



농업회사법인 이용식품 유한회사

전라남도 해남군 마산면 은적사길 65

T. 061-532-7200

H. leewoongfood.com

lwfood@leewoongfood.com



수려한 자연환경지대로
맑은 공기와 비옥한 농토에서
고품질 농산물 이용식품

농주



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 고객님의 건강과 행복을 위해 최선을 다할 것을 약속드립니다. 고객님의 믿음과 신뢰를 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 노력하고 있습니다. 저희 이웅식품은 고객님의 건강과 행복을 위해 최선을 다할 것을 약속드립니다. 고객님의 믿음과 신뢰를 바탕으로 성장하는 이웅식품이 되겠습니다.

농업회사법인 이웅식품 유한회사 대표 이웅

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

고객의 건강과 행복을 추구하는 기업

이웅식품은 고객의 건강과 행복을 추구하는 기업이라는 비전을 가지고 있습니다. 이를 위해 고객의 요구에 맞는 제품을 개발하고 고객의 의견을 적극적으로 수렴하여 제품 개선에 반영합니다.

안전하고 건강한 먹거리를 제공하는 기업

이웅식품은 안전하고 건강한 먹거리를 제공하여 고객의 건강과 행복을 추구하는 미션을 가지고 있습니다. 이를 위해 최고의 품질을 갖춘 제품을 생산하고 고객의 만족도를 높이기 위해 노력합니다.

지속적인 기부 및 후원활동을 통해 지역사회와 함께 성장하는 기업

이웅식품은 사회적 책임을 다하기 위해 노력하고 있습니다. 사회적 약자를 지원하고, 사회적 문제를 해결하는데 기여하고 있습니다.

이웅이 추구하는 가치



고객만족

고객의 만족을 최우선 가치로 삼고 안전하고 건강한 먹거리를 제공하기 위해 노력합니다.



품질우선

최고의 품질을 갖춘 제품을 생산하기 위해 안전한 제조 공정을 고집합니다.



사회적 가치

사회적 가치를 창출하기 위해 최선을 다합니다. 지역사회와의 상생을 추구하고, 환경보호와 사회적 책임을 다하기 위해 노력합니다.

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

[이웅] 南熊 30년
참기름 & 들기름

이용식품이 걸어온 길

2017

농촌진흥청 공모사업 선정
참깨들깨작목반 구성 및 교육
기계화 사업을 위한 기계 2종 구입
참깨들깨가공공장 설계

2018

참깨들깨가공공장 준공
이용식품 설립
해남군직영쇼핑몰
<해남미소>입점
해남농협 황산농협
하나로마트 입점

2019

전라남도농업기술원
참깨들깨실증 시범사업 선정
이용식품 HACCP 인증 획득
전라남도지사 품질인증 획득
전라남도 쇼핑몰 "남도미터" 입점

2020

농업회사법인 이용식품
유한회사로 전환
전남청정식품수출사업단 설립
aT현장코칭사업 선정

2021

이용식품 상표등록 완료
(40-2020-0073172)
해남군 저소득층 지원사업 기부
마산초등학교 졸업생 장학금 지급
aT 21년도 FTA 특혜관세활용
지원사업 선정
aT 21년도 수출현장코칭
지원업체 선정
전라남도농업기술원
참깨건조대 실증 사업
중소벤처진흥공단
수출바우처사업 선정
(해외인증사업)
전라남도우수농식품
공동브랜드 "남도미향" 인증
농촌융복합산업(6차산업)
사업자 인증
교육부 진로체험처 등록
FDA, EAC, HALLAL,
ISO22000 인증획득
생들기름 미국(달라스) 수출
꽃담USA 수출상담회(남도미향)
남도사랑 쇼핑몰 입점
전남농업마이스터대
약용작물반 현장학습
곡성농업기술센터
농업단체 임원 현장학습
농촌진흥청 전작
신품종 심의위원회 위원
로아스 인터네셔널 코리아
쇼핑몰 입점(세계24개국)

2022

해남군 2022년수출용
프리미엄 참(들)기름 가공
상품화 시범사업 선정
국립농업과학원 남부작물부
발작물과 참깨 신품종 실증사업
(하니을)
해남군장학기금 기부
마산초등학교 졸업생 장학금 지급
가나안 요양원 쌀 200kg 기부
마산면 저소득층 지원을 위한
백미280kg 기부(마산면)
쇼핑몰 아크팜스 공급 계약
(폐쇄물 전문업체)
제49회LA한인축제
대한민국우수농식품엑스포 참가
(22.09.23.~09.25)
해남미남축제
우수농식품판매행사 참가
땅끝해남 농수특산물
제주도 특판 및 김장나눔행사 참가
HACCP 연장심사(재인증)
전라남도지사 품질인증
연장심사(재인증)
해남공고 진로체험 강의
및 체험행사(1학년 대상)
고향사랑기부금 담례품 업체선정
(해남군)
한국식품연구원 해외인증
지원사업 선정
(VEGAN,FDA,ISO22000인증)
가나안요양병원 가나안요양원
신년 떡국떡24kg 기증

2023

마산초등학교 졸업생
장학금 지급
남도장터, 남도장터US 입점
농협 하나로마트 양재점,
광주점 입점
스마트공장 고도화 사업 선정
(2024.12.30.일까지)
가나안요양원 백미 600kg 기부
전라남도우수농식품 공동브랜드 "남
도미향" 재인증
제50회LA한인축제
대한민국우수농식품엑스포 참가
(23.10.12.~10.15)
마산면 행복체육냉장고
기부(참기름)참여
소상공인 디지털 특성화 대학
수료(우수상 수상, 목포대)
이베이,아마존 입점
소상공인 디지털특성화대학
우수사례 성과 보고회
최우수상 수상

2024

마산초등학교
졸업생 장학금 지급
전통식품 인증(21.01.19.)
불가리아 진출 준비
남도장터USA 참기름,
생들기름 수출
농촌진흥청농업과학원
남부작물부 현장연구원 선임
(2024.3.28.)
가공식품 원산지 인증
(한국산 100%) (2024.05.13.)

우수종자부터 재배 및 수확까지 이용식품이 손수 진행합니다

이용 식품은 우수한 종자를 확보하여 철저한 관리를 통해 양질의 참깨와 들깨를 재배하고 있습니다. 먼저, 전문가의 조언을 받아 고품질의 종자를 선택하고 파종 전에 적절한 비료와 물을 공급합니다. 파종 후에는 적절한 물과 영양분을 공급하여 모종이 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 수확합니다. 국내산 참깨와 들깨를 사용하여 믿고 드실 수 있는 제품을 제공하기 위해 최선을 다하고 있습니다.



우수종자 확보
우수종자를 코팅하여 기계화작업
용이하게하고 종자손실을 최소화



트랙터 직파 작업
트랙터 부착형 로터리에 비닐피복과
파종을 동시에하는 직파파종



모종트레이
채소이식기로 작업을 하기 위해 트레이에
모종을 파종하여 정식모습전



모종 정식 초기 작황
모종으로 채소이식기를 이용하여
정식을 한지 2일째 성장 모습



채소이식기 작업
모종을 본 밭에
이식하는 작업



모종상태 확인
채소이식기로 정식하시전에
모종상태를 점검



성장기
정식이후 건강하게
성장하는지 확인



수확기
직파와 모종이식이 건강하게
잘 자라서 수확직전 작황



수확 후 건조 작업
수확하여 다발로
묶어 세워 건조



탈곡 및 선별
건조후 탈곡하여
이물들과 섞여 있는 부분을 선별



식약처에서 인증한 믿을 수 있는 제조시설



자연의 맛과 향을 그대로 담은 이음식품의 참기름과 생들기름 제조 시설을 소개합니다. 최첨단 시설에서 위생적으로 제조 되는 과정을 사진과 도표로 한눈에 확인하실 수 있습니다. 100% 국내산 참깨와 들깨를 사용하여 저온 압착 방식으로 추출 하여 영양소 파괴를 최소화하고, 자연의 맛과 향을 그대로 담았습니다. 안심하고 드실 수 있는 건강한 먹거리를 제공하기 위해 항상 노력하는 이음식품의 참기름과 생들기름을 만나보세요.

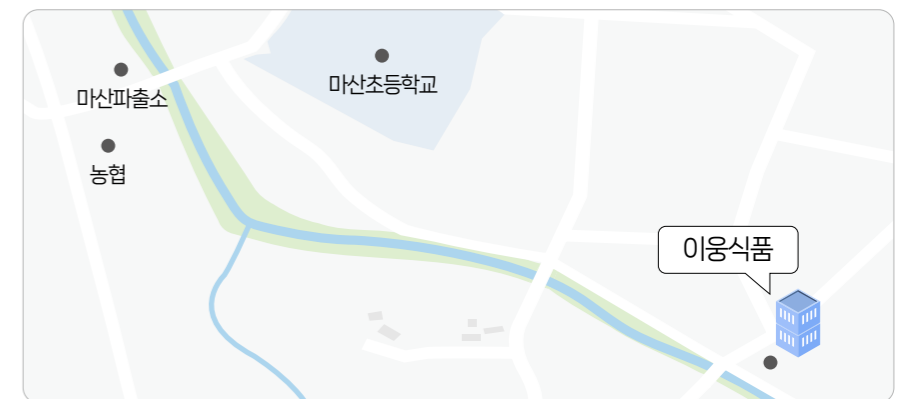
참기름 제조과정



생들기름 제조과정



제조시설 오시는 길
전라남도 해남군 마산면
은적사길 65



맛의 기준 맛의 시작 이용식품

Point 1

100% 한국산 통참깨,
통들깨를 착유합니다.

이용식품 참기름과 생들기름은 100% 한국산만 사용합니다. 100% 한국산 인증 로고를 확인해 보세요. 안심하고 드실 수 있는 제품입니다.



Point 3

전통방식 그대로
압착으로 착유합니다.

전통방식 그대로 압력을 이용하여 압착 착유함으로써 원료의 영양소와 고유의 향을 가득 담았습니다.



냉압착 이용 생들기름 압착방식
49°C 이하에서 압착하는 추출법

고온압착
49°C 이상에서 압착하는 추출법

용매추출
대량생산방식으로 헥산 등 화학용매를 사용하여 고온 고압으로 반복적으로 착유하는 추출법

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. 이용식품의 기름은 안심하고 드실 수 있는 제품입니다.



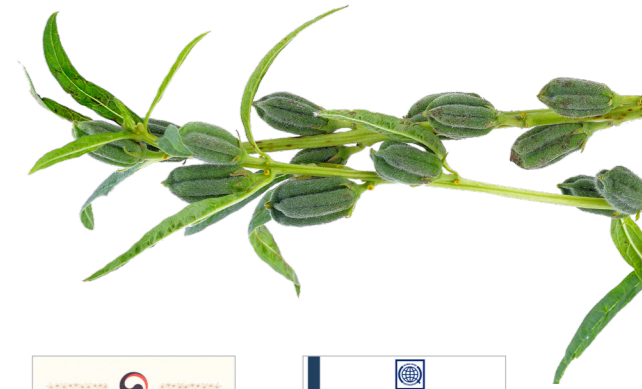
Point 4

벤조피렌 0%
믿을 수 있는 이용식품












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

시험·검사 항목	시험·검사 기준	시험·검사 결과	판정
벤조피렌(μg/kg)	2.0이하	불검출	적합

올바른 식문화를 위한 이용식품은 항상 노력하고 있습니다



이용식품은 소비자의 신뢰를 최우선으로 생각합니다. HACCP 인증, 전라남도 도지사 인증 농수특산물, 남도미향 인증, 6차 산업 인증, 비건 인증, 원재료 원산지 100% 한국산 인증, 전통식품 인증, FSSC 22000 인증, IOS 22000 인증, FDA 시설 등록 등 다양한 인증을 통해 제품의 안전성과 품질을 보장합니다. 엄선된 재료와 전통적인 제조 방식을 고수하여, 건강하고 맛있는 먹거리를 제공하기 위해 노력하고 있습니다. 믿고 먹을 수 있는 식품을 만들기 위해 최선을 다하겠습니다.

 <p>HACCP 인증 제 2019-5-9418호 (참기름) 제 2019-5-9419호 (들기름)</p>	 <p>전라남도지사인증 농수특산물 허가번호 19-14-24-14</p>
 <p>남도미향 인증 제 2023-41호</p>	 <p>6차산업인증사업자 인증 제 2021-14-049호</p>
 <p>원재료 원산지 100% 한국산 인증 푸름 원산지 제 051호 (참기름) 푸름 원산지 제 052호 (들기름)</p>	 <p>전통식품 인증 전통 제 1360 호(참기름) 전통 제 1361호(들기름)</p>
 <p>FSSC 22000인증 No. 23-F-1071 Rev.0</p>	 <p>ISO 22000인증 No. 21-E-1149 Rev.1</p>
 <p>기술평가인증 제 NICE-2023-77-001629호</p>	 <p>FDA 시설등록 Reg No. 12186531258</p>
 <p>GIC 비건인증 No.22-VEGAN-0391 Rev.0 (이용 참기름) No.22-VEGAN-0392 Rev.0 (이용 생들기름)</p>	

 <p>HACCP 인증서(참기름)</p>	 <p>HACCP 인증서(들기름)</p>	 <p>전라남도도지사품질인증서</p>	 <p>농촌융복합산업 인증서</p>	 <p>GIC 비건인증</p>
 <p>가공식품 원산지 인증서(참기름)</p>	 <p>가공식품 원산지 인증서(들기름)</p>	 <p>전통식품 인증서(참기름)</p>	 <p>전통식품 인증서(들기름)</p>	 <p>남도미향 인증서</p>
 <p>IOS22000인증서</p>	 <p>FSSC22000인증서</p>	 <p></p>	 <p></p>	 <p>기술평가 우수기업 인증서</p>
 <p>이용식품 상표등록증</p>	 <p>이용비 상표등록증</p>	 <p>특허증</p>		

전통방식으로 건강하게 짜낸 이웅식품의 참기름

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

120ml 180ml 250ml

300ml 500ml



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



휴대가 간편한 국내산 스틱 기름

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

5ml x 10ea



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

