

회원사 소개

보해중앙연구소



중앙연구소의 규모로 자리잡게 되었다.

모기업인 보해양조(주)(대표이사 임건우)는 1950년 창립 이래 45년간 품질을 기업의 생명으로 삼고 우리의 멋과 맛을 계승 발전시키고자 최선의 노력을 다하고 있는데, 1984년 보해연구소를 설립한 이후 주류업계에 신제품 개발능력을 과시하고 있으며, 1991년 장성공장의 준공 등을 비롯하여 서울, 부산, 광주, 대구, 대전, 제주 등 전국 규모의 판매망을 확보하고 사세를 신장시키고 있다.

이외에 계열회사로는 주정생산업체인 보해

보해중앙연구소(소장 이광열)는 주류 식품을 제조하는 보해양조(주)의 부설 연구소로서 회사가 지향하는 최고의 제품과 소비자와 고객의 요구에 부응할 수 있는 신제품 개발과 신기술 개발을 위해 1984. 4. 1. 서초동 소재 사옥에 설립되었다.

이후 11년간 서초동 연구소에서 다방면의 연구와 개발에 전념하였으나, 늘어나는 연구업무와 인원·장비를 수용하기 어려워짐에 따라 경기도 용인군 수지면에 대지 1,000평에 연건평 1,000평(지하 1층, 지상 4층)의 새로운 연구소 건물을 신축하여 1995. 5. 17. 준공·이전함으로써 명실공히



산업(주), 음료·건강식품을 생산하는 (주)보해식품, 양질의 매실을 생산공급하는 보해농원과 (주)한일상호신용금고, (주)보해통상, (주)서남방송 등이 있다. 보해연구소의 주요 연구분야는 주류관계 분야와 식품관계분야로 대별되며, 각 분야별로 신제품의 개발, 제품의 개량, 공정의 개선 연구를 수행하고 있다. 연구소의 조직편제는 개발분야에 주류개발 팀과 식품개발 팀을 두고, 지원분야에 분석 팀과 정보 팀을 두었으며, 응용연구분야에 생물공학 팀을 두어 전문성을 갖도록 운영되고 있다.

각 분야별 주요실적은 다음과 같다. 주류개발로는 유해성 시비로 논란이 된 사카린 대신 국내 최초로 신제품 「무사카린 소주」, 새로운 소주의 장르를 개척한 저도 소주 「보해 라이트」, 소주의 고급화를 추구한 「보해 골드」, 산소소주 「CITY」, 일본수출용 소주 「비단」, 다양한 소비자의 욕구충족을 위한 「CHERRY CAP」, 「LEMON CAP」 등의 신제품을 연속 출시하였고, 장기숙성방법으로 개발한 매실주 「매취 순」은 발매 후 국내외에서 좋은 반응을 얻고 있어 수입주류에 대응하여 우리의 특산주로서 정착시켜 나갈 계획이다. 또한, 특급위스키 「엠버서더 (AMBASSADOR)」 등의 양주류를 생산하고 있으며, 보다 새롭고 우수한 주류개발에 노력하고 있다.

식품개발로는 농가 소득향상을 위하여 지방특산 과일인 매실을 이용하여 과즙음료 「매력」, 「매실

천」과 매실차(매원, 설매차)이외에도 「매실엑스」, 「매실단」, 「매실 EX 500」 등의 건강보조식품을 생산하여 명실공히 매실전문업체로서 명성을 굳히고 있으며, 그밖의 키워과즙음료 「뉴키위」의 기능성음료 「굿모닝」등을 개발하여 차츰 일반식음료 쪽으로 분야를 넓혀 가고 있다.

생물공학 팀에서는 당사의 알코올 발효기술을 활용하여 미래의 청정 에너지인 연료용 알코올을 개발 사업에 참가하여 연구업무를 수행하였으며, 전통발효식품연구를 진행하고 있다.

한편, 분석 팀에서는 기기분석 및 화학분석으로 신제품개발과 공정개선, 품질관리 등의 지원을 하고 있으며, 정보 팀에서는 각종 문헌상의 자료수집과 KINITI-IR을 통한 연구문헌 제공 등의 지원을 하고 있다.

향후 동 연구소에서는 84년 설립 이후 그 동안의 축적된 연구실적을 토대로 새로운 기술정보를 수집·적용하여 주류, 식품 분야에서의 신제품 개발과 기술혁신으로 기업의 지속적인 성장을 도모하고 장기적으로 계획중인 생물공학 분야의 연구를 보다 활성화할 계획이며, 이러한 목표를 원활히 추진하기 위하여 관련된 기초·응용연구를 강화하고 첨단기술의 수용과 연구설비의 확충에 주력하며 연구요원의 해외시찰과 연수를 지속적으로 실시할 계획이다.

연구소연혁

- 84. 4. 1. : 보해연구소설립(서울 서초동 소재)
- 84. 12. 21. : 보해양조(주) 부설연구소 인정
- 85. 11. 1. : 신제품드라이진 「실비우스」 개발
- 89. 3. 27. : 국내최초 「무사카린 소주」 개발 시판
- 90. 5. 1. : 매실주 「매취 순」 개발시판
- 90. 6. 11. : 매실음료 「매력」, 「매원」 개발시판
- 91. 5. 23. : 신제품 「TAXI」, 「고급소주」개발 시판
- 92. 5. 1. : 신제품 「보해골드」, 개발 시판
- 92. 5. 12. : 신제품 「보해라이트」, 개발 시판
- 92. 8. 29. : 건강보조식품 「매단」 개발 시판
- 94. 5. 25. : 일본 수출용 소주 「비단」 개발수출
- 94. 7. 21. : 신제품 「뉴키위」 개발 시판
- 94. 11. 4. : 신제품 「매실천」 개발 시판
- 94. 11. 16. : 신제품 「CITY」 개발 시판
- 94. 11. 25. : 기능성 음료 「굿모닝」 개발 시판
- 95. 5. 17. : 신제품 「LEMON CAP」, 「CHERRY CAP」 개발 시판
- 95. 5. 17. : 보해중앙연구소 준공·이전(경기도 용인군 수지면 소재)
- 95. 5. 23. : 건강보조식품 「매실 EX 500」 개발 시판
- 95. 8. 19. : 특급 위스키 「엠버서더」 개발 시판

회원사 소개



매일製菓(株)는 1986년에 제과회사 법인으로 등록, 현재는 20년의 전통을 자랑하며 제과업계의 선두주자로 발돋움하고 있으며 현대화된 시설로서 생산되는 제과류도 약 200여가지에 이르고 있다. 법인설립 후 초창기에는 독산동에 위치하여 공장을 가동해오다 1989년 안성의 농공지구에 입주하여 2,660평 규모의 대지에 공장을 준공하여 지금까지 생산을 계속 해오고 있다.

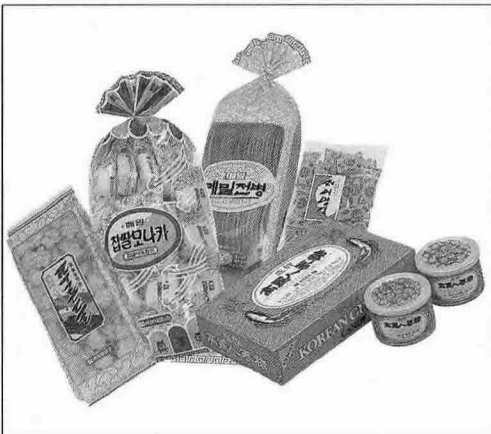
같은시기에 전주에 미과생산과 제리, 전병, 파베



기 생산을 목적으로 제2공장을 준공하고 전주공장에서는 미과수출을 주로 담당하여 캔디와 함께 작년에는 100만불 수출 탑을 수상하기에 이르렀다.

1991년부터는 인산제품제조허가를 취득하여 인삼캔디를 생산수출하여 국익에 일익을 담당하고 있다.

매일제과(주)는 지속적으로 생산시설자동화와 신제품개발에 총력을 기울여 최근에는 제과업계로서는 최초로 한국고유의 7가지약초인 구기자, 당귀, 천궁, 오미자, 쑥, 감초, 계피를 이용하여 만든 약초제리와 약초캔디를 개발하여 소비자 특히 40



대 전후의 중년남성들의 건강식품과 금연보조식품으로 선풍적인 인기를 얻고있다.

비수기인 하절기에 신제품 출시와 맛물려 빙수제품 생산 및 판매도 개시해 매출이 오히려 비수기임에도 불구하고 급증하고 있는 상태이다.

매일제과 전직원은 제품 하나하나에 국익이 달려 있다는 자부심을 가지고 제품생산에 만전을 기하고 있으며 특히 지속적으로 우리 농산물을 이용한 제품개발에 박차를 가하며 아울러 제품생산에 만전을 기하고 있다.

〈주요 제품〉

- 제리류-종합제리, 약초제리, 매일종합, 과일맛 제리
- 캔디류-종합캔디, 약초캔디, 과일맛캔디, 디저트캔디, 인삼캔디
- 쿠키류-종합쿠키, 치즈, 땅콩, 옥수수, 초코, 커피, 버터쿠키
- 강정류-종합강정, 쌀, 보리, 들깨, 참깨강정
- 전병류-참깨, 찹쌀, 메밀, 초코, 김맛전병, 고향시리즈(참깨, 부채, 생강, 땅콩, 튀김, 왕소라, 두리두리, 왕고구마, 옥수수)
- 기 타-모나카, 안불, 마드렌, 김미과, 빙수팔, 빙수제리, 빙수떡, 넛츠류

회사연혁

- 1976. 1. : 매일식품 설립
- 1986. 11. : 법인전환
- 1988. 12. : 농림수산부 장관 표창
- 1989. 5. : 안성공장 준공 및 이전
- 1989. 5. : 본사 이전(마포구 서교동)
- 1989. 9. : 무역업 허가취득
- 1990. 10. : 매일식품 매입(전북 전주시)
- 1991. 5. : 인삼제품 제조허가 취득
- 1994. 11. : 100만불 수출탑 수상