



BABIYA[®]

We make rice style





우리는 밥을 연구합니다.

“밥은 먹고 다니니? 밥 한끼 먹자!” 한국인의 인사에 담겨 있는 밥의 의미는 우리의 삶에 녹아있습니다. 탭스푸드서비스는 고객님들의 삶인 밥상에 놓일 건강하고 즐거운 식사를 위해서 연구합니다. 품격있는 혼밥, 즐거운 모임의 식사, 행복한 가정의 건강하고 맛있는 밥상을 만들어 드립니다.



■ 탭스푸드서비스 연혁



기술 소개

• 곡물별로 최적화된 식감 유지

탭스푸드는

곡물별로 최적의 식감을 유지하기 위해 별도의 취반 시스템을 갖추고 있습니다.

탭스푸드만의

맞춤 취반 공정(불림 시간, 온도)은 식감과 보존성을 향상하여 곡물별 본연의 맛을 살립니다.



• 무쇠 가마솥으로 갓 지은듯한 밥맛

일본 AIHO사의 최신 기술이 적용된 취반 설비를 적용하여, 실온즉석밥보다 차별화된, **가마솥에서 갓 지은듯한 밥맛을 구현**해 냈습니다.

이는 탭스푸드가 추구하는 **고급화된 밥맛을 위한 전략**입니다.



• 최고의 품질을 위한 온도 관리

탭스푸드의 밥은 진공냉각 공정을 거쳐 미생물 증식을 억제하여 안전하며, 수분이 날아가지 않아 맛있는 밥맛을 유지합니다.



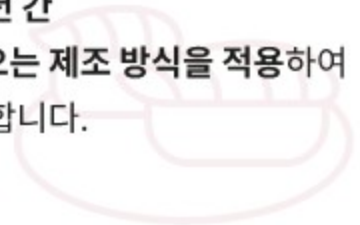
• 차별화된 유부피와 스시초

초밥의 본고장 일본에서 수입하는 유부피는 **방사능 안전 인증을 받은 제품**입니다.

한국인의 입맛에 맞게 자체적으로 개발한 레시피를 사용합니다.

스시초 또한

일본에서 약 300년 간 전통적으로 내려오는 제조 방식을 적용하여 최고의 맛을 자랑합니다.



공정 소개

주요 설비



취반기

쌀불림, 취반온도
- 시간 최적화
- 전통 가마솥 취반
→ 밥맛 고급화



진공식 급속 냉각기

취반밥 단시간 신속냉각
- 진공냉각기법으로
 밥품질 유지
- 일본 SAMSON
 진공냉각기



초밥 성형기

스시초가 들어간
 샤리 성형
- 중량 13~18g
- 일본 SUZUMO
 초밥성형기



유부초밥 성형기

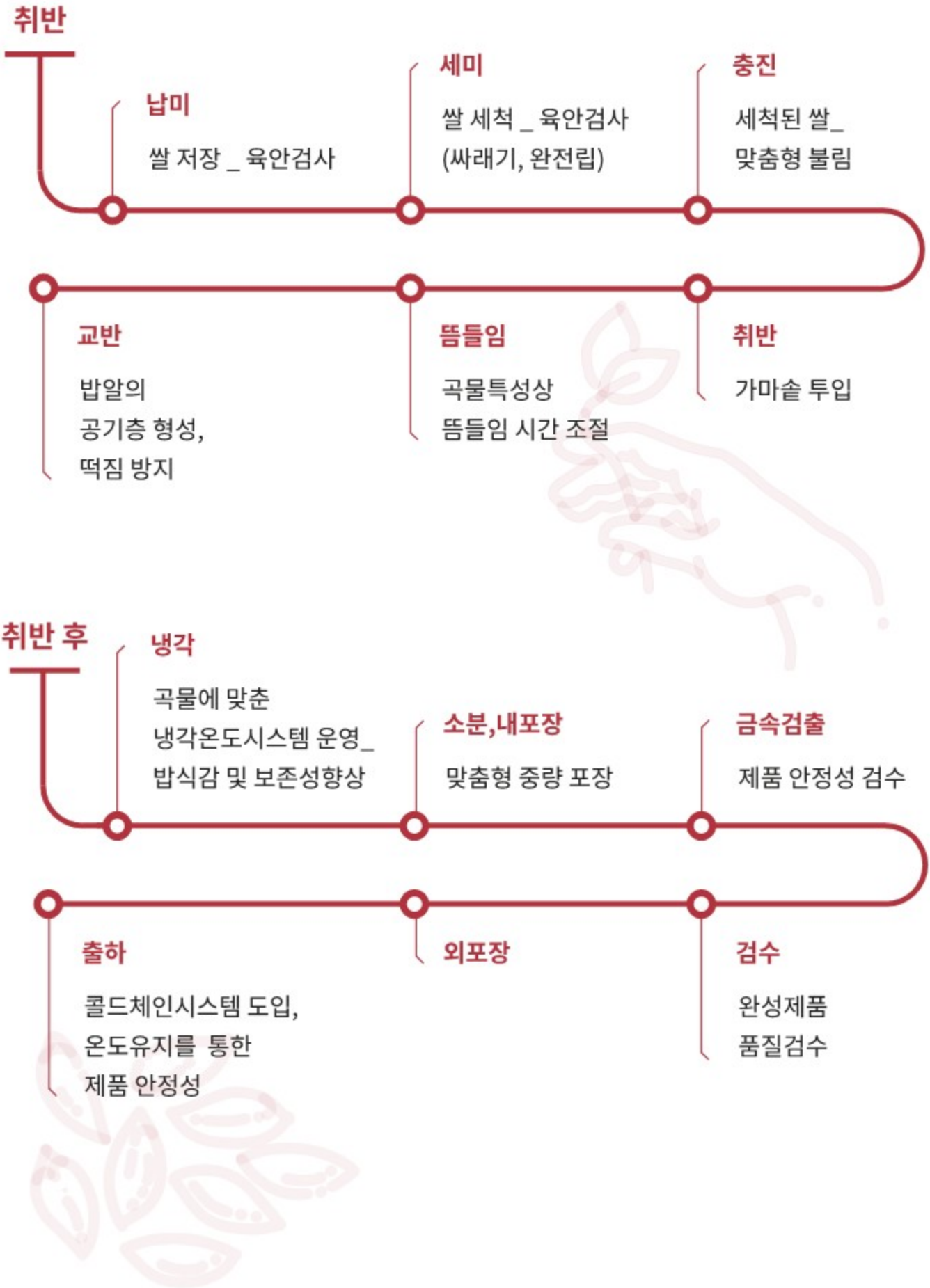
유부피-초밥 성형시스템
- 시간당 2천개
 유부초밥 성형
- 일본 SUZUMO
 유부성형기



급속 동결기

취반밥 급속냉동 시스템
- 급속냉동법으로
 조직감 유지
- 이탈리아 IRINOX
 급속동결기

• 생산공정도



초밥_냉동/냉장



DIY초밥이야 10p (150g)

내가 원하는 재료만 있으면 장인의 손맛 그대로 만드는 DIY 셀프스시



DIY초밥이야 20p (300g)

내가 원하는 재료만 있으면 장인의 손맛 그대로 만드는 DIY 셀프스시



참 DIY초밥이야 20P (300g)

내가 원하는 재료만 있으면 장인의 손맛 그대로 만드는 DIY 셀프스시



초밥용밥 (5kg~10kg)

가마솥 밥과 정통 스시초의 만남으로 완성된 맛있는 초밥

즉석밥



밥맛좋은밥 6종 (180g~210g)

영양과 맛은 그대로 신선한 가마솥 밥을
우리집에서 맛보실 수 있습니다.
[쌀, 귀리, 11곡, 현미, 알콩, 흑미]

밥맛밥 라이트 6종 (200g)

밥맛좋은밥을 0.5공기(100g)로 손쉽게 나눠먹는
신선한 냉동즉석밥.
[쌀, 귀리, 11곡, 현미, 알콩, 흑미]



찰진가마솥밥 (210g)

찰쌀을 넣어 찰진 가마솥밥을 우리집에서
맛보실 수 있습니다

나물밥 (200g)

영양과 맛은 그대로 다양한 나물을 섞은
신선한 가마솥 밥
*취나물, 곤드레 OEM 가능



뉴카브라이스몬스터(퀴노아/렌틸콩/병아리콩)

다시마 채수로 지은 밥을 급속냉동하여 감칠맛과 식감을 살렸으며, 렌틸콩, 퀴노아, 병아리콩, 귀리, 현미 등을 사용하여 각종 영양소를 채웠습니다.

■ 밀키트



DIY초밥이야 연어 밀키트 10p (242g)

힘든 준비 없이 초밥알에 연어만 올려 예쁘게 담기만 하면 고퀄리티의 초밥 완성!!
집에서도 야외에서도
손쉽게 초밥을 준비해보세요



DIY초밥이야 연어 밀키트 20p (472g)

힘든 준비 없이 초밥알에 연어만 올려 예쁘게 담기만 하면 고퀄리티의 초밥 완성!!
집에서도 야외에서도
손쉽게 초밥을 준비해보세요



DIY초밥이야 광어 밀키트 10p (242g)

힘든 준비 없이 초밥알에 광어만 올려 예쁘게
담기만 하면 고퀄리티의 초밥 완성!!
집에서도 야외에서도
손쉽게 초밥을 준비해보세요



DIY초밥이야 광어 밀키트 20p (472g)

힘든 준비 없이 초밥알에 광어만 올려 예쁘게
담기만 하면 고퀄리티의 초밥 완성!!
집에서도 야외에서도
손쉽게 초밥을 준비해보세요



차돌박이초밥 (410g)

경기 추청쌀로 만든 100% 우리쌀 초밥에
특제소스를 찍어 먹는 고소한 차돌박이.
명품 생와사비와 초생강까지 곁들인 우가청담의
시그니처 메뉴



우삼겹초밥 (410g)

경기 추청쌀로 만든 100% 우리쌀 초밥에
특제소스를 찍어 먹는 고소한 우삼겹.
명품 생와사비와 초생강까지 곁들인 우가청담의
시그니처 메뉴



삼겹살초밥 (410g)

경기 추청쌀로 만든 100% 우리쌀 초밥에
 특제소스를 찍어 먹는 고소한 삼겹살.
 명품 생와사비와 초생강까지 곁들인 우가청담의
 시그니처 메뉴

유부초밥



새콤달콤 유부초밥 (184g)

갓 지은 밥과 스시초를 환상비율로 배합하여 달콤,
 담백, 쫄깃한 사각유부로 감싼 정통 일식유부초밥



치킨가라아게 유부초밥 (232g)

갓 지은 밥과 스시초를 환상비율로 배합하여 달콤,
 담백, 쫄깃한 사각유부로 감싼 정통 일식유부초밥
 위에 치킨과 양파소스로 완성되는 토핑 유부초밥



점보유부초밥(불고기,와사비에그,연어) (260g)

갓 지은 밥과 스시초를 환상비율로 배합하여 달콤, 단백, 쫄깃한 사각유부로 감싼 정통 일식유부초밥 위에 불고기, 스크램블, 연어로 완성되는 토핑 유부초밥



모듬토핑유부초밥(불타게) (231g)

갓 지은 밥과 스시초를 환상비율로 배합하여 달콤, 단백, 쫄깃한 사각유부로 감싼 정통 일식유부초밥 위에 타코와사비, 불고기, 꽃맛살로 완성되는 토핑 유부초밥



자이언트 유부초밥

다양한 토핑을 얹어 파티음식으로 활용할 수 있는 9pcs 유부초밥



유부초밥&어니언크림치킨

갓 지은 밥과 스시초를 환상비율로 배합하여 달콤, 단백, 쫄깃한 사각유부로 감싼 정통 일식유부초밥 5pcs와 어니언크림치킨



유부초밥_40p_pp용기



유부초밥_벌크

도시락_초밥/덮밥



버라이어티 초밥세트

새우, 문어 등을 비롯한 회초밥 10pcs와 유부초밥 2pcs로 구성된 풍성한 초밥세트



따로초밥 랍스터&구운연어

초밥용 밥과 네타를 1단과 2단으로 따로 포장해 입맛에 맞게 먹을 수 있도록 DIY컨셉의 초밥 도시락



따로초밥 랍스터&한치

초밥용 밥과 네타를 1단과 2단으로 따로 포장해 입맛에 맞게 먹을 수 있도록 DIY컨셉의 초밥 도시락



한끼초밥 문어와한치 (246g)

통통한 밥알과 정통 스시초의 만남으로 완성된 맛있는 초밥 위에 계란, 맛살, 새우, 문어, 한치를 내 마음대로 올리면 정통 일식초밥 완성



연어&새우 회덮밥 (315g)

갓지은 밥과 연어,새우, 야채를 참기름, 고추장 함께 섞어주면 완성되는 덮밥



바싹불고기덮밥 (275g)

갓지은 밥과 바싹불고기, 스크램블, 볶음김치를 섞어 위에 김가루 뿌려주면 완성되는 덮밥



파닭마요덮밥 (360g)

갓 지은 밥에 치킨, 마요네즈, 소스, 파채로 완성되는 덮밥



스팸김치마요덮밥 (337g)

갓 지은 밥에 스팸, 볶음김치, 스크램블, 마요네즈로 완성되는 덮밥



빅치킨마요덮밥

갓 지은 밥에 치킨, 마요네즈, 소스, 스크램블로 완성되는 덮밥



치킨마요덮밥

갓 지은 밥에 치킨, 마요네즈, 소스, 스크램블로 완성되는 덮밥



차슈덮밥 (283g)

갓 지은 밥과 차슈, 차슈소스, 야채와 함께 섞어 초생강, 락교를 곁들이면 완성되는 덮밥



김치알밥

갓 지은 밥과 날치알, 볶은 김치를 단무지, 김, 맛살과 함께 섞어 먹는 김치알밥



예시 이미지

꼬막비빔밥

갓 지은 밥과 양념에 버무린 꼬막에 양파와 고추, 쪽파를 섞어 먹는 꼬막비빔밥



예시 이미지

훈제오리덮밥

갓 지은 밥과 훈제 오리, 야채를 매콤한 양념에 섞어 먹는 훈제오리덮밥



예시 이미지

치킨데리야끼덮밥

스크램 위에 데리야끼 치킨, 양파를 얹어 구성된
치킨데리야끼 덮밥



소불고기규동&수란

전문점 규동을 재현한 프리미엄 덮밥으로
수란과 함께 소불고기볶음, 명란마요,
생와사비 등으로 구성

냉장간식



눈꽃치즈 불막창&차슈 (187g)

불막창과 모짜렐라치즈, 차슈에 소스~
반반안주시리즈



매콤파닭 (164g)

매콤달콤한 치킨을 파채와 함께~
안주시리즈



눈꽃치즈쏘야 (186g)

소시지와 야채에 치즈까지 안주시리즈



차슈면 (384g)

면과 차슈, 차슈소스, 양파, 무순과 함께 섞어 계란을 넣으면 완성되는 별미 차슈면



예시 이미지

쭈꾸미안주

매콤한 쭈꾸미와 떡을 깻잎에 싸 먹을 수 있는 쭈꾸미 안주

샐러드 토폭



병아리콩

칼슘, 비타민, 철분이 풍부한 콩으로 샐러드에 많이 사용됨



귀리+보리

10대 슈퍼푸드인 귀리와 식이섬유가 다량 함유된 보리를 1:1 비율로 취반하여 샐러드에 사용

기타



초밥용 양념 유부피 (950g / 60매)

8*4cm 크제한입 베어물기 좋은 유부사이즈와 사각형의 유부모양의 아이들이 좋아하는 모양이나 형태를 만들기 좋습니다



초밥용 새우살 (160g / 24pcs)

고급일식집에서 주로 사용하는 사이즈로 초밥 전체를 덮어 스시를 먹는 내내 온전한 새우 맛을 즐길 수 있습니다



초밥용 문어 (120g / 20pcs)

부드럽고 담백한 맛이 일품 누구나 좋아하는 문어의 쫄깃한 식감은 다양한 초밥의 맛을 품성하게 만들어 줍니다.



초밥용 게맛살 (270g / 30pcs)

쫄득쫄득 풍성하게 씹히는 식감과 한올한올 결이 살아있는 고급스러운 연육의 게살의 품이



초밥용 계란말이 (500g / 32pcs)

부드럽고 촉촉한 일본식 계란말이 계란 함량이 높아 고급스럽고 풍성한 맛으로 집에서도 고급 일식집의 계란말이 맛 그대로



초밥용 조미가리비 (120g / 20pcs)

필수아미노산이 풍부하고 콜레스테롤이 낮은 단백질과 미네랄이 풍부한 스시류 초밥용 조미가리비



초밥용 한치 (120g / 20pcs)

싱싱한 한치에 솔방울 모양으로 칼집을 낸 후
겉 부분을 토치로 살짝 구워내 씹히는 식감과
고소함을 살린 고급 초밥 재료



초밥용 양념장어 (160g / 20pcs)

장어 특유의 비릿하며 느끼한 맛을 제거하여
누구나 손쉽게 간단하게 건강식을 즐길 수
있습니다



초밥용 바닷가재 맛살 (950g / 60pcs)

랍스터살을 첨가한 맛살로 어육과 함께 씹히는
쫄깃쫄깃한 바다가재살이 입안 가득 고급스럽고
풍부한 맛과 식감을 느낄 수 있습니다