

**THE BETTER FARM,
THE SMART FACTORY
FOR OUR LIVES**

SULSUNG
FROM THE FARM

CHRONICLE OF SULSUNG



1976

6. 이천 목장 설립



1983

3. 횡성 목장 설립



2016

11. 설성목장 대치점 오픈

2021

4. 서울대푸드비즈랩GSP사업
참여 공동 개발
7. 설성마켓
청담삼성로점 오픈
11. 설성목장 정자점 오픈
12. 설성목장 무실점 오픈
- 설성목장 위례점 오픈

2012

8. 이천 목장 무항생제 인증
12. 이천 목장 HACCP 인증

2017

2. 설성목장
서판교점 오픈
4. 설성목장
도곡렉슬점 오픈
8. ㈜설성식품 설립
강원도 및 원주시
MOU 체결

2022

4. CJ푸드빌㈜ 레스토랑
간편식 MOU 체결
11. 이동갈비 콜라보 론칭

2013

7. 농업회사 법인
설성목장㈜ 설립

2018

1. 설성목장 자사 물 오픈
미국 현지 법인 설립
3. ㈜진코퍼레이션
통합 운영 시스템 구축
MOU 체결
6. 설성목장 비즈물 오픈

2023

1. 롯데홈쇼핑 최유라쇼
단독 런칭
6. 설성목장 타워점 확장 오픈
7. NH 범농협 애그테크펀드
투자유치

2014

9. 횡성목장 무항생제 인증

2019

3. 부경양돈농협
MOU 체결
4. 설성목장
베이비 & 키즈 론칭
9. 설성안주BAR 론칭
12. 양념육 브랜드
새벽랜치 론칭

2024

1. 내슈빌 스테이크하우스
외식매장 오픈
3. 설성목장 대치점
리뉴얼 오픈
4. 히키니쿠토코메
외식매장 오픈



2015

10. 외식 사업 설성목장
타워팰리스점 오픈
12. ㈜설성푸드 설립
횡성 목장 HACCP 인증



2020

3. 제주설성한돈 론칭
4. 프리미엄 경양식 브랜드
설가츠 론칭
6. 설가츠
잠실점, 강남구청점 오픈
10. 원주 설성 스마트팩토리
개관

설성
「雪城」

겨울이면 아름다운 설국이 되는 경기도 이천시 설성면 그곳에서 1976년 단 10마리 한우로
‘설성목장’이 시작되었습니다. 공장식 사육의 문제점을 해결하고 무항생제 선진 축산 시대를 연
설성목장은 지금도 그 자리를 지키고 있습니다.

오전 9시부터 오후 4시, 너른 대초원으로

설성푸드의 뿌리는 시대가 변해도 언제나 ‘목장’에 있습니다. 스마트팩토리를 오픈한 지금도 임직원과 축산 장인, 수의사들이 가장 많은 공을 들이는 것은 설성 이천 목장과 횡성 목장의 자연 순환과 목초지 방목pasture-raised입니다. 설성목장은 일찍이 무항생제 지정 목장으로 주목받았지만, 자체 기준이 더 까다롭다고 알려져 있죠. 무엇보다 소들이 편안하게 느끼는 청결한 환경으로 유명합니다. 목장 주변 초지에서는 옥수수, 연맥, 호밀 등을 재배하고 있습니다. 이렇게 섬유질이 많은 사료에 생균제를 혼합하고 발효한 후 소에게 먹입니다. 소의 위 건강은 곧 면역 체계와 직결되기 때문에 자연스러운 생태계 속에서 소화가 잘되는 먹이를 먹어야 항생제, 항균제, 호르몬제가 필요치 않습니다. 그래서 소들이 너른 초원으로 나가서 노니는 오전 9시부터 오후 4시까지의 설성목장에서 가장 중요한 시간입니다. 인간과 동물, 자연이 조화롭고 모두에게 유익한 선진 축산을 구현하기 위해 설성인들은 모든 에너지를 쏟고 있습니다.



이천 목장

1970년대 설성이 시작된 첫 목장입니다. 지금은 방목 목초지 28만1000m²(8만5000평), 사육 공간 413m²(125평)를 갖춘 목장으로 성장했습니다. 1500마리의 소가 쾌적한 환경에서 배합 사료와 단계적 육질 개선 등 설성만의 노하우로 건강하게 자라고 있습니다.

횡성 목장

해발 850m 강원도 횡성 태기산 자락에 위치한 약 49만6000m²(15만 평) 규모의 두 번째 설성 목장으로 천혜의 환경을 자랑합니다. 창립자 조태철 회장이 1983년 한우 개량과 동물 복지를 생각한 축산업을 시작한 곳으로 지금은 우량 종자를 관리하고 있습니다. 어미 소가 새끼 소를 보살피는, 생명력이 넘치는 목장이죠.

설성이 존중하는 자연 순환 법칙

이천 목장과 횡성 목장은 소가 생태계에 따라 순리대로 자라고, 육질이 좋아질 수 있는 큰 일교차가 특징입니다. 논농사가 발달한 지역이라 사료를 자연 재배하기에도 좋은 조건이죠. 자연히 동물 복지가 가능한 환경입니다. 설성은 생태계 법칙에 기반한 건강한 목장만이 유익한 축산물로 돌아온다고 믿습니다.

PROLOGUE

설성, 정직하고 깨끗한 맛의 기억

좋은 취향, 정성 들여 사는 삶의 가치. 설성푸드가 지난 50년 가까운 시간을 통해 말해온 것입니다. 자극적으로 변형된 현대의 한식을 하루하루 생활의 질을 높이는 경험으로 바꾸고자 노력해왔습니다. 최근 우리의 식탁 풍경이 급속도로 달라지고 있습니다. 음식을 바라보는 시선도 많은 변화가 생겼죠. 재료를 어디에서, 어떤 방식으로 기르고 가공했는지를 점점 더 중요하게 생각합니다. 설성푸드는 비인도적 축산을 반대하고, 무엇보다 동물 복지를 우선으로 생각하는 브랜드입니다. 지속 가능하고 믿을 수 있는 먹거리를 생산하기 위해 사회적·환경적 책임을 다하고 있습니다. 또 문화는 식탁에서 시작된다는 것을 믿고 우리 고유의 값진 식문화를 계승하고자 합니다. 세대를 넘어 우리 음식이 아름다운 이야기가 되고 자긍심으로 이어지는 것. 설성은 이를 진지하게 생각하는 브랜드입니다.



설성푸드는 창업자가 축산 학도로서 연구하고 고민한 끝에 얻은 지혜와 세월이 쌓여 탄생한 브랜드입니다. '무항생제'의 선진 축산의 꿈을 이루고, '음식이란 하루하루 생활의 질을 높이는 경험'임을 증명해왔습니다. 대자연에서 영감을 받은 브랜드답게 어떻게 하면 식자재 본연의 맛과 신선함을 각 가정에 고스란히 전달할 수 있을까 하는 고민이 2020년 스마트팩토리를 오픈하는 원동력이 되었습니다. 이제 설성의 신뢰의 상징인 설성목장의 신선육, 그리고 철저한 위생 프로세스로 완성한 양념육, HMR, 밀키트를 이제 주문한 바로 다음 날 받을 수 있습니다. 식탁 위에 펼쳐지는 우리의 삶이 더없이 소중한 요즘입니다. 정성스럽게 요리하는 작은 의식이 반복되고, 사랑하는 이와 함께 맛있게 먹으면 즐겁고 또 힘이 납니다. 요즘처럼 균형이 무너진 상황에서 소중한 것을 지키기 위해서는 건강과 행복이 우선이죠. 더 나은 식생활이 깊이 뿌리내려야만 일상을 견고하게 살아낼 수 있습니다. 설성은 스마트팩토리 설립으로 혁신에 박차를 가할 수 있게 되었습니다. 총 1만3223m² 규모의 스마트팩토리에서는 제품 기획부터 스마트 육가공과 물류, 위생 검사, 생산, 물류까지 모든 과정이 원스톱으로 이루어지고 있습니다. 점차 확장되고 있는 설성의 미래를 소개합니다. **CEO 조성진**



CHAPTER

1

SULSUNG SMART FACTORY

맞은 시간과의 싸움이다. 천혜의 환경에서 무항생제라는 철칙 아래 얻은
귀한 원육과 신선 식품을 소비자들이 잠든 사이 빠르게 배송하는 것은
설성의 오랜 숙원이었다. 축산부터 생산, 유통까지 영위하는 설성은
2020년 10월 원주 스마트팩토리 설립을 계기로 앞으로 더 많은 것이
달라질 것이다. 체계적 시스템을 바탕으로 일반 고객은 물론 비즈니스
파트너에게도 든든한 솔루션을 제공할 예정이다.

원주 설성 스마트팩토리의 심장,
스마트 냉장 자동화 보관소는
6000개 셀을 보유하고 있으며 이는
국내 식육업계 최대 규모다.

ROBOT PICKING

귀하게 얻은 원육,
스마트팩토리의 로봇 자동화
시스템으로 더욱 가치 있게



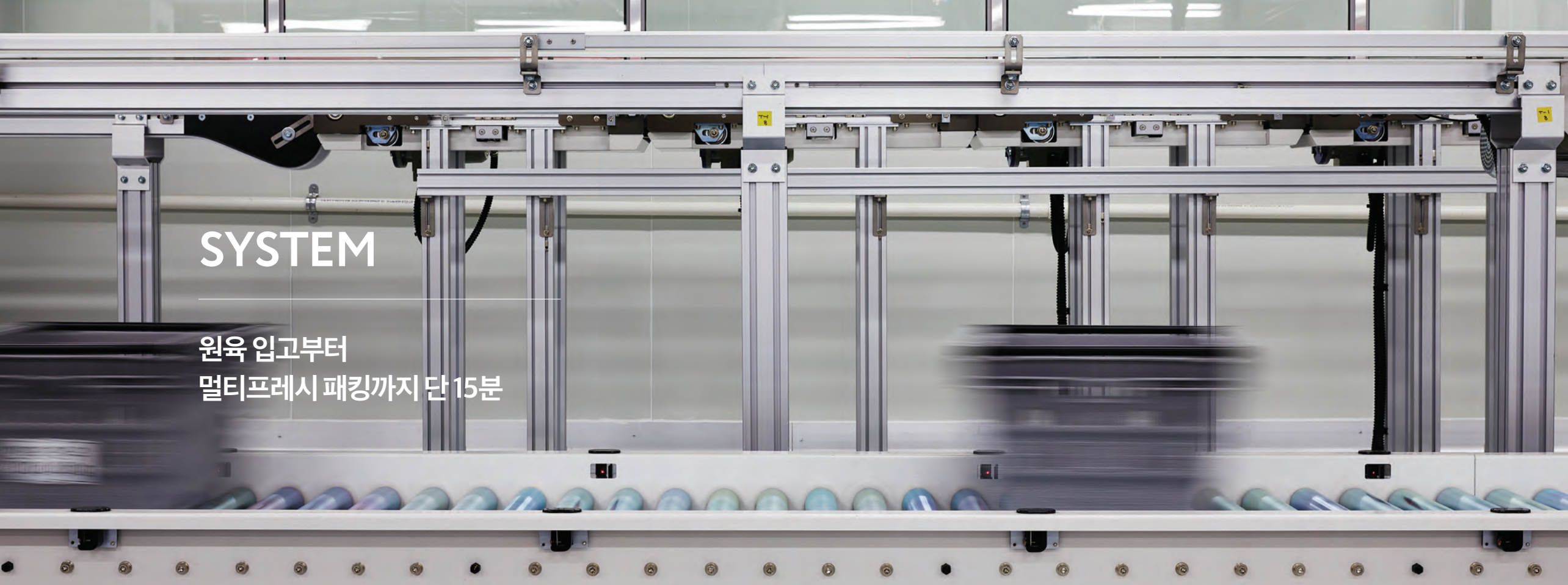
기존 자동화 공장이 대량생산에 치중했다면, ‘스마트팩토리’는 21세기 다양해진 고객의 요구에 즉각 대응하기 위해 기획, 설계, 생산, 유통, 판매 전 과정을 정보통신기술 ICT로 통합한 것이라고 볼 수 있습니다. 즉 ‘고객 맞춤형’을 신속히 실현하기 위해 로봇 자동화 공정을 도입한 거죠. 이런 미래지향적인 공장에서는 전통적 개념의 장인 역할이 달라집니다. 대부분의 공정을 정육업계 최초로 도입한 ‘자동화 피킹 시스템’이 대신하니 사람의 손길을 필요로 하는 과정이 현저히 줄었습니다. 경험 많은 베테랑들은 SI가 산출해내는 빈틈없는 데이터를 통해 일하고, 직관적인 판단력을 발휘합니다. 공장장인 제 업무도 성격이 많이 달라졌습니다. 빅데이터를 통해 상품 수량을 예측하고, 제품이 처음부터 끝까지 설성의 기준에 부합하는지 관리 감독합니다. 또 MES를 통해 인원과 실적, 커뮤니케이션까지 종합적으로 관리합니다. 양질의 원료가 딜레이되어 손실 입는 일 없이 최적기에 투입되고 판매까지 효율적으로 이뤄지게 되면, 다품종 소량 생산으로 고객 한 명 한 명의 니즈를 맞출 수 있을 뿐 아니라 원가도 절감되어 결국 모두의 이익으로 돌아가게 되죠. **공장장**



스마트팩토리는 설성의 과거와 미래를 연결한다. 자동화를 넘어 전후 공정 간 데이터를 자유롭게 연계하는 총체적 디지털 시스템이 바로 스마트팩토리다. 사진은 정육업계 최초로 도입한 자동화 피킹 시스템으로, 정확한 원육 중량을 들어 올려 트레이에 로딩하는 장면이다.

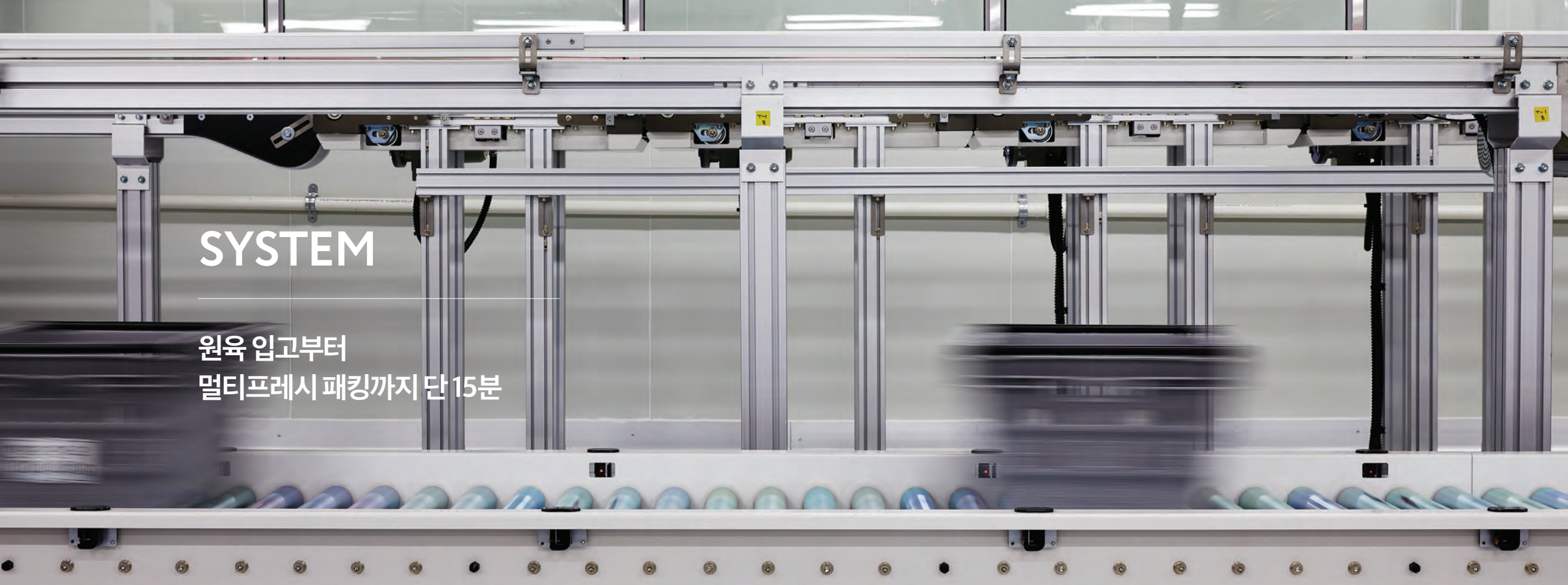
SYSTEM

원육 입고부터
멀티프레시 패킹까지 단 15분



SYSTEM

원육 입고부터
멀티프레시 패킹까지 단 15분



HMR

설성 스마트팩토리에서 만들면 HMR도 ‘오늘의 가장 건강한 한 끼’가 된다

가정 간편식, 즉 HMR Home Meal Replacement 시장은 2024년 10조 원 규모에 이를 것으로 추정한다. 이제 일시적 수요 증가를 넘어 구조적 성장 단계에 접어들었지만, 관건은 원재료의 출처와 위생이다. 설성푸드의 HMR은 변화가 빠른 국내 식문화 트렌드는 물론 건강과 안전에 까다로운 소비자의 마음까지 모두 이해하고 고려한 결과물이다. 퀄리티 높은 제철 식자재를 엄선하고 균형 있는 영양 성분과 집밥 고유의 풍미를 더했을 뿐 아니라 전 공정 IT 자동화로 위생의 정점에 있다. HMR 제조 과정을 보면 설성푸드가 지향하는 가치와 한국식 국·탕 식문화에 대한 답이 그려진다.



자동 채소 세척기



X-ray 투시기



스마트 로딩



설성 HMR의 경쟁력은 설성목장에서 입고되는 신선한 원육과 원재료에서 비롯된다. 이를 국내 최고 수준의 위생 설비에서 완성한다. 고속 슬라이셔와 세척기를 통과한 원재료를 조리한 후 중량 선별기를 거쳐 자동 실링하는 과정.



OVERVIEW

설성 스마트팩토리를 말하는 숫자들

설성 스마트팩토리 총 면적

13,223^{m²}

HMR 연 생산 가능량

8,300^t

포장육 연 생산 가능량

2,300^t

육가공품 연 생산 가능량

500^t

냉장 자동화 보관소 셀 개수

6,000^개

원육 입고부터 패키징까지 최소 시간

15^분

(2024년 설성푸드 자체 분석 기준)

SMART LOGISTICS

로봇 자동화 물류, 신선함이 집 앞까지 빠르게

설성 스마트팩토리 3층에서 자동화 피킹 시스템을 통해 실시간 생산된 제품은 까다로운 스캐닝 작업까지 마치고 컨베이어 벨트를 따라 2층으로 이동하는데, 여기서부터 설성 스마트팩토리 IT 물류센터의 몫입니다. 스마트팩토리 이전 시대에는 물류 담당자가 주문 리스트를 출력해 확인하고, 제품과 오더 내역을 일일이 비교한 후에 팔리타이징했죠. 아무리 꼼꼼히 처리해도 오류가 생기지 않을 수 없었어요. 하지만 이제는 자동 창고 관리 시스템 WMS와 연계된 휴대 정보 단말기 하나로 검수 및 출고까지 원스톱으로 처리할 수 있습니다. 그러면 스마트 냉장 보관소에 신선하게 보관되어 있던 제품들이 듀얼 모드 자동 피킹 시스템 DMPS를 통해 박스 테이핑과 라벨링되고, 팔리타이징 로봇이 자동으로 적재를 하죠. **물류센터**



로봇 자동화 기술을 접목한 물류센터는
고객이 주문하는 즉시 최적의 시간을 계산해
안전하게 새벽 배송하기 위한 전초기지다.
설성목장의 슈퍼프레시한 제품이 콜드체인
배송을 통해 고객의 집 앞에 놓이게 된다.



QUALITY ASSURANCE

위생 정신으로 쌓아 올린
설성의 브랜드 가치



설성푸드의 근간은 '위생'에 있다고 해도 과언이 아닙니다. 창립자가 낙후된 축산업의 풍토를 바꾸기 위해 시작한 전문 기업이기에 전 직원은 부서는 달라도 위생이라는 공통분모를 굳건히 하기 위해 촉각을 곤두세우죠. 소비자에게 인식되는 설성이라는 브랜드 가치의 대부분 역시 위생이 차지합니다. 갑자기 들이닥친 팬데믹 상황에도 당황하지 않고 평소처럼 대처할 수 있었던 것도 설성푸드의 위생과 소독 규정이 그만큼 까다로웠기 때문이죠. 설성푸드는 스마트팩토리 내에 품질관리연구실을 운영하고 있는데, 매일 축산물과 HMR 제품을 샘플링해 여덟 가지 미생물(일반 세균, 대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장출혈성대장균, 리스테리아, 클로스트리디움, 바실러스) 검사를 합니다. 공중 낙하균, 표면균, 용수도 매달 검사하고, 필요할 경우 이화학 검사를 외부 전문 기관에 의뢰하죠. **품질관리연구실연구원**

설성 스마트팩토리에 입장하기 위해서는
누구나 6단계의 통합 수전 손 소독 과정을 거친 후
에어 샤워를 해야 한다. 이 과정은 스마트팩토리를
출입할 때마다 꼼꼼히 진행한다.



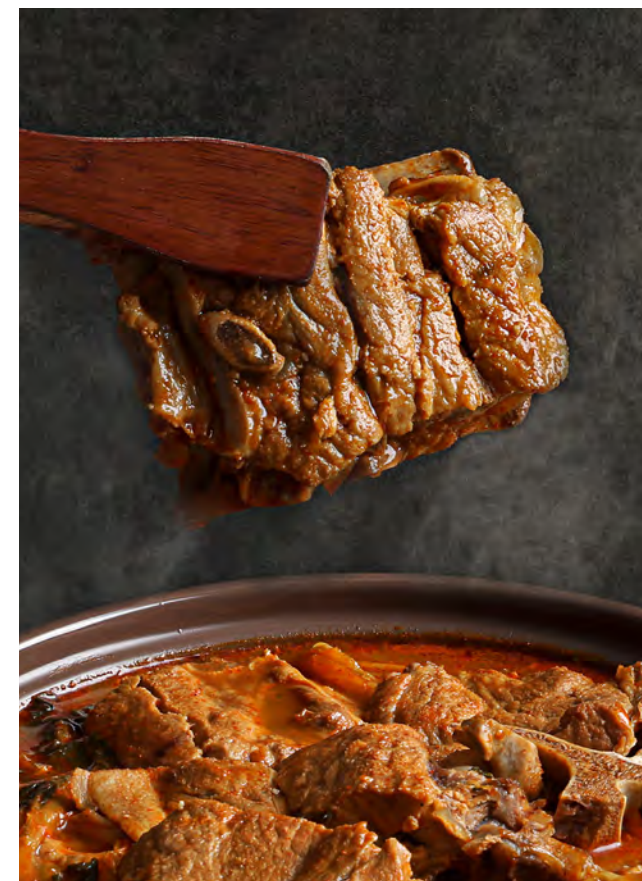


설성은 취향 있는 소비자들의
라이프스타일을 알고 있다.
R&D팀은 제품 개발뿐 아니라 브랜드
맞춤 컨설팅에도 인사이트를 발휘한다.

R&D

설성의 컨슈머는 한국에서 가장 앞서가는 취향의 소유자

우리 사회가 개인의 취향을 존중하기 시작한 건 비교적 최근 일이지. 보편적 흐름에 편승하기보다 자신의 취향과 가치관을 드러내는 경향은 2010년대에 이르러 본격화되었습니다. 비로소 좋아하는 것과 가치 있는 것에 대해 고민하기 시작한 거죠. 한국 음식, 특히 국과 탕은 맵고 짠 것이 일반적이었습니다. 아무도 이의를 제기하지 않았죠. 자신이 먹는 음식이 어떤 재료로 또 어떤 과정을 거쳐 만들었는지도 크게 개의치 않았습니다. 그러나 시대가 변했고, 설성푸드의 소비자는 핵심 그룹에 속한 사람들입니다. 광고에 현혹되어 구매하지 않을 뿐 아니라 식문화에 대한 근원적 깨달음과 생각이 분명한 이들입니다. R&D Research & Development 팀은 고객의 즐거움이자 뜻밖의 위로가 되며, 나아가 라이프스타일이 될 한 끼를 고민합니다. 비단 먹거리뿐 아니라 생활 전반의 고민과 니즈를 파악하는 브랜드로 나아가고자 합니다. 또 브랜드의 활동에서 파생되는 모든 환경적 · 사회적 문제를 자각하면서 우리의 관심이 필요한 분야에서 책임을 다할 것입니다. **R&D팀**



EXPERIENCE IN SULSUNG

원주시와의 업무 협약^{MOU}으로 시작된 설성 스마트팜토리를 중심으로 벌써부터 다층적인 이야기가 생겨나고, 창의적 환경이 조성되고 있다. 스마트팜토리 내 설성마켓과 카페를 찾는 소비자들은 가장 신선하고 합리적인 원육과 가공품을 상시 구입하며, 스마트팜토리와 스마트팜을 견학한 아이들은 놀라운 기업의 IT 혁신과 미래 산업의 현장을 목도한다. 문화 행사가 연중 열릴 복합 문화 공간도 기대가 크다. 원주를 중심으로 펼쳐지는 설성의 앞서가는 행보가 푸드 기업에 대한 고정관념을 바꾸고 있다.

패밀리 체험이 가능한
설성 스마트팜토리 4층의 스마트팜.
투어가 끝나면 신선한 채소를
수확해 갈 수 있다.

multi place

기억에 오래 남을
설성 스마트팩토리에서의 하루

IN WONJU



설성푸드는 스마트팩토리 설립으로 생산부터 유통에 이르는 일련의 과정에 IT를 적용, 미래 기업으로 거듭났다. 경험과 직관에 의존하던 기존 방식에서 벗어나 인공지능, 로봇, 빅데이터를 활용해 생산성과 수익성을 획기적으로 높인 것. 그러나 설성푸드는 동시대 소비자의 감성을 이해하고 공감과 지지를 받으며 성장해온 브랜드이기도 하다. 스마트팩토리의 상당 부분을 고객 경험을 위해 할애하고 있는 이유다. 고객과 직접 만나고 정체성, 지향점을 알리는 것은 무엇보다 중요한 일이기 때문이다. 쿠킹 클래스, 설성마켓, 브랜드관, 스마트팜, 카페는 물론 페스티벌(요가, 바비큐 파티, 도슨트, 쿠킹 쇼, 버스킹 공연 등)을 통해 진정한 복합 문화 공간을 만들어갈 예정. 스마트팩토리는 설성이라는 풍부한 이야기의 샘물이 마르지 않는 공간이 될 것이다.



in
WONJU

화가 김환기의 작품을 감상할 수 있는 로비와 1층 설성마켓, 4층 테라스와 오픈 키친, 스마트팜 모두 설성 소비자를 위해 마련한 공간이다.



취향 있는 소비자
가까이에 있는 설성

IN SEOUL

설성목장 미트마켓

설성목장의 무항생제 한우를 빠르게 공수해 판매하는 친환경 프리미엄 신선 미트마켓. 마이스터들이 숨씨를 발취한 퀄리티 높은 델리 미트와 간단한 음식을 즐길 수 있어 미트마켓의 글로벌 트렌드를 경험할 수 있다. 판매하는 모든 원육 및 육가공 제품은 설성 본사의 SCS Safety Control System을 통해 선별하고 안전을 보증하기 때문에 신뢰를 받고 있다.



미트마켓 대치점

📍 서울시 강남구 남부순환로 2927 111호
🕒 오전 9시~오후 9시
☎ 02-501-4024

미트마켓 청담삼성로점

📍 서울 강남구 삼성로119길 8 101동 1층 103호
🕒 오전 9시~오후 9시
☎ 02-830-0662



미트마켓 도곡렉슬점

📍 서울시 강남구 선릉로 225 B-106호
🕒 오전 10시~오후 8시
☎ 02-529-3747

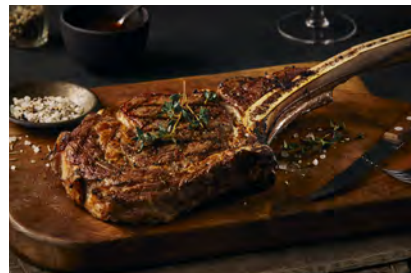


설성목장 SINCE 1976

설성목장 한우구이 전문점 타워팰리스점

설성목장의 친환경 프리미엄 한우를 가장 신선하게 맛볼 수 있는 설성목장 직영 한우 구이 전문점. 설성목장에서 당일 공수한 투썸 등급의 한우 생갈비, 안심, 꽃등심, 등심, 채끝 등을 육회와 구이로 즐길 수 있다. 저온 숙성한 후 무쇠 위에 구운 깊고 담백한 맛의 한우 구이로 미식가들에게 만족을 선사하며 2015년부터 타워팰리스 내에 자리하고 있다.

📍 서울시 강남구 언주로30길 56 타워팰리스 제상가동 202호
🕒 오전 11시~오후 10시 (브레이크타임 오후 3시~5시)
☎ 02-571-1400



挽肉と米

HIRINIKU TO COME

히키니쿠토코메 도산

설성목장의 무항생제 한우 100%를 다져 만든 한우 숯불 함박 전문점. 그릴에 직화로 구운 수제 한우 함박 스테이크와 술으로 갖지은 쌀밥을 함께 즐길 수 있는 히키니쿠토코메 도산은 설성푸드가 국내에서 직접 운영하는 일본의 유명 고메 브랜드이다. 도쿄 현지 식당의 맛과 분위기를 서울의 가장 트렌디한 장소에서 재현했다.

📍 서울시 강남구 선릉로155길 21 2층
 ☎ 오전 11시~오후 9시 (브레이크타임 오후 3시~5시)
 📞 02-545-1129



Nashville STEAKHOUSE

내슈빌 스테이크하우스

USDA 기준 상위 2% 이내의 프리미엄 등급의 스테이크를 판매하는 스테이크 전문점. 미국 스테이크 로드를 따라 발견한 최상의 레시피로 구현한 오리지널 스테이크로 육즙과 풍미가 살아있어 최상의 육질을 즐길 수 있다. 미국 남부 내슈빌 지역에서 영감을 받은 매력적인 분위기와 다양한 사이드 메뉴로 오감의 즐거움을 느낄 수 있는 공간.

📍 서울시 강남구 남부순환로2909 여천빌딩 B1
 ☎ 오전 11시~오후 9시
 📞 02-558-8777



만나지 않아도 알아요

ON ONLINE

하루의 끝, www.sulsungmall.com에 접속하면 바로 다음 날 설성목장의 공기와 햇살, 땅의 건강함과 풍요로움이 식탁 위에 오른다. 설성 온라인몰에서는 배송 주문은 물론, 설성 제품에 대한 정확한 정보와 미트마켓 이벤트, 원주 스마트팩토리에서 기획되는 다양한 문화 체험 소식을 신속하게 만날 수 있다. 또 설성클럽 멤버십을 통해서도 할인, 포인트, 쿠폰 발급 등 이달의 혜택을 한눈에 볼 수 있다.



ONLINE DELIVERY

익일 배송 서비스

오전 9시 전까지 주문하면 다음 날 도착하는 익일 배송 서비스를 설성 홈페이지를 통해 즐겨볼 것.



SULSUNG CLUB

설성클럽 멤버십

구매 금액의 10% 할인,
구매 적립 포인트 1%,
월 1회 무료 배송 쿠폰 발급



QR코드를 스캔해 바로 접속하세요



설성은 설성한우, 설성한돈, 제주설성한돈, 설성목장 베이비 & 키즈, 국·탕 라인, 새벽랜치, 설가츠와 설성안주BAR 등 8개 브랜드로 대표된다.

최근엔 HMR을 위한 컬래버레이션과 OEM도 적극 나서고 있다.

모두 매일 식탁을 건강하고 단정하게 만든다는 설성의 기준을 충족한다.



무항생제 인증



HACCP 안전관리 인증



미국글로벌인증
FSSC 22000





설성한우의 라벨이 의미하는 것



윤리적 소비에 대한 관심이 정점에 달한 지금, 소가 공장식 목장이 아닌 초원을 누비며 자라나도록 하는 설성의 노력은 소비자에게 오래전부터 깊이 각인되어 있다. 항생제·항균제·호르몬제·성장촉진제를 사용하지 않고, 소의 복지와 건강에 집중한 결과는 선순환되어 결국 사람에게 돌아온다. 설성은 이런 정보를 라벨에 모두 투명하게 공개한다.

- ❶ 축산물 이력제 도축부터 판매에 이르기까지 모든 정보를 기록해 위생과 안전 문제를 사전에 방지하고, 문제가 될 경우 이력을 바로 추적할 수 있는 시스템을 적용하고 있다. 소비자에게는 원산지, 사육자, 소의 혈통과 종류, 등급 등을 공개해 수입산과 차별화한다.
- ❷ 품목보고번호 식품위생법 시행규칙 제45조에 따라 식품 또는 식품첨가물의 유형, 유통기한, 원재료 또는 성분명, 보관 방법, 포장 재질과 방법 등 해당 제품의 전반적인 정보를 알 수 있는 데이터가 담겨 있다.
- ❸ 설성 유니크 코드 제조 공정과 시간, 생산 책임자 등 전체적인 생산 관련 정보를 추적할 수 있는 자동 생산 관리 시스템 Manufacturing Execution System에 해당하는 코드로, 각종 상황에 발빠르게 대응할 수 있다.



제주설성한돈

청정 제주의 맛을 일상 속으로

설성푸드는 제주의 깨끗한 환경과 목장에서 키운 제주설성한돈을 엄선해 아웃도어 라이프 푸드로 제안한다. 제주 암반풍을 맞고 제주 삼다수를 먹으며 자란 100% 제주 돼지로, 도축장, 가공장 모두 HACCP 안전 관리 인증을 받아 온 가족이 믿고 먹을 수 있다.



제주설성한돈 두툼오겹살 400g

제주 돼지고기의 쫄깃한 식감과 고소한 육즙의 케미. 감질, 지방, 살코기, 지방, 살코기 순서로 레이어가 쌓여 풍미가 폭발한다.



제주설성한돈 프렌치랙 600g

고급 레스토랑에서 선호하는 부위로 토마호크라고도 한다. 가브리살, 삼겹살, 등심땀개살, 등심, 등갈비가 포함된 부위이기도 하다.



제주설성한돈 흑돼지 고추장불고기 500g

특제 고추장 양념으로 버무려 매콤달콤한 맛을 자랑하는 제주 흑돼지 고추장 불고기. 얇게 슬라이스해 간이 더욱 잘 배어 있다.



제주설성한돈 황제살 300g

황제살은 돼지 한 마리에서 소량만 나오는 특수 부위다. 먹는 이를 황제로 만들어준다는 의미에서 이 같은 이름이 붙었다.



제주설성한돈 육포 50g

아웃도어 간식으로 인기인 육포를 제주산 한돈으로 만들었다. 쫄깃한 식감과 감칠맛이 일품이며 위생적인 제조 공정으로 생산한다.



제주설성햄 200g

나트륨이나 식품 첨가물 함량을 대폭 줄여 건강까지 생각한 제주산 돼지 햄이다. 돼지고기를 90% 이상 함유했고, 육질이 살아 있다.

어린 시절부터 쌓이는 맛의 레이어

2021년 신제품으로 출시된 한우 사골 어린이 곰탕. 성장기 자녀를 위한 영양을 매일매일 간편하게 공급할 수 있는 것이 장점이다. 항생제와 성장촉진제 없이 키운 한우의 사골과 모듬뼈 외에는 아무것도 넣지 않았고, 가정에서 끓이는 것과 같이 기름을 계속 걷어내며 46시간 정성스레 고았다. 유통기한이 12개월이라 냉동실에 보관했다가 필요할 때마다 꺼내 쓰면 되는 편리성도 돋보인다. 모든 요리에 사용 가능하지만, 특히 이유식을 더 맛있고 건강하게 만들 수 있다.



설성목장 베이비&키즈 라인은 그 어떤 식품첨가물도 들어있지 않은 순수한 맛이 특징이다. 아이가 어른이 되어서도 좋은 기억으로 남게 하는 것이 설성의 목표다.

설성목장 KIDS

① 한우 사골 어린이 곰탕 200g

성장기 어린이의 영양을 담당할 제품. 46시간 우려낸 뽕얀 국물에는 무항생제 한우 사골과 모듬뼈 그리고 정제수 이외엔 어떤 것도 들어있지 않다.

설성목장 BABY

② 건강한 한우로 만든 불고기 닭밥소스 100g

실은 보관 소포장 제품으로 언제 어디서나 아이에겐 풍부한 영양을, 엄마에겐 여유로움을 선사한다.

설성목장 BABY

③ 무항생제 한우 다짐육 1·2단계 각 180g

1회분씩 소분되어 있어 편리하다. 두 번 간 1단계는 입자가 작아 이유식, 미음, 죽을 끓일 때 활용하기 좋다. 입자가 약간 큰 2단계는 국, 찌개, 볶음밥, 주먹밥, 동그랑땡 등 반찬을 만들기에 적합하다.

설성목장 BABY

④ 닭가슴살 로제 토마토소스 100g

국내산 유기농 토마토와 무항생제 닭가슴살로 만든 키즈용 소스. 밥에 비벼 먹거나 파스타 소스로 활용하기 좋은 제품이다.

설성목장 KIDS

⑤ 건강한 국내산 한우로 만든 한우 어린이 육포 · 건강한 국내산 돼지고기로 만든 한돈 어린이 육포 각 25g

건강한 국내산 한우와 돼지고기를 사용하고 네 가지 식품첨가물은 넣지 않은 단백질 간식.

⑥ 한우고기육수 200g

이유식에도 활용하기 좋은 깊은 맛의 육수. 스마트한 맘이라면 설성목장 한우고기육수의 안전한 BPA free 포장재가 가장 먼저 눈에 들어올 것이다.



한우 고기곰탕 500g

설성푸드의 대표 제품 한우 고기곰탕. 무항생제 사골과 잡뼈를 듬뿍 넣고 가마솥 직화 방식으로 20시간 이상 쪄고 아낸 한우 고기곰탕. 뽕알게 우려낸 진한 한우사골 국물에 부드러운 한우고기를 더했다. 경력 25년 이상 된 한식 장인이 완성한 레시피라 더 특별하다.



설성 국·탕 라인

일상을 버터내는 힘, 설성 HMR



예전에는 상상하지 못한 편리함이 일상이 되었다. 설성의 국·탕 HMR 제품은 식문화에서 점점 더 많은 비중을 차지하게 될 홈 쿡과 플레이팅에 최적화되어 있을 뿐 아니라, 전국 방방곡곡에서 나는 품질 좋은 원재료를 사용한 고급스럽고 깨끗한 맛으로 한국인의 소울 푸드라고 해도 부족함이 없다. 한우 얼갈이국, 한우 육개장, 한우 갈비탕, 한우 도가니탕, 한우 스킨, 닭곰탕 등이 설성푸드를 대표하는 얼굴이다.



설성 간편식

식탁 위의 매일이 파티

어린 아이부터 어른까지 모두에게 사랑받는 다채로운 간편식을 소중한 사람과 나눠보자.
설성간편식과 함께라면 바쁜 일상 속 작은 여유를 즐길 수 있을 것.



한우 사골 곰탕스틱 140g

사골 곰탕을 편리하게 즐길 수 있도록 작은 스틱 속에 진한 고농축 한우 사골 곰탕을 담아냈다. 쏠쏠한 한우 사골 자체의 깊은 풍미를 제대로 느낄 수 있다. 실온보관 제품이라서 언제 어디서나 간편하게 영양이 있는 한 끼 식사를 즐길 수 있다.



한우 불고기 딥디쉬 피자 335g

무항생제 한우·한돈, 자연 모짜렐라 치즈, 국내산 서리태를 듬뿍 넣어 고소하고 담백하게 만든 불고기피자. 10분 내 조리가능해 어린이 간식으로도 성인 간편 식사 대용으로도 유용하다.



한우 불고기 부리또, 과트로 치즈 치킨 부리또 125g

정통 멕시코 요리 부리또에 한식 대표 한우 불고기와 치킨을 넣어 든든한 영양간식으로 탄생했다.



한우 불고기김밥, 한돈 매콤제육마요김밥 240g

바쁜 생활 속에 간편 전자레인지 조리로 든든한 식사를 돕는 냉동김밥. 무항생제 한우로 만든 불고기, 무항생제 한돈으로 만든 매콤한 제육을 듬뿍 넣어 더욱 건강하게 즐길 수 있다.



한우 짜장 1060g

무항생제 한우와 한돈을 푸짐하게 담아 정통 짜장 본연의 풍미를 최대로 끌어올렸다. 중화면을 끓는 물에 2분 정도 데치고, 한우 짜장 소스를 따뜻하게 데워주기만 하면 근사한 짜장면이 완성된다.



한우 육포 50g

이보다 더 담백할 수 없는 이유는 무항생제 인증받은 국내산 한우 중에서도 지방 함량이 적은 우둔과 설도 부위를 사용했기 때문이다. 한 번에 먹기 좋도록 50g씩 소분해 포장했다.

OUR PARTNERS

개인의 건강과 생태계 그리고 공생에 관한 패러다임이 그 어느 때보다 부각되는 시기, 설성은 국내외 푸드 산업에서 이를 위한 가교 역할을 하고 있다. 시절이 좋을 때나 나쁠 때나 음식을 나누는 것을 당연히 여긴 한국적 가치가 전 세계에서 빛을 발하고 있다.



KIM'S MARKET

2019년 론칭해 뉴욕에 거점을 둔 푸드 이커머스 KIM'S MARKET(www.kimcmarket.com)을 통해 한국의 엄선된 프리미엄 푸드를 미주 전역에 소개하고 있다. 친환경 쌀을 비롯해 한국산 원재료와 위생적인 제조 환경을 인증받은 로컬 전통 식품, 내추럴 & 바이오 식품 등이 대표적이다. 특히 친환경 쌀은 맛과 신선도를 직접 경험할 수 있도록 주문 즉시 도정해 빠르게 배송한다. KIM'S MARKET은 한국 전역의 장인들이 생산하는 퀄리티 높은 식품을 발굴하는데, 그 과정에서 자연스럽게 한국의 문화를 콘텐츠화하는 효과도 가져왔다. 많은 것이 불확실하고 미래를 예측하기 어려운 시대, 가장 기본적인 먹거리만큼은 믿을 수 있고 정착해야 한다는 명제를 세계에 알리고 있는 것. 한국에서 나는 깨끗한 식자재와 조리법의 우수성은 곧 한국인의 자부심이 되어 선순환을 이루고 있다.



EXCLUSIVE BRAND

설성푸드는 뉴욕의 전설적인 스테이크 하우스 피터루거와 협약을 통해 소스류를 독점 판매하고 있다. 피터루거는 1887년 문을 연 이래 100년이 훌쩍 넘는 시간 동안 꾸준히 뉴욕 3대 스테이크로 손꼽히며 여전히 웨이팅 리스트를 가득 채우는 핫한 레스토랑이다. 피터루거의 신스틸러라고 할 수 있는 피터루거의 스테이크 하우스 올드 패션드 소스는 새콤하면서도 풍미 있는 맛이 특징으로 어떤 육류와도 잘 어울린다. 설성푸드는 피터루거의 노하우를 바탕으로 새벽랜치를 기획하기도 했다. 106년 전통의 이탈리아산 황다랑어 칼리포 참치 Callipo Tuna, 핫소스의 원조로 카옌 고추·식초·소금 외에는 첨가하지 않은 루이지애나 핫소스 Louisiana Brand Hot Sauce도 빼놓을 수 없는 설성푸드의 익스클루시브 브랜드다.



COLLABORATION

흥미를 잃지 않는 탐식 생활을 위한 설성의 컬래버레이션을 소개한다. 국산콩과 태양초를 사용해 한국 전통장의 명성을 이어가는 죽장연의 고추장에 설성한우의 우둔 설도 사태를 최적의 비율로 더한 '설성묵장 한우볶음고추장', 취영루와 합작한 '설성묵장 한우 왕만두'가 대표적이다. 왕만두는 무항생제 한우와 한돈, 풍성한 국내산 채소가 황금비율을 이뤘으며, 아무것이나 골라 반 가르면 딱 찬 육즙을 눈으로 확인할 수 있다.

브랜드 갤러리

SULSUNG BARN

설성푸드 주식회사
서울특별시 서초구 마방로 10길 5, 4층
설성식품 주식회사
강원도 원주시 지정면 조업로 347-2
대표번호 : 1577-1393

www.sulsungmall.com
info@sulsung.com
instagram @sulsung.farm
kakaotalk 설성목장



