



business proposal 2023



De Fleur Co., Ltd.

by. HANANOMACARON



대표이사 박태원 010.2439.2720 dundy002@naver.com

인천시 남동구 은봉로 75번길 77 | 대표전화 : 032.814.2221 | <http://smartstore.naver.com/hananomacaron>



1°C의 차이 급이 다른 까다로움과 까탈스러움

하나노마카롱은 자연에서 오는 제철 재료와 재료 본연의 색으로 건강한 디저트를 만드는 마카롱 전문회사입니다.

저희 하나노마카롱의 슬로건은 디저트로 함께 하는 시간의 가치를 나누고 많은 사람들에게 완성도 높은 고급디저트를 향한 접근성을 높이는 것입니다.

완벽한 퀄리티의 마카롱을 위하여 최적의 환경에서 꼬끄작업을 진행하고 각 메뉴별로 제철 재료로 만든 특색있는 수제 필링으로 완성도 높은 마카롱 작업에 초점을 맞추고 있습니다.

이는 단순히 자극적인 '단맛'을 추구하는 것이 아닌 신선하고 건강한 맛을 추구하고 있는 하나노마카롱의 철학입니다.

Master chef
Paul Park

HANANO MACARON



프리미엄 마카롱 Premium Macaron



크렘브뤼레



하나롱



몽블랑



오레오 크림치즈



에스프레소 크리스피



트리플 치즈



로쉐 초코



발로나 티라미수



슬티카라멜



얼그레이



더블 크런치



마쉬멜로우 초코



말차

클래식 마카롱 / 뚱카롱 Classic Macaron / Fat Macaron



초코



녹차



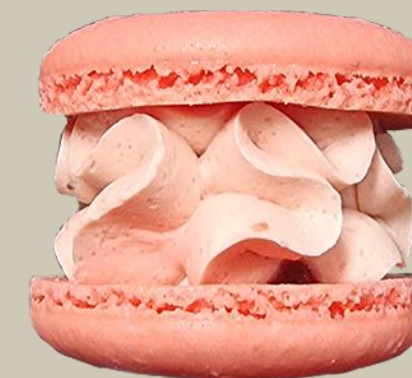
요거트



바닐라



오레오



딸기 바닐라



블루베리



치즈



복숭아



딸기



블루베리 요거트



쿠앤크



초코 브라우니

아메리칸 스모어 쿠키 American s'mores Cookie



돼지바



레드벨벳
크림치즈



로투스
스모어



말차스모어



약과
크림치즈



초코스모어



티라미수
크림치즈



황치즈
스모어



오레오
스모어



유자
크림치즈



기타 베이커리 Others Bakery



플레인 휘낭시에



플레인 마들렌



리얼 초코 브라우니



초코칩 쿠키



머랭쿠키 (딸기,바나나,사과,블루베리,오레오,프레첼)
- 1.5kg 벌크용 -



Company

Story / Vision / Core Value / Market prospect

History / Organization Chart

Contact Us.

꾸미지 않고 단순하게



Product

Natural Ingredients / Professional Chef / Perfect Products / R&D

자연 그대로의 신선함과 품미



Attachment

Premium Macaron / Fat Macaron / Classic Macaron / American S'Mores Cookie / Others

그것을 [마카롱] 에 담아 표현해 하는 것

STORY

하나는 하나노마카롱
마스터셰프
아기의 태명입니다.

하나노의 시작부터
뱃속의 하나도 함께했기에

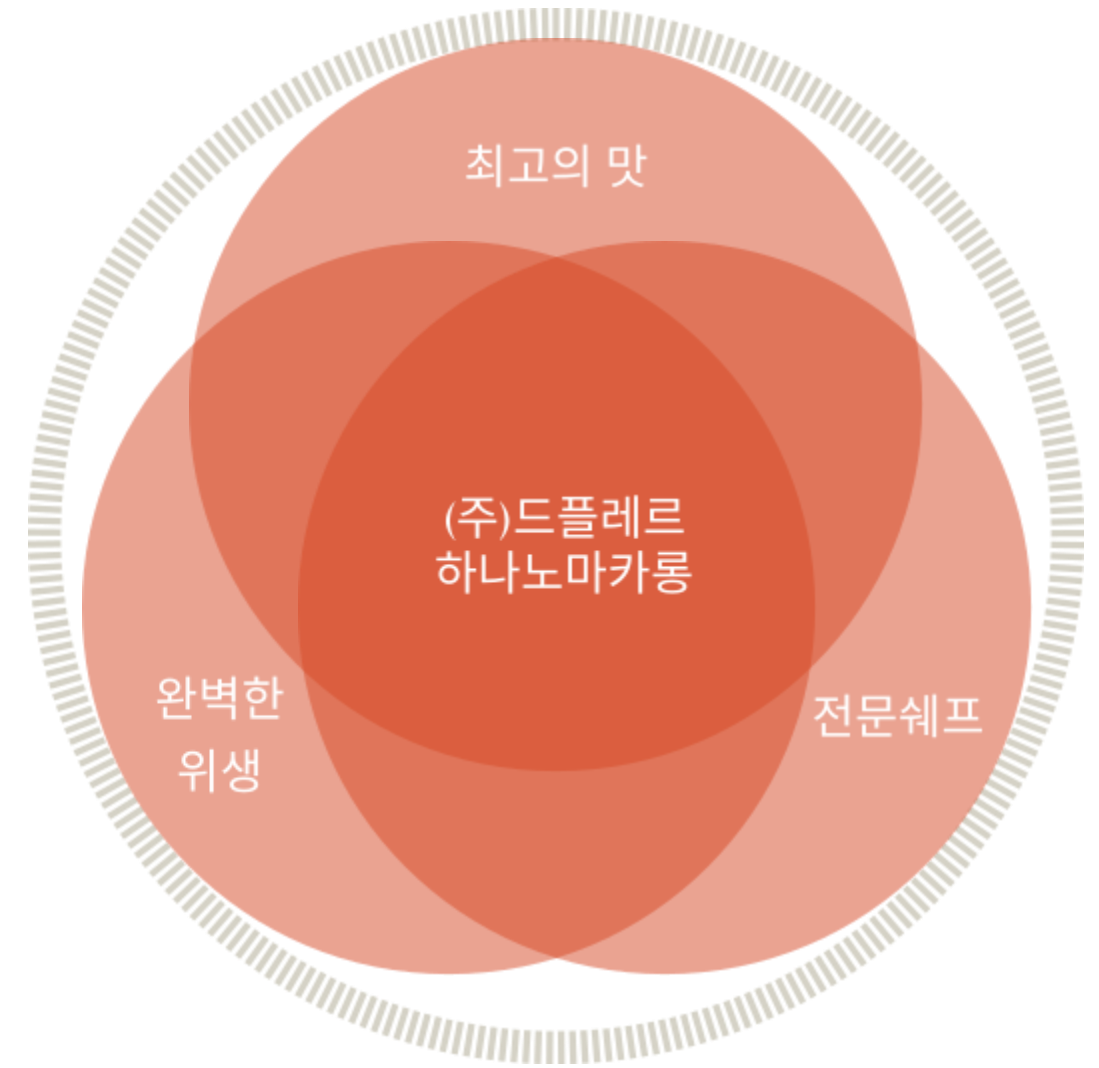
하나도 함께 먹을 수 있는
마카롱을 만들고 있습니다.

Master chef
Paul Park



깨끗한 환경 전문쉐프의 신선한마카롱 하나노마카롱

(주)드프레르는 자연에서 오는 제철 재료와 재료 본연의 색으로 건강한 디저트를 만드는 마카롱 전문회사입니다. 저희 하나노마카롱의 슬로건은 디저트로 함께하는 시간의 가치를 나누고 많은 사람들에게 완성도 높은 고급디저트를 향한 접근성을 높이는 것입니다.



The best taste

하나노의 모든 마카롱에는 100% 아몬드가루만 사용합니다. 더불어 모든 마카롱에는 세계적인 최고급 원재료만을 사용합니다. 신선한 원재료는 신선한 마카롱의 기본이 됩니다.

Perfect hygiene

첫번째가 위생, 두번째가 맛입니다. 마스터쉐프님께서 가장 강조하는 원칙입니다. 위생적이지 않은 환경에서 만든 맛있는 디저트는 그 어떤 의미도 없습니다.

Professional chef

마카롱의 가장 처음부터 가장 마지막까지 모두 디저트 전문쉐프가 작업합니다. 1도의 차이, 급이 다른 까다로움과 까탈스러움은 하나노마카롱의 전문쉐프님들 자부심입니다.

(주)드플레르 핵심가치
CORE VALUE



Professional chef

전문쉐프
마카롱의 시작인
꼬꼬 반죽부터 크림의 필링
마지막 꼬꼬 토핑까지
모두 직접 작업합니다.



Repurchase rate

재구매율 100%
하나노마카롱을
한번만 찾는 분은 없습니다.
오프라인 매장
재구매율 100%



Perfect quality

신선한 원재료
(주)드플레르에서는
인공색소, 인공퓨레,
인공첨가물 등을 일절
사용하지 않고 있습니다.



Fresh ingredients

완벽한퀄리티
100% 아몬드가루
세계 최고의 버터와 소금
자연 그대로의 신선한 재료를
사용합니다.

오프라인 재구매율 100%

하나노마카롱의 까다로운 고집
(주)드플레르는 만드는 사람부터 원재료, 제조과정
그리고 가장 중요한 위생까지
전 과정에서 [까다로운 고집]들이 존재합니다.

오프라인 재구매율 100%

**화려한 색상과 쫄득한 꼬끼
자연 그대로의 맛을 지니고 있는 다채로운 필링**

**자연에서 온 신선한 제철과일과 세계 최고급의 버터와
소금 등의 원재료
가장 중요한 원칙, 철저한 위생관리**

**(주)드플레르의 전문쉐프님들은
스스로에게 만족스럽지 않은 마카롱은 내놓지 않습니다.**



신선한 자연그대로의 원재료

100% 아몬드가루
세계 최고의 버터와 소금
자연 그대로의 신선한 재료
다른 수식어는 필요없습니다.

임산부와 어린아이도 건강하게 먹을 수 있는
프리미엄 수제마카롱

(주)드플레르에서는 인공색소, 인공퓨레, 인공첨가물 등을
일절 사용하지 않고 있습니다.

모든 마카롱은 자연에서 온 신선한 제철과일 및 재료로만 제조합니다.

예를 들어, 크림브뤼레는 바닐라빈을 직접 잘라 넣고
월넛당근케이크에는 호두와 당근이 통째로 들어갑니다.
에스프레소크리스피를 만들때는 직접 간 원두를 바로 추출하여 넣습니다.



완벽함을 추구하는 디저트 전문쉐프

전문쉐프가
마카롱의 시작인 꼬끄 반죽부터 크림의 필링
마지막 꼬끄 토핑까지
모두 직접 작업합니다.

꼬끄와 필링을 만드는 그 날의 온도와 습도
그리고 어떤 원자재를 사용하는지에 따라
굽는 온도는 물론 반죽시간, 건조시간까지 모두 달라집니다.

그 1°C의 차이를 잡아내기 위해서
(주)드플레르의 모든 전문쉐프들은 한결같은 마음으로
매일 최선을 다하여 작업하고 있습니다.



완벽한 퀄리티 완벽한 사이즈

마카롱을 즐기기에 가장 알맞은 사이즈
꼬끼:크림 1:1 황금비율
꼬끼지름 6.5cm 최적의 마카롱 크기

보여지는 차별점

최적의 마카롱 크기

한입에 베어물 수 있도록

꼬끼와 크림의 비율은 1:1 황금비율로

그리고 너비는 6.5cm로

충분히 마카롱을 즐길 수 있도록 만들었습니다.

시중에 판매되고 있는

마카롱과의 확실한 차이를 직접 확인해보세요.



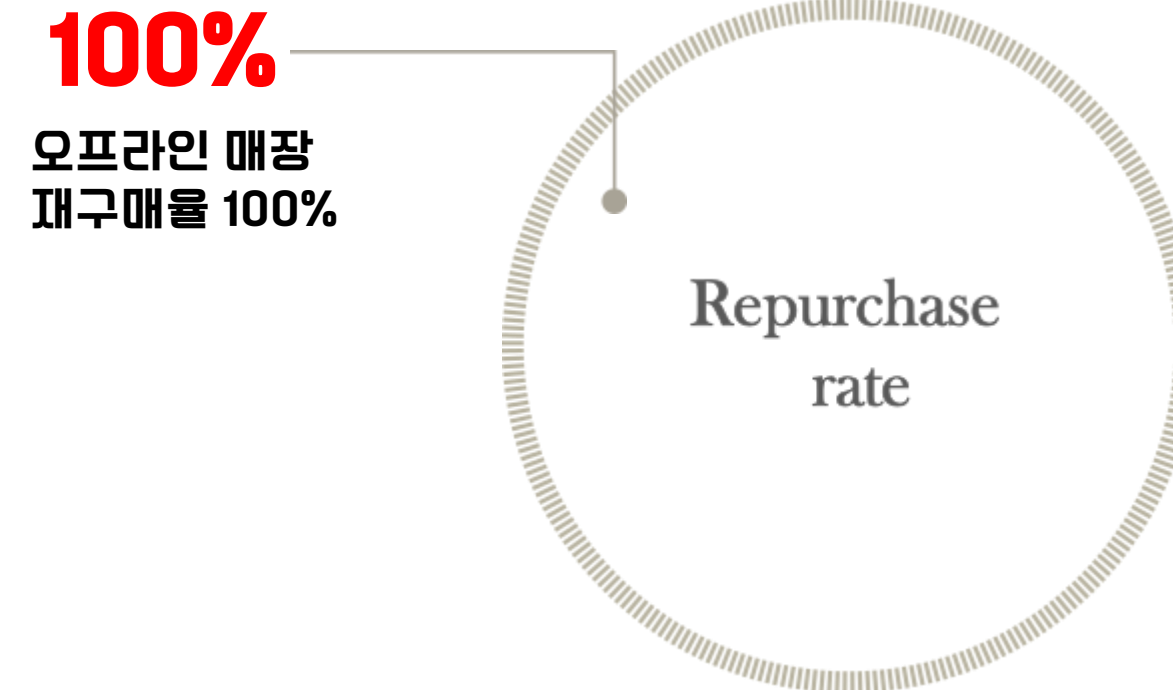
2019 - 현재까지

2019년 하나노마카롱 창동점을 시작으로
2021년 주식회사 드플레르가 되기까지는 그리 오랜 시간이 걸리지 않았습니다.
더불어 2021년 8월부터는 네이버 스마트스토어를 시작으로 전국배송을 시작하였습니다.
단기간 폭발적인 성장을 이뤄낸 주식회사 드플레르의 마카롱을 직접 경험해보세요.

Figure1. 오프라인 매장 규모



Figure2. 재구매율



하나노마카롱의 놀라운 재구매율을 직접 확인해보세요.

— ○ — Developments



STEP.1 신메뉴 아이디어 창출 및 평가
신메뉴는 고객분들의 의견을 바탕으로 구체화시킵니다. 더불어 시대에 어울리는 맛과 디자인 등 전반적인 부분을 고려하여 틀을 만듭니다.



STEP.2 레시피 개발 및 테스트진행
큰 틀이 잡히면 신선하고 좋은 원재료를 찾아보고 최상의 맛을 구현할 수 있도록 레시피를 개발&테스트합니다.



STEP.3 레시피 최종 평가 및 수정
완성된 레시피에 피드백을 받고 수정 및 최종 완성시킵니다. 이 단계에서 완벽하지 않다고 판단되면 처음부터 다시 시작합니다.



STEP.4 신메뉴 출시
완성된 레시피로 신메뉴 출시를 진행합니다. 고객분들의 반응과 피드백을 최대한 많이 듣고 다음 신메뉴 개발에 참고합니다.

보이지 않는 작은 디테일까지
까다로운 과정을 거쳐서
하나노마카롱은 완성됩니다.

제철과일을 사용하여 건강한 레시피를 연구하고 이를 '마카롱화' 시켜 새롭고 특색 있는 마카롱을 개발하는데 집중하고 있습니다. 이러한 연구를 통하여 하나노마카롱만의 독창성을 최대한으로 발휘하고 더불어 대중성도 함께 갖추기 위해 끊임없는 노력을 계속하고 있습니다.



Introduce the Hananomenu

We don't offer macarons that we're not satisfied with ourselves.
These stubbornness gathered to make the current Hananomacaron.
Even small details that you can't see. After going through a tricky process,
Hananomacaron is completed.
You'll feel it when you try it.



(주)드플레르
by. 하나노마카롱



ORGANIZATION CHART



(주)드플레르는 생산공장 뿐만 아니라
오프라인 매장과 온라인 사업까지 효율적으로
관리와 운영을 하고 있습니다.



HANANO HISTORY



2019.02 하나노마카롱 창동점

2019

- 2019.02 하나노마카롱 서울창동점
- 2019.09. 하나노마카롱 송도더프라우점

2020.08 하나노마카롱 송도본점

2020

- 2020.08 하나노마카롱 송도본점

2021.12 하나노마카롱 송도랜드마크점

2021

- 2021.12 하나노마카롱 송도랜드마크점

2021.02 하나노마카롱 IT Center Macaron Lab

2021

- 2021 품목제조번호 등록
- 2021.02 IT Center 연구소

2021.07 주식회사 드플레르 법인설립

2021

- 2021.07 법인설립
- 2021.08 온라인 판매 시작



CONTACT US

macaron de fleur



Address

인천시 남동구 은봉로 75번길 77 (논현동) 1동 1층 (주)드플레르

77, Eunbong-ro 75beon-gil, Namdong-gu, Incheon, Republic of Korea

Office Hour

Mon to Fri 08:00 – 18:00

Communication

TEL. 032.814.2221

DIRECT. 010.2439.2720

EMAIL. dundy002@naver.com

HOME. <http://www.hananomacaron.com>

Director

대표이사 박태원

Social Media






macaron de fleur by. hananomacaron

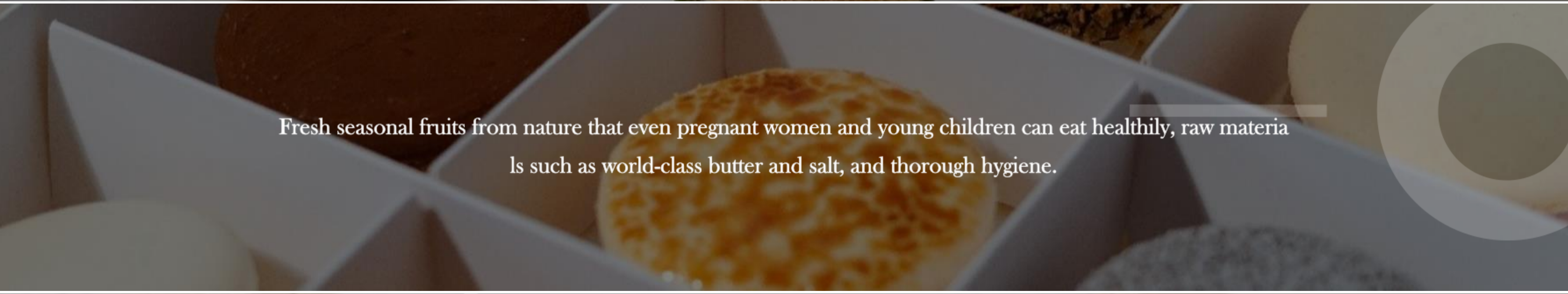
2019 999+ 3000+ 3
Since | Smartstore Purchase | Insta | Offline

지금 바로 (주)드플레르의 하나노마카롱을 주문해보세요.
Tel. 032.814.2221

(주)드플레르 by.하나노마카롱



Hnanno has 'difficult stubbornness' throughout the process, from markers to raw materials, manufacturing processes, and finally hygiene.



Fresh seasonal fruits from nature that even pregnant women and young children can eat healthily, raw materials such as world-class butter and salt, and thorough hygiene.



macaron de fleur by. hananomacaron

