

www.hwarodakbal.com

DAURIN

BEST QUALITY PRODUCTS CATALOGUE

다우린은 닭·돼지·소의 부산물을 활용한 다양한 제품과 염지
닭을 위생적인 해썹(HACCP)시설에서 생산하고 있으며, 특히
최신 금속냉동시설을 도입하여 항상 안전한 제품을 공급할 수
있는 품질 시스템을 갖추었습니다. 다우린은 축적된 기술과
경험을 바탕으로 최상의 제품과 서비스 제공을 약속드립니다.

NEW FUTURE OF OUR FOOD CULTURE, DAURIN





뜻이 통하는
많은 **진실한 친구들이**
맑고 투명한 마음으로
제대로 만듭니다.



연혁 · HISTORY	6
생산설비 · PRODUCTIVE FACILITIES	8
생산관리 · PRODUCTION MANAGEMENT	10
제품소개 · PRODUCTS	12

CLEAN AND DELICIOUS FOOD, DAURIN



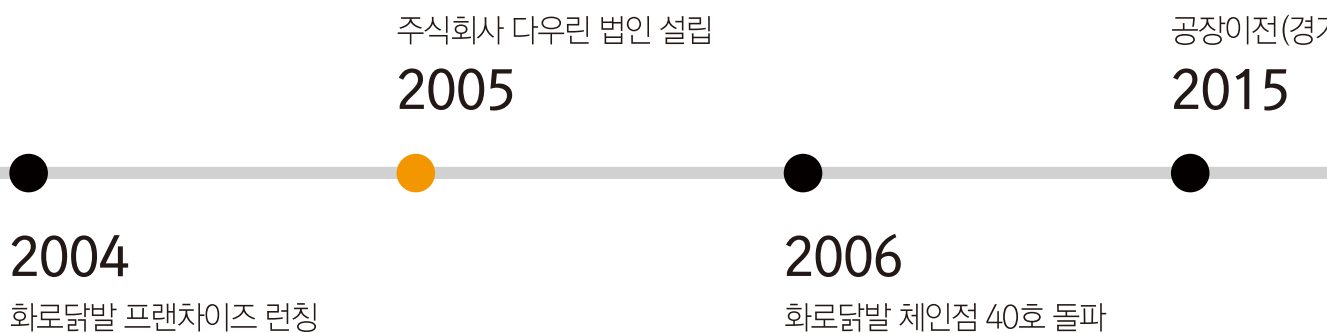
우리의
즐거움은 **고객에게**
깨끗하고 정직하게 만들어
맛있고 질 좋은 제품을
드리는 것입니다.

“ 가장 기본이 되는 축산 원자재는 엄격한 기준으로
선별된 재료로 위생적인 해썹(HACCP) 시설에서 생산하고
있으며, 모든 요리의 핵심인 양념 및 소스는 20여 년간
축적된 노하우로 직접 개발하여 모두가 인정하는 맛있는
제품을 공급하고 있습니다. ”



HISTORY

회사 연혁



경기도 안산)

ISO 9001 인증 취득

2021

2016

공장 해썹(HACCP) 인증
대형마트(롯데마트 외) 및 타 프랜차이즈 OEM 체결

2021

공장확장이전(경기도 화성)





냉장실



위생전실

PRODUCTIVE FACILITIES

생산설비



냉동실



급냉실



포장실



가열처리실





PRODUCTION MANAGEMENT

생산관리



PRODUCTS 다우린 제품소개



숯불무뼈불닭발



숯불립'S닭발



숯불양념막창구이





숯불핫봉구이

01 돼지 부산물 / 고기 양념육류

양념오돌뼈, 숯불양념막창구이, 곰창볶음, 돈불고기, 직화양념돼지껍데기, 오향돼지껍데기

02 닭 부산물 양념육류

숯불무뼈닭발, 숯불무뼈닭발(순한맛), 양념무뼈닭발, 무뼈국물닭발, 숯불통닭발, 숯불통닭발(순한맛), 국물닭발, 숯불립닭발, 닭근위양념볶음

03 닭고기 양념육류 및 닭정육류

닭볶음탕, 찜닭, 양념닭갈비, 양념불닭, 매운날개, 숯불핫봉구이, 염장정육, 절각육



매콤곰창볶음

01 돼지 부산물 / 고기 양념육류



양념오돌뼈 300g

연탄불에 구워 먹던 추억의 포장마차 메뉴로 주먹밥과 같이 먹으면 술안주는 물론, 한끼 식사로도 손색이 없습니다. 매콤한 비법 레시피로 깊고 풍부한 감칠 맛과 오독 오독 씹히는 식감이 매력적입니다.



돈불고기 550g

돼지갈비용 목전지살을 사용하여 식감이 부드럽고 고기가 쫄득합니다. 간장 베이스의 비법 레시피로 깊고 풍부한 감칠맛과 남녀노소 누구나 좋아하는 단짠 단짠의 조화가 일품입니다.



숯불양념막창구이 200g

까다롭게 선별한 돼지막창을 깨끗하게 손질하고 오랜 노화로 잡내를 완벽하게 제거하였습니다. 매콤한 비법 소스로 양념하여 야채와 함께 볶아내면 고소하고 쫄깃한 식감에 감칠맛이 일품입니다.



매콤곰창볶음 280g

돼지곰창 특유의 노린내를 오랜 노화로 잡내를 완벽하게 제거하였습니다. 매콤한 비법 소스에 갖은 채소와 함께 볶아낸 예전 시장에서 먹던 그맛 그대로, 매콤함에 쫄깃한 식감이 잘 어우러진 추억의 음식입니다.



직화양념돼지껍데기 300g

100% 국내산 돼지껍데기에 별집 모양의 칼집을 넣어 부드러우면서도 쫄득하고, 매콤한 비법 소스가 칼집 사이사이에 깊이 스며들어 풍부한 감칠맛과 부드러우면서 쫄득한 맛에 반합니다.



오향돼지껍데기 300g

100% 국내산 돼지껍데기에 별집 모양의 칼집을 넣어 부드러우면서도 쫄득하고 계피, 정향, 마늘, 팔각 등 향신료를 간장에 재운 비법 소스가 특유의 풍미와 부드러우면서 쫄득한 맛과 잘 어우러진 제품입니다.



-shotbul무뼈불닭발 280g

부담감 없이 즐길 수 있도록 닭발의 뼈를 제거하여 참숯에 직화로 구워 불맛이 살아있습니다. 맛있게 매운 비법 레시피로 닭발 특유의 잡내를 완벽 제거하여 닭발의 콜라겐과 쫄깃한 식감을 그대로 즐길 수 있는 다우린의 대표 상품.



-shotbul무뼈불닭발(순한맛) 280g

부담감 없이 즐길 수 있도록 닭발의 뼈를 제거하여 참숯에 직화로 구워 불맛이 살아있습니다. -shotbul 불닭발의 매운맛에 민감한 고객을 위해 매운맛은 줄이고 -shotbul닭발의 품미는 그대로 살렸습니다.



양념무뼈닭발 350g

부담감 없이 즐길 수 있도록 닭발의 뼈를 제거하여 맛있게 매운 비법 레시피로 닭발 특유의 잡내는 완벽하게 제거하고 감칠맛을 살렸습니다. 닭발의 콜라겐과 쫄깃한 식감을 그대로 즐길 수 있습니다.



무뼈국물닭발 500g

찌개처럼 끓이면서 먹는 화끈하게 매운 국물닭발. 먹기 편한 무뼈닭발을 진득하고 감칠맛 나는 매운 국물과 함께 먹으면 술안주로 제격입니다. 비법 레시피로 닭발 특유의 잡내를 완벽하게 제거한 깊고 진한 국물 맛이 일품입니다.



-shotbul통닭발 400g

닭발 매니아들이 선호하는 통닭발 그대로... 참숯에 직화로 구워 불맛이 살아있습니다. 맛있게 매운 비법 레시피로 깊고 풍부한 감칠맛이 일품이며, 닭발의 콜라겐과 쫄깃한 식감에 후루룩 뼈를 발라먹는 재미가 있는 다우린의 시그니처 메뉴.



-shotbul통닭발(순한맛) 400g

닭발 매니아들이 선호하는 통닭발 그대로... 참숯에 직화로 구워 불맛이 살아있습니다. -shotbul 통닭발의 매운맛에 민감한 고객을 위해 매운맛은 줄이고 통닭발의 후루룩 뼈를 발라먹는 재미는 그대로 즐길 수 있습니다.



국물닭발 800g

찌개처럼 끓이면서 먹는 화끈하게 매운 국물닭발. 폭 익힌 부드러운 통닭발을 진득하고 감칠맛 나는 매운 국물에 찍어 후루룩 발라먹는 다우린의 대표 메뉴. 비법 레시피로 닭발 특유의 잡내를 완벽하게 제거한 깊고 진한 국물 맛이 일품입니다.



-shotbul립'S닭발 300g

통닭발에서 발톱부분 뼈만 제거하여 잔뼈를 발라 먹는 번거로움은 없애고 발목뼈를 들고 뜯는 재미는 그대로... 참숯에 직화로 구워 불맛이 살아있습니다. 맛있게 매운 비법 레시피로 닭발 특유의 잡내를 완벽 제거하여 감칠맛이 끝내줍니다.



통마늘닭근위양념볶음 250g

간간하게 선별한 신선한 닭 모래집을 잡내를 완벽하게 제거하여 감칠맛 나는 기본 소스에 통마늘과 함께 볶아 닭근위 특유의 쫄깃한 식감과 아삭한 마늘의 식감이 잘 어우러진 먹을수록 당기는 맛으로 야식과 술안주에 제격입니다.

03 닭고기 양념육류 및 닭정육류



닭볶음탕 1kg

큼지막한 감자, 당근 등 신선한 야채와 비법 소스에 제운 부드러운 닭고기를 넣어 푹 끓여 먹는 중독성 강한 매운 닭볶음탕. 밥과 함께 먹으면 식사는 물론 술안주로도 손색없는 속이 든든한 메뉴입니다.



찜닭 1kg

갓가지 야채에 당면과 간장 베이스의 비법 소스에 제운 부드러운 닭고기를 푹 끓여 먹는 단짠의 정석 닭요리. 가정은 물론, 캠핑갈 때 챙겨가면 온 가족이 밥과 함께 먹으면 식사는 물론 술안주로도 손색없는 속이 든든한 메뉴입니다.



양념닭갈비 550g

닭갈비의 살코기 부분을 얇게 썰어 먹기 좋게 가공한 부위로 닭고기 중에서도 식감과 맛이 뛰어납니다. 맛있게 매운 비법 소스에 제운 양념닭갈비를 대파, 양배추, 고구마, 양파 등 야채와 함께 볶아 드시면 한끼 식사와 술안주로 그만입니다.



양념불닭 400g

질 좋은 닭다리살만 간간하게 선별하여 부드럽게 염지하고 한입에 먹기 좋게 잘라 매콤한 비법 양념에 재웠습니다. 퍽퍽하지 않은 식감에 갓은 야채와 함께 볶아주면 맛있게 매운 양념과 어울려 밥반찬과 술안주로 제격입니다.



숯불핫봉구이 400g

10호 이상의 큼지막한 닭봉을 선별하여 닭다리 이상으로 살코기가 두툼하여 발라먹는 재미가 있습니다. 매운 비법 소스의 매운맛과 쫄깃하고 고소한 닭봉의 살코기가 잘 어울려져 맵지만 계속 당기는 다우린의 베스트셀러 메뉴.



매운날개 400g

10호 이상의 큼지막한 닭날개를 선별하여 살코기가 두툼하여 발라먹는 재미가 있습니다. 닭날개에 매운 비법 소스를 발라 매운맛과 날개뼈 사이 사이 부드러운 살코기가 잘 어울려져 맵지만 계속 당기는 마성의 메뉴.



염장정육 375g

염선된 닭다리살만을 사용하여 퍽퍽하지 않고 육즙이 풍부하고 부드럽습니다. 다우린만의 오랜 노하우로 염지하여 생닭 특유의 잡내는 제거하고, 풍미는 살려줍니다. 순한 염지, 야채 염지, 매콤한 염지 등 각 업체별 주문 생산이 가능합니다.



절각육 800g

까다롭게 선별한 국내산 8호 닭을 10각으로 절각하여 사용합니다. 다우린만의 오랜 노하우로 염지하여 생닭 특유의 잡내는 제거하고, 풍미는 살려줍니다. 순한 염지, 야채 염지, 매콤한 염지 등 각 업체별 주문 생산이 가능합니다.



주식회사 다우린

18284 경기도 화성시 비봉면 양노로 126(비봉면)

T031.415.0030~2 F031.418.1144

Ehwarodakbal@hanmail.net

www.hwarodakbal.com

DAURIN

