



TRUNAS

• 회사 소개



TRUNAS

(주)트루나스는 동결건조식품 전문 제조기업으로,
최신 동결건조 제조 설비와 국내 최초 특허 받은 타블렛 타정 설비를 갖춘 본사 생산센터에서
제품을 직접 생산, 관리 하고 있습니다.

• 동결건조 공법

• 동결건조 프로세스



동결건조

- 동결 상태에서 감압, 얼음을 승화시켜 건조
- 영양소 파괴가 매우 적고, 유효성분이 대부분 보존
- 맛과 향이 그대로 유지
- 생산설비가 복잡하고 생산원가가 높음

열풍건조

- 고온 열풍으로 물을 증발시켜 건조
- 높은 온도로 영양소 파괴 및 유효성분이 산화되기 쉬움
- 맛과 향이 손실됨
- 생산설비가 단순하고 생산원가가 저렴함

· 공정 소개

1

엄선한 자연재료

제철에 수확된
신선한 자연재료를
엄선하여 만듭니다.



2

철저한 전처리 과정

엄격한 기준에 맞춘
전처리 과정을 통해
안심하고 먹을 수
있도록 준비합니다.



3

100% 동결건조

모든 재료를 동결건조
하여 맛과 향 그리고
영양소를 자연 그대로
보존합니다.



4

밀도있는 타블렛

특허설비를 이용해
습기와 부서짐에 강한,
밀도 있고 단단한
타블렛을 만듭니다.



5

빈틈없는 위생 포장

설비 자동화와 철저한
더블체크 시스템을 통해
빈틈없고 위생적으로
포장합니다.



• 브랜드 소개



자연한알®



#자연한알 #코인육수 #만능육수 #고체육수 #자연한알 여의도 #극한직업 자연한알



· 자연한알

‘600만병 판매돌파’

누적판매량 600만병
고객님들의 성원에 감사합니다.



식품안전 관리인증
식품의약품안전처



서울어워드, 브랜드 K
검증된 브랜드 가치



미국과 유럽 인증
식품의 품질관리



· 자연한알

각종 매체에 소개된 자연한알

매일경제

이것 한 알이면 육수 고민 끝...
320억원어치 팔린
조미료의 비밀 [남돈남산]

2022-04-02 06:02



[남돈남산] "오늘 저녁에 다른 재료 아무것도 넣지 말고 물과 미역 그리고 조미료 '자연한알' 2알만 넣고 끓여 드셔보세요. 맛이 끝내주는 미역국이 딱딱 완성될 거예요."

종교간섭을 제조업체 '트루나스'의 김상식 대표는 지난해 1월 기자와 만나 "한국인은 식사할 때 짜거나 국 등을 즐겨 먹는데, 맛있으면서 건강에도 도움이 되는 육수를 만드는 게 쉽지 않다"며 "트루나스의 대표 식품인 자연한알 1알(1인분 기준)만 물에 넣고 끓이면 마치 이집처럼 육수가 된다"고 강조했다.

김 대표에 따르면 자연한알 제조 과정은 이렇다. 10가지 농산물(미늘, 우엉, 연근, 대파, 무, 생강, 콩, 표고버섯, 양배추, 양파)과 6가지 수산물(다시마, 가다랑어, 멸치, 북어, 참치, 자자미) 등 총 16가지

남돈남산은 많이 팔린 제품 등을 소개하는 코너였다. 협찬, 광고 등을 통해 나가는 기업이 아니다. 기업이 기부에 적극 참여하고 여러 가치를 직접 취재한 후 만들어 쓰는 기사였다. 기사 제목 중 소비자에게 사랑을 받아 많이 팔린 제품이 있다면 제목에 주석도 올린다.

신수현 기자0001@mk.co.kr



arirang 국제방송 2023년 9월14일

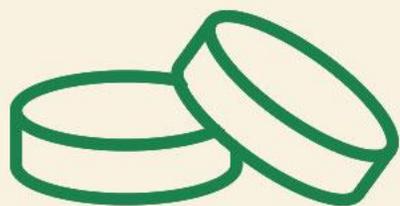


EBS 극한직업 2023년 10월7일 EBS1
(본방 및 재방 등 8회 방영)



SBS 생방송 투데이 2024년 2월15일





Originality

국내 최초 알타입(특허제품) 조미료입니다.
화학 첨가물이 없는 자연조미료입니다.



건강을 최우선으로 생각하는 가치

제조비용이 비싸더라도 맛, 영양을 먼저 생각합니다.
그래서 모든 원물을 100% 동결건조합니다.

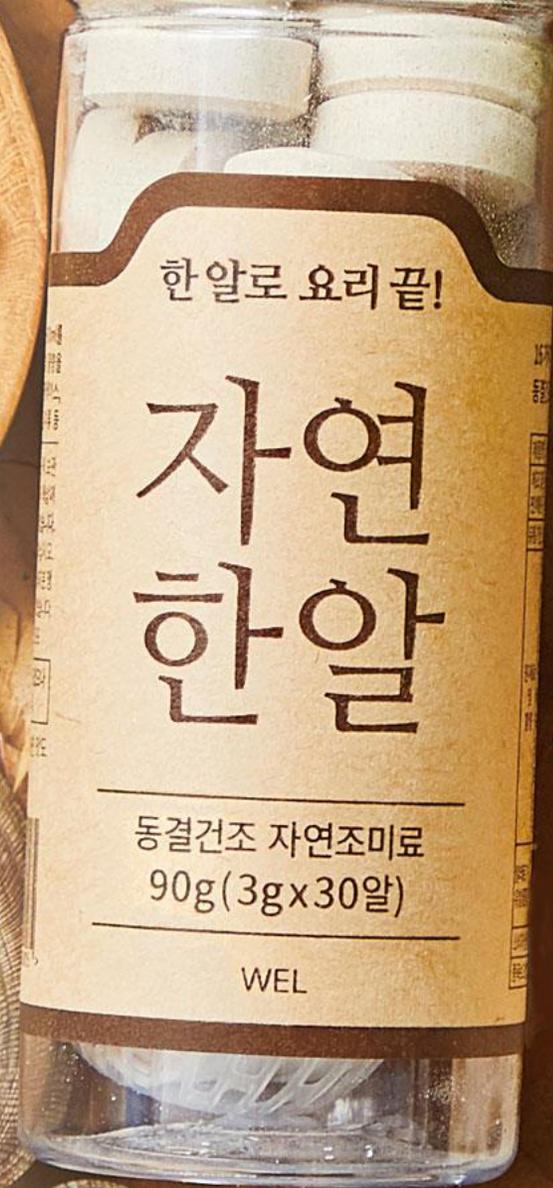


In-House Manufacturing

모든 생산공정을 직접 책임지고 관리합니다.
위탁생산이 아닌 본사 생산센터에서 만듭니다.

자연한알은 16가지 모든 재료를 동결건조 ❄️

자연한알은 열풍, 분무 건조가 아닌 모든 자연원물을 동결건조함으로써
원물의 맛, 향, 그리고 영양을 그대로 담았습니다.



5무첨가



1無
유화제

2無
합성
향료

3無
합성
착색료

4無
감미료

5無
향미
증진제

자연한알은 5무첨가로 안심하고 사용할 수 있습니다.

'자연한알'은 모든 재료를 100% 동결건조하여 제조함으로써 원물의 맛과 향, 영양을 그대로 담았습니다.



**자연한알
오리지날**

90g (3gX30알)



**자연한알
비건**

88g (2.2gX40알)



**자연한알
치킨**

90g (2.5gX36알)



**자연한알
한우**

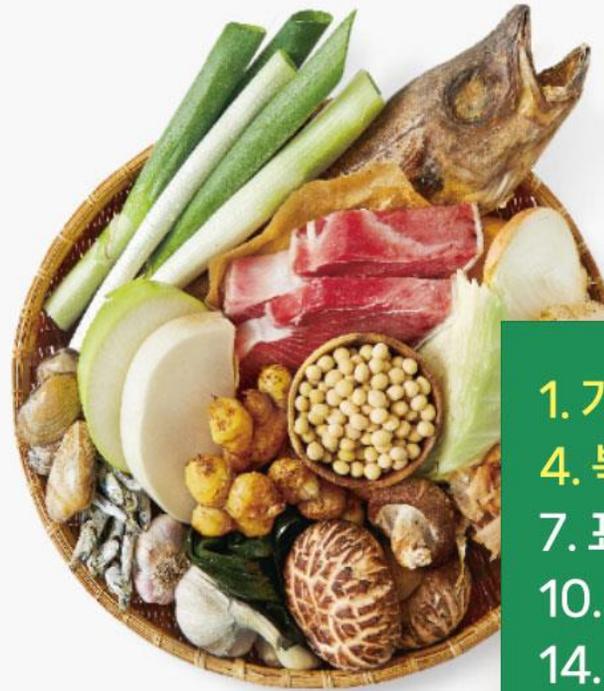
75g (2.5gX30알)



90g (3gX30알)

자연한알 오리지날

'자연한알 오리지날 (해물)'은 6가지 수산물 + 10가지 농산물을 모두 100% 동결건조하였습니다.



1. 가다랑어, 2. 멸치, 3. 다시마,
4. 북어, 5. 참치, 6. 바지락
7. 표고버섯, 8. 대파, 9. 무,
10. 생강, 11. 양파, 12. 콩, 13. 우엉
14. 양배추, 15. 마늘, 16. 연근



90g (3gX30스틱)

자연한알 자연한포

'자연한포'는 '자연한알 오리지날 (해물)'을
분말로 만들어 스틱포장한 제품입니다.

1. 자연한포 국물 사용법

국거리, 탕, 찌개 찜 등 물 300ml 당 1스틱이면
시원한 해물육수를 단번에 완성 됩니다.
(처음부터 물에 넣고 끓여 주면 더욱 맛있습니다.)

1. 자연한포 분말 사용법

자연한포 1스틱을 뜯어 무침, 볶음, 죽, 부침,
구이, 찜, 국수, 김치류등 사용용도에 따라
간편하게 사용하시면 됩니다.



75g (2.5gX30알)

자연한알 한우

'자연한알 한우'는 6가지 한우 부위 + 10가지 국내산 농산물을
모두 100% 동결건조하였습니다.



1. 양지, 2. 우둔, 3. 사태, 4. 설도,
5. 사골, 6. 잡뼈, 7. 표고버섯,
8. 대파, 9. 무, 10. 생강, 11. 양파,
12. 셀러리, 13. 양배추, 14. 우엉,
15. 마늘, 16. 연근



88g (2.2gX40알)

자연한알 비건

'자연한알 비건'은 6가지 국내산 버섯 + 13가지 국내산 농산물을 모두 100% 동결건조하였습니다.



버섯

1. 양송이, 2. 느타리, 3. 표고,
4. 새송이, 5. 팽이, 6. 노루궁뎅이,
7. 마늘, 8. 생강, 9. 샐러리, 10. 우엉,
11. 연근, 12. 양배추, 13. 미나리,
14. 대파, 15. 다시마, 16. 청양고추
17. 양파, 18. 무, 19. 울금



75g (2.5gX30알)

자연한알 치킨

'자연한알 치킨'은 국내산 닭 + 6가지 국내산 농산물을
모두 100% 동결건조하였습니다.



1. 닭,
2. 인삼, 3. 마늘, 4 양파, 5. 양배추,
6. 무, 7. 생강

사용방법



- 국거리, 찌개 등 **물 300ml + 1알** 이면 완성 (물이 끓기 시작 후, 3-4분 이내에 녹습니다.)



- 국거리, 찌개 등 **물 300ml + 2알** 이면 완성 (물이 끓기 시작 후, 3-4분 이내에 녹습니다.)

간편양념®



간편양념 5종



마늘한알



고추한알



생강한알



간편고추



간편대파

'간편양념'은 100% 국내산 농산물을 사용하여 동결건조를 했습니다.
지퍼팩 포장으로 깔끔하게 밀봉이 가능하고, 사용 후 실온 보관이 가능합니다.

간편양념 5종 실제 원물



마늘한알



고추한알



생강한알



간편고추



간편대파



사용방법

1. 찌개, 국거리 사용할 때,
필요한 만큼 바로 넣어 간편하게 사용하세요.

2. 무침, 볶음 요리할 때, 소량의 물을 적셔주고
스푼으로 콧콧 눌러주면 다진 양념으로 간편하게 사용하세요.



간편대파

간편고추



01

02

03

(마늘한알, 고추한알, 생강한알 사용 시)



마늘한알

고추한알

생강한알

TROO®



TROO

과일칩 TROO 7종



바나나



파인애플



망고



사과



딸기



블루베리



배

'TROO(트루)'는 화학 첨가물이 전혀 들어가지 않은 100% 생과일로만 동결건조한 과일칩입니다.

과일칩 TROO 7종



바나나



'TROO 바나나' 한 봉지는
대략 바나나 2개로 만듭니다.



파인애플



'TROO 파인애플' 한 봉지는
대략 파인애플 1/4개로 만듭니다.



망고



'TROO 망고' 한 봉지는
대략 망고 1.5개로 만듭니다.

과일칩 TROO 7종



사과



'TROO 사과' 한 봉지는
대략 **사과 1개**로 만듭니다.



딸기



'TROO 딸기' 한 봉지는
대략 **딸기 15알**로 만듭니다.



블루베리



'TROO 블루베리' 한 봉지는
대략 **블루베리 65알**로 만듭니다.



배



'TROO 배' 한 봉지는
대략 **배 1/2개**로 만듭니다.

자연곶간®



자연곶간



자연곶간
곤드레
10g (2인분)



자연곶간
아욱
10g (2인분)



자연곶간
시래기
10g (2인분)



자연곶간
시금치
10g (2인분)

자연곶간 나물 4종 **곤드레 / 아욱 / 시래기 / 시금치**

· 자연곳간의 강점



씻지 않고 밥할 때
넣기만 하면 나물밥이 똑딱!
자연곳간®
동결건조 나물

1. 첨가물 일절 없이 국내산 원물만을 100%
2. 동결건조 기술로 1년 내내 생나물의 맛, 향, 그리고 영양을 그대로
3. 간편사용, 씻을 필요 없이 바로 꺼내 사용하는 간편함



동결건조



국내산
나물 100%



2인분



실온 보관



• 자연곳간의 강점



열풍건조



동결건조

건조 방법에 따른 해조류(툰)의 비타민 변화

	비타민(mg/100g d.w.)		
	비타민C	베타-카로틴	알파-토코페롤
동결건조	89.95±0.41	14.99±0.78	7.63±0.23
열풍건조	69.16±0.76	12.81±2.21	5.86±1.13
햇볕건조	50.75±0.48	10.81±0.48	4.72±0.80

Korean J. Food Culture 19(2) : 200-208 (2004)

시간을 멈추는 마법같은 기술 동결건조

동결건조는 급속으로 동결시킨후 진공상태에서 건조시키는 식품가공 기술로써 비용은 다소 비싸나 원물의 맛, 향, 영양분이 자연 그대로 보존되며 장기 보관에 좋습니다. 식품공학상 가장 선진화된 건조방법입니다.

열풍건조

고온의 열풍으로 건조시키는 방법으로 비용은 저렴하나 고유의 색이 변하고 맛, 향이 손실되며, 영양분의 파괴가 심합니다. (산화되기 쉬움)

• 자연곳간의 강점



**간편 사용,
씻을 필요 없이
바로 사용하세요**

간편하게 이용할 수 있도록 산지에서 직송한 원물을 여러 차례 세척하고 동결건조한 제품이라 추가로 씻거나 손질할 필요 없이 바로 꺼내 사용해 주세요.

• 사용방법

나물밥



1. 쌀과 물을 1:1 비율로
취사 준비를 합니다.



2. 동결건조 나물을
넣어주세요.



3. 취사 완료 후 나물과
밥을 잘 섞어주세요.



4. 취향에 따라 간장
양념장에 비벼서
맛있게 식사하세요.

나물무침

나물을 2~3분간 찬물에 담그셨다가 꼭 짜서
양념장(간장 혹은 된장, 마늘, 파, 참기름,
깨소금)을 넣어 무치시면 나물무침이 완성

나물 국

육수 500ml에 나물을 넣으시고
된장, 마늘, 파, 청양고추 등을 넣어 주시면
나물 국이 완성

Contact Information

Trunas Co., Ltd.

- **생산센터**

043-845-0153

27327 충북 충주시 충주산단6로 32

- **서울 영업센터**

02-749-0190

04165 서울시 마포구 마포대로19 신화빌딩 1508호 자연한알

kbh@trunas.co.kr

www.trunas.co.kr