會員社 紹介

대림식품(주)는 1976년에 설립하여 올해로서 창업 16돌을 맞이한, 식육가공제품인 햄류와 소세지, 어육가공제품인 어육소세지 제조의 역사와 전통을 갖춘 선두주자이다.

『해바라기 햄』을 고유 브랜드로 대형 백화점, 슈퍼마켙, 재래시장 등에 일찍 진출하여 햄, 소세지 애호가들의 인기를 누리면서 짭짤한 수익을 올리는 내실있는 중소기업이다.

또한 국내 최대의 수산회사인 대림수산그룹의 자매회사로서, 대림수산그룹이 종합식품회사로 내수시장에 진출하는 초석으로서의 역할을 담당하는 대림식품(주)는 최근, 조직의 정비와 생산시설의 현대화, 자동화를 추진 완료하고 '92년 8월 1일부터 새로이 『대림햄』으로 브랜드를 바꾸고, 매스컴을 통한 적극적인 홍보와 경영합리화를 위한 사업부제의 실시 등으로 기업의 재도약을 꾀하고 있으며 대림수산(주)를 판매원으로 하여 보다 체계와 규모를 갖춘 중견기업으로 발전을 꾀하고 있다.

현재 서울 및 부산 대구를 중심으로 전국에 많은 대리점과 유통 및 직판점을 확보하고 각종 고급햄과 소세지를 공급하면서, 돈육의 특정 부위 형태를 그대로 살려서 제조한 바베큐류 및 파스트라미, 갈비류, 롤베이컨, 롤베이컨햄등 정성을 듬뿍 들인 수제품을 생산하여 소비자의 건강증진 및 기호에 적극 부응하는 한편, 국민건강식품 개발에 전력을 기울이면서 2000년대의 눈부신 발전을 겨냥, 전 임직원 모두가 열과 성을 다하고 있다.

날로 시장 규모가 급속도로 커지고 있는 식육가공품과 어육가공품 제조회사로서의 비약적 발전이 기대된다.

주요 상품

식육제품 : 로스햄, 스모크햄, 뉴스모크햄, 불고기햄, 스모크불고기햄, 김밥햄, 불고기맛가락햄, 모닝햄, 비엔나, 도시락비엔나, 후랑크, 불고기맛후랑크, 켄터키후랑크, 햄파티, 델리햄버거, 안심바베큐, 등심바베큐, 갈비바베큐, 롤베이컨, 파스트라미.

어육제품 : 야채소세지, 하이킹소세지, 싱싱소세지, 참피온소세지, 핫도그소세지, 빅소세지, 생선묵어묵바.

회사 연혁

1976. 3.13. 회사 창립(일성수산주식회사)
1978.12. 8. 상호 변경(상지식품주식회사)
1979. 4. 9. 상표등록 제 3524호 (해바라기)
1987.11.22. 상지수산㈜ 흡수 병합
1988. 6.20. 상호 변경(대림식품주식회사)
1992. 8. 1. 상표등록 (출원번호 92-14752)
대림 FRESH햄

부산권의 양산에 위치한 명신화성공업주식회사는 가라기난과 한천 제조공장으로 시작하여 식품첨가물 분야에서 개발과 발전을 거듭해오고 있다.

특히 1979년 6월 현 대표이사 김길제사장의 취임이후 시설확장 및 기술개발에 과감하고 계속적인 투자를 해옴으로써 식품첨가물에서의 고품질화 및 생산품목의 다양화를 이루어 내수는 물론 국제경쟁력을 높여가고 있다. 또한 '87년에 과학기술처로부터 허가를 받은 부설연구소는 연구소장을 비롯하여 23명의 연구원으로 기술개발과 품질향상에 더욱 박차를 가하고 있다.

'91년도에는 500만불 수출탑을 수상하였으며 올해의 목표는 1,000만불 수출을 포함 년매출액 270억원을 목표로 전사원이 일심단결하여 이일에 매진하고 있다. 많은 어려움속에서도 노사가 잘 연합해 위기때마다 슬기롭게 극복하여 오늘과 같은 견실한 중견기업으로서 모습을 갖춘 모범적인 회사를 이루게된 것이다.

주요 생산 품목

검　　류 : 가라기난, 한천, 알긴산, 아라빅검, 구아검, 로커스트빈검, 잔탄검, 펙틴.
시 즈 닝 : 각종 천연조미료 및 조미식품.
스파이즈 : 각종 천연분말, 오일, 올레오레진, 코팅스파이스, 믹스스파이스.
천연색소 : 코치닐, 모나스커스, 치자, 안나토, 파프리카, 베니바나, 코코아, 치자 청·적 색소, 베타카로틴, 비트레드, 수수색소 등.
기　　타 : 배터믹스, 착색셀로판, 천연향료, 인산염 등.

회 사 연 혁

1974. 4. : 회사 설립. 가라기난, 한천 제조판매.
1974.10. : 일본 NISSIN KASEI社와 기술제휴
1979. 6. : 대표이사 김길제 취임
1983. 7. : 일본 DAIICHI KASEI社와 기술제휴 미국 KELCO INTERNATIONAL社와 한국총대리점 계약
1986. 9. : 공장증축(연건평 6,478m^2)
1987. 6. : 기업부설연구소 설립 (과기처 제462호)
1990.12. : 자본증자(자본금 2,000,000천원)
1991.11. : 500만불 수출탑 수상
1992. 4. : 공장증축(연건평 12,497평)

백합메주상담소

『수녀원 메주』하면 알 만한 사람은 다 안다. 샬트르 성 바오로 수녀회 대구 관구의 백합 메주는 1968년 우리나라 최초로 개량 메주를 개발해 발명특허 제 845호로 등록된 뒤 전통적인 맛과 풍부한 영양을 공급하기 위해 계속 연구하여 온 지 25년의 역사가 되었다. 세계에서 우리나라만큼 인체에 꼭 필요한 기초 식품중의 하나인 콩(大豆)을 재료로 하여 만든 장유음식이 발달한 나라도 없을 것이다. 현재 백합메주 상담소에서는 메주를 비롯하여 된장·간장·막장·청국장 등 우리 식생활에 맞도록 직접 제조·공급하고 있다.

우리 모두가 잘 알다시피 풍부한 풍미를 지닌 된장·간장 등의 장류에 우리몸의 주에너지 원동력을 돕는 단백질과 아미노산, 지방, 비타민 등의 함유량이 풍부하여 조미 목적 이외에 그 자체만으로도 우수한 영양원이 되고, 최근 학설에 의하면 항암 효과가 있다고도 하며, 식이요법으로도 많이 이용되고 있다.

『백합 메주』는 재래식 또는 종래의 개량메주에서 생기는 각종 문제점들을 개선하여 새롭게 만들고 있다. 즉 메주콩을 이중 압력솥에 삶아 콩물이 흘러나오지 않게 함으로써 영양 손실을 막고 순수 배양된 황국을 접종시켜 70시간 내에 완전히 띄우므로 부패로 인한 냄새를 강하게 하며 맛의 측면에서도 더 말할 나위가 없으며 영양분의 흡수 또한 거의 완벽하다고 말할 수 있다. 또 막장(쌈장)은 주부들로부터 가장 사랑받는 식품으로 상추쌈·고추·오이·돼지고기 등과 곁들여 먹는 데는 일품이라 하겠다.

백합 메주 상담소는 근래에 콩과 밀이 건강 식품임과 동시에 우리 농산물을 살리기 위해 콩과 밀을 생산지와 직거래를 하고 있으며, 하느님 창조 질서인 생명 운동과 물자 절약의 일환으로 과다한 포장을 피하는 등 세밀한 것까지 마음을 쓰고 있다. 그런데 가끔 시중에는 "수녀원 메주"라 하며 팔고 있는 메주는 백합 메주가 아님을 귀띔해 드리고 싶다. 백합 메주는 시장이나 백화점에서는 구입할 수 없고, 대구 남산동에 있는 샬트르 성 바오로 수녀회 내 메주 상담소와 타지역의 경우 가톨릭 교회 여성단체를 통해서 구입할 수 있는데, 겉포장에 『백합 메주』 마크를 확인함이 소비자에게 유리하다.

"가장 전통적인 것이 가장 세계적이다"라는 말이 있는데 우리 음식인 김치, 법주, 장류 등이 일본 상품으로 세계 시장에 나가고, 스프나 햄버거 소세지 등 서구의 것들에 밀려 사라져가고 있는 우리 고유의 맛과 정성 …… ! 그러나 〈샬트르 성 바오로 수녀회 대구 관구〉내 백합 메주 상담소 뒤뜰엔 곱게 구워낸 우리 고유의 장독들이 가장 전통적이고 가장 세계적인 우리의 것을 지키려는 듯 즐비하게 서있는 모습은 자랑스럽기까지 하다.

유제품을 중심으로 한 종합적인 식품가공업체 ㈜비락은 1963년 한국미락㈜로 설립하여 1971년 비락우유㈜, 1980년 비락유업㈜, 1983년 ㈜비락으로 상호변경되면서 29년의 전통을 자랑하는 중견기업이다.

부산직할시 남구 문현동에 본사를 두고 있는 ㈜비락은 서울의 영업본부를 중심으로 서울, 부산, 대구, 대전에 사업소를 두어 전국적인 판매망으로 소비자의 만족을 위한 최대한의 서비스를 추진하고 있으며, 양산, 대구, 김해, 진천, 진주의 생산공장에서 각종 유가공품, 레토르트식품, 스낵류 등을 생산하는 종합식품회사이다.

풍성한 식생활 창조 29년- 품질에서만은 한치의 양보도 없다는 신념으로 국민건강의 일익을 담당해온 ㈜비락은 종합식품회사로서의 사명감을 다하고져 맛과 영양이 풍부한 『비락우유』, 서구식 전통버터인 『후렌치 버터』, 영양간식과 제과·제빵의 원료로 사용되는 『비락 전지분유』와 유지방 30% 이상이 되는 『비락 생크림』, 건강이 가득 담긴 액상 발효유인 『비락 요구르트』와 호상 발효유인 『비락 또요』, 유산균 음료인 『비락 바이오쿨』 등을 비롯한 건강 유가공 제품을 생산하고 있으며, 레트로트 제품으로서는 짜장, 카레, 하이스, 브이씨, 단팥죽과 호박죽 등 각종 영양 제품을 본래의 맛 그대로 담고 있다.

이제, ㈜비락은 식품산업에 대한 세계화(GLOVAL)에 발맞추어 안으로는 "다함께 2000"이라는 관리혁신운동을 전개하여 품질혁신과 원가절감으로서 보다 싼 가격으로 안전하고 우수한 상품을 소비자에게 공급하여 회사의 이미지를 강화하고, 밖으로는 우리의 전통식품과 영양 가치를 추구한 기능성식품 등의 새로운 식문화의 창조를 위한 개발에 박차를 가하고 산업화를 서둘러 세계적 일류기업으로의 성장을 위한 기반을 조성하고 있는 종합식품회사로서 비약적인 발전이 기대된다.

주요 상품

음 용 류: 시유, 가공유(쵸코맛 우유, 딸기맛 우유, 밤 우유), 탈지유 등.

유 제 품: 전지분유, 탈지분유, 생크림, 버터 등.

발효제품: 유산균 발효유(야쿠르트, 슈퍼-100, 비락 요쿠르트, 또요), 유산균 음료(바이오쿨) 등.

레토르트식품 : 카레, 짜장, 하이스, 단팥죽, 호박죽, 브이 씨, 스프류 등.

스 낵 류: 두부깜바, 후렌치 포테이토, 생 꽈베기, 구이구이 등.

회 사 연 혁

1963. 3. 서울 종로구 동의동 35번지에서 한국미락㈜ 설립
1967. 8. 부산 동래공장 준공
1971. 6. 부산 동래로 본사 이전 및 비락우유㈜로 상호변경
1978. 4. 삼화식품 인수 진주공장 가공
1980. 3. 양산공장 준공
1980.12. 비락유업㈜로 상호변경
1982. 7. 삼광유업 합병 대구공장 가동
1983. 4. 주식회사 비락으로 상호변경
1984.11. 양산공장에 레토르트식품 공장 준공
1985. 2. 진주공장에 상평공단으로 신축 이전
1985. 6. 영동집유소 설치
1985.12. 대구공장을 논공공단으로 신축 이전
1985.12. 김해공장 준공
1987.12. 본사를 부산시 동구 범일동으로 이전
1991. 8. 본사를 부산시 남구 문현동으로 이전
1991. 9. 레토르트식품 공장을 김해공장으로 이전
1992. 3. 진천공장 준공

▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲