



동서식품 주식회사는 1968년 5월 23일 우리나라 식생활 문화의 향상에 이바지 한다는 기업정신으로 창립되어 세계적인 종합식품 회사인 미국의 제너럴푸드사와 합작투자 및 기술도입 계약을 체결, 인천직할시 북구 효성동 316-11 수출산업 공단에 공장을 설치하여 맥스웰하우스 레규라 및 인스탄트 커피를 생산함으로써 국내 커피역사의 새로운 장을 펼쳤다.

1970년대 끊임없는 연구개발로 순식물성 커피크리머 "프리마", 국산차 보급운동에 부응하여 "유자차", "쌍화차", 레저수요를 충족시킨 1회용 "커피믹스"를 발매하였으며, 1980년대에 들어서 커피역사가 낳은 커피의 명작 냉동건조 커피 "맥심", "코코아", 탈카페인 커피 "상카" 및 업소용 "오렌지음료"를 발매했다.

1982년 제 2 공장, 1983년 벌꿀, 캔커피, 보리차, 씨리얼(cereal, 조식대용식)을 생산하는 제 3 공장을 설립하였으며, 1983년 12월 7일 동서기술 연구소의 설립을 계기로 정상의 품질을 소비자에게 공급할 것을 다짐하면서 1986년 제 4 공장을 설립하고 1987년 우유가공장을 인수함으로써 명실공히 종합식품 회사로 발돋움하고 있다.

동서기술 연구소는 "한국 최초의 신제품", "국제적 기술개발", "21세기 기술연구"의 연구개발 방침아래 동서식품이 소비자에게 더 많은 만족을 주어 세계 최고의 종합식품 회사가 되는데 필요한 과학적, 기술적 능력을 제 공하여 왔다. 금년 6월 지하 1층, 지상 5층, 총 건평 1, 650평의 초현대식 건물을 지어 이사를 함을 계기로 60여 연구원이 일치단결하여 연구개발에 몰두하고 있다.

1988년도 연구개발 실적을 보면 다단계 분무건조 공법에 의한 생강차, 홍차, 유자차, 쌍화차, 코코아가 첨가된 씨리얼인 코코볼, 커피우유, 초코우유 및 다양한 소비자 니즈(needs)에 부응할 저가당 커피믹스의 발매에, 그리

고 금년에는 이태리풍의 새로운 커피, 진하고 중후한 맛과 향의 맥스웰 에스프레소, 보다 은은한 맛과 보다 가득한 향의 냉동건조 커피 맥심모카골드, 특수배전 공법(super high yield)의 레규라커피, 딸기 및 바나나우유, 탄산아이스커피, 1 액상프리마와 민속차, 아몬드가 첨가된 씨리얼 아몬드 후레이크의 발매에 일익을 담당하였다.

소비자에게 좋은 제품을 공급하기 위한 노력은 동서식품 5개 공장의 모든 시스템에서 확인할 수 있다. 선별, 투입된 원료를 사람의 손을 거의 거치지 않는 최신 자동 시스템으로 제조, 포장하고 있으며, 전사적인 TPM(total productive maintenance) 운동으로 생산성과 효율을 높여 품질개선에 앞서가며, 생산원가를 절감하여 "최고의 품질", "최저의 가격", "최선의 봉사"로 소비자에게 그 이익을 돌려 드리고 있다.

주요 상품

맥스웰 배전두커피, 레규라커피, 마스타, 인스탄트커피(맥스웰 화인, 맥스웰 에스프레소, 맥스웰 그레놀, 맥심 오리지널 브랜드, 맥심모카골드, 상카), 액상커피, 캔커피(맥스웰 커피, 맥스웰 카페오레, 맥스웰 탄산커피, 맥스웰 아이스크피), 코코아, 레몬홍차, 홍차, 쌍화차, 유자차, 생강차, 동서보리차, 동서옥수수차, 동서결명차, 녹차, 현미녹차, 커피믹스, 그레놀 커피믹스, 맥심 커피믹스, 쿨커피믹스, 저가당 커피믹스, 홍차믹스, 코코아믹스, 프리마, 알씨프리마, 프림마엠펜, 생크림, 오렌지음료, 하이쿨, 아바쿨, 포스트(스타베리, 하니컴, 웨미리 후레이크, 마일드 후레이크, 슈퍼크리스프, 빅스타, 코코볼, 아몬드 후레이크), 동서벌꿀, 동서우유, 초코우유, 커피우유, 딸기우유, 바나나우유, 동서요구르트, 동서고려인삼차

회사 연혁

- 1968. 5. 23 자본금 3,750만원으로 동서식품 주식회사 설립
- 1970. 8. 24 정부로부터 미국 General Foods Corporation과의 합작투자 및 기술도입 인가를 득함
- 1970. 9. 10 "레규라커피" 생산 판매개시
- 1970. 12. 10 "인스탄트커피" 생산 판매개시
- 1974. 12. 24 커피크리머 "프리마" 생산 판매개시
- 1975. 9. 30 "홍차" 생산 판매개시
- 1976. 12. 23 "커피믹스" 생산 판매개시
- 1980. 10. 1 "맥심" 생산 판매개시
- 1981. 11. 16 "그레놀" 커피 생산 판매개시

- 1982. 2. 16 "상카" 생산 판매개시
- 1982. 12. 10 자본금 49억 9천 5백만원으로 증자
- 1983. 12. 7 동서기술연구소 설립
- 1984. 2. 1 "동서벌꿀" 생산 판매개시
- 1984. 11. 5 "포스트" 생산 판매개시
- 1985. 7. 1 "동서보리차" 생산 판매개시
- 1986. 4. 4 캔커피 생산 판매개시
- 1986. 11. 12 창원공장(제 4 공장) 준공
- 1987. 10. 11 "동서우유" 생산 판매개시
- 1988. 6. 24 탄산커피음료 생산 판매개시
- 1988. 12. 12 "동서고려인삼차" 판매개시



삼면이 바다인 우리나라의 최남단 땅끝마을에 자리잡은 (주) 삼해식품(대표이사 김충욱)은 예로부터 식용으로 이용되어온 알칼리성 자연식품인 미역과 김을 청정해역으로부터 채취 가공하여 국내 해조류 업계에 새바람을 일으켰으며, 명실공히 해조류 전문업체로서 국내는 물론 국제적인 해조류 식품 전문업체로 해조류의 소비확산, 신아이템의 개발로 해조류의 인식전환과 소비자와의 접근을 위한 인스턴트 해조류 식품의 개발, 해조류 소비의 국제화 등에 박차를 가하고 있으며, 김충욱 사장을 중심으로 하여 500여명의 삼해가족은 해조류업계 세계 제 1위로 목표를 향해 불철주야 총 매진해 가고 있다.

1982년 미역가공 공장으로서 설립된 (주) 삼해식품은 84년 조미김 가공공장 준공, 85년 해태종합처리장, 화입공장 준공, 88년 자매회사 (주) 삼해냉동의 설립 및 수산물 종합가공 공장 준공, 부설연구소의 설립, 89년 인스턴트 제품 생산공장 준공으로 사세가 확장되어 왔으며, 최초 실미역(Ito wakame)으로부터 시작하여 다시마, 못, 조미김, 카트미역, 인스턴트 미역스프, 다시마 스프, 즉석 미역국(새우, 쇠고기, 생선) 등이 개발되어 현 국내시장에 확산되고 있으며, 해외 시장으로서는 미국 및 유럽, 호주 등은 물론 해조류 가공의 원조인 일본에도 많은량이 수출되고 있으며, 특히 인스턴트 미역스프와 다시마 스프, 즉석 미역국에 대하여 상당한 관심표명과 아직 일본에서도 개발이 되지 않은 제품으로 상당수의 상담이 이루어지고 있다.

또한 카트미역의 개발로 종전 조리시간 10분에서 3분대로 미역의 조리시간을 약 1/3로 줄였으며, 즉석 미역국 및 미역스프, 다시마 스프의 개발로 가공 해조류식품, 편의 해조식품, 해조 기능식품의 시대로서 첫문을 연셈이 되었으며, 앞으로도 계속적인 연구개발에 최선의 노력을 아끼지 않고 매출액의 약 3-5%까지를 연구개발비로 투자할 계획이다.

공장의 삼면이 바다로 해조류 가공공장으로서 최적의

입지조건을 지니고 있는 (주) 삼해식품은 전남 해남에 위치하고 있으며, 미역의 주 생산지 완도와는 약 20-30분 거리에 있으며, 해남지역은 김의 주 생산지이기도 하다. 따라서 타 해조류 가공업체 보다 해조류 착각 및 정보가 빠르고, 기술적인 측면에서도 원초재배에서 가공처리까지의 특성을 어느지역, 타 회사보다 빨리 습득 개발·개선이 용이하다. 또한 공장의 위치가 대도시 주변이 아닌 농어촌 지역으로 농어촌 유흥 인원의 활용, 농어촌 소득 증대 효과에서도 큰 효과를 거두고 있다.

또한 기업 이윤의 일부를 사회 환원의 일환으로 불우이웃의 장학금 지급과 지역학교 체육진흥기금, 지역 후배양성을 위한 체육시설의 설립과 도민 체육대회, 축구대회 등 후원을 아끼지 않으며, 지역 노인당의 설립 등 지역사회 발전에도 그 공이 크다 하겠다.

사원의 복지책으로는 사원들의 자녀 장학금 지급 및 출산비 지급, 사내 상호회를 조직, 직원들의 생활안정 자금을 무담보로 대출해 주고 있으며, 사원들의 복지시설에 반전을 기하기 위해 사원주택과 유아원 설립, 사내 매점과 도서관, 체육시설과 오락시설 등을 연차적으로 추진할 계획이다.

“청결한 식품, 건강한 국민”이라는 기업 이미지와 국민건강에 기여한다는 보람과 긍지, 책임감을 가지고 국가와 이웃을 위한 공기업체로서의 사명감과 더불어 지속적인 연구개발만이 기업 성장을 가져올 수 있다는 김충욱 사장의 기업정신을 모토로 삼해의 전 가족은 오늘도 힘줄 모르고 구슬땀을 흘리고 있다.

주요 상품

- 실미역, 카트미역, 다시마
- 조미김(식탁, 도시락, 전장, 줄줄이)
- 즉석 미역국(새우, 쇠고기, 생선)
- 미역스프, 다시마 스프, 새우표 손장면

회사 연혁

- 1982. 4. Salted Wakame 加工工場 設立
- 1984. 8. 1 法人設立登記(合資會社 三海食品)
- 1984. 11 調味海苔 加工工場 設立
- 1985. 10 海苔綜合處理場, 火入工場竣工

- 1987. 7. 15 貿易業許可 取得(番號 377362)
- 1987. 8. 5 有望 中小企業 指定(信用保證기금)
- 1989. 5. 1 姉妹會社(株) 三海冷東工場 및 水産物 綜合 加工工場(研究, 開發室 包含)



삼보물산 주식회사

1984년 성실·봉사·창조를 사훈으로 설립된 삼보물산 주식회사(대표이사 이영기)는 짧은 연혁 속에서도 꾸준한 성장을 거듭하여 식품업계에 새로운 장을 열기 위해 노력을 경주하고 있다.

특히 복잡하고 다양해지는 소비성향에 발맞추기 위해 기술의 전문화, 제품의 고급화, 품질의 다양화로 국민 건강에 기여하고자 한다.

국내 최초 일본의 맛김 기계를 도입, 맛김 생산의 선구자적인 역할을 하였으며, 삼보김, 잔치김, 도시락용김까지 그 품질의 다양화와 다변화를 이루어 왔으며, 그이후 꾸준한 제품개발을 통하여 만들어진 **beef powder**는 고단백 식품이라는 측면에서 식품업계에 좋은 반응을 보이고 있으며, 햄과 각종 소세지의 원료로서 널리 이용되고 있고 동일 품목인 쇠고기 엑기스와 돼지고기 엑기스, 그랜드 믹스에 이르기까지 고품질의 제품을 생산하고 있으며, 완전 자동화된 기계설비는 제품의 다양화와 원가 절감에 일익을 담당하고 있다.

이밖에도 한국식품개발 연구원과 삼보물산 연구팀의 합작으로 개발되어진 계란 플레이크와 자체 개발된 고기 플레이크는 각종 제품의 영양적인 측면과 시차적인 측면을 동시에 충족시켜 주었으며, 앞으로 생산되어질 금사란, 은사란은 소비자의 식생활을 다양화 시켜 주리라 확신하고 제품개발에 총력을 기울이고 있다.

또한 1988년에 설립된 삼보물산(주)의 개발팀은 5명으

로 구성되어져 있으며, 개발분담제를 통하여 extruder 제품의 생산을 실현 가능케 했고, 육제품의 다양한 item을 보유하고 있으며, 어묵스프의 개발을 통하여 전통적인 우리의 맛을 추구해 나가고 있으며, 철저한 품질관리를 통하여 완벽한 제품을 생산하기 위해 노력하고 있다.

이밖에도 계맛살의 독특한 맛과 향을 살리는데 주원료로 사용되어지고 있는 게 엑기스 페이스트와 각종 수산물 엑기스는 그 사용범위가 점차 확산되어져 가는 추세에 있다.

이러한 부원료의 제품생산을 기초로 하여 기술을 축적하고 개발에 전념하여 소비자가 원하는 식품과 제품생산에 주력할 것이며, 식품인으로서의 사명과 소명의식을 갖고 미래식품 산업을 위해 매진해 갈 것이다.

한편, 삼보물산(주)의 전 임직원은 소비자에 대한 성실한 자세와 사회에 대한 봉사, 새로운 식품의 창조를 최대의 과제로 삼고 식품문화 발전과 건강식품의 보급을 위해 앞으로도 계속 노력을 아끼지 않을 것이다.

주요 상품

식육제품 제조업류: 계란 플레이크

식품가공업류: 쇠고기 분말, 쇠고기 엑기스 페이스트, 돼지고기 엑기스 페이스트, 삼보 잔치김

조미식품 제조업류: 게 엑기스 페이스트, 풀뚜기 엑기스 페이스트, 어묵 스프(액상, 분말) 조미분말

회사 연혁

1983. 4. 인천시 북구 작전동 삼보물산 설립

1985. 김포군 검단면 불노리로 이전

1986. 2. 경기도 부천시 중구 삼정동 202-2로 확장 이전

1989. 4. 법인전환, 삼보물산 주식회사로 명칭 변경



천호인티그레이션 (주)

새로운 닭고기 식문화 정착을 위해 개척자의 정신으로 출발한 천호인티그레이션(주)는 1984년 7월 소비자와 생산자를 동시에 보호하는 인티그레이션(원료, 생산가공, 유통 총괄관리) 사업의 효시로 국제 경쟁력을 갖춘 닭고기 전문 가공업체로서 그 기반을 다져왔다.

이미 1962년 천호 부화장에서 시작된 닭고기 관련 사업은 이어 아시아에선 처음 민간기업으로 육종회사(마니육종)를 설립. 산란용 '마니나' 육계용 '마니커'라는 우리의 품종을 만들어 외국의 유명 품종과 경쟁하여 병아리 시장 점유율 50%를 상회하는 수준에 이르렀으며, 이러한 기반을 토대로 초현대적 시설인 자동도계라인과 가공공장을 설립. 이제까지 비위생적이며 원시적인 유통구조를 개선하여 닭고기 부문에서 국민영양 증진에 획기적인 전환점을 만들수 있는 계기를 마련하였다.

1987년 최초 닭고기를 식품문화 선진국 일본에 까다로운 검사과정을 통과하여 수출을 시작으로 순수 자체 기술만으로 15여종의 가공품을 개발, 날로 고급화, 다양화 되어 가고 있는 소비자의 욕구에 적극 부응하는 제2의 도약을 마련하는 계기가 되었다.

국제화 시대에 걸맞는 기업으로 전진하기 위하여 선진 사육기술 및 시설의 개선, 전산 네트워크의 효율적 관리 체계의 정착과 끊임없는 품질관리 및 연구개발을 통하여 세계적인 닭고기 전문기업으로의 선두주자의 자리를 차지하여 질적인 식량자원 증진 측면에서 확실한 역사를 만들어 갈 것이다.

주요 상품

- 통닭: 삼계, 세미, 하이
- 절단육, 부분육: 복채, 날개, 안심, 통다리, 다리정육, 넓적다리, 노계정육, 통안심, 울산각, 튜울립, 롯데리아, 웬디스
- 한식제품: 닭고기 볶음, 석쇠구이
- 냉동제품: 치킨너겟, 치킨까스, 왕꼬치, 모닝햄버거, wings, 후라이드치킨, 염지통닭
- 훈연제품: 스모크 치킨, 치킨저키(살맛나), 스모크 안심
- 레토르트식품: 삼계탕, 마니커 도리탕, 장조림
- 기타: 씨씨씨엠, 엠디씨엠, 치킨엑기스, 근위, 염통, 닭발, 닭머리, 닭간, 동물성 단백질 혼합사료

회사 연혁

- 1962 천호 부화장 설립
- 1976 마니육종 설립
- 1980 천호 S.P.F 가금농장 설립
- 1982 천호통산 도계사업부 발족
- 1984 천호 인티그레이션(주) 설립

- 1985 위생 도계품 판매개시
- 1987 스모크치킨 P.X 납품

현 재 스모 치킨, 레토르트삼계탕의 40여종의 제품생산