



▲ 신축공장 조감도



▲ 신도불이 체인점 - 본점



▲ 신도불이 메뉴사진

(주)다영푸드는 “깨끗한 환경과 건강한 삶을 추구하는 기업”이란 이념을 내걸고 오리업계에 진출하여 전문육가공과 외식프랜차이즈 오리정식전문점 “신도불이” 체인 본부를 운영하면서 오리육의 명품 브랜드 개발위해 전문사육을 시작하여 5년여의 각고의 노력과 시행착오, 변화를 추구한 끝에 “삼백초 오리” 탄생을 목전에 두고 있다.

회사는 충북대, 전북대등과 산



▲ 농장대표 간담회

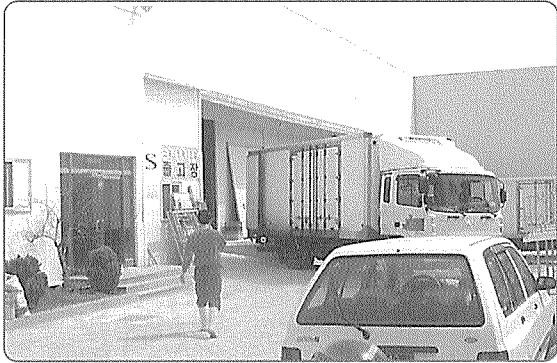
학연공동으로 개발중인 삼백초, 비타민등이 다량 함유된 특수 브랜드육의 개발시험 사육

을 마쳤으며 이를 계기로 육의 질감 및 보수성, 영양수준 향상을 꾀하고 있다.

또한 “우리는 하나다” 라는 모토로 사육농가와 신토불이의 모든 체인점을 하나로 결집시켜 작지만 야무진 공동체로 탈바꿈을 꾀하고 있다. 머지않아 들어서게될 신공장 신축에 정열을 쏟아, 위생적이고 다변화된 오리육가공의 전문화 대열에 한자리를 찾아할 것이라고 믿는다.

그리고, 성장의 원동력인 사원 개개인의 마음속에 “변화의 갈망”이 꿈틀거리고 있는한 아무리 어려운 시련이 온다 해도 진보에 진보를 거듭 하리라 기대 해 본다.

### 유성농산(주)



#### 2006년 4월 1일

농업법인 유성농산(주) 정읍지점 개설과 오리 훈제 가공실 생산가동 시작함.

1. 장소 : 전라북도 정읍시 고부면 덕안리 950번지 (주)삼호 도압장 내부
2. 설비 :
  - Smoking House
  - Control Box : 독일식 jumo Full Auto program
  - Lift style Vacuum Tumbler
3. 생산능력 : 2000수 per/day

### (주)삼호



(주)삼호는 HACCP를 도입하여 보다 위생적이고 신선한 제품 생산에 노력하고 있다. 특히, 신선하고 위생적인 제품을 생산하기 위해 에어칠러(공기냉각)를 설치하여 신선한 제품 생산에 노력하고 있다.