"닭고기는 마니커" 주식회사 마니커

"마니커는 닭고기 사업을 통해 자연과 인간의 화해로운 만남을 실현합니다."

(주)마니커는

소규모 위탁도계에서 시작한 (주)마니커는 농심을 소비자의 식탁까지 전할 수 있는 꿈이 있는 식품문화를 창조하기 위해 가장 안정적이고 이상적인 육계계열화시스템을 구축한 회사다. 또한 (주)마니커는 종계에서부터 부화, 사육, 도계 및 가공, 육가공, 유통사업을 거쳐 프렌차이즈에 이르기까지 각 분야를 전문화하여 수직적으로 통합, 운영할 수 있는 육계계열화체제를 완성한 업체다. 한편, 최첨단 선진시설과 과학적인 우수 종산을 생산, 부화시켜 완벽한 사양 관리로 엄선된 농가에서 사육하므로 신선함과 영양이 뛰어난 제품만을 공급하는 ㈜마니커. 철저한 위생 및 품질 관리로 이루어지는 완전 육계 계열화 시스템은 생

산과 소비의 간격을 줄이고 종계, 부화, 사육, 도계 육가공, 유통의 Cold Chain화 된 유통망은 고객의 식탁까지 신선함을 유지시키고 있다. ㈜마니커는 새로운 선진경영기법의 도입과 과학적이고 철저한 품질 및 위생관리로 국제경쟁력을 제고하며, 21C의 세계적인 기업을 지양하고 있으며 자연 그대로를 인간에게 선사하고자 하는 정신으로 고품질의 제품을 보다 신선하게 고객 에게 전해주고 있다.

마니커의 신선육은

도계, 가공공장에는 가장 위생적인 닭고기를 공급하기 위한 <마니커>의 노력과 열정이 숨어 있다. 국제적인 위생관리 기준을 갖춘 HACCP(위해요소 중점관리제도) 지정 작업장에, 국내 최초로 설치된 오토 컷업 시스템은 갓 잡은 닭의 신선도를 그대로 유지한 채 고객의 식탁까지 공급할 수 있는 모든 조건을 구비하고 있다. <마니커>의 첨단 도계장에서는 국내 최초로 일본에 신선육을 수출한 경험을 바탕으로 위생통닭, 천연 DHA닭, 부분육 등 다양한 제품을 생산, 공급하고 있다.

· 종계 및 부화

(주)마니커는 "튼튼한 병아리를 생산하기 위해서는 양질의 종란공급이 우선이다"라는 신념과 아울러 좋은 환경에서 우량 종자를 변함없이 생산한다는 철학으로 대규모 종계장에서 철저한 병역관리와 함께 과학적인 사양관리로 우수한 종란을 생산하고 있다. 또한 (주)마니커는 대상마니커를 인수함에 따라 국내 최대 규모의 자체 종계장을 보유하고 있으며, 이러한 상승효과를 지속적으로 유지하기 이해서 끊임없는 연구 개발을 통해 건강하고 튼튼한 병아리를 생산하고 있다. 한편, "건강하고 양질의 병아리가 바로 생산성이 뛰어난 맛있는 닭고기 생산의 출발이다"라는 점에서 (주)마니커 부화장은 위생적이고 과학적인 최신식 설비를 갖추었다.

· 사육

현재 (주)마니커는 오랫동안 닭과 생활해온 우수

농가의 노하우와 선진 사육기법을 갖춘 연구진의 노력이 합쳐져 최우량의 닭고기를 생산하고 있다. 또한 위탁농가에 병아리, 사료, 약품 등을 공급하고 적정한 사육 수수료를 지급하는 위탁사육을 함으로써 수입 개방과 극심한 육계 가격 등락에 관계없이 농가의 안정된 수익을 보장함과 동시에 생산원가를 절감하게 됨으로써 결국 최종 소비자 가격을 최대한 낮출 수 있는 경쟁력을 확보했다.

· 도계

(주)마니커는 자동화된 도계설비로 정확하고 세분화된 중량선별, 과학적인 냉각처리에 의한 신선도 유지, 짜임새 있는 생산공정으로 인한 원가절감 및 일관된 품질관리로 위생적이고 신선한 닭고기 원료육은 물론, 다양한 종류의 부분육도 생산하고 있다.

마니커의 육가공품은

(주)마니커 닭고기의 특징이라면, 무엇보다도 저온탕적과 도계 즉시 냉각하는 위생적인 도계를 통해 공급되는 신선한 원료육을 이용해서 즉시 가공된다는 점이다. 최근 건강을 추구하는 현대인의 식생활 만족을 위해 백색육이 창조하는 가공식품의 개발이 어느때보다 중요한 시대이다. 따라서 (주)마니커는 소비자의 기호에 맞게 생산되는 제품은 물론 더 나아가서는 우리나라 소비자들의 건강을 위한 식품을 생산하는데 정성을 다하고 있다.

건강식품인 백색육 가공식품은 물론 스모크 치킨, 냉동 조리식품, 햄, 소시지 등 닭고기로 만들 수 있는 모든 종류의 냉동, 냉장, 레토르트 제품을 생산하여 국내는 물론 해외에까지 수출하고 있다. 닭고기에 숨어 있는 다양한 맛을 찾아내는 <마니커>의 앞선 육가공 기술이 전 세계 고객들의 생활을 더욱 풍요롭게 만들고 있다.

이제 마니커는 22년동안 오직 닭고기 한길을 걸어왔다. 이렇듯 닭에 대한 노력과 투자의 결실은 사단법인 소비자시민 모임에서 우수닭고기 브랜드로 인증함에 따라 소비자가 인정하는 닭고기로 자리 잡게 된 것이다. (문의전화: 031-746-1501)

※ ' 마니커 '는 원래 토종 육계품종명으로 ' 많이커라 '라는 의미의 순우리말입니다.