



대림수산은 한국 수산업의 주역으로서 반세기 동안 수산업에만 전념하여 온 수산전문 회사입니다. 1945년 서대양 어업주식회사를 설립하여 연안어업을 개시한 이래 1950년 대구수산시장(주) 및 1951년 동림수산 주식회사를 설립하여 수산물 유통 및 가공, 냉동, 냉장, 제빙업에 진출하여 수산회사의 기반을 다진 뒤 1964년 5월 1일 지금의 대림수산 주식회사를 설립하여 그동안 분산 운영되던 각종 사업을 통합하고, 국내 최초로 원양에 출어하여 명실상부 국내 최대의 종합 수산회사로 성장하여 오늘에 이르렀습니다.

대림수산은 대림수산 그룹의 모기업으로서 74척의 대선단이 전세계의 대양을 누비며 조업하고 있고, 1977년에 준공된 부산공장과 1988년에 준공된 안산공장에서는 대림선단이 잡은 어획물로 각종 제품을 생산하고 있으며, 해외에는 10여개의 지사와 현지 법인 합작법인이 활동하고 있습니다.

대림수산은 종합 수산회사로서 국내보다는 국제적으로 더 유명한 회사입니다. 여기껏은 원양어업에 주력하여 왔으며, 부산공장에서 생산되는 각종 수산물 냉동가공품도 전량 수출하여 구미 각국에서 그 품질의 우수성을 인정받아 왔습니다.

그러나 대림수산은 88 서울올림픽을 기점으로 선진국의 문턱에 진입한 우리나라의 실정에 맞게 식생활 분야

선진화의 가치를 내걸고 1989년도부터 본격적으로 내수식품 사업에 참여하여 종합식품 회사로 발돋움 하고 있습니다.

안산공장에서 생산되는 대림 선어묵은 첨단 위생시설을 갖추고 고급원료만을 엄선 사용하여 제조되기 때문에 종래의 어묵 이미지를 완전히 뒤집어 놓을 신선하고 깨끗한 고급 어묵제품입니다. 이러한 대림 선어묵의 품질을 소비자 여러분이 인정하여 주신 결과, 대림 선어묵은 내수사업 1년만에 시장규모가 업계 2위로 부상하였습니다.

대림수산은 소비자 여러분의 기대가 무엇인지 명확히 알고 있습니다. 깨끗하고 신선한 위생식품, 고단백 저칼로리의 건강식품, 미관이 좋고 맛있는 고급식품, 새로운 맛의 새로운 제품, 원하는때 원하는 장소에서 구입할 수 있는 식품, 이러한 소비자 여러분의 기대를 100% 만족시켜 드리기 위하여 대림수산은 혼신을 다하여 노력할 것입니다.

주요 상품

- 수산물: 명태, 대구, 가자미, 굴, 청어, 연어 등
- 냉동식품: Buttering & Breeding 제품 돈까스, 고로케 등 연제품(대림 선맛살): 계맛살, 가재맛살, 새우맛살
- 축산물: Mutton, Tendon 등
- 어묵(대림 선어묵): 튀김어묵, 구운어묵, 찐어묵

회사 연혁

- 1945. 9 서대양 어업주식회사 설립, 연근해어업 개시
- 1950. 5 대구수산시장(주) 설립
- 1951. 4 동림수산주식회사 설립
- 1964. 5 대림수산주식회사 설립
- 1970. 1 라스팔마스 지사 설치
- 1971.11 부산 사무소 설치
- 1972. 5 동경지사 설치
- 1976. 1 기업공개(납입자본금 10억원)

- 1977. 4 부산공장 준공
- 1978. 8 미국 대림 설립
- 1978. 8 일본 대림 설립
- 1979. 3 총무 사무소 및 공장설치, 굴 양식장 개장
- 1979. 9 칠레 대림 설립
- 1986.10 대림식품(주) 인수
- 1988.10 안산공장 준공
- 1989. 4 내수식품사업본부 발족
- 1989. 4 대전 수산시장(주) 인수



당사는 창업주인 조의행 회장이 1965년 4월 5일 서울시 종로구 종로2가에 종로 복떡방(대표 조성민)을 설립하여 찰쌀떡인 복떡을 주 생산품으로 하여 국민건강 증진에 일익을 담당하게 되었습니다.

세시명절은 물론 혼례잔치나 회갑연, 창립기념일 등 즐거운 잔치날에 떡을 빚어 마을 사람과 나누어 먹던 정겹고 인정미 넘치는 우리 고유의 미용양숙과 전통의 맛과 멋을 후손에게 전해 준다는 사명감을 가지고 복떡을 결혼 답례품으로 개발한 것이 국민 여러분의 적극적 호응을 받아 사세 확장을 이루게 되었습니다.

또한 우리 고유의 전통 민속음식인 잣죽, 수정과, 식혜, 약과 등을 상품화 하여 전통식품의 계승을 이루었고, 앞으로도 당사의 목표를 전통음식의 개발에 두고 연구 정진하고 있습니다.

1978년 7월에는 서울시 은평구 진관외동으로 공장을 확장 이전하였으며, 떡 자동 순간 증자기, 떡 자동털이기 등을 자체 개발하는 등 생산기계의 자동화와 정부의 쌀소비 증진책에 발맞추어 밀가루 제품인 생일케익을 쌀을 이용한 제품인 생일떡으로 개발하고, 청소년층의 기호에 맞춰 초코 경단을 개발하는 등 신제품 개발에 박차를 가하여 4반세기 동안 이루어온 국내 최대의 찰쌀떡 전문업체로서의 명성에 어긋나지 않게 조성민 사장을 중심으로 100여명의 전 종로 복떡방 가족은 불철주야 총 매진하고

있습니다.

기업이윤의 사회환원의 일환으로 관내 고아원인 선덕원과 자매결연을 맺어 지원하고 있으며, 지체장애자의 후원자로 사회 봉사활동도 겸해서 하고 있으며, 사원 복지책으로 사원들의 자녀 장학금 지급 및 사원들의 생활안정 자금을 무담보로 대출해 주고 있으며, 사원주택을 제공하고 여건상 출퇴근이 어려운 사원들을 위해 기숙사를 완비하고 배구장 등을 설치하여 명랑하고 화목한 분위기 조성에 최선을 다하고 있습니다.

소비자가 곧바로 나의 부모형제!

부모님을 공경하는 마음으로 제품생산에 임하자!

라는 슬로건을 내걸고 국민건강과 전통식품의 계승에 일익을 담당한다는 보람과 긍지, 책임감을 갖고 오늘도 종로 복떡방 전 가족은 제품생산에 매진하고 있습니다.

주요 상품

- 떡 류: 복떡, 인절미, 호박꼬지시루떡, 생일떡, 백설기, 무지개떡, 단자, 경단, 송편, 절편 등
- 한과류: 약과, 당콩강정, 호두강정, 쌀강정, 잣강정, 깨강정 등
- 과자류: 네모나 찰쌀과자, 호박양갱 등
- 빵 류: 카스테라, 송월, 송이, 단팥빵, 햄버거빵, 백곰 등
- 죽 류: 진불로 잣죽, 단팥죽, 깨죽, 수정과, 식혜, 호박죽 등

회사 연혁

- | | | | |
|------------|---|----------|--|
| 1965. 4. 5 | 종로 복떡방 설립(설립자: 조의행) | 1985. 10 | 경인지역에 대리점 20개소로 증가 |
| 1972. 10 | 진불로 사업부 신설(주 생산품: 진불로 잣죽, 단팥죽, 깨죽, 수정과) | 1986. 6 | 당사에서 생산되고 있는 진불로 잣죽, 수정과, 식혜, 약과 등이 올림픽 지정 식품으로 설정 |
| 1974. 3 | 빵 사업부 신설(주 생산품: 카스테라류, 단팥빵류, 도너츠류) | 1988. 6 | 죽 포장기, 떡 증자기 증설 |
| 1978. 7 | 서울시 은평구 진관외동으로 공장확장 이전 | | '88 서울올림픽 운영요원 급식업체로 선정 |
| 1980. 8 | 자동 포장기 증설 | 1990. 4 | 진불로 죽제품을 레토르트파우치 포장개선 |
| 1981. 2 | 네모나 찰쌀과자 제조기 증설 | | |

주식회사 털보네식품



1985년 5월 창립된 주식회사 털보네식품(대표이사 : 민봉식)은 만 5년 남짓한 연륜을 갖고 있지만, 좀 별난 이름과 색다른 심볼마크의 영향으로 상당히 소비자들에게는 친근감을 준것으로 생각된다.

그 뿐만 아니라 전 제품의 포장에 대표이사의 얼굴을 어필시켜 제품의 신뢰도와 공신력을 입증하려고 의도한 것이 적중하여 빠른 시간 동안에 제품의 지명도를 획기적으로 올려 놓았으며, TV 등 대량 광고없이 고객들의 기억속에 자리잡은 것 같다.

이는 「좋은 원재료는 좋은 제품을 만든다」는 우리의 모토와 아울러 회사 대표의 얼굴이 들어가 있는 상품을 제멋대로 만들수는 없을것이라는 소비자들의 현명한 판단이 맞물려 맞아 떨어진 결과라고 판단되어진다.

당사는 망향, 옥산 휴게소를 운영하는 한국 연도산업(주)의 자매회사로서 털보네 국수와 정통 포자만두 생산을 주종으로 하고 있으며, 고급 레스토랑 식품과 제과(제빵)류를 생산하고 있다.

현재까지 고속도로 휴게소를 비롯하여 대공원, 골프장 등 대량 실수요처에만 집중 공급해 왔으나 작년 4월부터는 가정용 개발에 박차를 가하고 있고, 특히 털보네 우동골드는 고가임에도 불구하고 상당히 인기를 누리고 있으며, 조만간 털보네의 명물인 튀김을 곁들인 튀김우동을 선보일 예정이다.

털보네 식품이 업계에 진출하게 된 동기는 다년간 고속도로 휴게소를 직접 운영해 오면서 쌓은 축적된 경험으로

판단해 볼때, 좀더 고품질의 제품, 좀더 위생적인 제품, 좀더 신속하게 공급할 수 있는 제품이 절대적으로 요청되는 시점이었으며, '86, '88 양대 국제행사를 앞둔 시점이었기에 어쩌면 당연한 귀결이었다고 생각된다.

생산제품 자체가 대중음식이다 보니 모든 소비자의 입맛을 다 맞춘다는 것이 엄청나게 어려우며, 더우기 혹자들은 즐거운 비명이라고 말할지 모르지만 최근에는 수요의 급증으로 제품의 생산능력이 모자라 수출물량은 물론이고, 국내 수요량도 원활히 공급하지 못해 유통점 및 소비자들로부터 상당한 곤욕을 치르고 있다.

수요량의 증가도 증가지만 가장 원칙적인 문제는 수요에 대처한 사전 충분한 대비를 하지 못한 회사의 책임을 통감하고, 이의 해소를 위하여 충북 음성에 15,000평 규모로 대단위 공장을 건설중에 있으며, 공사가 완료된 연 말쯤이면 지역 특용작물의 가공 및 타 부분식품을 망라한 명실상부한 종합식품 회사로써 발돋움하게 될것이다.

주요 상품

- 면류: 털보네 국수, 우동골드, 튀김우동
- 만두류: 고기만두, 야채만두
- 서양 도시락류: 햄버거스류, 양배추롤, 콩미트볼(수출용 삼계탕)
- 제과류: 휴게소 납품용 빵 일체

회사 연혁

- 1985. 5. 1 (주)털보네식품 설립
- 7. 1 국수 판매개시(전국 고속도로 휴게소)
- 1986. 1. 1 만두 판매개시

- 1987. 9. 10 무역업 허가취득
- 1989. 4. 21 가정용 우동골드 시판개시
- 6. 23 우동골드 수출개시(LA 외)



(천하일품의 맛)을 생산하여 한국 고유의 전통적인 맛을 전래하여 온 천일식품공업(주)는 1954년 5월 서울 서교동에서 창업하여 기본 장류제품을 생산해온지 금년으로 36년의 전통을 자랑하는 장류식품 제조업체이다.

고집스럽게 옛날부터 할머니의 손길에서부터 전해 내려오는 장맛을 그대로 공장제품화 하여 소비자들의 식탁에 공급해 오고 있다.

1980년에는 경기도 이천의 만여평의 대지에 현대식 시설을 투자하여 당시 장류업계에서는 혁신적인 생산라인을 설치, 전 공정을 위생적이고 합리적으로 좋은 제품을 생산하여 오고 있다.

국민식생활 개선과 생활수준 향상에 따라 가정에서 번거롭고 일손이 많이 가는 된장, 간장, 고추장을 만들기가 어렵고 비위생적인 요인을 해결하고 좋은 맛의 제품을 다량으로 생산하여 소비자의 욕구를 충족시켜 온 것에 큰 자부심을 갖고 있다.

자연환경이 좋은 위치에 세워진 당사는 (인화단결) (책임완수) (창의발전)이라는 사훈 아래 정평섭 사장 이하

80여 종업원이 한마음 한뜻이 되어 소비자가 요구하는 품질의 우수한 제품을 생산하기에 오늘도 여념이 없으며, 그동안 쌓아온 장류기술과 식품업계의 전문적인 기술을 바탕으로 하여 소비자가 요구하는 좋은 제품 생산과 국민의 건강을 위하고 즐거운 식탁을 위한 다양한 제품생산 개발에 박차를 가하여 종합식품 회사로서의 발돋움에 총력을 기울이고 있다.

주요 상품

된장, 간장, 고추장, 짜장, 청국장, 쌈장, 초고추장, 초맛간장, 절임식품

회사 연혁

1954. 5 서울 마포 서교동에서 (천일장유)로 창업
1959. 5 공장 증설공사 완료
1976. 3 보사부 비상동원 업체지정
1976. 12 법인체 천일식품공업(주)로 전환
1980. 4 상공부 새마을 공장지정

1980. 7 경기도 이천 신공장 신축 확장이전
1982. 7 절임 제조업 추가
1988. 4 군납업체 지정
1988. 11 생산시설 증설