

문화를 만들고 행복을 나눕니다.

# BOKMANSA

복을 만드는 사람들

## 문화를 만들고 행복을 나눕니다.

행복의 시작은 건강에서 비롯됩니다.

건강은 삶의 기본이자, 행복을 지탱하는 가장 근본적인 조건입니다.  
그리고 그 건강은 우리가 매일 먹는 음식에서 시작됩니다.

복을만드는사람들은 바로 그 믿음에서 출발했습니다.

좋은 원료를 바탕으로, 더 건강한 조리법과 과학적인 제조 공정을  
통해 누구나 안심하고 먹을 수 있는 음식, 몸에 이롭고 마음에  
위로가 되는 음식을 만듭니다.

우리는 단순히 식품을 만드는 회사가 아닙니다.

우리는 사람들의 일상에 작은 '복'을 전하는 사람들입니다.

건강한 한 끼를 통해 가족의 미소를 지키고,  
지역의 가치를 세계로 잇는 식탁 위의 연결고리를 만들어갑니다.

복을 만드는 사람들 —



EUN-WOO CHO, CEO

대표 조은우





# BOKMANSA

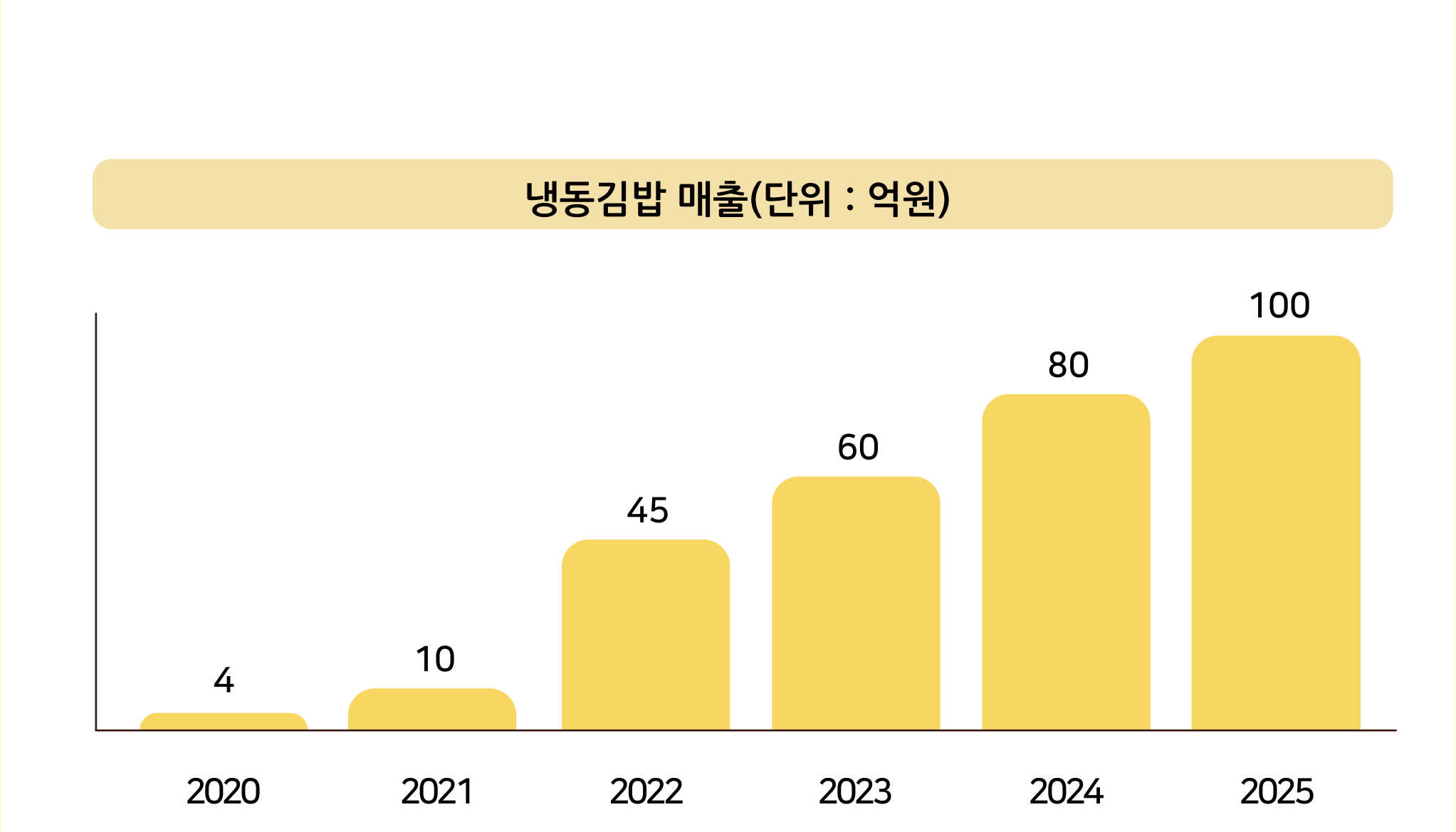
With farmer, With company  
With global, With people



# COMPANY BOKMANSA

복만사는 2015년에 설립되어 2,000평 규모의 생산 시설을 갖춘 기능성 가정간편식(HMR) 전문제조 업체입니다. 한국에서 최초로 냉동 김밥을 개발해 해외로 수출했으며, 현재 20개국에 수출망을 개척했습니다. 한국산 쌀, 김, 두부 등 건강하고 품질 좋은 원재료만을 사용하며, 연간 1,500만 개 간편식을 생산할 수 있는 능력을 보유하고 있습니다. 한국의 15만 명 이상의 소비자가 제품에 대한 긍정적인 평가를 남겼으며, 200여 종의 제품 라인업, 30여 개의 고정 거래처, 20여개의 파트너 및 농가와 협업하고 있습니다.

규모 6,600m <sup>2</sup>	생산능력 연간1,500만개	소비자 긍정 평가 150,000+
SKUs 200+	고정 거래처 30+	파트너 & 협력농가 20+

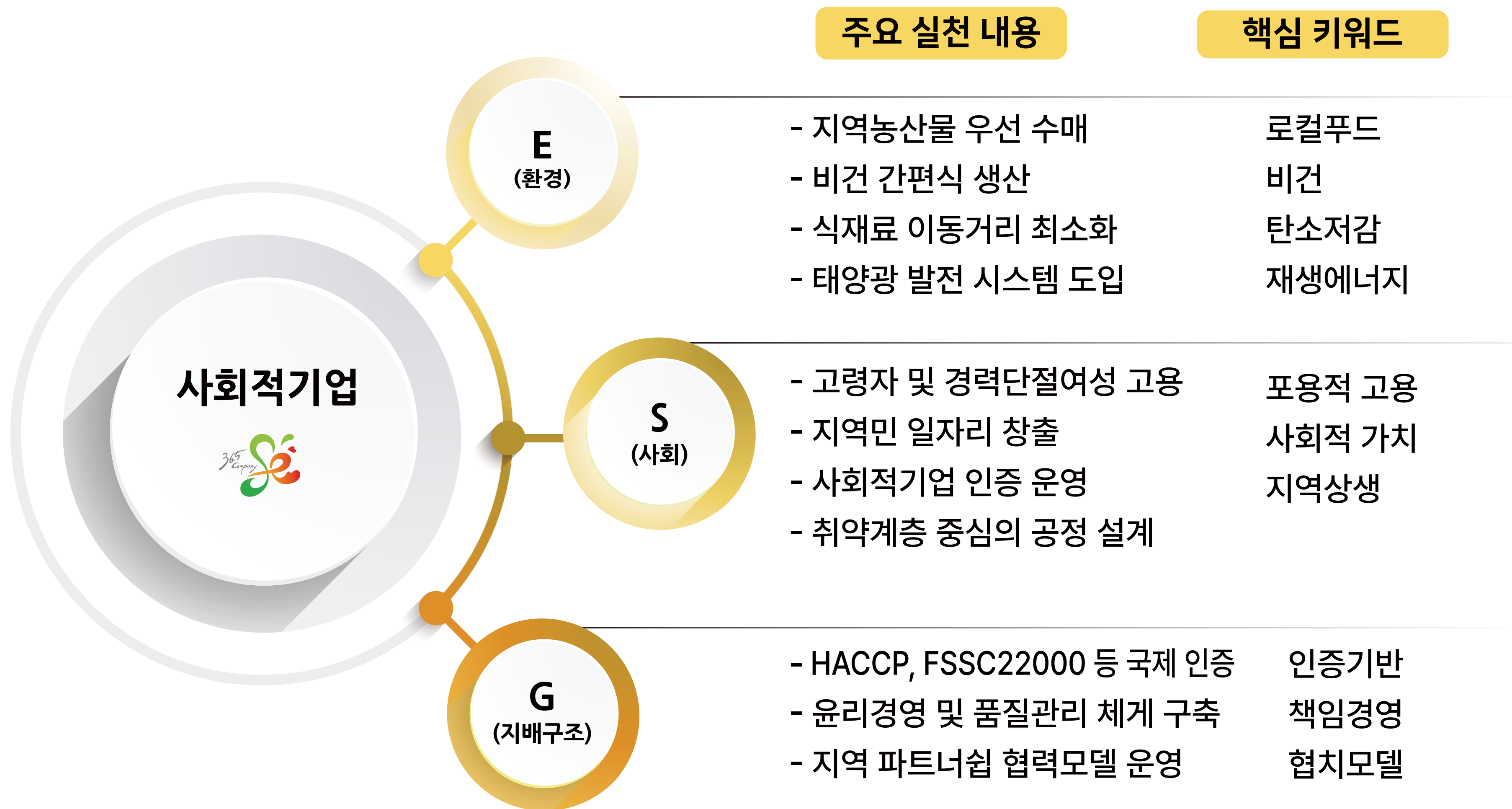


2020년, 냉동 김밥을 최초로 개발하여, 해외로 수출을 하기 시작했습니다.



# ESG경영

지역농산물 중심의 탄소저감형 공급망, 고령자 및 경력단절 여성 중심의 고용 구조, 친환경 재생에너지 기반 제조 구조를 통해 환경(E), 사회(S), 지배구조(G) 전 분야에서 실질적 ESG경영을 실천하는 로컬기반 지속가능 농산물가공 기업입니다.





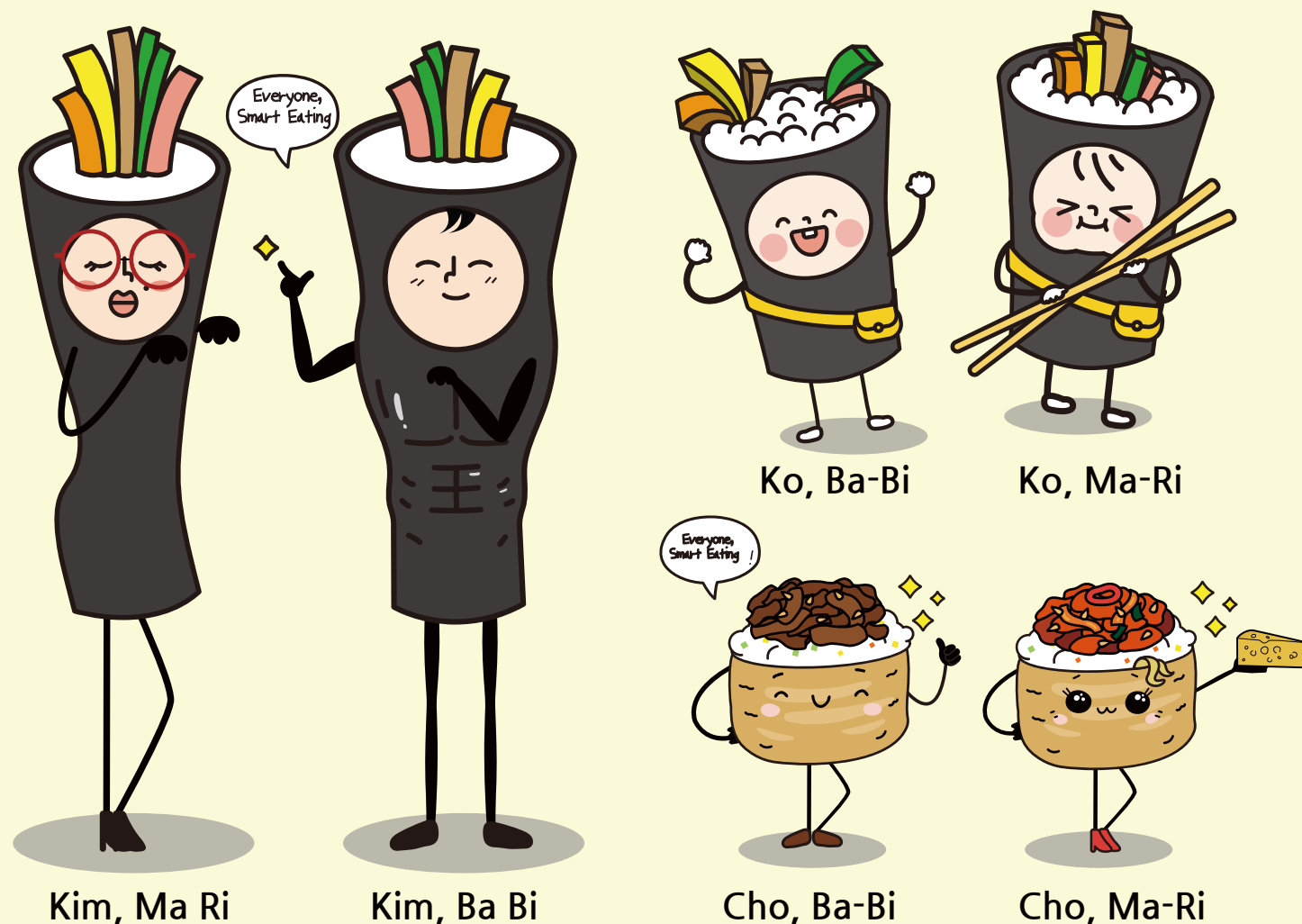
# Signature Brand 11:45 & CHARACTOR

즐거움과 새로운 에너지를 충전하는 소울푸드가 되고자 빚어 낸 복만사의 대표 브랜드 11:45 & 늘씬한 각선미와 건강함을 자랑하는 복만사의 대표 캐릭터 김마리, 김바비 그리고 그 외 친구들 꼬바비, 초바비

몸이 예뻐지는 시간

11:45  
A Hungry Time

점심시간 11시45분 쯤이 되면 출출해지기 시작합니다.  
이때 우리는 맛있는 상상을 합니다.  
11시45분은 즐거움과 건강한 에너지를 전해드리고 싶은  
마음을 담은 브랜드입니다.



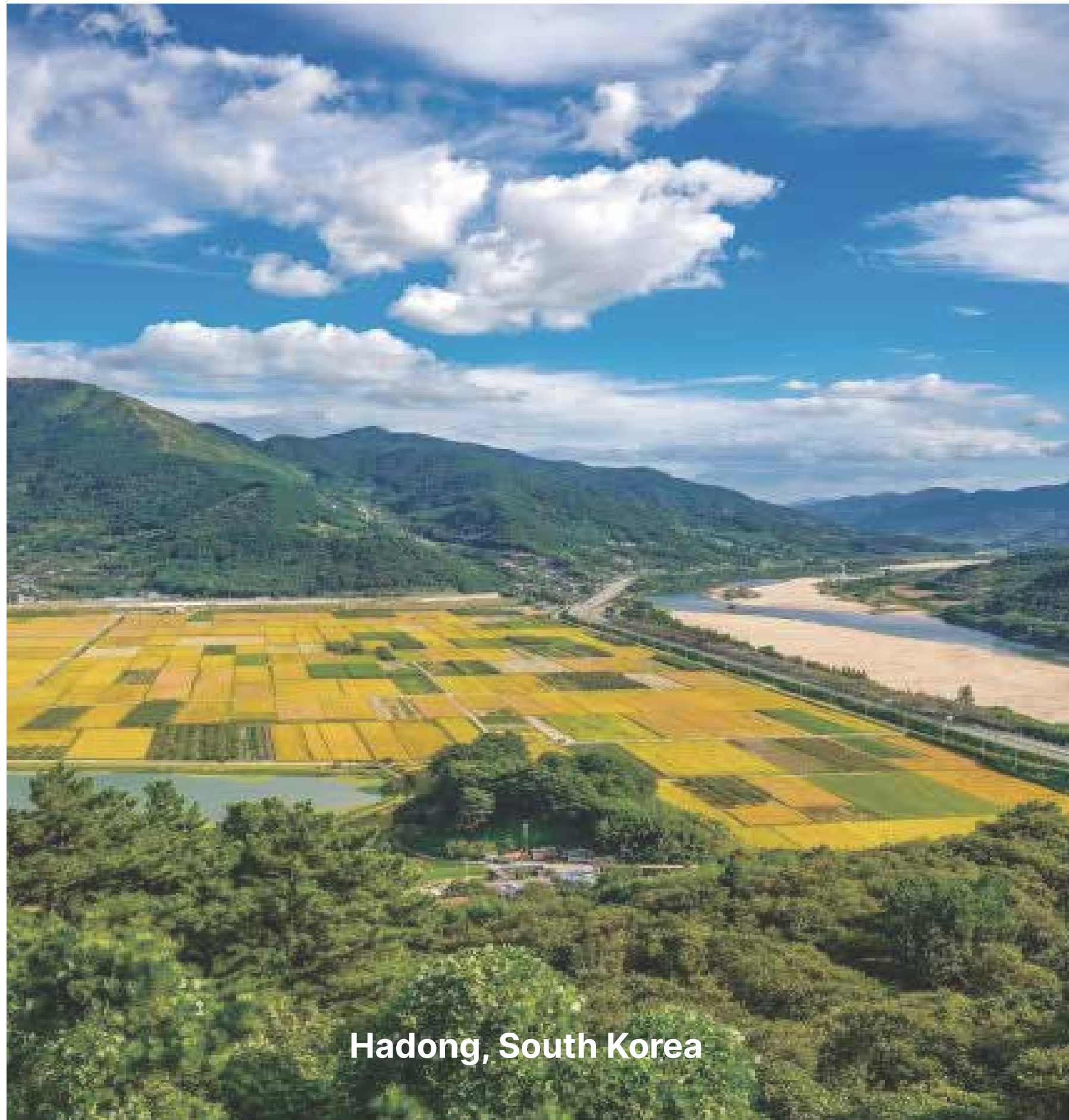
복만사의 캐릭터들은 제품과 콘텐츠에 다양하게 활용되고 있습니다.





# MADE IN KOREA

청정한 농촌 환경에 위치한 제조 공장에서, 우수한 품질의 농산물을 최상의 신선한 상태로 공급 받고 있습니다. 지역 파트너 및 협력 농가와 유기적인 협업을 통해 원재료 공급망을 철저하게 관리하며, 지속 가능한 품질과 안정적인 생산 기반을 구축하고 있습니다.





# QUALITY, SAFETY, TECHNOLOGY

냉동김밥을 최초로 개발한 경험과 오래된 노하우를 바탕으로 지속적으로 최신 설비를 도입하고 있으며, 고도화된 자동화 생산 시스템을 통해 제품을 균일하고 안전하게 생산합니다. 또한, 최첨단 냉동 기술을 적용하여 냉동 후에도 본연의 맛과 영양을 최상으로 유지하고 있습니다.





# GLOBAL STANDARD CERTIFICATION

FDA 현장 실사 승인, FSSC22000, ISO22000, HACCP 등 주요 국제 인증을 통해 FDA, HACCP 기준을 충족하여, 균일하고 안전한 제품을 생산합니다.



FSSC  
22000



ISO  
22000



FDA



HACCP



# INNOVATION IN PROCESSED FOOD 1

우리의 제품은 고칼로리 식품을 지양하는 소비자를 위해, 영양균형은 유지하면서, 칼로리를 효과적으로 낮춘 제품입니다.  
건강한 라이프스타일을 편리하게 누릴 수 있도록 간편식 기술개발에도 매진 하고 있습니다.



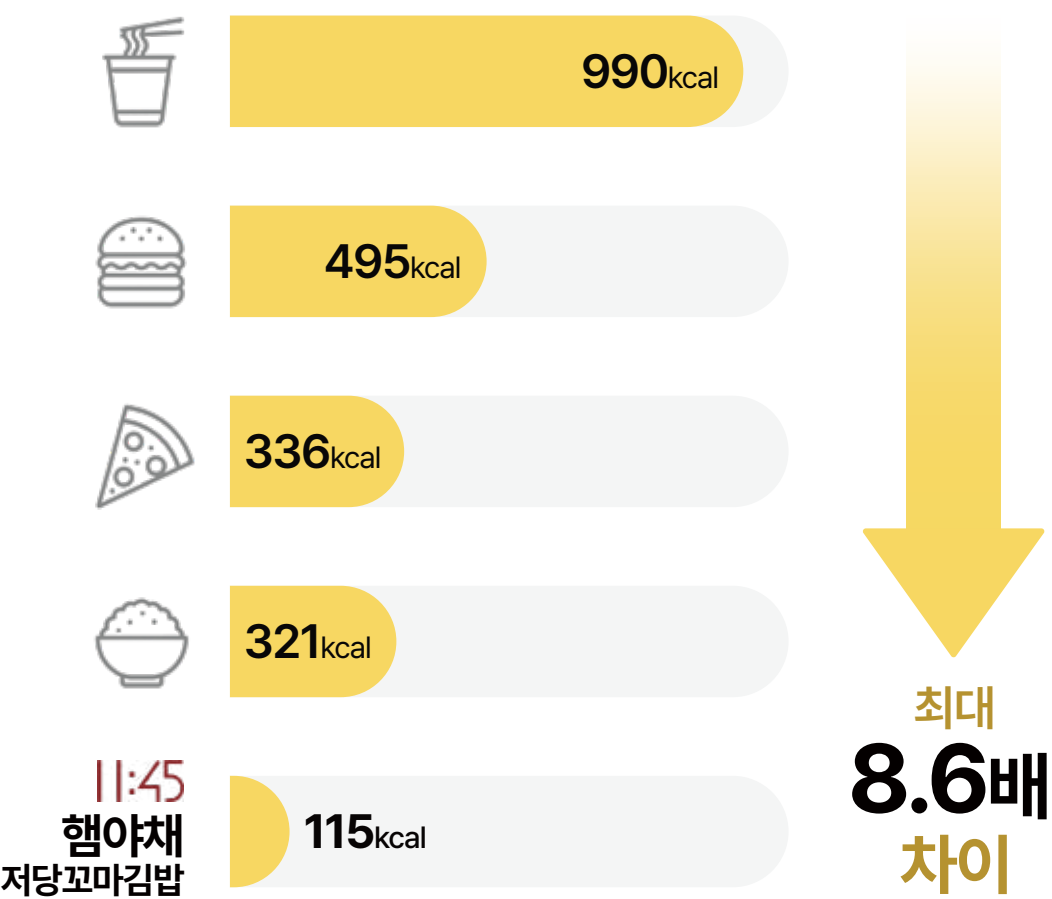


# INNOVATION IN PROCESSED FOOD 2

복만사의 기술력으로 완성된 이 제품은 낮은 칼로리로 부담 없이 즐길 수 있을 뿐만 아니라, 하루 권장 식이섬유를 충분히 제공하며 저당 설계로 건강을 생각한 스마트한 식단을 완성합니다.

저칼로리 식품 제조방법

칼로리가 단, 115kcal



\*출처: 식품안전나라, 220g 기준  
\*위 표는 11시45분 햄야채 저당 꼬마김밥 기준으로 작성되었습니다.

가볍지만 든든하게

하루 식이섬유 해결!

단, 김밥 1팩으로  
권장 섭취량 68% 충족\*

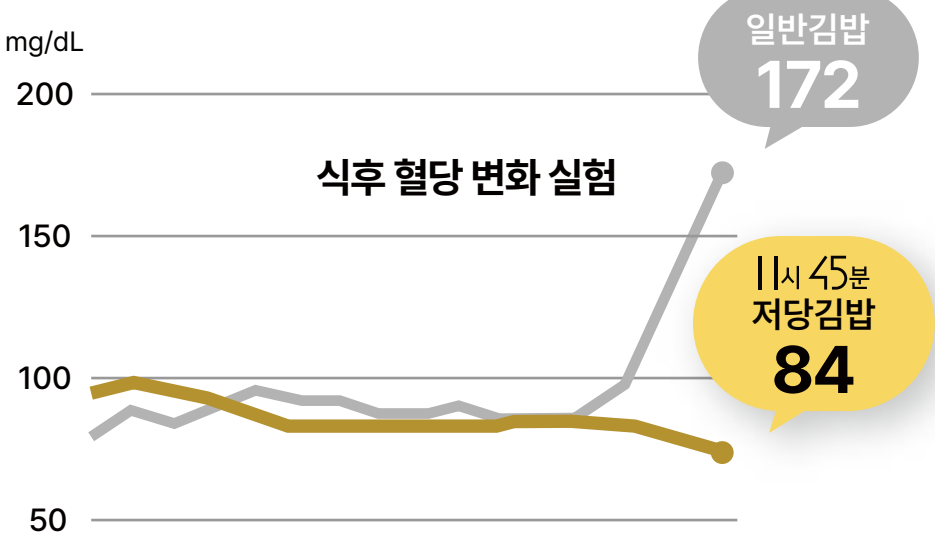


식이섬유 17g 함유  
13.2g 이상으로  
고(풍부) 식이섬유 해당!\*\*

\*1일 영양성분 기준치에 대한 비율  
\*\*220g 기준

난소화성말토덱스트린을 함유하는

저당으로 스마트한 관리!



\*출처: 스브스뉴스  
\*본 제품은 건강기능식품이 아닌 일반식품이며, 김밥 종류 및 개인차에 따라 차이가 있을 수 있습니다.



당 걱정, 이제 그만!

두부저당밥 특허 레시피로  
공깃밥보다 당질 함량을  
낮춰 식후 혈당도 걱정없이!

\*본 설명은 제품이 아닌 재료에 대한 설명입니다.





# INNOVATION IN PROCESSED FOOD 3

복만사의 차별화된 기술력을 QR코드로 직접 확인하실 수 있습니다. QR코드를 스캔하시면, 낮은 칼로리와 풍부한 식이섬유, 저당 설계까지 - 스마트한 식단을 가능하게 한 복만사의 기술과 제품의 생산 과정을 영상으로 만나보실 수 있습니다.

## 특허 인증 을 받은 제조시스템!



**복만사**  
생산공정(영상)



**난소화성말토덱스트린을 함유하는**  
두부 저당밥의 제조방법(영상)



**저칼로리**  
냉동 김밥 제조 방법(영상)



# INNOVATION IN PROCESSED FOOD 4

건강을 최우선으로 생각해 정직하게 생산합니다.

자연에서 온 순수함과 복만사의 아이디어와 정성은 소비자의 식탁에 건강한 변화를 선사합니다.

## 자극은 줄이고 좋은 건 더한 11시 45분만의 레시피



### 클린 밥으로 더 안전하게!

쌀과 잡곡 속 비소 등  
안좋은 성분을  
최소화 했어요.



### 천연 원료로 영양은 더한!

뽕잎, 코코넛 오일 등  
자연 재료로 풍미와  
영양을 더했어요.



### 식품첨가제 ZERO 하얀 無첨가 단무지

식품첨가제가 없는  
건강한 단무지 입니다.





# BOKMANSA's KIMBAP

우리는 냉동김밥을 최초로 개발하였으며, 수년간 김밥을 제조하며 쌓은 경험으로 차별화된 제조 시스템을 보유하고 있습니다.

직접 레시피를 개발하여 200개 이상의 SKU를 가지고 있으며, 기본적인 김밥 뿐만 아니라 꼬마 김밥, 유부초밥, 솔밥 등 언제 어디서나 간편하게 먹을 수 있는 간식과 식사용 즉석조리식품을 제조합니다.



## 급속 냉동으로 맛과 품질 유지

제품 제조 후 즉시 급속 냉동하여 해동 후에도 맛과 품질이 그대로 유지됩니다.



## 풍성한 속재료 건강한 한끼

빈약하지 않도록 풍성하게 속재료를와 건강함을 채웠습니다.



## 간편하게 먹는 즉석조리식품

언제 어디서나 간편 하게 즐길 수 있는 한입 크기의 건강한 간편식품 입니다.

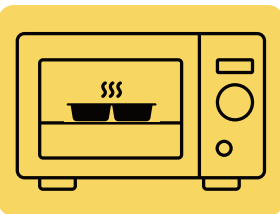


## 위생과 품질은 최우선!

안전하고, 균일한 품질의 제품을 제조 하며 위생인증과, 제조 공정 혁신을 노력합니다.



# Products - Kimbap



전자레인지

약 3분(700W 기준)

약 2분 30초(1000W 기준)

## BEST OF 수출용 김밥

국내산 쌀과 다양한 농산물로 만든 한식 레시피 김밥



### 우영유부 비건김밥

\* 달콤하게 조린 유부와 우영을 감싼 정갈한 김밥



### 일품잡채 비건김밥

\* 당면으로 꽉 찬, 한식 감성의 고단백 비건 김밥.



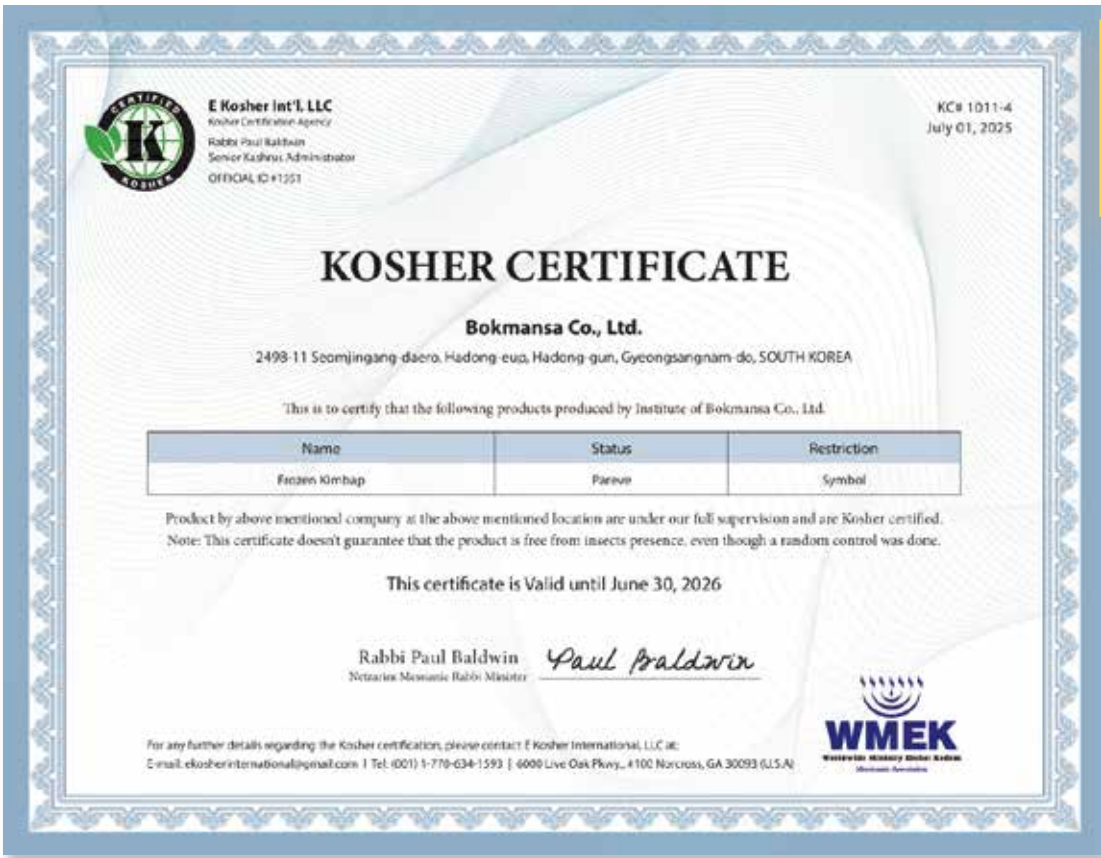
### 고추장비빔밥 비건김밥

\* 고추장 양념 채소와 밥을 비빔, 매콤한 비건 김밥.

## HALAL, KOSHER, VEGAN



### 할랄인증 해초김밥



### 코셔인증 버섯김밥

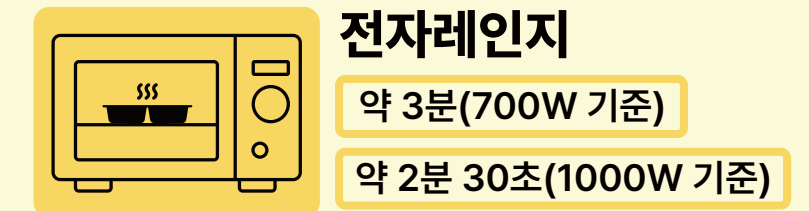


### 비건인증 채식김밥





# Products - Kimbap



## BEST OF 잡곡곤약김밥

국내산 쌀, 귀리, 현미, 저칼로리 곤약쌀 등과 다양한 농·수산물로 만든 김밥 / 저칼로리 제조방법 특허기술로 만든 제품



우영유부 비건김밥



아삭포두부 비건김밥



고추장비빔밥 비건김밥



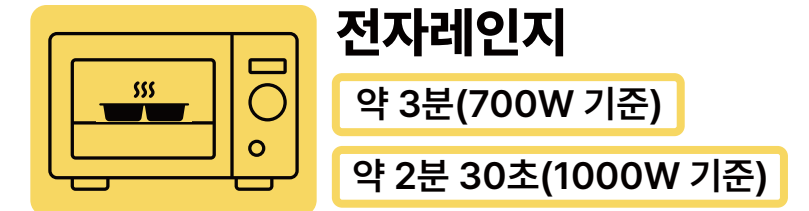
쪽신탈두부 비건김밥



일품잡채 비건김밥



# Products - Kimbap



## BEST OF 백미곤약김밥

국내산 쌀, 저칼로리 곤약쌀 등과 다양한 농·수산물로 만든 김밥 / 저칼로리 제조방법 특허기술로 만든 제품



해초두부 비건김밥



땡초 비건김밥



버섯잡채 비건김밥



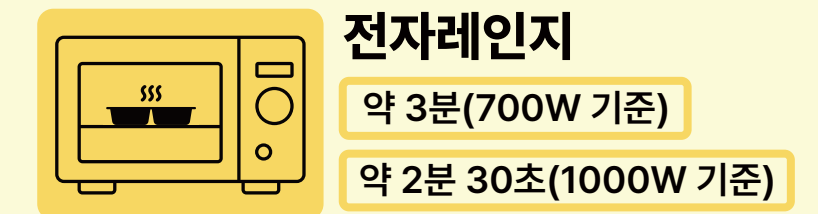
단짠 우영유부 비건김밥



묵은지 계란 비건김밥



# Products - Kimbap



## 시그니처 김밥

국내산 쌀과 다양한 농·수·축산물로 만든 김밥 / 한국인이 좋아하는 레시피 제품



불고기 김밥



매콤제육 김밥



계란 김밥



불 오징어 김밥

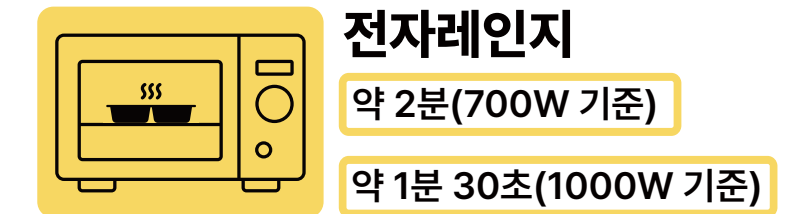


저당 전복 계란말이 김밥

출시에정 | 불볶음잡채 김밥, 콘참치마요 김밥(두부저당밥)



# Products - Cho-Bap



## 저당 유부초밥

국내산 쌀과 두부 등 다양한 농·수·축산물을 유부 주머니에 넣은 초밥 / 난소화성말소덱스트린을 함유하는 두부 저당밥 제조방법으로 만든 간편식



크래미 와사비마요  
저당 유부 초밥



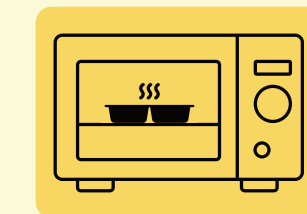
불고기  
저당 유부 초밥



치즈불닭  
저당 유부 초밥



# Products - Mini-kimbap



전자레인지

약 2분(700W 기준)

약 1분 30초(1000W 기준)

## 저당 꼬마김밥

국내산 쌀과 두부 등 다양한 농·수·축산물로 만든 한입 꼬마 김밥 / 난소화성말소덱스트린을 함유하는 두부 저당밥 제조방법으로 만든 간편식



햄야채  
저당 꼬마 김밥



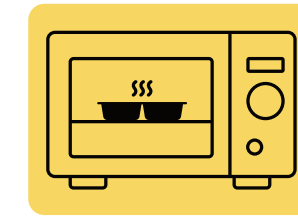
체다치즈  
저당 꼬마 김밥



김치치즈  
저당 꼬마 김밥



# Products - 11:45-Sotbap



전자레인지

약 3분(700W 기준)

약 2분 30초(1000W 기준)

## 11:45 솔밥(저당밥제조 기술기반으로 만든 간편식 )•

국내산 쌀, 파로, 두부 등 으로 혈당지수를 다운시키고 다양한 농 수 축산물을 넣어 만든 저속노화 간편식 / 난소화성말소덱스트린을 함유하는 두부 저당밥 제조방법으로 만든 간편식



소고기 가지볶음 두부저당 크램블 솔밥



닭가슴살 두부저당 크램블 솔밥



매콤제육 두부저당 크램블 솔밥



# Products - 11:45-Sotbap



전자레인지

약 3분(700W 기준)

약 2분 30초(1000W 기준)

## 11:45 솔밥(저당밥제조 기술기반으로 만든 간편식)

국내산 쌀, 파로, 두부 등으로 혈당지수를 다운시키고 다양한 농 수 축산물을 넣어 만든 저속노화 간편식 / 난소화성말소덱스트린을 함유하는 두부 저당밥 제조방법으로 만든 간편식



명란짬짬 두부저당 크램블 솔밥



몽글몽글 에그 두부저당 크램블 솔밥



전복든든 두부저당 크램블 솔밥



# BOKMANSA's

## Product Development

더 건강하고 더 나은 세상 먹거리를 만들기 위한 우리의 도전에 함께해 주세요.

**ODM** Original Development Manufacturing

(자사의 개발제품을 제안하여 제조 납품하는 방식)



### STEP 01

제품의뢰  
개발회의

고객의 요청 제품에 대한  
타킷 건적가, 제품구성 재료  
컨셉 등을 협의합니다.

### STEP 02

개발착수  
샘플제작

제품 개발 협의에 대한 내용  
을 바탕으로 신규제품  
샘플상품을 제작합니다.

### STEP 03

샘플  
테스팅

협정한 사양의 샘플이 최종  
완성 될 때까지 샘플 테스트  
을 진행하여 상품을 완성  
합니다.

### STEP 04

최종건적  
생산확정

제품건적 및 납품형태 등을  
협의하여 생산 및 납품을  
진행 합니다.

복만사는 로컬식재료와 **기술력**을 기반으로 저속노화식  
저칼로리식, 글루텐프리 제품 등 **문화와 트렌드**에 맞춘  
간편식을 만들 수 있는 **경쟁력**을 갖추고 있습니다.



더 건강하고 더 나은 세상 먹거리를 만들기 위한 우리의 도전에 함께해 주세요.

## ODM Original Development Manufacturing

(자사의 개발제품을 제안하여 제조 납품하는 방식)

복만사는 로컬식재료와 기술력을 기반으로 저속노화식  
저칼로리식, 글루텐프리 제품 등 문화와 트렌드에 맞춘  
간편식을 만들 수 있는 경쟁력을 갖추고 있습니다.





# CONTACT

A Delicious Idea  
**BOKMANSA**

## 복을만드는사람들 (주) 농업회사법인

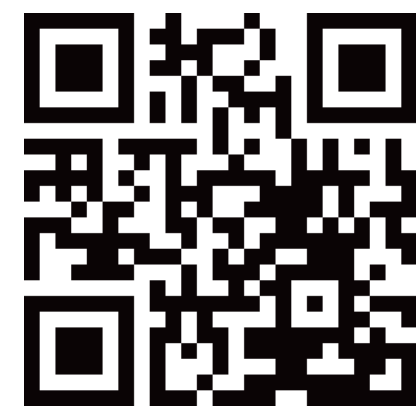
 2498-11 Seomjingangdae-ro, Hadong-eup, Hadong-gun, Gyeoungnam    경남 하동군 하동읍 섬진강대로 2498-11



### WEBSITE

웹사이트 주소

<http://bokmansa.kr/>



### ONLINE MALL

온라인 몰 주소

<https://1145.co.kr/>



(+82)055-884-2252

(+82)010-6559-1145



11.45@daum.net

복만사 **Bokmansa** 는  
복을 만드는 사람들이라는 뜻입니다.

우리는 사람들에게 건강한 음식으로  
행복을 전달하고 있습니다.