Bulletin of Food Technology
Vol.26, No.1, pp. 82–89

경기농협식품 조합공동사업법인

오색오미 '오색소반'
5color 5flavor osaecsoban

오색소반 김치는 농협 통합 브랜드로써 기존의 개별 브랜드로 존재하던 '전곡농협' 의 「청산김치」, '북판주농협' 의 「해담채」, '남양농협' 의 「수라청」을 통합하여 만든 단일 브랜드이다.

기업 일반현황

○ 전곡 제1공장

1919년 설립된 (구)전곡농협 청산김치가공공장은 경기도 최북단 연천군에 위치하고 있으며, 1995년 김치에 대한 전통식품 인증과 경기도지사 인증 G마크(2001), HACCP적용업소 지정(2007), ISO 22000인증(2009)을 획득하여 대지 14,227㎡, 건평 5932㎡의 안전하고 위생적인 시설에서 100% 우리농산물을 사용하여 자연의 신선함을 그대로 담은 김치를 생산하고 있다(표 1, 그림 1).

○ 북파주 제2공장

1993년 설립된 북파주 (구) 해담채 김치가공공장은 휴전선 인근 지역에 위치하여 물 맑고 공기 좋은 청명한 햇살아래서 자란 우리 농산물만을 사용하여 김치를 만들고 있으며, 최신 위생적인 시설에서 안전한 먹거리를 제공하기 위하여 2005년 전통식품인증과 경기도지사 인증 G마크(2008), HACCP적용업소 지정(2008)을 획득하였다(표 2, 그림 2).

표 1. 전곡 제1공장 연혁

연 도	연 혁
2011	청와대(위민관, 춘추관) 김치공급
2009. 12. 22	유기가공식품인증 획득
2009. 09. 09	ISO 22000인증 획득
2009	청와대(위민관, 춘추관) 김치공급
2008	베이징올림픽 김치공급
2007. 11. 12	식약청 HACCP 적용업소 지정
2004. 08. 26	HACCP인증 획득 (DASUKAS)
2004. 05. 28	경기도지사 인증 G마크 획득
2000. 02. 24	수출 3백만불 달성탑 수상
1999. 07. 12	미 8군 납품실시
1997. 12. 31	품질시스템 인증 ISO 9001 획득
1996	96 애틀란타올림픽 김치공급 (업체선정)
1995. 06. 05	전통식품품질인증획득 (농림수산전통제60호)
1991. 07. 18	김치 해외수출
1991. 03. 29	김치 가공공장 준공

시설현황

– 소재지 : 경기도 연천군 청산면 초성리 198–1

– 규모 : 대지 14,227㎡ / 건물 5,932㎡

■ 건물구성

구분	사무실	작업장	저온창고	일반창고	계
㎡	164	3,134	1,343	342	5,932
구분	숙성실	휴게실	폐수처리장	기타	
㎡	97	339	495	18	

■ 1일 원료처리 능력 및 제품 생산능력

구분	원료처리능력	제품생산능력	비고
청산김치	45톤	30톤	–

■ 직원현황

사무관리직	생산직	기타	계
10명	132명	6명	148명

■ 생산품목

포기김치, 총각김치, 백김치, 깍두기, 묵은지, 보쌈김치, 아름찬 포기김치, 아름찬 맛김치 등

그림 1. 전곡 제1공장 일반현황

표 2. 북파주 제2공장 연혁

연 도	연 혁
2008.09.29	HACCP 적용업소 지정 (식품의약품안전청장)
2008.09.08	경기도 G마크 획득 (경기도지사)
2008	사업소 증 · 개축공사 완료
2005.11.30	전통식품 품질인증 획득 (농림부장관)
1996.05.19	애틀란타 올림픽 공식김치 지정
1993	군납업체 등록
1993	김치 가공공장 준공

○ 남양 제3공장

1993년 설립된 남양 (구) 수라청 김치가공공장은 경기도 화성시 남양에 위치하고 있으며, 김치에 대한 전통식품인증과 경기도지사 인증 G마크(2010), HACCP적용업소 지정(2009)으로 최신 위생적인 시설에서 궁중음식의 뛰어난 조리기술을 바탕으로 100% 우리농산물을 사용하여 자연 그대로의 신선함을 담은 김치를 생산하고 있다(표 3, 그림 3).

시설현황
– 소재지 : 경기도 파주시 적성면 두지리 2–9
– 규모 : 대지 8,476㎡ / 건물 6,178㎡

■ 건물구성

구분	사무실	작업장	저온창고	일반창고	계
㎡	374	2,724	2,148	330	6,178
구분	숙성실	휴게실	폐수처리장	기타	
㎡	122	198	262	18	

■ 1일 원료처리 능력 및 제품 생산능력

구분	원료처리능력	제품생산능력	비고
해담채김치	35톤	25톤	–

■ 직원현황

사무관리직	생산직	기타	계
9명	65명	3명	77명

■ 생산품목
포기김치, 오이소박이, 깍두기, 백김치, 총각김치, 열무김치, 나박김치, 동치미, 파김치, 깻잎김치, 갓김치 등

그림 2. 북파주 제2공장 일반현황

표 3. 남양 제3공장 연혁

연 도	연 혁
2010.06.23	CJ제일제당 OEM생산
2010.05.05	농협인천 하나로클럽 입점
2010.01.15	군납 김장김치 품평회 우수업체 선정 (3군지사)
2010.01.01	경기도지사 인증 G마크 획득
2009.08.24	식약청 HACCP 적용업소 지정
2009.07.20	전통식품품질인증 획득 (한국식품연구원)
2008.11.20	롯데마트 전점 묵은지 공급
2007.11.01	농협유통 양재식자재 전문매장 입점
2004.01.10	인천국제공항 한국관광공사 면세점 입점
2002.04.15	인천공항 애경백화점 내 '아름찬 김치' 납품
2001.10.20	'아름찬' 김장김치 단독 생산
1999.05.12	ISO 9002 품질인증 획득
1998.12.10	경기중소기업 대상수상 (생산성 향상 부문)
1993.11.15	김치 공장 가동

시설현황

– 소재지 : 경기도 화성시 장덕동 857–2

– 규 모 : 대지 15,525㎡ / 건물 4,595㎡

■ 건물구성

구분	사무실	작업장	저온창고	일반창고	계
㎡	132	2,201	1,357	267	4,595
구분	숙성실	휴게실	폐수처리장	기타	
㎡	77	40	200	321	

■ 1일 원료처리 능력 및 제품 생산능력

구분	원료처리능력	제품생산능력	비고
수라청김치	20톤	15톤	–

■ 직원현황

사무관리직	생산직	기타	계
14명	53명	19명	86명

■ 생산품목

포기김치, 총각김치, 깍두기, 열무김치, 맛김치, 묵은지, 백김치, 동치미, 석박지, 나박김치, 겉절이 등

그림 3. 남양 제3공장 일반현황

오색오반 김치의 특징

ㅇ 김치의 원재료

오색오반 김치는 신선하고 깨끗한 환경을 유지시켜주는 전 공정냉장화를 통해 연중 균일한 품질로 제조된다. 배추, 무 등의 핵심 원료는 계절별 우수품종을 엄격한 기준 아래 선별 사용함으로써 최고의 김치로 그 가치를 인정받고 있다(그림 4).

ㅇ 김치 상품 소개

국내외에서 맛과 품질을 인정받은 오색오반 김치는 포기김치, 백김치, 오이김치, 석박지, 열무김치, 갓김치, 보쌈김치 등 다양한 종류의 김치 상품이 있다(그림 5).

ㅇ 김치의 제조공정

최상의 품질관리를 위해 우리 농산물 중에서도 우수한 품질로 입증된 원료만 엄선하여 정갈하게 담근다(그림 6).

입고

배추 결구상태, 당도측정, 배추 엽수, 중량 등을 종합적으로 검사하여 품질규격에 적합한 원재료만을 입고하는 등 품질관리가 철저히 이루어진다.

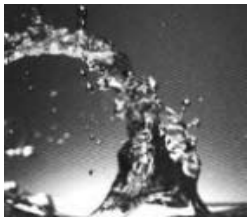
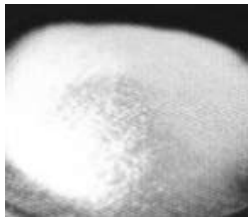
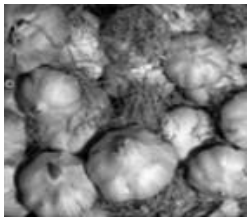
			
지역의 깨끗한 물 사용	국내 염전에서 생산한 소금 사용	국내에서 생산되는 고급 청결 고춧가루 사용	제주도, 신안군에서 잡은 생새우를 토굴에서 2개월이상 숙성시킨 새우젓 사용
			
계절별로 산지농협과의 계약재배를 통하여 우수한 품질의 배추 사용	조직감이 단단하고 당도 높은 무를 사용하고자 1~6월에는 제주에서 생산되는 무 사용	국내에서 생산되는 우수한 품질의 마늘 엄선하여 사용	전북 완주군에서 생산되는 우수한 품질의 생강 사용

그림 4. 오색오반 김치 원재료

전처리

입고된 배추의 겉잎, 오염부위 등을 제거하여 기본적인 오염물질 및 잔류농약의 제거를 한다.

절임

국내산 소금을 사용하여 15~20℃ 이하 온도에서 18~22시간 절임하여 균일한 품질을 유지한다.

포기김치	백 김 치	오이김치	석 박 지
맛 김 치	깍 두 기	오이소박이	무말랭이
열무김치	갓 김 치	보쌈김치	묵 은 지
총각김치	나박김치	겉 절 이	절임배추

그림 5. 오색오반 김치 종류

세척

절임이 완료된 배추는 자동세척기와 수작업을 통해 4단계 이상 세척을 실시하여 잔여 이물질을 제거한다.

속넣기

무채에 고춧가루, 마늘, 생강, 젓갈, 부추, 파, 찹쌀풀 등의 갖은 양념을 넣어 만든 속을 어머니의 정성스런 손길로 배추 한켜 한켜에 넣는 과정으로 수작업으로 이루어진다.

포장출고

용도에 따른 다양한 포장 및 제품생산이 이루어지고 있으며 완벽한 냉장유통체제로 김치의 신선도를 유지하고 있다.

○ 최고의 품질 관리 시스템

엄선된 재료와 철저한 공정관리, 위생적인 시설에서 생산되는 오색소반 김치는 좋은 김치를 만들기 위한 최상의 조건을 충족한다. 포기김치에서 총각김치, 백김치, 깍두기 등에 이르기까지 소비자의 기호에 따라 전 제품을 쉽게 구입할 수 있도록 지역별 유통망을 완비하고 있다.

생산원료 수급 시스템

맑은 공기와 깨끗한 물, 오염되지 않은 땅에서 정성들여 키운 100% 우리 농산물과 장기간 자연숙성된 젓갈, 청결 고춧가루를 사용한다.

엄격한 위생 및 품질관리

입고된 배추의 겉잎, 오염부위 등을 제거하여 기본적인 오염물질 및 잔류농약의 제거를 한다.

콜드체인 시스템

콜드체인시스템으로 유통함으로써 고객에게 언제나 최적의 신선도와 최상의 숙성된 맛을 그대로 전달한다. 제조일로부터 7~22일까지는 김치가 알맞게 익은 맛을 내고, 23~28일까지는 제일 맛이 좋을 때이다.

우리땅 안심먹거리

전국물류센터와 연계된 시스템을 통해 산지에서 가정까지 안전하게 유통하여 안심하고 먹을 수 있다.

고객만족 상담실 운영

유통과정에서 발생할 수 있는 제품 변질, 제품의 기타 문제점 등 각종 불편사항들을 빠르게 해결하고 수렴하여 한 차원 높은 고객만족을 실천하고 있다.

그림 6. 김치 제조공정