



## 한살림 생산지 해성씨푸드

생산부터 식탁까지 해성이 책임지겠습니다.

어획부터 조합공급까지 책임지고 신선하고 깨끗한 건어물을 공급합니다.

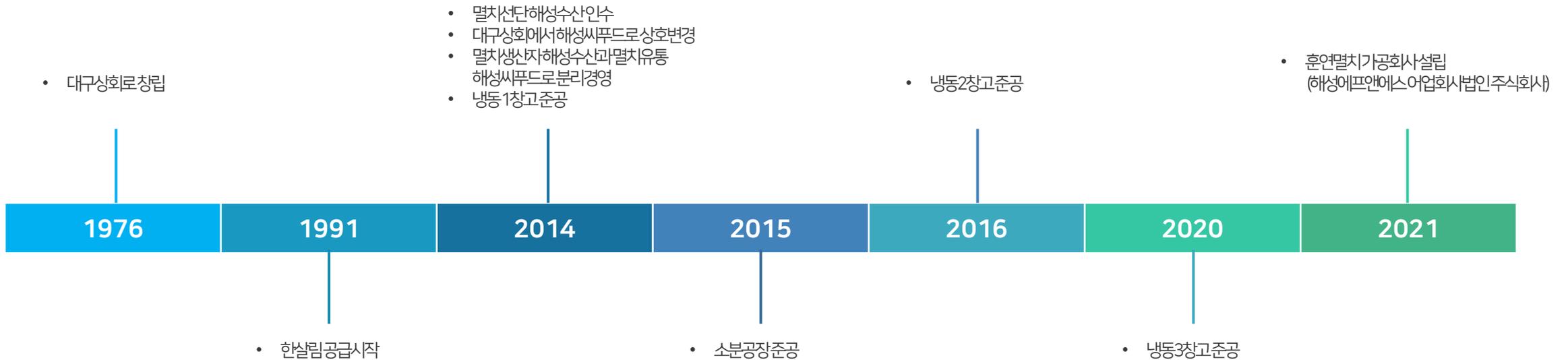
# 기업개요

우리의 밥상에 올라가기까지의 신선하고 깨끗한 건어물, 해성이 책임집니다.

회사명	해성씨푸드
대표자	이정훈
소재지	경상남도 통영시 멘데산업길 39 (생산지) 경상남도 거제시 사등면 가조서로 93-17 (가공시설) 경상남도 거제시 사등면 가조서로 93-21 (제조시설)
직원수	(해성씨푸드) 11명, (해성수산) 45명
설립일	1976년 (대구상회로 설립)
한살림공급연도	1991년
주요사업	건멸치류 및 디포리 (건어물) 어획 및 생산, 가공, 공급
매출현황	2020년 기준 115억

# 기업연혁

우리의 밥상에 올라가기까지의 신선하고 깨끗한 건어물, 해성이 책임집니다.



# 경영이념

신선하고 깨끗한 건어물,  
생산에서 우리 밥상에 오기까지 해성이 책임집니다.



어획



가공



생산



보관



출하

통영에서 직접 어획하고 가공하여 조합원에게 공급되는 모든 과정을  
해성씨푸드가 책임지기에 믿음과 신뢰, 안정성을 공급하여드립니다.

# 생산원칙

남해에서 잡아올린 멸치를 공급합니다.



국산  
원재료 사용

남해에서 잡은 멸치와  
국산 천일염만을  
사용합니다.



선상에서  
바로 자숙

잡자마자 살아있는 상태로  
선상에서 삶아  
맛이 비리지 않고 깔끔합니다.



선별과정을  
거쳐 공급

광학선별기를 통한 이물 제거  
, 육안검사,  
금속탐지기 등  
선별과정을 거쳐 공급합니다.



방사성  
물질검사 실시

방사성물질 검사를  
정기적으로 실시하고  
결과를 투명하게 공유합니다.

# 한살림 멸치 종류

크기에 따라 이름이 달라져요!

크기순서

국물멸치 > 국물멸치(상) > 볶음멸치 > 볶음멸치(상) > 잔멸치



국물멸치

대멸

약81mm이상



국물멸치(상)

중멸

약51-80mm



볶음멸치

소멸

약41-50mm



볶음멸치(상)

자멸

약31-40mm



잔멸치

세멸

약30mm이하

국수, 어묵탕, 찌개 등  
국물요리

볶음, 조림, 찜 등  
반찬

주먹밥, 김밥 등  
아이반찬이나 간식으로 좋음

# 대표물품

남해에서 잡아올려 우리의 밥상까지 건강한 건어물을  
공급하는 해성씨푸드의 물품을 소개합니다.



1991년부터 한살림과 함께한 생산지로  
깨끗한 건어물을 공급하고 있습니다.

# 잔멸치

## 세멸



## 남해에서 어획해 깨끗이 말려 담백하고 깔끔한 '잔멸치'

### 물품유형

- 300g(지퍼백)

### 물품 특징

남해에서잡은 멸치를 국산천일염을 넣은 끓는 물에 순간적으로 데쳐낸 뒤, 깨끗이 말립니다.  
잡자마자 살아있는 상태로 선상에서 삶아 맛이 비리지 않고 깔끔합니다.  
크기가 작은 세멸이며, 주먹밥, 김밥, 볶음용 등 아이 반찬이나 간식으로 이용하기 좋습니다.  
광학선별기를 통한 이물 제거, 육안 검사, 금속탐지기 등 선별과정을 거친 후 공급합니다.  
방사성물질검사를 정기적으로 실시하고 그 결과를 조합원에게 투명하게 공개합니다.  
주로 7월~12월 사이에 어획된 멸치를 저장한 뒤 연중 공급합니다.

# 국물멸치

## 대멸



## 통영 앞바다에서 어획해 국산 천일염으로 데쳐 말린 '국물멸치'

### 물품유형

- 300g(지퍼백)

### 물품특징

한려수도 통영 앞바다에서 잡은 멸치입니다.

국산 천일염을 넣은 끓는 물에 순간적으로 데쳐낸 뒤, 깨끗이 말립니다.

잡자마자 살아있는 상태로 선상에서 삶아 맛이 비리지 않고 깔끔합니다.

약 81mm 이상 크기로, 대멸이라고도 불립니다.

광학선별기를 통한 이물제거, 육안검사, 금속탐지기 등 선별과정을 거친 후 공급합니다.

방사성물질검사를 정기적으로 실시하고 그 결과를 조합원에게 투명하게 공개합니다.

주로 7월부터 겨울철까지 어획된 멸치를 저장한 뒤 연중 공급합니다.

7월경 어획한 멸치는 배에 기름기가 많아 말릴수록 노르스름한 빛을 띵니다.

추석을 전후로 날씨가 선선해지면 멸치의 색깔이 조금씩 밝아집니다.

# 국물멸치(상)

중멸



## 통영 앞바다에서 어획해 국산 천일염으로 데쳐 말린 '국물멸치'

### 물품유형

- 300g(지퍼백)

### 물품 특징

한려수도통영앞바다에서잡은멸치입니다.

국산천일염을넣은끓는물에순간적으로데쳐낸뒤,깨끗이말립니다.

잡자마자살아있는상태로선상에서삶아맛이비리지않고깔끔합니다.

약71mm이상크기로,중멸이라고도불립니다.

이물제거,육안검사,금속탐지기등선별과정을거친후공급합니다.

방사성물질검사를정기적으로실시하고그결과를조합원에게투명하게공개합니다.

주로7월부터겨울철까지어획된멸치를저장한뒤연중공급합니다.

7월경어획한멸치는배에기름기가많아말릴수록노르스름한빛을띅니다.

추석을전후로날씨가선선해지면멸치의색깔이조금씩밝아집니다.

# 볶음멸치(상)

## 자멸



## 남해에서 어획해 깨끗이 말려 담백하고 깔끔한 '볶음멸치'

### 물품유형

- 300g(지퍼백)

### 물품 특징

남해에서잡은 멸치를 국산천일염을 넣은 끓는 물에순간적으로 데쳐낸뒤, 깨끗이 말립니다.  
잡자마자살아있는 상태로 선상에서 삶아 맛이 비리지 않고 깔끔합니다.

볶음,조림용에 적합한 크기의 멸치를 선별합니다. 약 31~40mm로 '자멸'이라고도 불립니다.

광학선별기를 통한 이물제거, 육안검사, 금속탐지기 등 선별과정을 거친 후 공급합니다.

방사성물질검사를 정기적으로 실시하고 그 결과를 조합원에게 투명하게 공개합니다.

주로 7월~12월 사이에 어획된 멸치를 저장한 뒤 연중 공급합니다.

볶음용 멸치는 어획이 되는 7월 초반에는 어두운 색을 띄다가 추석을 전후로 날씨가 선선해지면 멸치의 색깔이 조금씩 밝아집니다.

# 디포리



## 남해에서 어획해 깨끗이 말려 담백하고 깔끔한 '디포리'

### 물품유형

- 300g(지퍼백)

### 물품 특징

남해에서잡은디포리를배우에서천일염을 넣은끓는 물에순간적으로데쳐낸뒤,  
깨끗이말렸습니다.

주로12월~3월사이에어획된디포리를수매하여냉동실에보관해둔뒤연중공급합니다.

크기가6~10cm내외로밴댕이라고 불리는것을건조하여만든 것이며,  
경상도에서띠포리라고부릅니다.

몸은은색을띠고등은어두운청색을띠고있습니다.

감사합니다.



(055) 644-1133



(055) 642-2333



25melchi@naver.com