

minimelts

THE ICE CREAM DREAM



www.minimelts.co.kr



About Tonghark Food

어린 시절 누구나 한 번쯤은 먹어봤던 '미니멜츠 구슬아이스크림'은 최초 판매 당시 독특한 모양과 특별한 식감으로 기존에는 없던 아이스크림 시장의 새로운 혁신을 만들었습니다.

또한, 여러 기업과의 협업을 통해 새로운 구슬 아이스크림 제품을 개발하고 다양한 형태의 판매전략을 기획하여 단지 어린 시절 추억이 아닌 또 하나의 새로운 트렌드로 자리매김하고 있습니다.

주요연혁 | History

- 1997.03 (주)동학식품 설립
- 1999.02 캐나다 · 호주 · 홍콩 수출
- 2001.05 안성공장 신축
- 2005.04 이마트 입점
- 2008.03 중국 진출, 일본 수출
- 2009.07 계난경 대표이사 취임
- 2010.03 에버랜드 입점
- 2011.04 HACCP업체지정, 기업부설연구소 설립
- 2012.11 미니멜츠 빅 개발 및 생산설비 증설
- 2015.04 음성공장 신축
- 2016.08 자동판매기기 '로보틱 벤딩 머신' 도입
- 2020.04 색고드름 생산
- 2022.07 펫아이스디저트 개발



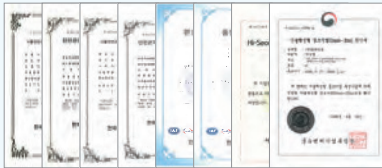
생산시설 | Manufacturing Facility

원/부자재 입고부터 보관, 제조, 포장 및 냉동 보관까지 각각 독립된 공간을 두어 최상의 청결함과 안전을 유지하는 안전 생산 프로세스 구축하고 모든 생산 설비가 자동으로 세척, 살균되는 자동 시스템 (CIP : Clean In Place)을 통해 위생적으로 관리되고 있습니다.

- 안성공장 생산 품목 | 프리팩, 슬로우멜츠
- 음성공장 생산 품목 | 미니멜츠 빅, 펫 아이스디저트, 색고드름(OEM)



주요 인증



특허 출원



연구개발 | Research and Development

(주)동학식품의 핵심기술인 IQF(Individual Quick-Freezing)는 원료를 분할 또는 소형화하여 초저온에서 급속 냉동시켜 원재료의 품질을 유지하는 기술입니다. 그 밖에 구슬아이스크림의 제조방법 및 제조장치 등 많은 특허를 출원하여 독보적인 기술력을 인정받고 있습니다. 그뿐만 아니라 이러한 기술은 채소, 과일, 음료 등 다양한 분야에 적용하여 종합식품회사로 발돋움하고자 노력하고 있습니다.

글로벌 기업으로 | Tonghark Reaching Out Globally

'미니멜츠' 브랜드의 아시아 총 공급자로서 2008년 중국 수출을 시작으로 아시아 전역으로 확장하고 있습니다. 세계에서 가장 큰 규모의 미니멜츠 공장을 보유하고 있으며, 기술 및 연구의 중심지로서 독보적인 기술력을 자랑합니다. 세계 최초로 미니멜츠 빅을 개발하였으며, 아시아를 넘어 전 세계로 향하고 있습니다.

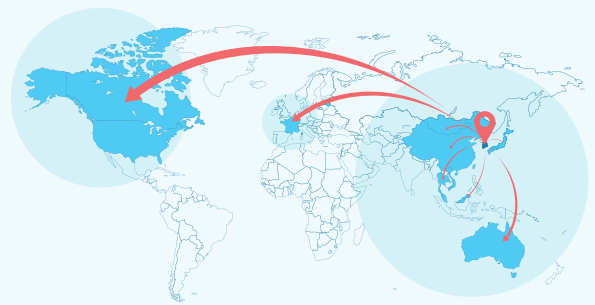
해외수출국

아시아

중국, 홍콩, 일본, 태국, 베트남, 대만, 싱가포르, 말레이시아, 몽골

아시아 외

호주, 미국, 캐나다, 프랑스, 라트비아



새로운 도전 | New Challenge

다양한 식품기업과의 협업을 통해 트렌드를 이끌어 더 높은 차원의 신제품을 선보이고 있으며 고물가 시대에 맞춰 무인판매를 통해 이익을 증가시키는 '미니멜츠 벤딩머신'을 운영하고 있습니다. 또한 반려동물을 위한 새로운 형태의 아이스디저트 '멍미'를 개발하여 다시 한번 혁신을 준비하고 있습니다.

About Tonghark Food

A childhood staple, 'Mini Melts bead ice cream' created an innovation in the ice cream market when it was first introduced, with its unique shape and special texture.

In addition, we have collaborated with several companies to develop new bead ice cream products and plan various types of sales strategies to make it a new trend, not just a childhood memory.



Manufacturing Facility

We have established a safe production process that maintains the highest level of cleanliness and safety by having separate spaces for each step from receiving raw and subsidiary materials to storage, manufacturing, packaging, and freezing, and all production facilities are hygienically managed through an automatic system (CIP: Clean in Place) that automatically cleans and sterilizes them.

Items produced in Anseong factory

- Precup,
- Slow Melts

Items produced in Eumseong factory

- Mini Melts Big,
- Pet Ice Dessert,
- Colored Icicles (OEM)

Research and Development

Individual Quick Freezing (IQF), the core technology of Tonghark Food Co., Ltd., is a technology that maintains the quality of raw materials by rapidly freezing them at ultra-low temperatures after dividing them or making them smaller.

In addition, we have applied for many patents, including manufacturing methods and devices for bead ice creams, and are recognized for our matchless unique technologies. Furthermore, we are striving to become a comprehensive food company by applying these technologies to various fields, such as vegetables, fruits, and beverages.

Tonghark Reaching Out Globally

As the sole supplier of the 'Mini Melts' brand in Asia, we began exporting the products to China in 2008 and are expanding throughout Asia. We have the largest Mini Melts factory in the world and boast unique technology as a center of excellence for technology and research. We developed the world's first Mini Melts Big Beads, which are now going beyond Asia to the rest of the world.

Export destinations

Asia

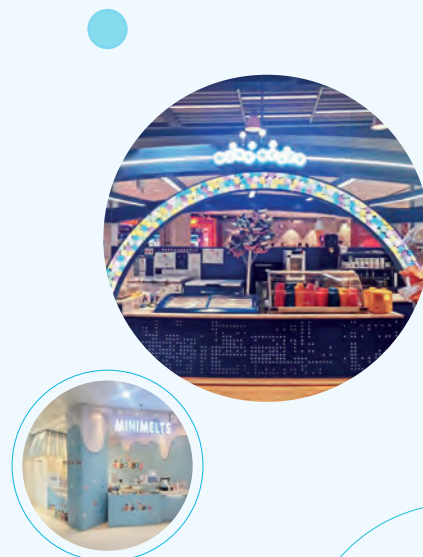
Hong Kong, Japan, Thailand, Vietnam, Taiwan, Singapore, Malaysia, Mongolia

Outside of Asia

Australia, the United States, Canada, France, Latvia

New Challenge

We are collaborating with various food companies to lead trends and introduce new products at a higher level. We also are operating a 'Mini Melts vending machine' to increase profits through unmanned sales in the era of high prices. We are also gearing up to innovate once again by developing 'Mungmi,' a new type of popsicle for pets.





미니멜츠 구슬아이스크림

minimelts ice cream

달콤함 속에 녹아있는 “미니멜츠”만의 특별한 비결!
왜 “미니멜츠”는 특별할까? What makes Mini Melts so special?

우수한 원료가 맛을 결정합니다. Excellent taste comes from high quality ingredients

“미니멜츠”는 고품질의 국내산 1등급 원유와 유가공품 사용은 물론 동종업계 최초로 전 제품에 천연색소를 사용, 자연의 색을 담은 고품질의 아이스크림입니다. 철저하게 선별된 우수한 원료와 독창적인 맛의 개발이 “미니멜츠”만의 차별화된 맛을 결정합니다.

Mini Melts is a premium quality ice cream that uses domestically produced first grade milk and milk products. And Mini Melts was the first product in the industry to use natural color in every flavor. The use of premium quality ingredients and the development of unique flavors differentiates Mini Melts from all the other ice cream.

기술의 차이가 품질을 선도합니다. Technology leads to high product quality

품질 개선과 신제품 개발을 위해 꾸준한 연구와 투자로 구슬아이스크림 관련 장치 및 제조방법에 많은 특허를 인증 받았고 독창적인 기술로 “슬로우멜츠”, “미니멜츠 빅” 등의 신제품을 개발하여 선도적인 기술을 인정받고 있습니다.

Mini Melts has been focusing on R&D and succeeded in developing new products such as ‘Slowmelts’ and ‘Mini Melts Big.’ The company has been recognized as a powerhouse in terms of technology due to various patent applications regarding the manufacturing method and devices of pelletized ice cream.

안전한 제조 시설에서 생산합니다. Made in safe and hygienic production facilities

“미니멜츠”는 HACCP(식약청, 농림식품수산부)인증을 받은 (주)동학식품의 안성공장에서 철저한 생산관리 아래 자동화 설비로 생산된 안전하고 위생적인 제품입니다. 영하 45도의 보관 및 전용의 냉동 물류 시스템을 통해 신선한 제품을 공급해 드립니다.

Mini Melts is produced in Tong Hark Co., Ltd's Anseong factory, which was certified HACCP (Hazard analysis and critical control points) from the Ministry of Food and Drug Safety and the Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs. The factory is equipped with automated production facilities that are strictly managed. Mini Melts is supplied at its best quality using -45C special storage and distribution system

독특한 모양과 맛. 영하 197도의 초저온의 신비로 탄생한 “미니멜츠 구슬아이스크림” 한 컵의 “미니멜츠구슬아이스크림”에도 우수한 품질을 위해 정성을 다하는 동학식품의 기업정신이 담겨 있습니다.

With its unique and exceptional shape and taste, Mini Melts ice cream has been loved by people of all ages.

미니멜츠 구슬아이스크림

minimelts ice cream



레인보우아이스

RAINBOW ICE

포도, 파인애플, 오렌지의 풍부한 과일맛과 소다의 상큼함이 싱그러게 조화된 새콤달콤한 맛

영양성분 1회 제공량 (100g 기준) / *1인분의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율
열량 50 kcal 나트륨 35 mg(2%) 탄수화물 9 g(3%) 당류 6 g(6%) 지방 1 g(2%)
클레스테롤 0 mg(0%) 단백질 0 g(0%)



바닐라

VANILLA

천연 바닐라의 깊은 맛과 진한 풍미를 느낄 수 있어요!

영양성분 1회 제공량 (100g 기준) / *1인분의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율
열량 200 kcal 나트륨 100 mg(5%) 탄수화물 24 g(7%) 당류 23 g(23%) 지방 9 g(17%)
클레스테롤 10 mg(3%) 단백질 2 g(4%)



바나나스플릿

BANANA SPLIT

바나나에 상콤한 딸기, 진한 코코아, 담백한 바닐라를 더해 다채롭고 풍부한 맛의 향연!

영양성분 1회 제공량 (100g 기준) / *1인분의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율
열량 215 kcal 나트륨 55 mg(3%) 탄수화물 22 g(7%) 당류 20 g(20%) 지방 12 g(22%)
클레스테롤 35 mg(12%) 단백질 3 g(5%)



레몬라임

LEMON LIME

레몬의 새콤함과 라임의 달콤함을 동시에 느낄 수 있는 시원한 사베트

영양성분 1회 제공량 (100g 기준) / *1인분의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율
열량 110 kcal 나트륨 75 mg(4%) 탄수화물 24 g(7%) 당류 22 g(22%) 지방 1 g(2%)
클레스테롤 0 mg(0%) 단백질 1 g(1%)



더블초코렛

DOUBLE CHOCOLATE

부드럽고 진한 다크초콜렛과 달콤한 벨기에산 화이트초콜렛이 감미롭게 조화된 맛

영양성분 1회 제공량 (100g 기준) / *1인분의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율
열량 210 kcal 나트륨 65 mg(3%) 탄수화물 22 g(7%) 당류 20 g(20%) 지방 12 g(22%)
클레스테롤 35 mg(12%) 단백질 3 g(5%)



코튼캔디

COTTON CANDY

달콤한 핑크와 블루 컬러의 조화! 부드럽고 은은한 솜사탕 맛을 입 안 가득 느낄 수 있는 아이스크림

영양성분 1회 제공량 (100g 기준) / *1인분의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율
열량 210 kcal 나트륨 80 mg(4%) 탄수화물 25 g(8%) 당류 17 g(17%) 지방 11 g(20%)
클레스테롤 35 mg(12%) 단백질 3 g(5%)



블루버블

BLUE BUBBLE

상쾌한 추잉껌처럼 통통 튀는 첫 맛과 달달한 끝맛의 특별한 만남

영양성분 1회 제공량 (100g 기준) / *1인분의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율
열량 195 kcal 나트륨 95 mg(5%) 탄수화물 22 g(7%) 당류 22 g(22%) 지방 9 g(16%)
클레스테롤 10 mg(3%) 단백질 3 g(5%)



딸기플레인

STRAWBERRY PLAIN

살아있는 유산균 함유!
부드러운 요구르트에 상콤한 딸기가 듬~뿍!

영양성분 1회 제공량 (100g 기준) / *1인분의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율
열량 175 kcal 나트륨 80 mg(4%) 탄수화물 23 g(7%) 당류 22 g(22%) 지방 7 g(13%)
클레스테롤 20 mg(7%) 단백질 3 g(5%)



우리나라를 대표하는 일등 구슬아이스크림 "미니멜츠"는 테마파크, 리조트, 워터파크, 백화점, 쇼핑몰, 할인마트, 편의점, 전시·공연시설, 공원·체육시설, 공항·역사, 유아 놀이시설 등 가까운 곳에서 만날 수 있습니다.

Mini Melts ice cream is available everywhere from theme parks, resorts, water parks, department stores, shopping malls, discount stores, convenience stores, exhibitions, concerts, parks, airport to stations.





미니멜츠 프리팩

minimelts prepacked cup

“미니멜츠 구슬아이스크림”의 인기 품목을 패밀리 컵에 담았습니다.
미니멜츠는 온가족이 함께 즐기는 아이스크림입니다.



Most popular flavors of Mini Melts Ice Cream are now available in family cup sizes so everyone in the family can enjoy Mini Melts!

미니멜츠 프리팩

minimelts prepacked cup

더블초코렛

DOUBLE CHOCOLATE



진하고 부드러운 다크 초콜렛과 달콤한 벨기에산 화이트 초콜렛이 감미롭게 조화되어 깊고 풍부한 맛이 일품인 더블초코렛!

영양성분 1회 제공량 (63 ml) 기준
열량 145 kcal 나트륨 46 mg(2 %) 탄수화물 16 g(5 %)
당류 15 g(15 %) 지방 8 g(15 %) 콜레스테롤 25 mg(8 %)
단백질 2 g(4 %)

*()안의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율

바나나스플릿

BANANA SPLIT



바나나 한가지 맛으로는 부족하죠! 신선한 딸기, 부드러운 바닐라, 진한 초콜렛까지! 네가지 맛의 달달한 조화로 언제나 인기만점!

영양성분 1회 제공량 (63 ml) 기준
열량 150 kcal 나트륨 40 mg(2 %) 탄수화물 16 g(5 %)
당류 15 g(15 %) 지방 8 g(15 %) 콜레스테롤 25 mg(8 %)
단백질 2 g(4 %)

*()안의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율

코튼캔디

COTTON CANDY



핑크와 블루 컬러의 색감으로 시선을 사로잡고, 부드럽고 은은한 솜사탕 맛을 입 안 가득히 느낄 수 있는 아이스크림

영양성분 1회 제공량 (63 ml) 기준
열량 145 kcal 나트륨 55 mg(3 %) 탄수화물 15 g(5 %)
당류 12 g(12 %) 지방 8 g(15 %) 콜레스테롤 25 mg(8 %)
단백질 2 g(4 %)

*()안의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율

딸기플레인

STRAWBERRY PLAIN



살아있는 유산균(ml/1000만 마리)이 함유되어 건강에 좋고, 딸기 농축주스와 발효유가 믹스되어 더욱더 상큼하고 딸기향 풍부한 요거트 아이스크림

영양성분 1회 제공량 (63 ml) 기준
열량 120 kcal 나트륨 60 mg(3 %) 탄수화물 17 g(5 %)
당류 16 g(16 %) 지방 5 g(9 %) 콜레스테롤 15 mg(5 %)
단백질 2 g(4 %)

*()안의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율

레인보우아이스

RAINBOW ICE



싱그러운 과일이 생각나세요?! 포도, 파인애플, 오렌지의 풍성한 과일 맛에 소다 맛이 어우러져 남녀노소 사랑하는 시원한 빙과

영양성분 1회 제공량 (63 ml) 기준
열량 32 kcal 나트륨 30 mg(2 %) 탄수화물 6 g(2 %)
당류 4 g(4 %) 지방 0.9 g(2 %) 콜레스테롤 0 mg(0 %)
단백질 0 g(0 %)

*()안의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율



미니멜츠 프리팩 판매는 작은 공간을 활용하여 기호에 따른 다양한 상품을 제공함으로써 매출증대, 고객만족, 인건비 절감까지 일석삼조의 효과를 얻을 수 있습니다.

※판매장소에 적합한 다양한 사이즈의 냉동장비를 공급합니다.





슬로우멜츠

slow melts

편리함과 건강을 추구하는 현대인의 트렌드에 맞게 개발된 ‘슬로우멜츠’
축적된 동학식품의 노하우로 구슬아이스크림이 새롭게 진화하였습니다.



Slowmelts, the evolution of pelletized ice cream, was developed through Tong Hark's know-how to better serve today's customers highly concerned about health and convenience. Traditional pelletized ice cream had to be kept in special freezer(below -40C) but 'Slow Melts', which was developed as a result of extensive research on new type of mix and ingredients, can be kept and sold in regular freezer(-18C).

Slowmelts contains low calories and is available in mini-sizes (50 g), which makes it attractive for customers of all ages and people who are concerned about their health and who are on diet. Slow melts is an innovative product that holds patent for a composition of pelletized ice cream.(No. 10-1148783)

슬로우멜츠

slow melts

| ONE |

새로운 배합과 성분 변경의 연구로 영하 18도의 일반 냉동에서도 보관과 판매가 가능

| TWO |

칼로리를 낮추고 내용량을 줄인 소포장 미니컵(50g)으로 개발되어
건강과 다이어트에 관심 있는 현대인들에게 적합한 제품

| THREE |

구슬아이스크림 조성에 대한 새로운 발명으로 인정되어 특허로 출원(특허 제 10-1148783호)



초코바닐라

Choco vanilla

진한 다크초콜릿과
바닐라의 부드러운
조화

영양성분 1회 제공량 (50g) 기준 / (*)안의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율
열량 85 kcal 나트륨 45 mg(2%) 탄수화물 8 g(2%) 당류 7 g(7%) 지방 5 g(9%)
콜레스테롤 15 mg(5%) 단백질 2 g(4%)



후레쉬딸기

Fresh strawberry

새콤한 딸기가 우유
속에 빠져버린 듯한
환상의 조합

영양성분 1회 제공량 (50g) 기준 / (*)안의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율
열량 85 kcal 나트륨 40 mg(2%) 탄수화물 8 g(2%) 당류 8 g(8%) 지방 5 g(9%)
콜레스테롤 15 mg(5%) 단백질 1 g(2%)



캔디프로스

Candy floss

달콤한 솜사탕맛을
입 안 가득 느낄 수
있는 아이스크림

영양성분 1회 제공량 (50g) 기준 / (*)안의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율
열량 85 kcal 나트륨 45 mg(2%) 탄수화물 8 g(2%) 당류 7 g(7%) 지방 4.9 g(9%)
콜레스테롤 15 mg(5%) 단백질 2 g(4%)



레인보우아이스

Rainbow ice

포도, 파인애플, 소다,
오렌지의 상큼함이
잘 어우러진 빙과

영양성분 1회 제공량 (50g) 기준 / (*)안의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율
열량 24 kcal 나트륨 20 mg(1%) 탄수화물 4 g(1%) 당류 3 g(3%) 지방 0.5 g(1%)
콜레스테롤 0 mg(0%) 단백질 0 g(0%)



체다베리

Cheddar Strawberry

깊고 부드러운 풍미의
치즈와 새콤한 딸기의
만남

영양성분 1회 제공량 (50g) 기준 / (*)안의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율
열량 90 kcal 나트륨 50 mg(3%) 탄수화물 6 g(2%) 당류 6 g(6%) 지방 5 g(9%)
콜레스테롤 15 mg(5%) 단백질 2 g(4%)



바나나스플릿

Banana Split

바나나, 초코, 딸기가 만나
조화롭게 어우러진
새콤달콤한 조합

영양성분 1회 제공량 (50g) 기준 / (*)안의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율
열량 85 kcal 나트륨 45 mg(2%) 탄수화물 8 g(2%) 당류 7 g(7%) 지방 5 g(9%)
콜레스테롤 15 mg(5%) 단백질 2 g(4%)

“슬로우멜츠”는 미니컵 소포장, 저칼로리로 개발되어 마트나 편의점 등 유통 시설은 물론 학교, 기업체, 각종 단체의 후식용 프랜차이즈 점포의 복합 판매상품으로 적합합니다.



미니멜츠 빅

minimelts big

무엇인가 새롭고 신선한 것을 찾으셨다면 “미니멜츠 빅”을 추천합니다.

한 입에 한 알 쏙~ 알알이 느껴보는 새로운 맛의 감각! 더욱 커진 크기만큼 놀라운 맛을 경험 하실 수 있습니다. 우리가 원하던 꿈의 식감! “미니멜츠 빅”이 찾아 드립니다.

모방 할 수 없는 기술로 완성된 “미니멜츠 빅”

“미니멜츠 빅”은 (주)동학식품이 개발하여 세계 최초로 완성된 “초저온 냉매를 이용한 급속구형 동결식품 제조장치”의 특허 (특허 제10-1204722호) 공법으로 제조되어 더욱 신선한 맛과 향을 간직하도록 하였습니다.



Mini Melts Big, perfected with technology like no other

We proudly recommend Mini Melts Big for those who were looking for something new.
You can now enjoy unique and rich flavor in bigger Mini Melts balls.

Mini Melts Big is developed by Tong Hark Food Co., Ltd and the produced using the patent-awarded production device which is Rapid Spherical-Shape Frozen Food Manufacturing Device Using Cryogenic Refrigerant. (Patent No. 10-1204722). Thus Mini Melts Big have rich and fresh flavor and taste.

미니멜츠 빅

minimelts big



초코

Chocolate

누구나 좋아하는 진한
초콜릿을 가득 넣어
부드럽고 달콤한 맛

“ 세계최고 수준의
초저온 기술로 개발된
다양한 맛을 즐길 수 있는
볼 모양의 특별한 빙과! ”

영양성분 1회 제공량 (72 g) 기준 / (*)안의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율
열량 95 kcal 나트륨 55 mg(3 %) 탄수화물 18 g(6 %) 당류 15 g(15 %) 지방 1 g(2 %)
콜레스테롤 5 mg미만(0 %) 단백질 2 g(4 %)



플레인요거트

Plain Yogurt

신선한 요거트를 담아
사르륵 녹아내리는
상큼하고 쫄득한 매력



포도

Grape

달콤상큼한 포도의 과즙을
샤베트에 한가득 담아
입 안에 청량함을 가득!

영양성분 1회 제공량 (72 g) 기준 / (*)안의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율
열량 85 kcal 나트륨 20 mg(1 %) 탄수화물 15 g(5 %) 당류 13 g(13 %) 지방 2 g(4 %)
콜레스테롤 5 mg미만(0 %) 단백질 1 g(2 %)

영양성분 1회 제공량 (72 g) 기준 / (*)안의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율
열량 80 kcal 나트륨 5 mg(0 %) 탄수화물 18 g(6 %) 당류 15 g(15 %) 지방 0 g(0 %)
콜레스테롤 5 mg미만(0 %) 단백질 0 g(0 %)



딸기우유

Strawberry Milk

한알한알 상큼하고 진한
딸기우유맛을 즐길 수
있는 제품



초코우유

Chocolate Milk

벨기에산 초콜릿과
진한 우유가 만나
풍미를 높인 제품

영양성분 1회 제공량 (37 g) 기준 / (*)안의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율
열량 45 kcal 나트륨 15 mg(1 %) 탄수화물 8 g(2 %) 당류 7.5 g(8 %) 지방 1 g(2 %)
콜레스테롤 5 mg미만(1 %) 단백질 0.8 g(1 %)

영양성분 1회 제공량 (37 g) 기준 / (*)안의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율
열량 50 kcal 나트륨 25 mg(1 %) 탄수화물 8 g(2 %) 당류 8 g(8 %) 지방 1 g(2 %)
콜레스테롤 0 mg(0 %) 단백질 1 g(2 %)



Everyone Likes Ice Cream, Everyone Will Love Minimelts

(주)동학식품

(주)동학식품 본사

서울 금천구 가산디지털2로 14,
509호 (가산동,대륭테크노타운12차)
TEL 02)3281-7252
FAX 02)3281-7256

(주)동학식품 안성공장

경기도 안성시 원곡면
매지로 54
TEL 031)651-7254
FAX 031)651-7255

(주)동학식품 음성공장

충청북도 음성군 원남면
원남산단1길 31-23
TEL 043)723-1070
FAX 043)723-1071