

Premium *K-Seafood*

냉동 수산물의 새로운 패러다임
이스턴웰스가 시작합니다



EasternWells



청정해역 원재료

국내산 청정 수산물 원재료를
사용하여 신선함을 보장



특화된 가공 노하우

특허받은 급속 동결기를
사용하여 높은 품질수준의
냉동 수산물 제공

고객들에게 안전하고 신선한
Sea Food를 제공하여
늘 이로움과 행복한 삶을 추구하는
Life Partner

Eastern Wells



안전한 먹거리

HACCP, FSSC22000 인증
철저한 위생관리로 안전한
수산식품을 생산

글로벌 수산 식품

해외에서도 K-수산의
상식함과 본연의 맛을
그대로 제공





살아 있는 신선함을 그대로

EFE ICE

이스턴웰스만의 급속 냉동기법으로 모든 수산물의 신선함을 연장하는 기술

Easternwells Fresh Extension Ice

기존의 냉동 방식 문제점을 보완한 냉동기법으로
높은 열전도율을 이용하여 약 20배 빠른 냉동이 가능합니다.
심부 온도까지 균일한 급속 냉동으로 고품질의 냉동 제품을 만듭니다.



세포의
보존



육즙(drip)발생
억제



신선한 상태의
식감 유지



미생물 사멸 효과
(기생충, 세균 등)



효소 억제를 통한
지질*의 산화방지

*세포를 구성하는 주요 유기 화합물

K-Seafood 냉동수산물의 신선함과 프리미엄한 맛을 고객의 식탁에 제공



초밥재료



사시미, 횡감



스테이크, 구이 등 각종 요리



광어 필렛



우럭 필렛

K-Seafood 의 신선함과 프리미엄한 맛을 특화된 냉동기술을 사용하여 고객의 식탁에 그대로 제공



물회 밀키트



전복



K-Seafood ***Korean Oyster***

전세계에서 최상의 품질을 자랑하는
통영산 굴을 특화된 냉동 기술을 사용하여
더욱 신선하고, 안전한 식재료로 제공



하프셸



록펠러



냉동굴





식품의 안전을 지키고 높은 품질로 고객에게 이로움을 제공



유통의 확장성

비축보관이 용이하여 다양한
유통채널로 공급가능



경제적

할어 냉장 상품 대비
합리적 가격 제공



고부가가치

성수기 어종을 비성수기에
판매하여 고부가가치 창출



살아 있는 신선함을 그대로

EFE ICE



광어



우럭



전복



굴



대방어



고등어



조기



장어



가자미



삼치

**EFE ICE 만의 특별하고 차별화된 방식으로
다양한 어종을 신선도가 보장된
냉동상품으로 생산**



K-Seafood

**Premium 냉동 수산물의
새로운 트렌드를
이스턴웰스가 주도합니다**

본사

서울특별시 동작구 여의대방로 112

TEL | 02-827-1156

FAX | 02-2007-2580

수산가공센터

부산광역시 서구 원양로 189

TEL | 051-231-9000

FAX | 051-231-9100

www.easternwells.co.kr

Eastern Wells