

회원사 소개

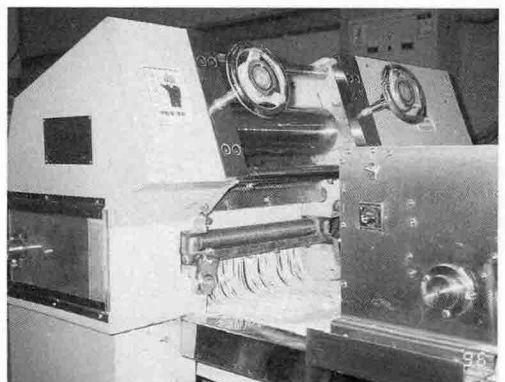
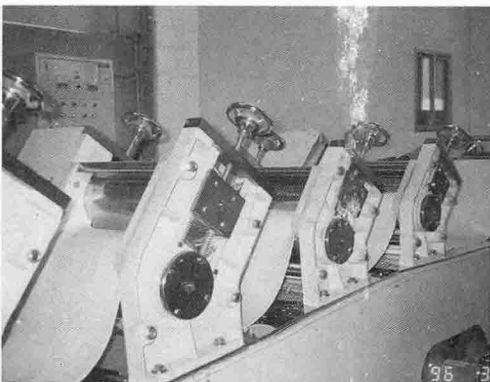
(주) 동성식품



동성식품은 1987년 4월에 창립하여 1991년에 법인 (주)동성식품으로 전환하여 현재에 이르고 있는데 생면을 위주로 면류제품을 생산하고 있으며 연구노력하는 기업, 미래의 식문화를 창조하는 기업, 내일을 향해 뛰는 기업, 고객을 위한 기업이라는 네가지의 사훈을 기업이념의 바탕으로 식문화를 선도하기 위하여 노력하고 있다.

경기도 용인시 유방동 625번지에 위치한 (주)동성식품(대표이사 : 공정삼)은 현대식 생산설비를 갖춘 공장을 완공하여 고속도로 휴게소에 메밀우동

을 공급하면서 출발하였으며 '88올림픽과 '93대전 엑스포 등의 대규모 국제행사를 통하여 메밀우동을 널리 보급하기 시작하였다. 옛부터 즐겨 먹던 우리 고유의 맛을 되살려 현대인의 기호에 맞는 제품으로 쌀국수와 우동면을 개발하여 고속도로 휴게소에 공급하고 있으며 이어 메밀냉면과 생면인 칼국수, 메밀면, 소면, 생우동 등을 개발하여 시중의 대형 백화점과 케터링분야에 공급하여 많은 호평을 받고 있다.





1995년에는 급속동결설비를 이용한 냉동면인 별미우동, 삼선짜장 등의 고품질 면류를 개발하여 고속도로 휴게소 면류의 차별화를 시도하였으며 소비자들의 호평을 받아 전국 휴게소로 확산되고 있는 중이다. (주)동성식품은 우선적으로 각 생산라인의 위생을 철저히 하여 깨끗한 제품 생산에 주력하고 있으며 자체 실험실을 가지고 있어 신제품 개발 및 제품의 선도 실험등을 철저히 하고 있다. 또한 전국의 제면업체와 유명 업소에 메밀가루와 냉면가루 등의 제품을 생산. 공급하고 있는 자매회사인 동성제분에서 엄선된 양질의 원료만을 선별하여 제품을 생산하기 때문에 다른 제품들에 비해 우수한 맛과 품질을 자랑하고 있다. 이러한 제품개발에 주력하여 새로운 상품의 개발과 차별화된 맛으로 상



품의 공급을 꾸준하게 확장시키고 있으며 (주)동성식품은 언제 어디서나 소비자를 위해 연구노력하는 90여명의 동성가족이 한마음 한뜻이 되어 가족을 위한 제품을 만든다는 신념으로 우리의 식문화를 선도하는 선진식품회사로 나아가기 위하여 열심히 뛰고 있다.

〈주요제품〉

- 생 면 류 : 생우동, 생쌀국수, 생칼국수, 생메밀면, 생소면, 콩맛국수, 썩맛국수
- 숙 면 류 : 쌀국수(우동), 우동면
- 압출면류 : 메밀냉면, 막국수, 쫄면
- 냉동면류 : 별미냉동면, 삼선짜장

회사연혁

- 1987. 4. : 동성식품 창립
- 1991. 1. : 주식회사 동성식품으로 법인전환

회원사 소개

(주)해창



주식회사 해창(대표 : 심희섭, 경북 의성군 가음면 순호리 소재)은 지역특산물인 마늘의 가격안정과 농가소득증대에 기여하고 수입개방에 대비 경쟁력을 키우는 차원에서 마늘을 가공하여 제품으로 생산함으로써 생산자인 농민의 소득증대에 기여하고 있는 업체이다.

마늘이 영양학적으로 우수한 식품이라는 것은 고대 단군신화나 이집트의 피라미드 축조등에서도 잘 나타나 있으며 최근에는 우리몸에 유용한 알리신, 알리치아민, 게르마늄등의 약리성분이 함유되어 있어 고혈압, 동맥경화, 혈행개선, 피부미용등 다방면에 효과가 있다고 보고되고 있다.

(주)해창의 심희섭사장은 1979년 부터 마늘의 저장, 유통사업을 시작하여 지난 88년에는 처음으로 마늘까는 기계를 고안하여 전국의 마늘산지에 공급하여 주변에서는 [마늘박사]로 통할만큼 마늘에 대한 지식 및 관심이 지대하다.

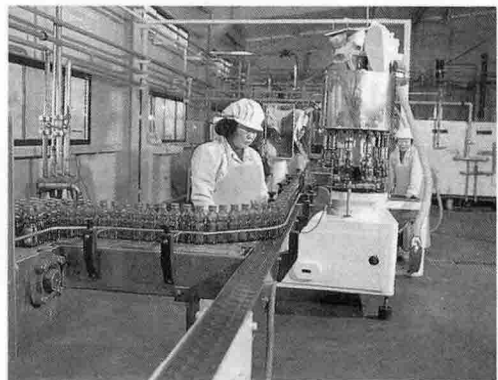
특히 마늘의 주산지인 의성의 6쪽 마늘은 알이 단단해 저장성이 뛰어나고 맛과 향이 우수해 예로부터 전국의 마늘시장에서 알아주는 으뜸산물이다.

(주)해창에서는 이러한 마늘을 주원료로 96년 2월부터 고농축 마늘음료인 [활력원드링크], 마늘

사탕인 [활력원캔디], 그리고 마늘농축액인 [활력원엑기스] 등을 생산하고 있다.

마늘엑기스와 한약재, 사과과즙등을 원료로한 드링크는 120ml병포장으로 마시기에 간편하고 고혈압, 항암, 혈액순환, 피부미용, 불면증에 효과가 있다고 한다.

특히, 식후, 목욕후에 좋으며 목욕시 물 100ℓ에 2병을 혼합하면 피부미용에 효과가 있다고 한다. 마늘엑기스에 이온염, 설탕등이 첨가된 캔디는 날개포장 되어있으며 복용시 머리를 맑게하여 기억



또한 마늘을 농축한 엑기스는 물에 타서 차대용으로 은은한 향을 음미하며 마실 수 있다.

(주)해창은 '95년 2월에는 농림수산부로부터 농림수산물 가공산업 지원대상업체로 선정된바 있으며 또한 판매망 확충을 위해 1차적으로 전국 시군구별로 60여곳의 대리점을 유치하였으며 시음회등의 관측과 매스컴을 통한 제품홍보와 함께 대량소비처인 백화점, 농협연쇄점, 고속도로 휴게소등에도 제품을 내놓을 계획이다.

금년 5월5일 미국시카고 박람회와 4월 9일 서울국제식품기술전에도 출품하는등 해외 수출시장 개척에도 박차를 가할 계획이다.

〈주요제품〉

- 활력원 드링크, 활력원캔디, 활력원 엑기스, 간마늘



회사연혁

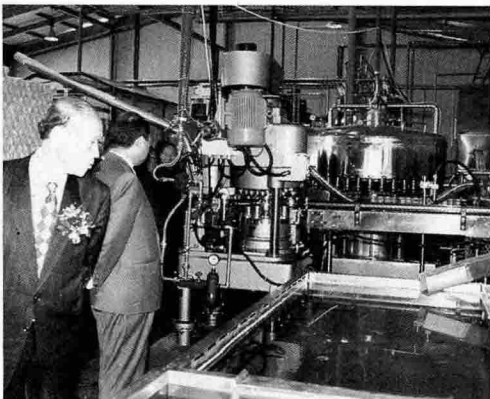
- 1992. 1. : 해창농수산물설립
- 1994. 10. : (주)해창 설립
- 1995. 2. : 농수산물 가공산업 지원 대상 지정
- 1995. 8. : 식품제조공장 준공
- 1995. 10. : 공장등록
- 1995. 12. : 시제품생산
- 1996. 2. : 제품생산

회원사 소개



보성녹차는 녹차음료의 시장이 활발해짐에 따라 산지일반가공사업의 일환으로 정부의 지원 아래 보성녹차영농조합 법인으로 전남 보성군 미력면에 부지 2,900평, 건평 623평에 53종의 기계를 설비하여 녹차음료 가공공장으로 '96년 2월에 준공식을 마치고 제품생산에 들어갔다.

녹차는 농특사업의 일환으로 1969년 보성지역에 국내 전체다원이 차지하는 비율의 50% 이상을 조성하였지만 수요가 없어 그 규모가 축소되다가 1979년 이후 녹차에 대한 관심이 증대됨에 따라



보성이외에 제주도, 전남 강진 등지에도 대규모의 다원이 형성되었다. 이러한 녹차에 대한 관심은 식생활 패턴이 달라지면서 점차 증대되었으며 외식산업의 발달과 함께 지방과 육류의 섭취가 많아 지자 자연스럽게 소비자의 욕구가 건강지향적인 음료로 기울어지게 되었다. 따라서 차의 응용방법도 그 간편함을 추구하여 차를 직접 다려먹는 불편함을 해소한 티백제품, 손쉽게 응용할 수 있는 캔음료로까지 발전하였으며, 소비자의 호응이 점차 커지고 있다. 더구나 단순한 녹차의 응용만이 아니라 식품소재로 활용이 되는 등 그 기능이 다양해 지고있다.

보성녹차는 차의 효용과 기호가 소비자의 관심을 끌고 있는데에 부응하여 녹차건엽의 판매만이 아니라 음료로 가공, 판매 함으로써 농가의 소득증대를 꾀하고 지역 특산물로서의 확고한 자리매김을 하고자 노력하고 있다.

보성녹차는 원료의 선별에도 특별한 신경을 써서 녹차 생육시기에 살포되는 농약의 잔류가 없는 녹차로 생산하기 위하여 노력하고 있다. 또한 녹차음료 생산에 있어서도 그렇게 정선된 차잎을 추출한



후 한외여과장치 여과와 자외선 살균을 하고 냉각시키는 공정을 거쳐 캔과 생수용 용기(2ℓ PET)로 포장. 생산되어 가정 및 업소나 일반 회사에서 생수를 음용하는 대신에 녹차를 음용할 수 있도록 개발되었다. 보성녹차는 그 향기가 탁월하고 맛이 구수하여 녹차의 맛에 익숙하지 않은 소비자들도 쉽게 마실 수 있는 음료로 생산되었다. 보성녹차영농조합은 사전조사를 철저히 하고 녹차에 대한 많은 자료조사를 통하여 제품을 개발하는 적극적인 자세로 사업에 임하고 있으며 보다 소비자의 기호를 충족시켜줄 수 있는 제품을 생산하기 위하여 끊임없이 노력하고 있다. 녹차시장이 확대되고 현재 대기업의 녹차음료가 보급되어 있어 현재는 지역적인 특색을 가진 음료로 자리하겠지만 점차 그 보성녹차의 고유의 맛을 유지한다면 그 시장은 점차로 확대되어 갈 것이다.

〈주요제품〉

- 보성녹차(건엽 포장)
- 생보성녹차(캔포장, PET)

회사연혁

- 1969. : 보성 녹차 농업특산단지 조성사업 시작
- 1994. 9. : 보성녹차영농조합 법인 인가
- 1995. 4. : 농림수산부 지정 산지가공사업(녹차음료가공공장) 착공
- 1996. 2. : 녹차음료 가공공장 준공