



(주) 화인코리아

(주) 화인코리아, 21세기 아시아를 대표하는 글로벌 축산계열화 전문회사를 목표로...

전남 나주에 위치한 (주)화인코리아(대표이사 나원주)는 지난 1965년 금성축산으로 문을 열어 닭, 오리 사육을 시작으로 1974년 12월 설립된 육계계열화 업체로, 2001년에는 업계최초로 HACCP 적용 작업장으로 지정되어 위생적이고 안전한 원료육을 공급하고 있으며, 국내가금 수출의 52%를 차지하고 있는 아시아를 대표하는 글로벌 축산계열화 전문회사이다.

국내최초로 '에어칠링' 시스템을 적용해 닭과 오리고기의 위생적이고 신선한 유통을 위해 도축 후 최단시간 내에 적정온도(5℃ 이하)로 냉각시켜 미생물의 증식에 의한 오염을 방지하고 있으며, 이 시스템은 냉각공기를 각 도체에 분사해 심부온도를 낮추어 도체 상호간 접촉에 의한 오염 및 세균의 감염을 완벽하게 차단하고 수분 함량을 낮춰 육질은 더욱 쫄깃하게, 신선함은 더욱 오래 보존시켜 주고 있다.

1969년 6월 농축산물 가공을 시작으로, 1997년 ISO9001 인증·KS인증을 획득했고, 2002년에는 세계최대규모의 오리종합가공처리장을 준공했으며, 한국품질재단에서 설계·개발·생산 및 판매에 대한 품질경영시스템(ISO) 인증을 받아 안전하고 위생적인 제품을 생산하고 있다.

또한, 전체사원을 HACCP 구성원으로 지정해 생체입고·도축·판매에 이르기까지 모든 단계를 HACCP 규정에 의해 관리하고 있다.

또한 브랜드 '치키더키'는 신선·신뢰·깨끗

함을 상징으로 국내 뿐 아니라 세계로 진출해 나가고 있다.

이는 한국 전통의 맛을 세계인의 맛으로 변화시키고자 오랜 기간 연구를 거듭한 결과로 품질과 위생규정이 까다로운 일본, 싱가포르, 호주, 네덜란드 등 세계 각국에 삼계탕과 오리고기를 수출해 우리나라 식품의 우수성을 알리는데 기여하고 있다.

주요 생산품은 신선육의 경우 삼계 및 영계 등이 있으며, 육가공품으로는 '치킨바베큐', '오리바베큐', '오리떡갈비', 삼계탕과 삼계죽 등의 있고, 주요 수출품으로는 '고려인삼삼계탕', '고려인삼닭죽' 등이 있다.

(주) 화인코리아는 지난 2006년 10월 500만불 수출탑을 수상했으며, 국내 뿐만 아니라 세계로 나아가 21세기 아시아를 대표하는 글로벌 축산계열화 전문회사가 되는 것을 목표로 계열화사업을 확대할 계획이며, 지속적인 투자와 연구를 통해 우수인력을 양성하고 있다. 

- 글·정승일 기자(jsiid@naver.com)



▶ (주)화인코리아 본사 전경



▶ (주)화인코리아 제품들