K·BEANS

한국어판 · 바이어 배포용

AROSOY

GREEN BIO COFFEE

2026년 12월
인천공항 면세점
입점 확정

색깔이 다르면
성분도 다릅니다.



아로소이 제품 실물 사진

- 국산 Non-GMO 대두
- N-Core Roasting
- Auro Plex 제품 설계
- 중국 GACC 등록자료

A GREEN-BIO COMPANY

대두의 가치를 다시 설계하다.

콩이 다르다. 가능성이 달라진다.

K-BEANS는 대두의 숨겨진 가치를 발견하고 새로운 맛과 제품 경험으로 연결하는 그린바이오 기업입니다. 원료 선택부터 기술 개발, 제조와 브랜드에 이르기까지 하나의 가치사슬로 사업을 전개합니다.

K-BEANS

철학과 기술을 가진 기업

AROSOY

그 기술을 경험하는 브랜드

N-Core

원료와 제품을 연결하는 핵심 기술

ONE CONNECTED VALUE CHAIN

농업 > 원료 > 기술 > 제조 > 제품 > 브랜드 > 글로벌 시장

AROSOY는 커피와 경쟁하는 제품이 아니라, 커피를 다시 설계하는 브랜드입니다.

K-BEANS creates the technology.
AROSOY creates the experience.

COMPANY & ASSETS

원료·기술·브랜드를 하나의 사업으로.

K-BEANS / 기업 프로필



법인명	농업회사법인 주식회사 케이빈즈 K-BEANS Co., Ltd.
핵심 브랜드	아로소이 / AROSOY
본사	경상북도 경산시 어봉지길 285-10 대구한의대학교 산학협력관 504호
생산거점	경산시 압량읍 당리리 신축 생산거점 구축 중
사업 분야	그린바이오 원료·제품 / B2B·B2C 공급 카페·프랜차이즈 협력 / 글로벌 수출

연구소기업 제1476호



등록증 발췌 · 2022.10.14 발급

혁신성장형 벤처기업



유효 2026.09.09–2029.09.08

혁신 프리미어 1000



2026.07.24 선정 · 유효 2027.12.31

기업의 등록·선정 이력과 개별 제품의 인허가·효능은 구분합니다.

CORE TECHNOLOGY

원료에서 향미까지, 기술로 연결하다.

N-Core Roasting / 대두의 특성을 고려한 향미 설계



원료 연출 이미지

대두의 가능성을 제품으로 구현하려면 원료 고유의 특성을 이해하는 과정이 필요합니다. K-BEANS는 대두 특유의 향을 다루고 볶음에서 형성되는 고소한 풍미를 설계하는 데 N-Core Roasting을 활용합니다.

대두의 이취와 트립신 저해인자 활성을 관리하면서, 제품 형태와 음용 경험에 맞는 향미를 구현하는 것이 공정 설계의 목표입니다. 특정 성분의 잔존량과 활성은 제품별 분석으로 확인합니다.

01

원료 이해

대두 고유 특성을 출발점으로

02

향미 설계

고소한 볶음 향미에 집중

03

제품 구현

다양한 제형과 사용 장면으로

열처리에 따른 원료 성분 변화에 관한 관련 연구: Andrade et al., Food Chemistry (2016). 제품 자체의 시험·인증과는 구분합니다.

A CONNECTED TECHNOLOGY PLATFORM

기술이 만나,
황금빛 경험이 되다.

Nano-Fluid Fusion / Auro Plex



원료의 선택



N-Core Roasting



Nano-Fluid Fusion

Auro Plex
액상.황금빛 동결건조 제품 경험



K-BEANS는 액상·동결건조 제품 개발에서 수중융합(Nano-Fluid Fusion)을 활용해 대두와 커피 성분의 상호작용 및 복합화 가능성을 탐구합니다.

Auro Plex는 별도의 독립 공정이 아니라, 원료·N-Core Roasting·Nano-Fluid Fusion의 연결로 구현되는 황금빛 복합 결과물을 설명하는 회사의 고유 명칭입니다.

동결건조 제품 실물 접사
상단 3개 이미지는 기술 설명용 연출 이미지입니다.

도식은 기술의 연결 관계를 설명합니다. 실측 입자 구조·입도나 인체 흡수·효능을 입증하는 결과가 아닙니다.

AROSOY / RETAIL

황금빛으로 기억되는 한 잔.

황금빛 동결건조 커피



음용 연출 이미지



실제 제품 사진

황금빛 미세 분말 | 병·개별 스틱 | 리테일·선물·온라인

45 g / 병 · 1.5 g / 스틱

황금빛 미세 분말은 AROSOY를 가장 선명하게 보여 주는 시각적 상징입니다. 대두 원료와 커피를 결합한 제품 경험을 간편한 동결건조 형태로 제안합니다.

병 제품은 일상적인 음용에, 개별 스틱은 휴대·시음·제품 소개에 활용할 수 있습니다. 채널에 맞는 제품 구성과 현지 표시사항을 협의합니다.

표시 규격은 본 카탈로그 기준입니다. 실제 공급 제품의 라벨·포장 사양은 견적 시 확인합니다.

AROSOY / RETAIL

다양한 메뉴를 위한, 한 포의 시작.



실제 제품 사진

02

액상농축 커피

FORMAT & OCCASION

- 개별 파우치
- 메뉴 개발·시음
- 카페·리테일

30 mL × 10개 / 박스 · 총 300 mL

AROSOY 액상농축 커피는 대두와 커피를 활용한 음용 경험을 개별 파우치에 담은 제품입니다. 카페와 일상에서 원하는 메뉴를 구성하는 출발점으로 제안합니다.

메뉴 적용이나 판매 구성을 검토할 때에는 실제 시음을 통해 희석 조건과 맛의 방향을 먼저 확인합니다. 사용 환경에 맞춘 메뉴와 공급 조건을 협의합니다.

표시 규격은 본 카탈로그 기준입니다. 실제 공급 제품의 라벨·포장 사양은 견적 시 확인합니다.

AROSOY / RETAIL

천천히 내리는 순간, 새로운 향미.



실제 제품 사진

03

핸드드립 커피

FORMAT & OCCASION

- 직접 내리는 방식
- 개별 필터백
- 가정·사무실·여행

12 g × 10개 / 박스 · 총 120 g

필터백에 물을 부어 직접 추출하는 방식으로 AROSOY를 경험하는 제품입니다. 원료와 볶음 향미를 한 잔을 준비하는 과정과 함께 전달합니다.

개별 필터백은 가정·사무실·여행 등 서로 다른 장면에 제안할 수 있습니다. 시음과 함께 현지 소비자의 음용 습관, 채널 구성과 표시사항을 검토합니다.

표시 규격은 본 카탈로그 기준입니다. 실제 공급 제품의 라벨·포장 사양은 견적 시 확인합니다.

AROSOY / RETAIL

일상 속 여유에,
간편하게 스며들다.



실제 제품 사진

04

침출식 커피

FORMAT & OCCASION

- 물에 담가 우리는 방식
- 개별 침출백
- 일상 음용·체험

10 g × 10개 / 박스 · 총 100 g

침출백을 물에 담가 우려내는 방식으로 즐기는 AROSOY입니다. 드립백과는 다른 준비 방식으로 선호하는 음용 장면에 맞춰 선택할 수 있습니다.

개별 침출백과 박스 구성은 일상 음용과 제품 체험에 활용할 수 있습니다. 추출 조건과 풍미는 실제 시음으로 확인하고 현지 사용 환경에 맞춰 안내합니다.

표시 규격은 본 카탈로그 기준입니다. 실제 공급 제품의 라벨·포장 사양은 견적 시 확인합니다.

AROSOY / B2B

카페의 다음 한 잔을 함께 설계합니다.



브랜드 연출 이미지 · 실제 공급 포장과 다를 수 있습니다.

+1

그린바이오 커피원두

FORMAT & OCCASION

- 카페용 표준 1 kg
- 추출·메뉴 테스트
- 시음 후 공급 협의

표준 공급 1 kg / 봉 · 시음 샘플 150 g / 봉(비매품)

카페와 음료 사업자를 위한 B2B 제안입니다. 대두와 커피를 기반으로 한 원료의 차이를 매장의 추출과 메뉴 경험으로 연결합니다.

실제 사용 머신과 분쇄·추출 조건에서 시음 평가를 진행한 뒤 공급 조건을 협의합니다. 모든 머신에 대한 일괄 호환성을 전제로 하지 않으며 도입 전 현장 테스트를 권장합니다.

중국 원두 등록은 별도 신청 예정입니다. 등록 범위·통관 확인 후 공급을 협의합니다.

MARKET ACCESS & PREPARATION

글로벌 시장 진입을 위한 등록 기반과 준비

중국의 등록자료 / 미국의 등록 추진 / 유럽의 요건 검토

중국 GACC 등록통지 3건을 보유하고 있으며, 동결건조·액상·드립·침출식 4종을 중심으로 협력을 추진합니다. 개별 제품 적용 범위는 승인자료로 확인합니다.

CKOR29012604240080 2026-04-24
로스팅 커피 원두 및 그 제품

CKOR24062604200070 2026-04-20
커피(류) 음료

CKOR24092603250341 2026-03-25
기타 음료

기존 제품 4종: 동결건조 · 액상 · 드립 · 침출식

원두는 별도 구분합니다. 현재 별도 등록을 취득한 품목으로 표시하지 않으며, 관련 등록 신청을 신속히 추진할 예정입니다.

원두는 드립·침출식과 분쇄도 차이가 있어 동일 HS 코드 적용을 예상하고 있으나, 아직 확정된 사항이 아닙니다. CKOR 번호는 등록번호이며 HS 코드가 아닙니다. 최종 품목분류·중문 라벨·통관 요건은 거래 전 확인합니다.

미국 / 등록 추진

미국 연방조달 등록 및 FDA 식품시설 등록 추진 중

유럽 / 요건 검토

유럽 시장 진입 요건 검토 단계입니다. 시장별 수입·표시 요건은 별도로 확인합니다.

FDA 식품시설 등록은 제품승인이나 EU 판매허가를 의미하지 않습니다.

위 표는 보관 중인 등록현황 자료의 번호·일자·범주를 요약한 것입니다. 등록자료는 요청 시 검토할 수 있습니다.

FROM AGRICULTURE TO MANUFACTURING

농업에서 제조까지, 이어지는 가치.

원료 기반과 생산 인프라 확장



계약재배 현장 방문 사진



신축 생산거점 공사 현장 사진

01

농업·원료

국산 Non-GMO 대두 원료를 출발점으로 전용 원료의 확보와 관리, 생산자와의 연결을 중시합니다.

02

경산 생산거점

경산시 압량읍 당리리 295번지 외 3필지에 신축 생산거점을 구축 중입니다. 생산·수출 대응을 위한 제조 인프라 확장을 추진합니다.

03

공급 협의

품목·수량·시장별 포장 요구와 납기 일정을 확인한 뒤 생산·공급 가능 범위를 개별 협의합니다.

대두 함유 · 원재료·알레르기 정보는 제품별 최종 표시사항을 확인해 주세요.

SCIENCE, WITH A CLEAR SCOPE

원료와 공정을 깊이 이해하다.

학술적 배경 / 열처리와 성분 상호작용

K-BEANS는 원료의 차이를 제품으로 연결하기 위해 관련 식품과학 연구에 주목합니다. 일반 학술 근거와 자사 완제품의 시험 결과를 구분하여 기술을 설명합니다.

01

Andrade et al. (2016)

The effect of thermal treatment of whole soybean flour on the conversion of isoflavones and inactivation of trypsin inhibitors.

Food Chemistry 194, 1095-1101.
doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.08.115

대두 열처리 조건에 따라 이소플라본의 형태와 트립신 저해인자 활성이 달라질 수 있음을 다룬 연구입니다. N-Core 자체의 성능을 시험한 자료는 아닙니다.

02

Ma et al. (2024)

Study of the mechanism of non-covalent interactions between chlorogenic acid and soy protein isolate: Multi-spectroscopic, in vitro, and computational docking analyses.

Food Chemistry 457, 140084.
doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.140084

분리대두단백과 클로로젠산 사이의 비공유 상호작용을 분석한 연구입니다. Auro Plex의 입도나 인체 흡수 효과를 입증한 자료는 아닙니다.

아래 연구는 관련 원료와 식품계에 대한 학술자료입니다. AROSOY 완제품의 임상시험, 성능인증 또는 연구기관의 보증을 의미하지 않습니다.

SCIENCE, WITH A CLEAR SCOPE

황금빛은 경험으로.
과학은 근거로.

학술적 배경 / 식품 매트릭스와 로스팅

황금빛 미세 분말은 원료·공정·제품 형태가 함께 만든 AROSOY 동결건조 제품의 시각적 차별성입니다. 색과 향미는 제품 경험으로 전달하며, 구체적인 성분 특성과 보존 여부는 제품별 분석이 필요합니다.

03

Sęczyk et al. (2017)

Soymilk enriched with green coffee phenolics - Antioxidant and nutritional properties in the light of phenolics-food matrix interactions.

Food Chemistry 223, 1-7.
doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.12.020

두유와 생두 유래 페놀 성분을 결합한 식품계의 상호작용을 다룹니다. 연구계의 결과를 자사 제품의 인체 효능이나 정량 성능으로 옮기지 않습니다.

04

Alcantara et al. (2025)

Effect of roasting on chemical composition of coffee.

Food Chemistry 477, 143169.
doi.org/10.1016/j.foodchem.2025.143169

일반 커피의 로스팅과 화학적 조성 변화의 관계를 검토한 연구입니다. 황금빛 AROSOY의 성분 보존을 직접 검증한 연구는 아닙니다.

아래 연구는 관련 원료와 식품계에 대한 학술자료입니다. AROSOY 완제품의 임상시험, 성능인증 또는 연구기관의 보증을 의미하지 않습니다.

BUILDING A PRACTICAL PARTNERSHIP

좋은 만남을,
실행 가능한 거래로.

시음에서 공급 조건까지, 단계별로 함께 확인합니다.

01

샘플 시음과 피드백

현지 소비자와 매장에 맞는 맛·형태를 검토합니다.

02

품목·수량·채널 협의

관심 제품, 판매 시장, 포장과 일정의 범위를 정합니다.

03

정식 견적·공급 조건

MOQ·단가·납기·거래 조건을 개별 협의합니다.

04

등록·표시·통관 확인

중국 거래는 GACC 적용 범위와 중문 라벨을 확인합니다.

상담을 시작할 때 알려 주세요.

판매 국가·채널 / 관심 제품·예상 수량 / 포장·라벨·일정 요구사항

본 카탈로그는 제품 소개용이며 확정 견적서가 아닙니다. 가격·MOQ·납기·독점권 등은 별도 합의합니다.

Arósoy®

다음 시장의 한 잔을,
함께 만듭니다.

Nature in Every Cup.

K·BEANS

농업회사법인 주식회사 케이빈즈

박영오 총괄본부장 / Young O Park

+82-10-2699-4360

beankins06@gmail.com

www.k-beans.co.kr

경상북도 경산시 어봉지길 285-10
대구한의대학교 산학협력관 504호

홈페이지에서 브랜드와 제품을 더 자세히 만나보세요.
필요한 자료나 문의사항이 있으면 언제든 연락해 주세요.

공식 홈페이지

2026.10.16 기준 / 바이어 배포용