



삼채로 비린내 짝~ 잡고 저염숙성하여 짜지 않은

(주) 청연수산 삼채고등어 소개서





Contents

01

ABOUT COMPANY

- 기업개요 및 핵심 추진사업
- 보유 인증 및 기술

02

MARKET ENVIRONMENT

- 시장 트렌드 및 성장추이
- 제품 니즈 및 시장 기회요인

03

PRODUCT & TECHNOLOGY

- 삼채 고등어 제품 소개
- 보유기술의 경쟁력
- 향후 신제품 개발 계획



01 ABOUT COMPANY

- 기업개요 및 핵심 추진사업
- 보유 인증 및 기술

01 ABOUT COMPANY

/ 기업 개요 및 핵심 추진사업



기업개요

회사명	(주)청연수산
대표이사	조병승
설립일	2018년 11월
본사주소	전라남도 목포시 고하 대로716번길 52 목포수 산식품지원센터
사업영역	수산식품 제조(수산간 편식)

핵심 추진사업

수산식품
제조

수산간편식, 수산 HMR 제품 자체 특허
기술 및 상표, 디자인 국내판매 및 해외
수출

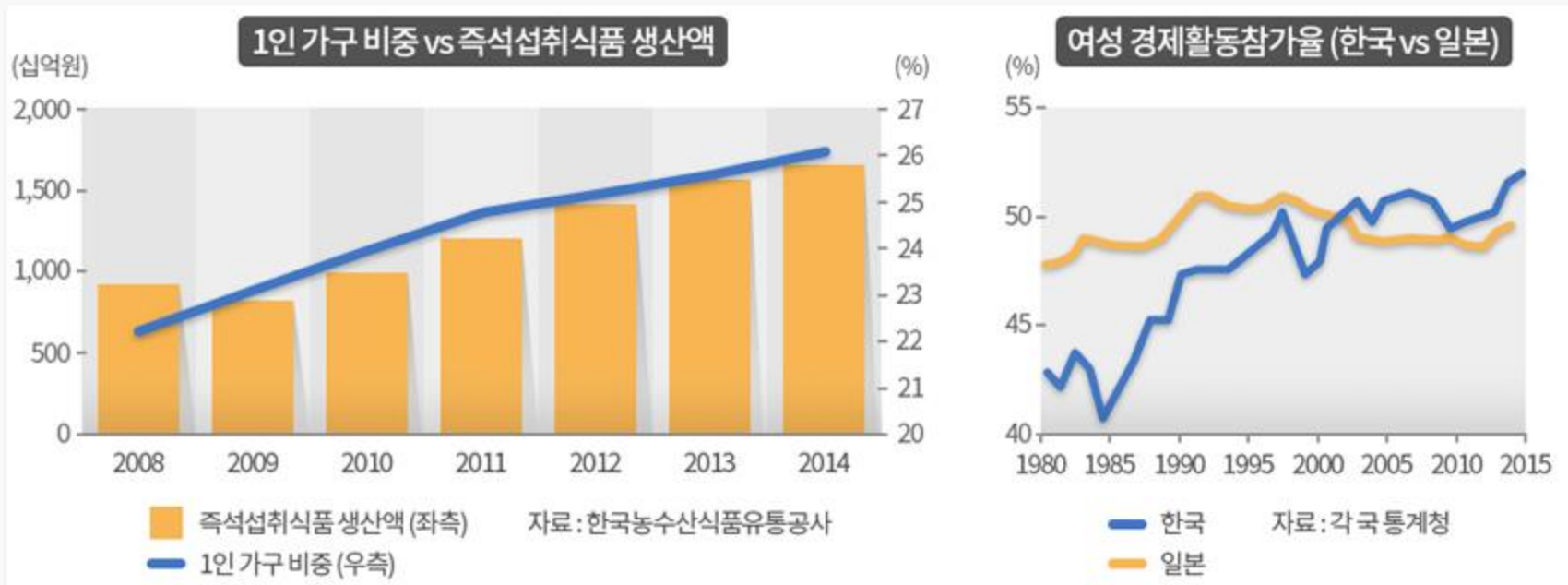


02 MARKET ENVIRONMENT

- 시장 트렌드 및 성장추이
- 제품 니즈 및 시장 기회요인

01 MARKET ENVIRONMENT

/ 시장 트렌드 및 성장추이



1인·2인 가구 증가, 여성 경제활동 증가, 인구 고령화 등
사회구조 변화

“ 가정간편식 시장 급성장 ”

01 MARKET ENVIRONMENT

/ 제품 니즈 및 시장 기회요인

Q 나라별 1인당 수산물 섭취량은?



자료: tong+

출처: 유엔 식량농업기구(FAO) '2016 세계수산물현황'
기간: 2013~2015년 연간 평균 수산물 섭취량



자료: tong+

출처: 노르웨이 수산물위원회
대상: 2012~2017년까지 매년 성인 남녀 1000명 조사



- 한국인은 수산물 섭취량이 세계 1위로 가장 높으며 특히, **고등어를 가장 선호**
- GS슈퍼마켓 수산 간편식 매출 구성비
2015년 5% → 2017년 **10.4%**로 증가

01 MARKET ENVIRONMENT

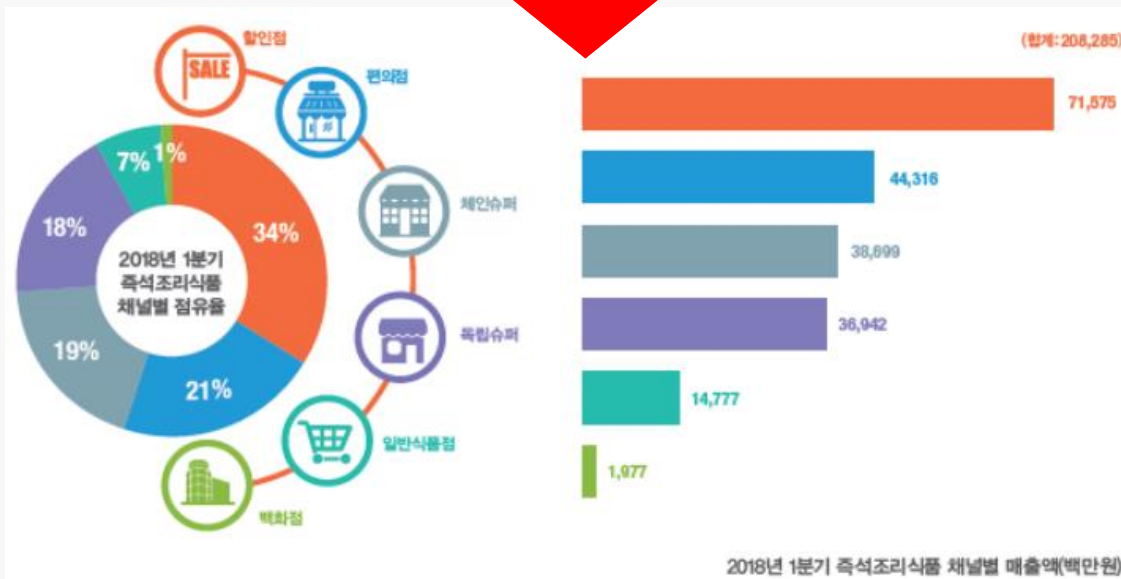
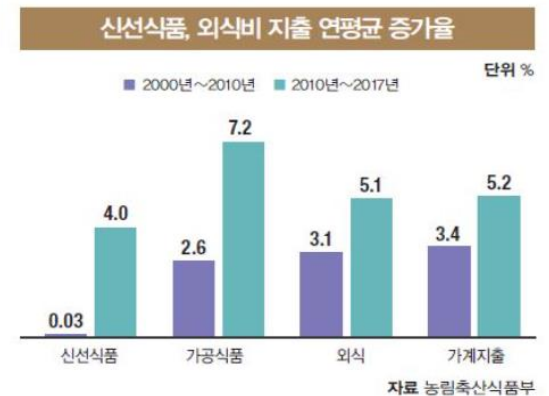
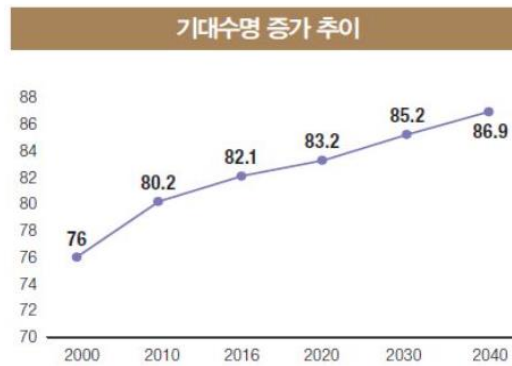
/ 제품 니즈 및 시장 기회요인

- 전남 서남해안의 풍부한 자원을 통한 지속적인 생산량 증가
- 수산업의 지속가능한 성장이 중요하지만 자원소비형 성장은 지양하고 고부가가치를 갖는 수산제품을 생산이 필요
- 최근 지역 특성에 맞는 전통적이고 다양한 식생활 문화를 추구하는 슬로우 푸드(Slow Food)운동 성행
- 전남 지역 내 어업 종사 인구가 고령화로 빚어진 제한적인 자원을 활용한 고부가가치 제품 개발이 필요

01 MARKET ENVIRONMENT

/ 제품 니즈 및 시장 기회요인

- 1인 가구와 맞벌이 가족의 증가로 인해 간편식 수요 가속화





03 PRODUCT & TECHNOLOGY

- 삼채 고등어 제품 소개
- 보유기술의 경쟁력
- 향후 신제품 개발 계획

03 PRODUCT & TECHNOLOGY

/ 삼채 고등어 제품 소개

삼채를 품어 비리지 않고 맛있는

삼채 고등어

국산 삼채 0.1% 함유

고등어 99.5% (국내산)	천일염 0.3% (국내산)	삼채분말 0.1% (국내산)	다시마 0.1% (국내산)	별도표기 (용량)	냉동보관	수산물 가공품
-----------------------	----------------------	-----------------------	----------------------	--------------	------	------------

FRESHER

魚

FRESH
FISH





형연수안



식품안전관리인증
HACCP

특허등록 10-1868945

독자적인 특허기술을 통해 제품개발하여 생산한

삼채 고등어

출시

03 PRODUCT & TECHNOLOGY

/ 삼채 고등어 제품 소개

제품특징 01 삼채성분과 고유 특허기술을 통해 고등어 비린내 완벽 제거



삼채분말과
천일염으로
저염숙성하여
**비린내를 제거하고
맛이 담백
합니다.**



+



03 PRODUCT & TECHNOLOGY

/ 삼채 고등어 제품 소개

제품특징 02 우수한 삼채의 효능을 극대화하여 더 건강한 식품



삼채의 특징

- 뼈 건강에 도움이 되는 유황성분이 마늘의 6배 함유
- 삼채 뿌리 속 식이유황이 활성산소를 제거 / 항암효과가 마늘의 6배 2.38mg(100g당)
- 유황성분이 통풍을 예방, 모발을 굵게, 정력향상, 콜레스테롤 수치 감소, 혈관성 질환예방, 대소변 배설 촉진

03 PRODUCT & TECHNOLOGY

/ 삼채 고등어 제품 소개

제품특징 03 신안 천일염으로 저염숙성한 웰빙 제품으로 어린아이, 노인, 임산부 누구나 OK



'천일염'은 미네랄이 풍부하게 들어있고
나트륨 함유량은 일반 소금에 비해 훨씬 적음



03 PRODUCT & TECHNOLOGY

/ 삼채 고등어 제품 소개

제품특징 04 완벽하게 손질된 순살 고등어로 조리만 하면 간편하게 조리 섭취



HACCP인증을 받은 위생적이고 믿을 수 있는 환경에서 뼈, 머리, 내장, 꼬리등 부산물을 제거하여 따로 손질할 필요가 없이 누구나 손쉽게 바로 조리해 드실 수 있습니다.

03 PRODUCT & TECHNOLOGY

/ 삼채 고등어 제품 소개

- 지원사업을 통하여 동판비를 지원받아 해당 제품에 대한 포장재 생산하고, 초기 투자비를 품질 및 제품 표준화에 집중 투자하여 제품의 품질을 강화할 계획
- 1인 가구를 타겟으로 하는 제품으로, 그들의 선호도에 맞춰 심플하면서도 제품의 이미지를 보여 줄 수 있는 디자인 개발 완료



03 PRODUCT & TECHNOLOGY

/ 삼채 고등어 제품 소개

- 삼채를 함유한 순살 간고등어의 제조방법'에 대하여 특허 등록 완료

[특허실용] 1건 검색

등록 삼채를 함유한 순살 간고등어의 제조방법(manufacturing method of salted mackerel having *Alium hookeri*)

유사특허

공보



NO IMAGE

IPC : A23L 17/00 A23L 19/00

출원번호 : 1020170092342

등록번호 : 1018689450000

공개번호 :

대리인 : 이재량

출원인 : 김용순

출원일자 : 2017.07.21

등록일자 : 2018.06.12

공개일자 :

발명자 : 김용순

[열기](#)

03 PRODUCT & TECHNOLOGY

/ 삼채 고등어 제품 소개

- 특허를 바탕으로 생선의 비린내를 제거한 것의 특징점
- 적은 소비층을 겨냥하여 생선의 잔가시와 비린내 문제를 해결
 - > 외식이나 재료 구매와 손질, 요리까지의 과정이 부담스러운 소비자의 니즈 충족
- 창업의 경우, 생산 시설을 현재 직접 구축하지는 않아 실제 제품의 생산에서 필요한 기술적 노하우들이 부족한 현실
BUT, 당사의 경우, 이미 생선 제품을 생산하고 있는 목포수산물식품지원센터의 생산 장비를 활용해 생산하며 그 품질 및 노하우를 활용할 예정

03 PRODUCT & TECHNOLOGY

/ 삼채 고등어 제품 소개

- 제조공정 :
원료→입고/냉동보관→해동→전처리(절단, 머리, 내장 등 제거)
→세척→침지→숙성→급속동결 포장→금속검출→냉동보관
→외포장→출하



삼채를 풀어 비리지 않고 맛있는

삼채 고등어

국산 삼채 0.1% 함유

고등어 99.9% (국내산)	화일염 0.3% (국내산)	삼채분말 0.3% (국내산)	다시마 0.3% (국내산)	별도표기 (용량)	냉동보관	수산물 가공품
-----------------	----------------	-----------------	----------------	-----------	------	---------

FRESHER
FRESH FISH

청연수산

한국농수산식품유통공사 HACCP

특허등록 10-1868945

03 PRODUCT & TECHNOLOGY

/ 보유 기술의 경쟁력

구분	기존제품	자사제품
비린내	비린내 있음	비린내를 제거함
맛	맛이 떨어짐	맛을 개선하여 뛰어남
품질	품질편차 있음	품질이 균일함
유통기한	유통기한 짧음	기존제품 대비 유통기한 증대
가격	고 가격대	중 가격대
편의성	반조리 상태	즉석섭취 및 전자레인지
첨가제	조미료 및 식품첨가제	천연조미료
원산지	외국산	국내산
영양	고나트륨, 고지방	저나트륨, 저지방

▶ 수산물 간편식 제품개발 분야의 고질적인 문제점인 비린내, 유통기한, 편의성 등을 개선하여 해결

03 PRODUCT & TECHNOLOGY

/ 보유 기술의 경쟁력

특허등록번호 제 10-1868945호 ‘삼채를 함유한 순살 간고등어의 제조방법’

해동

냉동된 고등어를
해동시키는 해동
단계

전처리

머리와 내장 및
뼈를 제거하여
순살을 분리하는
전처리단계

세척

고등어 순살을
물로 세척하는
세척단계

침지(염장)

고등어 순살을 염
장액에 3내지 7
분동안 침지시키는
염장단계

탈수

염장액에서 상기
고등어 순살을 건
져낸 후 탈수시키는
탈수단계

급속동결

고등어 순살의
변형을 방지하기
위해 상기 고등어
순살을 급속동결

진공포장

폴리에틸렌 포장
지로 진공포장하는
진공포장단계

핵심기술1

삼채분말이 첨가된 염장액으로 고등어 순살 염장기술
→ 삼채의 유용한 성분들을 고등어 순살에 베이게 하여 간고등어의 기능성 제고효과

핵심기술2

고마리 추출물과 열가치 추출물 도포기술
→ 간고등어의 기호도 제고 및 산패 억제효과 / 간고등어의 염분 함량 감소

삼채와 같은 천연재료를 이용하여 기호도를 높임과 동시에 고등어의 산패를 억제시켜 염분의 함량을 낮출 수 있는
순살 간고등어의 제조방법에 관한 특허 등록

03 사업화 세부 추진일정

- 향후 4개월간 추진될 세부사업내용 작성

세부사업화내용	7월	8월	9월	10월	비고
디자인 삽입 동판 제작 의뢰					
포장 자재 구매					
동판 TEST					
포장재 생산					
결과 보고서 작성					

03 PRODUCT & TECHNOLOGY

/ 향후 신제품 개발 계획

고등어 구이, 삼치 구이, 굴비 구이 등 수산간편식 추가 개발

고등어 목은지 조림 등 당사 특허기술을 이용한 조림식품 추가 개발

국유기술 특허 이전을 통해 고등어어묵, 크로킷 등 수산물 가공식품 추가 개발



지속적인 기술 및 제품개발을 통해 다양한 제품 포트폴리오 확보



가족을 향한 약속처럼
아주 작은 것 하나하나까지
진심을 다해 지킬 것을 약속드립니다.
감사합니다.

주식회사 청원수산