KOREA'S FIRST POWDER SAUCE

POWDER SAUCE MISSLEE

Simplified and Globalized Korean Food!

We will produce high quality products
with ceaseless research and efforts.

MISSLEE

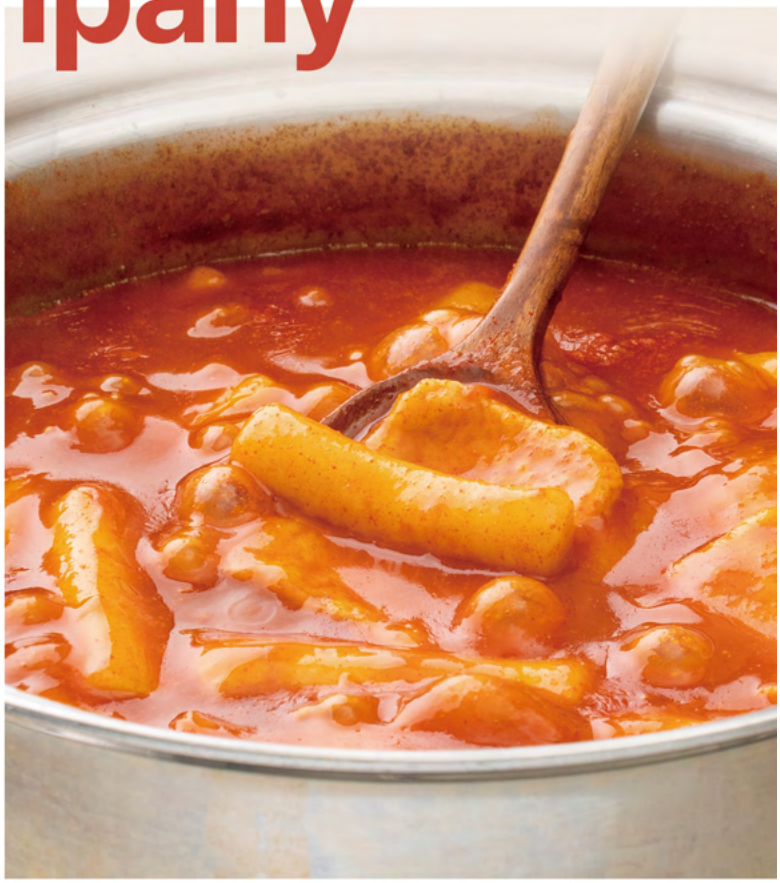
A Major Powder Sauce Company

MISSLEE is a manufacturer of powder sauces for Korean food. We accept OEM and ODM product requests, supply products to a number of restaurants and franchises in Korea and receive constant inquires from companies abroad. MISSLEE's manufacturing facility is certified to the ISO9001, ISO14001, ISO22000, FSSC22000, and HACCP. We produce about 30 products hygienically, including cup tteokbokki, tteokboki sauce, anchovy stock, kimchi sauce, and bulgogi sauce.

A Major Powder Sauce Company

분말소스의 대표주자 (주)미쓰리

미쓰리는 한식요리소스를 분말로 생산하는 제조사입니다. OEM제품과 ODM제품의뢰가 가능하며 국내 다수의 스토랑이나 프렌차이즈에 납품하고있으며, 국외로부터의 문의도 꾸준히 이어지고 있습니다. 미쓰리 제조시설은 IS09001, IS014001, S02200,FSSC22000, HACCP 인증을 받아 컵떡볶이, 떡볶이소스, 만능육수, 불고기소스 등 30여종의 제품을 위생적으로 생산하고 있습니다.



Features of MISSLEE Products

Long shelf life (12 to 14 months).
유통기한이 길다(최대 14 개월)

Portable in powder form
(for camping and travel)
휴대하기 편하다

Short cooking time and
easy cooking method
조리시간이 짧고 조리방법도 쉽다

Even beginners can
cook like a chef
초보자도 전문가처럼 맛을 낼 수 있다

FSSC22000

FDA

HACPP

Origin Certificate

vegan certificate

MISSLEE
Tteokbokki Sauce

MISSLEE Tteokbokki Sauce comes in 11 flavors, with varying levels of spiciness from 01 to 05.
01 is the mildest, and 05 is the hottest.01 is the mildest sauce, perfect for children or people who do not like spicy food.
1.5 is a sweet and savory sauce. It is also perfect for people who are not used to spicy food.
02 is a spicy and sweet sauce. It is a familiar flavor that is well-suited to Korean taste buds.
03 to 05 are for people who enjoy spicy food, with 05 being the hottest flavor for spicy food lovers. There are also tteokbokki sauces that do not contain red pepper powder, such as black bean sauce and curry sauce.
And there are also special Rosé (creamy tomato) and Mala (spicy numbing) sauces.
MISSLEE Tteokbokki Sauce can be used to make tteokbokki, as well as a variety of other Korean dishes, such as japchae and bulgogi. It can also be used to Make foreign dishes more spicy , such as stir-fries, soups, and stews.

미쓰리 떡볶이소스는 11종으로 01~05번까지 단계별로 매운맛의 차이가 있습니다.
01번은 순한맛으로 어린이용, 1.5번은 외국인도 부담없이 즐길 수 있는 단짠맛, 2번은 보편적인 매콤달콤한 맛,
03~05번은 매콤한맛, 매운맛, 불맛으로 매운맛 또한 즐길 수 있도록 개발했으며, 특히 05번 불맛은 매운맛 마니아들을 위한 소스입니다.
그 외 고춧가루가 첨가되지 않은 짜장맛, 카레맛. 그리고 특별한 로제맛과 마라맛 소스도 있습니다.
미쓰리 떡볶이소스는 떡볶이 뿐만 아니라 다양한 한국요리 또는 매운맛을 내야 하는 해외현지 음식에도 활용할 수 있습니다.

MISSLEE Tteokbokki Sauce - 11 Flavors

미쓰리 떡볶이 소스 - 11가지맛

30g 50g 100g

Store at room temperature 실온

MISSLEE Tteokbokki Sauce Vegan

미쓰리 떡볶이 소스 비건 *make-to-order

50g Store at room temperature 실온

MISSLEE Tteokbokki Sauce (BULK)

미쓰리 떡볶이 소스 업소용 (대용량)

780g Store at room temperature 실온

Recipe

Bring 360ml water to boil.

물 360ml(종이컵 2컵)을 넣어줍니다.

When the water boils, add 50g of sauce for 2 servings.

끓는 물에 소스 50g(2인분 기준)을 넣어 완전히 풀어 줍니다.

Add rice cakes(320g), stir and cook for only 10 minutes.

떡 320g 을 넣고 가끔 저어주며 10분 정도 끓여주세요.

Add fish cakes and vegetables to taste for even better tteokbokki.

어묵, 야채 등은 기호에 따라 넣으시면 더욱 맛있는 떡볶이가 완성됩니다.

Emart Tteokbokki Sauce 3types

Emart Tteokbokki Sauce 3types

이마트 떡볶이 소스 3종

50g 3ea

Store at room temperature 실온

Labeling Example

Tteokbokki Meal Kit (Frozen Storage)

Tteokbokki Meal Kit (wheat)

떡볶이 밀키트 (밀떡)

370g | Frozen storage 냉동

Tteokbokki Meal Kit (cheese)

떡볶이 밀키트 (치즈밀떡)

450g | Frozen storage 냉동

RRP Box Tteokbokki Sauce 20ea

One box per item

Form : single item

Quantity : 200pieces

emart case

Form : emart case (3pieces)

Quantity : 12 case (36pieces)

RRP BOX

Form : RRP box (20pieces)

Quantity : 4box (80pieces)

Instant Cup
Cheese Tteokbokki

Cheese Tteokbokki is a convenient and delicious tteokbokki product that is offered in a cup.
It contains MISSLEE Tteokbokki Sauce and Italian cheese-filled rice cakes
which is made with authentic mozzarella cheese for a soft and chewy texture.
Cheese tteokbokki can be cooked in a microwave oven in just 2-2.5 minutes, making it a quick and easy meal.

치즈떠뽀끼는 컵에담겨 제공되는 편리하고맛있는 떡볶이 제품입니다.
미쓰리 떡볶이소스와 이탈리아 정통 모짜렐라 치즈가 들어있는 부드럽고 쫄깃한 치즈밀떡이 포함된 제품으로
전자레인지로 2분 ~ 2분30초면 조리가 가능해 쉽고 간편하게 드실 수 있습니다.

Instant Cup Cheese Tteokbokki
미쓰리 컵 치즈떡볶이 (전자레인지용)

133g | Frozen storage 냉동

Instant Cup Sauce
미쓰리 컵 치즈떡볶이 소스

13g | Store at room temperature 실온

Recipe

Open the packets of rice cakes and sauce and add them to the cup.
별도 포장 된 떡과 소스봉지를 개봉한 후 용기 안에 넣습니다

Pour the hot water into the cup until it reaches the indicated line. (about 70ml).
Stir the contents of the cup gently to dissolve the sauce.
뜨거운 물을 용기 안쪽 표시된 물선까지 부은 다음
(약 70ml) 소스가 잘 풀어지도록 살살 저어 줍니다.

Microwave the cup for 2 minutes and 30 seconds at 700 watts,
or 2 minutes at 1000 watts. Stir with a spoon to combine the ingredients.
전자레인지에 넣고 700w 2분 30초, 1000w 2분 조리한 후
숟가락으로 저어주면 맛있는 치즈떠뽀끼가 완성!

*Paper cups can be a fire hazard when used in a lightwave oven.
Please read the lightwave oven's instructions carefully before use.

*광파오븐 사용 시 종이컵은 화재에 위험이 있으니,
해당 광파오븐 사용설명서를 잘 숙지하셔서 사용하시기 바랍니다.

Cooking Sauces

MISSLEE Bulgogi Sauce is a versatile product that can be used to create a variety of Korean and non-Korean dishes.
It can be used to make traditional Korean bulgogi, as well as Korean-style japchae
(stir fried glass noodles and vegetables) and barbecue sauces for grilled beef or pork.
MISSLEE MABUB Sauce is a versatile Korean sauce that can be used for a variety of dishes such as stir-fried spicy pork,
stir-fried squid, and dakgalbi (spicy stir-fried chicken).

미쓰리 불고기 소스는 한국 전통식 불고기를 만들 수 있는 제품으로 한국식 잡채 또는 소고기나 돼지고기를 활용한 한국식 바비큐소스로도
사용할 수 있습니다. 한식요리 뿐만아니라 외국현지의 음식에도 다양하게 활용할 수있습니다.
미쓰리 마법 소스는 한식 만능소스로 제육볶음, 오징어볶음, 닭갈비 등 다양한 한식의 소스로 사용할 수 있습니다.

MISSLEE Bulgogi Sauce

미쓰리 불고기 소스

30g | Store at room temperature 실온

Add 300g of beef, 200g of onions, oil, and a little water into the pan.

소고기 300g, 양파 200g,
참기름 30g 을 넣어 볶아주세요.

Add 30g of sauce and stir-fry with the ingredients

소스 30g 을 모두 넣고 볶아주세요.

When nearly done, add garlic, green onion, and pepper. Stir-fry briefly.

재료가 거의 익으면 후추,
마늘, 대파를 넣고 마무리 해주세요.

MISSLEE MABUB Sauce

미쓰리 마법 소스

100g | Store at room temperature 실온

Prepare by blanching 600g of chopped chicken in boiling water for about 3 minutes.

토막낸 닭 600g 을 끓는 물에
3분 정도 대쳐서 준비 합니다.

540ml of water, and once it boils, add the chicken and 100g of sauce. Simmer for 15 minutes

냄비에 물 540ml을 넣고 끓으면 닭,
소스 100g 을 넣고 15분간 끓여주세요.

540ml of water and, once it boils,add 100g of sauce and continue boiling.

한번씩 잘 섞어주며 당근, 양파 등 다양한
야채를 추가하면 더욱 맛있습니다.

ALL-PURPOSE ANCHOVY STOCK

This is versatile product that can be used in a variety of dishes, including soups, noodle dishes, and stews.
This tea bag is pre-seasoned,,so no additional seasoning is required.
Anyone can simply cook it by adjusting the amount of water. It can also be used to enhance the flavor of various noodle dishes and soups from different countries, such as Japanese udon and ramen.

국물요리, 면요리, 찌개요리에 사용할 수 있는 다시국물 티백제품.
간이 잡혀 있어 물 양만 맞추면 누구나 간단하게 요리할 수 있습니다.
일본식 우동,라멘 등 각 나라의 면요리와 스프류에도 활용 할 수 있습니다.

MISSLEE MASIDA Anchovy Stock

미쓰리 마시다 멸치육수

12g 5ea | Store at room temperature 실온

All-Purpose Anchovy Stock

미쓰리 멸치만능육수 업소용

1kg | Store at room temperature 실온

Recipe

Bring 540ml of water to a boil.
Add the MISSLEE Anchovy Stock Tea Bag and cook for 4 minutes.

물 540ml(종이컵 약 3컵)에 미쓰리 멸치육수 티백 1개를 넣고
4분간 끓이면 맛있는 멸치육수가 완성됩니다.

Add your favorite ingredients for soup to the broth and cook until cooked through.
Adjust the amount of water to taste.

만능육수에 원하는 재료를 넣어 맛있는 국물요리를 만들어보세요.
물 양을 조절하여 간을 조절할 수 있습니다.

(주)미쓰리 경기도 광주시 초월읍 두월길 54 **MISSLEE** 54, Duwol-gil, Chowol-eup, Gwangju-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea

TEL +82-31-767-4516 **FAX** +82-31-797-5249 **E-MAIL** missleefood@naver.com **WEB** www.missleefood.com