

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

광주광역시

KBIZ 중소기업중앙회
광주전남지역본부

중소기업 제품 사용 생활화로 지역경제 튼튼하게

(주)새벽

포기김치·묵은지 대표 상품
설탕 대신 매실청·배즙으로 맛 내
창업 15년만에 연매출 100억



남도음식의 정수는 단연 김치에 있다. 광주시 광산구 비아동에 위치한 (주)새벽(대표 김의병)이 생산하는 김치에서는 '이미자 명인'의 깊은 손맛을 느낄 수 있다. 이미자 명인은 지난 2013년 방영된 경연 프로그램 '한식대첩'에서 전라도 맛의 진수를 뽐내며 초대 우승을 거머쥐었다. 2003년 문을 연 (주)새벽은 이미자 명인과 남도 음식 전통 문화를 계승하고자 노력해왔다. 그 결과 창업 15년 만에 연 매출 100억원을 돌파하고 50명이 넘는 일자리를 창출했다. (주)새벽의 대표 상품은 포기김치, 묵은지, 보쌈김치 등이 있다. '이미자 새벽 포기김치'는 100% 국내산 최상급 배추를 엄선해 설탕 대신 매실청과 사과, 배즙으로 맛을 냈다. 묵은지는 매실청과 표고버섯을 넣어 시원하고 깊은 맛을 낸다. 저온 숙성 공법을 활용해 아삭한 식감을 자아냈고 전라도 대표 음식인 흥어 삼합과 찌개용으로도 안성맞춤이다. 보쌈김치는 푸짐한 양념과 무말랭이 덕분에 감칠맛이 일품이다. 주문 즉시 담그기 때문에 풍성한 식감을 식탁까지 유지할 수 있다. 식품안전관리인증(HACCP)을 받은 (주)새벽은 다양한 수상 성과로 공신력을 쌓았다. 지난 2012년에는 여수세계엑스포에 김치를 납품하며 우수납품업체 공로상까지 받았고 이듬해에는 '20회 광주세계김치문화축제' 우수상에 이름을 올렸다. 이외에도 '한식의 날 전통음식경연 농림축산식품부 장관상' '2012세계조리사대회 최우수상(전통떡부부)' 등 수상 이력이 화려하다. 지난 2016년 중국으로 '참매실 새벽김치'를 수출하는 성과도 올렸다. 자세한 제품 정보는 (주)새벽 홈페이지(zzanzifood.co.kr)에서 볼 수 있다. 오는 11월 21일까지는 이미자 명인 인증 기념으로 보쌈김치·묵은지·갓김치·총각김치·포기김치 등을 최대 20% 할인 판매하는 '명품 선물세트 기획전'을 진행한다. /백희준 기자 bhj@kwangju.co.kr

(주)담백원

무등산 자락서 전통장류 생산
생청국장, 청국장 분말·환 특허 출원
10년간 미주 수출...등남야 진출 모색



농업회사법인 (주)담백원(대표 박민정)은 정직·친환경·고품질 정신으로, A급 청정지역인 광주시 북구 청옥동 무등산국립공원 자락에서 한국전통장류를 생산·보급하고 있다. 꾸준한 기술 투자와 노력 끝에 한국 전통의 맛을 유지하면서도 더 발전된 장류 발효법을 개발, 특허를 취득했다. 청국장 발효법, 생간장 발효법, 여간장 발효법 등이다. 특히 현대사회에 맞는 발효 기술은 위생문제도 해결했다. 지난해에는 유기농 식품 인증을 받았다. 담백원이 내놓은 주요 제품으로는 청국장, 간장류, 효소원액 등이며, 100% 국내산 농산물만 사용하고 있다. 생청국장, 청국장 분말과 환은 특유의 냄새를 없앤 담백원 특허 청국장이다. 청국장 먹기를 꺼려하는 소비자들도 사계절 맛있게 먹을 수 있도록 특허 발효법으로 만들었다. 생간장은 특허 발효법으로 3년 이상 숙성과정을 거쳐 만든 여간장이다. 나물을 무칠 때나 김치양념에 넣어도 깔끔함과 깊은 맛이 살아난다. 된장은 깨끗하게 잘 띄운 메주와 3년 이상 간수를 내린 소금으로 만들어 감칠맛이 난다. 대두만으로 만든 메주를 담백원 전통방법으로 숙성시킴으로써 전통 된장의 깔끔하고 담백한 맛을 이었다. 참산야초효소원액과 매실원액은 제조제·비료를 사용하지 않고 퇴비로만 키워낸 땅에서 자란 약초·산에서 자생한 산야초 80여 가지, 또는 매실을 직접 채취해 담가 2년 이상 숙성했다. 광주국제식품박람회, 서울국제식품전, 홍콩식품박람회, 세계한상대회 등에 참가해 한국 전통의 맛을 선보였다. 이러한 노력으로 지난 2010년 미주 수출을 시작해 10년간 이어가고 있다. 또 한류 열풍과 함께 한국 전통음식에 대한 관심이 높아지면서 중국·홍콩 등 아시아 진출도 모색하고 있다. 자세한 사항은 회사 전화(062-266-7592) 또는 홈페이지(www.dambackwon.co.kr)로 확인하면 된다. /박정욱 기자 jwpark@kwangju.co.kr

하우스맘마

부부가 만드는 착한 이유식
주문·배송 원스톱 신선도 최고
2018년 광주·전남중기청 표창



'하우스맘마'는 요리사인 오성환 대표와 이윤진 영양사가 함께 꾸린 이유식 업체다. 이곳에서 만든 이유식은 제조 당일 오후 8시부터 다음 날 오전 7시까지 새벽 시간에 집 앞에 배송된다. 주문에서 배송까지 한나절 만에 이를 수 있는 '원스톱 플랫폼'이 구축됐다. 제조한 당일 새벽 시간에 업체에서 직접 배송하는 것이 이들의 원칙이다. 배송 시간을 줄여 최고의 신선도를 유지하고, 필요할 때 바로 받아볼 수 있도록 주문 편의성을 높이기 위해서다. 부부가 만드는 이유식 답게 조리 방식도 집에서 만드는 방법 그대로이다. 성장 단계별로 알맞게 씹는 연습을 할 수 있도록 묽음→묽은 죽→죽→무른밥→영양밥 등 단계별로 농도를 맞춘 것이 특징이다. 쌍둥이를 키우고 있는 오 대표 부부는 유아 먹거리에 대한 부모의 고민과 걱정을 누구보다 잘 이해했다. 이들은 지난 2014년 '하우스맘마' 상표를 등록하며 첫발을 내디뎠다. '하우스맘마' 제품 대상은 모유만으로는 충분한 영양 섭취가 어려운 만 5개월부터 12개월까지이다. 제품은 생후별로 1~8단계로 나눠 만들어진다. 철분과 아연 등 두 돌까지 급격한 성장기에 부족하기 쉬운 영양소를 중심으로 이유식을 구성했다. 지난 2017년에는 중소기업진흥공단으로부터 벤처기업확인서를 받고 이듬해에는 광주·전남지방중소벤처기업청으로부터 표창장을 받기도 했다. '하우스맘마'는 '고객퍼스트센터'를 만들어 고객과 소통하고 있다. 전문 상담원이 전화, 카카오톡, 인스타그램 등 다양한 경로로 고객과 고민을 함께 나누기도 한다. 또 '고민÷프로젝트'를 진행하며 이유식을 '언제부터 시작해야 하는지' '어떤 재료를 써야 하는지' 등 이유식을 처음 접하는 고객들을 위해 전화 상담을 펼치고 있다. 자세한 제품 정보는 하우스맘마 홈페이지(housemamma.com)에서 확인할 수 있다. /백희준 기자 bhj@kwangju.co.kr

(주)셀먼

친환경 '장흥청정김' 브랜드화
자연 건조방식 택해 향·식감 일품
HACCP 인증...하루 최대 60ft 생산



(주)셀먼(대표 임재환)은 김 가공·유통 업체로, 브랜드는 '장흥청정김'이다. 전국 최초로 무산 김 양식을 선포한 장흥에서 나는 무공해 김 만을 사용하고 있다. 셀먼이라는 회사명이 낯설다. 지난 2009년 설립된 셀먼(CELMON)은 Excellent Monopoly를 조합한 것으로, '우수한 제품을 공급한다'는 의미를 담고 있다고 한다. 회사 이름처럼 우수한 서비스 공급은 물론 고객의 소중한 가치 창출을 위해 우수한 기술력과 제품을 기반으로 고객의 니즈에 맞는 차별화된 서비스를 공급하겠다는 의지의 표현이다. 이는 '장흥청정김'이라는 브랜드를 탄생시켰다. 장흥은 유기산·무기산 등 산(酸) 자체를 쓰지 않고 자연 그대로의 방식으로 김을 생산하는 곳으로 유명하다. 전국 최초로 양식어가들이 모든 산을 사용하지 않는 '무산(無鹽) 김 양식'을 선포, 친환경 방식으로 김을 생산하기 때문이다. 특히 해풍과 햇볕 만을 이용하고, 수작업으로 잡채·갯병 등을 제거한 무공해 김이라는 게 장점이다. 특히 자연 건조방식으로 만들기 때문에 김이 쫄고 있는 고유의 향과 식감이 깊다. 셀먼은 우수한 장흥청정김을 이용해 HACCP 인증을 거친 가공공장에서 하루 최대 60ft를 가공하고 있다. 균일한 품질 유지를 위한 이물질 선별 및 원초공급, 보다 더 구수한 맛을 내기 위한 1~2차 구이 공정, 신안 천일염을 사용한 조미공정, 금속검출 공정 및 포장 공정을 거친다. 장흥청정김은 일반 김에 비해 가격이 비싼 편이지만, 포장지에 들어가는 거품을 빼 일반 김과의 가격 차이를 줄였다. 소비자들도 보다 쉽게 접할 수 있게 하기 위함이다. 조미 김, 구운 김, 일반 김 등 다양한 형태의 제품을 판매 중이며 선물용 세트제품이 인기다. 상품은 ☎ 1899-8532 또는 장흥청정김 홈페이지(www.jhgim.com)에서 구매할 수 있다. /박정욱 기자 jwpark@kwangju.co.kr

(주)머니키

2012년 설립 건강기능식품 생산
항산화·면역증진 '야밤문' 대표
2016년 HACCP 인증 받아



'필요한 날 필요한 곳에서' 행기는 하루 건강. 지난 2012년 설립한 뒤 건강식품 업계에서 입지를 다져온 (주)머니키(대표 박정기)는 바이오 연구 분야에서 글로벌 시장 경쟁력을 키우는 데 집중하고 있다. 대표 상품으로는 건강기능식품 '야밤문'과 한국 식품의약품안전처(KFDA) 개별 인정을 받은 혈행개선제 '바이오키', 근골격계 개선제 '파워키', 다이어트를 돕는 '슬림키', 심혈관 계통 질병에 도움이 되는 '에코-토브' 등이 있다. 최근 비수리는 TV방송에서 유명 연예인이 비수리주를 담가 먹는 모습이 방영되면서 인기를 얻고 있다. '야밤문'은 산야초의 하나인 비수리가 주요 성분이다. 이 제품에는 청정지역에서 재배돼 6개월 이상 숙성된 국내산 비수리와 가시오가피속지황·복합추출물(속지황)·천궁추출액·대추야자열매·홍삼농축액 등 12가지 약재와 육타코사놀·비타민 B1·산화아연 등 성분이 들어갔다. 혈액 내 콜레스테롤을 감소시키고 항산화·항염증·혈당 강하·면역 증진·전립선 질환 예방 효과가 있다는 것이 머니키 측 설명이다. '야밤문'은 스틱 형태(12ml)로 포장돼 '하루 1포'로 간단하게 먹기 편하고 위생적이다. 음주 뒤나 수험을 앞두고 그대로 짜 먹거나 물과 섞어 마시면 좋다. 머니키 홈페이지(moneykey.kr)를 통해 구매하면 선물용 종이가방을 주고 있다. 지난 2016년 식품안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증서를 받아 신뢰성을 더했다. 올해는 적송 술방을 추출물을 유효성분으로 함유하는 화장료 조성물에 대한 특허를 출원했다. 박정기 대표는 "야밤문은 여러 가지 엄선된 재료를 농축해 약성을 나오게 한 복합 제품"이라며 "지친 현대인의 신장 기능과 에너지를 북돋아주는 역할을 할 것으로 기대된다"고 말했다. /백희준 기자 bhj@kwangju.co.kr

방치된 묘지 70%(추정)

아직도 묘지를 선호하십니까?

062-412-2800

자연장의 장점

매장이나 봉안에 비해 비용이 매우 저렴합니다.

관리가 편하며 반영구적입니다.

생활공간과 가깝습니다.

국도를 효율적 활용 자연을 보존할 수 있습니다.

잊혀지지 마세요. 잊지마세요. 자연에서 기억하세요. 사람은 원래 자연입니다.

함평수목장

함평군 대동면 소재
광주화장장에서 46km(약 50분 소요)
목포화장장에서 39km(약 35분 소요)

수목장 * 자연장

화장한 후 잔디나 화초, 나무 밑에 유골을 묻어 고인을 자연으로 되돌아가게 하는 아름다운 장묘문화입니다.

보성수목장

보성군 노동면 소재
순천화장장에서 52km(약 50분 소요)

자연과 인간이 함께하는 새로운 장묘문화입니다

자연장의 장점

보성수목장