산식품

한살림 생산지 **산식품**

산과들, 바다와 사람을 살리는 기업
주식회사 산식품입니다.

기업개요

자연에서 거둔 좋은 재료 그대로, 고유의 풍미를 고스란히 담아낸 물품으로
산과 들, 바다와 사람을 살리는 기업 산식품입니다.

회사명	주식회사 산식품
대표자	김종우
소재지	경기도 이천시 마장면 중부대로 644번길 30
직원수	15명
설립일	2003년 1월 1일
한살림 공급연도	2005년 9월
주요사업	조미김 제조 및 판매
매출현황	연 매출 3-40억원

기업연혁

자연에서 거둔 좋은 재료 그대로, 고유의 풍미를 고스란히 담아낸 물품으로
산과 들, 바다와 사람을 살리는 기업 산식품입니다.

2003
- 산식품 설립 : 이천시 백사면 조읍리

2005
- 한살림 물품공급 시작
- 천주교우리농구운김생산지
- 각지역생협 및 유기농매장 공급

2017
- 주식회사 산식품으로 법인전환

2021
- 이천시 마장면 표교리로 공장이전

~ 현재
- 천주교우리농구운김생산지
- 각지역생협 및 유기농매장 공급

경영이념

산과 들, 바다와 사람을 살리는 기업 산식품의 경영이념

자연의 질서를 거스르지 않으며

사람을 공경하고 우리 앞에 놓인 밥의 소중함을 날마다 깨우치면서

자연의 일부로 살아갈 수 있는 세상을 꿈꾸는 기업이 되고자 합니다.

생산원칙

전라남도 해남,

그 곳에서 밀물과 썰물이 만나고 햇빛과 바람을 쐬며 자란 전통 지주식 김을 사용합니다.

전통 지주식

조수간만의차를이용할수있는곳,
염산을사용하지않아안전한바다생태계

한살림 생산원료

살림농산의참/들기름
미하탑의볶은소금등사용

염산일체 미사용

일반김과달리염산을
사용하지않아안전

자연이 선사한 그대로, 고유의 풍미를 고스란히 간직한 물품을 만들고 있습니다.

대표물품

자연의 질서에 따라 산과 들, 바다와 사람을 살리며
자연이 선사한 고유의 풍미를 전하는
주식회사 선식품의 대표물품을 소개합니다.

구운전장김

맑은 바다와 햇볕이 건강하게 키운 김, 정성껏 두 번 구웠습니다.

물품유형

- 40g

물품 특징

지주식으로 생산된 참김과 돌김을 7:3의 비율로 섞어 맛있게 만들었습니다.

한살림 소금 생산지인 임자도에서 생산된 천일염을 사용하였습니다.

참기름과 들기름을 발라 두 번 구워 고소하고 바삭합니다.

원재료

김52%(지주식/국산),현미유38%(태국산),참기름(참깨:중국산),들기름(국산),구운소금(천일염/국산)

구운도시락김

맑은 바다와 햇볕이
건강하게 키운 김,
정성껏 두 번 구웠습니다.

물품유형

- 4g*9봉

물품 특징

지주식으로 생산된 참김과 돌김을 7:3의 비율로 섞어 맛있게 만들었습니다.

한살림 소금 생산지인 임자도에서 생산된 천일염을 사용하였습니다.

참기름과 들기름을 발라 두 번 구워 고소하고 바삭합니다.

도시락, 혹은 간단한 식사를 위해 적은 단위로 포장하여 간편합니다.

원재료

김52%(지주식/국산),현미유38%(태국산),참기름(참깨:중국산),들기름(국산),구운소금(천일염/국산)

파래전장김

조미한 지주식 무염산 김을 두번 구웠습니다.

물품유형

- 30g

물품 특징

해남땅끝마을에서 지주식으로 양식한 파래전장김을 원재료로 이용해 만들었습니다.
재래방식인 지주식으로 양식한 김은 맛이 좋고, 염산처리를 하지않아 안심하고 드실 수 있습니다.
지주식은 바다에 긴 막대를 꽂아 양식그물을 붙잡아 매놓고 김을 키우는 방식입니다.
밀물과 썰물에 의해 양식그물이 자연스럽게 바닷물 밖으로 노출되면서 햇빛을
일정 시간 쬐게 되어 색깔은 개량식보다 못하지만 맛이 좋고 안전합니다.
참김과 파래가 7:3의 비율로 섞여있어 향긋하고 맛이 좋습니다.

원재료

파래참김52%(지주식/국산),현미유38%(태국산),참기름(참깨:중국산),들기름(국산),
구운소금(천일염/국산)

김자반볶음

무염산 김자반에
기름과 소금을 더해
맛있게 볶았습니다.

물품유형

- 40g

물품 특징

염산처리를 하지 않은 지주식 김자반을 주원료로 만든 김자반볶음입니다.

한살림 참기름, 들기름을 넣어 고소한 맛이 일품입니다.

별도의 조리과정 없이 바로 드실 수 있어 가정에서 간편하게 이용하실 수 있습니다.

원재료

김자반 52%(국산/지주식), 현미유 27.5%(태국산), 구운소금(국산), 설탕, 참기름(참깨:중국산), 들기름(국산), 볶은참깨(국산)

구운김밥김

겨울철 햇김으로 만든 두꺼운 김밥용 김

물품유형

- 10장

물품 특징

겨울철 햇김으로 만들었습니다.

일반 김보다 두꺼운 김밥용 김을 두 번 구웠습니다.

한살림에서 공급하는 무염산 지주식 김을 원재료로 만듭니다.

원재료

김(국산/무염산, 지주식)

산식품

감사합니다.

(031) 634-9245 (031) 631-9246 경기도 이천시 마장면 중부대로 644번길 30 ka-kyoung@hanmail.net