

2025년

청년식품 창업지원 우수성과 사례집



농림축산식품부

전북특별자치도



익산시



FOODPOLIS
한국식품산업클러스터진흥원

2025년
**청년식품 창업지원
우수성과 사례집**



농림축산식품부

전북특별자치도



익산시



FOODPOLIS
한국식품산업클러스터진흥원

CONTENTS

1	이사장님 인사말	4
----------	-----------------	----------

2	한국식품산업클러스터진흥원 소개	6
----------	-------------------------	----------

1. 한국식품산업클러스터진흥원	8
2. 국가식품클러스터 입주기업 현황	9
3. 창업지원사업 소개	10
4. 청년식품창업센터	11

3	창업지원 우수사례	12
----------	------------------	-----------

1. 청년식품 창업 패키지	14
2. 청년식품창업센터 입주기업	114
3. 청년식품 창업캠프	126

창업지원 우수사례 참여기업 LIST

청년식품 창업 패키지 참여기업

1	(주)로컬웍스	14
2	(주)메디프레소	18
3	(주)올다인	22
4	농업회사법인 (주)백경증류소	26
5	(주)소이프트바이옴	30
6	(주)그랜마찬	34
7	(주)히즈테이블	38
8	(주)천년식향	42
9	(주)남도소반	46
10	(주)에프엘컴퍼니	50
11	로브콜	54
12	(주)맑은상회 F&B	58
13	다격	62
14	NET(넷)	66
15	농업회사법인 (주)소부당	70
16	(주)어메스	74
17	(주)대전브루어리	78
18	농업회사법인 (주)매월매주	82
19	농업회사법인 (주)공사사양조	86
20	수라가차	90
21	(주)헤이디쉬코리아	94
22	(주)베투키	98
23	머쉬앤머슬	102
24	크리미웨이	106
25	백운커피	110

청년식품창업센터 입주기업

1	(주)나투어바이오	114
2	다함께차차차	116
3	비응도등대가	118
4	(주)솔리에프앤비	120
5	(주)유독컴퍼니	122
6	이지에프에스	124

청년식품 창업지원 우수성과 사례집



최근 전 세계적으로 K-푸드에 대한 관심과 열풍이 뜨겁게 확산되고 있습니다. 김치, 비빔밥 같은 전통의 맛부터 대체식품, 기능성 식품 등 혁신적인 제품까지, 한국의 식품은 이제 단순한 먹거리를 넘어 하나의 문화와 가치로 자리매김하고 있습니다. 이러한 흐름 속에서 우리 청년 창업자들이 만들어내는 새로운 도전과 성과는 K-푸드의 내일을 밝히는 소중한 원동력입니다.

하지만 청년들의 식품 창업은 진입장벽이 매우 높습니다. 식품위생법과 같은 엄격한 법률, HACCP 같은 까다로운 품질·위생관리, 거대한 규모의 생산시설과 필수 장비를 요구합니다. 여기서 끝이 아니라 음용수 관리, 폐수·폐기물 처리 및 최종 소비자에게 제품이 도달하기 위한 포장, 물류, 마케팅 등 여러 가지 문제에 직면하게 됩니다. 이를 성공하더라도 빠르게 변하는 트렌드에 맞춰 끊임 없는 연구개발을 수행해야 합니다.

한국식품산업클러스터진흥원(이하 ‘식품진흥원’)은 이러한 창업자들이 안정적으로 성장할 수 있도록 창업 전 주기에 걸친 실질적 지원을 이어가고 있습니다. 2017년부터 ‘청년식품 창업성장 지원사업’을 통해 식품 전문 교육, 시제품 제작, 사업화 등을 지원하여 총 316팀을 육성하였고 이 중 215팀이 창업·사업화에 성공(68.0%)하였습니다. 아울러 2024년 청년식품창업센터를 개소하면서 창업자들의 사무공간, 생산시설 등을 제공하여 식품 창업 생태계 활성화에 이바지 하고 있습니다.

이번 「청년식품 창업지원 우수성과 사례집」은 작은 아이디어에서 출발해 사업화, 투자유치, 글로벌 진출에 이르기까지 식품진흥원의 청년 창업자들이 걸어온 길을 기록한 발자취로 올해 처음 발행하게 되었습니다. 전통을 새롭게 해석하고, 지역 농산물을 활용하며, 세계 시장에 도전하는 다양한 이야기를 통해 우리 청년들의 식품에 대한 열정과 가능성을 확인할 수 있습니다.

식품진흥원은 앞으로도 청년 창업자들이 실패를 두려워하지 않고 더 큰 도전을 이어갈 수 있도록 든든한 동반자가 되겠습니다. 이 사례집이 식품 분야 청년 창업의 청사진을 그려볼 수 있는 자료로 활용되길 바랍니다. 마지막으로 사례집 제작에 함께해주신 청년 창업자들의 협조에 진심으로 감사드립니다.

한국식품산업클러스터진흥원 이사장 **김 덕 호**

02

한국식품산업클러스터진흥원 소개

청년식품 창업지원 우수성과 사례집

청년식품 창업지원 우수성과 사례집

한국식품산업클러스터진흥원 소개

1. 한국식품산업클러스터진흥원(약칭 : 식품진흥원)

- 국가식품클러스터 단지 운영 관리
- 14개 기업지원시설, 899종의 연구 생산장비 구축·운영



1
국가식품클러스터의 운영 및 관리



2
식품의 포장설계, 품질개선, 소재개발 및 유통안정성, 포장안정성을 위한 분석 지원



3
자가품질검사, 품질·물성·영양 성분 및 식품기술적 품질분석 (관능평가) 지원



4
세포·동물실험 등을 활용한 식품 원료의 유효성 및 안전성 평가 지원



5
분말·고체형 건강기능식품 및 기능성 식품의 시제품 제작, 위탁가공 지원



6
소규모 식품기업 운영을 위한 공간 임대·개발·생산 테스트용 장비 지원



7
소스 레시피 개발·시제품 제작, 위탁가공 지원, 전통식품품질 인증 기업 지원사업 운영



8
HMR 및 식물성 대체식품 개발·제조 지원, 식품을 위한 비열 살균 및 냉해동 기술 지원



9
식품제조를 위한 국내산 농축수산물 원재료와 가공 원료의 보관·조달·중계



10
약성형건강기능식품기능성식품 시제품 제작, 위탁가공 지원, 5G 스마트 제조기술 실증 지원



11
식품분야 창업희망자 대상 창업교육, 시제품 제작 시설·장비·공간 임대 지원



12
기능성표시식품 개발을 위한 국산농식품지원소재화표준화, 원료비축분양, 제품검증 지원



13
식물 기반 대체식품 분야 푸드 테크기술연구개발, 시제품제작, 위탁가공 등 상용화 지원



14
제품홍보·판매·관광프로그램 등 식품 문화 체험공간 운영

2. 국가식품클러스터 입주기업 현황

- 하림, 풀무원, 천일식품, 프롬바이오, 순수본, 세븐브로이, 코아바이오 등 120개 이상 기업 입주

				
닭 가공식품	김치	HMR	장류	알로에 음료
				
발효음료	건강기능식품	건강기능식품	유산균	커피
				
바움쿠헤	HMR, 볶음밥	주류	유청	과일건조칩
				
박스포장	김가공	건강기능식품	과채 절임	건강기능식품
				
과일, 치즈 건조칩	커피, 홍삼	육가공(가금류)	쌀가공	건강기능식품
				
소스, 탕류	쌀가공	건강기능식품	건강기능식품	김치
				
건강기능식품	식혜	가공육	HMR	커피
				
たく, 막걸리	도시락류제조업	육수	패키징	육가공
				
식물성 유지				

청년식품 창업지원 우수성과 사례집

한국식품산업클러스터진흥원 소개

3. 식품진흥원 창업지원사업 소개

식품 창업 단계별 전주기 지원을 통한
성공 창업 및 사업화 선도

1. 청년식품 창업 패키지

식품분야 청년 예비, 초기 창업자 창업·사업화 촉진
엑셀러레이팅 프로그램을 통한 창업 전주기 지원

예비창업지원

- ✓ 창업 기초역량 강화 지원, 사업화 멘토링 등 지원
- ✓ 청년(만 39세 이하) 식품 분야 창업 준비자(창업이력이 없는자)

초기창업지원

- ✓ 창업 사업화 역량 강화, 성장 도약 지원
- ✓ 청년(만39세 이하) 식품분야 초기창업기업(7년 이내) 대상

엑셀러레이팅 프로그램

창업 패키지 참여기업(팀) 창업 성장 전문 프로그램
식품 분야 성공 창업을 위한 교육, 컨설팅, 시장 평가 등 지원

창업 전문 교육



특화 컨설팅, 멘토링



시제품 품평회



전시/박람회 지원



투자유치 기회 제공



식품 장비 실습 교육

2. 청년식품 창업캠프

식품 창업 체험 및 교육을 통한 청년들의 식품 창업 관심도 제고
오디션형 경쟁방식으로 우수 예비 창업기업을 발굴·육성창업계획
공모1차 교육
및 평가2차 교육
(합숙)창업계획
경진대회참가자
후속지원

<식품 창업 교육>



<식품 제조현장 견학>



<창업계획 컨설팅>



<창업 경진대회>

4. 청년식품창업센터

주요경과

- 2019.12. 기본계획 확정
- 2020~2021 기본·실시 설계
- 2022.04. 착공 및 기공식
- 2022.04.~ 2024.05. 건설공사
- 2024.09. 준공완료
- 2024.11. 개소식
- 2025.01.~ 본격 운영



주요시설



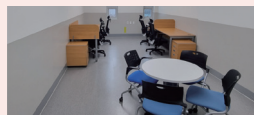
창업 보육 시설 (임대 공간)

임대형 공장



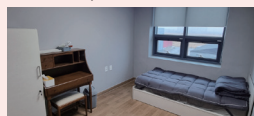
전용면적 40~50평(10실)
청년, 식품 제조업

기업 사무실



4인(8실), 6인(4실)
청년, 창업 관련 업종

기숙사



1인(44실)
유연한 창업 활동용 제공

복합 지원 시설

시제품 제작실



식품 가공 장비 90종
시제품 제작 등 실습 공간

창업 교육장



창업 관계자 접대 교육
네트워킹 공간(60인)

스마트 스튜디오



촬영, 편집 시스템 구축
라이브커머스, 홈쇼핑 등

03

창업지원 우수사례

1. 청년식품 창업 패키지
2. 청년식품 창업공간 제공
3. 청년식품 창업캠프

청년식품 창업지원 우수성과 사례집

젊은 감성의 허니 푸드, 꿀의 일상화

(주)로컬웍스**LOCAL
WORKS.**

#블렌딩 허니

#허니 캔디

#허니 디저트

#프로폴리스 스프레이

#청년식품



23 초기

**대표자**

정은정

**설립일**

2018.12.31.

**소재지**

전북 익산시 왕궁면 국가식품로 100 F150-151

**연락처**

070-5030-5370

**이메일**

workerbeekorea@gmail.com

**매출액
(백만원)**2018
570.....▶
약 1.9배**2025(예상)
1,100****고용
(명)**2018
6.....▶
1.5배**2025
9**



꿀을 일상으로, 식문화 혁신을 꿈꾸다

꿀이 건강한 식재료임에도 끈적임·보관 불편·활용 제한 때문에 일상에서 멀어졌다는 점을 아쉬워했다. 더 많은 사람이 꿀을 친근하게 즐기도록 하겠다는 목표로 (주)로컬웍스를 설립했고, 젊은 세대가 부담 없이 쓰는 제품을 통해 식문화 제안과 양봉농가 연계 가치를 함께 추구하고 있다.

대표 제품 - 허니 프로폴리스 캔디

대표 제품은 ‘허니 프로폴리스 캔디’이다. 국내산 벌꿀과 지역 특산 쌀을 활용한 ‘허니 쌀푸딩’을 비롯해 ‘워커비 허니 그린티 카라멜’ 등 신규 상표 제품도 함께 개발했다. 허니 프로폴리스 캔디는 레시피와 위생포장 방식을 확정했고, 출시 8주간 약 2만 5천 개가 판매돼 **1억 5천만 원의 매출**을 기록하며 시장성도 입증했다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

제품 고도화부터 수출까지, 전방위적 지원

식품진흥원의 청년식품 창업성장 지원을 통해 아이디어 단계의 제품을 구체화했다. 시제품 단계에서 배합비·결화 검증을 통해 시제품 개발의 한계를 극복하였고, 유통환경 시험을 통해 소비기한(2년) 확보 및 개별 위생포장 방식 적용까지 초기 사업 확장을 위한 조건을 충족하였다.

또한 창업 초기에 식품벤처센터에 입주하여 HACCP 시설 인증 등을 지원받아 생산 기반을 마련하였고, 식품진흥원의 다양한 연구, 생산 장비를 저렴하게 사용하며 창업 활동을 이어가며 성장할 수 있었다. 이외에도 상표·특허 컨설팅과 출원으로 ‘워커비 허니 그린티 카라멜’, ‘워커비 프로폴리스’ 등 상표와 캐릭터 저작권을 확보해 브랜드 자산을 강화했다. 이 일련의 과정은 제품 완성도와 신뢰도를 동시에 끌어올린 결정적 전환점이었다.

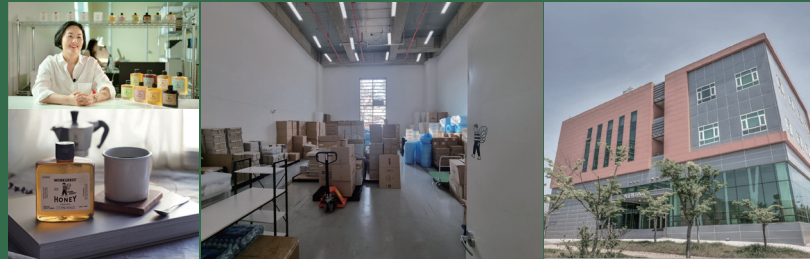
기능성 제품 라인 확장으로 글로벌 진출 준비

허니 프로폴리스 캔디의 배합·레시피가 확정된 만큼 대량생산 체계를 구축하겠다. 포장재 개선·영양성분 보강·기능성 강화를 단계적으로 추진하고, 글루텐프리·저당 디저트 등 카테고리를 넓히겠다. HACCP 확대와 해외 규격 인증을 준비해 수출 기반을 공고히 하겠다. 실제로 홍콩·일본·아부다비로 수출을 시작했고, 출시 8주 2만5천 개 판매·약 1억5천만원 매출로 시장성을 확인했다. 이를 바탕으로 국내외 유통 파트너십을 강화해 꿀의 가치를 일상으로 확장하겠다.



식품진흥원과 함께 걸어온 길

2019 10 식품진흥원 식품벤처센터 입주



2021 12 농림축산식품부 장관표창 수상

2023 04 식품벤처센터 입주기업 사업평가 우수기업
- 최우수기업 로컬웍스 선정

2024 2023. ~ 2024. 국내산 꿀과 농산물을 접목한 다양한 제품 개발
- 꿀카라멜, 허니 쌀푸딩 등



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

차를 가장 간편하게 마시는 방법

(주)메디프레소


MEDIPRESSO
 A Healthy Rest with MEDIPRESSO

#소통

#공감

#신뢰

#혁신

**대표자**

김하섭

**설립일**

2018.10.15.

**소재지**

대전광역시 유성구 테크노9로 35, IT전용벤처타운 209호

**연락처**

02-6013-2503

**이메일**

ceo@medipresso.com

**매출액
(백만원)**2018
233.....▶
약 14.9배**2025(예상)
3,474****고용
(명)**2018
9.....▶
1.7배**2025
15**

차를 더 편리하게 마시고 싶었다

바쁜 일상 속에서 건강한 차를 즐기고 싶지만, 전통차는 번거롭고 불편하게 느껴졌다. 이 문제를 해결하기 위해 커피처럼 간편하게 마실 수 있는 건강차 제품을 기획했고, 바로 **‘티 캡슐’**이라는 형태에 주목하게 됐다. 품질이 우수한 국산 원료를 기반으로 전통차를 간편하게 즐길 수 있는 방식을 고안했고, 전용 머신을 통해 최적의 추출을 구현하는 기술도 개발했다. 메디프레소는 **단순한 음료가 아니라, 건강하고 지속 가능한 차 문화를 제안하는 브랜드**로 성장하고 있다.



대표 제품 - 전통차 3종 티 캡슐

쌍화차, 도라지차, 모과차 등 전통차 3종을 간편한 캡슐 형태로 구현한 제품이다. 각각의 원물 특성을 살려 진하고 깊은 풍미를 유지하며, 캡슐 전용 머신을 통해 최적의 온도와 압력으로 차를 추출할 수 있도록 설계했다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

제품화 전 과정에 식품진흥원의 지원이 함께했다

청년식품 창업성장 지원사업을 통해 국산 농산물을 활용한 **전통차 3종의 신제품 개발을 본격화**할 수 있었다. **시제품 제작에 필요한 원물 구입부터 제품 개발 방향성 정립까지 지원받아 제품 완성도를 높일 수 있었다.** 식품진흥원의 지원은 여기서 그치지 않았고 개발된 제품들로 한국티소믈리에연구원과 함께 **소비자 관능평가**를 진행할 수 있게 되어 우리의 제품에 대한 가능성을 시험할 수 있었다. 또한 **신규 티 캡슐 3종의 패키지 제작과 영양성분 시험·분석 비용도 지원받아 제품의 신뢰성을 확보**하였다. 또한 현재는 **식품벤처 센터에 입주하여 추가적인 생산라인 확장**을 준비하고 있다. 식품벤처센터는 저렴하게 **HACCP 시설을 구축할 수 있는 기반**이 갖춰져 있고 임대료도 저렴하여 식품 창업기업의 생산공장으로는 더할 나위 없는 조건이라고 생각한다.

소비자 중심의 리뉴얼과 글로벌 확장 준비

현재는 소비자 피드백을 반영해 ‘진한차’ 시리즈로 제품을 리뉴얼했고, 롯데백화점 오프라인 입점과 각종 박람회 참가를 통해 유통 채널을 확대하고 있다. 향후에는 기능을 강화한 건강기능식품 개발과 더불어, 국산 과일을 활용한 블렌딩 캡슐 티 R&D도 진행할 계획이다. 인플루언서 마케팅, 시음회, 팝업스토어 운영을 통해 소비자와의 접점을 확대하고, 헬스케어 브랜드로서 글로벌 시장 진출도 준비하고 있다.



식품진흥원과 함께 걸어온 길

2022 04 청년식품 창업성장지원사업(도약/재도전) 참가

06 청년창업 우수기업 공모전 최우수상 수상



2023 03 공동기술개발사업 참여(신규제품개발 및 고압 추출 시
관능보정(홍차 5종))

2024 03 식품벤처센터 입주
(GMP공장 공장등록)



2025 07 식품벤처센터 입주기업 사업평가 우수기업
- 최우수기업 메디프레소 선정



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

전통시장의 맛을 글로벌 K-푸드로

(주)올다인

AllDine

#전통

#혁신

#글로벌

#상생

#지속가능성



대표자

이지은



소재지

청주시 상당구 상당로1번길 36, 3층



연락처

별도문의(063-720-0568)



설립일

2024.11.01.



이메일

alldine.kr@gmail.com

매출액
(백만원)2024
60.....>
25배2025(예상)
1,500고용
(명)2024
3.....>
2배2025
6

50년 전통의 만두를 세계로

올다인은 청주 육거리시장에서 3대째 이어온 ‘육거리소문난만두’의 전통을 계승해 설립한 기업이다. 기존에는 개인사업자 체제로 운영되며 R&D, 수출, 가맹사업 등 확장에는 한계가 있었기 때문에, 전통을 현대화하고 글로벌 시장에서 경쟁 가능한 K-푸드 기업으로 성장시키고자 **법인화를 결심**했다. 장인정신과 제조 노하우를 바탕으로, 건강과 지속가능성을 고려한 냉동 간편식 개발에 주력하고 있다.



대표 제품 - 비건 만두

올다인의 대표 제품은 기존 만두에서 한 걸음 나아간 ‘비건 만두’다. 풍미와 식감을 개선한 비건 라인은 국내 소비자 만족도를 높였을 뿐 아니라, **재구매율도 11% 향상**되며 **시장성 가능성을 입증**했다. 전통을 기반으로 하되, 변화하는 소비 트렌드를 반영한 제품이다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

식품진흥원 지원으로 전통의 확장성을 실현하다

식품진흥원의 지원을 통해 **비건 만두의 레시피를 고도화**하고, 전문가 **관능평가**를 통해 **맛과 형태까지 개선**했다. **수출상담회를 통해 미국, 베트남, 태국 바이어와 접점**을 마련해 **실제 수출까지 이어졌고, 국가별 포장 패키징 고도화 컨설팅**도 받았다. **중동 진출을 위한 할랄 인증 컨설팅까지 지원**받으며, 제품 경쟁력을 글로벌 스탠다드로 끌어올릴 수 있었다.

특히 투자 연계 지원을 통해 **2억 원의 자금을 확보**하고, TIPS 운영사를 통해 **정부 R&D 자금까지 연계**하며 안정적인 사업 기반을 마련했다. 제품 개발, 해외 진출, 투자 유치까지 전방위적으로 지원받으며 사업 확장의 속도를 높일 수 있었다.

글로벌 K-푸드 플랫폼으로의 성장

올다인은 진흥원 사업을 통해 얻은 제품 경쟁력과 글로벌 판로 개척 성과를 바탕으로 건강·웰니스 간편식 포트폴리오를 다양화할 예정이다. 북미, 오세아니아 수출에 이어 동남아시아·중동 시장으로 수출 지역을 확장하고, 현지화 전략도 병행할 계획이다.

국내에서는 가맹사업과 특수상권 입점을 통해 소비자 접점을 늘리고, 청년 인재 중심의 조직 강화로 지속 가능한 성장 구조를 구축 중이다. 전통 기반 로컬 브랜드가 세계 시장에서 경쟁하는 대표 사례로 자리잡는 것이 궁극적인 목표이다.



식품진흥원과 함께 걸어온 길

2025

05

K-FOOD 기재부 차관 청년창업자 소통간담회



06

25. 6. 국민팜 엑스포 박람회 참가

* 제품 부스 운영, 청년 스타트업 BM 경진대회
한국농식품벤처투자협회장상 수상



09

청년식품 창업 패키지 IR 데모데이 참여



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

향토 원료로 재해석한 증류주의 가능성



농업회사법인 (주)백경증류소

#법제 구기자차

#논알콜 한국술

#백경한잔

#홍콩 푸드 박람회

#한국의 프리미엄 전통주 푸드 박람회

#‘당신의 모든 순간에 함께하는 기업’



25 초기

**대표자**

정창윤

**설립일**

2023년

**소재지**

세종특별자치시 장군면 평기길 151

**연락처**

044-866-0151

**이메일**

baekkyungdistillery@gmail.com

**매출액
(백만원)**2023
100.....▶
10배**2025(예상)
1,000****고용
(명)**2023
1.....▶
7배**2025
7**

가문의 법제 전통에서 피어난 술 한 잔의 철학

한의원을 운영해 온 **전통과 가치관에 따라 ‘술은 사람을 위로해야 한다’**는 생각에서 출발한 증류주 전문 브랜드이다. 나는 가족과 함께 작은 창고를 개조해 증류소를 만들고, 대구·경북 지역의 다양한 향토 원료를 활용한 전통 증류주를 직접 빚기 시작했다. 창업 이전부터 양조장을 운영하며 지역 농산물에 대한 애정과 술에 대한 이해를 쌓아왔고, 이를 보다 실험적이고 창의적인 방식으로 표현하고자 백경증류소를 설립했다. 단순한 제품을 넘어서, 술 한 병에 담긴 이야기와 감성까지 전하고자 한다.

대표 제품 - 스토리를 담은 ‘백경’ 시리즈와 법제 구기자차

대표 제품은 ‘**백경**’이라는 이름의 프리미엄 증류주 시리즈이다. ‘**백경한잔**’과 법제 구기자차이며, 3무 논알콜 한국술로 선택지를 넓힌다. 가문의 전통 레시피를 현대적으로 다듬어 법제 구기자차를 상품화했고, 일상에서 쉽게 즐길 수 있도록 RTD ‘백경한잔’을 개발했다. 또한 **무알코올·무첨가물·무칼로리의 3무 논알콜 한국술**을 통해 주류 비음용자에게도 발효문화의 매력을 제시하고 있다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

식품진흥원 지원이 시제품 검증·브랜딩·투자유치까지 잇는 전환점

식품진흥원 청년식품창업패키지를 통해 시제품 품평회에서 맛·향 피드백을 받고, **포장 재질 컨설팅으로 향 손실 문제를 해결**했다. 바이어 상담회를 통해 **면세점·백화점 입점을 추진**했고, **소매 유통 초도 물량 협의**도 이어갔다. 투자유치 컨설팅을 통해 **IR 자료와 피칭을 준비해 3억원의 투자금을 유치**했고, 이를 바탕으로 생산능력을 확대해 **올해 매출 10억원 달성을 예상**한다. 이 일련의 지원은 제품화·유통·자금 조달을 연결해 사업화를 가속한 결정적 전환점이었다.

지역 술의 가능성을 넓히는 확장 전략

백경증류소는 앞으로도 로컬 원료를 활용한 증류주의 스펙트럼을 넓히고자 한다. 다양한 지역 농가와의 협업을 통해 지속 가능한 원재료 확보 체계를 마련하고, RTD ‘백경한잔’을 축으로 편의점 주류 시장에서 **‘프리미엄 전통주’ 카테고리**를 개척하겠다. 동시에 TIPS R&D를 기반으로 **3無(무알콜·물첨가물·무칼로리)** 논알콜 기술을 고도화해 글로벌 논알콜 시장을 공략하겠다. 국내외 박람회와 팝업을 통해 소비자 접점을 넓히고, 수출용 패키지와 입점 전략을 구체화해 한국 증류주의 새로운 기준을 제시하겠다.



식품진흥원과 함께 걸어온 길

2024

● 더현대 서울 백화점 팝업



○ 프랑스 코리아 엑스포 파리



○ 베트남 프리미엄 소비재전



○ 홍콩 푸드 박람회



○ 김포공항 팝업



○ 태국푸드 박람회



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

과학 기반 식물성 발효 브랜드의 도전

SOYFT BIOME

[주]소이프트바이옴

#국산콩의 고부가가치

#발효단백질

#유화기술

#저당·고단백 웰니스

#지속가능성 & 업사이클



24 초기



대표자

윤서연



설립일

2021.12.01.



소재지

전북 익산시 왕궁면 국가식품로 100, 식품벤처센터 F253호 242호



연락처

070-4278-7007



이메일

ysy@soyoufnb.com

매출액
(백만원)2021
291.....▶
약3.4배2025(예상)
1,000고용
(명)2021
2.....▶
3.5배2025
7

미생물 연구자가 직접 만든 식품 브랜드

나는 국내에서 미생물을 전공했고, 이후 식품과학 박사과정을 통해 기능성 식품에 대한 깊이 있는 연구를 이어왔다. 식물성 발효로 건강과 맛을 동시에 잡겠다는 문제의식에서 연구실에 머무는 대신, 직접 시장에서 통할 수 있는 제품을 만들고자 창업을 결심했다. 산후 회복 경험을 통해 식단·발효 식품의 가능성을 확인했고, 인도네시아에서 접한 템페가 방향을 정하는 계기가 됐다. **국산콩을 활용해 발효 단백질을 개발**하며 기술과 브랜드를 함께 키우는 푸드테크 스타트업을 지향한다.

대표 제품 - 템페·템페칩, FERMAX 기능성 음료, JA:YU 연유 소스

템페 & 템페칩은 국산콩을 발효시킨 **고단백·저지방 식품**으로, 특히 ‘레드 템페칩’은 K-스파이시 콘셉트로 글로벌 시장을 겨냥한 건강 간식이다. FERMAX는 자체 개발한 콩 발효 단백질과 아미노산 포물러를 결합한 기능성 음료다. JA:YU 연유 시리즈는 국내 최초의 제로슈가·고단백·식물성 연유 소스로, 우유와 설탕 없이 부드럽고 크림미한 맛을 구현했다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

과학을 제품화하는 데 필요한 전 주기적 지원

진흥원의 청년식품창업패키지 사업을 통해 시제품에서 **양산·투자까지 연결하며 제품화 전 과정을 실질적으로 지원받았다**. **시제품 개발에 필요한 장비 활용, 전문가 자문, 패키지 디자인, 상세페이지 제작** 등을 포함해 제품의 완성도를 높이는 데 큰 도움이 됐다. 특히진흥원의 **공유주방의 장비 덕분에 초기 자본 부담 없이 시제품 제작을 시도할 수 있었고**, 판로 개척 지원을 통해 대형 유통 벤더사들과 협의를 진행했고, 투자사와의 네트워킹을 통해 **TIPS R&D(프라이머) 연계에 성공했다**. 이를 바탕으로 **올해 매출 10억원 목표**를 세우고 생산·유통 체계를 확장하고 있다. 현재는 본사를 식품진흥원 식품벤처센터로 이전하였고, 이를 통해 좀 더 편리하게 식품진흥원 공유주방 등을 활용하여 제품 생산을 이어가고 있다. 식품진흥원은 우리에게 **단순히 보조금을 지원하는 지원기관이 아닌 우리가 사업을 영위할 수 있는 근간**이라고 생각한다.

제품군 확장과 글로벌 시장을 향한 실험

앞으로는 FERMAX와 JA:YU 시리즈 같은 기능성 제품군을 더 다양한 제형으로 확장하고자 한다. 저당·고단백 웰니스 제품군을 음료·소스·간식에서 분말·젤리·바로 넓히고, B2B로는 원료·포물러를 식품·기능성식품·화장품 분야로 적용하겠다. 국내에서는 콘텐츠 마케팅과 대형 유통 협력을 확대하고, 해외는 아시아·미국 중심으로 파트너십과 공동 개발 모델로 진입 속도를 높ی겠다. 기술 기반 상용화 경험을 바탕으로 글로벌 푸드테크 기업으로 도약하겠다.



식품진흥원과 함께 걸어온 길

2024



04

청년초기지원사업 선정 →
아쿠아프로틴 기반 원료 개발 및 사업화 지원 시작



08

TIPS R&D 과제 선정 →
발효단백질·유화기술 고도화 연구 착수



11

식품벤처센터 입주 → 시제품 개발·연구장비 활용 본격화

마케팅 지원사업 선정 → 브랜드 론칭 및 홍보·판로 개척 지원

2025



01

전북 익산 본사 이전 →
국가식품클러스터 내 생산 인프라 구축



03

공유제조업 인허가(기능성제형센터) →
기능성 음료·소스 대량생산 기반 확보



06

청년창업센터 입주 →
사무공간·네트워크·지속적 멘토링 지원

청년식품 창업지원 우수성과 사례집

일상의 식사에 특별한 편리함

(주)그랜마찬

#편리미엄

#편리함

#프리미엄

#간편식

23 초기

**대표자**

구교일

**설립일**

2017.07.14.

**소재지**

경기도 부천시 옥산로214번길 27, 3층

**연락처**

02-2088-0610

**이메일**

contact@meally.me

**매출액
(백만원)**2017
1,600.....▶
약2.4배**2025(예상)
3,800****고용
(명)**2017
8.....▶
약3.1배**2025
25**

1인 가구의 식사 불편을 해결하기 위해

대학 시절 1인 가구로 지내며 식사의 불편을 체감했고, 학생 복지 활동을 하며 그 필요가 분명해졌다. 2017년 반찬 배달 플랫폼으로 그랜마찬을 설립했고, “일상의 식사에 특별한 편리함을 더하자”는 목표로 프리미엄 샐러드 정기구독 서비스(밀앤데일리)를 시작해 RTE·RMR로 확장했다.

대표 제품 - 방울토마토 마리네이드 워드 화이트비네거

파일럿 생산으로 레시피와 공정을 안정화해 상온·콜드체인 유통에 적합하게 설계했다. 또한 프리미엄 샐러드 정기구독 서비스(밀앤데일리)로 일상형 식사를 제안했다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

파일럿·분석·바이어 매칭으로 코스트코 18개점 입점

식품진흥원의 **파일럿플랜트**로 시제품을 만들고 공정을 확정했다. 식품품질안전센터의 **영양성분 분석**과 **관능평가**로 기능성과 선호도를 검증했다. **바이어 매칭**을 통해 **코스트코 전국 18개 지점 입점**과 8개월간 7만8천 개 이상 판매 성과를 냈다. 데모데이로 투자 네트워크를 넓혀 **2023년 CNT테크 2억 원 투자 유치**에 성공했고, 소비자 맞춤형 제품개선 전략개발 사업으로 **패키징·용량**을 보완했다. 2025년 실증사업에서는 해외 유통 테스트를 준비했다.

HACCP 신공장과 RMR 확장으로 국내외 유통 넓힐 터

HACCP 400평 신공장 확장 이전으로 안정적 대량생산 체계를 구축할 예정이다.

신규 RMR 간편식 3종을 포함해 라인업을 확대하고, 코스트코·마켓컬리 경험을 바탕으로 쿠팡·카카오메이커스 등으로 판로를 넓히겠다. 나아가 코스트코 글로벌·동남아 프리미엄 마켓 진출을 추진하고, 자체 식단관리 간편식 브랜드·쇼핑몰 재런칭과 OEM 협업으로 매출 구조를 다각화할 계획이다.

활동 대사항 맞춤형 식단관리 구독 서비스

밀앤데일리

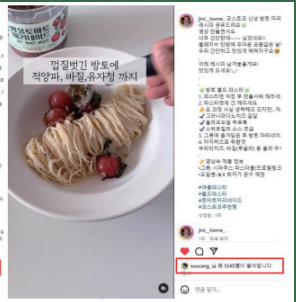
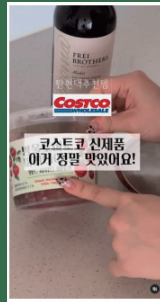


식품진흥원과 함께 걸어온 길

2023

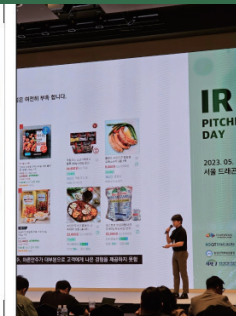
● 03 청년식품 창업 패키지 초기창업과정 참여

○ 05 코스트코 전국 18개 지점 입점 및 판매



○ 농식품 기술투자 로드쇼 IR 데모데이

○ 07 AFRO 푸드테크 스타트업 박람회 참여



○ 11 전북창업대전 식품진흥원 창업기업-투자자 네트워킹데이 참여



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

맛으로 행복을 만드는

(주)히즈테이블**HISTABLE**
Making Happiness By Taste

#맛

#경쟁력

#정성

#정직

**대표자**

진성수

**설립일**

2020.09.01.

**소재지**

경기도 수원시 권선구 수인로 191 203호,지층

**연락처**

031-296-6888

**이메일**

jinsungsoo@naver.com

**매출액
(백만원)**2020
600.....▶
약1.8배**2025(예상)
1,100****고용
(명)**2020
4.....▶
약2.8배**2025
11**

수제 레시피의 산업화에 도전

어머니가 운영하시던 인도 음식점 매출 하락을 계기로 인도음식 HMR 온라인 판매를 시작했다. 대기업의 유사 제품 출시로 매출이 급락하자 생존을 위해 레시피의 산업화·표준화가 필요하다고 판단했고, 일본식 카레로 방향을 전환해 제조기업 히즈테이블로 성장시켰다.

대표 제품 - 키혼 니꾸 카레, 인도 커리 HMR 시리즈

정통 방식의 **기본에 충실한 핸드메이드 일본식 카레**와 수제 레시피를 그대로 구현한 인도 커리 HMR. 공정화해 일관된 품질로 생산·납품하는 주력 제품이다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

파일럿·공정화·패키징 안정화로 품질을 끌어올리고 특허·수출·가맹 성과도

2024년 청년 식품 창업패키지로 **파일럿플랜트·생산설비를 활용**해 공정을 정량화하고, **전문가 컨설팅으로 생산 기준·품질관리 체계를 확립**했다. 충전·실링 등 패키징 공정 안정화와 표시사항 검토, 디자인 정비까지 마쳐 품질 편차 해소와 하루 생산능력 대폭 확대를 이뤘다. 그 결과 **특허 2건 출원, 전국 100여 납품처 공급, 마켓컬리 단독 제품 입점, 미국 4개월 11톤 수출, 가맹 2개월 18개 삼인삼 계약**으로 시장성을 입증했다.

B2B ODM과 가맹 고도화로 국내외 채널 확장

기업 고객 **맞춤 소스·카레 ODM**으로 B2B를 넓히고, 가맹 운영·공급 체계를 고도화해 안정적 수익을 만들겠다. 쿠팡·마켓컬리 등 **온라인과 오프라인 입점을 병행**하고, 해외 바이어 미팅과 판로 확장으로 **한국형 프리미엄 카레의 글로벌 진출을 가속**하겠다.



식품진흥원과 함께 걸어온 길

2024 ● 10 10월 NS 푸드페스타 식품진흥원 창업기업 홍보 부스
시음회 약 1600여명 시식 참여



○ 12 서울 푸드워크 식품진흥원 창업기업 홍보 부스
2000여명 시식 참여, 현장판매



2025 ● 05 K-FOOD 기재부 차관 청년창업자 소통간담회



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

한우 풍미를 식물성 대체육으로 구현하는

(주)천년식향

#한우 스타일 마블링

#식물성 고기

#버섯 기반 단백질

#전통기술의 현대화

#지속가능성

**대표자**

안백린

**설립일**

2022.10.27.

**소재지**

서울특별시 관악구 남부순환로248길 56

**연락처**

별도문의(063-720-0568)

**이메일**

lynnahn93@gmail.com

**매출액
(백만원)**2022
61.....▶
약3.3배**2025(예상)
200****고용
(명)**2022
2.....▶
약3.5배**2025
7**

한우의 풍미와 마블링을 식물성으로 구현하겠다는 목표로

나는 기존 대체육이 건강·환경 가치를 내세우면서도 고기 본연의 맛과 식감을 충분히 주지 못한다는 한계를 보았다. 한국 소비자에게 중요한 한우 특유의 풍미와 마블링 조직을 식물성으로 재현하기 위해 발효 연구와 셰프 경험을 접목해 천년식향을 창업했다. 우리는 전통 발효기술과 정밀 성형 기술을 결합해 **미식적 만족을 주는 대체육**을 만들겠다는 목표를 세웠다.

대표 제품 - 프리미엄 식물성 스테이크 'MM Beef'와 Shred 라인

'MM Beef'는 한우 스타일의 결 조직과 풍미를 재현하는 **프리미엄 식물성 스테이크**이고, Shred는 조리 응용이 쉬운 결 뜯김형 제품이다. 버섯 등 식물성 원료를 기반으로 한 단백질 매트릭스를 정밀 제어하고, 공정 표준화를 통해 조리 내구성과 시각적 비주얼을 확보했다. 우리는 브랜딩·디자인을 함께 구축해 고급 외식부터 리테일까지 일관된 경험을 제공한다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

식품진흥원 지원이 포장·성형·살균·검증·유통·IP·투자까지 잇는 전환점

나는 식품진흥원 청년식품창업패키지를 통해 식품패키징센터와 파일럿플랜트를 활용해 **진공포장 안정성**을 검토하고, 제어장치 기반 **정밀 성형 조건을 확립**했다. 또한 수출을 위해서는 유통기한 확보를 위해 살균 처리가 필수적인데 살균 과정에서 우리 제품의 가장 중요한 특징인 조직감과 풍미가 손실되어서는 안되는 상황이었다. 식품진흥원에는 이러한 상황에 최적화된 **초고압 살균(HPP)**기가 구비되어 있었고 **창업기업 혜택을 통해 저렴하게 장비를 이용하여 장거리 유통 테스트를 진행**하였고 **수출 대응 품질을 확인**할 수 있었다. 또한 다양한 박람회 참가 지원을 통해 국·내외 바이어와 소비자에게 우리의 제품 가치를 효과적으로 전달하여 실질적인 입점 계약에 대해 협의할 수 있었다. 이후에는 IP 보호 전략 컨설팅을 통해 지식재산권을 확보했으며, 올해 투자유치 컨설팅 연계를 통해 조만간 투자유치를 계획하는 단계까지 도달했다. 제품화에서 유통·자금조달까지의 전주기 지원은 앞으로 우리가 **대체육 시장의 스타기업으로 발돋움 할 수 있는 결정적인 기반**이 될 것이라고 생각한다.

셰프 협업, 글로벌 로컬라이징으로 프리미엄 식물성 고기의 기준을

앞으로 국내외 셰프·인플루언서 협업으로 응용 메뉴를 시연하고, 긍정 반응 지역을 중심으로 B2B 유통 계약·수출 협의를 확대하겠다. HPP와 정밀 성형 경험을 기반으로 글로벌 유통 환경에 맞춘 품질 안정성을 지속 보완하고, 국가별 식문화에 맞춘 레시피와 파트너십으로 시장을 넓히겠다. 코펜하겐·시드니 등 전시에서 확인한 초기 반응을 사업 확장으로 연결해, **프리미엄 식물성 육류 분야에서 독자적 포지션**을 공고히 하겠다.



식품진흥원과 함께 걸어온 길

2025

- 05 초고압 살균(HPP) 테스트 진행
- 06 공공 행사 참가 및 제품 홍보
- 금형 기반 성형 테스트
- NextRise 2025 박람회 참가
- 07 수출바우처 기념행사 시식 부스 운영
- 성형 공정 테스트
- 브랜드 마케팅 전략 수립 및 캠페인 운영
- 08 코펜하겐 야외 마켓 부스 운영
- 호주 시드니 전시 참가
- 유럽 셰프 대상 샘플 전달 및 미팅
- 담양 한정식 업장 미팅



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

해조류로 K-푸드를 이끄는 글로벌 가공식품 기업



(주)남도소반

#해조류 #K-푸드 #수출성장 #건강식품 #지속가능성 #지역상생 #글로벌브랜딩



대표자

최용준



설립일

2023.03.29.



소재지

전남 목포시 청호로136번길 19-3



연락처

061-801-8969



이메일

three.bada@gmail.com

매출액
(백만원)2023
300.....▶
약3.3배2025(예상)
1,000고용
(명)2023
1.....▶
5배2025
5

해조류를 브랜드화하고 싶다는 마음으로

20년 넘게 수협 종매인이었던 아버지를 보며 수산물 유통 현장을 익숙하게 접했다. 프랑스에서 와인과 치즈처럼 식재료가 하나의 브랜드로 자리 잡은 모습을 보며, 한국의 해조류도 가공을 통해 고부가가치 식품으로 발전할 수 있다고 생각했다.

단순한 수출이 아닌, 브랜드를 가진 가공식품을 만들어 세계로 수출하는 것이 남도소반의 목표가 됐다.

대표 제품 - 해조류 소스 및 소금

남도소반은 **해조류를 원료로 한 소스와 기능성 식품을 개발**하고 있다. 특히 건강과 맛을 함께 고려한 제품을 중심으로, 국내외 소비자들에게 한국 해조류의 새로운 이미지를 전달하고자 한다.

최근에는 **진흥원과 함께 해조류 스프레드 형태의 제품을 공동 개발**하고 있다.



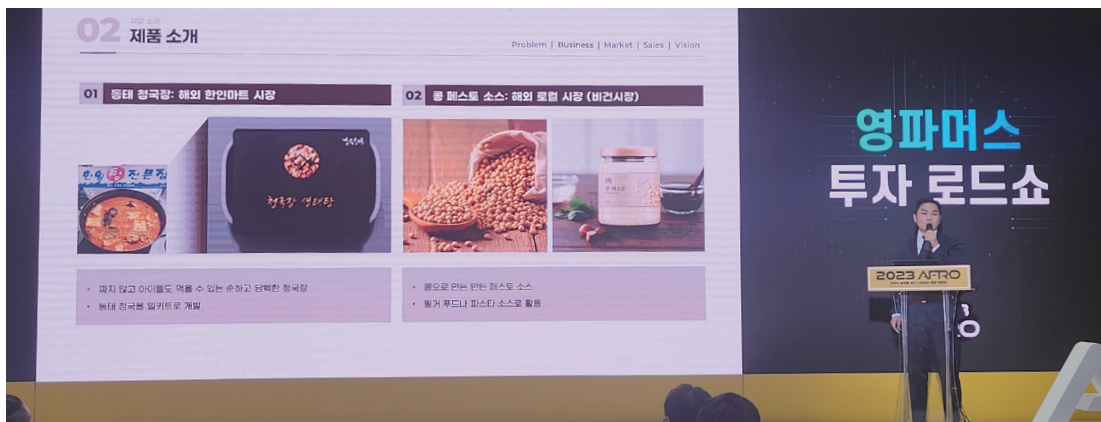
청년식품 창업지원 우수성과 사례집

진흥원의 연결로 제품이 시장에 닿기까지

진흥원 지원사업을 통해 제품 기획부터 유통까지 전 과정을 함께할 수 있었다. **시제품 개발을 위해 진흥원 내 장비를 활용하고, 포장재 개발과 기술지원도 받을 수 있었다.** 박람회 참가, 상세페이지 제작, 클라우드펀딩 등을 통해 바이어와 직접 만나는 기회를 가졌고, 그 결과 **현재까지 3개국 수출을 달성했다.** 또한 면세점과 군납처 등 국내 유통처 입점도 성공적으로 이뤄졌다. 사업화 컨설팅과 유통전략 수립 지원을 통해 법인 전환도 완료했고, **투자 유치 준비 과정에서 1.5억 원의 초기 자금을 확보**할 수 있었다. 단순한 지원을 넘어 사업 전체의 흐름을 연결해준 진흥원의 역할이 매우 컸다.

기능성 식품 확장과 글로벌 진출

해조류 단백질을 활용한 기능성 식품군 확장에 집중하고 있다. 현재 개발 중인 해조류 스프레드를 중심으로 K-소스 브랜드로 자리매김하는 것이 목표이다. 글로벌 플랫폼을 통해 소비자와 직접 소통하고, 해외 시장을 타깃으로 한 마케팅도 강화해 미국과 러시아의 기업과 **300만 달러 수출 계약도 성사**시켰다. 이를 계기로 프랑스·미국 등 해외시장을 겨냥한 마케팅을 더욱 강화할 예정이다. 지역 어업인과의 협업을 통해 원료의 안정성도 확보하고 있으며, 지속 가능한 수산 식품 브랜드로 성장해 나가고자 한다.



식품진흥원과 함께 걸어온 길



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

기존 시장에 없는 맛있는 매운맛 밀키트

(주)에프엘컴퍼니

#매운맛

#밀키트

#소스

#글로벌

**대표자**

이종혁

**설립일**

2021.12.01.

**소재지**

전라북도 전주시 덕진구 원장동길 111-18, 203

**연락처**

063-211-6014

**이메일**

yustop@flcompany.co.kr

**매출액
(백만원)**2021
2.....▶
1,500배**2025(예상)
3,000****고용
(명)**2021
1.....▶
5배**2025
5**

매운맛 밀키트 하면? 에프엘 컴퍼니!

에프엘 컴퍼니의 FL은 FastLane(추월차선)의 약자로 ‘매운맛 밀키트’하면 가장 먼저 떠오르는 기업이 되자! 라는 비전을 가지고 회사를 운영하고 있다. 2021년 창업 후 독자적인 매운맛 제조 기술을 통해 시장에서 선도적 입지를 다져왔다.

대표 제품 - 저세상 직화 HMR 밀키트

저세상 직화 HMR 밀키트는 국내산 원물만을 사용하며 **숯불 직화 텀블링 기술**과 **독자적인 분말소스**를 기반으로 **맛있는 매운맛**을 차별화한 점이 특징이다. 모든 제품은 **자세 HACCP 시설**에서 생산되고 있으며 철저한 품질관리로 늘 동일한 맛과 품질을 제공하고 있다.



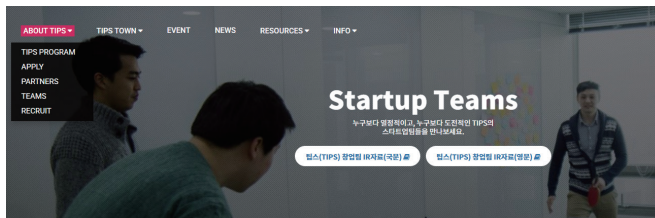
청년식품 창업지원 우수성과 사례집

공정 개선부터 창업 엑셀러레이팅 프로그램까지 원스톱 지원

식품진흥원과 처음 인연을 맺은 건 **소스산업화센터**를 통해 **소스 생산 공정을 개선하는 컨설팅 사업**이었다. 해당 사업을 통해 **소스 레시피 및 공정 개선으로 전체적인 품질을 향상**시킬 수 있었다. 이러한 과정으로 **쿠팡 로켓 프레스**에 제품이 입점되었으며 **신규 OEM 납품 계약** 등을 수주하였다. 이후 식품진흥원의 청년식품창업패키지에 참여하게 되었고 식품에 특화된 멘토링, 시제품 제작, 클라우드펀딩, 투자유치 IR 등을 일괄적으로 지원받게 되었다. 다양한 지원과 함께 에프엘컴퍼니는 **2024년 말 기술력을 인정받아 총 2억원의 투자유치**를 받았고, **매출액도 9억원**을 달성하면서 비약적인 성장을 이루어 냈다.

AI 기반 매운맛 기술로 글로벌 기업으로의 진출 계획

에프엘컴퍼니는 2025년 중소벤처기업부의 **팁스(TIPS)**에 최종 선정되었다. 우리는 AI를 활용하여 소비자의 매운맛을 분석하고 고객들에게 **맞춤형 밀키트 서비스**를 개발하고자 한다. 이를 통해 전 세계인들에게 통하는 매운맛 밀키트를 제조할 것이며 K-푸드를 선도할 수 있는 스타트업으로 성장할 것이다. **“이세상 맛이 아니다, 맛있는 매운맛!”**이라는 슬로건으로 기존 시장에 없는 새로운 매운맛의 표준을 제시하겠다.



에프엘컴퍼니

에프엘컴퍼니는 2023년 설립된 매운맛 소스 및 FMCG 전문 제조업체로, 혁신적인 AI 기반 매운맛 및 추천시스템을 개발하고 있습니다. '자세상' 브랜드로 특제 매운맛 소스와 치킨 밀키트를 공략하며, 기업형 프랜차이즈 및 대형 마트 등 다양한 유통채널에 소싱하여 매출을 올리고 있습니다. 2024년 5월 현재 2025년 21억 원 매출 목표로 급성장하며 글로벌 진출을 추진 중입니다.

사업분야	식품음식
설립일	2023.09.27
대표자	이종석
사이트	http://efl.kr/
TIPS 선정	2025.05



식품진흥원과 함께 걸어온 길

2023 ● 03 식품진흥원 소스산업화센터 전통장류지원사업 협약

○ 07 만능 매콤 소스 공정개선 및 시제품 생산 완료

○ 10 해외 바이어 초청 상담회 참가 및 전시



2024 ● 03 청년식품 창업 패키지 초기창업과정 협약

○ 07 식품 창업기업 클라우드펀딩 멘토링 지원

○ 10 식품 창업기업 IR 데모데이 지원



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

국내산 로컬 원료로 만든 이너뷰티 푸드

LOB COL®

로브콜

#업사이클링

#ESG

#헬시플레저

#로컬 상생

#지속 가능성

#브랜딩



24 초기



대표자

오태근



설립일

2022.07.15.



소재지

세종특별자치시 군청로 93 세종 SB플라자 3층 인큐베이팅룸 I-10



연락처

별도문의(063-720-0568)



이메일

yoik@lobcol.com

매출액
(백만원)2022
40.....▶
12.5배2025(예상)
500 이상고용
(명)2022
2.....▶
1.5배2025
3

지역 농산물의 가치를 업사이클링해 이너뷰티 푸드로 연결

소비 침체로 제값을 받지 못하거나 폐기 위기에 놓인 지역 농산물에 새 가치를 부여하겠다는 목표로 로브콜을 창업했다. 전통적 가공·유통에 머문 방식에서 벗어나 현대 소비자의 라이프스타일과 연결되는 브랜드를 만들고, 지역과 상생하는 지속 가능한 K-푸드 모델을 구축하겠다는 철학을 견지하고 있다.

대표 제품 - 매실매실

국내산 매실 농축액을 간편하게 즐길 수 있는 스틱형 음료 베이스 제품과 매실의 새콤 달콤한 풍미를 담은 젤리 스틱으로 모두 무설탕인 것이 강점이다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

식품진흥원 지원이 전환점 돼 성장 궤도를 바꿨다

청년식품창업패키지 자금으로 시제품을 개발했고, **레시피 정형 과정에서 전문가 컨설팅을 받아 짧은 기간에 제품을 완성했다.** 이후 **OEM 계약 지원과 파일럿 플랜트 활용, 분석·관능 평가를 통해 공정을 정량화하고 품질을 안정화**했다. 팝업스토어와 클라우드 펀딩으로 소비자 반응을 검증하며 판로 개척의 기반을 마련했다.

파일럿 플랜트, 컨설팅, 인증·분석·디자인·판로 등 전방위 지원을 받으며 시제품에서 양산 가능한 단계로 빠르게 도약했다. **텀블벅에서는 실시간 1위를 기록**했고 누적 19,000% 이상을 달성했다. 해외 **Pre-PoC에서는 약 10시간 동안 3,100유로 판매** 성과를 냈고, **2023년 대비 매출 480% 성장**을 이뤘다. MVP·PoC를 반복하며 고객 데이터를 축적했고, 이를 통해 제품 경쟁력과 유통 다변화 가능성을 확인했다. 이 일련의 경험은 브랜드 전략을 재정렬하게 만든 분기점이었다.

‘매실매실’·‘OMG(오미자)’로 제품·경험·콘텐츠를 확장해 글로벌로

‘매실매실’은 무설탕 매실 젤리와 기능성 음료로 확장하고 접근성과 활용성을 높이겠다. ‘OMG’는 라이프스타일 기반 캠페인·콘텐츠로 브랜드 경험을 강화하겠다. 파일럿 플랜트와 전문가 자문을 바탕으로 품질 표준화를 고도화하고, 국내 대형 유통 채널과 온라인 플랫폼 입점을 확대하겠다. 해외 Pre-PoC로 확인한 경쟁력을 바탕으로 ESG·PB 개발과 연계한 해외 진출을 본격화하며, 지역 농가와의 상생 구조를 공고히 하겠다.



식품진흥원과 함께 걸어온 길

2024

03

청년식품 창업 패키지 초기창업과정 참여

초기 샘플링 및 패키지 시안 개발 과정	차수 별 샘플링 및 패키지 사양 검토	최종 시제품 기반 추후 개선점 확보
		
제품화 초기 방향성 (컨셉 · 관능) 확보	초기 샘플링 프리토타입 1차 샘플링	초기 샘플링 및 패키지 시안 개발 과정
추후 사업화에 적합한 샘플링 단계 제품 패키지 사양 확인	고객 개선점 기반 2차 샘플링	초기 샘플링 및 패키지 시안 개발 과정
자사 브랜드 IP 활용한 시제품 패키지 디자인 개발 및 제작	추후 제품 성형 단계 녹는 현상 방지를 위한 필로우 방식의 제품 샘플링 추가 진행	초기 샘플링 및 패키지 시안 개발 과정

6~8

오프라인 팝업스토어를 통한 고객 검증



09

NS 푸드페스타 참여



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

유기농 농가의 판로를 여는 건강차 브랜드


주식회사
맑은상회 에프앤비

[(주)맑은상회 F&B

#동반자

#상생

#성장

#가치



25 초기

**대표자**

김지향

**설립일**

2018.08.29.

**소재지**

전북 순창군 쌍치면 청정로 472-7

**연락처**

063-653-1830

**이메일**

jihangkim@ssangchi.com

**매출액**
(백만원)2018
50.....▶
16배**2025(예상)**
800**고용**
(명)2018
1.....▶
4배**2025**
4

유통 구조를 바꾸겠다는 결심에서

어릴 적부터 유기농 농업과 유통 사업을 하 시던 어머니를 보며, 유기농 시장의 구조적 문제를 체감해왔다. 유통 과정에서 발생하는 과도한 비용이 소비자에게 전가되고, 유기농 농가가 정당한 가치를 인정받지 못하는 현실을 마주하며, 식품 제조업이 농업의 가장 큰 소비자가 되어야 한다는 결론에 도달했다. 특히 유기농 농산물은 공판장이나 전용 거래시장이 없어 안정적인 판로 확보가 어려운 상황이었다. 이러한 문제를 해결하고 유기농 농가의 출하를 지속 가능하게 만들고자 창업을 결심하게 됐다.



대표 제품 - 유기농 발효 액상차

기존에는 티백 형태로만 제품을 제공했으나, 이번 사업을 통해 유기농 발효 액상차 제품을 새롭게 개발했다. 액상화 레시피를 직접 설계하고, 파일럿 플랜트를 통해 시제품을 제작했으며, 전문가와 소비자 품평회를 거치며 제품의 완성도를 높였다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

시제품부터 판로 전략까지, 실질적인 전방위 지원

청년식품창업패키지 사업을 통해 액상 레시피 개발, 파일럿 플랜트 활용, 관능평가와 소비자 품평회 등 실전 중심의 지원을 받았다. 사무공간 지원으로 안정적인 운영 기반을 확보했고, 사업 초기 대비 3명의 신규 인력을 채용하며 고용 성과도 거뒀다. 바이어 상담회를 통해 유통 전략을 구체화했고, 이를 바탕으로 라이브 커머스 및 오프라인 매장 입점도 추진하고 있다. 투자사와의 공동 미팅이 성사되면서 향후 투자 유치 가능성도 열렸다. 8억 원의 연 매출을 기대할 수 있는 지금, 창업 전 과정을 촘촘하게 지원해 준 진흥원의 역할이 매우 컸다고 생각한다.

소비자 피드백에서 찾은 확장의 길

이번 사업을 계기로 소비자와 직접 소통할 수 있는 시제품 품평회가 가장 큰 전환점이 었다. 피드백을 통해 제품의 강점과 보완점을 객관적으로 확인했고, 앞으로 추출, 농축, 시럽 등 다양한 형태로 유기농 원물을 활용한 제품 라인업을 확장할 계획이다. 소비자 선택의 폭을 넓히고, 국산 유기농 식품의 가치를 알리기 위해 지속적으로 시장 요구에 귀 기울이겠다.



식품진흥원과 함께 걸어온 길

2025 04 식품진흥원 청년식품창업센터 입주



06 JTV 전주방송 식품 창업 홍보영상 촬영



국민팜 엑스포 박람회 참가

* 제품 부스 운영, 청년 스타트업 BM 경진대회 농림부장관상 수상



07 청년식품 창업 패키지 시제품 품평회 참여



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

말차의 전통을 현대 식문화로 연결하다



다격

#말차

#지역브랜딩

#6차산업화

#건강 간편식

#지속가능성

#글로벌 확장



대표자

조승하



설립일

2024.08.01.



소재지

전북 익산시 왕궁면 국가식품로5길 11 청년식품창업센터 212호



연락처

별도문의(063-720-0568)



이메일

dagyeok@naver.com

매출액
(백만원)2024
66.....▶
1.7배2025(예상)
110고용
(명)2024
1.....▶
-2025
1

가족의 제다(製茶) 전통을 현대적으로 잇고자

어릴 적부터 찻잎을 따고 덪는 과정을 자연스럽게 체득해왔다. 조부는 평생 전통 덪음 차와 제다(製茶)의 철학을 지켜오셨고, 부친은 이를 현대화하여 대통령 표창까지 받은 분이다. 이러한 가문의 전통은 나에게 자부심이자 도전의 원천이 됐다. **대학 시절 식품진흥원에서 인턴으로 일하며 식품 산업과 창업 생태계를 가까이에서 접했고, 부모님이 지켜온 제다(製茶) 기술을 현대적으로 재해석하고 싶다는 열망이 생겼다.** 전통의 가치를 이어가되, 젊은 세대와 글로벌 시장이 공감할 수 있는 브랜드를 만들고자 다격을 창업하게 되었다.



대표 제품 - 프리미엄 말차 시리얼

보성 유기농 찻잎과 세레모니얼 등급 말차를 활용해 건강하고 간편한 식문화를 제안하고자 **‘프리미엄 말차 귀리オート 시리얼’**을 개발했다. 전통의 깊이와 현대적 감각을 동시에 담아낸 제품으로, 젊은 세대에게 말차의 가치를 새롭게 전달하고자 한다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

식품진흥원과 함께한 첫걸음이 사업의 틀을 만든다

예비창업 과정에서 식품진흥원의 전폭적인 지원을 받으며 사업의 방향을 구체화할 수 있었다. 특히 진흥원의 **장비와 시설을 활용한 레시피 개발, OEM 생산 컨설팅, 패키징 개발비 지원 등을 통해 제품의 완성도를 한층 높일 수 있었다**. 전문가 멘토링으로 라벨 검수와 인증 적합성 검토도 진행하며 출시 전부터 시장 경쟁력을 확보할 수 있었다. **전시회와 상담회 참가를 통해 초기 판로도 개척했고, 청년식품 창업센터 사무공간 지원을 통해 안정적으로 사업을 시작할 수 있었다**. **설립 초기임에도 매출 1억 원 이상의 달성**이 가능했던 것은 진흥원의 실질적인 지원 덕분이다. 단순한 자금 지원이 아닌, 예비 창업자가 ‘진짜 기업가’로 성장할 수 있도록 도와준 결정적 기회였다.

제품 다변화와 수출 확장으로 이어지는 성과

말차 시리얼과 말차 베이글을 정식 론칭하며 10여 곳 박람회에서 바이어와 소비자 **피드백을 수집**했고, 이를 바탕으로 **제품을 개선**해왔다. 방송 소개로 브랜드 인지도가 상승했고, 온라인 입점 및 해외 바이어 상담으로 실질적 구매까지 이어졌다. 현재 미국, 오스트리아, 베트남, 일본 등 6개국 수출을 목표로 포장·영양설계를 고도화하고 있으며, 기능성 홍차 시리얼과 말차어포 같은 신규 제품도 개발 중이다. **지역 농산물 기반 6차 산업화 모델을 통해 지속가능한 로컬 브랜드로 자리매김하고자 한다**.



식품진흥원과 함께 걸어온 길

- 2024**
- 08 '다격' 사업자등록 완료
 - 녹차씨리얼 '말차꾸덕' 품목제조보고 완료
 - NS 푸드페스타 식품진흥원 창업기업 홍보 부스
 - 전북 Univ Start-up Festa(전북대), 푸드워크(코엑스)
 - 10 창업 활동을 기반으로 KBS<생생정보>에 출연, 전국 홍보 진행
 - 식품진흥원 기업인의 날 '우수기업인'으로 선정
 - 12 2024 예비 창업 패키지 완료 후 후속지원으로 '청년 식품 제품혁신 지원단'에 참가하여 현재 제품에 대한 문제점 및 앞으로의 제품 개발 방향성에 대한 전문가 자문을 지원
- 2025**
- 04 청년식품창업센터 기업사무실에 입주하여 시제품제작실 활용 등을 통한 제품 R&D 연구 진행 중

청년식품 창업지원 우수성과 사례집

고체형 음료로 시장의 틀을 바꾸는 푸드테크 기업



NET(넷)

#가벼움 #오리지널리티 #지속가능성 #글로벌 #즐거움



23 초기, 25 초기

**대표자**

김예성

**설립일**

2021.09.01.

**소재지**

서울시 마포구 마포대로 122, 프론트원 13층

**연락처**

0507-1339-5107

**이메일**

k02141@naver.com

**매출액
(백만원)**2021
38.....▶
약15.8배**2025(예상)
600****고용
(명)**2021
1.....▶
3배**2025
3**

단순한 질문에서 시작된 혁신의 여정

NET은 “토닉워터가 꼭 워터여야 할까?”라는 질문에서 출발한 기업이다. 기존 액체형 음료는 크고 무거우며, 플라스틱 쓰레기가 쏟아져 나온다. 이러한 문제를 해결하고자, 언제 어디서나 간편하게 즐길 수 있는 고체형 음료 개발에 도전했다. 식품 전공자의 현장 경험과 기술을 바탕으로 발포정 형태의 토닉워터 ‘포켓토닉’을 빠르게 상용화했고, 고체형 음료 푸드테크 기업으로의 본격적인 창업에 나서게 됐다.



대표 식품 - 신개념 고체형 토닉워터, 포켓토닉

포켓토닉은 언제 어디서나 간편하게 즐길 수 있는 고체형 토닉워터이다. 얼음물에 넣으면 즉시 완성되며 작고 가벼우면서도 **유통기한이 길고 상온보관이 가능하다.** 무설탕 저칼로리의 건강한 제품이며 플라스틱 쓰레기를 줄일 수 있는 친환경 제품이다. 캠핑·홈파티·여행 등 새로운 라이프 스타일에 최적화된 제품으로 소비자의 높은 호응을 얻고 있다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

제품 개발부터 브랜드 정립까지, 전방위적 지원 성과

NET은 식품진흥원 창업지원사업을 통해 본격적인 제품 개발을 시작하였다. **기존 레시피 보완, OEM 생산, 패키징, 관능평가 등 제품 개발의 전 과정을 지원받았다.** 특히 제품 개발 뿐만 아니라 다양한 박람회 지원을 통해 실제 고객들과의 접점을 확대하면서 빠르게 성과를 거둘 수 있었다. 아울러 내 제품에 적합한 전문가와의 실전 컨설팅을 통해 **사업 운영 전반에 대한 이해도와 실행력을 높인 것도 중요한 성과였다.**

글로벌 시장 진출을 위한 체계적 확장 준비

이렇게 성장하던 와중에 기업의 경쟁력을 인정받아 25년에 다시 한번 지원사업에 선정 되었고 현재는 **제품 콘셉트와 포지셔닝 정교화를 위한 리브랜딩을 진행중**이며, 고객 맞춤형 제품 기획과 포트폴리오 확장을 진행 중이다. 이러한 와중에 또한 국내외 유통 상담회, **수출상담회를 통해 글로벌 바이어와 협의하며 해외 인증 절차를 진행**하고 있으며, 법인 설립과 투자 유치를 통해 생산력과 브랜드 경쟁력을 강화하고 있다.

모르는 것 투성이에서 실행력 있는 기업가로

창업 초기에 제품 개발부터 유통, 마케팅, 인사 등 모든 것이 낯설었다. 하지만 식품 진흥원과 함께 다양한 전문가들과 경험을 쌓는 과정에서 사업을 총괄할 수 있는 역량을 갖추고 고체형 음료 시장을 선도하며 글로벌 기업으로 성장할 수 있는 기반을 마련하게 되었다. 우리의 핵심 키워드는 ‘가벼움, 독창성, 지속가능성’이다.



식품진흥원과 함께 걸어온 길

2022 ● 발표형 토닉워터 제품 첫 출시

2023 ● 청년식품창업패키지 선정

○ 식품 청년창업 우수기업 선정

○ 식품기술대상 수상

○ 코리아 푸드테크 공모전 수상

2024 ● 포켓토닉 브랜드 리브랜딩

○ 로컬크리에이터 선정

2025 ● 청년식품창업패키지 후속 참여

○ 2023년~2025년 서울국제주류와인박람회 3년 연속 참가

○ 글로벌 액셀러레이팅 프로그램 선정

○ 강한 소상공인 선정



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

전통을 담아 새로움을 빛는 프리미엄 디저트

농업회사법인 (주)소부당



#맛 #품질 #전통 #혁신 #상생



23 초기



대표자

김대영



설립일

2019.10.25.



소재지

전북특별자치도 익산시 왕궁면 국가식품로 100, 식품벤처센터 149호



연락처

063-255-1575



이메일

sobudang@naver.com



**매출액
(백만원)**

2019
150

.....▶
10배

**2025(예상)
1,500**



**고용
(명)**

2019
3

.....▶
약2.7배

**2025
8**

전통을 오늘의 식탁으로 잇겠다

나는 떡이 특별한 날에만 찾는 음식으로 남아 있다는 점을 아쉬워하며, 좋은 원재료와 정직한 제조를 지키면서도 시대 감각과 즐거움을 더하는 프리미엄 디저트 브랜드를 만들고자 소부당을 설립했다. 지역 농산물과의 연계를 통해 전통을 오늘의 언어로 이어가겠다는 철학을 세웠다.



대표 제품 - 생크림 치즈떡 시리즈

전통 디저트의 아이덴티티를 잃지 않으며 남녀노소가 좋아할 수 있는 간식으로 거듭나기 위해 카스텔라·딸기·초콜릿·바닐라 등 생크림치즈 필링이 들어간 퓨전 크림떡과 전통 찹쌀떡을 개발했고, 식사 대용으로서의 떡 기능을 제고하기 위해 굳지 않고 오래 즐길 수 있도록 설계한 단백질 떡을 새 제품군으로 개발하며 맛 별로 견과 및 과일 토핑을 적용해 맛과 식감을 다양화했다.



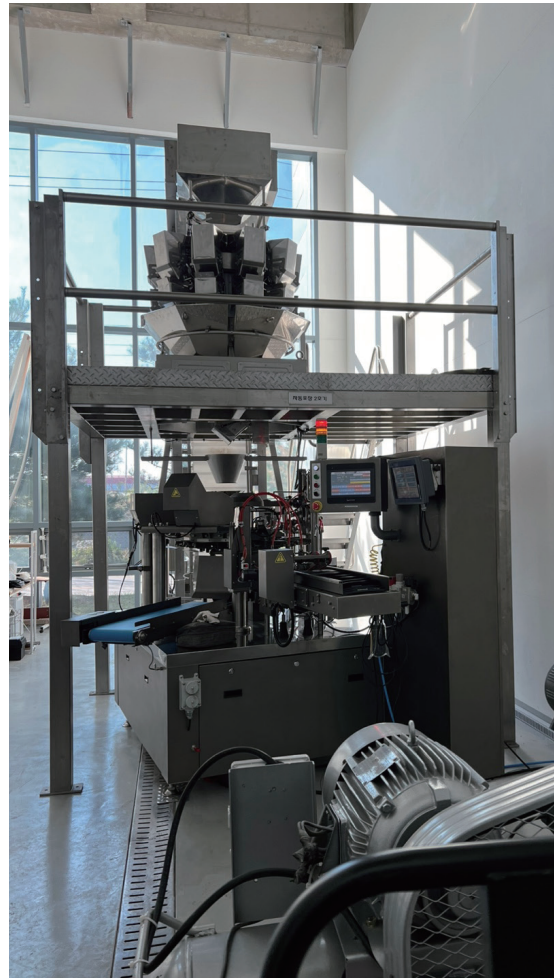
청년식품 창업지원 우수성과 사례집

파일럿·분석·패키징 지원을 통해 단백질 떡의 가능성 입증

식품진흥원의 청년식품 창업성장지원사업으로 **파일럿플랜트를 활용해 레시피를 반복 실험하고 시제품을 완성했다**. HMR 기술지원센터의 영양성분 분석으로 기능성과 차별성을 수치로 확인했고, 식품패키징센터 지원으로 보관 **안정성과 디자인을 개선해** 온라인 판매와 선물 시장에 적합한 상품성을 확보했다. 전문 촬영과 상세페이지·온라인 광고·SNS 운영으로 소비자 반응을 실시간 확인하며 시장성을 검증했다.

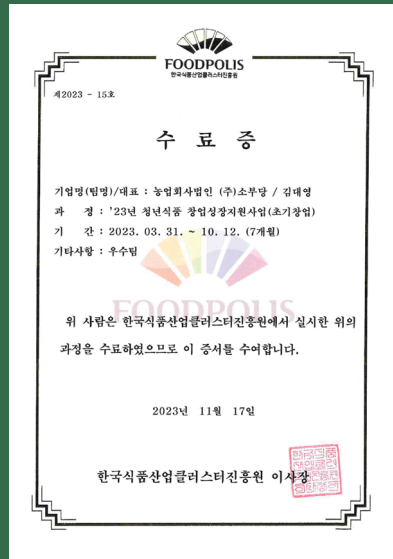
자동화·직영·직수출
프리미엄 디저트 브랜드 확장

자동화 설비를 단계적으로 확충해 위생적 대량 생산 체계를 구축하고, **코레일유통 팝업스토어**와 전주 한옥 마을 직영점을 거점으로 접점을 넓히겠다. 온라인몰·글로벌 플랫폼 입점을 추진하며, 원산지 인증과 FDA 등록을 통해 간접 수출에서 직수출로 전환하겠다. 기능성 디저트 라인과 계절 한정 제품을 확대하고, OEM 협업으로 매출 구조를 다각화 하겠다.

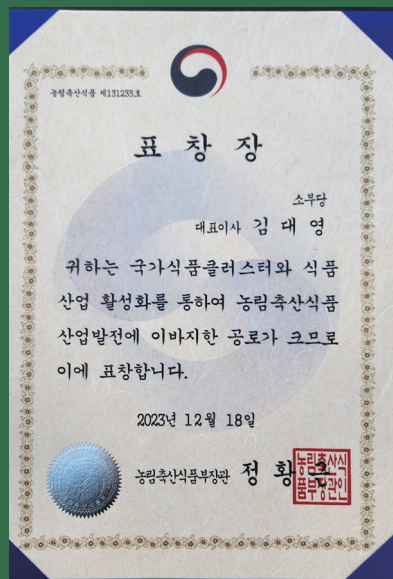


식품진흥원과 함께 걸어온 길

2023 11 23년 청년식품 창업성장지원사업 수료



12 23년 농림축산부장관 표창



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

지역 농산물로 만드는 맛있는 일상

(주)어메스

#농산물

#관광

#여행

#오프라인

#선물

#맛있음

**대표자**

권대원

**설립일**

2023.08.17.

**소재지**

전북특별자치도 익산시 왕궁면 국가식품로 100, 식품벤처센터 에프 246, 252호

**연락처**

별도문의(063-720-0568)

**이메일**

amass88@naver.com

**매출액
(백만원)**2023
150.....▶
8배**2025(예상)
1,200****고용
(명)**2023
1.....▶
10배**2025
10**

농산물의 가치를 일상 속 제품으로 재해석

나는 공판장·도매 중심의 유통 구조가 농산물의 다양한 가치를 살리지 못하고, 농가 수익이 계절성과 가격 변동에 좌우되는 한계를 보았다. 지역 농산물을 새로운 콘텐츠와 제품으로 재해석해 부가가치를 높이고, 농가와 소비자가 함께 이익을 얻는 구조를 만들겠다는 목표로 (주)어메스를 설립했다.

대표 제품 - 감자빵·고구마빵·옥수수빵 / 브랜드 ‘농담꾼’

우리는 지역 농산물을 활용해 **감자빵·고구마빵·옥수수빵**을 주력으로 선보였다. 대량생산 체계를 통해 품질을 안정화했고, 브랜드 ‘농담꾼’으로 아이덴티티를 구체화했다. 현재 **땅콩빵**을 개발 중이며, 하반기 소비자 품평회를 거쳐 출시를 준비하고 있다.



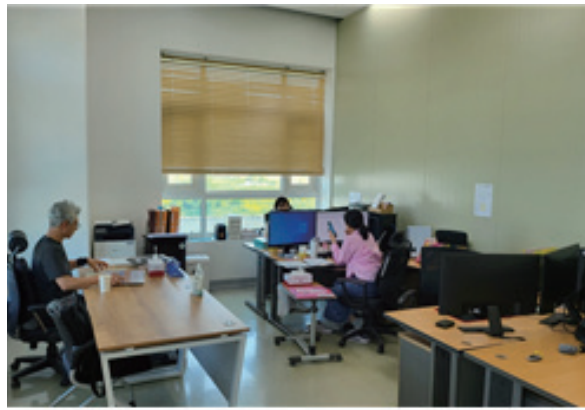
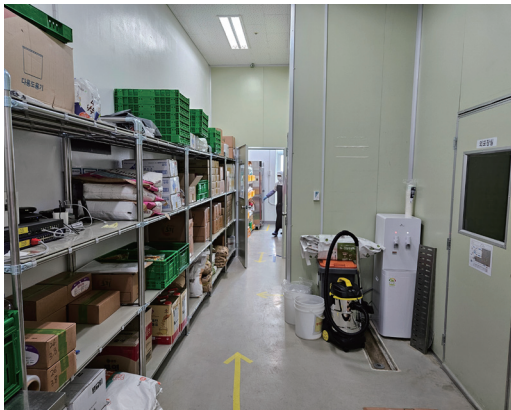
청년식품 창업지원 우수성과 사례집

시설·입주·바이어 연계 지원이 제품화와 매출 성장을 이끈 전환점

나는 식품진흥원 시설장비로 레시피를 체계화하고, 식품벤처센터 입주를 통해 **안정적 생산 공간을 확보해 대량생산**을 실현했다. 브랜딩 지원으로 ‘농담꾼’의 방향성을 명확히 했고, 바이어 상담회로 판로를 넓혔다. 그 결과 매출은 **2023년 5천만 원 → 2024년 7억 6천만 원(약 15배)로 성장했으며, 2025년 12억 원 달성을 목표로 한다**. 또한 전문가 관능 평가·소비자 품평회를 통해 **레시피를 보완**했고, **카페 051·컴포즈커피 납품과 수출 1개국 1,400만 원 규모 실적**으로 시장성을 확인했다. 이 일련의 경험은 아이디어 단계에서 시제품→양산→유통으로 이어지는 사업화 전환점이었다.

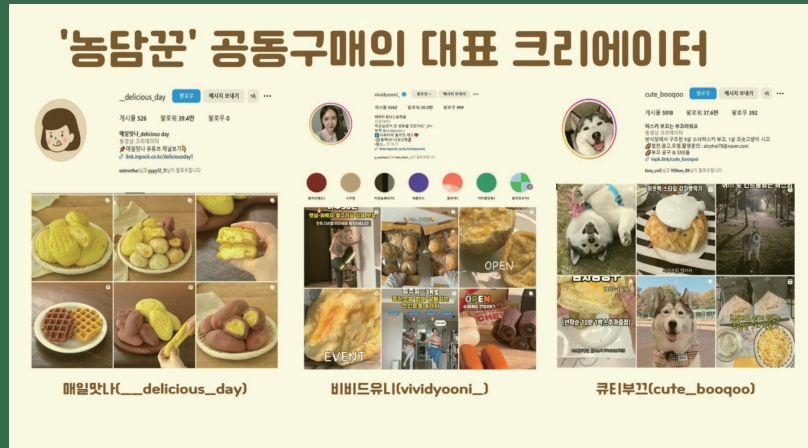
직영 매장·B2B와 해외 팝업으로 브랜드 경험 확장 계획

나는 식품벤처센터 기반으로 신제품 개발과 시장 검증을 이어가면서, 온라인·프랜차이즈 납품 등 B2B를 확대하겠다. 직영 오프라인 매장에서 고객 반응을 실시간으로 반영하고, 베트남 현지 팝업·카페 입점을 교두보로 동남아와 글로벌 시장으로 확장하겠다. 단순 판매를 넘어 **지역 농산물의 스토리를 담은 차별화된 콘텐츠로 ‘농담꾼’을 국내외가 공감하는 라이프스타일 브랜드로 키우겠다**.



식품진흥원과 함께 걸어온 길

2024 06 셀러들을 통한 온라인 홍보



09 고구마빵 색소 테스트_테스트를 통해 고구마빵의 색 픽스

2025 04 땅콩빵 개발



09 2025 NS 푸드페스타 참여 * 스타트업 경진대회 및 제품 홍보부스 참여



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

보령 머드의 정체성을 담은 로컬 수제 맥주 브랜드

(주)대천브루어리

#로컬 푸드

#푸드테크

#수제맥주

#보령 머드

#논알콜 맥주

#지역 특산품

**대표자**

임채림

**설립일**

2022.05.24.

**소재지**

충남 보령시 대량비선재길 65-71

**연락처**

070-4833-2149

**이메일**

ceo@dcbwry.com

**매출액
(백만원)**2022
27.....▶
약22.2배**2025(예상)
600****고용
(명)**2022
1.....▶
5배**2025
5**

보령 문화를 음료로 풀어내겠다는 문제의식에서 출발

나는 보령의 이야기와 정체성을 한 잔의 음료로 구현하고자 대천브루어리를 설립했다. 머드축제로 알려진 도시의 경험을 일상의 맛으로 연결하고, **제조를 넘어 체험과 지역 문화가 살아 있는 로컬 브랜드로 키우는 것이 목표**이다. 지역 자원과 기술을 결합해 차별화된 품질과 지속 가능한 운영을 이루겠다는 기준으로 제품과 공간을 설계하고 있다.

대표 제품 - 보령머드라거, 대천 골든에일, 오천포터

우리의 대표 제품은 보령의 개성을 담은 수제 맥주이다. 온라인 유통이 가능한 포트폴리오를 넓히기 위해 **논알콜 맥주 시제품을 개발**했다. 식품진흥원의 파일럿플랜트와 관능 평가를 통해 **공정 조건을 정립하고 곡물 향미와 안정성을 개선**했으며, 현재 바이어 미팅을 통해 판로 개척을 준비하고 있다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

주류법 온라인 제약을 넘어선 논알콜 전략, 식품진흥원 지원이 전환점

주류법상 온라인 판매가 제한되어 판로가 협소했으나, 식품진흥원의 체계적 지원으로 돌파구를 마련했다. 식품진흥원 장비를 활용한 **시제품 제작**, **공정 최적화**, **품질 안정화**, **관능 평가를 단계적으로 수행하며 제품 경쟁력을 끌어올렸다**. 그 결과 온라인·오프라인 모두에서 판매 가능한 라인업을 구성했고, 바이어 연결과 유통 채널 다변화, 컨설팅을 통한 고객 반응 분석으로 시장성을 확인했다. **올해 매출은 약 6억 원을 기대한다**. 이 경험은 브랜드 전략을 재정렬하게 만든 분기점이었다.

온라인 확장과 체험 결합으로 로컬 브랜드 외연 확장할 터

앞으로 논알콜 제품을 중심으로 온라인 채널을 본격 확장하고, **탄산수·무알콜 탄산음료·로컬 원료 음료 등으로 F&B 카테고리를 확대**하겠다. 양조장 투어와 원데이 클래스를 강화해 소비를 넘어 지역 문화를 체험하는 동선을 설계하고, 제품 라인업 다변화와 유통 안정화, 고객 경험 개선을 지속해 로컬 수제 맥주를 대표하는 브랜드로 자리매김할 계획이다.



식품진흥원과 함께 걸어온 길

2024

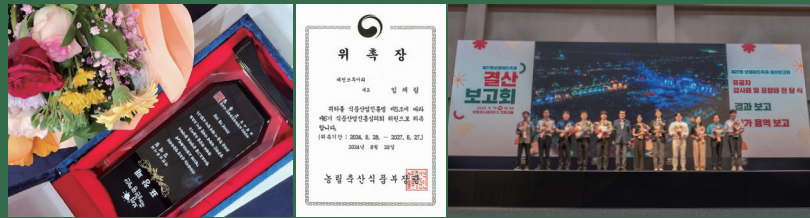


08

보령시 제27회 보령머드축제 유공표창패 수여



최연소 농림부 식품산업진흥심의위원회 위촉



12

국가식품클러스터 창업지원 최우수기업 선정

2025



04

2025 대한민국 국제맥주대회 로버스트 포터 부문 은메달 수상



08

2025 국내 농수산물물 사용 수제맥주 콘테스트
농림부 장관상 수상

청년식품 창업지원 우수성과 사례집

브랜드로 확장하는 전통주 플랫폼

농업회사법인 (주)매월매주



#AI 기반 푸드테크

#맞춤형 브랜딩

#1병부터 가능한 나만의 술

#국산 농산물 고부가가치화

#글로벌 K-Liquor



대표자

손종찬



설립일

2021.02.15.



소재지

서울시 금천구 가산디지털1로 142, 312호 매월매주



연락처

070-8028-3853



이메일

admin@mewolmejoo.com

매출액
(백만원)2021
82.....▶
약7.2배2025(예상)
590고용
(명)2021
2.....▶
2배2025
4

미국 와인 문화에서 얻은 영감, 한국 전통주로 실현

매월매주는 미국 나파밸리에서 와인이 지역 산업과 관광, 소비자 경험을 유기적으로 잇는 방식을 보며 영감을 받았다. 전통주도 농업·문화·F&B와 자연스럽게 연결될 수 있다고 확신해 농업회사법인 (주)매월매주를 설립했다. 단순한 주류가 아니라 지역과 사람을 잇는 문화적 경험으로 확장하는 브랜드를 지향한다.



대표 제품 - 전통주를 매달 만나는 '매월한잔' 미니어처 패키지

대표 제품인 '매월한잔'은 전통주 미니어처 패키지를 통해 다양한 술을 부담 없이 경험할 수 있도록 한 **정기 구독형 상품**이다. 전통주 미니어처 패키지를 정기 구독 형태로 제안해 매달 다양한 전통주를 부담 없이 경험하도록 했다. **관능평가와 패키징 구성·디자인 가이드를 거쳐 3종·5종·8종 구성을 완성**했고, **상세페이지와 제품 카탈로그 지원을 통해 상품 정보를 체계화**했다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

맞춤형 개발·디자인·판로까지 지원받은 창업 전 과정

식품진흥원 지원으로 **레시피·브랜딩을 고도화해 전환점**을 만들었다. 발효·증류 기법 컨설팅으로 **레시피를 최적화**하고, 관능평가를 통해 **품질 기준을 정립**했다. 패키징 디자인 가이드, 상세페이지·카탈로그 제작 지원, 레시피 및 공장 시설 자문 등 사업화 전 과정을 아우르는 도움으로 제품 경쟁력과 전달력을 동시에 끌어올렸다. 그 결과 2025년 상반기에 국내외 대형 F&B 기업과 협업을 진행했고, 롯데·GS 등과의 PoC를 통해 AI 기반 브랜딩 서비스의 사업성을 입증했다. **주한미군 대상 관광형 주류 체험 서비스(Drink Korea)를 런칭**하며 B2B 모델 안정화와 맞춤형 주류 개발 역량을 확보했다. 이 일련의 경험은 성장 경로를 재정렬하게 만든 전환점이었다.

전통주 플랫폼의 글로벌 진출 계획

데이터 기반 PB 주류 개발 플랫폼으로 글로벌 진출을 준비하고 있다.

국내에서 축적한 전통주 레시피와 브랜딩 데이터를 바탕으로 맞춤형 PB 주류 개발 플랫폼을 고도화하고, 여러 기업과의 협업을 통해 글로벌 브랜드 경험을 확장하고, 현지 소비자 취향에 맞춘 전통주를 제안해 K-Liquor의 가치를 세계에 알리겠다.



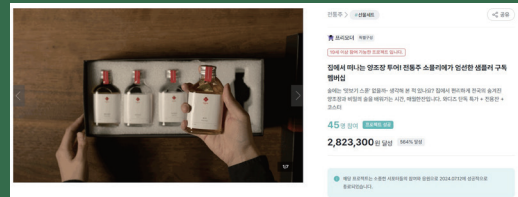
식품진흥원과 함께 걸어온 길

2024

05 전통주 미니어처 패키지 제작



07 와디즈 클라우드 펀딩



08 교보생명 PoC 프로젝트



09 유튜브 광고



11 전통주 팝업스토어



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

조청으로 빛은 프리미엄 증류주의 혁신

농업회사법인 (주)공사사양조



#전통

#혁신

#지역

#글로벌



대표자

김지훈



설립일

2023.07.14.



소재지

세종특별자치시 조치원을 새내4길 3, 101호



연락처

044-905-0440



이메일

044yangjo@naver.com

매출액
(백만원)2023
4.....▶
125배2025(예상)
500고용
(명)2023
3.....▶
2배2025
6

전통에 현대를 더한 지역 기반 양조장의 시작

공사사양조(044양조)는 세종 지역 쌀 조청을 활용해, 전통주의 긴 숙성 기간과 누룩취 문제를 해결하고자 ‘**조청 발효 증류주 제조방법**’ 특허를 개발했으며, 이를 바탕으로 2023년에 창업했다.

대표 식품 - 삭(朔, SAK)

‘삭’은 세종 쌀 조청을 발효·증류하여 만든 프리미엄 전통주다. 제조 기간을 대폭 단축하고 풍미를 차별화한 점이 특징이며, 기존 전통주와 구분되는 독창적인 제품으로 평가받는다. 출시 전부터 다수 품평회에서 수상하며 품질 경쟁력을 입증했다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

예비창업자에서 트렌디한 주류 창업자로의 성장

공사사양조는 식품진흥원과 예비창업자일 때부터 인연을 맺었다. 23년 청년식품 창업 성장지원사업 **예비창업자 과정을 통해 식품 창업에 대한 기초 지식과 나만의 제품을 개발할 수 있는 기초를 마련**했다. 성공적으로 창업한 후 2024년에는 청년식품 창업 패키지 초기 창업자 과정에 선정되어 본격적인 사업화를 위한 준비를 할 수 있었다. 지원사업을 통해 신제품을 개발하기 위한 자금을 지원받았고, 온·오프라인 판매 지원을 통해 실제 소비자로부터 기업의 제품에 대한 피드백을 받을 수 있었다. 아울러 단순 기회 제공이 아니라 기업의 제품이 잘 팔릴 수 있도록 **제품 설계를 위한 교육, 컨설팅 등을 제공**해주는 것은 나에게 큰 양분이었다. 그 결과 대표 제품인 ‘**삭(朔, SAK)**’을 조기에 시장에 선보일 수 있었고, 빠르게 상업화 준비를 마칠 수 있었다. 이후 추가로 진행한 크라우드펀딩에서는 **목표 대비 2,461%의 성과**를 거두며 대중성과 가능성을 입증했고, 다수의 바이어와 입점 논의도 이어가고 있다. 나에게 식품진흥원의 사업은 단순한 자금 지원을 넘어서 예비창업자부터 함께한 **창업의 동반자**라고 할 수 있다.

지역 브랜드를 넘어 글로벌 진출 준비

식품진흥원 지원을 통해 **나만의 아이디어를 제품화하고 시장 검증을 거치며 사업화를 하는 전 과정을 경험**하였다. 이 과정에서 주류 연구자에서 기업가로 관점이 확장됐으며, 소비자 피드백을 바탕으로 브랜드 성장 가능성을 확인한 것이 가장 큰 전환점이었다. 대표 제품 ‘삭’을 중심으로 세종시에서 생산하는 농산물을 활용한 제품 포트폴리오를 확장하고, 저도수 제품 개발로 다양한 소비층을 확보할 계획이다. 국내외 박람회 참가, 백화점 팝업스토어 운영 등 마케팅 활동을 지속하며, HACCP 인증과 2공장 증축을 통해 생산 기반을 강화하고 글로벌 K-전통주 브랜드로의 도약을 준비하고 있다. 농업·가공·체험을 아우르는 6차 산업형 양조장을 지향하며, 전통과 현대를 결합한 K-전통주 브랜드로 성장하고자 한다.

식품진흥원과 함께 걸어온 길

2023 ● 조청발효주 시제품 제작



2024 ● '삭 블랙 50' 제품 증류주품평회 우수상 수상



2025 ● '삭' 제품 대한민국 주류대상 대상 수상



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

한국 전통의 달콤함을 세계로

수라가차

SURAGACHA

· 수 라 가 차 ·

#K-전통 푸드테크

#건강 혁신

#글로벌

#청년식품창업센터



25 예비



대표자

홍진혁



설립일

2025.07.02.



소재지

전북특별자치도 익산시 왕궁면 국가식품로5길 11, 청년식품창업센터 208호



연락처

별도문의(063-720-0568)



이메일

hongnuri0427@naver.com

고용
(명)2025
12025
1

한국의 맛을 ‘건강·지속가능’의 언어로 재정의

저열량·저당·저염·제로 등 ‘**저감 트렌드**’ 속에서 한국 고유의 맛이 소외된다고 느꼈다. 익숙한 전통의 맛을 **건강·신뢰·지속** 가능한 기준으로 다시 설계해 글로벌에서도 통할 브랜드를 만들겠다고 결심했다.

대표 제품 - 글루텐 프리 무설탕 약과

대표 제품은 기름에 튀기지 않고 **우리 쌀로 구워낸 무설탕 약과**이다. 우리 쌀 기반 반죽을 굽는 공정으로 당을 낮추고, **전통의 풍미를 유지한 간편 디저트**다. **기본맛, 바닐라맛, 말차맛 등 6가지 맛으로 완성했다.**



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

시제품 완성·패키징 개선·창업 인프라 갖추며 전환점을 만든다

식품진흥원 **창업캠프**에서 **사업계획을 구체화**했고, 청년식품 **창업패키지** 예비창업과정에 선정돼 1:1 맞춤형 컨설팅으로 사업화 **로드맵**을 세웠다. 시제품 제작실을 활용해 레시피를 완성하고, 패키징 지원으로 포장 재질·유통 적합성을 검토했다. **청년식품 창업 센터** 사무공간 지원으로 **기반을 마련**했으며, 파일럿 플랜트 장기현장실습, 기술사업화 교육, 품평회 등을 통해 제품 경쟁력과 시장성을 검증했다. 올해 **하반기**에는 본격 마케팅으로 **초기 매출**을 만들 계획이다.

패키징→양산→국내 진입 후 글로벌 단계로의 확장

먼저 품질 안정성과 보관성·유통기한을 높이는 패키징 개선을 완료하겠다. 이어 완성된 레시피·기술서를 기반으로 **양산 체계와 품질관리 시스템을 정착**시키고, 온라인 직판 후 오프라인 유통을 확대하겠다. 소비자 피드백을 반영해 제품을 고도화하며, **K-푸드 흐름 속**에서 차별화된 한국 전통의 맛으로 글로벌 시장에 진출하겠다.



식품진흥원과 함께 걸어온 길

2023 03 한국식품산업클러스터진흥원
파일럿 플랜트 장기현장실습 수행



2024 07 2024 식품외식 푸드테크
기술사업화 교육



11 2024 청년식품 창업캠프



2025 05 오리엔테이션

06 청년식품 창업센터 입주

07 솔루션데이, 싹 수 푸른 기업 인터뷰 게시, 시제품 품평회



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

한 끼 분식을 건강하게, 프리미엄하게

(주)헤이디쉬코리아

#맛을 넘어 건강

#브랜드 기반의 PB상품

#건강을 중심에 둔 브랜드 정체성

25 초기

**대표자**

김유빈

**설립일**

2021.04.15.

**소재지**

서울시 마포구 와우산로 21길 31-12 1층

**연락처**

1833-6130

**이메일**

wjdzm12@samchungdang.com

**매출액
(백만원)**2021
80.....▶
약48.8배**2025(예상)
3,900****고용
(명)**2021
2.....▶
2.5배**2025
5**

김밥에서 시작된 건강 식문화의 실험

우리는 단순한 김밥 판매를 넘어, **‘건강한 끼’**를 제안하는 **프리미엄 분식 브랜드**를 만들고자 했다. 메밀소바, 현미, 두부밥 등 베이스 선택이 가능한 김밥을 개발하고, 비건·저당 메뉴를 통해 건강 지향적 식문화를 선보였다. 매장 구성과 메뉴 전략도 차별화해 ‘김밥의 새로운 기준’을 만들고자 했고, 이는 일본과 인도네시아 등 해외 시장의 관심으로 이어졌다. 결국, 건강하고 차별화된 식문화를 창조하는 것이 우리의 창업 이유이자 방향이다.



대표 제품 - 저당 불닭가슴살 김밥

저당 현미·곤약·두부밥과 직접 개발한 불닭 소스를 활용한 프리미엄 김밥이다. 건강을 최우선에 두면서도 강한 맛의 즐거움을 포기하지 않은 이 제품은, 단순한 김밥을 넘어서 기능성과 감성을 함께 담은 대표 메뉴다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

제품화의 전 과정을 진흥원이 함께했다

청년식품 창업성장 지원사업을 통해 저당 불닭가슴살 김밥의 **핵심 배합과 공정을 확정** 지을 수 있었다. 초기 제품화 과정에서 가장 막막했던 안정적 **레시피 수립과 패키징 개발을 실현**했고, 품목제조보고 등 복잡한 행정 절차에 **실질적 지원을 받아 시간과 리스크를 줄일 수 있었다**. 제품화에 이어 숏폼 영상과 상세페이지 제작, 홍보물 구성까지 이어져 초기 시장 진입 기반도 갖췄다. 덕분에 아이디어에 머물던 사업이 시장과 만날 수 있는 실질적 준비를 마칠 수 있었다.

유통 다각화와 해외 진출을 동시에

로드샵 확장을 통해 즉석 김밥에서 냉동 김밥까지 제공하며 판매 접점을 넓히고, 백화점 입점과 온라인 플랫폼 입점을 동시에 추진하고 있다. 건강 중심의 PB상품으로서 브랜드 신뢰도를 높이는 전략도 진행 중이다. **국내 성과를 바탕으로 일본·인도네시아 등 해외 시장으로도 진출을 본격화할 계획**이다. 로컬에서 출발한 작은 브랜드가 글로벌 시장에서 경쟁할 수 있는 가능성을 이번 사업을 통해 확인했다.



식품진흥원과 함께 걸어온 길

2025

- 05 전용 불닭 소스 개발 1차 테스트 시작
- 06 전용 불닭 소스를 개선하기 위하여 시중 경쟁사의 제품을 벤치마킹
- 07 총 5차례의 개발을 통하여 전용 불닭 소스 개발을 완료
- 개발 완료된 전용 불닭 소스와 저당 베이스를 활용하여 샘플을 생산
- 08 패키징 디자인 초안을 기준으로 현재 개발 중
- 시제품 품평회



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

성장기 어린이를 위한 맞춤형 프리미엄 간식

(주)베토키

Betoki

#베토키 #칼마미 #으뜸원 #대생배원 #K-브랜드 #프리미엄 #키즈 헬스케어
 #AI 영양 #규레이션 #맞춤형 솔루션 #베키 캐릭터 IP



25 초기

**대표자**

장지나

**설립일**

2023.05.11.

**소재지**

충청북도 청주시 청원구 오창읍 오창중앙로 123-12

**연락처**

070-8949-6413

**이메일**

betokilab@gmail.com

**매출액
(백만원)**2023
10.....▶
200배**2025(예상)
2,000****고용
(명)**2023
1.....▶
-**2025
1**

약사이자 엄마로서 발견한 시장의 빈틈

베투키는 ‘건강 간식’에 대한 갈증에서 시작된 브랜드이다. 시중 제품들이 영양 균형 보다는 당·첨가물 혹은 획일적 설계에 머무는 한계를 보며 아쉬움을 느꼈다. 약사이자 **엄마로서 아이 맞춤 건강 솔루션**으로 ‘과연 맛있고 건강한 단백질 간식은 없을까’라는 문제의식이 생겼고, 일상 속 누구나 즐길 수 있는 고단백 저지방 간식을 직접 개발하고자 결심했다. 성장 단계별 필요 영양을 반영한 맞춤형 키즈 헬스케어가 필요하다고 확신해 베투키를 설립했다.

대표 제품 - ‘칼마미’와 프리미엄 라인 ‘으뜸원’ 1호 ‘대생배원’

2024년 3월 성장기 어린이용 ‘칼마미’를 출시했고, 프리미엄 K-브랜드 라인 ‘으뜸원’을 기획해 그 첫 제품으로 ‘**대생배원**’을 선보였다. 나아가 2023년 8월부터 AI 기반 영유아 영양 큐레이션 서비스를 운영하며 아이별 성장 데이터·생활 습관을 반영한 솔루션을 제공한다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

처음부터 끝까지, 진흥원이 함께한 제품화 과정

진흥원의 청년식품창업패키지 지원은 제품 개발 초기 단계에서 결정적인 역할을 했다. **분석·검증·패키징·바이어 연계**를 일괄 완성하며 전환점을 만들었다. 식품진흥원의 **공용 분석·검증 장비를 활용해 기능성 원료 배합 안정성과 품질**을 확인했고, 패키징 고도화와 상세페이지·브랜드 IP 컨설팅을 통해 전달력을 높였다. 바이어 상담회로 온·오프라인 입점과 수출 협의를 진행했고, 투자유치 컨설팅·IR 데모데이를 통해 자금 계획을 구체화했다. 그 결과 2024년 12월 서울국제발명회 동상, 벤처기업 인증 등을 확보했고, ‘칼마미’ 3개월 내 초기 생산분 완판으로 시장성을 입증했다. 이러한 지원의 연쇄가 제품화→유통→투자를 연결하여 사업화를 가속한 전환점이었다.

기능성 간식 시장으로의 확장

앞으로 베투키는 AI 큐레이션 고도화와 ‘으뜸원’ 확장, 해외·IP 사업으로 성장 궤도를 넓히겠다. AI 영유아 헬스케어 플랫폼을 고도화해 개인화 정확도를 높이고, **국내산 원료 중심의 ‘으뜸원’ 라인업을 지속 확장**하겠다. 베트남·싱가포르·일본 등 아시아권 수출과 아마존 글로벌 입점을 추진하고, ‘베키’ 캐릭터 스토리북·키즈 굿즈 등 브랜드 IP 사업을 전개해 고객 경험을 확장하겠다. 또한 **8종 라인업 구축과 연 매출 20억 원 달성을 목표로** 도약하겠다.



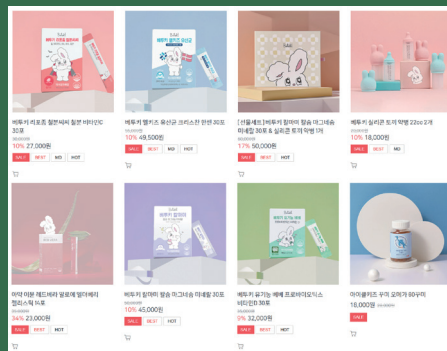
식품진흥원과 함께 걸어온 길

2024

● 03 청년식품 창업 패키지

○ 03 e-커머스 입점을 위한 컨설팅 지원

07 네이버스마트스토어 입점
* 7~9월 기준 매출 1.5억 달성



2025

● 대생배원 출시

프리미엄 라인 '으뜸원' 브랜드를 기획 개발하며 그 첫 번째 제품으로 대생배원을 성공적으로 출시하였습니다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

농업부터 식품까지, 표고버섯으로 만든 건강식 브랜드

머쉬앤머슬



#표고버섯

#친환경

#지역농산물

#국내산



대표자

박세현



설립일

2020.08.10.



소재지

충남 청양군 정산면 충의로 1792-12



연락처

별도문의(063-720-0568)



이메일

mushcle@naver.com

매출액
(백만원)2020
80.....▶
1.9배2025(예상)
150고용
(명)2020
1.....▶
3배2025
3

농부의 꿈에서 시작된 1인 식품 창업

나는 중학교 때부터 농업인을 꿈꿨고 한국농수산대학교 버섯학과를 졸업 후 연고가 없는 청양에 정착해 표고버섯 재배를 시작했다. 또한 청양 지역은 표고버섯 산지로 표고버섯 생산 능가가 많지만, **하품 표고버섯의 판로가 취약해 가공을 통한 부가가치 창출이 필요**했다. 나는 청양 지역에서 생산되고 있는 하품 표고버섯의 부가가치를 창출하기 위해 **하품 표고를 가공 원료로 활용하는 지속 가능한 사업모델 구축을 지향하고 있다.**

대표 제품 - 표고와사비장·표고 팽초장·볶음 표고장

대표 제품은 **표고와사비장, 표고 팽초장, 볶음 표고장 3종**이다. 표고버섯의 모양, 색깔, 생물로 유통기한이 짧은 점의 이유들로 유통이 어려운 표고를 원료삼아 지역 농가의 부담을 덜면서도, 알싸함·매콤함·감칠맛 등 서로 다른 취향에 맞는 활용을 제안한다. 시제품 단계에서 **관능평가를 거치며 식감과 원료 절단 크기 등의 피드백을 반영**했고, 유리병의 무게 문제를 고려해 최적화된 용기를 찾아 소비성을 증대하고, 휴대성을 높이려고 하고 있다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

식품진흥원의 전주기 지원이 제품 고도화와 사업화 속도를 끌어올린 전환점

식품진흥원 시제품제작실에서 레시피를 개발하였고, 진흥원 내부 전문가 컨설팅을 통해 **표고 장류의 레시피 개발의 확립성을 정립**했다. 아울러 초보 창업자가 감당하기 어려운 초도 물량 생산을 식품진흥원의 생산시설을 활용하여 진행하게 되어 초기 창업자로서 사업 진행 속도를 극대화할 수 있었다. 제품의 생산계획이 확정된 후에는 투자유치 컨설팅을 통해 향후 **성장 로드맵을 구체화**했고 소비자제품평회 참여를 통해 **제품에 대한 개선점을 확인**할 수 있었다. 농업인으로서 식품 개발이 막막했던 상황에 식품진흥원의 전방위적 지원을 통해 식품 기업의 기초 기반을 닦을 수 있었다.

기능성 검증과 라인업 확장, 표고 기반 건강식 브랜드로 수출까지 준비

나는 **소비자 피드백을 반영해 맛과 패키징을 개선**하고, 건강식품 시장에 맞춘 기능성 강화 라인업을 추가하겠다. 국내 출시와 더불어 박람회·해외 바이어 상담회에 적극 참여해 수출을 본격화하고, 표고·친환경·지역농산물·국내산을 핵심 키워드로 일관된 브랜드 이미지를 구축하겠다. 현재 제품 개발 성과를 바탕으로 **초기 매출 약 8천만 원에서 2025년 1억5천만 원 목표로 성장**세를 이어가며, 인력도 **1명에서 3명으로 늘려** 운영 안정성을 높였다. 농업과 식품을 잇는 실전 역량을 기반으로 표고 장류의 대중성과 시장성을 확대해 지속 가능한 성장 기회를 만들겠다.



식품진흥원과 함께 걸어온 길

2025

● 04 청년식품 창업패키지(초기) 선정



○ 05 표고버섯 활용 메뉴개발 추진

○ 08 청년식품 창업 패키지 1차 시제품 품평회

○ 09 청년식품 창업 패키지 IR 데모데이 참여



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

쌀 소비 감소 시대, 건강한 보충제로 돌파구를 열다

크리미웨이



#농업

#친환경

#건강한먹거리

#재고미소진



대표자

김세환



설립일

2025.07.14.



소재지

전북특별자치도 익산시 선화로 10길 75, 1층(크리미웨이)



연락처

별도문의(063-720-0568)



이메일

allso0223@naver.com

고용
(명)2025
1.....▶
-2025
1

재고미 활용의 가능성을 건강식품으로 풀다

우리나라 쌀 산업은 소비량 감소와 재고미 증가로 위기에 처해 있다. 특히 2~4등급 쌀은 외관상의 이유로 외면받으며 방치되고 있지만, 영양적으로는 전혀 문제가 없다. 나는 직접 재배한 서리태와 백태를 활용해, 재고미를 건강식품 원료로 활용하고자 했다. 기존 보충제가 단백질 중심이라면, 우리는 **탄수화물과 단백질의 균형에 집중한 올인원 보충제를 개발했다**. 이를 통해 ‘쌀은 살이 찐다’는 편견을 줄여, 소비자들이 부담 없이 섭취하는 쌀 기반 제품을 만들고자 했다.



대표 제품 - W 케어 올인원 단백질 보충제

직접 재배한 국산 곡물을 주원료로 한 이 제품은, 기존 보충제와 달리 탄수화물과 단백질을 균형 있게 제공한다. 영양과 기능성을 동시에 추구하며, 소비자의 입맛 건강을 모두 고려한 혁신적인 보충제이다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

아이디어를 실현한 진흥원의 촘촘한 지원

제품 개발을 위한 지식과 자원이 부족했지만, 진흥원의 청년식품창업패키지 지원사업을 통해 시제품 제작실을 자유롭게 활용할 수 있었다. **레시피 개발을 위한 장비 활용, 관능 평가, 초도 물량 생산까지 직접 수행했고, 렉서스 영파머스와 협업해 롯데타워 팝업스토어에서 소비자 반응도 검증했다.** 또한 진흥원 네트워크를 통해 마케팅 컨설팅을 받고, 유통 전략도 수립할 수 있었다. 머릿속에만 있던 아이디어를 실제 제품으로 구현할 수 있었던 것은 이 사업 덕분이다. **제조부터 판로 개척까지 전 과정을 경험하며 실질적인 창업 기반을 마련하게 됐다.**

쌀 기반 보충제로 유통 확대와 기술력 강화

롯데타워 1층 입점을 추진 중이며, 편의점과 온라인 플랫폼 입점을 통해 소비자 접점을 확대하고 있다. 스마트스토어에서 올인원 보충제 1위를 목표로 삼고 있으며, 농협 등 대기업과 협업을 통해 제품의 신뢰도를 높일 계획이다. 최근에는 자체 로스팅 기술을 개발했고 이를 기반으로 청년식품창업센터에 입주하여 **기술력 있는 브랜드로 성장하는 것이 크리미웨이의 목표**이다.



식품진흥원과 함께 걸어온 길

2024 12 청년 식품창업 제품혁신 지원단 참여



2025 식품클러스터 기계장치 교육

식품클러스터, 렉서스 광고촬영



식품클러스터 시제품 품평회, 전문가 평가



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

로컬 커피 로스팅의 진심을 담다

백운커피



#Decaf

#Barley

#HealthyRoutine

#Subscription

#B2B

#LocalAgri



25 예비



대표자

최효규



설립일

2025.05.29.



소재지

광주광역시 광산구 하남산단6번로 57, 산업동 506호



연락처

별도문의(063-720-0568)



이메일

chlgyrb3137@naver.com

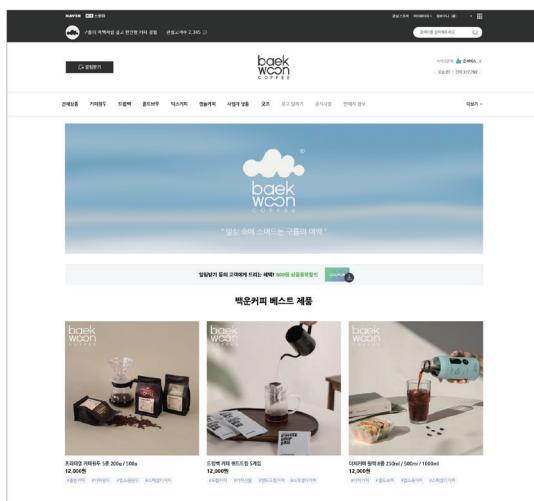
매출액
(백만원)2025
100.....▶
2배2025(예상)
200고용
(명)2025
1.....▶
-2025
1

카페인 민감자를 위한 ‘속 편한 커피’라는 해법에서 출발

카페인에 민감해도 커피를 포기하기 어려운 소비자의 일상적 고민을 보며, 보리와 디카페인을 결합한 대안을 만들겠다고 결심했다. 단순한 대체제를 넘어 지역 농가와 협력한 **로컬 보리로 가치를 높이고, 저속노화(슬로우에이징)** 콘셉트로 **편안한 음용 문화**를 제안하는 브랜드가 백운커피이다. ‘로컬 건강 루틴’을 제안해 소비자에게는 편안한 라이프스타일을, 지역에는 새로운 농업 소비 가치를 제공하겠다는 목표를 세웠다.

대표 제품 - 믹스·드립백·콜드브루(보리+디카페인 배합) 3종

전문가 컨설팅을 통해 배합 설계와 로스팅 표준화를 완성했고, 일관된 용해도와 맛을 구현했다. **관능 평가에서 87% 호감을 기록하며 제품 경쟁력을 확인**했고, 상세페이지와 패키지 디자인, BI 개발로 전달력을 높였다. **믹스·드립백·콜드브루 3종**으로 선택지를 넓히고 친환경 패키지 가이드와 인증 준비로 브랜드 신뢰성도 강화했다.



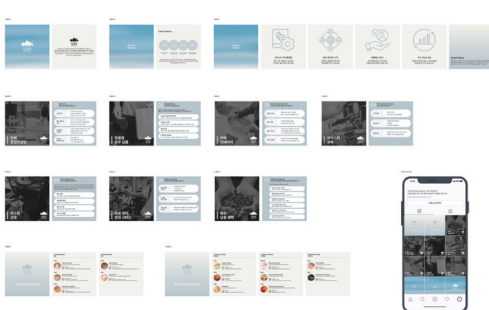
청년식품 창업지원 우수성과 사례집

식품 창업자의 가장 큰 어려움, 초기제품 생산을 극복하게 해준 식품진흥원

다양한 자체 R&D를 통해 원료 공급 방안, 제품 레시피 등은 확립하였으나 가장 큰 문제는 시제품 생산이었다. OEM을 의뢰하기에는 최소 발주 수량(MOQ) 및 비용이 터무니 없이 높았고, 나만의 비법이 유출될 수 있는 위험성이 있었다. 이를 해결할 수 있는 것이 청년식품창업센터의 시제품제작실이었다. **약 90종의 식품 가공장비가 지원사업을 받는 창업자에게 무상으로 제공되었고 부담없이 나만의 제품 개발을 위해 사용할 수 있었다.** 현재 동결건조기와 스틱포장기를 활용하여 초기 제품 생산이 마무리 단계이다. 또한 향후에 제품 양산시에는 식품진흥원의 공유공장을 활용할 예정이다. **공유공장은 외부 OEM 공장보다 MOQ가 현저히 낮으며 기술 유출 걱정도 없는 창업자에게는 더할 나위 없는 조건의 생산기지**라고 생각한다.

슬로우에이징 콘셉트로 기능성·친환경·구독을 묶어 채널 확장

앞으로 백운커피는 단순한 카페나 커피 브랜드를 넘어, 지역 문화와 연결된 콘텐츠로 확장하고자 한다. **FD 공정 설계·로스팅 프로파일 표준화를 고도화**하고, 기능성 요소를 강화한 **라인업을 확장**하겠다. 로컬푸드·편집숍 등 오프라인 채널과 온라인 커뮤니티를 병행해 충성 고객을 늘리고, 정기구독 구조를 본격화하겠다. 광주 백운동 직영 쇼룸을 거점으로 커핑 클래스와 체험형 이벤트를 운영해 고객 접점을 넓히고, 친환경 패키지 적용을 확대해 가치 중심 브랜드로 성장해나가겠다.



식품진흥원과 함께 걸어온 길

- 2025
- 04 [시제품 1차 라인업] 1차 관능평가, 믹스 용해도 튜닝
 - 05 [FD 공정 테스트] 봉고온도 기준 램핑·압력 맵핑 완료
 - 06 [로스터기 설치] 프로파일 저장/반복 로스팅 검증
 - 07 [패키지 시안] FSC 패키지 목업, 내구성/차광성 테스트
 - 08 [체험단/시음회] 블라인드 87% 호감, 코멘트 수집
 - 10 [편딩 페이지] 리뷰드·정기구독 전환 흐름 완성
 - 11 [쇼룸 오픈] 백운커피 첫 직영 매장 광주 백운동 오픈
고객 경험 라운지 오픈, 재구매 유도 UX

청년식품 창업지원 우수성과 사례집

K-게장, 글로벌 수산간편식의 미래

비응도등대가



수산 간편식을 글로벌 표준으로 만들겠다는 의지로

나는 수산물을 일상적 간편식으로 재해석해 해외에서도 통하는 제품을 만들겠다고 결심했다. 안정적 위생 가공 공간과 판로 확대가 관건이어서 국가식품클러스터 창업센터에 입주했다.



대표자

김삼성



설립일

2022.06.28.



소재지

전북특별자치도 군산시 비응로 35



연락처

별도문의(063-720-0568)



이메일

handamjang@handamjang.com

매출액
(백만원)입주당시
480.....▶
2.1배2025(예상)
1,000고용
(명)2025
5.....▶
1.4배2025
7

대표 제품 - 진공포장 간장게장 (수산 HMR 제품군)

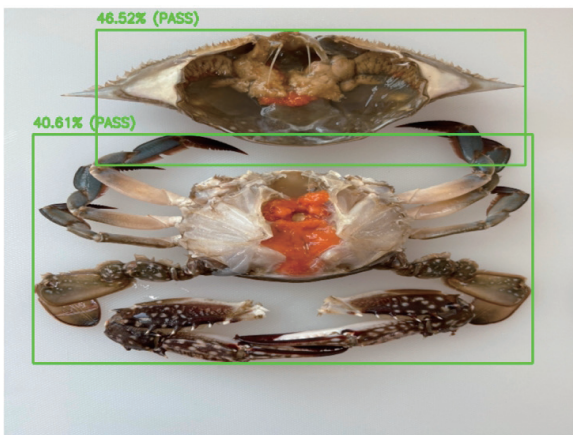
진공포장 간장게장은 수출을 목표로 한 수산 HMR 제품군이다. 해외 물류·유통 환경을 고려해 레시피와 포장 적합성을 시험하며, 현지 시장 요구에 맞춘 규격으로 생산한다.

제품 검증·포장·수출 판로까지 연결

식품진흥원의 파일럿플랜트와 창업센터 설비를 활용해 수출용 시제품의 레시피·포장·유통환경 시험을 완료했다. 공동 홍보관·해외 수출 상담회·박람회 참가, 컨설팅과 네트워킹 지원으로 바이어 미팅을 확대했고, 이를 바탕으로 일본·중국 내몽고 수출을 성사시켰다. 또한 미국·태국 등 신규 시장 진출의 발판을 마련해 글로벌 판로 개척 속도를 높였다.

AI 품질검사와 자동화·냉동유통 체계 생산 표준화로 시장 확장

나는 AI 기반 품질검사, 자동화 가공라인, 진공포장과 냉동 유통 장비를 단계적으로 구축해 원재료 검사부터 제품화·포장·유통까지 표준화를 완성하겠다. 수출 경쟁력을 높여 수산 HMR 대표 브랜드로 성장해, 글로벌 프리미엄 간편식 기업으로 도약하겠다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

NET LED 건조로 부산물 가치를 높이는

(주)나투어바이오**NET LED 건조로 지속가능한 식품 업사이클링 실현**

국가 신기술(NET) LED 건조 기술을 바탕으로 식품 부산물의 가치를 높여 경제성과 친환경을 동시에 달성하겠다는 결심으로 창업했다. 임대공장에 입주해 직접 제조 체계를 갖추고, 빠른 개발·출시로 제품군과 판로를 넓히는 브랜드를 지향한다.

**대표자**

이중혁

**설립일**

2025.04.15.

**소재지**

전북특별자치도 익산시 왕궁면 국가식품로5길 11, F109호

**연락처**

02-1544-6525

**이메일**

lsjin0144@naver.com

**매출액**
(백만원)입주당시
0.....▶
+30**2025(예상)**
30**고용**
(명)2025
3.....▶
-**2025**
3

대표 제품 - 업사이클링 푸드, 발효 흑삼, 대체 커피(흑삼 라떼)

‘**흑삼 라떼**’는 LED 적용 흑삼 건조 기술을 활용해 편하게 즐기는 대체 음료로 제안한 제품이다. ‘**업사이클링 두유 비지 떡**’은 가공 두유비지의 밀가루 대체 개념을 반영해 식감과 영양을 살린다.

시제품 제작·검증·인증 기반을 갖추며 전환점을 만든다

식품진흥원 청년식품창업센터에서 공용 시설을 이용해 **원재료 분석과 시제품 제작, 포장 테스트를 진행**했다. 장비 교육과 HACCP·품목제조보고·표시기준 법규 교육을 통해 공장 준비 역량을 확보했고, **시설인증 지원사업(HACCP 인증 지원)**으로 신뢰도를 높였다. 또한 투자유치·성장·마케팅·판로 프로그램을 연계해 개발부터 사업화 초입까지 속도를 끌어올렸다.

LED 기반 대량 신속 건조 시스템으로 친환경 사업 확장

부산물 대량 신속 건조 시스템을 고도화해 탄소배출과 자원 낭비를 줄이겠다. 이를 토대로 식음료 대체 원료 사업, 흑삼 라떼·두유비지 베이커리 등 제품 개발, 대체 커피 프랜차이즈·건강기능식품, 나아가 친환경 대량 신속 건조기 디바이스 사업까지 확장하겠다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

전통의 맛을 간편식으로

(주)솜리에프앤비**60년 전통의 맛을 현대적 간편식으로 잇다**

60년 전통 시장통닭 ‘솜리치킨’의 가마솥 조리법을 계승해 닭껍질튀김과 냉동 치킨 간편식 등으로, 전통의 맛을 현대적으로 확장하는 식품 브랜드를 만들고자 창업했다. 지역에서 시작해 세계로 뻗는 K-푸드 기업을 지향한다.

**대표자**

윤지호

**설립일**

2025.02.17.

**소재지**

전북특별자치도 익산시 왕궁면 국가식품로 5길 11 청년식품창업센터 F110호

**연락처**

별도문의(063-720-0568)

**이메일**

yoon_top@naver.com

**매출액**
(백만원)입주당시
0.....▶
+500**2025(예상)**
500**고용**
(명)2025
1.....▶
-**2025**
1

대표 제품 - ‘닭껍질튀김’과 ‘냉동 깨통닭’

‘**닭껍질튀김**’은 바삭한 식감의 스낵 형 제품이며, ‘**냉동 깨통닭**’은 가정에서 간편히 조리할 수 있도록 설계한 HMR(Home Meal Replacement, 가정간편식) 제품이다.

R&D·검증·제조 인프라 확보

식품진흥원 청년식품창업센터에 입주해 **위생·안전 기준을 갖춘 연구·제조 공간을 확보**했다. 시제품 개발과 품평회, **포장 디자인 개선, 냉동·간편식 제품 테스트를 단계별로 진행**했고, 장비교육·강의 및 파일럿플랜트·소스산업화센터 등 **지원시설 활용 편의로 품질관리 체계를 구축**했다. 이 인프라와 프로그램이 제품 시장 출시의 속도와 안정성을 높여 주는 전환점이 됐다.

가공·포장 설비 확충과 양산으로 판로 확장

나는 가공·포장 장비를 확충해 **냉동 치킨 HMR과 검은깨 닭껍질튀김의 양산 체계**를 갖추겠다. 다양한 품평회·박람회에 참여해 판로를 확대하고, 3년 내 온라인 플랫폼·홈쇼핑을 통한 전국 유통망을 확보하겠다. 5년 내에는 직영 제조공장과 직영매장을 운영하는 K-치킨 깨통닭 전문 F&B 기업으로 성장, 궁극적으로 글로벌 기업으로의 성장을 목표로 한다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

매일의 일상에 스며드는 로컬티

다함께차차차



지역 차(茶) 문화의 일상화를 목표로

위탁생산의 한계를 넘고 빠른 개발·출시로 제품군과 판로를 넓히기 위해 임대공장에 입주해 직접 제조를 시작했다. 다류 제조를 전문으로 하며, 일상에서 쉽게 즐길 수 있는 차(tea) 브랜드를 만들겠다는 철학을 세웠다.



대표자

김재의



설립일

2021.06.28.



소재지

전북특별자치도 익산시 왕궁면 국가식품로 5길 11 청년식품창업센터 F102



연락처

별도문의(063-720-0568)



이메일

teareumofficial@gmail.com

매출액
(백만원)입주당시
111.....▶
약1.8배2025(예상)
200고용
(명)2021
1.....▶
-2025
1

대표 제품 - 제로슈거 밀크티 베이스 ‘다함께 차차茶’

고품질 홍차와 대체감미료를 조합한 밀크티베이스로, 카페나 가정에서 간편하게 **프리미엄 밀크티**를 제조가 가능한 액상형 차이다. 시중 다른 제품에 비해 낮은 칼로리 (5kcal/100g)로 당 섭취가 제한되는 소비자에게 대체 음료로 제공할 수 있다.

단계별 개발·검증 체계를 갖추며 전환점을 만들었다

식품진흥원 청년식품창업센터에서 **장비 정기 교육을 통해 장비 사용법을 익혔다.** 공용장비실을 활용해 **원재료 분석·시제품 제작·포장 테스트를 수행**했고, HACCP·품목 제조보고·표시기준 등 법규 교육을 무료로 받아 공장 준비 역량을 갖췄다. **시제품 제작실과 패키징·유통 컨설팅으로 레시피를 구체화**하고 시장 적합 포장재를 검토했으며, 입주 공간과 네트워킹 지원으로 창업 기반을 다졌다.

다류 소량전문기업으로 성장해 해외수출까지 목표

티백 포장기·분쇄기·배합기·삼면포장기 등 핵심 장비를 순차 구축해 소량 맞춤 생산 역량을 강화 하겠다. 이를 바탕으로 수출 가능한 차 제품을 생산해 국내외 유통을 확대하고, 초기 청년기업을 대상으로 위탁개발을 제공해 상생하는 다류 전문 기업으로 성장하겠다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

소상공인 글로벌 스프링보드

(주)유독컴퍼니



아이디어를 세계 시장으로 잇는 점프대

유독컴퍼니는 혁신적 아이디어를 가진 소상공인 창업자가 제품을 발굴·검증해 글로벌로 나아가도록 돕는 회사입니다. 알리·테무의 급성장으로 기초 제조업이 흔들리는 현실을 보며, 우리가 기여할 분야가 식품이라고 판단해 청년식품창업센터에 입주했습니다.



대표자

김준령



설립일

2022.01.10.



소재지

전북특별자치도 익산시 왕궁면 국가식품로5길 11, F109호



연락처

별도문의(063-720-0568)



이메일

ironaaron@udogcompany.com

매출액
(백만원)입주당시
789.....▶
약1.5배2025(예상)
1,200고용
(명)2022
8.....▶
약1.4배2025
11

대표 서비스 - ‘스프링보드’, ‘NERLY’, ‘Link Order’

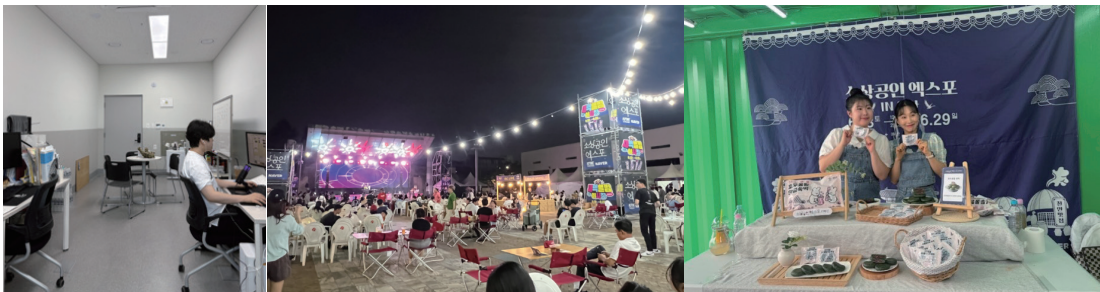
‘스프링보드’는 기업(제품) 발굴→검증→브랜딩→판로→글로벌 진출까지 원스톱으로 지원하는 종합 비즈니스 서비스입니다. ‘NERLY’는 AI 기술 기반 슷폼 서비스, Link Order는 키오스크 서비스입니다.

신뢰·네트워크·수출 행사까지 연결

청년식품창업센터에 입주하면서 **기업 신뢰도가 크게 향상**되었고, **입주 기업 및 추천 기업들과의 네트워크도 대폭 확대**되었습니다. 소상공인연합회 주관, 네이버가 후원한 소상공인 엑스포를 2회 성공적으로 개최했으며, 향후 추가 2회의 엑스포와 소상공인 대회, 베트남 K-market Festain Dalat 등을 통해 검증부터 상품화, 브랜딩, 수출까지 이어지는 1~5단계 프로세스를 체계적으로 추진하고 있습니다. 이러한 과정들이 서비스 모델의 실효성을 실천에서 입증하는 중요한 전환점이 되었습니다.

인큐베이팅 역량을 고도화해 글로벌 진출 성공사례 누적

기존에 구축한 식품기업과의 협력관계를 더욱 견고히 하고, 아이템 검증 2단계에서 쌓은 성과를 바탕으로 기업 유치, 상품화, 해외 진출까지 영역을 확대해 나가겠습니다. 센터의 인프라를 적극 활용하여 체계적인 컨설팅과 인큐베이팅 시스템을 구축하고, 다양한 현장 행사와 바이어 미팅을 통해 국내 판로 개척은 물론 해외 시장 진출의 성공 사례를 지속적으로 만들겠습니다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

소스·절임식품 표준화 제조

이지에프에스



외주에서 벗어나 직접 제조로 브랜드 가치를 높이다

프랜차이즈 테스트 매장과 식자재 유통·컨설팅을 운영하며 OEM의 한계를 체감했다. 원가 절감과 품질 일관성을 위해 직접 생산이 필요하다고 판단해 청년식품창업센터 공장동에 입주했다. 입주와 동시에 절임식품 및 소스류 공장등록을 진행했고, 등록 완료 즉시 생산이 가능하도록 준비했다.



대표자

고정민



설립일

2025.07.07.



소재지

전북특별자치도 익산시 왕궁면 국가식품로 5길 11, 1층 F101호



연락처

별도문의(063-720-0568)



이메일

sensoryko@daum.net

매출액
(백만원)입주당시
0.....▶
+102025(예상)
10고용
(명)2025
2.....▶
-2025
2

대표 제품- 양념 시래기, 양념 우거지

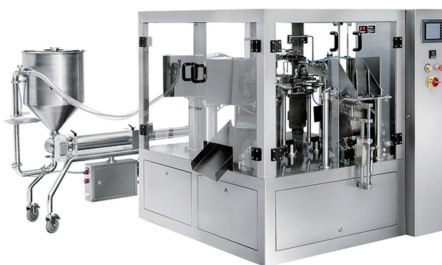
농축된 한식 양념이 포함된 제품으로, 고기나 생선 등을 넣어 끓이면 한식 찌개, 탕, 찜으로 활용 가능하다. 샐러드나 샌드위치, 피자 등의 토핑으로도 활용할 수 있다.

프로토타입부터 시생산·현장역량까지 연결

청년식품창업센터 2층의 다양한 식품 제조 설비를 활용해 **prototype** 제품을 수시로 제작했고, **파일럿플랜트**를 통해 **시생산 기회**를 얻었다. 센터의 장비교육·전문인력양성 식품실무교육을 매달 수강해 법규·위생·공정 역량을 보강했으며, **입주기업 대상 지원 사업 안내와 가점 혜택으로 초기 시장 진입 부담을 낮췄다**. 앞으로 농식품원료정보중계 지원으로 원료 수급 이슈를 대응하고, 통합마케팅활성화지원과 해외 수출 박람회 참가를 통해 판로를 확장할 계획이다. 이러한 연계 지원으로 공장등록 추진과 생산체계 구축이 속도를 얻었고, 제조 경쟁력 확보의 분기점이 됐다.

자동화 설비·HACCP·레토르트로 수출 가능한 실온 제품까지 확장

로터리파우치·고점도 충전기 등 부분 자동화 설비를 도입하고 HACCP 생산라인을 구축 하겠다. 레토르트(멸균) 공정을 적용해 실온 보관 제품을 개발하여 해외 유통을 목표로 한다. 한류와 한식 소스 수요 증가에 대응해 카테고리를 넓히고, 2030년 매출 500억 원 달성을 향해 생산·유통·브랜딩을 단계적으로 고도화하겠다.



청년식품 창업지원 우수성과 사례집

2024 청년식품창업캠프

목 적 식품 분야 우수 예비창업자 발굴 및 사업(창업) 계획 고도화 지원

모집규모 30명 내외

지원내용 창업 관심 유발 및 노하우 전수 관련 선배기업 강의(16h),
액션러닝 견학활동(9h), 사업계획서 작성 코칭, IR 발표 및 평가

모집대상 식품분야 창업에 관심 있는 청년 예비창업자

모집기간 2024. 10. 07.(월) ~ 2024. 10. 18.(금) 23:59까지

청년창업캠프 추진 일정



주요성과 지원사업 9건, 창업대회 수상 5건 등 연계

청년창업캠프 참가자들의 한마디

신*환

“식품쪽 창업에 관심이 많으신 분들과 네트워킹을 할 수 있는 시간이 뜻깊었습니다.”

현*수

“비즈니스 모델을 구체화하고 사업계획서를 보완하는 과정이 의미있었습니다.”

김*용

“많은 영감과 아이디어를 얻었습니다. 다음기회에도 참여하고 싶습니다.”

김*은

“식품 창업이라면 꼭 한번 거쳐야 한다고 생각합니다.”

유*범

“강사선생님들한테 여러가지 들은 내용들이 유익했습니다.”

강*구

“머릿속 아이디어를 현실로 만들고 싶은 예비 창업가에게 가장 안전하고 빠른 활주로”라고 추천하고 싶습니다.”

김*민

“강연해주신 분들의 내용도 유익했고, 함께한 친구와의 인연을 이어가면서 네트워크 측면에서도 많은 도움이 되었습니다.”

오*준

“발표와 사업계획서 작성이 처음이었지만, 그 경험이 이후 사업을 진행하는데 큰 도움이 되었습니다.”

박*빈

“다양한 분들을 만나면서 제가 창업하고자 하는 분야 외에도 여러 품목과 아이템들을 접할 수 있었습니다.”

황*상

“교육해주신 분들께서 실질적인 사례를 중심으로 설명해 주셔서 많은 도움이 되었습니다.”

이*근

“같은 출발점에 있는 창업자 동기들을 만나서 여러모로 도움을 많이 받고 있습니다. 동기가 많이 생겼다는게 가장 큰 이득이라고 생각합니다.”

정*수

“창업 준비하시는 분들을 많이 뵈 수 있어서 좋았습니다.”

윤*수

“네트워크가 많이 확장되어 현재까지도 연락을 주고받는 대표님들이 있고, 함께 창업하여 동일한 지원사업에 참여하는 분도 있으며, 박람회 등에서 다시 만나 교류하는 경우도 있어 큰 도움이 되었습니다.”

김*호

“스케줄이 다소 많아 부담스럽기도 했지만, 식품 창업자들과의 소통하고 지속적으로 좋은 관계를 이어갈 수 있다는 취지 자체는 매우 의미 있습니다.

다만 프로그램 구성은 조금 더 여유롭게 조정해도 좋을 것 같습니다.”

김*재

“현지에 계신 창업가분들의 멘토링이 인상 깊었고 전반적으로 좋았습니다. 다만 원하지 않는 프로그램들이 일부 포함되어 있어, 불필요한 부분은 줄여주시면 더 효율적일 것 같습니다.”

김*중

“아이디어는 있지만 실행 경험이 부족한 청년창업자라면 꼭 참여해보길 권하고 싶습니다. 다른 청년들과의 네트워크를 통해 새로운 인사이트를 얻을 수 있었습니다.”

장*위

“식품클러스터 전반에 대한 이해를 쌓았고, 산업 자원과 네트워크의 연결 구조를 실제로 체감할 수 있었습니다.”

청년식품 창업지원 우수성과 사례집

2025 청년식품창업캠프

목 적	창업체험 프로그램 제공을 통한 청년 식품창업 관심도 제고
모집규모	40명 내외
지원내용	식품창업 기본/심화 교육, 창업계획 수립 코칭, 식품 제조 실습, 선배 창업자 네트워킹, 식품 제조 현장 견학, 창업계획 경진대회 등
모집대상	식품 분야 창업 관심 청년
모집기간	2025. 7. 3.(목) ~ 2025. 7. 11.(금), 18:00까지

청년창업캠프 추진 일정



주요성과 창업 의지 30.5%, 식품 지식 38.4%, 창업 가능성 17.8% 상승

청년창업캠프 참가자들의 한마디

문*영

“정부지원사업을 받으면서 기존 네트워킹에서는 F&B 관련 주제가 없었는데, 이번에는 식품 분야 청년들을 위한 네트워킹 기회가 마련되어 특히 좋았습니다.”

최*리

“같은 목표를 지향하는 분들과 만날 수 있어 의미 있는 시간이었습니다.”

조*하

“짧다면 짧은, 길다면 긴 시간이었지만 제 아이템을 비롯한 창업에 대한 확신을 가질 수 있는 뜻깊은 경험이었습니다.”

김*현

“캠프가 매우 유익했으며, 특히 지원자들의 아이디어를 공유하고 서로 의견을 나눌 수 있었던 점이 인상 깊어 추천할 만하다고 생각합니다.”

조*연

“그동안 여러 창업캠프에 참여해왔지만, 창업에 대해 긍정적인 시각을 심어주고 도전할 용기를 북돋아 주는 경우는 흔치 않았습니다.”

최*진

“생각하지 못했던 방향들을 알 수 있었고 예상하지 못했던 의외의 수확이 많았던 것 같다”

이*정

“네트워킹을 형성할 수 있는 좋은 기회였습니다”

이번 창업캠프는 단순히 정보를 얻는 것을 넘어 실제로 창업에 도전할 수 있는 동기와 용기를 얻을 수 있었던 뜻깊은 경험이었습니다.”

김*리

“창업가들과의 네트워크 형성과 식품 제조 실습을 경험하며, 선배 창업가 조언과 장비 활용 기회를 통해 시제품 제작과 특허 추진의 기반을 마련한 뜻깊은 경험이었습니다.”

윤*현

“국가식품클러스터를 직접 방문하여 F&B 관련 식품 법령 전반을 이해하고, 관련 기기들을 직접 활용해보는 것은 매우 뜻깊은 경험이었습니다.”

이*영

“이번 창업캠프를 통해 단순한 강의 수업을 넘어, 실제 사업화 과정 전반을 체험할 수 있었습니다.”

김*식

“창업을 위한 인프라를 알 수 있었으며 좋은 프로그램으로 체계화되어있었습니다”

2025년

청년식품 창업지원 우수성과 사례집

발 행 일 : 2025. 10. 20.

발 행 처 : 한국식품산업클러스터진흥원

기획/편집 : 한국식품산업클러스터진흥원 창업교육부

디 자 인 : 한국칼라디자인

이 자료의 저작권은 한국식품산업클러스터진흥원에게 있습니다.

저작권자의 서면 허가 없이 무단으로 복제, 배포, 전송, 전시, 수정하거나
상업적으로 이용하는 것을 금합니다.

전북특별자치도 익산시 왕궁면 국가식품로 100

TEL. 063-720-0500

www.foodpolis.kr

ISBN 979-11-990800-4-1



농림축산식품부

전북특별자치도



익 산 시



FOODPOLIS
한국식품산업플러스센터운영원

전북특별자치도 익산시 왕궁면 국가식품로 100
063-720-0500 www.foodpolis.kr

비매품/무료



ISBN 979-11-990800-4-1