

한살림가공생산연합회

반찬양념분과

農民一念

농민 精誠

한살림 생산지 농민식품

가장맛있고 안전한 물품을 만들겠다는 신념과 정성으로  
한알한알 깨끗하게 빚어 올립니다.

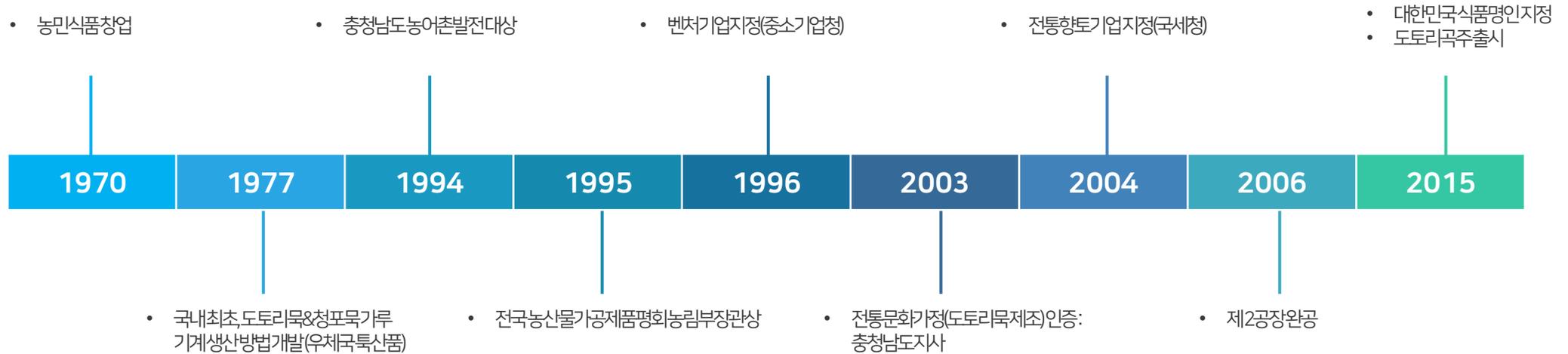
# 기업개요

우리나라 최초 묵류 식품명인이 만드는 농민식품, 한결같은 뛰어난 전통 고유의 맛을 지켜왔습니다.

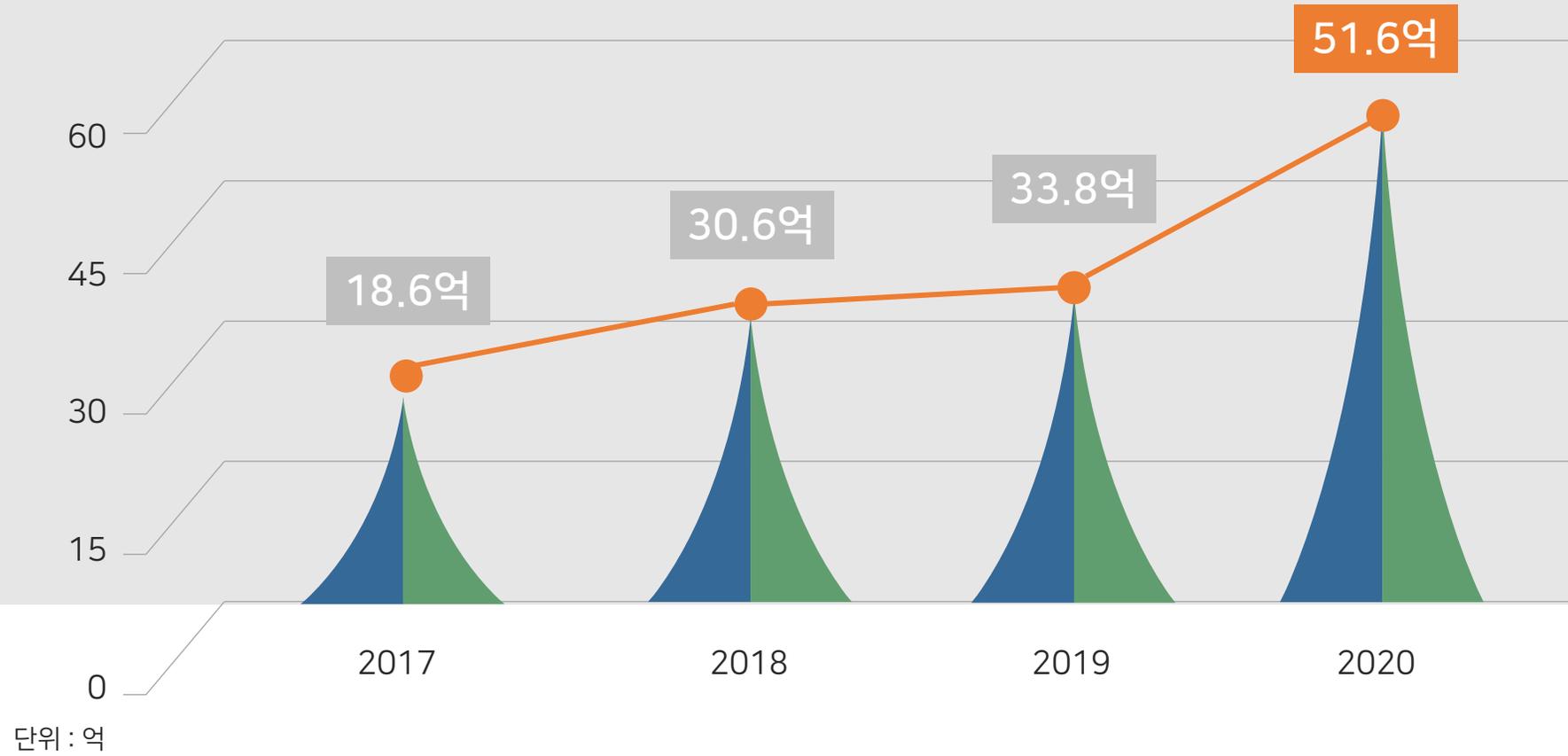
회사명	농업회사법인 판교농민식품(주)
대표자	김영근
소재지	제1공장 : 충청남도 서천군 판교면 대백제로 1953-20 (면적 : 2,000평) 제2공장 : 충청남도 서천군 종천면 종천공단길 16 (면적 1,200평)
직원수	45명
설립일	1975년
매출현황	2015년 기준 (80억)

# 기업연혁

3대째 전수받아 지켜온 도토리묵 제조 비법으로 변함없는 맛과 전통을 이어오는 기업, 농민식품입니다.



# 매출현황



# 경영이념

우리나라 최초, 전통 목류 식품명인으로 지정된 농민식품



식품명인 제63호 **김영근**  
지정품목 목류:도토리묵



조선시대[시의전서] '녹막수비법'에 수록된 방법의  
원형 그대로 만드는 도토리묵 제조 비법을 **3대째 전수** 받아 지키고 있습니다.

17세부터 가업을 이어받아 40년 이상 도토리묵을 만들어왔으며,  
한결 같이 뛰어난 전통 고유의 맛으로 소비자의 절대 신뢰와 호응 속에 친환경 매장에 공급을 이어오고 있습니다.

# 생산원칙

원료 한 알마다 모든 정성을 담아 장인의 1등 제품을 만듭니다.  
전통의 맛을 고수하며 가장 안전한 제품 생산에 전력을 다하고 있습니다.



100%  
국산재료



無  
방부제



無  
색소

우리가 만든 제품은 우리 가족, 아이들이 언제든지 먹습니다.  
최고의 제품만 만들겠다는 신념과 노력이 우리의 자랑, 재산입니다.

# 대표물품

40여년 이상 묵을 만들어온 식품명인,  
고유의 맛과 영양이 풍부한 묵을 생산하는  
농민식품의 대표물품을 소개합니다.



# 도토리묵



## 국산 도토리로 쌉사래하고 구수한 맛

### 물품유형

- 420g

### 물품 특징

100% 국산 도토리를 원재료로 사용하여 만들었습니다.

산에서 자생하는 생도토리를 저온 창고에 보관한 뒤 가공하여 공급하기 때문에 품질이 우수합니다.

도토리는 100g당 44kcal의 열량을 지닌 저칼로리 식품입니다.

도토리의 타닌 성분 때문에 묵이 짙은 갈색으로 변할 수 있으나 품질에는 전혀 이상이 없으니 안심하고 드시기 바랍니다.

### 원재료

도토리(전분) 99.7%(국산), 천일염 0.3%(국산)

# 도토리가루



## 도토리 향이 그대로 담겨있는 100% 국산 도토리 가루

### 물품유형

- 500g

### 물품특징

100%국산도토리를가루내만들었습니다.

산에서자생하는생도토리를저온창고에보관한뒤가공하기때문에품질이우수합니다.

방부제,색소등일체의첨가물을넣지않았습니다.

도토리는 100g당 44kcal의 열량을 지닌 저칼로리 식품으로 부담없이 드시기에 좋습니다.

도토리에 함유되어 있는 아콘산은 피로회복과 숙취해소에 도움을 준다고 알려져 있습니다.

복잡한 과정 없이 가정에서 손쉽게 도토리묵을 만드실 수 있습니다.

편리하게 이용하실 수 있도록 지퍼백에 담아 포장했습니다.

### 원재료

도토리 100% (국산)

# 메밀묵



국산 통메밀 99.7%  
부드럽고 구수한 맛

## 물품유형

- 420g

## 물품특징

오랜기간 쌓여온 장인정신을 바탕으로 100% 국산메밀만을 원재료로 사용해진한맛이 일품입니다.

가루가 아닌 국내산 통메밀을 직접 갈아방부제와 색소 없이 메밀묵을 만듭니다.

메밀 껍질을 20~30%만 제거해 색이 진하고 메밀 특유의 맛과 향, 영양이 살아 있습니다.

무방부제, 무색소, 무첨가물의 원칙과 철저한 품질관리 속에 생산됩니다.

위생적이고 안정적인 기계설비로 생산하며 철저한 살균 후에 위생적으로 포장하고 있습니다.

## 원재료

메밀(국산) 99.7%, 천일염(국산) 0.3%

# 우뭇가사리묵



여름철 별미 음식!  
해초 특유의 향을 느껴보세요

## 물품유형

- 420g

## 물품 특징

100%국산우뭇가사리사용하여제주도앞바다에서 추출되는  
원초를 사용하여해초특유의비릿한향이특징입니다.

## 제조 공정

- 국내산우뭇가사리를깨끗이세척
- 100°C이상끓인후, 80°C정도로 식혀서포장
- 급속검출기통과후박스 포장및 출고

## 원재료

우뭇가사리(국산)100%

# 청포묵



## 국산 녹두 99.7%의 깔끔하고 담백한 맛

### 물품유형

- 420g

### 물품특징

국산녹두99.7%로 만든청포묵은시중에서만나기어렵습니다.

해독작용이있고,옛날에는임금남계탕평채를만들어올릴정도로귀하게여겼습니다.

첨가물이들어가지않는친환경식품입니다.

### 제조공정

엄선한국산녹두를가공하여전분추출(원심분리)→배합(전분,소금,물)→기열및교반(끓임)

→용기에충진→출고전물품검사→박스포장및공급

### 원재료

녹두(전분)99.7%(국산),천일염0.3%(국산)

# 메밀묵



국산 통메밀 99.7%  
부드럽고 구수한 맛

## 물품유형

- 420g

## 물품특징

오랜기간 쌓여온 장인정신을 바탕으로 100% 국산메밀만을 원재료로 사용해진한맛이 일품입니다.

가루가 아닌 국내산 통메밀을 직접 갈아방부제와 색소 없이 메밀묵을 만듭니다.

메밀 껍질을 20~30%만 제거해 색이 진하고 메밀 특유의 맛과 향, 영양이 살아 있습니다.

무방부제, 무색소, 무첨가물의 원칙과 철저한 품질관리 속에 생산됩니다.

위생적이고 안정적인 기계설비로 생산하며 철저한 살균 후에 위생적으로 포장하고 있습니다.

## 원재료

메밀(국산) 99.7%, 천일염(국산) 0.3%

# 주요 생산과정

3대째 지켜온 전통의 맛과 신뢰



원료수매



원료 탈피



녹말추출



생산준비1



생산준비2



가열교반



제품충진1



제품충진2



제품충진3



금속탐지기 통과



제품검사



제품출하



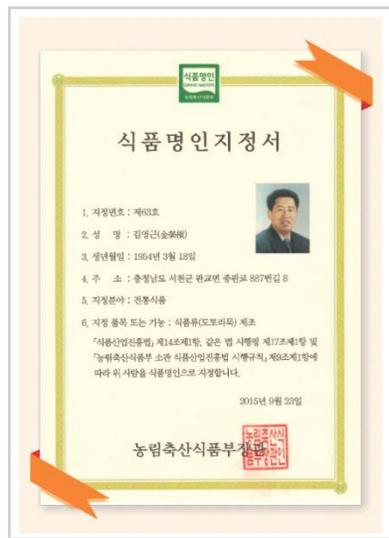
# 농림축산식품부

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs



# 인증현황

수천번의 실험과 도전 속에 인증받은  
국내 최초의 기술과 HACCP 인증으로  
정직한 물품을 생산합니다.



식품명인지정서



감사합니다.



(041) 951-8530



(041) 951-9053



충남 서천군 판교면 대백제로 1953-20



food8331@naver.com