



## 한살림 생산지 다농식품

100년의 세월을 담아 발효의 꽃을 피웠습니다.

잊혀져가는 우리 고유의 전통 장맛을 계승 발전시키기 위해

다농식품은 1992년 국가지정 전통식품으로 지정받았습니다.

# 기업개요

발효의 꽃을 피운 100년의 이야기, 다농식품

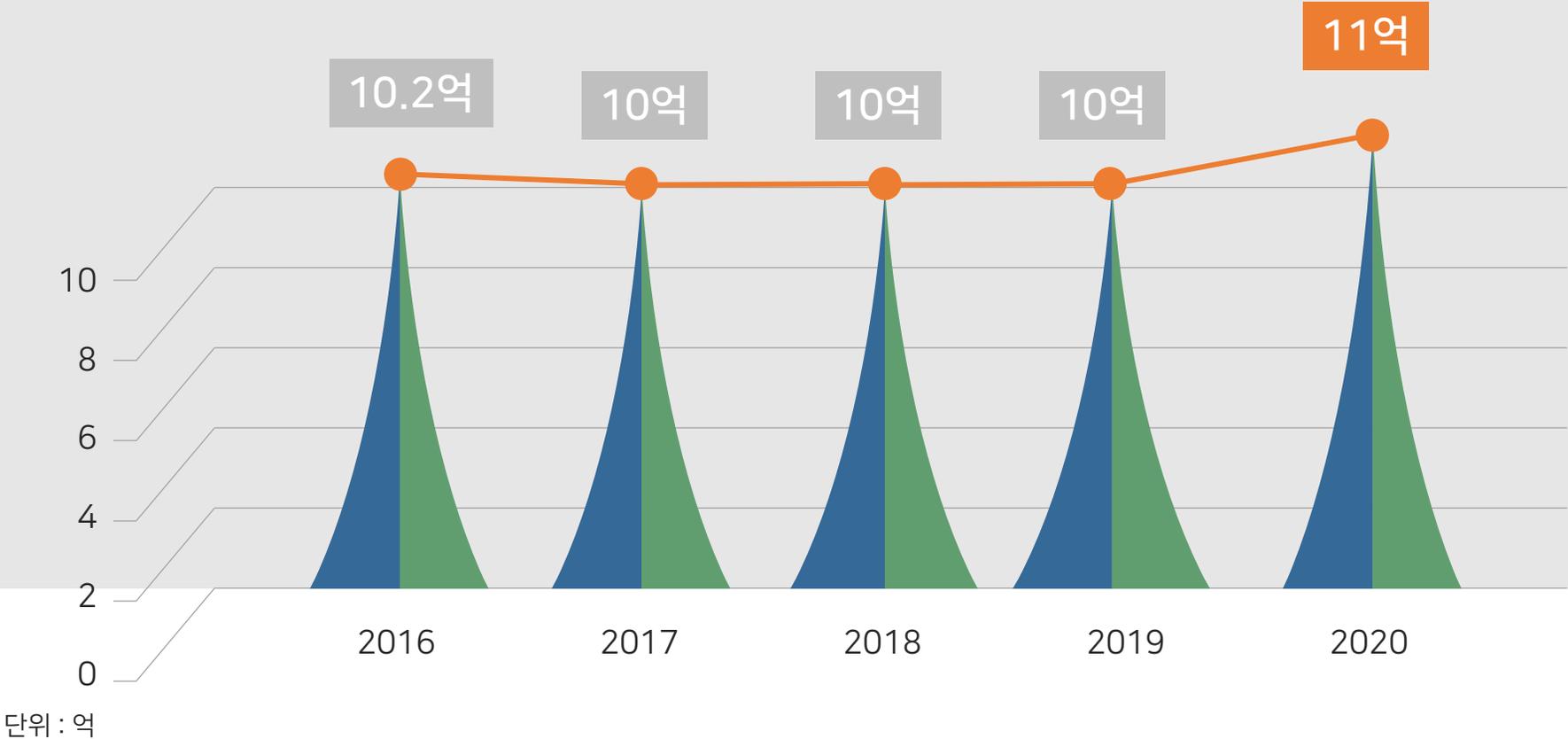
회사명	다농식품
대표자	변익수
소재지	청주시 청원구 내수읍 우산1길 25
직원수	9명
설립일	1989년 9월 1일
한살림 공급연도	1994년
주요사업	장류, 짬야찌류 제조 및 체험
생산지규모	대지 1500평, 작업실 100평, 절임실 50평, 저온창고 80평, 향아리 1000여개
매출현황	2020년 기준 11억원

# 기업연혁

전통의 소중함을 지키기 위해 100년의 세월을 담아내는 다농식품입니다.

- |      |  |      |   |
|------|--|------|---|
| 1986 | 다농식품 창업  | 1999 | 미국 LA 산호새 공장 설립                                 |
| 1992 | 농수산부 전통식품 지정<br>다농식품 공장 준공   | 2000 | 한살림연합 : 짬아찌류 공급<br>우체국 통신판매 (된장, 간장 소비자 만족도 1위) |
| 1993 | 공장등록   | 2001 | 국무총리상 수상  |
| 1994 | 한살림 청주 조선간장 공급   | 2004 | 대전지방국세청장 향토기업 지정                                |
| 1995 | 현대백화점, 미도파 백화점, 농협 창동물류센터 입점   | 2005 | 법무부장관상 수상                                       |
| 1996 | 변종화-변익수 기업승계<br>공장증설<br>한살림연합 : 된장, 간장 공급<br>호주 멜버른 박람회 참가<br>미국, 일본 수출 (해외수출) | 2013 | Clean 사업장 인정서                                   |
|      |  | 2018 | 대한민국식품명인 78호 지정 (조정숙 된장 명인)                     |
|      |  | 2000 | 체험 및 식문화 강사 활동                                  |
|      |  | ~현재  | 다수의 방송 및 언론보도                                   |

# 매출현황



# 경영이념

환경과 생명을 살리는 한살림 환경운동가로서 오늘도 장독 주위의 풀을 손수 뽑으며  
아름답고 정직하게 장맛내는 일에 진심을 다하고 있습니다.



## 발효

자연이 선물해준  
발효의 꽃입니다.



## 유산

전통의 소중함을 지키기 위해  
100년을 이어왔습니다.



## 명인

질 좋은 재료로 화학첨가물 없이  
올바르게 담은 명인의 자부심입니다.

# 생산이념

질 좋은 재료만을 고집하여 올바르게 담은  
대한민국 식품명인(78호)의 자부심으로 만듭니다.



**100% 국산  
무농약콩**

믿고 먹을 수 있는  
국산 무농약만을 고집합니다.



**NON  
GMO**

유전자변형으로부터  
안전한 콩을 사용합니다.



**화학첨가물  
무첨가**

화학첨가물을  
일체 사용하지 않습니다.



**대를 이어 전수받은  
전통방식**

100년간 변하지 않는  
방식으로 만듭니다.

# 생산지 특징

세계 3대 광천수가 있는 초정 약수터 자락,  
그곳에 위치한 다농식품



세종대왕의 눈병과 세조의 피부병을 고쳤다는 기록이 남아있는 세계 3대 관천 중 하나인 초정약수,  
그곳을 따라가다보면 1000여개의 향아리에서 발효의 꽃을 피우고 있는 다농식품이 있습니다.

# 식품명인 제78호인

대한민국 식품명인 78호, 충북 청주시 다농식품



“

100년된 씨간장으로 숙성시키는 깊고 진한 조정숙 명인의 된장은  
초계 변씨 집안의 전통적인 원형 그대로를 유지하십니다.  
세계 3대 광천수 중 하나인 청주 초정약수 마을자락에서 내려오는  
전통장비법으로 우리 고유의 맛을 전합니다.

-조정숙명인-

# 대표물품

자연이 선물해준 발효의 꽃, 명인이 담아내는 전통식품  
다농식품의 물품을 소개합니다.

# 초정조선된장



## 집안 대대로 내려오는 씨간장을 넣어 만든 명인의 조선 간장

### 물품유형

- 900g

### 물품 특징

100% 국산 무농약콩으로 만든 메주에 1년 이상 간수를 뺀 천일염을 넣고  
전통항아리에서 1년 정도 숙성해 만듭니다.

좋은 재료만 사용해 만들어 된장이 차지고, 깊고 구수한 맛이 일품입니다.  
대를 이어 전수받은 전통 방식으로 된장을 만들고 있습니다.



**NO!**  
화학첨가물  
NO!



**국산재료 사용**  
국산의 좋은 재료를  
고수합니다.



**전통방식**  
전통항아리 식품명인이  
만듭니다.

# 초정조선간장



## 집안 대대로 내려오는 씨간장을 넣어 만든 명인의 조선 간장

### 물품유형

- 900g

### 물품 특징

100% 국산 무농약콩으로 만든 메주에 1년 이상 간수를 뺀 천일염을 넣고  
전통항아리에서 1년 정도 숙성해 만듭니다.

좋은 재료만 사용해 만들어진 장이 차지고, 깊고 구수한 맛이 일품입니다.  
대를 이어 전수받은 전통 방식으로 된장을 만들고 있습니다.



**NO!**  
화학첨가물  
NO!



**국산재료사용**  
국산의 좋은 재료를  
고수합니다.



**전통방식**  
전통항아리 식품명인이  
만듭니다.

# 무장아찌



유기재배한 한살림 무를 숙성시켜  
아삭하고 꼬들꼬들한 맛이 일품!

## 물품유형

- 500g

## 가공 과정

- 무를 세척하여 반으로 자른 뒤 약간 꼬들하게 말립니다.
- 간장에 6개월간 숙성시킵니다.
- 된장에 무를 넣어 다시 6개월간 숙성시킵니다.
- 일정 중량으로 진공 포장하여 출하합니다.

## 원재료

무 60%(국산/무농약), 간장 20%(메주 20%(국산), 천일염 20%(국산)), 된장 20%(메주 37.3%(국산), 천일염 10.3%(국산))

# 초정마늘장아찌



국산 무농약 마늘을  
아삭하게 절였습니다.

## 물품유형

- 900g

## 물품특징

국산 무농약 마늘을 맛있게 절여 아삭한 식감과 새콤달콤한 맛을 느끼실 수 있습니다.  
전통 장맛이 그윽하게 배어 입맛을 돋워줍니다. 마늘의 아린 맛을 없애기 위해 식초에  
담가 두었다가 장아찌를 담갔습니다.  
완전히 식지 않아 매운기가 약간 남아 있다면 실온에서 며칠 익혀서 드시면 됩니다.

## 원재료

마늘 65% (국산/무농약), 발효식초 15% [엿기름 20% (국산), 현미 8% (국산), 효모 (중초산균) 0.41%],  
간장 10% [메주 20% (국산), 천일염 20% (국산)], 설탕 10%

# 양파간장장아찌



깔끔하게 입맛 돋우워  
밥 한 공기 딱딱 '양파간장장아찌'

## 물품유형

- 900g

## 물품특징

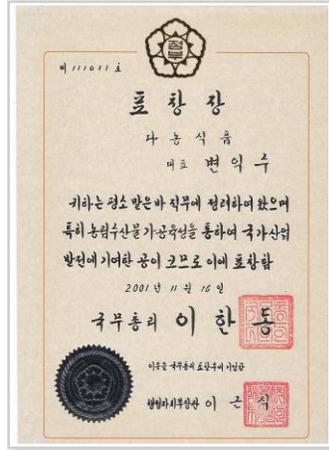
- 무농약 사양으로 재배한 양파에 간장, 설탕, 식초 등의 부재료를 넣어 장아찌를 만들었습니다.
- 새콤달콤 맛있게 배합한 장아찌 양념과 아삭한 양파의 식감이 일품입니다.

## 원재료

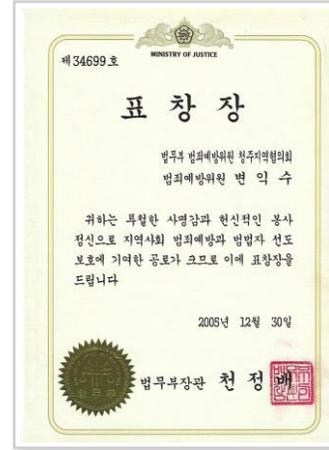
양파 70%(국산/무농약), 간장 8%(매주(국산), 천일염(국산), 정제수), 발효식초 8%(현미기루 22.86%(국산/유기), 발효식초 3.8(국산), 엿기름 0.76%(겉보리:국산/유기), 호소, 호모), 설탕 8%(유기), 천일염 3%(국산), 정제수

# 수상 및 인증현황

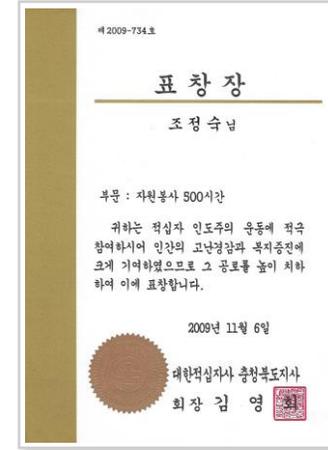
변치않는 정성으로  
꾸준히 발효의 꽃을 지켜온  
다농식품의 결실입니다.



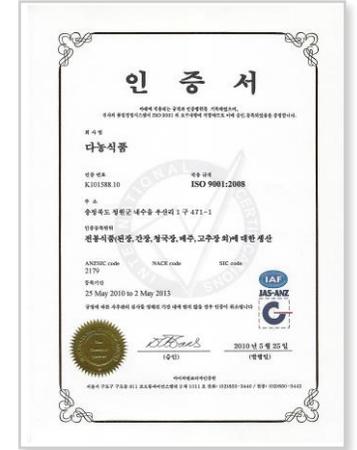
국무총리 표창장



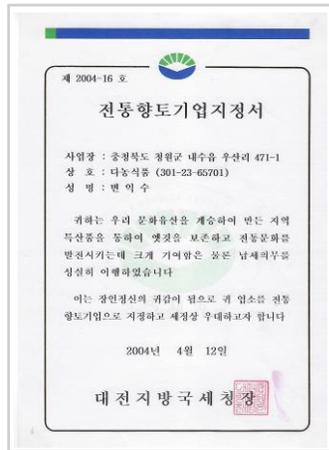
법무부장관 표창장



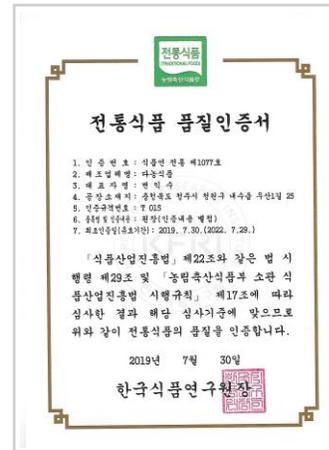
대한적십자 표창장



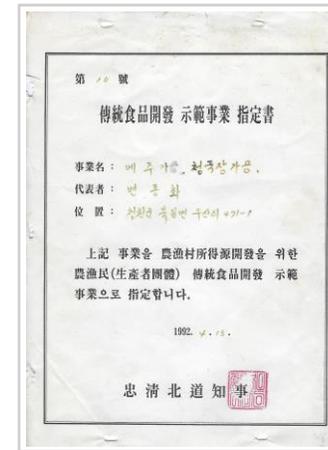
ISO 인증서



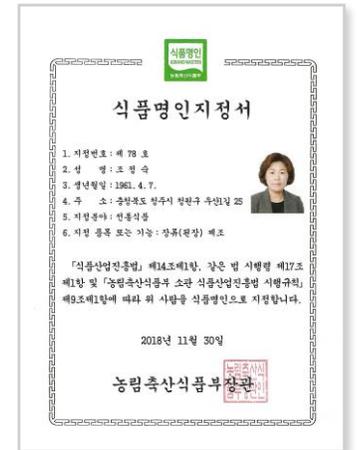
전통향토기업 지정서



전통식품 품질인증서



전통식품 지정서



식품명인 지정서

감사합니다.



(010) 2853-3070



(043) 213-3072



청주시 청원구 내수읍 우산1길 25



danongfood@hanmail.net