

한살림가공생산연합회

과채가공분과

매화마을

한살림 생산지 매화마을

모든 사람이 건강한 삶을 누릴 수 있도록 최선의 먹거리를 공급합니다.

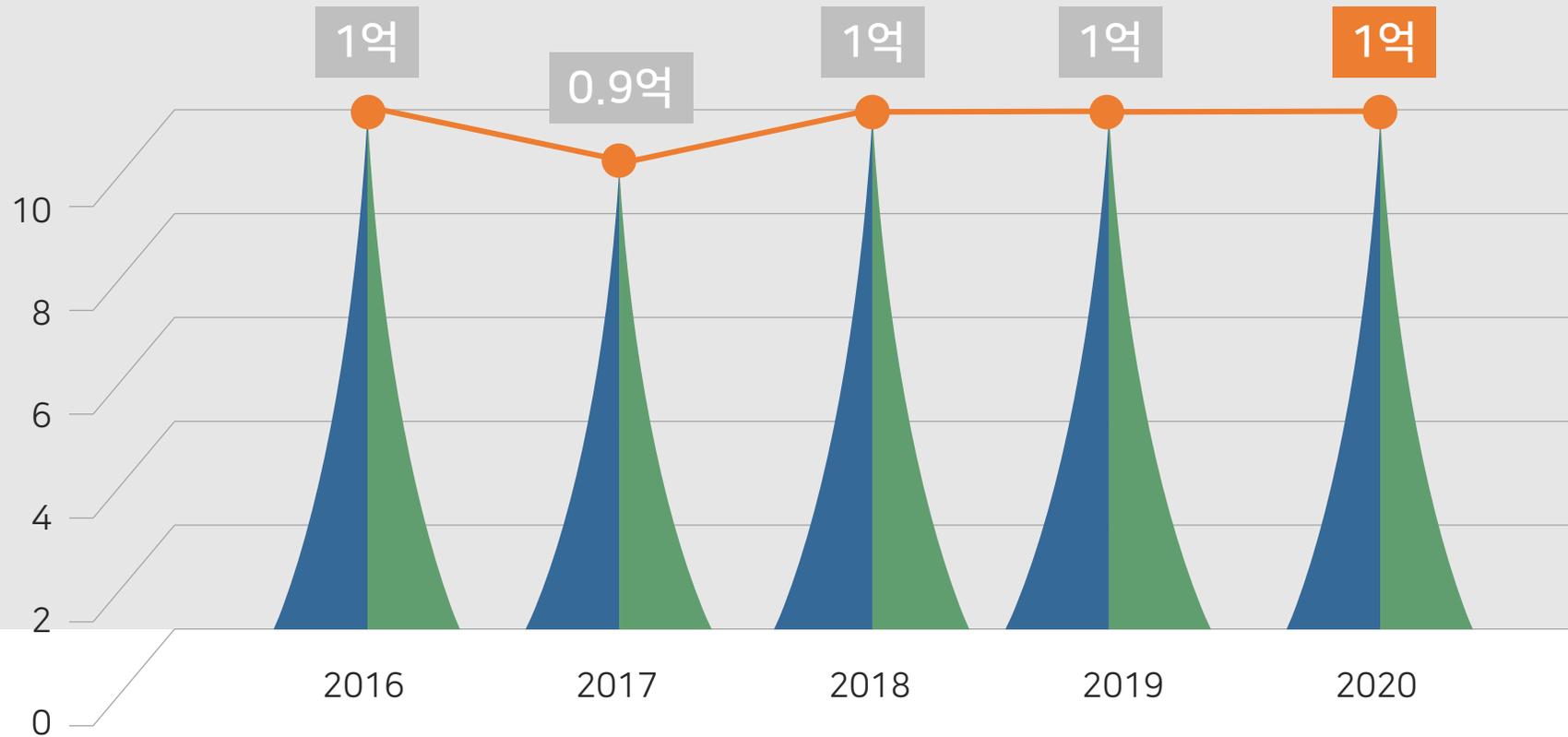
기업개요

매실청을 담그는 정직함과 성실함으로 먹을거리를 통한 행복을 제공하는 매화마을입니다.

회사명	농업회사법인 매화마을 주식회사
대표자	정유인
소재지	전라남도 광양 다압면 지막길 15-6
직원수	3명
설립일	2012년 4월 30일
한살림공급개시일	2014년 6월 30일
주요사업	매실 생산 및 가공
생산지정보	1,061m ²
매출현황	2020년 (10천만원)



매출현황



단위 : 천만원

생산이념

매화마을에서 정성으로 직접 키워내고 숙성시켜 건강함으로 전해질 수 있도록 최선을 다합니다.



매실

생산자가 직접 키운
무농약매실 원료 사용
(전남광양)



재료

유기농 설탕과
프락토올리고당을
사용합니다.



무첨가

식품첨가물은
일체 사용하지
않습니다.



전통옹기발효숙성

50년 이상된
옹기에서
전통 방식으로 숙성

생산지 특징

매화향기 그윽한 전남 광양의 매화마을

기후조건과 산세 등이 매화생육에 좋은 지형으로 국내 최대 규모의 매화단지를 형성하고 있습니다.



매화로 유명한 꽃고을로 바람이라도 불어하얀 꽃이 흩날리면 꽃잎이 눈보라가 되어 산천에 뿌려집니다.

매화의 그윽한 향은 하늘을 더 크게 열었고 섬진강 출렁이는 물결 따라 유유히 흐르며

매화향은 봄바람에 실려 봄소식을 전합니다.

대표물품

직접 키운 무농약 청매실로 고유의 맛과
향이 살아있는 '매화마을청매실원'입니다.



한살림생산자가 직접 키워 더욱 믿을 수 있으며,
50년 이상 된 전통 옹기에서 전통 방식으로 발효 숙성시켰습니다.

매화마을청매실원



매실농축액을 더해
유효성분(유기산 등)을 높였습니다.

물품유형

- 420ml

물품특징

전남광양의매실생산자가직접키운무농약청매실을매년약정하여원료로사용합니다.

매실농축액을더해유효성분(유기산등)을높입니다.

50년이상된전통옹기에서3개월숙성하고이후과육과액을분리하여6개월이상후숙성합니다.

이후숙성된원액은스테인리스저장통에보관해공급합니다.

원재료

매실50%(국산/무농약),설탕30%(유기),프락토올리고당18%,

매실농축액2%[매실100%(국산/무농약)]

감사합니다.



(061) 772-5066



(061) 772-4574



전라남도 광양 다압면 지막길 15-6



01091964060@nate.com