

한살림가공생산연합회

주잡곡분과



우리맛 만듦집
화성한과

한살림 생산지 (주)화성한과

화성한과는 전통음식을 통해 다음 세대의 먹을 거리를 고민합니다.

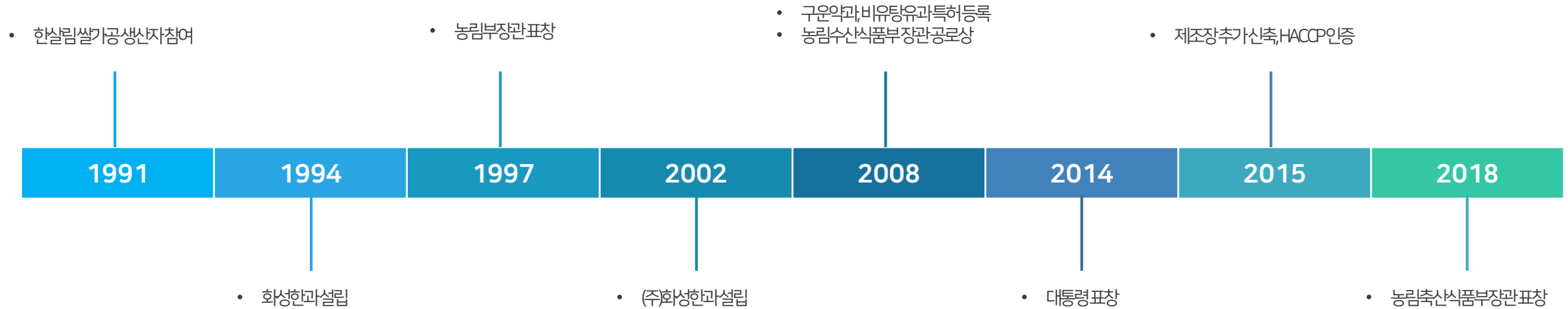
기업개요

화성한과는 건강한 먹거리를 통해 사람과 자연, 도시와 농촌이 함께하는 조화로운 소비·생활문화를 실현합니다.

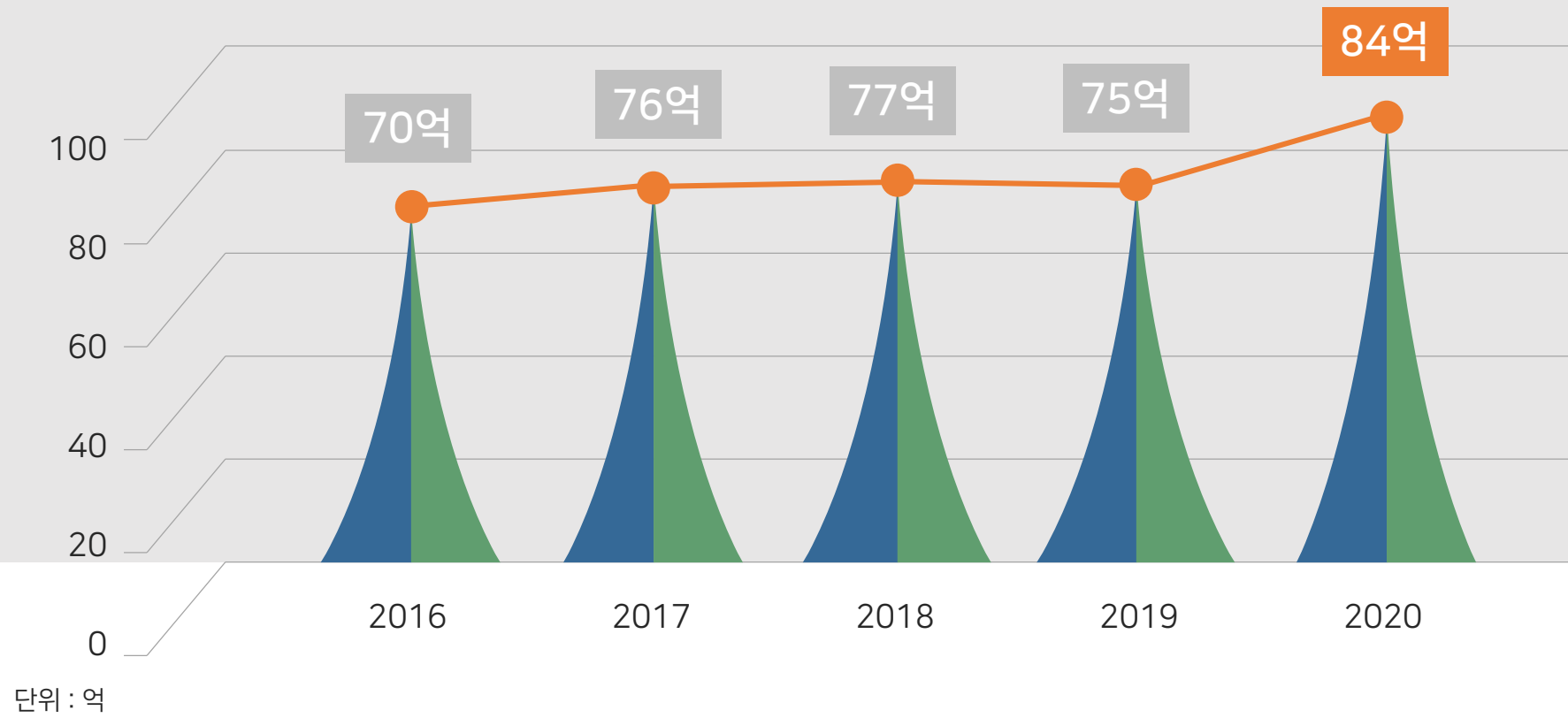
회사명	(주)화성한과
대표자	강석찬
소재지	경기도 화성시 양감면 초록로 471-8
직원수	70명
설립일	1991년 1월 1일
한살림공급개시일	1991년 1월
주요사업	식품제조가공업(과자류, 떡류, 쌀조청 등)
생산지규모	대지 7,129m ² / 건물 4,714m ²
인증현황	HACCP 인증(2015.12.08), 유기가공식품인증, 전통식품인증

기업연혁

한살림 핵심가치를 바탕으로 욕심내지 않고 한걸음 한걸음씩 성장해 왔습니다.



매출현황



경영이념

농산물 가공은 우리 농업의 또 다른 이름입니다.



농산물 가공은 산업적 기능만 있는 것이 아니라 농지를 유지, 확대시키고 영농을 풍성하게 하며 우리가 살아가는데 있어 가장 중요한 먹거리를 생산하는 농업을 지속가능하게 하는 토대입니다.

생산원칙

건강한 먹을거리

화성한과는 공급물품 뿐만 아니라 생산과정 및 생활전반에서 친환경적인 삶을 실천합니다.

생산
과정



친환경
농산물 사용



GMO/화학물품
미사용



빈병
재사용



햇빛발전
설비

물품
공급



원료농산물
계약재배



주문,
계획생산



직접
가공



회원
작거래

생산원칙

건강한 먹을거리

친환경 먹거리 생산을 단순히 많이 생산하고 많은 이윤을 창출하는 도구로 생각하지 않습니다.



화성한과는 안전한 먹거리를 공급하는 것을 넘어 생산자, 소비자간 협의를 통해 1차 생산자에게 **적정한 구매가격을 보장**하고 소비자에게도 **적정한 가격**으로 물품을 공급하고 있습니다.

우리 농업을 지키는 힘, 우리 농산물 사용

아이들이 먹을 수 있는 안전한 먹을 거리를 생산하기 위해 친환경 쌀 등
우리 농산물 사용과 전통 생산방식을 고집해왔습니다.



곡류 사용량 약 **648톤/년**



맷쌀 **576톤**



참쌀 **45톤**



잡곡 **27톤**

생산량 : **54품목** 2,663,029개

대표물품

안전하고 건강한 친환경 먹거리 가공생산으로
우리 농업을 지속하게 하는 힘을 만드는
화성한과의 대표물품을 소개합니다.



쌀조청



한살림 유기멥쌀과 유기엿기름만으로
정성껏 고아 만들었습니다.

물품유형

- 500g

물품특징

한살림유기멥쌀과유기엿기름을 전통방식 그대로 정성껏 고아 만든 쌀조청입니다.

방부제, 인공색소 등 화학첨가물을 넣지 않고 쌀조청 고유의 맛을 살렸습니다.

정제와 표백과정이 없어 더욱 안전하고 안심할 수 있는 물품입니다.

우수한 품질의 전통식품에만 부여하는 전통식품인증과 유기 가공식품을 받은 물품입니다.

원재료

멥쌀 93%(국산/유기), 엿기름 7%(국산/유기)

약과



전통방식 그대로 만들어 결이 살아있는 '우리밀 약과'

물품유형

- 200g / 18개

물품특징

우리밀에볶은소금, 올리고당, 생강즙, 현미유를넣고반죽해모양을만든후현미유에튀기고직접
곤쌀조청에집착해낸약과입니다. 결이살아있어서중약과와는다르게사각사각한식감을느끼
실수있습니다. 옛조상님들의지혜가담긴전통생산방식을최대한고수해생산했습니다.

물엿을사용하지않고직접만든쌀조청을사용했습니다.

전통식품인증을받은물품으로 국산원재료로만들어우리고유의맛, 향, 색을내는
우수한전통식품에대해정부가품질을보증하는인증제도입니다.

원재료

밀가루40.9%(국산), 쌀조청32%[멥쌀93%(국산/유기), 엿기름7%(국산/유기)], 프락토올리고
당13%, 소주7%, 현미유6%(태국산), 생강즙1%(생강100%:국산/무농약), 볶은소금0.1%(국산)

찰쌀유과



전통방식 맛을 그대로 살려 만들었습니다.

물품유형

- 120g

물품특징

농약을 사용하지 않고 재배한 국산 쌀, 생강, 백태로 만든 유과입니다.

단맛을 내는 쌀조청 역시 유기재배한 쌀과 국산 유기엿기름으로 만들었습니다.

GMO 우려가 큰 수입산 옥수수 대신 물엿 대신 직접 고아 만든 쌀조청을 사용해
깊고 진한 단맛을 느끼실 수 있습니다.

옛조상님들의 지혜가 담긴 전통 생산 방식을 최대한 고수해 생산했습니다.

지퍼백에 담아 드시고 남은 유과를 간편하게 보관하실 수 있습니다.

물품을 생산한 후 나온 현미유는 비누로 만들어 재활용 합니다.

원재료

찰쌀 38% (무농약/국산), 찹쌀튀밥 31% (찹쌀 100%: 유기/국산), 쌀조청 (찹쌀 93%: 유기/국산, 엿기름 7%: 유기/국산), 생강즙 (생강 100%: 무농약/국산), 백태 (대두 100%: 무농약/국산), 현미유 (태국산), 소주

유기떡국떡



유기 재배한 쌀로 만들어
안전하고 건강합니다.

물품유형

- 800g / 2Kg

물품 특징

농약과 화학비료를 사용하지 않고 건강하게 재배한 유기쌀로 만든 떡국떡입니다.

일체의 첨가물 없이 유기쌀과 볶은 소금만으로 만들었습니다.

우리쌀로 만들어 구수하고 쫄깃합니다.

떡국을 끓이기에 적당한 두께와 크기로 썰어 담았습니다.

원재료

멥쌀백미 99%(국산/유기), 볶은 소금 1%(국산/마히탑)

절편



특허 받은 기술로 갓 만든 떡의
쫄깃함을 그대로 전합니다.

물품유형

- 170g

물품특징

농약과화학비료를사용하지않고우리땅에서재배한유기농쌀로만든절편입니다.
방부제등일체의화학첨가물없이건강하게만들었습니다.
쌀떡의쫄깃한식감과국산참기름의고소한맛이잘어우러져간식으로드시기에좋습니다.
특허*받은기술로만들어화학첨가물없이도방앗간에서갓만든떡의쫄깃한식감과단맛을
느낄수있습니다.

특허등록제10-1099619'굳지않는떡의제조방법및상기방법으로제조된떡';
농촌진흥청에서개발한특허기술로,오랫동안치대어쌀의사슬구조에밀의효소를붙여굳지않도록합니다.

원재료

멥쌀백미97.8%(국산/유기),볶은소금1%(국산),참기름(국산),현미유(국산),밀가루0.2%(밀:국산)



우리맛만들집
화성한과

감사합니다.



(031) 352-5422



(031) 352-5207



경기도 화성시 양감면 초록로 471-8



er6307@hanmail.net