브랜드를 기획하고,
맛을 개발하고,
현지에 맞춥니다.

외식 브랜딩·컨설팅부터 메뉴·소스·육수 개발까지.
현지 원료와 조리·생산 환경을 고려해 설계합니다.






브랜드 기획부터 현지 소스·메뉴 개발까지

브랜드 기획·컨설팅 / 메뉴·소스 개발 / 현지화·생산 방식

브랜드·메뉴·소스를 현지 사업에 맞게 설계합니다.

태호F&B와 오렌지레시피는 외식 브랜드 기획, 메뉴 구성, 소스·육수와 레시피 개발을 연결합니다. 신규 브랜드를 준비하는 기업, 기존 메뉴를 보완하려는 운영사, 제품 개발이 필요한 식품기업의 과제를 함께 설계합니다.

고객층과 맛의 방향, 목표 원가, 구할 수 있는 원료와 운영 환경부터 확인합니다. 음식의 맛과 실제로 만들고 제공하는 방법을 함께 개발합니다.

01

브랜드 기획·컨설팅

신규 브랜드를 기획하거나 기존 개발 브랜드의 도입을 검토합니다. 포지셔닝, 대표 메뉴와 시각 디자인을 실제 조리·운영 조건에 연결합니다.

02

메뉴·소스·육수 개발

한 가지 메뉴부터 소스·양념·육수까지 개발·개선합니다. 현지에서 구할 수 있는 원료와 합의한 조리·생산 방식에 맞춰 구성합니다.

태국 조선(JOSEON) 개발 사례

조선의 태국 한식 팝업 프로젝트에서 콘셉트와 브랜딩, 메뉴·소스, 현지 원료를 활용한 레시피와 생산 방식을 개발했습니다.

태호F&B · 오렌지레시피

브랜드 기획과 제조·공급의 역할을 연결하고, 실제 수행 범위는 프로젝트별로 협의합니다.

음식과 사업이 연결되는 브랜드를 기획합니다.

누구에게 어떤 음식을 어떤 방식으로 제공할지부터 정리합니다. 신규 콘셉트, 기존 사업의 개선, 보유 브랜드의 도입 등 출발점에 맞춰 개발 과제를 구성합니다.

1

타깃·포지셔닝·콘셉트

주요 고객층과 이용 상황, 사업 형태와 가격대를 확인합니다. 고객이 선택할 이유와 브랜드가 전달할 가치를 정리하고, 음식과 매장 경험의 방향을 설정합니다.

2

메뉴 구조·대표 메뉴 기획

메인과 사이드, 맛의 방향, 제공량을 연결해 메뉴를 구성합니다. 조리 난이도와 원료의 공통 사용 가능성을 검토해 실제 운영 형태에 맞는 음식 구성을 만듭니다.

3

브랜드 아이덴티티·응용 디자인

협의한 범위에 따라 브랜드명과 스토리, 로고·색상 등 시각 방향을 개발합니다. 메뉴판, 포장과 필요한 응용물까지 음식의 콘셉트와 통일되도록 연결합니다.

프로젝트에서 협의할 결과물

브랜드 콘셉트·포지셔닝 정리, 메뉴 구조와 대표 메뉴 방향, 네이밍·시각 아이덴티티 제안, 협의한 메뉴판·포장 등 디자인 응용물.

소스를 개발하고,
실제 메뉴에서 확인합니다.

소스 한 가지부터 메뉴 전체 구성까지 개발할 수 있습니다. 갈비 양념, 쭈꾸미 양념, 찌개 베이스와 국밥 육수 등 사용 목적에 맞는 맛과 적용 방법을 함께 다룹니다.

1 목표 맛·사용 방식 정의

참고 맛과 함께 매운맛·단맛·짠맛·감칠맛, 향과 점도를 정리합니다. 가열·희석·재가열 여부와 고기·해산물·면 등 어떤 재료에 어떻게 사용할지 확인합니다.

2 시제품·메뉴 적용·수정

시제품을 만들고 의도한 메뉴에 적용해 평가합니다. 조리 후 맛의 변화와 주재료와의 균형, 준비 과정을 검토합니다. 피드백을 기록하고 합의한 개발 방향에 맞춰 수정합니다.

3 레시피·사용량·원가 연결

합의한 개발 규모의 원료 중량, 사용량과 작업 순서를 정리합니다. 제공량과 수율, 원료비를 목표 원가와 비교하고 다음 시험이나 보완할 부분을 정합니다.

프로젝트에서 협의할 결과물

시제품과 피드백 기록, 합의한 레시피 문서, 메뉴 적용·사용량 안내, 개발 규모에 맞춘 제공량·수율·원료비 검토 자료.

현지에서 구할 수 있는 원료로 맛과 제조 방법을 개발합니다.

대상 국가에서 생산·유통되는 원료와 현지에 이미 수입된 원료를 함께 검토합니다. 맛, 수급과 원가, 실제 생산 방식을 연결해 현지 개발 과제를 설계합니다.

01

현지 원료·공급 조건 확인

현지 소스·조미료·당류·육수와 주재료의 제품 정보, 공급사 자료와 샘플을 확인합니다.

02

배합·원료 조합 조정

원료별 염도·당도·향·농도·점도의 차이를 검토하고, 목표 맛에 맞춰 원료 조합과 레시피를 조정합니다.

03

실제 메뉴에 적용해 평가

선정 원료로 의도한 메뉴를 조리합니다. 가열·희석·재가열, 제공량과 맛을 확인하고 원료비·수급 조건을 함께 검토합니다.

04

주방·공장 생산 시험

현지 주방 또는 제조사의 설비와 공정을 확인합니다. 합의한 시험 규모에서 혼합·가열·작업 순서와 수율을 검토합니다.

개발 과제 예시

태국에서 구할 수 있는 원료를 활용한 갈비 소스

현지 간장·당류·조미료를 확인하고 배합 시제품을 비교합니다. 사용할 고기와 조리 방식에 적용해 맛을 검토한 뒤, 합의한 레시피와 시험 공정을 문서로 정리합니다.

검토한 레시피를
반복 가능한 작업 기준으로.

실제로 제품을 만들 사람과 설비를 고려해 결과물을 정리합니다. 매장 주방과 제조공장에는 각각의 작업 환경에 맞는 기준이 필요합니다.

매장 조리 표준화

원료 중량, 준비 순서, 사용량과 제공량을 문서로 정리합니다. 조리·희석 방법을 검토해 직원이 합의한 메뉴를 같은 기준으로 준비할 수 있도록 구성합니다.

제조공장 생산 시험

제조사와 생산 규모, 설비와 원료 규격을 확인합니다. 혼합·가열·투입 순서·수율을 시험하고, 합의한 맛의 기준과 비교해 보완할 부분을 정합니다.

개발 자료·적용 지원

협의한 레시피·공정 안내, 검토 기록과 확인 기준을 정리합니다. 교육, 추가 생산 시험, 포장·보관과 지속 공급 지원은 해당 파트너와 수행 범위를 정합니다.

인계 자료 예시: 레시피 문서 · 작업 순서 · 사용량 안내 · 시험 검토 기록 · 협의한 교육·후속 지원.



브랜드 포트폴리오

JINGUKDANG

돼지곰탕 · 국밥 브랜드

진국당은 돼지곰탕·국밥 브랜드입니다. 파트너사의 시장과 사업 형태에 맞춰 브랜드 도입 또는 메뉴 개발 범위를 협의합니다.

과제를 명확히 정하고,
개발 단계마다 확인합니다.

목표와 결과물, 평가 방법을 개발 전에 합의하고 실제 검토 결과에 따라 다음 단계로 진행합니다.

01

개발 과제 정의

대상 시장, 사업 형태와 제품, 참고 맛, 목표 원가와 필요한 결과물을 정합니다.

02

원료·운영 조건 확인

사용 가능한 원료와 공급사, 주방·공장 환경과 실제 제약을 확인합니다.

03

시제품 개발·평가

합의한 유료 개발 단계에서 메뉴 적용, 피드백과 정해진 범위의 수정을 진행합니다.

04

조리·생산 시험

의도한 방법과 합의한 시험 규모로 맛, 조리 방법, 제공량과 수율을 검토합니다.

05

결과물 인계·후속 협력

합의한 문서를 전달하고 교육, 추가 개발, 제조·공급 등 다음 단계를 협의합니다.

필요한 과제부터 시작합니다

신규 브랜드 기획, 기존 사업 개선 또는 보유 브랜드 도입.

메뉴·소스 한 가지 개발부터 범위를 넓힌 통합 개발까지.

개발 범위, 비용, 일정, 샘플 횟수, 사용권과 생산 책임은 착수 전에 합의합니다. 브랜드 사용권과 지역 관련 조건은 계약별로 정합니다.

다섯 브랜드,
다채로운 한국의 맛.

김치 요리, 냉면, 매콤한 해산물, 한식, 돼지곰탕·국밥까지 이어지는 브랜드 포트폴리오입니다.



01

JONGRO

종로김치찜&김치찌개

묵은지 김치찜과 김치찌개



02

BULMYEONOK

불면옥

매운맛이 선명한 냉면



03

HONGDAE BUL JJUKKUMI

홍대불쭈꾸미

매콤한 쭈꾸미볶음



04

JOSEON

조선

한식 브랜드

05

JINGUKDANG

진국당

돼지곰탕과 국밥

기존 브랜드 도입부터 파트너사를 위한 메뉴·소스 개발까지 함께 논의합니다.

JONGRO

종로김치찜&김치찌개



익숙한 한식에
종로만의 깊이를.

종로는 묵은지 김치찜과 김치찌개를 중심으로 하는 한식 브랜드입니다. 숙성김치와 비법 양념, 메뉴 구성과 브랜드 디자인을 하나의 방향으로 연결합니다.

맛의 바탕

숙성김치와 비법 양념, 국내산 한돈이 종로 메뉴의 바탕을 이룹니다.

간편한 조리 방향

양념볶음김치를 받아 정해진 레시피에 따라 물을 넣고 끓이는 방식으로 준비합니다.

현지 도입 검토

대상 국가의 원료 수급, 레시피 조정과 공급 형태는 프로젝트별로 검토합니다.

종로 묵은지 김치찜 · 종로 묵은지 김치찌개 · 종로 된장찌개

BULMYEONOK

불면옥



시원함으로 시작해,
매운맛으로 기억되는 한 그릇.

불면옥은 익숙한 냉면에 선명한 맛과 개성을 담은 브랜드입니다. 차가운 육수, 매콤한 양념, 면의 식감이 하나의 경험이 되도록 설계합니다.

메뉴 구성

육수형·비빔형 냉면에 물만두 사이드를 연결합니다.

음식 개발

양념장, 육수, 레시피와 메뉴 구성을 함께 개발합니다.

브랜드 디자인

한국적 붓글씨와 인장, 통일된 브랜드 응용 디자인을 연결합니다.

HONGDAE BUL JJUKKUMI

홍대불쭈꾸미



매콤하게 끌리고,
자꾸 생각나는 쭈꾸미.

홍대불쭈꾸미는 매콤하고 중독성 있는 쭈꾸미볶음을 중심에 둔 브랜드입니다. 양념과 식감을 살린 메인 요리에 곁들임과 덮밥 사이드를 연결합니다.

대표 메뉴

매콤한 쭈꾸미볶음이 브랜드의 중심입니다.

사이드 메뉴

덮밥은 메인 쭈꾸미볶음을 뒷받침하는 사이드로 구성합니다.

통합 개발

양념장과 레시피, 메뉴 구성, 불꽃을 활용한 브랜드 디자인을 함께 설계합니다.

JOSEON 조선

THE ORIGIN OF

KOREAN FLAVOR.



한국의 맛을 뿌리로,
오늘의 식탁에 맞게.

조선은 한국 전통 조리의 맛과 함께 먹는 즐거움을 오늘의 식탁에 맞게 풀어낸 한식 브랜드입니다. 전골 용기를 중심으로 구이·전골 메뉴와 상차림을 하나의 식사 경험으로 연결합니다.

순수함

맛의 본질과 간결한 구성을 지향합니다.

따뜻함

음식과 사람 사이의 온기를 담습니다.

조화

다양한 메뉴와 사람이 한 식탁에 어우러집니다.

태국 브랜드·메뉴 개발 사례

콘셉트 · 메뉴 · 소스 · 현지 원료 적용 · 생산 방식

함께 나눌 때
더 풍성해지는 한식.

하나의 식탁으로 연결되는 조선의 세 가지 대표 메뉴 구성입니다.



01 / 화산 물갈비 세트

화산 물갈비

얇게 겹친 고기와 채소, 깊은 국물이 어우러지는 전골 메뉴입니다. 돼지고기·소고기 선택 구성으로 시각적인 개성과 맛을 연결합니다.



02 / 쭈꾸미 세트

매콤한 쭈꾸미

매콤한 양념과 쭈꾸미의 식감을 살리고 삼겹살 또는 차돌박이를 곁들입니다. 함께 즐기기 좋은 세트로 구성합니다.



03 / 갈비 세트

한국식 양념갈비

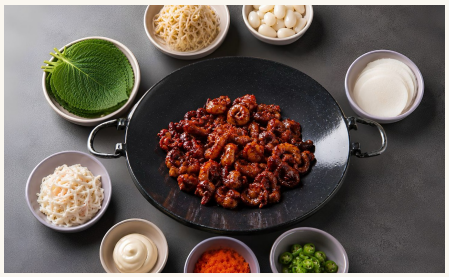
양념한 소갈비 또는 돼지갈비에 채소를 곁들입니다. 익숙한 한식의 매력을 함께 나누는 메뉴입니다.

브랜드 콘셉트, 조리 용기, 메뉴와 시각 디자인을 함께 설계합니다.

브랜드와 메뉴,
우리만의 소스를 함께 만듭니다.

지금 필요한 개발 과제부터 이야기하겠습니다.





준비 중인 사업이나 개발하고 싶은 제품을 알려주세요. 대상 시장과 원료, 운영 조건을 바탕으로 첫 개발 과제를 정리하겠습니다.

EMAIL

orgrcp25@gmail.com

PHONE

+82 10 9688 8758

개발 과제를 알려주세요

- 대상 국가, 고객층과 사업 형태
- 브랜드 과제 또는 개발할 메뉴·소스·육수
- 가용 원료, 생산 환경과 목표 원가

태호F&B · 오렌지레시피
외식 브랜딩·컨설팅 · 메뉴·소스·육수 개발
개발·제조·공급 수행 범위는 프로젝트별로 합의합니다.