



한살림 생산지 맛가마

4代를 거친 자연담은 안전한 먹거리
양심과 철학과 건강을 생각합니다.

기업개요

자연을 담은 안전한 먹거리 **양심**과 **철학**과 **건강**을 생각하는
맛가마 식품을 소개합니다.

| | |
|-----------|-----------------------|
| 회사명 | 농업회사법인 (주)맛가마식품 |
| 대표자 | 도양구 |
| 소재지 | 충남 논산시 연산면 임3길 83 |
| 직원수 | 14명 |
| 설립일 | 1993년 설립 |
| 한살림 공급개시일 | 1996년 공급개시 |
| 주요사업 | 장류 제조 및 판매 |
| 생산지 면적 | 12,934m ² |
| 일일 생산량 | 간장 4000kg, 청국장 2000kg |

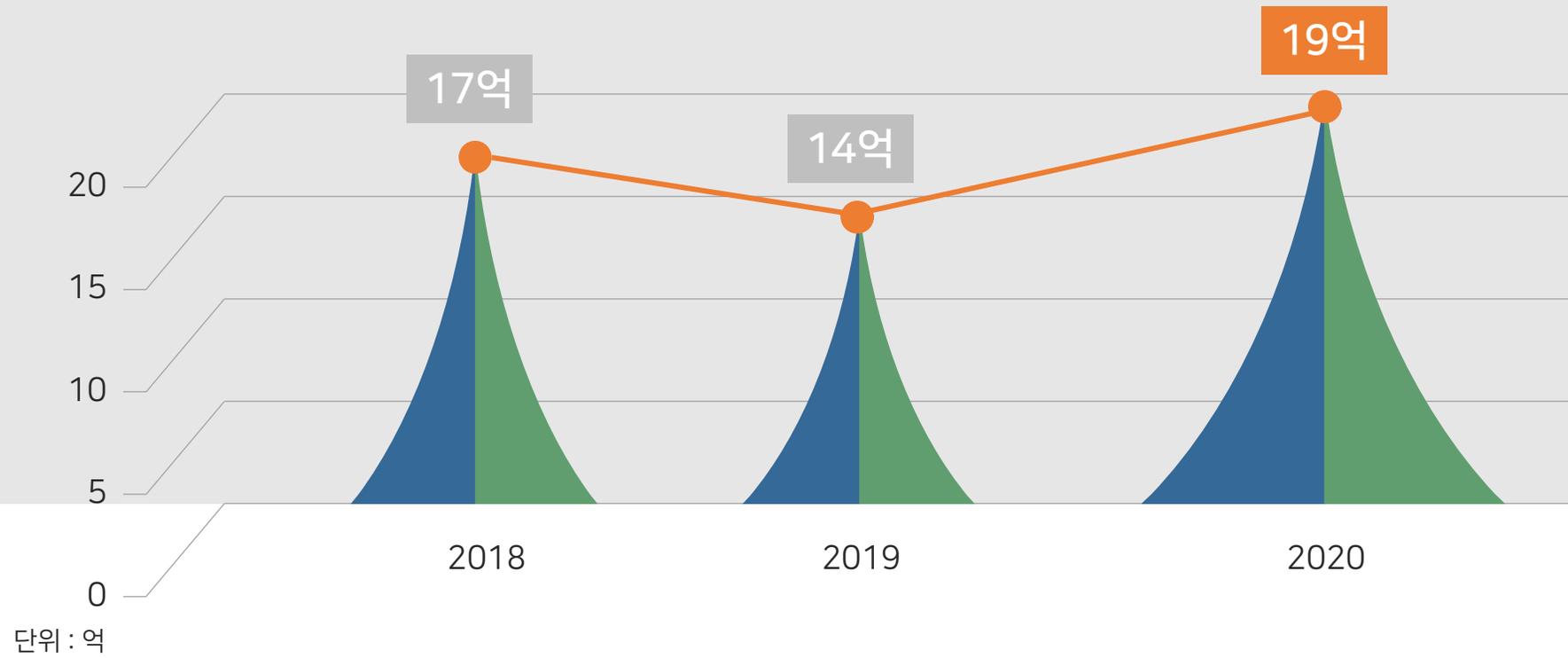
기업연혁

70여년간 4세에 걸쳐 꾸준히 걸어온 청국장을 향한 다양한 발전,
맛가마식품이 걸어온 길

- | | | | |
|------|---|------|---|
| 1950 | 1세 경영(전라북도 군산) | 2008 | 특허출원 '무설탕 카카오 청국장 및 그 제조방법' '청국장 분말을 이용한 기능성 돼지고기 및 그 제조방법' '청국장 약과 및 그 제조방법', '청국장 샴푸 및 그 제조방법' 식품안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 지정(양조간장/분말청국장/환청국장) 대한민국 고객감동 그랑프리 대상 수상 (주관 : 한국일보) 특허출원 '발효청국장 강정 및 그 제조방법' |
| 1994 | 기업의 복원 및 2세 경영(충청남도 논산) 정부(농림부)로부터 전통식품으로 사업지정 | 2009 | 특허등록 '청국장 비누 및 그 제조방법' 특허출원 '청국장 요구르트' 특허등록 '청국장 케이크 및 그 제조방법', '청국장 농축액 제조방법 및 청국장 음료' CJ 제일제당 '국산된장, 유기농된장' 공급계약 체결 기업부설연구소 인정 |
| 1995 | 광복50주년기념 우리농산물대축제 품질부문 '대통령상' 수상 | 2010 | 식품안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 지정(된장/혼합장) |
| 1996 | 법인설립(농업회사법인 주식회사 맛가마식품) | 2016 | 4세경영 창고(원부자재), 기숙사, 식당 동 증설 |
| 2001 | 실용신안등록 '액체식품 저장용기' | 2019 | 농림축산식품 산업발전 공로 "농림축산식품부장관" 표창 |
| 2002 | 특허등록 '실내용 장독' | | |
| 2003 | 3세 경영 | | |
| 2004 | 특허등록 '중공봉형상 메주와 이를 이용한 간장 및 된장 제조방법' | | |
| 2005 | 신학연공동기술개발컨소시엄 사업 '청국장을 이용한 기능성 제과류 개발' ISO-9001, ISO-14001 인증 | | |
| 2006 | 공장증설 (HACCP 시설기준) | | |
| 2007 | 기술혁신형중소기업(INNOBIZ)인증 신학연공동기술개발사업 '청국장을 이용한 기능성 펩타이드 제조 및 활용' 충남도지사 품질추천 충청남도 유망중소기업 지정 | | |

매출

2020년 매출 19억



기업특징

맛가마식품은 4세 경영의 전통과 세대를 이어온
기업의 안정과 물품 품질의 안정이 병행된 기업입니다.

건강을 위하고 창조질서의 회복을 위하여 비록 작은 힘이나마
건강지킴이의 역할에 힘써서 좋은 식품을 만드는 것이
생산자의 한 사람으로서 의무와 사명이라는 인식을 가지고
좀 더 깨끗하고, 위생적이고, 건강한 식품을 제공하기 위해 노력할 것과,
단순히 물품을 판매하여 이익을 남기는 것이 목적이 아니라
물품을 만드는 철학과 식생활 문화와 건강을 전달하고자 합니다.

맛가마식품의 3대 원칙

2008년 HACCP 인증 취득 후 지금까지 유지하며
창업시부터 현재까지 지켜오고 있는 양심과 건강과 철학을 지키는 기업입니다.



대표물품

맛가마식품의 대표물품을 소개합니다.

SOY SAUCE

진간장



100% 국산 알곡을 원료로 만들었습니다.
일체의 첨가물(방부제, 색소, 인공감미료)을 배제하여
천연 양조 비법으로 원액을 그대로 가공한 물품입니다.

물품유형

창업 초기부터 재래 토속간장과 기업에서 생산하는 양조간장의 중간타입의 간장으로서 염도, 맛, 향이 다소 짭짤하고 킁킁한 독특한 맛으로 어떤 음식에도 폭넓게 이용되는 순수 양조간장입니다.

이용범위

불고기양념장, 국간장, 조림간장, 무침간장이 제격이며 초간장과 소스 등 각 가정의 입맛에 맞춘 양념공식에 따라 조리 방법 채택이 가능합니다.

제조과정

- 1 안정성이 확인된 국산 원료를 수매하여 저온보관
- 2 콩은 높은 온도에서 찌고 밀은 세척 후 고소하게 볶아 뺀다.
- 3 전처리한 콩과 밀에 황국균을 넣어 메주를 띄운다
- 4 국이 뜬 메주를 털어 소금물과 혼합하여 대형숙성탱크에 저장 및 숙성
- 5 숙성 후 걸러서 살균, 여과하는 물품화 과정을 밟는다.

CHEONGGUKJANG

분말청국장



GMO 걱정이 없는 국산콩 100%를 사용했습니다.
익혀드시는 것보다 분말 그대로 드시면
청국장의 영양을 그대로 섭취하실 수 있습니다.

물품유형

청국장 특유의 맛과 향이 없어 장소 불문하고 누구나 거부감 없이 편하게 섭취할 수 있으며 검사를 통해 NON-GMO를 확인하여 더욱더 믿을 수 있습니다.

이용범위

- 청국장을 발효시키기에 가장 좋은 종자인 소립종자 사용
- 국내산 백태와 흑태를 적절하게 배합하여 맛있는 청국장 발효 노하우 보유
- 온갖 잡균을 제거하여 순수 배양된 바실러스균(청국장균)만을 사용하여 자연발효
- 제습건조(저온)로 영양손실 최소화

제조공정

- 1 안정성이 확인된 국산 원료를 구매하여 저온보관
- 2 콩을 세척 후 높은 온도에서 찐다.
- 3 전처리한 콩에 바이러스균(청국장균)을 넣어 띄운 후 건조
- 4 건조 파쇄하는 물품화 과정을 밟는다.

CHEONGGUKJANG

환청국장



GMO 걱정이 없는 국산콩 100%를 사용했습니다.
부용제(착쌀, 물엿, 조청 등)를 사용하지 않아
더욱 고소하고 부드럽습니다.

물품유형

청국장 특유의 맛과 향이 없어 장소불문하고
누구나 거부감없이 편하게 섭취할 수 있습니다.

이용범위

- 청국장을 발효시키기에 가장 좋은 종자인 소립종자 사용
- 국내산 백태와 흑태를 적절하게 배합하여 맛있는 청국장 발효 노하우 보유
- 온갖 잡균을 제거하여 순수 배양된 바실러스균(청국장균)만을 사용하여 자연발효
- 제습건조(저온)로 영양손실 최소화

제조공정

- 1 안정성이 확인된 국산 원료를 구매하여 저온보관
- 2 콩을 세척 후 높은 온도에서 찐다.
- 3 전처리한 콩에 바이러스균(청국장균)을 넣어 띄운 후 건조
- 4 건조 파쇄한 후 반죽, 성형
- 5 건조 후 물품화 과정을 밟는다.

CHEONGGUKJANG

쥐눈이콩 청국장 분말



'서목태'라고 불리기도 하며 맛이 달아 약콩으로 사용되기도 하는 국내산 쥐눈이콩 100%를 사용하여 분말청국장으로 가공하였습니다.

물품유형

블랙푸드의 대명사인 쥐눈이콩으로 가공한 분말청국장은 특유의 맛과 향이 덜하고 고소한 맛이 강하여 장소 불문하고 누구나 거부감 없이 편하게 섭취할 수 있습니다.

이용범위

- 외피가 두꺼운 쥐눈이콩을 적절하게 전처리하여 맛있는 청국장을 발효하는 노하우 보유
- 전통의 제조 노하우 + 현대적인 제조설비
- 온갖 잡균을 제거하여 순수 배양된 바실러스균(청국장균)만을 사용하여 자연발효
- 제습건조(저온)로 영양손실 최소화

제조과정

- 1 안정성이 확인된 국산 원료를 수매하여 저온보관
- 2 콩을 세척 후 높은 온도에서 찐다.
- 3 전처리한 콩에 바이러스균(청국장균)을 넣어 띄운 후 건조
- 4 건조 파쇄하는 물품화 과정을 밟는다.

CHEONGGUKJANG

쥐눈이콩 청국장 환



'서목태'라고 불리기도 하며 맛이 달아 약콩으로 사용되기도 하는 국내산 쥐눈이콩 100%를 사용하여 분말청국장으로 가공하였습니다.

물품유형

블랙푸드의 대명사인 쥐눈이콩으로 가공한 분말청국장은 특유의 맛과 향이 덜하고 고소한 맛이 강하여 장소 불문하고 누구나 거부감 없이 편하게 섭취할 수 있습니다.

이용범위

- 외피가 두꺼운 쥐눈이콩을 적절하게 전처리하여 맛있는 청국장을 발효하는 노하우 보유
- 전통의 제조 노하우 + 현대적인 제조설비
- 온갖 잡균을 제거하여 순수 배양된 바실러스균(청국장균)만을 사용하여 자연발효
- 제습건조(저온)로 영양손실 최소화

제조과정

- 1 안정성이 확인된 국산 원료를 수매하여 저온보관
- 2 콩을 세척 후 높은 온도에서 찐다.
- 3 전처리한 콩에 바이러스균(청국장균)을 넣어 띄운 후 건조
- 4 건조 파쇄한 후 반죽, 성형
- 5 건조 후 물품화 과정을 밟는다.

인증현황

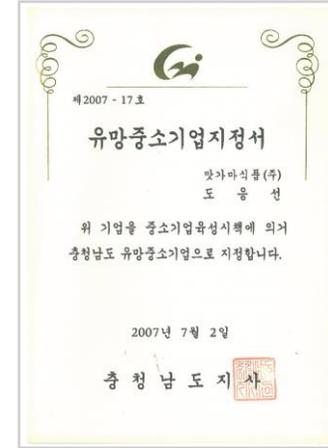
맛가마식품의 믿고 먹을 수 있는
안전한 제조회사와 많은 연구들은
다양한 인증기관을 통해 인정받으며
지속적으로 유지·개발하고 있습니다.



충청남도지사 품질추천 농특산물 지정서
(2004. 5. 30)



CLEAN 사업장 인정서
(2006. 7. 12)



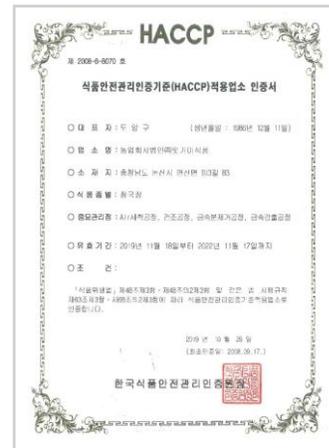
유망중소기업 지정서
(2007. 7. 2)



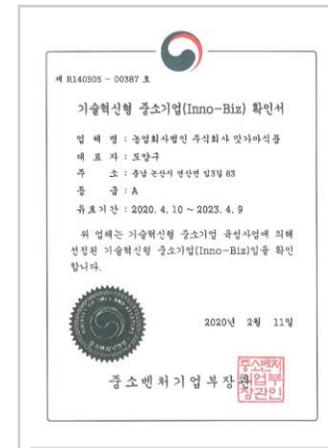
기업부설연구소 인정서
(2013. 1. 31)



HACCP인증_양조간장
(2019. 10. 29)



HACCP인증_청국장
(2019. 10. 29)



기술혁신형 중소기업 확인서
(2020. 2. 11)



지하수 수질검사 적합 확인서
(2020. 4. 19)



(041) 733-8600



(041) 736-0198



충남 논산시 연산면 임3길 83



makama11@hanmail.net