



사랑을 먹다

인덕식품

INDUCKFOOD

떡국 Tteokguk

떡볶이 Tteokbokki

튀김 Deep-fried food

전 Pancakes (jeon)



CEO's Message

자연의 순수함 그대로,
정성과 사랑을 담아
맛있게 만들기위해 노력합니다.

We strive to recreate the pureness of nature
as it is in providing Korean food with love and
sincerity.

안녕하세요!
인덕식품 대표 이인덕입니다.

저희 인덕식품은 최고의 품질과 서비스로 한국의 맛을 전
세계인에게 쉽게 전달해 드리기 위해 심혈을 기울여 상품
개발에 주안점을 두고있습니다.

신선한 원재료와 청결한 제조환경, 축적된 기술을 바탕으로
전통을 지키기 위해 모든 직원들이 합심하여 느리지만 정직
하게 변함없는 마음으로 고객님들께 다가가고 있습니다.

인덕식품은 정도(正道)를 지키는 정직한 회사, 정성을 다한
제품으로 고객님들과 소통하며 미래를 열어가고자 합니다.
앞으로도 꾸준한 관심과 변함없는 사랑 부탁드립니다.

감사합니다.

인덕식품 대표 이인덕

Hello!

I am Induck Lee, CEO of Induck Food.

Our Induck Food focuses on product development with
great care to deliver the taste of Korea to people all around
the world with the best quality and service in an easy
manner.

Based on fresh raw materials, clean manufacturing
environment, and accumulated know-how, our employees
are working together in approaching the customers with a
slow but honest and unchanging mind.

Induck Food is an honest company that maintains integrity
and strives to open the future by communicating with
customers in offering products with great care. We ask for
your continued interest and unchanging love.

Thank you.

CEO of Induck Food Lee Induck

History

정도를 지키는 정직한 회사로, 정성을 다한 제품으로 미래를 열어 가고자 합니다.

Induck Food is an honest company that maintains integrity
and strives to open the future by communicating with customers in offering products with great care.

2019

- 12.23 식품안전의날 기념 경상남도지사 표창장
Commendation from the Governor of Gyeongsangnam-do for Food Safety Day
- 09 튀김류, 전류 LINE 구축
Building of Fries and Deep-fride food Line
- 09 떡류 HALLAL 인증 (JAKIM) / FSSC22,000 인증
Rice Cake HALLAL Certification (JAKIM) / FSSC 22,000 Certification
- 08 컵떡볶이 LINE 구축
Building of Cup Tteok-bokki Line
- 07 인도네시아 프랜차이즈 전시회 (5-7일)
Indonesia Franchise Exhibition (5th - 7th)
- 06 아시아 무역 사절단 (태국, 베트남) (17-22일)
Asian Trade Mission (Thailand, Vietnam) (17th - 22nd)
- 05 스페인 프리프럼푸드 엑스포 참가 (19-25일)
Participation in Spain's Free From Food Expo (19th - 25th)
- 02.18 두바이 박람회 참여
Participation in Dubai Fair
- 02.11 모스크바 박람회 참여
Participation in Moscow Fair

2018

- 12. 31 농림축산식품부장관 표창장
Commendation from the Minister of Agriculture, Food and Rural Affairs

2017

- 08. 11 ISO 22,000 인증 획득
Obtained ISO 22,000 Certification
- 07.10 HACCP 인증 지정 (일반HACCP : 제 2013-654호)
HACCP Authentication Designation (General HACCP: No. 2013-654)
- 05.01 신규 공장 이전 완료 (김해시 지내동)
Moved to the New Plant (Jinae-dong, Gimhae-si)
- 04.11 신규 공장 준공
Completed New Plant

2016

- 10.27 19th 여성소비자가 뽑은 좋은 기업 대상
Awarded Good Company by the 19th Female Consumer

2015

- 11.09 사천시장 표창장
Commendation from the Mayor of Sacheon
- 10.23 청와대 사랑채 홍보관 시식행사 참여
Participation in the Tasting Event of Blue House Sarangchae Public Relations Hall

2014

- 11.07 김해시장표창장
Commendation from the Mayor of Gimhae
- 06.30 김해시장 인증패
Certificate of the Mayor of Gimhae
- 06.18 김해시 분성 라이온스클럽 봉사상
Bunseong Lions Clubs Service Award from Gimhae-si

2013

- 06.04 HACCP 지정 [부산청 제 640호]
HACCP Designation [Busan Bureau No. 640]
- 02.12 부산광역시 향만소방서장 감사장
Certificate of Appreciation from Busan Port Fire Chief

2012

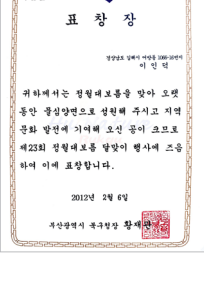
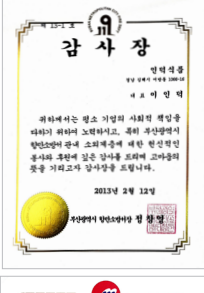
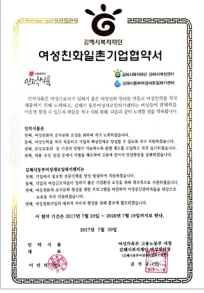
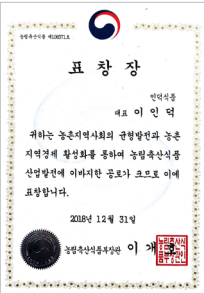
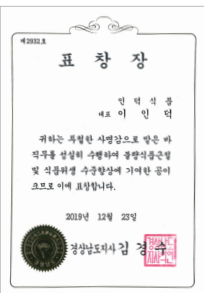
- 02.26 부산광역시 북구청장 표창장
Commendation from the Buk-gu Head, Busan Metropolitan City

2009

- 05.15 김해시장 표창장
Commendation from the Mayor of Gimhae

2002

- 11.20 인덕식품 설립
Induck Food Established



전통 한국 떡국떡의 맛, 인덕 떡국레시피(3-4인분)

재 료 : 흰떡 400g, 쇠고기(사태) 100g, 물 10컵, 계란 2알, 대파 1줄, 김가루
양 념 : 다진 마늘 1스푼, 국간장 2스푼, 참기름 1스푼, 식용유 1스푼, 후추

1. 떡국떡을 물에 불립니다.
2. 달궈진 팬에 참기름과 식용유를 넣고 소고기를 핏물이 없어질 때까지 볶습니다.
3. 물 10컵(종이컵 기준)을 넣어 끓어오르면 불을 줄인 후 30분간 끓여 육수를 충분히 내어줍니다.
4. 끓인 육수에 떡을 넣고 마늘 1스푼 국간장 2스푼을 넣어서 간을 맞춥니다. 개인의 입맛에 따라 소금을 추가합니다.
5. 계란을 풀어 넣고 파를 송송 썰어 넣어주신 후 기호에 따라 고명을 얹어 맛있게 드시면 됩니다.

Indeok Tteokguk Recipe (3-4 servings) (Sliced Rice Cake Soup)

Ingredients : White rice cake 400g, beef (shank) 100g, water 10 cups, 2 eggs, a handful of green onion, seaweed flakes
Seasoning : Crushed garlic 1 spoon, Korean soy sauce 2 spoon, sesame oil 1 spoon, pepper

1. Soak the rice cake in water.
2. Add sesame oil and cooking oil to the hot pan and fry the beef until the blood is gone.
3. Add 10 cups of water (paper cup) to boil, reduce the heat, and simmer for 30 minutes to make sufficient broth.
4. Add the rice cake to boiled stock and add 1 spoonful of garlic and 2 spoonful of Korean soy sauce to season to one's taste. Add salt when needed to individual tastes.
5. Beat an egg in, cut the green onion into small pieces and put in, and garnish to suit your taste.



전통 한국 떡국떡의 맛 인덕식품 떡국

Taste of traditional Korean Tteokguk rice cake
Indeok Tteokguk

살아있는 자연의 참 맛을 고집하며, 정성을 다해 만들었습니다.
맛과 건강, 그리고 행복한 마음을 담았습니다.

We value the authentic taste found in the nature and make food with care. In a bowl of taste, health, and joyful heart.

INDUCK WELL-BEING FOODS



영양정보 100g 당 / 총 내용량 1,000g or 2,000g
Nutrition information per 100g / Total content 1,000g or 2,000g

열량	나트륨	탄수화물	당 류	지 방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
Calorie	Sodium	Carbohydrate	Sugar	Fat	Trans fat	Saturated fat	Cholesterol	Protein
230kcal	150mg 8%	50g 15%	0g 0%	1.4g 3%	0g	0.7g 5%	0mg 0%	5g 9%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.
The ratio (%) to the standard value of nutritional content per day is based on 2,000 kcal, so it may vary depending on the calories required by the individual.

떡국 Tteokguk

해살담은 떡국(국산) Sunshine Tteokguk (Korean)



전통적인 제조 방식으로 만들어 드시는 분들께 추억과 황홀한 맛을 제공합니다.
어느 음식에나 잘 어울리는 순수하고 고유한 참 맛 인덕식품 떡국떡입니다.
It provides memories and ecstatic tastes to those who eat them as it was made with traditional manufacturing methods. It is pure and uniquely flavored Induck Food Tteokguk rice cake which is well suited to any kind of food.

국산 쌀을 사용하여 재래식 제조방법에 의해 직접 만든 떡국떡으로 부드럽고
쫄깃한 맛이 일품인 제품입니다.

This tteokguk is made of Korean rice, in the most commonly used size, and the traditional recipe gives the chewy texture.

- 주원료 : 쌀(국산) 99%, 정제염, 주정
- 유통기한 : 제조일로부터 3개월까지
- 중 량 : 1kg / 2kg
- 보관방법 : 직사광선을 피하고 서늘한곳에 보관

- Main ingredients : rice (Korean) 99%, refined salt, ethanol
- Best before : 3 months from manufactured dad
- Weight : 1kg / 2kg
- Storage : store in a cool place avoiding direct sunlight

해살담은 미떡국(수입산) Sunshine Mitteokguk (Imported)



수입산 쌀을 사용하여 재래식 제조방법에 의해 직접 만든 떡국떡으로 부드럽고
쫄깃한 맛이 일품인 제품입니다.

This tteokguk is made of imported rice, in the most commonly used size, and the traditional recipe gives the chewy texture.

- 주원료 : 쌀(수입산) 99%, 정제염, 주정
- 유통기한 : 제조일로부터 3개월까지
- 중 량 : 1kg / 2kg
- 보관방법 : 직사광선을 피하고 서늘한곳에 보관

- Main ingredients : rice (Imported) 99%, refined salt, ethanol
- Best before : 3 months from manufactured dad
- Weight : 1kg / 2kg
- Storage : store in a cool place avoiding direct sunlight

가바쌀떡국 GABA Rice Tteokguk



GABA성분이 함유된 가바현미쌀을 사용하여 식감도 살리고 건강도 챙기세요!
선물용으로도 좋습니다.
Use GABA brown rice with GABA ingredients to save the texture and take care of your health! It's also good for gifts.

- 주원료 : 쌀(국산)69%, 가바쌀30%, 정제염, 주정
- 유통기한 : 제조일로부터 3개월까지
- 보관방법 : 직사광선을 피하고 서늘한곳에 보관

- Main ingredients : rice (Korean) 69%, GABA rice 30%, refined salt, ethanol
- Best before : 3 months from manufactured dad
- Storage : store in a cool place avoiding direct sunlight

떡국 선물세트(국산/수입산) Tteokguk Gift Set (Korean or imported)



소비자의 요구에 맞춰 국산 또는 수입산 쌀을 사용하여 재래식 제조방법
에 의해 직접 만든 떡국떡 1kg 3봉을 넣어서 포장한 제품으로 선물용으로
좋습니다.

* 선물세트 떡국떡 3봉은 고객의 기호에 따라 선택 가능합니다.

We use either Korean or imported rice according to the customer's choice to make, with traditional recipe, 3 bags of 1kg tteokguk put in gift package.

* Gift-set three packs Tteokguk rice cake can be selected according to the customer's preference.

전통 한국 떡볶이의 맛, 인덕 떡볶이레시피(2-3인분)

재 료 : 멸치육수 500~600ml, 떡볶이 떡 300g, 사각어묵 2~3장, 대파 5cm
양 념 : 고추장 3 큰 술, 고운 고춧가루 반 큰술, 간장 1 작은 술,
올리고당(물엿) 1 큰 술, 설탕 1 큰 술

1. 떡볶이 떡을 물에 헹궈줍니다.
2. 어묵은 먹기 좋은 크기로 파도 송송 썰어줍니다.
3. 끓인 육수에 떡을 넣고 말랑해지면 양념장을 넣어 풀어줍니다.
4. 떡이 톱톱해지면 어묵을 넣은 후 졸인 뒤 파를 넣어 맛있게 드시면 됩니다.

Indeok Tteokbokki Recipe Stir-fried Rice Cake (2-3 servings)

Ingredients: Anchovy broth 500~ 600ml, Tteok-bokki rice cake 300g,
2-3 sheets of square fish cake, green onion 5cm

Seasoning: Red pepper paste 3 tablespoon, fine red pepper powder 3
tablespoon, soy sauce 1 teaspoon, oligosaccharide (starch syrup)
1 tablespoon, sugar 1 tablespoon

1. Rinse the Tteok-bokki rice cake in water.
2. Slice the fish cake into a good size to eat, and cut the green onion into small pieces.
3. Add rice cake to the boiled broth, then add seasoning when fully softened.
4. When the rice cake becomes plump, add fish cake, boil it, and then add green onion to taste.

전통 한국 떡볶이의 맛 인덕식품 떡볶이떡

Taste of traditional Korean Tteokbokki rice cake
Indeok Tteokbokki

살아있는 자연의 참 맛을 고집하며, 정성을 다해 만들었습니다.
맛과 건강, 그리고 행복한 마음을 담았습니다.

We value the authentic taste found in the nature and make food with care. In a bowl of taste, health, and joyful heart.

INDUCK WELL-BEING FOODS



영양정보 100g 당 / 총 내용량 1,000g or 2,000g
Nutrition information per 100g / Total content 1,000g or 2,000g

열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
Calorie	Sodium	Carbohydrate	Sugar	Fat	Trans fat	Saturated fat	Cholesterol	Protein
220kcal	190mg	50g	0g	0-4g	0g	0g	0mg	4g
8%	10%	15%	0%	1%		0%	0%	7%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.
The ratio (%) to the standard value of nutritional content per day is based on 2,000 kcal, so it may vary depending on the calories required by the individual.

건조 떡볶이 Tteokbokki - dried

■ 해살담은 떡볶이(국산) Sunshine tteokbokki (Korean)



인덕식품은 떡류 제조업체로 한결 같은 맛, 고유의 참 맛을 고집하며, 고객님들의 입맛에 맞추어 신선한 맛을 제공하고 있습니다.

Induck Food is a rice cake manufacturer that insists on consistent and unique taste. We offer fresh flavors to suit your taste.

국산 쌀을 사용하여 만든 가장 일반적인 사이즈의 떡볶이 제품으로 재래식 제조 방법에 의해 직접 만들어 쫄깃 쫄깃한 맛이 일품인 제품입니다.

This tteokbokki is made of Korean rice, in the most commonly used size, and the traditional recipe gives the chewy texture.

- 주원료 : 쌀(국산) 99%, 정제염, 주정 • 유통기한 : 제조일로부터 3개월까지
- 중량 : 1kg / 2kg • 보관방법 : 직사광선을 피하고 서늘한곳에 보관
- Main ingredients : rice (Korean) 99%, refined salt, ethanol
- Best before : 3 months from manufactured dad
- Weight : 1kg / 2kg
- Storage : store in a cool place avoiding direct sunlight

■ 해살담은 미떡볶이(수입산) Sunshine tteokbokki (Imported)



수입산 쌀을 사용하여 만든 가장 일반적인 사이즈의 떡볶이 제품으로 재래식 제조 방법에 의해 직접 만들어 쫄깃쫄깃한 맛이 일품인 제품입니다.

This tteokbokki is made of imported rice, in the most commonly used size, and the traditional recipe gives the chewy texture.

- 주원료 : 쌀(수입) 99%, 정제염, 주정 • 유통기한 : 제조일로부터 3개월까지
- 중량 : 1kg / 2kg • 보관방법 : 직사광선을 피하고 서늘한곳에 보관
- Main ingredients : rice (Imported) 99%, refined salt, ethanol
- Best before : 3 months from manufactured dad
- Weight : 1kg / 2kg
- Storage : store in a cool place avoiding direct sunlight

■ 가바쌀떡볶이 GABA Rice tteokbokki



GABA성분이 함유된 가바현미쌀을 사용하여 식감도 살리고 건강도 챙기세요!
선물용으로도 좋습니다.

Use GABA brown rice with GABA ingredients to save the texture and take care of your health! It's also good for gifts

- 주원료 : 쌀(국산)69%, 가바쌀30%, 정제염, 주정 • 유통기한 : 제조일로부터 3개월까지
- 보관방법 : 직사광선을 피하고 서늘한곳에 보관
- Main ingredients : rice (Korean) 69%, GABA rice 30%, refined salt, ethanol
- Best before : 3 months from manufactured dad
- Storage : store in a cool place avoiding direct sunlight

■ 쌀로 만든 떡볶이 Rice tteokbokki



수입산 쌀을 사용하여 만든 가장 일반적인 사이즈의 떡볶이 제품으로 재래식 제조 방법에 의해 직접 만들어 쫄깃 쫄깃한 맛이 일품인 제품입니다.

This tteokbokki is made of imported rice, in the most commonly used size, and the traditional recipe gives the chewy texture.

- 주원료 : 쌀(수입) 99%, 정제염, 주정 • 유통기한 : 제조일로부터 3개월까지
- 중량 : 400g • 보관방법 : 직사광선을 피하고 서늘한곳에 보관
- Main ingredients : rice (Imported) 99%, refined salt, ethanol
- Best before : 3 months from manufactured dad
- Weight : 400g
- Storage : store in a cool place avoiding direct sunlight

■ 자연치즈를 넣은 떡볶이 (국산) Tteokbokki with natural cheese (Korean)



국산 쌀을 사용하여 쫄쫄한 떡속에 자연치즈를 넣어 떡과 치즈의 고소한 조화의 맛을 즐길 수 있도록 만든 제품입니다.

It is a product made to enhance the delicious taste of rice cake and cheese by filling the Teok-bokki with natural cheese.

- 주원료 : 쌀(국산) 70%, 자연치즈 29%, 정제염, 주정 • 유통기한 : 제조일로부터 2개월까지
- 중량 : 300g / 500g / 1kg • 보관방법 : 냉장보관(0~10℃)
- Main ingredients : rice (Korean) 70%, natural cheese 29%, refined salt, ethanol
- Best before : 2 months from manufactured dad
- Weight : 300g / 500g / 1kg
- Storage : Refrigerated storage (0~10℃)



비건조 떡볶이 Tteokbokki – Non dried

전통적인 제조 방식으로 만들어 드시는 분들께 추억과 황홀한 맛을 제공합니다. 어느 음식에나 잘 어울리는 순수 인덕식품만의 제조공법으로 인해 떡볶이로 드실 때 기존 떡볶이와 다른 환상의 맛을 느끼실 수 있습니다.

It provides memories and ecstatic tastes to those who eat them as it was made with traditional manufacturing methods. It is pure and uniquely flavored Induck Food Tteokbokki rice cake which is well suited to any kind of food.



일반 떡볶이(중) Normal tteokbokki (M)

가장 많이 사용하는 일반적인 사이즈의 떡볶이 제품입니다.

This is the most commonly used size of tteokbokki.

중량(7.5~8.5g) 길이(4.1~4.3cm) 두께(1.3~1.5cm)
weight(7.5~8.5g) length(4.1~4.3cm) Thickness(1.3~1.5cm)



꼬마 떡볶이(중) Mini-tteokbokki

기존 떡볶이보다 짧고 두껍게 만들어 찜용으로 손색이 없는 제품입니다.

This is smaller and thicker than normal tteokbokki. Suitable for steam cooking.

중량(9.5~10.0g) 길이(3.4~3.6cm) 두께(1.5~1.7cm)
weight(9.5~10.0g) length(3.4~3.6cm) Thickness(1.5~1.7cm)



신당동 떡볶이 Shindangdong tteokbokki

기존 떡볶이 보다 가늘고 길게 만들어 잡채용으로 먹기 편하게 만든 제품입니다.

This is thinner and longer than normal tteokbokki. Suitable for japchae.

중량(6.2~6.4g) 길이(6.0~6.5cm) 두께(1.0~1.2cm)
weight(6.2~6.4g) length(6.0~6.5cm) Thickness(1.0~1.2cm)



조랭이 떡볶이 Joraeng-i tteokbokki

아이들 간식용으로 한입에 쏙 먹기 좋은 제품으로 떡국이나 떡볶이 어디에도 잘 어울리는 제품입니다.

This bite-sized tteokbokki is easy to eat for children. Perfect for both tteokguk and tteokbokki.

중량(6.3~7.2g) 길이(3.5~3.7cm) 두께(0.9~1.4cm)
weight(6.3~7.2g) length(3.5~3.7cm) Thickness(0.9~1.4cm)



모듬 떡볶이 Assorted tteokbokki

하트 모양, 클로버 모양, 별모양 세가지를 한 번에 드실 수 있도록 만든 제품입니다.

Heat-shaped, clover-shaped and star-shaped tteokbokki in one product.

중량(6.3~8.5g) 길이(2.2~3.0cm) 두께(1.1~1.5cm)
weight(6.3~8.5g) length(2.2~3.0cm) Thickness(1.1~1.5cm)



구멍 떡볶이 Hole tteokbokki

양념이 떡 안에서 속속들이 베일수 있도록 구멍을 내어만든 제품입니다.

The hole in the tteokbokki allows sauce to be absorbed inside.

중량(8.9~10.0g) 길이(4.4~4.7cm) 두께(1.3~1.6cm)
weight(8.9~10.0g) length(4.4~4.7cm) Thickness(1.3~1.6cm)



가래떡 떡볶이 Garaetteok tteokbokki

가래떡을 먹기 좋은 사이즈로 절단하여 떡볶이나 퓨전 요리에 잘 어울리는 제품입니다.

Garaetteok cut in bite size. Suitable for tteokbokki or fusion dishes.

중량(10.4~53.5g) 길이(2 / 6 / 10cm) 두께(1.9~2.2cm)
weight(10.4~53.5g) length(2/6/10cm) Thickness(1.9~2.2cm)



비엔나 떡볶이 Vienna-shaped tteokbokki

비엔나 소시지를 본떠서 만든 제품으로 한입에 쏙 들어가는 제품입니다.

This tteokbokki was made in the shape of bite-sized vienna sausage.

중량(9.0~9.4g) 길이(4.4~4.7cm) 두께(1.2~1.4cm)
weight(9.0~9.4g) length(4.4~4.7cm) Thickness(1.2~1.4cm)



돼지 떡볶이 Pig-shaped tteokbokki

복돼지 모양을 본떠서 만든 떡으로 아이들이 좋아하는 제품입니다.

Tteokbokki made in pig's shape. Kids' favorite.

중량(7.5~8.0g) 길이(2.8~3.0cm) 두께(1.4~1.5cm)
weight(7.5~8.0g) length(2.8~3.0cm) Thickness(1.4~1.5cm)



물고기 떡볶이 Fish-shaped tteokbokki

상어, 고래 모양이 들어있는 물고기 모양 떡볶이로 아이들과 함께 즐겁게 즐길 수 있는 제품입니다.

Tteokbokki made in the shape of fish including shark and whale. Children can eat and play at the same time.

중량(7.5~8.0g) 길이(2.8~3.0cm) 두께(1.4~1.5cm)
weight(7.5~8.0g) length(2.8~3.0cm) Thickness(1.4~1.5cm)



떡꼬지 떡볶이 Skewer tteokbokki

아이들 특별간식으로 안성맞춤인 떡꼬지용 제품입니다.

Make special snack with skewer tteokbokki.

중량(26.6~29.9g) 길이(4.0~4.5cm) 두께(1.0~1.2cm)
weight(26.6~29.9g) length(4.0~4.5cm) Thickness(1.0~1.2cm)



자연치즈 떡볶이 Natural Cheese tteokbokki

떡볶이에 자연치즈를 가득 넣어 떡과 치즈의 고소한 맛을 함께 즐길 수 있도록 만든 제품입니다.

Natural cheese put inside tteokbokki for you to enjoy cheese and tteok at the same time.

중량(10.0~11.0g) 길이(4.0~4.6cm) 두께(1.8~2.1cm)
weight(10.0~11.0g) length(4.0~4.6cm) Thickness(1.8~2.1cm)





컵 떡볶이 Cup tteokbokki

아이들도 어른들도 간편하고 맛있게 즐길 수 있는 매콤한 인덕식품 컵떡볶이입니다.

별도의 재료가 필요없이 물을 붓고 간편하게 드실 수 있도록 컵 안에 떡과 인덕식품 특제소스, 포크가 제공됩니다.

It is a spicy Induck Food Cup Tteok-bokki that children and adults can both enjoy easily and deliciously.

Rice cake, Induck Food special sauce and forks are provided in the cup so that you can pour water and eat easily without needing additional materials.

■ 블링블링 떡볶이 (매운맛)

Bling bling tteokbokki (spicy taste)

수입산 쌀을 사용하여 재래식 제조방법을 통해 직접 만든 떡볶이떡으로 부드럽고 쫄깃한 맛이 일품인 제품입니다.

달지 않으면서 매콤한 맛을 높여 매운맛을 선호하는 소비자층의 욕구를 충족 시켜드립니다.

Ddeokbokki rice cake made with imported rice, using a traditional manufacturing method to ensure unforgettably soft and chewy taste.

It is not sweet, but it enhances the spicy taste to meet the desire of the consumer who prefers the spicy taste.

• 주원료

쌀(수입산)99%,정제소금,주정]소스:[설탕,고추장[물엿,소맥분(밀:미국,호주산),고추양념(중국산),고추양념분말,정제소금],정제수,고춧가루(고추:중국산66.7%,베트남산33.3%),혼합양념(중국산),양파,양조간장,복합조미식품,무추출액,마늘,향신조미분-아이드2,맛내기베이스,L-글루탐산나트륨(향미증진제),변성전분,멸치추출농축액K,혼합제제(파프리카추출색소,유화제),카라멜색소,잔탄검

• 유통기한 : 제조일로부터 3개월까지

• 중 량 : 300g (떡볶이떡 230g, 소스 70g)

• 보관방법 : 냉장보관 (0~10℃)

• Main ingredients

rice (Imported) 99%, refined salt, ethanol, Sauce: [Sugar, red pepper paste [starch syrup, plain flour (wheat: US, Australia origin), red pepper seasoning (Chinese), red pepper seasoning powder, refined salt], purified water, red pepper powder (red pepper: Chinese 66.7%, Vietnamese 33.3%), mixed seasoning (Chinese), onion, brewed soy sauce, composite seasoning, white radish extract, garlic, spice seasoning-ID 2, seasoning base, L-sodium glutamate (spice enhancer), modified food starch, concentrated anchovy extract K, mixed compound (paprika extract pigment, emulsifier), caramel pigment, xanthan gum

• Expiration Date: 3 months from the date of manufacture

• Weight: 300g (Tteok-bokki rice cake 230g, Sauce 70g)

• Storage Method: Refrigerated storage (0~10 ℃)





옛날 덕이네 국물쌀떡볶이 The Old Times Deok's Stir-Fried Rice Cake

아이들도 어른들도 맛있고 간편하게 즐길 수 있는 매크~달콤~인덕식품 국물 떡볶이입니다.
간편하게 조리만 하시면 옛날 추억의 그 맛을 즐기실 수 있습니다.
취향에 따라 토핑이나 튀김을 같이 드셔보세요! 더욱 맛있게 드실 수 있습니다!

It's sweet and spicy Stir-Fried Rice Cake by InDeok Food, which both children and adults can enjoy easily.
You can enjoy the nostalgic taste of the old memories once you simply cook.
Try toppings or tempura together according to your taste! You can enjoy it even more deliciously!

• 주원료

원재료 및 함량 : 떡볶이떡(쌀(외국산),주정,정제소금),떡볶이소스{설탕,기타설탕(원당,카라멜색소),고춧가루(고추/중국산),천일염(뉴질랜드산),L-글루탐산나트륨(향미증진제)변성전분,혼합제제(파프리카추출색소,유화제)},어머니어묵[냉동연육(외국산:베트남,중국,인도 등)/어육,D-소비톨,설탕,산도조절제],밀가루(밀/미국,호주산),당근(국산,중국산),정제소금,부추,L-글루탐산나트륨(향미증진제),혼합제제(폴리인산나트륨,피로인산나트륨),소브산칼륨(보존료),혼합제제(파프리카추출색소,포도당,올레오레진캡시킴,폴리소르베이트80),사카린나트륨제제{사카린나트륨(감미료)}]

- 제품구성 : 떡볶이떡, 어묵, 떡볶이소스
- 유통기한 : 제조일로부터 18개월(수출용)
- 중 량 : 564g
- 보관방법 : 냉동보관 (-18℃)



• Main ingredients

Rice Cake {Rice (Foreign-made), Spirits, Refined Salt}, Sauce for Stir-Fried Rice Cake {Sugar, Other Sugar (Raw Sugar, Caramel Food Color), Red-Pepper Powder (Red-Pepper/ from China), Sea Salt (from New Zealand), L-Monosodium Glutamate (taste and flavor enhancer), Food Starch Modified, Mixed Formulation (Sodium Polyphosphate, Food Emulsifier)}, Mom's Tempura [Frozen Surimi {(foreign-made: Vietnam, China, India, etc.)}/Fish Meat, D-Sorbitol, Sugar, Acid Modifier}, Flour (Wheat/ from the US, Australia), Carrot (domestic, from China), Refined Salt, Chives, L-Monosodium Glutamate (taste and flavor enhancer), Mixed Formulation (Sodium Polyphosphate, Sodium Pyrophosphate), Potassium Sorbate (preservative), Mixed Formulation (Oleoresin Paprika, Glucose, Oleoresin Capsicum, Polysorbate80), Sodium Saccharin Formulation {Sodium Saccharin (sweetener)}]

- Expiration Date: 18 months from the manufacturing date
- Weight: 564g
- Storage Method: Freezing (-18℃)



튀김 Deep-fride food

내 자식이 먹는다는 생각으로 건강한 재료를 정성으로 손질하여
엄마의 마음으로 맛있게 만들었습니다. 자신있게 권해드립니다.

With the thought that my child was eating, we carefully trimmed
healthy ingredients and made them delicious with Mom's heart.
We are very confident in that.



튀김 Deep-fride food

인덕식품이 웰빙트렌드에 맞추어 건강까지 생각한 맛있는 튀김을 제안드립니다. 원재료부터 간간하게 손질하여 걱정없이 편하게 드실 수 있습니다.

We offer delicious fried food with your health in mind to fit the well-being trend.
You can enjoy comfortably without worrying since we prepared the raw materials with great care.



고구마 튀김 (개당 30~32g)
Fried Sweet Potato (30~32g/1ea)

국내산 고구마를 도톰하게 슬라이스하여 튀긴
고구마 튀김입니다.

It is a fried sweet potato sliced thickly using
domestic sweet potatoes.



오징어 튀김 (개당 34~36g)
Fried Squid (34~36g/1ea)

입 안에 꽉차는 맛! 육질이 쫄쫄한 오징어를 튀김
으로 만들었습니다.

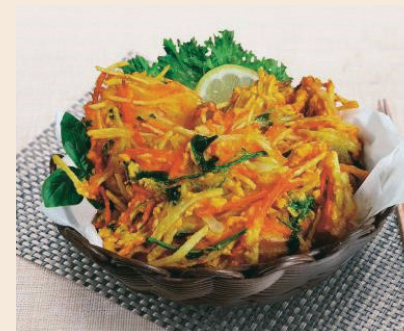
A full taste in the mouth! We made a fried squid
with chewy meat.



새우 튀김 (개당 19~21g)
Fried Shrimp (19~21g/1ea)

도톰한 튀김 옷 안에 왕새우가 꽉~ 입안이 꽉! 차는
새우 튀김입니다.

Fried King shrimp with the full clothing!
The fried King shrimp that fills your mouth.



야채 튀김 (개당 40~42g)
Fried Vegetable (40~42g/1ea)

국내산 고구마, 당근, 양파, 깻잎 등이 들어가 있는
맛있는 건강한 맛의 야채튀김입니다.

It is delicious and healthy fried vegetable made
with domestic sweet potato, carrot, onion, and
sesame leaves.



고추 튀김 (개당 35~37g)
Fried Pepper (35~37g/1ea)

국내산 고추에 당근, 파, 돼지고기 등 짭 차있는
실한 고추 튀김입니다.

It is a full fried pepper filled with domestic
pepper, carrot, green onion, and pork.



모듬 튀김
Assorted Fritters

맛있는 오징어튀김, 새우튀김, 고구마튀김, 고추
튀김, 야채튀김을 한번에 맛볼 수 있는 모듬 튀김.

Delicious fried squid, fried shrimp, fried sweet
potato, fried pepper, and fried vegetable all at
once.

전류 Pancakes (jeon)

살아있는 자연의 참 맛을 고집하며, 정성을 다해 만들었습니다.
맛과 건강, 그리고 행복한 마음을 담았습니다.

We value the authentic taste found in the nature and make food with care. In a bowl of taste, health, and joyful heart.



전 Pancakes (jeon)

인덕식품이 웰빙트렌드에 맞추어 건강까지 생각한 맛있는 전을 제안드립니다.
원재료부터 간간하게 손질하여 걱정없이 편하게 드실 수 있습니다.

We offer delicious fried food with your health in mind to fit the well-being trend.
You can enjoy comfortably without worrying since we prepared the raw materials with great care.



동그랑땡 (개당 30~32g)
Korean Style Meatball (30~32g/1ea)

돼지고기, 파, 두부 등을 넣어 만든 건강한 맛의
엄마표 수제 동그랑땡입니다.

It is a mother-made Korean style meatball with
a healthy taste made with pork, green onions,
and tofu.



명태전 (개당 35~40g)
Pan-fried Pollack (35~40g/1ea)

명태에 고소한 계란옷을 입혀 만든 건강한 맛의
엄마표 수제 명태전입니다.

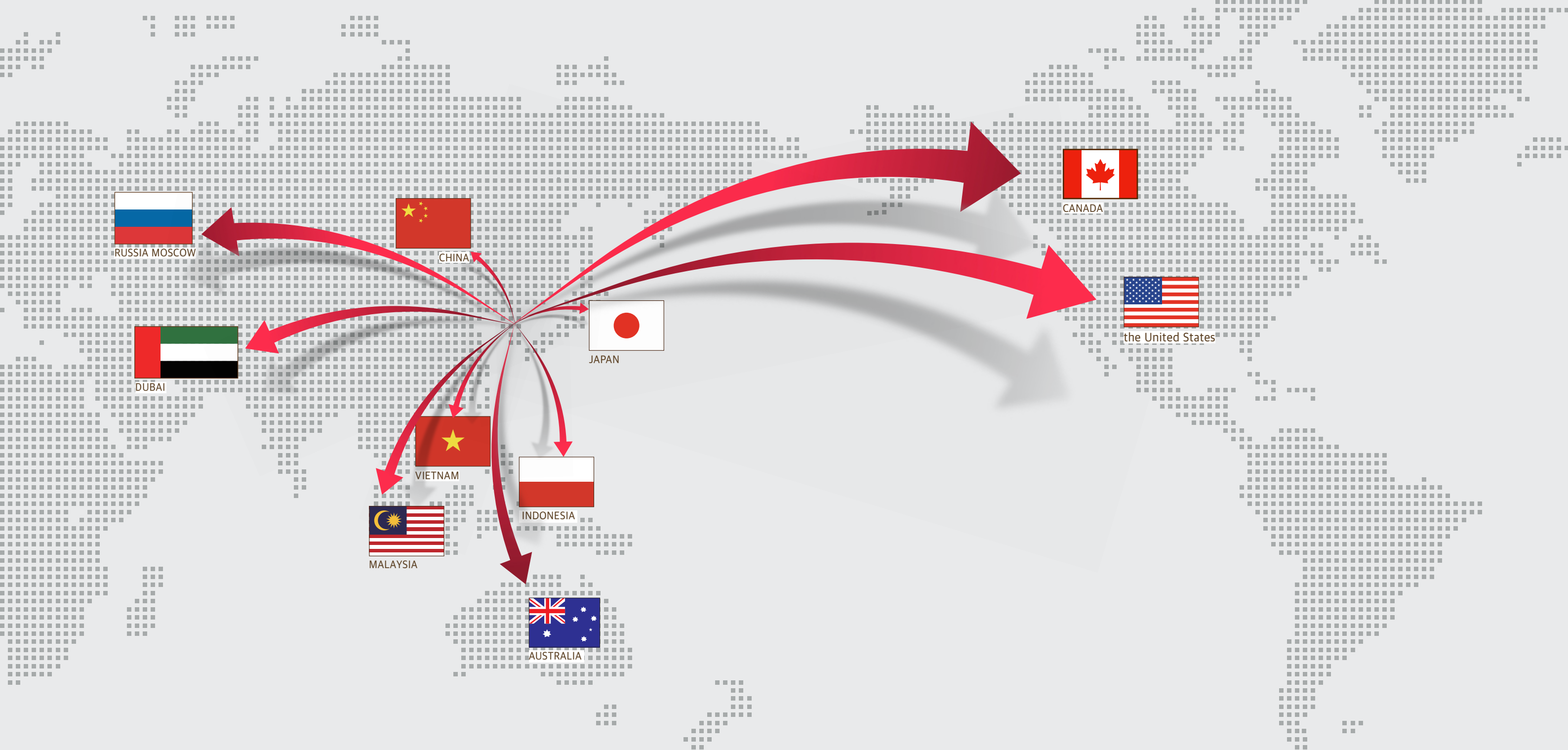
It is a healthy mother-made pan-fried pollack
made by wearing egg clothes on pollack.



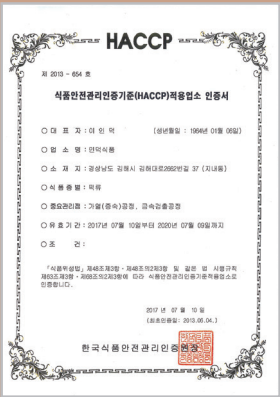
모듬전
Assorted Savory Pancakes

고소한 명태전과 두툽한 동그랑땡의 완벽 하모니!
인덕식품 모듬전 입니다.

The perfect harmony of the aromatic pan-fried
pollack and the thick Korea style meatball!
It is the Assorted Savory Pancakes of Induck Food.



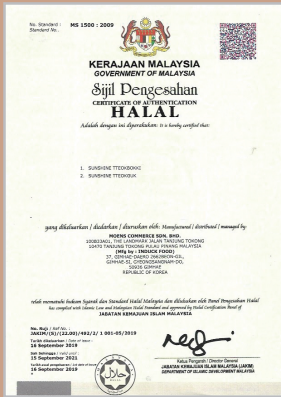
Certificate



HACCP



FSSC22,000



HALAL

INDUCK Global Export

세계로 뻗어나가는 인덕식품의 건강한 맛!!
Healthy Taste of Induck Food Reaching Out to the World!

미국, 중국, 일본, 러시아, 베트남, 인도네시아, 말레이시아, 두바이, 호주, 캐나다 총 10개국으로 수출되는 인덕식품은 축적된 기술을 바탕으로 신선한 원재료와 청결한 제조환경에서 만든 한국 전통의 건강한 먹거리를 알리고자 전 세계로 뻗어나갑니다.

Induck Food, which is exported to ten countries including the United States, China, Japan, Russia, Vietnam, Indonesia, Malaysia, Dubai, Australia, and Canada, is based on the accumulated food technology, and is spreading all over the world to promote healthy food of Korean tradition made with fresh raw materials and clean manufacturing environment.

위생시설 Sanitary Facility

• 해충방지 전문방역업체관리

사설 전문 방역서비스에 가입하여 작업장을 관리하고 자체 방충방서 시스템으로 한번 더 관리합니다.

• 청결구역 관리

현장 내 중점 관리구역인 청정구역을 설정하고 다른 구역과 분리하여 깨끗한 제조환경으로 관리되고 있습니다.

• Management by a Professional Pest Control Disinfection Company

We subscribe to private professional disinfection services to manage the workplace and manage it once more with our own pest control system.

• Clean Area Management

We have set up a clean zone, which is a key management area in the field, and manage it by separating it from other zones to ensure the clean manufacturing environment.



현장사진 Site Photographs



설비현황 Facilities Status



품질관리 Quality Control

• 원재료 검사

Raw Material Inspection

- 원재료에 대한 입고검사 및 협력업체 검사성적서 수령
- 원재료에 대한 자체 검사 주기에 따른 미생물 검사 및 외부공인기관 검사의뢰 실시

- Warehousing inspection of raw materials and receipt of the supplier inspection report on raw materials
- Conducts a microbiological inspection according to in-house inspection cycle, and the inspection by an outside authorized institution.

• 수질관리

Water Quality Control

- 용수탱크 세척 / 소독관리
- 상수도 사업본부 먹는물 수질검사 자료 확인
- 매월 외부검사업체 검사 실시

- Water tank cleaning / Disinfection management
- Checks the drinking water quality test data by the Waterworks Division
- Conducts monthly inspection by an outside inspection company

• 공정품 및 완제품 검사

Work-in-process and Finished Products Inspection

- 공정품 및 완제품에 대한 자체검사 주기에 따른 미생물 검사 실시
- 공정품 및 완제품에 대한 외부공인기관 검사의뢰 실시

- Conducts a microbiological inspection according to in-house inspection cycle for work-in-process and finished products.
- Conducts inspection by an outside authorized organization for process and finished products.

• 방충방서관리

Pest Control Management

- 방충관리전문방역업체에 의한 방충방서 관리
- 주기적 자체 방역 모니터링 실시

- Pest control management by a professional pest control company
- Conducts a periodic in-house disinfection monitoring





인덕
식품 인덕식품



홈페이지_ www.induckfood.co.kr

대표전화_ TEL. +82-55-337-0607 FAX. +82-55-337-0624

E-Mail_ induck8425@naver.com

본사주소_ 경상남도 김해시 김해대로 2662번길 37(지내동)

서울영업소_ 서울특별시 강남구 수서동 713 현대벤처빌 427호

Head Office Address_37, Gimhae-daero 2662beon-gil, Gimhae-si, Gyeongsangnam-do, Republic of Korea (Jinae-dong)

인덕식품
사랑을 먹다

Chef Deoggi
Korean Traditional Food

인덕식품의 경험이 깃든,
떡 한 조각에 담긴 따뜻한 정성



해살담은 떡볶이
1kg



해살담은 미 떡볶이
1kg



해살담은 미 떡볶이
500g



해살담은 떡국
1kg



해살담은 미 떡국
1kg



해살담은 미 떡국
500g



가바쌀 떡국
400g



부산 광동시장 물떡꼬치
700g



자연치즈를 넣은 떡볶이
400g / 1kg



해살담은 미 떡볶이
(조랭이) 500g



해살담은 미 떡볶이
(구멍) 500g



해살담은 미 떡볶이
(모듬) 500g



들랑들랑 컴떡볶이
300g