



한살림 생산지 초록섬마하탐

우리바다에서 어획한 수산물과 마하탐의 천일염으로
정직하게 생산하는 초록섬 마하탐입니다.

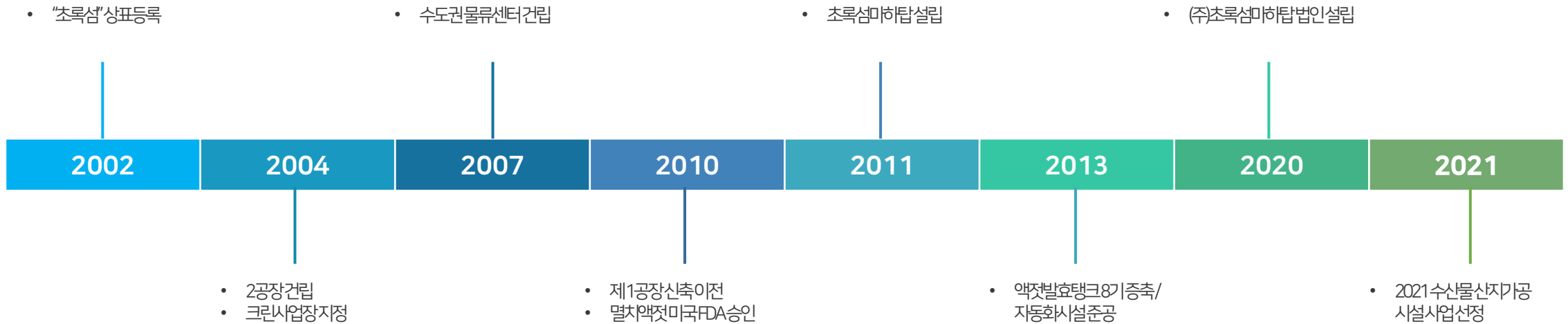
기업개요

우리나라 친환경 천일염과 젓갈을 생산하고 보존하며 생명, 환경, 그리고 자연과 함께하는 초록섬 마하탑입니다.

회사명	주식회사 초록섬 마하탑
대표자	이정심
소재지	전라남도 신안군 임자면 전장포길 182
직원수	12명
설립일	2011년
주요사업	젓갈 제조 및 판매, 견학 프로그램 운영
생산지규모	3,305m ²
매출현황	2020년 기준 30억원
인증현황	미국 FDA 검사, 친환경농산물인증 품질경영시스템 ISO 인증

기업연혁

우리나라 친환경 천일염과 젓갈을 생산하고 보존하며 생명, 환경, 그리고 자연과 함께하는 초록섬 마히탑입니다.



경영이념

마하탑은 1986년 6월에 창업한 이래로
우리가 살고 있는 이 땅에 상생의 토양을 만들어낸 아름다운 사람들과의 연대를 통해
생명운동, 환경운동, 더불어 사는 운동을 이어오고 있습니다.



생명을 사랑하는 마음으로 기도한
깨끗한 물에서 피어난 흰 꽃 “소금”

생명을 존중하는 청정한 마음으로 조합원을 평생 회원으로 모시고
더불어 맑고 깨끗한 세상을 만들어가겠습니다.

생산지 특징

전라도 끝자락, 뱃길로만 닿을 수 있는 섬 '임자도'
그곳에는 인심 좋은 바다, 하늘의 태양과 바람, 건강한 갯벌이 있습니다.



유네스코 생물권 보존지역으로 지정된 임자도

그곳에서 생명을 사랑하는 마음을 가득담고 피어난 흰 꽃, 마하탑 소금이 탄생합니다.

그리고 그 마하탑의 소금을 활용하여 일체의 첨가물도 넣지 않고 젓갈을 만드는 곳이 바로 초록섬 마하탑입니다.

생산원칙

우리바다에서 어획한 수산물과 마하탑 천일염으로 정직하게 생산합니다.



**우리나라 근해에서 어획한
젓갈만을 생산합니다.**

멸치젓은 북제주와 남해안에서 수매하고, 육젓, 참새우젓, 꽃새우젓, 황석어젓갈은 북신안수협우판장에서 88번 중매인을 통해 전량 수매하기 때문에 수입 젓갈과 섞이는 일은 전혀 없습니다.



**첨가제를 일체
사용하지 않습니다.**

초록섬 마하탑에서 생산되는 모든 젓갈류는 방부제, 인공조미료, 색소 등 일체의 첨가제를 사용하지 않고 자연발효시키므로 젓갈 고유의 향과 맛이 그대로 살아 있습니다.



**위생적인 저온고에서
숙성합니다.**

외부 온도차에 따라 내부 온도가 일정하지 않은 토굴이 아닌 섭씨 5도의 일정한 온도가 유지되는 저온고에서 숙성됨으로 맛이 일정하고 쉽게 변질되지 않습니다.

대표물품

100% 국산 젓갈만을 사용하여
생명이 살아 숨쉬는 바른 먹거리를 만드는
초록섬 마하탐의 물품을 소개합니다.

100%
국산젓갈

새우육젓



6월에 어획한 육젓용 젓새우는
새우젓 중에서 최상품입니다.

물품유형

- 250g

물품특징

6월에잡은새우와천일염으로배합하여,인공첨가를일체사용하지않고4-5개월이상
숙성시킨후포장합니다.

6월에잡은새우는살이통통하게올라있어새우젓중에서는육젓을 최상품으로 평가합니다.
우리나라새우젓전체생산량의60%를차지하고맛과질에서품질이뛰어난임자도근해에서
6월에어획하여배우에서바로절여최상의신선도를유지합니다.

원재료

새우 80%(국산), 천일염 20%(국산)

참새우젓



작고 부드러운 새우로
다양하게 활용 가능한
참새우젓입니다.

물품유형

- 500g

물품 특징

임자도근해에서봄,가을철에어획한새우로담근새우젓입니다.

참새우를신선도유지를위해배우에서부터절인후섭씨5도의전용저장고에서
4개월이상저온숙성시켰습니다.

추젓에속하는참새우젓은겉질이얇아김치나짜개용으로많이사용됩니다.

원재료

새우 80%(국산), 천일염 20%(국산)

멸치액젓



국산 천일염으로
2년이상 자연 숙성하여 절여내
비린맛이 없습니다.

물품유형

- 1kg

물품 특징

추지도 근해에서잡은 첫갈용 멸치를 천일염으로 절여숙성시켰습니다.

멸치액젓고유의맛과향이오래지속됩니다.

빨리유통시키기위해인위적으로온도를높여숙성시킨제품과는달리 상온에서자연스럽게숙성시켜첫갈의깊은맛이살아있습니다.

원재료

멸치 75%(국산), 천일염 25%(국산)

초록섬 마하탐의 젓갈, 이런 과정을 거쳐 생산됩니다.



절임

어획 즉시 어선에서 바로 1차절임 후
마하탐 천일염으로 재절임합니다.



수매

수협에서 경매를 통해
수매합니다.



숙성

섭씨 5도이하의 저온고에서
천천히 숙성합니다.



포장

잡어와 이물질질을 골라내고
위생적으로 포장합니다.

인공 첨가제를 일체 사용하지 않고 일정한 온도에서 자연숙성 시킵니다.

염부의 값진 땀방울로 만들어진 소금과 국산 원료(새우, 멸치)만을 사용해
최상의 젓갈&액젓을 생산합니다.

인증현황

우리나라 친환경친일염을
생산하고 보존하며
생명, 환경, 그리고 자연과 함께하는
초록섬마히탑입니다.



미국 FDA 검사, 친환경농산물인증
(친일염)



미국 FDA 검사, 친환경농산물인증
(붉은소금)



미국 FDA 검사, 친환경농산물인증
(함초소금)



미국 FDA 검사, 친환경농산물인증
(멸치액젓)



미국 FDA 검사, 친환경농산물인증
(함초유기재배)



품질경영시스템 ISO 인증
KS Q 105 9001:2009



품질경영시스템 ISO 인증
ISO 9001:2008



감사합니다.



(061) 275-0290



(061) 275-0291



전라남도 신안군 임자면 전장포길 182



mahatab@hanmail.net