

allliquor
brand brochure

A
*All
liquor*



Contents

Company Profile

- 01 CEO message
- 03 company profile
- 05 milestones

Business Areas

- 07 business areas

About Us

- 19 contact us

Company Profile

(주)에이엘엘리커는 "1%의 기적"이라는 기업 이념으로 대한민국 제과 제빵에 새로운 패러다임을 제시하고 있으며 새로운 비전을 제공하고 있습니다. 디저트에서 리큐르는 소량만으로 제품의 맛과 향을 풍부하게 하는 훌륭한 재료입니다. 저희 에이엘엘리커는 지속적인 연구 개발, 상품 개발을 통하여 더욱 우수한 품질의 다양한 리큐르를 고객들에게 공급할 것을 약속합니다. 아울러 신재료 개발과 레시피 개발을 통하여 발전하는 대한민국 디저트 시장에 기여토록 노력하겠습니다. 고객과 함께 성장할 수 있는 맞춤형 세미나로 저희를 사랑해주시는 고객분들에게 보다 나은 서비스와 믿음으로 보답하겠습니다.



1%의 기적 리큐르

better than

소량의 리큐르로 맛과 향이
완전히 다른 디저트를
경험할 수 있도록 합니다.

디저트 세미나

dessert seminar

유명 쉐프의 디저트를
눈앞에서 직접 보고 느끼는
경험을 합니다.

올리커 출판업

publishing - book

다양한 정보 제공
디저트 레시피를 평생 소장과
자세한 과정을 제공합니다.

올리커 교육사업

instructor apply

나의 가치를 높이기 위한
자기개발, 자아실현의 기회와
배움의 즐거움을 높여 갑니다.

지식공유 플랫폼

modootoday platform

누구나 참여자가 되는
지식공유 플랫폼
제약없이 자유롭게 참여하는
모두투데이 클래스

대한민국 베이커리와 요리의 1%의 기적 고객, 직원, 파트너와 함께 성장하는 기업

2003년 설립 이래 제과·제빵용 주류를 전문적으로 공급하며, 국내 디저트 산업 발전과 함께 성장해온 선도 기업입니다.

"1%의 기적"이라는 슬로건처럼, 한 방울의 리큐르가 제품의 풍미와 품질을 높인다는 철학을 바탕으로 지난 22년간 업계를 이끌어왔습니다.

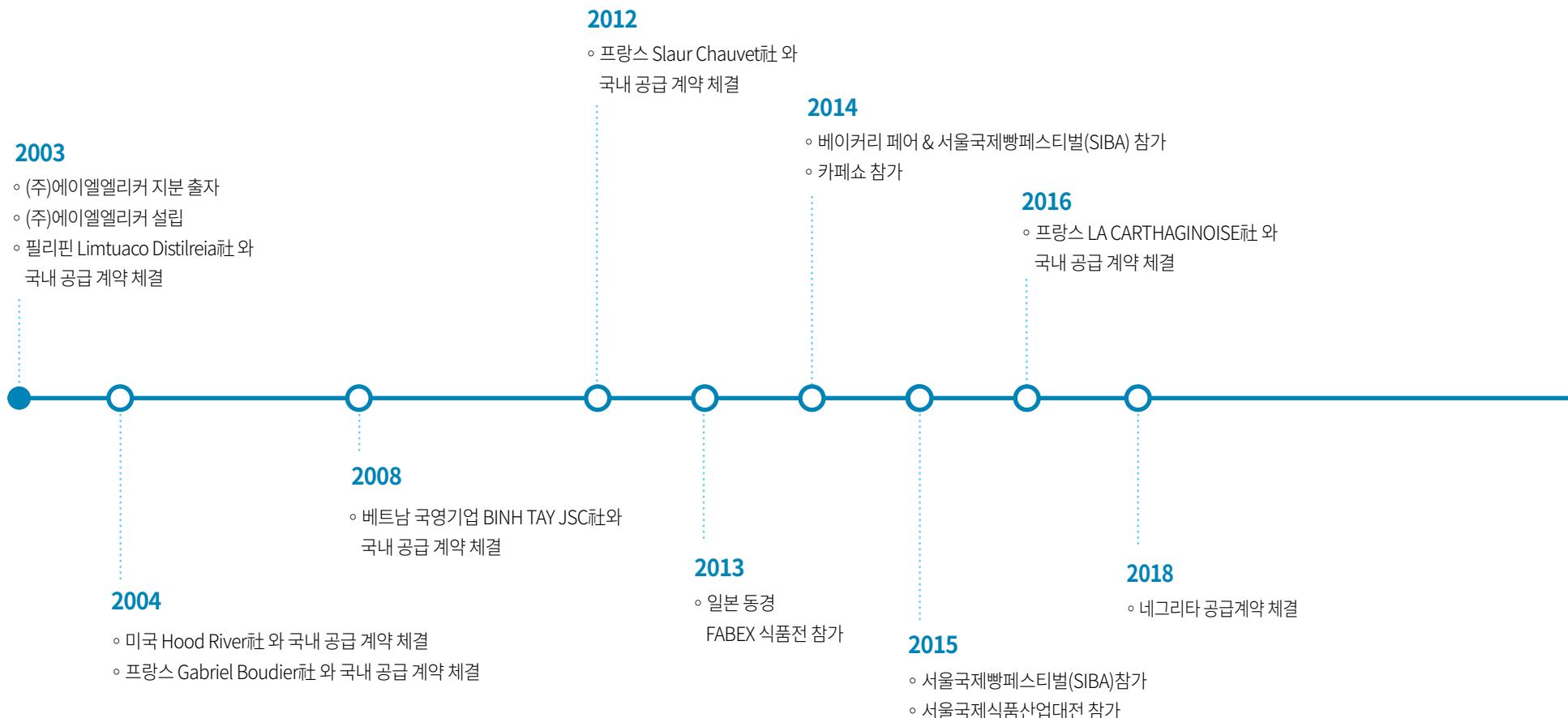
또한 2008년부터는 국내외 우수 세프를 초청하여 매월 1~2회의 정기 세미나를 개최하고, 레시피북 출간을 통해 최신 트렌드와 전문 노하우를 공유하고 있습니다. 아울러, 자체 디저트 연구개발팀을 운영하여 제과점 및 카페에 맞춤형 컨설팅을 제공하며, 당사 제품의 활용 가치를 극대화하고 있습니다.

(주)에이엘엘리커 대표이사 신우혁



Organization Chart





MILESTONES

2019

- 이태리 노첼로 제조업체 공급계약 체결
- 정기 오프라인 세미나 개최
- 서울 국제빵페스티벌(SIBA) 참가
- <리큐르 디저트> 출간
- <2019 올리커 세미나 컬렉션> 출간

2021

- <2021 올리커 세미나 컬렉션> 출간
- AllliquorPlus 온라인강의 채널 개설

2023

- 프랑스 클래식 디저트 출간
- 제2회 네그리타 디저트 경연대회 개최
- <2022 올리커 세미나 컬렉션> 출간
- <모두투데이> 온라인강의 채널 리뉴얼

2025 현재

- <건조 딸기/건조 사과> 신제품 출시
- <요팅로얄밀크> 리큐르 제품 출시
- <계절의 맛을 굽다> 출간
- <에클레이어 이지 컴플리션> 신제품 출시
- 리큐르 워크 팝업 진행 with 월간 파티시에
- 제 2 회 제과제빵 캠프 <한여름빵의꿈> 개최
- 2025 커피 & 베이커리 페어 시즌1(KINTEX) 참가
- 제 3 회 제과제빵 캠프 <한여름빵의꿈 in 부산> 개최
- 제 4 회 네그리타 디저트 경연대회 개최 예정

2020

- <5인 5색 디저트 레시피> 출간
- <2020 올리커 세미나 컬렉션> 출간

2022

- <프랑스 클래식 디저트> 출간
- <파이브셰프 플레이버> 출간
- 제 1 회 네그리타 디저트 경연대회 개최
- <2021 올리커 세미나 컬렉션> 출간

2024

- <도시와 병원은 담이 없다> 출간
- 제과제빵 캠프 <한여름 빵의꿈> 개최
- 제 3 회 네그리타 디저트 경연대회 개최
- <알데이아스> 5L 와인 신제품 출시
- <2023 올리커 세미나 컬렉션> 출간

Business Areas

01/

리큐르 Sales | 맞춤형 판매 서비스

- 지역 담당직원의 찾아가는 서비스
- 리큐르 샘플 요청 서비스
- 이벤트 상품 및 신상품 안내
- 편하게 문의 할 수 있는 온라인 안내 서비스

리큐르 Sales | 리큐르 사용 설명서

- 리큐르 실 사용 정보 제공 안내서

02/

디저트 세미나 Seminar | 올리커 세미나

- 제품 개발팀이 보유한 다양한 레시피와 제품 활용 방법
- 국내외 유명 쉐프님을 초대하여 진행하는 세미나컬렉션
- 세미나에 참여하지 못한 고객을 위한 VOD 서비스

03/

을리커 출판업 Publishing-Book | 베이킹 디저트북의 패러다임

- 구하기 쉬운 재료로 누구나 쉽게 접근하도록 구성
- 재능있는 쉐프들과의 창작물을 통해 고객과의 소통, 제과 제빵 발전에 기여
- 올리커 세미나에서만 보여드린 어디서도 볼수 없는 시그니처 메뉴 레시피 제공
- 상세컷, 과정설명에 충실하여 소장만으로도 든든한 레시피북
- 유명쉐프의 노하우를 담아 전문쉐프로 한걸음 나아가기 위한 지침서

05/

모두투데이 플랫폼 Platform | 모두투데이 클래스

- LIVE, VOD, 오프라인 모두 총 집합
- 시간이 안맞아도, 거리가 멀어도 휴대폰만 있다면 OK!
- 주문고객께 수업일자, 수업재료, 수업링크 등 모두 안내드려요.
- 강사님은 강의 등록 후 수업준비만 해주세요.
- 나만의 미니홈피에서 매장홍보, 고객관리, 이벤트 등
- 다양한 서비스를 진행해보세요.
- 강의등록 후 SNS 연동 하여 홍보도 쉽게 할 수 있어요.
- 온라인으로 언제든 볼수 있는 VOD 클래스
- 내가 원하는 카테고리별 강의만 썹! 집어 구매 가능

04/

교육사업 Instructor ApplySales | 올리커 쉐프 지원사업

- 디저트 메뉴 개발 장소 지원
- 디저트 레시피북 출간 참여 지원
- 디저트 메뉴 개발 비용 지원
- 모두투데이 플랫폼 강사 참여 지원
- 모두투데이 플랫폼 강의 커리큘럼 관리
- 모두투데이 플랫폼 강사 마케팅 지원

모두투데이 플랫폼 Platform | 모두투데이 MALL

- 내가 듣고 있는 수업에 필요한 재료 어렵게 찾지마요. 여기다 있어요!
- 모두투데이 포인트로 강의 결제는 물론 상품구매 까지...
- 내가 만든 모든 제품을 판매 해보세요.(판매자 등록 후 판매가능)
- 아직 모두투데이mall에 없는 상품 입점 요청 해주세요.

01

리큐르 영업 *Liquor Sales*

리큐르란?

제과제빵 공정에 극소량이 들어가는 주류로 그 효과는 대단합니다. 1%의 기적을 경험해보세요!

찾아가는 서비스

오프라인 구입 문의
영업팀 담당직원의 배송 서비스 제공
이벤트 상품 안내 및 신상품 안내

고객 맞춤 판매 서비스

온라인 구입 문의
운영지원팀 담당직원의 구매 방법
이벤트 상품 안내 및 신상품 안내

리큐르 가이드

리큐르 사용 설명서
제조 공정 상 제품에 적합한 리큐르 안내와
사용법 및 사용량을 연구하여 정리했습니다.

사용자 편의 제공

맞춤형 판매 서비스

오프라인 구입 문의

OFFLINE 

어디든 찾아가는 서비스

언제든 연락주시면 해당 지역 담당 직원이 직접 찾아가
제품 소개 및 가격 안내 등을 도와드립니다.

샘플 요청 서비스

제품에 적합한 리큐르를 찾고 리큐르가 어떤 효과를 주는지
다양한 리큐르가 어떠한 맛과 향을 내는지 알고 싶으시면
샘플 요청하세요.

이벤트 및 신상품 안내

할인 행사 이벤트 상품 / 신제품 소개
구매 수량에 맞춘 할인 구매와 서비스를 받으세요.

리큐르 사용 설명서

LIQUOR GUIDE



리큐르 실 사용 정보 제공

제품 제조 공정상 적합한 리큐르 안내 및 용량, 용법 등을
알기 쉽게 설명하였습니다.

* 자료 요청: 담당자 또는 올리커 카카오 채널로 문의

온라인 구입 문의

KakaoTalk  플러스 친구

언제든 편하게 문의하세요.

카카오 플러스 친구(올리커)를 검색하세요.
언제든 편하게 문의하시면 상담원이 빠른 답변 드립니다.

샘플 요청 서비스

제품에 적합한 리큐르를 찾고 리큐르가 어떤 효과를 주는지
다양한 리큐르가 어떠한 맛과 향을 내는지 알고 싶으시면
샘플 요청하세요.

주요 제휴사



SPC 그룹 / 스타벅스 / 투썸 플레이스 / 씨제이 푸드빌 외
파리크라상, 파리바게뜨, 배스킨라빈스, 던킨도너츠, 샤니,
삼립식품, 신성베이커리, 파티시에 김영모, 본정초콜릿, 아뜰
리에 성명주, 리치몬드 과자점, 고모윤, 등 식품 전문업체.
세계양주, 브레드가든, 뉴플러스, 롯데푸드 등 유통 전문업체.

Main customers



PARIS CROISSANT

SHANY
we bake goodness!

A TWOSOME PLACE
COFFEE & DESSERT

 신라명과
SINCE 1984

 CJ 푸드빌

성심당.
1956 以來 · 大韓民國 · 大田

주요 협력 및 공급 사례

스타벅스



제품명

초콜릿 푸딩

사용 리큐르

디종 키르쉬

성심당



제품명

망고 시루 케이크 / 딸기 시루 케이크

사용 리큐르

퐁당 럼

주요 협력 및 공급 사례

세계에서 가장 많이 팔린 케이크 <기네스 등재>



파리바게트

제품명

실키 롤 케익

사용 리큐르

디종 럼

주요 협력 및 공급 사례

신라명과

- 제품명 스타벅스 초콜릿 푸딩
사용 리큐르 디종 키르쉬

CJ 푸드빌

- 제품명 초콜릿 푸딩
사용 리큐르 디종 키르쉬

쿠우쿠우 / 채선당

- 제품명 소스 및 요리
사용 리큐르 맛술 미미

HONEYBEE SEOUL

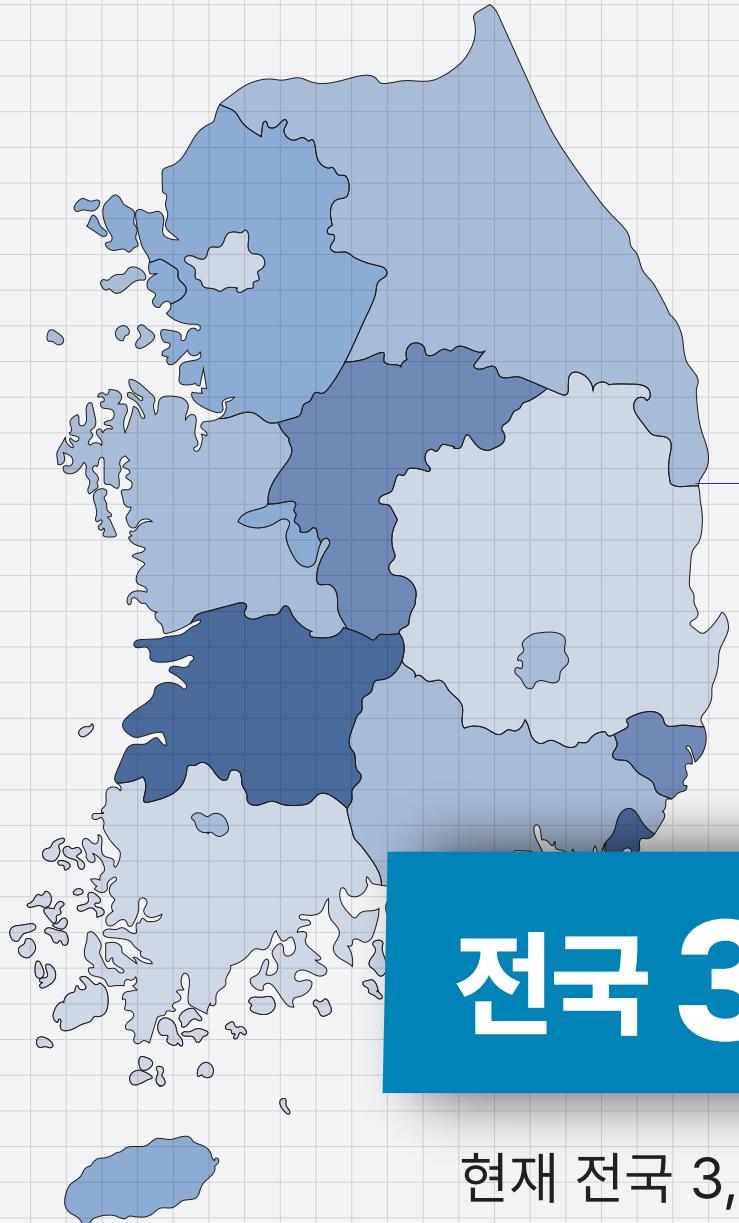
- 제품명 시즌별 상이
사용 리큐르 디종 칼바도스

Crémage

- 제품명 시즌별 상이
사용 리큐르 디종 산딸기

HAPPYHAPPYCKE

- 제품명 시즌별 상이
사용 리큐르 노첼로 호두



“
안정적인 유통망
검증된 품질”

Transaction Status

베이커리 유통업체	500
개인 베이커리	3,000

전국 3,500여 업체에 제품 공급

현재 전국 3,500여 제과점 및 카페·베이커리에 직접 제품을 공급하며,
안정적인 유통망과 검증된 품질로 업계의 신뢰를 쌓아가고 있습니다.

납품 제품 용기 변경

아마레또 제품의 플라스틱 공급 가능여부
생산자의 설비현황 및 주문수량(MOQ) 확인후
답변드릴 예정입니다.

02

디저트 세미나 *Dessert Seminar*

고객과 동행하는 세미나
고객의 소리에 경청하는
기업이 되겠습니다.

- 1 에이엘엘리커의 제품 개발팀이 보유한 다양한 레시피와
제품 활용 방법을 고객의 요청에 맞게 고객들께 제안하겠습니다.
- 2 에이엘엘리커는 국내외 유명 쉐프를 초대하여
시그니처 제품의 공정 시연 및 레시피 정보를 안내합니다.
- 3 에이엘엘리커는 세미나에 참여하지 못한 분들을 위한 VOD 영상 서비스를 제공합니다.
유튜브 다시보기를 통해 복습의 기회를 드립니다.





2019 - 2025년 현재
총 200회 이상 진행

올리커는 매 월 1회 이상의 세미나가 진행중이며, 다양한 세프 뿐 아니라 여러 분야의 전문가를 섭외하여 기획하고 있습니다. 추첨제로 참여자들에게 공정한 기회가 주어집니다. 7년간 성공적으로 진행중이며 세미나 진행 시 신청 인원 최소 300명 ~ 600명 이상으로 앞으로 더욱 많은 참여를 기대하고 있습니다.

03

올리커 출판업 Publishing-Book

고객을 위한 서비스 올리커북

베이킹 디저트북의 새로운 패러다임

구하기 쉬운 재료로 누구나 쉽게 접근하도록 구성하여 재능있는 셰프들과의 창작물을 통해 고객과의 소통, 제과.제빵계의 발전에 기여했습니다.

올리커 세미나에서만 보여드린 어디서도 볼수 없는 시그니처 메뉴 레시피 제공과 상세컷, 과정설명에 충실하여 소장만으로도 든든한 레시피북!

유명쉐프의 노하우를 담아 전문쉐프로 한걸음 나아가기 위한 지침서로 발전하였습니다.

2019 - 2020

5인 5색 디저트레시피 출간
리큐르 디저트 출간

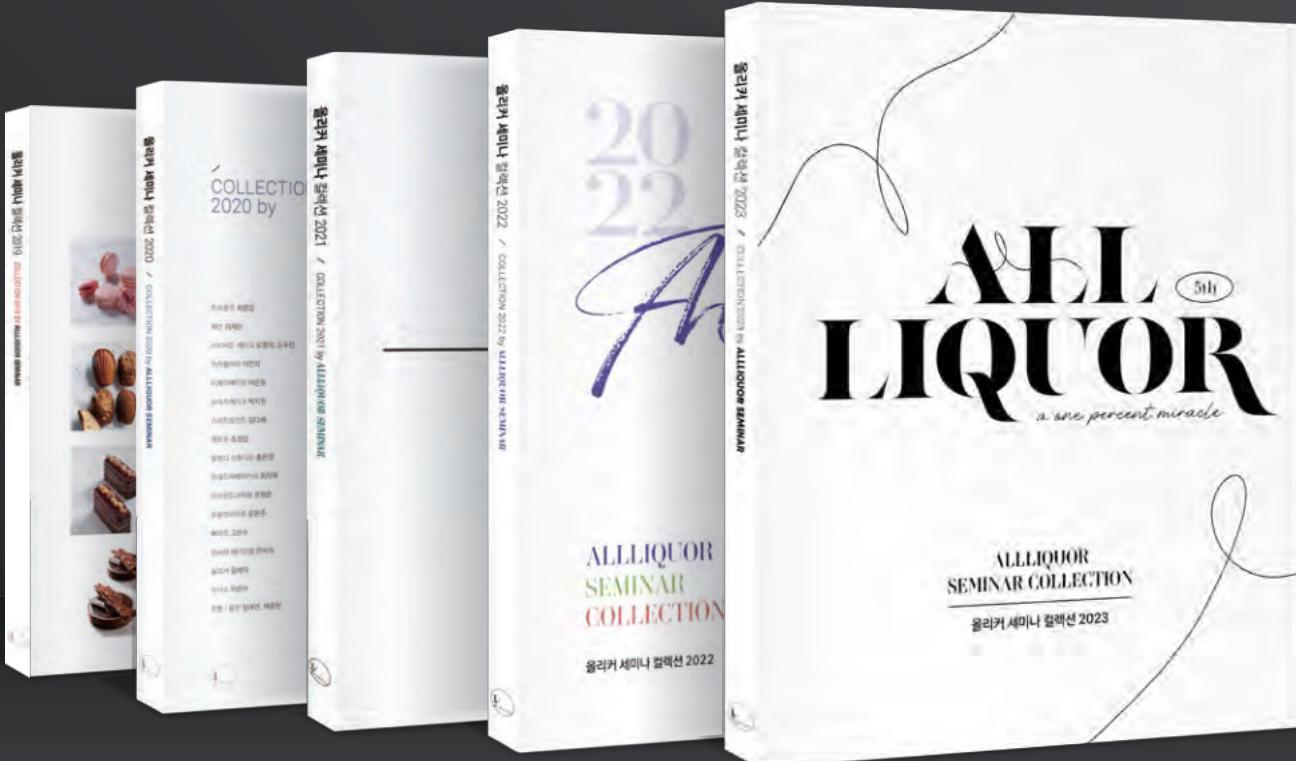


2022

프랑스 클래식 디저트 출간
파이브 셰프 플레이버 출간



“ 매년 한정 수량 제작 ” 전량 품절되는 세미나북



2019 - 2024

매년 올리커에서
진행되었던 세미나 컬렉션
디저트북

04

올리커 교육사업 *Instructor Apply*

올리커 지원 교육 쉐프 지원 사업



디저트 개발 장소 지원

올리커 개발 및 세미나실 사용 가능



디저트 개발 리큐르 지원

올리커 리큐르 전 제품 사용 및 테스트 가능



디저트 개발 비용 지원

디저트 개발시 재료 비용 및 기타 비용 지원



디저트북 출간 지원

매년 완판되는 세미나북 혹은 디저트 북 발행

“ 다양한 시행착오를 통해
배움과 경험을 공유합니다.”



모두투데이 강사 참여 지원

강사로 참여시, 비포유 플랫폼 강의 커리큘럼 관리



모두투데이 강사 마케팅 지원

다양한 마케팅 경로를 통한 인지도 상승



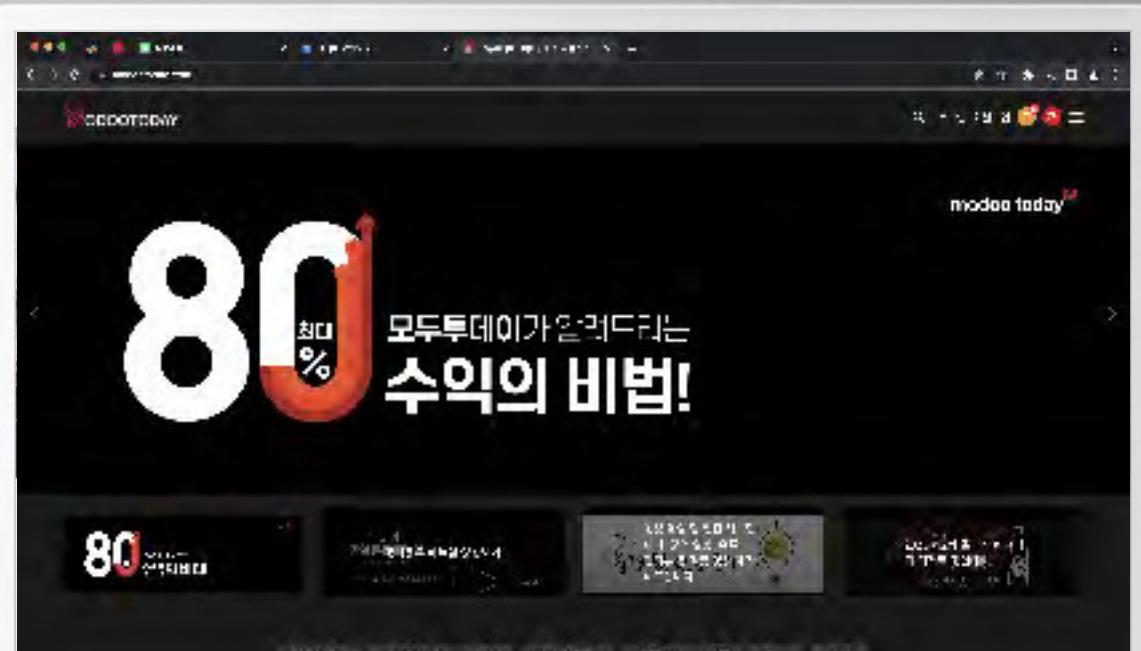
모두투데이 강의 커리큘럼 관리

강의 커리큘럼을 검열하여 상품가치 극대화



모두투데이 강의 제작 지원

제작 및 편집 경험이 없어도 간편한 제작 가능



BAKERY & CONFECTIONERY INFORMATION PLACE

modoo today 

05

모두투데이 플랫폼 *Platform*

LIVE

LIVE 클래스 - 이용자

언제 어디든 내가 있는곳이
나만의 강의실이 된다.

시간과 거리에 관계없이 휴대폰만 있다면 OK!
수업재료 제공 강의와 함께 구매 가능!
다시보기 제공 라이브 수업 후 복습의 시간을 갖자!
실내가 아닌 다양한 곳에서 진행 되는 클래스
내가 원하는 클래스를 요청해 보세요.
강사별 커뮤니티 진행

LIVE 클래스 - 강사

내가 갖고 있는
전문지식을 공유하자!

시간, 거리 관계없이 휴대폰만 있다면 OK!
강의 등록 시, 수업재료를 선택해주세요.
주문고객께 수업재료 저희가 보내드립니다.
*원하는 재료가 없으면 요청 가능
주문고객께 수업일자, 재료, 링크 등 모두 안내
강사님은 강의 등록 후, 수업준비만 해주세요.
나만의 미니홈피에서 매장홍보, 고객관리, 이벤트 등
다양한 맞춤 서비스를 진행해보세요.
강의등록 후 SNS 연동 하여 홍보도 쉽게 할 수 있어요.

VOD

온라인 강의 클래스

한번의 결제로
내가 원할때 강의를 본다.

온라인으로 언제든 볼수 있는 VOD 클래스
유명강사의 클래스를 VOD 강의 영상을 통해 제공
강의 수강중 궁금한 내용은 채팅을 통해 질문 후 답변
내가 원하는 카테고리별 강의만 썩! 집어 구매 가능
강의 구매 후 3개월간 시청 + 수업자료 제공(별도 구매)
자기개발의 새로운 페러다임



OFFLINE 클래스- 이용자

원하는 시간, 지역 찾고
클래스 예약부터 결제까지...

원하는 시간과 지역을 선택하여 클래스 진행
수업자료 미리 받고 예습하고 가자!
원하는 클래스 추천해보세요.

OFFLINE 클래스- 강사

강의광고, 주문관리, 고객확인,
수업자료 발송까지..

강의 등록 후 수업준비만 해주세요.
주문관리, 주문확인, 수업자료 발송 모두 저희가 할께요.
필요한 수업자료가 있다면 비포유mall을 확인해주세요.
나만의 미니홈피에서 매장홍보, 고객관리, 이벤트 등
다양한 서비스를 진행해보세요.
강의등록 후 SNS 연동 하여 홍보도 쉽게 할 수 있어요.



모두투데이 MALL

포인트로 수업재료는 물론
내가 원하는 상품 모두 구매하자

내가 듣고 있는 수업에 필요한 재료를 비포유에서 한번에!
비포유 포인트로 강의 결제는 물론 상품구매 까지...
내가 만든 모든 제품을 판매 해보세요.
*판매자 등록 후 판매가능
아직 모두투데이mall에 없는 상품 입점 요청 해주세요.

Contact Us

(주)에이엘엘리커는
고객, 파트너와 함께 성장합니다.



Company

주소 서울시 송파구 오금로 53길 5
대표번호 02 - 406 - 4368
지하철 5호선 거여역 1번출구 개롱역 방향 341m

제안 및 문의

리큐르 도매 이종무 팀장 dlwhdan0906@naver.com
리큐르 일반 강성희 매니저 tjdgmlrkd98@naver.com
리큐르 소매 강서윤 대리 ajdir@naver.com

E비즈니스 이상원 팀장 72030686@naver.com
디자인 나유미 팀장 nayumi9690@naver.com



allliquor
 allliquorplus