



광일식품화학공업(주)

당사는 국내 식품첨가물 종합 메이커로 22년의 역사를 지닌 업체로 꾸준히 성장하여 왔습니다.

창업주 조용히 회장, 이만영 사장의 독특한 경영수완에 힘입어 현재로 총자산 약 50억 원 매출액 70억이 되는 중 기업으로 발돋움 하고 있습니다. 유화제(Emulsifiers) 및 유화 안정제 주 업종으로 시작하여 두부용 첨가제, 제과 제빵용 품질개량제, 면류 품질개량제, 인산염류(phosphates) 등등으로 하여 100여 종류의 식품첨가제를 제조하고, 그 외에도 식품소재 가공업으로 α -starch 를 비롯하여 30여 종류의 농산물을 가공 생산하고 있으며, 조미 제조업으로 조미 기초제 20여 종류를 개발 상품화 하여 식품 제조업체에 공급하고 있습니다.

당사 종업원 120명은 오늘도 “전심전력, 최다수화” “근면 연구, 기술개발” “인화협동, 복지향상” “신용거래, 산업보국”이라는 사훈을 걸고 혼연일치 되어 식품산업 발전에 노력하고 있으며, 앞으로는 미개척 분야의 식품소재 개발에 점진적으로 개발할 목적으로 1986년에 광

일 생산기술 연구소를 설립하여 첨단 신소재, 응용연구에 박차를 가하고 있습니다.

수입대체 효과 외에도 국내 식품기술 발전에 기여하는 기업으로 성장해 나아갈 것은 물론, 국민보건과 사회 공익에 혼신적으로 이바지 할 회사로 성장하기 위해 오늘도 광일 가족은 혼신의 힘을 기울일 것입니다.

주 요 상 품

유화제, 유화 안정제(케이엠(KM), 소다락스, 모노아이스, PMS, 아이스-M, 아이스-B)

인산염(피안나, 산페린나, 포인나, 일가리, 칼슘피원, 이인칼륨, 포리인산에이, 일인소다, 이인소다, 삼인소다)

식품가공 소재(미분, 나미분), 조미료 제제

팽창제, 품질개량제(베이킹파우더, SG 에스텔)

면류 품질개량제(맛미소, 면미소, 맛내고), 소포제, 두부 응고제

회사 연혁

1969 광일식품공업사 창립. 서울 공장건설

1968 식품첨가물 보사부 허가. 부산 사무소 개설

1972 트레이드 마크 등록

1976 광일식품화학공업(주) 설립

1977 동방화학(주) 인수

1977 동방화학(주) 합병 아산공장으로 설립

1983 서울 사무소 개설, 국민은행 우수 선정 기업체

1984 아산공장 연구실 발족, 오피등록

1985 국민훈장 석류장 수상. 수출입 허가 취득, 대두단백질 생산공장 가동(아산공장)



제일제당 주식회사는 1953년 11월 5일 국내 최초의 수입대체 산업인 백설포 설탕을 생산하기 시작한 이래 현재는 조미료, 육가공, 식용유, 밀가루 등 우리 식탁과 밀접한 관계를 가지고 있는 각종 제품을 생산하고 있으며, 특히 1980년부터는 첨단산업인 유전공학 및 정밀화학 분야에도 진출, 명실공히 식품업체를 주도하는 선도적 역할을 담당하게 되었다.

현재 제일제당(주)은 8개 사업장과 연구소 외에 해외지사를 가지고 있으며, 자본금 190억 원, 종업원 수는 8,000여명이며 연간 매출목표 8,000억 원 수준으로 식품업계로서는 우리나라 매출액 상위 30대 기업에 드는 방대한 조직으로 성장해 왔다.

당사는 소비자 위주의 품질관리를 위하여 매월 시장조사를 하여 소비자의 불만, 요구사항, 개선사항을 입수 품질개선 활동을 통하여 소비자가 믿고 찾을 수 있는 제품의 이미지를 더욱 인식시킬 수 있도록 하였으며, 소비자의 불만을 사전에 방지코자 “잠재 클레임 발굴제도”를 실시하여 소비자의 불만이 예상되는 것을 사전에 개선함으로써 소비자가 만족할 수 있는 제품을 생산, 공급하여 국민건강에 기여하고자 한다.

제품에 대한 고객이 불만은 고객의 요구사항이 다양한 만큼 선택의 폭이 다양해지고 있는 추세이다. 따라서 고객의 불만을 즉시 처리하고, 소비자 상담실 기능도 중요하지만 고객의 불만을 사전에 예방하고 시장 중심의 품질관리를 강화해야 할 것이다.

이에 소비자의 욕구를 충족할 수 있도록 신제품 개발을 통하여 제일의 품질, 제일의 맛, 제일 앞선 식품업계로서의 궁지와 사명감을 갖고, 업계의 선도자적 역할을 충실히 하여 차후의 수입 자유화와 국제화 시대에 능동적으로 대처해 나갈 것이다.

주요 상품

복합조미료(쇠고기 다시다, 쇠고기 골드 다시다, 멸치 다시다, 조개 다시다, 된장 다시다, 청국장 다시다, 돼지불고기 양념 다시다, 곰탕 다시다, 냉면 다시다, 불고기양념 다시다, 매운탕 다시다)

화학조미료(미풍, 아이미, 2.5, 8%, 골르 600, 골드 1200, 맛깔, I+G 칼슘, 맛소금)

핵산(구아닐산나트륨, 이노신산나트륨)

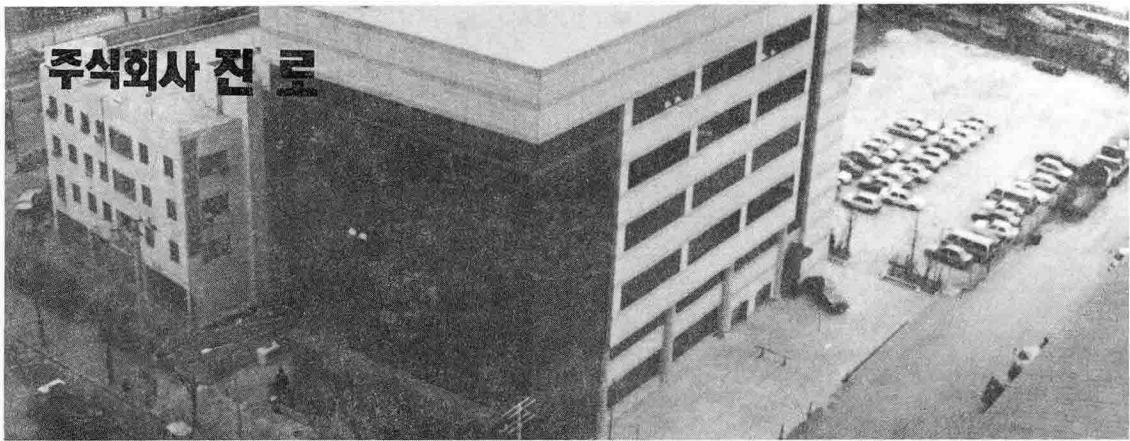
감미료(화인스위트, 아스파탐)

비료(유기질 비료, 원예용 비료, 과수용 비료, 전용 유기질 비료, 특수용 비료, 수도, 초지용 비료, 감귤용 비료)

회사 연혁

- 1953. 11. 5 제일제당 공업주식회사 창립(부산), 설탕 생산
- 1963. 12. 조미료 사업 확수(양평동 공장)
- 1968. 2. 김포공장 준공, 미풍산업 흡수 합병
- 1969. 11. 글루타민산나트륨 KS 마크 획득(제 419호)
- 1975. 11. 다시다 공장 준공
- 1978. 10. 업체상 품질관리 대상 수상
- 1982. 10. 표준화상 최우수상 수상
- 1985. 6. 다시다 과립 신설비 증설(10,000톤/년)
- 1986. 10. 에너지관리 우수업체 대통령 표창
- 1989. 7. 5 복합조미료 KS 마크 획득

會員社 紹介 3



진로그룹의 역사는 창업주인 고 張學燁 회장이 순수한 민족자본으로 1924년 10월 3일 평남 용강군 지운면 진지동에 진천 양조회사(자본금 1천 5백 만원 연산 소주 7백 석)를 설립, 오늘의 진로 소주를 처음 만들어 내기 시작한 것이 그 효시이다.

“사회봉사”와 “기업의 사회화” “산업보국”이라는 기업정신을 표방한 선대 장 회장은 신용 하나를 생명으로 믿고, 많은 우여곡절 속에서도 이를 극복, 정미업, 운수업, 목재업 등에 참여하면서 사업의 기반을 다져갔다.

이처럼 순수 민족자본으로 설립된 (주)진로는 국내 최대의 종합 주류 메이커로서 완전 자동화된 시스템에 의해 진로 소주를 비롯 인삼부, 드라이 진, 와인, 매실주, 와인쿨러 등을 생산하고 있으며, 세계 50여개국에 제품을 수출하고 있다.

진로그룹은 앞으로도 기존 업종에 대한 연구투자를 더욱 확대하여 진로발효, 진로유리에서 축적된 기술을 바탕으로 생명공학 및 신소재 사업분야를 개척하고 하이텍 분

야의 중공업 진출을 계획하고 있으며, 건설업에도 진출, 명실공히 종합 그룹으로 부상하기 위해 신규 업종 진출에 박차를 가할 것이다. 그리하여 종래 그룹 외형의 50% 이상을 차지 하던 주류 및 식음료 부문을 30% 이하로 줄이는 대신, 유통 및 레저 산업, 국가 기간산업, 금융 및 하이테크 분야의 비중을 늘려갈 계획이다.

65년간 국민의 사랑을 받아온 민족기업으로서의 진로는 장진호 회장의 인간 중심의 경영관을 바탕으로 복리기업으로서의 그 역할을 다하기 위해 사원들의 후생복리에 만전을 기할 것이며, 기업 이윤의 사회 환원이란 측면에서도 기업의 사회적 책임을 다할 것이다.

주요 상품

생산제품: 진로 소주(일반, 판광업 소용 소주, 드라이, 팩소주), 쥬니퍼(진), 흥실(매실주), 고려 인삼주, 샤또 몽블르(와인), 포도주, 와인쿨러(사과, 포도, 매실)

회사 연혁

1924. 10. 3	평남 용강군 지운면 진지동에 진천 양조상 회 창립	1983. 4.	진로 이천공장 가동
1953. 10.	서울 영등포구 신길동에 공장 신축	1985. 9.	와인 샤또 몽블르 생산 시판
1965. 6.	회석식 소주 제조 면허 취득	1987. 5.	진로 해남공장 조성
1972. 5.	인삼주 제조업체로 지정	1987. 6.	와인쿨러 출시
1972. 11.	관계회사 도원관광(주) 설립	1988. 4.	진로 브라질 레스토랑 오픈
1973. 6.	기업공개로 주식 상장(15억원)	1988. 8.	진로 서초동 이전
1974. 12.	부천공장, 연구소 신축 준공	1988. 10.	꽃동네 병원 준공 기증
1975. 3.	(주)진로로 상호 변경	1989. 1.	진로 신사옥 이전
1980. 4.	쥬니퍼 출시	1989. 7.	진로, 주류 전 제품에 “바-코드 도입”
1980. 7.	제11회 국제 주류 품평회(I. W. S. C) 6개부 문 금상	1989. 7.	연합전선 경영권 인수
		1989. 8.	조선신약 공업(주) 경영권 인수
		1989. 9.	종이팩 소주 출시



용화친목, 창의개발, 성실 근면을 사훈으로 4반세기를 오로지 한길로만 일관해 온 기업, 서구풍 가공식품의 불모지에 새로운 미각을 심으면서 국내 육가공 업계를 개척, 선도해 오고 있는 (주)진주햄(대표이사 : 박재복)은 대외적으로는 건강지향, 안전 지향의 식생활 문화발전에 기여하고 대내적으로는 서구식 육제품의 품질을 우리의 전통 입맛에 맞는 한 차원 높은 단계로 이끌어 가기 위해 혼신의 노력을 기울이고 있다.

특히, 1989년도를 제2의 도약의 해로 사세를 일신하여 날로 고급화, 다양화 되어 가고 있는 소비자의 욕구에 적극 부응키 위해 기존 육제품 사업 부문에서 벗어나 참치 통조림, 오징어 맛살, 젓갈류 등의 출시로 수산가공식품 분야에도 적극 진출하여 명실공히 종합식품 메이커로 발돋움 하는 전기를 마련하였으며, 한국인의 입맛에 가장 적합한 맛의 주체성을 살린 냉식품을 순수 자체 기술진에 의해 개발 시생산을 서두르고 있다.

그리고 그동안 계맛살의 미주 및 유럽 전 지역과 돈정육의 대일 수출을 통해 국력신장과 외화획득에도 일익을 담당하였으며, 또한 육가공업체 최초로 KS 표시업체로 지정되어 국민보건 향상과 식생활 문화 창조의 기수로 전 진주 가족은 제품의 끊임없는 연구개발과 품질개선을 통해 더욱 우수한 제품을 소비자 여러분께 공급하기

위해 항상 최선을 다할 것이며, 국민 영양의 보고로서 그 기능을 다할 것이다.

관리적 측면에서도 전사적 품질관리 제도의 도입과 통계적 관리기업 응용, 전산 네트워크의 전국망 구축으로 철저한 시장품질 추구, 지속적 관리효율 제고를 통한 기업 탄력성을 강화하고 있으며, 업계 선두 주자의 위치 고수는 물론, 세계속의 진주햄으로 키워 나아가기 위해 오늘도 전 사원이 거듭 나기를 계속하고 있다.

주 요 상 품

통조림류(돼지고기 런천미트, 캔비엔나, 햄콩, 참치 통조림) 등 다수

육제품류(줄줄이, 비엔나 소시지, 후랑크 소시지, 김밥용 햄, 본인햄, 스모크햄, 베이컨, 바베큐, 싸라미, 쇠고기 소시지, 불고기햄)등 다수

혼합소시지류(몽땅 야채소시지, 새참맛 소시지, 핫도그, 진주 소시지, 맥점 소시지, 치즈혼합 소시지)등 다수

어묵류(진주 찐어묵, 구이어묵, 사각미표 뷔김어묵) 등 다수

게맛살류(진주맛살, 꽃게맛살, 오징어 맛살, 김밥용 맛살, 각종 수출용 맛살)등 다수

포장육(돼지고기 포장육, 쇠고기 포장육, 갈비) 등

회사 연혁

- 1963. 8. 평화상사 설립(소세지 생산)
- 1966. 7. 동일상역(주)로 상호 변경
- 1967. 8. 축산물 가공품 소세지 국내 최초 생산, 시판
- 1969. 3. 회사 신축이전(부산시 동래구 거제동 1465-4, 대지 1,200평, 건평 1,100평)
- 1969. 10. 진주햄 소시지(주)로 상호 변경
- 1981. 10. 뷔김 Plant 도입 가동(어묵류 생산)
- 1983. 1. 상호를 (주)진주햄으로 변경
- 1983. 2. 본사 및 공장 이전(대지 6,000평, 건평 3,100평, 경남 양산)
- 1985. 8. 조양그룹 편입
- 1987. 3. 국내 최초 KS 획득(비엔나 소시지)
- 1989. 4. 제2 공장 기공식(대전 근교)

會員社 紹介 5



1958년 고려인삼제품 주식회사로 시작한 당사는 꾸준한 성장을 거듭하여 왔으며, 1988년 창사 30주년을 계기로 식품 종합 메이커로 발돋움하게 되었습니다.

때를 맞추어 올해를 기업 공개를 통한 “제2 창업 구축의 해”로 재도약을 다짐하면서 상호를 주식회사 고제(대표이사 이승규)로 변경하여 오늘에 이르렀습니다.

지금까지 동양의 신비한 고려인삼으로 여러 가지 건강식품을 생산하여 국내외에서 호평을 받아 왔으며, 또한 식품소재와 화학제품도 생산하여 국내외에 공급하고 있습니다.

인삼 사업부에서는 한국에서 처음으로 고려인삼 제품을 개발하여 수출함으로서 인삼 제품화의 개척자가 되었으며, 꾸준한 연구개발로 다품종, 고품질의 태국표 인삼제품-인삼차, 인삼정, (엑기스), 인삼 캡슐, 인삼분말 등 30여종을 30여개국에 수출하여 전 세계 인류 건강에 이바지하고 있습니다.

아울러 인삼 베타, 인삼 드링크, 태극 잣죽, 수정과, 식혜도 개발하여 국내외에서 호평을 받고 있습니다.

식품사업부에서는 날로 발전하는 식품업계의 요구에 부응하여 제과 제빵, 조미료 소재, 스낵 등 가공식품의 원료 소재를 제조 공급하고 있으며, Spray Dryer를 이용한 농축수산물 가공분말 제품, Extruder를 이용한 T.V.P 제품, 그리고 최신 설비에 의한 축수산물을 농축액 등 200여종의 제품을 생산하여 건강하고 풍요로운 국민식생활에 기여하고 있습니다.

아이스크림 사업부에서는 미국 Universal Flavor

회사 연혁

- 1958 고려인삼제품(주) 설립, 설립자: 홍사풍
- 1959 국내 최초로 인삼정, 인삼주 개발 및 의약품 제조허가 서울공장 건설 준공
- 1962 국내 최초로 고려인삼차 개발 생산. 상공부로부터 수출 공로상 수상
- 1967 합성호료 CMC 공장건설 준공
- 1969 CMC 및 인삼정 우수상품 수상
- 1971 국내 최초로 분말식품 공장(Spray Dryer) 건설 준공
- 1973 제10회 수출의 날에 국무총리 표창 수상
- 1974 전매청 인삼제품 시범업소 지정. 성남공장 건설 준공.

(International) Inc 과 기술제휴로 미국풍 스타일 32종의 고급 코니아일랜드 아이스크림을 생산 공급하여 맛으로도 단연 타의 추종을 불허하는 제품을 가맹점에서 판매하고 있습니다.

화학사업부에서는 1960년초부터 천연 고분자 화학 변성체의 생산을 시발점으로 CMC 제품, Silicone 제품, Epoxy 수지 등 특수 기능성 정밀화학제품 영역으로 제품 범위를 넓혀가고 있습니다.

무역사업부에서는 1958년 최초로 인삼차, 인삼 토너의 수출을 시작한 이래 당사의 제품을 세계 30여개국으로 무역거래를 확대하여 수출입 및 Offer업을 전개하고 있습니다. 또한, 종합연구소를 운영하여 성공적인 연구활동 수행으로 신제품을 지속적으로 창출할 수 있었고, 활립된 기술의 신선한 응용방법으로 경제적이고 완벽한 제품을 공급할 수 있었습니다.

마지막으로 당사는 “가족과 이웃을, 사회와 국가를 풍요롭게 한다”는 창업 이념에 맞추어 사회복지와 창조적인 인재교육, 그리고 교육사업 등 사회에 기여하는데 주력하고 있습니다.

주요 상품

태국표 인삼차, 엑기스, 캡슐, 타블렛, 분말, 인삼 베타, 드링크, 영삼천, 태극 잣죽, 들깨죽, 율무죽, 수정과, 식혜 등 30여종. 분무건조 분말식품(제과 및 라면 스프용 원료) 출수, 농축액 제품(농축산물, 어패류 가공품) Extruder 제품(대두조직 단백: T.V.P) CMC 제품, Silicone 제품, 공업용 소포제류, 천연 Gum 변성제, 섬유공업용 화학합성품, 코니아일랜드 아이스크림 32종

- | 전제품 제조시설 설치 |
|-----------------------------------|
| 1975 보건사회부로부터 수출 유공자상 수상 |
| 1978 국무총리로부터 백삼원료 증산 유공자상 수상 |
| 1979 대전공장 건설 준공. 전매청으로부터 수출공로상 수상 |
| 1981 전매청 제9회 품질관리대회 최우수상 수상 |
| 1982 코니아일랜드 아이스크림 공장건설 준공 |
| 1983 부설 종합연구소 설립 |
| 1986 동보삼업(주) 흡수 합병. 섬유화학약품 개발 생산 |
| 1988 주식회사 고제로 상호 변경 |
| 1989 대전공장 CMC 제조시설 증설. 기업공개 |



주식회사 정·식품

복잡 다양화 하는 현대의 경제사회 문화구조와 영양과 건강을 추구하는 소비자의 성향은 그 어느 때 보다도 “기술의 전문화, 제품의 전문화”를 통한 “좋은 식품, 국민건강에 기여할 수 있는 식품”을 추구하도록 유도하고 있다.

그리고 이와 같은 좋은 식품, 국민건강에 기여할 수 있는 식품에 대한 소비자의 욕구와 수요는 전문화된 제품의 공급을 요구하게 마련이다.

주식회사 정·식품(대표이사·김경모)은 국내 최초이자 최대의 두유 생산업체로서 16여년 동안 식물성 음료인 “베지밀” 등 자연 건강식품만을 전문적으로 만들어 왔다.

지난 1966년 제1회 발명특허 경진대회에서 영양성 두유의 제조방법으로 최고상을 받아 두유 역사의 첫장을 연 (주)정·식품은 1973년에 “신갈 제1공장”을 완공함으로써 본격적인 생산체계를 갖추게 되었으며, 창립 후 16여년 동안 출곧 두유업체에서 선두를 지켜왔다.

현대 소비자의 식생활 패턴이 맛을 중시하던 과거와는 달리 “건강과 영양”을 중요시 함에 따라 다양한 영양음료와 대두 가공제품의 전문적 생산에 주력하여 “소비자 지향적 경영철학”에 충실하고자 1984년 “청주 제2공장”을 준공하였고, 이듬해 청주공장 내에 “정·식품 중앙연구소”를 발족시켰다.

책임연구원 2명, 선임연구원 1명, 주임연구원 4명 등 총 31명의 연구진이 이끄는 정·식품 중앙연구소는 품질개선과 공정개발을 수행하는 제품관련 업무부서, 대두 및 비대두 관련 신제품 개발에 주력하는 개발업무부서, 그리고 생물공학 및 효소공학을 이용한 식품 원료의 개발을 실시하는 생물공학 부서 등으로 조직이 구성되어 있다.

특히, 아이디어 창출과 집중적인 연구가 요청되는 주요 프로젝트를 효율적으로 수행하기 위해 “Team-Work” 체제를 도입, 운영하여 많은 실효를 거두고 있다.

이러한 중앙연구소의 연구개발을 바탕으로 정·식품은 두유의 영양과 기호성을 갖춘 “우리안 애플”, “우리안 초코”를 상품화 하였고, 소비자의 요구에 호응하고자 오렌지 과즙음료인 “썬몬드”를 올 4월에 선보였다. 또한 인체에 유용한 성분을 이상적으로 배합한 영양음료인 “그린비아”를 곧 시판할 예정이다.

명실공히 전문적으로 자연 건강식품만을 생산해 온 정·식품은 이에 만족치 않고, 대두의 이용 가능성을 높이기 위해 두유 발효식품과 제2차 대두 가공식품의 연구와 개발에 심혈을 기울려 상품화 할 예정이다. 또한, 건전·건강 식품회사로서 이미지를 확고히 하기 위해 미래지향적 식품을 개발한다는 장기적인 계획 아래 기능성 식품, 치료식, 예방식 등에 관한 종합적인 연구개발이 지속적으로 진행되고 있다.

한편 (주)정·식품은 지난 7월 5일 신제품 “썬몬드”와 “그린비아”的 원활한 수급과, 소비자들의 꽤 용기 선호에 따른 수요에 부응하고자 청주 제2공장의 증축 준공식을 가지면서 “새로운 출발”, “제2의 도약”을 다짐하는 한편, 건전하고 좋은 식품, 소비자가 요구하는 식품, 국민건강에 기여할 수 있는 식품의 생산을 위해 노력하며, 식품회사로서 사명감과 소명의식을 갖고, 그것을 지키고 기리어서 보다 건강한 우리의 미래를 구축할 것을 굳게 강조한 바 있었다.

정·식품의 모든 임직원은 이에 만족하지 않고 “고객에 대한 최고의 봉사가 기업에 대한 최대의 충실이다”라는 신념으로, 소비자에게 최선의 제품과 서비스를 제공하고 있으며, 최상의 제품과 서비스는 우리나라의 전진한 식품문화 창달에 기여하며 건강사회 구현을 이룬다는 자부심으로 맡은바 사명을 완수하기 위해 앞으로도 최선을 다해 노력할 것이라고 한다.

주 요 상 품

베지밀: 베지밀 A, 베지밀 B

우리안: 초코 우리안, 애플 우리안 썬몬드

회사 연혁

- 1973. 7. (주)정·식품 창립
- 1973. 9. 신갈 제1 공장 준공 및 대량생산 개시
- 9. 소비자 여론조사 협회 최고상 금상 수상
- 1974. 5. 발명특허 제 4233호 획득(영양강화 인공유의 제조방법)
- 1976. 11. 발명특허 제 5271호 획득(불용성 단백질을 이용한 이유식 제조방법)
- 1978. 9. 발명특허 제 5822호 획득(두유 원료의 이취 비린내 제거장치)

- 1983. 10. 식량절약 및 식생활 개선 공적에 대한 대통령 표창 수상
- 1984. 3. 제 18회 조세의 날 기념식 모범 남세자로 철탑 산업훈장 수상
- 1984. 7. 청주 제2 공장 준공
- 1984. 12. 재단법인 혜춘 장학회 설립
- 1985. 3. 베지밀 사우디아라비아에 처녀 수출
- 1985. 4. 중앙연구소 준공

會員社 紹介 [7]



세계인의 건강을 지킨다는 사명감으로 1971년 출발한 (주)일화는 인삼제품을 비롯 맥콜, 씨-타임 등의 청량음료와 40여 품목의 의약품을 개발하여 국민 보건과 건강증진에 일익을 담당해 오고 있다.

창립이래 세계 30여개국으로 인삼 제품을 수출하여 세계적인 인삼 메이커로서의 기업 이미지를 확고하게 다져오고 있을 뿐만 아니라 우리 원료, 우리 기술로 맥콜을 생산, 청량음료 업계의 일대 혁신을 일으킨 바 있다.

(주)일화는 경기도 구리시 수택동에 본사를 두고, 국내 단일 음료 공장으로는 최대 규모의 전자동 생산라인을 갖춘 용인공장, 초정리의 미네랄 워터로 만드는 천연 사이다를 생산하는 초정 공장, 병용기기를 전문 제조하는 화성 공장, 1만 2천평 규모의 캠 생산설비를 갖춘 진천공장, 질좋은 오렌지를 자체 경작, 처리하는 제주 오렌지 원액 공장을 갖추고 있다. 따라서 원활한 원료, 용기의 수급과 함께 우수 제품생산에 가일층 박차를 가함으로써 날로 다양화, 고급화 하고 있는 소비 패턴에 부응하고 건강지향을 추구하는 소비자들의 욕구를 충족시키고 있다.

특히, (주)일화의 핵심 전진 기지인 일화 기술연구소는 식품연구실, 의약품 연구실, 식품개발실, 기술정보실 등으로 구성되어 독자적인 연구와 기술·정보교환 및 최신 기자재에 의한 완벽한 품질관리, 원료합성 등의 노-하우 개발을 위해 열과 성을 다하고 있다.

최근 시판되고 있는 씨-타임과 너트밀도 여기서 개발된 제품이다. 씨-타임은 새로운 타입의 혼합 과즙음료로서 4계절 5가지 과일을 조화시켜 만들었으며, 너트밀은

견과류, 곡류, 과즙, 우유 등 10가지 영양식품을 이상적으로 조화시킨 균형 건강음료로서 색다른 맛과 영양을 즐길수 있게 됐다.

한편, (주)일화는 국내시장 뿐만 아니라, 해외 수출시장 개발에 힘써온 결과 인삼제품의 경우 연간 1천 5백만 불(국내 인삼제품 수출액의 40%)을, 1988년 일본, 미국 등지로 처음 수출한 맥콜의 경우에는 연간 1천 200만불에 달하는 수출로 외화 획득은 물론 국익에도 한몫을 하고 있다. 내일의 번영을 위해 “성실 성의”를 다한다는 사시 아래 건강 제품의 개발에 심혈을 기울여 온 (주)일화.

이제, (주)일화는 최신 자동 생산라인을 갖추고, 명실상부한 민족기업으로서의 이미지와 세계인의 건강을 지킨다는 건강 기업체로서의 사명을 다해 갈 것이다.

주 요 상 품

식품·음료부문

진생업, 일화 인삼넥타, 일화 인삼-D, 일화 인삼차, 일화 인삼농축액, 일화 인삼정파, 일화 인삼분말, 일화 인삼캡슐, 쌍화엑기스, 일화생수, 천연 사이다, 천연 탄산수, 너트밀, C-타임, 무가당 맥콜, 맥콜, 일화편삼, 일화 태극삼.

의약부문

삼정톤, 일화탕, 레모헤루스, 천마표 우황청심원, 디페낙, 두록틸 크레인, 칸택스정, 파비드정, 비타-비정, 천마표 원방우황청심원, 푸로세미드정, 에페남산 кап셀, 타부린정, 아크라톤 кап셀, 인삼 사물탕, 멜본, 파마젠정.

회사 연혁

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1971. 12. 서울시 성동구 송정동, 주식회사 일화 설립 | 1982. 9. 일화 기술연구소 설립 |
| 1973. 8. 경기도 구리시 수택동 505번지, 공장준공 이전 | 1982. 4. 경기도 용인군 이동면 천리, 병유리 공장 준공 |
| 1979. 5. 주식회사 고려인삼제약 인수 | 1986. 7. 주식회사 초정약수 인수 |
| 1979. 11. 충북 청원군 불일면 초정리, 일화생수 공장 설립 | 1986. 11. 경기도 화성군 동탄면 중리, 병유리 공장 인수 |
| | 1987. 7. 경기도 용인군 이동면 천리, 맥콜공장 준공 |
| | 1989. 5. 구리공장 맥콜공장 준공 |