



 **한살림**
우리밀제과

한살림 생산지 한살림우리밀제과

100% 우리밀만을 사용하여 우리밀 살리기 뿐만 아니라,
믿고 먹을 수 있는 참 좋은 빵 우리밀제과입니다.

기업개요

맛있고 건강한 빵을 만들어 우리농업, 우리밀 받을 살려내는 일 **한살림 우리밀제과**를 소개합니다.

회사명	(주) 한살림우리밀제과
대표자	조완석(한살림연합 상임대표), 상무이사 류신명
소재지	한살림 안성 물류센터 3-4층
직원수	54명(2021년 1월 기준)
설립일	1999년(서초매장 한살림제과) 2001년(공장설립), 2004년 법인설립
주요사업	식빵류, 일반빵류, 찌빵류, 케익류 등 한살림 빵류 40여 품목
매출현황	64억(2020년 기준)

기업연혁

맛있고 건강한 빵을 만들어 우리 농업, 우리 밀밭을 살려내는 일
한살림 우리밀제과가 걸어온 길

초창기

- 1988 소비자 요청으로 안전한 빵 공급 시작(국산잡곡 30%)
- 1989 한살림에 경남지역 국산밀 공급 시작
통밀, 잡곡, 유정란을 원료로 우리밀 빵 첫 공급(소래공장)
- 1999 한살림 서초매장_윈도우 베이커리 시작
공급용 빵 14개 품목 생산 -> 수도권 지역 공급
- 2001 한살림우리밀제과 창립
2002년 사업연합 시작으로 전국 우리밀빵 공급 시작

성장기

- 2004 법인설립, 성남공장(200평) 이전, 22품목 생산
- 2005 매출 12억 달성
- 2006 용인공장(340평)이전, 36품목 생산, 매출 13억 달성
- 2011 냉동생지 시범 공급, 매출 32억 달성
- 2012 수도권 한살림 매장 즉석빵 코너(10여개) 냉동생지 공급, 매출 43억
- 2013 안성매장(800평) 이전, 매출 47억
- 2014~2019 매출액 52억~55억으로 성장세 둔화, 2019년 급식사업 진출(약 10여품목)
- 2015~2017 즉석빵 성장의 한계, 인건비+품질관리비용 증가로 경영악화
- 2017 5월 즉석빵 사업 종료

2017~2020

성숙기

빵 품질 향상

무농약 밀가루, 유기농 우유 전환
매장 빵 전용 보냉박스 도입

위생/품질 향상

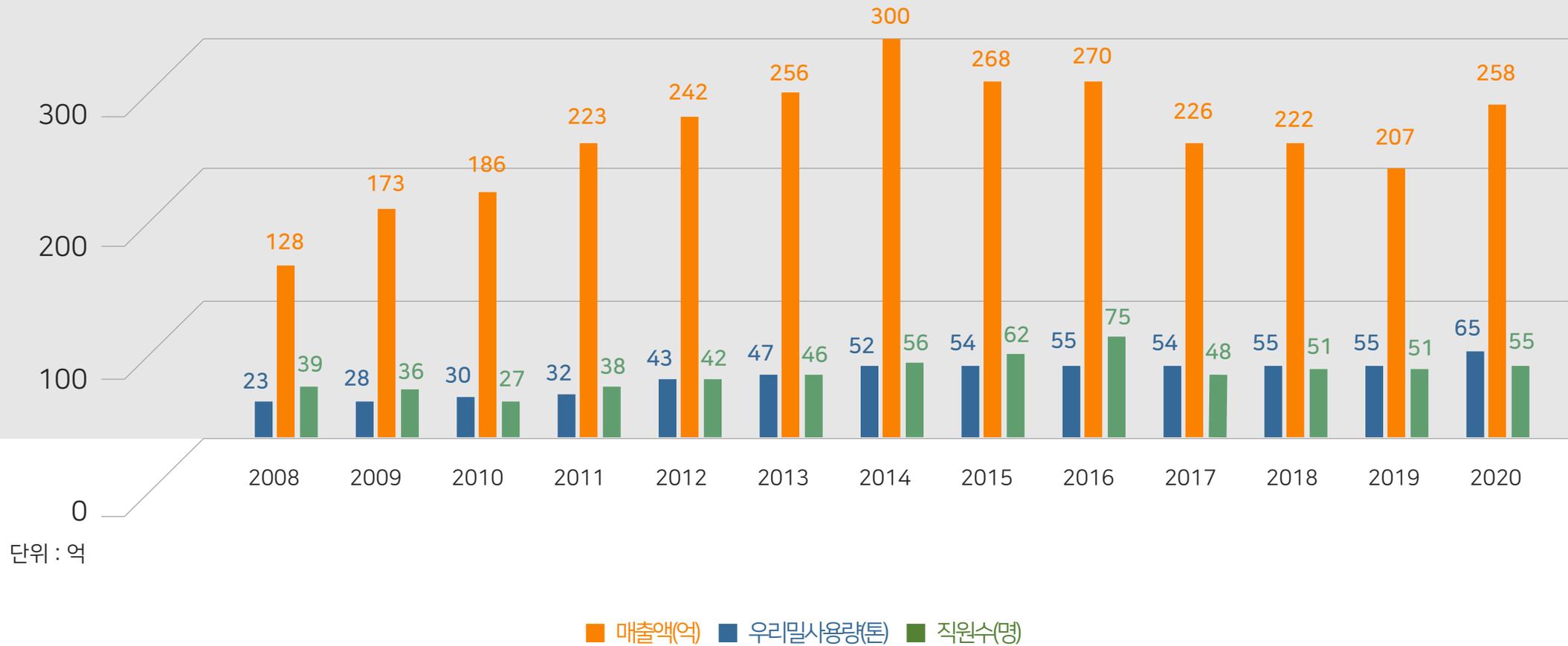
일반 HACCP으로 엄격한 위해요소 관리, 사양서&작업지시서 전산화
변질감소 : 유통기한/보관방법 검사, 이물감소 : 이물감소를 위한 집중관리

자립&체계

생산관리 시스템화, 경영&생산 조직 분화 및 전문화,
위생&산업안전&HACCP 교육 강화

매출현황

64억(2020년 기준)



경영이념

한살림우리밀제과는

“우리밀살리기”운동에 앞장서고 있습니다.



우리밀 먹는 만큼 농지를 살려요.
제2의 주식 밀, 우리밀 자급률은 1%대에 불과해요

우리나라 국민들은 1년 동안 한 사람당 32kg의 밀을 먹습니다. 이는 쌀 소비량의 절반 정도로 하루 한끼 정도는 밀을 먹는 셈입니다.

밀은 매년 식용과 사료용을 포함해 약 400만 톤을 수입합니다. 하지만 국내에서 생산하는 우리밀은 수입량의 1/100 정도로

자급률은 수년째 1%대에 불과합니다. 우리가 먹는 밀 중 99%는 수입밀이라는 것이지요.

그래서 우리밀 생산과 소비 활성화를 위해 노력하는 한살림의 우리밀살리기운동이 더욱 소중한 것입니다.



한살림우리밀제과

1999년 한살림제과로 시작해, 2004년 한살림이 100% 출자하고 설립한 한살림우리밀제과는 화학첨가물 없는 건강한 빵을 만들어왔습니다.
2019년부터는 모든 빵, 케이크에 무농약 사양의 우리밀과 유기농우유로 생산하며 조합원에게 더 좋은 사양을 공급한다는 자부심이 있습니다.

물품특징

건강과친환경이기본이되는남다른
한살림 우리밀제과 빵만의 특징을 소개합니다.



“수입밀은 재배할 때 제초제 등 화학농약을 사용해요.

먼 거리를 이동해 오니 운송 과정에서 부패를 막기 위한 방부제나 살충제 등을 살포하고, 탄소 등 온실가스도 발생하죠.
반면 우리밀은 우리 몸에도 좋고 지구에도 좋은 착한 원재료예요.”

“우리밀은 글루텐 함량이 낮아 찰기가 적으니 반죽하기 어렵고 거친 느낌이 있어요.

또 많은 제과제빵 기술이 수입밀 위주니 우리밀의 이런 특성을 고려하지 않았죠.

그래서 저희는 국산 호밀을 기본 원료로 한 자연발효종을 활용해 푸석거리는 식감을 개선하고,

뜨거운 물로 반죽한 탕종법을 사용해 차진 식감을 높혔어요.

건강과 맛 둘 다 만족하는 우리밀 빵을 만들기 위해 노력합니다.”

남다른 한살림 우리밀제과 빵



믿음직한 재료

무농약우리밀, 한살림유정란,
한살림유기농우유,
100%우유버터를 사용합니다.



4 無첨가

유화제, 베이킹파우더,
산도조절제, 제빵개량제를
넣지 않습니다.



자연발효종

국산재료로 5일간 발효 숙성해
만든 자연발효종을 사용해
속이 편안하고 소화가 잘 됩니다.

한살림 우리밀 빵에 있는 것



무농약우리밀, 한살림유기농우유, 한살림유정란,
한살림쌀, 유기농설탕, 국산채소

한살림 우리밀 빵에 없는 것



수입밀, 베이킹파우더, 유화제, 개량제

대표물품

소비자들이 건강하고, 우리농업을 살리는 우리밀 빵
한살림 우리밀제과의 대표물품을 소개합니다.



“무농약우리밀, 유기농우유, 국산버터”를 사용하여 만든 빵은 오직 한살림에만 있습니다.

국산밀을 비롯하여 국산 원재료의 힘을 믿기에 첨가물을 일체 사용하지 않은

민고 먹을 수 있는 빵을 제공하고 있습니다.

샌드위치 식빵



자연발효종을 사용하여 천천히 만들어진 빵으로
노화가 늦게 되고 풍미가 좋으며, 속이 편안합니다.

물품유형

350g (한봉에약6장)

물품 특징

우리 땅에서 자란 무농약 우리밀로 만들었으며,
샌드위치용으로 이용하기 적절한 크기로 만들었습니다.
화학첨가제, 방부제 없이 안전하게 만들어
건강하게 믿고 드실 수 있는 샌드위치 식빵입니다.

원재료

밀가루 53.31%(밀:국산/무농약), 자연발효종 14.81% [밀가루 63.87%(밀:국산/무농약), 정제수 35.48%, 호밀가루 0.65%(국산)], 탕종 11.85% [밀가루 33.33%(밀:국산/무농약), 정제수 66.67%], 버터 6.52%(유크림 100%/우유:국산), 설탕 5.93%(유기), 우유 2.96%(국산), 생이스트 1.78%(국산), 활성글루텐 2.13%(프랑스산), 볶은소금 0.71%(국산)

감바뉴

무화과호두, 꽃감호두 (2종)



손으로 정성스럽게 만들어낸 고급 수제빵입니다.
우유, 버터, 계란을 넣지 않아 채식(비건)에도 좋습니다.

물품유형

250g (한봉에 약 8조각)

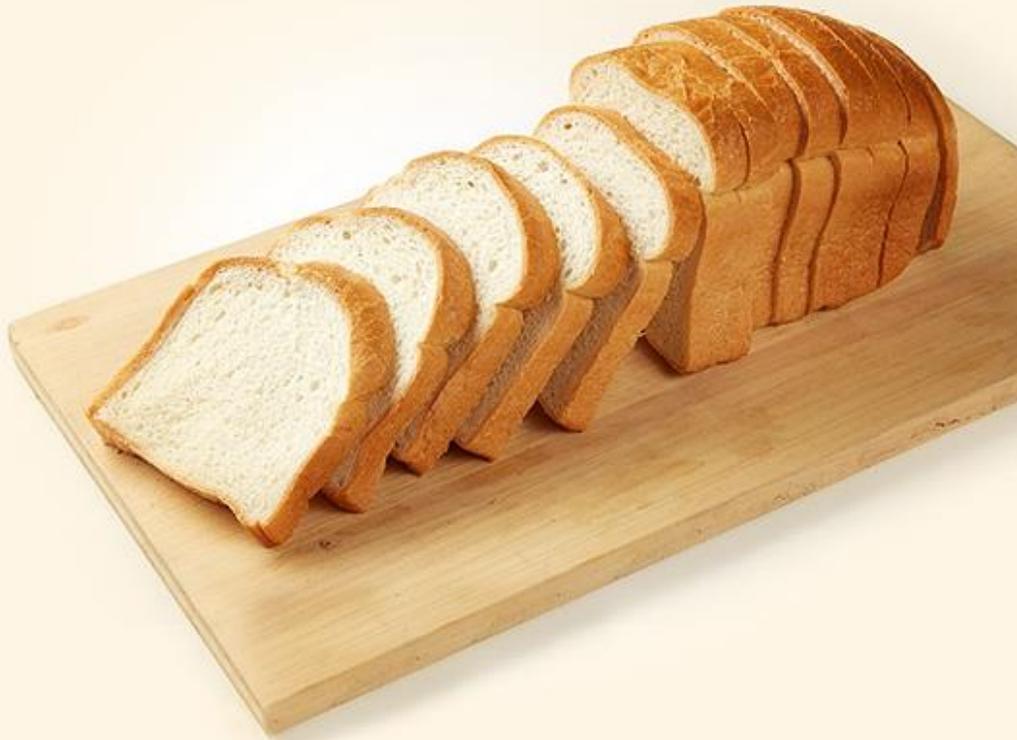
물품 특징

우리땅에서 자란 무농약 무화과, 꽃감, 호두, 수수를 넣어 식감을 살렸습니다.
1-2일 후에 드셔도 겉은 쫄깃하고 속은 촉촉하며,
드시기 좋도록 얇게 슬라이스하여 포장하고 있습니다.

원재료 / 무화과호두감바뉴

밀가루(밀:국산/무농약), 당절임무화과 25.22%{설탕(유기), 반건조무화과 28%(국산/무농약), 정제수, 럼주(필리핀산)}, 사워종{밀가루(밀:국산/무농약), 정제수}, 통밀가루(밀:국산/무농약), 찐수수{수수(국산), 정제수}, 탕종{밀가루(밀:국산/무농약), 정제수}, 호두 6.3%(국산), 호밀가루(국산), 볶은소금(국산), 생 이스트(국산)

쌀식빵



한살림 무농약 멥쌀로 만들어 쫄깃하고 담백하며,
조합원 이용률과 만족도가 가장 높은 대표 물품입니다.

물품유형

250g (한봉에약8조각)

물품 특징

쌀함량이 높아 쫄깃하고 속은 편안하며,
살짝 찌거나 구워드시면 더욱 맛있습니다.
뿐만 아니라 식단이 서구화되면서 줄어드는 쌀 소비량을
빵으로 공급하며 쌀 소비 유지에도 도움이 되는 물품입니다.

원재료

쌀가루 87.71% [쌀 83% (국산/무농약), 활성글루텐 (프랑스산)], 설탕 4.39% (유기), 버터 4.39% (유크림 100%/우유: 국산), 생이스트 2.19% (국산), 볶은소금 1.32% (국산)

카스텔라



무농약 우리밀, 유기농 우유, 원재료부터 건강하고 부드러운 식감까지 일품인 카스텔라입니다.

물품유형

소: 80g

물품 특징

부드럽고 촉촉해 아이들 간식으로 이용하기 좋은 카스텔라입니다.
제방용 개량제를 넣지 않고 안전하게 만들었으며,
식품관리인증(HACCP)을 받은 시설에서 안전하고 위생적으로 생산합니다.

원재료

유정란(국산), 설탕 26.98%(유기), 밀가루 21.59%(밀:국산/무농약), 난황(유정란/국산), 버터(유크림 100%/우유:국산), 유기농우유 4.32%(국산), 볶은소금(국산)

우리밀롤케이크



촉촉한 카스텔라 속의 딸기잼과 버터크림의 환상적인 조화 느끼하지 않고 촉촉한 식감이 일품입니다.

물품유형

박스포장(600g)

물품 특징

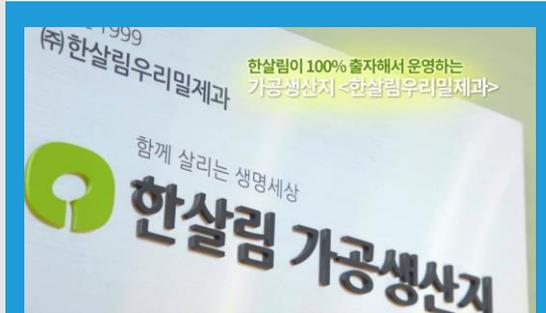
무농약우리밀로 만든 롤케이크 안에 버터크림과 딸기잼을 발라 만들었습니다. 유정란으로 부풀린 카스텔라의 부드럽고 촉촉한 식감을 갖고 있으며, 제빵용 개량제를 사용하지 않아 안전하게 드실 수 있습니다. 종이상자에 담아 선물용으로 이용하시기에 좋습니다.

원재료

난백26.62%(유정란/국산),설탕20.9%(유기),난황14.52%(유정란/국산),밀가루 12.77%(밀:국산/무농약),버터크림11.13%[버터(유크림100%/우유:국산),설탕(유기)], 연유[국산원유,백설탕,유당(우유:국산)],쌀조청[멥쌀(국산/유기농),엿기름(국산)],볶은 소금(국산),딸기잼6.97%[슬라이스냉동딸기68.3%[딸기(국산/무농약),설탕(유기)],설탕31.7%(유기)],현미유6.34%(국산),쌀조청0.75%[멥쌀(국산/유기농),엿기름(국산)]

연구관리

한살림 우리밀제과는 안전하고 믿을 수 있는 먹거리, 좋은 품질을 유지하기 위해 다양한 연구와 관리에도 최선을 다하고 있습니다.



**'70만 조합원과
함께하는'**

한살림 100% 출자 생산지



**'기술인의 노력과
정성이 깃든'**

수작업 중심 생산 공정



**'제과기능장의
연구와 노하우'**

국산원료 기반 발효종 연구



**'HACCP은 기본,
더욱 철저한 관리'**

품질과 안전 최우선 의지

감사합니다.



(031) 676-1895



(031) 677-1895



경기도 안성시 안성대로 1526



hslbakery@hansalim.or.kr