



한살림 생산지 **동상면사람들**

기다림으로 얻어지는 소중한 한방울, 사랑과 자연 모두가 하나되는 곳
자연이 선물하고 동상면사람들이 정성으로 만들어갑니다.



기업개요

정직하게 만들고 정성으로 기다리는 동상면사람들을 소개합니다.

회사명 영농조합법인 동상면사람들

대표자 유승정

소재지 전라북도 완주군 동상면 수만길 36

직원수 7명

설립일 2005년 3월 3일

한살림 공급개시일 1987년

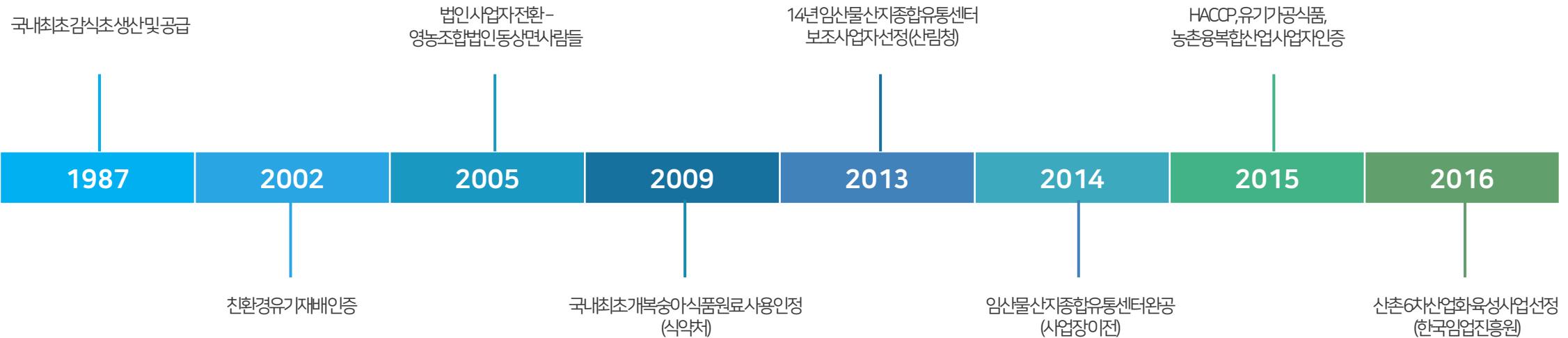
주요사업 식품제조 및 가공

매출현황 2023년 기준 연매출 6.8억원

인증현황 농촌융복합산업 사업자인증서 (2018.09.11),
식품안전관리인증기준 HACCP 적용업소 인증서 (2015.12.18)

기업연혁

동상면사람들이 걸어온 이야기



경영이념

영농조합법인 동상면 사람들의 경영이념과 핵심가치



자연과 인간을 사랑하는 마음으로 친환경 유기농만을 고집하여
국내최초 감식초를 개발하고 생활협동조합 공급을 시작으로
안전한 먹거리를 위한 원료확보와 지역생산자와의 연대를 위해 법인을 설립하였습니다.

친환경, 유기농식품인증, HACCP인증, 스타팜지정을 비롯하여
6차산업 육성 우수단체로 선정되어 나만이 아닌 우리만이 아닌
지역 주민들과 함께 더불어 사는 행복을 나누고자 합니다.



물품소개

사면이산으로 둘러싸인 이곳, 전라북도 완주군 동상이면은
천혜의 자연조건으로 친환경 유기농 식품을 생산하기에 최적의 여건을 이루고 있습니다.



힘한 바위산에서
맑은 공기와 물을 먹고 바람을 견뎌내며
자연의 영양을 그대로 품고 자라나는 감나무



깊은 숲에서 자라나는 고종시 유기농 감을
수확하여 2년 이상 발효&숙성하여
정성으로 감식초를 담아냅니다.

물품특징

동상면 사람들의 물품은 친환경 유기농만을 고집하여
꾸미거나 흉내내지 않고 자연 그대로 담아냅니다.

“임금님 진상품이었던 감, 고종시”

100%

친환경 유기농



국내최초 감식초



200년 이상 개량되지 않은 토종감

전북완주에서 유기재배한 고종시 품종의 감은 씨가 거의 없고 당분이 많아 맛이 뛰어납니다

물품특징

무방부제, 무색소, 무화학첨가물로 자연 그대로의 기다림만을 통해 만들어내며
동상면 사람들의 식품은 농림축산식품과 인증전문기관이 인증한 유기가공식품입니다

“기다림으로 얻어지는 소중한 한 방울”



2년 이상 자연발효



1년 이상 숙성

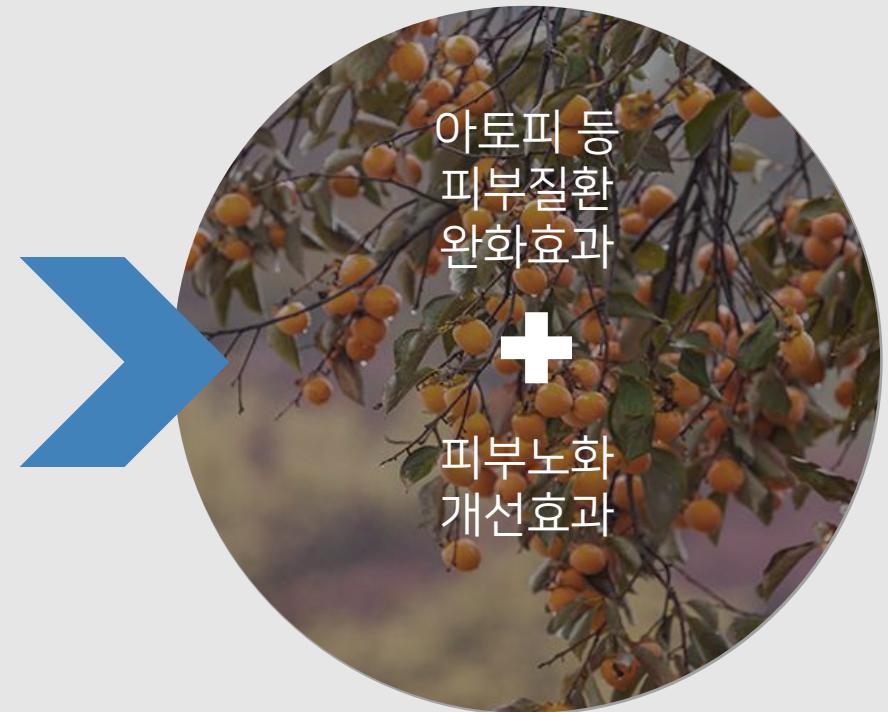
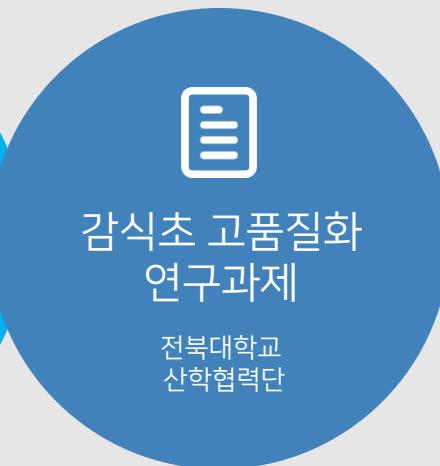
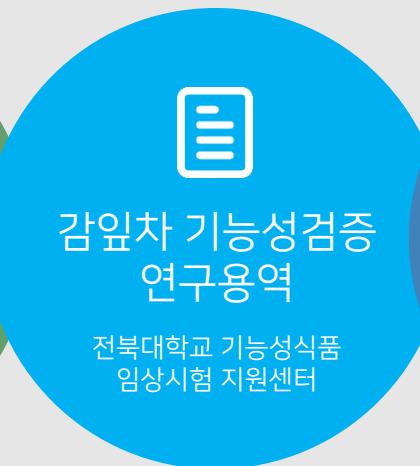


자연상태 효모만을 이용

발효과정에서 생기는 각종 유익균들과 영양소들이
숙성기간을 거치며 풍부해집니다.

감잎과 감식초의 다양한 효능 연구

그밖의 동상면 사람들의 다양한 활동을 소개합니다.



대표물품

동상면사람들이 자연과 인간을 사랑하는
마음으로 만들어낸 대표물품을 소개합니다.

동상면사람들은 기본에 충실하고 원칙에 어긋남 없이,
내 가족들이 함께 먹는다는 마음으로
심혈을 기울여 친환경 유기농 식품을 생산하기 위해 노력하고 있습니다.

감식초



전북 완주에서 유기재배한 감을
2년 이상 정성껏 발효숙성하여
담아냈습니다.

물품규격

- 감식초(375ml)/병

물품특징

유기농감 100%의 감식초이며,
매년 10-11월에 수확하여 2년 이상 발효숙성을 거친 물품입니다.
농림축산식품부와 인증전문기관이 인증한 유기농 공식품이며,
무방부제/무색소/무화학첨가물 식품입니다.

원재료

감 100% (국산/유기재배)

개복숭아 감식초



유기농 감과 개복숭아를 넣어 만든
유기농 개복숭아감식초입니다.
농림축산식품부와 인증전문기관이 인증한
유기가공식품입니다.

물품 유형

- 개복숭아감식초(700ml)/병

물품 특징

개량 및 비료와 농약을 사용하지 않고 본래의 야생성질을 가지고 있는
개복숭아만을 채취하여 만들었습니다.
우리 몸에 좋은 알칼리성 건강식품으로 무방부제, 무색소, 무화학첨가물 물품입니다.

원재료

개복숭아원액 55% (개복숭아 50% (국산/유기자재), 유기농설탕 50%),
감식초 25% (감 100% (국산/유기자재)), 정제수 20%

사과식초



국산 사과의 산뜻한 맛과 향을
그대로 담은 사과식초!
새콤달콤 감칠맛을 느껴보세요

물품 유형

- 사과식초(375ml)/병

물품 특징

국산사과를 주정과과당없이 발효시켜만들어
발효과정의 각종 유익균들과 영양소들이 숙성기간을 거치며 풍부해집니다.
총산함량은 5% 이상으로 장아찌등 요리에 이용하기 좋습니다.

원재료

사과농축액 17.2%(국산), 종초36%(국산), 효모0.05%(프랑스산), 정제수 79.15%

현미식초



친환경 현미로 만든 유기농 현미식초!
자체 발효기술로 현미 특유의
곡물취가 적고, 깔끔한 성상으로
생산됩니다

물품 유형

- 유기농현미식초(700ml)/병

물품 특징

유기농 현미와 유기농 엿기름으로 만들고 총산함량은 5% 이상으로
장아찌 등 요리에 이용하기 좋습니다.

주정 및 첨가물 없이 발효, 발효과정에서 생기는 각종 유익균들과 영양소들이
숙성기간을 거치며 풍부해집니다.

원재료

현미가루 22.86% (국산/유기), 엿기름가루 (국산/유기), 효소 (덴마크산), 효모 (국산),
초산균 (국산), 정제수 72.4%

수정과



우리나라 전통음료 중 하나로
좋은 품질의 계피와 생강, 꽂감을 이용해
전통방식으로 만들어
진하고 깊은 향이 나는 물품입니다.

물품 유형

- 수정과(1000ml)

물품 특징

인공향, 인공색소 등 화학첨가물 없이 건강하게 만들었습니다.
수정과는 겨울철에 식혜와 함께 즐겨먹던 우리나라의 전통음료 중 하나로
특히 설날 후식 음료로 많은 사랑을 받았습니다.
시원하고 청량한 맛이나 탄산음료 대신 이용하시기에 좋습니다.

원재료

정제수, 설탕 7.9%(유기농), 생강 2.62%(국산/무농약),
곶감 1.31%(국산/유기자재), 계피 0.87%(베트남산)

동상면청정탄산수



청정자연에서 온 청량함을
가볍게 0kcal로 즐기는 동상면청정탄산수

물품 유형

- 탄산수(250ml)

물품 특징

- 상수도가 공급되지 않고, 가축도 키우지 않는 동상면의 청정지하수로 만든 탄산수
- 첨가물 없이 오직 물과 탄산으로 즐기는 건강한 맛

원재료

정제수, 이산화탄소

동상면 사람들만의 매력있는 6차산업화 과정

마을 자원을 100% 활용하고 안정적으로 좋은 품질의 물품을 생산하여
마을 주민이 함께 잘살고 행복한 마을,
믿고 소비할 수 있는 물품을 제공하고 함께 나누는 목표를 이루고자 합니다.



1차
감, 개복승아 재배/생산



2차
물품 가공/유통



3차
체험/관광 서비스



영농조합법인 동상면사람들

기본에 충실하고 원칙에 어긋남 없이,
내 가족들이 함께 먹는다는 마음으로 심혈을 기울여
친환경 유기농 식품문화의 질을 한층 더 높이 향상시키고자 노력하겠습니다.



(063) 247-2525



(0303) 3139-9390



전라북도 완주군 동상면 수만길 36



help@dongsang.co.kr