



한살림 생산지 **고삼농협안성마춤푸드센터**

정직과간간한원칙으로 건강한식탁을 만듭니다.

기업개요

정직과 깐깐한 원칙으로 건강한 식탁을 만들어가는 고삼농협 안성마춤푸드센터입니다.

회사명	고삼농협 안성마춤푸드센터
대표자	윤홍선
소재지	경기도 안성시 고삼면 신창길 82
직원수	34명
설립일	2012년 8월 10일
한살림공급연도	2018년 9월 1일
주요사업	한우사골육수 제조 및 판매
생산지규모	11,569m ² (일 생산량 15,000팩 -> 500ml 곶탕 기준, 3만인분)
매출현황	2020년 기준 99억원

기업연혁

쉽 없는 도전으로 미래를 향해 전진합니다.



경영이념

고삼농협안성마춤푸드센터는 2012년 농림부와 경기도, 안성시가
함께 힘을 합쳐 지역 경제 활성화를 위해 만들었습니다.



농업인
소득증대



소비자
신뢰 확보



경쟁력
강화



농협가공식품의
세계화



최첨단식품
가공시설

건강한 식탁을 조합원에게 공급하고
최첨단식품가공시설로 농축협가공식품의 경쟁력을 만들어갑니다.

생산원칙

1. 재료의 우수성



100%
한우/닭



100%
국산 무농약
재료 사용

1%의 화학첨가물도 사용하지 않은 순수 곱탕 생산

생산원칙

2. 생산시스템의 무결점



* 전공정을 자동화해 생산할 수 있는 가공장

"생산에 필요한 모든 공정을 갖춰 운영"

정직한 재료, 깐깐한 생산시스템 운영, 끊임없는 연구개발
이 모든 것이 합쳐져 전국 농축협 최초 120억원의 매출을 올릴 수 있었습니다.

대표물품

믿을 수 있는 재료로 안전하고 건강한
물품을 생산하는 정직하고 깐깐한 기준,
고삼농협 안성마춤 푸드센터의 대표 물품을 소개합니다.

닭곰탕



한살림 닭을 꼭 고아 만들어
진하고 담백합니다.

물품유형

- 500g

물품특징

한살림 닭뼈와 닭발을 꼭 고아 만든 닭육수로 만들어 국물이 진하고 담백합니다.

육수를 낼 때 양파, 파 등 채소와 함께 우려내며, 천연염료로만 양념하고 깔끔한 감칠맛을 냅니다.

닭가슴살을 별도로 삶아 넣어 부드러운 식감이 좋습니다.

원재료

닭고기 10%(가슴살:국산), 닭추출육수 89.55%(닭뼈 24.33%(국산), 닭발 3.75%(국산), 한우사골(국산) 1.87%, 양파 3.75%(국산/무농약), 대파 1.8%(국산/무농약), 생강 0.06%(국산/무농약), 건다시마 0.07%(국산), 월계수잎 0.01%, 볶은소금 0.45%(국산)

소고기뭇국



한살림 한우와 무를 푹 끓여
구수하고 진합니다.

물품유형

- 500g

물품특징

한살림축산생산자가사육한우리땅에서건강하게자란100%순수한우고기와
무농약무를넣어만들었습니다.안심대안사료로키운한살림한우는
HACCP지정도축장에서도축하였습니다.

무농약이상의우리콩과천연재료를이용해6개월이상숙성시킨산골간장과원액100%
순수국산까나리액젓을넣어깔끔하면서도담백한감칠맛을냈습니다.

원재료

정제수69.17%, 무18.0%(국산/무농약), 한우정육10.0%(국산), 대파1.3%(국산/무농약), 마늘0.3%(국
산/무농약), 한식간장0.5%(국산), 볶은소금0.39%(국산), 까나리액젓, 월계수잎, 건다시마



감사합니다.



(031) 671-2823



<http://gosammall.com>



경기도 안성시 고삼면 신창길 82



yy1163@nate.com