

COMPANY PROFILE

발효 경험을 제품으로 연결합니다

파머스바이오는 대두 발효 원료와 낫또 완제품을 개발·생산합니다.
20년 이상 축적한 제조 경험을 바탕으로 원료 개발부터 양산까지 함께합니다.

INDEX

목차

01	제품과 브랜드 주요 원료 · 완제품 · 브랜드	03 - 04
----	-------------------------------------	---------

02	연혁 · 인증 · 주요 실적 2003년부터 이어온 제조 이력	05 - 06
----	---	---------

03	회사 개요 기업 정보와 제조 경험	07
----	------------------------------	----

04	비전과 접근법 파머스바이오가 일하는 방식	08
----	----------------------------------	----

05	고객사의 개발 과제 개발 과정의 문제와 해결 방향	09
----	---------------------------------------	----

06	핵심 경쟁력 발효 공정 역량 · 품질관리 체계	10
----	-------------------------------------	----

07	개발·생산 프로세스 상담부터 양산·공급까지 6단계	11 - 12
----	---------------------------------------	---------

08	시설과 품질관리 안동 자체 공장 · 기업부설연구소	13 - 14
----	---------------------------------------	---------

09	공급 품목과 생산 형태 발효 원료 · 완제품 · 포장 옵션	15
----	--	----

10	OEM · ODM 제품 개발과 생산 진행 방식	16
----	-------------------------------------	----

WHAT WE MAKE

원료 개발부터 완제품까지, 실제 제품으로 이어집니다

대두 발효 원료 개발과 분말·액상 베이스 공급, PB·ODM 완제품 생산까지 하나의 제조 기반으로 연결합니다.



맞춤형 원료

CUSTOM INGREDIENT

제품 목표와 요구 규격에 맞춰 원료의
형태·함량·공급 사양을 설계합니다.



Fermented Soy Bio Base

CORE INGREDIENT

대두 발효 기반의 분말·액상 원료로
다양한 제품 개발에 활용됩니다.



PB / ODM

FINISHED PRODUCT

나트도 등 완제품을 기획하고,
제형·포장 설계부터 생산까지 함께합니다.

대표 완제품

오롯농장 약콩나트도

대두 발효 원료 개발과 완제품 생산 역량을
담은 파머스바이오의 대표 제품입니다.



오롯농장 약콩나트도 대표규격



89g
제품중량



44.5g x 2용기
구성



국산콩 89.9%
원재료



14g
단백질 (2팩 기준)

PRODUCT PORTFOLIO

20년의 제조 경험이 다양한 제품으로 이어졌습니다

파머스바이오가 개발·생산한 주요 제품을 소개합니다.



MILESTONES

2003년부터 이어온 대두 발효 제조의 시간

2003 - 2006

창업 · 초기 성장

'평안식품' 사업 개시 (2003)

'니껴바이오'로 상호 변경 (2005)

SKY STAR AIRWAYS 기내식 공급 협약

경상북도지사 표창 · 우수중소기업 (2006)



2007 - 2013

제품 출시 · 해외 진출

안동낫또 출시 (2007)

뉴욕 H-mart · LA 한남체인 판매 개시

안동검은콩낫또 출시 (2013)

NS·홈쇼핑·쿠팡 등 런칭



2015 - 2020

법인 전환 · 인증 취득

'니껴바이오농업회사법인' 전환 (2015)

CJ제일제당 '행복한콩 생나또' ODM (2016)

HACCP · 6차산업 · 기업부설연구소 (2018)

HALAL · ISO 22000 인증 (2020)



2024 - 2026

파머스바이오 출범

파머스푸드랩 인수합병 (2024)

'파머스바이오'로 법인 전환 (2024)

HACCP · 기업부설연구소 (2025)

'약콩낫또' 출시 및 애터미 입점 (2025)



CERTIFICATIONS & R&D

인증으로 확인되는 제조 기반

경상북도지사 표창 · 우수중소기업 선정 2006

농업과학기술원장상 · 청국장초콜릿 2007

안동시장 표창 2006 · 2008



HACCP

2025 전환 인증



기업부설연구소

2025 인정



특허 · 청국장 된장

2009



특허 · 청국장 초코볼

2008

주요 협업·유통 실적

제조·ODM

CJ제일제당 - '행복한콩 생나또' ODM

풀무원 - '짜먹는 나또' 원료 공급

서울대 밥스누 - 약콩나또 공급

국내 유통

애틀미 - 입점 2025

NS홈쇼핑 · 홈앤쇼핑

쿠팡 등 온라인 유통

해외 유통

미국 뉴욕 H-Mart

LA 한남체인 - 판매 개시 2007

기내식 공급 이력

SKY STAR AIRWAYS

기내식·기내판매품 공급 협약 - 2005





CORPORATE PROFILE

2003년부터 이어온 대두 발효 제조 경험

법인명

주식회사 파머스바이오

사업 개시

2003년

소재지

경북 안동시 남선면 검정길 27

사업 영역

대두 발효 원료 · 낫또 완제품 · OEM/ODM

대두 발효 제조 경험

2003년부터 이어온 제조 기반

20 Years+

OUR CORE VISION

“제품의 목표를 함께 정리하고, 개발부터 생산까지 연결합니다.”

파머스바이오는 정해진 원료를 단순히 납품하는 데 그치지 않고, 제품 목적과 제조 조건을 검토해 샘플 개발부터 양산·공급까지 단계별로 함께합니다.



01

요구사항을 함께 정리합니다

제품 콘셉트와 적용 제형, 목표 함량, 원가 및 생산 조건을 확인해 개발 방향을 구체화합니다.



02

개발과 생산을 연결합니다

연구개발과 자체 생산 기반을 연계해 샘플 단계에서 양산 적용 가능성을 함께 검토합니다.



03

생산 과정에서 확인합니다

확정된 규격과 공정 조건을 기준으로 생산하며, 배치별 품질을 확인하고 관련 자료를 공유합니다.



THE CHALLENGE

원료를 제품으로 연결할 때 확인해야 할 세 가지 과제

PROBLEM 01**샘플과 양산 사이의 차이**

소규모 샘플과 실제 생산은 설비와 공정 조건이 달라 품질 편차가 발생할 수 있습니다.

PROBLEM 02**제품마다 다른 적용 조건**

제형·함량·원가·생산 방식과 요구 기준에 따라 필요한 원료 사양이 달라집니다.

PROBLEM 03**개발과 생산의 단절**

원료 개발과 실제 생산 검토가 분리되면 양산 과정에서 추가 조정이나 일정 지연이 발생할 수 있습니다.

ANSWER 01**양산 적용 가능성을 미리 검토합니다**

샘플 개발 후 파일럿 검토를 거쳐 공정 조건과 목표 규격을 구체화합니다.

ANSWER 02**제품 조건에 맞춰 개발합니다**

고객사의 요구 사양을 기준으로 원료 형태와 공정 조건을 검토해 개발 방향을 구체화합니다.

ANSWER 03**개발부터 공급까지 연결합니다**

샘플·파일럿·양산 단계의 확인 사항을 공유하고, 확정된 규격에 따라 생산·공급합니다.

대두 발효 공정 역량

제품 조건에 맞춰 관리하는 대두 발효

발효는 특정 성분을 강조하는 데 그치지 않고, 원료와 균주, 시간과 온도 등 주요 공정 조건을 제품 목적에 맞게 설정하고 관리하는 과정입니다.



01

대두 발효 제조 경험

2003년부터 대두와 낫또를 중심으로 발효 제품을 제조하며 현장 경험을 축적해 왔습니다.



02

균주 기반 발효

청국장에서 분리한 *Bacillus* sp. KSW-3 균주를 기반으로 대두 발효 공정을 운영합니다.

관련 특허 제10-0917004호



03

발효 공정 관리

원료 상태와 생산 규모에 따라 주요 발효 조건과 생산 단계별 공정 내용을 기록하고 관리합니다.



04

제품 맞춤 원료 설계

제품 목적과 제조 조건에 따라 대두 발효 원료의 분말·액상 형태와 공급 규격을 설계합니다.

핵심 경쟁력 02

검사에만 의존하지 않는 품질관리

원료 선정부터 표준 공정, 위생·안전관리, 출고까지 단계별 기준을 운영해 품질 편차를 줄입니다.



01

원료 입고 기준

사용 목적과 목표 규격에 따라 원료를 선별하고 입고 상태를 확인합니다.



02

표준 공정(SOP) 운영

배치별 공정 조건을 표준화하고 생산 기록을 관리해 품질 편차를 줄입니다.



03

식품 안전관리 체계

HACCP 및 ISO 22000 기준에 따라 위생·안전관리 체계를 운영합니다.



04

직접 제조·출고 관리

원료 입고부터 제조·포장·출고까지 주요 과정을 직접 관리합니다.

HOW WE WORK

첫 상담에서 첫 출고까지, 6단계

제품 목표를 확인한 뒤 샘플 개발과 파일럿 생산, 품질 검토를 거쳐 양산·공급까지 진행합니다.
단계별 결정 사항과 산출물은 문서로 공유합니다.

STEP 01



상담

제품 콘셉트와 적용 목적,
목표 시장 및 주요 요구사항을 확인합니다.

STEP 02



목표 규격

제형·함량·원가·포장·인증 등
개발 조건을 구체화합니다.

STEP 03



샘플 개발

후보 원료를 선정하고
테스트용 샘플을 개발합니다.

STEP 04



파일럿 생산

실제 설비에서 생산 적합성과
양산 공정 조건을 검토합니다.

STEP 05



품질 확인

확정된 규격과 품질 기준,
관련 서류를 최종 확인합니다.

STEP 06



양산·공급

확정된 사양으로 생산하고
품질 확인 후 출고합니다.

각 단계의 산출물과 확인 사항은 문서로 공유하며 진행합니다.

MOQ 협의 가능

MANUFACTURING BASE

안동에서, 우리 손으로 만듭니다



경북 안동의 자체 제조 공장과 기업부설연구소(2025 인정)를 기반으로 생산을 운영합니다. 발효·분말·액상 생산 설비와 HACCP 관리 체계를 바탕으로 대두 발효 원료부터 완제품까지 개발과 생산을 진행합니다. 자체 생산 기반을 통해 제품 개발부터 생산, 공급까지 일관된 대응이 가능합니다.

발효 생산

KSW-3 군주 기반
발효 공정 운영

분말·액상

대두 발효 원료의
분말·액상 생산

맞춤 원료

제품 목적과 규격에
맞춘 원료 설계

PB·ODM

낫또 등 완제품 개발·생산

군주 선정

STEP 01

발효 공정

STEP 02

성분 확인

STEP 03

직접 생산

STEP 04

품질관리

STEP 05

B2B SUPPLY

제품 목적에 맞춘 대두 발효 원료 라인업

16 ITEMS

대두 발효 베이스부터 발효 성분 원료, 대두·곡물 원료, 제품 개발용 베이스까지 제공합니다.
분말·액상 형태와 공급 규격은 제품 목적과 생산 조건에 맞춰 제안합니다.

발효 베이스

국내 제조

대두 발효 분말 베이스

20kg / 협의

대두 발효 액상 베이스

공급 규격 협의

청국장 발효 분말

20kg

15곡 발효효소 분말

20kg

발효 성분 원료

국내 제조

나토키나제 원료

활성 및 공급 규격 협의

폴리감마글루탐산

공급 규격 협의

발효 이소플라본 농축분말

공급 규격 협의

발효 대두 펩타이드

공급 규격 협의

대두·곡물 원료

분리대두단백

20kg

발효 흑대두 분말

20kg

볶은 대두 분말

20kg

발효 현미 단백질 분말

20kg

제품 개발 베이스

약콩나트또 베이스

공급 규격 협의

발효 스낵 베이스

공급 규격 협의

발효 음료 베이스

공급 규격 협의

맛춤 개발

공급 규격 협의

필요한 규격에 맞춰 원료를 개발합니다

목표 형태·함량·적용 제품·수량·포장 조건을 기준으로 맞춤 원료 구성을 제안합니다.

20 kg·협의

PRODUCTION OPTIONS

제품 목적에 맞춘 제형·포장 옵션

원료의 특성과 섭취 방식, 1회 제공량, 유통 환경에 따라 적합한 제형과 포장이 달라집니다.
제품 기획 단계에서 제형과 용량, 포장 단위와 유통 조건을 함께 검토해 제품 사양을 구체화합니다.

생산 가능 제형 8



분말

병·스틱 등 다양하게 구성



액상·시럽

스틱·파우치·병 적용



페이스트

스틱·파우치 형태



하드캡슐

분말·과립 충전



정제

크기·중량 맞춤



환

소환·중환·대환



연질캡슐

액상·유지 원료 적용



젤리

맛·식감 맞춤

포장 형태 6+



병 포장

분말·정제·환



스틱

1회분 개별 포장



PTP

정제·캡슐 개별 포장



삼면·사면포

소용량 분말·액상



파우치

액상·페이스트



유리병 포장

액상·시럽



넵또 사각용기

넵또 완제품을 위한
사각 용기 포장

MANUFACTURING SERVICE

준비된 단계부터 함께합니다

아이디어 단계부터 확정된 제품 사양까지, 브랜드의 준비 상태에 맞춰 필요한 개발과 생산을 진행합니다.

ODM

기획부터 개발·생산까지

제품 방향을 구체화하거나 개발 전반의 지원이
필요한 브랜드에 적합합니다.

기획과 개발이 필요하다면 ODM

OEM

확정된 사양을 기준으로 생산

제품 구성과 생산 조건이 확정되어
생산 실행이 필요한 브랜드에 적합합니다.

제품 사양이 확정됐다면 OEM

STEP 01

상담·의뢰

제품 목적과 브랜드 방향 준비된
자료와 요구사항을 확인합니다.

STEP 02

사양 협의·견적

원료·제형·포장·수량과 일정을
협의하고 견적을 제안합니다.

STEP 03

샘플·파일럿

샘플을 개발하고 파일럿 생산을
통해 양산 조건을 확정합니다.

STEP 04

생산·출고

확정된 사양으로 생산하고
품질 확인 후 출고합니다.



SOY FERMENTATION & BIO INGREDIENTS

다음 제품을 함께 고민할 준비가 되어 있습니다

파머스바이오는 단순 납품을 넘어 파트너사의 장기적인 성장을 지원합니다.
제품 기획 단계부터 제조까지 전 과정에서 함께 고민하며 최적의 솔루션을 제안합니다.

ADDRESS

경상북도 안동시 남선면 검정길 27, 제1동

CONTACT

T. 054-859-2224 F. 054-843-2224
farmersbio@naver.com

ONLINE

www.farmersbio.kr
Instagram @farmersbio