

가미 가색 나눔

농업회사법인 (주)나눔







목차. Contents

회사소개

인사말	04
회사연혁	06
특허/인증현황	08

제품소개

울피참쌀부각	10
참쌀부각	12
비어엔울피참쌀부각	14
부각 제조공정	16
요거사과볼	18
요거사과볼 제조공정	22
나눔별꿀	24

Greeting

온가족이 함께 즐기는 건강한 먹거리.



건강과 희망, 행복을 나눠드리고 싶은 농업회사법인 (주)나눔입니다.

건강하고 바른 먹거리를 위하여 저희 농업회사법인 (주)나눔에서는 첨가물 사용을 지양하며 100% 우리 농산물을 이용하여 정직하게 자연을 담은 제품을 생산하고 있습니다.

고객 한 분 한 분의 건강과 행복을 위하여 저를 포함한 전 직원이 사랑과 정성을 다하고 있습니다. 언제까지나 고객님을 가족처럼 생각하며 바른 먹거리에 최선을 다하겠습니다.

감사합니다.

농업회사법인 (주)나눔 대표이사 **송철근**

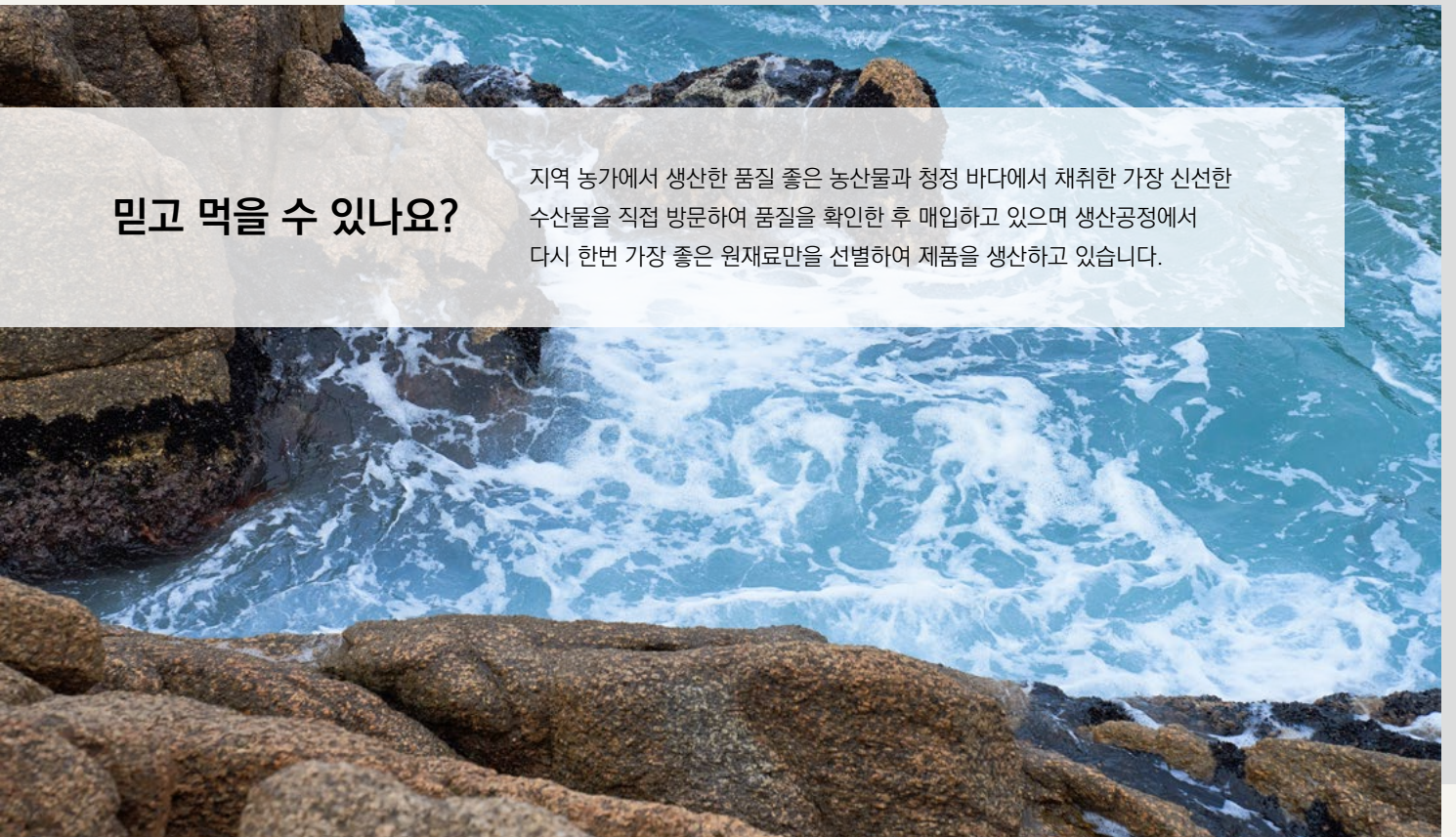
어디에서 생산되나요?

합천은 가야산과 매화산, 황매산 등의 준봉이 중첩 기립하여 제각기 정기를 자랑하고 낙동강의 지류인 황강이 흐르는 맑은 공기와 물이 숨 쉬고 있는 곳입니다. 그중에서도 최고의 자연환경을 간직한 황매산 줄기 중턱에서 생산하고 있습니다.



믿고 먹을 수 있나요?

지역 농가에서 생산한 품질 좋은 농산물과 청정 바다에서 채취한 가장 신선한 수산물을 직접 방문하여 품질을 확인한 후 매입하고 있으며 생산공정에서 다시 한번 가장 좋은 원재료만을 선별하여 제품을 생산하고 있습니다.



History

회사연혁.



2022
현재

2022 현재 율피를 이용한 부각 제조방법 특허
 Beer & 각미각색 상표 등록
 FDA 시설 등록
 사회적기업 인증
 농촌 융복합산업 사업자 인증 (6차산업 인증)
 수출두드림기업 지정증
 경상남도 농식품 가공 수출전문업체 지정

2021 ISO 인증취득 (14001, 22000, 9001, 45001)
 각미각색 상표등록
 각미각색 포장용 파우치 디자인 등록





2020

예비 사회적 기업 지정
 기타 (박람회, 수출 바이어 상담회 등 참여)
 코리아 세일페스타 참여
 대한민국 대표 특산물 직거래 박람회 참여
 롯데백과점(마산점) 입점



2013 ~ 2019

2019

농업회사법인 (주)나눔 설립
 생산공장 완공

2015

기능성 부각 연구개발

2013

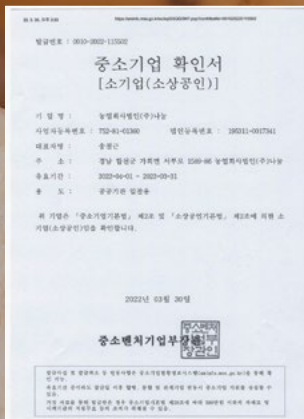
경남 합천군 귀농



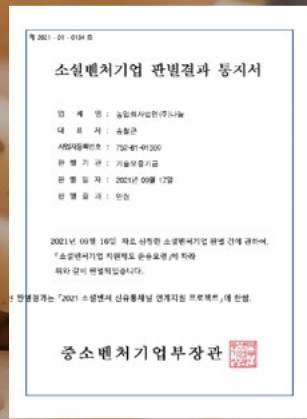
농업회사법인 (주)나눔 14001



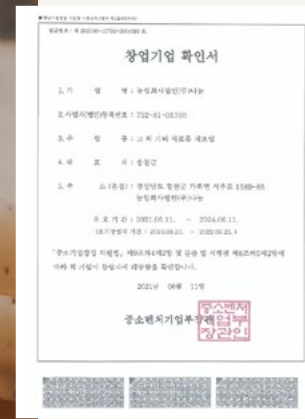
농업회사법인 (주)나눔 22000



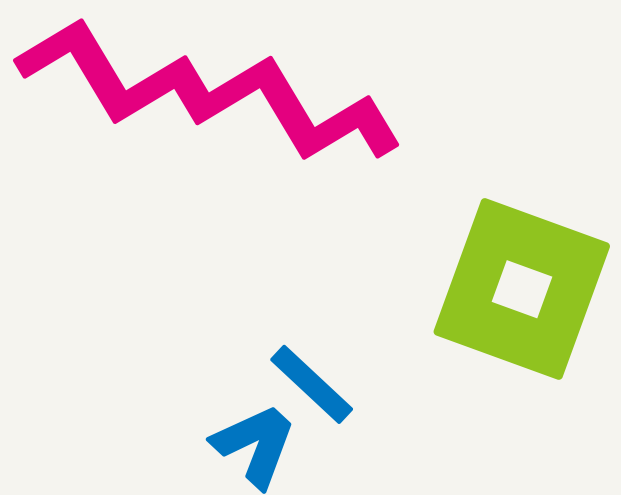
중소기업 확인서 (23.03.31)



소셜벤처기업 판별결과 통지서



창업기업 확인서



Our Product

제품소개.



울피찹쌀 부각

합천으로 귀농하여
지은 농산물로 부각사업을 시작하였으며,
자사만의 울피찹쌀부각을 생산하고 있습니다.
단 1%의 첨가물도 사용하지 않고 건강한
먹거리를 제공하고자 노력하고 있습니다.



자연에서 온 다섯 가지 맛

단 1%의 첨가물도 사용하지 않은
자연에서 온 다섯 가지 맛(김, 고추,
연근, 새송이버섯, 다시마)을 그냥 먹어도
맛있고, 반찬으로 먹어도 맛있는 나눔
울피찹쌀부각



Features of Our Product

울피참쌀 부각의 특징점

01

가족이 먹는다는 생각으로 건강하고 바른 먹거리를 고객에게 제공하기 위해 청정지역에서 공수해 온 농산물로 만든 부각

02

대두유를 제외한 100% 국내산 농수산물만을 사용한 전통부각

03

단 1%의 첨가물도 넣지 않아 원재료의 풍미를 그대로 살린 부각

04

직접 농사지는 농산물과 인근 농가 및 청정해역에서 품질 좋은 농수산물만 직접 구매하여 생산한 부각

05

고소함과 담백함으로 가벼운 안주로 활용하기 좋은 부각

06

밤의 울피는 주름개선, 미백효과, 항산화 활성 등의 효능이 있으며, 과도한 염증반응으로 인한 생체의 유해한 작용을 억제하는 항염 효과를 지니고 있습니다.

Our Product

제품소개.



참쌀 부각

합천으로 귀농하여 지은 농산물로 부각사업을 시작하였으며, 단 1%의 첨가물도 사용하지 않고 건강한 먹거리를 제공하고자 노력하고 있습니다.



자연에서 온 다섯 가지 맛

단 1%의 첨가물도 사용하지 않은 자연에서 온 다섯 가지 맛 (김, 고추, 연근, 새송이버섯, 다시마)을 그냥 먹어도 맛있고, 반찬으로 먹어도 맛있는 나눔 올빼미참쌀부각



Features of Our Product

찰쌀 부각의 특징점

01

가족이 먹는다는 생각으로 건강하고 바른 먹거리를 고객에게 제공하기 위해 청정지역에서 공수해 온 농산물로 만든 부각

02

대두유를 제외한 100% 국내산 농수산물만을 사용한 전통부각

03

단 1%의 첨가물도 넣지 않아 원재료의 풍미를 그대로 살린 부각

04

직접 농사지은 농산물과 인근 농가 및 청정해역에서 품질 좋은 농수산물만 직접 구매하여 생산한 부각

05

고소함과 담백함으로 가벼운 안주로 활용하기 좋은 부각

06

찰쌀은 기력회복, 노화방지, 뼈 건강, 변비개선, 면역력 강화 등의 효능이 있으며, 소화기관을 따뜻하게 보하여 속이 찰 때 일어나는 각종 증상들을 완화해줍니다.

Our Product

제품소개.



비어엔 올빼미찰쌀 부각

합천으로 귀농하여 지은 농산물로 부각사업을 시작하였으며, 자사만의 올빼미찰쌀부각을 생산하고 있습니다. 단 1%의 첨가물도 사용하지 않고 건강한 먹거리를 제공하고자 노력하고 있습니다.



자연에서 온 다섯 가지 맛

단 1%의 첨가물도 사용하지 않은 자연에서 온 다섯 가지 맛 (김, 고추, 연근, 새송이버섯, 다시마)을 그냥 먹어도 맛있고, 반찬으로 먹어도 맛있는 나눔 올빼미찰쌀부각



Features of Our Product

비어인 올피참쌀 부각의 특징점

01

가족이 먹는다는 생각으로 건강하고 바른 먹거리를 고객에게 제공하기 위해 청정지역에서 공수해 온 농산물로 만든 부각

02

대두유를 제외한 100% 국내산 농수산물만을 사용한 전통부각

03

단 1%의 첨가물도 넣지 않아 원재료의 풍미를 그대로 살린 부각

04

직접 농사지는 농산물과 인근 농가 및 청정해역에서 품질 좋은 농수산물만 직접 수매하여 생산한 부각

05

고소함과 담백함으로 가벼운 안주로 활용하기 좋은 부각

06

밤의 율피는 주름개선, 미백효과, 항산화 활성 등의 효능이 있으며, 과도한 염증반응으로 인한 생체의 유해한 작용을 억제하는 항염 효과를 지니고 있습니다.

Manufacturing process

제조과정.



부각 제조과정



01

세척 및 손질

신선한 재료들을 세척 및 손질합니다.



02

절단

세척 및 손질 된 제품을 절단합니다.



03

육수 만들기

양파, 멸치, 새우 등 천연조미료를 이용해 육수를 만듭니다.

※ 제품에 따라 멸치, 새우 육수 만드는 과정에서 제외



04

(올피) 찹쌀풀 만들기

육수에 올피+찹쌀가루 또는 찹쌀가루를 더한

찹쌀풀을 만듭니다. ※ 찹쌀 부각의 경우, 올피가루 빠짐



05

(올피) 찹쌀풀 바르기

김, 다시마 등에 (올피) 찹쌀풀을 바릅니다.
※ 고추, 연근은 올피+찹쌀가루 또는 찹쌀가루 혼합



06

건조

적정 수분상태로 건조합니다.



07

튀겨내기

건조된 제품을 알맞은 온도로 튀겨냅니다.



08

(올피) 찹쌀부각 완성

각미각색의 맛있는 (올피) 찹쌀부각이 완성됩니다.

Our Product

제품소개.



새콤달콤 요거사과볼

- #새콤달콤한 요거사과볼
- #사과와 요거트의 오묘한 만남
- #남녀노소 간식



지역특산물 사과 요거트 코팅

사과와 요거트의 특별한 만남, 새콤달콤 요거사과볼을 소개합니다. 몸에 좋은 사과와 요거트가 만나, 어디서도 볼 수 없었던 새로운 영양 간식이 되었습니다. 각미각색 요거사과볼은 동결건조한 사과를 동그랗게 만들어, 그 위에 요거트코팅을 씌웠습니다.





Features of Our Product

요거사과볼의 특징점

01

청정지역의 맛있는 사과로 만들어
영양성분이 가득

02

첨가물을 줄이고, 풍미는 높여
영양 간식으로 추천

03

청정지역에서 재배되는
맛 좋은 사과만 선별해 사용

04

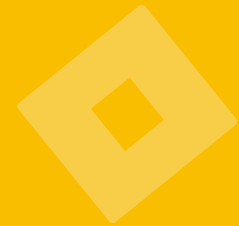
달콤함과 새콤함으로 아이들의
영양 간식으로 아주 좋은 선택

05

사과는 유방암, 대장암, 아기의 천식을
예방하며, 콜레스테롤의 수치와 혈압을
낮추고, 피부 미백 효과



데이트는 더 달콤하게



우리아이 간식은 더 건강하게



다이어트에도 더 맛있게



언제 어디서나 모두 함께 요거사과볼



Manufacturing process

제조과정.



요거사과볼 제조과정



01

원물 입고

청정지역에서 재배되는 맛있는 사과를 사용합니다.



02

세척

선별된 사과를 깨끗이 세척합니다.



03

급랭

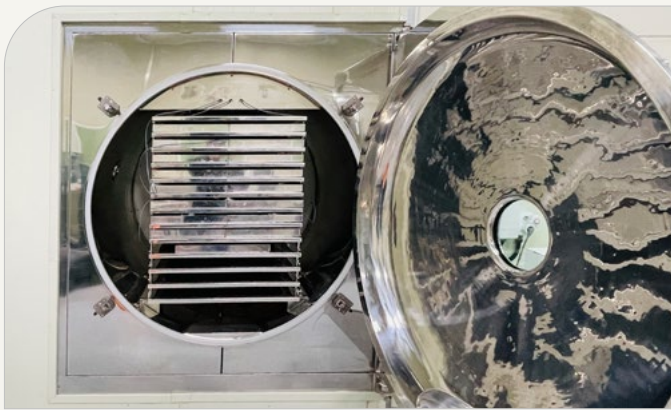
사과의 영양분이 빠져나가지 못하도록 급속 냉동합니다



04

분쇄

급속 냉동한 작업물을 분쇄합니다.



05

동결건조

분쇄된 작업물을 동결건조 작업을 진행합니다.



06

요거트 코팅

요거트가 골고루 코팅될 수 있도록 작업을 진행합니다.



07

포장

일정한 용량에 맞춰 포장작업을 진행합니다.



08

출하

포장한 상품을 배송준비합니다.

Our Product

제품소개.



청정합천 나눔벌꿀

청정합천이 나눠주는 나눔벌꿀!
'나눔벌꿀'은 청정 지역인 합천에서
생산하는 꿀로 다양한 밀원이 있어서
풍미가 굉장히 좋은 청정 꿀입니다.





자연에서 온 나눔벌꿀

가족이 먹는다는 생각으로 건강하고 바른 먹거리를 고객에게 제공하기 위해 청정지역 합천에서 정성껏 채밀하고 있으니 믿고 드셔도 좋습니다.

Features of Our Product

나눔벌꿀의 특징점

01

가족이 먹는다는 생각으로 건강하고 바른 먹거리를 고객에게 제공하기 위해 청정지역 합천에서 정성껏 채밀한 벌꿀

02

'나눔벌꿀'은 청정 지역인 합천에서 생산하는 꿀로 다양한 밀원이 있어서 풍미가 굉장히 좋은 청정 벌꿀

03

당사의 꿀은 황매산 줄기 중턱을 생산지로 자리잡아 오염이 없는 지역에서 양봉을 진행하고 있어 다양한 밀원 (벌이 꿀을 채취하는 꽃)이 존재

05

그대로 섭취하거나, 따뜻한 물에 1~3큰술 정도 타서 섭취하거나, 각종 요리에 활용하기 좋은 벌꿀

06

벌꿀은 미백 / 보습 / 탄력증진효과를 지니고있어 고대는 물론 현대에도 꿀의 효능을 이용하기 위해 여러 화장품에 꿀이 첨가물로 사용

Intake Method and
Cooking Method

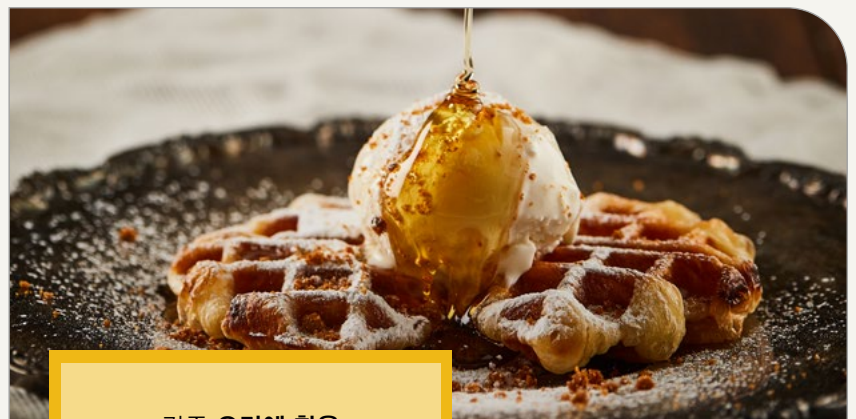
섭취방법과 조리방법



1회 1큰술 1일 2~3회 그대로섭취



따뜻한 물에 1~3 큰술 정도
타서 섭취



각종 요리에 활용

벌꿀이 하얗게 결정되는 이유

벌꿀의 결정 (하얗게 굳어지는 현상)은 보관장소의 온도가 영상 8°C 이하가 되면 벌꿀 속에 함유된 포도당이 결정되는 현상으로 벌꿀의 품질과는 상관이 없으니 안심하셔도 됩니다.

이미 결정된 제품은 40°C 이하로 가열하면 원래대로 용해됩니다.



보관 및 주의사항

- 꿀은 70~80°C 이상으로 가열하지 않는 것이 좋습니다.
- 꿀은 냉장보관이 가능하지만 낮은 온도에 장기간 보관 시, 결정 현상이 생길 수 있으니 가급적 실내온도 20°C 이상에서 보관해 주세요.
- 꿀은 습기와 수분을 흡수하는 성질이 있어 묽어질 수 있으니 뚜껑을 꼭 닫아주시고 가급적 나무수저를 사용해 주세요.
- 만 12개월 미만 영아에게는 먹이지 않는 것이 좋습니다.
- 꿀은 자연식품으로 개인의 체질을 고려하여 섭취해주세요.



각미각색 나눔
www.gmgsnanum.co.kr



각미각색 나눔 쇼핑몰
www.gmgsnanum.com

© 2022. 12.30. 농업회사법인 (주)나눔 | Designed by HFRUM



농업회사법인 (주)나눔

경상남도 합천군 가회면 서부로 1589-86

TEL | 055-931-0088

FAX | 055-931-0087

E-mail | nanum0088@naver.com

