한살림가공생산연합회

반찬양념분과

HAEEORIM

# 한살림 생산지 **해어림산지가공**

魚露 제주 전통 어간장은

우리나라의 대표적인 수산발효식품입니다.

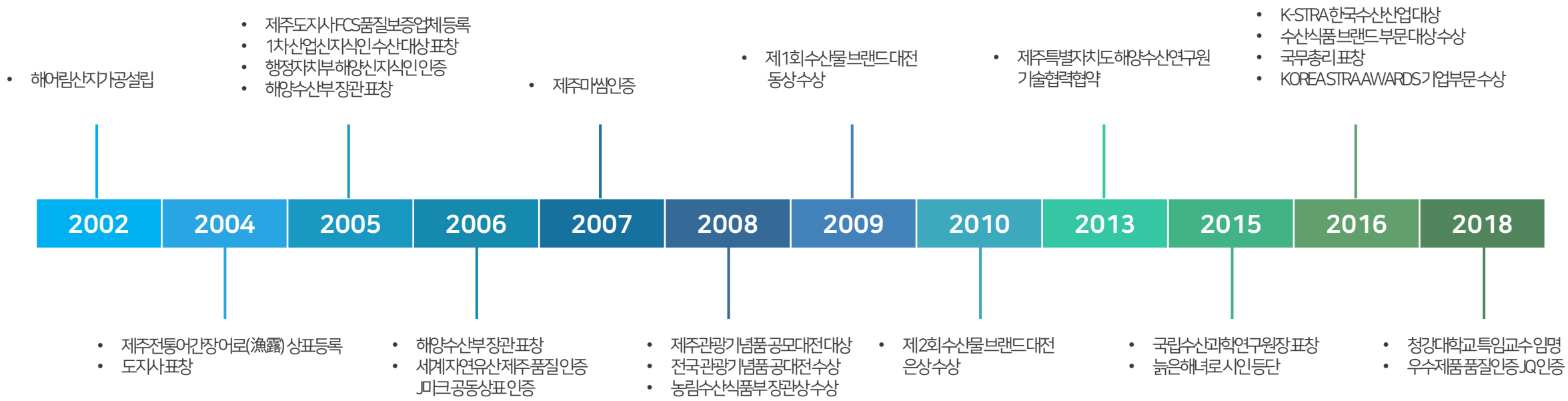
# 기업개요

우리나라의 대표적인 수산발효식품, 제주 전통 어간장. 해어림산지가공이 만듭니다.

| | |
|---|---|
| 회사명 | 해어림산지가공 |
| 대표자 | 문순천 |
| 소재지 | 제주시 구좌읍 일주동로 3747 |
| 직원수 | 4명 |
| 설립일 | 2002년 7월 8일 |
| 주요사업 | 어간장생산 |
| 생산지 규모 | 1,649m²(2개동) / 연간 30ton 생산 |
| 매출현황 | 연 매출 평균 4억 7천만원 |

# 기업연혁

오로지 자연적 시간의 힘을 빌려 장인정신과 꾸준한 노력으로 순수한 자연조미료, 제주전통어간장을 만듭니다.



# 경영이념

대한민국 신지식인이 제주 전통 어간장의 대를 이어갑니다.

“

제주 전통 어간장은 선조들의 고유한 제법을 복원한
대한민국 신지식인 문순천 명인의 기술력으로
3년 이상 자연 숙성시킨 대한민국 대표 수산 발효 식품입니다.
또한 제주가 가진 천혜의 조건과 전통의 맥을 잇고자 하는
장인정신이 잘 어울러진 아주 귀하고 값진 제품입니다.

# 생산원칙

바다의 맛, 전통의 맛을 재현한 어간장은 제주 바다가 주는 아름다운 선물입니다.

## 고기이슬 : 어로( 魚露)

**간장이나 액젓과 달리, 제주 청정해역에서 잡히는 등푸른 생선을 이용하여**
**1, 2차 자연발효과정을 거쳐 생산합니다.**

고기가 녹아 이슬처럼 맑은 액이 나올 때까지 1차 자연 발효 과정을 거친 다음
다시마, 무말랭이, 밀감 등 다양한 자연 재료를 넣고 2차 숙성에 들어갑니다.
전통옹기에서 맑고 따스한 제주 햇살과 바람을 맞고 자란 어간장에는 제주가 가득합니다.

# 생산원칙

바다의 맛, 전통의 맛을 재현한 어간장은 제주 바다가 주는 아름다운 선물입니다.

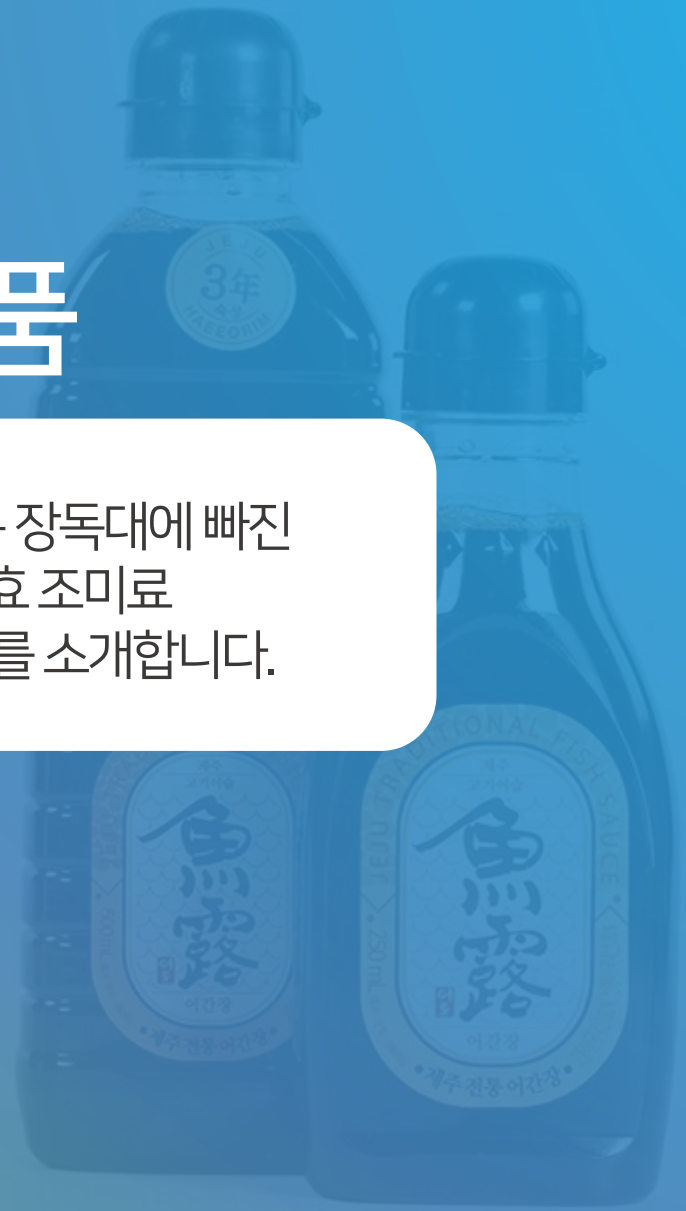
## 고기가 녹아 이슬처럼 맑은 액이 나올 때까지

**고기가 녹아 이슬처럼 맑은 액이 나올 때 까지 1차 자연발효과정을 거친 다음**
**다시마, 무말랭이, 밀감 등 다양한 자연재료를 넣고 2차 숙성에 들어갑니다.**

전통 옹기에서 맑고 따스한 제주 햇살을 받고 자란 제주 어간장은
이 과정에서 타제품과 비교될 수 없는 탁월한 풍미를 지니게 되는
**제주 바다가 주는 아름다운 선물입니다..**

# 대표물품

해어림산지가공에서 생산하는 장독대에 빠진
제주 바다의 맛, 수산 발효 조미료
제주전통 어간장 '어로(魚露)'를 소개합니다.



# 제주전통어간장

## 제주 고등어, 전갱이를
## 자연 발효하였습니다.

### 물품유형

480ml

### 물품 특징

콩간장을 사용하지 않은 수산발효식품으로 제주산 고등어와 전갱이를 옹기에 숙성해 만듭니다.

5월 중순부터 11월 초순까지 제주 바다에서 잡은 신선한 고도리와 전갱이를 사용해

2번에 걸쳐 오랜 시간 자연 숙성합니다.

일체의 방부제나 첨가물 없이 천연재료로 건강하게 만들었습니다.

숙성 시 1년 이상 간수를 뺀 국산 천일염을 사용합니다.

특허받은 제조기술로 어류 특유의 특이한 향과 맛(어취)를 제거했습니다.

### 원재료

고등어50%(국산:제주),전갱이20%(국산:제주),천일염(국산),무말랭이(국산:제주),다시마(국산:완도),

밀감(국산:제주),정제수

# 등푸른 생선에서
# 이슬이 되기까지

## 1차 숙성

생선을 소금에 절인 후 1년 3개월 동안 숙성합니다.

고등어, 전갱이 세척 → 물기 제거 → 1년 이상 간수를 뺀 국산 천일염 투입 후 골고루 배합→숙성(숙성탱크/옹기,1년 3개월이상)→분쇄(1차 숙성원료)

## 2차 숙성

맑은 액과 가시만 남은 생선을 걸러내고
천연재료를 넣은 뒤 다시 6개월 정도 발효시킵니다.

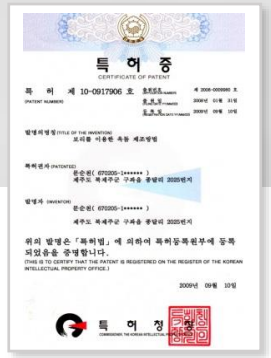
여과 → 농축 → 다시마, 밀감, 무말랭이 혼합 후 달이기→ 2차 자연숙성 (옹기, 6개월 이상) → 여과 → 살균 → 농축 → 포장 → 공급

# 특허 및 인증 현황

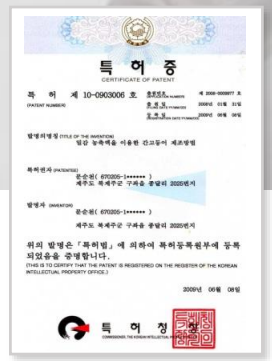
수산발효를 원천기술로 하여
끊임없이 연구하고 개발합니다.

어간장
제조방법
제1—0981815호

해조간장용조미액의
제조방법
제10-1148354호




보리를 이용한
옥돔제조방법
제10-091790호




밀감농충액을 이용한
간고등어 제조방법
제10-0903006호

상표등록
어로( 漁露) -고기이슬
제0597136호

상표등록
문순춘명인의
보리옥돔/년옥돔

상표등록
뭐마씸
제40-0833193호

해어림 명품
장독대에 빠진 제주 바다의 맛!
Jeju Haeeorim

# 감사합니다.

064-782-1356
(010) 6798-1354
(064) 782-1352
제주시 구좌읍 일주동로 3747
haearim@naver.com