



## 더플랜잇(The PlantEat) Press KIT

🏠 홈페이지 |

[theplanteat.com](http://theplanteat.com)

📍 INSTAGRAM |

[@eats\\_better](#), [@xilk\\_official](#)

🛒 공식 구매처 |

플랜잇샵, [스마트스토어](#)

🐦 Twitter |

[@ThePlantEat](#), [@EatsBetter](#)

✉️ 홍보·기사 문의 |

[mkt@theplanteat.com](mailto:mkt@theplanteat.com)

🌐 링크드인 |

[The PlantEat](#)

### EAT PLANTS, FOR THE PLANET

(주)더플랜잇은 순식물성 대체식품을 개발하는 푸드테크 스타트업입니다.

육류 위주의 식습관이 야기한 사회적 문제와 글로벌 불균형 등의 문제를 해결하기 위해 2017년 설립되었습니다.

(주)더플랜잇은 지속가능하면서도 맛있고 건강한 식물성 단백질과 이를 섭취할 수 있는 솔루션 제공을 목표로 하고 있습니다.

#### MISSION : 글로벌 영양 불균형 해소



글로벌 영양 불균형 해결을 위해 육류의 생산과 섭취를 줄이는, 지속가능한 식물성 단백질 및 영양의 공급

선진국은 과잉영양으로 인하여 비만, 당뇨, 고혈압 등 대사증후군에 시달리는 반면, 저개발국가는 영양 부족으로 기아, 단백질 결핍 등의 문제가 있습니다. 더플랜잇은 이 글로벌 영양불균형 문제를 해결하기 위한 솔루션을 제시하고자 존재합니다.

더플랜잇은 이 문제의 근본적 원인은 육류 위주의 식습관과 육류의 과잉 생산으로 생각합니다. 육류의 과잉 생산은 방법적(공장식 축산)으로도 좋지 못하며, 대량의 사료 생산을 필요로 하고, 환경적(온실가스배출, 가용 가능한 물, 땅의 소실)으로도 좋지 못합니다.

더플랜잇은 이에 맛있고 영양가 높은 식물성 기반의 식품이 선진국과 저개발국가에 영양 불균형 해소를 위한 솔루션이 될 것이라 생각하며, 맛있고, 영양가 높은 식물성 기반의 식품을 합리적(구매 가능한: affordable) 가격으로 연구, 개발, 생산, 판매 합니다.

더플랜잇은 글로벌 영양불균형 해소를 위해 맛있고 영양가가 높은 식물성 기반의 식품을 연구·개발하여 합리적 가격으로 모두에게 전달하고자 합니다.

## VISION : 글로벌 NO.1 식물성 단백질 및 대체 식품 기업



지속가능한 맛있고, 건강한 식물성 단백질과 이를 섭취할 수 있는 솔루션을 제공하는 회사

더플랜잇은 누구나 영양, 건강 문제로부터 자유롭고, 최선의 상태로 누구나 꿈을 펼칠 수 있는 사회가 되길 바랍니다. 더플랜잇은 식물성 기반의 식품을 개발하는 최고의 전문가 (과학자, 기획자, 판매자)가 되고자 합니다. 국내외 파트너들과 사업 기회를 확장하고, 지역의 경제를 활성화 시키며, 지속가능한 환경의 지구가 되길 꿈꿉니다.



## CEO PROFILE

[→ CEO PROFILE 자세히보기](#)



## Core Tech : 데이터 기반의 대체식품 개발 역량

더플랜잇(The PlantEat)은 뛰어난 데이터 역량을 기반으로 순식물성 대체식품을 개발하는 푸드테크 기업입니다. 100% 식물성 건강한 먹거리는 그 자체로 큰 시장이기도 하지만, 이를 기존과는 완전히 다른 방식으로 얻는 기술은 기후변화에 적응하며 살아남아야 할 미래에 반드시 필요한 솔루션이 될 것입니다.

### ▼ (1) 대체식품 개발 방식을 바꿀 데이터 기반의 시뮬레이션 기술 P.A.M.S (Plant-based Alternatives Making System)



대체식품의 목적상 주로 동물성 식품을 식물성 원료로 구현하는 시도가 많다보니, **구성 성분과 향미 등을 모사하는 데 고도의 기술과 경험이 필요합니다.** 완성물을 만들더라도 소비자의 지속적인 선택을 받기 위해 추가적인 품질 개선이 요구됩니다. 그런데 **그동안의 대체식품은 대개 연구자가 직관에 의존해 소재를 발굴하고, 이를 반복적으로 배합 및 가공하는 과정에서 탄생했습니다.** 이처럼 수많은 시행착오를 전제하는 구조에서는 초기 개발에 소요되는 시간과 비용이 한정 없이 늘어나기 쉽고, 따라서 자원을 효과적으로 안배하지 못하는 문제가 흔히 발생합니다.



더플랜잇은 국내 식품 분야에서 동·식물성 원료의 분자 단위 성분 정보를 가장 많이 확보한 기업입니다. 방대한 데이터베이스 위에서 구동되는 **더플랜잇의 데이터 기반 기술은 실물을 직접 맛 보지 않더라도 대체식품의 맛, 향, 식감 구현에 필요한 원료를 신속하게 발굴합니다.** 우유를 대체할 소재를 맥주에서 발굴하거나, 치킨을 모사할 소재를 견과류에서 찾기도 합니다. **핵심 원료를 발굴한 후에는 특정 동물성 소재를 충분히 대체할 만한 식물성 소재의 조합을 시뮬레이션을 통해 개발합니다.** 이러한 방식으로 직관에 갇히지 않고, 더욱 효율적인 방식으로 목표한 신제품을 양산합니다.

#### 솔루션 적용 제품

##### ▼ 🍖 대체육 조미소재

소고기와 동일한 성분 조합을 통해 구웠을 때 소고기 향과 맛을 동일하게 구현합니다. (신제품 출시 준비중, 국내 대체육 업체에 핵심소재 납품)

##### ▼ 🍳 소스용 계란대체재

계란 노른자와 오차범위 10% 이내의 안정성 구현합니다. (잇츠베러마요 원료 사용)

##### ▼ 🍞 베이커리용 계란대체재

계란, 버터, 쇼트닝을 대체할 수 있는 안정성 구현합니다. (잇츠베러 크래커 원료 사용)

##### ▼ 🥛 우유 대체재

우유와 동일한 성분 조합을 통해 우유의 맛과 향을 동일하게 구현합니다. (XILK 원료 사용)

##### ▼ 🍗 대체 닭가슴살

닭고기의 향과 맛을 동일하게 구현한 제품으로, 글로벌 대체 닭가슴살 개발 대회 X-Prize 에서 국내 유일 준결승에 진출해 연구개발 중인 제품입니다(식감을 나타내는 조직 단백질의 경우 향후 더플랜잇이 특허 받은 단백질 소재로 구현 예정)

##### ▼ 🌱 대두단백소재

식물성 단백질 소재 신제품 '하영콩'을 사용해 콩 비린내 및 대두 알러지의 원인 물질을 제거하고 소화역제물질을 저감시킨 소재입니다. 단백질 분리 시, '하영콩'의 높은 단백질 함량이 보존되며 화학적 처리가 없는 기술을 사용하여 클린 라벨 기술 및 식품으로 특허를 등록했습니다. (XILK 원료 사용)

##### ▼ 🧀 비건체다프리믹스

치즈의 향과 맛을 구현한 분말 형태의 제품입니다. (글로벌 식물성 식재료 개발 업체에 핵심 소재 납품)

#### ▼ (2) 대체식품의 원천 원료 - 클린라벨 식물성 단백질



육류를 대체하는 식품의 핵심 원천 원료는 단연 단백질이라고 할 수 있습니다. 기존의 식물성 단백질은 목적이 사람이 섭취하는 용도가 아닌 가축의 사료의 단백질을 강화하는 용도였다 보니 그 생산하는 과정에서 맛이나, 식품으로서의 기능적 성질, 환경적 임팩트가 고려되지 않았습니다. 이에 따라 단백질의 함량은 높으나 그 과정에서 과도한 화학처리, 열처리로 인해서 맛과 단백질의 기능은 소실되었습니다. 또한, 가장 저렴하고 많이 생산되는 대두단백질의 경우 GMO 이슈, 이미&이취 이슈, 알레르기 이슈, 소화 저해 요소 등이 문제가 되고 있습니다.



더플랜잇은 이 문제를 대두 종자에서부터 해결하였습니다. 국내산 특수 대두 종자(하영콩)은 육종(Non-GMO)을 통해 만들어진 종자로 콩 비린내, 알레르기, 소화저해 문제를 일으키는 단백질이 제거된 종자입니다. 뿐만 아니라 더플랜잇은 하영콩의 구성성분 변성을 최소화하는 독자적인 가공 기술을 보유하여, 대두 분말 및 단백질 소재를 생산하고 있습니다.

#### 더플랜잇 육류 대체 전용 식물성 단백질 핵심 종자 및 원천 소재의 장점

- **NON-GMO 대두** : GM이 아닌 육종을 통해 개발된 국내산 종자
- **NO 알러지** : 콩 알러지의 원인이 되는 단백질이 제거되어 서구권에서도 쉽게 섭취 가능
- **NO 콩비린내** : 콩 비린내의 원인이 되는 단백질이 제거되어 이취가 최소화
- **소화가 잘 되는** : 더부룩함의 원인이 되는 난소화성다당류가 70% 이상 절감

### ▼ (3) 더 나은 식생활을 위해 우수한 식물성 대체식품 공급



더플랜잇은 '잇츠베터(Eat's Better)'라는 브랜드를 통해 순식물성 소스, 베이커리류, HMR(가정용 간편식), 음료 등을 소비자에게 직접 공급하는 한편, 식품 제조사들과 다양한 방식의 파트너십을 통해 대체식품군 확대에 앞장서는 중입니다. B2B 협업 형태로 대체식품의 원천소재, 대체육의 조미소재, 계란대체제 등을 공급하거나, 완제품을 제공하기도 합니다.



최근에는 우유를 대체할 잠재력이 높은 식물성 우유를 선보여 긍정적인 시장 반응을 얻고 있습니다. 높은 환경 비용과 소화불량 등을 야기하는 우유의 대안으로 두유, 귀리유 등 소비가 증가해왔지만, 식감의 한계, 알러지, 소화 저해요소, 콩취(콩 특유의 비린 향)와 같은 단점 때문에 완전한 대체제 역할을 하지는 못했습니다. 더플랜잇이 개발한 식물성 우유인 '씰크(XILK, [WWW.XILK.COM](http://WWW.XILK.COM))'는 데이터 기반으로 우유와 비슷하게 설계되었고, 하영콩 원천 소재를 사용함으로써 기존 두유가 가진 단점을 극복하여, 우유의 실제적인 대체제로서 강력한 경쟁력을 갖추었다는 평가입니다.



## 주요 연혁

### 제품 출시

#### ▼ 2022

- 07월 | XILK 바리스타 마일드 출시

### 투자/수상

#### ▼ 2022

- 06월 | 퓨처 푸드 아시아 2022 (Future Food Asia 2022, FFA)의 카길 푸드 포 굿(Cargill

- 06월 | 잇츠베러 실온 마요네즈 3종 출시(프레시 마요, 갈릭아이올리 마요, 치폴레 마요)
- 04월 | 잇츠베러 어스밀 식물성 영양잡곡 도시락 3종(전주식 비빔밥, 가지된장 덮밥, 마라마 파두부 덮밥) 출시
- 02월 | 식물성 대체 우유 브랜드 'XILK' 런칭

## ▼ 2021

- 08월 | 잇츠베러 티 쿠키 '썸머베리' & 잇츠베러 크래커 '어니언' 출시
- 05월 | 잇츠베러 어스밀 두부면 파스타 3종(렌틸라구, 바질페스토, 양송이투움바) 출시
- 03월 | 잇츠베러 티 쿠키 2종(더블초코, 오렌지블랙티) 출시

## ▼ 2020

- 07월 | 잇츠베러 크래커 '통밀츄러스' & 잇츠베러 크래커 mini 3종 출시
- 05월 | 커피빈 콜라보 크래커 출시
- 01월 | 잇츠베러 미니마요 2종 리뉴얼 출시  
지구인컴퍼니 언리미트 ODM 개발(식물성 고기 향미 소재)

## ▼ 2019

- 12월 | 잇츠베러 크래커 '초코시나몬' 출시
- 08월 | 더플랜잇, 이지팜 MOU 체결 [순식물성 대체식품 및 천연물 원료 재배기술 개발 협력]
- 03월 | 잇츠베러 크래커 (약콩, 썬, 얼그레이) 출시

## ▼ 2018

- 09월 | 잇츠베러 마요, 잇츠베러 드레싱 론칭

**Food for Good)** 어워드 수상

- 02월 | FoodTech 500 2년 연속 선정

## ▼ 2021

- 07월 | 글로벌 경진대회 엑스프라이즈 미래 단백질 개발(XPRIZE Feed the Next Billion) 준결승 진출(유일한 한국팀)
- 03월 | 프리-시리즈B 40억원 투자 유치

## ▼ 2019

- 08월 | 더플랜잇, 이지팜 MOU 체결 [순식물성 대체식품 및 천연물 원료 재배기술 개발 협력]

## ▼ 2018

- 12월 | 시리즈A 스톤브릿지벤처스 외 15억원 투자 유치
- 05월 | 프리-시리즈A 롯데 엑셀러레이터 투자 유치
- 04월 | 롯데 엑셀러레이터 4기 선정
- 02월 | 영국채식협회(Vegetarian Society) 비건 인증

## ▼ 2017

- 12월 | TIPS 프로그램 지원 기업 선정
- 11월 | 프리-시리즈A 컴퍼니K파트너스 PF 5억원 투자 유치
- 10월 | 2017 청년벤처포럼 어벤처스 그랑프리 대상
- 07월 | 2017 슈퍼맨 창조오디션 사업화 부문 동상
- 03월 | 퓨처플레이 3억원 투자 유치 [Seed]  
(주)더플랜잇 설립
- 02월 | 서울대학교 엑셀러레이션 프로그램 비더로켓 시즌3 대상

## 브랜드

### (주)더플랜잇 브랜드

Aa 이름	SNS	▼ 상태	▼ 상태 3	☰ 홈페이지
잇츠베러(Eat's Better)	@eats_better			<a href="https://smartstore.naver.com/eatsbetter">https://smartstore.naver.com/eatsbetter</a>
XILK	@xilk_official			<a href="http://xilk.com/">http://xilk.com/</a>

## 인증



### 영국채식협회

잇츠베러의 전제품은 영국 채식협회 (Vegetarian Society of the United Kingdom)의 정식 비건 인증을 받았습니다.



### PBFA

미국 Plant Based Foods Association (PBFA)에 멤버로 가입했습니다.  
※ 아시아 내 유일한 유관 기업



### GFI ASIA-PACIFIC

더플랜잇은 아시아 태평양 지역 내 대체 단백질을 연구하는 [Asia Alt 100] 업체와 어깨를 나란히 하고 있습니다.



### The Food Tech 500

더플랜잇은 전세계 푸드테크 기술 및 지속가능성을 인정받은 Food Tech 500대 기업에 2년 연속 선정되었습니다. (2020-2021)

## 언론보도

- “콩으로 우유 맛을 내려면?” 사람 대신 AI가 내린 답은... [지구, 미래?](헤럴드경제, 2022-06-28)
- 더플랜잇 식물성 대체우유 브랜드 싸크(XILK), 롯데슈퍼 전점 입점(G밸리뉴스, 2022-06-28)
- [강홍민 기자의 직업의 세계] "고기·우유 대체할 미래 먹거리 만들죠" (매거진한경, 2022-06-27)
- 더플랜잇, 아시아 태평양 농·식품 기술 경연대회서 '카길 푸드 포 굿' 어워드 수상(한국경제잡앤조이, 2022-06-10)
- 글로벌 영양 불균형 해법은? 순식물성 대체식품서 '길' 찾다(동아일보, 2022-04-20)
- 더플랜잇, 식물성 대체우유 '싸크(XILK)' 론칭... 맛·영양·환경 다 잡아(G밸리뉴스, 2022-02-22)
- [농업벤처] 우유를 콩으로?... '단백질 왕' 콩의 무한 변신(YTN, 2021-11-14)
- “식물성 우유로 라떼아트가 가능하다고?”... 더플랜잇을 만났다(핀포인트뉴스, 2021-11-11)
- '대체식품 스타트업' 더플랜잇에 머스크도 눈독(한국경제, 2021-08-30)
- 식물성 고기인데 마블링까지... 동물세포 3D복제로 육질 재현(매일경제, 2021-08-09)
- 닭가슴살인데 땅콩과 마카다미아로 만들었다고?(조선일보, 2021-07-28)

- [푸드테크 스타트업 더플랜잇, 엑스프라이즈 글로벌 경연 준결승 진출\(헤럴드경제, 2021-07-23\)](#)
- [키워드 잡아먹는 고기 'NO'...식탁 점령 나선 친환경 대체육\(머니투데이, 2021-06-24\)](#)
- [푸드테크 스타트업 더플랜잇, 스톤브릿지 등으로부터 40억 시리즈B 유치\(한국경제, 2021-03-30\)](#)
- [\[농업에서 길을 찾다\]② 푸드테크, 농업 '탄소중립' 이끈다\(MTN뉴스, 2020-12-24\)](#)
- [코로나19에 쑥쑥 크는 식물성 식품 시장, 韓 스타트업 본격 시동\(IT조선, 2020-12-24\)](#)
- [\[기획연재\] START UP 농식품 벤처·창업 신성장을 이끌다 ③\(주\)더플랜잇\(농수축산신문, 2020-08-13\)](#)
- ["콩으로 만든 마요네즈...상식 깨면 지구가 삽니다" \(이데일리, 2020-08-05\)](#)
- [순식물성 마요네즈 개발 '더플랜잇', 이달의 A-벤처스\(이데일리, 2020-07-02\)](#)
- [닭 없는 달걀·3D초밥...미래 식품은 과학\(헤럴드경제, 2019-11-21\)](#)
- [\(주\)이지팜-\(주\)더플랜잇 업무협약 체결\(농축유통신문, 2019-08-13\)](#)
- [\[사ایت\]양재식 더플랜잇 대표 "육류대체식품 시장 선도하는 업체 될 것"\(전자신문, 2019-01-15\)](#)
- [더플랜잇, 15억원 규모 시리즈A 투자유치\(전자신문, 2019-01-09\)](#)
- [영국채식협회가 인증한 푸드테크 스타트업 '더플랜잇' \(벤처스퀘어, 2018-04-10\)](#)
- ['더플랜잇' 양재식 대표 "맛·영양 갖춘 순식물성 대체식품 만들죠" \(이투데이, 2018-06-19\)](#)
- [\[이슈&스토리\]"창업대회 우수상, 우리 회사 시작점" \(경인일보, 2018-05-04\)](#)
- [푸드테크 스타트업 더플랜잇의 '콩으로마요', 영국채식협회 비건 인증 획득\(머니투데이, 2018-04-18\)](#)
- [콜레스테롤 '0' 마요네즈 개발... 식물성 제품으로 해외 진출\(한국경제, 2018-01-14\)](#)
- [달걀 대신 콩...더플랜잇 '식물성 마요네즈' 인기\(전자신문, 2017-08-31\)](#)
- [서울대 벤처 '더플랜잇', 순식물성 소스 '콩으로마요' 출시\(메트로, 2017-07-17\)](#)

## CI / BI

 [더플랜잇 CI](#)

 [잇츠베러 BI](#)

 [XILK BI](#)

✓ 모든 내용은 2022년 6월 21일에 업데이트 되었습니다.