



전통음식에 담긴 선조의 지혜를
신화식품의 상품에 담았습니다



ADD 강원특별자치도 사진용춘길 23

TEL 033-635-3459

FAX 033-633-0345

www.sinhwafood.co.kr



수산식품 명인의 전통정갈



신화식품





신화식품 대표 '문은희 명인'의 전통젓갈

대한민국 수산식품명인 12호
강원특별자치도 속초시 (2023. 12. 21 지정)

국내의 신선한 청정 재료만을 엄선해 문은희 명인만의 숙련된 기술과 노하우로 오랜시간 숙성하여 감칠 맛과 깊은 맛을 내는 속초의 전통젓갈을 만듭니다.

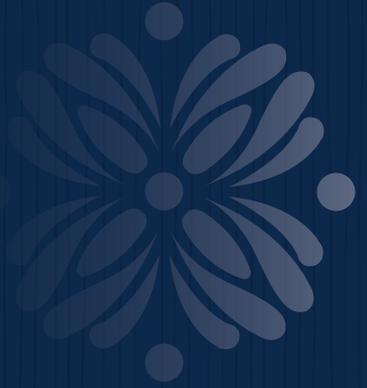
신화식품이 꾸준히 성장할 수 있었던 것은 신의를 지켜야한다는 경영철학을 고수하였기 때문이라고 생각합니다. 지나온 50년 그리고, 앞으로의 50년 더욱 더 신의를 지키는 100년 기업의 신화식품으로 만들어 가겠습니다.

창난젓 명인 **문은희**



Company

50년 전통 신화식품



◆◆◆
신화식품 대표 ‘문은희’명인의
음식에 대한 마음가짐

전통을 연구하고, 정성을 더하다

우리나라 전통음식에 담긴 배려라는 선조의 지혜를 연구하기 위해 원류를 찾아 의미를 분석하여, 그 의미를 잘 전달하기 위해 제조과정과 첨가되는 식품의 선별과정에서 누적되는 노하우가 생겼습니다.

드시는 분을 위해 더 좋은 재료와 더 좋은 방식을 연구하고 고민하여 정진하며 배우는 자세로 음식을 만듭니다.

◆◆◆
‘가장 한국적인 것’이
‘가장 세계적인 것’을
목표로 하는 신화식품

세계로 뻗어가는 전통의 맛, 신화식품

신화식품은 전통음식의 우수성을 세계적인 음식으로 더욱 가치있게 알리기 위해 한국의 전통음식의 명맥을 유지, 발전시키고자 노력합니다.

계속된 브랜드 개발과 연구를 통해 전통의 계승과 발전에 대한 노력을 고집스럽게 음식에 담아 전달합니다.

원료의 신선함, 고객과의 신뢰, 제품에 대한 자신감을 바탕으로 질 좋고 신선한 제품을 선사합니다.



Award & Certification

속초 명인의 정성과 신뢰



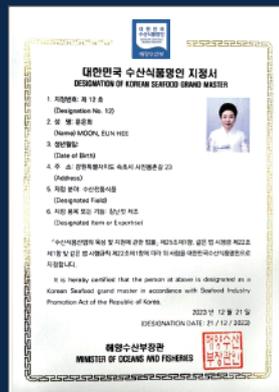
속초시 명장에서, 수산식품 명인으로

문은희 대표는 명태회와 명태순대 제조 기술로 속초 최초로 명장으로 선정되었으며, 이를 바탕으로 전통적인 '산염법'으로 창란젓을 숙성 시켜 발효 하여 계승 발전 및 보호의 필요성을 인정받아 **대한민국 수산식품 명인 12호**로 지정되었습니다.

오랜 세월 쌓아온 깊은 노하우와 장인 정신으로 만들어진 신화식품의 제품들은 속초의 전통과 가치를 담아내고 있습니다. 이 자부심을 바탕으로, 한국을 넘어 세계인의 식탁에도 속초의 맛과 전통을 널리 알리고자 끊임없이 노력하고 있습니다.



제1호 속초시 명장



수산식품 명인 12호(지정분야: 창란젓)

전통을 빛다, 명인의 손길로 이어가는 맛!
대한민국 수산식품 명인의 노하우로 완성된 깊은 풍미를 전합니다.



수상 및 인증 현황



한국무형문화예술 명태명인



ISO 22000:2018



ISO 14001:2015



ISO 9001:2015



강원도 농수특산물 인증마크
사용승인서



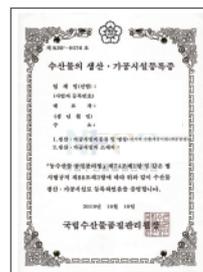
지식재산 경영인증서



FDA FR 시설등록



FDA FR 시설등록



생산·가공시설등록증
러시아



생산·가공시설등록증
중국





50년 전통 최상의 젓갈 맛을
유지할 수 있었던 이유

전통을 잇는 깊은 맛의 비결



원, 부재료의 철저한 관리

원재료와 부재료는 각각의 특성에 맞는 최적의 온도와 환경에서 관리되며, 사용 전후에도 위생적인 처리 과정을 거쳐 품질 손상을 최소화합니다.
모든 재료는 사용 전후로 품질 테스트를 진행하며, 이를 통해 일관된 맛과 안전성을 유지합니다.



보관과 관리, 지속적인 품질 점검

원재료와 부재료는 각각의 특성에 맞는 최적의 온도와 환경에서 관리되며, 사용 전후에도 위생적인 처리 과정을 거쳐 품질 손상을 최소화합니다.
모든 재료는 사용 전후로 품질 테스트를 진행하며, 이를 통해 일관된 맛과 안전성을 유지합니다.



철저한 재료 관리로
신뢰를 지킵니다

信義

위생관리의 시작, 신뢰의 완성
**안심을 담은 위생과 품질
철저한 관리로 완성됩니다.**

체계적인 관리 시스템

신화식품은 식품의 안전성을 최우선으로 생각하며, 원재료의 생산부터 제조, 가공, 보존, 유통, 그리고 최종적으로 소비자의 식탁에 오르기까지 모든 단계에서 발생할 수 있는 위험 요소를 체계적으로 관리합니다.

투명하고 엄격한 품질관리 과정

각 단계마다 철저한 점검과 위생 관리를 통해 위해 요소를 사전에 차단하고, 안전하고 믿을 수 있는 제품을 제공하기 위해 최선을 다합니다.



철저한 위생관리
HACCP 인증



깨끗하고 믿을 수 있는
국제 식품규격 준수



FSSC 22000
안전하고 건강한 것갈
식품안전시스템 인증



청결한 환경
클린 사업장 인증



전통이 깃든 삼염법으로
깊은 맛의 완성

傳統

문은희 명인의 특별한 염장법
전통 삼염법으로
더욱 깊어진 맛의 완성



산염법이란?

문은희 명인만의 특별한 염장법인 '산염법(散鹽法)'은 당침이라는 보편적인 염장법과 달리, 한 켠에 창난을 깔고 천일염을 흩뿌리고 다시 창난 한켠을 깔고 소금을 흩 뿌리고 다시 창난 한 켠을 깔고 소금을 흩뿌리는 식으로 작업한 뒤에 18시간에서32시간 동안 염장과정을 지나 다시 3회에 걸친 세척과정과 탈염, 무거운 돌로 하중을 주어 수절하는 과정 입니다.

이렇게 준비한 창난에 비로소 천일염과 고춧가루 다진 마늘과 다진 생강, 볶음참깨를 일정량 넣어 뒤섞어 혼합해 줍니다. 이를 항아리에 켜켜이 눌러 담은 후 열흘에서 열이틀간의 1차 숙성에 들어갑니다. 그리고 무를 섞어 8일 동안 2차 숙성 과정을 거칩니다.



50년을 담은 정성과 기술

‘대한민국 수산식품 명인’의 50여 년의 제조 노하우

전통의 계승과 혁신

오랜 시간 쌓아온 노하우와 장인 정신으로 전통음식의 맥을 이어가며 현대적 위생 관리 기술을 결합해 더 안전하고 맛있는 제품을 만듭니다.

고객과의 신뢰

고객과의 약속을 최우선으로 여기며, 제품 하나하나에 정성과 진심을 담아 믿을 수 있는 제품을 전달합니다.

숙성과 발효의 완벽한 균형

최적의 온도와 습도에서 이루어지는 숙성과 발효 과정을 통해 것갈의 깊은맛을 완성합니다.

100년을 향한 가치 경영

신화식품은 40여 년의 전통과 경험을 바탕으로 '신의, 정직, 전통의 계승, 품질의 자부심, 나눔과 봉사'라는 다섯 가지 핵심 가치를 지켜오고 있습니다.



신의(信義)

40여 년 동안 지켜온 경영 철학, '신의'를 바탕으로 앞으로의 40년도 신뢰를 이어가는 100년 기업이 되겠습니다.

정직(正直)

음식의 맵시, 솜씨, 말씨, 마음가짐까지. 정직한 자세로 전통의 가치를 담아 제품을 만듭니다.

전통의 계승

오랜 시간 쌓아온 노하우와 장인 정신으로 전통음식의 맥을 이어갑니다.

품질의 자부심

엄선된 원료와 철저한 제조 과정을 통해 최고의 품질을 약속드립니다.

나눔과 봉사

받은 사랑을 나누며 사회적 책임을 다하는 기업으로 성장해 나가겠습니다.

다양한 채널로 전하는 신화식품의 진심

여러가지 미디어를 통해 만나는 신화식품



제12호 대한민국 수산식품명인 지정

속초시 명장 문은희 대표는 전통적 제조 방식은 단순한 식품 생산을 넘어, 오랜 식품 문화와 조리법을 계승발전시키고 보호해야 할 필요성을 인정받고 있으며, 이러한 문은희 명인의 작업 방식이 수산식품 명인으로 지정되어 뉴스 등 다양한 미디어에 소개되어 주목받고 있습니다.





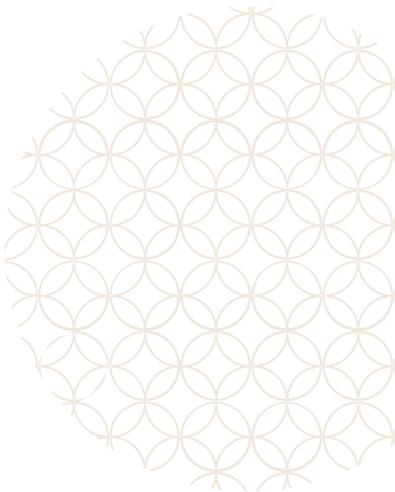
교육 및 체험 프로그램

식품명인 홍보관에서는 신화식품만의 독창적인 전통 염장법(산염법)을 직접 강의하고 있습니다.



전통과 혁신의 융합

문은희 명인은 혁신 우수기업으로서의 면모를 보여주며, 신화식품 분야의 발전과 우수성을 알리기 위해 끊임없이 노력하고 있습니다



나눔의 정신

문은희 명인은 꾸준한 기부활동을 통해 사회적 나눔을 실천하고 있으며, 이러한 전통문화 보존과 사회공헌 활동이 널리 소개되고 있습니다.





신화식품 전통 젓갈

모든 젓갈은 수작업으로 작업해
손맛을 느낄 수 있는 젓갈입니다 .

Products



오징어젓갈

400g / 1kg



웰빙오징어젓갈

400g / 1kg



비빔오징어젓갈

400g / 1kg



제품보러가기

좋은 재료를 고르고, 적당한 염도와 온도를 지켜가며 시간이 만들어내는 깊은 감칠맛을 완성합니다.



양념가리비젓갈

400g / 1kg



폴뚜기젓갈

400g / 1kg



멸치젓갈

400g / 1kg



낙지젓갈

400g / 1kg



양아젓갈

400g / 1kg



무가자미젓갈

400g / 1kg



낙지탕탕이젓갈

400g / 1kg



멍게젓갈

400g / 1kg



어리굴젓

400g / 1kg

Check Point!

01.



명인의 손길로 완성한
정통 수제 젓갈

02.



원재료 및 부재료의
철저한관리

03.



황금비율
특제양념소스

전통음식에 담긴 선조의 지혜를
신화식품의 상품에 담았습니다

鹽辛



Products

신화 창난젓

전통비법으로 염장발효하여 각종 영양소와 필수 아미노산이 풍부한 전통 양념젓갈

Check Point!



대한민국 수산식품 명인의 특별한 염장법, 산염법

산염법은 일반적인 당침 방식과 달리, 한 켠에 창난을 깔고 천일염을 훌뿌리는 방식을 반복하여 자연 숙성과 발효 과정을 통해 젓갈의 깊은 감칠맛을 완성합니다.



비법 양념으로 완성된 깊고 풍부한 감칠맛!

신화식품만의 황금비율 특제 양념으로 젓갈의 풍미를 극대화했습니다. 먹을수록 당기는 풍미로, 한 번 맛보면 자꾸만 손이 가는 특별한 젓갈을 만나보세요.



신선한 원재료, 최상의 품질만을 선별합니다.

최근 베트남산 가이아(민물메기) 내장으로 만든 저가 젓갈이 유통되고 있지만, 신화식품은 오직 명태의 신선한 창란만을 사용하여 깨끗하게 손질한 창을 듬뿍 담아 젓갈을 만듭니다.



전통음식에 담긴 선조의 지혜를
신화식품의 상품에 담았습니다

鹽辛



Products

신화 백명란

최상급 명란만을 엄선해
자연의 감칠맛을 그대로 담은 프리미엄 젓갈

Check Point!**오랜 전통과 명인의 손길로
완성한 수제 백명란**

수산식품 명인의 정성을 담아 신뢰할 수 있는 수제 것갈을 제공합니다.
각 것갈마다 최적의 숙성 방식과 전통 제조 기법을 적용하여,
원재료 본연의 풍미를 그대로 살렸습니다.

**숙성비법으로 완성된
담백하고 깔끔한맛!**

신화식품만의 숙성 기술로 것갈의 풍미를 극대화했습니다.
입안에서 부드럽게 퍼지는 담백한 풍미,
한 번 맛보면 자꾸 손이 가는 깔끔하고 깊은 맛을 경험해 보세요.

**신선한 원재료,
최상의 품질만을 선별합니다.**

엄선된 최상급 명란만을 사용합니다.
풍부한 오메가-3, 미네랄이 함유되어있어 면역력 강화
또는 건강 유지에 도움을 줄 수 있습니다.



전통음식에 담긴 선조의 지혜를
신화식품의 상품에 담았습니다

鹽辛



Products

신화 명태회

단백질이 풍부하면서 지방은 적어,
맛과 영양을 동시에 챙길 수 있는 건강한 명태회무침

Check Point!

**오랜 전통과 명인의 손길로
완성한 수제 명태회**

수산식품 명인의 정성을 담아 신뢰할 수 있는 수제 젓갈을 제공합니다.
각 젓갈마다 최적의 숙성 방식과 전통 제조 기법을 적용하여,
원재료 본연의 풍미를 그대로 살렸습니다.

**비법 양념으로 완성된
깊고 풍부한 감칠맛!**

신화식품만의 황금비율 특제 양념으로 젓갈의 풍미를 극대화했습니다.
먹을수록 당기는 풍미로, 한 번 맛보면 자꾸만 손이 가는
특별한 젓갈을 만나보세요.

**신선한 원재료,
최상의 품질만을 선별합니다.**

명태회무침에는 최상급 원재료만을 사용하여
비타민 B군, 칼륨, 마그네슘 등이 풍부해
체내 신진대사를 활성화하고 면역 체계 유지를 돕습니다.



전통음식에 담긴 선조의 지혜를
신화식품의 상품에 담았습니다

鹽辛



Products

신화 맛씨앗

탱글탱글한 식감에 고소한 씨앗의 풍미가 더해진,
입안 가득 특별한 맛과 식감을 전하는 맛씨앗젓갈

Check Point!

**오랜 전통과 명인의 손길로
완성한 수제 맛씨앗젓갈**

수산식품 명인의 정성을 담아 신뢰할 수 있는 수제 젓갈을 제공합니다.
각 젓갈마다 최적의 숙성 방식과 전통 제조 기법을 적용하여,
원재료 본연의 풍미를 그대로 살렸습니다.

**비법 양념으로 완성된
깊고 풍부한 감칠맛!**

신화식품만의 황금비율 특제 양념으로 젓갈의 풍미를 극대화했습니다.
먹을수록 당기는 풍미로, 한 번 맛보면 자꾸만 손이 가는
특별한 젓갈을 만나보세요.

**신선한 원재료,
최상의 품질만을 선별합니다.**

맛씨앗젓갈에는 신선한 해산물과 고소한 씨앗을 함께 사용하여,
단백질과 불포화지방산, 식이섬유, 미네랄 등이 풍부합니다.
이러한 영양 성분은 체내 에너지 대사를 원활하게 하고,
면역 체계 유지와 활력 증진에 도움을 줍니다.



명인문인의 선물세트



특별한 마음을 전하는 최고의 선물로
소중한 분들과 전통의 가치를 선사하세요



선물세트 주문하러가기

명인 문은희 세트 - 1호

명태회2 + 맛씨앗젓갈2



명인 문은희 세트 - 2호

명태회2 + 명란무색2



명인 문은희 세트 - 3호

명태회1 + 맛씨앗젓갈1 + 명란무색1



명인 문은희 세트 - 4호

창난젓1+ 명란무색1 + 명태회1 + 맛씨앗젓갈1



명인 문은희 세트 - 5호

창난젓1+ 명란무색2 + 맛씨앗젓갈2



명인 문은희 세트 - 6호

창난젓2+ 명란무색1 + 명태회2 + 맛씨앗젓갈1



◆◆◆
선물세트 및
대량주문 문의

주문 시 전국 어디든 신선하게 택배 발송이 가능합니다.
다양한 구성으로 맞춤 주문 가능하며, 고객의 필요에 따라
취향에 맞는 다양한 조합으로 선물세트를 구성할 수 있습니다.

033-635-3459