



처
음

세계적인 생각

한국최고 육류

W M M
Company Information & Credential

끝

Beyond Food, Toward Health & Life

처음부터 끝까지

'감사하는 마음으로 피 한 방울도 낭비하지 않는다.'는 유럽인들의 전통적인 지혜를 계승하여 버리는 부분없이 육류의 전 부위를 '처음부터 끝까지' 모두 사용하는 것을 원칙으로 합니다. 또한 우리의 비교할 수 없는 혁신적인 기술과 재료, 트렌디한 제품은 귀사의 사업과 업계를 선도하는 유통망 및 시장 등에 연결하여 '처음부터 끝까지' 가장 신선한 육류, 트렌드 및 아이디어를 제공합니다. 우리는 푸드 비즈니스를 넘어, 건강과 라이프 스타일을 디자인합니다.



World Meat Makers®



우리의 경험은 곧 고객의 경험이 된다

WMM_Philosophy

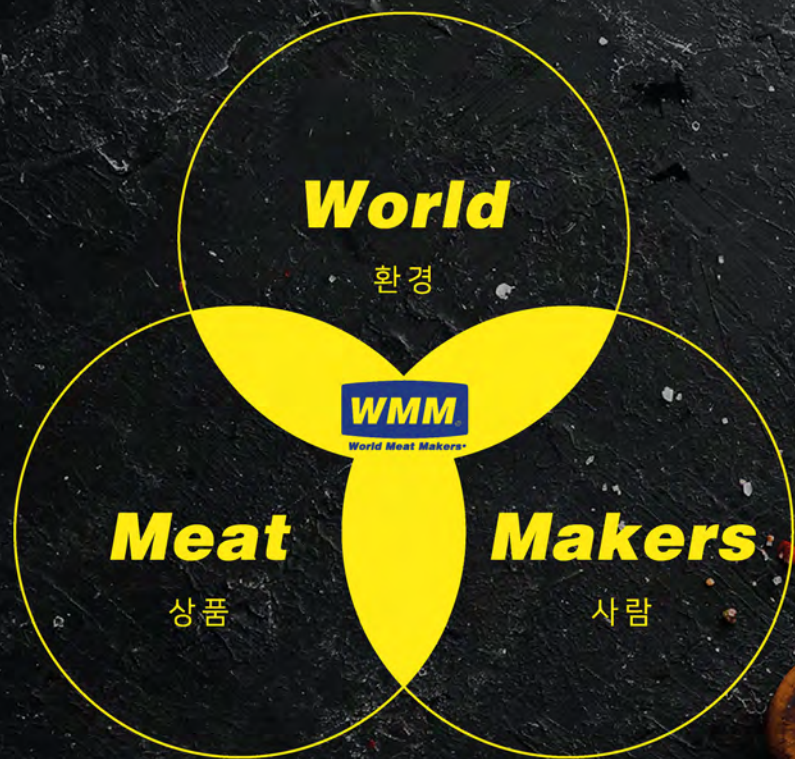
맛있는 돼지는 어디서, 어떻게 길러질까?
어떤 환경에서 사육해야 건강한 돼지가 될까?
가장 맛있는 품종은 무엇일까?
품질의 편차없이 항상 좋은 육류만 공급할 수는 없을까?
맛과 품질을 끌어올리기에 가장 적합한 숙성법은 무엇일까?
퍽퍽하고 질긴 부위는 어떻게 부드럽고 맛있게 만들 수 있을까?
돼지 한마리에서 버려지는 부위없이 모두 다 맛있게 만들 수는 없을까?
한국을 대표할 수 있는 돼지고기를 생산하려면 무엇을 해야할까?

**WMM은 이러한 탐구심을 가진
육류 및 육가공에 미친 전문가들이
모여 시작되었습니다.**

상상력을 펼치고 시행 착오를 반복하면서 매일 육류와 마주하고 있는 사람들이 있습니다. 이것은 어려운 도전일지도 모릅니다. 하지만, 노력합니다. 오늘도 WMM은 좋은 농가를 찾기 위해 전국을 누비고, 좋은 제품을 만들기 위해 밤새워 노력하며, 한국을 대표하는 개성있는 육류, 가공품에 대해서도 끊임없이 연구, 개발합니다.

WMM은 시장과 고객을 최우선으로 하여 그에 최적화된 최고의 노하우와 최선의 솔루션을 만들어 갑니다.

(주)월드미트메이커스는 사람을 최우선시 합니다. 가장 소중하고 신뢰할 수 있는 비즈니스 파트너가 되고자 합니다.
우리는 모든 단계에서 귀사의 성공을 위해 투자하여 항상 클라이언트 및 소비자의 기대치를 뛰어 넘기 위해 노력합니다.
최고의 육류와 제품연구를 통해 다양한 메뉴를 강화하고, 새로운 트렌드를 파악하며, F&B 비즈니스를 성장시키는
효율성을 높이기 위한 컨설팅 및 비즈니스 계획 서비스를 제공합니다.





제2공장 설립

(빙장숙성육 생산 개시)

빙장숙성법을 이용한 육류의 숙성방법' 특허 취득

(제10-2416847호)

식육포장처리업 HACCP 인증

제3공장 설립

(햄, 소시지 등 육가공품 생산 개시)

식육가공업 HACCP 인증

산청 고품질 흑돼지 유통 개시

F&B 브랜드 거래처 200개소 돌파

(주)월드미트메이커스 사명 변경

F&B 브랜드 거래처 300개소 돌파

'빙장숙성된 돈안심을 이용한

고단백 소시지의 제조방법' 특허 출원

(제10-2025-0011989호)

'정육왕 고단백 돈안심 소시지' 제품 론칭

'산청초월흑돈' 브랜드 론칭

'지리산바로한돈' 브랜드 론칭

WMM BOX 서비스 개시

WMM Market 스마트스토어 오픈

2020

2022

2024

2025

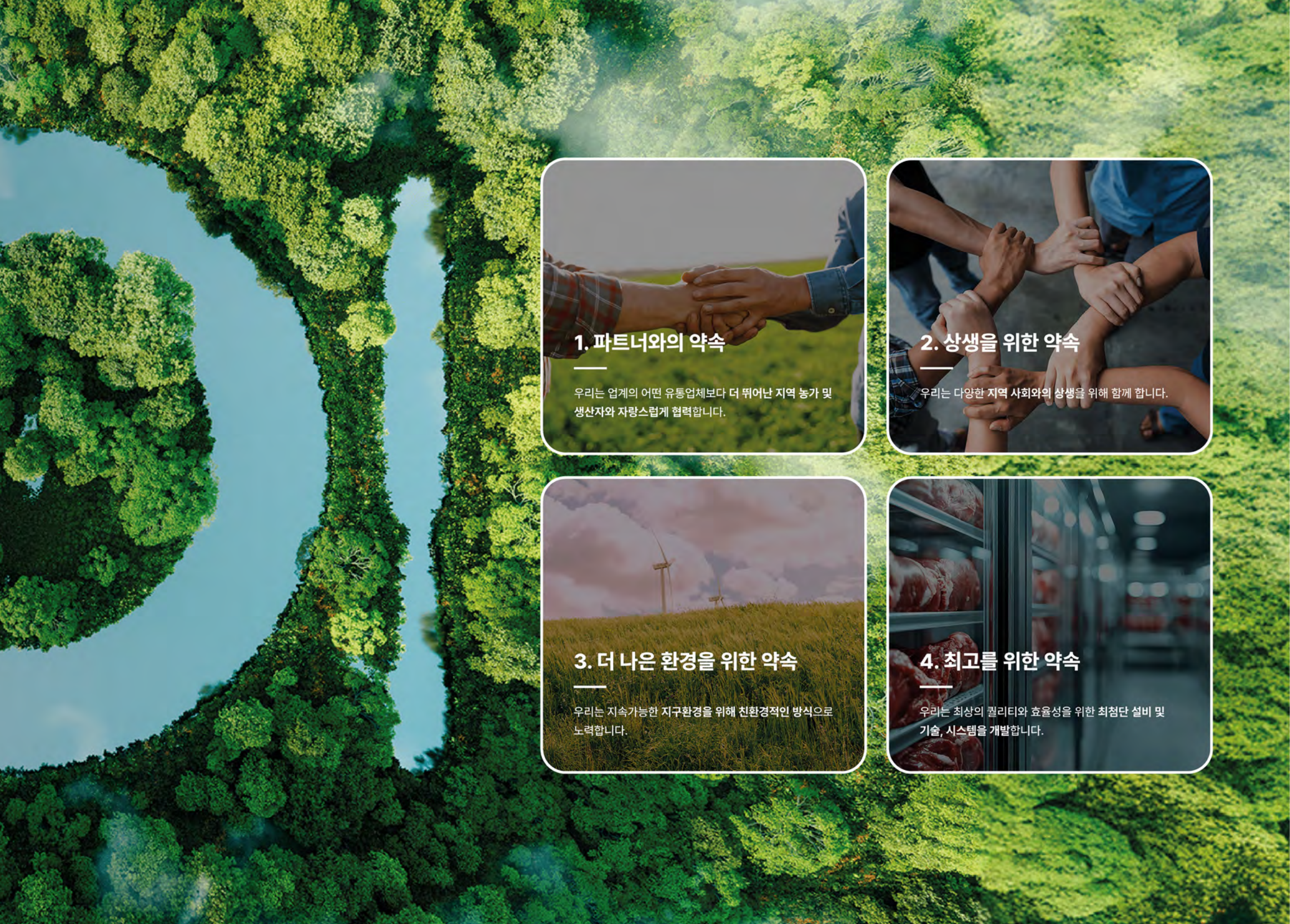


WMM_Vision

미식생활의 지속가능성을 위한 약속

언제나, 어디에서나 최고를 제공하기 위해
농가에서 식탁, 자연환경까지 지속가능한 미래를 추구합니다.
우리는 미식생활의 지속가능성을 위해 약속을 지킵니다.

(주)월드미트메이커스는 한국의 식품문화와 육류산업을 더욱 발전시키고
나아가 전 세계인의 식탁에 미식의 즐거움을 지속적으로 제공하는 것이 우리의 역할이라고 생각합니다.
이를 가능하게 하기 위한 우리의 노력은 다음과 같습니다.



1. 파트너와의 약속

우리는 업계의 어떤 유통업체보다 더 뛰어난 지역 농가 및 생산자와 자랑스럽게 협력합니다.

2. 상생을 위한 약속

우리는 다양한 지역 사회와의 상생을 위해 함께 합니다.

3. 더 나은 환경을 위한 약속

우리는 지속가능한 지구환경을 위해 친환경적인 방식으로 노력합니다.

4. 최고를 위한 약속

우리는 최상의 퀄리티와 효율성을 위한 최첨단 설비 및 기술, 시스템을 개발합니다.

WMM_Organization & HR



**WMM은 전문적으로 세분화되어
육류전문가와 함께 비즈니스가
완성됩니다.**

신선하고 건강한 재료와 아이디어는 F&B 비즈니스의 핵심입니다.
다양한 경험과 노하우를 지닌 WMM의 각 분야 별 전문가에게
문의하고 상담하여 비즈니스를 효율적으로 만들 수 있습니다.
이제, 육류전문가와 함께 하세요.

WMM 인재상

정직

혁신

도전

협력



성공적인 비즈니스를 위한 최상의 선택

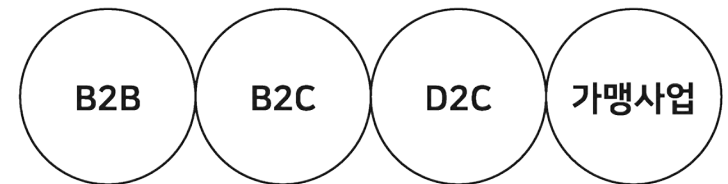
WMM_Service

- **OSM**(One-stop Solution of Meat)

(주)월드미트메이커스의 전문적인 토탈 솔루션 서비스인 'OSM'을 통해 효율적인 비즈니스의 구성과 관리를 만들 수 있습니다. 단계별 육류전문가들과 함께 성공적인 비즈니스를 경험해 보세요. 신규창업, 현업 종사자, 외식업체, 식품업체 등 솔루션이 필요하다면, 원물부터 가공육까지! **토탈솔루션 서비스를 제공합니다.**

- **옴니채널 유통전략**

고객이 **언제 어디서나 WMM**을 만날 수 있는 온/오프라인의 다양한 유통채널 구조를 제공합니다.



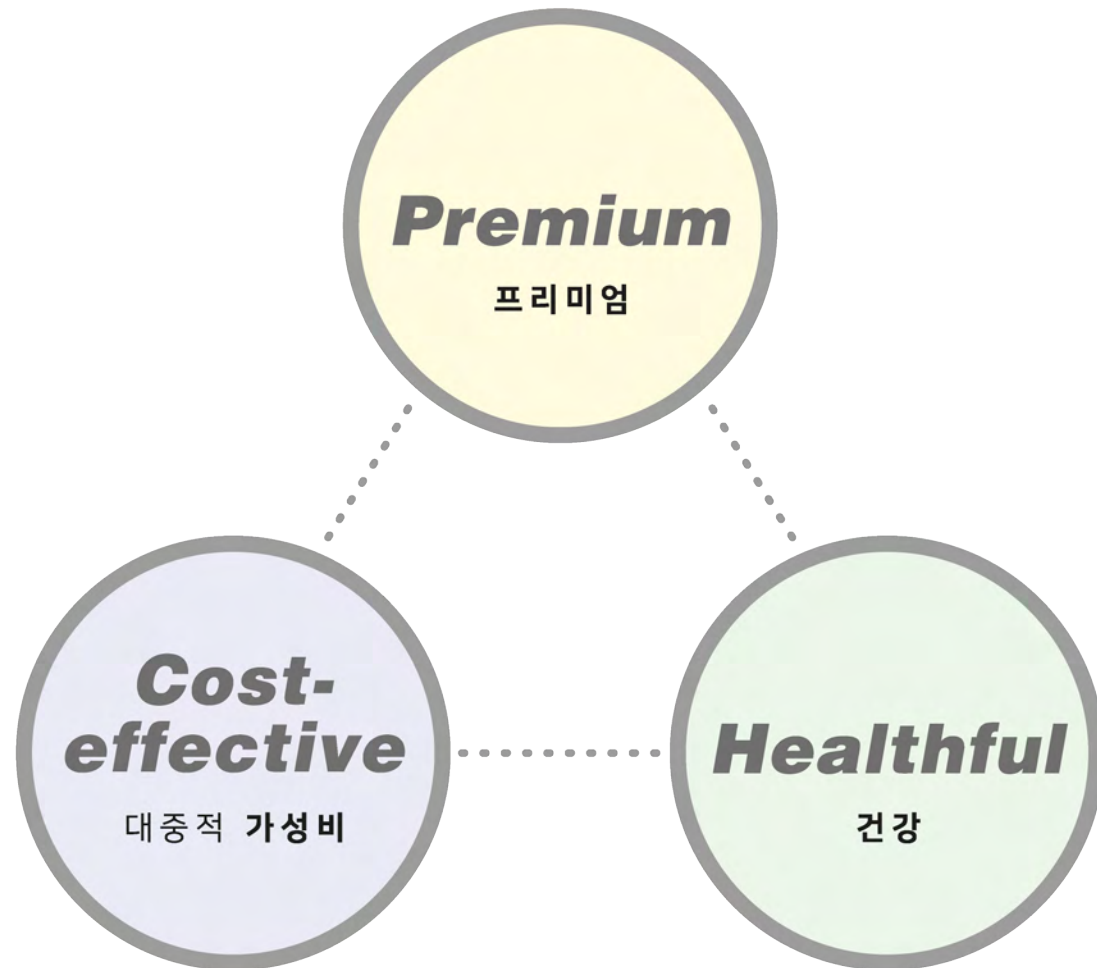
- **인큐베이팅 컨설팅**

외식 브랜드 또는 개인 예비창업자 등 F&B브랜드 관련하여 브랜드 개발 및 설립, 창업, 업변 컨설팅, 점포개발, 마케팅까지 브랜딩 솔루션이 필요한 곳이라면 A부터 Z까지 전 과정을 책임지며, 함께 성장하는 외식 전문 컨설팅&인큐베이팅 서비스입니다.

SIZE UP / TURN UP / BUILD UP / MAKE UP



식탁 위의
맛과 건강,
매장의
경험.



WMM은 프리미엄, 가성비, 건강
3축 브랜드 전략으로 시장에 대응합니다.

WMM_Client



산청숯불가든

염용백
돼지국밥

미라홀린
MIRAHALL

EEGUK
DOSAN

SINCE 2016
牛味學
WOOMIHAKEUMIhak

ITALYGUksi.

우두우
WOO DOOK

WMM_Brand Portfolio

원육 /
선별육

WMM®

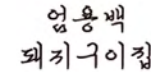
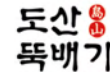
관련문의하기 Click▶

WMM만의 노하우와 인프라를 통해 합리적인 가격으로
소비자의 니즈에 부합하는 최상의 원육 및 선별육을 납품합니다.



WMM_Client

모 소 리



WMM_Brand Portfolio



자세히 알아보기 Click▶

관련문의하기 Click▶

빙장숙성육

과학이 증명한 맛의 차이 (출처: 서울 'S'대학교 식품영양학과 연구팀)

- 부드러움 (전단력): 삼겹살 21%, 목살 39% 증가
- 감칠맛: 삼겹살 2.8배, 목살 2.5배 증가
- 농후함 (올레산): 삼겹살 1.4배, 목살 1.2배 증가



국내 최초 빙장숙성육은 0°C 미만 세포 동결이 없는 온도에서 14일 이상 신선도를 유지하는 특허받은 빙장실에서 천천히 숙성되며 생산됩니다.

이렇게 시간, 온도, 지혜로 숙성이 완료된 빙장숙성육은 식감이 부드럽고 응축된 육향, 지방의 단맛 및 감칠맛이 대폭 증가하게 됩니다.

과학적으로도 인정받은 빙장숙성육은 월 6톤의 물량을 생산합니다.

SANCHEONG CHOWOL BLACK PREMIUM PORK

산청 초월 흑두돈

흑돼지의 기준을 초월하다.

山清超月黑豚





프리미엄 흑돼지

산청초월흑돈

[자세히 알아보기 Click▶](#)

[관련문의하기 Click▶](#)



천혜의 자연환경을 갖춘 지리산 자락,
산청에서 사육되고 있는 WMM의 '산청초월흑돈'은
8개월 령 이상 사육, 엄격한 품종관리 및 사양관리, 차별화된 사료급여,
깨끗한 급수 등 국내 최고의 돼지를 길러내겠다는 고집과 사명감을 가진
농장주분들이 진심을 담아 한정 생산되는 최상급 흑돼지입니다.
이렇게 길러진 '산청초월흑돈'은 입에 넣는 순간 고소한 기름이
부드럽게 퍼지고, 씹히는 육질의 결, 입안을 오래 감싸는
감칠맛까지 차원이 다른 맛과 품질을 약속합니다.



지리산 청정자연에서
올바로 키워 식탁으로
바로한돈!





WMM_Brand Portfolio

생활 밀착형 한돈 브랜드

지리산 바로 한돈

자세히 알아보기 Click▶

관련문의하기 Click▶



높은 고도의 청정 지리산(산청, 함양, 하동)의
비육농가에서 특별한 고집으로 최고 등급의 사료를 급여하여
건강하게 키운 돼지만을 선별하여 생산합니다.
누구나 매일 먹을 수 있는 고품질의 가성비 한돈을 추구합니다.



WMM DELI, 미식의 즐거움을 아는 당신을 위한 최고의 선택입니다.

WMM_Brand Portfolio

델리의 새로운 기준

WMM DELI

최고의 원료 The Best Ingredients

까다롭게 고른 최상급 원육과 자연 향신료 외에
불필요한 첨가물은 최소화하여 재료 본연의 건강한 맛을 살립니다.

장인의 기술 Artisan's Craft

전통을 존중하는 숙성 및 훈연 노하우로 고기 속에 풍미를 가두고,
부드러운 식감과 깊은 맛을 구현합니다.

다채로운 미식 경험 A World of Flavors

유럽 정통 샤퀴테리부터 아메리칸 스타일 델리미트까지,
세계 각국의 다채로운 맛을 선보여 새로운 미식의 즐거움을 선사합니다.



WMM DELI 제품소개

세상의 다채로운 미식 경험을 당신의 식탁 위로

WMM DELI는 단순한 육가공품 브랜드를 넘어
'세계의 맛을 만드는 장인(World Meat Makers)'라는
이름에 걸맞은 최고의 델리 미트를 선보입니다.
수제 소시지, 콜드컷, 델리미트, 샤퀴테리 등
다양한 제품으로 구성됩니다.

소시지 SAUSAGE



메가치즈 소시지 [구매하기 Click ▶](#)

지리산 산청 초월 흑돈 92% 함량에 풍부한 육즙과 체다, 모짜렐라, 파마산 치즈의
황금 비율로 탄생했습니다. 압도적인 사이즈와 깊은 참나무 훈연향이 더해져,
그 자체로 완벽한 '요리'가 되는 메가 소시지입니다.



원너 [구매하기 Click ▶](#)

25년 경력 마이스터의 기본에 충실한 명품 수제 소시지 '원너'입니다.
지리산 산청 초월 흑돈 96% 함량과 100% 천연양장을 고집하여,
'톡' 터지는 경쾌한 식감과 깊은 훈연 향을 완성했습니다.



치즈원너 [구매하기 Click ▶](#)

지리산 산청 초월 흑돈 84% 함량과 네 가지 리얼 치즈로
빚어 낸 프리미엄 수제 소시지입니다. 100% 천연양장을 사용 하여,
한 입 베어 물 때마다 '톡' 터지는 육즙과 고소한 치즈의 풍미를 자랑합니다.



핫칠리원너 [구매하기 Click ▶](#)

지리산 산청 초월 흑돈 95% 함량에 특제 칠리 시즈닝을 더한
수제 소시지입니다. 인공적인 매운맛이 아닌, 느끼함을 잡아주는
'기분 좋은 매콤함'과 터지는 육즙의 조화가 일품 입니다.



초리조 [구매하기 Click ▶](#)

25년 경력 마이스터가 스페인의 초리조를 한국인 입맛에 맞게
재해석한 '생 소시지'입니다. 95% 함량 지리산 산청 초월 흑돈과 특제 레드페퍼
시즈닝으로, 느끼함 없이 매콤한 감칠맛과 터지는 육즙을 자랑합니다.

**WMM**

메르게즈

[구매하기 Click ▶](#)

1년 미만 호주산 어린 양고기로 만든 프리미엄 '생 소시지'입니다.
잡내 없이 고소한 양고기 풍미에 지중해의 열정이 담긴
이국적인 향신료가 더해져 특별한 미식 경험을 선사합니다.



육즙가득 불고기소시지

[구매하기 Click ▶](#)

한국인의 소울푸드 '불고기'의 맛을 그대로 담아낸 소시지입니다.
지리산 산청 초월 흑돈 80% 함량으로 듬뿍 채워 풍부한 육즙과
특제 불고기 양념을 더해, 남녀노소 누구나 좋아하는 '요리'가 됩니다.



그뤼네브랏부어스트

[구매하기 Click ▶](#)

25년 경력 마이스터가 지리산 산청 초월 흑돈 95%와 천연 돈장으로
빛어낸 진짜 소시지입니다. 아질산나트륨 무첨가와 72시간 저온 숙성으로
'요리'의 경지에 오른 육즙과 풍미를 완성했습니다.



레겐스부르거

[구매하기 Click ▶](#)

150년 이상 역사의 독일 전통 레시피를 마이스터가 재해석한 프리미엄
훈제 소시지입니다. 지리산 산청 초월 흑돈 91.47%의 높은 함량과
깊은 참나무 훈연 향으로 익숙한 맛을 최상의 품격으로 완성했습니다.



바이스부어스트

[구매하기 Click ▶](#)

100년 전통 독일 뮌헨의 아침을 재현한, 25년 경력 마이스터의
'바이스부어스트'입니다. 굵지 않고 삶아 먹어 눈처럼 녹는 부드러움과
지리산 산청 초월 흑돈 92% 함량의 담백한 맛이 일품 입니다.

건강 소시지 HEALTHFUL SAUSAGE



정육왕 고단백 돈안심 소시지 3종(오리지널, 마늘, 청양)

[구매하기 Click ▶](#)

엄선한 국내산 돼지 안심살로 만들어
단백질 함량은 높이고 지방 부담은 줄였습니다.
안심살 본연의 맛을 가장 잘 살린 오리지널,
깊은 마늘 향이 매력적인 마늘,
깔끔하게 매콤한 청양까지 세 가지 즐거움으로 준비했습니다.
어떤 맛을 선택하든 기름기 없이 탄탄한 식감과 높은 단백질 함량은
그대로 이기에, 그날의 기분과 취향에 따라 맛과 건강을 모두 즐길 수 있습니다.

델리미트 DELI MEAT



고다홀라이쉬케제

[구매하기 Click ▶](#)

25년 경력 마이스터가 지리산 산청 초월 흑돈과 고다 치즈로
완성한 금메달 수상작으로, 아이들 부터 어른들까지 온 가족이 안심하고
즐기는 독일 정통 미트로프입니다.



슈바인학센

[구매하기 Click ▶](#)

독일 바이에른 지방의 정통 돼지족발 요리, 슈바인학센입니다.
명품 지리산 산청 초월 흑돈 족발을 사용해, 누구나 실패 없이
완벽한 '겉바속촉'의 맛을 구현할 수 있습니다.

콜드컷 COLD-CUT



파프리카리로나

[구매하기 Click ▶](#)

'햄은 건강하지 않다'는 편견을 깨기 위해 만든 '클린 햄'입니다.
지리산 산청 초월 흑돈 87% 함량에 신선한 생 파프리카를 더해 짜지 않고
순한 맛으로 아이들 첫 햄으로 안심맞춤입니다.

WMM_Brand Portfolio

WURSTGANG®
MOST WANTED K-BBQ HOUSE & PUB



부어스트갱

전 세계 다양한 종류의 소시지 & 핫도그, 바베큐 요리를
수제로 직접 만들어 판매하는 이색적인 K-BBQ HOUSE & PUB입니다.

[매장확인하기 Click ▶](#)

[창업문의하기 Click ▶](#)



넵딱집

노포 고기집 기반의 소규모&소자본 창업에
최적화 되어있는 국내산 돼지고기 전문점입니다.

[매장확인하기 Click▶](#)

[창업관련보기 Click▶](#)

[창업문의하기 Click▶](#)

혁신과 차별화

• 특허 및 수상내역

- 빙장숙성법을 이용한 육류의 숙성방법
- 빙장숙성된 돈 안심을 이용한 고단백 소시지의 제조방법
- 생햄의 제조방법
- 하몽의 제조방법
- 육류의 건조 숙성장치
- IFFA 금메달 다수 수상

• 인증

- 식육포장처리업 HACCP
- 식육 가공업 HACCP



• WMM LAB

특허기술과 푸드테크를 활용하여 지속적인 상품개발을 위한 R&D센터를 운영하고 있습니다.

• WMM BOX

[대량구매하기 Click▶](#)

[소량구매하기 Click▶](#)

WMM의 다양한 상품들로 구성된 선물세트 브랜드로 소량/대량 상관없이 용도에 맞는 선물세트 상품을 간편하게 구매 가능합니다.

• WMM Market / 정기구독 서비스(예정)

Food-Tech × Health-Tech



WMM BOX

Premium Gift Set

Future of Food&Life

ONE-STOP SOLUTION OF MEAT

세계적인 생각



한국최고 육류



WMM 공식 웹사이트



WMM 스마트스토어



WMM 유튜브 채널



WMM 인스타그램



WMM 블로그

ONE-STOP SOLUTION OF MEAT

세계적인 생각



한국 최고 육류



(주)월드미트메이커스

10128 경기도 김포시 고촌읍 태리로190번길 47

47, Taeri-ro 190beon-gil, Gochon-eup, Gimpo-si, Gyeonggi-do T 031.996.8586 F 031.996.8587



WWW.WORLDMEATMAKERS.COM