



1989년(주) 성립식품으로 출발한 (주)미농식품은 1991년 10월에 고추가루의 위생문제를 국내에서 처음으로 해결한 미농 무공해 고추가루를 판매, 개시하였다. (주)미농식품은 비위생성 및 유통구조의 불합리화에 대한 소비자의 인식이 날로 높아지고 도시 밀집 주거 형태의 발달로 가공식품의 필요성과 국민소득증대에 따른 소비자의 간편성 추구, 소비자의 접촉빈도가 많은 백화점 등 대형유통 구조를 통한 판매망으로 다음과 같은 사업목적을 수립하였다.

- 1) 산지 직접 수매를 통하여 생산농가의 소득 증대에 기여하고
- 2) 청결하고 위생적이며 K.S규격에 의한 고품질의 고추가루를 소비자에게 공급
- 3) 유통질서 확립을 위한 가격 안정에 기여
- 4) 단계적으로 고추장, 김치, 복합향신료등 고

추가루를 첨가하는 전통식품 가공품을 확대, 지방 부존자원 활용 극대화

- 5) 농산물 가공의 새로운 전기 마련 및 장기적으로 해외시장에 진출하여 주도적 역할을 하고자 고추가루 전문 생산업체로써 확장 일로에 있다.

현재 하루 5톤 규모의 고추가루를 생산하고 있으며, 향후 고추가루를 중심으로한 고추장, 김치, 복합조미료등 전통식품 가공에 단계적으로 확대할 예정이며 과학적 저장기법의 도입에 의한 산지 홍수출하 방지, 가격하락 및 생산량 증감에 능동적으로 대처하여 농업 생산성 향상에 기여할 것으로 보인다.

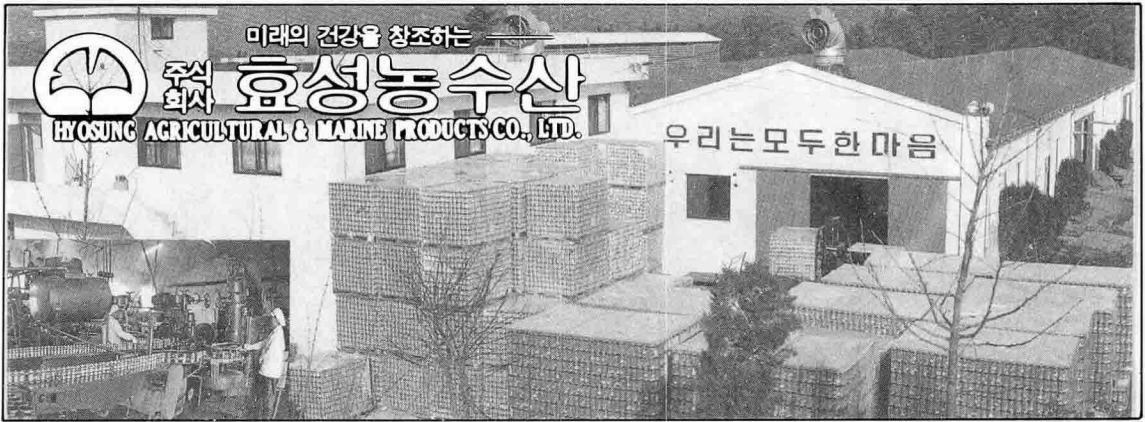
주요 상품

무공해 고추가루 순한맛, 보통맛, 매운맛

회사연혁

1989. 5. 회사설립 (주)성립식품, 자본금 350백만원
1989. 10. 공장건물 착공
1990. 5. (주)미농식품으로 상호변경
1990. 9. 공장건물준공

1991. 6. 본점이전(충북 음성군 대소면 소석리 12-1)
1991. 7. 서울사무소 설치(서울시 성동구 성수동1가 33-17)
1991. 10. 고추가루 가공제조 및 판매 개시



1976년에 설립된 (주)효성농수산은 건강식품 개발과 더불어 죽만들기 20여년의 전통을 자랑하는 유망중소기업이다. (주)효성농수산은 정부 농정 시책에 의한 농림수산부 지원으로 충북 음성에 제 1, 2, 3공장을 세워 식생활개선 및 쌀소비 확대를 위한 쌀가공식품공장과 농어민 소득 증대를 위한 산지농산물 가공공장, 대한민국 특산품인 인삼드링크 제조 및 청량음료 공장을 가동하여 날로 심각해지는 외국농산물의 유입과 개방압력에 따른 우리 농촌경제의 체질개선과 소득향상을 위해 보다 많은 우리 농산물을 이용한 사업의 발전이 이루어 져야 한다는 사명감을 가지고 지속적인 농산물 가공식품 및 건강식품 개발에 박차를 가하고 있다.

이 회사는 이러한 사명감과 노력하에 국내 각종 전시회에 제품을 출품하여 소비자들의 높은

호응도를 얻었으며, 특히 1990년 12월 31일에는 농림수산부장관의 공로표창을 받은바 있다.

향후 (주)효성농수산은 꾸준한 설비투자와 신제품개발에 전념하여 국내 식품산업의 단순한 소비생산에서 건강식품으로 전환할 것에 대비함과 아울러 소비자의 구매력 증가효과 및 해외 시장 개척을 통하여 국제적인 기업으로서 비약적인 발전이 기대된다.

주요 상품

- 죽 류 : 잣죽, 깨죽, 호박죽, 잣맛죽, 깨맛죽
- 드링크류 : 인삼, 로얄캔, 영지원
- 통조림류 : 복숭아, 칸포도, 황도, 백도, 살구-듀, 오렌지-듀, 딸기-듀, 야채-롱, 잣맛두유, 죽순, 골뱅이가미, 마늘짬아찌, 번데기, 완두콩

회사연혁

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1976. 5. 건강식품개발 1986. 10. 제1공장 인수(청량음료, 통조림, 병드링크) 1987. 7. 제1회 가공식품 전시회(뉴코아백화점 별관) 1988. 8. 제2회 가공식품 전시회(여의도 63빌딩) | <ul style="list-style-type: none"> 1989. 2. 제2공장 준공(농림수산부지원 쌀가공식품공장) 1990. 12. 농림수산부장관 공로 표창 1991. 4. 서울국제식품기술전시회 출품(KOEX) 1991. 10. 제2녹색시대 출품 (농림수산부 KBS주최) 1991. 12. 군 납 |
|--|---|



괴산전통식품은 산지농가로서 특수농작물을 1차 가공하여 농가소득을 증대하기 위해 농림수산부에서 지정한 전통식품업체이다. 농산물의 새로운 수요개발과 부가가치 제고를 통한 식품산업 참여로 농가소득원을 개발하고, 성출하기 원료 농산물을 수매, 가공처리하므로써 농산물 가격안정 및 농가소득 증대도모 등 수익성과 개발전망이 양호하고 농민, 생산자 단체가 손쉽게 참여할 수 있도록 중·소규모 가공업에 대한 정부의 국고 보조 및 융자지원으로 설립되었다. 괴산전통식품은 농산물로서 자체 산지농가에서 생산한 고추, 참깨, 무우등의 원료를 이용하여 참기름, 들기름, 무우말랭이, 고추가루등을 1차 단순가공품 및 완

제품으로 생산, 판매하고 있다. 현재 참기름의 1일 생산량은 90,000ml, 들기름 80,000ml, 무우말랭이 160kg, 고추가루 600kg를 생산하고 있다.

동사는 산지 1차 가공품의 생산으로 인하여 자체 농민들의 생산비를 보장해주고 소비자들에게는 우리 농산물인 자연식품을 공급할 수 있다는 자긍심을 가지고 앞으로 정부 시책에 적극적으로 참여하면서 차츰 시설투자를 통해 새로운 농가소득원을 개발하여 다양한 전통식품의 상품화에 일익을 담당할 것으로 보인다.

주요 품 목

참기름, 들기름, 무우말랭이, 고추가루

회사연혁

- 1988. 11. '농산물 1차 가공에 관한 정부지원 건의'
- 1989. 2. 농림수산부 전통식품업체 지정
- 1989. 6. 공장 착공

- 1990. 4. 공장 준공
- 1990. 5. 참기름, 들기름 생산
- 1990. 12. 무우말랭이, 고추가루 생산