된 원재료와 체계적인 제조 시스템,
정직한 품질 관리 원칙을 통해
고객이 신뢰할 수 있는 제품을 생산하며,
건강한 식문화와 더 나은 식품의 미래를 이어가겠습니다.



READY FOR YOUR MARKET



READY FOR YOUR MARKET



054-481-8131

대표 우재성 | 사업자번호 [1공장] 513-81-80611 | [2공장] 896-85-01479

주소 [1공장] 경상북도 구미시 고아읍 농공단지길 54-3 FAX 054-481-8104

[2공장] 경상북도 구미시 고아읍 농공단지길 35-32 FAX 054-481-8135

E-mail chungwooweb@gmail.com



청우식품 공식 홈페이지
www.chungwoofood.co.kr