

한살림가공생산연합회

주잡곡분과



한살림 생산지 콩세알

자연과 이웃을 생각하는 마음에 정성을 더하였습니다.

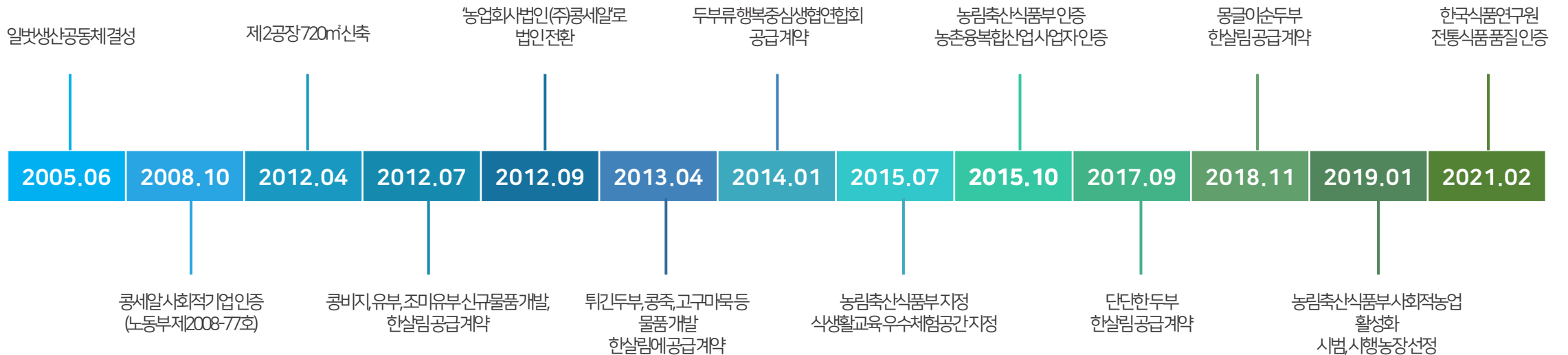
기업개요

콩세알은 씨앗을 심는 농부의 마음으로
생명, 순환, 나눔의 열매를 소망하며 착하고 정직하게 일하는 사람들입니다.

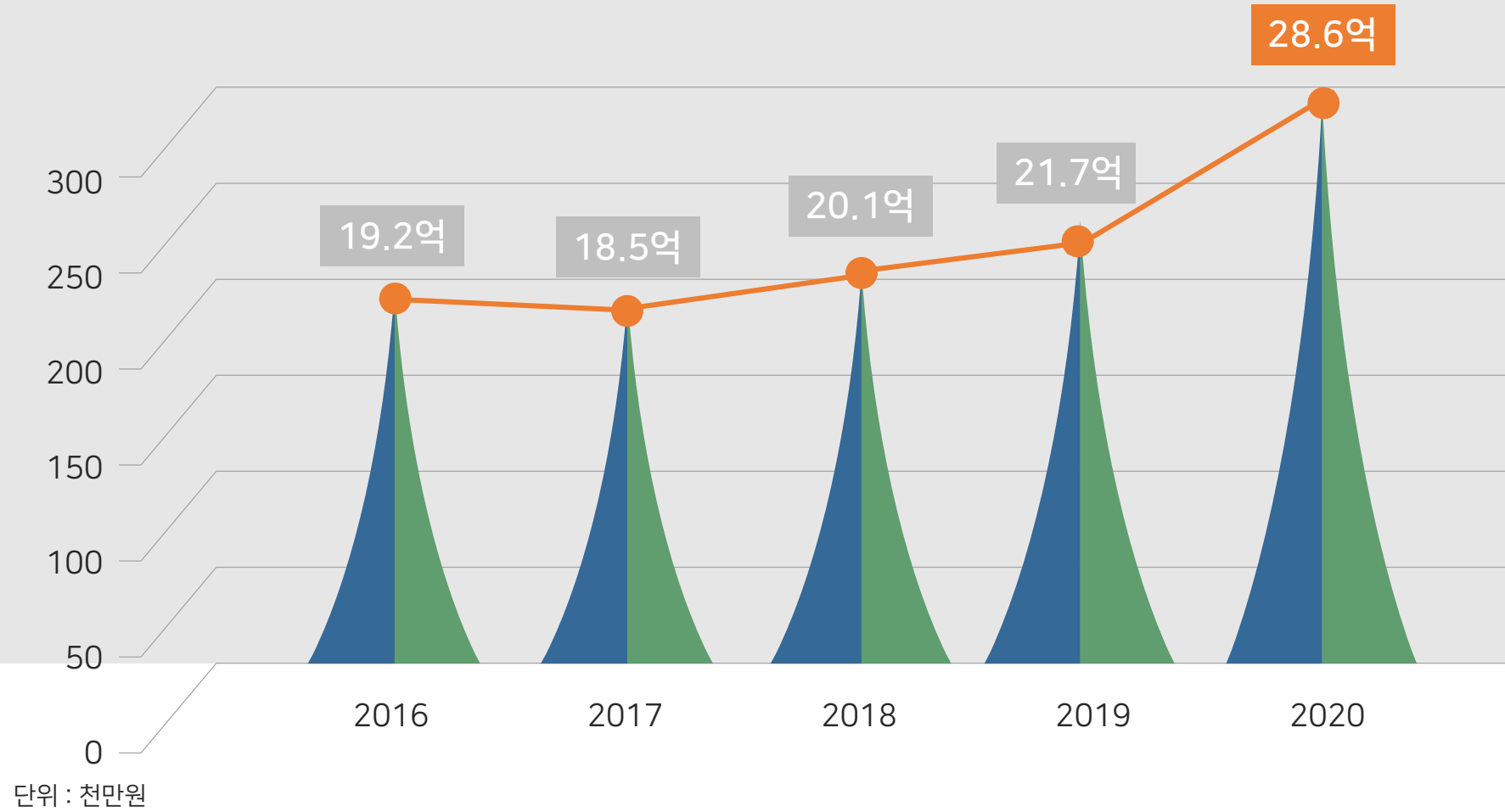
회사명	농업회사법인 (주)콩세알
대표자	서 정 훈
소재지	인천광역시 강화군 양사면 배우개길69번길 27-13
직원수	19명
설립일	2006년 3월 10일
한살림 공급개시일	2012년 9월
주요 사업	농산물을 생산·수매하여 두부류, 묵류, 장류 등 가공 제조
인증 현황	사회적기업 인증(고용노동부, 2008.10.23) 농촌융복합산업 사업자 인증(농림축산식품부, 2015.10.08) 전통식품 품질인증(한국식품연구원, 2021.02.08) 무농약원료가공식품 인증(제04700003호 2021.3.26~2022.3.25)

기업연혁

우리아이들의 건강한 먹거리를 위해 콩세알에서 바르고 정직한 먹거리를 위해 노력하겠습니다.



매출현황

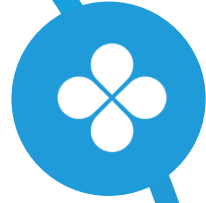


경영이념

콩·세·알

옛날 우리 조상들은 콩을 심을 때 세알씩 심었다고 합니다.

한알은 벌레나 새가 먹으라고,
또한알은 이웃과 나눠 먹기 위해,
나머지 한알은 심은 사람이
먹기 위해서였다고 합니다.



한 알(자연)

상호 의존하며 살아가는
자연과 환경을 생각합니다.



두 알(나눔)

사회적 약자와 함께 일하며
나눔을 실천합니다.



세 알(자립)

공동체의 자립과 구성원의
주체적인 삶을 지향합니다.

“콩세알은 나눔과 공생과 자립의
가치를 담고 있습니다”

경영가치

우리가 해오는 작은 일들이 나와 또 더불어 사는 모두에게 서로를 살리는 **생명**이, 기쁨이 넘치는 **나눔**이, 어우러져 지속되는 **순환**이 열매로 맺게 되기를 소망하며 씨앗 심는 일들을 하고 있습니다.

농촌의 사회적 과제를
자발적이고 공동체적으로 해결



농촌에 맞는 새로운 일자리의
창출을 통한 농촌 재생

친환경농업 견인과 도,농교류
활동을 통한 신활력 공급

사회적기업
Social Enterprise



2008년 10월, 콩세알은 그동안 취약계층과 함께 일하며 일자리를 제공하며 성장하였고 그 결과 사회적기업으로 인증 받게 되었습니다.

생산원칙

“바르게 알아야, 바르게 먹는다.”

우리 아이들의 건강한 먹거리를 위해 콩세알에서 바르고 정직한 먹거리를 위해 노력하고 있습니다.



100% 국산콩만 사용

국산콩으로만들어식량자급률을
높이고 믿을수 있는건강한
물품을만듭니다.



전 물품 화학첨가물 0% 실현

자가제조한천연응고제
(조제해수염화마그네슘)를 사용하여
화학첨가물을일체사용하지
않습니다.



식자재 무상지원

외로운노인분들과지역의
어려운아동에게식자재를
무상으로지원하고
있습니다.

콩세알은 자연을 닮아가는 마음으로
정직한 먹거리, 나누는 먹거리를 만들고 있습니다.

대표물품

우리 농산물로 만들어낸 믿을 수 있는
정직한 식품, 콩세알의 물품을
소개합니다.



씨앗을 심는 농부의 마음으로 만들어내는
물품 하나하나 정성과 진심 또한 가득 담았습니다.

단단한 두부



국산콩 100% 사용하여
압력솥 뜸들임 전통 온비지
방식으로 만들었습니다

물품 유형

- 340g

물품 특징

- 전통 생산 방식인 압력솥 뜸들임 전통 온비지 방식으로 만들었습니다.
- 유화제와 기름을 사용하지 않았으며, 화학 간수 뿐만 아니라 화학 첨가물을 전혀 사용하지 않았습니다.
- 고흡분 함량이 높으며 단단하면서도 부드럽고 고소한 맛이 특징입니다.

원재료

대두 100%(국산)

천연응고제(조제해수염화마그네슘)사용

유부



국내 유일의 화학첨가물 Zero 실현!
안심하고 드실 수 있도록
Non-GMO 현미유만 사용하여
만든 유부입니다

물품 유형

- 70g

물품 특징

- 전통 생산 방식인 압력솥 뜸 들임 전통 온비지방식으로 만들었습니다.
- 무소포제, 무유화제, 무팽창제(탄산수소나트륨), 무화학간수, Non GMO 현미유를 사용하여 믿고 먹을 수 있는 건강한 유부입니다.
- 전통 두부의 맛과 쫄깃한 식감이 잘 살아 있습니다.

원재료

대두 94%(국산), 현미유(태국산), 응고제(조제해수 염화마그네슘)

조미유부



국산 콩 100% 사용하였으며,
현미유와 한살림 양념으로 만든
유부초밥용 조미유부입니다

물품 유형

- 145g: 14매

물품 특징

- 전통 생산 방식인 압력솥 뜸 들임 전통 온비지방식으로 만들었습니다.
- 무소포제, 무유화제, 무팽창제(탄산수소나트륨), 무산도조절제(탄산암모늄), 무화학간수, NonGMO 현미유를 사용하여 믿고 먹을 수 있습니다.
- 유부의 조미액과 초밥소스는 유기농 설탕, 국산 현미와 옛기름으로 만든 현미식초, 간장 등을 이용해 건강하고 감칠맛나게 만들었습니다.

원재료

조미유부 120g(유부 45%, 조미액 55%), 초밥소스 25g

콩비지



100% 국산 콩을
통째로 갈아 만들어
고소하고 진한 콩비지입니다

물품 유형

- 400g

물품 특징

- 첨가제없이 100% 국산콩을 통째로맷돌에갈아만들었습니다.
- 콩의고소한맛이 그대로 살아있는 자연영양식품으로
아이들도 쉽게 먹을 수 있도록 부드럽게 갈았습니다.

원재료

대두 100%(국산)

몽글이 순두부



100% 국산 콩으로, 소포제 없이
전통 방식으로 만들어 더 구수한
몽글이 순두부입니다

물품 유형

- 450g

물품 특징

- 콩물을 냉각하지 않고 고온에서 응고시키는 전통 방식으로 만들었습니다.
- 입안 가득 몽글거리는 식감과 콩순물의 고소함을 느낄 수 있습니다.
- 식사대용, 찌개 등으로 다양하게 사용이 가능합니다.

원재료

대두 100%(국산), 조제해수 염화마그네슘

이밖에도 콩세알은 다양한 체험 프로그램을 운영하고 있습니다

다양한 체험을 통해 농업활성화와 함께 참여하시는 분들께 새로운 경험을 제공하고자 합니다.



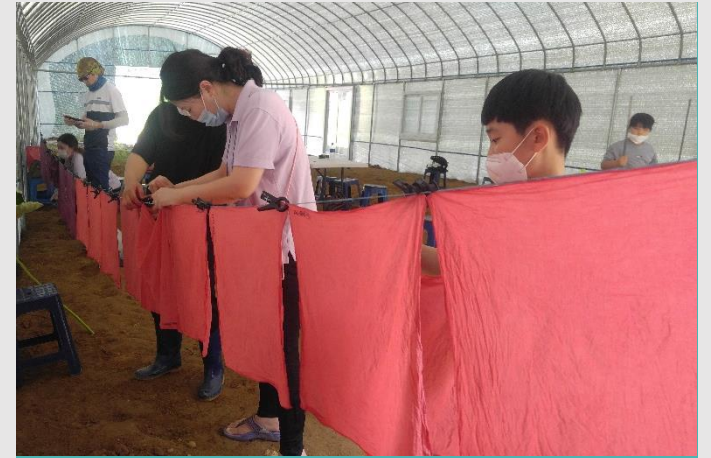
두부 만들기 체험

우리 콩을 전통 맷돌에 갈아, 천연간수를 넣고 몽글이 순두부와 단단한 두부를 직접 만들어 보는 체험



농사 체험

발달장애 아동과 정신장애인들과 함께하는 돌봄 농장에서 콩, 고구마, 텃밭 농사를 같이 해보며 우리 아이들에게 농부님들의 수고와 감사함을 알려주는 체험



천연염색 체험

우리 땅에서 나는 염료식물로 손수건, 머플러, 셔츠 등에 자연의 물감을 들여 보는 체험

뿐만 아니라, 지역과 직접 연계한 다양한 활동들로 지역 네트워크를 구축하고 사회적농업으로 활발한 활동을 진행하고 있습니다.



콩세알 이야기

감사합니다.



(032) 933-5591



(032) 933-5502



인천 강화군 양사면 배우개길69번길 27-13



kong03al@hanmail.net