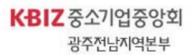


전체 기업의 99%를 차지하는 중소기업은 지역경제를 튼튼하게 하는 근간이다. 지역 중소기업이 뛰어난 기술력을 바탕으로 독창적이고 우수한 제품을 생산·판매해야 지역경제도 발전한다. 광주일보는 광주·중소기업중앙회 광주 전남본부와 함께 중소기업인의 사기 진작과 기술 개발, 판로 지원을 위해 광주지역 우수 중소기업 제품을 소개한다.



# 지역 중소기업 제품 애용, 지역경제 살찌운다

- (주)더하이**  
영유아 간식·유기농 쌀과자 생산  
지난해 '유기가공식품 인증' 획득  
'2019 대한민국 소비자 대상' 수상
- 우리밀식품(주)**  
국내 농산물 100% 사용  
2012년 국수류·빵류 'HACCP' 인증  
우리지역 일하기 좋은 기업 선정
- (주)김치타운**  
광주 유일 일반HACCP 시스템  
청량갯김치·김장김치 생산  
학교 급식 납품·동남아 수출 확대
- (주)태현푸드**  
고품질 로컬푸드 지향 지난해 창립  
'매콤 오돌뼈' 대표상품  
여성인력 채용 앞장
- 시루연(주)**  
전통 먹거리 보존 떡 제조업체  
영양떡·찰떡·멥떡 인기 상품  
전통음식 대중화·세계화 경영 목표



(주)더하이(대표 김정기)는 영·유아 간식과 유기농 쌀과자 브랜드 '베베당'을 제조·판매하는 유기가공식품 전문 제조업체다.

지난 2015년 12월14일 안심하고 먹을 수 있는 내 아이의 간식을 만들겠다는 다짐과 함께 설립했다. 그래서 슬로건도 '빠름 보다는 바름'이다. 안전을 제일 먼저 생각하고 정직한 마음으로 직접 제조하며 고객과 약속을 지키고서 성장하고 있다. 제조원가가 더 들더라도 유기농 재료만을 사용하고 위생적이고 안전한 생산라인을 갖춰 지난해 'HACCP 인증'과 '유기가공식품 인증'을 취득했다. 모든 농산물을 3회 이상 세척해 사용하고 있다.

주요 제품은 베베당 유기농쌀과자다. 100% 유기농쌀과 유기농 야채·곡물·과일 등 자연에서 온 신선한 재료를 엄선해 사용하고 있다. 설탕·소금·기름·색소·밀가루·팽창제·방부제 등은 전혀 들어가지 않은 100% 무첨가 영양 간식이다. 건조한 전통 가래떡을 기름에 튀기지 않고 200도가 넘는 열로 가열, 바삭하고 담백한 맛이 일품이다. 또 수천 번의 실험을 거쳐 제품 모형을 아기가 잡고 먹기 편하게, 일정한 시간동안 먹을 수 있게, 부드러운 식감과 가루날림이 적게 만듦으로써 엄마들 사이에서 인기가 높다.

떡을 빻아 튀어만든 쌀과자 '유기농 쌀떡방', 영양떡 아이콘 '유기농 현미스타', 입에서 사르르 녹는 핑거 요거트 '동결건조 요거트 큐브', 고소하게 구운 알뜰달록 '유기농 현미 시리얼' 등 아이의 성장 단계별 맞춤 영양설계한 간식을 선보이고 있다.

이는 '2017 대한민국 고객만족 브랜드 대상' (유기농 아가간식), '2019 대한민국 소비자 대상' (유아 과자) 수상의 영예를 안았다.

자세한 사항은 회사 전화(070-4070-0707) 또는 홈페이지(www.bebedang.com)로 확인하면 된다. /박정욱 기자 jwpark@kwangju.co.kr



광산구 월전동에 위치한 농업회사법인 우리밀식품주식회사(대표 진승영)는 올해 설립 10돌을 맞았다.

2009년에 법인 설립을 했지만 지난 1998년 우리밀광주·전남 영농조합법인을 세우며 첫 발을 내디뎠다. "생산지에서 가장 식탁까지 안전한 먹을거리를 제공하겠다"는 설립 취지를 실천하기 위해 우리밀 수매·저장·가공·식품제조·유통 등 관련 사업을 추진하고 있다.

지난 2012년에는 국수류·빵류 등에 대한 'HACCP' 인증을 받으며 내실을 기했다. 이 기업은 위생전실-손소독기-적외선소독기-내포장실-금속검출기-외포장실 등 철저한 가공·유통 과정에 따라 제품을 생산하고 있다.

우리밀식품의 가장 큰 자랑은 '국내 농산물 100% 사용'이다. 백밀가루, 통밀가루, 메밀가루, 백년초분말, 영지버섯분말 등 모든 식품 원재료가 국내 농산물이라 농가소득 향상에도 보탬이 되고 있다.

대표 상품은 들깨칼국수·들깨수제비·비빔냉면·물냉면·쌀쫄면으로 구성된 '꽃보다쌀' 5종과 '우리밀우리쌀튀김'이다.

지역 일자리 창출에도 기여하고 있는 우리밀식품은 지난 2013년 산업통상자원부 '우리 지역 일하기 좋은 기업'에 선정됐고 이듬해 한국산업안전보건공단으로부터 '무재해 목표달성 인증서'를 받았다. 진승영 대표는 대도시의 농업·농촌산업 발전에 기여한 공로로 지난 2010년과 2017년 잇따라 광주시장 표창장을 받았다. 지난해에는 전국 최초로 농림축산식품부로부터 '수제비' 품목에 대한 전통식품품질인증서를 이뤄냈다.

우리밀식품은 올해 13회째를 맞는 '광산우리밀축제'에 다양한 제품을 선보이며 지역 소비자와 만나고 있다. 자세한 제품 정보는 우리밀식품 홈페이지(woorimilro.co.kr)에서 확인할 수 있다.

/백희준 기자 bhj@kwangju.co.kr



(주)김치타운(대표 정유선)은 광주시가 조성한 복합 테마파크 광주김치타운에 입점한 김치 전문 제조업체다. 김치의 본고장 광주에서 원·부재료를 100% 국내산으로 사용해 김치의 명품화·세계화를 선도하고 있다.

이 회사의 강점은 광주지역 최대 약 3500㎡ 생산시설과 광주 유일의 일반 HACCP 시스템을 갖춰 식품안전과 품질관리에 철저하다는 것이다.

특히, 소규모 HACCP에서 일반 HACCP으로 전환함에 따라 모든 국내산 농산물의 잔류농약 검사, 중금속(납·카드뮴) 검사 등 위해요소 검증과 양념류 위생관리 등이 한층 강화됐다.

주요 제품은 청량갯김치와 김장김치 등이다. 기능성 김치, 프리미엄 특화 김치, 수출용 김치 등을 연구개발해 생산·판매한다.

지난 8월 개발한 신제품 '청량갯김치'는 알싸한 맛과 청량고추의 맵고 시원한 맛을 끌어올린 새로운 김치다. 고춧가루양념으로 버무린 김치가 아닌 청량고추를 다지고 갖가지 소를 버무렸다. 일반 양념김치에 비해 자극자박한 느낌이 들고, 양념소가 풍부하며, 물기가 적어 차가워진다.

김장김치는 식약처의 나트륨 저감화 매뉴얼 방법에 따른 과학적 제조방법, 전문화된 제조 레시피를 적용해 김장김치 본연의 맛을 살렸다.

광주지역 중·고등학교 급식 납품과 인터넷쇼핑몰 '전라김치' 등을 운영하고, 베트남 등 동남아 수출도 늘려가고 있다.

체계적인 직원 교육과 차별화된 제품 관리로 고객 만족도를 극대화하고 있다. 지난 5월 한국국제요리경영대회 발효음식부문 금상 등 다수의 수상 경력이 있다.

제품 구매 및 정보는 (주)김치타운 홈페이지(http://kimchi-town.kr)에서 확인할 수 있다. /박정욱 기자 jwpark@kwangju.co.kr



(주)태현푸드(대표 박태현)는 고품질 로컬푸드를 발굴하기 위해 발품을 아끼지 않는다.

이 기업은 지난해 1월 북구 양산동에 문을 열었다. 좋은 제품·믿을 수 있는 로컬푸드를 간편 식품으로 제조·가공하기 위해 박 대표는 우수 축산업자를 직접 찾아다니며 거래를 맺고 있다.

(주)태현푸드는 창고관리-택배발송-재고·반품관리 등 '3PL' 시스템을 구축해 상품이 소비자에게 도착하기까지의 전 물류과정을 위탁받아 대행하고 있다.

이곳의 대표 상품은 100% 국내산 돼지고기와 오돌뼈로 이뤄진 '매콤 오돌뼈'이다. 전주 한옥마을 인기 메뉴인 떡갈비에 착안한 '전통 떡갈비 완자'도 대표 상품으로 내놓고 있다. 이외에도 편육, 모듬순대, '소떡소떡', 삼계탕, 곱창, 막창, 오리훈제, 누룽지, 치킨, 소시지 등 60여 종의 육가공품을 태현푸드 홈페이지(thcook.co.kr)에서 만날 수 있다. 태현푸드 소풍물에는 '티몬' 위메프 '지마켓' '홈쇼핑' 등 유명 업체 30여 곳이 입점한 상태다.

소풍물에는 '빛고운 닭갈비' 무첨가 토종 닭 훈제 3종 등 태현푸드 대표 식품인 'BEST 7'과 '도라지 과일' '활칠진액' '아로니아 분말 스틱' 등 건강식품 등 추천 식품을 만날 수 있는 '태현'S 초이스' 코너도 마련돼 있다.

여성 취업에도 힘쓰고 있는 박 대표는 지난해 광주북구여성새로일하기센터의 '여성가족부 경력단절여성 직업교육훈련 일자리 협력망 위원'으로 위촉됐다. 올해는 여성친화 일촌기업 협약을 맺어 여성 인력을 적극 채용하기로 했다.

제조업체와 소비자 사이의 불필요한 유통 구조를 없애기 위해 노력한 결과 지난 5월에는 한국산업기술진흥협회로부터 '연구개발전담부서' 인정서도 받았다.

/백희준 기자 bhj@kwangju.co.kr



농업회사법인 시루연(대표 박홍수)은 전통 먹거리의 가치를 지키려는 떡 제조업체다.

민족의 바른 끼니 '쌀'에 대한 사명감으로 전통 떡·차에 대한 연구개발과 '보기 좋은 떡이 먹기도 좋다'는 말을 실현하고자 고품격 현대화 사업을 수년간 진행하고 있다. 특히 지방마다 특색있는 떡을 알고 빛고자 명인을 찾아 전국 유명 떡집을 섭렵했다. 슬로건 '맛있는 떡! 약선명가(藥善名家)'는 그렇게 만들어졌다. 이는 '우리 몸에 약이 되는 바른 먹거리를 만들겠다'는 약속이다.

박홍수 대표는 "맛과 멋의 조화, 음식과 자연의 조화, 음식과 건강의 조화, 전통과 현대의 조화, 특별함과 일상의 조화를 이뤄 우리 전통음식의 대중화와 세계화를 꾀하는 게 경영 목표"라고 말했다.

100% 국내산의 정직한 재료, 최고의 품질, 엄격한 위생관리가 강점이다. 국립농산물품질관리원 '대한민국 스타팜' 지정, 한국식품연구원 '전통식품 품질인증'과 식품의약품안전처 'HACCP 인증'이 증명한다. 특히 HACCP 인증으로, 원료 구입부터 제조·가공·유통에 이르기까지 엄격한 관리와 심사를 거치고 있다.

시루연 제품은 품목·용도별, 전통식품인증제품, 인기상품 등으로 구분돼 있다.

찰떡에 자연의 오곡백과가 오밀조밀 박힌 영양 떡은 식사대용으로 일품이다. 부드러운 찹쌀반죽에 자연의 맛을 더한 찹떡(호박고지찰시루떡, 흑미모듬찰떡, 완두찰시루떡, 단호박인절미, 아몬드 크런치 등)과 자연의 생명력을 머금은 쌀로 지은 멥떡(꿀떡, 바람떡, 절편, 송편 등)은 고향의 정을 불러온다. 순도 100% 우리 쌀에 자연의 맛과 멋을 입혀 시루에서 포슬포슬 쫄면 설기(모듬설기, 호박설기, 초코설기, 하트백설기, 상큼딸기설기, 무지개 설기 등)는 어머니 정성이다. 자세한 제품 정보는 시루연 홈페이지(www.siruyeon.com)에서 확인하면 된다.

/박정욱 기자 jwpark@kwangju.co.kr

## 태양광발전소 선착순 분양!!

**20년 장기계약으로 안정된 연금식 소득 보장**  
**금융이자소득에 비해 높은 수익률 보장**

**분양 예정 지역**

고흥 / 해남 / 여수 / 순천 / 광양 / 강진  
남원 / 영주 / 음성 / 김천 / 천안 등

100kw / 150kw / 200kw / 300kw / 500kw / 600kw / 700kw / 1MW 등

※ 각지역 맞춤형 발전소 가능

● 인허가 및 시공
● 각 지역 지사장 모집

**한일솔라에너지**

상담전화 0505-337-3500  
0505-362-9000

대표전화 1522-3097 / FAX 0505-313-3500

본 사 광주광역시 북구 독립로 349(중흥동 665-29)