

# (주)교동CM

교동한과  
Gyodong Hangwa

## 회사연혁

연도	연혁
1999.8	강릉교동한과 설립 (강릉시 난곡동)
2003.4	농림부 인정 전통식품 품질인증 (농림 전통 제 204호)
2003.10	직영점 교동다원 개점 (강남 논현동, 전통차와 한과 판매)
2004.3	강릉공장 준공, 이전 (대지2,000평, 건평600평)
2004.5	KOTRA 강원지역 자문회사 위촉
2004.5	모범 여성중소기업 표창
2004.10	한국전통식품 BEST 5 한과류 부문 농림부장관상 표창
2010.7	제14회 여성경제인의 날 국무총리상 수상
2010.4	강릉공장 증축 및 사무동, 창고동 신축 확장
2010.10	G-20 만찬 디저트 선정 / UN본부 각국 대표단에 한식홍보 음식으로 선정
2013.01	제6회 중소기업문화대상 중소기업중앙회회장상 수상

## 현황

(주)교동CM은 전통과 현대를 함께 추구하고, 위생을 최우선으로 하며 우리 농산물로만 사용하여 우리 전통과자의 우수성을 세계에 알리고자 하는

경영이념을 갖고 있다.

또한 고객중심경영을 통한 체험공간을 운영하고 있어 문화관광 발전과 지역경제 발전에 이바지하고자 힘쓰고 있다.

### 생산시설현황

공장전경	사무동 사무실/숙소	사무동 창고(1F)	고객 주차장
			
	생산동 사무실	생산동 창고	공장 직원
			

■ 일반 시설

냉동실	냉장실	공조실	오폐수장치	자재창고	식당,휴게실	교육장	견학로
1기	1기	1식	1식	2실	각1실	1실	1식

### 브랜드 및 상품 소개

(주)교동CM은 「교동한과», 「고시불», 「한들곡식», 「그린네», 「교동엄니엿», 「교동혼례」 6 가지 브랜드를 가지고 있다(그림 1). 「교동한과」는 (주)교동CM의 가장 대표적인 브랜드로서 국산

참쌀을 발효시킨 순 국산 농산물로 만드는 우리의 대표적인 전통과자를 생산한다(그림 2). 「고시불」은 참쌀을 숙성시켜 만든 발효과자에 동결 건조한 과일을 입힌 천연과자를 생산한다(그림 3). 「한들곡식」은 통곡식을 접하기 어려운 현대인들에게 씹어 먹는 선식 및 식사대용 가능한 음식을 생산하



그림 1. (주)교동CM 브랜드



그림 2. 「교동한과」 상품

여 판매하고 있다(그림 4). 「그린네」는 우리 전통 한과와 초콜릿을 접목시킨 수제 초콜릿을 생산·판매하며(그림 5), 「교동엄니엿」은 옥수수 조청과 국내산 천연 재료만을 사용한 영양 간식을 생산·판매하고 있다(그림 6). 마지막으로 「교동혼례」는 페백·이바지 음식을 생산하여 판매하고 있다(그림 7).

## 브랜드 특징

교동한과는 국내산 농산물을 사용하며, 초현대식 설비에서 식품위생을 최우선으로 하여 생산·공급되는 안전식품이다. 유과에 쓰이는 찹쌀은 사계절 모두 동일한 최적조건에서 발효시키므로 품질이 안정화되어 있고, 제품의 신선도와 가장 좋은 맛의 상태를 오랫동안 유지하기 위해 모든 제품을 개별 포장한다. 또 일상 속에서 모든 세대가 함께 즐길 수 있도록 다양한 한과를 개발하고 제품의 특성에 맞도록 포장단위를 다양화하였다.



그림 3. 「고시불」 상품

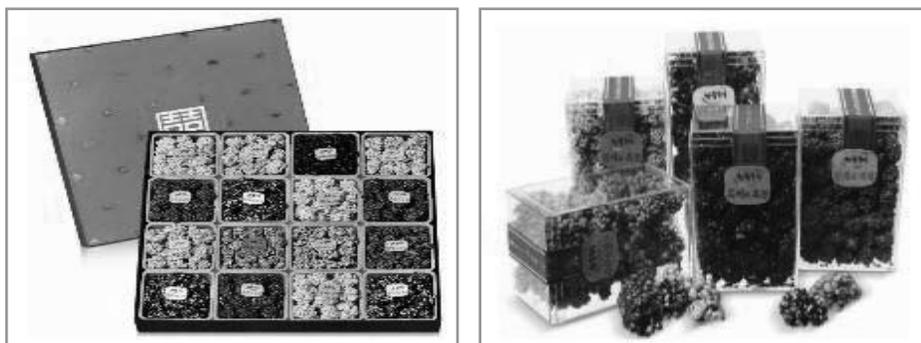


그림 4. 「한들곡식」 상품



그림 5. 「그린네」 상품



그림 6. 「교동엄니엿」 상품

## 브랜드 마케팅 및 문화사업

(주)교동CM은 각종 문화사업에 참여하여 한국의 전통과자를 홍보하고 그 우수성을 널리 알리는데 앞장서고 있다. 전통음식 체험, 관광문화, 예체능 행사 후원, 갤러리 운영 등을 통해 한과가 단순한

과자가 아닌 전통 문화로서 가치를 만들어 나가고 있다. 또한 한식세계화에 발맞춘 우리 농산물과의 네트워크를 구축하고 상해 국제 박람회를 통해 천연발효과자 고시볼을 중국 현지 업체와 수출을 모색하고 있다.



그림 7. 「교동혼례」 상품