

부산 우수식품 인증제

신뢰할 수 있고 안전한 부산 지역식품의 상징!

The Certification System for Best Foods in Busan
Symbol of Reliable and Safe Foods in Busan



부산광역시
BUSAN METROPOLITAN CITY

(주)오복식품 Obok Foods Co., Ltd.

부산광역시 사하구 을숙도대로867(감천동)
867, Eulsookdo-daero, Saha-gu, Busan
Tel. 82-51-205-8911 Fax. 82-51-205-8916 Web. www.obok.co.kr

(주)오복식품은 1952년 창업 이래 오직 장류만을 고집하는 장인의 정신으로 전통의 맛을 내기 위해 최선을 다하고 있으며, 최첨단 양조간장 설비를 국내 최초로 국산화에 성공하였고, 자동 살균시스템과 2중 여과시스템, 자동 포장설비 시스템을 갖추어 체계적인(5S, TPM, HACCP) 관리를 통해 위생적이고 안전한 제품을 공급하고 있습니다. 군주배양을 자사가 직접 계대 배양하여 최고의 균 활성 환경을 조성함으로써 조미료를 넣지 않고도 최고의 품질을 유지하고 있습니다. 러시아와 유럽, 북남미 등에 수출하고 있는 부산의 대표적 향토기업으로 세계인의 사랑을 받는 일류 장류기업으로 키워 나가고 있습니다.

Obok foods has done the best to bring out traditional tastes with the spirit of a master who insists only on seasoning sauce since its foundation in 1952. We have successfully localized the first high-tech facility for brewing soy sauce. We have been supplying sanitized and safe products through the systematic management (5S, TPM, HACCP) equipped with an automatic sterilization system, a dual filtration system, and an automatic packing system. We have maintained the best quality without MSG by directly subculturing strains to create the best environment for bacterial activation. The representative company in Busan that exports products to Russia, Europe, and North and South Americas have been developed into the first class company of seasoning sauce loved by people in the world.



- ◀ 오복양조 황가(NON-GMO 제품)
Obok yangjo Hwang-ga soy sauce(NON-GMO Products)
- ◀ 오복 우리콩 간장(100%국산콩, 100% 국산밀쌀)
Obok woorikong soy sauce
(100% home-grown soybeans, 100% home-grown wheat)
- ◀ 우리밀 고추장(100% 국산고추가루, 국산밀쌀)
Woorimeal Gochujang(100% domestically grown red pepper powder, domestic wheat)

(주)늘푸른바다 Ever Blue Sea Co., Ltd.

부산광역시 사하구 다산로 277(장림동)
277, Dasan-ro, Saha-gu, Busan
Tel. 82-1544-7902 Web. www.goraesa.com

(주)늘푸른바다는 1963년 창립 이래, 끊임없는 연구개발과 기술혁신으로 어묵산업의 발전을 선도해 오면서 국내최초 흡입식 어묵 탈유기 특허 등록 등 8개의 특허를 보유하고 있으며, 첨단자동화 생산시스템인 자동세척냉각기 등 설비를 갖추고, HACCP 인증, KS인증, ISO9001 획득, 할랄 인증 등 다양한 인증을 통하여 소비자에게 보다 안전하고 위생적인 어묵을 생산하고 있습니다. 또한 「고래사」라는 자체 브랜드를 개발하여 밀가루, 합성보존료, 합성착향료를 첨가하지 않은 직화로 구운 어묵, 튀긴 어묵, 찐어묵, 어묵면, 차갑게 즐기는 어묵 등 100여가지 제품을 판매하고 있으며, 미국, 캐나다, 유럽, 중국 등으로 수출되어 국가 경제에 이바지함은 물론 글로벌 기업으로 성장해 가고 있습니다.

Ever Blue Sea has led the development of the fish cake industry through continuous research & development and technical innovation since its foundation in 1963. We hold 8 patents such as the patent for the country's first suction type fish cake oil extractor. Having been equipped with the high-tech automated production system, automatic washing and cooling machine, we have produced safer and sanitized fish cakes for consumers through various certifications such as HACCP, KS, ISO9001 and Halal. Also, we have developed our own brand, 'Goraesa', to sell around 100 products of grilled fish cakes, fried fish cakes, steamed fish cakes, fish cake noodles, and cool fish cakes without flour, synthetic preservatives and synthetic flavoring agents. We have not only devoted to the national economy by exporting products to the US, Canada, Europe and China, but also grown into a global company.



치즈빵빵
Cheese BangBang



통새우말이
Whole shrimp wraps



고래랑 치즈N
Goraerang Cheese N

(주)덕화푸드 DEOKHWA Food CO., Ltd.

부산광역시 서구 원양로 35 국제수산물도매시장도매장동 3층(암남동)
3rd Floor, International Fishery Wholesale Market, 35, Wonyang-ro,
Seo-gu, Busan

Tel. 82-51-262-8163 Web. www.thedndshop.co.kr

(주)덕화푸드는 1993년 창립 이래 명란 하나만을 연구, 개발한 명란 전문기업으로 2011년 수산제조 분야에서 유일한 ‘명장’으로 선정되었습니다. 기업 부설 연구소에서는 맛과 품질을 유지하기 위해 월 50회 이상 레시피 테스트를 하고 있으며, 이렇게 생산된 명란은 일본 시장의 까다로운 입맛에도 인정받아 1,000만불 수출탑을 수상했으며, 2013년에는 명란 단일 품목에서 국내 수출 1위를 달성했습니다. 현재는 지속가능한 어업을 위한 MSC(해양관리협회)로부터 에코라벨을 받는 등 해양환경 보호와 회복을 위한 활동에도 동참하고 있습니다. 다음 세대에도 건강한 음식을 선보일 수 있도록 노력하겠습니다.

DEOKHWA Food has been focusing on research and production of seasoned pollock roes(myeungnanjeot) since its foundation in 1993. In 2011, the founder was honored as the only master in the field of fisheries processing. It has been recognized for its quality through continuous research and strict quality control, and had achieved \$ 10 million in exports to Japan. Currently, the company is participating various activities to protect and restore the marine environment, and also got certificate from MSC for sustainable fishing. We are constantly striving to bring healthy food to future generations.



그때 그대로 명란
Pollack roe as it was



덕화 백명란
DEOKHWA
white pollack roe



청주로 빚어낸 명장 명란
Pollack roe mixed in
rice wine by master



숙성고에서 갓 꺼내먹는 명란
Pollack roe taken freshly
from maturation storage

(주)남광식품 Namkwang Food Co., Ltd.

부산광역시 사하구 장평로 132번길 7(장림동)
7, Jangpyeong-ro 132beon-gil, Saha-gu, Busan
Tel. 82-51-263-9821~2 Web. www.namkwangfood.co.kr

(주)남광식품은 1981년 설립하였으며, 우리 국민 식습관에 가장 훌륭한 식품이라 할 수 있는 김, 미역을 통하여 소비자의 건강과 풍요로운 식탁을 위해 노력하고 있습니다. 남광김은 겨울 1월~2월 중 생산되는 가장 우수한 원초를 구입하여 영하20℃에서 냉동 보관하여 미네랄이 풍부하고 감칠맛이 뛰어나며, 각 원초(돌김, 재래김 등)의 특징을 살린 적절한 구이온도로 두 번 구워 연중 같은 품질로 가공하여 공급하고 있습니다. HACCP, ISO22000, 할랄, FDA, FSSC22000, 부산명품수산물, 전통식품품질인증 및 한국을 대표하는 수산물에만 부여하는 K-FISH인증 등 다양한 인증을 통하여 보다 위생적인 설비에서 김을 생산하고 있습니다.

Namkwang food was founded in 1981 and has made an effort to create more healthy and well-being food culture for consumers through laver and seaweed, one of most ethnic foods of Korea.

Namkwang food purchases best raw material of laver harvested between January and February from Ocean, which is considered as best season for laver harvest and stores this laver at twenty degree below zero.

By doing so, Namkwang food's laver has rich mineral and excellent umami. Based on this, we have processed the laver roasting twice at proper temperature and supply to our consumers maintaining a native flavor of laver raw material(Stone Laver and traditional laver) and same quality all the time. We have been producing laver in sanitized facilities by obtaining various certifications such as HACCP, ISO22000, HALAL, FDA, FSSC22000, the Busan Premium Fishery Product, the Traditional Food Quality Certification and K-FISH that only the Korean representative fishery products can be certified.



남광 돌김
Namkwang Stone Laver



죽염 재래김
Bamboo Salt Traditional Laver

(주)해송F&G

Haesong F&G Co., Ltd.

부산광역시 서구 원양로 1
수산가공선진화단지 B-603(암남동)
B-603, Fishery Process Advancement
Complex, 1, Wonyang-ro, Seo-gu, Busan
Tel. 82-51-231-1077 Fax. 82-51-717-3663
Web. www.bukwangfng.co.kr

(주)해송F&G는 최고의 품질과 경쟁력 있는 수산물 가공품을 생산하는 기업으로서 안전한 수산물이 우리 가정 식탁에 올려질 때까지 무한 책임경영을 실천하며, 기존의 1차 가공 식품에서 고차 가공 식품을 연구 개발하여, 생선구이 HMR(가정간편식) 제품군을 생산 유통중에 있습니다.

Haesong F&G is a company to produce processed fishery products with the highest quality and competitiveness. We have performed unlimited responsible management until safe fishery products are provided to our households. We have researched and developed ultra-processed foods instead of existing primary processed foods, and produced and distributed the product group of grilled fish HMR (Home Meal Replacement)



압착유채유로 구운 고등어 (원산지:국내산)
Mackerel broiled with pressurized flower seed oil
(Place of origin; Domestic)

(주)부광F&G

Bukwang F&G Co., Ltd.

부산광역시 서구 원양로 1 수산가공선진화단지
B-601, 602(암남동)
B-601 and 602, Fishery Process
Advancement Complex, 1, Wonyang-ro, Busan
Tel. 82-51-201-3001 Fax. 82-51-980-5009
Web. www.bukwangfng.co.kr

(주)부광F&G는 오랜 수산물 가공경험과 기술력을 바탕으로 선진화된 시설, 적극적인 위생관리로 보다 높은 수산 가공식품을 생산 공급하고, 안전한 수산 먹거리 창출에 항상 최선을 다하고 있으며, 생산되는 수산 가공품이 고객의 식탁에 오르기까지 안전한 먹거리를 공급하기 위한 무한 책임 경영을 실천 중에 있으며 연구 개발 사업을 지속적으로 발전시켜 미래 수산물 가공분야에 선도적인 역할을 해 나아갈 것입니다.

Bukwang F&G has produced and supplied high quality processed fishery products through its advanced facilities and active sanitary control based on its long experience and techniques to process fishery products. We have always tried our best to make safe fishery products and performed unlimited responsible management in order to supply safe foods until processed fishery products are provided to our customers. Through our continuous R&D project, we will play a leading role in the field of future processed fishery products.



더 건조한 고갈비 (원산지:국내산)
Fully dried mackerel(Place of origin; Domestic)

(주)이대명과

Edae Myeonggwa Co., Ltd.

부산광역시 금정구 중앙대로1985번길 36 (남산동)
36, Joongang-daero 1985beon-gil, Geumjeong-gu, Busan
Tel. 82-51-518-3427 Web. www.2dae.co.kr

(주)이대명과는 전병 전문 생산업체로 1954년 창업하였으며, 세대를 이어, 엄선된 재료와 장인정신으로 오직 전병만을 만들어 왔습니다. 고열의 직화로 구워, 튀기지 않아 부드러우며 견과의 깊은 맛이 나는 이대명과 전병입니다. HACCP 인증, ISO 9001/14001 획득, 벤처기업 인증, 특허청 상표등록, 금정구 스토리가 있는 맛집 선정, 해운대 특색식품으로 선정 등 다양한 인증을 통하여 보다 위생적이고 뛰어난 맛을 위하여 노력하고 있습니다. 이대명과는 1호점 부평점을 시작으로 부산에 11개의 매장과 온라인쇼핑몰을 운영하고 있습니다

Edae Myeonggwa established in 1954 is a company specialized in producing Jeonbyeong, or Korean pancake. We have only made Jeonbyeong by carefully selecting materials with the spirit of a master through generations. Edae Myeonggwa Jeonbyeong has soft and deep taste of nuts as it is baked at high heat without being fried. We have tried our best for sanitization and excellent taste by obtaining various certifications such as HACCP, ISO 9001/14001, venture company certified and trademark registered with the Korea Intellectual Property Office. We have also been designated as a gourmet with stories of Geumjeong district and a unique food of Haewundae. Edae Myeonggwa has been operating 11 stores in Busan including the first store at Bupyeong and an online shopping mall.

▶ 잣맛 전병
Pinenut
Jeonbyeong



◀ 땅콩맛전병
Peanut
Jeonbyeong



◀ 김파래맛전병
Green Laver
Jeonbyeong



(주)승인식품

Seungin Foods Co., Ltd.

부산광역시 강서구 낙동남로1013번길 58 (명지동)

58, Nakdongnam-ro 1013beon-gil, Gangseo-gu, Busan

Tel. 82-51-271-3399 Fax. 82-51-955-3390 Web. www.seunginfood.modoo.at

(주)승인식품은 대한민국 전통명장 87호이자 참기름, 들기름 부문 유일한 전통 명장인 최순희 전통명장의 30여년의 소신과 고집으로 좋은 제조기술 연구 개발에 힘쓰고 있습니다. 죽염참기름 제조에 관한 특허와 영양소 보존 착유법 등으로 장영실재단 국제과학대상을 수상하였고, 기술역량평가우수기업으로 인증 되었으며, HACCP인증, ISO 22000, 할랄인증, FDA안전성검사를 비롯한 잔류농약검사를 실시하고 있습니다. 2015년부터 일본으로 승인식품 상표로 들기름을 50만병이상 수출실적을 가지고 있으며, 유럽, 미국, 대만, 홍콩 등지로 수출을 하고 있습니다. 부산학교 급식자재 합동조합과 이마트, 메가마트(남천점, 동래점), 롯데면세점 부산점에서 판매되고 있습니다.

Seungin Foods has made an effort to conduct R&D on the better production technique of sesame and perilla oil for 30 years. It is thanks to the conviction and insistence of Choi Soon Hee who is the 87th traditional master in Korea and the only traditional master of the oil Our patent to produce the bamboo salted sesame oil and milking method to preserve nutrients were awarded the first prize in the international science by the Jang Yeong-Sil Foundation. We have also acquired certifications such as the excellent company in technical competency, HACCP, ISO 22000 and Halal. We have conducted the FDA safety inspection and the pesticide residue testing. Since 2015, we have exported more than 500 thousand bottles of perilla oil with the trademark, Approved Food, to Japan and also exported them to Europe, U.S, Taiwan and Hong Kong. Our products are sold at the School Food Material Cooperative in Busan, E-Mart, Mega Mart(Namcheon branch, Dongnae branch)and Busan branch of Lotte Duty Free Shop.

최순희 전통명장이 만든 참기름 ▶
Sesame oil produced by
the traditional master
Choi Soon Hee



◀ 최순희 전통명장이 만든 들기름
Perilla oil produced by
the traditional master
Choi Soon Hee

(주)동양식품

Dongyang Food Co., Ltd.

부산광역시 강서구 녹산산단 362로 19 (송정동)

19, Noksansandan 362-ro, Gangseo-gu, Busan

Tel. 82-51-265-6307 Fax. 82-51-972-6305 Web. www.dyfoodcompany.com

1972년 창업하여 50년 전통의 (주)동양식품은 곤약전문 제조업체로서 그동안 쌓아온 기술력과 생산노하우를 바탕으로 소비자의 니즈에 부합하는 제품을 시장에 선보이며 업계를 선도하고 있습니다. HACCP 인증을 받은 위생적인 제조시설에서 생산되어, 유통까지의 전 과정이 엄격한 관리 하에 이루어지는 만큼 더욱 안심하고 드실 수 있습니다. 특히 「곤미방(곤약 미각의 올바른 방향)」이라는 자체브랜드를 개발, 특허 받은 기술로 제조한 떡볶이 곤약을 비롯하여 실곤약, 우동곤약, 샐러드용 곤약을 보다 손쉽게 활용 가능한 1인분 180g으로 출시하였습니다. 설탕과 색소, 합성향료가 없는 3無 제품인 우수한 곤약을 소비자가 더욱 다양한 채널을 통해 즐길 수 있도록 경쟁력 있는 제품을 개발함은 물론 폭넓은 마케팅 전략을 펼쳐 나갈 것입니다.

Dongyang Food founded in 1972 is a company specialized in producing konjac food. Based on our long-accumulated production techniques and knowhow, we are leading the industry by producing products meeting consumers' needs. You can eat our products as they are produced in the sanitized production facility with HACCP certified and the entire process including distribution is strictly managed.

Especially, we have developed our brand 'Konmibang' (right direction for the taste of konjac food) and released the 180g pack for one person of noodle konjac, udon konjac, and pasta noodle konjac including a Tteok-bokkie konjac produced by our patented technique, which helps consumers to use more easily. We will develop a competitive product development and marketing strategy in order for consumers to enjoy excellent konjac without sugar, coloring and seasoning through various channels.



떡볶이 곤약
Tteok-bokkie konjac



실곤약
Noodle konjac



우동곤약
Udon konjac



샐러드용 곤약
Pasta noodle konjac

(주)케이앤비즈 KNBIZ Co., Ltd.

부산광역시 강서구 낙동남로 648 (녹산동)

648, Nakdongnam-ro, Gangseo-gu, Busan

Tel. 82-51-997-1100 Fax. 82-51-997-1101 Web. www.jj165.co.kr

우수한 자동화설비를 통한 제조시설시스템을 바탕으로 (주)케이앤비즈는 엄격한 품질관리와 위생관리, 엄선된 국내산재료를 사용하여 믿을수 있는 먹거리 ‘찰보리떡’을 생산하고 있습니다. 또한 HACCP인증과 ISO22000 획득 등 식품에 관한 다양한 인증을 통하여 보다 안전하고 위생적인 찰보리떡을 생산하고 있으며, 끊임없는 연구개발에 힘써 팥과 대두뿐만 아니라 다양한 양금을 준비하고 있습니다. 특히 (주)케이앤비즈의 찰보리떡은 100% 국내산 찰보리가루만을 사용하고 물, 밀가루, 방부제를 전혀 넣지않은 웰빙식품으로 각광을 받고 있습니다.

KNBIZ manufactures reliable food “Chalbori Rice Cake” using only strict quality control, hygiene control and selected domestic ingredients. In addition, we produce safer and more hygienic “Chalbori Rice Cake” as verified by various food certifications such as HACCP certification and ISO22000 certification. Also, we are preparing various types of filling including red beans and soybeans through endless research and development. Especially, KNBIZ is famous for its well-being food that uses only 100% domestic barley flour and contains no water, flour or preservatives.



JJ165찰보리떡(팥) (100% 국내산찰보리가루)

JJ165 Chalbori-tteok (Red bean) (100% domestic glutinous barley flour)

JJ165찰보리떡(대두) (100% 국내산찰보리가루)

JJ165 Chalbori-tteok (Soybean) (100% domestic glutinous barley flour)

미누재푸드 MINUJAE FOOD

부산광역시 남구 유엔평화로 152-2 (용당동)

152-2, UN pyeonghwa-ro, Nam-gu, Busan

Tel. 82-51-624-1257 Fax. 82-51-625-1257 Web. www.minujae.com

미누재푸드는 HACCP 인증된 제조시설을 갖추어 철저한 품질관리와 위생관리를 통한 안전한 먹거리를 만들고 있습니다. 특히, 2003년 창업한 이래 16년간의 축적된 노하우로 생산되는 제품 중 하나인 우리팥미누재양갱은 국내산 팥과 천연당인 트레할로스를 사용하여 만든 건강하고 담백한 맛의 수제양갱입니다. 우리팥미누재양갱 외에도 생강, 완두, 당근양갱과 호두정과, 생강청도 생산하고 있습니다. 미누재푸드 제품들은 직영점인 미누재양갱 대연점, 홈페이지에서 활발히 판매되고 있습니다.

MINUJAE FOOD provides safe and healthy food options under strict hygiene management system guaranteed by HACCP. Since 2003, MINUJAE has been producing handmade Red bean Yanggaeng from domestically grown fresh and high-quality red beans and natural sugar, trehalose. Our 16 years of know-how creates plain but deep flavor.

The main store in Daeyeon-dong provides home style yanggaengs with different flavors such as ginger, pea, carrot etc. Customers are also able to enjoy Korean traditional walnut gangjeong-syrup coated fried walnut, ginger concentrates, bingsu and teas. You can buy our products on the website as well.



우리팥미누재양갱(100% 국산팥)

MINUJAE Yanggaeng (100% home-grown red bean)

부산우수식품 인증제란?

부산광역시에 본사를 두고 지역 내에서 생산되는 식품 중 엄격한 심사를 거쳐 부산광역시장이 인증한 제품에 인증마크를 부여하는 것으로서 신뢰할 수 있고 안전한 부산 지역식품의 상징입니다. 또한, 부산우수식품 인증제도는 지역경제의 활성화에 기여하며 제조환경 개선 효과, 지역기반 가공식품 영업력 향상을 통한 일자리 창출 효과도 기대할 수 있습니다. 이처럼 부산우수식품 인증제는 기업의 판로확보 및 인지도 제고를, 소비자의 신뢰확보 및 만족도 제고의 효과를 볼 수 있는 인증제도입니다.

What is the Certification System for Best Foods in Busan?

The certification system is the symbol of reliable and safe foods in Busan, through which the mayor of Busan City awards its certification marks to foods that are strictly evaluated and certified among foods produced locally by Busan-based companies. The certification system contributes to local economic revitalization and can see great results from manufacturing environmental improvements and job creation by improving sales of local processed foods. In the result, companies can secure their markets, build consumer trust, raise their awareness and improve consumer satisfaction through the certification system.



보건위생과 (47545) 부산광역시 연제구 중앙대로 1001(연산동)

Healthcare and Hygiene Division (47545) 1001, Jungang-daero, Yeonje-gu, Busan

Tel. 82-51-888-3391~5 Fax. 82-51-888-3379