

# 맛있는 라면과 스낵만들기 30여년

—농심—



연역

- 1965.9 롯데공업주식회사 설립  
롯데라면 개발
- 1968.7 서울시 공산품전시회 최우수상 수상
- 1970.2 인스턴트 짜장면 국내 최초 개발
- 1971.9 세계식품컨테스트 금상획득  
-벨기에 브뤼셀(애장국라면)
- 1974.2 소비자 선정 인기상 '금상' 수상  
- 새우깡
- 1975.10 농심라면 개발
- 1976.7 한국공업대상 수상 - 농심라면 개발
- 1978.3 주식회사 농심으로 상호 변경
- 1981.11 국내최초의 용기면 사발면 개발
- 1984.3 재비의 상공의 날 철탑산업훈장 수상
- 1986.10 신라면 개발
- 1989.11 안성스프공장 1차증설 완료 무역의 날 수출유공업체 표창 수상
- 1990.3 손진면 개발
- 1991.6 연짜장면 개발
- 1992.6 썩비빔면 개발 농심쌀과자 개발
- 1993.12 머그면 개발
- 1994.3 독배기 콩나물 애장국 개발  
두부 감지 라면 개발

1965년 창업 이래 오늘에 이르기까지 숏한 어려움 속에서도 창조·개발·도전·극복의 정신을 바탕으로 식생활 문화를 이끌어오며 성장한 농심은 서울올림픽을 계기로 한국의 맛을 뛰어넘어 지구촌의 모든 이들이 아끼고 사랑하는 세계인의 맛으로 인정받게 되었다.

농심은 과감한 첨단설비투자로 국내 최대규모인 CVD설비(연속진공 건조설비)와 FD(동결건조설비) 등

을 갖추고 원료의 맛과 향을 그대로 살린 독창적인 개발을 하고 있다. 원료의 저장에서부터 제조, 가공, 포장, 출고에 이르기까지 컴퓨터에 의해 완전자동 통합관리되는 CIM시스템으로 품질의 국제경쟁력을 확보하고 있다.

수많은 인기상품들을 탄생시킨 맛의 신실, 기술개발연구소는 새로운 식품소재 개발은 물론 첨단가공기술 미래식품연구 및 생명공학에 이르



▶ 즉석면류 유탕면  
매울신의 신라면

(표1) 즉면면류 유탕면 매울신의 신라면

중량	포장재질(μ) 및 특징	유통기한
12g	OPP 20/Al PET 12/PE 15 * AIPET 최초적용(제품 보존성 강화)	제조일로부터 5개월까지



▲ 즉석면류 유탕면 얼큰한 맛 육개장 사발면



▲ 스낵류 유처리식품 고소한 새우의 진미 새우광

지 광범위한 연구활동을 하고 있다.

**즉석면류**  
**유탕면 매울신의 신라면**

1986년 발매한 신라면은 한국인의 취향에 맞는 국내최초의 고급면으로서 분말스프와 건더기스프를 함께 만들어 스프의 고급화를 이룩했다. 소고기를 주원료로 완전 진공농축시킨 소고기 엑기스에 양념을 잘 조화시켜 만든 전통 가정요리의 얼큰한 소고기국 맛을 특징으로 한다.

**즉석면류**  
**유탕면 얼큰한 맛 육개장사발면**

1981년 발매한 육개장사발면은 한국인의 정서에 맞는 최초의 용기면으로 용기형태의 차별화(Cup에서 사발)를 줌으로써 사발문화를 이룩했다.

.....  
**“좋은 맛은 좋은 원료에서 시작되고, 첨단설비로 만들어지며 독창적인 기술로 완성됩니다.**  
**좋은 제품만이 소비자의 사랑을 받을 수 있습니다.**  
 .....

**스낵류 유처리식품**  
**고소한 새우의 진미 새우광**

1971년 발매한 새우광은 국내 최초의 스낵제품으로서 싱싱한 바다새우가 들어 있어 맛이 고소하다. 내용물의 파손을 막기위해 공기주입 포장(Air Cushion)을 특징으로 한다.

[표2] 즉석면류 유탕면 얼큰한 맛 육개장사발면

중량	포장재질및 특징	유통기한
86g	PSP * 금형기술 및 sheet성형기술 향상 * 초기 25EA/set에서 49EA/set(금형) * sheet 및 용기 성형기술개선:강도보완	제조일로부터 5개월까지

[표3] 스낵류 유처리식품 고소한 새우의 진미 새우광

중량	포장재질(μ)	유통기한
85g	OPP 40/PE 20 OPP 20/PE15/CPP20 OPP 20/PE 15/AIPET 12/PE20	제조일로부터 6개월까지