

# 맥선<sup>TM</sup>

100% Reliable

전문가가 먼저 찾는  
“맥선”





고객과 소비자를 위한 LOHAS를 실현하는

# 당진 新 공장시대 개막

## 名品 밀가루 공장, 업계 최초 'HACCP' 인증

(조선일보, 2012년 3월 28일자)

- 제분업계 최초 식약청 HACCP 지정
- 국내 유기농 전용라인 운영(유기 가공 인증)
- 먼지 없는 Clean Factory(외부 공기 필터링)
- 태양광 발전시스템 완비, 친환경(Eco-Friendly) 공장 구현

최첨단 설비와 깐깐한 위생기준으로 원재료부터 가공·포장하는  
작업 환경까지 맥션만의 차별화를 실현하고 있습니다

본사  
서울특별시 서초동 방배천로 2길 12  
TEL : 080-370-3377 (대표번호) / FAX : (02) 789-9652

당진제분공장  
충청남도 당진시 석문면 대호만로 1221-31  
TEL : (041) 412-1100 / FAX : (041) 412-1119

부산공장  
부산광역시 동구 충장대로 293  
TEL : (051) 630-3100 / FAX : (051) 632-1180

광석공장  
충남 논산시 광석면 논산평야로 964  
TEL : (041) 732-8200 / FAX : (041) 733-5639

### 1950s~70s

- 1953.11 조선제분(주) 설립
- 1956.09 호남제분(주) 설립
- 1957.05 호남제분 - 군산공장 준공
- 1957.05 조선제분 - 부산공장 준공
- 1967.11 운산그룹 - 수출유공 국무총리 표창
- 1968.07 조선제분 - 동아제분(주)로 사명 변경
- 1970.12 호남제분 - 목포공장 준공
- 1971.11 운산그룹 - 수출유공 대통령 표창

### 1980s~90s

- 1986.12 호남제분 - 제분업계 최초, 기술연구소 과학기술처 인가
- 1987.11 호남제분 - 제분업계 최초, 프리믹스 수출
- 1987.11 동아제분 - 2,000만불 수출탑 수상
- 1989.01 호남제분 - 밀가루 중국 수출 개시
- 1989.02 호남제분 - 밀가루 파나마 수출 개시
- 1990.07 호남제분 - 한국제분(주)로 사명 변경

### 名品 밀가루 공장, 업계 최초 HACCP 인증

1956년 호남제분으로 출범, 70년 가까이 국내 대표적 제분 회사로 자리매김하고 있으며, '100년 기업'을 향한 도약의 첫 단계로 2011년에는 당진 신공장을 준공, 위생 제분공장의 표본을 세우고 있습니다. 이후 사조동아원의 행보는 최첨단 설비를 통한 제품 차별화 및 최상의 품질을 가능케 하는 최적 시스템의 완성이 될 것입니다.

### 국내 최고의 제분공장, 전문가가 먼저 찾는 밀가루

국내 제분시장을 선도하는 70년 전통의 사조동아원(舊 동아제분, 한국제분)은 밀가루·메밀가루·기능성 밀가루·프리믹스 등 레귤러 제품에서부터 프리미엄에 이르기까지 고품질 라인업을 앞세워 제면·제빵·제과·피자 등 식품 분야에서 관련 전문가들의 신뢰와 지지를 받아오고 있습니다. 국내 최고 제분공장인 당진 신공장에서는 최첨단 설비를 통하여 제품 차별화 및 신기술 개발로 신 성장 동력 확충에 매진하고 있습니다.



2000s

2010s~

- 2000.03 한국제분 - 동아제분 인수
- 2011.06 한국제분 - 유기농인증
- 2000.11 동아제분 - 5,000만 불 수출탑 수상
- 2011.08 한국제분 - 당진공장 준공
- 2002.04 한국제분 - 피자헛 아시아 지역 도우 품질 테스트 1위
- 2012.02 한국제분 - 제분업계 최초, 식약처 HACCP 지정
- 2003.10 동아제분 - 창립 50주년
- 2012.12 동아원 - 식약처 HACCP 지정
- 2003.11 한국제분 - 피자헛 아시아 지역 도우 품질 테스트 1위
- 2013.01 동아원 - 유기농인증
- 2004.02 동아제분 - 인천 메밀공장 준공
- 2013.07 동아원 - 제분업계 최초 할랄 인증
- 2004.03 유기농 하우스 '자연과 식품' 인수 - '해가온'으로 사명 변경
- 2016.02 사조그룹 편입
- 2007.01 동아제분 - 사료회사 'SCF' 인수
- 2016.03 동아원에서 사조동아원으로 사명 변경
- 2008.12 동아제분 - SCF 합병 - 동아 SF출병
- 2017.09 사조동아원 - 한국제분 합병
- 2009.08 동아SF - 동아원(주)로 사명 변경
- 2018.07 사조동아원 - 한국산업 합병



# 프리미엄 면 전용

꾸준한 연구와 엄선된 공정을 거쳐 생산된 최고급 밀가루입니다.  
 품위 있는 색상과 부드럽고 쫄깃한 식감으로, 큰 사랑을 받고 있습니다.

- 색상이 맑고 밝음
- 부드럽고 매끄러운 식감
- 면이 퍼지지 않고 쫄깃한 식감 유지

수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.38 이하

단백질(%)  
8~9



수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.38 이하

단백질(%)  
8~9



부드러움

★★★★☆

단단함

★★★★☆

색상(밝음)

★★★★★

쫄깃함(탄력성)

★★★★☆

프리미엄생면용	
원산지	호주산
중량	20kg
용도	중화면, 생면, 칼국수, 우동면
특징	탄력적이며 쫄깃한 식감이 오래 지속되는 제품입니다. 특히 시간이 지나도 퍼짐이 느리며 쫄깃함이 지속됩니다.

부드러움

★★★★★

단단함

★★★☆☆

색상(밝음)

★★★★★

쫄깃함(탄력성)

★★★★☆

진품고급면용	
원산지	호주산
중량	20kg
용도	중화면, 생면, 칼국수, 우동면
특징	부드럽고 쫄깃한 면을 만들 수 있습니다. 맑은 크림색상의 제품으로 색상변화가 느려 오랜 시간동안 색상 유지가 가능합니다

수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.36 이하

단백질(%)  
8~9



수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.38 이하

단백질(%)  
8~9



부드러움

★★★★★

단단함

★★★★☆

색상(밝음)

★★★★★

쫄깃함(탄력성)

★★★★☆

명품우동용	
원산지	호주산
중량	20kg
용도	중화면, 생면, 칼국수, 우동면
특징	밀 알맹이를 최대한 넣어 색상 변화가 적고 식감이 부드럽고 쫄깃합니다. 밝은 색상의 면을 만들 수 있습니다.

부드러움

★★★★☆

단단함

★★★★☆

색상(밝음)

★★★★★

쫄깃함(탄력성)

★★★★☆

진품생면용	
원산지	호주산
중량	20kg
용도	중화면, 생면, 칼국수, 우동면
특징	반죽에 힘이 있으며, 단단하고 탱글탱글한 면을 만들 수 있습니다. 면의 퍼짐성이 적어 시간이 지나도 탱글탱글함이 유지됩니다.



## ● 다목적 면 전용

엄선된 원맥만을 사용하여, 제분과정 중 가장 우수한 배유 부분만 분리하여 만든 고급 제품입니다.

다양한 요리에 적합한 제품으로 한국인의 입맛에 가장 알맞은 우수한 식감이 특징입니다.

수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.43 이하

단백질(%)  
9 이상



수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.43 이하

단백질(%)  
10 이상



부드러움

★★★★★

단단함

★★★★★

색상(밝음)

★★★★★

쫄깃함(탄력성)

★★★★★

고급제면용	
원산지	호주산
중량	20kg
용도	칼국수, 떡볶이, 쫄면, 메밀면
특징	압출면을 만들때 색상이 맑은 면을 만들 수 있는 제면 전용 밀가루입니다.

부드러움

★★★★★

단단함

★★★☆☆

색상(밝음)

★★★★★

쫄깃함(탄력성)

★★★★★

고급생면용	
원산지	호주산
중량	20kg
용도	칼국수, 건면, 메밀면, 막국수
특징	면의 색상 변화가 없고 반죽에 힘이 있어 생면 제조에 좋습니다.

수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.36 이하

단백질(%)  
8~9



수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.38 이하

단백질(%)  
8~9



부드러움

★★★★★

단단함

★★★★★

색상(밝음)

★★★★★

쫄깃함(탄력성)

★★★★★

중력1등	
원산지	미국산 / 미국, 호주산
중량	20kg
용도	건면, 수제비, 쫄면
특징	국수, 만두, 수제비 등 조리시 잘 퍼지지 않고 쫄깃한 식감을 느끼실 수 있습니다.

부드러움

★★★★★

단단함

★★★★★

색상(밝음)

★★★★★

쫄깃함(탄력성)

★★★★★

일품전용분	
원산지	미국산
중량	20kg
용도	냉면, 쫄면, 어묵
특징	냉면 및 어묵 등 다용도로 사용하는 제품입니다.



# ● 전문가 면 전용

면 전문가들의 만족도를 높일 수 있도록 제품을 연구하고 세분화 했습니다.

사용 목적에 따라 밀가루를 다르게 사용할 수 있도록 설계된 전문가 전용제품입니다.

수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.38 이하

단백질(%)  
8~9



수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.38 이하

단백질(%)  
8~9



부드러움

★★★★☆

단단함

★★★★☆

색상(밝음)

★★★★☆

쫄깃함(탄력성)

★★★★☆

진품중화면용	
원산지	호주, 미국산
중량	20kg
용도	우동면, 중화면
특징	부드럽고 쫄깃한 식감의 면을 만들 수 있어 즉석면 또는 배달음식에 적합한 제품입니다.

부드러움

★★★★☆

단단함

★★★☆☆

색상(밝음)

★★★★☆

쫄깃함(탄력성)

★★★★☆

진품칼국수용	
원산지	호주산
중량	20kg
용도	중화면, 생면, 칼국수, 우동면
특징	부드럽고 쫄깃한 면을 만들 수 있습니다. 밀 알맹이를 최대한 넣어 색상 변화가 적고 밝은 색상의 칼국수면을 만들 수 있습니다.

수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.38 이하

단백질(%)  
8.2~9.2



수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.40 이하

단백질(%)  
9.5 이상



부드러움

★★★★☆

단단함

★★★★☆

색상(밝음)

★★★★☆

쫄깃함(탄력성)

★★★★☆

진품밀면전용분	
원산지	호주산
중량	20kg
용도	밀면, 우동면
특징	쫄깃한 식감이 특징인 제품으로 밀면 혹은 차게 먹는 면 전용으로 좋은 제품입니다.

부드러움

★★★☆☆

단단함

★★★★☆

색상(밝음)

★★★★☆

쫄깃함(탄력성)

★★★★☆

강력고급면용	
원산지	호주산
중량	20kg
용도	생면, 생라면, 만두, 찌방
특징	단백질이 높아 단단한 식감의 면을 만들 수 있으며 가공성이 우수하여 만두와 찌방에도 사용 가능합니다.

## • 유기농 밀



호주·캐나다·터키 등 청정 지역에서 화학물질을 사용하지 않고 유기농법으로 재배된 밀을 원료로 만들어 낸 웰빙 제품입니다.

엄격한 품질관리 시스템과 국내 유기가공인증 제분라인을 통해 고객이 믿고 안심할 수 있는 친환경 밀가루입니다.



유기농 밀가루 제빵용	
원산지	터키, 캐나다산
중량	20kg, 10kg
용도	제빵용
특징	유기농법으로 재배된 밀을 직접 가공하여 생산한 유기농 강력 제분입니다. 제빵에 적합한 단백질로 설계되어 제품의 구현성이 뛰어나며 단백질 함량이 높고 흡수율이 좋아 반죽의 힘과 신장성이 우수합니다.

유기농 밀가루 강력1등	
원산지	캐나다산
중량	20kg
용도	제빵용
특징	단백질 함량이 높은 캐나다 원맥을 사용하여 반죽의 안정성과 작업성을 높였습니다. 식빵, 유럽빵 등 다양한 식사빵에 적합하도록 맥선의 신기술로 탄생한 제빵 전용 제품입니다.

유기농 밀가루 중력1등	
원산지	터키산
중량	20kg
용도	제과용, 국수, 만두
특징	베이커리의 파운드 케이크 등 구운과자에 적합한 제품입니다. 밀가루 색이 밝고 탄력이 좋아 국수, 만두 등 다양한 요리에 범용적 사용이 가능합니다.

유기농 밀가루 박력1등	
원산지	터키산
중량	20kg
용도	제과, 쿠키, 튀김
특징	유기농 과자 및 케익류를 만드는데 적합한 제품입니다. 색상이 희고 부드러운 케이크와 파이 등에 좋습니다. 바삭한 식감을 구현하는 쿠키, 튀김도 구현할 수 있습니다.

### 100% 안심 유기농밀가루

**All Natural Healthy!**  
 제분업계 최초  
 식약청 HACCP 지정  
 국내 유기농밀  
 제분라인 운영

청정 환경에서 깨끗한 자연을 담아낸 친환경 유기농밀은 천연 영양이 고스란히 살아 있으며, 자연 본연의 맛을 그대로 담고 있습니다.

맥선 '유기농 밀가루'는 용도별 최적의 원산지를 선별, 그 청정 지역에서 화학물질 없이 재배된 유기농밀을 국내 안심환경 (유기농밀 전용 제분라인, 업계 최초 HACCP 지정)에서 직접 빻아 더욱 안전하고 품질이 균일하며, 다른 직수입 밀가루와 달리 신선함과 영양이 그대로 담겨 있습니다.



# ● 빵 전용

단백질 함량이 높고 흡수율이 좋아 반죽의 힘이 강하고 내구력이 좋습니다.

가스 포집력과 굽기 과정의 부피 팽창력이 우수하고, 높은 반죽 안정성과 신장성을 지니고 있어 조리가 편리합니다.

수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.43 이하

단백질(%)  
11.8~13



강력1등	
원산지	미국, 캐나다산
중량	20kg
용도	제빵용, 피자용, 만두
특징	높은 반죽의 안정성과 신장성을 지니고 있고 부드러운 식감과 우수한 볼륨을 구현할 수 있습니다.

수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.46~0.50

단백질(%)  
12~13



강력1등(제빵전용분)	
원산지	미국, 캐나다산
중량	20kg
용도	제빵용, 피자용
특징	가스 포집력과 베이킹 후 볼륨감이 우수하여 각종 빵류에 널리 사용되는 제품입니다.

수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.41~0.45

단백질(%)  
12.5 이상



강력1등F	
원산지	미국, 캐나다산
중량	20kg
용도	제빵용
특징	밀 알맹이를 최대한 넣은 프리미엄 강력분 제품입니다. 고급 호텔에서 많이 사용하고 있으며, 오븐스프링이 좋은 제품입니다.

수분(%)  
13.5 이하

회분(%)  
0.50 이하

단백질(%)  
12.3 이상



블랑제 탕종용 밀가루	
원산지	미국, 캐나다, 호주산
중량	20kg
용도	제빵용
특징	기존 탕종제법과 달리 품질은 안정화하면서 동일한 볼륨과 식감을 구현합니다. 일반밀가루 대비 반죽 급수량이 높아 수율이 향상되고 부드러움이 지속됩니다.





# ● 과자, 케이크 전용

전분 함량이 높고 부드러운 품종을 원료로 하여 케이크, 쿠키 등 다양한 요리에 적합한 제품으로 한국인의 입맛에 가장 알맞은 우수한 식감이 특징입니다.

수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.42이하

단백질(%)  
7~9



박력1등	
원산지	미국산
중량	20kg
용도	제과용, 케익용, 스낵용, 튀김용
특징	가공 시 표면이 매끄럽고 색상이 밝으며 부드러운 식감으로 케이크, 과자 비스킷에 적합합니다.

수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.50 이하

단백질(%)  
7~9



박력다목적용	
원산지	미국산
중량	20kg
용도	제과용, 튀김용, 양조용
특징	가공 적성이 뛰어나 제과, 튀김, 양조 등 여러가지 용도로 사용할 수 있습니다.

수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.43 이하

단백질(%)  
7~9



파티쉐 케이크 밀가루	
원산지	미국산
중량	20kg
용도	케이크, 제과용
특징	맥선의 최신 공법으로 개발되어 가루 품질 등 작업성이 좋고, 케이크의 기공이 곱고 균등하여 약 20%의 볼륨 업 프리미엄 케이크를 만들 수 있습니다.

수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.45 이하

단백질(%)  
10.5 이상



프랑스 빵용 밀가루	
원산지	국내 가공
중량	20kg
용도	제빵용
특징	물성 및 볼륨감이 좋고, 구수한 풍미가 향상된 제품으로 노화 연장으로 신선도를 오래 유지할 수 있어 하드 계열 빵에 더욱 적합합니다.



# • 메밀

반 세기 이상의 축적된 제분 기술과 최신 설비로 메밀 고유의 색과 향이 살아 있습니다.

풍미가 살아 있는 진솔한 메밀 제품을 생산합니다.



고급메밀가루		메밀가루		프리미엄메밀가루	
원산지	중국산	원산지	캐나다산	원산지	터키산
중량	20kg	중량	20kg	중량	20kg
용도	고급메밀면류, 소바, 건면류	용도	소바, 막국수, 건면, 냉면, 메밀전	용도	소바, 건면류
특징	메밀쌀을 맥선 메밀제분 라인에서 직접 빻은 제품입니다. 메밀 본래의 흰색계열 밝은 색상으로 탄력적이며 쫄깃한 식감이 일품입니다.	특징	통메밀을 맥선 메밀제분 라인에서 직접 빻은 것으로 메밀 고유의 향이 강하며 식이섬유, 칼슘, 미네랄 등 영양이 풍부합니다.	특징	메밀 배유 부분을 선별하여 생산한 제품으로 색상이 매우 희며 부드럽고 쫄깃한 식감을 특징으로 고급메밀 면류에 많이 사용됩니다.

## 맛있는 메밀면 레시피

**메밀 本色은 흰 색!**  
 하얀 메밀가루는 제분의 최고 기술을 요하며,  
 국내 유일하게 맥선만이 생산 가능합니다.

맥선 메밀가루는 고유의 색과 향, 풍미가  
 고스란히 살아 있도록 메밀 전용 제분라인에서  
 별도의 전문 노하우로 만들어져,  
 대표적 항산화 영양소인 루틴(Rutin)이 매우 풍부합니다.

### | 배합 |

원료	%	g
고급 메밀가루	60	600
중력1등	30	300
전분	10	100
물	45~55	450~550
정제염	2	20



# ● 통밀

깨끗한 밀을 통째로 분쇄하여 식이섬유와 칼슘, 철분, 미네랄 등의 영양소를 골고루 함유시킨 다목적 밀가루입니다.

식감을 개선한 신제품으로 제과, 제면, 제빵 등 다양한 용도로 사용이 가능한 제품입니다.

\* 입자크기 : 전립분 > 발아통밀가루 > 고운통밀가루



전립분	
원산지	미국산
중량	20kg
용도	제빵, 제과
특징	밀을 통째로 빵아 일반밀가루 보다 식이섬유, 미네랄, 칼슘 등이 많이 함유되어 있고 굵직한 밀기울이 함유된 제품으로 구수한 향이 특징입니다.

고운 통밀가루	
원산지	미국산
중량	20kg
용도	제면, 제빵, 제과
특징	고운 밀기울이 풍부하여 영양과 식감이 모두 우수한 제품입니다. 전립분 제품보다 입자의 크기가 작고 거친 식감을 줄여 면류나 파스타 제조에도 좋습니다.

우리밀 통밀가루	
원산지	국내산
중량	20kg
용도	제빵, 제과
특징	우리밀을 통째로 빵아 일반밀가루 보다 식이섬유, 미네랄, 칼슘 등이 많이 함유되어 있고 굵직한 밀기울이 함유된 제품으로 구수한 향이 특징입니다.

## 건강한 통밀빵 레시피

All Natural Healthy!  
**밀알을 통째로 빵아  
 우리 몸에 이롭습니다.**

맥선 통밀가루는 밀의 밀기울(밀/껍질)과 배아를 분리하지 않고 통째로 빵은 제품으로 식이섬유, 칼슘, 철분 등 미네랄과 각종 비타민이 풍부해 영양이 풍부하고 건강에 더욱 이롭습니다.

### | 배합 |

구분	원료	%	g
전 발효 (Biga)	전립분	100	800
	인스턴트이스트	0.7	6
	물 (21°C)	60	480
본 배합	전립분	100	3,000
	꿀	8	240
	식염	2	60
	인스턴트이스트	0.4	12
	전 발효(Biga)	40	1,200
	물 (35°C)	70	2,100
해바라기씨, 호박씨 (토픽)			



# ● 우리밀 및 전분

청정한 우리 들녘에서 자란 곡식을 제분하여 만든 제품으로  
우리밀의 선두주자로서의 자부심이 담겨 있습니다.

우리땅, 농촌 그리고 소중한 밥상을 살리기 위해 고품질 제품만을 제공합니다.



우리밀	
원산지	국내산
중량	20kg
용도	제면류, 제빵류
특징	우리 들녘에서 자란 밀만 담았습니다. 밀가루 색이 밝고, 탄력이 좋아 제빵용으로 많이 사용하며 다양한 요리에 범용적으로 사용이 가능합니다.

맥선 고구마전분	
원산지	수입산
중량	20kg
용도	면류, 수산연제품
특징	염선된 고구마로 만들어 점성, 보수성, 투명성이 증대되고 제품의 관능을 개선합니다.

맥선 감자전분	
원산지	국내가공
중량	20kg
용도	떡류, 면류, 수산연제품
특징	감자 특유의 담백한 맛과 점성, 보수성, 투명성이 증대되어 제품의 관능을 개선합니다.

## 100% 안심 우리밀

All Natural Healthy!  
제분업계 최초  
식약청 HACCP 지정

우리 땅에서 우리 손으로 직접 가꾸어낸  
친환경 국산밀은 우리 몸, 우리 대지, 우리 자연을  
모두 건강하게 만들어 줍니다.

맥선 '100% 우리밀 밀가루'는 염선된 밀 원맥을 안심환경 (제분업계 최초 식약청 HACCP 지정)에서 직접 빵아 기초재료인 밀가루부터 안심하고 드실 수 있도록 했으며, 70년 전통 맥선 만의 제분 전문공법으로 만들어져 더욱 쫄깃하고 부드러운 맛이 일품입니다.



## ● 만두 및 떡용

최고의 음식을 만드는 최적의 밀가루를 설계하기 위해  
 꾸준한 연구로 탄생한 제품입니다.

성장하고 있는 만두와 밀떡시장에서 많이 사용하는 제품입니다.

수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.40 이하

단백질(%)  
10.0 이상



고급만두피용	
원산지	미국, 호주산
중량	20kg
용도	만두피용, 라면용
특징	색상이 밝고 부드러운 제품으로 탄력있는 반죽을 유지합니다. 부드럽고 쫄깃한 얇은 고급만두피에 적합합니다.

수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.43 이하

단백질(%)  
10.5 이상



만두피용	
원산지	미국산
중량	20kg
용도	만두피용, 생라면용
특징	밝고 투명한 색상의 만두피를 만들 수 있는 제품으로 반죽의 탄력성과 신장력으로 단단하고 쫄깃한 만두피를 만들 수 있습니다.

수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.43 이하

단백질(%)  
9 이상



만두피용2호	
원산지	미국, 호주산
중량	20kg
용도	만두피용
특징	만두피 전용분으로 반죽 신장력이 우수하며, 만두소와의 결합력이 우수합니다. 만두피 제조 시 만두의 정형성 유지가 우수하며, 얇고 쫄깃한 만두피 제조 가능

수분(%)  
14.0 이하

회분(%)  
0.40 이하

단백질(%)  
7.5~9.0



떡용	
원산지	국내 가공
중량	20kg
용도	제빵용
특징	차진 식감과 탄력이 우수하고 조리시 퍼짐성이 적으며, 투명한 고급떡을 만들기엔 좋습니다.



# ● 업소용 프리믹스

1987년 9월 프리믹스 공장 준공 이래 축적된 기술과 풍부한 경험을 바탕으로 프리믹스 제품을 개발, 품질의 우수성을 인정받아 일본으로 수출되고 있습니다.

고품질의 제품을 안정적으로 생산하기 위해 다양한 생산, 설비, 유통 시스템을 구축하고 있습니다.



맥선 튀김가루F	
원산지	국내 가공
중량	20kg
용도	튀김용
특징	튀김의 바삭한 식감의 유지력이 좋고 반죽의 결착력이 우수합니다. 특히 반죽시 덩어리지지 않고 물에 잘풀려 작업성이 좋습니다.

맥선 돈까스믹스	
원산지	국내 가공
중량	20kg
용도	돈까스용
특징	반죽의 결착력이 뛰어나 튀김옷이 분리되지 않아 육즙을 유지할 수 있습니다. 바삭하고 고소한 풍미를 살려 돈까스의 품질을 높일 수 있습니다.



맥선 찰파배기믹스	
원산지	국내 가공
중량	20kg
용도	찰파배기용 (시장파베기)
특징	고가수의 제품으로 수율이 좋으며, 옥수수의 고소한맛 풍미가 나며 겉은 바삭하고 속은 쫄깃한 식감을 구현한 제품입니다.

맥선 핫도그가루	
원산지	국내 가공
중량	20kg
용도	핫도그용
특징	간편하게 반죽하여 만들 수 있는 프리믹스 제품으로 바삭하고 촉촉한 핫도그를 만들 수 있습니다.

## ● 피자용



피자용			
원산지	미국, 캐나다산		
중량	10kg	용도	피자용
특징	피자 도우의 볼륨이 우수하며, 도우의 식감이 부드럽고 바삭하며 고소한 맛을 내는 동시에 노화연장으로 촉촉함이 오래도록 유지되는 제품입니다.		



피자용S			
원산지	미국, 캐나다산		
중량	10kg	용도	피자용
특징	피자 도우의 스트레칭 작업성이 우수하며 바삭하면서 부드러운 식감이 좋은 피자용 제품입니다.		

## ● 소포장 밀가루



사조 밀가루	
원산지	호주산 / 호주, 미국산
중량	1kg / 3kg
용도	수제비, 칼국수, 만두, 부침 등 다목적용
특징	원맥의 가장 부드러운 부분(배유)만을 곱게 빻아서 요리가 잘 붙지 않고 더욱 쫄깃하고 부드러운 맛을 냅니다.

## ● 가정용 프리믹스



사조 바삭한 튀김가루			
원산지	국내 가공		
중량	1kg	용도	새우 튀김, 야채 튀김 등 각종 튀김요리
특징	튀김의 색상이 맑으며, 튀김 후 바삭한 식감이 오래 유지되는 제품입니다.		



사조 바삭한 부침가루			
원산지	국내 가공		
중량	1kg	용도	파전, 부추전, 해물전 등 각종 부침요리
특징	부침의 색상이 맑으며, 겉은 바삭하고 속은 쫄깃한 식감을 구현한 프리믹스 제품입니다.		



맥선은 맥(麥)과 선(仙)의 합성어로서  
자연의 흐름을 거스르지 않으면서 맛있고  
건강한 음식문화의 경지를 향해 가는  
사조동아원의 이상을 담고 있습니다.