

Since 1957



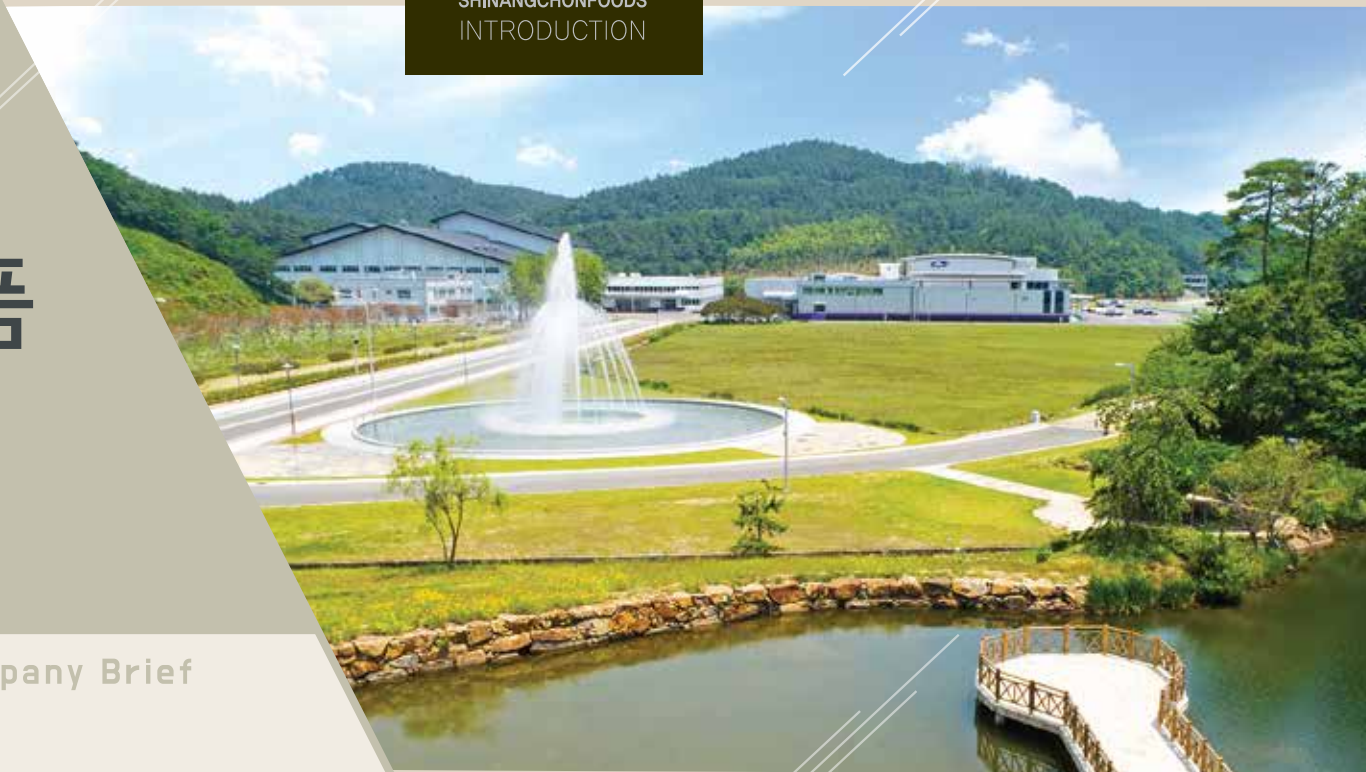
SHINANGCHONFOODS
INTRODUCTION

신양촌 식품 회사소개서



Shinangchon Food Company Brief

신양촌식품이 만들면
더 건강한 먹거리가 됩니다!



Story 1 _ 정직과 신용, 최고의 품질로 반세기를 지켜온 기업

SINCE 1957

기업철학

PHILOSOPHY

고객을 위한
가치 창조

슬로건

SLOGAN

고객의
건강과 행복을
추구하는 기업

비전

VISION

믿음과 신뢰의 기업

사훈

MOTTO

최선의 노력
최고의 기술
최대의 화합

신양촌 식품 단지 전경

Story 2 _ 매일매일 힘차게 시작하는 신양촌 식품

SHINANGCHON FOODS

식품 산업에 박차를 가하면서 신양촌은 3만 5천 평의 식품 생산 연구 단지를 조성했습니다. 천혜의 자연이 선사하는 맑은 공기와 깨끗한 물, 그리고 우수한 생산설비와 과학적인 관리 체계가 더해져 최고 품질의 식품을 생산하고 있습니다.



이른 새벽 신양촌 식품 단지 전경





S H I N A N G C H O N 신양촌

Corporate
Image

19

57



신양촌 기업은 1957년 소사신양촌을 시작으로 현재 부산 기장 소재에 이르기까지 정직과 신용, 최고의 품질로 반세기를 지켜온 기업입니다.

신양촌식품(주), 생명물식품(주), 신양촌소비조합(주), 신양촌에프앤디(주)에서 요구르트, 간장, 두부, 침구, 속옷에 이르기까지 다양한 제품을 생산하고 있습니다.

반세기를 넘는 세월 동안 정직과 신용을 바탕으로 힘찬 도약을 거듭해 온 신양촌. 오늘의 성장은 저희 제품에 대한 고객 여러분의 신뢰와 애정 어린 관심이 있었기에 가능했다는 사실을 잘 알고 있습니다. 이에 저희 신양촌은 현실에 안주하지 않고 쉼 없는 연구 개발로 고객의 진정한 만족을 위해 한걸음 더 나아가겠습니다.

고객을 사랑하는 마음으로 좋은 제품을 생산하는 기업, 자연에 대한 사랑으로 환경을 보호하는 기업, 언제까지나 고객과 함께하는 성실하고 건실한 기업이 되도록 끊임 없는 노력을 기울이겠습니다.

Company History

1950



1957. 12.

시온산업(주) 설립 - 100여 종 제품 생산
(간장, 두부, 카스텔라, 분말주스, 캐러멜,
콜라, 엿, 조미료, 초콜릿)

1962. 04.

경북공 산업박람회에 시온관 설치
신앙촌 제품 전시

1970

1972. 11.

제9회 수출의 날 석탑산업훈장 수상

1973. 11.

제10회 수출의 날 철탑산업훈장 수상



1979. 03.

장유공장 시설완료, 생산 개시

1979. 07.

삼광개발(주) 설립 (전 시온산업)
삼광물산(주)에서 제과, 간장공장 인수

1980



1980. 02.

수출 · 입업 면허 획득

1986. 05.

생명물 간장 출시

1987. 10.

삼광개발(주)에서 시온식품(주) 상호 변경

1996. 11.

두부공장 신설 및 제조 허가 취득

1996. 12.

생명물두부 출시

1990



2004. 11.

발효유공장 신설

2005. 01.

고급 농후발효유 [런] 출시

2005. 12.

하나로클럽 입점 계약 체결

2006. 06.

HACCP 적용 작업장 지정 (음료사업부)
부산광역시 향토기업 선정

2006. 09.

시온식품(주)에서 사업부별 분할 회사 설립
신앙촌식품(주) 음료
생명물식품(주) 장유, 두부
시온식품(주) 제과

2000

Company History

SHINANGCHONFOODS
INTRODUCTION

2011

2006. 12.

발효유공장 ISO 22000 인증 획득
신세계 이마트 입점 계약 체결

2007. 01.

육군 군납 품목 선정
(요구르트 런, 생동물두부)

2007. 06.

메가마트 / 롯데마트 입점 계약 체결

2008. 04.

장유 증축공사 착공



2010. 12.

신세계백화점 입점 계약 체결

2011. 10.

양조 생동물간장 출시

2012. 05.

중국 현지법인 설립
[진천무역대련유한공사]

2012. 06.

SSG FOOD MARKET 입점 계약 체결

2012. 09.

우수급식, 외식산업전 참가 [서울 코엑스]
중국 심양상품박람회 참가
[중국 요녕성 전람회]

2012. 12.

현대백화점 입점 계약 체결
갤러리아 백화점 입점

2013. 08.

롯데백화점 입점 계약 체결
(주)동원홈푸드 협력업체 체결

2014. 01.

롯데닷컴 등록

2014. 12.

ISO 22000 식품안전 경영시스템
인증 획득

2014

2015. 01.

GS SHOP 등록

2015. 04.

기업부설 연구소 설립



2015. 04.

GS 슈퍼마켓 입점

2016. 05.

FDA 공장실사

2016. 12.

FSSC22000 식품안전 시스템 인증 획득
롯데백화점 MVG 납품

2016



2017. 03.

양조간장의 땅속발효 제조시스템
(특허등록) 제10-1715117 호
땅속발효공법을 이용한 양조간장의 제조방법
(특허등록) 제10-1721481 호

2018. 05.

한국산업표준 KS인증 획득
식품연 제 2018-17호

2018. 12.

발효유공장 증축

2019. 04.

자체종균배양시스템구축

2020. 07.

바이오제닉 아민의 생성을 억제시키는
종균 및 그 제조방법
(특허등록) 제10-2135340 호

2019



2020. 12.

비건 인증 획득
양조간장 최초 비건간장 출시
양조 1급진간장, 양조 골드간장
양조 깔끔한 국간장

2021. 06.

비건 인증 획득
비건 양조생동물간장,
자연발효 양조간장 장아찌(조림용)

2021. 08.

시온합섬(주)에서 신양촌에프앤디(주)
상호변경

2022. 08.

양조 비건간장 선물세트 출시

2022. 11.

2022년도
한국식품연구원 식품기술대상
비건 생동물간장 특별상 수상

2021



요구르트 런

세계 Top 5 원료사의 프리미엄급 프로바이오틱스를 채택하여 만들어진
요구르트 런의 프리&프로바이오틱스 시스템으로 더욱 건강하게!!!



프리미엄 프로바이오틱스 L10[®]/BB-12[®]/LA-5[®]

요구르트 런 한 병당 20억 이상의 프리미엄 프로바이오틱스
L10[®]/BB-12[®]/LA-5[®]을 포함하여,
총 유산균 120억 이상이 함유되어 있습니다.



유산균의 성장을 돕는 프리바이오틱스

식이섬유로 구성되어 있는 프락토올리고당은
유산균의 먹이가 되어, 유산균의 성장을 돕고,
장내에서 건강하게 성장할 수 있도록 도움을 줍니다.



균형 있는 영양성분과 지방은 Zero! 칼슘&비타민B₂ 풍부!!

요구르트 런은 균형 있는 영양성분으로 구성되어 있어,
프로바이오틱스 유산균을 더욱 건강하게 드실 수 있습니다.



Yoghurt RUN

요구르트 런

균형 잡힌 영양 시스템과 『식약처 어린이 기호식품 품질인증』



“요구르트 런은 칼로리와 당을 낮추고
비타민 B₂와 칼슘은 풍부한
균형 잡힌 영양 시스템으로
『식약처 어린이 기호식품 품질인증』과 함께
건강을 위해 한발 앞서갑니다.”

「어린이 기호식품 품질인증 제도」

안전하고 영양을 고루 갖춘 어린이 기호식품의
제조·가공·유통·판매의 권장을 위하여,
식품의약품안전처장이 정한 품질인증 기준에 적합한
어린이 기호식품에 대하여 품질인증을 해주는 제도



Yoghurt RUN

요구르트 런 | 안전하게! 건강하게! 자연을 소중하게!



HACCP인증과 ESL시스템으로 더욱 안전하게

요구르트 런은 HACCP인증관리와 무균화 공정시스템으로 위생과 안전을 통합적으로 관리합니다.



재활용으로 친환경 실천

신양촌식품(주)는 국내 최초 유제품 용기를 100% 재활용이 가능한 투명 페트 재질로 자체 생산하여 요구르트 런 출시부터 친환경을 실천해오고 있습니다.

Yoghurt RUN 투명 페트



달지 않은 농후발효유 런

당을 낮춘 런으로 챙겨드세요!

요구르트는 신맛을 없애기 위해 당분을 넣게 됩니다.
하지만 지나친 당분은 영양소의 흡수를 방해 합니다.
가급적이면 당분 함량이 낮은 제품을 고르는게 좋습니다.

총 내용량 120 ml 54 kcal

나트륨	55 mg	3%
탄수화물	11 g	3%
식이섬유	2.7 g	11%
당류	4.5 g	6%
지방	0 g	0%
트랜스지방	0 g	0%
포화지방	0 g	0%
콜레스테롤	3 mg	1%
단백질	3.8 g	7%
칼슘	105 mg	19%
비타민B2	0.3 mg	21%

총 내용량 93 ml 42 kcal

나트륨	40 mg	2%
탄수화물	8.5 g	3%
식이섬유	2.1 g	8%
당류	4.5 g	5%
지방	0 g	0%
트랜스지방	0 g	0%
포화지방	0 g	0%
콜레스테롤	2.3 mg	1%
단백질	3 g	5%
칼슘	105 mg	15%
비타민B2	0.25 mg	18%



↓

탄수화물	8.5 g	
식이섬유	2.1 g	8%
당류	4.5 g	5%
지방	0 g	0%
트랜스지방	0 g	0%
포화지방	0 g	0%

[93ml 기준]

생명물두부 | 1등급 100% 국산콩의 진하고 고소한 맛



SINCE 1996

생식/부침 겸용 (340g / 220g)

미니두부 (110g)

생명물두부 | 소포제, 유화제 無첨가, 콩 맛 그대로 건강한 두부



Water of life tofu!
생명물두부 공장 전경



부침용 (340g)



생식/찌개용 (340g / 220g)



소포제
유화제
무첨가



엄선된
원재료



열살균
냉각공법

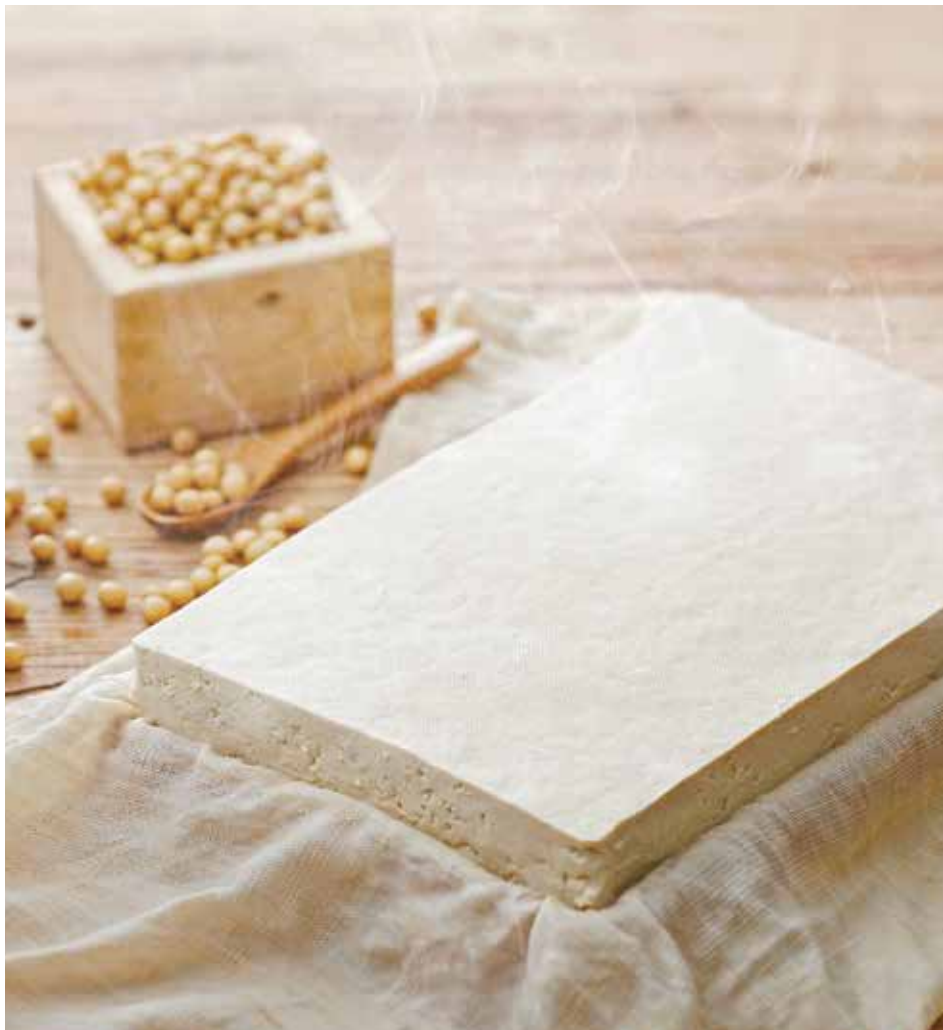


안전관리인증
HACCP



생명물두부 | 단백질과식이섬유가 풍부한 생명물두부

HEALTHY
F O O D



국산콩 생명물두부 3kg (생식·찌개용 / 부침용)



전통옛맛 생명물두부 3kg (생식·찌개용 / 부침용)

생명물 순두부 | 생식은 물론 모든 요리에 잘 어울리는 순두부



Soft Tofu Salad

프레쉬 순두부 샐러드



국산콩 생명물 순두부 350g / 1kg (급식, 업소용)
전통옛맛 생명물 순두부 350g / 1kg (급식, 업소용)

양조간장 | Concept 1 _ 독창적인 발효기술

Naturally Brewed Soy sauce



숨 쉬는 자연 그릇
“땅 속 발효”특허

바이오제닉 아민의 생성을 억제시키는
“종균 및 그 제조방법”특허

“비건 인증”획득

전통적인 옹기발효방식을
현대기술로 구현한 발효실

[특허증]



[인증서]



FSSC 22000



ISO 22000



KS H 2118



LIST OF VEGAN PRODUCT

- ✓ 양조간장의 땅속발효 제조시스템 (제 10-1715117호)
- ✓ 땅속발효공법을 이용한 양조간장의 제조방법 (제 10-1721481호)
- ✓ 바이오제닉 아민의 생성을 억제시키는 종균 및 그 제조방법 (제 10-2135340호)

- 양조 1급진간장
- 양조 골드간장
- 양조 깔끔한 국간장
- 자연발효 양조간장 장아찌 조림용
- 비건 생명물간장

양조간장 | Concept 2 _ 좋은 원료

Naturally Brewed Soy sauce

1

신뢰도, 품질, 안전성이 가장 높은 대두 사용

2

단백질 수치가 높은 (Protein 52% 이상) 대두 사용
(국산, 중국산에 비해 단백질 함유량이 높음)

3

장유 제조에 적합한 수분과 일정한 입도 유지

4

Non-GMO 대두 사용



양조간장 | 제품소개

Naturally Brewed Soy sauce

양조 생명물간장



120ml



360ml



860ml



1.8L

정제수, 탈지대두(인도산), 소맥(밀:미국산), 천일염(호주산), 기타과당, 주정, 올리고당, 벌꿀(국내산), 효모추출물, 정제소금, 스테비올배당체, 중국

- 6개월 이상 자연발효
- 천연 암반수 사용

- 無 방부제, 無 색소, 無 L-글루타민산나트륨
- 간장드레싱, 불고기, 찜요리, 생선조림, 볶음요리 등 모든 요리

양조간장 | 제품소개

Naturally Brewed Soy sauce

양조 1급 진간장



860ml



1.8L

정제수, 탈지대두(인도산), 소맥(밀:미국산), 천일염(호주산), 기타과당, 주정, 효모추출물, 정제소금, 스테비올배당체, 중국

- 6개월 이상 자연발효 100% 양조간장
- 천연 암반수 사용
- 無 방부제, 無 색소, 無 L-글루타민산나트륨
- 간장드레싱, 불고기, 찜요리, 생선조림, 볶음요리, 장아찌 등 모든 요리

양조 깔끔한 국간장



120ml



860ml

정제수, 천일염(호주산), 탈지대두(인도산), 소맥(밀:미국산), 주정, 정제소금, 중국

- 6개월 이상 자연발효 100% 양조간장
- 천연 암반수 사용
- 無 방부제, 無 색소, 無 L-글루타민산나트륨
- 무침요리, 국요리, 깔끔한 육수 등

양조간장 | 제품소개

Naturally Brewed Soy sauce

생명물간장, 진간장, 골드간장



양조 생명물간장

4.5ℓ / 13ℓ

정제수, 탈지대두(인도산), 소맥(밀:미국산), 천일염(호주산), 기타과당, 주정, 올리고당, 벌꿀(국내산), 효모추출물, 정제소금, 스테비올배당체, 중국



양조 1급 진간장

4.5ℓ / 9ℓ / 13ℓ

정제수, 탈지대두(인도산), 소맥(밀:미국산), 천일염(호주산), 기타과당, 주정, 효모추출물, 정제소금, 스테비올배당체, 중국



양조 골드간장

13ℓ / 15ℓ

정제수, 탈지대두(인도산), 소맥(밀:미국산), 천일염(호주산), 기타과당, 주정, 정제소금, 5'-리보뉴클레오티드이나트륨, 효소처리스테비아, 중국

- 6개월 이상 자연발효 100% 양조간장
- 천연 임반수 사용
- 無 방부제, 無 색소, 無 L-글루타민산나트륨
- 간장드레싱, 불고기, 찜요리, 생선조림, 볶음요리, 장아찌 등 모든 요리

양조간장 | 제품소개

Naturally Brewed Soy sauce

양조 깔끔한 국간장



양조 깔끔한 국간장

4.5ℓ / 13ℓ

정제수, 천일염(호주산), 탈지대두(인도산),
소맥(밀:미국산), 주정, 정제소금, 중국

- 6개월 이상 자연발효 100% 양조간장
- 천연 암반수 사용
- 無 방부제, 無 색소, 無 L-글루타민산나트륨
- 국요리, 깔끔한 육수, 나무물침 등

저염프리미엄 골드간장



저염프리미엄 골드간장

15ℓ

정제수, 탈지대두(인도산), 소맥(밀:미국산), 천일염(호주산), 기타과당,
주정, 백설탕, 정제소금, 5'-리보뉴클레오티드나트륨, 효소처리
스테비아, 비타민B1라우릴황산염(영양강화제), 중국

- 6개월 자연숙성 100% 양조간장
- 천연 암반수 사용
- 無 방부제, 無 색소, 無 L-글루타민산나트륨
- 염도가 낮고 감칠맛이 있어서 각종 불고기 양념 등에 사용하면 좋음

양조간장 | 양조간장과 산분해간장의 비교

Naturally Brewed Soy sauce

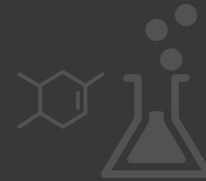


양조간장

콩 또는 곡류에 종균을 접종해 만든 누룩과 식염수를 섞어 발효 및 숙성을 시킨 후 그 여액을 가공해서 만든 간장



6개월 이상 발효시켜 생산성은 떨어지지만
서서히 발효시켜 만들기 때문에
간장 고유의 감칠맛과 향이 풍부하다.



산분해간장

단백질 또는 탄수화물을 함유한 원료를 미생물이 아닌
식염산으로 가수분해 한 후 그 여액을 가공한 간장



미생물에 의한 발효가 아닌, 식염산으로
분해하여 2~3일의 짧은 제조 공정으로
생산성이 높지만 깊고 부드러운 맛이 나지 않는다.
색과 향을 돋우기 위해 감미료와 카라멜색소 첨가.

· 전통적인 옹기발효방식을 땅속발효 기술로 구현한 신양촌 양조간장 ·

사업파트너 | 대형유통 입점 현황

Shinangchon foods

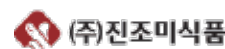
신앙촌 제품은 전국에 있는 신앙촌상회와 이마트, 농협 하나로 클럽을 비롯하여 백화점, 대형마트, 온라인몰 등 약 800여 개 지점에서 판매되고 있습니다.



SHINSEGAE



현대그린푸드



‘스시 효(孝)’ 초밥왕 안효주 명장



테스트해보니까 일본간장과 견주어도 손색이 없더라고요.
첨가물 등이 들어간 제품은 쓰지 않는 것이 제 철칙입니다.
어묵도 직접 만들어 쓰고, 밥도 지하 암반수 물로만 짓습니다.

회나 초밥은 부드럽고 약간 단맛이 나는 간장이 좋습니다.
정종을 끓여 알코올을 날리면 단맛이 나기 때문에
보통 일식집에서는 그걸 간장에 넣어 씁니다.
그런데 신앙촌간장은 부드럽고 단맛이 약간 나더라고요.
넘치지 않는 적당한 단맛은 먹는 즐거움을 주지요.
맛도 좋고 건강에도 좋고
그래서 일본간장에서 신앙촌간장으로 바꾼 것입니다.

홍대 입구 수타 메밀소바 ‘오비야’ 이정학 셰프



감칠맛이 살아야 하기 때문에 간장을 바꾸기가
쉽지 않았는데 신앙촌간장을 써보니 일본간장과
비교했을 때 손색이 없었습니다.
가격도 저렴하고, 식당에서 쓰기 편하게
13리터로 나오는 것도 좋았어요.

<오비야>에서는 가장 기본적인 소바 국물,
우동 국물뿐만 아니라 튀김에 사용되는 닭이나
오징어를 재울 때, 돼지고기 조림을 할 때도 다시물에
신앙촌의 진간장과 국간장을 일정 비율 섞어서
사용한다고 했다.

사업현황 | 대형유통 _ 문화센터 / 베이비페어

Shinangchon foods



문화센터

BABY
fair

사업현황 | 급식 - 유치원, 학교, 기업 등

Shinangchon foods

유치원/ 초,중,고등학교/ 대학교/ 기업체 급식에 이르기까지
요구르트 런은 건강한 급식 문화를 선도하고 있습니다.



사업현황 | 어린이 견학

Shinangchon foods





S H I N A N G C H O N 신양촌

부산시 기장군 기장읍 죽성로 197
고객센터 051-721-9779


www.shinangchon.com

 www.eshinangchon.com

 www.instagram.com/shinangchonfood

 blog.naver.com/sancfoods



 인스타그램



 블로그



 유튜브