



한살림 생산지 중앙씨푸드

건강한 친환경적 굴농사로 굴 산업을 이끄는
굴 전문 생산지 중앙씨푸드

기업개요

깨끗한 남해안의 청정해역에서 살지게 길러낸 굴, 소비자 식탁까지 신선하게 공급하는 중앙씨푸드입니다.

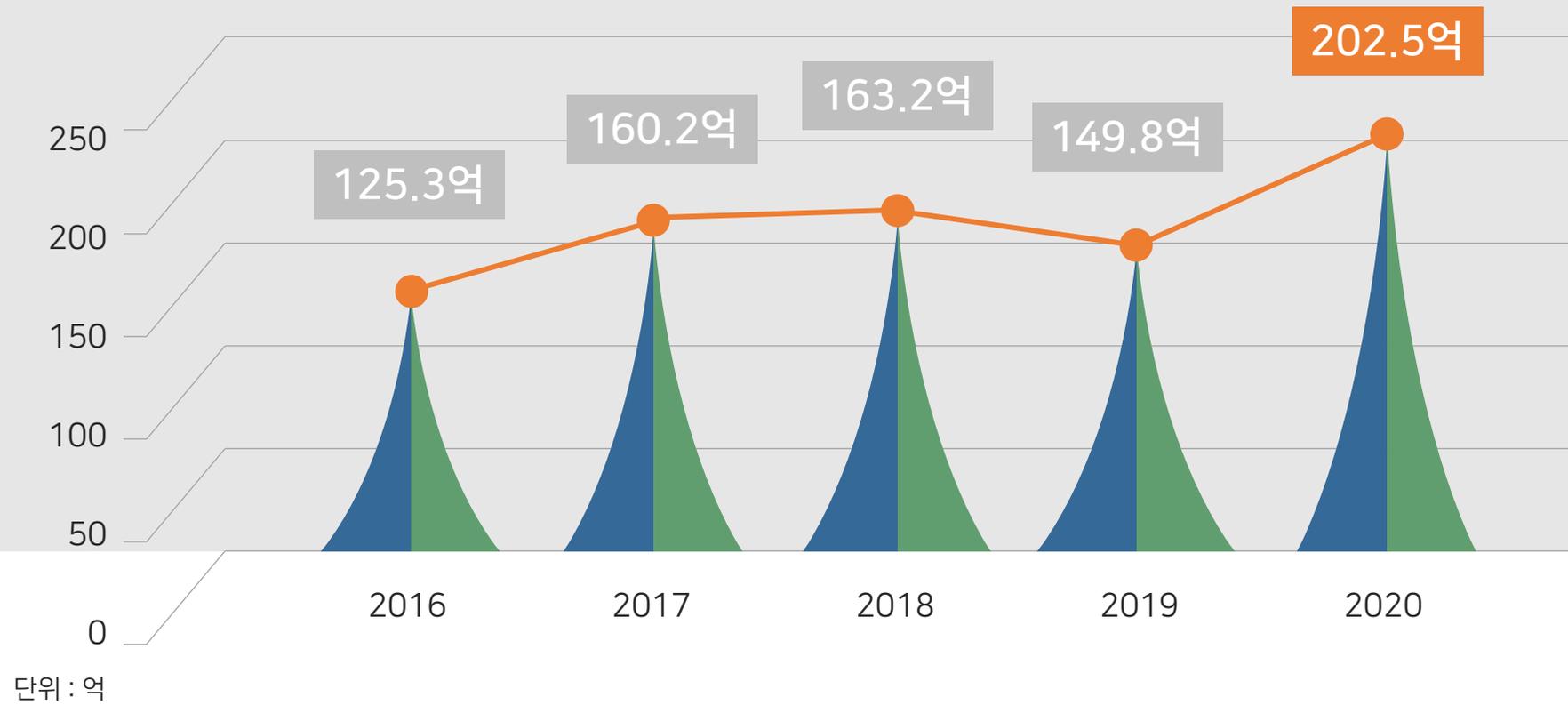
회사명	중앙씨푸드(주)
대표자	장석
소재지	경상남도 거제시 둔덕면 법동어구로 500, 중앙수산
직원수	25명
설립일	1998년 3월
한살림공급연도	2009년 12월 11일
생산지규모	10950.36m ²
생산량	1,300ton
주요사업	수산물 양식 및 가공 / 판매

기업연혁

깨끗한 남해안의 청정해역에서 살지게 길러낸 굴, 소비자 식탁까지 신선하게 공급하는 중앙씨푸드입니다.

- | | | | |
|-----------|--|------|-------------------------------------|
| 1969 | 중앙수산주식회사설립 | 2004 | ISO 9001 품질경영시스템 인증 획득 (RQM1735) |
| 1970 | 굴양식시설 완료 및 양식 시작 | | ISO14001 환경경영시스템 인증 획득 (REMO 150) |
| 1972 | 굴박신공장 준공 | 2007 | 해양수산부로부터 한국의 잘나가는 7대 수산기업 선정 |
| 1974~1976 | 굴물품 미국 및 일본 수출 시작 | 2008 | 생굴 포장 자동화 라인 증설 |
| 1978 | 미국 FDA 지정 공장 등록 (KR-6-SP) | 2009 | 제1회 수산물 브랜드 대전 은상 수상 |
| 1994 | EU 수출 수산물 가공시설 등록 (KORP-036호) | | 차별화된 굴물품인 숨굴 프리미엄 출시 |
| 1995 | 경상남도 추천 상품 지정 (제0402-011호) | 2010 | 수산물 이력제 생굴 출시 |
| 1998 | 국내 판매 전문 자매회사 중앙씨푸드(주) 설립 | 2013 | 수산물(수산특산물) 품질인증서 (해양수산부 G-17-10-12) |
| 2001 | 냉동 굴물품 세계 일류화 상품 선정 (산업자원부 제2001-179호) | | |
| 2003 | HACCP 위해요소 중점관리 기준 이행 시설 등록 (수출 21호) | | |
| | 중국 수출 수산물 생산 가공시설 등록 (제KP-0087호) | | |

매출현황



경영이념

건강한 굴, 깨끗한 청정해역에서 소비자 식탁까지



중앙씨푸드의 원천은 **생명력 넘치는 우리바다**입니다.

바다가 순환적으로 제공하는 소중한 자원에 품질경영의 힘을 더해 고객에게 감동을 드리며,
친환경 사업장을 구축하여 전사적인 노력으로 청정한 환경이 유지되는데 최선을 다합니다.

중앙씨푸드의 굴 농사 이야기

좋은 굴농사의 시작은 좋은 굴밭에서부터 시작됩니다.

4000여종이 넘는 플랑크톤이 서식하는 세계 최고의 바다 농장 남해안,
그 중에서도 가장 깨끗하고 영양이 풍부한 7곳의 남해안 청정해역 중
제 1호 어장에 중앙씨푸드의 굴밭이 있습니다.

미국 FDA가 인정한 청정해역 제 1호 어장에서 약 1년 반 동안 정성껏 농사지은 살지고 깨끗한 굴을 이른 새벽 수확하고,
패류위생관리모범법령의 모든 조건을 충족시키는 최첨단 공장에서 전과정을 위생적으로 처리해
단, 하루만에 전국의 한살림 매장에 공급하고 있습니다.

대표물품

청정해역 남해안에서 자라난 친환경 굴,
싱싱하고 맛있게 공급하는 기업
중앙씨푸드(주)의 대표물품을 소개합니다.



남해안생굴



싱그러운 바다향이 가득한 남해안 생굴

물품유형

- 150g
- 500g

물품특징

거제, 통영 등 남해안 일대의 양식장에서 채취합니다(미국 FDA가 관리하는 해역).
바다위에 부표를 띄우고 어린 굴이 붙은 줄을 바다에 내려 키우는 수하식 굴입니다.
항상 바닷물에 잠겨 있어 플랑크톤 섭취량이 풍부해 성장 속도가 빠르고 자연산보다 크며,
굴 가장자리의 검은색 부분이 더 많습니다.
생산은 물론 보관, 가공, 유통 등 전 과정을 생산지에서 철저히 관리합니다.
방사성물질 검사를 정기적으로 실시하고 그 결과를 조합원에게 투명하게 공유합니다.

냉동굴



싱그러운 바다향이 가득한 남해안 생굴

물품유형

- 350g

물품특징

경남 통영, 거제 및 남해안 일대의 깨끗한 바다에서 양식하였습니다.

싱싱한 굴을 채취한 뒤 바로 급랭하여 신선함이 살아있습니다.

사료와 비료와 농약 등을 전혀 사용하지 않는 유기농적이며,

친환경적으로 직접 양식부터 출고까지 전 과정을 철저하고 까다로운 생산 시스템을 거쳐 생산합니다.

남해안멍게살



바다의 풍미가 가득한, 멍게살

물품유형

- 180g

물품 특징

특유의 상큼하고 씹살한 맛과 어우러지는 단맛이 특징입니다.

연중내내 즐길 수 있지만 신란 후인 초여름부터 가을까지 맛이 제일 좋습니다.

청정해역 남해안에서 자라난 국산 멍게를 살만 먹기 좋게 손질하여 공급합니다.

양념에 찍지 않고 생으로 먹을 때 독특한 제맛을 즐기실 수 있습니다.

생산설비 현장

철저한 위생 및 품질관리를 통해 우리의 가족들이 안심하고 먹을 수 있도록 우수한 제철 생산에 최선을 다하고 있습니다.

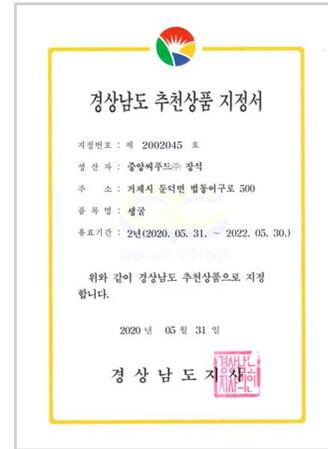


인증현황

소중한 자원에 품질경영을 더해,
친환경 사업장을 구축하여
전사적인 노력으로
청정한 환경유지에
최선을 다하고 있습니다.



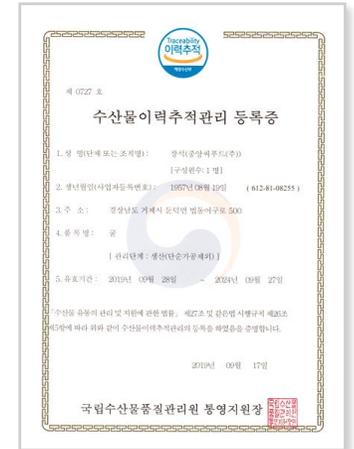
[국립수산물품질관리원]
수산물품질인증서
2018.10.17~2021.10.16



[경상남도]
경상남도 추천상품 지정서
2020.5.31~2022.5.30



[국립수산물품질관리원]
수산물이력추적관리 등록증
2019.7.15~2024.7.14



[국립수산물품질관리원]
수산물이력추적관리 등록증
2019.9.28~2024.9.27



감사합니다.



(02) 576-3072



(02) 572-9620



경남 거제시 둔덕면 법동어구로 500



zzangkka2@naver.com