

면사랑 카페체험단 여성시대 가이드

1.카페 체험단 리뷰 제품 소개

• 제품설명



면사랑
요리비법만능비빔장
(소비자가:6,980원)

(실온)

맛있게 매콤해 다양하게 활용 가능한 “요리비법 만능비빔장”※필수리뷰제품입니다.

제품 특징

- ①신선한 과일과 야채에 태양초 고추장을 더해 매콤하면서도 깊은 풍미가 특징
- ②배, 양파, 생강, 파, 마늘 등 5가지 재료가 어우러져 자연스러운 단맛과 매콤함이 조화로움
- ③면 요리, 무침 요리 등 넣기만 하면 되어 간편하고 다양하게 활용 가능하며, 요리에 풍미를 더해주는 만능 양념
- ④면에 진심인, 면사랑이 직접 개발한 시그니처 소스 (면에 진심이라, 면에 어울리는 소스까지 직접 만드는 면사랑)

조리 Tip)

- 1인분은 60g (3큰술 정도) 이나, 사용량은 레시피 및 기호에 따라 적절히 조절하여 활용하여 주세요.
- *참기름을 몇 방울 함께 넣으면 면이 잘 비벼지고 고소한 맛을 즐길 수 있습니다.
- *면 요리 외에 다양한 무침반찬에도 활용 가능합니다 (오이초무침, 오징어초무침, 봄동겉절이, 납작만두무침, 순대장 등)

보관 Tip)

- 실온 제품으로 직사광선을 피하고, 서늘하고 건조한 곳에 보관하여 주시고 개봉 후에는 반드시 냉장 보관하여 주세요.

• 진행방향

- 면사랑만능비빔장 홍보 및 리뷰
- 다양하게 활용되어 먹을 수 있다는 점 소구
- ※다양하게 활용될 수 있다는 점(면 요리, 무침 요리 등)을 소구하여 주세요★
- 잔치국수(소면)/ 메밀국수 중 택 1 하여 만능비빔장과 함께 레시피 소개

• 작성기한

- 5/28(수)까지 미션 및 품 제출 완료
- 링크: <https://forms.gle/jHsc7wK615Fox7Rt9>
- (여성시대 카페 1회/ 네이버 블로그 1회)

1.카페 체험단 리뷰 제품 소개

• 제품설명



면사랑
프리미엄 메밀국수400g
(소비자가:3,950원)

(실온)

더욱 고소한 메밀의 풍미와 영양소가 살아있는 “프리미엄 메밀국수” ※택 1 리뷰 제품 입니다.

제품 특징

면 반죽에 물을 많이 넣고 숙성하는 ‘다가수숙성’ 방식 +

잘 숙성 시킨 면 반죽을 두 손으로 반복해 늘려가며 가는 면을 뽑는 수연(手延) 방식과

밀방망이로 치대듯 면대를 만들고 칼로 잘라내는 수타(手打) 방식을 결합한 ‘연타(延打) 면발’로 부드러우면서도 쫄깃한 식감을 자랑

- ① 메밀: 단백질과 비타민,식이섬유가 풍부한 메밀 30% 함유 (가장 적절한 메밀 함량 20~30% 메밀 함량이 너무 높으면 소화가 잘 안됨)
- ② 풍미: 볶은 메밀가루를 넣고 자연건조 방식으로 말려 더욱 구수한 메밀의 풍미와 영양소가 살아있음
- ③ 조리과 보관: 삶는 시간이 냉동면보다 길지만, 자신의 취향에 맞게 면의 부드러움 정도를 조절할 수 있고 실온보관이라 편리

조리 방법 ※영상 촬영, 레시피 소개 시 조리 방법을 꼭 지켜주세요!

step 1) 끓는물 1,000ml에 면 100g을 넣고 4분~4분 30초간 삶아주세요

step 2) 면이 다 익으면 즉시 찬물에 3~4회 헹구고, 체에 받쳐 물기를 빼서 준비해주세요

step 3) 만능비빔장을 활용하여 비빔 막국수, 비빔 메밀국수 등으로 활용하여 다양하게 조리해 드세요

1.카페 체험단 리뷰 제품 소개

• 제품 설명



면사랑

잔치국수소면900g

(소비자가:4,000원)

(실온)

여러 번 두드리고 늘려 반죽해 부드럽고 쫄깃한 “잔치국수 소면”※택1리뷰제품입니다.

제품 특징

면사랑 건면은 최적의 온도와 습도에서 다가수 숙성과 연타제면 방식으로 반죽 후, 해풍건조 방식을 구현해 쉽게 불지 않음.

- ① **다가수 숙성**: 질 좋은 밀가루에 물을 많이 넣고 찰지게 반죽하고 오랜 시간 숙성하는 방식으로 오랫동안 퍼지지 않고 쫄깃한 식감 유지
- ② **연타면발**: 잘 숙성 시킨 면 반죽을 늘리고 치대듯 늘려가며 면을 뽑는 수연(手延)제면 방식과 밀방망이로 치대듯 면대를 만들고 칼로 잘라내는 수타(手打)방식을 결합하여 부드럽고 쫄깃한 식감을 자랑
- ③ **조리와 보관**: 어떤 면 요리에나 잘 어울리는 **만능 면**으로 활용 가능하며, 건면으로 실온보관이라 편리

조리 방법 ※영상 촬영, 레시피 소개 시 조리 방법을 꼭 지켜주세요!

step 1) 끓는물 1,000ml에 면 100g을 넣고 **3분 30초~4분간** 삶아주세요

step 2) 면이 다 익으면 즉시 찬물에 3~4회 행구고, 체에 받쳐 물기를 빼서 준비해주세요

step 3) 만능비빔장을 활용하여 **비빔국수, 열무국수, 골뱅이무침, 김치말이국수** 등 다양하게 조리해 드세요

2. 후기 작성 가이드

필수 삽입 이미지 ※15장 이상 필수

제품 패키지 소개 & 사용하는 장면

- ① 제품 패키지 소개: 패키지 걸면 제품 소개 문구 강조하는 것
- ② 제품 내용물
 - 조리과정 내 활용하는 것 (제품 패키지 노출되도록)

조리과정

- 본인만의 레시피로 면사랑 요리 비법 만능비빔장을 활용하는 것

완성샷

- 감성적인 플레이팅, 감성 소품 활용 등 먹음직스러워 보이는 연출샷

촬영 유의 사항

- 패키지 노출 시, 로고 및 상품명이 가려지지 않도록 유의하여주세요
- 뒷배경이 산만한 곳에서 촬영은 지양해주시고, 화질이 깨지지 않게 촬영해주세요.
- 타 브랜드의 로고가 노출되지 않도록 유의하여주세요
- 조리 중면이 **퍼져보이지 않도록, 너무 말라보이지 않게 (촉촉하게 보이도록)** 촬영해주세요
- 비비는 요리과정샷을 촬영하실 때에는 **가급적 위생장갑**을 끼고 조리해주세요.

*제품 소개 레퍼런스



*완성샷 레퍼런스



2. 후기 작성 가이드 ※유의사항: 카페/블로그 후기를 다른 이미지로 업로드 해주셔야 우수 리뷰어에 선정될 확률이 높아집니다.

필수 삽입 내용 ※1,000자 이상 작성

(1) 면사랑 브랜드 소개 ※모든 내용을 넣지 않아도 되니, 자연스럽게 영상 및 원고 내 녹여주세요

① 30년 넘게 사랑받아온 면, 소스 장인 기업 면사랑 (Since 1993)

② 면에 진심, 면 뿐만 아니라 면과 어울리는 소스와 튀김류까지 연구해왔습니다.

③ 식당, 프랜차이즈, 단체급식 등 다양한 B2B(기업 간 거래) 시장에서 탄탄한 입지를 다져왔으며

2022년부터는 탄탄한 경험을 바탕으로 B2C 시장에도 본격적으로 진출하여,

냉동면, 건면, 생면, 쫄면 등 다양한 면, 면사랑 면과 완벽한 조화를 이루는 소스 및 튀김류를 한 공장에서 직접 생산하고 있습니다.

(2) 면사랑 요리비법 만능비빔장의 특징점 ※다양하게 활용될 수 있다는 점과 간편하다는 점 담아주세요★

“5가지 과일과 야채를 넣어 고추장과 숙성해 매콤달콤 감칠맛이 가득하며, 다양한 요리에 활용 가능한 만능 양념”

① 고추장에 양파와 마늘을 넣고 잘 숙성하여 맛있는 매콤함 ② 배 농축과즙액과 생강을 함유하여 은은하게 느껴지는 단 맛

③ 5가지 과일과 야채를 넣어 느껴지는 감칠맛 ④ 면 요리, 무침 요리 등 다양하게 활용 가능하며, 요리에 풍미를 더해주는 양념

추가 사항

공정위문구 기재

면사랑으로부터 제품을 제공받았으나, 솔직하게 작성하는 후기입니다. *포스팅최상단에 필수 기재

제목 키워드 (아래의 키워드 중 필수로 2개를 택하여 구성 요청)

-Main: 면사랑, 만능비빔장

-Sub: 만능양념장, 쫄면양념장, 비빔면소스, 비빔국수양념장, (메뉴에 따라) 비빔국수, 비빔막국수, 등

면사랑 브랜드 소개 ※소개필수로 포함하지 않아도 되나, 참고 부탁드립니다. 소개 시 본인만의 워딩으로 소개 부탁드립니다.

◆ 면사랑-30년 넘게 사랑받아온 면, 소스 장인 기업 (Since 1993)

✓ 회사 연혁

대한민국 면식문화 대표 기업 면사랑은 1993년 건면(OEM) 생산으로 시작해, 1996년 자체 브랜드 '면사랑'을 론칭한 이후

30년 넘게 대한민국에서 면, 면과 어울리는 소스와 튀김류까지 연구해온 장인 기업입니다.

✓ 제품 품질

면사랑은 고객의 건강을 최우선으로 생각하며, 정직한 재료만을 사용합니다.

안전하고 위생적인 설비와 포장기술을 도입하고, 지속적인 간편한 조리법 연구를 통해 최상의 품질과 뛰어난 맛을 갖춘 제품을 생산하고 있습니다.

✓ 시장 확장

식당, 프랜차이즈, 단체급식 등 다양한 B2B(기업 간 거래) 시장에서 탄탄한 입지를 다져왔으며, 특히 사누끼우동과 같은 냉동면 시장을 주도하고 있습니다.

2022년에는 B2B 시장에서의 탄탄한 경험을 바탕으로 일반 소비자를 위한 B2C 시장에도 본격적으로 진출하여,

냉동면, 건면, 생면, 쫄면 등 다양한 면과 면사랑 면과 완벽한 조화를 이루는 소스 및 튀김류를 한 공장에서 직접 생산하고 있습니다.

✓ 해외 진출

“한국인들이 사랑하는 면 요리 (The Korean's Favorite Noodles)” K-Noodles를 전 세계에 알리기 위해 해외 시장에도 도전하고 있으며,

2024년 프랑스를 시작으로 미국, 영국, 중국 등 글로벌 시장 개척에 나서고 있습니다.

• 참고 사이트

공식 홈페이지: <https://www.noodlelovers.com>

누들플래닛웹진: <https://noodleplanet.co.kr/>

공식 인스타그램: <https://www.instagram.com/noodlelovers.com>

공식 유튜브: <https://www.youtube.com/@noodlelovers.official>

공식 브랜드 스토어: <https://brand.naver.com/noodlelovers>

• 체험단 관련 문의

noodlelovers.com@gmail.com

*제품, 체험단 가이드에 대해 궁금하신 점이 있으실 경우 위 메일로 문의 주시면 빠르게 응대 도와드리겠습니다.



E.O.D