



복드림

행복드림·건강드림

우리 바다의 건강함을
오늘 여러분의 식탁에

The health of our seas to your tables today



**복드림은 (유)해성인터내셔널이 완도의 청정해역에서 철저한 관리를 통해 길러낸
신선하고 안전하며 건강한 광어와 전복, 해조류 등의 수산물 및 수산물 가공식품을 전문적으로 유통하는 브랜드입니다.**

전라남도 완도에 위치한 수산물 유통 전문기업, (유)해성인터내셔널입니다.

우리 기업은 2006년 개원한 모기업이자 질병 예방 및 치료 등 수산생물진료 전문 기업인
완도수산질병관리원으로부터 2018년 설립되었습니다.

대한민국 최고 수준의 수산질병관리사(수산생물전문진단의)를 보유하여 수산물의 검역,
안정성 검사 및 전라남도의 어패류와 해조류 등 수산물의 시료 채취를 통한 방사능 검사 업무 협조를 통해
우리 기업뿐만 아니라 완도, 더 나아가 전라남도에서 생산되는 모든 수산물의 안전을 보장합니다.

Bokdream is a brand from Haesung International that professionally distributes safe and fresh seafood and manufactured seafood products including olive flounder, abalone, and algae bred through strict control in the clean sea of Wando.

Haesung International is a company specializing in seafood distribution located in Wando, Jeollanam-do. Our company was founded in 2018 after being spun off from the Wando Fisheries Disease Control Center, a company specializing in seafood treatment as the mother company opened in 2006 for disease prevention and treatment. We have the best marine disease managers (marine life diagnosis specialists) in Korea and guarantee the safety of all seafood produced in Wando and Jeollanam-do through quarantine of seafood and cooperation on radioactivity tests including stability tests by extracting seafood samples including fish, shellfish, and algae from Jeollanam-do.





복드림
행복드림·건강드림



전라남도
Jeolla Namdo

광어

Olive Flounder

☆ 100%
완도산 광어!

고단백
저지방

간지직송
바로 건져올린!

피로회복

영양식



**복드림 광어는 청정해역 완도에서 좋은 원료의 사료만 공급하고
사육 수조별 적정 밀도를 유지하여 건강하게 생산하고 있습니다.
또한 수산질병관리사들이 치어 입식부터 출하 시까지 사육 환경 조성과 더불어
질병 예방, 치료 등 철저한 관리를 통해 높은 안정성과 품질을 자랑합니다.**

좋은 환경과 철저한 관리를 통해 생산한 복드림 광어는 체색과 육질이 뛰어나며 건강하고 안전합니다.
고단백, 저지방, 저칼로리로 부드럽고 소화가 잘되어 노약자부터 건강한 사람까지 누구에게나 좋은 건강식품입니다.

광어 제품



활 광어

전 사이즈 공급 가능 (kg 단위)

완도에서 생산하여 안전하고 건강한 광어.
담백하고 쫄깃쫄깃한 식감으로
비린내가 없는 것이 특징입니다.

냉동 광어

전 사이즈 공급 가능 (kg 단위)

건강하고 신선한 활 광어를 규격에 맞게 손질하여
급속 냉동한 제품으로, 활 광어를 당일 작업하여
신선한 맛과 영양을 그대로 보존하였습니다.

* 원물 상태에서 내장만 제거하거나 머리까지 제거,
또는 필렛 형태로 가공 등 원하는 형태로 가공이 가능합니다.

전복 *Makaoe*

면역력
강화

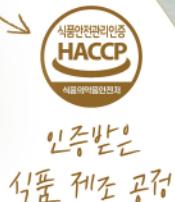
★ 100%
완도산 전복!

보양식



산지직송
바로 건져올린!

노화방지



복드림 전복은 건강의 섬, 청정 바다의 보고인 완도에서
완도산 해조류 (미역, 다시마 등)만을 공급하여 품질이 우수하며 육질이 연하고 부드럽습니다.

바다의 산삼이라 불리는 전복은 높은 타우린을 함유하고 있으며 맛과 영양이 뛰어난
저지방 고단백 식품으로 어린이, 성인 구분 없이 누구나 먹을 수 있는 건강한 보양식품입니다.

전복 제품



활 전복

1kg 단위 포장

완도에서 생산한 싱싱한 전복으로,
맛과 영양이 풍부한 건강식품입니다.



냉동 전복

전 사이즈 공급 가능 (가공 형태 문의)

완도에서 생산한 싱싱한 전복을 깨끗하게 세척하여
급속 냉동한 제품입니다. 원물의 신선함이 그대로 보존되어 있으며
맛과 영양이 풍부한 건강식품입니다.



복드림
행복드림·건강드림



전라남도
JeollaNamdo

광어죽

Flounder porridge

담백한 맛

보양식 남녀노소 면역력 보충

간소한 대시마 100%

매콤한 산도 광어죽



320g | 1kg(별크)

복드림 광어죽은 청정 바다수도 완도의 광어와 다시마 등을 비롯한 국내산 재료만을 사용하여 HACCP 인증 제조시설에서 생산하고 있습니다. 국내에서 유일하게 완도산 광어를 이용해 만들고 해외 수출 진행 중인 특별한 제품으로 레토르트 식품 대비 영양소 파괴가 적고 맛과 식감이 뛰어난 냉동 간편식입니다. 새롭게 리뉴얼된 광어죽은 NASA도 인정한 완도산 다시마의 함량을 증가 시켰으며, 다시마는 알긴산이 풍부하여 각종 성인병 예방과 함께 항산화 작용을 통해 노화 예방에 도움을 줄 수 있습니다.

담백한 맛으로 성장기에 있는 유아, 면역력과 기력 보충이 필요한 학생, 보양식이 필요한 고령층, 건강식이 필요한 환자 등 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 간편 건강식품입니다.



국산 재료로 만든
수제 간편 건강식



100% 완도산
건강한 활 광어



HACCP
인증시설에서 제조

조리방법

열탕 조리법



01

봉지 그대로 끓는 물에 10분 이상 데운 후
집게 등을 이용하여 꺼내주세요.



02

절취선을 따라 개봉 후 그릇에 부어드세요.
*가열된 봉지는 뜨거우므로 화상에 주의하세요.

전자레인지 조리법 (700w/1개 기준)



01

전자레인지 전용 용기에 내용물을 담아주세요.



02

전자레인지 전용 용기의 덮개를 닫고
6~7분간 조리하여 주세요.
*전자레인지 조리 시 출력과 조리 시간을 반드시 확인하세요.

냄비 조리법



01

냄비에 물을 1-2스푼 넣고 죽을 개봉해 부어
잘 저어준 후 중불에서 가열을 시작하여 주세요.



02

눌러붙지 않도록 잘 저어준 후 끓기 시작하면
약불로 줄여 약 3-4분간 조리하여 주세요.
*火力에 따라 조리시간이 달라질 수 있습니다.

매운 광어죽

Spicy Flounder porridge

매운 맛

화끈한 맛 해장이 필요할 때 면역력 보충

간결한 산도 광어죽

간결한 산도 광어죽



320g | 1kg(별크)

복드림 매운 광어죽은 건강과 함께 화끈한 매운 맛으로 젊은 세대의 입맛을 겨냥하였습니다.

청정 바다수도 완도의 광어와 다시마 등을 비롯한 국내산 재료만을 사용하여 HACCP 인증 제조시설에서 생산하고 있습니다. 국내에서 유일하게 완도산 광어를 이용해 만들고 해외 수출 진행 중인 특별한 제품으로 레토르트 식품 대비 영양소 파괴가 적고 맛과 식감이 뛰어난 냉동 간편식입니다. 새롭게 리뉴얼된 매운 광어죽은 NASA도 인정한 완도산 다시마의 함량을 증가시켰으며, 다시마는 알gin산이 풍부하여 각종 성인병 예방과 함께 항산화 작용을 통해 노화 예방에 도움을 줄 수 있습니다.



화끈한 매운맛



100% 완도산
건강한 활 광어



HACCP
인증시설에서 제조

조리방법

열탕 조리법



01

봉지 그대로 끓는 물에 10분 이상 데운 후 집게 등을 이용하여 꺼내주세요.



02

절취선을 따라 개봉 후 그릇에 부어드세요.
*가열된 봉지는 뜨거우므로 화상에 주의하세요.

전자레인지 조리법 (700W/1개 기준)



01

전자레인지 전용 용기에 내용물을 담아주세요.

02

전자레인지 전용 용기의 덮개를 뒤집고 6~7분간 조리하여 주세요.
*전자레인지 조리 시 출력과 조리 시간을 반드시 확인하세요.

냄비 조리법



01

냄비에 물을 1-2스푼 넣고 죽을 개봉해 부어 잘 저어준 후 중불에서 가열을 시작하여 주세요.



02

눌러붙지 않도록 잘 저어준 후 끓기 시작하면 악불로 줄여 약 3-4분간 조리하여 주세요.
*火力에 따라 조리시간이 달라질 수 있습니다.



복드림
행복드림·건강드림



전라남도
JeollaNamdo

전복죽

Akalone porridge

보양식 남녀노소 피로 회복

매콤한 산도 꽝어죽

100%

완도산 참전복

고소한 새우와 새우죽



320g | 1kg(별크)

복드림 전복죽은 건강의 섬, 청정 바다의 보고인 완도에서 완도산 해조류(미역, 다시마 등)만을 공급해 길러낸 품질이 우수한 참전복과 국산 원재료 사용하여 HACCP 인증 제조시설에서 생산하고 있습니다.

레토르트 식품 대비 영양소 파괴가 적고 맛과 식감이 뛰어난 냉동 간편식으로 건강한 전복의 맛과 향을 즐길 수 있습니다. 바다의 산삼이라 불리는 전복은 높은 타우린을 함유하고 있어 간장의 해독기능 강화, 콜레스테롤 저하등의 효과가 있으며 이를 이용해 만든 전복죽은 성장기에 있는 유아, 면역력과 기력 보충이 필요한 학생, 보양식이 필요한 고령층, 건강식이 필요한 환자 등 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 간편 건강식품입니다.



국산 재료로 만든
수제 간편 건강식



100% 완도산
건강한 참전복



HACCP
인증시설에서 제조

조리방법

열탕 조리법



01

봉지 그대로 끓는 물에 10분 이상 데운 후
집게 등을 이용하여 꺼내주세요.



02

절취선을 따라 개봉 후 그릇에 부어드세요.
*가열된 봉지는 뜨거우므로 화상에 주의하세요.

전자레인지 조리법 (700W/1개 기준)



01

전자레인지 전용 용기에 내용물을 담아주세요.



02

전자레인지 전용 용기의 덮개를 덮고
6~7분간 조리하여 주세요.
*전자레인지 조리 시 출력과 조리 시간을 반드시 확인하세요.

냄비 조리법



01

냄비에 물을 1-2스푼 넣고 죽을 개봉해 부어
잘 저어준 후 중불에서 가열을 시작하여 주세요.



02

눌러붙지 않도록 잘 저어준 후 끓기 시작하면
약불로 줄여 약 3-4분간 조리하여 주세요.
*火力에 따라 조리시간이 달라질 수 있습니다.

다시마 새우죽

shrimp porridge

남녀노소 고단백 저지방 건강식



320g | 1kg(벌크)

복드림 다시마 새우죽은 건강한 완도산 다시마를 비롯하여 국산 원재료와 철저한 검역을 통해 생산된 새우를 사용하여 HACCP 인증 제조시설에서 제조합니다.

NASA도 인정한 완도산 다시마는 알간산이 풍부하여 각종 성인병 예방과 함께 항산화 작용을 통해 노화 예방에 도움을 줄 수 있는 건강식품이며 새우 또한 저칼로리 고단백식품으로 맛이 담백하고 비타민이 풍부해 성장발육과 피부미용에 좋습니다. 레토르트 식품 대비 영양소 파괴가 적고 맛과 식감이 뛰어난 냉동 간편식으로, 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 간편 건강식품입니다.



국산 재료로 만든
수제 간편 건강식



100% 국산
건강한 다시마



HACCP
인증시설에서 제조

조리방법

열탕 조리법



01

봉지 그대로 끓는 물에 10분 이상 데운 후
집게 등을 이용하여 꺼내주세요.



02

절취선을 따라 개봉 후 그릇에 부어드세요.
*가열된 봉지는 뜨거우므로 화상에 주의하세요.

전자레인지 조리법 (700W/1개 기준)



01

전자레인지 전용 용기에 내용물을 담아주세요.



02

전자레인지 전용 용기의 덮개를 덮고
6~7분간 조리하여 주세요.
*전자레인지 조리 시 출력과 조리 시간을 반드시 확인하세요.

냄비 조리법



01

냄비에 물을 1-2스푼 넣고 죽을 개봉해 부어
잘 저어준 후 중불에서 가열을 시작하여 주세요.



02

눌러붙지 않도록 잘 저어준 후 끓기 시작하면
약불로 줄여 약 3-4분간 조리하여 주세요.
*火力에 따라 조리시간이 달라질 수 있습니다.