



성미

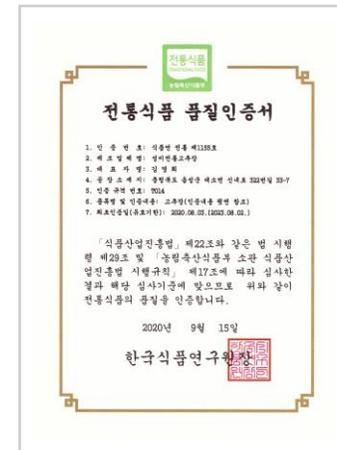
한살림 생산지 **성미전통고추장**

믿을수 있는 한살림재료로 만들어 전통방식으로 숙성한
깊고 진한맛 성미고추장

기업개요

27년간 한결 같은 맛과 마음으로 한살림과 함께하며 고추장을 생산하는 기업, 성미전통고추장입니다.

회사명	성미전통고추장
대표자	김영희
소재지	충청북도 음성군 대소면 신내로 322번길 33-7
직원수	2명
설립일	1993년
한살림 공급연도	1994년
주요사업	고추장 제조
생산지규모	330m ²
인증현황	전통식품품질인증 (2020.08.03)



전통식품품질인증
(2020.08.03)

기업연혁

27년간 한결 같은 맛과 마음으로 한살림과 함께하며 고추장을 생산하는 기업, 성미전통고추장입니다.

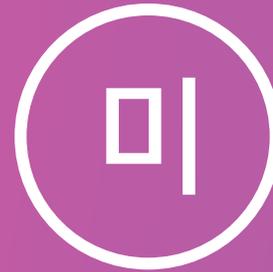


경영이념

농부의 정성을 가득 담아 우리 고유의 맛을 이어갑니다.



(정성)



(맛)

1996년, 성미고추장을 한살림 공급을 시작으로
꾸준히 한살림 가공생산지간의 협력과 교류를 이끌어 협동하고 있습니다.

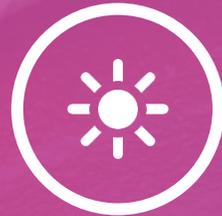
생산원칙

믿을 수 있는 한살림 재료로 만들어 전통방식으로 숙성해, 깊고 진한맛



전통방식

전통방식으로 생산하여
전통항아리에서 숙성합니다.



생명의가치

하늘, 땅, 바람이 빚어주는
생명의가치를 담았습니다.



한살림 농산물

주재료와 부재료 모두
한살림의 농산물로 생산합니다.



푸른들
찰쌀



마하탑
소금



한살림
고춧가루



남농영농조합
옛기름



자가생산
조청/메주가루

대표물품

한살림의 농산물과 함께 한결같은 맛과 정성으로
고추장을 만들어 공급하는
성미전통고추장의 대표물품을 소개합니다.



성미우리밀고추장



우리밀을 넣어 만든 진하고 부드러운 맛

물품유형

- 450g

물품 특징

생산자가 직접 만든 찹쌀조청과 메주콩분말을 넣고 우리밀을 섞어 만든 고추장입니다.

우리밀 함량이 40%로 부드럽고 진한 맛이 특징입니다.

항아리에서 6개월 이상 숙성합니다.

전통식품 인증을 받은 식품으로 국산 원재료로 만들어 우리 고유의 맛, 향, 색을 내는

우수한 전통식품으로 정부가 품질을 보증하였습니다.

원재료

밀가루 40%(국산), 찹쌀조청 27%(찹쌀:국산/무농약, 엿기름:국산/무농약), 천일염(국산), 고춧가루 11%(건고추:국산), 엿기름 10%(겉보리:국산/무농약), 대두분말(대두:국산)

감사합니다.



(043) 881-8322



(043) 883-8322



충북 음성군 대소면 신내로 322번길 33-7



cshkhj@hanmail.net