



(주)우리바다살림



한살림 생산지 우리바다살림

제품 하나하나에 가족의 건강을 지키는 어머니의 마음으로
정성을 가득 담아 생산합니다.

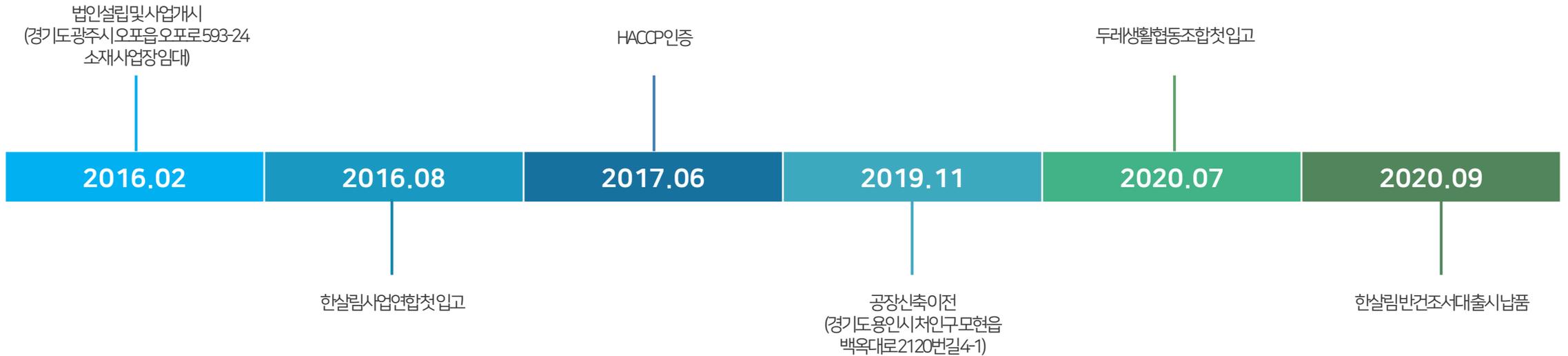
기업개요

우수한 품질의 원물을 가장 맛이 좋은 시기에 확보한 후
위생적이고 체계적인 생산시설에서 믿을 수 있는 물품으로 공급하고 있습니다

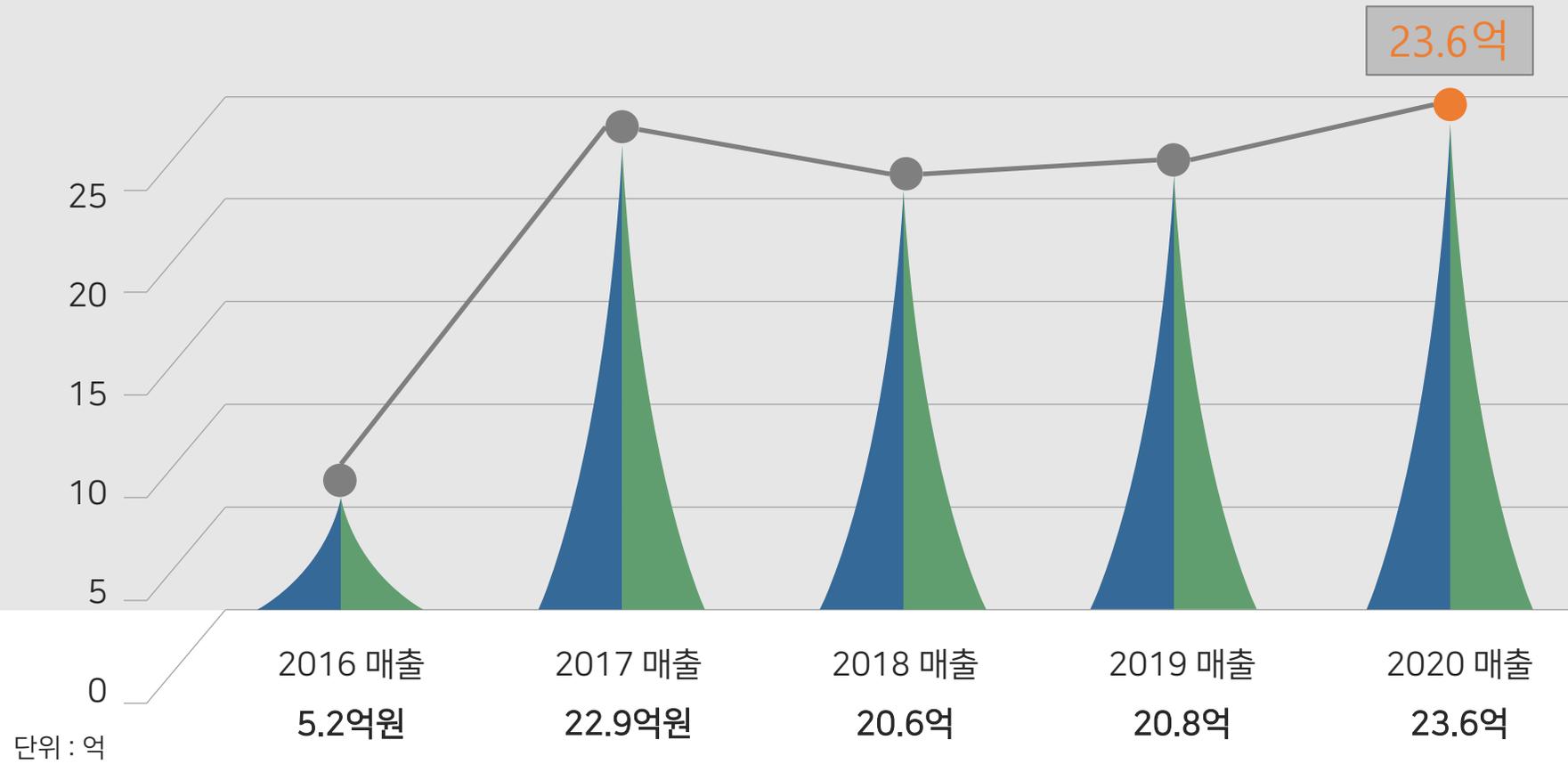
회사명	주식회사 우리바다살림
대표자	이정임
소재지	경기도 용인시 처인구 모현읍 백옥대로 2120번길 4-1
직원수	12명
설립일	2016년 2월 19일
주요시설	공장부지 : 1013㎡, 제조시설 : 339.06㎡, 부대시설 : 249.14 ㎡
연간 총생산량	27만팩(2020년도 기준)
인증현황	매년 HACCP 유효성 검사 및 식약청 정기검사 진행 분기별 납, 카드뮴, 수은 및 벤조피렌 검사와 항히스타민 검사 실시 매년 폴리염화비페닐 검사 실시 분기별 미생물, 대장균 검사 실시

기업연혁

37년이라는 오랜 수산물 유통 현장경험과 노하우를 활용하여
신선하고 안전한 국내산 자연산 제철 수산물을 공급하고 있습니다.



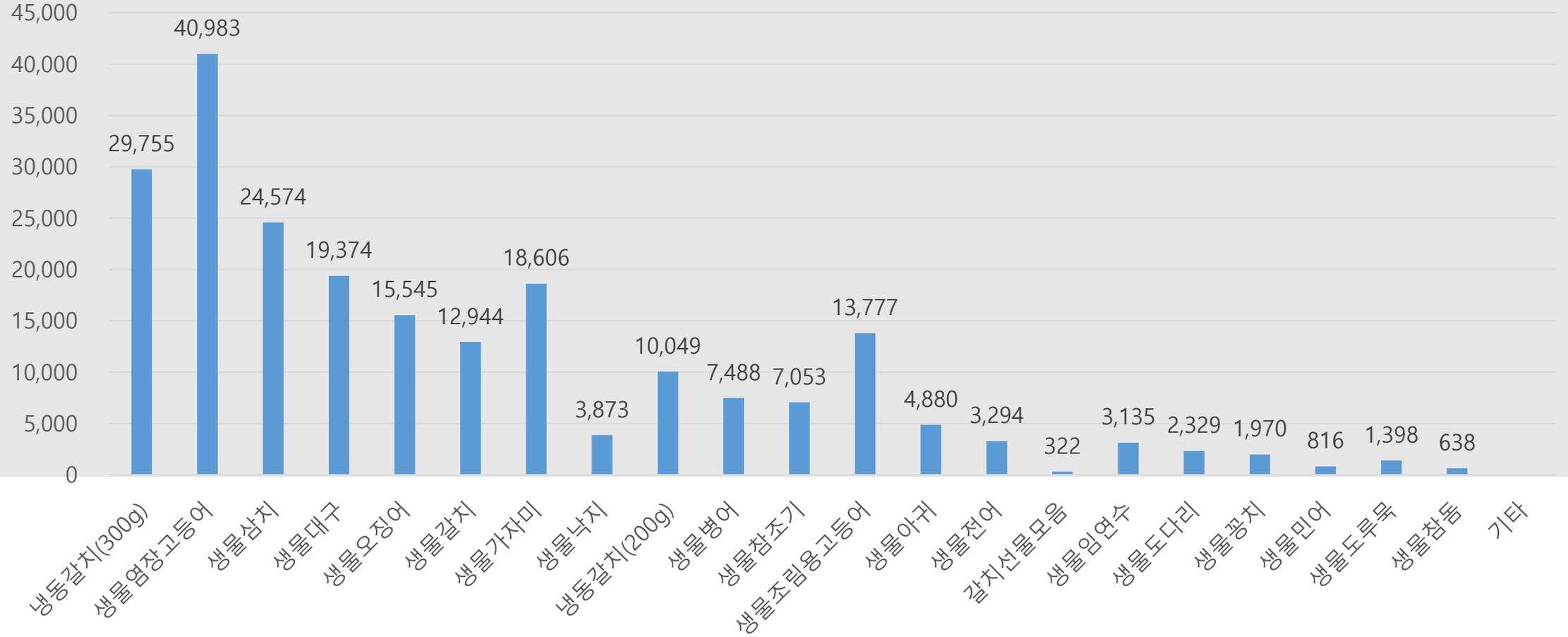
매출현황



생산현황

(2019년 기준)

(단위: 톤)



생산원칙

생산자와 소비자가 생명 사랑의 하나된 마음으로
제품 하나하나에 정성을 담아 생산하고 있습니다.



산지투명성/물품안정성

가락동 수산시장을 통해
산지투명성과 물품안정성이 담보되는
필요물량을 확보합니다.



고품질 수산원물 확보

냉동수산물의 경우
주기적으로 구매하여
고품질 수산원물을 확보합니다.



철저한 위생관리

제조공정에 있어
철저한 위생관리를 통해
믿고 먹을 수 있는 안전한 물품을 공급합니다.

대표물품

신선하고 안전한 100% 국내산, 자연산 제철 생물
수산물과 냉동수산물을 공급하고 있습니다.



MAP 포장방식을 적용하여

생선 수산물을 포장하여 신선도를 최대한 유지하고 있으며,
소비자가 선호하는 다양한 어종의 수산물을 확보하여 공급하고 있습니다.

갈치



제주 연근해에서
어획된 갈치를 손질하여
공급합니다.

물품유형

- 200g
- 300g

물품 특징

제주산 선동 갈치를 내장, 머리 제거 손질하여
급속 냉동 후 한 마리 4토막 한 팩(300g 기준)으로 진공 포장하여 공급하고 있습니다.

원재료

갈치 100%(국산)

반건조 조서대



여수, 고흥에서 어획한
자연산 서대를 깨끗하게 손질한 후
반건조하였습니다.

물품유형

- 300g(2-3미)

물품 특징

서대는 가자미과의 환살 생선으로 특유의 비린내가 적고 담백합니다.
잔가시가 적은 편이라 아이들도 먹기 편하며
별도의 손질이 필요없어 요리에 도 편리합니다.

원재료

서대 100%(국산)

생물 염장고등어



깨끗하게 손질한 생물 고등어를
5%천일염 염수에 염장하여
가스치환 포장하였습니다.

물품유형

- 300g/ 1미

물품 특징

생물 고등어를 내장, 머리 제거, 5%천일염 염수에 염장하여
가스치환 포장 후 공급하고 있습니다.
두 조각으로 먹기 좋게 손질했습니다.

원재료

고등어 100% (국산)

생물 대구



깨끗하게 손질한 생물 대구를
5% 염수에 세척하여
가스치환 포장하였습니다.

물품유형

- 600g/토막

물품 특징

비늘 및 내장을 제거하여 절단 후,
5% 염수 세척하여 MAP 가스치환 방식을 통해
포장하여 공급합니다.

원재료

대구 100%(국산)

생물 오징어



이물질과 오징어 벌레를 제거한 후
5% 염수에 세척하여
가스치환 방식으로 포장합니다.

물품유형

- 500g/2~3마

물품 특징

이물질과 오징어 벌레를 제거한 후,
5% 염수 세척하여 MAP 가스치환 방식으로
포장하여 공급합니다.

원재료

생물 오징어 100%(국산)

생산설비 현장

철저한 위생 및 품질관리를 통해 우리의 가족들이 안심하고 먹을 수 있도록 제조공정에 최선을 다하고 있습니다.

회사전경



위생전실



전처리실



내포장실



외포장실



금속검출기



(주)우리바다살림



감사합니다.



(031) 769-1980



(031) 769-1982



경기 용인 처인구 모현읍 백옥대로 2120번길 4-1



badasalim@daum.net