



한살림 생산지 자연의선물

전남 장흥, 고흥, 완도로 둘러싸인 청정해역에서 직접 채취한
건강한 먹거리는 “자연의 선물”입니다.

기업개요

자연과 함께하는 행복한 사람들, 자연은 선물입니다.

회사명	자연의선물 영어조합법인
대표자	장동익
소재지	전라남도 장흥군 부산면 장흥농동단지길 75
직원수	10명
설립일	2008년 6월 5일
주요사업	해조류 제조 및 가공
인증현황	HAPPC인증(2020.11.10), CLEAN사업장인정서(2018.09.20) ISO9001 : 2008/KS Q ISO (2016.03.18)
매출규모	10억

물품특징

전남의 3개지역으로 둘러싸인 깨끗한 바다가 만들어낸 선물,
맛과 풍미가 가장 좋은 시기에 맞춰 채취하여 정성껏 선별, 손질하여 공급합니다.

장흥

고흥

총 생산량
700t

완도

풍부한 영양염류와 게르마늄으로 대한민국 수산의 메카로 불리는
땅끝 청정바다에서 자란 해조류, 바다의 생명력을 식탁까지 고스란히 전달합니다.

대표물품

청정바다에서 보내온
자연의 선물을 소개합니다.

쇠미역



정성껏 선별하고 손질한 “쇠미역”

특징

- 청정해안장흥 회진면 앞바다(득량만)에서 채취한 쇠미역입니다.
- 2월~3월초까지 수확을 완료하여 염장 후 냉동저장합니다.
- 저지방/저열량 식품으로 칼슘, 식이섬유, 알기산, 라미닌, 미네랄 등의 성분이 풍부합니다.
- 맛이 담백하고 씹히는 식감이 좋아 고기쌈으로 이용하셔도 좋습니다.

원재료

염장 쇠미역 95%(국산:장흥), 천일염 5%(국산:마하탑)

(쌈)다시마



바다의 채소라 불리는 “(쌈)다시마”

특징

- 청정해인 전남 완도에서 채취한 쌈다시마입니다.
- 저지방에 저칼로리, 고알칼리성 식품으로 필수아미노산 (다당질)의 라미닌 성분과 알긴산 성분이 풍부합니다.

원재료

염장 다시마 95%(국산:완도), 천일염 5%(국산:마하툼)

미역줄기



카피내용 필요 “미역줄기”

특징

- 전남 완도, 장흥 지역에서 2월~3월초까지 수확한 미역줄기를 염장 후 냉동 저장합니다.
- 저열량, 저지방이며 쫄깃쫄깃 씹히는 맛이 일품입니다.
- 식이섬유소가 많아 다이어트 할 때 드시면 좋습니다.

원재료

염장 미역줄기 95%(국산:완도, 장흥), 천일염 5%(국산:마하탑)

매생이



80일간 직접 키워낸 영양만점 “매생이”

특징

- 주로 전라남도 지방에서 서식하는 가늘고 부드러운 녹조류입니다.
한살림 매생이는 물에 잠겨있지 않고 햇빛에 노출되는 시간이 많아
- 맛과 향이 풍부합니다.
고단백 알칼리성 식품으로 철분과 칼슘, 비타민과 미네랄이 풍부합
- 니다.

보관방법

냉동보관

꼬시래기



청정바다가 만들어낸 국수 “꼬시래기”

특징

- 장흥 회진면 앞바다(득량만)에서 채취한 꼬시래기입니다.
- 4월~5월경 수확을 완료하여 염장 후 냉동 저장합니다.
- 꼬시래기 특유의 아삭하고 꼬들꼬들한 식감이 특징입니다.
- 꼬시래기는 바다의 국수라고도 불리며, 칼슘과 식이섬유가 풍부하여 지방과 탄수화물의 함량, 칼로리가 낮습니다.

원재료

염장 꼬시래기 95%(국산:장흥), 천일염 5%(국산:마하뜸)

청정바다가 만들어낸 선물,
바다의 생명력을 가득 담아 자라난 해조류

정성으로 자연을 선물합니다.



(061) 863-7225



(061) 863-7224



전남 장흥군 부산면 진흥농공단지길 75



dari365@naver.com