



(주)오복식품

오복식품 대용량 제품 안내

저희 오복식품은 1952년 창업 이래

맛있는 장을 만들기 위해 끊임없는

연구와 노력을 해 왔습니다.

고객님의 식탁을 더욱 빛내드릴

오복식품의 깊고 깨끗한 장맛을 자신 있게

권해드립니다.



회사소개 <오복의 맛과 품질이 뛰어난 이유>

COMPANY
INTRODUCTION

1. 장류전문기업

60년 이상 오직 장류만을 생산해 왔습니다.

2. 자사만의 뛰어난 숙성균

균주를 자사가 직접 배양합니다.

3. 감평관리

매일 아침 최고경영자와 연구진이 감평을 시행하여 최고의 품질을 유지하고 있습니다.

4. 업계 최초 기술

최첨단 양조간장 설비를 업계 최초로 국산화에 성공하였습니다.

또한 염산 가수분해에 의한 조미액의 제조방법을 업계최초로 자체개발하여 발명특허를 받았으며, 해당기술을 무상공개 하였습니다.

5. 위생관리

자동 살균시스템과 2중 여과시스템, 자동 포장 설비시스템을 갖추어 체계적인 관리(5S, TPM)를 하고있습니다.

(주)오복식품이 걸어온 길

- 1952년 故채동우 회장께서 주식회사 대동식품 설립
- 1963년 주식회사 오복간장으로 상호 변경
- 1987년 업계최초 양조간장 KS 표시인증 취득
- 1987년 주식회사 오복식품 상호 변경
- 1989년 최우수 KS업체로 농림수산부장관 표창장 수상
- 1990년 오복공업사 설립, 자체 용기 생산시작
- 1995년 러시아 수출 시작
- 1996년 MCPD 제거성공 및 기술공개, 업계최초 ISO9001 획득
- 1996년 부산산업대상 수상
- 1996년 현 대표이사 채경석 사장 취임
- 1997년 생산성 향상 대상 대통령상 수상

OBOK
HISTORY

- 1997년 국내최초 ABC원가 시스템 도입
- 1997년 양조원액 전문공장 준공
- 2005년 이노비즈 기업 선정
- 2006년 아미노산원액 전문공장 "오복아미노" 준공
- 2006년 부산항토기업선정
- 2006년 러시아 수출 200만불 달성
- 2007년 농림부 장관상 수상
- 2009년 지식경제부장관 표창장 수상
- 2011년 부산 울산 지방 중소기업청으로부터 수출 유망 중소기업 지정
- 2011년 황가 식품추적이력관리 실시
- 2013년 남미 수출 시작



KS특급, 고급양조간장 인증



KS 된장 인증



ISO9001 인증



염산 가수분해에 의한 조미액의 제조방법 발명특허

오복아미노 진영공장



1. 국내최초로 국산화된 장류공장

시간당 5톤씩 증자할 수 있는 연속 증자기와 첨단 컴퓨터에 의한 비례제어를 통해 22톤의 메주를 생산하는 자동제국기, 공기부양식 압착기 등 국내기술로 갖추어진 세계적 수준의 설비로 국내 최고의 양조원액을 생산합니다.

2. 양조 전문 생산공장

자사만의 뛰어난 종국(발효균)을 통해 만들어진 간장은 조미료를 넣지 않고도 뛰어난 맛을 자랑합니다.

오복아미노

OBOK
AMINO

1. 국내최초 첨단 아미노산 원액 전문 생산공장

최상의 맛과 품질을 정밀하게 관리하기 위해 국내최초로 유럽기술을 도입하여 개량 오차범위를 1kg 이내로 최소화하였습니다. 그리고 2차증화 시스템을 구축하고 염산 가수분해에 의한 조미액의 제조방법 (MCPD) 제거 기술을 국내최초로 획득하여 믿을 수 있는 원액을 생산하고 있습니다.

2. 5S관리 및 TPM 관리

시공 기획부터 물없는 공장을 만들어 세균의 번식을 차단했으며, 일일 체크목록 작성을 통해 청결한 관리를 실시하고 있습니다.

양조간장

우리콩 간장

대두25.35%(국산), 밀쌀24.1%(국산)
TN 1.5%이상, 염도15.3%
- 100%양조원액, 6개월 발효숙성, 프릭토울리고당 사용
- 100%우리 콩, 100%우리 밀쌀
- 국산 콩밀을 그대로 발효시켜 간장의 깊은 맛을 살려낸 프리미엄 양조간장입니다.

용량	15 L	3 L	0.5 L
----	------	-----	-------

오복양조 황가

탈지대두17.7%(인도산), 소맥16.84%(밀:미국산), TN 1.6%이상, 염도15.3%,
- 100%양조원액, 6개월 발효숙성시킨 KS특급양조간장
프릭토울리고당 사용, 효모, 유산균 첨가
- 황가의 특별한 맛과 향을 느껴 보세요.
기장에서도 학교에서도 '황기'는 고급 양조간장입니다.

용량	15 L	3 L	1.7 L	0.9 L	0.5 L
----	------	-----	-------	-------	-------

오복양조 별100

탈지대우14.55%(인도산), 소맥13.84%(밀:미국산), TN 1.3%이상, 염도15.3%,
- 100%양조원액, 6개월 발효숙성, 효모, 유산균 첨가
프릭토울리고당 사용, KS고급양조
- 효모와 유산균의 발효로 김칠맛이 뛰어나 다양한
요리에 잘 어울리는 고급 양조간장입니다.

용량	15 L	3 L	1.7 L	0.9 L	0.5 L
----	------	-----	-------	-------	-------

혼합간장

오복간장 금표

탈지대우12.22%(인도산), 소맥5.08%(밀:미국산)
- 염산 가수분해에 의한 조미액의 제조방법
(발명특허 제185080호)
- 양조50% 아미노산50%

용량	15 L	3 L	1.7 L	0.9 L
----	------	-----	-------	-------

오복간장 청표

탈지대우(인도산), 소맥(밀:미국산)
- 염산 가수분해에 의한 조미액의 제조방법
(발명특허 제185080호)
- 양조 10% 아미노산 90%
- 풍부한 양조향은 음식맛을 더욱 부드럽고 깔끔하게
살려줍니다. 여러 유명 브랜치즈와 한식당에서
애용되고 있는 제품입니다.

용량	15 L	8 L	3 L	1.7 L	0.9 L
----	------	-----	-----	-------	-------

오복 진간장

탈지대우(인도산), 소맥(밀:미국산)
- 염산 가수분해에 의한 조미액의 제조방법
(발명특허 제185080호)
- 혼합 진간장도 역시 오복입니다. 저렴한 가격으로
맛나게 조리하세요.

용량	15 L	8 L	1.7 L	0.9 L
----	------	-----	-------	-------

오복양조 왕표

탈지대우10.7%(인도산), 소맥10.18%(밀:미국산), TN 0.95%이상, 염도15.3%,
- 100%양조원액, 장기간 발효숙성
- 자연 발효 주정이 높아 양조간장 고유의 맛과 향이
뛰어납니다.
- 소비자 호평상품

용량	15 L	3 L	1.7 L	0.9 L	0.5 L
----	------	-----	-------	-------	-------

오복양조 간장

탈지대우(인도산), 소맥(밀:미국산), TN 0.9%이상, 염도15.3%,
- 100%양조원액, 굴 능축액 첨가, 장기간 발효숙성
- 경제적인 가격으로 우수한 양조간장의 깊은 맛을
느껴보세요.

용량	15 L	1.7 L	0.9 L
----	------	-------	-------

회간장

탈지대우(인도산), 소맥(밀:미국산)
- 오복 회간장은 회 본연의 맛을 살려줘 조미없이
바로 찍어먹을 수 있도록 만들어진 간장입니다.
- 간장으로 유명한 오복에서 만들었기 때문에 맛을
보장합니다.

용량	0.5 L
----	-------

국간장

우리콩 국간장

대두16.03%(국산), 밀쌀15.24%(국산), TN 0.9%이상, 염도20%
- 100%양조원액, 6개월 발효숙성
- 100%우리 콩, 100%우리 밀쌀
- 국산 콩밀을 그대로 발효시켜 간장의 깊은 맛을 살려낸
프리미엄 양조 국간장입니다.

용량	15 L	3 L	0.5 L
----	------	-----	-------

황가조선 국간장

탈지대우10.37%(인도산), 소맥9.86%(밀:미국산), TN 1.0%이상, 염도22%,
- 100%양조원액, 6개월 발효숙성
- 명품간장 황가의 기술적으로 만들어 한식간장 특유의
콤콤한 맛은 제거하고 깊은 맛을 살렸습니다.

용량	15 L	3 L
----	------	-----

국간장 골드

탈지대우14.69%(인도산), 소맥3.66%(밀:미국산), TN 0.9%이상, 염도20%,
- 100%양조원액, 장기간 발효숙성
- 깨끗한 향과 맑은색상으로 특히 급식에서 많이
사용받아온 양조 국간장입니다. 높은 염도와 진한
원액의 우수한 양조국간장을 저렴한 가격으로 만나
보세요.

용량	15 L	1.7 L	0.9 L
----	------	-------	-------

맛이 좋은 덕용간장 / 향이 좋은 덕용간장 / 향이 좋은 덕용국간장

탈지대우(인도산), 소맥(밀:미국산)
- 염산 가수분해에 의한 조미액의 제조방법
(발명특허 제185080호)
- 저렴한 가격으로 고객의 만족도가 높은 제품입니다.
- 유명 간장계장 집에서 애용되고 있습니다.

용량	14 L	15 L	15 L
----	------	------	------

※모든 제품은 1 ton 벌크 및 15 ton 탱크로 제공해 드리고 있습니다.

본 양조 원액

정제수, 탈지대우(인도산), 소맥(밀:미국산), 주정 TN 2.0%이상, 염도18%,
- 염산 가수분해에 의한 조미액의 제조방법
(발명특허 제185080호)
- 저렴한 가격으로 다양한 소스의 베이스 제품으로
사용 받고 있습니다.

용량	15 ton	1 ton	15 L
----	--------	-------	------

아미노산 원액

탈지대우(인도산), 소맥(밀:미국산), 주정 TN 1.0%이상, 염도15%,
- 염산 가수분해에 의한 조미액의 제조방법
(발명특허 제185080호)
- 저렴한 가격으로 다양한 소스의 베이스 제품으로
사용 받고 있습니다.

용량	15 L
----	------

산분해 알파

탈지대우(인도산), 소맥(밀:미국산), 주정 TN 1.0%이상, 염도15%,
- 염산 가수분해에 의한 조미액의 제조방법
(발명특허 제185080호)
- 저렴한 가격으로 다양한 소스의 베이스 제품으로
사용 받고 있습니다.

용량	15 L
----	------

고추장

좋은원료와 자사만이 지닌
발효공법으로 집고추장 맛을
재현해 내고 있습니다.



우리밀 고추장



고춧가루11.30%(국산100%),
밀쌀17.50%(국산100%)
- 100% 국산고추 사용, 저온숙성 방식 사용.
합성조미료 무첨가
- 영양고추 특유의 적당한 매운 맛과 높은 당도는
어린 아이들도 정말 좋아합니다.

용량 14 kg 3 kg 500 g

황실고추장



고춧가루12.60%(국산3%), 소맥분10.20%
(밀미국산,호주산), 밀쌀7.75%(미국산)
- 국산고추 사용, 칼슘첨가(300mg/100g)
- 합성조미료, 합성보존료, 향미증진제 무첨가
- 맛과 빛깔이 뛰어난 고급제품입니다.

용량 14 kg 3 kg 1 kg 500 g

기타장류

일식국 된장



대두31.35%(수입산),
소맥분22.00%(밀미국산,호주산)
- KS인증 된장, 칼슘첨가, 저온숙성
- 합성조미료, 합성보존료, 향미증진제 무첨가
- 입자가 곱고 부드러워 맑은 국을 끓일 때 좋습니다.

용량 14 kg 8 kg 3 kg

춘장



소맥분28.35%(밀미국산,호주산)
대두13.52%(수입산)
- 칼슘첨가, 합성조미료 무첨가
- 부산광역시 종식동사 총연합회 공식지정제품
- 짜정의 깊은맛이 뛰어나며 음식의 느끼한 맛을
줄였습니다.

용량 14 kg 8 kg 3 kg 500 g 300 g

쌈장



대두12.14%(수입산), 소맥분14.47%
(밀미국산,호주산), 밀쌀4.29%(미국산)
- 국산 생마늘 첨가, 칼슘첨가
- 합성조미료, 합성보존료, 향미증진제 무첨가
- 기본재료를 넣어 부담없이 조미해 먹기 좋음,
취향에 따라 것은 양념을 첨가해 조리해 드시기
좋은 제품입니다.

용량 14 kg

찰 고추장 (일반 / 순한맛)



일반 : 고춧가루9.00%(국산1.3%), 소맥분1.79%
(밀미국산,호주산) 밀쌀8.96%(미국산)
순한맛 : 고춧가루6%(국산2.37%), 소맥분14.27%
(밀미국산,호주산), 밀쌀10.8%(미국산)
- 국산고추 사용, 칼슘첨가(250mg/100g)
- 합성조미료, 합성보존료, 향미증진제 무첨가
- 찰고추장 특유의 찰지고 담백한맛을 느껴 보세요.

용량 17 kg 14 kg 300 g

오복 고추장



고춧가루6%, 소맥분(밀:미국산,호주산14.8%),
밀쌀미국산1.2%)
- 국산고추 사용, 칼슘첨가(140mg/100g)
- 합성조미료, 합성보존료, 향미증진제 무첨가
- 경제적인 가격으로 우수한 고추장의 깊은맛과
감칠맛을 만날 수 있습니다.

용량 17 kg 14 kg

우리집 고추장



고춧가루6%, 소맥분(밀:미국산,호주산14.8%),
밀쌀미국산1.2%)
- 칼슘첨가(140mg/100g)
- 합성조미료, 합성보존료, 향미증진제 무첨가
- 경제적인 가격으로 우수한 고추장의 깊은맛과
감칠맛을 만날 수 있습니다.

용량 14 kg

된장

우리콩재래식 된장



대두28.42%(국산100%)
밀쌀20.67%(국산100%)
- 100% 우리콩, 우리밀 사용, 합성조미료 무첨가
- 수입콩 보다 발효숙성이 뛰어난 우리콩을 재래식
으로 숙성하여 (콩의 국자로 딱워서 저온으로 숙성)
진한 고급 된장의 맛과 향을 느낄 수 있습니다.

용량 14 kg 3 kg 500 g

재래식 된장 (일반 / 미세)



대두19.41%(수입산), 메주콩7.04%(수입산),
소맥분14.12%(밀미국산,호주산)
- 메주콩 첨가, 칼슘첨가, 저온숙성
- 합성조미료, 합성보존료, 향미증진제 무첨가
- 재래식 공법으로 전통의 구수한 감칠맛을 느낄 수
있습니다.

용량 14 kg

찌개 된장 (일반 / 미세)



대두30.15%(수입산)
소맥분21.93%(밀미국산,호주산)
- 메주콩 첨가, 칼슘첨가, 저온숙성
- 합성조미료, 합성보존료, 향미증진제 무첨가
- 찌개인자가 살아있고 생마늘, 고추장 등의 기본
양념을 첨가해 편하게 조리 할 수 있습니다.

용량 14 kg 3 kg 1 kg 500 g 500 g

소금 외 기타제품

천일염



국산 100% (전남 신안군)
NaCl 80% 이상, ISO 22000 인증.
- 천연 미네랄이 풍부한 무간수 소금
- 맛이 순하고 깨끗하여 절임 및 음식 간용으로
좋습니다.

용량 10 kg 3 kg 1 kg

고운입자 천일염



국산 100% (전남 신안군)
식품이력추적관리 실시
- 천연 미네랄이 풍부한 무간수 소금
- 고운 입자로 한식을 비롯한 모든 요리에 사용 가능합니다.
구운 소금이나 꽃소금 대용으로 국,찌개,무침,볶음 등
에 사용하시면 좋습니다.

용량 3 kg 1 kg 0.5 kg

꽃소금 / 황토죽염 / 구운소금 / 볶은소금



유네스코 지정 신안천일염을 사용해 미네랄과
무기질이 풍부한 소금입니다.

꽃소금 3 kg 1 kg 0.5 kg

구운소금 1 kg

황토죽염 0.25 kg

볶은소금 0.5 kg

물엿



옥수수전분 100% (수입산)
麦이당 함량 55% 이상
- 맥아당 분해시켜 맥아당함량을 높인
시럽 제품
- 식품의 감미를 부드럽게 해주며 오랫동안 맛과 윤기를
유지시켜줍니다. 3kg 제품은 비닐포장 파우치형태
세워지는 파우치로 사용하기 편리하여 위생적입니다.

용량 10 kg 5 kg 3 kg 2.45 kg 1.2 kg

식초



100% 발효 사과식초
- 능족사과즙이 51.4 g/L 이 들어있어 상큼한 사과의
향이 그대로 살아있어 드레싱, 마요네즈, 케찹을 만들때
사용하시면 좋습니다.
- 보존료 무첨가 제품입니다.

용량 1.8 L 900 mL

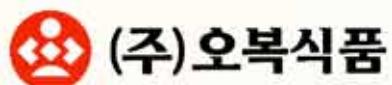


통침깨 100%
수(水) 세척통깨로 세번 거른 깨끗한 창기름.
벤조피렌 검사원료, 3종필터 시스템,
HACCP인증
- 깨알 하나하나를 물로 깨끗하게 씻어 낸 후 전통적인
압착법으로 단 한번 척유하고 숙성 시켰습니다.
향이 진하고, 고소한 맛이 뛰어납니다.

용량 1L 500 mL 300 mL

전국영업소

부산 (051) 205-8911
서울 (02) 2665-9094
광주 (062) 224-4388
대구 (053) 791-0635
순천 (061) 755-6169
울산 (052) 243-2664
대전 (042) 933-1914
목포 (061) 245-2995
전주 (063) 276-6448
포항 (052) 243-2664
제주 (064) 753-7570



고객상담실 : 080-052-7171