

이웅식품의
특별함 10가지

- 01 100% 국내산 통참깨, 통들깨만 사용
- 02 매년 햇깨만을 사용
- 03 저온압착으로 영양분 보존
- 04 참깨의 저온로스팅 기술로 탁월한 맛
- 05 벤조피렌 0%의 안전한 제품
- 06 깨의 재활용 없이 단 1번 착유
- 07 불순물 제거로 맑고 투명한 기름
- 08 전통방식으로 압착하는 기름
- 09 無색소, 無방부제, 無화학첨가물
- 10 최신설비와 철저한 위생관리



전통방식으로 건강하게 짜낸
이웅식품의 참기름

이웅 참기름은 고유 전통방식으로, 적당한 온도에서 볶아 압착하여 참깨의 향과 맛을 그대로 유지하여 맛이 고소하고 진하며, 더욱 건강한 방법으로 짜낸 이웅식품만의 참기름입니다.

- 120ml 180ml 250ml
- 300ml 500ml



휴대가 간편한
국내산 스틱 기름

깨끗하게 세척한 참깨,들깨를 자체 보유한 기술로 영양을 담았습니다. 작은 사이즈로 휴대가 간편해 언제 어디서나 이웅식품의 참기름과 생들기름의 신선한 맛과 고소함을 함께 할 수 있습니다.

5ml x 10ea



냉압착으로 영양소가 뛰어난
이웅식품의 생들기름

생들깨를 볶지 않고 깨끗이 세척한 후 건조하여 냉압착 착유함으로써 들깨의 영양소를 파괴하지 않고 식물성 오메가-3인 니놀렌산이 풍부하여 효능이 우수합니다.

- 120ml 180ml 250ml
- 300ml 500ml



품격이 다른 고소한 맛과
진한향의 선물세트

- 선물세트 1호 참기름 500ml+생들기름 500ml
- 선물세트 2호 참기름 300ml+생들기름 250ml



- 선물세트 3호 참기름 250ml+생들기름 250ml
- 선물세트 4호 참기름 250ml+생들기름 180ml



- 선물세트 5호 참기름 180ml+생들기름 180ml
- 선물세트 6호 참기름 120ml+생들기름 120ml



수려한 자연환경지대로
맑은공기와 비옥한 농토에서
고품질 농산물 이웅식품

南熊



땅끝마을 청정 해남의
맑은 공기와 비옥한 농토에서
농산물을 재배하여
건강한 우리 먹거리를
만들고 있습니다.



이웅식품은 참기름과 들기름,
농산물 유통을 전문으로 하는 기업으로
다음과 같은 가치와 목표를 추구합니다

안녕하세요. 이웅식품 대표 이웅입니다.
저희 이웅식품은 건강하고 맛있는 식품을 만들기 위해 최선을 다하고 있습니다.
고객님의 건강과 행복을 최우선으로 생각하며, 안전하고 깨끗한 식품을 제공하기
위해 노력하고 있습니다.

고객님의 다양한 요구에 부응하기 위해 다양한 제품을 출시할 예정이며, 고객님의
의견을 적극적으로 수렴하여 제품 개선에 반영할 예정입니다. 저희 이웅식품은 고
객님의 건강과 행복을 위해 최선을 다할 것을 약속드립니다. 고객님의 믿음과 신뢰
를 바탕으로 성장하는 이웅식품이 되겠습니다.

고객님의 안전을 위해 위생적인 환경에서 제품을 생산하고 있으며, 안전한 식품을
제공하기 위해 노력하고 있습니다. 고객님의 만족도를 높이기 위해 고객님의 의견을
적극적으로 수렴하고 있으며, 고객님의 요구에 맞는 제품을 제공하기 위해 노력하
고 있습니다. 저희 이웅식품은 고객님의 건강과 행복을 위해 최선을 다할 것을 약속
드립니다. 고객님의 믿음과 신뢰를 바탕으로 성장하는 이웅식품이 되겠습니다.

농업회사법인 이웅식품 유한회사 대표 이웅

이웅
농업회사법인 이웅식품 유한회사
전라남도 해남군 마산면 은적사길 65
T. 061-532-7200 H. leewoongfood.com E. lwfood@leewoongfood.com



우수종자부터 재배 및 수확까지 이웅식품이 손수 진행합니다

이웅 식품은 우수한 종자를 확보하여 철저한 관리를 통해 양질의 참깨와 들깨를 재
배하고 있습니다. 먼저, 전문가의 조언을 받아 고품질의 종자를 선택하고 파종 전에
적절한 비료와 물을 공급합니다. 파종 후에는 적절한 물과 영양분을 공급하여 모종
이 잘 자랄 수 있도록 하며 병충해 예방을 위해 주기적으로 방제 작업을 실시합니다.
잡초 제거와 물 주기 등의 관리를 해주어야 하며 수확 시기가 되면 참깨와 들깨를 수
확합니다. 국내산 참깨와 들깨를 사용하여 믿고 드실 수 있는 제품을 제공하기 위해
최선을 다하고 있습니다.



식약처에서 인증한 믿을 수 있는 제조시설

자연의 맛과 향을 그대로 담은 이웅식품의 참기름과 생들기름 제조 시설을 소개합
니다. 최첨단 시설에서 위생적으로 제조되는 과정을 사진과 도표로 한눈에 확인하
실 수 있습니다. 100% 국내산 참깨와 들깨를 사용하여 저온 압착 방식으로 추출하
여 영양소 파괴를 최소화하고, 자연의 맛과 향을 그대로 담았습니다. 안심하고 드실
수 있는 건강한 먹거리를 제공하기 위해 항상 노력하는 이웅식품의 참기름과 생들
기름을 만나보세요.

참기름 제조과정



생들기름 제조과정



맛의 기준 맛의 시작 이웅식품

Point 1

100% 한국산 통참깨, 통들깨를 착유합니다.

이웅식품 참기름과 생들기름은 100% 한국산만 사용
합니다. 100% 한국산 인증 로고를 확인해 보세요. 안심
하고 드실 수 있는 제품입니다.



Point 2

오로지 통참깨와 통들깨만 사용합니다.

100% 통들깨와 통참깨만을 사용하여 1번만 착유합니다.
통들깨와 통참깨를 사용하여 착유하면, 깨의 영양소를
그대로 보존할 수 있으며, 더욱 고소한 맛과 향을 느낄 수
있습니다. 생산단가를 낮추기 위해 깨가루, 들깨가루를
사용하거나 착유한 참깨와 들깨를 다시한번 분쇄하여
착유하는 저품질의 기름들과는 비교불가능합니다. 이웅
식품의 기름은 안심하고 드실 수 있는 제품입니다.



Point 3

전통방식 그대로 압착으로 착유합니다.

전통방식 그대로 압력을 이용하여 압착착유 함으로써
원료의 영양소와 고유의 향을 가득 담았습니다.



Point 4

벤조피렌 0% 믿을 수 있는 이웅식품

이웅식품 참기름은 벤조피렌 0%로 안심하고 드실 수
있습니다. 벤조피렌은 식품을 고온에서 조리하거나
가공할 때 발생하는 유해물질로, 암을 유발할 수 있습니다.
이웅식품 참기름은 저온압착방식으로 제조하여 벤조피렌
0%입니다.

