



(주)샘초롱 농업회사법인 

www.semchorong.co.kr

회사 개요



한우리

삼초롱

요리공

가을애



- 회사명: (주)삼초롱 농업회사법인
- 회사설립일: 1996년 03월
- 소재지: 경상북도 칠곡군 왜관읍 공단로 12길 30
- 연락처: T. 054-973-1420 / F. 054-971-9543
- 홈페이지: www.semchorong.co.kr / m.semchorong.co.kr

기업 이념

한우리

샘초롱

요리공

가을애

01

최상의 맛

02

신선함

식품안전

03

SAFE FOOD SERVICE

바른 마음으로 최고의 제품과 서비스를 제공하기 위해 최선을 다하며, 내 가족이 안심하고 먹을 수 있는 식품만을 제조하는 기업

경영 방침

한우리

샘초롱

요리궁

가을애

01

정직
[Honesty]

“거짓은 언제 어디서든
밝혀진다.”

02

성실
[Sincerity]

“능력이 부족하면
성실로써 보상하라.”

03

자유
[Freedom]

“자기를 다스리지 못하면
자유는 방종된다.
스스로 갈고 닦자.”

회사 연혁



1996
~
2009

- 1996년 01월 민속한우리상사 설립
- 1998년 06월 급식사업부(머그샘) 개설
- 2000년 08월 공장 준공 및 생산 가동, 샘초롱 법인전환
- 2009년 01월 고춧가루 HACCP 인증

2010
~
2017

- 2010년 12월 농협수산물식품부 장관상 수상
- 2011년 12월 경북 우수 농산물 상표 지정
- 2012년 02월 깨류 HACCP 인증
- 2014년 07월 본사 사옥 이전, (주)샘초롱농업회사법인 전환
- 2014년 10월 떡류, 묵류, 면류 HACCP 인증
- 2016년 06월 자회사 (주)요리궁 설립 (떡류)
- 2017년 05월 경영 혁신형 중소기업(Main-Biz) 인증

2018
~

- 2018년 11월 기술 혁신형 중소기업(Inno-Biz) 인증
- 2019년 07월 (주)샘초롱 연구개발전담부서 인정
- 2019년 08월 자회사 (주)가을애 설립
- 2020년 09월 중소 벤처기업부 장관상 수상
- 2020년 12월 대한상공회의소 회장상 수상
- 2021년 05월 샘초롱 경북지점 준공

Corporate Identity



[샘초롱의 의미]



형이상학의 근원인 달팽이는 오염되지 않은 맑고 깨끗한 곳에서만 사는 연체동물로써 출발과 끝이 항상 일정합니다.

아침이슬을 머금고 찾아오는 식품의 신선함을 이미지화 하였습니다. 전진하는 모습의 달팽이를 단순화하여 (주)샘초롱이 앞으로 나아가는 힘차고 정직한 모습을 표현하였습니다.

(주)샘초롱

[로고 타입]

(주)샘초롱은 웅달샘처럼 맑고 깨끗한 순수함으로 모든일에 정성을 다하자는 의미입니다.

대표 브랜드

한우리

샘초롱

요리공

가을애

미그샘

신선하고 깨끗한- 추천

- 일반가공품라인 브랜드
- 쇼핑몰, 유통, 대리점
- 나물류, 두부류, 떡류, 면류, 목류, 수제비류



요리공리

한국 전통의 맛

- 떡제품 브랜드
- 편의점, OEM, PC방, 수출용
- 컵떡볶이, 컵떡국, 파우치떡볶이, 파우치떡국류



가을애

자연의 빛깔 그대로- [애]

- 가을곡류라인 브랜드
- 쇼핑몰, 유통, 대리점
- 고춧가루, 통깨, 유지류, 전분류
- 소스류(복합조미식품, 액상소스 등)



시장성

한우리

샘초롱

요리공

가을애

식품 시장
약 59조

진출 시장
약 12조

[떡류, 목류, 면류,
기타가공품 포함]

떡류 시장
약 6,300억

시장성

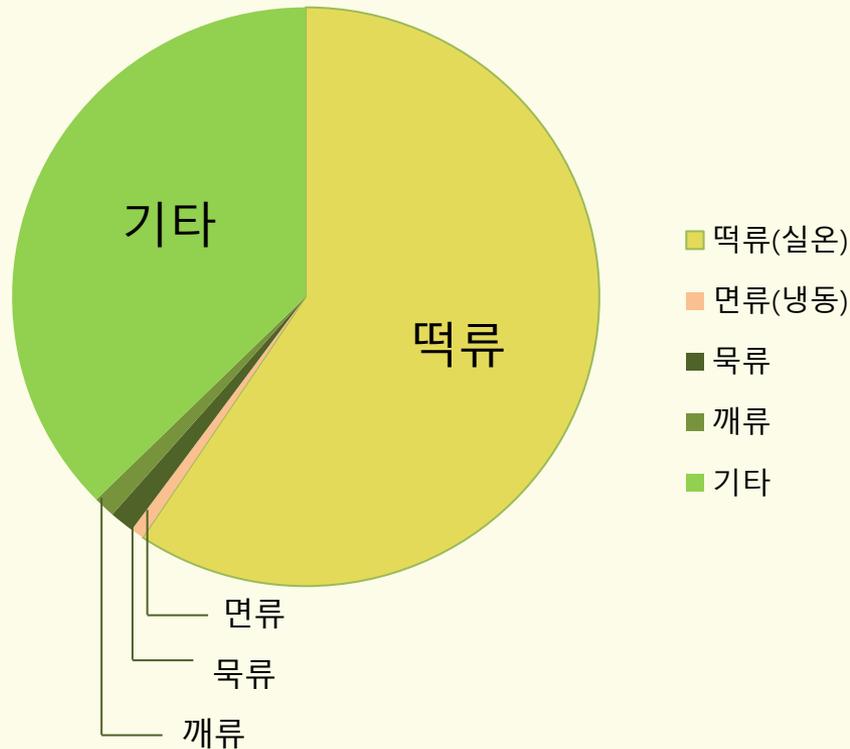
[2020년 샘초롱 매출현황]

한우리

샘초롱

요리공

가을애



2020년 샘초롱 매출 20,255,441 천원

항목	금액 (천원)
떡류(실온)	12,025,002
면류(냉동)	148,134
묵류	272,819
깨류	242,268
기타	7,567,218

기술성 [샘초롱의 떡류 핵심 기술 4가지]

한우리

샘초롱

요리공

가을애

[기존]

[자체 개발]

보존 기술

- 주정첨가, 탈산제
- 냉장 또는 냉동
- 3~6개월

- 제조 기술개발을 통한 장기유통기한 설정
- 실온보관
- 10~12개월

제조 기술

- 전통적인 방법

- 고속 수분 복원 기술
- 쌀 전처리 기술

복원 기술

- 전자레인지 3~4분

- 떡국 제품 : 끓는 물 2분
- 떡볶이 떡 : 전자레인지 3분

품질 기술

- 외부업체 의뢰

- 생산 시간별 미생물 검사 실시
- 병원성 미생물 5종 자체검사 가능

기술성

[삼초롱 떡류의 공정흐름도]

한우리

삼초롱

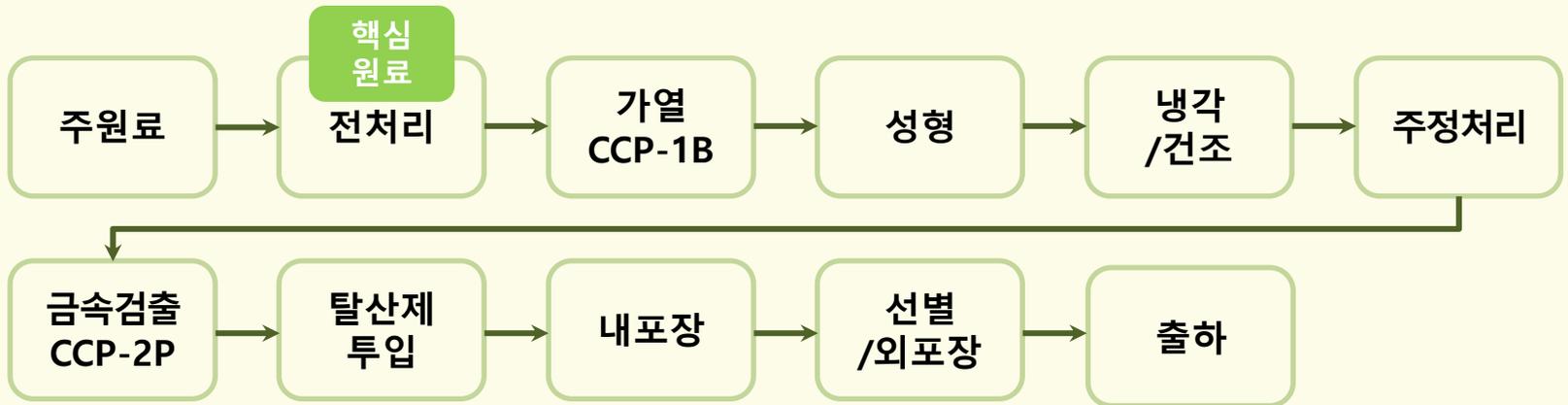
요리공

가을애



떡 류(실온/냉동)

- 쌀의 세척 및 가공 후 성형.
- 떡국, 떡볶이류, 가래떡 류.
- HACCP 인증 2014 - 4 - 8081호



기술성

[삼초롱 목류의 공정흐름도]

한우리

삼초롱

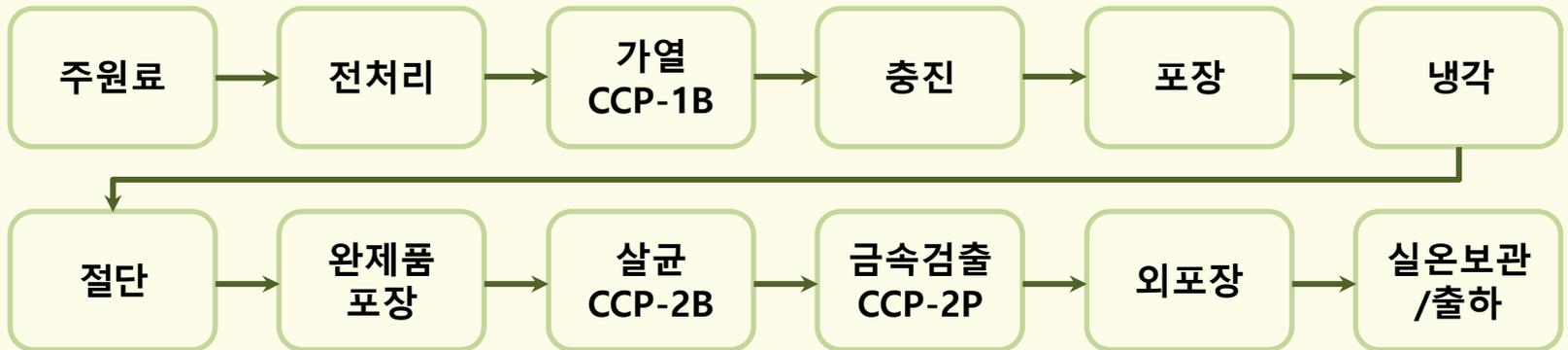
요리공

가을애



목 류(실온)

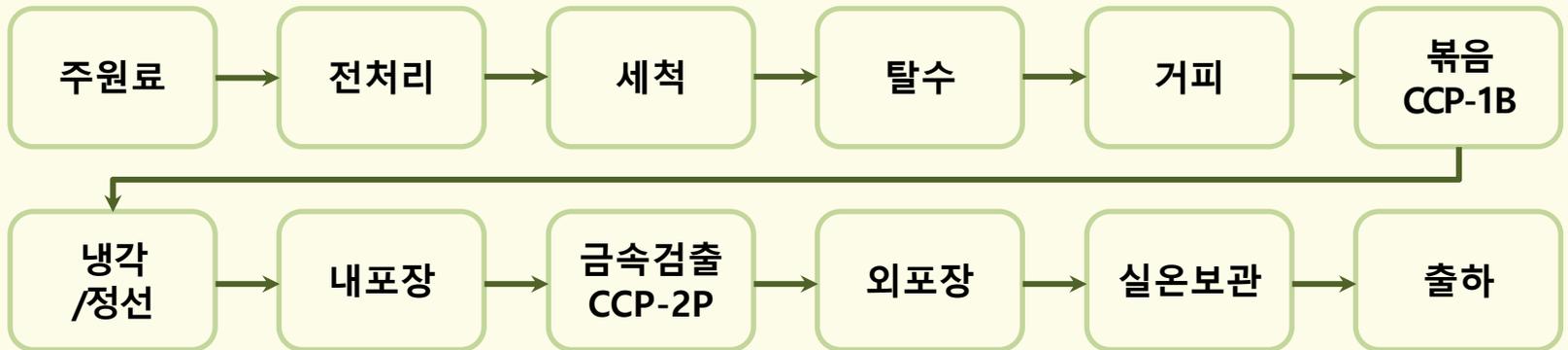
- 원료의 교반 후 끓여 자동계량 포장
- 도토리묵, 메밀묵, 녹두묵, 동부묵
- HACCP 인증 2014 - 4 - 8082호





깨 류(실온)

- 껍질 골라내기 후 석발 2회, 세척 2회 후 볶음포장
- 볶음에서 포장까지 진공관이동
- 볶음통개, 거피통개, 흑통개, 깨소금
- HACCP 인증 2012 - 4 - 8015호 (볶음통개)



기술성

[삼초롱 면류의 공정흐름도]

한우리

삼초롱

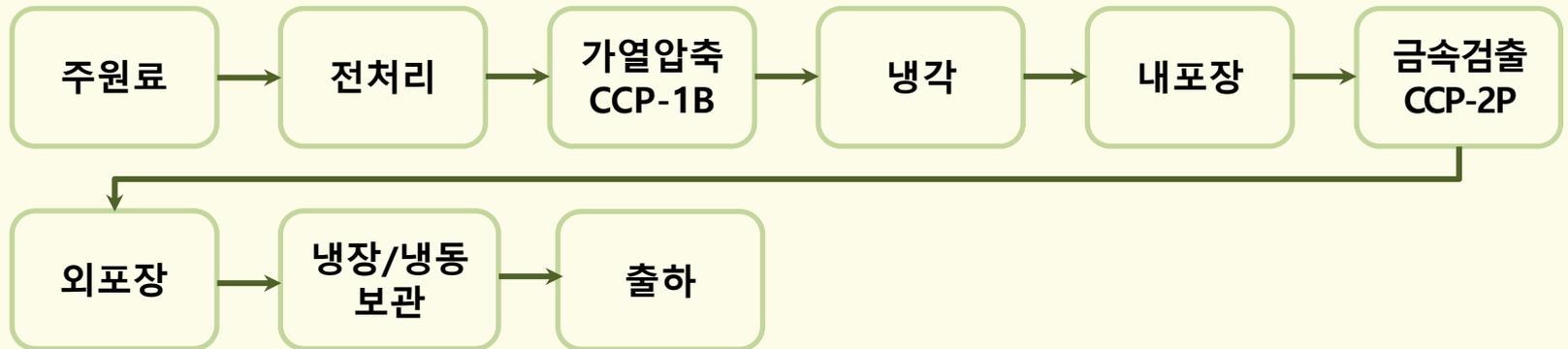
요리공

가을애



면 류(냉장/냉동)

- 재료의 배합 후 가열 압축성형 후 금속검출
- 쫄면, 메밀냉면, 막국수, 감자수제비, 삼색수제비, 도토리수제비
- HACCP인증 2014 - 4 - 8124 호



기술성 [취득한 인증서]

한우리

삼초롱

요리공

가을애



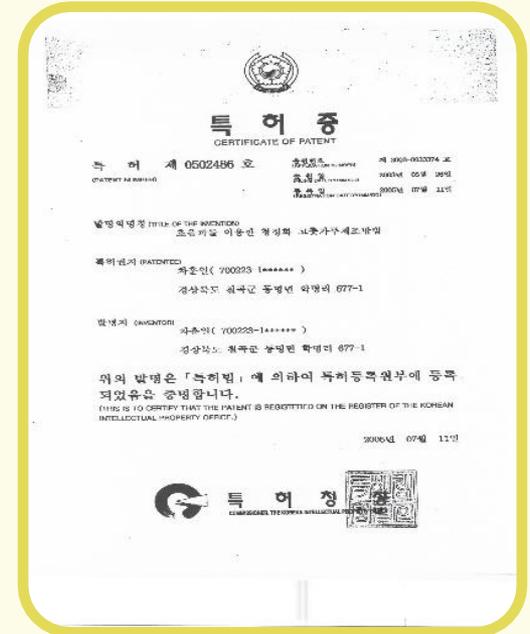
기술 경영 혁신

Inno-Biz 인증
Main-Biz 인증



품질 인증

떡류 외 3종 HACCP인증
병원성 등 자체 미생물 검사



특허 인증

특허 2종
상표 외 12종

경쟁력

한우리

샘초롱

요리공

가을애

OEM 주요 거래처 현황

2017년 ~ (주)동원에프엔비

2018년~ (주) 태경

2019년~ (주)농심

~2020년 (주)성경 등
소규모 업체 다수

2020년 떡류 생산량 2196톤 생산

(전국 떡류 생산량 약 0.7%이상 예상)

2020년 떡류 매출 120억 달성

(자회사 포함/ 전국 떡류 판매액 1.9% 이상 예상)

* 샘초롱의 떡류의 생산량

	일 평균 생산량	월 생산량	년 생산량
중량(kg)	15,000	307,500	3,690,000
개수(ea) 100g기준	150,000	3,075,000	36,900,000

제품 계획

한우리

삼초롱

요리궁

가을애

- 일반용 편이 상품 출시
- 떡류 자동화 설비 설계
- 제품 및 품질의 표준화
- 미생물 억제 및 노화기술 개발

2020년

- 미국, 중국, 베트남 등 판매 진행
- 떡류 시장 점유율 3% 이상 확보
- 본사 브랜드 생산 제품 매출의 5% 이상 확보
- 기능성 떡 개발 및 판매

2022년

2021년

- 본사 브랜드 개발 및 생산제품 수출 판로 개척
- 액상 및 분말 소스 자회사 설립을 통한 자체 생산 진행
- Halal 제품 및 해외 수출 전문 제품 개발
- 스마트 팩토리 구축

2023년

- 본사 매출 300억 이상 달성
- 본사 브랜드 프랜차이즈 출시
- 스마트 HACCP 등 신규 설비 구축

경영 계획

한우리

샘초롱

요리공

가을애

[제품 R&D 전략]

- ① 부설연구소 설립
- ② 외부제품, 내부제품으로 전환
- ③ 분기별 신제품 개발

[마케팅 전략]

- ① 정부지원사업을 통한 홍보
- ② 판매루트의 다양화
- ③ KOTRA를 통한 수출 판로 획득

[품질 전략]

- ① HACCP 자료의 세분화적 관리
- ② 스마트 공장 도입을 통한 정보 수집
- ③ 인력의 개발을 통한 전문성 확보

[경영 전략]

- ① 연간, 분기 계획 목표치 달성
- ② 인재 확보 및 인재 양성
- ③ 계획 10% < 실행 90% 전략