Pickzzi

Pick this **KOREAN JANGAZZI**

Naiffy Inc.

喰,일상 속 즐거움을

안녕하십니까 주식회사 네이피 대표 손정미입니다.

농산물 재배를 하시는 농민을 생각하고 고객님들을 위한 마음으로 시작합니다.
일상 속 喰(식)의 즐거움을 드리기 위해 저희는 끊임없이 음식에 대해 관찰하고 맛을 위한 연구를 멈추지 않을 것입니다.

네이피는 꾸준한 신제품 개발과 지역 농가와의 상생 및 고객관리, 고객의 세분화를 통해 유통채널을 넓히고 있으며,
건강과 맛에 대결하여 내수 시장에서 **안전하고 맛있는 식품의 공급과 소비자들의 건강을 우선**하고 있습니다.

저희가 **기획하고 고안하여 특허까지 받은 음식**들은 고객 여러분뿐만 아니라 우리와 함께하는 농민들, 유통사
그리고 네이피의 임직원들이 **가치 있는 생애를 보낼 수 있게 하는 소중한 가치**를 품고 있습니다.
주식회사 네이피는 세상을 즐겁게 해주는 기업, 가치 있는 일자리가 되며 또 다른 기회를 갖게 해주는 연결고리가 될 것입니다.

감사합니다.

Pickzzi
Pick this KOREAN JANGAZZI

경영이념

항상 최고의 품질경영으로 고객님께 보답하겠습니다.

01
건강하고 맛있는 식품 개발

우리나라 사람에 맞는 식품 개발 및 항산화 효과가 있는 버섯을 이용한 식품 개발에 박차를 가하고 있습니다. 건강식품을 제공하며, 믿을 수 있는 기업으로 절임 식품의 제조방법 특허, PCT출원, ISO22000, ISO9001 등 인정 받았습니다.

02
농가와의 상생

농민들과 상생의 길을 찾고자 합니다. 맛과 영양소는 그대로지만 외관 등급이 낮아 폐기되는 농산물을 활용한 절임식품의 생산으로 새로운 부가가치를 창출하는 푸드 업사이클링 으로 농가 소득에도 도움을 주고 있습니다.

03
한식의 세계화

네이피는 내수시장뿐만 아니라 해외시장개척을 위한 노력을 하고 있습니다. 한식의 세계화를 목표로 FTA자격 취득, 식품인증 취득을 했습니다. K-FOOD를 알려 글로벌 혁신 기업으로 성장할 것입니다.

더 새로운 모습으로 임직원, 협력회사 모두가 전사적으로 한 가족과 같은 믿음과 마음으로 일 할 수 있는 기업을 지향하며 고객들에게 신뢰를 주고 최선을 다하는 기업으로 발전할 것입니다.

사업소개

주식회사 네이피는 재배상의 문제 또는 유통, 공급 등의 문제로 버려지는 등급외 농산물을 소비자들이 안심하고 맛있게 먹을 수 있는 식품으로 업사이클링 하는 기업입니다.
등급 외 농산물은 생김새로 인해 시장에서 선택받지 못 하지만 그 본연의 맛과 영양은 다르지 않습니다. 네이피는 이러한 농산물을 업사이클링하여 새로운 가치 창출과 환경 보호에 이바지하고 있으며 현재까지 특허 등록 2건, ISO9001, 22000 취득, 연구개발부서 설립 등 기업의 신뢰도와 기술력 증진을 위한 노력을 지속하고 있습니다.

네이피는 자사의 기술력과 제조시설을 바탕으로 농가들에게 ODM을 제공하고 있으며, 이를 통한 농가와의 상생, 부가가치 창출을 이루어내고 있습니다.
네이피는 내수시장뿐만 아니라 해외시장개척을 위한 노력을 지속하고 있습니다.
한식의 세계화를 목표로 하는 네이피는 2021년 코트라 및 무역협회를 통해 동남아시아, 중국, 일본, 뉴질랜드 등지의 바이어와 지속적인 미팅을 이어나가고 있습니다. 이 밖에도 각 국가별 샘플 발송을 통한 현지 피드백 수렴, FTA자격 취득, 식품인증 취득 등 수출기업화를 위한 노력을 지속 중에 있습니다.

회사연혁

2020.06.05. 주식회사 손푸드 설립 (대표이사 손정미)
2020. 특허등록 1건, 상표출원 1건
2021. 네이버, 쿠팡, 카카오, SSG, 롯데ON 등 10여개 온라인몰 입점
2021. [창업진흥원] 로컬크리에이터 선정
2021. 온라인직접수출지원사업 선정(베트남 온라인 입점 및 CFS인증)
2021. 연구개발전담부서 설립
2021. 특허등록 1건, ISO 9001 / 22000 취득
2021. 벤처기업인증
2021. 사명변경 주식회사 손푸드 -> 주식회사 네이피

Pickzzi
Pick this KOREAN JANGAZZI

01. 말린 버섯이 아닌 **생(生)버섯을 사용해** 버섯의 식감과 영양분을 보존
02. **무농약으로 종균부터 재배까지** 국내산인 최상의 버섯 사용
03. 어린이 간장과 비슷한 **염도1.8% 이하의 저염 장아찌**
04. **슬라이스 방식**으로 바로 섭취 가능한 간편 가정식
05. 소스의 **다양한 활용성** (고기류/튀김류 소스, 국물베이스 등)
06. 환경을 생각한 **유리병 용기** 구성 (재사용 가능)
07. **100% 수제 제작**의 안전한 간편식
08. 트렌트에 맞는 장아찌로 **세계 PCT등록 및 특허 등록을 완료**한 Pickzzi 버섯 장아찌입니다.

1

2

3

4

제품 맛과 소스의
다양한 활용성

1 간장절임

가장 기본적인 맛. 저염소스를 베이스로 한 간장절임은 아이들도 쉽게 즐길 수 있으며, 양조간장이 아닌 조미된 맛 간장으로 만들어졌습니다.

튀김류, 무침 등과 좋은 궁합

2 고추냉이

기본적인 간장 베이스에 알싸한 고추냉이가 더해진 제품으로 깔끔하고 개운한 맛이 특징입니다.

해산물, 육류 등과 좋은 궁합

3 고추장박이

어머니들이 장독에 고추와 마늘을 넣어 수 개월간 저장하던 방식에서 착안하였으며, 한국인이 좋아하는 고추장을 이용해 매콤달콤한 맛이 특징입니다.

육류, 비빔밥 등과 좋은 궁합

4 된장박이

된장박이 역시 전통방식을 토대로 만들어졌으며, 메주의 발효 성분과 버섯향이 더해진 건강하고 친근한 맛이 특징입니다.

육류, 쌈 등과 좋은 궁합

픽찌버섯장아찌

유리병 360g

파우치 300g

파우치 130g

유리병 세트

Pickzzi
Pick this KOREAN JANGAZZI

기술 및 시설현황

저장 기간 연장

기존 유통 제품 대비 **저장 기간 2배 연장 (90일 ⇒ 180일)**
(특허 등록 10-2180161호 : 흰곰팡이 억제 효과)

생버섯 사용 (어글리 작물사용)

생버섯 사용으로 버섯의 식감과 기능성분 보존
: 건버섯의 경우 건조과정에서 물성변화와 영양 손실이 불가피함.

낮은 염도

기존 제품 4.0% 이상, 당사 제품 1.8%

소스의 다양화

간장, 와사비, 된장, 고추장의 4가지 맛 구성

원재료의 차별화

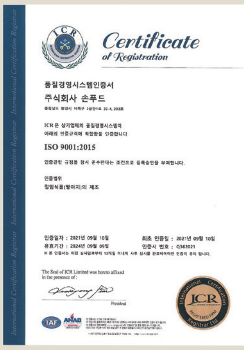
- 생버섯 사용 시 발생하는 흰색 곰팡이 제어를 위한 건식숙성 공법을 사용함.
- 건식숙성 공법은 생버섯 수분의 임계 수분점을 발견하는 방법임.
- 타사 제품은 100% 열풍 건조 버섯를 사용하여 절임류를 제조함.

저장 기간 연장 및 저염 소스 개발 차별성

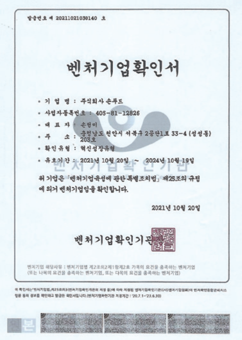
- 소스 원재료 (간장, 술, 식초) 배합 비율 표준화 함.
- 건식 숙성된 버섯, 소스 함량 비율 조절과 공정 변화로 흰색 **곰팡이 억제 효과**를 발견함.
- 저염도 소스와 임계 수분점 생버섯이 배합 및 숙성과정을 거쳐서 흰색 곰팡이가 생성되지 않는 제품으로 특허 진보성 인정 받았음. (특허 등록 10-2180161호)
- 자사는 물, 보존료, 그리고 방부제를 사용하지 않는 가공 방법임.
- 타사 경우 염도 조절과 건 버섯 사용으로 물을 첨가하여 곰팡이 생육에 원인.

인증서

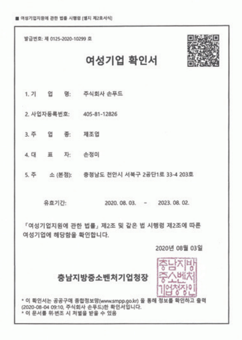
ISO 22000



ISO 9001



벤처기업확인서



여성기업확인서

연구개발전담부서

품목별
원산지인증수출자 인증서

추재2호 생버섯을 이용한
장아찌의 제조방법

만가닥 고추냉이 절임의
제조방법 및 상기 방법으로
제조된 만가닥 고추냉이 절임

Pickzzi

Pick this KOREAN JANGAZZI

주식회사 네이피

충남 아산시 신창면 순천향로22 순천향대학교 산학협력관 B523호

Tel 041-564-7959 I E-mail shonfood@naver.com I www.pickzzi.com