



한살림 생산지 흥업우리맛식품

깨끗한물, 정직한손, 나와너모두가행복한우리맛

우리땅에서난재료를옛방식 그대로 장을 만드는 흥업우리맛식품입니다.

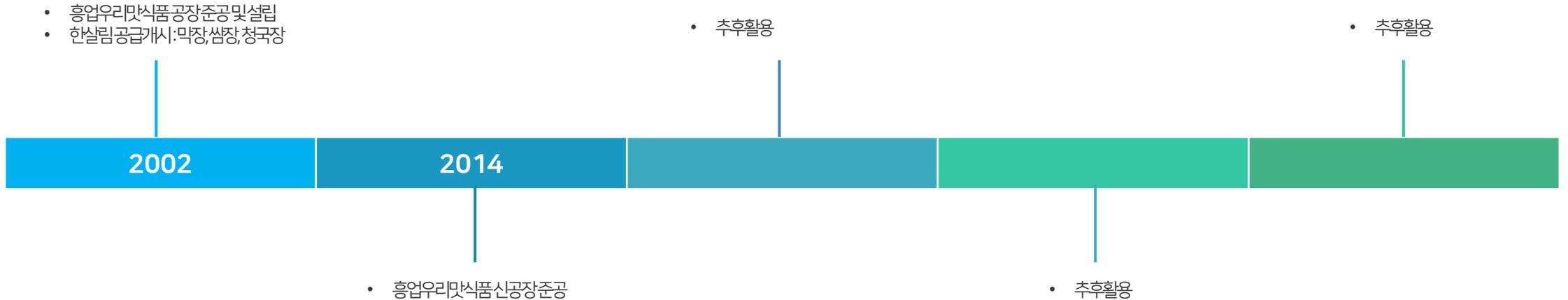
기업개요

국산 콩을 원료로 하여 전통 장류에 집중하며 우리 고유의 장맛을 이어나가고 있는 흥업우리맛식품입니다.

회사명	흥업우리맛식품
대표자	서정희
소재지	강원도 원주시 흥업면 매지화촌길 144-1
직원수	2명
설립일	2002년 5월 1일
한살림공급연도	2002년
주요사업	장류 제조 및 판매
생산지규모	198.3m ²
매출현황	2020년 기준 6.2억원
기업연혁	2002년 흥업우리맛식품 공장 준공 및 설립, 한살림 공급개시 (막장, 쌈장, 청국장) 2014년 흥업우리맛식품 신공장 준공

기업연혁

국산 콩을 원료로 하여 전통 장류에 집중하며 우리 고유의 맛을 이어나가고 있는 흥업우리맛식품입니다.



경영이념

우리땅에서 난 재료를 옛 방식으로 정성 들여 만들어
모두가 만족하는 장을 만듭니다.

좋은 환경속에서 소수의 제품만을 생산하여
위생과 품질을 모두 만족시키는 장을 만들고 있습니다.

생산지 특징

강원도 산골, 깨끗한 물과 공기가 있는
좋은 환경속에서 소수의 제품만을 생산합니다.

상수원보호구역에 위치한 강원도 산골에서 나는 깨끗한 지하수로 장을 만들고 있으며,
정기적으로 수질 검사를 통해 믿을 수 있는 안전하고 깨끗한 물입니다.

생산원칙

국산 재료만을 취급하여 전통방식으로 만듭니다.



100% 국산재료 사용

모든 재료는
국산만을 취급합니다.



정기적인 GMO 검사

1년에 1회,
3월경 시행합니다.



전통방식

발효의 기다림,
전통방식으로 만듭니다.

대표물품

우리땅에서 자란 재료를 옛 방식 그대로 정성들여 만든
모두가 만족하는 장을 만드는
흥업우리맛식품의 대표 제품을 소개합니다.



청국장



국산콩을 재래식으로 가공해
전통 장맛이 살아있는
'한살림 청국장'입니다.

물품유형

- 150g

물품특징

소금등을 첨가하지 않고 100%우리콩(백태)으로 만든 청국장입니다.
전통방식으로 만들어 토종 청국장의 진한 맛과 향을 느끼실 수 있습니다.
청국장은 된장보다 많은 소화효소를 함유하고 있으며, 레시틴 성분이 풍부해
머리를 맑게 하고 집중력 향상에 도움을 준다고 알려져 있습니다.
수입콩 대체효과로 탄소 발생을 줄여주는 가까운 먹을거리 물품입니다.

원재료

대두 100%(국산)

옛 맛을 그대로 느낄 수 있는 진한 한살림 청국장,
이런 과정을 거쳐 생산됩니다.



콩세척

세척기와이송기에
지속적으로 물을 교체해주며
세척합니다.



불림

세척후증자기에들어간
콩을 10시간정도
불립니다.



가열

95도이상에서
6시간이상
가열합니다.



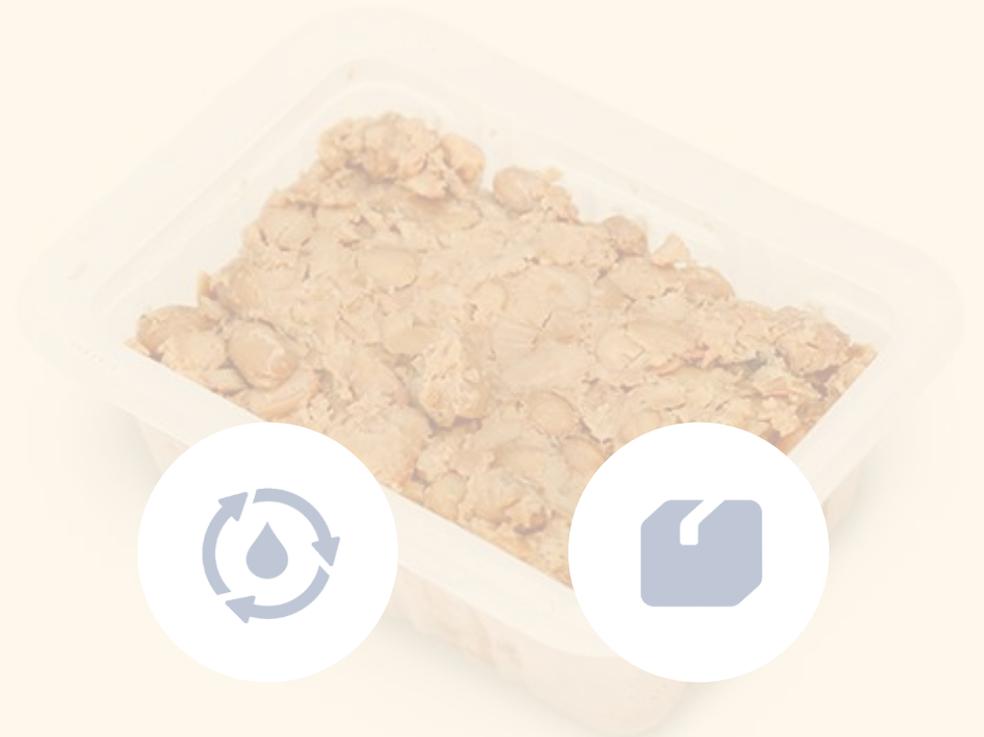
발효

약한콩을스텐바구니에
담은후천과이불을덮어
약48시간동안발효시킵니다.
(40도-45도 사이)



포장

1시간정도식힌후
성형기에넣어모양을만들고
케이스에넣어포장후
냉동실에보관합니다.



막장



통메주와 엿기름, 고추씨,
보리밥, 천일염을 넣고 만든
막장입니다.

물품유형

- 900g

물품 특징

간장을 빼지 않고 통메주를 그대로 갈아 만든 강원도식 막장입니다.

재래식 향아리에 [서 6개월 이상 숙성시켰습니다.

된장에 비해 색이 짙고 단맛이 있으며, 국산콩으로 만든 막장용 메주가루와 국산원재료를 사용하여 만들었습니다.

원재료

메주가루 50%(국산), 소금 14%(국산/천일염), 고추씨가루 12%(국산), 보리밥(국산), 엿기름(국산), 정제수

우리땅에서 자란 재료를 옛 방식 그대로 정성들여 만든 모두가 만족하는 장을 만드는 흥업우리맛식품의 대표 제품을 소개합니다.



**재료
준비1**

메주가루, 고추씨 가루, 소금을 골고루 혼합하여 준비합니다.



**재료
준비2**

국산 보리쌀로 밥을 지어 푹뭉을 들여 놓습니다.



**재료
준비3**

옛기름을 걸러 물에 풀어 끓여 놓습니다.



**재료
혼합**

위의 모든 재료를 혼합하여 항아리에 담습니다.



**소금 및
뚜껑 덮기**

맨위에 소금을 5cm 정도 덮고 뚜껑을 덮어 숙성시킵니다.



**숙성장
퍼내기**

1년 정도 숙성시킨 장을 퍼내 작업장 내부로 가져옵니다.



**교반 및
포장**

장을 교반한 후 유리병에 담아 포장합니다.



쌈장



100% 국산 콩으로 만든
전통장 '한살림 쌈장'입니다.

물품유형

- 250g

물품 특징

숙성한막장에 한살림성미고추장을 기본으로 국산 볶은참깨, 마늘 등을 넣어
고소하고 담백한 맛을 더했습니다.

콩 삶은 물을 넣어 영양이 풍부하고 맛도 좋으며 삼겹살 같이 느끼한 음식과 먹으면
궁합이 더욱 좋습니다.

일체의 화학첨가물, 방부제를 사용하지 않고 건강하게 만들었습니다.

원재료

막장49%[국산(메주가루(메주(대두(국산)100%),소금14%,고추씨가루,보리밥,엿기름,
정제수,고추장15%(국산),콩삶은물(국산),유기농설탕,마늘(국산),볶은참깨(국산)

고소하고 담백한 맛이 일품인 한살림 쌈장,
이런 과정을 거쳐 생산됩니다.



혼합

막장, 고추장, 마늘, 참깨 등
재료를 넣어 교반합니다.



포장

유리병에 담아
포장합니다.



감사합니다.



(033) 762-4825



(033) 762-2624



강원도 원주시 흥업면 매지회촌길 144-1



wjalsgk@naver.com