



상표 출원 제 40-2026-0008104 호

회사소개서

30년 장인의 고집, 시래기의 기준을 세우다



(주)고향시래기영농조합법인

이사 김유재

샘플/납품문의 :010-6619-3399

고향시래기영농조합법인
Gohang Siraegi Yeongnong Johap Beobin

■ 기업 개요

회 사 명: (주)고향시래기영농조합법인

대 표 자: 김동한

설 립 일: 2008.03.04

소 재 지: 전남 해남군 마산면 산이로 117-6

주요사업: 해남 겨울 배추우거지 및 시래기 생산/가공
봄동우거지 전문 공정
전국 대형 유통망 및 프랜차이즈 입점

[회사소개] (주)고향시래기 : 30년, 시래기에 담긴 진심

■ 기업 이념

"해남이 키우고, 30년 진심으로 담았습니다."

■ 주요 연혁 (Our History)



■ 핵심 경쟁력 (Key Strengths)

- 30년의 업력 (Experience): 1995년부터 이어온 장인 정신의 시래기 원물 선별 자숙 노하우
- 독보적 기술 (Technology): 첨단 가공 인프라 대관령 동결건조 기술 혁신적인 제품 개발
- 안정적 물량 (Stability): 중단 없는 공급 규모의 경쟁 압도적인 생산 규모 경쟁력 확보
- 최고의 품질 (Quality): 해남 산지의 겨울 채소만이 가진 압도적인 천연 당도와 부드러운 식감

겨울 채소라서 당도 압도적으로 높음

- ④ 천연 고당도: 영하의 추위를 견딘 천연의 단맛
- ④ 비옥한 황토: 황토밭에서 자란 아삭한 최상의 식감
- ④ 청정 해풍: 해남의 바닷바람이 키워낸 겨울 배추

5P. 기술력 및 공정:

5P. 기술력 및 공정 (Quality Control)

제목: 세척과 대형증숙기로 자숙 노하우의 결합"

원물 선별: 해남 산지에서 당도가 가장 높은 겨울 배추만을 엄선

1차(선별세척) 2차(대형증숙기 삶기) 3차(삶은 우거지 세척) 4차(압축 후 냉동포장)

균일 자숙 공정: 온도와 시간을 정밀 제어하여 사계절 내내 동일하게 부드러운 식감 구현

6P. 제품 라인업

6P. 제품 라인업 (Product Line-up)

제목: "용도별 맞춤 가공으로 주방 효율을 극대화합니다"

해남겨울 봄동우거지 (자숙)

특징: 배추의 가장 연한 속잎만 사용. 껍질 제거 불필요.

추천: 고급 한정식, 병원식, 프리미엄 밀키트 가정식 일반식당용

해남겨울 배추우거지 (자숙)

특징: 오래 끓여도 뭉개지지 않는 탄탄한 식감과 깊은 구수함.

추천: 감자탕, 뼈해장국, 추어탕 전문식당용

해남산지 무청시래기 (자숙)

특징: 30년 자숙 노하우로 껍질 제거가 필요 없는 극강의 부드러움과 깊은 풍미 구현

추천: 감자탕·코다리 전문점 및 대형 급식·밀키트 등 대량 조리 현장에 최적화

7P. 공급 능력 및 비전

7P. 공급 능력 및 비전 (Supply & Vision)

제목: "사계절 안정적 물량 공급, 귀사의 든든한 파트너"

대량 생산 체계: 일일 1만 개 이상의 안정적 생산 및 출고 가능

냉동 저장 시스템: 대형 냉동 창고 운영으로 원물 가격 급등 시에도 단가 변동 최소화

압도적 수율(70%이상): 버리는 원물 없이 사용 가능하여 타사 대비 원가 절감 효과 20% 이상

미래 비전: "해남의 맛을 세계로" 전남을 대표하는 식자재 수출 전문 기업 도약

8P. 맺음말:

8P. 맺음말 (Closing Message)

제목: "30년 시래기 외길, 해남의 진심을 배달하겠습니다"

(사장님 인사말 텍스트) "안녕하십니까, 대표이사 김동한입니다. 30년간 현장을 발로 뛰며 오직 부드럽고 맛있는 시래기 하나만을 생각했습니다.

단순한 납품을 넘어 파트너사의 주방 일손을 덜어주고, 원가 절감의 솔루션을 제공하는 든든한 동반자가 되겠습니다. 정직한 땀방울이 담긴 해남 시래기의 힘을 믿어 주십시오."

농업회사법인 (주)고향시래기영농조합법인 대표이사 김동한 (인)