한려엔쵸비
SICNE 1999

식품안전관리인증 HACCP
품질인증 QUALITY SEAFOOD 해양수산부

2025년 11월 ~ 2026년 2월

HAPPY WINTER

눈꽃처럼 특별한 겨울

겨울 내내 특별한 식단

갈릭버터 블랙타이거 새우

Garlic Butter Black Tiger Shrimp

1마리당 총 중량 약70g
(새우60g+소스 ,파슬리10g)

오븐조리, 예열된 오븐 180℃ 15분 ~ 20분 관찰조리

국내제조 국내가공

구성성분 : 새우, 버터, 갈릭시즈닝
소스성분 : 정제수, 마요네즈, 가공치즈, 설탕, 유청, 변성전분, 잔탄검, 소브산칼륨(보존료)
원 산 지 : 새우 외국산(베트남, 인도네시아, 말레이시아) | **알러지**: 계란, 우유,대두, 밀, 새우함유

순살 서대 카츠

Boneless Sole Katsu

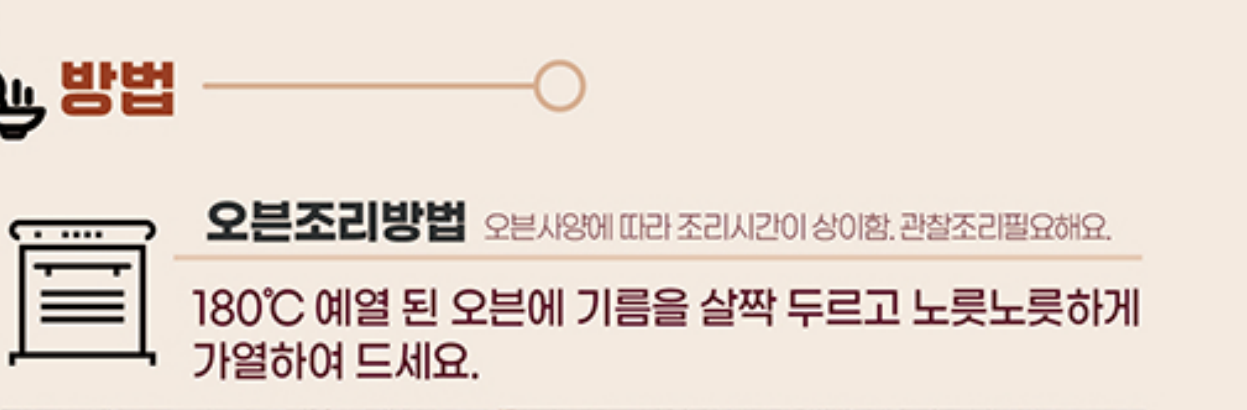
겉은 바삭, 속은 촉촉, 서대살의 담백한 맛이 입안가득

10k당 한려F1소스 2Kg 증정

조리 방법

튀김조리방법
냄비에 기름을 붓고 170~180℃ 온도의 기름에 바싹하게 튀겨서 드세요.

오븐조리방법 오븐사양에 따라 조리시간이 상이함, 관찰조리필요해요.
180℃ 예열 된 오븐에 기름을 살짝 두르고 노릇노릇하게 가열하여 드세요.



구성성분 : 개서대 (세네갈), 생빵가루, 쇼트닝, 밀가루(밀:호주산), 전분, 정제소금, 설탕
소스성분 : 마요네즈, 정제수,난황액, 발효식초, 설탕, 액상과장, 할라피뇨,양파, 발효식초, 청양고추(중국산),고춧가루(중국산), 변성전분, 정제소금(국산),천연향신료, 파라옥시안식향산에틸(보존료)
튀김 / 소스 알레르기 유발물질 : 계란, 우유, 대두, 밀, 새우함유

순살 코다리 카츠

Boneless Kodari Katsu

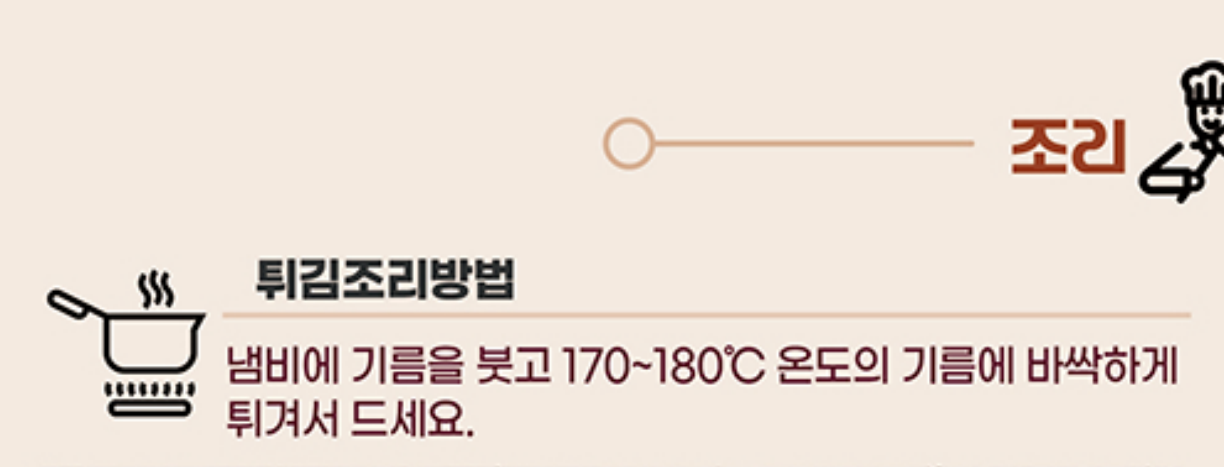
겉은 바삭, 속은 촉촉, 명태살의 부드러우면서도 담백한 맛이 입안가득

10k당 한려F1소스 2Kg 증정

조리 방법

튀김조리방법
냄비에 기름을 붓고 170~180℃ 온도의 기름에 바싹하게 튀겨서 드세요.

오븐조리방법 오븐사양에 따라 조리시간이 상이함, 관찰조리필요해요.
180℃ 예열 된 오븐에 기름을 살짝 두르고 노릇노릇하게 가열하여 드세요.



구성성분 : 명태 (원산지 : 미국산,러시아), 생빵가루, 쇼트닝, 밀가루(밀:호주산), 전분, 정제소금, 설탕
소스성분 : 마요네즈, 정제수,난황액, 발효식초, 설탕, 액상과장, 할라피뇨,양파, 발효식초, 청양고추(중국산),고춧가루(중국산), 변성전분, 정제소금(국산),천연향신료, 파라옥시안식향산에틸(보존료)
튀김 / 소스 알레르기 유발물질 : 계란, 우유, 대두, 밀, 새우함유

Monkfish fillet cutlet

아귀 순살 커틀릿

겉은 바삭, 속은 촉촉, 아귀살의 탱글하면서도 담백한 맛이 입안가득

국내제조 국내가공

조리 방법

튀김조리방법
냄비에 기름을 붓고 170~180℃ 온도의 기름에 바싹하게 튀겨서 드세요.

오븐조리방법 오븐사양에 따라 조리시간이 상이함, 관찰조리필요해요.
180℃ 예열 된 오븐에 기름을 살짝 두르고 노릇노릇하게 가열하여 드세요.

구성성분 : 아귀(국내산), 생빵가루, 쇼트닝, 밀가루(밀:호주산), 전분, 정제소금, 설탕
소스성분 : 마요네즈, 정제수,난황액, 발효식초, 설탕, 액상과장, 할라피뇨,양파, 발효식초, 청양고추(중국산),고춧가루(중국산), 변성전분, 정제소금(국산),천연향신료, 파라옥시안식향산에틸(보존료)
튀김 / 소스 알레르기 유발물질 : 계란, 우유, 대두, 밀, 새우함유

Boneless spotted flounder cutlet

각시가자미 순살 커틀릿

겉바 촉촉 부드러운 생선살의 고급진 맛!!

국내제조 국내가공

조리 방법

튀김조리방법
냄비에 기름을 붓고 170~180℃ 온도의 기름에 바싹하게 튀겨서 드세요.

오븐조리방법 오븐사양에 따라 조리시간이 상이함, 관찰조리필요해요.
180℃ 예열 된 오븐에 기름을 살짝 두르고 노릇노릇하게 가열하여 드세요.

구성성분 : 각시 가자미(미국산), 생빵가루, 쇼트닝, 밀가루(밀:호주산), 전분, 정제소금, 설탕
소스성분 : 마요네즈, 정제수,난황액, 발효식초, 설탕, 액상과장, 할라피뇨,양파, 발효식초, 청양고추(중국산),고춧가루(중국산), 변성전분, 정제소금(국산),천연향신료, 파라옥시안식향산에틸(보존료)
튀김 / 소스 알레르기 유발물질 : 계란, 우유, 대두, 밀, 새우함유

한려엔쵸비
SICNE 1999

25년11월 ~ 26년2월 가격인하 프로모션

학교에서 누리는 즐거운 한 끼, 성장기 어린이·청소년의 입맛과 건강을 위하여 까다롭고 정성스럽게 준비하였습니다.

가시 99%제거

드라이에이징 간장임연수어순살

미국, 러시아산 임연수어순살, 간장, 맛술, 청주, 설탕, 통깨 등으로 조미 후 드라이에이징

원산지	미국산
알레르기 유발성분	5, 6

가시 99%제거

드라이에이징 간장대방어순살강정

국내산 대방어순살강정, 간장, 맛술, 청주, 설탕, 통깨 등으로 조미 후 드라이에이징

원산지	국내산
알레르기 유발성분	5, 6

가시 99%제거

드라이에이징 간장전갱이순살

국내산 전갱이순살, 간장, 맛술, 청주, 설탕, 통깨 등으로 조미 후 드라이에이징

원산지	국내산
알레르기 유발성분	5, 6

가시 99%제거

드라이에이징 간장고등어순살

국내산 고등어순살, 간장, 맛술, 청주, 설탕, 통깨 등으로 조미 후 드라이에이징

원산지	국내산
알레르기 유발성분	5, 6

가시 99% 제거 일품요리를 소개 합니다!

일품요리 중 BEST 연어요리로 겨울 특식을 준비하세요.

꿀 연어 가니쉬 스테이크

냉동 HACCP

연어 특유의 풍부한 지방과 고소함으로 감칠맛이 일품! 달콤한 꿀과 부드러운 소스로 좋은 맛과 식감을 제공합니다.

조리방법
뚜껑 제거 후 200℃ 가열된 오븐에서 25~30분 조리.

알레르기 유발성분
1, 2, 5, 6, 12, 15, 16, 18

용기	원산지	규격
원형	칠레산	총중량 98g

연어순살 40.8%, 알리올리소스 15.2%
토마토소스 10.1%, 웨지감자 10.1%, 꿀 5.1%
파인애플 8.1%, 4종야채 10.1%, 파슬리분말 0.5%

용기	원산지	규격
사각형	칠레산	총중량 150g

연어순살 43%, 알리올리소스 16.7%
토마토소스 13.3%, 웨지감자 6.6%, 꿀 4.6%
파인애플 5.3%, 4종야채 10%, 파슬리분말 0.5%

손수 소보루 가니쉬 로제 연어스테이크

냉동 HACCP

고급스러운 연어, 달콤한 소보루와 로제소스를 베이스로 상큼한 파인애플과 고구마로 맛을 낸 일품요리.

조리방법
뚜껑 제거 후 200℃ 가열된 오븐에서 25~30분 조리.

알레르기 유발성분
1, 2, 5, 6, 12, 15, 16, 18

원산지	규격
러시아산	총중량 115g

연어순살 21.7%, 소보루가루 13%, 로제소스 35%, 웨지감자 9%, 파인애플 8%, 고구마 13.2%, 파슬리분말 0.1%

원산지	규격
칠레산	총중량 115g

연어순살 21.7%, 소보루가루 13%, 로제소스 35%, 웨지감자 9%, 파인애플 8%, 고구마 13.2%, 파슬리분말 0.1%

손수 파인애플 로제 연어스테이크

연어의 고급스러운 맛과 로제 소스를 베이스로 상큼한 파인애플과 고구마로 맛을 낸 일품요리.

조리방법
뚜껑 제거 후 200℃ 가열된 오븐에서 25~30분 조리.

알레르기 유발성분
2, 5, 6, 12, 15, 16, 18

원산지	규격
러시아산	총중량 115g

연어순살 25%, 로제소스 40%, 웨지감자 10.9%, 파인애플 10%, 고구마 14%, 파슬리분말 0.1%

원산지	규격
칠레산	총중량 115g

연어순살 25%, 로제소스 40%, 웨지감자 10.9%, 파인애플 10%, 고구마 14%, 파슬리분말 0.1%

손수 가니쉬 로제 연어순살스테이크

냉동 HACCP

고급스러운 연어 순살에 달콤한 로제 소스를 베이스로 담백한 웨지감자와 각종 야채 가니쉬를 곁들여낸 일품요리.

조리방법
뚜껑 제거 후 200℃ 가열된 오븐에서 25~30분 조리.

알레르기 유발성분
1, 2, 5, 6, 12, 15, 16, 18

원산지	규격
러시아산	총중량 140g

연어순살 32.4%, 로제소스 40%, 웨지감자 13.4%, 4종야채 14.1%, 파슬리분말 0.1%

원산지	규격
칠레산	총중량 140g

연어순살 32.4%, 로제소스 40%, 웨지감자 13.4%, 4종야채 14.1%, 파슬리분말 0.1%