



B

(주) 빙그레 연혁

- 1967.9.13 (주)대일양행 설립
- 1971.10 (주)대일유업으로 상호 변경
- 1973.2 한국화학그룹 편입
- 1973.6 도농 계1공장 준공
- 1976.6 상표를 빙그레로 변경
- 1982.10 (주)빙그레로 상호변경
- 1986.5 광주 제4공장 준공
- 1987.4 빙그레식품연구소 개소
- 1992.10 대전엑스포라면공식공급업체선정
- 1994.10 본사사옥 이전(압구정동)

더욱더 좋은 제품, 믿을 수 있는 식품

— 빙그레 —

1967년 창업 이래 식품산업을 이끌어 온 빙그레는 제품 하나 하나에 쏟는 노력이 국민건강과 직결된다는 사명감으로 전 임직원이 혼신의 힘을 기울인 결과 이제 소비자에게 사랑받는 국민의 기업으로 자리잡고 있다.

1972년 국내 최초로 서구식 아이스크림을 선보인 빙그레는 월등한 품질로 투게더, 비비빅 등의 제품을 20년 이상의 장수인기제품으로 성장시켰으며, 1983년 최초로 프랑스 소디마사와 기술제휴하여 '요플레'를 생산, 호상 요구르트 제품의 대명사로 정착 시켰다.

양적인 성장에 그치지 않고 1987년 과학기술처로부터 정식인가를 받아 빙그레식품연구소를 설립함으로써

써 식품산업의 철저한 조사와 실험, 검증을 반복하는 식품연구소로 발돋움하고 있다. 또한 연구진의 집념은 단순한 제품 개발의 수준에서 벗어나 새로운 포장과 첨단설비의 자체 개발, 정보의 관리, 분석에 이르는 종합식품연구소로 위치하고 있다.

젊은 세대의 고급 용기면 '프리미엄 캡틴'

뜨거운 물을 부어야 한다는 기존 용기면의 고정 관념에서 탈피하여 찬물을 붓고 전자렌지에서 가열하여 먹을 수 있는 용기면으로 개발했다.

기존 PSP용기는 전자렌지 내에서 변형 또는 독성물질의 배출이 이루어질 수 있으므로 특수재질을 사



◀ 젊은 세대의 고급 용기면
캡틴 매운탕

용한 것이 특징이다.

용기는 고온에서도 변형이 없는 엔지니어링 플라스틱을 사용했다. GE사에서 개발하여 NORYL이라는 상표로 판매하고 있는 재질을 채택하여 기존 PSP재질과 배합하여 사용했다.

Cap에 있어서 기존 Al Lid는 전 자렌지내에서 spark를 일으키므로 고온에서도 변형이 없는 PP Cap를 사용했다.

고칼로리 고급 우유 '생Q 4.3'

생Q 4.3에 사용되는 생유크림은 신선한 원유를 세퍼레이터(Separator)라는 과학적인 설비를 통해 바로 만든 신선한 크림이다.

포장에 있어 외관이 round형으로 타사의 square형태에 비해 차별화되어 있으며 INJECTION Brow Molding을 사용하여 품질을 고급화하였다. 또한 Neck Finish처리를 타사와 달리 홈을 주어 소비자가 Cap Ring부분을 밀어서 Cap을 쉽게 열 수 있도록 설계됐다.



▲ 고칼로리 고급우유 생Q 4.3

재질구성	
캡틴	PSP용기 + 하이그로스지 LID + 수축 Film
생 Q	HDPE BOTTLE + HDPE CAP(FOAM LINER:EPS)+OPP LABEL
액설런트	Al Foil 초지: Al Foil/모조지 /wax 내부 C/T: 은박마닐라지 외부 C/T: Royal Ivory지 Shrink Film: Kop 23 μ m + Tear Tape

LABEL DESIGN에 있어 OPP LABEL을 사용하여 DESIGN 효과를 높이고 회색과 청색을 배열하여 건강과 신선한 이미지를 강조했다.

날개포장된 '액설런트'

하나씩 하나씩 날개포장되어 나눠 먹을 수 있고, 깨끗하게 먹을 수 있는 Home Carton제품으로써 포장방법은 8EA \times 1BOX이다. 즉 날개는 Al Foil로 포장되어졌고, 내부는 c/t, 외부 또한 c/t, 그리고 Shrink 포장으로 되었다. [K]



▲ 날개포장된 액설런트

“다품종 소생산량의
시대에 조망하기 위해
포장재질에서부터
포장디자인까지
소비자의 구매에
맞게 연구 노력...”