국가식품클러스터

국가대표 식품기업을 만나다

한국식품산업클러스터진흥원

목차

제1부

국가식품클러스터 국가대표 입주기업

008	(주)239바이오	대체단백질 쌍별귀뚜라미로 건강식품을 만든다고?
010	(주)가보자	그럼에도, 가장 느리게 만드는 전통식혜
012	국민바이오(주)	마이크로바이옴, 미생물에서 발견한 식품의 미래
014	나리찬주식회사(농)	한국인에게도 아주 새로운 김치
016	네오크레마	건강한 미래를 설계하는 기능성소재 전문기업
018	다인에프앤씨	알루미늄 캔에 쌀국수를 담는다는 생각
020	담꽃(주)	1평 주방에서 430평 제조공장으로
022	더원푸드	냉장고 문을 나선 실온보관 닭가슴살
024	동해글로벌	국내 최초 김치용 갈은 새우젓
026	렉스팜	현대인 필수 면역력 up! 베타글루칸 추출 전문기업
028	매일식품	한국의 장맛을 세계에 알린 78년의 자부심
030	명인양조	100년 전통의 양조비법
032	(주)미담	'같이'를 꿈꾸는 미담의 성장스토리
034	미들채푸드(주)	무첨가자연식품, 하루한끼 군고구마의 탄생
036	(주)바이텍	자연으로부터 건강한 삶을 제공합니다

038	(주)서준식품	3대를 이어온 전통 수제한과 명가
040	세븐브로이이즈	수제맥주 브랜드 대상, 작은 맥주전문점의 기적
042	셀로닉스	압도적 전문성을 바탕으로 기능성분별 최적화 공정 적용!
044	순수본(주)	1살부터 100살까지 먹는 '죽'
046	신영푸드	음료 연구소에서 탄생한 세계의 향미를 담은 한 잔
048	씨엔씨커피	커피 한 잔에 담긴 영원한 가치
050	(주)엉터리F&H	맛이 더욱 빛나기 위한 조건, 시간과 정성 그리고 우리의 에너지
052	(주)연	식탁에서 만나는 행복한 인연
054	유니크바이오텍(주)	"20년 이상 프로폴리스만 연구했어요"
056	윤율	방울토마토의 달콤한 진화 스테비아토마토
058	(주)이은	맛을 돋우는 소스, 새로움을 첨가하는 기업
060	제이웰푸드	한 알로 완성하는 요리의 정수
062	청정팜(농)	정직과 신뢰가 낳은 똑똑한 달걀
064	카페예(주)	상생을 위한 무게, 원두 1kg
066	케미드	안전한 제조를 돕는 거품 ZERO 식품첨가물
068	(주)케이엔에스	포장지의 모든 것을 만듭니다
070	케이푸드	K-푸드 발굴부터 소싱까지, 한국을 맛보다
072	프롬네이처	한식요리 치트키 '육수근본'
074	피피이씨글로벌김치	김치의 세계화를 위한 풀무원의 다음 발걸음
076	핀컴퍼니(주)	나무의 나이테를 닮은 디저트 바움쿠헨
078	해오담	사람을 살리는 흑삼(黑蔘)

목차

제2부

국가식품클러스터 국가대표 벤처기업

082	그린러쉬	엄격한 공정, 까다로운 기준 대마를 다루는 기술력
084	그린로드	옛 고서에서 착안한 작두콩 무카페인 커피대용차
086	로컬웍스	세상을 놀라게 할 벌꿀의 변신
088	세니젠	제조 전 과정 토탈솔루션 No.1 식품안전기업
090	(주)에프비홀딩스	비건트렌드까지 녹여낸 과일가공품
092	코리온스	한국을 대표하는 미네랄 이온회사
094	휴바이오	세계 최초 소재와 제품 개발, 여성 갱년기 증상개선 전문기업

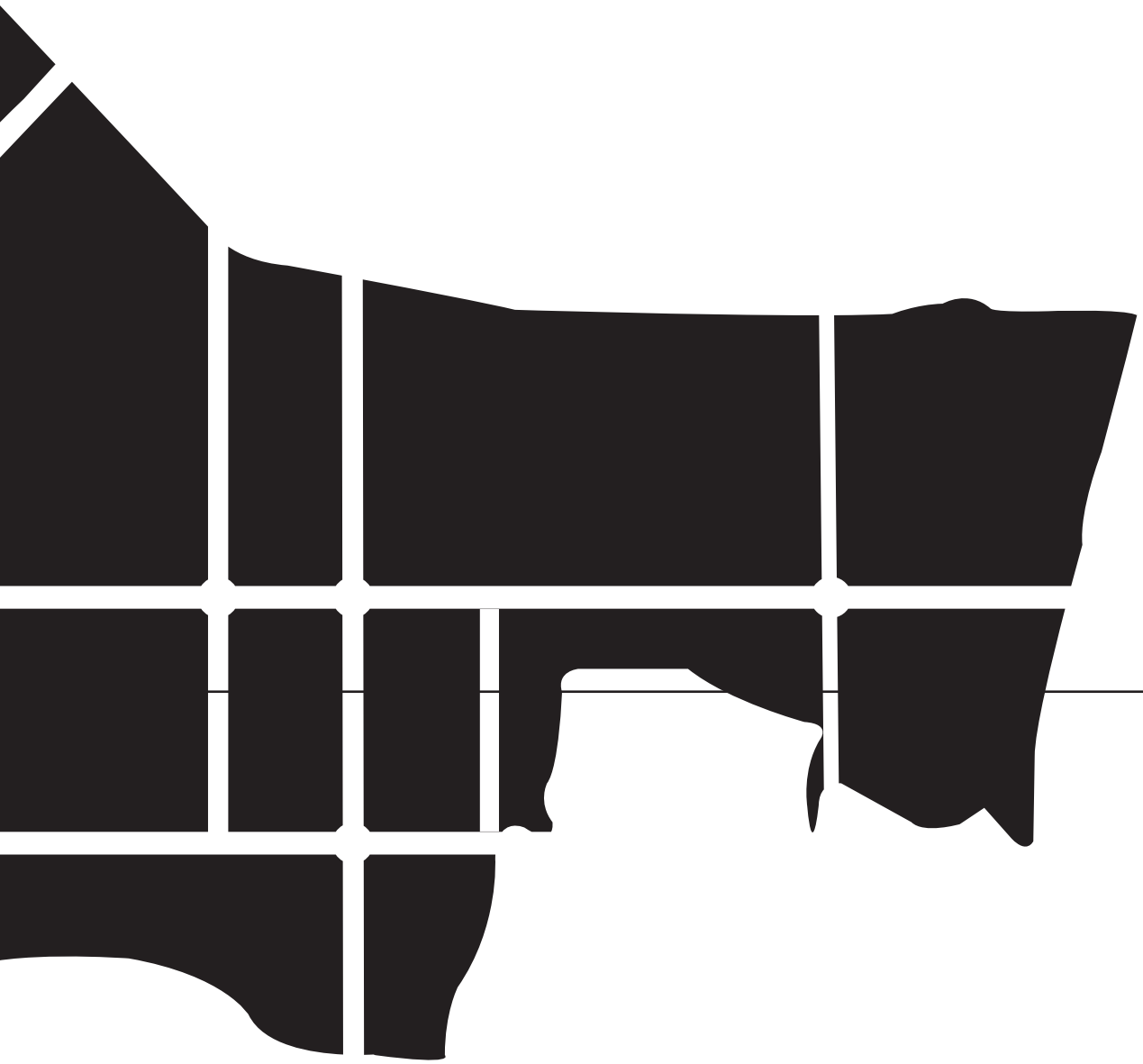
제3부

식품진흥원 이야기

098	식품진흥원	식품기업에 의한, 식품기업을 위한 원스톱 지원 기관
100	식품패키징센터	국내 최초 식품포장 전문기관
102	식품품질안전센터	씹고 뜯고 맛보고 검사하고 품질 분석부터 품평회까지
104	식품기능성평가지원센터	식품 기능성소재 평가, 어렵지 않아요
106	파일럿플랜트	당신이 원하는 건강기능식품의 요람
108	식품벤처센터	식품 창업의 위대한 출발은 맞춤형 식품전용 임대공장에서
110	소스산업화센터	대한민국 소스의 모든 것
112	HMR기술지원센터	밀키트가 전통시장과 만난다면?
114	기능성식품제형센터	최적의 제형을 찾아서 대한민국 유일 기능성 제형센터
116	농식품원료중계공급센터	농식품 원료 중계로 농가와 기업을 잇습니다
118	청년식품창업센터	식품창업의 나침반이 되어 드립니다
120	기능성원료은행	기능성원료, 더 이상 헤매지 마세요

국가식품클러스터 국가대표

입주기업



대체단백질 쌍별귀뚜라미로 건강

#곤충가공식품 #쌍별귀뚜라미분말 #20개이상특허 #메디푸드 #대체단백질

깨온

-펀딩1800%의 주인공
-숙취해소제 환
쌍별귀뚜라미분말

슬림5

-체지방 감소 도움
-20년 비만치료 전문의 원장
개발 참여
쌍별귀뚜라미분말

귀아그라

-자사 특허 원료
-독자적 배합비율
쌍별귀뚜라미분말

혈당엔 디앤디

-식후 혈당상승 억제 도움
-SCI 국제저널 게재 원료 제조, **쌍별귀뚜라미분말**
-노벨의학상 후보자 핀란드 헬싱키 의과대학 야코 박사님 연구 참여

주요식품	건강기능식품(식용곤충)	주소	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 9길 1
웹사이트	239bio.com	전화	063-835-3939

식품을 만든다고?

앞선 식용곤충 연구

ISO국제표준화기구 대한민국 대표로 기후위기와 식량증산/방제분야에서 활동하면서, **식용곤충이 인류 식량문제의 해결 방안이자 미래식량이라는 확신으로 연구를 시작했습니다.**

쌍별귀뚜라미를 선택한 이유

우리나라의 곤충 현황, 사료 수급 문제 등을 고려하여 한국 상황에 딱 맞아떨어지는 곤충이 쌍별귀뚜라미였습니다. **쌍별귀뚜라미는 유일하게 연 9회 이상 생산할 수 있는 번식능력을 가져 타 곤충에 비해 경제성과 생산성이 월등합니다.**

㈜239바이오

익산 국가식품클러스터에 자리하여 단백질이 풍부한 식용 쌍별귀뚜라미를 이용해 당뇨, 남성기능 및 불임, 탈모, 발모, 모유두세포증식, 항비만 분야별 전임상을 성공한 기업입니다.

세계 최초 췌장베타세포 재생 물질인 D&D를 발명, SCI국제저널 게재 · 전세계 28개 선진국에 특허등록을 완료하였습니다. 또한 총 10개 분야 20개 이상의 특허등록으로 세계 최고의 기술력을 보유했다고 자부합니다.

최근 오랜 연구 끝에 「남성 기능성 향상 및 남성 불임 예방용 귀뚜라미 분말의 제조 방법」이 특허등록되었고 새로 출시된 숙취해소제 "깨온"이 와디즈펀딩에서 약 1,800%를 달성하는 성과를 거두었습니다. 앞으로도 ㈜239바이오는 항상 소비자들의 건강을 최우선으로 생각하며, 국내는 물론 해외로 시장을 넓혀 대체단백질 글로벌리더로서 미래 식품산업을 선두하겠습니다.

(주)가보자

그럼에도,
가장 느리게 만드는 전통식혜

그때로 가보자! 할머니 손맛 그대로

더 빠르고 간편한 인스턴트에 익숙해질수록, 문득문득 어린 시절의 깊고 담백한 손맛이 그리워집니다. **(주)가보자는 어머니가 끓인 식혜를 둘러앉아 마시던 달콤했던 추억을 되살려 '온 가족이 함께 먹던 맛있는 식혜'를 만들어 보자는 생각으로 모여 설립된 가족기업입니다.** 가족이 함께 손잡고 미래로 달려가자는 뜻을 품었지만, 맛과 건강을 생각한 먹거리만큼은 옛 방식 그대로를 고집합니다. 우리들의 추억이 다른 이들에게도 잊히지 않는 추억과 그리움으로 전해지길 바라며, 오랜 시간 정성을 다해 그 소중함을 지켜가겠습니다.

온골진식혜

- 온골진 옛날식혜
- 온골진 옛날수정과
- 온골진 옛날호박식혜
- 온골진 옛날인삼식혜 new

같아 보여도 분명히 다른 이유

(주)가보자는 대량 생산을 위해 현대적이고 위생적인 시스템을 갖췄지만, 옛 전통의 맛을 그대로 보존하기 위해 8시간 동안 삭히는 전통방식을 고수합니다. 모든 음식이 현대화, 퓨전화 되어 가도 할머니의 손맛을 그대로 느낄 수 있도록 전통을 고집하는 신념에는 흔들림이 없습니다.

자연의 맛 그대로, 8시간 기다림의 미학

(주)가보자는 고향의 참맛을 그대로 담기 위해 전북지역 농산물을 주원료로 생산합니다. 찰지고 맛있는 전북 햅쌀과 몸에 활기를 주는 완주 봉동 생강 등, 믿고 먹을 수 있는 건강한 원료만을 엄선하여 자연의 맛 그대로를 원칙으로 정직하게 생산합니다. 음식 맛은 정성이라며 우리 가족을 생각하며 온 정성을 담으시던 할머니와 어머니의 마음을 이어받았습니다. (주)가보자는 기다림의 미학을 지킵니다. 온골진 식혜는 긴 시간 동안 밥을 짓고, 삭히고, 끓이고, 식히는 과정을 단축하지 않고 옛 방식 그대로 지켜가기 때문에 그 맛이 더욱 은은하고 달콤합니다.

#식혜 #직화솥_전통방식
#엄선한_지역농산물
#전주국제발효식품엑스포_지정우수상품
#식품의약품안전처장상

대표자	배민철 대표
주요식품	식혜음료
웹사이트	www.gabojafood.com
주소	전북 익산시 왕궁면 국가식품로 4길 63
전화	063-212-3755

마이크로바이옴

인체에 서식하는 미생물(Microbe)과 생태계(Biome)를 합친 용어로, 바이오헬스 식의약 소재 개발, 건강기능식품 등으로 활용이 가능한 차세대 기술입니다.

2019년 설립된 국민바이오는 국민대학교기술지주의 자회사로, 국산 농산물 및 발효식품미생물 활용 마이크로바이옴 바이오헬스 식의약 소재 연구 및 개발과 생산, 사업화를 추진하는 바이오헬스 R&D 혁신기업입니다.

국민바이오(주)

마이크로바이옴, 미생물에서 발견한 식품의 미래

대표자	성문희 대표
주요식품	건강기능식품
웹사이트	www.kmbio.co.kr
주소	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 9길 GMP공장
전화	063-833-2024

국민바이오의 대표 제품

바쁜 일상에도 균형 잡힌 한 끼 식사

오리지널	· 익산 영농조합과 계약재배한 국산콩 100% 사용 · 식이섬유 및 15곡 분말
프로틴밤	· 식물성 단백질 강화(30g) · 필수 아미노산(BCAA+카르니틴) 함유
라이트앤밸런스	· 체중조절용, 5대 영양소, 식이섬유, 각종 무기질 함유

대용식(밀포유)

지구에게도 편안한 식물성 단백질

약콩두유	· 100% 국산콩(익산 소청자) 사용 · 불필요한 첨가물 없는 원재료 그대로의 순수 두유
제주나물콩두유	· 제주 청정지역에서 재배한 풍산나물콩 사용, 순수 두유
고단백두유	· 단백질 및 식이섬유 강화, 목넘김과 맛을 개선한 두유

두유

포스트바이오틱 부스터

이 밖에도 포스트바이오틱 부스터를 출시했으며, 국내산 소청자를 활용해 항비만, 근력감소 완화 성분을 대장까지 안전하게 전달하는 포스트바이오틱스 건강기능식품**(인체적용시험 진행 중)**을 개발하고 있습니다.

한국인 맞춤형 정밀의료 전문기업을 지향합니다

국민바이오는 건강기능식품 시장에도 진출하며 소비자에게 한층 더 다가가려 노력했습니다. 식의약 안전성이 확인된 발효식품미생물 유산균 등을 활용하여 마이크로바이옴 식의약 소재 글로벌 사업을 추진하고 있습니다.

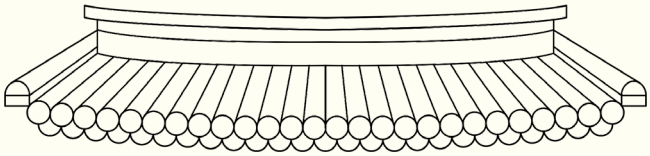
#마이크로바이옴 **#발효식품미생물** **#바이오헬스**
#식물성단백질 **#식의약소재_전문기업**

김치 김부각

김치미(백김치쥬스)

3분 김치파우더

#100%국산김치 #마시는김치_특허출원 #김치밀키트 #할랄인증 #전통음식을트렌디하게



나리찬주식회사(농)

한국인에게도 아주 새로운 김치

나리찬 김치

대표자	문성호 대표
주요식품	김치
웹사이트	www.narichan.co.kr
주소	전북 익산시 왕궁면 국가식품로 150
전화	063-853-3777

나리찬의 기본김치(왼쪽부터 갓김치, 열무김치, 총각김치, 파김치)

(1) 나리찬의 김치를 소개해주세요.

나리찬은 18년 노하우로 시원하고 깔끔한 맛이 일품인 100% 국산 김치를 만드는 업체입니다. 한국 대표 김치(총각김치, 갓김치, 백김치, 깍두기 등)를 만들며 전라도식 김치를 베이스로 하여 집에서 먹는 김치의 깊은 맛을 느낄 수 있습니다. **또한 김치를 활용하여 김치 김부각, 김치미(백김치쥬스), 3분 바로 김치 밀키트(즉석 김치 제조밀키트) 등의 신제품을 지속적으로 출시하고 있습니다.** 김치미는 나리찬 특허 출원 기술로 만든 '마시는 김치'로 2022파리 SIAL박람회에서 SIAL INNOVATION 상품으로 채택되었으며, 폭발적인 인기로 박람회의 전 제품이 품절된 이력이 있습니다. '3분 바로 김치 밀키트'는 배추를 절이지 않고도 김치를 만들 수 있는 제품입니다. 안에 동봉된 나리찬의 액젓 분말화 특허기술로 만든 3분 김치 시즈닝 파우더와 배추만으로 누구나 쉽고 간편하게 요리가 가능합니다.

(2) 나리찬 김치만의 특별한 레시피가 있다면?

나리찬 김치는 황태머리와 각종 채소 및 멸치를 활용한 '나리찬 특제 육수'를 사용하여 시원한 맛을 살렸습니다. 달임 젓갈을 사용하여 진하고 깊은 맛은 더하되 젓갈 특유의 향은 줄여, 맛은 잡고 거부감은 줄인 김치 레시피를 사용하고 있습니다. 또한 나리찬 승광재 김치는 더욱 고급화된 맛을 위하여 표고버섯, 헛개나무, 청각을 활용하여 더욱 깔끔한 맛과 담백함이 일품인 특제 레시피 김치입니다.

(3) 나리찬의 앞으로의 목표는 무엇이신지요?

최근 병 패키지 제품같은 소단량/용기형 제품 생산라인을 증축하여, 한국과는 다르게 소비되는 해외 시장에 김치를 알릴 수 있는 방법을 다방면으로 연구하고 개발에 몰두하고 있습니다.
백김치쥬스, 즉석 김치 밀키트, 김치 맥주, 김치 김부각 및 떡갈비 등으로 국내외에서 일반적인 김치 이외에도 관련 제품으로 김치의 접근성을 높이고, **김치의 다양성을 고객들에게 선보여 한국의 전통 김치가 우리가 알던 방식뿐만 아니라 새로운 형태로도 어울림을 보여주는 것이 나리찬의 목표입니다.**

나리찬 김치는 HACCP인증 업체로 전주 국제 발효식품 엑스포가 주최한 '2021 IFFE 지정 우수상품'에서 수상하였으며, 도지사 인증상품 및 HALAL 인증, 전통식품품질인증, ISO9001, FSSC22000 등의 다수의 품질 경영 인증을 보유하고 있습니다.

주요식품	건강기능식품(올리고당)
웹사이트	www.cremar.co.kr
주소	전북 익산시 왕궁면 동촌제길 86
전화	02-401-4088

연하락H
조리용 점도 증진식품

연하락B
액상용 점도 증진식품

✦ 대표적인 제품을 소개해주세요.

(주)네오크레마는 식품 원료 및 식품첨가물, 기능성소재를 전문적으로 취급합니다. 다양한 기능성 탄수화물 · 단백질, 유기농 소재를 제조 및 유통하고 있어 그 제품군이 다양합니다.

네오고스	모유 성분인 갈락토실락토스를 함유한 프리바이오틱 소재로, 유익균 증식, 피부 개선, 배변활동에 도움
팔라티노스-엘	설탕을 대신하여 사용 시 20% 당류 저감효과를 가진 대체당
뉴오리고	쓴맛, 이상한 맛이나 냄새를 차단하는 시클로덱스트린을 함유한 이소말토올리고당
저분자 효모펩타이드	안전한 효모를 주원료로 사용해 다이어트에 효과적
저분자 유청단백질	유청단백질을 가수분해한 제품으로 어린이 키 성장 도움, 근육 손실 방지

✦ 연하락H, 연하락B는 당사에서 **직접 판매**하는 상품이며, 나머지는 타사에서 판매하는 제품의 원재료입니다.

바이오티
내몸에 당당한 당
감미료(설탕 대체)

바이오티
천천히 흡수한 당
슬로우칼로리(팔라티노스)

바이오티
마시는 프리바이오틱스
(자몽허니블랙티/피치핑크)

건강한 미래를 설계하는 기능성소재 전문기업

CREMAR
네오크레마

#식품첨가물 제조 #올리고당 #마이크로바이옴 선도기업
#미 FDA GRAS 인증 취득 #기능성식품소재

네오크레마의 사업 영역이 다양하지만, 결국 '사람의 몸'과 관련된 것들입니다. 이러한 사업을 시작한 이유가 있을까요?

사업 초기 전임 김재환 대표님은 인류의 근간인 식품산업에 대해 공부하셨고, 좋은 영양소 및 기능성 성분을 좀 더 쉽고 간편하게 섭취할 수 있는 방법을 모색하게 되었습니다. (주)네오크레마의 슬로건은 "건강한 미래를 설계하는 기업"입니다. **단순한 섭취를 넘어서 유익하며, 사람들이 식품을 통해 스스로의 건강과 행복한 미래를 설계할 수 있도록 꾸준히 연구 · 개발하고자 합니다.**

식품사업을 하면서 어떤 어려움이 있었나요?

많은 사람들은 식품이 건강에 도움된다는 사실을 간과합니다. 하지만, 우리 몸과 가장 밀접한 요소인 식품은 건강 유지의 핵심입니다. 잘못된 식습관은 체내 영양 불균형을 야기하며, 질병과도 밀접한 관계를 가집니다. **질병 발생 후 섭취하는 의약품과 달리, 식품은 질병이 없어도 꾸준하고 안전하게 부족한 영양소나 기능 성분을 섭취할 수 있습니다.**

다만, 국내 식품 관련 법규가 세계 어느 국가보다 까다롭기 때문에 사용할 수 있는 원료의 제한이 많은 데다, 구제역 청정국이 아니라는 이유로 호주, 뉴질랜드 지역에 수출이 불가한 상황이라 판로 개척에 어려운 부분이 있습니다.

케어엔
장 건강엔 프로바이오틱스

MDC
효소×효모 다이어트

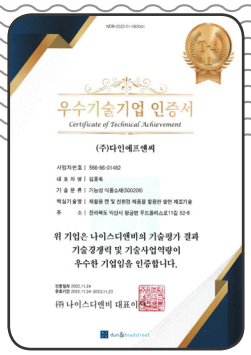
(주)다인에프앤씨

알루미늄 캔에 쌀국수를 담는다는 생각

#캔쌀면 #글루텐프리
#할랄인증 #컵라면대용_간편식
#2022_친환경건강식품대상

대표자	성훈 대표
주요식품	쌀국수
웹사이트	dainfnc.itpage.kr
주소	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 11길 52-8
전화	063-833-5524

한국할랄인증서



우수기술기업인증서

간편식 국수 특허증

(1) 다인에프앤씨의 대표제품을 소개해주세요.

(주)다인에프앤씨는 국내쌀로 생산하는 바로먹는 건강식 쌀국수 전문회사로, 익산 국가식품클러스터의 입주기업입니다. 전북바이오융합산업진흥원의 할랄인증사업에 선정되어, 판매 제품에 이슬람 국가 수출에 필수적인 할랄인증마크를 부착하게 되었습니다.

봉지쌀면 세트는 선물용으로 인기가 높으며, 특히 캔쌀면은 특허제품으로 휴대가 간편해서 컵라면 대용으로 사용이 가능해 등산객, 낚시객에게도 안성맞춤입니다.

(2) 알루미늄 캔을 활용한 간편식 국수를 개발하셨는데, 어떤 특징이 있나요?

국내 최초로 특허를 출원한 캔쌀면은 알루미늄 캔을 활용해, 기존 스티로폼과 일반 펄프 용기에서 탈피하여 내구성을 강화한 제품입니다. 기존 업체들이 수입 쌀가루 및 밀가루를 이용하는 데 반해 우리쌀을 적극적으로 사용했고, 기름에 튀기지 않아 저칼로리라는 장점이 있습니다. 때문에 아토피 및 천식환자들, 다이어트 중인 분들도 섭취가 가능합니다. 친환경 공법이 적용되어 폐기물이 적고 분리배출이 용이해 환경부담도 줄였습니다.

(3) 다인에프앤씨의 목표는 무엇인가요?

“모두의 건강한 식품을 만들자!” (주)다인에프앤씨는 건강한 식품에서 가치를 발견합니다. 철저한 원재료 위생·생산과정 관리, 제품 품질 유지관리를 통해 생산한 식품으로, 소비자들의 건강한 삶에 기여하고 싶습니다.

바로먹는 쌀면 세트(봉지 쌀면, 캔쌀면)

담 · 장 · 엽 · 에 · 국 · 화 · 꽃

담꽃

#팥디저트 #온오프라인매장 #떡명장
#남녀노소취향저격 #SNS화제템

팥양갱

❖ 팥죽이나 팥빙수 외에도 양갱이나 아이스크림, 잼 등 팥을 활용한 다양한 디저트를 선보이고 계시죠. 팥으로 다양한 디저트를 만들게 된 계기가 있을까요?

젊은 세대에게 어필하려면 요즘 트렌드에 맞게 접근해야 한다고 생각했습니다. 그래서 어렸을 때 많이 접하는 잼이나 하드, 양갱을 선택했죠. **익숙함에 호기심을 더해 팥이라는 식재료를 경험하게 만들기 위한 신세대 저격 제품**입니다.

❖ 담꽃의 제품이 워낙 다양하고 인기가 높아서 남녀노소 리뷰가 많은데, 인상깊었던 후기가 있을까요?

자신 혹은 사랑하는 부모님, 아내, 남편, 아이 등 가족과 지인에게 선물하고, 받은 분들이 만족했다며 남기신 후기를 보면 뿌듯합니다. **그중 손발이 찬 아내를 위해 새벽 배송으로 아침에 생강차를 마시게 했다는 리뷰가 기억납니다.**

팥바

❖ 담꽃의 앞으로의 계획은 무엇이신지요?

트렌드를 선도하는 브랜드가 되고 싶습니다. 국가식품클러스터의 자랑이자 익산의 자랑, 전라도를 대표하는 브랜드를 목표

구움찰떡

오프라인매장(좌 인사점, 우 파미에점)

로 하고 있습니다. **이를 위해 서울 매장 두 곳과 지방특화 익산본점 매장을 계획 중이며, 온 · 오프라인을 통한 수출로 세계에 담꽃을 알리고 싶습니다.**

나뚜루X담꽃
눈꽃withRedBean

1평 주방에서 430평 제조공장으로

❖ 담꽃 성장스토리

담꽃은 2006년 25평의 카페 안 1평 주방에서 시작해 2023년 현재 1,000평 부지 430평 제조공장으로 꾸준하게 고객과 함께 성장한 브랜드입니다. 팥 제품이 고객에게 사랑받으면서 맛을 인정받아 블로그를 시작으로 SNS에 확산된 것이 그 계기였습니다.

담꽃은 자사 내 제품개발이 가능하지만 롯데제과 나뚜루, 더본코리아와 함께 팥 아이스크림과 어머니 옛날 팥죽을 개발하기도 했습니다.

현재 서울의 강남 신세계 파미에스테이션과 인사동에 매장을 운영하고 있고, 고유의 색깔과 경쟁력을 가진 기업이니 담꽃의 성장을 앞으로도 지켜봐주세요.

❖ 오숙경 대표

주요식품	떡류·팥디저트
웹사이트	damccot.com
주소	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 9길 72
전화	02-595-0007

더원푸드

냉장고 문을 나선 실온보관 닭가슴살

대표자	최진원 대표
주요식품	육가공(계육)
웹사이트	www.theonefd.com
주소	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 4길 16
전화	063-834-5533

#실온보관_닭가슴살 #자체_연구개발_레시피 #식단관리_최적
#DLG국제식품품평회_금상 #2022푸드앤푸드테크_대상

육가공 중에서도 가금류에 특화된 제품을 생산하게 된 계기

2015년 익산에서 시작한 가금류 식품포장처리업이 바탕이 되었습니다. 이후 더원푸드는 2018년 국가식품클러스터 단지에 부분육(계육) 활용 제품을 만드는 지점공장을 설립하여, 1공장에서 원재료의 수급부터 2공장에서 완제품 생산까지 자체적으로 해결하며 성장해왔습니다. 더원푸드는 레토르트 제품, 오븐제품, 유탕제품 등을 생산하고 있으며, 소비자 니즈에 맞춘 자체 개발 레시피를 제품에 반영하고 있습니다.

실온 보관으로 언제, 어디서나 바로 먹을 수 있는 닭가슴살

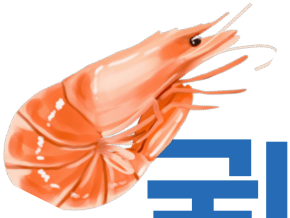
실온닭가슴살은 100% 국내산 닭가슴살을 멸균 포장해서 실온에서 6개월 장기 보관이 가능합니다. 운동, 여행, 사무실, 군대, 기숙사 등 공간에 구애받지 않고 보관이 가능해 활용도가 높고, 간편하게 들고 다닐 수 있다는 편의성이 장점입니다. 바로 섭취도 가능하지만, 기호에 따라 전자레인지에 20초 조리해서 먹으면 훨씬 풍미가 좋습니다. 또 냉동하지 않아 바로 섭취가 가능하고, 낮은 칼로리와 높은 단백질 함유로 식단 관리에 좋다는 점도 특징입니다.

홀리닭 Holy Dak

홀리닭 부드러움에 반한 실온가슴살 5종
(마일드/훈제맛/커리맛/데리야끼/핫스파이시)

식품 분야 1등(더원)의 꿈

조그마한 육계 유통에서 식품종합기업으로 성장한 더원푸드는 식문화를 창조하고 안전한 먹거리를 제공하는 선도기업을 꿈꿉니다. 더원푸드는 기존 핵심사업과 신규 확장사업인 HMR(가정간편식)을 필두로, 혁신적인 제품과 기술로 항상 새롭게 도전하고, 고객의 눈높이에 맞는 식품 분야 1등(더원) 기업이 되기 위해 달려가겠습니다.



동해글로벌

국내 최초 김치용 갈은 새우젓

● 김치 원재료 중 이물 리스크가 가장 높은 새우젓 원료

새우젓의 껍질, 수염, 눈 등 딱딱한 부위를 식품 원료로 사용하기 위해서는 완전 분쇄 공정이 필요합니다. **동해글로벌에서는 새우젓 전용 이물 선별시스템을 통해 분쇄 공정 전 모든 이물을 제로화하고 있습니다. 또한 완전 분쇄 설비라인을 구축해 김치 원료로 최적화된 새우젓 제품을 생산합니다.** 2023년에는 국내 최초 갈은 새우젓 제품(식품유형: 젓갈)으로 소규모 HACCP 및 EU수출작업장 인증을 획득하였습니다.

대표자	강병욱 대표
주요식품	젓갈
주소	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 10길 47-50
전화	063-832-8737

100% 국내산 새우젓만 취급합니다

동해글로벌은 국산 갈은 붉은 새우젓을 주원료로 육류 및 국, 탕, 찌개 그리고 김치에 최적화된 소스 상품 개발하는 기업입니다. 현재 시중에서 새우젓을 활용한 소스 제품들의 원산지는 대부분 중국, 베트남산입니다. 붉은 새우젓은 국내에만 있는 품종으로 수입 대체품이 없으며, 감칠맛이 가장 뛰어납니다.

동해글로벌은 대기업 위주 식품원료를 공급하는 B2B 무역 유통으로 사업을 시작하였으며, 대기업에서 요구하는 품질관리 및 가공 스펙에 대한 경험을 바탕으로 붉은 새우젓 원료를 직접 가공하여 김치 제조공장을 대상으로 갈은 새우젓 소재 원료를 판매해왔습니다.

100% 국내산 새우젓만을 취급하여 원산지 이슈가 없으며, 대량 원료 보관 및 품질관리에 용이한 자체 냉동창고와 냉장창고를 보유하고 있습니다.

젓갈에서 김치의 세계화까지

동해글로벌은 앞으로 새우젓을 비롯하여 더 엄선되고 좋은 품질의 다양한 젓갈류들을 김치제조업체에 원활히 공급하는 한편, 함께 성장하여 대한민국 김치가 세계로 뻗어가는 데 일조하고 싶습니다. 또한 새우젓을 활용한 소스 개발로 전통식품의 우수성을 세계에 알리고 싶습니다.

#젓갈 #김치용새우젓

#국내산_붉은새우젓

#국내최초_소규모HACCP인증

#EU수출작업장인증

(주)렉스팜

현대인 필수 면역력 up! 베타글루칸 추출 전문기업

● 21세기 장수의 키워드는 '면역'

박영순 대표

주식회사 렉스팜의 박영순 대표이사는 의약품만 취급하던 약국에 국내 최초로 토탈헬스케어 약국을 지향하여 1990년부터 의약품, 한약, 건강기능식품, 화장품, 생활잡화를 취급하는 온누리 약국체인을 설립한 선구자입니다. 1997년 렉스진바이오텍을 설립, 건강기능식품회사로는 최초로 코스닥에 상장하였습니다. 미국에 유전자를 이용한 질병 치료의 문이 열리기 시작한 2001년에 미국 메릴랜드주 락빌에 부작용 없는 항암제 개발을 위해 렉산파마슈티칼을 설립하였습니다.

2005년에 최고의 항산화 작용을 하는 카테킨을 얻기 위해 제주에 유기농 녹차 다원 농업회사법인 경덕을 설립하였습니다. 그리고 사스(2002), 메르스(2015), 코비드19(2019) 대유행을 거치면서 바이러스성질환이 인류의 건강을 위협할 것이라는 예견으로 이 바이러스에 대한 면역능력을 증강하는 베타글루칸 생산을 위한 회사를 2021년에 설립하였습니다.

● 렉스팜의 미래와 고민

렉스팜이 안고 있는 고민은 적재적소에 필요한 구인이 힘들다는 점인데요. 여타 다른 기업들과 마찬가지로 여전히 극복하기 어려운 문제지만, 앞으로 베타글루칸 개별인정형 원료승인을 위해 매진할 생각입니다. 또한 5년 내 코스닥 상장을 목표로 하고 있습니다.

주요식품	건강기능식품, 기타가공품
웹사이트	www.rexpharm.co.kr
주소	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 11길 61
전화	063-835-8688

#상황버섯균사체_전문기업 #상황버섯균사체_추출방법특허 #HACCP·GMP인증

#15톤배양기 등 대량 배양·추출·여과시스템 #ISO9001·FSSC22000 인증

● 채움포인트 베타글루칸

바이러스 질병으로부터
면역력을 증강시키기 위해 개발된 제품

상황버섯균사체분말(국내산) 1,000mg
저분자피쉬콜라겐 500달톤 이하 500mg
비타민D 3,000IU, 아연, 19종 혼합유산균

● 순수포인트 글루타치온

최근 건강식품 트렌드를 반영해
피부에 좋은 고품질 성분이 사용된
글루타치온 제품

L글루타치온효모추출물 300mg(영국산)
저분자피쉬콜라겐 500달톤 이하 1,000mg
히알루론산, 엘라스틴가수분해물, 19종 혼합유산균

● 하루한포 산양유단백질 & 저분자피쉬콜라겐 2,000mg

고령자에게 필수적인 단백질과
콜라겐을 보충한 제품
(프락토올리고당을 사용한 저당제품)

저분자피쉬콜라겐 2,000mg,
산양유단백분말, 분리유청단백분말,
분리대두단백분말, 초유단백분말

NEW

당뇨환자용
영양조제식품 출시 예정

#간장,고추장 #한식소스
#78년발효기술 #명문장수기업
#천만불수출의탑

매일식품

한국의 장맛을 세계에 알린 78년의 자부심

주요식품	간장, 한식조미식품, 라면 등
웹사이트	www.maeilfoods.com
주소	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 7길 46
전화	080-600-3030

(1) 해외에서 인기를 끌면서, 2021년 천만불 수출의 탑을 수상하셨죠.

매일식품은 40여 년 동안 우리나라의 가공식품의 중요한 원료인 간장과 고추장을 공급하였습니다. 해외에는 고추장과 한식 소스를 중심으로 수출하여 2014년에 1백만 불 수출탑을 받고 2021년에 1천만 불 수출탑을 수상했습니다. **각 국가별로 고유의 발효취와 매운맛 정도에 대한 기호가 있지만, 70여 년 동안 장류만을 발효 · 연구하고 끊임없는 기술투자와 개선을 통해 만들어진 고추장의 맛 덕에 전 세계인들에게 거부감 없이 받아들여졌죠.** 또한 외국인들도 쉽게 한국 요리가 가능하도록 개발했습니다. 대량생산 시스템으로 가격 경쟁력도 갖췄습니다.

(2) 인상깊었던 후기나 에피소드가 있을까요?

바이어와 소비자를 만나기 위해 지난 10여 년간 달에 한 번 이상 해외 출장을 다녀왔습니다. 지금은 APEC카드나 비자 면제 국가가 많아져 출입국 도장을 받지 않아도 됩니다만, 그 당시엔 여권 만료일이 되기 전에 비자를 받을 여권 면이 없어 페이지를 연장했던 기억이 있습니다. **불과 5년 전만 해도 고추장을 gochujang이라고 하지 않고 hot pepper paste라고 써야 했죠.** 한참 싸이의 강남스타일 노래가 유행할 때 중국 전시회에 참가했는데, 그때 누구든 한국 사람을 보면 싸이 춤을 춰보라고 하거나 본인들이 하는 시늉을 했던 것으로 기억합니다. 이러한 것들이 모여서 현재 K-food가 있지 않을까 싶습니다.

(3) 매일식품의 앞으로의 계획은 무엇이신지요?

장과 소스는 바로 먹을 수 있는 식품이 아니라 요리의 맛을 살려주는 조미료이기 때문에, 외국인 소비자들이 쉽게 접근하기 어렵습니다. 한국 음식을 외국인들이 즐겨 찾기 시작하는 것은 결국 '한국적인 맛'이 통했기 때문입니다. **한국적인 맛 중 하나인 장맛을 좀 더 연구해서 세계인들이 먹을 수 있는 매일식품만의 맛을 만들고, 장류, 소스 및 가공 식품까지 영역을 넓히고자 합니다.**

기업 홍보를 위해 전달하고 싶은 이야기가 있다면?

이번 한국식품 전시회에 신제품 2개를 선보입니다.
'78년 명문장수기업이 제대로 만든 양조간장'은 78년의 발효기술을 집약해서 세계 간장 시장을 주름잡고 있는 일본 간장의 아성에 도전장을 낸 제품입니다.
'든든한 한끼, 매일 곱배기 라면'은 5년 이상의 연구 끝에 출시한 매일식품만의 고유 맛을 가진 라면으로, 맛있게 든든한 한끼 식사로 충분하게 만들었습니다. 많은 관심 부탁드립니다.

78년 명문장수기업이
제대로 만든 양조간장

든든한 한끼,
매일 곱배기 라면

#막걸리 #지역양조장
#100년전통그대로 #전통주
#국제식품소재기술대전_공식만찬주

명인양조

100년 전통의 양조비법

• **대표 상품을 소개해주세요.**

고운님 막걸리는 명인양조 이전 함라양조사에서부터 내려오는 100년 전통 제조법을 적용하여, 고유의 새콤달콤한 향을 가지고 있습니다. 한 모금 들이키면 입안에서 느껴지는 적당한 탄산감이 청량함을 느끼게 해주고, 목 넘김이 부드럽고 깔끔한 뒷맛이 특징입니다. 과하게 달지 않기 때문에 부담없이 드시기 좋습니다.

자주빛고운님

자색고구마와 쌀을 함께 발효시켜 자주빛 색깔이 매력적인 막걸리. 고운님과 같이 목넘김이 부드럽다. 섞지 않고 윗물만 마실 때와 섞어 마실 때의 색이 달라 두 가지 방법으로 즐길 수 있다.

옛날막걸리

옛 함라막걸리를 재현한 제품으로 밀가루로 빚은 막걸리. 쌀로 만든 막걸리보다 묵직하며 약간 텁텁함이 느껴지기도 하지만 그 질감이 매력적이다.

특주

당귀, 계피, 감초와 찹쌀을 같이 발효시킨 막걸리. 달큰하면서 여러 부재료의 향이 다채롭게 느껴진다.

• 식품사업을 하면서 기억에 남는 일이 있나요?

명인양조는 익산시 지역사회에 주로 유통되는데, 먼 타지에서 익산에 방문했다가 저희 술을 접하신 분들이 너무 맛있다며 공장에 구입하러 오실 때가 많아요. **오래 전 농활로 시골 마을에 방문했던 서울의 대학생 손님은 직장인이 된 지금까지도 멀리서 저희 술을 찾아주십니다.** 그럴 때 보람이 느껴지고 그런 순간순간이 기억에 많이 남습니다.

• 명인양조의 앞으로의 목표는 무엇인가요?

지역특산주 면허를 받아서 온라인 유통을 통해 더 많은 분들에게 익산의 맛을 알리고 싶습니다. 앞으로 새로운 주종으로 다양한 제품을 출시할 예정입니다.

홍순선 대표

주요식품	막걸리
웹사이트	www.mibrew.modoo.at
주소	전북 익산시 왕궁면 국가식품로 7길 49
전화	063-831-2494

(주)미담

'같이'를 꿈꾸는 미담의 성장스토리

주요식품	육가공
웹사이트	www.dakgogimall.com
주소	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 9길 51
전화	02-6951-1042

직화닭목살

직화무뼈닭발

닭안창살볶음

직화닭안창살

직화통뼈닭발

(1) 대표 제품 소개와 특장점을 말씀해주세요.

㈜미담의 대표 제품은 닭고기 특수부위를 사용한 직화 제품들로, 모던포차 직화무뼈닭발, 직화닭목살, 직화닭안창살 등입니다. **모던포차라는 브랜드를 통해 출시한 해당 제품들은 지역에서 이름난 맛집의 레시피를 그대로 사용하여 만들었습니다. 닭발 등 원료육에 순수 고춧가루와 청양고추만을 이용한 양념을 입히고, 캠핑용 그릴로 직화하여 불맛을 살렸습니다. 또한 구워진 재료 속살까지 스팀을 쐬어주어 쫀득한 식감도 놓치지 않았습니다.** 여기에 간편식의 단점을 극복하기 위해 전용 찜팩 용기로 포장하여, 전자레인지 조리 시에도 제품 특유의 쫀득함과 촉촉함을 유지하도록 했습니다.

(2) 사업을 하면서 어떤 어려움이 있었나요? 그리고 어떻게 극복하셨나요?

사업 초창기, 10평도 안 되는 작은 창고를 임대해 일하며 그곳에서 숙식을 해결했습니다. 거래처에서 물건을 매입하면 다 팔아 자금을 확보해야만 또 물건을 가져올 수 있을 정도로 재정 상황이나 사업 환경이 열악했습니다. 힘든 상황에서도 일하는 재미에 힘든 줄도 몰랐던 때이기도 했습니다.

그러던 어느 밤에 창고에 불이 났습니다. 놀라 뛰어나왔지만 눈앞에서 소중한 제품들이 불에 타는 걸 지켜봐야 했습니다. 화재가 진압되고 불에 탄 제품들을 보면서 망연자실했던 기억이 아직도 선명합니다. 그때는 세상이 다 끝나는 것만 같고 앞이 캄캄했었는데, 저를 좋게 봐주신 거래처 분들과 주변 지인들이 물심양면으로 도와주셨습니다. 그때의 감사한 기억은 지금까지 저를 달리게 한 원동력이 되었습니다. 물론 당시의 아픈 기억으로 지금도 저희 회사에서는 화재 예방이 최우선입니다.(^^)

(3) 미담의 앞으로의 목표는 무엇이신지요?

㈜미담의 목표는 종합식품회사로의 성장입니다. 강점인 온라인 유통을 기반으로, 꾸준한 상품 개발을 통해 자사 브랜드 제품 판매 또한 확대할 계획입니다. 식품 시장의 트렌드를 따라가는 것에서 멈추지 않고, 트렌드를 선도하는 기업이 되어 국내뿐만 아니라 해외 소비자들의 입맛까지 사로잡고 싶습니다.

2003년 '젊고푸른과일'이라는 길거리 과일가게에서 시작해 ㈜미담이 여기까지 달려올 수 있었던 이유는 회사의 핵심가치인 '가치성장'(같이성장) 덕분입니다. '가치성장'을 통해 회사의 각 구성원을 소중히 여기고, 고객 한 분 한 분에게 감동 어린 서비스 제공을 위해 노력하고 있습니다. 앞으로도 ㈜미담의 '아름다운 이야기'를 기대해 주세요.

#군고구마 #군단호박 #무첨가자연식품
#아침대용 #서울국제식품전어워드

미들채푸드(주)

무첨가자연식품, 하루한끼 군고구마의 탄생

고구마와 단호박을 사업 아이템으로 선택한 계기가 있나요?

2006년 선불제 로컬푸드 사업에 뛰어들었으나 첫 시도는 쉽지 않았습니다. 유행이나 기호를 타지 않으면서, 대기업과의 경쟁이 비교적 적은 제품이 무엇일지 약 2년간 고민했습니다. **농산물의 특성을 그대로 살리면서도 맛과 향이 있는 원물을 찾던 중, 지역의 명물이었던 고구마에서 그 해답을 얻었습니다.** 성장 가능성도 충분하다고 생각해 고구마를 군고구마로 가공하여 판매하게 되었습니다. 고구마는 1년에 1회 수확하여 저장 후 가공하므로 유휴 기간이 약 5개월 정도 필요합니다. 그동안 가공할 만한 다른 농산물을 고민하던 중, **단호박이 건강식으로 알려진 데 비해 가공이 어렵다는 것에 착안해 군단호박을 개발했습니다.**

주요식품	고구마가공
웹사이트	www.mdcfood.kr
주소	전북 익산시 왕궁면 흥암리 1303
전화	063-837-5300

사업을 하면서 어떤 어려움이 있었나요?

소기업이 아이디어 하나로 창업해서 공장을 건축하고 설비하는 데 상당한 자금이 필요합니다. 또한 고구마는 연 1회 수확하여 사용하므로, 일시에 30~40억 원의 비용이 발생합니다. **다행히 처음 군고구마를 시도해 시장을 수월하게 개척한 덕에 조금씩 극복해나가고 있습니다.**

앞으로의 목표가 있다면?

앞으로 품목을 다양화하고, 소비자에 건강한 행복을 드리는 것이 미들채푸드의 꿈입니다. 또한 국내 시장뿐 아니라 수출을 통해 현재 약 2,000t 정도 사용되는 국내 고구마를 약 4,000t까지 늘리고, 비수기에는 옥수수 등으로 품목을 다양화하고자 합니다.

바이텍 자연으로부터 건강한 삶을 제공합니다

1)

대표 제품 소개와 특장점을 말씀해 주세요.

(주)바이텍에서는 효소처리 로얄젤리 분말, 7-MEGA, 발효골드키위, 유산균 OEM 및 ODM 등을 진행하고 있습니다.

먼저 차별화된 로얄젤리를 만들기 위해 특허받은 효소처리 공법(자체 개발)에 따라 펩타이드, 아미노산 섭취 및 흡수를 증가시킨 효소처리 로얄젤리를 개발하였습니다.

또한, 일반적으로 유산균 관련 기능성 소재는 프리바이오틱스, 프로바이오틱스 그리고 포스트바이오틱스로 분리되는데, **천연물을 이용한 (주)바이텍의 유산균 발효물은 프로바이오틱스와 포스트바이오틱스가 함께 존재해 각각의 기능성 소재를 섭취하는 것보다 시너지 효과를 기대할 수 있습니다.**

2)

식품사업을 하면서 어떤 어려움이 있었나요? 그리고 어떻게 극복하셨나요?

한국식품산업클러스터진흥원 단지 내로 이주하기 전에는, 생산에 필요한 제조시설이나 실험 등에 필요한 장비가 없어 어려움이 많았는데, 익산 부지로 입주하면서 자체 시설을 갖추게 되고, 진흥원 설비도 이용하며 극복하게 되었습니다.

3)

(주)바이텍의 목표는 무엇인가요?

(주)바이텍은 식품 원료에 대한 고부가가치 소재를 개발하는 기업입니다. 건강기능식품의 미래시장을 선도하는 소재 기업으로 발돋움하고자, 국내외 기능성 소재들을 계속적으로 연구하고자 합니다.

#효소처리공법_특허
#로얄젤리의_차별화 #프로바이오틱스
#고부가가치소재_개발 #유산균_관련_기능성소재

VITECH

대표자	이도행
주요식품	건강기능식품(기능성소재)
웹사이트	www.vitaltech.co.kr
주소	전북 익산시 왕궁면 국가식품로 174
전화	063-214-8830

서준식품 ◆ 온고을한과

3대를 이어온 전통 수제한과 명가

대표자	채종헌 대표
주요식품	쌀가공
웹사이트	www.ongoeulhg.com
주소	전북 익산시 왕궁면 오포길 73
전화	063-833-2735

#수제한과 #강정 #한국전통_간식 #3대째_명가 #할매니얼_디저트

온고을한과

1) 3대째 온고을한과를 생산하고 계신데, 꾸준히 이어져 내려오는 사업 철칙이 있으신가요?

온고을한과는 옛날 우리의 재래식 기술을 고집합니다. 순수한 자연환경 그대로, 호남평야의 맑은 공기와 물로 직접 재배하고 수확한 곡물을 원료로 사용하여 고소하고 맛있는 한과를 만들고 있습니다.

2) 대표 제품 소개와 특장점을 말씀해주세요.

현미쌀강정, 들깨강정 100% 국내쌀을 원료로 사용하며, 당일생산 제품을 소비합니다.

3) 서준식품의 앞으로의 목표는 무엇이신지요?

한과 하나를 만들더라도 좋은 재료와 정성으로 만들어야 한다는 할머님의 가르침과 기술을 이어, 더 맛있고 정갈한 한과를 손으로 하나하나 빚겠습니다. 저희 온고을한과는 우리의 맛, 고향의 맛, 전통의 맛을 위해 정성을 다합니다. 한국 전통 먹거리 문화의 우수성을 알릴 뿐만 아니라 좀 더 맛있고 건강하게 드실 수 있도록 소비자들과 소통하며 새로운 문화를 만들어 나가겠습니다. 대한민국에서 가장 사랑받는 브랜드가 될 때까지 온고을한과의 도전은 계속됩니다.

온고을강정 1호

온고을한과 1호

세븐브로이이즈

수제맥주 부문 브랜드 대상
작은 맥주 전문점의 기적

강서 마일드 에일

#수제맥주 #2022_올해의브랜드대상 #중소기업최초_맥주제조일반면허
#월450만캔_업계최대_생산능력 #2021수제맥주매출_1위

세븐브로이는 20년간 맥주를 만들어온 국내 1세대 수제맥주 회사로, 대한민국 맥주제조일반면허 1호를 취득하기도 했습니다. 익산 국가식품클러스터에서 국내 수제맥주 최대 생산 브루어리인 세븐브로이이즈를 가동하고 있습니다. 대표 맥주, 강서 맥주, 한강 맥주를 주력으로 하이볼, 논알콜까지 생산 및 판매합니다. CU, 대형 마트 등에서 만나 볼 수 있으니 많은 관심 부탁드립니다.

대표 밀맥주

1

세븐브로이 맥주는 맛과 향뿐 아니라, 독특한 제품명으로도 인기를 끌고 있습니다. 어떤 방법으로 제품명을 정하시나요?

세븐브로이이즈에서는 전 직원을 대상으로 신제품 아이디어를 모으고, 이름을 공모하여 투표를 통해 최종 선정합니다. 자유로운 회사 분위기가 직원들이 본인들의 생각을 자유롭게 이야기하는 데 일조하고 있다고 생각합니다. 수제맥주 회사이다 보니 MZ세대 직원들이 많은 편이고, 그만큼 재미있는 아이디어들이 많이 나옵니다. 특정 프로젝트의 경우 상금을 주기도 합니다.

맥아 분쇄 ▶ **담금** ▶ **발효** ▶ **숙성** ▶ **포장**

맥아를 분쇄하여 전분질 노출

분쇄된 맥아와 양조용 수를 혼합 후 단계를 거쳐 맑은 맥즙 회수

회수된 맑은 맥즙에 효모를 첨가하여 발효

발효된 맥주를 저온 숙성하여 풍미 향상

숙성된 맥주를 필터링 하여 용기에 포장

2

사업을 하며 어떤 어려움이 있었나요? 그리고 어떻게 극복하셨나요?

수제맥주의 인지도가 낮았던 시기, 소위 말하는 죽음의 계곡에서도 회사를 일으켜 세운 것은 좋은 제품이었습니다. 대부분의 소비자가 국산 수제맥주를 모르던 시기에 "세븐브로이 IPA" 캔맥주를 국내 수제맥주 최초 출시하여 대형마트에서 판매했습니다. 이후 한글 지역명 맥주를 국내에 유통시키며 인지도를 쌓았고, 19대 대통령 만찬주로 선정되며 관심을 받았습니다. 한때 회사 매각까지 고려했던 시기도 있었지만, 브랜드 콜라보 맥주를 흥행시키며 수제맥주 최대 부흥기를 이끌어냈습니다.

3

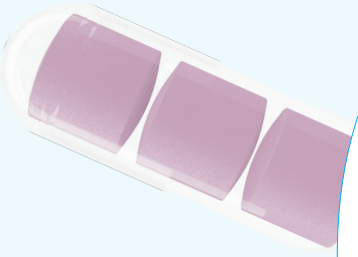
세븐브로이이즈의 앞으로의 목표는 무엇이신지요?

세븐브로이이즈의 대원칙은 소통의 도구를 만드는 것입니다. 회사와 시장 상황에 따라 유연하게 대응하면서도 이를 잊지 않으려고 노력합니다. 소외되는 사람이 없도록 다양한 취향을 만족하는 맥주를 만들고, 술을 못드시는 분들을 위한 논알콜 맥주도 개발했습니다. 최근에는 맥주를 안드시는 분들을 위해 하이볼에 이어 위스키를 개발 중입니다. 세븐브로이이즈는 모두가 함께 즐길 수 있는 다양한 제품을 만드는 것이 목표입니다.

칠 하이볼 자몽&레몬

주요식품	맥주
웹사이트	www.sevenbrau.com
주소	전북 익산시 왕궁면 국가식품로 4길 21
전화	02-2659-1950

압도적 전문성을 바탕으로 기능성분별 최적화 공정 적용!



CELLONIX
셀로닉스

셀로닉스는 유산균(프로바이오틱스), rTG오메가3(EPA 및 DHA 함유 유지), 복합미네랄, 비타민 등 15종 이상의 건강기능식품을 제조, 유통, 판매하고 있는 건강기능식품 전문기업입니다. 셀티아이 유산균과 트리어드 오메가3가 대표 브랜드입니다.

#유산균 #오메가3

#직접제조 #압도적_전문성

#원료특성_맞춤_환경조성

셀티아이 유산균 라인업

대표자	김한준, 문성철 대표
주요식품	건강기능식품 (프로바이오틱스, 오메가3)
웹사이트	www.cellonix.co.kr
주소	전북 익산시 왕궁면 국가식품로 84
전화	1588-7451

건강기능식품 선도기업 셀로닉스의 성장 스토리

셀로닉스 초기 임직원(약사 6인)들은 인체와 의약품, 건강기능식품에 대한 풍부한 경험과 이해도를 바탕으로 건강기능식품 제조 과정의 전문성과 품질고도화의 방향성을 제시하며 건강기능식품 유통업을 시작했습니다. 셀로닉스는 원료와 공정에 관한 독자적인 연구, 개발을 통해 영역을 확대해왔습니다. 원료의 특성을 연구하고 **그 특성에 최적화된 제조 환경을 조성하여 현재는 직접 제조하는 건강기능식품 전문기업으로 성장했습니다.** 압도적인 전문성을 바탕으로 최고의 제품을 제공하겠다는 신념이 살아 있는 유산균 셀티아이, 산패 없는 오메가3 트리어드가 탄생할 수 있었던 이유입니다.

셀로닉스 대표 브랜드, 셀티아이와 트리어드

셀티아이는 핵심균주 3종을 선정하고, 연령/대상별 장 환경에 따라 균주의 종류 및 비율을 조정한 맞춤 유산균입니다. 이 조성은 지속적인 연구 및 자료를 근거로 변화하며 전 과정 냉장 관리 시스템으로 소비기한 끝까지 식약처 최대 함량인 100억을 보장합니다.

트리어드 오메가3는 산패에 예민한 불포화지방산을 제어하기 위해 셀로닉스가 독자 개발한 림피드캡® 테크놀로지를 적용하여 원료는 물론, 최종 완제품까지 식약처 기준 및 규격에 적합한 제품입니다.

림피드캡® 테크놀로지 기술은 다양한 신제품 제형에도 적용됩니다.

트리어드 오메가3 라인업

림피드캡® 테크놀로지

LFHC MUDS MPDS

순수본(주)

1살부터 100살까지 먹는 '죽'

프리미엄 이유식 브랜드로
'베이비본죽'을 런칭한 계기가 있으신가요?

죽 사업을 오래 해온 본그룹은 이미 개발 제조역량을 갖추고 있고, 무엇보다 안전한 식재료를 사용하죠. 깨끗한 물로 제조와 세척을 하기 때문에 품질과 위생 측면에서도 제품 경쟁력이 우수합니다.

분유를 뗀 영유아들은 4개월이 지나면 미음부터 시작해 1년이면 진밥 등으로 부드러운 식사를 합니다. 까다로운 이유식 품질을 인정받으면 노인식, 환자식 등으로의 진출이 더 원활하게 이뤄진다는 장점이 있습니다.

아기일 때 먹고 늙어서 다시 찾는 유동식, 즉 죽이야말로 가장 넓은 범용성을 가진 제품이 아닐까요?

주요식품	유동식(죽)
웹사이트	www.babybonjuk.co.kr
주소	전북 익산시 왕궁면 국가식품로 11
전화	070-8895-3431

#유동식 #베이비본죽 #이유식부터_노인식까지
#자체워터케어시스템 #친환경식재료

영유아용 이유식 제조에서 가장 중요한 점은 무엇일까요?

첫 번째는 유기농 농식물·무항생제 한우와 닭고기 등과 같은 친환경 식재료와 깨끗한 물입니다. 순수본은 자체 워터케어시스템을 구축하여 운영하는데, 공급되는 물이 1차 활성탄 여과-마이크로 필터-자외선 살균기를 거쳐 다시 마이크로 필터를 통해 여과되는 4단계 시스템을 갖추고 있습니다.

두 번째는 환경호르몬 같은 유해 물질이 검출되지 않는 안전한 용기와 친환경 포장재를 사용하여, 아기들이 안심하고 먹을 수 있어야 합니다. **고객 관점에서 부모들이 먼저 찾는 이유식을 만들려는 노력이 필요하다고 생각합니다.**

순수본의 앞으로의 계획은 무엇인가요?

이유식 업계 1위가 되는 게 목표입니다. 이후에는 본죽이 쌓아온 이미지와 이유식 제조 노하우를 기반으로 사업 영역을 넓히고자 합니다. 간편죽과 장조림 등 저희만의 차별화된 간편식을 선보이고 싶습니다. 즉석죽을 시작으로 향후 고령화 등으로 주목받는 환자식, 노인식 등 케어푸드로의 확장을 추진할 예정입니다.

#바닐라빈시럽

#밀크티베이스

(주)신영푸드

음료 연구소에서 탄생한 세계의 향미를 담은 한 잔

#전_공정_자동화

#음료연구소_개발

#전통방식_제조_간편_섭취

대표자	김경민 대표
주요식품	음료베이스, 당류가공품, 과채가공품
웹사이트	www.gurubird.com
주소	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 9길 17
전화	010-3635-5322

천연바닐라빈으로 시럽을 만들기까지

그루버드 바닐라빈 시럽

신영푸드는 최고의 바닐라빈을 사용한 시럽을 선보이고자 합니다. 특히 마다가스카르 삼바바지역은 대표적인 바닐라빈 산지로써 고품질의 바닐라빈이 많이 나오기로 유명합니다. 2018년부터 마다가스카르 현지에서 바닐라빈을 직접 재배하며, 파트너사를 통해 완벽한 바닐라빈을 공급받아 만들고 있습니다.
천연 바닐라빈으로 만들어진 신영푸드의 시럽은 향긋한 단맛이 길게 오래가고 자연스러운 향과 달콤함이 장점입니다. 무엇보다도 시럽 한 병을 만들기 위해 5g 이상의 바닐라빈을 사용하여, 진한 향과 맛을 즐길 수 있습니다.

100% 마다가스카르산

바닐라빈페이스트 10%,
천연바닐라추출물 1%

직접 우려내서 만든

그루버드 밀크티베이스

밀크티에 사용되는 찻잎은 색이 진하고 향이 강한 아쌈지역의 홍차를 가장 많이 사용합니다. 고품질의 아쌈홍차는 특유의 몰트향과 진한 색이 밀크티 색을 더욱 아름답게 하고, 다소 떫고 강한 맛은 우유의 맛과 어우러져 맛있는 밀크티를 위한 가장 좋은 조건을 제공합니다.
신영푸드는 베르가못 향을 아쌈티에 착향하여 만듭니다. 고품질의 홍차에 베르가못 향을 더하면 그 유명한 얼그레이 차가 됩니다. 이는 밀크티 향을 더욱 풍부하게 만들어 줍니다.
작은 주방에서나 가능한 찻잎을 전통방식으로 우려내서 만드는 방법은 어쩌면 우리에게 상업적인 이익을 가져다주지 못할 수 있습니다. 하지만, 신영푸드는 맛을 가장 중요하게 생각하기에 이 방식을 고집합니다.

100% 인도산

홍차추출물 82.2%

전 공정 자동화 생산 시스템과 음료 연구소

배합 및 추출에서부터 포장까지의 모든 공정은 자동화로 이루어집니다. 사람의 손이 닿지 않는다는 것은 제품을 보다 안전하고, 위생적으로 생산하는 가장 좋은 방법이며, 납품 가격의 경쟁력을 가질 수 있습니다. 또한 신영푸드의 음료 연구소에서는 수년간의 노하우를 기반으로 전문 지식을 갖춘 연구원들이 과학적인 분석을 통해 음료를 개발하고 있습니다.

아프리카, 중남미 등 전 세계 커피 원산지를 직접 방문하여
당해 연도 수확한 신선한 커피를 제공합니다.

씨엔씨커피

커피 한 잔에 담긴 영원한 가치

#커피원두 #당해년도_수확커피
#킹스티어_드립백 #커피문화_체험가능
#국가식품클러스터_1호_입주기업

주요식품	커피원두
웹사이트	www.cnccoffee.kr
주소	전북 익산시 왕궁면 국가식품로 34
전화	1522-0946

안진영 대표(가운데)

특별한 계기로 커피사업을 시작했다고 들었습니다.

로마 속담에 "사람은 보이는 것보다 보이지 않는 것을 더 두려워 한다"는 말이 있습니다. 대부분의 사람은 살아가면서 행복, 건강, 명예, 돈 등을 추구하고, 치열한 경쟁 속에 살다 생을 마감합니다. 저 또한 예외가 아니었습니다. 그러나 친한 친구를 화장장에서 보내고 돌아오는 길에, 문득 현실과 싸우면서 잊고 살았던 "삶이란 뭘까?"라는 질문이 제 뇌리를 스쳤습니다. 상품에 유통기한이 있듯, 삶도 시작이 있으면 끝이 있다는 평범한 진리를 느꼈습니다. 긴 고민의 시간 끝에 "보이는 것보다 보이지 않는 것이 중요하다"라는 깨달음을 얻었죠.
때마침 아프리카에서 커피농장을 운영하는 군대 선배님이 국가식품클러스터에 외투기업으로 MOU를 하러 왔다가 저를 만나 소주 한 잔 기울이게 되었습니다. 그때 선배님이 "마시는 음료이기 이전에 커피에는 문화와 사랑이 담겨 있다"는 말씀을 했습니다. 궁금증이 생겨 관련 자료를 찾아보던 중 어렴풋이나마 삶의 보이지 않는 중요한 부분을 커피가 보여줄 수 있다는 확신이 생겨 커피기업을 창립했습니다. 당시 저는 커피를 마시지도 않았고, 식품 제조에 따른 R/D 등 체계적인 지식이 전무했습니다. 때문에 국가에서 새로이 조성되는 식품전문산업단지인 국가식품클러스터에 입주하게 되었습니다.

킹스티어만의 독특한 제품명의 의미가 궁금합니다.

씨엔씨커피의 드립백 브랜드인 킹스티어(king's Tear)를 직역하면 "왕의 눈물"인데, 백성을 걱정하는 왕의 고뇌를 말합니다. 또 다른 숨은 의미는 대한민국의 고뇌, 국민과 백성의 고뇌, 개인의 고뇌와 애환을 담았습니다. 부연 설명을 좀 더 드리자면, 커피 수입차 커피 원산지인 아프리카, 아시아, 중남미 등 여러 국가를 다니면서 커피뿐만 아니라 현지의 역사, 국민, 문화 등 다양한 측면을 경험하게 되었습니다. 부모가 있고 자식이 있듯이 과거와 현재와 미래의 불가분 관계를 느끼는 계기가 되었죠. 마찬가지로 우리나라의 시간을 돌아보며 그 속에서 나 자신의 역할과 생각을 새로 정립했습니다. 과거의 "역사"를 알면 현재를 알 수 있고, 현재의 가치는 미래를 조명합니다. 때문에 삶은 유통기한이 있지만 가치는 영원하다는 것을 보여주고 싶었습니다. 예를 들어, 킹스티어 제품명 중 온두라스 커피가 담긴 "복녕당의 5월의 향기"는 덕혜옹주를 가리킴과 동시에, 딸인 덕혜옹주에 대한 고종의 깊은 사랑을 의미합니다. 스페인어로 온두라스는 "깊은"이라는 뜻이거든요. 커피 한 잔과 이름을 통해 세상을 둘러싼 "가치"를 전달하고 싶습니다.

씨엔씨커피 본사에서 운영하는 커피갤러리에 일반인도 체험이 가능할까요?

당사에서는 커피문화 체험 및 견학을 운영하고 있으며, 체험을 원할 경우 회사로 전화주시면 담당자가 안내(상담, 이메일, 팩스 등)해 드립니다. 시간별, 내용별 3단계로 운영해 고객 맞춤 서비스가 가능합니다.

#엉터리생고기

#감자탕_갈비탕_김치찜

#궁극의한식 #맛있는기업

#이름은_엉터리_맛은_제대로

감자탕

고소하고 쫄깃한 고기와 달큰한 우거지가 조화롭게 어우러져 진한 국물맛이 일품으로, 목뼈를 사용하여 살코기가 부드럽고 가성비가 우수한 제품

갈비탕

부드러운 고기와 국내산 대추, 인삼이 어우러진 한국 전통의 맛으로 좋은 재료를 사용한 정직한 맛

김치찜

직접 끓인 고기육수에 최적의 온도로 보관된 김치와 비법소스를 넣어 끓인 제품으로 누구나 손쉽게 먹을 수 있는 간편식

대표제품

맛이 더욱 빛나기 위한 조건, 시간과 정성 그리고 우리의 에너지

UNGTEORI F&H Co.,Ltd.

(주) 엉터리 에프엔에이치

한국식품산업클러스터진흥원

대표자	박영준 대표이사
주요식품	소스·탕류
웹사이트	ungteori.mraon.com
주소	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 8길 25
전화	063-832-9898

㈜엉터리F&H는 사명과 달리 제대로된 제품을 선보이는 기업입니다. 사명을 엉터리라고 지은 이유가 있으셨나요?

가맹사업 기업 '주식회사 엉터리'는 전국 지역별 '엉터리생고기' 매장을 통해 고객들에게 친숙한 브랜드로, 사명 또한 '엉터리'를 사용하여 누구나 한번 들으면 잊혀지지 않는 브랜드로 자리매김하였습니다. **"이름은 엉터리이나 맛과 품질은 엉터리가 아닌 제대로"를 추구합니다.** F는 FOOD, H는 HEALTH가 어원이며, 음식을 통해서 맛과 건강까지 지키는 식품회사입니다.

엉터리F&H의 앞으로의 목표는 무엇이신지요?

맛있는 기업으로 최고의 맛을 지향하며, 궁극적으로 멋있는 삶을 목표로 자체 경험과 노하우를 통해 소비자 입맛에 부합되는 최적의 제품을 생산하여 최상의 제품을 공급하고자 하며, 더 나아가 한국 전통 식품을 국내 및 해외에 알리고 싶습니다.

식탁에서 만나는 행복한 인연

#함박스테이크 #오트밀죽
#육즙가득떡갈비 #풍부한식감
#모든인연을_소중하게

《 주요 생산품 》

● 함박스테이크, 떡갈비

- 특수공법 가공된 원료육 사용 및 콤비스팀오븐기 가열
- 육즙을 머금은 풍부한 식감의 고급 제품

주식회사 연

《 에피소드 》

제조설비가 없는 소규모 유통업체가 자체 아이템의 시제품을 만들기 위해 여러 업체를 방문했으나 거절 당하고 저희에게 찾아온 적이 있습니다. **그 고객에게 최선을 다해 시제품을 만들어준 것이 인연이 되어 단일품목 연 50억 매출을 이뤄낸 사례가 있습니다. 당사 사명처럼 "연(緣)"이 이룬 결과라고 생각해 모든 고객에게 최선을 다하고 있습니다.**

● 오트밀 죽

- 특허물질 첨가된 체중조절용 다이어트 식품으로 서울산업진흥원 우수상품에 선정
- 고령친화제품으로 적합

《 앞으로의 목표 》

건강한 먹거리를 만드는 건전한 기업,
고객이 신뢰하는 정직한 식품전문 기업이 되겠습니다.

대표자	박정천 대표이사
주요식품	육가공 (함박스테이크, 떡갈비)
웹사이트	www.yeon2008.com
주소	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 10길 31
전화	031-8027-2131

유니크바이오텍(주)

"20년 이상 프로폴리스만 연구했어요"

식품기술대상
#세계최초_수용성프로폴리스분말_제조기술_개발
브랜드K 기업 #글로벌강소기업_1,000+기업
차세대_세계일류상품_선정

맛있는 프로폴리스

허용갑 대표이사

주요식품	건강기능식품(프로폴리스)
웹사이트	www.uniquebiotech.co.kr
주소	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 8길 69
전화	063-838-8877

세계 최고의 프로폴리스 전문회사를 향하여

2007

'세계프로폴리스사이언스포럼' 조직,
세계적인 프로폴리스 석학들과 7회
에 걸쳐 세미나 • 교류

2008

식약처 주관
'건강기능식품 공전 전면개정위원회'
분과위원장으로 참여하여
프로폴리스 규격기준 시험법 개정

2016

수용성 프로폴리스 제조기술로
농식품신기술(NET)인정

2021

세계최초
'수용성 프로폴리스 분말'
제조기술 개발

맛있는 츄어블 프로폴리스

식품진흥원의 지원으로 개발한 '맛있는 프로폴리스'로 2022년에 식품기술대상을 수상하셨죠?

식품분야에서 권위 있는 연구기관인 한국식품연구원으로부터 수상했다는 점에서 의미가 큽니다. **프로폴리스는 점성이 강한 수지성 물질로 이루어져 수용화가 매우 까다롭고, 특유의 냄새와 강한 산지별 특색으로 표준화가 어려워 대중화가 쉽지 않습니다.** '맛있는 프로폴리스'는 바로 이러한 문제를 해결하여 대중화의 물꼬를 튼 제품입니다. 유니크바이오텍은 오랜 연구 끝에 수용성 프로폴리스 분말을 개발하였고, 남녀노소가 모두 섭취할 수 있도록 **분말 스틱 포장형태의 건강기능식품으로 개발하여 기호성과 기능성을 모두 충족**하였습니다.

앞으로의 목표는 무엇이신지요?

프로폴리스에는 150여 종의 생리활성물질이 함유되어 있어 아직도 연구해야 할 분야가 많습니다. 따라서 첫 번째 목표는 식품, 건강기능식품, 화장품, 생활용품, 환경용품, 의약품, 사료 등 **전 바이오산업에 필요한 소재로써 프로폴리스를 고객이 원하는 기준규격으로 가공하여 공급할 수 있는 세계 최고의 프로폴리스 전문회사가 되는 것**입니다. 다음으로는 프로폴리스를 가장 맛있고 편리하게 섭취하면서 기능성을 담보할 수 있는 기술을 지속적으로 개발하여 **세계인 모두가 일상적으로 프로폴리스를 사랑할 수 있게 만드는 것**이 두 번째 목표입니다.

윤율

방울토마토의 달콤한 진화 스테비아토마토

건달마토

건강하고 달콤한 방울토마토

전라신선

전라도 산지의 신선함을 담은 방울토마토

김상훈 대표

(1) 윤율의 스테비아토마토를 소개해주세요.

스테비아토마토는 국화과 허브 식물로 잎과 줄기에 단맛이 나는 성분이 들어 있어 설탕초라고 불리는 스테비아를 토마토에 접목한 상품으로, 달콤하지만 칼로리는 제로에 가까워 혈당이나 혈압에 영향이 적어 온가족이 건강하게 즐길 수 있습니다. 윤율의 건달마토는 자사만의 기술과 노하우로 당일 수확된 최상의 토마토를 사용해 가공하여 건강한 단맛을 느낄수 있고, 전라신선은 아삭거리는 식감에 달콤한 매력이 더해진 것이 특징입니다.

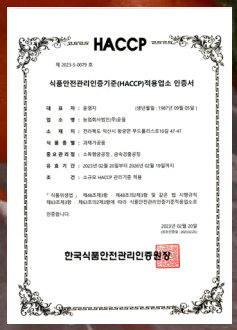
(2) 사업을 하시면서 인상깊었던 후기나 에피소드가 있을까요?

스테비아라는 감미료가 알려지기 전에 어르신들께서는 사카린이나 슈가를 주사기로 주입했는지, 아니면 남다른 농법이 있는지 문의 전화가 많았습니다. 점차 스테비아가 대중화되면서 오해나 궁금증들이 해소되니 이제 그런 문의는 옛일이 되었습니다.

(3) 윤율의 목표는 무엇이신지요?

윤율은 전국 마트와 공판장 및 온라인 등 거래처를 확보하고 있으며, **스테비아토마토 생산은 자체 기술특허로 가공하며 질 좋은 토마토를 정확히 선별 유통하기 위한 자체 물류 시스템을 갖추고 있습니다. 아울러 국내외 시장 개척에 주도적인 역할을 수행하며, 전문 인력이나 토마토 재배에 대한 지식이 필요한 농가를 적극 지원하여 왔습니다.** 앞으로는 한 가지 상품에 의존하지 않고, 자사만의 브랜드를 만들어 경쟁력을 갖춘 오뚜기 같은 기업이 되고 싶습니다. 저희 기업뿐만 아니라 지원이 필요한 농가들과도 함께 성장하여 6차 산업을 선도하겠습니다.

주요식품	스테비아토마토
웹사이트	smartstore.naver.com/ffm1544
주소	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 10길 47-47
전화	063-831-1544


HACCP

제 2023-5-0079 호

식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소 인증서

재 료 명 : 꽃양치 (생산일월 : 1987년 09월 01일)

업 소 명 : 농업회사법인주금공

소 재 지 : 전라북도 익산시 왕궁면 푸드폴리스로10길 47-47

식 품 종 별 : 과채가공품

중요관리점 : 소독행굼공정, 살균건조공정

유 효 기 간 : 2023년 02월 20일부터 2026년 02월 19일까지

초 안 : 소규모 HACCP 관리기준 적용

「 식품위생법 」 제48조제3항 · 제48조제3항 및 같은 법 시행규칙 제40조제3항 · 제40조의2제2항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증합니다.

2023년 02월 20일

한국식품안전관리인증원장

해썹인증서

(주)이은

맛을 돋우는 소스, 새로움을 첨가하는 기업

전북 익산 국가식품클러스터에 소재한 소스류 및 식품소재 전문 기업으로 약 1,700종의 레시피를 보유하고 있습니다. 또한 다양한 식품소재의 개발 및 생산이 가능한 전문 설비를 갖춘 식품 강소기업입니다. 엄선한 원료와 정확한 공정, 위생적인 제조환경 유지를 통해 고객사와 함께 성장하는 회사가 되겠습니다.

#소스 #고기양념부터_야채드레싱까지

#B2B #레시피1,700종

#소스이름은_다수결로

대표자	김영범 대표
주요식품	소스
웹사이트	e-eun.com
주소	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 11길 52-25
전화	063-834-8815

(1) 대표 제품을 소개해주세요.

이은의 대표적인 제품으로는 돼지갈비나 소불고기, 간장 불고기가 있으며 그 밖에 고기 양념 소스 30여 종을 보유하고 있습니다. **또한 프랜차이즈의 돈가스 소스나 치킨 소스, 야채 드레싱, 떡볶이 소스 등 50여 종을 포함해 요리용·면 소스와 건강식품까지 B2B 위주 제품을 생산합니다.**

(2) 사업을 하시면서 인상 깊었던 후기나 에피소드가 있을까요?

사업을 하면서 소스의 이름을 정해야 하는 일이 있었습니다. 대표님을 포함해 모든 직원들이 제시한 의견들을 서로 피드백 한 후 다수결에 의해 선택하였습니다. **실제 제품도 직원들이 정한 이름으로 출시되어, 대표님뿐만 아니라 전 직원이 만족하는 제품으로 탄생했던 일이 기억에 남습니다.**

(3) 이은의 앞으로의 목표는 무엇이신지요?

이은은 '화합하는 인성경영 인화! 새로움을 추구하는 기술경영 창의! 열정있는 도전경영 패기!' 이 세 가지를 갖추어 기술력을 바탕으로 안전한 식품 제공을 위해 그 책임을 다하겠습니다.

한 알로 완성하는 요리의 정수

제이웰푸드

#코인육수
#다시팩 #천연조미료
#이유식에서_시작된_아이디어
#김치시즈닝

대표자	전재직 대표
주요식품	천연조미료
웹사이트	www.jwellfood.co.kr
주소	전북 익산시 왕궁면 광암리 1393
전화	1833-4706

(1) 명품한알로 완성하는 요리의 정수

명품한알은 천연 농수산물을 바탕으로 만든 끓는 물에 넣기만 하면 간편하게 육수를 만들 수 있는 코인 육수로, 화학조미료를 사용하지 않아 온 가족이 건강하게 먹을 수 있는 천연조미료입니다. 제이웰푸드만의 특허 기술을 통해 생산하며 다양한 맛의 라인업을 구비하여 소비자의 입맛을 사로잡고 있습니다.

(2) 이유식에서 발견한 사업 아이템의 키

창업 전에 했던 10년간의 일식 요리 경력을 살려 가족들의 식탁을 책임지고 있습니다. 아이에게 이유식을 직접 만들어주곤 했는데 화학조미료를 사용하고 싶지 않아 직접 천연조미료를 만들어 썼습니다. 그러던 중 저처럼 천연조미료를 찾는 사람이 있겠다는 생각에 사업 아이템으로 확신을 가지게 되었습니다.

(3) 제이웰푸드가 만들어 나가는 건강한 식문화

건강 식품에 대한 관심이 높아진 시대인만큼 처음 창업했던 초심을 유지하여 천연조미료를 비롯하여 다양한 식품 제조를 이어 나가려고 합니다. 대한민국뿐만 아니라 전 세계에 건강한 식문화를 확산시키고 싶습니다.

#계란가공 #고품질신선계란 #냉장고필수품
#저온숙성구운란 #선별부터_유통까지

청정팜(농)

정직과 신뢰가 낳은 똑똑한 달걀

대표 제품을 소개해주세요.

구운란

저온숙성으로 인해 타 제품에 비해 쫄깃한 식감과 제품 그대로 섭취해도 싱겁지 않게 즐길 수 있습니다.

식용란

자가농장 50만 수 및 협력농장 80만 수 규모 위탁사육으로, 고품질의 계란과 신선한 계란을 선별하여 공급합니다.

구운란

노른자가 건강한
똑똑한 달걀

대표자	**전병익**
주요식품	계란가공
주소	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 191
전화	063-835-8552

식품사업을 하면서 어려웠던 일이 있었을까요? 그리고 어떻게 극복하셨을까요?

청정팜 계란집하장은 항생제나 산란촉진제, 합성착색제를 사용하지 않아 제품에 대한 자부심이 있습니다. 식용란 식품 사업에 치명적인 조류인플루엔자가 발생해 원료 수급에 차질을 겪었을 때, 그동안 정직과 신뢰를 바탕으로 닦아놓은 인맥으로 도움을 받을 수 있었습니다.

청정농장의 앞으로의 목표는 무엇이신지요?

농업회사법인 (주)청정팜은 HACCP 시설의 구축은 물론 신선한 고품질의 계란을 생산 및 유통·가공할 수 있는 시스템을 갖추고 있습니다. 식용란 및 알류 식품 분야에서, 선별 및 완제품 제조를 넘어 유통에도 진출하고자 합니다. 계란 생산에서 가공과 유통까지, 일상생활에서 가장 가까이에 있는 식품인만큼 소비자의 식탁을 안전하게 지키겠습니다.

탱글탱글 특란

카페예(주)

상생을 위한 무게, 원두 1kg

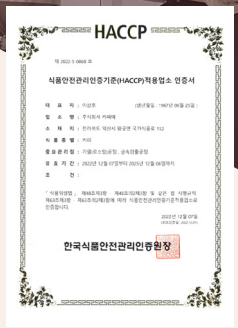
자체 브랜드 '1킬로커피'

작은 카페라도 하루에 최소한 원두1kg을 사용해야 매장이 유지된다는 판단하에 브랜드 이름을 정하게 되었습니다. **원두 1kg은 약 80~90잔 정도가 되니 그 정도는 팔아야 카페가 유지되어 저희도 살아남을 수 있다는 원원의 개념이었습니다.** 1킬로커피는 원두 판매 가격을 낮추기 위해 대리점(도매) 대신 소비자와 직거래(소매)를 선택하고, 합리적인 가격을 제안하는 1킬로커피 온라인 쇼핑몰을 2012년 11월 오픈했습니다.

#드립백 **#소비자직거래** **#ZERO첨가물**
#사회공헌 **#자연향미_그대로**

대표자	이상호 대표
주요식품	커피(드립백)
웹사이트	www.1kgcoffee.co.kr
주소	전북 익산시 왕궁면 국가식품로 152
전화	1661-5433

해썹인증서



유기가공인증서

경영시스템인증서

사업을 하시면서 인상깊었던 후기나 에피소드가 있을까요?

아프리카 산지를 주로 방문하여 커피 생산자들과 교류하고 정보를 얻고 있는데요. 산지의 기후, 토양, 재배방법에 대한 이해 없이는 제대로 된 커피를 만들 수 없기 때문입니다. 특히 르완다에서 "제노사이드 메모리얼 파크"를 방문했을 때가 기억납니다. 1994년 르완다 대학살(제노사이드)로 남편과 아들을 잃은 르완다의 어머니들은 다시 커피 밭을 일구고 자식을 먹여 살리기 위해 커피 농사를 지었습니다. 르완다 커피가 "어머니의 눈물"이라고 불리는 이유가 여기에 있습니다. 내전 이후 르완다 정부는 커피를 국가 주요 산업으로 육성했습니다. 정부의 지원 정책으로 르완다 커피 산업은 날로 발전해, 케냐 · 에티오피아 · 탄자니아와 더불어 아프리카 4대 커피 재배국의 반열에 올랐습니다. **그 나라의 역사와 문화가 커피 한 잔에 녹아 있어, 맛 그 이상의 가치를 지녔다는 생각이 들었습니다.**

한편, 카페예는 처음부터 단 한 번의 가격 변동 없이 원두를 판매해 왔습니다. **2013년부터 약 10년간 함께해주신 카페 회원은 코로나 이후 물가 상승이 지속되자 고객지원실로 전화를 걸어 원두 가격을 올려야 한다며 저희를 걱정해주셨죠.** 오랜 시간을 함께해온 회원분들의 걱정 가득한 댓글도 이어졌습니다. 내부적으로도 많은 어려움이 있어 결국 2022년 11월 가격을 인상했지만, 카페예의 존폐 위기를 염려해주셨던 회원들의 소중한 마음은 잊을 수 없습니다.

카페예의 앞으로의 계획은 무엇인가요?

국내뿐만 아니라 해외에서도 K-커피를 이끄는 회사로 성장하고 싶습니다. 카페예는 디지털 자동화 솔루션이 결합된 정보통신기술(ICT)을 적용한 스마트팩토리 구축과, 식품 기술 개발을 통한 다변화 · 다양화로 새로운 커피 군 개발(기능성 및 분말 커피)에 중점을 두고 있습니다. 한지 필터, 친환경 주문형 드립백 개발로 유통망 확대 또한 준비하고 있습니다.

고객 맞춤

8만 명 이상의 회원을 보유한 주문형 생산방식의 1킬로커피 온라인 쇼핑몰은 B2B 카페 고객뿐 아니라 일반 소비자인 개인, 기업, 학교, 종교단체, 공기관(경찰청, 복지관 등) 및 해당 유관기업 고객 대상으로 합니다. 연간 커피 생산국 16개국 약 80여 종의 원두커피를 제조하여 500톤 이상을 납품하고 있습니다. 어떠한 첨가물도 넣지 않은 자연이 선물한 향미 그대로 산지별 다양성을 추구하며 소비자와 소통합니다.

사회 공헌

커피 생산 국가의 외교 공관 지원과(주한 르완다, 콜롬비아, 탄자니아 대사관) 사회 공헌(서울특별시립 여성보호 센터, 세브란스병원, 한국백혈병 소아암 협회 후원 등)을 통해 사회에 보탬이 되고자 합니다.

대표자 문재석 대표
주요식품 식품첨가물
웹사이트 kemide.imweb.me
주소 전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 139
전화 063-212-8177

케미드(주)

안전한 제조를 돕는 거품 ZERO 식품첨가물

거품 신속 제거·생성 차단 식품첨가물 "폼제로"

케미드는 식품첨가물인 소포제 제조회사입니다. 대표 제품인 "폼제로"는 다양한 식품 제조공정 중 발생되는 거품을 신속하게 제거함과 동시에 거품 생성을 사전에 차단하는 실리콘 콤파운드형 소포제입니다. 또한 내약품성, 내열성 등 생리적으로 불활성이기 때문에 인체에 무해하며 안전한 제품입니다.

성분 및 특성

제품명	규소수지(%)	점도(CPS)	용도
폼제로 - 530G	32	500~3,000	일반 식품 가공용
폼제로 - 500F	32	500~3,000	축산 가공 공정용
폼제로 - 300F	28	500~2,000	속효성 식품 공정용
폼제로 - 600F	30	200~3,000	일반 식품 가공용

1. 인체에 무해합니다. 식품첨가물로 인정된 안전한 규소수지와 유화제를 이용하여 제조합니다.
2. 미량 투입으로 충분한 효과를 나타내는 제품입니다. 초기 파포 효과와 억포 효과가 우수하며 3~5ppm의 첨가로 충분한 소포제거 효과를 기대할 수 있습니다. 미량 첨가로 식품이나 식품 첨가물 제조 시 품질에 전혀 영향을 주지 않으며, 2차 오염원이 없습니다.
3. 불활성입니다. 화학적으로 안정적인 불활성 제품으로 산성과 알칼리 EMULSION 안정성이 우수하여 식품 제조 시 안심하고 사용할 수 있습니다.

식품가공업에 더해 OEM 개발 전문 기업까지

식품첨가물 전문 제조업체와 더불어 식품가공업까지 확장하고자 합니다. 현재 자회사인 "주식회사 자연담채"를 설립하여 각종 건강 관련 식품사업을 추진 중입니다. 향후 식품 OEM,ODM 개발 제조 전문 기업으로 나아가기 위해 노력하겠습니다.

(주)케이엔에스

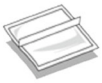
포장지의 모든 것을 만듭니다

주요식품	식품포장지	**주소**	전북 익산시 왕궁면 국가식품로 57
전화	063-838-9010	**대표자**	정경석 대표이사

이방 가공 포장지
포장지의 2면을 열접착하여 만든 포장지로 가장 기본적인 식품 및 생활용품 파우치.

삼방 가공 포장지
가장 일반적인 포장 형태로 반자동 및 수동작업에 적합하며, 가격이 저렴한 장점이 있음.

지퍼 가공 포장지
포장지의 재활용성이 뛰어나며 상품의 보존성, 편의성, 활용도가 아주 뛰어남.



T가공 포장지
삼방 가공 포장지와 함께 가장 보편화된 포장형태로 수동 및 자동 포장 가능.

스탠드형 포장지
상품진열시 최적의 제품으로 작은 사이즈에 많은 내용량을 넣을 수 있으며, 수동 및 자동 포장이 가능.

M가공 포장지
가공형태가 직육면체로 상품 진열에 좋은 제품으로 사이즈에 비해 내용량이 많이 들어감.

스파우트 파우치
스파우트 파우치는 액체 및 유체 제품을 재밀봉할 수있는 실용적이고 유연한 포장재.

자동롤 포장지
자동 포장기의 사양에 맞춰 폭과 길이로 절단하여 자동 포장용 기계에서 완제품이 포장.

(주)케이엔에스는 포장 · 패키징 소재를 연구개발한 오랜 경험과 노하우로, 연포장 및 박스 등 패키징의 모든 것을 제조·생산하는 포장지 전문기업입니다. 패키징 기획부터 개발, 디자인, 인쇄, 합지, 가공까지의 제조생산설비를 보유하여 제품의 보존 및 유통에 최적화된 기능성 포장지를 개발하고 있습니다.

(1) 사업하면서 어떤 어려움이 있었나요? 그리고 어떻게 극복하셨나요?

(주)케이엔에스는 경기도 화성시와 평택시에서 사업을 운영해왔습니다. 경기도 및 수도권에서 포장 사업을 하다보니 과열경쟁으로 수익성이 감소될 시점에, 고향인 전북지역 내 많은 식품제조업체들이 포장지 공급에 어려움을 겪고 있음을 알게 되었습니다. 식품제조업체 수에 비해 포장지를 전문으로 생산하는 기업이 적은 탓이었죠. 이에 국가식품클러스터 단지에 공장을 신축하여 본사를 비롯한 생산설비, 인력 등을 한꺼번에 이전하기로 결정했습니다. 자금 확보와 인력난에 많은 어려움을 겪었지만, 전라북도와 익산시, 한국식품산업클러스터진흥원의 적극적인 유·무형의 지원을 받아 현재 전라북도 내 식품 포장지 전문기업으로 자리잡게 되었습니다.

(2) (주)케이엔에스의 앞으로의 목표는 무엇인가요?

친환경 생산설비를 도입하여 고객사 및 소비자에게 안전한 식품포장지를 제공하고, 탄소배출 감소와 환경오염 예방 등 글로벌 트렌드에 대응할 예정입니다. 국가식품클러스터 입주기업뿐만 아니라 전라북도 내 다양한 식품기업과 협업해 전라북도 식품산업 발전에 기여하고 싶습니다.

#포장지전문기업 #포장패키징솔루션 #원스텝제조설비
#기능성포장백_특허등록 #포장파우치_제조기술_우수기업인증

홍삼엔 플러스 테아닌

연출이미지

케이푸드

K-푸드 발굴부터 소싱까지, 한국을 맛보다

맛소스

케이푸드를 소개해주세요.

케이푸드는 축산 제품 및 가공육, 건강기능식품, 웰빙식품 등 다양한 고객의 니즈에 맞는 상품을 직접 발굴하고, **자체 생산 · 국내 식품기업과 제휴 · 글로벌 소싱 등의 식품 유통사업을 활발하게 전개하고 있습니다.**

한국식품산업클러스터진흥원

#한우
#홍삼스틱 #맛소스
#생산·유통 #글로벌소싱

● 사업을 하면서 중요하게 생각하시는 부분이 있나요?

다른 식품업체에서 일하다 온 친구들은 케이푸드에서 일하기 힘들다고 말합니다. 어떻게 매일 청소를 하냐고 불평을 털어놓습니다. 하지만 저희에게는 꼭 해야 하는 일입니다. 어쩌면 비효율적으로 보일 수도 있을 겁니다. 다른 일을 하거나 시간을 아껴 인건비를 줄일 수도, 매출을 올리는 일에 사용할 수도 있겠죠. **그럼에도 여전히 청소를 중요하게 생각하는 이유는, 신선식품을 다뤄야 하는 곳이기에 그렇습니다. 케이푸드는 신선하고 건강한 식품 공급을 위해 최선을 다합니다.**

● 케이푸드의 앞으로의 목표는 무엇이신지요?

식품 전문 제조 업체로서 노하우(Know-how)와 지속적인 신제품 개발을 바탕으로 더 좋은 제품과 서비스를 제공하여 고객 만족을 극대화하고자 합니다. 나아가 고객 중심의 가치를 지키며 다양한 파트너와 함께 글로벌 유통회사로 성장하겠습니다.

김강수 회장

주요식품	육가공(한우)
웹사이트	kfoodstore.co.kr
주소	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 11길 52-45
전화	1588-6357

한식요리 치트키 '육수근본'

프롬네이처

한식 고유의 맛과 간편성을 내세운 액상요리소스 '육수근본'은 전통 방식으로 만든 육수라는 점을 강조하고 싶습니다. 분말 제품을 동결건조해 알약형태로 가공하는 형식이 아닌, 국내산 농수산물 등 천연재료 18가지를 전통 방식으로 장시간 가열 추출해 만들었습니다. 액상형태이기 때문에 투입 후, 1초 만에 최고의 육수가 바로 완성됩니다. 나물무침, 볶음요리, 조림요리에도 광범위하게 쓰일 수 있는 한식요리 치트키입니다.

대표자	김우현 대표
주요식품	육수(액상조미)
웹사이트	smartstore.naver.com/fromnature2020
주소	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 10길 43
전화	063-832-0212

프롬네이처 김우현 대표

○ 초기 창업의 데스 밸리를 이겨낸 비결은 식품진흥원

저희 프롬네이처는 식품진흥원의 인프라를 적극 활용하여 기업성장에 큰 도움을 받아왔습니다. 온라인마케팅, 홈쇼핑마케팅, HACCP인증 등 기업 성장에 필요한 지원사업을 신청, 선정되어 초기 창업의 어려움을 이겨낼 수 있었습니다. 그뿐만 아니라, 창업 초기 인적·지적 내공이 부족한 시기에 식품진흥원 소스산업화센터, 파일럿플랜트 직원들의 적극적인 협조는 기업이 성장하는 큰 밑거름이 되었습니다.

○ 프롬네이처의 앞으로의 목표는 무엇이신지요?

저희 프롬네이처의 최종 목표는 '한식세계화에 이바지하는 기업'입니다. 해외에서 맛있는 한식을 조리하기 위해서는 식재료 준비가 필수일 것입니다. 특히, 육수재료 부분에서 어려움을 겪게 되는데요, 이 부분을 저희 프롬네이처의 육수근본과 같은 제품으로 해결할 수 있다고 생각합니다. 고객의 밥상을 맛있게 하고, 인생을 보다 즐겁고 가치 있게 만들어주는 제품을 생산함으로써, 저희 프롬네이처는 존재 가치를 확립할 수 있는 기업으로 성장하겠습니다.

#육수근본 #액상요리소스 #전통방식제조
#맞춤형B2B소스 #한식세계화

김치의 세계화를 위한 풀무원의 다음 발걸음

피피이씨글로벌김치

#김치제조전문기업 #글로벌제조사업장 #수출용김치
#자체개발유산균 #전통방식제조

대표자 **박광순** 대표

주요식품	김치
웹사이트	www.pulmuone.com
주소	전북 익산시 푸드폴리스로 63
전화	070-8895-0006

풀무원 김치는 발효식품의 핵심인 '유산균'에서 차별화된 장점을 갖습니다. 자체 개발해 특허받은 김치 유산균이 포함된 '씨앗유산균'으로 톡톡 터지는 시원함과 깔끔한 맛이 특징입니다. '씨앗유산균'은 시원한 감칠맛을 더하는 '만니톨(Mannitol)' 성분이 풍부해 김치의 맛을 오래 유지하게 돕습니다.

(1) K푸드인 김치가 수출 품목에서 큰 비중을 차지하고 있는데, 앞으로의 김치 수출 전망은 어떤가요?

피피이씨글로벌김치는 풀무원이 해외 김치 시장 개척을 목표로 설립한 수출용 김치 제조 전문기업입니다. **글로벌 팬데믹을 거치며 건강에 대한 관심이 높아지면서 한국 전통 발효 식품인 김치의 시장 규모가 급증하였습니다.** 최근에는 증가세가 주춤합니다만 그럼에도 불구하고 한국의 전통방식으로 만든 한국산 김치를 적극 홍보하고, 적극적인 해외 영업으로 김치 수출을 확대해 나갈 계획입니다. 젓갈이 들어간 전통 김치를 한국에서 생산하고, 진짜 한국산 김치를 해외에 선보이는 게 피피이씨글로벌김치의 경쟁력입니다.

(2) 수출 중인 여러 김치 중에서 어떤 제품이 가장 인기를 끌고 있나요?

원료로 비교하면 배추김치가 약 80~90%로 주를 이룹니다. 일반적으로는 한인채널에서 많이 팔리고, 외국인들도 한인채널이나 Asian 채널에서 김치를 많이 구매합니다. 미국 메인스트림 리테일(월마트 등), 호주 코스트코 채널에서도 많이 팔리고 있습니다.

(3) 피피이씨글로벌김치의 앞으로의 계획은 무엇이신지요?

풀무원 최고의 글로벌김치 제조사업장 구축을 위해 스마트 공장 체계를 고도화할 계획입니다. **세계 어디에서나 제조정보를 확인하고 실시간 모니터링이 가능한 품질정보를 기반으로, 믿음이 가는 제품을 만들겠습니다.** 국내 소비자께서 주시는 신뢰를 바탕으로 글로벌 소비자에게도 인정받아 한국 전통식품인 김치의 위상을 더욱 높이고 싶습니다.

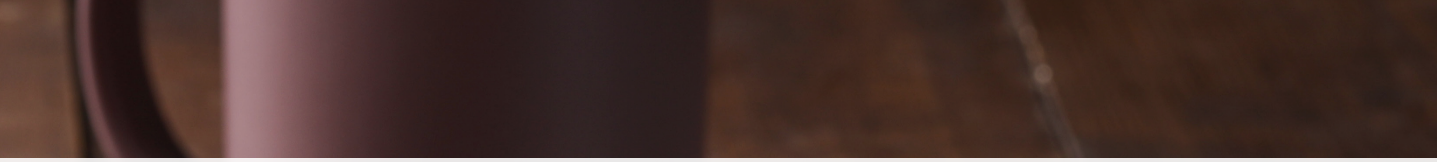
나무의 나이테를 닮은 디저트 바움쿠헨

핀컴퍼니(주)

에그베이컨바움쿠헨

쇼콜라바움쿠헨

주요식품	디저트케이크
웹사이트	www.ninebaum.com
주소	전북 익산시 왕궁면 푸드폴리스로 121
전화	063-838-5300



1. 바움쿠헨을 사업 아이템으로 선택한 계기가 있으신가요?

익산시에 국가식품클러스터가 조성될 즈음, 친동생(성남 크레이프 케이크 업체 경영)의 권유로 국내에서 미개척 분야인 바움쿠헨(독일 전통 케이크) 생산을 전문으로 하는 업체를 창업하게 되었습니다. 프리미엄급 디저트인 바움쿠헨은 빵으로 부르지만 케이크란 매력이 있습니다. 그리고 다양한 소재를 활용하여 변형이 가능하고, 대량생산이 가능하다는 장점도 지녔습니다.

2. 기억에 남는 일과 앞으로의 목표는 무엇인가요?

첫 중국 수출과 대기업인 신세계푸드로 제품 납품이 결정된 일이 가장 기억에 납니다. 앞으로도 핀컴퍼니는 국내 최고의 품질로 프리미엄 디저트를 생산하는 업체로서, 지역사회의 고용 창출에 보탬이 되고자 합니다. 또한 성장하는 기쁨을 지역사회와 함께 나누는 기업이 되고 싶습니다.

국내 납품

(주)신세계푸드 · 스타벅스 · (주)롯데제과 · (주)더바움코리아 · 비알코리아(주) · (주)에스피씨 지에프에스 · 제주바움

해오담

사람을 살리는 黑蔘

흑 삼

구증구포(九蒸九曝)는 《동의보감》에 등장하는 전통 제조법으로, '아홉 번 찌고 아홉 번 볕에 말린다'는 뜻입니다. 증기로 짜고 말리면서 인삼의 독소가 제거되고 사포닌이 증가하는데, 흑삼은 이를 아홉 번 반복해 사포닌을 최상으로 끌어올린 것입니다. 구증구포를 통해 유효성분이 우러나와 갈변하면서 흑색을 띠며, 제조 기간은 45~50일 정도입니다.

#흑삼 #구중구포공법

#전통방식_그대로 #간편한_스틱타입

#병마를_이겨내는_힘

대표자
김봉식 대표

주요식품
흑삼

웹사이트
haeodam.co.kr

주소
전북 익산시 왕궁면
푸드폴리스로 9길 77

전화
010-8988-5982

흑삼 왕궁대보

흑삼 왕궁 겔

흑삼 품은 흑도라지

❶

해오담 흑삼의 특징과 효능, 장점을 소개해주세요.

해오담은 GAP인증을 통한 6년근 인삼을 직접 재배·수확하여 전통적인 제조방법인 구증구포 흑삼을 제조·가공, 판매하고 있으며, 주력 제품은 흑삼 100% 추출액, 흑삼왕궁겔, 흑삼왕궁대보 등 건강식품입니다. 휴대 및 섭취가 편한 스틱 형태로 포장하여 소비자에게 건강을 선물합니다.

❷

식품사업을 하면서 어떤 어려움이 있었나요? 그리고 어떻게 극복하셨나요?

지방 중소기업을 운영하며 여러 고충이 있지만 그중에서도 가장 큰 부분은 '판로'라고 생각합니다. 판로 부족은 판매부진으로 직결되어 경영에 큰 부담을 줍니다. 최근 3년은 특히나 코로나19라는 전 세계적 위기 속에서 내·외수 시장 침체로 더욱 힘들었습니다. 그럼에도 불구하고 본사는 각 지원기관의 도움을 받아 현재까지 다방면으로 기업 운영을 위해 노력하고 있습니다. 덕분에 경쟁력 있는 신제품 개발과 특허 완료, 해외 바이어 및 국내 마케팅 지원 등으로 판로를 개척 중입니다.

❸

흑삼을 선택하신 계기가 궁금합니다.

해오담 흑삼 제품 하나하나 모두 저에게는 정말 소중합니다. 저는 인삼농사가 즐거워 인삼 재배인의 삶을 살다 원인도 알 수 없는 병마에 시달리게 되었습니다. 건강을 되찾고 싶어 방법을 찾다 흑삼을 직접 복용하다 보니 오늘날까지 건강을 유지할 수 있었습니다. 이를 토대로 같은 아픔을 겪는 분들에게 제가 실제 겪은 흑삼의 효능과 희망을 나누고 싶어 이 사업을 하고 있습니다.

고됨을 감수하고도 전통 구증구포 방식과 옹기시루(순수 맥반석, 천연유약)를 고집하는 이유는 진세노사이드 함량의 극대화·신선도 유지로 인한 맛과 향의 장점을 지키고 싶어서입니다. 그러나 제조에 상당한 시간과 비용이 들어 소비자에게 다가가기가 어려웠습니다. 때문에 해오담의 '흑삼왕궁대보, 흑삼왕궁겔'은 농촌진흥청의 흑삼제조기술(3증4숙법)을 이전받아 시간과 비용을 절감시켰고, 기존보다 비교적 저렴한 가격에 흑삼을 즐기는 게 가능해졌습니다.

국가식품클러스터 국가대표

벤처기업

엄격한 공정, 까다로운 기준 대마를 다루는 기술력

마약류관리에관한법률로 관리되는 대마는 그 효능에도 실질적인 연구개발 및 제품화가 어려웠으나 2015년 2월 관련 고시가 개정되고 대마종자의 식품화가 가능해지면서 사업화의 가능성이 열렸습니다. 하지만 대마에 향정신성 물질인 THC 성분이 포함되어 있기 때문에 산업적으로 대마종자와 대마종자 오일을 사용하기 위해서는 THC기준치를 엄격히 준수해야 합니다. 따라서 대마종자와 부산물을 원료 및 제품으로 개발하기 위해서는 유해성분을 완전히 제거하고 가공하는 공정이 필수적입니다.

(주)그린러쉬

#대마종자 #국내최초_대마전문연구개발기업
#독자개발_전용설비 #전처리공정특허 #대마기능성제품

그린러쉬는 대마종자 및 대마부산물에 존재하는 THC 성분을 완전 제거 가능한 전처리 공정을 개발하였으며 1차 화학처리 및 2차 물리처리를 통해 원료의 안전성을 확보하였습니다. 전처리 후 대마종자를 탈각·분리·선별하여 식품원료로 사용하는 공정을 확립하였고, 독자 개발한 전용설비를 기업 내 파일럿플랜트에 설치하였습니다.
특허 출원을 통해 대마 전처리 공정 및 설비에 대한 지식재산권을 확보하였고, 대마 원료 가공 공정 기술개발로 천연물 가공 및 원료 개발 기술력도 확보하였습니다. **대마종자·줄기·뿌리에 대해 원료 및 제품 개발에 대한 기반을 마련하여 즉각적인 기술 개발 및 제품화가 가능한 국내 최초, 최고의 대마 전문 연구개발기업입니다.**

자연채움 대마씨 오메가 캡슐

자연채움 대마씨앗

대마종자가 가진 엄청난 효능

타임지가 6대 슈퍼씨드로 선정한 대마종자는 다른 식물성 소재와 달리, 몸에서 생성되지 않는 필수 아미노산을 포함한 아미노산 20종을 모두 함유하였습니다.
또한 카나비노이드라는 고유 성분이 체내의 수용체와 결합하여 면역력 강화·긴장완화·경련진정·통증 경감·염증 감소 등 다양한 의학적 효능을 보이며, 피부건조 개선·노화방지 등 미용효과도 높은 것으로 밝혀져 다양한 분야에서 신소재로 주목받고 있습니다.

청정 유기농 대마종자를 활용한 기능성화장품

순수아름다울미 기능성화장품 5종 세트

전남 순천의 청정지역에서 유기농으로 재배한 대마종자를 콜드 프레스 방식으로 추출한 최상급 오일과, 특허받은 고유기술로 대마의 줄기와 뿌리에서 추출한 대마 복합 추출물을 함유하여 피부의 안티에이징을 돕는 미백 피부주름개선 이중기능성화장품입니다.
대마 추출물 외에도 어린잎 7종, 심해 다시마, 작약꽃, 한련초잎 추출물 등 천연 원료와 세라마이드 5종, 콜라겐, 히알루론산 등 유효 성분을 풍부하게 함유하고 있습니다. 피부주름개선, 피부 면역력 강화, 항산화 등 기능성이 뛰어나고 주름개선, 피부탄력, 피부 수분량 등 많은 임상시험을 거쳐 피부미용효과를 입증한 프리미엄 제품입니다.
2023 순천만국제정원 박람회 공식 지정 제품으로 순천시청·박람회조직위원회에 납품하는 등 뛰어난 품질을 바탕으로 적극적인 마케팅을 진행하고 있습니다.

오해를 딛고 일어나 감동적인 후기까지

'대마'라는 소재의 특성상 사업 초기에 많은 오해와 의심어린 눈길을 받기 일쑤였습니다. 대마의 우수함을 알리고 안전함을 확신시키기 위하여 해외 논문을 찾아 자료를 만들고 직접 개발한 제품으로 안전함을 보여드리니, 점차 믿고 도와주는 분들이 늘어났습니다. 지자체와 지역 농협의 도움으로 지역 작목반과 대마 협의체를 구성하는 등 점진적인 성과가 나타났습니다. 우수한 효능을 가진 대마를 널리 보급하여 지역경제를 활성화하고자 하는 진심이 통한 것 같아 보람을 느꼈습니다.
또 한번은 암 수술 이후 항암치료로 입맛을 잃고 기력이 없는 아버지에게 저희 제품을 사드린 이후 조금이나마 식사를 하시고 기력을 찾으셨다는 고객님의 전화를 받고 눈물이 날 만큼 뿌듯했던 적이 있습니다. 대마에 대한 이미지를 바꾸고 좋은 제품을 만들기 위해 했던 많은 노력들이 모두 보상받는 느낌이었습니다.

대표자	윤정훈 대표
주요식품	국산 대마씨 탈각 및 가공
웹사이트	www.greenrush.kr
주소	전북 익산시 왕궁면 국가식품로 100
전화	1666-1356

대표자	김지용 대표
주요식품	작두콩 이용 커피 대용품
웹사이트	www.greenroad.farm
주소	전북 익산시 왕궁면 국가식품로 100, F356
전화	070-7724-9357 / 070-4237-9925

학교 수업시간에 작두콩에 대해 배우게 되었는데, 비염에 좋은 작물이라 하더군요. 마침 제가 비염이 있었던 터라 관심이 생겨 관련서들을 찾아 읽게 되었는데요. 그러다 《본초비요》라는 옛 고서에서 선조들이 작두콩을 태워서 먹었다는 글을 보고선, 현대의 '로스팅'과 비슷하단 생각이 들었습니다. 그때부터 본격적으로 작두콩을 맛있게 로스팅 하는 법을 연구하게 되었습니다. 그 성과물로 탄생한 게 '킹빈'입니다.

기존 제품과 차별점

기존에 판매되는 작두콩차는 주로 꼬투리를 사용합니다. 반면에 '킹빈'은 작두콩알만을 사용하여 가공합니다. 제조과정 중 킹빈의 로스팅 방법에는 특별함이 있는데, 로스팅 했을 때 나올 수 있는 발암물질인 벤조피렌, 아크릴아마이드에 대해 안정성 검사를 완료하였습니다. 또한 킹빈으로 연구개발을 진행한 결과, 항산화 성분인 '플라보노이드' 함량이 기존 작두콩보다 4배 가까이 증가(그린로드, 국가식품클러스터 공동연구)했고, 알레르기성 비염 유발균 67%가 감소하는 결과(그린로드, 원광대학교 공동연구)를 얻었습니다.

농업회사법인 (주)그린로드

옛 고서에서 착안한 작두콩 무카페인 커피대용차

● 국산 작두콩을 활용한 커피 대용품, 킹빈

그린로드는 깨끗하고 안전한 먹거리를 표방하는 식품 제조 회사입니다. 작두콩을 이용한 커피 대용품 '킹빈'을 개발해 무카페인 커피대용차 시장을 넓히는 역할을 해왔습니다. 킹빈은 임산부, 수유부, 노약자 등 카페인 섭취가 부담되는 분들을 위해 탄생했습니다.

킹빈의 가장 큰 경쟁력은 우선 업계 최초라는 점이지요. 물론 그 전에도 커피 대용품은 있어왔지만, 100% 국산 원료로 다른 작물의 첨가 없이 커피와 유사한 풍미를 내도록 고안된 제품은 저희가 처음입니다.

● 국내 무카페인 커피대용차 선도를 위하여

창업 이전에는 국내 커피대용차 시장에서 해외 제품이 상당수를 차지했습니다. 요즘은 건강과 식품에 대한 관심이 높아져 커피대용 제품 소비가 증가하는 추세입니다. 앞으로도 꾸준히 국산 커피대용차인 '킹빈'에 대해 알리면서, 국내 원재료를 활용한 무카페인 커피대용 시장을 선두하는 것이 목표입니다. 또한 작두콩 관련 다양한 연구와 기능성 소재 개발로 더욱 많은 분들에게 작두콩을 소개하고 싶습니다.

● 시장을 개척하는 그린로드의 위대한 도전

기존에 없던 제품을 자체 개발하다 보니, 아직 시장 형성이 되지 않아 어려움이 참 많았습니다. 협력사나 거래처 등에 들고 가서 저희 제품에 대해 한참을 설명해도 다들 선뜻 우리 제품을 받아서 작업해주려 하지 않았죠. 하지만 남들 다 가는 길을 따라가기보다 스스로 업계를 개척해나간다는 사실이 신나고 좋았습니다. 고난이 있으면 또 그걸 극복하는 재미와 보람도 있잖습니까.

킹빈드립, 킹빈 오리지널

로 컬 웍 스

LOCAL WORKS.

세상을 놀라게 할 벌꿀의 변신

대표자	정은정 대표
주요식품	벌꿀 활용 제품
웹사이트	www.workerbee.kr
주소	본사	전북 전주시 완산구 팔달로 133 공장	전북 익산시 왕궁면 국가식품로 100, F151
전화	070-5030-5370

“Honey makes it better”

워커비 미니자

블랜딩 '허니 모히또'

워커비 미니팩 허니

프로폴리스 보이스케어 키트

워커비 우리쌀 꿀떡만들기 키트

일상에서 만나는 취향 따라 골라 먹는 꿀, '블랜딩 허니'

대표 제품으로는 취향따라 골라 먹는 10가지 맛의 블랜딩 허니, 양봉산물 프로폴리스와 로열젤리를 활용한 건강식품이 있습니다.워커비 블랜딩 허니는 보통의 끈적이는 꿀과 달리, 꿀의 냉수 용해속도를 개선하여 얼음물 또는 차가운 우유에도 쉽게 잘 녹는 것이 특징입니다. 또한 케첩이나 머스터드처럼 테이블에 올려두고 사용할 수 있는 편리한 플라스틱 용기와 선물하기 좋은 패키지로 꾸준히 사랑받고 있습니다.

블랜딩 '허니 오리지널'

위기를 기회로, 꿀 카라멜 개발스토리

2021년 전국적으로 꿀벌이 사라지는 군집붕괴현상이 나타났습니다. 제품의 80% 이상에 벌꿀이 사용되는 워커비에게는 원재료 확보에 적신호가 들어오는 심각한 상황이었습니다. 워커비는 원료확보에 대한 개선이 필요했고 양봉농가는 연소득 손실의 위기상황을 해결해야 했습니다. 해서 '꿀 한 방울 나눠먹기'의 의미를 담아, 벌꿀 1%를 함유한 꿀 카라멜을 개발했습니다. 꿀 카라멜은 기존 제품보다 낮은 판매가로 고객의 구매장벽을 낮춰주었고, 현재는 워커비 제품 중 판매 1위의 자리를 지키며 효자상품 노릇을 톡톡히 하고 있습니다.

워커비 허니 얼그레이 카라멜

WORKERBEE
ESTD. 2019
Make it better
HONEY

#꿀_전문_브랜드 #1+등급_국내산벌꿀 #HACCP인증_자사공장
#無보존료·인공색소·인공감미료 #얼음물·우유·탄산수에도_잘_녹아요

워커비(WORKERBEE)는 일벌의 영어식 표기이며, 젊은 세대의 일상으로 꿀 소비를 확대시키고, 지역의 양봉 농가와 꿀벌 보호를 지원하는 꿀 전문 브랜드입니다. 온라인으로만 존재하던 워커비는 한국의 대표 관광지인 전주 한옥마을을 기반으로, 오프라인 영역 확장을 추진하는 중입니다. 이와 더불어 본격적인 미국·홍콩·일본 수출시장 진입을 통해 F&B브랜드를 향한 도약을 앞두고 있습니다. 워커비는 지역문화를 주도하는 전주 로컬브랜드로 성장해 나가겠습니다.

식품안전에 대한 관심은 전 세계적으로 커지는 추세입니다. 현재 세니젠은 식품안전 '1호' 기업으로 코스닥 상장을 추진 중입니다. 상장을 통해 조달된 자금은 해외 사업 확대에 쓰일 예정입니다. 이미 소득 수준이 높은 일본, 싱가포르와는 분자진단에 쓰이는 제품에 대해 공급 계약을 진행 중이고 다른 동남아 국가와도 공급 계약 체결 단계에 있습니다. 세니젠의 목표는 식품산업구조 변화에 발맞춰 "No.1 식품안전 토탈솔루션(Total Solution) 기업"으로 성장하는 것입니다. 목표를 실현하기 위해 저희가 보유한 식품안전기술, 특히 차세대 분자진단기술과 안전살균기술 연구개발에 과감히 투자·연구하여 글로벌 식품위생안전 전문기업으로 발돋움하겠습니다.

대표자	박정웅 대표
주요제품	식품위해미생물 진단제품
웹사이트	www.sanigen.kr
주소	경기도 안양시 동안구 흥안대로 427번길 16 평촌디지털엠파이어 411호
전화	1833-8010

제조 전 과정 토탈솔루션
No.1 식품안전기업

세니젠

#살균장비 #식품위생 #우수연구개발혁신제품_선정
#대량시료검사 #동시다중검출기술_농림식품신기술인증

◆ 실패에서 배운 성공의 비결

국내 최대 규모의 식품안전 기업으로 성장하기까지 순탄치만은 않았습니다. 첫 번째 상장에 도전했던 2020년, 기술성 평가 관문을 통과하지 못했던 때가 가장 기억에 남습니다. 그러나 실패를 통해 세니젠에게 필요한 게 무엇인지 깨달았고, 이를 하나둘씩 갖춘 끝에 2022년 말 재도전한 기술성 평가에서 통과할 수 있었습니다. 실패의 경험으로부터 배울 점을 찾아내 발전의 밑거름으로 삼는 귀중한 경험이었습니다.

◆ 고객 커스텀 분석부터 대용량 진단까지

- 대상 식중독균의 식품 내 오염 여부를 신속•정확 진단
- 자체 고품질 유전자마커 활용, 국내 최고 수준 정확도
- 일부 제품 우수연구개발혁신제품 선정

- 글로벌 최초 식중독균 검사 전용 NGS 패널 제품
- 동시다중검출 기술 농림식품신기술(NET) 인증

세니젠의 대표 제품으로는 PCR 기반 신속 미생물 검출 제품인 Genelix™와 NGS를 활용한 대량시료 One-stop 미생물 검출 제품인 GeNext™가 있습니다.

Genelix™는 식품 제조 과정에서 발생하는 각종 시료에 대해 신속·정확한 검사를 수행할 수 있는 제품으로, 고객이 원하는대로 분석대상을 커스텀 할 수 있다는 특장점이 있습니다. 또한, 산지 내의 QC와 식품 제조공장, 유통현장 등 현장 QC 단계에서도 사용 가능합니다. 이러한 장점을 통해 국내 식품 대기업 및 여러 시험분석기관에 납품하고 있습니다.

GeNext™는 식품 제조 과정의 전 주기 안전 모니터링에 활용할 수 있는 대용량 분자진단 제품으로 최대 384개의 시료에서 16종 식중독균 오염 여부를 1회 검사로 확인 가능한 제품입니다.

이와 더불어 세니젠은 식품첨가물 등의 인체 안전 물질을 사용하여 식중독균이나 바이러스를 살균하는 각종 장비나 세정제 등을 개발하고 있으며, 이를 통해 식품안전의 전 주기를 커버하는 토탈솔루션을 추구하고 있습니다. 국내 식품 제조 및 유통 대기업, 보건 당국, 해외 주요 분석시험기관 등에서 사용 가능합니다.

#과일가공품 #설탕NO_과일허브청_후룻메이트 #비건요거트
#썬키스트_아시아독점_라이선스 #국산농산물

(주)에프비홀딩스

간편하고 활용도 높은 후룻메이트

달콤하고 감미로운 과일과 심신안정에 도움을 주는 허브의 조화로 풍부한 맛과 향을 즐길 수 있는 과일허브청입니다. 설탕 NO! 프로바이오틱스 성장을 돕는 올리고당을 사용하였으며, 간편하고 위생적인 1회용 파우치로 포장되었습니다. 활용도가 높아 에이드&차, 샐러드 드레싱, 요거트 토핑, 칵테일 등 다양한 카페 메뉴로 사용 가능합니다.

비건트렌드를 반영한 비건요거트 개발

세계시장에서 식물성 대체식품의 규모가 급속히 커지는 추세입니다. 당사는 비건 제품의 입점을 희망하는 글로벌 리테일 그룹 바이어들의 열망을 반영해, 코코넛크림을 활용한 비건요거트 '코코거트'를 개발하였습니다. 설탕 대신 프락토올리고당을 넣어 칼로리를 낮추고, 열처리를 통해 유통기한을 실온에서 약 1년으로 늘렸죠. 더불어 2023년 7월 해당 요거트 제조방법과 제품에 대한 특허등록을 완료해, 전 세계 최초로 요거트의 유통기한 장기화 기술을 확보하였습니다.

국산 농산물로 세계시장을 누빌 에프비홀딩스

에프비홀딩스는 썬키스트 아시아 독점 라이선스를 보유하여, 국산 농산물로 세계시장에서 경쟁력 있는 가공품을 제조하려는 노력을 지속하고 있습니다. 가까운 미래에 한국의 푸드·바이오테크 분야 유니콘(기업가치 1조원 이상의 비상장 기업)을 목표로 하고 있습니다.

대표자	권준 대표
주요식품	과채류 가공품
웹사이트	www.freshandbetter.com
주소	서울특별시 강남구 학동로 157 원일빌딩 4층
전화	02-540-0296

비건트렌드까지 녹여낸 과일가공품

후룻메이트

(자몽홍차, 라임애플민트, 블루베리히비스커스)

과일컵

후룻엔젤 (감귤, 망고, 파인)

비타엔젤 (레몬, 오렌지, 자몽, 라임)

한국을 대표하는 미네랄 이온회사

대표 제품

미네랄이 부족하면 모든 비타민과 효소 등이 기능하지 못합니다. 창업 목표인 건강한 간편식 제조를 위해 미네랄과 이온을 활용한 제품을 만듭니다.

고농축 복합미네랄액 참이온

국내 최초 순수 복합미네랄 이온액(칼슘, 마그네슘, 칼륨)으로, 무기미네랄에 유기산과 아미노산을 결합한 제품입니다. 기능성과 흡수력을 극대화시켰으며, 모든 연령층에서 필요한 기본 미네랄을 제공합니다.

복합미네랄이온 누룽지

국내산 햅쌀을 즉석 도정하여 현미의 맛과 영양이 그대로 유지됩니다. 칼슘 이온, 마그네슘 이온, 아연 이온, 칼륨 이온 등을 첨가했으며, 부드러운 수제로 식사 및 간식 모두 가능합니다. 휴대가 간편하여 수험생, 등산객, 골퍼, 해외 여행객 등 모두 편리하게 활용 가능합니다.

복합미네랄 이온음료

복합미네랄을 음료로 마실 수 있는 제품입니다. 맛과 건강을 파우치 하나에 담아, 단순한 갈증 해소뿐만 아니라 기본 미네랄도 보충할 수 있습니다.

대표자	김정기 대표
주요식품	복합미네랄 이온음료, 복합미네랄 이온누룽지
웹사이트	www.korions.com
주소	익산시 왕궁면 국가식품로 100 식품벤처센터 F342호
전화	063-832-7097

Korea + Ions

Korions

코리온스

#미네랄·이온

#복합미네랄

#관련 특허 3개

#HACCP인증

#ISO 9001, 14001, 22000 인증

이온과 함께한 10년 동안의 고집

2021년 5월 25일 개업한 코리온스는 이제 2살이 조금 지났습니다. 2022년은 특화기술인 게르마늄 이온을 활용한 30여 가지 신 물질 개발 등 기술안정화와 설비구축으로 바쁜 한 해였습니다.

코리온스가 기업 설립 이전부터 지난 10여 년 동안 이온을 고집하는 이유는 흡수율 제고 때문입니다. 대부분의 미네랄, 비타민, 아미노산은 탁월한 기능성에도 흡수율이 낮다는 문제를 안고 있습니다. 코리온스는 이를 해결하기 위해 이온화 및 킬레이트화 방식을 활용합니다. 일반적으로 무기질보다 이온화 물질의 경우 5~10배 정도 흡수율이 높아진다고 알려져 있습니다. 또한 이온액의 경우 다양한 물질의 혼합에 유리해, 신 물질 개발 시 큰 장점이 있습니다. 코리온스는 미네랄 이온화 및 미네랄 이온과 기능성 물질 간 결합을 통해 항염·항산화·항암 물질 개발에 전력을 다하고 있습니다.

#갱년기증상_개선 #발아발효콩_추출물
#건강기능식품_개별인정형_획득
#식물성_에스트로겐 #삶의질_향상템

세계 최초 소재와 제품 개발 여성 갱년기 증상개선 전문기업

대표자	이동성 대표
주요식품	건강기능식품
웹사이트	www.hubio.net
전화	031-423-0604

주소

본사 | 서울 서대문구 충정로9길 25-2, 2층 6호
공장 | 전북 익산시 왕궁면 국가식품로 100
한국식품산업클러스터진흥원 벤처센터 F251

re:nature 르:네이처

여성 갱년기 증상 개선에 도움을 주는 쿠메스테롤 함유

발아발효콩 추출물(허가 제 2022-08호)
건강기능식품 개별인정형 획득

세계 최초, '쿠메스테롤'을 활용 건강기능식품

(주)휴바이오는 발아·발효시킨 신화콩에서 만들어지는 쿠메스테롤(Coumestrol)을 원료로 여성 갱년기 건강기능식품을 만드는 기업입니다. 국내 300종의 콩 종자 중에서 획득한 우수 신규 종자를 확보하여 수매계약 프로세스를 수행하고 있습니다. 식물성 에스트로겐으로 알려진 쿠메스테롤은 화학적 합성이 어려운 식물성 희귀 천연 원료로, 상품화가 어려웠으나 대량 증대 기술을 개발로 상품화가 가능해졌습니다.

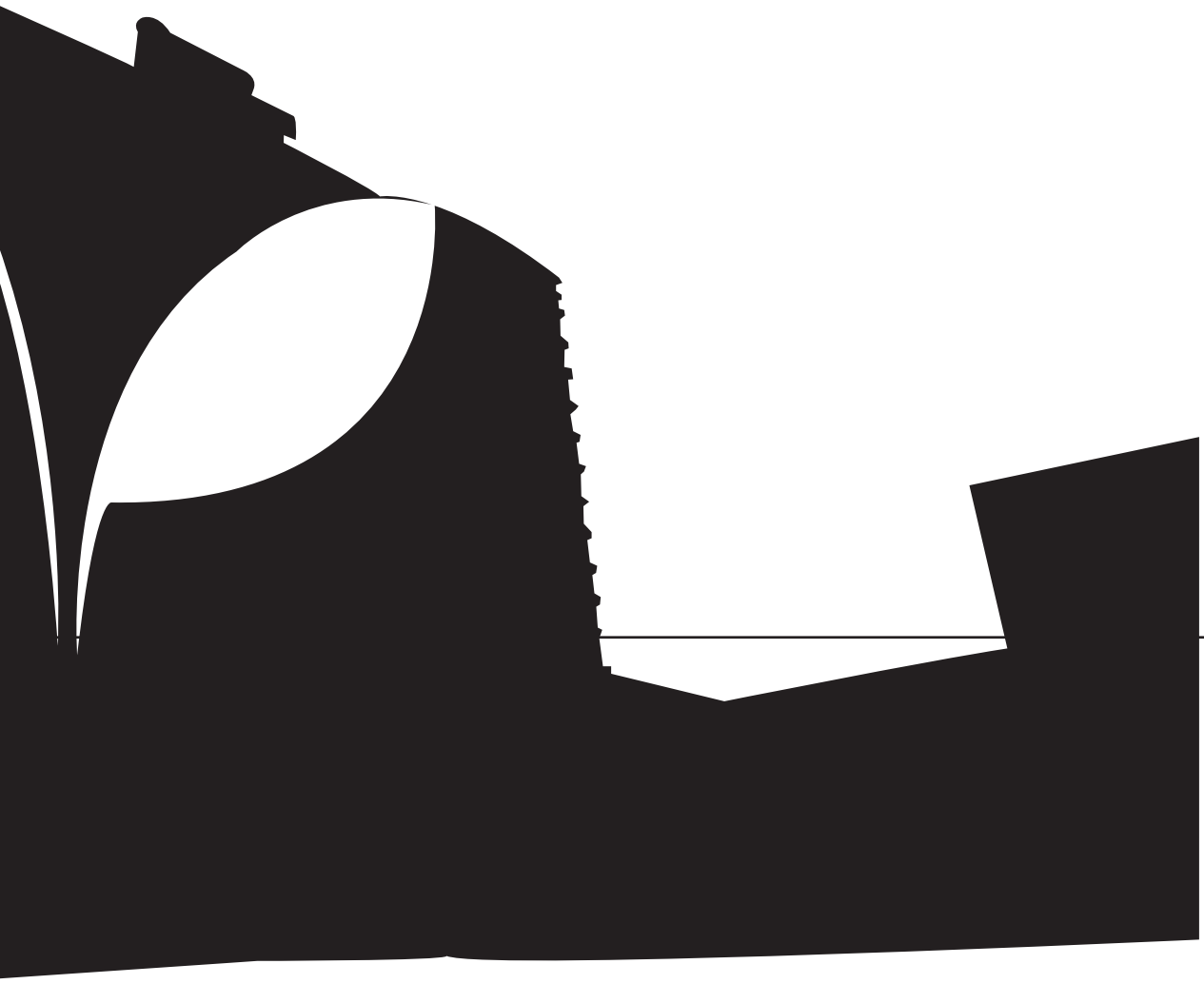
휴바이오는 세계 최초로 쿠메스테롤이 함유된 발아발효콩 추출물의 임상시험 및 독성시험을 성공적으로 완료하여 지속적으로 연구·개발해오고 있으며, 임상시험을 통해 시험군과 대조군, 여성 갱년기 쿠퍼만 인덱스(Kupperman Index) 12개 항목 KMI 지표 총점에서 여성 갱년기 증상이 개선됨을 확인하였습니다. 특히 손발 저림·질 건조증·우울증 개선에 탁월한 효과를 보여 건강기능식품 개별인정형을 획득하였습니다.

누구도 가보지 못한 길을 개척하는 휴바이오

국내 및 해외에서 쿠메스테롤 함유 소재 및 제품을 개발하여 사용한 예가 없다 보니, GLP연구기관의 OECD 시험법 및 식품의약품 독성시험 가이드라인에 따라 최종 산물의 독성 시험 단회독성·유전독성 3종 복귀돌연변이 시험·염색체이상변이시험·소핵시험·용량결정시험(DRF)·반복독성 시험을 2년에 걸쳐 추가로 실시하였습니다. 단회성으로 투여하는 의약품보다 식품의 경우 다회성으로 섭취하기 때문에 안정성이 매우 중요합니다. 때문에 특정 성분을 표준화한 건강기능식품 소재나 제품에 요구하는 기준이 까다로워서 많은 시간이 걸렸습니다.

기업지원시설

식품진흥원 이야기



식품기업에 의한,
식품기업을 위한 원스톱 지원 기관

디지털 식품정보 플랫폼

푸드폴리스마켓

기업지원센터 상담창구

▸ **식품기업에 의한, 식품기업을 위한 원스톱 지원 기관**

국가식품클러스터의 중심부에 위치한 한국식품산업클러스터진흥원은 총 12개의 기업지원시설을 보유하여, 원료 조달부터 검사분석, 시제품 생산, 인력양성, 창업, 마케팅, 판로개척, 수출까지 대한민국 식품기업 경영을 위해 필요한 모든 것을 원스톱으로 지원하기 위해 노력하고 있습니다. 식품진흥원의 지원사업에는 지역과 상관없이, 전국의 식품기업이 참여할 수 있습니다.

현재 국가식품클러스터에는 총 167개의 기업이 분양을 체결하여 식품진흥원과 함께하고 있습니다. 국가식품클러스터의 입주기업이 되면 식품진흥원의 지원사업을 더욱 저렴하게 이용할 수 있고, 진흥원의 장비 활용에 지리적인 이점이 있습니다.

푸드폴리스마켓 전경

▸ 식품기업 간 협력을 위한 온라인 비즈니스플랫폼 '푸드비즈온'

푸드비즈온은 회원제로 운영되며, 국가식품클러스터 입주기업·바이어·연관산업에 종사하는 기업인들이 회원으로 활동해 기업과 제품의 정보공유·마케팅·수출·기술정보·공동구매 등 다양한 비즈니스 교류를 지원하는 서비스입니다. 회원사는 생산제품의 상세정보(제품평, 품목유형, 성분명, 포장재질 등)를 검색하고 원하는 사업제휴를 위한 협력업체 찾을 수 있으며 유관기관은 다양한 지원사업 홍보가 가능합니다.

▸ 기업지원센터 상담창구 운영

식품진흥원은 각 분야 전문성을 보유한 직원들과 코디네이터의 도움을 받아 식품기업 운영 시 발생하는 여러가지 어려움 해소를 지원합니다. 식품진흥원 본관에는 기업컨설팅 공간이 마련되어 있으며, 기업들은 지원사업, 자금, HACCP 등 인증제도, 법률, 노무상담을 받을 수 있습니다. 각종 기업지원사업 관련 상담 접점을 일원화해 원스톱으로 지원받을 수 있는 맞춤형 서비스를 제공합니다.

▸ 식품산업 관계자 대상 수요자와 공급자 간 디지털 식품정보 플랫폼

디지털 식품정보 플랫폼은 기존의 기업지원시설과 장비를 토대로 한 대면 서비스와 더불어, 관련 기술과 정보를 언제 어디서든 확인하길 원하는 식품산업 현장의 수요를 적극적으로 반영하려는 목적에서 기획되었습니다. 농가·식품기업·유통업 등 식품 산업 관계자들 대상에게 식품관련 정보를 활용해 수요자와 공급자 간 비즈니스 창출을 지원할 계획입니다. 디지털 식품정보 플랫폼은 과기부 공모과제인 '공공혁신플랫폼'사업 수주를 시작으로 기반을 마련했으며, 농식품부 예산을 확보하여 본격적으로 추진하고 있어 빠르면 2024년부터 서비스를 시작할 계획입니다.

국내 최초 식품포장 전문기관

맞춤형
식품패키징

포장재
재질분석

유통환경시험

식품에 알맞은 패키징은 따로 있다

식품패키징센터에서는 식품 기업이 가지고 있는 식품 포장 애로 관련 전 과정을 전부 지원합니다. 또한 센터 보유 장비를 외부 식품기업에서 사용할 수 있도록 개방형 장비 지원 사업을 진행합니다. 더불어 인재 양성 차원에서 학위연수생, 실습생, 식품 실무자들의 식품 포장 관련 장비 사용과 이론 교육이 가능합니다.

글로벌 경쟁력을 갖춘 패키징 연구개발

포장 설계, 성능(안정성·강도) 등을 평가하는 국내 최초 식품포장 전문기관 식품패키징센터는 기업지원형 패키징 원스톱 서비스를 제공합니다.

상품기획부터 패키징 설계, 포장재료 성능 및 안전성 평가, 디자인(구조&그래픽), 저장유통 안정성평가, 교육·컨설팅까지 식품기업이 필요로 하는 TFPS(Total Food Packaging Solution) 서비스를 지원합니다.

글로벌 패키징&소비자 트렌드(친환경성, 안전성, 소비자 편의성) 반영한 제품 연구개발과, 식품기업 및 포장재 제조기업과 연계한 맞춤형 지원을 받아볼 수 있습니다.

또한, 수출 대상국 및 권역별 법규 및 규정에 따른 안전성 검증·설계·규격설정·지적재산권 등 제반사항 동등성 인증 연구개발까지 글로벌 경쟁력을 갖춘 패키징 연구개발 기능을 수행합니다.

국제안전수송협회 인증 시험실　국제공인시험기관

국내외 필수 기준규격 인증에 필요한 시험·분석·평가 지원

국내외 기준규격에 따른
식품포장재의 안전성 평가

포장재료의 물리적 특성을 국가 및
국제 표준규격에 맞춰 시험·평가

가공식품 유통기한 설정,
제품 물류유통 안정성 평가

제품개발부터 출고까지 전 분야 포장기술 컨설팅

상품화 기술 단기간 상품화 가능한 아이템 개발(패키징 설계, 소재 등)

현장애로 기술 생산, 유통, 최종소비 전 과정에서 발생하는 기술적 애로사항 및 소비자 클레임 컨설팅

시스템 혁신 기업의 패키징시스템 개선(원가절감, 품질향상 등)

지원 문의

063-720-0630　packaging@foodpolis.kr

씹고 뜯고 맛보고 검사하고 품질 분석부터 품평회까지

관능·품질평가 국제식품품평회 미생물실험실

식품 어려워하지 마세요!

식품 안전성 분석과 기호·품질 개선이 필요하다면 언제든지 품질안전팀에서 도와드리겠습니다. HACCP, 9대영양소 분석뿐만 아니라 전자코, 조직감 측정과 같은 품질 분석도 지원하고 있으니 많은 관심 부탁드립니다!

ⓧ 식품기업에 의한, 식품기업을 위한 원스톱 지원 기관

식품품질안전센터는 식품 원료·제품 안전성 분석 및 신제품 개발 개선을 위한 기호적 품질(맛·향·조직감) 평가를 지원하는 시설입니다.

식품위생법에 준해 자가품질 수행이 어려운 식품업체를 위한 자가품질 검사·분석 위탁검사를 비롯해, 식품위생법에 따른 원료와 제품의 법률지정 특수 검사·분석, 국제시험기관 인정협력체(ILAC) 가입국에서 통용이 가능한 수출지원(KOLAS) 검사·분석을 수행합니다. 특히 수출지원 검사·분석에서는 KOLAS 인정마크 포함 국제공인시험기관 성적서를 발급하며, 약 50여 개국에서 결과 통용이 가능합니다.

이 밖에도 기호적품질분석을 통해 제품의 기호성 개선(이미, 이취 등) 등을 지원하고 있습니다.

ⓧ 세계 최대 식품 품질경연대회, DLG 국제식품품평회

2019년부터 국내 최초로 육가공품 대상 DLG 국제식품품평회를 개최하여 품질경쟁력 확보를 위해 노력하고 있습니다. 품평회에는 독일농업협회(DLG) 식품평가센터 관계자가 평가위원으로 참석해 심사를 통해 품질력을 확인하고 수상 제품을 선정합니다.

ⓧ 소비자 기호 파악 및 품질평가, 기술 지원을 통한 경쟁력 있는 제품개발

ⓧ **지원 문의** 063-720-0621 safety@foodpolis.kr

식품 기능성소재 평가, 어렵지 않아요

기능성소재
개발 컨설팅

기능성소재
유효성 평가

기능성소재
안전성 평가

건강기능식품 개발 난관 봉착?

걱정 NO! 식품진흥원에서는 기능성평가지원센터가 기업과 동행합니다. 유효성 평가, 안전성 평가 지원으로 기업애로 해결! 건강기능식품 제품 개발! 기능성평가지원센터와 함께라면 어렵지 않습니다.

∞ 기능성소재 기술개발 및 안전성 입증

식품기능성평가지원센터는 다양한 바이오소재의 기능성원료화를 위한 과학적 증거자료로 유효성 평가 및 안전성 평가를 지원합니다.
기능성원료를 활용한 건강기능식품 제품개발과 함께 기능성표시식품 제품개발까지 지원하여 원료 및 제품의 고부가가치화를 지향합니다.
나아가 제품의 수출길을 열어주고, 건강기능식품 산업의 인재양성을 위해 다양한 교육을 제공합니다.

GLP
비임상시험실시기관

aaalac INTERNATIONAL
국제실험동물
관리평가인증

KELAF KOREA Excellent Laboratory Animal Facility 우수동물실험시설
우수동물실험시설

∞ **모두에게 열려 있는 기능성소재 효능 및 독성 평가 연구개발 공간**

분야	지원 항목
유효성 평가	• 체지방 감소 • 장건강 • 호흡기 건강 • 뼈건강 • 혈당조절 등
안전성 평가	• 단회독성 • 유전독성 • 반복독성 등

∞ **지원 문의** 063-720-0626 또는 0627 function@foodpolis.kr

당신이 원하는 건강기능식품의 요람

건강기능식품 시제품 생산

다품종 소량 위탁가공

기술개발 컨설팅

전문가와 첨단 장비가 준비되어 있습니다

건강기능식품과 식품 생산이 어려우신가요? 파일럿플랜트로 오세요! GMP, HACCP 인증 기반 시설에서 컨설팅 전문가들과 첨단 특화장비들이 대기하고 있습니다. 다양한 생산의 고민들은 식품진흥원 파일럿플랜트에서 해결해드립니다!

건강기능식품 상품화 지원

파일럿플랜트에서는 건강기능식품의 상품화를 담당하고 있습니다. 시제품 개발이나 공정개선이 필요한 기업에게 장비활용을 지원하며, 신기술이 적용된 특화장비를 활용한 생산도 가능합니다.

건강기능식품의 경우 GMP 지정업소에서만 위탁가공이 가능한데, 원료나 시제품의 다품종 소량 위탁가공을 지원하여 생산 시 위험부담과 실행착오를 줄일 수 있습니다. 더불어 생산장비 활용에 어려움을 겪는 분들을 위한 기술지원사업 및 컨설팅도 지원하고 있습니다.

HACCP GMP 유기가공식품

주요시설

원료 소재 가공

발효·정제·추출·농축·건조·분쇄

고형제 가공

타정·캡슐·과립

특화공정

초고압살균·분체살균

기업 맞춤형 생산 지원

파일럿플랜트는 GMP 시생산 시설을 특화라인으로 구축, 건강기능식품 시생산 및 상품화를 지원합니다. 3대 기술지원센터와 연계하여 기술개발에서 발효·기능성식품 생산 및 완제품 포장까지 전 과정에서 도움을 받을 수 있습니다. 더불어 건강기능식품 개별인정형 제품 등의 기능성 소재 제품화가 필요한 기업에게 장비활용을 지원하는 한편, 현장에서 가장 필요로 하는 제품화 애로기술 지도·품질향상을 통한 전문인력 양성 교육 등 다양한 교육 및 컨설팅이 가능합니다.

지원 문의

063-720-0651 pilot@foodpolis.kr

식품 창업의 위대한 출발은 맞춤형 식품전용 임대공장에서

임대공간 제공

창업Lab사업

유망 중소기업 성장 견인

식품 창업의 망망대해에서 길을 찾다

식품기업, 시작하기 막막하시다구요? 임대공간 및 기업성장을 위한 상품화 생산지원 시설 및 기술개발을 지원해드립니다. 주저하지 말고 식품벤처센터의 문을 두드리세요!

△ 식품산업 특성 맞춤형 식품전용 임대공장 구축·운영

식품벤처센터는 식품산업 특성 맞춤형HACCP·GMP·ISO22000 기준 임대공장을 구축·운영하고 있습니다. 보유한 공간은 총 52개실로, 공동창고와 회의실을 포함해 일반·화물 E/V 등을 갖추고 있습니다.

또한 국가식품클러스터 핵심전략 품목 및 식품기술 보유업체 중심으로 입주기업을 선정해 육성합니다.

식품벤처센터에는 청년성장지원사업을 통한 다양한 지원 혜택이 있습니다. 창업교육을 포함한 시제품 제작비부터 농식품 창업, 투자 관계기관이 연합한 기술투자 로드쇼를 개최해 후속투자와 협업 기회를 제공합니다. 이밖에도 벤처기업 인증 획득과 컨설팅 도움을 받을 수 있습니다. 식품품질안전센터, 식품기능성평가지원센터, 식품패키징센터 등 식품진흥원의R&D 시설을 활용한 상품화 기술개발도 가능합니다.

△ 식품 분야 7년 미만·예비창업자라면 누구나

식품벤처센터는 아이디어는 있으나 자금·장비 등이 부족한
창업기업에게 임대공간 제공하는 역할을 하고 있습니다.
국내·외 식품제조 업체, 식품산업 관련 기업·연구소·예비창업자라면 입주가 가능합니다.

입주자격	국가식품클러스터 산업단지 관리기본계획의 입주대상 업종
임대기간	최대 7년(기본 3년, 평가 후 추가로 2년+2년 연장 가능)
임대면적	실별 임대면적 약 17~134평(전용률 약 65% 정도)
입주절차	입주공모·신청 ▶ 입주심사 ▶ 선정통보 ▶ ▶ 임대계약 ▶ 산단공 임대신고 ▶ 시설구축 및 입주

△ **입주 문의** 063-720-0500

대한민국 소스의 모든 것

레시피 개발

발효원료 기반
소스산업지원

소스산업
DB 구축

더 맛있는 맞춤형 소스 개발

소스산업화센터에서는 기술은 있지만 제품을 좀 더 맛있게 만들고 싶은 기업부터 소스 레시피 및 시제품 제작이 필요한 기업을 대상으로 소스 상품화에 필요한 지원을 제공합니다. 센터 내 시설장비 활용이 가능하기 때문에, 비용 절감 측면에서 스타트업 등의 경우 기계를 굳이 매입하지 않고도 제품을 생산할 수 있다는 장점이 있습니다.

소스 상품화에 어려움을 겪고 있다면?

소스산업화센터는 소스 상품화와 더불어 소스 기술과 정보를 지원하는 기관입니다. 수요처의 요구에 맞게 시제품 제작부터 위탁생산까지 제품개발을 비롯한 상품화에 도움을 드리고 있습니다. 단독 혹은 산학연 연계 기술지원사업을 수행하는 한편 소스 레시피, 시장 등 산업정도, 수출을 위한 기준규격 및 원료 등의 정보를 DB화하여 제공합니다.

소스개발 및 생산지원

· 소스레시피 및 제조공정도 개발
· 시제품 생산 등 장비활용 지원

소스·전통장류 혁신성장지원

· 식품기업 자문·컨설팅, 제작·마케팅 지원
· 전통식품 경쟁력 강화 지원 사업 운영

소스산업 정보제공 및 산학연 네트워크 구축

· 소스산업 DB 구축, 전용 홈페이지 운영
· 기술교류 세미나 및 실무형 인력양성교육

소스 기술지원에서 소스 R&D 허브 구축까지

소스산업화센터는 소스 상품화 기술 지원을 포함해
소스산업 전반의 R&D 허브를 구축하기 위해 노력하고 있습니다.

중소기업의 상품화 애로사항을 반영해 소스 전문 정보 및 생산기반 구축을 지원합니다. 또한 소스에 특화된 시험 · 생산장비 시설을 활용해 상품화에 어려움을 겪는 기업에게 솔루션을 제공합니다.
기업 애로사항 해결 외에도 산학연관 네트워크 구축과 R&D 연계 서비스 제공 등 산업 전반의 유기적 연결을 적극적으로 추진하고 있습니다.
이러한 중소기업 제품개발실 기능과 더불어, 업무효율 향상을 위해 교육 및 컨설팅을 지원하여 기업 친화적 환경 조성에도 그 역할을 다하고 있습니다.

지원 문의

063-720-0660

sauce@foodpolis.kr

sauce.foodpolis.kr

밀키트가 전통시장과 만난다면?

밀키트, 간편식 공동기술개발

전통시장 HMR 활성화

대체육가공기술 상품화

미래 식품 기술을 지원합니다

HMR기술지원센터는 급변하는 식문화에 대응할 수 있도록 다양한 식품 기술을 제공합니다. 소상공인·전통시장·로컬푸드 등 개발 및 생산여건이 열악한 영세기업에게는 HMR 식품 개발을 지원하고, 콩 등으로부터 분리한 단백질을 이용한 식물성 대체식품 개발 시에는 닭가슴살 질감을 구현하는 조직화 기술을 지원합니다. 비건식품 등 소비자들이 최근 많이 찾는 식물성 햄·돈가스·너깃 등을 제조할 소재 개발도 추진 중입니다.

HMR(가정간편식) 기술 지원이 필요할 때

HMR기술지원센터에서는 HMR 상품화와 관련된 기술을 지원합니다. 지역 상생·협력 차원의 개발 및 상품화 지원뿐만 아니라 HMR 관련 애로사항 기술자문도 함께하고 있습니다. 최근 HMR산업은 대체육·비가열살균·지능형포장 등 미래혁신기술의 도입으로 짧은 시간에 간편하게 조리하여 먹을 수 있는 '인스턴트식품'이라는 기존의 인식을 넘어, 진정한 '대체식품'으로 저변이 확대되고 있습니다.

점점 산업이 고도화됨에 따라, HMR기술지원센터에서는 개방형 장비 지원을 통해 시제품 제작, 시험분석 등을 위한 장비 공동활용도 지원합니다. HMR 제품 개발에 관심 있는 기업의 많은 관심 바랍니다.

식품진흥원
HMR기술지원센터

소상공인 (판매,유통) | **입주기업** (시제품제작) | **외부전문가** (생산,자문)

지원 문의

063-720-0500

소상공인 HMR 개발 지원 역할 분담

소상공인	판매, 유통, 원료 조달 등 '최종 판매자'
입주기업	제품개발 및 상품화(Scale-up) '생산자'
식품진흥원	종합 솔루션(개발·검사·자문) 제공 '관리자'
외부전문가	관농구현, 공정표준화 등 기술자문

상생을 위한 전통시장 HMR 활성화 지원

소상공인 HMR 개발 시 발생하는 대표적인 문제점은 크게 3가지로, 식품위생 및 품질관리 미흡으로 인한 제품 품질 표준화 한계·전통시장 내 HMR 개발 및 생산 시설 부재·기업 생산 의뢰 시 최소주문수량(MOQ) 발주 부담 발생으로 나눌 수 있습니다.

이에 따라 HMR기술지원센터에서는 전통시장 활성화를 위한 지역 특화제품 개발을 지원합니다. 밀키트 레시피 표준화, 유통 클레임 대응 등 기술자문을 포함하여 제품 기획, 시제품 제작 등 개발부터 생산 협력체계 구축까지 지역 상생을 위해 노력하고 있습니다.

최적의 제형을 찾아서 대한민국 유일 기능성 제형 센터

국내 유일 제형개발지원

5G 스마트공장

액상 특화장비 보유

국내 유일 액상특화 기능성제형센터

저희는 제형연구 및 액상특화 생산시설로 13대 제형 개발에 필요한 각종 연구·개발장비부터 액상생산장비로 구성되어 있어요. 제형개발 및 생산에 대한 전문성을 가지고, 분말부터 액상제형까지 제형 개발에 어려움을 겪는 기업들에게 도움을 주며, 특히 5G를 도입한 스마트 팩토리를 통해 액상제품의 시제품 생산을 지원하고 있어요.

기능성이 온전히 고객에게 닿기를

기능성식품제형센터는 국내에 유일한 제형개발지원센터로, 기능성식품 제형 개발부터 상품화까지 원스톱으로 지원합니다. 기능성제형은 말 그대로 기능성소재를 사용 목적이나 용도에 맞게 적절한 형태로 만든 것으로, 상품화에 매우 큰 역할을 담당하고 있습니다. 액상 건강기능식품에 특화되어 페트병, 스틱, 앰플, 젤리 등 액상제형 시제품 제작이 가능합니다. 알약 등 기존의 고체형태와 다른 흡수율, 모양, 기호도 등이 개선 가능해, 각 기능성에 따라 다양한 형태

를 가진 제품을 만들어볼 수 있습니다.
또한 공정표준화를 비롯해 원료 배합 레시피 등을 지원받거나, 다품종 소량 생산으로 최소 수량을 맞추기 위한 불필요한 예산 소모를 줄일 수 있습니다. 이를 통해 다양한 액상 소비자 수요를 충족시키고, 기능성식품 생산의 진입장벽을 낮춰 중소식품기업과 스타트업이 처한 어려움을 해소하는 데 기여합니다.

HACCP

GMP

안전하고 투명한 식품산업의 기반이 되겠습니다

기능성식품제형센터는 5G 스마트공장 도입으로 전산시스템을 구축하여 편의성을 개선하고, 효율적이고 편리한 식품 전달 중간자로서 기능합니다. 식품공장에는 로봇 자동화 기술을 선반영한 제품 포장라인이 구축되어 미래 지게차, 로봇팔, 정렬기 등 최신 자동화 장비를 갖추었습니다. 90% 이상이 영세 중소기업으로 구성된 국내 식품산업 내 유일한 기능성 식품제형센터로서, 안전하고 투명한 제품 생산으로 식품산업의 미래를 선도하고자 합니다.

농식품 원료 중계로 농가와 기업을 잇습니다

농가-기업 원료전달

저온보관시설

농식품 원료 안정공급

입주기업의 안정적 원료 지원을 위하여

농식품원료중계공급센터는 국가식품클러스터 입주기업의 원활한 원료공급과 중계지원을 위해 구축된 기업지원시설입니다. 상온창고·냉장창고·냉동창고를 갖춘 물류 시스템을 구축하였으며, 앞으로 농협물류를 통해서 효율적인 물류서비스를 제공할 것입니다.

원료 보관 및 조달·중계를 위한 물류창고부터 DB 구축까지

농식품원료중계공급센터는 입주기업이 필요로 하는 농식품 원료를 연중 안정적으로 공급하기 위한 저온보관 시설 및 연계 체계를 구축하고 있습니다. 물류창고는 다양한 원료 및 상품을 냉동/냉장/상온 등 온도대별로 관리 가능하며, 물류의 효율성을 높이기 위해 IT가 결합된 일괄적인 물류시스템을 갖췄습니다.

농식품 원료 중계 시 상품 입고 및 출고 등의 단계에서 생성되는 원료 농산물 산지 정보·가격 정보(도매시장)·작황 및 소비 트렌드 등 기업 경영에 유익한 정보를 해당 입주기업에게 제공하는 한편, 협상·계약 진행에도 도움을 드리고 있습니다.

또한 농식품 원료 농산물의 입고 형태(원물·전처리), 인증, 배송, 거래조건 등 입주기업별 특성에 맞춘 공급처 DB를 구축해, 대량 수요 품목의 가공용 원료 공급처(산지·업체)를 발굴 및 관리합니다.

상온· 저온· 냉동 창고

용도별 상온·저온·냉동 창고를 구축하였습니다.
입주기업 대상 임대 운영으로
저장공간 부족 해소에도 도움을 주고 있습니다.

국내산 농산물 사용 촉진

생산자와 기업을 연결하여 계약재배, 원료 대량구매를 추진합니다.
농가의 소득 증대 및 입주기업의 안정적인 원료 수급 지원과 더불어
기업정보/생산자 정보 DB를 구축하여 국내 농산물 사용을 촉진합니다.

식품창업의 나침반이 되어 드립니다

예비창업자 교육

창업 공간제공

전 과정지원 복합시설

창업 단계별 맞춤 지원으로 청년창업 육성

청년식품창업센터는 미래 식품산업을 이끌어 갈 청년 기업인 양성과 식품창업 혁신모델 구축을 목적으로 조성되었습니다. 무료 체험실습, 시제품 제작, 창업보육, 임대형 공장 입주 등 창업단계별 전 과정을 일괄적으로 육성·지원할 수 있는 예비창업 플랫폼 및 식품 생태계 공간으로서 역할을 수행할 예정입니다.

식품창업, 갈피를 잡기 어려운 당신에게

2024년 준공 예정인 청년식품창업센터는 식품 분야 창업 희망자에게 시제품 제작 기회와 창업 교육 및 공간을 제공하려는 목적으로 조성되었습니다. 이에 따라 창업 전 과정을 지원할 수 있는 복합시설과 공간을 마련할 예정입니다. 청년식품창업센터는 앞으로 시제품 제작을 희망하는 예비창업자들에게 꼭 필요한 다품목 소량생산 맞춤형 장비를 구축하여, 창업 아이디어가 시제품을 거쳐 완제품 생산까지 이어지는 체계를 갖출 것입니다.

2024년 준공 예정

농식품산업과 상생하는 식품 창업을 위하여

각 창업자의 고민와 역량을 고려해, 식품창업 전 분야에 걸쳐 예비-초기-도약 단계별 맞춤형 교육을 실시할 예정입니다. 또한 식품진흥원 내외 우수 멘토를 확보하여 지원함으로써, 창업자가 겪는 애로사항을 해소하고 개별 맞춤 지원을 해나갈 계획입니다.

청년식품창업센터는 창업 희망자 지원에서 더 나아가, 농식품산업 내 협력 체계 구축을 목표로 합니다. 이를 위해 관계기관과 유기적으로 협력하고, 국내 농산물 소비 확대를 추진하는 등 산업 생태계를 비옥하게 만들 토양이 되겠습니다. 이 기반 위에서 식품 창업이 활발히 이루어지는 선순환 모델을 꿈꿉니다.

그 밖에도 창업허브 내 체험공간 운영, 회원가입을 통한 멤버십 구성, 협업에 따른 지원 대상 확대 등 안팎으로 열린 지원체계를 구축하기 위해 노력하겠습니다.

기능성원료,
더 이상 헤매지 마세요

국내농산물 활용

기능성식품소재 개발

농업-식품산업 연계

국내산 원료를 활용한 제품 개발 지원

기능성원료은행은 신규 국내산 기능성 원료를 발굴하고, 연구하고, 보관하며 그동안 수입산 원료에 의존해야 했던 국내 기업들이 신규 국내산 원료로 제품을 개발할 수 있도록 지원합니다. 이를 통해 국산 농산물의 부가가치를 높여 일반식품의 기능성표시제 활성화에도 기여합니다.

2024 준공 예정

기능성소재의 안정적인 확보로 연구개발 활용도도 up!

2024년 준공 예정인 기능성원료은행은 기능성 소재의 표준화와 국내 농식품 소재의 시료 분양을 위해 조성된 기관입니다. 건강기능식품·농산물 원료와 해외 대체 소재 등의 원산지와 성분 정보를 확보하여 저장하는 기능을 가지고 있습니다.

기능성원료은행이 보유한 기능성 원료는 향후 대학이나 식품기업 연구·건강기능식품 개발·기능성표시 식품 등에 활용 가능하도록 분양하여, 국내 농산물 활용과 농업-식품산업 연계에도 도움을 줄 계획입니다.

기술지원의 측면에서는 원료표준화를 위하여 기능성성분의 탐색과 구조분석, 원료 소재의 동등성 비교와 기능성 표시식품 실증 등을 제공합니다. 기능성원료를 활용하여 생산할 경우에도 대량생산 최적화·기능성원료 추출·기능성원료 건조·원료 분말 제조 등을 지원받을 수 있습니다.

기능성원료 비축과정

원재료 → 추출·농축 → 추출물 확보 → 기능성분분석 → 보관 → 분양

국가식품클러스터
국가대표 식품기업을 만나다

발 행 일 2023년 12월
발 행 인 한국식품산업클러스터진흥원 김영재 이사장
발 행 처 한국식품산업클러스터진흥원
제작편집 식품진흥원 전략기획부, 박미란
주 소 전북 익산시 왕궁면 국가식품로 100
홈페이지 www.foodpolis.kr

ⓒ 한국식품산업클러스터진흥원