



팜투테이블



팜투테이블

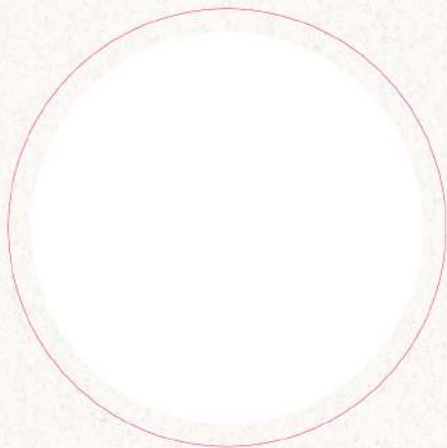
제품안내카드

FARM TO TABLE
PRODUCT DOCUMENTATION

농장에서 식탁까지 바르고 정직하게 키웁니다

The tale of a true farmer

Dong-woo's chicken is where like minded people, nature, and farm animals come together in harmony.



바른닭고기



팜투테이블



좋은 것을 먹어야
닭이 잘 자랍니다.



바르게 키워야
닭이 건강합니다.



신선하게 유통해야
제대로 된 맛이 납니다.

PRODUCT BASIC LINE UP

동우 바른 닭고기

동우의 바른 닭고기

농장에서 식탁까지 바르고 정직하게



**동우 바른 닭고기
통닭 백숙용**
제품유형 : 신선제품
중량 : 6호 500g~16호 1,500g 이상
포장방법 : 개체포장
보관방법 : -2℃~5℃ 냉장보관
용도 : 백숙, 삼계탕, 볶음탕, 후라이드 등 모든 종류의 닭고기 요리



**동우 바른 닭고기
영계**
제품유형 : 신선제품
중량 : 5호 430g~6호 530g 이상
포장방법 : 개체포장
보관방법 : -2℃~5℃ 냉장보관
용도 : 삼계탕, 백숙 등

입맛따라 취향따라 부위별 부분육



동우 바른 닭고기 닭볶음용



동우 바른 닭고기 닭다리(북채)



동우 바른 닭고기 가슴살



동우 바른 닭고기 안심



동우 바른 닭고기 아랫날개(윙)



동우 바른 닭고기 윗날개(봉)



동우 바른 닭고기 정육



동우 바른 닭고기 근위/닭발

제품유형 : 신선제품
보관방법 : -2℃~5℃ 냉장보관품
용도 : 스테이크, 샐러드, 튀김, 조림, 찐, 후라이드, 볶음탕, 구이 등 (제품별 타입에 따라 다름)

중량 : 옆면의 중량표 참조
포장방법 : 탑실링, 진공포장
(제품별 타입에 따라 다름)

PRODUCT PREMIUM LINE UP

동우보감 참바른 닭고기

동우보감 참바른 닭고기

농장에서 식탁까지 바르고 정직하게



**동우보감 참바른 닭고기
통닭 백숙용**
제품유형 : 친환경 신선제품
중량 : 6호 500g~16호 1,500g 이상
포장방법 : 개체포장
보관방법 : -2℃~5℃ 냉장보관
용도 : 백숙, 삼계탕, 볶음탕, 후라이드 등 모든 종류의 닭고기 요리



**동우보감 참바른 닭고기
영계**
제품유형 : 친환경 신선제품
중량 : 5호 430g~6호 530g 이상
포장방법 : 개체포장
보관방법 : -2℃~5℃ 냉장보관
용도 : 삼계탕, 백숙 등

無 항생제 1등급 부위별 부분육



동우보감 참바른 닭고기 닭볶음용



동우보감 참바른 닭고기 닭다리(북채)



동우보감 참바른 닭고기 가슴살



동우보감 참바른 닭고기 안심



동우보감 참바른 닭고기 아랫날개(윙)



동우보감 참바른 닭고기 윗날개(봉)



동우보감 참바른 닭고기 정육



동우보감 참바른 닭고기 근위/닭발

부분육 제품 중량

탑실링	북채, 가슴살, 안심, 윙, 봉, 정육, 근위 : 300 / 500g
	닭볶음용 : 600g / 800g / 900g / 1,000g / 1,300g / 1,500g

진공 포장 모든 부위용 : 1kg / 5kg

PRODUCT SPECIAL LINE UP

바른닭고기 두마리 생닭 / 동우보감 두마리 생닭

포장은 줄이고 양은 늘었습니다.
현명한 소비자를 위한 실속 패키지. 한마리+한마리 두마리를 한번에 담았습니다.



동우 바른 닭고기 두마리 생닭

제품유형 : 신선제품
중량 : 1,000g 이상(500g x 2)
포장방법 : 개체포장
보관방법 : -2℃~5℃ 냉장보관
용도 : 백숙, 삼계탕, 볶음탕, 후라이드 등 모든 종류의 닭고기 요리



동우보감 참바른 닭고기 두마리 생닭

제품유형 : 친환경 신선제품
중량 : 1,000g 이상(500g x 2)
포장방법 : 개체포장
보관방법 : -2℃~5℃ 냉장보관
용도 : 백숙, 삼계탕, 볶음탕, 후라이드 등 모든 종류의 닭고기 요리

바른닭고기 청매실 토종닭 / 동우보감 청매실 토종닭

우리땅에서 자라 매화향기 가득한 국내산 청매실 사료를 먹여 육질이 더욱 쫄깃하며 고소한 육즙이 풍부하여 맛있습니다.



동우 바른 닭고기 청매실 토종닭

제품유형 : 신선제품
중량 : 15호 1.5kg~18호 1.7kg
포장방법 : 개체포장 / 캠프레이
보관방법 : -2℃~5℃ 냉장보관
용도 : 토종닭 백숙, 닭찜, 볶음 등



동우보감 참바른 닭고기 청매실 토종닭

제품유형 : 친환경 신선제품
중량 : 15호 1.5kg~18호 1.7kg
포장방법 : 개체포장 / 캠프레이
보관방법 : -2℃~5℃ 냉장보관
용도 : 토종닭 백숙, 닭찜, 볶음 등

동우보감 삼계탕

동우보감 삼계탕



동우보감 삼계탕

동우보감 삼계탕은 신선한 국내산 닭고기를 사용하여 육질이 부드러우며 참쌀, 수삼, 대추 모두 국내산으로 안심하고 드실 수 있습니다.

중량 : 800g
보관방법 : -18℃ 이하 냉동보관
유통기한 : 제조일로부터 24개월

PRODUCT FROZEN LINE UP

바른닭고기 IQF / 일반 냉동 닭고기

IQF란? 생산 후 즉시 선별된 우수한 닭고기만을 금속개별 냉동하여 신선함을 유지한 안전하고 맛있는 닭고기입니다.



닭볶음용 [IQF, 일반냉동]

제품유형 : 냉동제품
중량 : 800g / 1000g
포장방법 : 냉동포장
보관방법 : -18℃ 이하 냉동보관
용도 : 볶음용, 튀김용, 구이용 등



닭다리[복채] [IQF, 일반냉동]

제품유형 : 냉동제품
중량 : 800g / 1000g
포장방법 : 냉동포장
보관방법 : -18℃ 이하 냉동보관
용도 : 볶음용, 튀김용, 구이용 등



가슴살 [IQF, 일반냉동]

제품유형 : 냉동제품
중량 : 800g / 1000g
포장방법 : 냉동포장
보관방법 : -18℃ 이하 냉동보관
용도 : 볶음용, 튀김용, 구이용 등



안심 [IQF, 일반냉동]

제품유형 : 냉동제품
중량 : 800g / 1000g
포장방법 : 냉동포장
보관방법 : -18℃ 이하 냉동보관
용도 : 볶음용, 튀김용, 구이용 등



날개 [IQF, 일반냉동]

제품유형 : 냉동제품
중량 : 800g / 1000g
포장방법 : 냉동포장
보관방법 : -18℃ 이하 냉동보관
용도 : 볶음용, 튀김용, 구이용 등



다리살[정육] [IQF, 일반냉동]

제품유형 : 냉동제품
중량 : 800g / 1000g
포장방법 : 냉동포장
보관방법 : -18℃ 이하 냉동보관
용도 : 볶음용, 튀김용, 구이용 등



무뼈닭발 [일반냉동]

제품유형 : 냉동제품
중량 : 800g / 1000g
포장방법 : 냉동포장
보관방법 : -18℃ 이하 냉동보관
용도 : 볶음용, 튀김용, 구이용 등



근위 [일반냉동]

제품유형 : 냉동제품
중량 : 800g / 1000g
포장방법 : 냉동포장
보관방법 : -18℃ 이하 냉동보관
용도 : 볶음용, 튀김용, 구이용 등

동우만의 미니멀 닭고기 : 부분육 하트 컬렉션

남은 식재로 처리와 한끼 식사 부담은 덜어버리세요.
가족의 한끼, 나만의 건강식 요리에 딱 맞춘 양!! 작고 사랑스런 하트용기로
디자인과 실속구성을 모두 갖춘 동우만의 차별화된 제품입니다.



동우 바른 닭고기
반마리 닭볶음용



동우 바른 닭고기
기슴살&안심

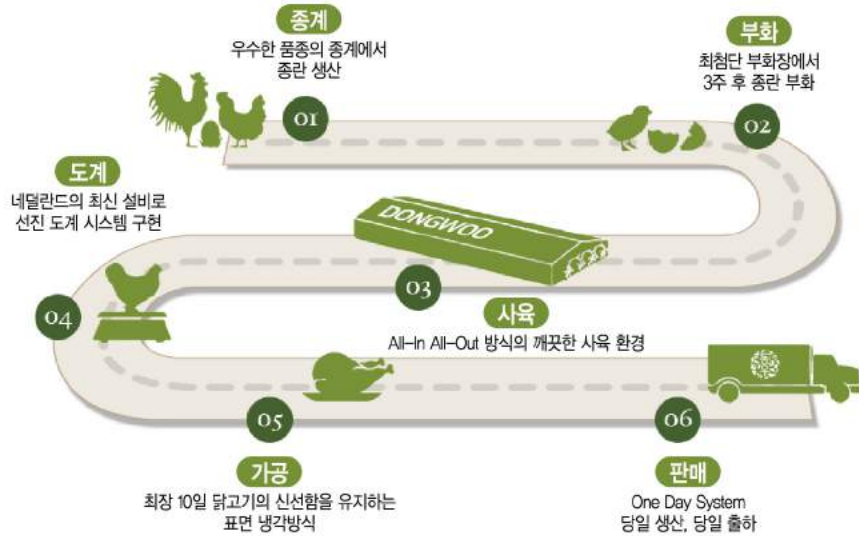


동우 바른 닭고기
윙&봉

제품유형 : 냉장제품
포장방법 : 탑실링
보관방법 : -2℃~5℃ 이하
냉장보관
중량 : 닭볶음용 480g,
안심&기슴살 280g,
윙&봉 280g
용도 : 볶음용, 튀김용, 샐러드,
조림, 구이용 등

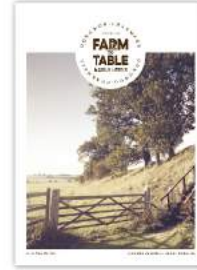
농장에서 식탁까지, 동우 팜투테이블의 과학적인 시스템

닭고기는 신선도가 생명입니다. 농장에서 식탁까지 모든 과정을
하나의 체계화된 시스템으로 구현하여 매일 신선한 닭고기를 제공합니다.



동우의 다양한 소식을 만나볼 수 있습니다

바른 생각으로 바른 닭고기를 생산하는 “생산자, 판매자, 상생파트너”의
안심하고 먹을 수 있는 식품을 건하기 위한 진심어린 이야기가 담겨 있습니다.



브랜드 매거진
<팜투테이블>



공식 홈페이지
www.e-dongwoo.com

동우 팜투테이블과 함께 하는 상생파트너

동우 팜투테이블의 바른닭고기는 안심 먹거리, 안전한 식품문화를 만들어가는
대한민국 대표 기업 200여곳을 통해 만나보실 수 있습니다.

제품 진열 가이드



매출을 높이기 위한 POP 설치 가이드

01 워블러



살랑살랑 흔들려 소비자의 시선을 사로잡으며 핵심 메시지를 소비자에게 전달합니다.

02 스토퍼



POG 양 끝에 돌출되도록 진열하여 소비자의 시선을 사로잡으며 동우ZONE 구성에 도움을 줍니다.

03 RRP 진열대



제품이 돌보이도록 세워져 진열할 수 있으며 전면의 그래픽으로 동우ZONE 구성에 도움을 줍니다.

04 가격택삼지



가격택 부분에 삽입하여 동우ZONE 구성에 도움을 줍니다.

동우의 바른 닭고기 포스터 3종

매장의 입구 등 소비자 동선에 부착하여 메시지 전달 및 구매를 유도합니다.

