

한살림가공생산연합회

주잡곡분과

HEALTHY & NATURAL NOODLE



李家자연면

한살림 생산지 이가자연면

이가자연면은 올바른 **면식문화(麵食文化)**를 열어가는
건강하고 맛있는 면, 소스 전문 기업입니다.

기업개요

이가자면은 2001년 설립 이래 자체 기술력을 기반으로 한국인의 입맛에 맞는 면, 소스 개발에 매진해오고 있습니다.

회사명	이가자연면
대표자	이범수
소재지	(제조시설) 충북 음성군 맹동면 맹동산단로 38-3
직원수	96명
설립일	2001년 12월 1일
한살림공급개시일	2010년 10월
주요사업	면, 소스 전문 제조회사
생산지규모	9,100m ²
매출현황	2020년 기준 254억원

기업연혁

앞으로도 지금까지 해왔던 것처럼 정직과 신용이라는 순수하고 소박한 마음으로
조합원에게 건강한 면을 통하여 즐거움을 누릴 수 있도록 최선을 다하겠습니다.

- 2001 회사설립
- 2002 면류 제조 설비 구축
- 2003 숙면류, 소스류 제조 설비 구축
- 2006 우리밀 면류 생산
공장 확장 이전 (맹동 산업단지)
- 2007 (주)이가자연면 법인전환
냉동 숙면류, 생면류 HACCP 지정
- 2008 기술연구소 설립
기술혁신형 중소기업(INNO-BIZ) 인증
- 2009 식혜음료 생산
- 2012 L.I면(파스타, 우동, 면류) 신규 라인 증설
- 2013 여성친화 일촌기업 선정
경영혁신형 중소기업(MAIN-BIZ) 인증
우리지역 일하기 좋은 기업 선정

- 2014 FSSC22000 인증
ISO 22000:2005 인증
- 2015 음성군 성실납세기업 표창 수상
산업통상부 장관상 수상 (2015 충북 중소기업인 대회)
- 2016 수출유망중소기업 선정
공장 증설
- 2017 자사 브랜드 투움바 파스타 출시
- 2018 자사 브랜드 편의점 컵제품 출시
- 2020 KS 인증

경영이념

안전한제조공정과건강한면식품의생산을통해
고객의건강과행복을최우선으로생각한다는약속을지켜나가겠습니다.



자연의건강함

이가(李家)의이름을걸고
자연에가까운
건강한면을만듭니다.



성실함

나와내가족이먹는식품의
기분을지키기위해안전하고청결한
제조공정을준수합니다.



열정

언제나한발앞서맛있고건강한
면을개발하며올바른면식문화를
이끌어가기위해노력하고있습니다.

생산이념

이가자연만의 독창적인 생산기술과 노하우



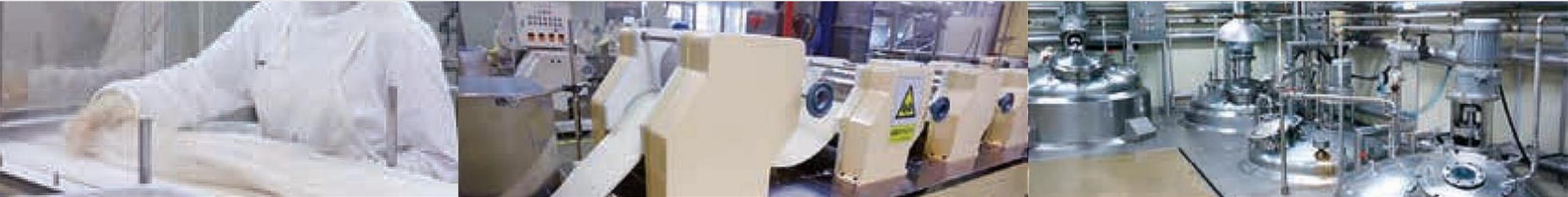
면과 소스 모두를 아우르는 종합적인 면 전문 생산라인을 갖추고 있습니다.

생산에서 포장까지 물품이 완성되는 모든 공정을 자체적으로 해결할 수 있는 체계적인 생산체계를 갖추고 있으며
신제품 개발을 위한 신설 설비에 대한 지속적인 투자가 이루어지고 있습니다.

한국적 식문화 특성에 맞는 물품을 만들기 위해 자체적인 설비개발 또한 지속적으로 진행되고 있습니다.

생산이념

이가자연만의 끊임없는 연구개발



2008년 부설기술연구소를 설립하여 개발전문인력을 두고 물품개발을 이어오고 있습니다.

기술연구소 내의 품질관리 팀과 전문 분석장비를 갖추어 생산되는 모든 물품을 정기적으로 실험 및 테스트하여
균일하고 우수한 품질을 위해 일하고 있습니다.

생산현장 작업자와 작업장의 위생점검 및 교육을 주기적으로 진행하며,
전 직원이 안전경영시스템에 참여하여 신뢰성 높은 물품을 생산하기 위해 노력하고 있습니다.

대표물품

나와내가족이 먹는 식품의기분을 지키기 위해
올바른 면식문화를 이끌어가는
이가자연면의 물품을 소개합니다.



스파게티



국산 원재료로 건강하게 만든
정통 미트 스파게티입니다.

물품유형

- 620g / 2인분

물품 특징

우리밀로 만든 풀깃한 생면과 국산 토마토 페이스트, 돼지고기, 한우고기 등으로 만든 소스를 모아 담은 우리재료로 만든 건강한 정통 미트 스파게티입니다.

가정에서 조리하듯 토마토 페이스트, 돼지고기, 한우고기, 채소를 넣고 직접 조리해 깊고 진한 맛을 느끼실 수 있습니다.

식물성 보존료인 주정이나 화학첨가물 없이 만들었기 때문에 안전한 냉동 상태로 공급합니다.



NO!
화학첨가물
NO!



국산재료 사용
우리밀 우리재료만을
사용했습니다.



환경호르몬 FREE
안전한 재료의
포장지 사용

동치미물냉면



국산 원재료로 만든 부드러운 면발과
국산 채소로 담근 동치미 국물의
시원하고 깊은 맛

물품유형

- 960g / 2인분

물품 특징

우리밀로 만든 냉면과 시원한 동치미 육수가 어우러져 시원하고 깊은 맛이 나는 동치미물냉면입니다.

동치미육수는 배, 무, 대파, 청양고추 등의 채소와 천일염을 이용해 직접 만들고 있습니다.

방부제나 화학첨가제 없이 안전하게 만들었습니다.

고기를 우려낸 육수를 사용하지 않아 채식주의하시는 분들도 드실 수 있습니다.



NO!
화학첨가물
NO!



국산재료사용
우리밀·우리채료만을
사용했습니다.



채식음식
채소로 국물을
냈습니다.

쫄면



쫄깃한 우리밀 면발과 새콤달콤한 비빔장의 조화로운 맛

물품유형

- 490g / 2인분

물품 특징

우리밀로 만든 쫄깃한 면발과 한살림 고추장을 주원료로 만든 비빔장의 매콤한 맛이 조화롭게 어우러진 쫄면입니다.

국산 채소와 사과농축액, 배농축액, 유기농 설탕을 사용해 비빔장의 맛이 뛰어납니다. 새콤달콤한 비빔장이 입맛을 돋워줍니다.

원재료

[면] 백밀가루 95.62%(밀:국산), 천일염(국산), 주정, 감자전분(국산)

[소스] 고추장 43%(국산/성미고추장), 프락토올리고당 13%(국내가공), 유기농 설탕 4%(수입산), 현미식초 8%(국산), 사과농축액 10%(국산), 배농축액 11%(국산), 마늘 10%(국산), 참깨(국산)

만두피



우리밀에 감자전분과
천일염을 더해 만든 얇고
쫄깃한 '만두피'입니다.

물품유형

- 330g / 약 30장

물품 특징

우리밀에 국산 감자전분과 천일염만 넣어 만들었습니다.

천일염은 한살림 생산자인 마하탐의 재료를 활용하였습니다.

온가족 함께 모여 즐겁고 간편하게 만두를 빚어보세요.

원재료

백밀가루(밀:국산)96.6%, 감자전분(국산)2.4%, 천일염(국산:마하탐)

우리밀 수제비



우리밀과 국산 감자전분으로
만들어 건강하고 쫄깃한
'우리밀수제비'입니다.

물품유형

- 500g

물품특징

우리밀에국산감자전분과천일염으로맛을냈습니다.

짧은시간내간편하게요리할수있도록익힌(숙면)으로만들었습니다.

면의보존을위해화학첨가물이아닌주정을넣어안전하고건강하게드릴수있습니다.

원재료

밀가루93.6%(밀:국산),감자전분4.68%(국산),천일염(국산),주정

인증현황

신뢰성높은 물품 개발과 생산을 위해
다양한 인증으로
꾸준히 관리하고 있습니다.



이가지연면은 현재 12종의 HACCP 인증을 통해
안전하고 건강한 물품을 조합원에게 공급하고 있습니다.

12종의 HACCP 인증



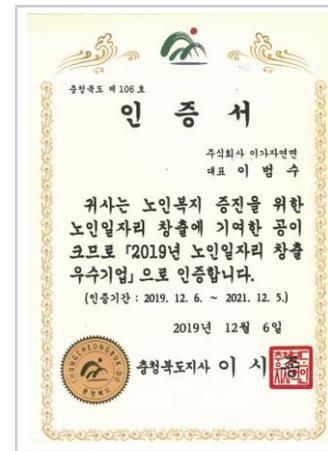
기술혁신형 중소기업 확인서



FSSC 22000 인증서



경영혁신형 중소기업 확인서



노인일자리 창출 인증서



가족친화인증서



KS인증서



李家자연면

www.igan.co.kr



(043) 881-8395



(043) 882-7200



충북 음성군 맹동면 맹동산단로 38-3



igamall@ign.co.kr