



- 1969년 5월 5일 품질상사설립 및 인스턴트 카레 생산
- 1970년 3월 국내 최초로 인스턴트 스프 생산
- 1971년 3월 국내 최초로 프리믹스 생산
- 1973년 6월 오뚜기식품공업 주식회사로 상호변경
- 1977년 12월 국내 최초로 순식물성 마아가린 생산
- 1980년 6월 오뚜기식품주식회사로 상호변경
- 1981년 4월 국내 최초로 레토르트식품생산
- 1987년 11월 국내 최초로 마요네스 KS마크획득
- 1989년 5월 오뚜기중앙연구소 준공
- 1992년 6월 식용유판매
- 1993년 11월 참치판매

식품을 통해 인간과 자연을 연결

- 오뚜기 -

“보다 좋은 품질, 보다 높은 영양, 보다 앞선 식품으로 국민식생활 향상에 이바지 한다”는 사시의 이념을 두고 있는 오뚜기는 ‘자연과 인간’, 이 뗄 수 없는 관계속에서 요즘 그 중요도가 더해 가는 환경문제 해결에 앞장서는 일에 경주하고 있다. 또한 오뚜기만의 노하우를 끊임 없이 연구해 나가며 오뚜기 가족들을 위한 복지사업을 펼쳐 가는 일과 사원들의 재교육을 통해 시장경쟁력을 더욱 높이는 일, 그리고 선천성 심장병 환자들의 수술비 지원사업을 해 나가는 일까지 하고 있다.

1989년에 준공된 오뚜기 중앙연구소에서는 10년 이상을 한 분야에만 연구한 전문연구원들이 하나의 제품을 집중해서 계속적으로 연구하고 자기 분야에 있어서는 타의 추종을 불허하는 연구개발 업적을 쌓고 있다.

26년간의 연구개발을 해오면서 생산된 300여종의 제품은 서양 식품이든 우리 식품이든 전통의 방법을 그대로 도입하여 생산할 뿐 아니라 첨단 기술의 유통망을 통해 유통하고 있어 소비자의 식탁에 오르는 순간까지 살아 있는 맛으로 선보이고 있다.

대단위 자동창고와 지점대리점 등 전국적으로 골고루 분포되어 잘 짜여진 유통망이 대도시에서 산골마

을, 대규모 슈퍼마켓에서 동네 구멍가게에 이르기까지 소비자의 손발이 되어 움직일 뿐 아니라 방금 생산된 제품에 오뚜기상표를 붙이고 전국 각지로 싣고 가는 오뚜기의 유통차량도 신선함을 그대로 전해 주기 위해 전국을 달리고 있다.

독특한 맛과 향으로 입맛을 돋구는 카레

카레는 향신료의 특징인 향, 매운 맛, 색깔을 적절히 조화시켜 만든 것이므로 카레를 만들 때 사용되는 향신료의 종류와 처리 방법 또한 각 나라, 각 회사에 따라 다르며, 따라서 그 제품의 향과 맛, 색도 그 나름대로 특징이 있다.

포장재의 특징은 3겹의 특수 포장지를 사용함으로써 밀봉, 가압가열 살균을 하여 상온에서 장기간 보존이 가능하다. 또한 살균시간이 짧기 때문에 식품의 조직, 맛, 향, 색상, 영양소 등의 변화를 최소화 할 수 있다. 그리고 통조림보다 가볍고 부피가 작아 휴대가 간편하고 완전 조리된 식품으로 간단히 먹을 수 있어 시간과 에너지를 줄일 수 있다는 것을 특징으로 하고 있다.

“영양이 없는 식품은 이미 죽은 것이나 다름없습니다. 오뚜기는 식품섭취의 근본 목적인 영양을 고스란히 식탁에 올리는 일까지 책임지고 있습니다.”

도마도를 원료로 한 케찹

케찹이라함은 도마도 또는 도마도 농축물을 주원료로 하여 이에 당류, 식초, 식염, 향신료 등을 가하여 제조한 것을 말한다.

포장재의 특징은 공압출 다층 튜브로써 산소차단성 및 수분 차단성이 우수하다는 점이다.

둘째로 소프트한 재질이기에 때문에 튜브식으로 짜서 사용하기에 편리하다.

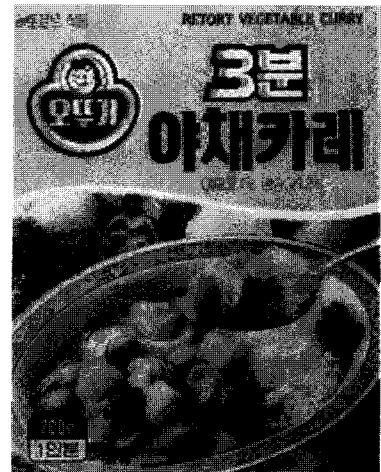
그리고 윈터치 캡이므로 사용이 편리하다.

샐러드요리에 없어서는 안 될 마요네즈

공압출 다층 튜브로써 산소차단성 및 수분 차단성이 우수한 것이 포장재의 특징이다. 그리고 소프트한 재질이기에 때문에 튜브식으로 짜서 사용하기에 편리하다.



▲ 샐러드요리에 없어서는 안될 마요네즈



▲ 독특한 맛과 향으로 입맛을 돋구는 카레



▲ 도마도를 원료로 한 케찹

구분	마요네즈(튜브)	케찹(튜브)	3분 카레
내용물 중량(g)	300g, 500g, 800g	300g, 500g, 800, 1kg	200g
재질구성	LDPE/EVOH/LDPE(3층 구조)-튜브용기	LDPE/접착제/EVOH/접착제/LDPE(5층 구조) - 튜브 용기	PET/AL/PPP(3겹 파우치) - 레토티트파우치
포장방법	날포장 - 튜브용기에 내용물 충전 후 Wrapping 포장 겉포장 - 박스포장	마요네즈 포장방법과 동일 (단, 용기에 AL은박 실링을함)	날포장 - 파우치 충전후 케이스 포장 속포장 - 10개씩 진열케이스에 포장 겉포장 - 박스포장