

회원사소개



삼화식품주식회사(대표이사 : 양병탁)는 1953년에 창업하여 40년간 가장 위생적인 환경에서 가장 우수한 품질의 제품을 소비자에게 공급함으로써 국민보건 향상에 공헌하는 선도적 기업으로 성장한다는 경영이념을社是로 우리 전통 장(醬)문화의 脈을

이어온 기업이다. 현재는 그동안 축적된 경험과 소비자의 신뢰를 바탕으로 대구 성서공단에 대지 9,700평, 건평 4,500평 규모의 현대식 전자동 생산 설비를 갖춘 성서 제2공장을 준공하여 하루 생산량 된장 50,000kg, 고추장 32,000kg을 양산할 수 있는 대규

모 생산라인을 갖추게 되었다.

“첨단 생산설비를 통한 전제 조공정의 현대화와 길일을 택해 장을 담그는 전통의 제법을 조화시킴”

좋은 원료가 그 무엇보다 장맛을 결정하는 주요 인자임을 인식



신제품 마늘 간장

마늘 간장은 생마늘을 이용하여 보존료를 쓰지 않고, 천연의 효과를 이용한 독특한 간장입니다(특허 획득).



자연숙성의 삼화된장 고추장

특히 재래식 콩된장은 간장을 빼지 않고 3개월 이상 잘 숙성시켜 만든 맛좋은 된장입니다.

- 삼화참쌀 고추장은 국내 최초로 K.S 마크를 획득했습니다(농 제21호)



100% 양조식초 - 새한사과식초

동의보감에 식초는 보기(寶氣)의 식품이란 기록이 있으며, 미국의 장수촌인 버어몬트지방에서는 사과식초를 주원료로한 드링크를 마실만큼 식초는 우리몸에 이로운 식품입니다. 사과를 주원료로 빛은 100% 양조식초, 새한 사과식초는 맑은 이슬처럼 깨끗하게 만들어져 음식의 상큼한 맛을 더해 드립니다.

하고 모든 원료를 산지의 농어민으로 부터 직접 구매하여 자체 시설된 저온창고에 비축하면서 사용하고, 특히 고추의 경우는 금속제거기까지 부착된 청결고추가루 제조라인을 설비하여 위생적으로 처리하는 등 좋은물, 메주콩 삶기, 메주떡우기, 말리기등의 전과정을 최신생산설비로 전자동화하여 위생적인 처리를 하고 있다. 이러한 현대화 설비는 전통의 옛맛을 그대로 간직하도록 삼화식품 기술진에 의해 고안되어 있으며, 또한 특이할 만한 것은 길을 택해 장을 담그는 등 깊고 세세한 정성이 제품속에서 전통의 맛이 나도록 하는데 그 비결이 된다.

“과학적인 연구·개발을 통해 건강과 전통의 맛을 조화 시키기 위한 노력”

(주요제품)

고추장 : 삼화 왕실 고추장, 삼화 찹쌀 고추장, 삼화 맛 고추장
 된 장 : 삼화 된장, 삼화 맛 된장, 삼화 쌈된장, 삼화 재래식 콩 된장
 짜 장 : 삼화 짜장, 삼화 맛 짜장

연구실에서는 우리 입맛에 맞는 전통식품의 脈을 잇기 위해 醬을 과학적으로 연구·개발하기 위해 원료검사 및 각생산 공정을 일일이 체크하며 소비자 의견을 수렴하는 활동까지 하고 있다.

또한 건강지향적인 현대화 사회에 부응하기 위해 천연물에서 유래한 유효성분 및 항보존효과를 이용한 소재 개발 연구를 진행하고 있다. 현재 제품화된 것으로는 마늘간장이 있는데 생마늘의 성분중에는 보존효과는 물론 성인병예방 효과가 있음이 밝혀진 바 이를 이용하여 합성첨가물이 없는 건강에도 좋은 유익한 제품으로 출시 직후 소비자의 호응을 얻고 있다.

이 밖에도 천연소재 개발을 통해 무방부제의 천연발효식품을 만들어 소비자의 건강과 맛을 창출하여 소비자의 식생활 증진을 위해 노력하고 있다.

“전제품의 엄격한 품질 관리·간장과, 찹쌀고추장 K·S마크 획득”

삼화식품은 찹쌀고추장으로 국내 최초의 KS마크를 획득하는 등 일찌기 T.Q.C(전사적 품질관리)의 도입으로 전제품의 신뢰성을 인정받고 있다. 주요제품인 장류외에도 100%양조식초, 사과식초, 물엿, 등 우리 식탁에서 조미료로 이용되는 제품들을 생산하고 있다.

앞으로도 삼화식품 전 직원은 성서 공장준공을 계기로 제2창업의 정신으로 우리전통 醬에 대한 연구와 노력으로 고전과 현대의 구수한 만남의 장을 펼쳐가면서 맛,편리성, 건강 3가지 만족을 주는 제품을 만들기 위한 새로운 목표를 내걸고 국민식생활의 전통성과 맛을 창조하는데 전력을 기울이고 있다.

회사 연혁

- | | |
|--|---|
| 1953. 11. : 대구 남산동 “삼화장유사”로 창업 | 1987. 3. : 성실 납세업체에 대한 철탑산업훈장 수상(제780호) |
| 1956. 3. : 상호를 “삼화식품공사”로 개명 | 1987. 9. : 양조 간장 고급, 표준 K.S마크 획득 |
| 1981. 6. : 대구 이현 공단에 제2공장 준공 | 1989. 2. : 1종 고추장 K.S획득(국내 최초) |
| 1981. 11. : 우수 상품으로 인정받아 육, 해, 공군에 독점 계약납품 | 1990. 9. : 찹쌀 고추장 차체검사 승인 획득 |
| 1982. 5. : 산업 포장 수상(대통령 1001호) | 1991. 2. : 양조 간장 생산 LINE증설(자동 제국기 1기 신설) |
| 1983. 4. : 일본 마수꾸 장류 주식회사와 기술제휴 | 1992. 4. : 성서 공장 준공(9672평) 대단위 자동화 LINE신설 |
| 1983. 7. : 혼합간장, 춘장 자체검사 승인 획득 | 1993. 4. : 군납 고추장 K.S획득 |
| 1986. 4. : 보건 사회부 장관상 수상(제4613호) | |

회원사소개



(주)맛손산업사는 1981년 9월에 창립하여 국내에서는 최초로 간편하게 조리할 수 있는 액체 양념류를 생산, 판매한 중소기업이다. 현재 서울 서초동에 본사를 두고, '93년 10월 시화공단내 신축 준공한 1,500여평 규모의 공장에 완전자동화 시스템을 갖추고 약 100여명의 종업원이 일하고 있으며 매출규모는 100억에 이르고 있다. (주)맛손산업은 우리 고유의 맛으로 현대인의 미각을 돋구는 전통식품과

어울리는 75종의 다양한 양념류를 생산하여 백화점이나 대중음식점을 위주로 유통시키고 있고 일본 등 8개국의 해외에도 50만 달러에 이르는 물량을 수출하고 있다. 앞으로도 (주)맛손산업사는 수출의 규모를 신장시키고 해외시장을 넓히는데에 적극 노력하고 있으며 우루과이 라운드에 대처하기 위하여 불고기 양념과 김치를 주요 상품으로 자체 개발을 추진중에 있다.

무엇보다도 우리 고유 식품이

일본 등의 다른 나라 개발상품으로 해외 시장에 나아가 있는 현시점에서 (주)맛손산업사는 외국인들이 선호하는 불고기와 김치를 주 공략 식품으로 우리 전통의 맛이 세계의 맛이 되는데에 중점을 두어 같은 종류의 상품이라 하더라도 다른 나라에서 넘볼 수 없는 우리 고유의 독특한 맛을 지닌 김치와 불고기 양념을 제품화하려고 노력하고 있으며 그 일환으로 해외지소설립 등 유통 통로의 확대를 추진하고 있



나 관련 부처의 식품산업에 관한 융통성 부족과 각종 인·허가의 절차가 복잡하여 어려움을 겪고 있다. 이러한 규제와 인·허가, 품목허가가 완화되고 불고기의 전통식품화 등 정부지원이 따른

다면 좀더 좋은 제품을 생산하여 경쟁력을 키워나갈 수 있을 것이다. 중소기업으로서 식품산업의 어려운 환경속에서도 (주)맛손산업은 더욱 좋은 제품을 생산하기 위하여 종업원의 복지시설과 연

구개발을 위한 연구인력을 늘리고 더 나아가 미각연구소를 설립하여 (주)맛손산업의 발전과 우리나라 양념산업의 발전을 위하여 더욱 매진할 것이다.

(주요제품)

불고기양념, 돼지불고기양념, 갈비구이양념, 꼬치구이양념, 왕갈비구이양념, 샤브샤브소스, 오징어불고기양념, 다데기, 냉면스프, 꽃게장, 찜장, 오양장육소스, 치킨소스, 피자소스, 돈까스소스, 닭도리탕양념, 모밀국수소스, 장어구이소스, 냉면육수엑상스프, 떡볶이양념, 오리불고기양념, 냉면비빔장, 초고추장, 해파리냉채소스

회 사 연 혁

- 1981. 2 : 맛손산업사 창립(조미식품 제조업)
- 1981. 7 : 조미식품 제조업 허가취득(부천시)
- 1985. 11 : 상호변경(맛샘 → 맛손산업사로)
- 1987. 12 : 지가공장 매입(면적 432㎡)
- 1988. 7 : 공장 증축 준공(면적 493㎡) 합계 925㎡
- 1991. 7 : 무역업(잡류) (경기도지사 허가번호 592556)허가
- 1993. 7 : 시화공단 신축준공(연면적 3.438㎡)

회원사소개



1969년에 설립된 진양농산(주)은 양송이 등 병조림을 시작으로 농수산물 통조림 생산에 24년의 전통을 자랑하는 유망중소기업이다. 최근 수입개방 압력과 외국농수산물의 유입에 따른 우리 농어촌의 경쟁력 저하를 막고 소득향상을 위해 우리 농산물을 좀더 많이 이용한 제품을 생산하여 우리 농어민과의 연계를 도모하여온 진양농산(주)은 신선한 원료를 공급받을 수 있는 원료산지에 위치하여 신선한 원료를 이용한 농산

물(말기, 밀감, 복숭아, 양송이, 매실 등), 임산물(밤, 죽순 등), 수산물(굴, 홍합, 굴뱅이 등) 등의 통조림, 잼류, 냉동, 냉장품, 다이어트식의 과일젤리(진양젤리젤리) 등을 생산하기 24년의 전통으로 가족 스스로가 먹는 식품처럼 제품 하나하나에 정성과 심혈을 기울여서 양질의 식품을 저렴하게 소비자에게 공급한다는 신념과 마음가짐으로 최선을 다하고 있다.

진양농산(주)은 까다롭기로 정

평있는 미국 FDA(미국식품의 약국) 등록업체로서 1972년부터 일본, 미국, 호주, 영국, 남아공화국, 대만, 싱가포르 등 선진각국에 진양의 독특한 식품문화를 수출하여 좋은 호평을 받고 있으며 1988년에는 1,000만불 수출탑을 수상하였으며 93년에는 2,000만불의 수출실적을 올렸다.

이러한 풍부한 경험과 축적된 기술을 바탕으로 신선한 양질의 원료를 엄선하여 엄격한 품질관리로 진양의 전종업원이 우리 국민



에게 진양의 독특한 자연 식품문화를 안전하게 제공하는데 최선을 다하려고 노력하고 있으며 나아가 국제화 시대의 조류에 부흥

하여 국제경쟁력을 갖기 위해 전사적인 품질관리, 원가절감, 꾸준한 설비투자 및 신제품개발에 박차를 가하여 국제적인 종합식품

회사로 비약적인 발전이 기대된다.

〈주요제품〉

- 냉동 및 냉장품 : 딸기, 밤, 복숭아 등
- 통조림
 - 1) 농산물 통조림 : 밀감, 복숭아(백도, 황도), 완두, 옥수수, 매실, 깻잎, 양송이, 번데기, 락교, 과일카테일 등
 - 2) 임산물 통조림 : 밤, 죽순 등
 - 3) 수산물 통조림 : 굴, 홍합, 반지락, 골뱅이 등
- 과일젤리 : 밀감, 포도, 살구, 파인애플, 복숭아, 매실, 딸기, 사과, 키위 등
- 잼류 : 딸기잼, 마아말레이드 등
- 음료 : 복숭아 넥타
- 퓨레 : 복숭아, 딸기, 사과, 밀감 등
- 기타 : 염장매실, 굴 및 홍합 소스 등

회 사 연 혁

- 1969. : 진양농산 설립
- 1977. 7. : 진양농산에서 진양농산주식회사로 변경(대표이사 제 유홍)
- 1977. 7. : 수출입 허가획득(상공부 제771724호)
- 1977. 9. : 수출품 생산지정업체 지정
- 1982. 8. : 대표이사 제양성 취임
- 1985. 5. : 유망중소기업 중견수출기업 선정(신용보증기금)
- 1987. 1. : 수산제조업(내동·냉장) 허가취득(경상남도 경남 제 202호).
- 1987. 8. : 중견수출기업 선정(제85-4호)
유망중소기업 지정(제85-68호).
- 1988. 11. : 천만불 수출탑 수상(대통령)
대통령표창 수상(대표이사 제양성)
- 1989. 5. : 식품등 수입판매업 허가취득
- 1992. 6. : 자본증자(자본금 1,800,000천원), 총대지 : 12,000평, 건평 : 4704평

〈특 징〉

- 1. FDA 등록업체 : 까다로운 FDA등록업체로 좋은 호평을 받고 있음
- 2. 통조림 전문가공업체
- 3. 과일젤리 제품을 생산하여 소비자의 기호도의 다양한 변화
- 4. 자연식품 문화를 선도하는 진양농산(주)은 1972년부터 일본, 미국, 호주, 영국, 남아공, 대만, 싱가포르 등 선진각국에 우리의 맛을 수출하고 있는 대표적인 농수산 가공식품전문 생산업체임