

회원사소개



홍천서석농촌(특산)부업단지

홍천서석농촌(특산)부업단지(대표 김진택)는 강원도 홍천군 서석면 검산2리 618-6번지 해발 1,300m가 넘는 산들을 울타리로, 홍천강의 청정한 강물의 근원지에 위치하였다.

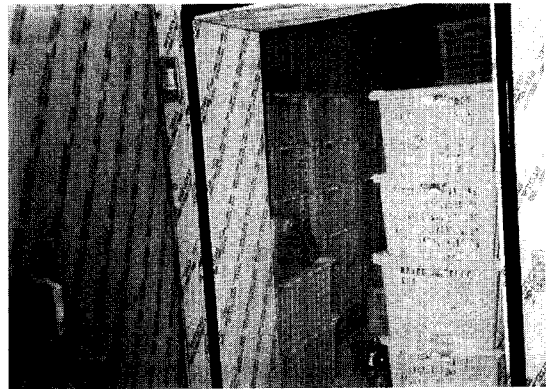
이러한 입지조건에 따라 특산물은 산채와 발작물이 대부분으로 심산 두메산골에서 야생하는 산채는 여느지역에서 생산되는 것보다 독특한 향미나 풍미, 유용성분이 있다. 이들 잇점을 살린 특산물을 가지고 부업소득을 높이기 위하여 협동하여 공동으로 생산하자는 것에 뜻을 모아 김진택사장을 중심한 농민생산단체로서 발족하게 된 것이다.



〈부업단지에서 공동으로 작업〉

1979년 토종봉 보호단지로 지정된것을 시작으로

1984년에는 농가12호가 참가하여 산채 가공을 위한 농촌부업단지를 조성, 1985년에는 농촌부업단지로 정식인가 및 지정을 받음으로서 산채가공을 중심으로한 농가공품을 본격적으로 생산하게 되었다.



〈산채류의 연중 수급을 위한 냉동 보관창고〉

유통망 개척에도 여러가지 여건상의 어려움을 극복하고 질 좋은 무공해 야생특산품을 홍보하고 판매하는 노력을하여 농협수퍼마켓, 유통공사 노랑진직판장을 개설한 바있다. 또한 서울의 대형백화점등에, 강원도를 대표하는 각종 행사에 특산물로 인정받아 출품하였으며, 국내의 식품전시회에 참가하면서 그 진가가 더욱 알려지게 되었다.

산채류외에도 재래식으로 담근 전통막장을 시범적

으로 판매한결과 소비자들에게 매우 좋은 호응을 받아 그 생산량을 늘이기위해 1993년에는 서석영농조합법인을 발족하고 홍천 막장생산을 위한 별도의 부지를 확보하고 현재 신축중에 있다.

특이할만한 것은 제조라인을 별도로 현대화하지 않고 재래식의 조리도구와 방법을 통해서 고유의 막장맛을 유지시키고자 전국적으로 각가정에서 쓰던 대형 항아리를 대대적으로 수집하는등 배려를 하고있다.



〈전통막장을 항아리에 담가 숙성한다〉

이밖에도 새로운 이미지 상품개발을 위해서 산채의 경우 함유성분중의 기능성 소재를 별도로 이용한 새로운 식품을 개발하기위해서 연구기관, 대학등에 연구의뢰를 하는등 고부가가치를 위한 측면도 소홀히 하지않고 있다. 또한 산채포장의 고급화를 위한 디자인 및 포장재질을 개선시키는 데도 적극적으로 연구지원하는 등 특산물의 우수성을 국제적으로 인정받기위한 착실한 움직임을 전 농가가 힘을 합하여 노력하고 있다.

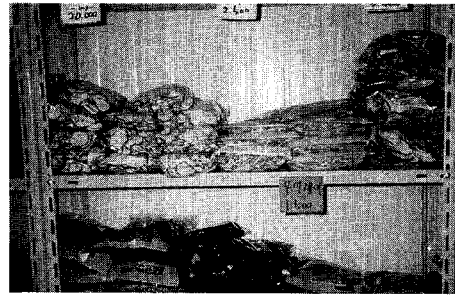
향후에도 서석단지 전농민은 각종 농산물의 가공 및 판매 원칙을 전통의 재래방법을 유지시키고 발전시켜 우리국민에게 좋은 먹거리를 공급하는 것을 최대의 역점을 두고 노력을 하고 있다.

〈주요제품〉

- 산 채 류 : 고사리, 곰취, 청옥취, 다래순 등 15종
- 말랭이류 : 무, 호박, 가지, 고추 등
- 기 름 류 : 참기름, 들기름
- 잡 곡 류 : 백태, 청서리태, 적두 등 15종
- 버섯 류 : 표고, 느타리, 영지 등
- 가루종류 : 찹쌀가루, 미숫가루, 울무가루, 콩가루 등
- 재래식매주
- 장 류 : 막장, 고추장, 재래식간장



산채류



말랭이류



잡곡류

〈주요 생산 제품〉

회사연혁

- 1979 : 생곡2리 토종봉 보호회 조직
- 1984 : 산채가공을 위한 부업단지조성
- 1985 : 서석농촌부업단지로 정식인가및 지정
- 1989 : 무역센터에 강원도 공동수출 사무실설치
- 1991 : 녹색시대 강원도 대표로 참가
현대백화점 강원도 특산물 판매행사주관
전국으뜸농산물 산채부문 최우수상 수상
- 1992 : 검산리 618-6번지 공장부지 매입
- 1993 : 서석영농조합법인 발족(막장생산 분리)
- 1994 : 막장 생산시설 건설중

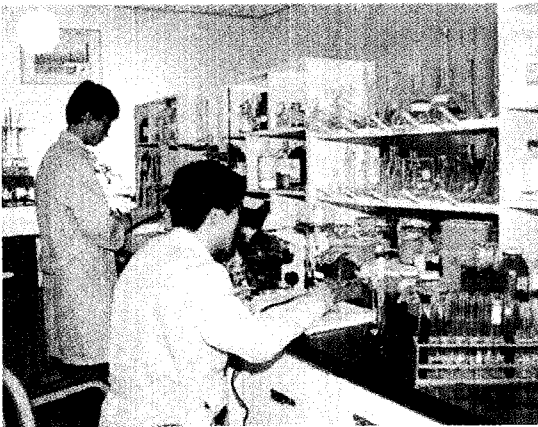
회원사소개



동해식품공업(주)은 1946년 강릉시 담학동에서 강릉장유양조로 창업하여 1963년 대지 7,689㎡, 건평 2,427.23㎡ 규모로 강릉장유(주)의 법인을 설립하여 현재에 이르고 있다. 1970년 된장, 고추장, 양조간장 세 품목에 대한 군납업체 자격을 취득하여 강원도 내에서는 유일하게 군납지정업체로 꾸준한

품공업(주)으로 변경하였다.

동해식품공업(주)은 무엇보다도 자연 그대로의 환경속에서 타 지역과 다른 강원도만의 자연의 맛을 그대로 살린 제품을 만들려고 노력하고 있다. 천혜의 자연속에서 대관령 지하 150m의 생수로 반세기의 축적된 경험과 자동제조시설로 깨끗한 맛의 장을



〈 실험실 〉

성장을 이루워 왔다. 1986년에 공장을 신축하여 강릉시 담산동으로 이전하면서 군납 허가 품목을 조미간장, 짜장, 찹쌀고추장으로까지 확대하는 등 강원도 전역으로 제품을 시판하게 되었으며 1992년에 공장을 증축하여 최신 설비를 갖추고 상호를 동해식



〈 간장자동주입기 〉

만들어냄을 자랑으로 하고 있다. 다른 곳에 비해 좋은 물과 엄선된 원료를 가지고 정성이 깊은 제품을 만들 뿐만 아니라 자체 실험실을 갖추고 있어 제품의 품질개선 및 새로운 제품의 개발을 위해 연구개발에 정진하고 있다.



〈주요 생산 제품〉

현재는 열악한 입지조건 때문에 판로가 강원도로 국한되어 있어 타지로의 유통확대에 어려움이 많고 또한 대기업의 참여로 더욱 판로개척에 많은 문제가 따르는 상황이다. 하지만 동해식품공업(주)은 회사 로고에서 볼 수 있는 것처럼 어느 곳보다 좋은 물과 원료로 강원도만의 고유맛과 깨끗한 맛을 장에 담아 50여년간 장만들기 전통을 지켜온 동해식품공업(주)의 전통의 우리맛을 소비자에게 제공하고 있

다. 그러므로 전국 각지역에 시장을 넓히는데에 그다지 커다란 장애는 없을 것이다.

오로지 동해 강표장만의 고유맛을 찾아서 개발하여 타지역과는 특색있는 장맛을 창출하는 것만을 최선으로 그 어느 장맛에도 뒤지지 않고 뛰어난 제품을 개발하여 소비자들의 식탁에 올려놓으려는 자세로 전력을 다하고 있다.

〈주요제품〉

콩된장, 동해고추장, 대관령고추장, 찹쌀맛고추장, 일미고추장, 찌개고추장, 사각회초장, 쌈장, 한국식된장, 맛간장, 진간장, 짜장

— 회사 연혁 —

- 1946. 5. 1 : 강릉시 금학동에 강릉장유양조협회 설립
- 1963. 7. 1 : 강릉장유(주)로 법인 설립
- 1970. 1. 10 : 국방부 군납업체 자격 취득(품목 : 된장, 고추장, 양조간장)
- 1986. 12. 10 : 선방식품(주) 상호변경
- 1987. 10. 1 : 국방부 군납 추가 자격 취득(품목 : 조미간장, 짜장)
- 1991. 1. 1 : 국방부 군납 추가 자격 취득(품목 : 찹쌀고추장)
- 1992. 6. 4 : 동해식품공업(주)로 상호 변경