

# 2025 전남해양수산 창업투자지원센터 사례집





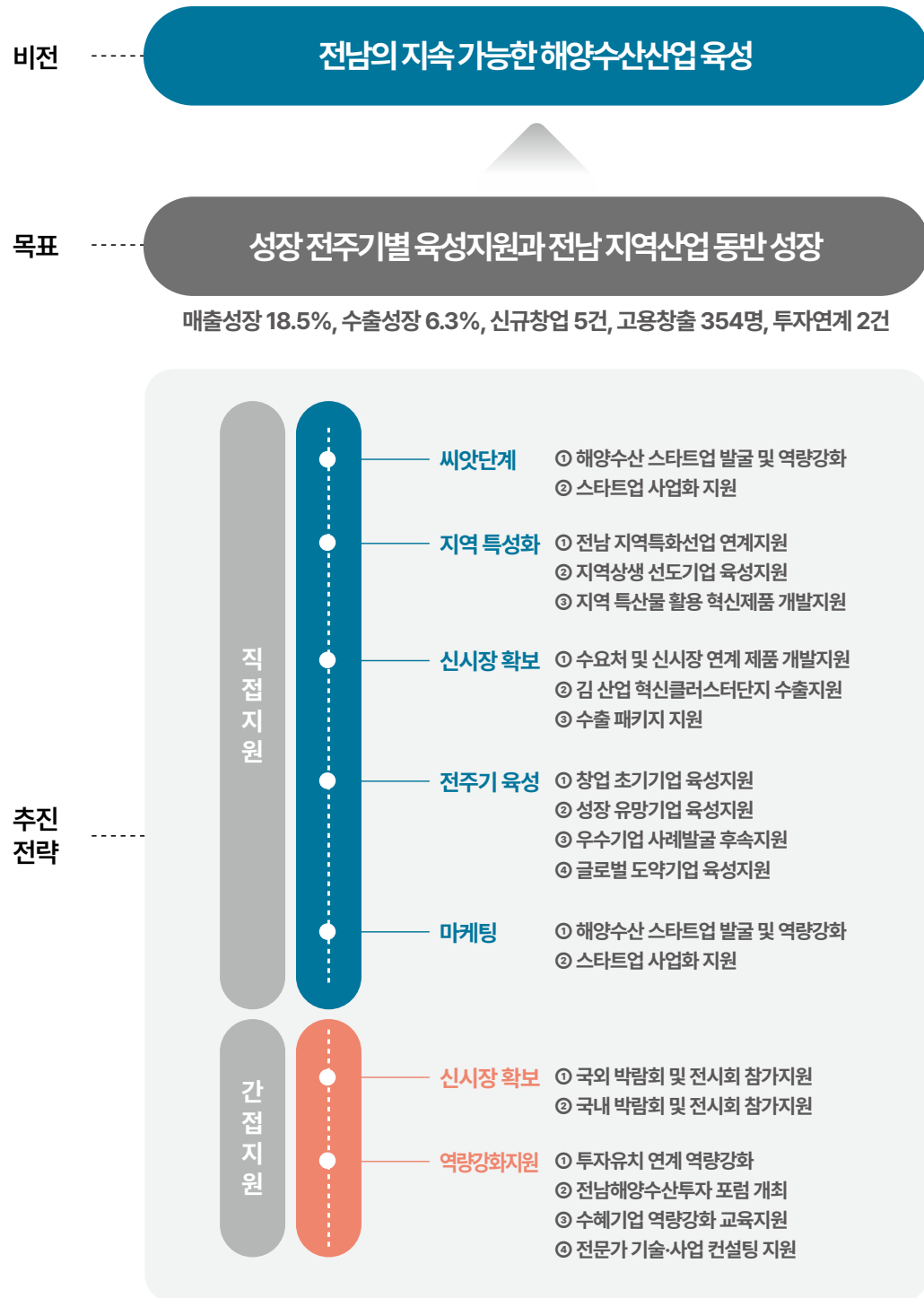
**2025**  
**전남해양수산**  
**창업투자지원센터**  
**사례집**

# CONTENTS

2025 전남해양수산 창업투자지원센터 사례집

완도	목포·무안	순천·여수	고흥·장흥
(유)대한물산 12	(유)청해에스엔에프 32	E-CUBE 66	KJBiochem 90
(유)스마일아일랜드 14	고여사김치가게 34	오성수산 68	라뽀엘(유) 92
슬로우그라운드 16	대천김(주) 36	(주)오든 70	(주)청산에식품 94
완도맘영어조합법인 18	더파시 38	(주)컬리버 72	(주)해신 96
완도바다영어조합법인 20	만전식품(주) 40	(주)포엠 74	
(주)디에이치바이오 22	산해푸드 42		<b>장성·함평</b>
(주)바다명가 24	에코플러스 44	<b>나주·영암·화순</b>	맛나푸드(주) 98
(주)완도보이 26	젠티비아 46	완도물산영어조합법인 76	(주)섬섬바이오 100
(주)푸른정식품 28	(주)가리미 48	(주)청우F&B 78	
(주)흥일식품 30	(주)대창식품 50	(주)코람데오 80	
	(주)더캡틴 52	해송식품(유) 82	
	(주)목포센터 54		
	(주)슈니테크 56	<b>강진·해남</b>	
	(주)천사푸드 58	감로식품 영어조합법인 84	
	(주)청연수산 60	어업회사법인 바다손애(주) 86	
	(주)하이준 62	어업회사법인 (주)여원 88	
	(주)해농 64		

### 1. 사업의 비전 및 목표



### 2. 지원사업 내용

#### 지원사업 중점목표

구분	중점목표	프로그램 (53건)
창업지원	혁신적인 해양수산 창업 아이디어 발굴과 초기 사업화	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 해양수산 스타트업 발굴 및 역량강화 (1건)</li> <li>• 스타트업 사업화 지원 (5건)</li> </ul>
기업 전주기 육성지원	성장 전주기 지원을 통한 단계별 기업육성 및 지속가능한 미래 성장산업 육성	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 창업 초기기업 육성지원 (4건)</li> <li>• 성장 유망기업 육성지원 (4건)</li> <li>• 우수기업 사례발굴 후속지원 (1건)</li> <li>• 글로벌 도약기업 육성지원 (7건)</li> </ul>
신시장 확보지원	국내외 유통망 확보 및 판로 확대를 통한 시장 내 인지도 증가를 통한 경쟁우위 확보	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수요처 및 신시장 연계 제품개발 지원 (4건)</li> <li>• 수출 패키지 지원 (6건)</li> <li>• 온오프라인 광고홍보 마케팅 지원 (3건)</li> <li>• 국내외 홍보·판촉지원 (2건)</li> <li>• 국외 전시회 및 박람회 참가지원 (2건)</li> <li>• 국내 전시회 및 박람회 참가지원 (1건)</li> </ul>
지역 특성화 지원	지역 자원과 기업 간의 연계를 통한 고부가가치 제품 개발 및 일자리 창출	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전남 지역특화산업 연계지원 (2건)</li> <li>• 지역상생 선도기업 육성지원 (1건)</li> <li>• 지역 특산물 활용 혁신제품 개발지원 (3건)</li> <li>• 김 산업 혁신클러스터 단지 수출지원 (3건)</li> </ul>
역량강화 지원	역량강화·투자컨설팅을 통한 해양수산 산업 생태계 조성	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 투자유치 연계 역량강화 (IR) (1건)</li> <li>• 전남해양수산투자포럼 개최 (1건)</li> <li>• 수혜기업 역량강화 교육지원 (1건)</li> <li>• 전문가 기술·사업 컨설팅지원 (1건)</li> </ul>

지원사업 사업비

구분	프로그램	건수(건)	사업비 (천원)	
			건당	합계
창업 지원	해양수산 스타트업 발굴 및 역량 강화	1	20,000	20,000
	스타트업 사업화 지원	5	-	70,000
<b>소계</b>		<b>6</b>	<b>-</b>	<b>90,000</b>
전주기 육성지원	창업 초기기업 육성지원	4	15,000	60,000
	성장기업 육성지원	4	20,000	80,000
	우수기업 사례발굴 후속지원	1	25,000	25,000
	글로벌 도약기업 육성지원	7	30,000	210,000
<b>소계</b>		<b>16</b>	<b>-</b>	<b>375,000</b>
신시장 확보지원	수요처 및 신시장연계 제품개발지원	4	20,000	80,000
	수출 패키지 지원	6	9,000	54,000
	온-오프라인 광고홍보 마케팅 지원	3	15,000	45,000
	국내외 홍보·판촉지원	2	20,000	40,000
	국외 전시회 및 박람회 참가지원	2	90,000	180,000
	국내 전시회 및 박람회 참가지원	1	30,000	30,000
<b>소계</b>		<b>18</b>	<b>-</b>	<b>429,000</b>
지역 특성화 지원	전남 지역특화산업 연계지원	2	20,000	40,000
	지역상생 선도기업 육성지원	1	25,000	25,000
	지역 특산물 활용 혁신제품 개발지원	3	25,000	75,000
	김 산업 혁신클러스터 단지 수출지원	3	30,000	90,000
<b>소계</b>		<b>9</b>	<b>-</b>	<b>230,000</b>
역량 강화 지원	투자유치 연계 역량강화(IR)	1	15,000	15,000
	전남해양수산투자포럼 개최	1	15,000	15,000
	수혜기업 역량강화 교육지원	1	-	-
	전문가 기술·사업 컨설팅 지원	1	20,000	20,000
<b>소계</b>		<b>4</b>	<b>-</b>	<b>50,000</b>
<b>총계</b>		<b>53</b>	<b>444,000</b>	<b>1,174,000</b>

성과지표 달성도

총괄 성과지표	목표 달성도			
	목표	실적	달성율	비고
매출성장도	18.5%	13%	70.3%	
신규고용창출	354명	367명	104%	
신규창업기업수	5개사	5개사	100%	
수혜기업만족도	4.92점	4.93점	101%	
여성참여율	17%	28.9%	170%	
창업유지율	50%	100%	200%	
청년참여율	15%	46.7%	311%	
신시장확보건수	10건	151건	1,510%	
신제품개발건수	15건	67건	446%	
투자지원건수	2건	9건	450%	
연계지원활성화도 (2025년 신규)	1건	50건	5,000%	
수출향상도	6.3%	14.9%	237%	

2025년 전남 해양수산 창업투자지원센터 차별화 성과

 <b>전남</b> 전남지역 특화 성과	 <b>창업</b> 신규창업 및 유지 성과	 <b>투자</b> 투자유치 성과	 <b>지원</b> 신시장 확보 및 판로개척 지원 성과
신제품개발 67건, ESG경영 확산·실천 기부·봉사활동 4건 친환경 도입 6건	신규창업 5개사 창업유지 100%	투자유치 6개사 9건 28.6억원 TIPS 연계 선정 1건 1개사 6.6억원	수출계약 11건 554.5만불 수출 MOU계약 7건 449만불



2025  
전남해양수산  
창업투자지원센터  
사례집

---

## 업체소개

---

# (유)대한물산

전남 완도군 완도읍 농공단지4길 2 | T. 061-554-4788

대표자명 정대한

설립연도 2011.

홈페이지 <http://www.daehanseafood.com>

주생산품 미역, 다시마, 김

각종인증 HACCP, USDA-NOP, 유기수산물, FSSC22000, ISO22000인증, 할랄



## 회사주력제품 소개 **티니콘 스낵**

티니콘 스낵은 지역 특산물인 김을 추가하여 기존 옥수수스낵에서 부족했던 담백한 맛과 깔끔한 감칠맛을 느낄 수 있도록 고급스럽게 차별화된 제품입니다. 기본 맛 외에도 카레 맛과 불닭 맛을 추가하여 총 3가지 맛으로 개발되었습니다. 당사는 미역, 다시마, 김 등 다양한 해조류를 중심으로 유통하고 있는 기업으로, 다양한 판로를 구축하고 있으나 신규 시장 진입에 어려움을 겪고 있습니다. 그러나 다양한 제품 개발을 통해 그 한계를 극복해 나가고 있습니다. 앞으로도 해조류에 대한 지속적인 투자와 개발로 국내뿐 아니라 해외에서도 인정받을 수 있는 기업이 되도록 노력하겠습니다. 생산자와 소비자 모두가 만족할 수 있는 먹거리를 제공하겠습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

당사는 해조류를 주력으로 유통, 판매하는 기업으로 김, 미역, 다시마 등 여러 가지 해조류를 취급하고 있습니다. 지난 사업으로 개발된 콘스낵과 올해 개발한 쌀국수 제품 2종으로 그동안 도전해 보지 못했던 새로운 시장에 대한 진입을 목적으로 하고 있습니다.

개발된 제품을 통해 국내외 박람회에서도 적극 홍보하고 있으며, 국내외 많은 바이어들의 관심을 받고 있습니다. 특히 쌀국수는 베트남과 다른 한국만의 독특한 맛과 식감으로 차별화 되고 있으며, 낮은 칼로리와 높은 포만감으로 젊은 층의 관심이 높아 지속적인 시장 성장잠재력을 가지고 있습니다.

## 시장 개척의 필요성

지속적인 기업 발전을 위해 적극적인 투자가 필요한 시기입니다. 현재 당사는 새로운 제품개발, 포장지 리뉴얼, 해외 바이어 상담 및 수출 상담회 참가 등 다양한 활동에 노력을 기울이고 있습니다. 이러한 활동으로 온-오프라인에서의 매출이 점점 증가하고 있으며, 수출 매출 또한 지속적인 성장세를 기록하고 있으며, 많은 바이어와의 만남을 통해 지속적인 성장 기회를 얻고 있습니다. 이번 해양 바이어의 사업을 통해 진행한 해외 판촉행사를 통해 미국이라는 신규 시장에 진입할 수 있는 좋은 기회를 얻게 되어 그동안 해외 바이어와의 접촉점을 맞추려는 노력이 결실을 맺게 되었습니다. 해외 시장으로의 도전은 치열한 국내시장에서 얻기 힘든 한국이라는 브랜드와 새로운 제품이라는 이점을 충분히 활용할 수 있다는 장점이 있어, 기업 경쟁력 확보에 도움이 되고 있습니다. 지속적인 품질 향상과 새로운 제품에 대한 도전으로 소비자들이 믿고 찾을 수 있는 기업이 되고자 노력하겠습니다.

## 성과와 향후 목표

당사는 이번 지원사업으로 새로운 제품의 개발과 기존 해조류를 벗어난 새로운 카테고리의 해외 수출이라는 성과를 이룰 수 있었습니다. 이러한 성과로 올해 기존 대비 약 10%이상의 매출 증대와 30% 이상의 수출 향상을 기대해 볼 수 있게 되었습니다. 이러한 매출성과를 바탕으로 지속적인 직원 채용으로 지역 경제 활성화에 도움이 되고 있습니다. 태국, 인도 등 다양한 국가와 신제품에 대한 수출을 논하고 있으며, 다시마, 김밥김 등 기존 해조류로 터키, 러시아 등 다양한 국가와 수출 계약을 체결하는 등 지속적인 수출 활동을 이어가고 있습니다. 당사는 2026년 2곳 이상의 신 시장개척과 30%이상 수출 성장을 목표로 하고 있으며, 지속적인 인력채용을 하기 위해 노력하고 있습니다. 지속적인 도전과 성장을 바탕으로 지역사회를 선도 할 수 있는 기업이 될 수 있도록 노력하겠습니다.

# (유)스마일아일랜드

전남 완도군 군외면 원동길 37-31 | T.010-6668-8708



대표자명 전미혜  
 설립연도 2019.  
 홈페이지 wandothesea.com  
 주생산품 완도전복키트  
 각종인증 HACCP 인증



## 회사주력제품 소개 완도전복키트

완도전복키트는 손질이 까다로운 신선한 완도 전복을 깨끗하게 세척 후 자숙하여 먹기 편한 크기로 슬라이스한 프리미엄 전복 요리 베이스 제품입니다. 리뉴얼된 제품은 최신 자동포장설비(HFFS 진공 성형 포장기)로 제조되어 위생적이며, 전복 본연의 풍미와 영양을 그대로 담았습니다.

구성: 전복슬라이스(75g) × 4팩

특징: HACCP 인증 공장에서 생산

천연 재료로 만든 '완도더씨' 소스와 함께 조리 시 깊은 감칠맛 구현

별도의 손질 과정 없이 간편 조리 가능

각종 요리(죽, 덮밥, 파스타, 전복버터구이 등)에 다양하게 활용 가능.

"전복요리의 베이스가 되다" — 완도전복키트는 집에서도 전문 셰프의 맛을 구현할 수 있도록 설계된 건강식품 키트입니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

스마일아일랜드는 전복의 대중화와 지역 수산물의 고부가가치화를 목표로 설립되었습니다.

그동안 전복은 손질의 어려움과 높은 가격 때문에 소비 장벽이 있었으나, 이를 해결하기 위해 '누구나 쉽게 즐길 수 있는 전복요리 키트' 형태로 완도전복키트를 개발했습니다. 2025년에는 자체 제조공장을 준공하고 HACCP 인증을 완료하여, 기존 OEM 생산에서 벗어나 자체 브랜드 제조 시스템을 확립했습니다.

## 시장 개척의 필요성

국내 시장에서는 간편식·밀키트 수요의 급성장과 함께 프리미엄 해산물 제품에 대한 관심이 확대되고 있습니다. 이에 따라 스마일아일랜드는 온라인몰(네이버 스마트스토어, 쿠팡) 입점, 지역 로컬푸드 매장 및 생협 납품, 수출용 맞춤형 패키지 개발(일본, 홍콩, 싱가포르 대상)등의 다각화된 시장개척 전략을 추진 중입니다. 또한 소비자 니즈에 맞춰 소용량, 이유식용, 선물세트형 등 세분화된 제품 라인도 개발하고 있습니다.

## 성과와 향후 목표

성과

- 완도군 군외면 소재 전복가공식품 제조공장 준공 및 HACCP 인증 완료
- 제품 리뉴얼(포장 단위 변경, 품질 향상) 및 신규 패키지 디자인 완료
- 온라인 스토어 및 인스타 공구 누적 판매량 2배 이상 성장 (2024→2025년 기준)

향후 목표

- 국내외 유통 채널 확대(생협·친환경마트·수출용 패키지)
- 완도전복키트 분말 형태 제조, 수출 시장 개척
- 완도의 청정 해양자원을 활용한 지속가능한 해양바이오 식품 브랜드로 성장

# SLOW GROUND

전남 완도군 완도읍 신지면 해양치유길 203 (해양바이오 공동협력 연구소) A-19  
T. 061-552-4502

대표자명 박창숙  
설립연도 2025.04.03  
주생산품 전복패각을 활용한 생활용품 및 워머, 캔들컵, 방향제 등  
각종인증 HACCP, 안전확인대상생활화학제품인증, 특허신청중



## 회사주력제품 소개 **패각활용 생활용품 및 방향제 등**

저희 회사는 제조가공 분야에서 쌓은 전문성과 경험을 바탕으로, 전복패각을 활용한 친환경 생활용품 개발에 집중하고 있습니다. 오랜 시간 동안 저희는 고객의 요구를 반영한 다양한 제품을 시장에 제공해 왔으며, 지속 가능한 경영을 위해 끊임없는 연구개발과 혁신을 추구해 왔습니다. 이제는 전복패각이라는 자연 소재의 새로운 가능성을 찾아, 환경의 가치를 살리는 기업으로 나아가고자 합니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

저희 회사는 전복패각을 활용한 친환경 생활용품을 개발하는 기업입니다. 전복패각은 매년 많은 양이 버려지며, 이러한 자원을 폐기물로 두는 것보다는 새로운 가치로 만드는 것이 필요하다는 사회적 책임을 느끼고 시작하게 되었습니다. 해외 시장 조사 도중, 해양 폐기물과 환경오염에 대한 경각심이 높아지는 트렌드와 소비자의 인식 변화가 저변에 깔려 있다는 것을 깨달았습니다. 이로 인해, 저희 회사는 새로운 시장, 특히 지속 가능한 소비를 중시하는 시장에서의 가능성을 엿보게 되었습니다.

## 시장 개척의 필요성

이번 지원사업 참여를 통해 소비자와 바이어의 즉각적인 반응을 직접 확인할 수 있었습니다. 다양한 세대가 친환경 제품에 높은 관심을 두는 것을 실감하며, 시장 내에서 저희의 제품이 가지는 가능성과 경쟁력을 다시금 깨달을 수 있었습니다. 소비자들이 저희 제품의 친환경적인 소재와 독특한 디자인에 대해 매우 긍정적인 반응을 보였습니다. 특히, 건강과 환경을 동시에 생각할 수 있다는 점에서 높은 평가를 받았습니다. 앞으로도 저희 회사가 전복패각으로 구현한 친환경 제품을 통해 많은 분들의 생활에 긍정적인 변화를 가져올 수 있도록 최선을 다하겠습니다.

## 성과와 향후 목표

당사는 전복패각을 활용한 친환경 용품의 매출 20% 증대를 목표로 하고 있습니다. 국내외 해외 전시회 참가를 통해 직접 소비자와 바이어를 만나 신규 판로를 개척할 계획입니다. 성공적인 해외 시장 진출을 위해서는 철저한 준비와 적절한 전략이 필수적입니다. 시장 특성을 면밀히 분석하고, 현지화, 네트워크 구축, 디지털 마케팅, 법적 준수를 종합적으로 고려하여 매출 증대와 지속 가능한 성장을 이끌어내야 합니다. 이러한 전략을 효과적으로 수립하여 글로벌 시장에서 적극적으로 도전할 것입니다.

# 완도맘 영어조합법인

전남 완도군 완도읍 농공단지 5길 44 | T. 061-552-4502

- 대표자명 이수화
- 설립연도 2018.05.24
- 홈페이지 www.wandomom.com
- 주생산품 냉동전복
- 각종인증 HACCP, ISO22000, ISO45001, HALAL, ASC-CoC



## 회사주력제품 소개 냉동전복

23년 완도맘은 "미역귀를 이용한 반조리용 간편식 전복 꼬치의 제조방법"특허를 출원하였습니다. 해당 특허의 기술을 활용하여 드립현상을 최소화한 냉동전복 제품을 개발하였으며, 드립현상이란 냉동 전복을 해동할 때 수분과 영양성분이 표면으로 흘러나오는 현상을 뜻합니다. 이렇게 개발한 제품은 미국, 일본, 네덜란드 등 다양한 국가로 수출이 되고 있습니다. 완도맘의 냉동 전복은 청정해역 완도에서 다시마와 미역을 먹고 자란 건강한 전복을 신선하게 급속 동결하여 1년 내내 최상의 품질로 공급할 수 있습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

청정해역 완도는 세계적으로 손꼽히는 전복 양식지로, 다시마와 미역을 먹고 자란 전복은 맛과 영양이 뛰어나 보양식으로 각광받아 왔습니다. 하지만 활전복은 유통 과정에서 신선도 유지와 물류비 부담이 크다는 한계가 있었습니다. 이에 완도맘은 급속동결 기술을 활용해 갓 수확한 전복을 그대로 냉동 처리함으로써 사계절 안정적인 품질을 공급할 수 있는 냉동전복을 개발했습니다. 냉동전복은 장거리 수출에도 적합하여 미국, 유럽, 일본 등 주요 해외시장 진출에 유리하며, 소비자 입장에서는 합리적인 가격과 편리한 보관, 조리가 가능하다는 장점이 있습니다. 이처럼 냉동전복은 산지 직송 신선도와 글로벌 유통 경쟁력을 동시에 확보한 완도맘의 핵심 수출 전략 제품입니다.

## 시장 개척의 필요성

완도 전복은 청정해역에서 생산되는 고품질 수산물이지만, 글로벌 시장에서는 가격 경쟁이 치열하여 저가 중국산 제품과의 경쟁이 불가피합니다. 특히 해외 수출 과정에서 발생하는 높은 물류비는 국산 전복의 가격 경쟁력을 저해하는 주요 요인이었습니다. 이에 따라 해양바이오산업연구원의 전남해양수산창업투자 지원사업을 통한 물류비 지원은 필수적이었으며, 이를 통해 해외 시장에서 가격 부담을 완화하고 품질 중심의 차별화를 내세울 수 있었습니다. 물류비 지원으로 확보된 경쟁력은 단순히 가격 측면에 그치지 않고, 신규 바이어 발굴과 장기적 거래 관계 형성으로 이어지며, 국산 전복의 글로벌 시장 입지를 강화하는 중요한 토대가 되었습니다. 따라서 지원사업을 통한 시장개척은 단순한 비용 절감이 아닌, 해외 유통망 확보와 브랜드 신뢰도 제고를 위한 전략적 선택이라 할 수 있습니다.

## 성과와 향후 목표

완도맘은 지원사업을 통해 물류비 부담을 완화함으로써 중국산 저가 제품 대비 가격 경쟁력을 확보하였고, 이를 기반으로 스웨덴, 독일, 루마니아 등 유럽 시장에서 신규 바이어를 발굴하는 성과를 거두었고, 9월 네덜란드 수출을 앞두고 있습니다. 지금까지 지원사업을 통해 수출실적 282,753불을 달성하였으며, 냉동전복 제품을 중심으로 안정적인 공급 체계를 구축하여 기존 활전복 중심의 수출 구조에서 한 단계 발전한 제품 다변화를 실현하였습니다. 이를 통해 글로벌 시장에서 국산 전복의 우수성과 브랜드 가치를 알리며 수출 기반을 확대하는데 기여했습니다. 앞으로는 신규 시장 개척에 집중하고, 냉동전복뿐만 아니라 가공 편익식(전복죽, 전복밥 키트 등)으로 제품 라인을 확장하여 다양한 소비층을 공략할 계획입니다. 궁극적으로는 연간 수출 규모 300만 불 이상 달성을 목표로 하여, 한국 해산물 가공품의 글로벌 위상을 한층 높이고자 합니다.

# 완도바다 영어조합법인



전남 완도군 완도읍 농공단지5길 23 | T. 010-9005-7177

- 대표자명 지영택
- 설립연도 2017.08.02
- 홈페이지 <https://wandobada.co.kr>
- 주생산품 동결건조 전복죽, 동결건조 문어죽, 톳전복죽, 전복미역국, 손질전복, 전복장, 해초장아찌
- 각종인증 HACCP, FSSC22000, EAC인증, FDA 등록



## 회사주력제품 소개 동결건조 문어죽

청정바다 완도에서 잡은 신선한 문어와 국내산 쌀로 정성껏 만든 동결건조 문어죽은 바다의 깊은 풍미와 영양을 그대로 담은 건강한 한 끼 식사입니다. 완도산 문어는 단백질과 타우린이 풍부해 피로 회복과 혈액순환에 도움을 주며, 부드럽고 쫄깃한 식감으로 남녀노소 누구나 부담 없이 즐길 수 있습니다. 본 제품은 갓 끓인 문어죽의 맛과 영양을 살리기 위해 수분만 제거하고 영양소는 그대로 보존하는 동결건조 공법을 적용했습니다. 전자레인지에 약 5분간 가열하면 따뜻하고 진한 문어죽을 간편하게 즐길 수 있습니다. 인공조미료와 방부제를 넣지 않아 자연 그대로의 깊은 맛을 느낄 수 있으며, HACCP 인증을 받은 위생적인 시설에서 생산되어 안심하고 드실 수 있습니다. 또한 1인분 개별 포장으로 휴대와 보관이 편리하며, 냉장이나 냉동이 필요 없는 상온 보관형 제품으로 여행, 캠핑, 사무실 등 어디서나 든든한 한 끼로 즐기기를 좋습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

완도 신지도에서 3대째 어업을 이어온 지영택 대표는 “내 가족이 먹는다는 마음으로 건강한 밥상을 만들자”는 신념으로 해산물 건강식품 브랜드 ‘신지어부가’를 설립했습니다. 완도바다영어조합법인이 운영하는 신지어부가는 청정 해역의 해조류와 해산물을 활용해 위생적이고 품질 높은 수산식품을 제공합니다. 주력 제품은 동결건조 전복죽·문어죽·전복미역국 등으로, 인공조미료 없이 자연 그대로의 맛을 구현했습니다. 특히 ‘밥알 형태가 유지되는 냉동 전복죽 제조기술’로 특허를 출원해 즉석죽의 한계를 극복했습니다. 원재료 생산부터 가공까지 완도 현지에서 직접 수행하며 지역 어업인과 상생하는 6차 산업형 모델로, “건강한 바다의 맛을 일상 속으로” 전하고 있습니다.

## 시장 개척의 필요성

당사는 2025년, 기존 상온 전복죽과 전복미역국의 성공적인 유통 경험을 바탕으로 동결건조 전복죽 및 동결건조 문어죽을 신규 개발하였습니다. 레토르트 제품 대비 보관성과 휴대성이 우수한 동결건조 제품은 캠핑·해외여행·기내식 등 즉석 간편식(HMR) 시장에서 빠르게 성장 중이지만, 고급 해산물죽 제품군은 아직 공급이 제한적이었습니다. 이에 따라 당사는 완도산 전복과 문어를 활용한 프리미엄 간편죽 시장을 선점하기 위해 제품 기획부터 생산설비 개선, 패키지 개발, 수출 규격 인증까지 전 과정을 자체 추진하였습니다. 이를 통해 소비자 편의성과 유통 효율을 동시에 확보하고, 동결건조 기술을 기반으로 새로운 국내외 판로 개척 및 수출 확장의 필요성이 더욱 커졌습니다.

## 성과와 향후 목표

2025년 당사는 동결건조 전복죽·문어죽을 중심으로 고부가가치 해산물 간편식 라인업을 완성하며 시장 다변화에 성공했습니다. 상온형 동결건조 제품으로 운송비와 보관 효율을 높였고, 미국 FDA 식품 등록을 완료해 수출 신뢰도를 확보했습니다. 이를 기반으로 중국(CIFER)·유럽(EU Novel Food) 인증을 추진 중이며, 온라인·오프라인 유통망 확대로 국내 판매량도 전년 대비 30% 이상 성장했습니다. 또한 OEM·PB 공급망을 구축해 글로벌 협력 기반을 강화하고, 향후 3년간 인증 취득·현지화 전략·지속가능 어업 모델을 중심으로 세계 시장 진출을 확대할 계획입니다.

# (주)디에이치바이오



전남 완도군 군외면 청해진로 727-2 | T.061-554-0610

- 대표자명 김경수
- 설립연도 2021.02.03
- 홈페이지 www.dhbiokorea.com
- 주생산품 축, 수산용 보조사료
- 각종인증 벤처기업인증



## 회사주력제품 소개 **축수산용 보조사료**



DH-바이오파워      DH-이문업      DH비테인-C      DH-매리골드

### 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

(주)디에이치바이오는 청정 완도 바다의 생명력을 바탕으로 건강한 미래를 선도하는 해양 바이오 전문 기업입니다. 주력 제품은 다음과 같습니다. DH-바이오파워는 충남대학교 농업과학연구소로부터 유해가스 감소율 90%를 인정받은 강력한 악취 저감제로, 쾌적한 사육환경을 조성해 가축의 스트레스와 질병을 줄여줍니다. DH-이문업은 면역력 강화와 영양소 흡수율을 높여 증체율을 향상시키고 농가의 생산성과 수익을 높이는 고효율 보조제입니다. DH비테인-C는 고온 스트레스 완화와 면역력 유지에 탁월해 무더운 환경에서도 가축의 건강한 성장을 돕습니다. 이들 제품은 모두 동물 복지와 지속 가능한 축수산업 발전을 위한 (주)디에이치바이오의 혁신적 기술력과 비전을 담고 있습니다.

### 시장 개척의 필요성

(주)디에이치바이오는 수산 양식과 축산 분야의 혁신을 선도하는 해양 바이오 기업으로, 화학 합성 중심의 기존 시장 한계를 넘어 지속 가능한 친환경 솔루션을 제공합니다. 청정 완도 매생이 원물을 활용한 간 기능 개선 보조사료는 세계적으로 유례없는 혁신 제품으로, 새로운 시장을 개척하며 퍼스트 무버로서 산업의 미래를 이끌어갑니다.

### 성과와 향후 목표

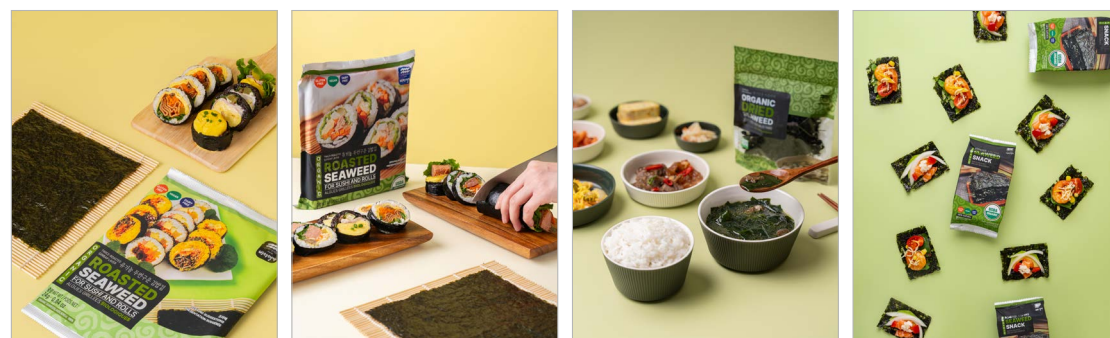
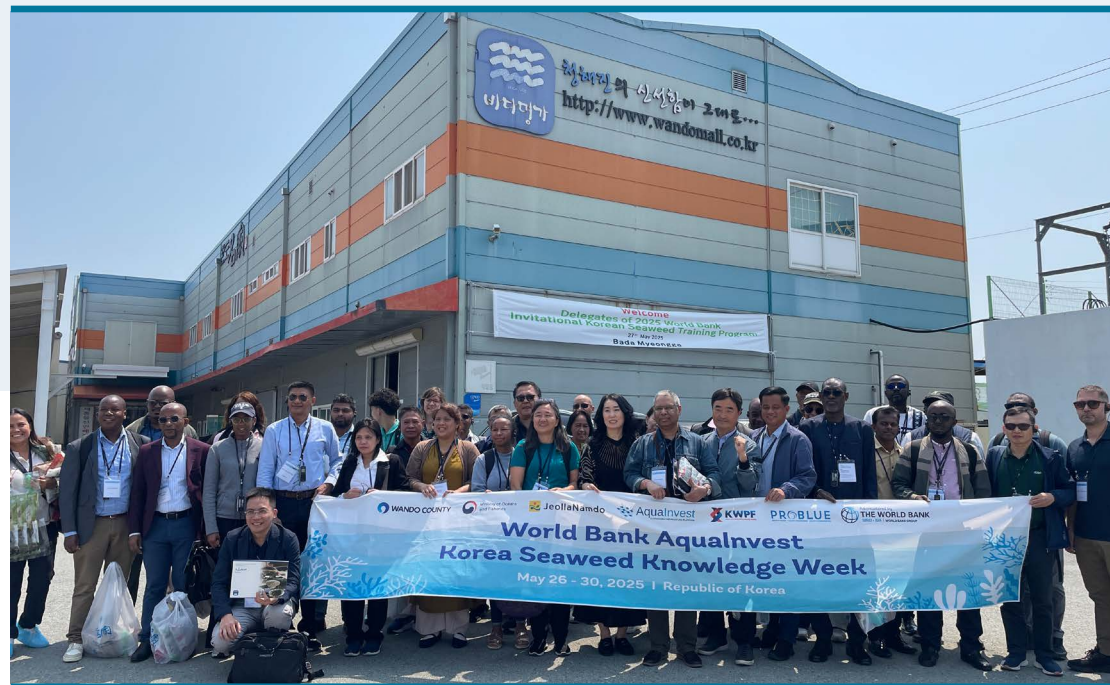
(주)디에이치바이오는 청정 완도 매생이를 활용한 동물용 간 기능 개선제 'DH-매리골드'를 개발하고, 조선대학교 약학대학과의 공동 실험을 통해 항산화 활성화 및 간세포 보호 효능을 과학적으로 입증했습니다. 또한 농가의 긍정적 반응을 확인하고, 특허 출원을 준비 중이며 공식 홈페이지를 구축해 온라인 기반을 마련했습니다. 향후 특허 및 상표권 확보, 온라인 시장 진출, 양산 시스템 구축을 통해 시장 점유율을 확대하고, 지속적인 연구개발로 친환경 바이오 산업과 사회적 가치 실현을 선도할 것입니다.

# (주)바다명가

전남 완도군 완도읍 농공단지4 길 12 | T.061-553-6455



대표자명 김자영  
 설립연도 2014.02.01  
 홈페이지 www.wandomall.co.kr  
 주생산품 조미김 미역 다시마 멸치 새우 기타해조류  
 각종인증 HACCP ISO22000인증 FSSC2200인증 전통식품 등



## 회사주력제품 소개 **조미김, 미역, 다시마, 멸치, 새우, 기타해조류**

(주)바다명가는 해조류의 중심지인 청정해역 완도에 위치한 해조류 가공 전문기업으로,비타민과 미네랄,식이섬유가 풍부한 해조류를 기반으로 조미김, 마른김, 미역, 다시마 등고품질의 제품을 생산하고 있습니다. 구이김부터 포장까지 완전 자동화된 생산라인을 구축하여맛과 품질의 일관성을 확보했으며, 최신 위생설비와 HACCP·전통식품 품질인증 등차별화된 품질관리시스템으로 소비자가 안심하고 섭취할 수 있는 제품만을 제공합니다. 또한 바다명가는 수산물 생산과 유통을 통합 운영하는 전문기업으로서지역 어업인과 소비자가 함께 상생할 수 있는 지속 가능한 수산업 생태계 조성을 목표로 하고 있습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

(주)바다명가의 주요 생산품은 조미김, 구운김, 마른김, 미역, 다시마 등 해조류 가공제품입니다.이들 제품은 국내 청정해역 완도산 해조류를 원재료로 사용하여풍부한 영양과 우수한 품질을 자랑합니다. 특히 바다명가의 구이김 생산라인은 자동화 시스템을 통해원초 선별 → 세척 → 절단 → 구이 → 포장까지 전 과정을위생적이고 효율적으로 관리하고 있습니다.이를 통해 제품의 품질·맛·안전성을 동시에 확보하며소비자 신뢰를 높이고 있습니다. 또한 HACCP 및 전통식품 품질인증 등 체계적인 품질관리시스템을 도입하여소비자가 안심하고 섭취할 수 있는 고품질 해조류 제품만을 생산하고 있습니다. 바다명가는 단순한 식품 제조를 넘어어업인-소비자-지역사회가 함께 성장하는 수산물 유통 전문기업으로,지속 가능한 생산 기반을 통해 국내외 시장에서 신뢰받는 브랜드로 자리잡고 있습니다.

## 시장 개척의 필요성

조미김과 구운김은 한-중·일 지역의 밀반찬에서 출발했으나,최근 한류와 K-POP의 세계적 확산으로 'K-스낵(K-snack)'으로 자리매김하며전 세계적으로 인기가 급격히 높아지고 있습니다. 이에 (주)바다명가는 해외 소비자의 기호에 맞춘 저염·저지방·특화소스 제품 개발을 추진하고 있으며,완도산 김 제품의 글로벌 인지도 제고 및 수출 확대를 위해미국, 캐나다 등 주요 해외시장 중심의 수출 마케팅을 전개하고 있습니다. 이러한 노력을 통해 매출 증대, 고용창출, 브랜드 가치 향상 등지속적인 성장 기반을 마련하고 있습니다.

## 성과와 향후 목표

(주)바다명가는 향후 수출액 20% 이상 증가를 목표로'바다명가' 브랜드의 글로벌 인지도 확산에 주력할 계획입니다. 현지 식문화에 맞춘 제품 디자인 및 포장 개선 / 인기 제품 중심의 해외시장 진입 및 점유율 확대 / 홍콩, 미국, 라오스 등 주요 거점국가 수출 강화, 신규 캐나다 유기농시장확대 / 신규 제품 개발 및 품목 다양화 추진 / 지역일자리 창출 및 매출 증대 기여 등 이를 통해 '바다명가'는 한국 해조류 산업의 세계화를 선도하는대표 해조류 전문 브랜드로 성장해 나가고자 합니다.

# (주)완도보이

전남 완도군 완도읍 농공단지9길 42 | T.010-6239-5756

대표자명 유장영

설립연도 2024.

홈페이지 <https://wandoboy.com/>

주생산품 전복 가공품



## 회사주력제품 소개 손질전복

당사는 신선한 수산물을 엄선해 간편하고 맛있게 즐길 수 있는 제 품을 개발하는 수산가공 전문 기업입니다. 그중 '손질전복' 은 활전복을 깨끗이 손질·자숙하여 바로 섭취 가능한 대표 제품으로, 신선도와 위생을 철저히 관리해 품질을 보장합니다. 앞으로도 프리 미엄 해산물을 누구나 쉽게 즐길 수 있도록 다양한 제품 개발과 글로벌 시장 진출에 힘쓰겠습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

완도 지역에서 30여 년간 전복 유통을 담당해 온 청해진수산의 전 통과 노하우를 기반으로, 온라인 브랜드 완도보이를 론칭하게 되었습니다. 전복은 맛과 영양면에서 우수하지만, 손질의 번거로움과 유통관리의 어려움 때문에 일반 소비자들이 쉽게 접하기 어려운 고급 식재료로 인식되어 왔습니다. 이에 완도보이는 소비자들이 부담 없이 전복을 즐길 수 있도록, 까다로운 손질 과정을 생략하고 바로 섭취 가능한 형태로 가공한 제품을 기획하게 되었습니다.

## 시장 개척의 필요성

완도보이는 창업 초기 단계에서 전복 가공식품의 고부가가치화와 사업화를 위해 건전복 제품 개발을 추진하였습니다. 기존 전복은 신선도 유지가 어려워 시장 확장에 한계가 있었습니다. 이에 장기 보관이 가능하고 휴대성이 뛰어난 건전복 제품이 새로운 시장 수요 를 창출할 수 있는 핵심 아이템이라고 생각했습니다. 본 사업을 통해 완도보이는 제품의 경쟁력 강화와 유통채널 다변 화를 실현함으로써, 단순 원물 판매에서 벗어나 지속 가능한 창업 유지와 안정적 성장 기반을 마련하고자 하였습니다.

## 성과와 향후 목표

완도보이는 이번 건전복 제품 개발을 통해 전복 가공식품의 제품 다각화와 사업화 기반을 확보하였습니다. 건조공정 제품 개발로 유통기한을 늘리고 소비 편의성을 강화한 결과, 시장 반응이 긍정적 인 편이었습니다. 향후에는 온라인몰과 지역 유통채널을 중심으로 매출 30% 향상을 목표로 하고 있으며, 제품의 대량 생산체계 구축 과 포장 자동화 설비 도입을 추진할 계획입니다. 또한, 전복을 활용 한 간편식·건강식 제품 개발을 지속하여 브랜드 경쟁력을 높이고, 지역 일자리 창출과 지속 가능한 수산식품 기업으로 성장해 나가겠습니다.

# (주)푸른정식품

전남 완도군 완도읍 부흥2길 20 | T.061-555-1906

대표자명 정지완  
 설립연도 2015.09.14  
 홈페이지 www.prjfoods.com  
 주생산품 복합조미식품(후리카케), 즉석조리식품, 조미김 등  
 각종인증 HACCP, FSSC22000인증, 미FDA



## 회사주력제품 소개 복합조미식품(후리카케)

당사의 주력제품은 15년 이상 제조하고 있는 복합조미식품 후리카케로, 밥이나 주먹밥, 볶음밥 등에 간편하게 뿌려 먹는 형태의 조미식품입니다. 국내산 돌김과 멸치, 다시마, 새우 등 해산물 및 각종 야채를 조화롭게 배합하여 영양과 풍미를 동시에 살렸으며, 명란맛·야채맛·해물맛 등 다양한 라인업으로 소비자의 기호를 폭넓게 만족시키고 있습니다. HACCP 및 FSSC22000 인증을 기반으로 위생적이고 안전한 생산 공정을 갖추고 있으며, 자체 생산라인을 통해 일관된 품질 관리와 빠른 납품이 가능합니다. 또한 휴대성과 간편성이 뛰어나 국내는 물론 해외 시장에서도 큰 호응을 얻고 있습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

후리카케는 간편하게 한 끼를 해결하려는 현대인의 식습관 변화와 HMR(가정간편식) 시장의 성장에 맞추어 높은 수요를 보이고 있습니다. 특히 중국과 아시아 지역에서는 한류 식품 인기로 따라 한국식 조미식품의 선호도가 빠르게 증가하고 있습니다. 이에 당사는 국내산 원재료를 활용한 고품질 제품과 현지 입맛에 맞춘 다양한 맛 개발을 통해 시장을 확대해왔습니다. 또한 B2B 납품뿐 아니라 온라인몰, 오프라인 매장을 통한 B2C 판매를 강화하여 소비자 접근성을 높였으며, 이러한 시장 변화 대응력과 제품 경쟁력을 기반으로 수출 확대 및 브랜드 인지도 향상을 지속 추진하고 있습니다.

## 시장 개척의 필요성

당사는 복합조미식품 및 김 가공품 전문기업으로, 국내 시장에서 안정적인 성장을 이루었으나 내수 시장의 한계와 경쟁 심화로 인해 새로운 해외 시장 개척이 절실한 상황입니다. 한류 식문화 확산과 간편식 수요 증가로 중국을 비롯한 아시아, 미주, 유럽 시장에서 한국식 조미식품의 인기가 높아지고 있습니다. 이에 따라 현지 법인 설립과 온라인 유통망 구축을 통한 수출 다변화, 맞춤형 제품 개발 및 현지화 전략 추진이 필요하며, 이를 통해 글로벌 경쟁력을 강화하고 지속적인 수출 성장 기반을 마련하고자 합니다.

## 성과와 향후 목표

2019년 첫 수출을 시작으로 2024년까지 총 41.9만 달러의 수출 실적을 달성하였으며, 중국 현지 브랜드 '틀틀'을 등록하여 인지도와 신뢰도를 높였습니다. 또한 6개국(중국, 호주, 베트남, 독일, 네덜란드, 싱가포르)에 수출을 진행하며 글로벌 네트워크를 확장했습니다. 2025년 수출액 50만 달러 달성을 목표로, 청다오 법인 설립을 통한 현지 유통망 강화와 미국·영국·캐나다 등 신규 시장 진출을 추진할 예정입니다. 이를 통해 제품 고급화, 판로 다변화, 고용 창출 등 지속 가능한 성장 구조를 확립하겠습니다.

# (주)흥일식품

전남 완도군 완도읍 농공단지 5길 4 | T. 061-554-8784



# (주) 흥일식품

- 대표자명 김도환
- 설립연도 1997.10.10.
- 홈페이지 HEUNG IL FOOD.COM
- 주생산품 조미김, 구운김밥김, 김자반볶음, 미역, 다시마, 등
- 각종인증 HACCP, ISO9100, ISO22000, FSCC22000, EAC, 할랄, 비건, 이노비즈, 메인비즈, 벤처기업



## 회사주력제품 소개 **조미김**

식품제조가공 및 조미김 전문기업으로 식품관련 경험을 통한 연구 개발, 마케팅, 영업 등의 인프라를 구축하여 설립하였습니다. 다양한 제품을 지속적으로 개발하여 고객에게 만족을 주는 좋은 제 품으로 보답하겠습니다. 또한 이를 통해 국내시장의 성장과 해외시 장 진출을 통한 글로벌한 회사로 도약할 것입니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

김은 기호식품으로 세계인의 입맛을 사로잡아가고 있습니다. 김 수 출은 2010년 1억 달러 달성 후 지난해 5억 달러를 넘어서며 농수산 물 수출 호자 품목이 됐습니다. 당사는 해외시장조사에서 국내 조 미김의 시장성을 알게 되어 사업을 시작하게 되었으며 처음사업을 시작할 때 시장진출 및 시장진입장벽이 걱정이었습니다. 이미 많은 국내 업체들이 조미김으로 수출시장 및 내수시장을 공략하고 있었 기 때문에 경쟁 또한 매우 치열했습니다. 하지만 사업의 아이টে 무 로 생각하여 볼 때 김은 생계형 제품으로 불경기가 없기 때문에 창업 아이টে 무 로 김을 선택하게 되었습니다. 또한 10개국 이상 수출하고 있으며 캄보디아 시장에 10년간의 노력 끝에 결실을 맺어 연간100만불의 수출을 달성하고 있습니다

## 시장 개척의 필요성

이번 해양바이오산업연구원의 국내전시회사업에 참여하게 된 것은 새로운 판로개척과 신제품평가를 위함이었습니다. 당사의 인지도 부족으로 인하여 시장의 진입장벽이 높았기 때문에 이를 지원사업 을 통해 극복하고자 하였습니다. 당사는 전시회에 참여하여 천연재 료로 현대인에게 건강한 식탁을 선사하고자하였고 이러한 본심을 전시회의 소비자와 바이어들에게 어필하고자 노력하였습니다. 금번 지원사업을 통해 소비자의 시장반응을 가까이서 지켜 볼 수 있어서 매우 뜻 깊은 시간이었습니다.

## 성과와 향후 목표

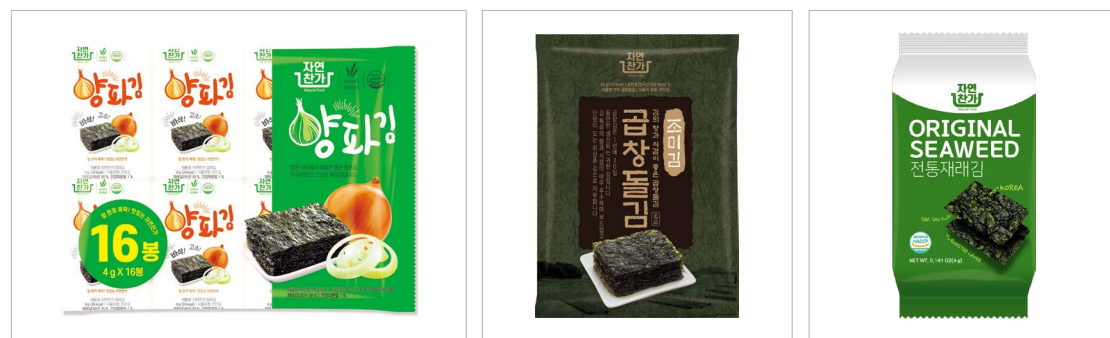
당사는 향후 2030년 까지 매출200억 목표로 하고 있습니다. 마케팅 계획 역시 국내를 비롯한 국내.외 전시회에도 참여하여 적극적인 바이어 확보를 계획으로 세우고 있으며 향후에는 제2공장설립으로 이를 통해 매출증대를 이루며 고용창출과 제품 생산의 편리화를 위 해 설비투자에도 게으르지 않을 생각이며 신상품 개발을 계획하고 있습니다.

# (유)청해에스앤에프

전남 목포시 대양산단로125번길 139 | T. 061-277-6631



- 대표자명 정길환
- 설립연도 2015.10.02
- 홈페이지 <http://chseafood.com/>
- 주생산품 조미김, 화입김
- 각종인증 HACCP, ISO22000, KP인증



## 회사주력제품 소개 **조미김**

김의 품질을 좌우하는 원초의 위생과 신선도를 최상급으로 유지·관리하며 '정직과 정성으로 바른 먹거리를 만들자'는 가치 아래 식료품 제조업계에서 선도적으로 대·중소 상생형 스마트공장 구축지원 사업을 도입 (2019.12 2기 구축)하여 MES 시스템을 구축함으로써, 체계적으로 대비할 수 있는 관리 체계를 확보하고 식품 제조업의 중점사항인 HACCP 위해요소 중점관리에 대해 근본적인 대책을 마련하였고, ISO22000, 등의 인증을 잇달아 획득, 철저한 위생관리와 품질 향상에 만전을 기하고 있습니다. 또한 전라남도 청정 해역에서 자란 엄선된 원초에 우리나라 1호 인증 소금인 우수천일염을 사용한 조미김을 생산하고 있으며, 또한 지역 특산품을 활용한 고창의 복분자, 보성의 녹차, 신안의 함초등, 무안의 양파를 사용하여 남도의 건강한 맛을 알리는데 주력하고 있습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

국내 김 시장은 포화상태에 이르면서 성장 둔화세가 뚜렷해 보이며, 김이 단순히 밥을 싸먹는 반찬의 용도가 아닌 여러 방면으로 즐길 수 있도록 제품의 형태를 다양화해야한다는 절실한 상황입니다. 그래서 제품의 특색 개성을 가미하여 신제품 개발을 계속적으로 하고있으며, 해외시장의 현황은 케이팝(K-Pop)·드라마 등 한류 인기로 힘입어 다양한 한국식품이 해외에 알려지며 'K-푸드(K-Food)' 또는 '식품한류'로 인지도를 높아가고 있으며, 과거 '맛없는 블랙 페이퍼'라며 외국인이 먹기를 꺼려했던 한국산 김은 건강함을 쫓는 웰빙(Wellbeing) 트렌드에 부합한 건강간식으로 재조명 받아 이제는 미국과 유럽, 동남아에서 '웰빙간식'으로 자리 잡고 있습니다.

## 시장 개척의 필요성

1인 가구의 증가, 맞벌이 가구의 증가, 소비 트렌드의 변화 등으로 소비 패턴이 오프 라인에서 온라인으로 이동하므로써, 간편식에 대응할 수 있는 소포장 상품이 필요하며, 또한 배달 플랫폼의 발달로 배달음식점에서 사용 되는 식자재 상품 또한 수요가 많을 것으로 예상됩니다. 이러한 업계에서 요구되는 상품들로 리뉴얼 또는 신규 개발 하므로써 판매 촉진을 이룰 수 있으리라 봅니다.

## 성과와 향후 목표

당사는 향후 매출 30%향상을 목표로 하고 있습니다. 판매의 확장성 오프라인매장 입점, 온라인 판매, 단체급식등 제품개발을 통한 다양한 구매 패턴의 소비자에게 접근하기 위해 여러종류의 패키지 개발을 할것이며, 국내를 비롯한 국내외 전시회에도 참여하여 적극적인 바이어 확보를 계획으로 세우고 있으며 이를 통해 매출증대를 이루며 고용창출과 제품 생산의 편리,안정화를 위해 설비도 과감하게 투자할것입니다.

관도  
목표·구안  
순천·여수  
나주·영암·화순  
강진·해남  
고흥·홍군  
장성·함평

# 고여사 김치가게

전남 무안군 삼향읍 남악5로 26번길 16 1층 | T. 010-9434-4100

대표자명 박향  
 설립연도 2025.06.17.  
 주생산품 전복배추김치



## 회사주력제품 소개 전복배추김치

전복배추김치는 부드럽고 쫄깃한 식감을 가지고있는 신선한 국내산 전복과 배추김치가 조화를 이루어 깊고 감칠맛 나는 프리미엄 김치입니다. 바다의 보물이라 불리는 풍부한 영양과 고급스러운 맛을 즐길 수 있도록 개발된 제품입니다. 기존김치와 차별화되어 김치로 고급선물용, 특별한식탁용으로도 적합합니다.

### 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

국내 김치 시장은 이미 성숙 단계에 이르러, 기존 배추김치 중심의 제품들은 가격 경쟁에 의존하고 있으며 대형 제조업체 중심의 시장 구조 속에서 중소·지역 김치업체는 차별화된 프리미엄 제품 개발을 통한 시장 틈새 공략이 필요하다. 이에 따라 김치에 고급 수산물(전복)을 접목한 프리미엄 제품군은 새로운 시장 수요를 창출할 수 있는 유망 분야로 생각하여 전복을 선택하게 되었습니다.

### 시장 개척의 필요성

소비자들은 단순한 맛보다 건강, 기능성, 프리미엄 이미지를 중시하는 경향을 보이고 있으며 발효식품인 김치의 유산균과 전복의 고단백 영양소가 결합되어 영양적·기능적 가치를 동시에 충족시킬 수 있다. 이는 고소득층, 중장년층, 해외 소비자층을 겨냥한 프리미엄 제품으로서의 경쟁력을 확보하며 시장 개척은 단순한 신제품 개발을 넘어, 수산물의 부가가치 제고, 김치 산업의 경쟁력 강화, 지역경제 활성화를 동시에 실현할 수 있다고 생각합니다.

### 성과와 향후 목표

전복김치의 표준화된 제조공정 및 레시피 확립하였으며 저장성, 맛, 식감 개선을위한 전복 전처리 및 숙성기술 확보후 시제품(소포장)개발 완료하였습니다. 전복김치의 제품라인 다양화(전복각두기, 전복물김치, 전복석박지 등)계획중이며 온라인 유통채널 확대도 계획중입니다 지역 수산가공 대표 브랜드로 성장하고 싶습니다.

# 대천김(주)

충남 보령시 대해로 425-9 | T.010-7626-8853

대표자명 한수현

설립연도 2001.

홈페이지 <http://www.daechungim.com/index.php>

주생산품 김밥김, 도시락김, 김자반 등

각종인증 HACCP, KMF HALAL, KOSHER 등



## 회사주력제품 소개 김밥김

당사의 주력제품은 김밥김으로, 3대째 이어져 내려온 전통적인 김 제조 기술과 대표님의 전문성이 결합된 프리미엄 제품입니다. 김 산업을 1977년부터 지속해 온 기업의 노하우를 바탕으로, 대표님께서 김 전문가로서 직접 산지를 방문해 최적의 맛과 향을 지닌 최상급 원초만을 선별합니다. 선별된 원초로 생산한 김밥김은 바삭한 식감과 깊은 풍미가 특징으로, 고객들에게 신뢰받는 품질을 제공하고 있습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

저희 회사가 김밥김을 주력 품목으로 삼아 판매하게 된 배경에는 오랜 전통과 품질 중심의 철학이 자리하고 있습니다. 1977년부터 이어진 3대 가업으로서 국내 김 산업의 변화를 몸소 경험하며 품질의 중요성을 가장 우선시해 왔습니다. 이에 대표님은 원초 선별뿐 아니라, 김의 풍미를 극대화하는데 핵심이 되는 참기를 또한 직접 착유하여 사용하고 있습니다. 이러한 장인정신과 품질관리 시스템을 통해 완성된 김밥김은 고객 만족도가 매우 높아 주력 제품으로 자리잡게 되었습니다.

## 시장 개척의 필요성

당사는 지원사업을 통해 부산 국제수산 EXPO에 참가할 기회를 얻었고, 이를 통해 새로운 시장 개척의 필요성을 더욱 절실히 느끼게 되었습니다. 전시 현장에서 국내외 수산업계 담당자들과 직접 소통하며 다양한 시장의 수요, 아직 진출하지 못한 여러 해외시장에서의 충분한 성장 가능성이 있음을 확인했습니다. 이러한 경험은 당사가 글로벌 시장으로 확장하기 위한 전략을 강화해야 한다는 필요성을 느끼게 하였으며, 이를 위해 제품 경쟁력 강화와 시장 맞춤형 제품 개발이 필수적임을 깨닫는 계기가 되었습니다.

## 성과와 향후 목표

향후 목표로는 이번 전시를 통해 파악한 시장 요구를 반영하여 신상품 개발을 적극 추진하고, 아직 진출하지 못한 중동 시장을 2026년에 본격적으로 개척하는 것을 최우선 목표로 두고 있습니다. 또한 지속적인 품질관리와 제품 다양화를 통해 글로벌 소비자바의 취향에 맞춘 제품 라인업을 강화하여, 전통력과 기술력을 기반으로 한 글로벌 김 전문 기업으로 성장하고자 합니다.

# 더 파시 (The 파시)



전남 목포시 고하대로 719번길 52 목포수산물지원센터 생산동 B206호  
T. 010-9110-8848

대표자명 손은지  
설립연도 2022.  
주생산품 새우포(간장맛, 허니버터갈릭맛, 어니언맛)



## 회사주력제품 소개 알루 새우포

알루 새우포는 100% 국내산 흰다리새우를 정성스럽게 손질과 양념 후 건조한 고급 수제 간식입니다. 간장맛, 허니버터갈릭맛, 어니언맛 3가지 다양한 맛으로 출시되어 취향에 맞게 즐길 수 있으며, 새우 특유의 깊은 감칠맛과 부드러운 식감이 조화를 이룹니다. 인공첨가물 없이 깨끗하게 제조되어 어른들의 안주로도, 아이들의 영양간식으로도 안심하고 즐길 수 있습니다. 신안의 청정 바다에서 자란 흰다리새우로 만든 알루 새우포는 바다의 풍미를 그대로 담은 건강한 간식입니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

우리 회사의 주력제품은 알루 새우포입니다. 기존에는 국내산 흰다리새우 원물을 중심으로 판매해왔으나, 원물 유통만으로는 수익성이 낮고 계절에 따라 판매 변동이 커 안정적인 사업 운영에 한계가 있었습니다. 이에 따라 부가가치를 높일 수 있는 가공제품 개발의 필요성을 느껴 올해부터 본격적으로 가공사업을 추진하게 되었습니다. 새우포 제품 개발의 계기는 한 새우양식장을 방문하면서 시작되었습니다. 당시 양식장 대표님께서 직접 만든 새우포를 맛볼 기회가 있었는데, 예상보다 훨씬 감칠맛이 좋고 쫄득한 식감이 인상적이었습니다. 이를 계기로 "이 맛이려면 시장성이 충분하다"는 확신이 생겨, 우리만의 제조방식과 양념으로 국내산 새우를 활용한 수제 새우포 제품을 개발하게 되었습니다.

## 시장 개척의 필요성

현재 국내에서 '새우포'라는 제품은 소비자 인지도가 매우 낮은 편이며, 대부분의 건어물 시장은 오징어포나 쥐포 등 기존 제품이 중심을 이루고 있습니다. 그러나 새우는 영양가가 높고, 특유의 감칠맛과 쫄득한 식감으로 간식이나 안주용으로의 활용 가능성이 매우 큼니다. 이에 따라 새우포는 기존 건어물 시장 내에서 차별화된 신제품으로 자리잡을 수 있는 잠재력을 지니고 있습니다. 특히 건강한 원재료와 간편한 섭취 형태를 선호하는 소비 트렌드가 확산됨에 따라, 새우포 시장의 선점과 브랜드 인지도 확보를 위한 적극적인 시장개척이 필요한 시점입니다.

## 성과와 향후 목표

알루 새우포는 2023년부터 제품 개발을 시작하여 시제품 제작 및 품질 테스트를 완료하고, 3가지 맛(간장·허니버터갈릭·어니언)의 제품 라인업을 구축하였습니다. 현재 다양한 온·오프라인 유통채널 입점을 위한 준비를 진행 중이며, 브랜드 디자인 및 포장 개발 등 시장 진입 기반을 다졌습니다. 향후에는 본격적인 국내 판매를 시작으로 안정적인 판로를 확보하고, 수출 시장 진출도 단계적으로 추진할 계획입니다.

전도  
목표·구현  
순진·어수  
주요영양·화수  
강진·해수  
고용·홍기  
장점·영양

# 만전식품(주)

전남 목포시 대양산단로125번길 139 | T.061-277-6631

- 대표자명 정동훈
- 설립연도 1995. (목포공장 : 2020년 설립)
- 홈페이지 www.manjun.net
- 주생산품 조미김, 마른김, 구운김
- 각종인증 HACCP, Halal(KMF, MUI), SQF 3rd level, USDA NOP.



## 회사주력제품 소개 Eco-pack 김, 할아버지가 만든김, 도시락 김

Eco-pack 김 / ESG 경영에 부합하는 플라스틱 트레이와 실리카겔이 없는 김으로, 환경쓰레기는 물론 원가절감까지 기대할 수 있는 김. 이번 사업을 통해 '어린이 공룡김'을 개발, 수출하였음.  
 할아버지가 만든 김 / 할아버지가 만든 김, 미니언즈 단독 브랜드 론칭, 최고급 원료 사용 - 유기농 김, 국내산 천일염, 참기름 등, 유산균 분말 - 특허받은 EF-2001 유산균 배양 혼합분말 첨가, 플라스틱 트레이, 실리카 겔 없는 소량 포장으로 쓰레기 배출 최소화, 지퍼백 최종 패키지로 휴대 용이하여 외출 시 편리함, 조미김, 김스낵 모두 스낵의 개념으로 섭취, 레이버랜드크런치 도시락김 (일반 도시락 김으로, 트레이/실리카겔이 있는 제품), 품질 좋은 원초만을 선별하여 정성스럽게 김을 만들고 참기름, 옥배유, 정제소금, 시즈닝 등을 최적의 비율로 조미하여 더욱 바삭하고 맛있는 김.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

국내 김 산업은 60년대 고가의 특산품으로 출발해 2000년대 각 가정에 빼놓을 수 없는 대중식품으로 자리잡았음. 가파른 성장세를 보이던 국내 김 시장 규모는 성숙기를 맞이하였으며 이러한 돌파구를 찾기 위하여 국내 유수업체들은 최근 유아 식품업계 분야 제품화를 진행 등 다양한 전략을 추진중에 있음. 수출 또한, 2020년 기준 5.9억 달러를 달성한 이래 지속적으로 세계적인 수요가 증가하고 있지만, 세계 각국의 김에 대한 경쟁은 갈수록 치열해 지고 있는 상황임. 당사는 ESG 경영 제품인 무트레이 김을 더욱 개발 및 업그레이드하여 지구 환경보호에도 앞장서는 한편, 무트레이 김을 통해 절감된 물류비/원가를 바탕으로 더욱 적극적인 영업을 전개하고자 함. 아울러 이번 사업을 통해 개발한 '어린이 공룡김'을 더욱 홍보하고 판매하여 수출 극대화에 노력 예정임.

## 시장 개척의 필요성

글로벌 김 시장은 지속적으로 규모가 커지고 우리나라를 포함한 세계 각국의 경쟁 또한 치열해지고 있음. 당사의 수출은 2018년 2천만불 수출의 탑 수상 이래 지속적인 신제품 개발과 마케팅 노력을 바탕으로 6년만인 2024년 3천만불 수출실적을 달성하였음. 그러나 2025년의 수출실적은 좋지 못한 상황임. 특히나 경쟁이 치열한 글로벌시장에서 2024년 김 원초 가격의 폭등으로 수출 전거래선에 단가인상을 단행하여, 고객 이탈이 가속화되고 있음. 2025년 1~9월 수출실적은 21,265천불로 전년 동기대비 약 12% 역성장중에 있음. 틈새시장 공략을 위해 이번 사업을 통해 개발한 '어린이 공룡김'은 금년 9월 누계 25천불을 달성중인데, 지속적으로 홍보 및 마케팅을 실시하여 매출확대 계획임.

## 성과와 향후 목표

당사는 매년 매출 10% 향상을 목표로 하고 있지만 금년 수출상황은 녹록치 않은 상황임, 이번 사업을 통해 개발된 ESG 제품인 '어린이 공룡김'은 9월 누계 25천불이며 향후에도 틈새시장 공략을 위해 기존 바이어 및 신규 바이어에게 해당 제품을 적극 홍보, 프로모션을 진행하여 매출 극대화 계획임.

# 산해푸드

전남 목포시 고하대로 719번길 52 생산동 1층  
T. 010-3640-5450

대표자명 오시윤  
설립연도 2014.11.05.  
주생산품 마른김, 조미김, 김자반볶음, 곱창김볶음



## 회사주력제품 소개 **마른김, 조미김, 김자반볶음, 곱창김볶음**

조미김 제조가공업 및 마른김 전문 수출 경험을 기반으로 연구개발, 마케팅, 등의 인프라를 구축하여 설립하였습니다. 주력사업 분야로는 “바다상상”이라는 브랜드를 사용하여 더(The)건강한 먹거리! 창조라는 슬로건 하에 김밥용김, 구운김밥용김, 곱창김볶음, 곱창김, 등을 생산하여 일본 국에 주력으로 수출하고 있습니다. 품질 고급화를 지향하고자 (재)목포수산물지원센터와 공동장비를 활용한 연구. 개발을 통한 신상품 만들기에도 최선을 다하고 있으며, 앞으로도 지속하여 소비자를 위한 최상의 김 가공품을 생산하여 공급함을 약속드립니다. 앞으로도 소비자 여러분의 끊임없는 사랑과 관심으로 아껴주시고 지도 편달해 주시면 감사하겠습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

김은 기초식품으로 세계인의 입맛을 사로잡아가고 있습니다. 당사는 해외 조미김의 시장성을 확보하기 위하여 무한한 상품개발을 근간으로 곱창김의 우수성을 홍보하고 수출시장 및 내수시장을 공략하고 있습니다. 앞으로도 성장잠재력을 키우기 위한 노력을 다해 글로벌시장을 공략해 나갈 계획입니다.

## 시장 개척의 필요성

이번 해양바이오산업연구원의 국내전시회사에 참여하게 된 것은 새로운 판로개척과 신제품평가를 위함이었습니다. 당사의 인지도 부족으로 인하여 시장의 진입장벽이 높았기 때문에 이를 지원사업을 통해 극복하고자 하였습니다. 당사는 전시회에 참여하여 천연재료로 현대인에게 건강한 식탁을 선사하고자하였고 이러한 본심을 전시회의 소비자와 바이어들에게 어필하고자 노력하였습니다. 금번 지원사업을 통해 소비자의 시장반응을 가까이서 지켜 볼 수 있어서 매우 뜻 깊은 시간이었습니다.

## 성과와 향후 목표

당사는 향후 매출 50%향상을 목표로 하고 있습니다. 마케팅 계획 역시 국내를 비롯한 국내외 전시회에도 참여하여 적극적인 바이어 확보를 계획으로 세우고 있으며 향후에는 수산산업창업투자지원사업의 강화사업에 참여할 계획입니다. 이를 통해 매출증대를 이루며 고용창출과 제품 생산의 편리화를 위해 설비투자도 늘려 나아가 신상품 개발을 계획하고 있습니다.

## 에코플러싱

전남 목포시 석현로 46, 목포문화산업지원센터  
(104-1호-2호실)(석현동)  
T. 010-3551-5027

대표자명 이윤호

설립연도 2025.

홈페이지 <https://ecoflushing.co.kr/>

주생산품 AI Pulse-Air Flushing System



### 회사주력제품 소개 AI Pulse-Air Flushing System

AI Pulse-air Flushing System은 이동형 배관 세정 장비로, 산업 현장 어디서나 손쉽게 적용할 수 있다. 메인 오일 플러싱 장치, 유동패턴 제어장치, 펄스 공기 공급장치로 구성되어 있으며, 오일과 압축공기를 동시에 주입해 배관 내부 오염물 제거 효율을 극대화한다. 또한 공기 진동파의 주파수와 진폭을 정밀 제어해 세정 유동을 최적화함으로써, 기존 플러싱 대비 단시간 내 고효율 세정을 구현하는 차세대 스마트 플러싱 솔루션이다.

### 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

기존 플러싱 공정은 레이놀즈수나 NAS 등급만으로 세정 효과를 판단해 정확한 검증이 어려웠으며, 이로 인해 세정시간이 과도하게 길어지고 질소 주입 등 비효율적 방식이 사용되어 비용과 에너지 소모가 증가하였다. 이에 따라 경제적·환경적 개선이 가능한 효율적 세정 기술의 필요성이 대두되었고, 이러한 산업적 요구에 의하여 AI Pulse-air Flushing System의 개발을 수행하였다.

### 시장 개척의 필요성

현재 플러싱 시장은 기존의 단순 오일 순환식 세정 방식에 머물러 있어 세정 효율과 에너지 절감 측면에서 한계가 뚜렷하다. 또한 산업 설비의 고도화로 배관 청정도에 대한 요구가 높아지고 있으나, 이를 충족할 정량적 제어기술 기반의 제품은 부족한 실정이다. 이에 따라 고효율·저비용·친환경형 플러싱 기술을 확보하고 국내외 산업 현장에 적용하기 위한 시장 개척이 필요하다.

### 성과와 향후 목표

본 사업을 통해 AI 기반 펄스 공기 플러싱 장비의 제어를 위한 DAQ(Data Acquisition) 시스템을 구축하고, 시제품 연동 테스트를 통해 데이터 수집 및 제어 알고리즘을 성공적으로 적용하였다. 또한, AI 유동 패턴 분석 및 시각화 소프트웨어를 고도화하여 플러싱 효율 향상을 위한 기술적 기반을 확보하였다. 향후에는 실증 테스트를 통한 성능 최적화를 추진하고, 산업 현장을 대상으로 한 맞춤형 컨설팅 및 상용화 적용을 통해 시장 확산과 기술 신뢰성 확보를 목표로 한다.

# 젠티비아

전남 목포시 석현로 46 1층 6호 | T.010-4620-6899



대표자명 김윤미  
 설립연도 2025.  
 홈페이지 <http://gentivia.kr/>  
 주생산품 고양이 모래



## 회사주력제품 소개 **고양이 모래**

해조류 부산물을 활용한 친환경 고양이 모래 개발을 진행 중인 해양바이오 스타트업입니다. 현재 전남 지역 해조류 가공 부산물을 원료로 확보하고, 응고력·탈취력 개선을 위한 배합 실험과 시제품 설계를 추진하고 있습니다. 또한 브랜드 CI 구축과 홈페이지 제작, 소비자 대상 설문조사를 통해 시장성을 검증했으며, 해양자원의 순환 활용을 통한 지속가능한 반려동물 제품화를 목표로 하고 있습니다. 향후 해조류 부산물 함량 20~30%의 시제품을 제작해 기능성과 친환경성을 동시에 갖춘 제품으로 발전시킬 예정입니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

주력 제품은 해조류 부산물을 활용한 친환경 고양이 모래입니다. 현재 제품 상용화를 위한 시제품 개발 단계에 있으며, 해조류 부산물의 점성과 탈취 성분을 최적화하는 배합 연구를 진행 중입니다. 판매는 아직 개시되지 않았으나, 브랜드 홈페이지와 SNS 채널을 통해 소비자 관심도를 검증하였고, 클라우드펀딩 및 온라인 스토어 (네이버 스마트스토어, 쿠팡 등) 입점을 목표로 유통 채널을 준비 중입니다. 향후 시제품 완성 후 국내 시장 테스트 판매를 거쳐 본격적인 제품 출시를 추진할 예정입니다.

## 시장 개척의 필요성

국내 고양이 모래 시장은 대부분 수입 벤토나이트 제품에 의존하고 있으며, 환경오염과 폐기를 처리 문제로 친환경 대체재에 대한 수요가 급격히 증가하고 있습니다. 이에 해조류 부산물을 활용한 친환경 고양이 모래는 국내 최초의 해양자원 순환형 제품군으로서 새로운 시장 창출이 가능합니다. 특히 해양 부산물의 자원화를 통해 지역 수산가공업과의 연계 효과를 기대할 수 있으며, 친환경·ESG 소비 트렌드 확산에 대응하여 국내외 반려동물 산업에서 차별화된 경쟁력을 확보할 필요가 있습니다.

## 성과와 향후 목표

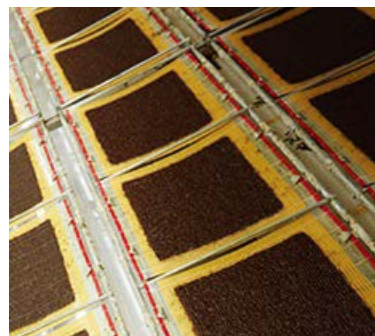
이번 사업을 통해 해조류 부산물 기반 친환경 고양이 모래 개발의 가능성을 검증하고, 원료 확보·브랜드 구축·소비자 설문조사 등 시장 진입을 위한 기초 인프라를 마련하였습니다. 특히 해조류 부산물의 가공성과 응고력 특성을 분석함으로써 향후 시제품 개발의 기술적 방향을 확보했습니다. 앞으로는 해조류 함량 20~30%의 시제품을 제작하여 기능성과 탈취력을 강화하고, 클라우드펀딩을 통한 초기 시장 검증 후 온라인 유통망 확장을 추진할 계획입니다. 중장기적으로는 친환경 인증 획득과 ESG 브랜드로의 성장 기반을 확립하는 것을 목표로 합니다.

# (주)가리미

전남 목포시 대양산단로125번길 123 | T. 1577-3811



대표자명 임복남  
 설립연도 2012.  
 홈페이지 www.k-garimi.co.kr  
 주생산품 김  
 각종인증 HACCP, ISO22000, FSSC22000, BRCGS, KOSHER, HALAL, VEGAN, NON-GMO 등



## 회사주력제품 소개 김밥김

(주)가리미는 초밥용 김 전문 제조업체로 마른김 공장을 같이 운영하고 있어 제품의 품질을 원재료부터 철저하게 관리하고 있습니다. 이러한 품질경쟁력을 바탕으로 전 세계 30여개국에 제품을 수출하고 있습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

(주)가리미는 2002년 가리미수산으로 시작하여 2012년 법인으로 전환 하였으며, 2015년 첫 수출 이후 지속적으로 수출 판로를 확대하고 있습니다. 2019년 목포에 김밥김 제조 공장을 설립하고 본사를 이전하였으나, 코로나 팬데믹으로 인해 수출량이 다소 감소하였습니다. 이를 해결하기 위해 기존 판매처(호레카 시장)에서 대형마트 납 품하는 업체들로 수출 타겟을 변경하였고, 50매, 100매 제품에서 일반 소비자들이 접하는 5~10매 등의 제품 수출 비중을 높이면서 수출과 매출량이 크게 증가하였습니다.

## 시장 개척의 필요성

김 수출액은 1조원을 넘어섰으며, 전 세계적으로 김의 수요가 증가 하고 있습니다. K-FOOD의 열풍과 건강 지향적인 소비가 증가하면서 김은 식품에서 새로운 시장을 형성하고 있습니다. (주)가리미는 유럽 시장을 주요 타겟으로 삼고 있으며, 이에 따라 유럽 시장의 특성에 맞추어 현지화된 전략을 통해 경쟁력을 강화하고 있습니다. 유럽 시장에서는 최근 아시아식품 시장의 성장이 커지고 있으며, 특히 스낵 및 간편식품에 대한 수요가 급증하고 있어 이러한 추세 에 맞추어 다양한 맛의 시즈닝을 첨가한 스낵용 김 제품을 개발하고 있습니다.

## 성과와 향후 목표

(주)가리미는 수직 계열화된 생산 공정을 통해 제품의 가격 경쟁력과 품질 경쟁력을 확보하고 있습니다. 또한 국외 수출박람회 등에 적극 참여하면서 제품의 판로를 확대시키기 위해 노력하고 있습니다. 올해 IFS, SMETA 신규 인증 취득을 준비하고 있으며 현재 매출 증 가 추세에 맞추어 연 20% 이상의 수출 증가, 30% 이상의 매출 성장 목표로 하고 있습니다.

# (주)대창식품

전남 목포시 연산로 191-7 | T. 061-278-4426

대표자명 정현택  
 설립연도 1992.10.07.  
 홈페이지 <http://www.chosunkim.com>  
 주생산품 마른김, 구이김, 조미김  
 각종인증 HACCP, ISO9001인증, ISO14000인증, ISO22000인증, FSSC22000인증, USDA인증, EAC 인증, K.FISH인증, 전통식품인증인증, 전남도지사인증, HALAL I인증, HALAL HIPVT인증, 코셔인증



## 회사주력제품 소개 **마른김, 구이김, 조미김**

마른김 - 청정바다 서남해안에서 자란 원료만을 고집하며 제조, 가공 및 판매에 있어 바이어의 수요와 요구사항을 반영하여 원료매입과 공급을 진행함으로써 차별화에 최선을 하고 있음.

구이김 - 서남해안에서 자란 원초만을 사용하여 김의 고유의 맛과 향이 뛰어나며 색깔이 좋음. 바이어의 용도에 맞게 스시김이나 김밥김의 원료와 가공을 제공함.

조미김 - 고품질의 원료를 사용하여 식감이 바삭하고 기름지지 않고 짜지 않아 남녀노소가 즐겨먹는 웰빙식품입니다. 원맛, 김치맛, 와사비맛, 죽염맛, 포도씨유 등등 여러 종류의 맛을 개발하여 세계각국에 수출하고 있습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

마른김 - 일본김 생산량이 줄고 중국 바다 오염으로 인하여 서남해안의 맛이 좋고 품질이 좋은 한국 마른김 수요가 해마다 늘어나고 있는 추세임.

구이김 - 중국김 생산 불황으로 인하여 세계 구이김 시장이 한국김을 주목하게 되었고 중국김이 가격이 저렴하지만 중국김과 다른 한국김을 찾는 현상으로 구이김 수출이 급증함.

조미김 - 한류 열풍으로 인해 조미김의 인지도와 수요가 높아지고 있으나 대기업들과의 단가 경쟁에서 떨어지고 있고 수입국들에서 한국 조미김 기계를 수입해 직접 생산을 하고 있음.

## 시장 개척의 필요성

국내 김 산업은 재래가공에서 산업화, 고차 가공으로 발전하며 대중식품으로 자리 잡았지만 시장 성숙기로 돌입했습니다. 이에 유아용·기능성·복고풍 조미김 등 차별화 제품으로 돌파구를 모색 중입니다. 그러나 대기업 중심 구조로 중소기업 경쟁은 어려운 상황입니다. 국외 시장은 한·중·일 중심에서 전세계로 확대되고 있으며, 특히 태국은 스낵김 수입·가공 중심으로 성장 중입니다. 일본은 초밥용 마른김, 중국은 스낵·스프용 김 수요가 증가하는 등 소비형태 다변화로 한국산 김의 수출 기회가 확대되고 있습니다.

## 성과와 향후 목표

전 세계 구이김 시장 규모는 약 1,500억 원으로, 중국은 저가 대량생산으로 시장을 선점했으나 품질 불안과 농약 사용 문제로 유럽 등에서 한국산 김 수요가 증가하고 있습니다. 한국산 김은 청정바다 원초와 맛·향을 강점으로 하지만, 중국산 대비 단가 경쟁에 한계가 있어 포장재와 인건비 절감을 통한 가격 인하가 필요합니다. 자사 포장지 개발로 단가를 낮추고 홍보 효과를 높여 수출량이 증가했으며, 최근 해외 바이어 요구에 맞춰 영양성분표와 시험성적서를 첨부해 유럽 등 까다로운 시장에서도 경쟁력을 확보하고 있습니다.

# (주)더캡틴



대전광역시 유성구 대덕대로 582, 402-비1호 | T.010-9877-2302

- 대표자명 송한웅
- 설립연도 2023.
- 홈페이지 captainson.co.kr
- 주생산품 숙성회/활어회 및 갑각류, 냉동/상온 수산 관련 제품
- 각종인증 인공지능 학습 모델을 이용한 생선회 어종 식별 방법 및 장치  
저울 연동 키오스크 판매 시스템 / 수족관 내부 비치형 방사능 계측 시스템  
식감 및 감칠맛이 우수한 생선회의 숙성 방법



## 회사주력제품 소개 수산 관련 제품

기존 운영중인 온오프라인 활어 유통 외, 인플루언서들과 공동개발 한 적초데리, 숙성회간장, 유자시메사바, 갯갯게장 등 냉동/상온 수 산제품을 개발하고 있습니다. 냉동 제품화 및 소스류 라인 확장을 통해 내수시장은 물론 해외수 출 경쟁력까지 강화하고 있습니다. 당사는 단순한 수산 유통을 넘어, '숙성기술과 냉동 수산제품 기반 의 고부가가치 수산식품 브랜드'로 성장 중입니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

당사는 이러한 시장 흐름 속에서 유통채널을 수산시장 별로 확장하 여 수도권 물류 채널을 직접 구축한 수산 전문 브랜드 '손선장' 을 운영하고 있습니다. 사업 초기에는 신선도 관리를 위해 오프라인과 온라인 확장을 통한 활어 유통에 초점을 맞춰왔으며, 회사와 브랜드가 성장함에 따라 120만 수산 유투버 수빙수, 40만 미של랭 3 스타 출신 나카무라 코우 지등과 협업을 통해 전국 택배 및 해외 진출이 가능한 제품을 개발하기 시작했습니다. 특히 해외시장 조사 결과, 게장류, 간장 소스류에 대한 수요가 높게 나타나 당사는 이를 기반으로 고부가가치 수산가공식품의 수출 확 대와 K-수산 브랜드화를 목표로 사업을 본격화하게 되었습니다.

## 시장 개척의 필요성

당사는 손선장 브랜드를 중심으로 활어 수산물의 가공·유통·판매 를 통해 수산시장을 기반한 활어 B2C 유통을 시작으로 빠르게 온 오프라인 고객을 확보 했습니다. 냉동 및 상온 PB제품의 확보와 지속 개발로 인해 신규 시장개척이 필요한 시점이며, 전남해양수산창업투자지원센터 및 목포수산식품 지원센터의 유통망을 활용하여 신규 거래처를 발굴하고 판매 채널 을 다각화 해 나가고 있습니다. 이를 통해 국내의 유통 경쟁력 제고 및 수산 가공품의 고부가가치 화를 실현함으로써, 국내 수산업의 지속 가능한 성장과 지역 경제 활성화에 기여할 것으로 기대됩니다.

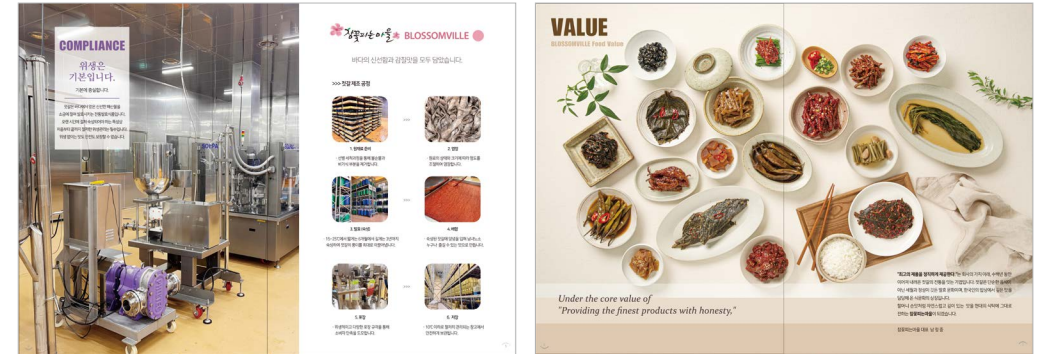
## 성과와 향후 목표

당사는 서울·수도권 주요 수산시장 거점을 기반으로 지점 확장을 추진하며, 안정적인 오프라인 유통망을 구축하고 있습니다. 이를 통해 손선장 브랜드의 시장 점유율과 인지도를 지속적으로 강 화하고 있습니다. 동시에 해외 수출 비중을 확대하여 글로벌 시장에서 경쟁력 있는 K-수산 브랜드로의 도약을 추진하고 있습니다. 사업 구조의 고도화 및 운영 효율성 개선을 통해 안정적 수익 기반 을 확보하고, 중장기적으로 기업공개(IPO)를 목표로 한 성장 로드맵 을 실행 중입니다.

# (주)목포센터

제3공장, 전남 목포시 대양산단로 199번길 54  
T. 061-272-2024

대표자명 남정중  
설립연도 1987 (연안부두 도소매 시작)  
홈페이지 <http://www.dnf.co.kr/>  
주생산물 젓갈 및 절임식품



# (주)슈니테크



전남 목포시 고하대로 719번길 52, 생산동 2층 208호 | T.010-8432-5804

대표자명 정승호

설립연도 2023.01.20

홈페이지 <http://www.shuny.co.kr/>

주생산품 광센서 기반 모니터링 시스템, IoT 센서, 친환경 배양필름

각종인증 기업부설연구소, 직무발명보상우수기업, 벤처기업인증, 기술보증기금 기술평가(T14등급), 기술역량 우수기업(T5등급)



## 회사주력제품 소개 **광센서기반 모니터링 시스템**

(주)슈니테크는 2023년 설립된 수산양식 기술 전문기업으로, 전통방 식을 고수하는 김 산업에 첨단 기술을 접목하여 스마트 아쿠아팜 구축을 선도하고 있습니다. 당사는 해수 환경에 강한 광센서를 기반으로 수온·조도 등을 실시간 측정하는 모니터링 시스템과, 굴패각 을 대체해 환경오염 문제를 해결하는 김종자 배양용 친환경 필름을 개발했습니다. 이러한 기술은 양식 효율을 높이고 작업 환경을 개 선하며, 지속가능한 수산양식 산업 발전에 기여하고 있습니다.

### 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

1. 모니터링 시스템 : 해양수산부 통계에 따르면 전국 26,018개 양식장 중 자동화 설비 를 갖춘 곳은 약 7% 에 불과합니다. 대부분의 양식장은 고령의 종사 자들이 전통적인 방식에 의존하고 있어, 생산성과 품질 관리가 어 려운 실정입니다. 이러한 문제를 해결하기 위해서는 체계적이고 과 학적인 양식장 관리가 필요합니다. (주) 슈니테크는 해수 환경에 강한 광센서를 기반으로 한 모니터링 시스템을 통해 양식장 환경 데이터 를 정확하게 수집하고 분석합니다. 이를 바탕으로 김의 생산량과 품질을 향상시키며, 양식업 종사자의 작업 환경을 개선하고 수익 증대에 기여하고자 합니다.
2. 친환경 수산기자재 : 김종자는 김 산업의 핵심 요소로, 고품질 김 생산을 위해서는 우수한 종자 배양이 필수적입니다. 그러나 현재 김종자 생산 기술은 여전히 과거의 방식을 따르고 있으며, 특히 굴패각을 이용한 배양 과정에서 인건비와 운송비 부담, 낮은 배양 효율 등의 문제가 지속 적으로 발생하고 있습니다. 이에 (주) 슈니테크는 굴패각을 대신할 김 종자 배양용 친환경 필름을 개발하여 이러한 문제를 해결하고자 합 니다. 당사의 친환경 필름은 가볍고 다루기 쉬우며, 균일한 배양한 경을 만들어 작업 효율을 높이고 폐기를 발생을 줄여 환경오염을 최소화합니다

### 시장 개척의 필요성

김은 2024년 기준 수출액 9억 9,700만 달러를 기록한 대표적인 수 출주도형 품목으로, 정부는 2027년까지 수출 10억 달러 달성을 목 표로 관련 법령과 제도 정비에 힘쓰고 있습니다. 그러나 노후화된 양식 시설과 고령화된 어민 중심의 보수적인 산업 구조로 인해 스 마트 양식 도입이 더디며, 양식 효율은 지속적으로 감소하고 있 습니다. 여기에 해양환경 악화와 지구 온난화의 영향으로 생산량과 품질의 안정성 확보도 점점 어려워지고 있습니다. 이러한 문제의 근본적인 해결책은 육상 스마트 아쿠아팜 구축으 로, 당사는 광센서 기반 모니터링 시스템을 통해 안정적인 양식 환 경을 구현하고 친환경 배양필름으로 김 종자 배양 효율을 향상시키 고 있습니다. 두 핵심 기술을 바탕으로 국내외 시장을 확장하며, 친환경 스마트 양식 산업의 새로운 도약을 준비하고 있습니다.

### 성과와 향후 목표

전남해양수산창업투자지원사업 3년 연속 선정을 통해 당사가 보유 한 기술의 가능성을 확인하고 개선점 및 추가 개발 아이템 아이디어 어를 획득하였습니다. 또한 기개발 완료된 수온, 조도 센서와 본 사 업을 통해 개발한 스트레인 센서를 통해 모니터링시스템 제품군을 강화했습니다. 당사는 모니터링시스템과 친환경수산기자재를 기반으로 육상 스 마트 아쿠아팜 구축을 목표로 하여 기술 개발에 매진하고 있습니다. 이에 더해 스마트 아쿠아팜 기술 개발을 위해 산·학·연 MOU로 기술 네트워크를 형성하여 전남지역 기술 발전에 이바지하고자 합니다.

# (주)천사푸드

전남 신안군 암태면 진작지길 227-16 | T.010-8817-1004

대표자명 하늘

설립연도 2019.11.25

주생산품 암꽃게장, 간장새우장, 전복장, 꽃게무침, 꼬막무침, 생굴무침 등



## 회사주력제품 소개 **암꽃게장, 간장새우장, 꽃게무침**

봄철 전남 진도에서 어획한 알배기 암꽃게를 활용해 장을 담은 상품으로 안짜고 안달고 매콤하면서 증독적인 맛으로 소비자를 사로잡는 매력적인 식품입니다. 새우장과 전복장은 직접 계약한 양식어가와 협업한 제품으로 저렴한 원물 공급과 간장을 조화롭게 배합하여 특별한 날 준비하는 만찬상이나 선물용으로 손색이 없고 특히 누적 온라인 판매현황 50만건이상을 기록할 만큼 소비자들에게 인정받았습니다.

### 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

당사는 전남의 우수한 수산물을 소비자에게 직접 전달하기 위해 중간 유통 없이 직거래(B2C) 방식을 도입했습니다. 초기에는 냉장 유통과 온라인 판매 경험 부족으로 품질 유지와 판로 확보에 어려움이 있었으나, 자체 가공시설 확충과 온라인 마케팅 강화로 이를 극복했습니다. 현재는 암꽃게장, 새우장, 전복장을 주력으로 생산하며, 남도식 전통의 맛을 살린 꼬막무침, 생굴무침 등 신제품 개발로 시장 경쟁력을 높였습니다. 또한 산학협력과 지역 어가 지원을 통해 지역 상생형 수산기업으로 자리매김하였고, 2023년 대비 2024년 \*\*385% 매출 성장(10억 원 달성)\*\*의 성과를 이루었습니다.

### 시장 개척의 필요성

홍어 껍질 추출 콜라겐 목 제품 개발을 통해 새로운 시장을 개척하고자 합니다. 하지만 기존 수산가공식품 시장은 대형 브랜드 중심으로 진입장벽이 높아 인지도 확보가 쉽지 않았습니다. 이에 해양수산 관련 전시회 및 지원사업에 참여해 신제품을 홍보하고, 소비자 반응을 직접 확인하며 브랜드 신뢰도를 높이고자 했습니다. 이번 참여를 통해 제품 경쟁력과 시장 가능성을 검증할 수 있었으며, 향후 국내외 유통망 확대와 수출 기반 마련의 필요성을 더욱 확실히 인식하게 되었습니다.

### 성과와 향후 목표

당사는 기존 주력상품인 암꽃게장, 새우장, 전복장에 이어 해양수산 창업투자를 통해 홍어 껍질 추출 콜라겐을 활용한 목 제품 개발에 나서고 있습니다. 전통 수산 가공기술과 신기술을 결합해 기능성 제품 라인으로 영역을 확대하고, 2026년 본격적인 시장 진출을 목표로 하고 있습니다. 또한 국내외 전시회 참가 및 유통채널 다각화를 통해 브랜드 인지도를 높이고, 2027년까지 매출 10억 원 달성 및 지역 고용 창출을 실현해 해양수산업 발전에 기여할 계획입니다.

# (주)청연수산

전남 목포시 고하대로719번길52 A동 201호 | T.061-273-5050



대표자명 김병주  
 설립연도 2018.  
 홈페이지 www.cheong-yeon.com  
 주생산품 삼채고등어,삼채은갈치,삼채굴비,올리브고등어,불맛고등어  
 각종인증 HACCP ,미국FDA시설등록,할랄인증



## 회사주력제품 소개 **삼채고등어,삼채은갈치,삼채굴비,올리브고등어 등**

(주)청연수산은 국내산 신선한 수산물을 활용하여 고령층부터 전 세대가 안심하고 즐길 수 있는 수산 HMR 제품을 개발·생산하고 있습니다. 주요 제품은 삼채고등어,삼채은갈치,삼채굴비,올리브고등어,불맛고등어 등 가시를 제거하고 부드러운 식감을 구현한 고단백·저염 간편식 생선요리로, 전자레인지 1분 조리만으로 손쉽게 즐길 수 있습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

(주)청연수산은 제주산 신선한 고등어를 활용한 간편식 HMR 제품을 중심으로, 삼채와 올리브오일을 첨가해 건강성과 풍미를 모두 살린 '삼채고등어', '올리브고등어', '불맛고등어'를 생산하고 있습니다. 코로나19 이후 가정간편식 수요가 급증하면서, 바쁜 현대인과 어르신을 위한 '간편·고단백·안전한 수산식'의 필요성이 커졌습니다. 이에 따라 자사 제품은 휴게소, 온라인몰, 홈쇼핑, 편의점 등 다양한 유통 채널을 통해 소비자 접근성을 강화하고 있습니다.

## 시장 개척의 필요성

국내 고령화와 1인 가구 증가로 인해 건강 간편식 시장은 빠르게 성장하고 있습니다. 그러나 수산물 HMR 분야는 여전히 고등어의 비린내, 뼈, 염분 등의 한계로 시장 진입장벽이 높습니다. 당사는 이러한 문제를 해결한 삼채 수산 시리즈를 통해 차별화된 경쟁력을 확보하고자 하며, 해외시장에서도 한류 식문화와 건강 트렌드에 맞춘 고품질 수산 HMR 제품으로 시장을 넓혀가고자 합니다. 이번 지원사업을 통해 해외 판로 개척 및 브랜드 인지도 강화를 이루고자 합니다.

## 성과와 향후 목표

(주)청연수산은 HACCP, FDA, 할랄 인증을 기반으로 국내외 판로를 확대하고 있으며, 현재 일본·베트남·호주 등과 수출 상담을 진행 중입니다. 향후 3년 내 매출 30% 이상 성장을 목표로 국내 대형 유통망 입점과 온라인 브랜드 강화를 추진할 계획입니다. 또한 고령친화 식품 기술 고도화 및 신제품 개발을 통해 글로벌 시장에서 인정받는 수산 HMR 전문기업으로 도약하고자 합니다. 이를 통해 지역경제 활성화와 수산식품 산업 발전에도 기여할 것입니다.

# (주)하이준

전남 목포시 연산로 207 | T.061-278-4240

- 대표자명 장문준
- 설립연도 2000.04.26.
- 홈페이지 www.haijun.co.kr
- 주생산품 마른김, 가공김
- 각종인증 HACCP, HALAL, ISO9001, ISO22000, ESG, INOBIZ(기술혁신형)



## 회사주력제품 소개 마른김

(주)하이준은 2000년도 설립되어 김 및 김관련 제반 제품을 전문적으로 제조·유통·수출입을 전문적으로 운영해온 글로벌 기업입니다. 2010년, 한·중·일 품질기준을 분석해 독자적인 품질 기준을 수립하고 일본 시장 진출을 본격화했으며, 2021년에는 최신 HACCP, ISO22000, ISO9001 인증 시스템을 갖춘 자체 생산공장을 신축하여 원초의 가공부터 건조·화입까지 전 공정을 자체 수행하고 있습니다. 이를 통해 안정적인 대량 생산 체계를 확보하고 우수한 품질과 경쟁력 있는 가격으로 세계 시장에 공급하며 지속적인 성장을 이어가고 있습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

(주)하이준의 주력 제품은 마른김입니다. 김은 한국을 대표하는 전통 식품이자 세계적으로도 건강식품으로 각광받으며 꾸준한 수요가 이어지고 있습니다. 특히 불황에도 꾸준히 소비되는 생계형 품목으로, 안정적인 성장 가능성이 높아 당사는 김을 선택했습니다. 그러나 초창기에는 경쟁이 치열하고 해외 바이어의 까다로운 품질 기준으로 진입 장벽이 컸습니다. 이를 극복하기 위해 한·중·일 품질기준을 분석해 자체 품질기준을 확립하고, 2021년에는 HACCP·ISO22000·ISO9001 인증 공장을 신축해 전 공정을 직접 수행할 수 있는 체계를 마련했습니다. 이러한 노력으로 품질과 가격 경쟁력을 확보해 세계 시장에서 호평을 받으며 지속적인 성장을 이루어가고 있습니다.

## 시장 개척의 필요성

현재 일본을 비롯한 주요 수출국은 B2B 위주의 거래 구조에 머물러 있어 브랜드 인지도 제고와 소비자 직접 접점 확대가 필요한 상황이며, 출시를 준비 중인 곱창김은 내수 시장의 프리미엄 제품군으로, 김밥김은 해외 수출 전용 제품으로 기획되어 있습니다. 두 제품 모두 K-FOOD 열풍과 건강 간식 트렌드에 부합하여 B2C 시장 진출 가능성이 높으며, 특히 중국·태국 등 신흥시장은 김 소비량 증가와 한류 확산으로 성장 잠재력이 크고, 일본 시장에서도 B2B를 넘어선 B2C 유통망 확대가 요구됨에 따라 안정적인 수출 확대와 글로벌 브랜드 가치 강화를 위해 적극적인 시장 개척이 필요합니다.

## 성과와 향후 목표

당사는 곱창김과 김밥김(해외)패키지 및 영문 카다로그 디자인 개발을 통해 해외 바이어와 소비자에게 효과적으로 다가갈 홍보 기반을 마련하고, 수출선적과 식품검사 절차를 추진하여 신뢰성과 안정적인 공급체계를 갖추었습니다. 또한 마케팅 컨설팅을 통해 시장 특성과 트렌드를 분석하고 전략적 방향성을 도출함으로써 향후 마케팅 활동의 효율성과 경쟁력을 강화할 수 있는 토대를 확보하였습니다. 향후 당사는 곱창김과 김밥김의 프리미엄화를 지속 추진하고, 현지 소비자 기호에 맞춘 제품 다각화와 품질 혁신을 통해 일본·중국·태국 등 신흥시장을 적극 개척함으로써 글로벌 경쟁력을 강화하고 매출 성장 및 지역사회 고용 창출에도 기여할 것입니다.

# (주)해농

전남 나주시 동수농공단지길 30-91(본사)  
전남 목포시 대양산단로 125번길 156(지사)  
T. 010-8266-3161

대표자명 조명추  
설립연도 2018.  
홈페이지 www.haenong.com  
주생산물 마른김, 조미김, 김밥김 등  
각종인증 HACCP, FSSC22000, Vegan, O.U Kosher, HALAL, USDA-NOP 등



## 회사주력제품 소개 마른김, 조미김, 김밥김 등

해농의 주력 제품인 마른김은 청정 해역에서 수확한 원초를 원료로 사용하여 위생적인 환경에서 가공되는 고품질 김입니다. 특히 일반 제조공정에서 흔히 사용되는 하수도가 아닌 상수도를 활용한 세척 및 가공 공정을 도입하여 제품의 안전성과 신뢰성을 한층 높였습니다. 또한 체계적인 품질관리 시스템을 통해 원초 입고부터 건조, 절단, 포장에 이르기까지 전 과정에서 철저한 위생 관리와 품질 검증을 실시하고 있습니다. 이를 통해 균일한 맛과 우수한 식감을 유지하고 있으며, 이러한 차별화된 공정관리와 품질보증은 국내외 소비자와 바이어들에게 신뢰를 확보하는 기반이 되고 있습니다. 더불어 해농은 자체 R&D 조직을 통해 혁신적인 제품 개발과 더욱 위생적인 제조 공정 연구를 적극적으로 수행하고 있으며, 이를 통해 지속적인 기술혁신과 차별화된 경쟁력을 확보하고 있습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

당사는 마른김, 조미김, 김밥김을 주력 제품으로 생산·판매하고 있습니다. 최근 전 세계적인 K-FOOD 열풍과 더불어 김밥에 대한 수요가 급격히 증가함에 따라 김밥김의 수출이 크게 성장하고 있습니다. 실제로 작년 기준 수출액은 1,000만 불을 달성하였으며, 매년 매출과 수출이 꾸준히 증가하는 추세입니다. 특히 올해에는 러시아와의 대형 수출 계약을 성사시켜 수출국 다변화와 수출액 성장을 동시에 이루어냈습니다. 이러한 흐름은 당사의 제품 경쟁력이 글로벌 시장에서 점차 인정받고 있음을 보여주는 성과이며, 향후 더 넓은 시장으로의 진출 가능성을 시사하고 있습니다.

## 시장 개척의 필요성

당사는 상해, 모스크바, 터키 등 다양한 국제식품박람회 참여하여 새로운 판로를 개척하고자 하였습니다. 해외 시장 진출을 추진하는 과정에서 브랜드 인지도 한계와 부담스러운 선적비용이 주요 걸림돌로 작용하였으나, 금번 지원사업을 통해 이러한 어려움을 극복할 수 있었습니다. 특히 전시회 현장에서 당사는 체계적인 품질관리 시스템과 가격 경쟁력을 적극적으로 어필하였으며, 이를 통해 해외 바이어들의 긍정적인 반응을 이끌어낼 수 있었습니다. 이번 시장개척 활동은 향후 수출국 다변화와 매출 증대의 발판이 되는 뜻깊은 계기가 되었습니다.

## 성과와 향후 목표

당사는 2022년 335억 원의 매출을 기록한 이후, 지난해 700억 원을 달성하며 가파른 성장세를 보였습니다. 올해는 850억 원 달성을 눈앞에 두고 있으며, 이러한 흐름을 이어 3년 내 1,000억 원 매출을 실현하는 것을 중장기 목표로 삼고 있습니다. 이와 함께 전남해양수산창업투자지원센터의 다양한 지원사업에 꾸준히 참여하여 기술과 마케팅 역량을 강화하고자 합니다. 또한 상해, 모스크바, 터키 등 해외 주요 식품박람회에도 매년 참가해 글로벌 바이어와의 네트워크를 넓히고 수출 판로 다변화를 적극 추진할 계획입니다. 내부적으로는 R&D와 설비 투자, 스마트팩토리 고도화를 통해 생산성과 품질 경쟁력을 한층 끌어올릴 예정입니다. 나아가 기업 규모가 확대되는 만큼 탄소 절감, 지배구조 개선, 지역 기부행사 참여 등 ESG 경영을 위한 사회적 책임 활동도 지속적으로 확대해 나갈 방침입니다.

전남  
목표·구현  
순진·어수  
나주·영암·화순  
강진·해남  
고흥·홍천  
장성·함평

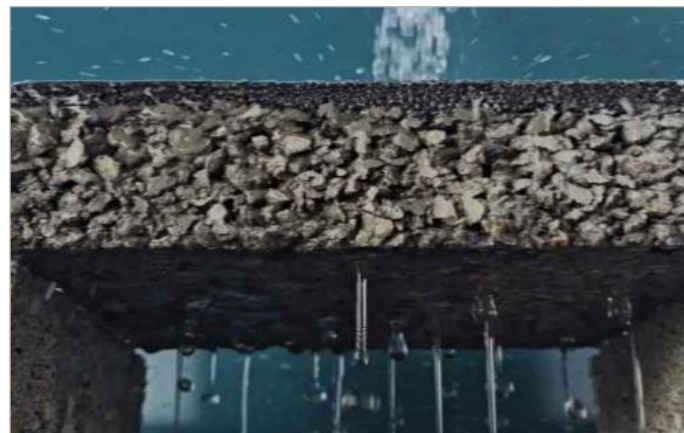
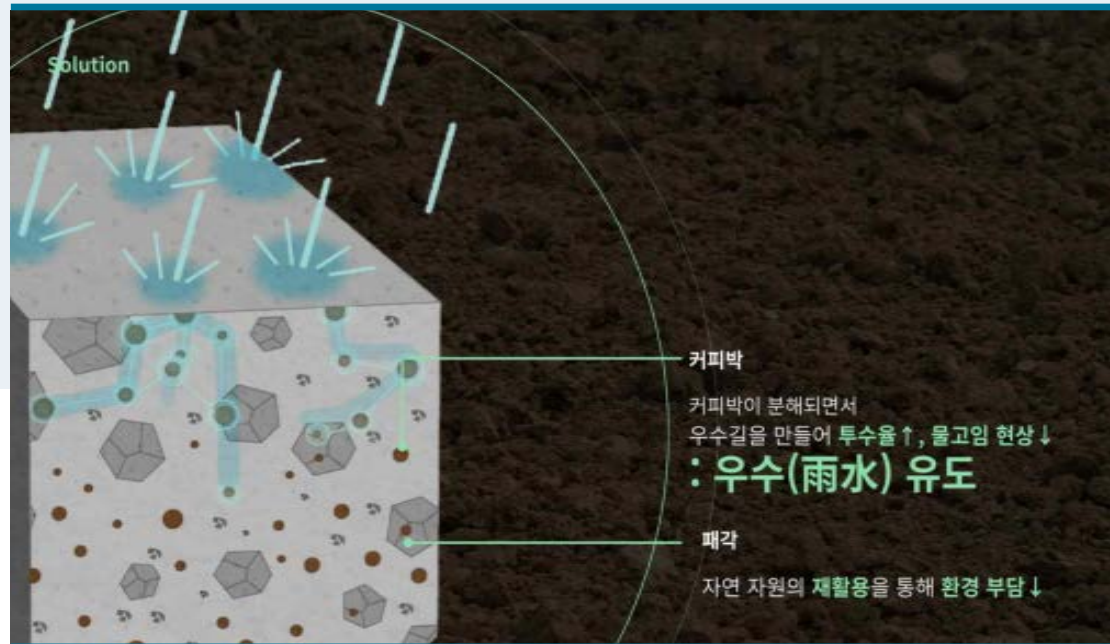
# E-CUBE

전남 여수시 덕충2길 32 | T.010-7487-1052

대표자명 홍성국

설립연도 2024.08.29

주생산품 폐자원 활용한 건축자재



## 회사주력제품 소개 폐자원을 활용한 건축자재

폐자원 활용한 건축자재

굴패각, 커피박등 폐자원 친환경 제품을 연구개발

### 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

폐자원을 활용한 건축자재를 통하여 보도블록, 벽면, 화단 생활용품으로 캔들, 화분, 친환경컵, 연필, 비료등을 친환경 제품으로 함께 판매중

### 시장 개척의 필요성

해양바이오산업연구원의 사업 참여하게 된 것은 새로운 판로개척과 신제품평가를 위함이었습니다. 당사의 인지도 부족으로 인하여 시장의 진입장벽이 높았기 때문에 이를 지원사업을 통해 극복하고자 하였습니다.

### 성과와 향후 목표

당사는 향후 매출 30%향상을 목표로 하고 있습니다. 마케팅 계획 역시 국내를 비롯한 국내외 전시회에도 참여하여 적극적인 바이어 확보를 계획으로 세우고 있으며 향후에는 수산산업창업투자지원사업의 강화사업에 참여할 계획입니다. 이를 통해 매출증대를 이루며 고용창출과 제품 생산의 편리화를 위해 설비투자에도 게으르지 않을 생각이며 신상품 개발을 계획하고 있습니다.

# 오성수산

전남 여수시 돌산읍 평사로 367 | T. 061-644-5886



대표자명 오재성  
 설립연도 2009.  
 홈페이지 www.osungsf.kr  
 주생산품 마른멸치 등 기타 수산물가공품  
 각종인증 HACCP, SQF-2000, HALAL(MUI), 해양수산부 품질인증, 해양수산부 K-FISH인증, 전남도지사품질인증, 여수 해누리인증



## 회사주력제품 소개 마른멸치

식품제조가공 및 수산물 가공 전문기업으로 어업부터 시작하여 제조, 가공, 유통, 판매까지 일원화된 시스템을 운영하고 있습니다. 해양식품공학 및 경험을 통해 제품 및 시스템을 개선, 개발해 나가고 있으며 다양한 제품을 지속적으로 개발하여 고객 및 바이어에게 만족을 주는 회사가 되었습니다. 다양한 국내외 인증을 통해 소비자가 믿고 먹을수 있는 안전한 제품을 만드는 회사로서 국내외 시장 진출을 하여 작지만 강한 강소기업이 되었습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

멸치는 전세계 시장에서 고위험 생물입니다. 현재 미국, 호주, EU 등에서 조건을 까다롭게 보고 있는 종류이기도 합니다. 오성수산은 2002년부터 멸치어업부터 시작한 회사로 어획부터 가공, 포장, 판매까지 일원화된 시스템으로 운영되고 있습니다. 거기에 고위험군인 멸치제품을 현지 시장에 맞게 시스템을 구성하여 미국에서는 어민으로서는 최초로 FDA 그린리스트에 등록되어 정식 수출중이며 호주의 경우 2021년부터 정식으로 수출되는 멸치제품이 없지만 오성수산에서 최초로 시스템을 구성 등록하여 허가 Permit을 받아 정식 수출 중에 있습니다. 현재 오성수산에서는 미국, 일본, 호주 등의 시장에 25년 한해 전년 대비 160% 이상 신장한 수출실적을 이뤄낼 것으로 보이며 이러한 오성수산의 멸치제품을 세계에 수출하여 작지만 강한 강소기업으로 나아가도록 하겠습니다.

## 시장 개척의 필요성

이번 전남해양수산창업투자지원센터의 성장유망기업 육성지원사업을 통해 25년 신규시장인 호주와 기존 시장이었던 미국, 일본 수출을 위한 물류비지원과 신규 시장을 위한 포장재 개발을 위함이었습니다. 당사는 미국 트럼프대통령 발 관세문제로 인하여 수출에 어려움을 겪었으나 해당 사업을 통해 시장경쟁력을 갖추어 수출을 할수 있게 되어 26년 수출전망이 기존대비 약 50%이상 상승할것으로 보입니다. 현재 미국 및 호주 시장의 경우 현지 아시안 마트에서 당사의 제품이 바이어를 통해 전시, 판매되고 있지만 해당 가격이 타 제품보다 제품 품질이 좋아 비싸게 판매되었으나 이번 지원사업을 통한 물류비지원으로 현지 타 제품과의 경쟁력에 우세를 보이게 되었습니다. 특히 미국 및 호주 등에서 현지 시장에 맞는 국가 정부 규정(미국 FDA, 호주 BICON 등)에 맞게 준수하여 합법적인 수출을 통한 소비자 및 바이어들에게 좋은 제품을 공급할 수 있었으며 이러한 지원사업을 통해 현지에 추가적인 수출을 할 수 있게 되어 좋은 지원사업이 되었습니다.

## 성과와 향후 목표

당사는 이번 사업을 통해 기존 매출 30% 증가를 목표로 지원하였습니다. 뜻밖에도 당사의 제품에 대한 바이어 및 소비자들의 좋은 호응과 인지도 제고로 인해 많은 수출로 이어져 전년도 대비 160% 상승이라는 기록을 달성했습니다. 또한 향후 당사의 제품을 통한 마켓테스트 또는 유통업체 판촉활동을 통해 매출 증대 및 고용창출, 시설투자에도 계획을 세우고 있습니다. 향후에도 이와같은 전남해양수산창업투자지원센터의 지원사업을 통해 당사에 많은 도움이 되었으면 합니다.

# (주)오든

전남 순천시 해룡면 울촌산단 4로 13, 지식산업센터동 215호  
T. 061-752-3655

대표자명 황용희  
설립연도 2018.09.14.  
홈페이지 <http://odn.us/>  
주생산품 환경계측 IoT 디바이스, 해양환경 데이터 서비스  
각종인증 ISO9001인증 KC인증 CE인증



## 회사주력제품 소개 환경계측 IoT 디바이스 / 데이터 서비스

전남권 유일의 해양정보서비스업 등록 기업으로 다지표 해양환경 계측 및 데이터 서비스 전문기업입니다. 다지표 해양 관측 및 동시 측정 가능하며, 글로벌 통신 지원이 되는 이동형 측정장치로 어떤 환경에서도 안정적으로 실시간 데이터 수집이 가능합니다. 클라우드 및 REST API 연동으로 실시간 데이터 전송과 다양한 분석 가능한 해양환경 데이터를 기반으로 수요자 맞춤형 데이터 활용서비스(Web/App)를 제공합니다.

기술 강점 : 정밀 데이터 수집(센서 보정·노이즈 제거)과 악천후/염수 환경에서의 내구 설계, 실시간성(SLA 지향)·가용성(장비/네트워크 이중화)·보안(RLS/암호화) 체계, 개방형 API로 타 시스템(어장관리, 항만운영, 연구분석) 연계 용이

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

주식회사 오든은 해양 관측장비와 데이터 서비스를 통해 바다의 미래를 혁신하는 기업입니다. 당사의 대표 제품은 IoT 스마트부이로, 바다 양식장 및 해양 현장에서 수온, 염도, 용존산소, 산성도 등 다양한 핵심 해양 환경 데이터를 실시간으로 수집·전송합니다. 이 데이터는 AI·빅데이터 기술로 분석되어, 웹과 앱을 통해 사용자에게 실시간 안내·예측·의사결정 지원 서비스를 제공합니다. 오든의 솔루션은 해양환경 이상 징후 감지, 예측, 최적 생육환경 관리 등 양식장과 해양산업 현장에 꼭 필요한 가치를 창출하며, 국내외 시장에서 빠르게 인정받고 있습니다.

## 시장 개척의 필요성

기후변화, 해양 오염 등 급격한 환경 변화 속에서 스마트 관측장비와 데이터 기반 서비스의 중요성은 날로 높아지고 있습니다. 오든은 글로벌 해양 산업의 변화를 주도하는 기술력과 경험을 바탕으로 공공기관, 양식 어업 등 다양한 분야로 사업을 확장 중입니다. 국내 기술력으로 신뢰성 높은 데이터를 제공할 수 있다는 점은 곧 시장개척의 핵심 경쟁력입니다. 앞으로도 적극적인 시장개척 활동을 통해 당사의 해양 관측장비 및 스마트 서비스가 국내외 시장에서 널리 인정받을 수 있도록 노력할 것이며, 제한된 판로와 높은 진입장벽을 혁신적 기술과 현장 중심 소통으로 꾸준히 극복하겠습니다.

## 성과와 향후 목표

당사는 데이터 기반의 차별화된 서비스와 스마트 하드웨어 경쟁력을 바탕으로 국내뿐 아니라 동남아시아 등 해외 시장에도 진출하여 글로벌 수산 및 해양 기후산업을 선도할 목표를 가지고 있습니다. 차세대 해양 디지털 전환과 기후변화 대응이 사업 핵심 방향이며, SI와 빅데이터 융합형 기술을 지속 개발해 해양 데이터 가치 극대화와 함께 신뢰도 높은 해양 관측기기와 실시간 데이터 서비스를 통해 조업·항해·환경 관리의 의사결정을 정밀화하고자 합니다. 앞으로도 해양 데이터 서비스 플랫폼 고도화와 신제품 개발에 역량을 집중해, 해양 기후환경 분야의 글로벌 리더로 도약할 계획입니다.

전남  
목표·무인  
순천·어수  
나주·영암·화순  
강진·해남  
고흥·정읍  
장성·함평

# (주)컬리버

# CULIVER

전남 순천시 태봉길 3, 401호 | T. 061-752-3655

- 대표자명 김정석
- 설립연도 2024.
- 홈페이지 [www.culiver.ai](http://www.culiver.ai)
- 주생산품 복합 유용미생물제제, 힌다리새우 양식 관리 플랫폼(진단, 예방, 자원화)
- 각종인증 전라남도 청년기업 인정(제2025-65호) / 기업부설연구소 인정(제2025112104호)  
벤처기업확인(제20250610010010호) / 국립순천대학교 G-SCNU 강소지역기업(그린-01-053호)



## 회사주력제품 소개 **복합 유용미생물제제와 양식 관리 플랫폼**

힌다리새우 양식의 수직계열화를 통해 국내·외 시장을 선점하는 것을 목표로 하며, 미생물 제제를 통해 수질 관리와 질병 예방을 강화하고, 인공지능 기반 솔루션을 통해 데이터 기반 맞춤형 컨설팅을 제공합니다. 이를 바탕으로 생산성 향상, 고품질·안전 힌다리새우 생산, 친환경 소비를 실현하며, B2G, B2B, B2C 채널을 통해 지자체 연계 교육/제품 보급, 양식단지 기술 보급, 공급망 다각화를 추진합니다. 국내 스마트양식 클러스터 조성사업과 연계하여 청년 창업 임대형 양식단지 입주, 국내·외 유용미생물제제 및 양식기술 판매를 확대하며, 해외 박람회 참여와 시범양식장 확보를 통해 글로벌 시장 진출을 목표로 합니다. 장기적으로 수익 구조 개선과 질병 대응 리스크 관리를 통해 지속 가능한 양식 산업을 구축하고자 합니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

회사의 주력제품 품목은 복합 유용미생물제제, 새우 원물 생산 및 유통, 사료 유통, 양식 시스템 및 기술 판매, 양식 관리 서비스(플랫폼), 교육 및 컨설팅입니다. 힌다리새우 양식 시장에서 핵심 문제인 질병 대응과 수질 관리의 필요성을 바탕으로 개발되었습니다. 배경으로는 국내·외 시장 선점을 위한 수직계열화가 있으며, '25년부터 '30년까지 연도별 목표 M/S(시장 점유율) 0.3%에서 36.2%로 성장하며, 동남아 시장 진출(베트남, 태국)과 농·축산업 시장 확대를 통해 초기 사업 시 시장 진입장벽을 극복하고자 합니다. 경쟁이 치열한 양식 산업에서 데이터 확보와 미생물 효과 입증 등을 통해 차별화된 제품을 제공하며, 친환경 제품으로서의 안정성을 강조하여 B2B 수산양식어가/귀어인/연구개발 대상으로 판매를 시작하였습니다.

## 시장 개척의 필요성

힌다리새우 양식 시장에서 국내·외 시장 선점을 위해 시장 개척은 선택이 아닌 필수적입니다. 해외 양식어가 및 지자체/정부 기관 확보, 해외 시범양식장 확보, 농·축산업 관련 협력사 확보를 통해 공급망 다각화를 추진합니다. 이는 양식 기술, 교육 및 컨설팅 체계 구축과 산·학·연 기술 교류를 강화하기 위함이며, 수산양식 박람회와 해외 박람회 참여를 통해 인지도 부족을 극복하고자 합니다. 시장 진입 장벽이 높은 상황에서 스마트스토어, 해외 오픈마켓, 자사몰, 인스타그램/블로그/유튜브 콘텐츠 공유를 활용하여 B2C 수산물 소비자에게 접근하며, 국내 스마트양식 클러스터 조성사업 연계와 청년 창업 임대형 양식단지 입주를 통해 새로운 판로를 개척합니다. 이를 통해 유통 과정 투명성 확보와 친환경 소비 트렌드를 어필하며, 소비자 반응을 직접 확인하고 시장성을 평가할 수 있습니다.

## 성과와 향후 목표

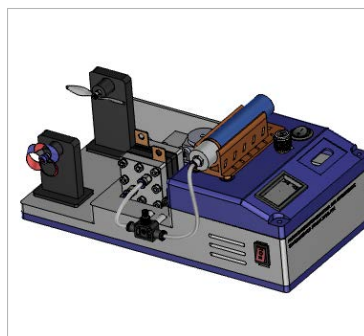
'25년부터 '30년까지 연 매출을 5.5억에서 271억으로 확대하며, 연평균 성장률 30% 이상을 목표로 합니다. '25년 복합 유용미생물 매출 87백만 원, 새우 원물 유통 150백만 원 등으로 시작하여 '30년 총 27,107백만 원 달성을 계획하며, Series A/B 투자와 IPO를 통해 유용미생물제제 & 양식 관리 솔루션 국내외 시장 확장을 추진합니다. 성과로는 미생물 효과 입증과 데이터 확보 완료를 통해 생산성 향상과 질병 대응 리스크 관리를 달성하였으며, '26년 양식 관리 플랫폼 출시와 동남아 시장 진출을 통해 매출 증대를 이루었습니다. 향후 목표는 '31년 352억, '32년 507억, '33년 730억 매출 달성과 함께 국내 양어(뱀장어 등) 시장 진출, 유용미생물제제 제조시설 확장, 인공지능기반 솔루션 확장을 통해 고용 창출과 신제품 개발을 게으르지 않게 추진하며, 해외 협력사 확보와 교육 사업 강화로 글로벌 도약을 실현하겠습니다.

# (주)포엠

전남 순천시 해룡면 울촌산단4로 13, 지식산업센터동 312호  
T. 061-721-0408



- 대표자명 이영주
- 설립연도 2021.
- 홈페이지 www.for-mkorea.com
- 주생산품 전도성 카본 원소재, 교육용 키트 외
- 각종인증 벤처기업인증, 가족친화인증, ISO9001, K마크인증(성능), '레전드50+'인증, 에너지특화기업, 녹색기술 인증, ISO14001



## 회사주력제품 소개 전도성 카본 원소재, 교육용 키트 외

(주)포엠은 해파리, 해조류 부산물 등 해양 폐자원을 활용하여 고성능 전도성 카본블랙을 생산하는 친환경 소재 전문 기업입니다. 당사에서 생산하는 전도성 카본블랙은 전기차 배터리, 수소차 연료전지, 슈퍼커패시터 등 차세대 에너지 저장장치에 활용되며, 높은 전도성과 넓은 비표면적으로 기존 제품 대비 우수한 성능 보유하고 있습니다. 또한 이번 해양수산창업투자지원사업을 통해 연료전지 교육용 키트 시제품을 개발함으로써 기술 응용 범위를 교육분야로 확장하고, 지속 가능한 에너지 생태계 조성을 위한 기반을 마련하고 있습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

(주)포엠의 주력제품인 전도성 카본블랙은 해양 생물 유래 폐자원을 활용해 친환경 공정으로 생산되며, 에너지 저장 및 변환 소재로서 높은 시장 가치를 지니고 있습니다. 최근 ESG경영과 탄소중립이 산업계 전반에 요구되면서 친환경 소재에 대한 관심이 증가하고 있습니다. (주)포엠은 이러한 변화에 발맞춰, 해양 폐자원의 자원화 기술을 기반으로 경쟁력을 확보하고 있습니다. 또한 해양수산 창업사업으로 제작한 연료전지 교육용 키트는 차세대 에너지 기술을 쉽게 체험하고 학습할 수 있도록 설계되어, 교육기관 및 공공기관을 대상으로 하는 새로운 시장 창출의 계기가 되었습니다.

## 시장 개척의 필요성

전도성 카본블랙은 고부가가치 소재이지만, 초기에는 인지도가 낮고 고도 기술 기반의 특성으로 인하여 시장 진입장벽이 높습니다. 이를 극복하고자 이번 지원사업을 활용하여 연료전지 교육용 키트 시제품을 개발하고, 실습·교육 현장 중심의 신시장을 적극 공략하고 있습니다. 교육기관, 연구소 등 다양한 수요처를 대상으로 시제품을 홍보하고 있으며, 이를 통해 제품에 대한 피드백을 직접 받아 상용화 가능성을 높이고 있습니다. 앞으로의 시장 반응을 바탕으로 제품 고도화 및 수출 시장 진출 계획 중입니다.

## 성과와 향후 목표

(주)포엠은 이번 전남해양수산창업투자지원사업을 통해 연료전지 교육용 키트 시제품 개발이라는 성과를 이루었으며, 기존 산업용 소재에서 교육용 제품군으로 사업영역을 확대하였습니다. 향후에는 국내외 전시회 및 마케팅 활동을 통해 국내 뿐만 아니라 글로벌 바이어 확보에 나설 예정이며, 제품 생산의 효율화를 위한 설비 투자 및 고용창출에도 힘쓸 계획입니다. 지속 가능한 소재 기술을 통한 깨끗한 에너지 생태계 조성에 앞장서겠습니다.

전도성 카본 원소재, 교육용 키트 외

# 완도물산영어조합법인

전남 나주시 남평읍 등수평야길 258 | T.010-3618-1001



- 대표자명 김천일
- 설립연도 1999.
- 홈페이지 www.wandobonga.com
- 주생산품 새우표완도김, 새우표완도돌자반볶음
- 각종인증 HACCP, FDA, ISO9001, ISO14001, 이노비즈, 수산전통식품 품질인증, 전라남도지사인증, 수산식품명인



## 회사주력제품 소개 새우표완도김 도시락김 2g, 4g

조미김 제조 가공 전문기업으로 식품 관련 경험을 통한 연구 개발, 마케팅, 영업 등의 인프라를 구축하였습니다. 완도 산지에서 물김을 양식하여 마른김을 생산하고 나주 조미김 가공공장에서 가공하여 고객의 밥상까지 안전하게 공급하는 방식인 "ONE-STOP" 시스템으로 품질관리에 전념하고 있습니다. 다양한 제품을 매년 지속적으로 개발하여 고객에게 만족을 주었으며 고객의 브랜드 신뢰도 향상과 국내외에서의 시장 경쟁력을 동시에 확보하였습니다. 새우표 완도김은 온라인에서도 소비자 반응이 우수한 제품으로 평가되어 온라인 매출이 상승하고 있습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

새우표완도김은 완도산 김 90%와 신안산 김 10%를 배합하여 품질과 맛이 뛰어납니다. 남해의 활발한 해류로 영양염이 풍부한 완도 바다는 김 맛의 깊이를 결정하며, 1급지 수온 및 조류 조건으로 부드럽고 단맛이 나는 김이 자라 타 지역 김보다 감칠맛과 향이 풍부합니다. 또한 대한민국 수산식품 9호 마른김 분야 제1호인 대표 김천일 명인은 3대를 이어 내려온 전통 완도김을 계승하고자 수십년간 축적된 전통 "해수세척법"을 이용해 최신 기술을 접목한 방법으로 최고 품질의 제품을 생산하고 있습니다. 마른김 명인 1호로 인증받은 장인의 관리 아래 두께, 상, 윤기, 향기가 일정한 김을 생산해 해외에서도 각광을 받고 있습니다. HACCP, FDA인증, K-FISH 인증 등 국내외 품질 인증을 획득하여 글로벌 시장 표준을 충족했습니다.

## 시장 개척의 필요성

이번 해양바이오산업연구원의 국내 전시회 사업에 참여하게 된 것은 새로운 판로 개척과 신제품 평가를 위함이었습니다. 당사의 인지도 부족으로 인하여 시장의 진입장벽이 높았기 때문에 이를 지원사업을 통해 극복하고자 하였습니다. 당사는 전시회에 참여하여 천연재료로 현대인에게 건강한 식탁을 선사하고자하였고 이러한 본심을 전시회의 소비자와 바이어들에게 어필하고자 노력하였습니다. 금번 지원사업을 통해 소비자의 시장 반응을 가까이서 지켜 볼 수 있어서 매우 뜻 깊은 시간이었으며 USDA-NOP, FSSC22000 인증은 미국 및 유럽 수출시장 진출에 용이하고 국외 소비자들에게 익숙한 인증이기에 한국산 프리미엄 이미지를 강화할 수 있습니다. 어린이김은 현대적 감각을 살리면서도 저염, 비건, 건강, 친환경 트렌드에도 접근이 쉬워 매출 향상에 도움이 될 것으로 확신합니다.

## 성과와 향후 목표

당사는 향후 매출 30% 향상을 목표로 하고 있습니다. 마케팅 계획 역시 국내를 비롯한 국내외 전시회에도 참여하여 적극적인 바이어 확보를 계획으로 세우고 있으며 향후에는 수산산업창업투자지원사업의 강화사업에 참여할 계획입니다. 이를 통해 매출증대를 이루며 고용창출과 제품 생산의 편리화를 위해 설비투자에도 게으르지 않을 생각이며 신상품 개발을 계획하고 있습니다. 특히 2025년 말부터 2026년은 유럽 수출 시장 진출을 목표로 k푸드 대표주자로 자리매김할 기회로 삼고 도전 할 것입니다.

완도  
목표·무인  
수진·어수  
나주·영양·화순  
무례·해남  
고흥·홍천  
장성·함평

# (주)청우F&B

전남 화순군 능주중앙길 83, A동 2층 | T.061-373-6691

대표자명 장영진

설립연도 2022.06.16.

홈페이지 <http://cwfnb.com/>

주생산품 젓갈, 양념젓갈, 액젓, 조미액젓, 수산물가공품, HMR제품 등

각종인증 HACCP



## 회사주력제품 소개 **젓갈, 양념젓갈, 액젓, 수산물 가공품 등**

영광매실고추장굴비 : 영광산 굴비살에 매실장아찌를 더해 고추장 양념의 매콤함과 매실의 달콤새콤한 맛이 조화된 제품

씨앗젓 : 오징어, 낙지, 청어알과 해바라기씨, 호박씨 등의 견과류를 섞어 짜지 않고 독특한 식감으로 남녀노소 즐길 수 있는 제품

어리굴젓 : 국내산 굴을 양념에 버무려 신선한 바다 향과 깔끔한 감칠맛을 살린 양념 젓갈

새우젓 : 국산 새우를 발효시켜 깊은 감칠맛과 자연스러운 짭짤함을 살린 전통 새우젓

주꾸미아채양념볶음 : 데친 주꾸미를 매콤달콤한 특제 양념에 버무려 쫄깃한 식감과 깊은 맛을 살린 제품

간장암꽃게장 : 손질한 꽃게에 잘게 다진 청양고추와 홍고추, 볶음 참깨를 더해 감칠맛을 살리고, 짜지 않고 은은하게 칼칼한 특제 간장소스로 숙성한 별미 제품

굴무침 : 시원한 굴과 매콤한 양념이 어우러져 입안 가득 바다향기를 느낄 수 있으며, 아삭하고 꼬들한 무절임의 식감이 일품인 제품

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

젓갈과 양념젓갈, 액젓과 조미액젓, 수산물가공품을 주로 연구개발/생산제조하고 있으며, HMR제품도 국내외 시장의 기업 경쟁력 강화를 위해 Line-extension을 하고 있는 중으로, 다양화된 수산물 가정간편식을 통해 국내외 신시장 개척 및 매출 증대를 기대하는 바가 있습니다. 그리하여, 당해 주꾸미아채양념볶음, 굴무침, 간장암꽃게장을 출시하였으며, 앞으로도 민어지리탕, 로제오징어볶음 등의 다양한 수산물 가정간편식을 개발해 나갈 예정입니다.

## 시장 개척의 필요성

해양바이오산업연구원의 지원사업에 참여하게 되어, 가정간편식 2종(간장암꽃게장, 굴무침)을 개발하여 목표하였던 제품 Line-extension 및 매출 증대를 이룰 수 있었으며, 또한 국외 전시회 참가를 통해 바이어 및 소비자에게 당사 및 당사 제품을 대면 소개를 할 수 있는 좋은 자리가 되었고, 시식 행사 진행을 통해 현장 의견을 수렴할 수 있었으며, 수요처별 니즈에 부합하는 제품의 방향성을 구상할 수 있는 뜻깊은 시간이었습니다.

## 성과와 향후 목표

당사는 추가적인 제품 Line-extension 및 박람회·전시회를 통해 꾸준히 회사를 알리고 제품을 소개할 예정이며, 이를 통해 신규 바이어·판로 확보, 수출 진행, 품질인증 취득을 목표로 하고 있습니다. 향후 수산산업창업투자지원사업 강화사업부문에 참여를 희망하며, 연결된 좋은 결과를 통해 매출 80% 향상 및 10명 이상 고용을 예상하고 있습니다.

# (주)코람데오

전남 영암군 영암읍 영암공단로 39-14 | T.070-7778-6578



대표자명 해승자  
 설립연도 2019.02.13.  
 홈페이지 www.coramdeo0213.com  
 주생산품 간편하게 똑딱 생선구이, 기찬굴비  
 각종인증 HACCP, 전라남도도지사품질인증, 여성기업



## 회사주력제품 소개 **간편하게 똑딱 생선구이, 기찬굴비**

식품제조가공 및 기타수산물가공품 전문기업으로 수산물 유통부터 제조가공 경험을 통한 지속적인 연구개발을 통해 생산 시설 구축 등의 인프라를 형성하였습니다. '간편하게 똑딱 생선구이'라는 제품명에 맞게 남녀노소 전자레인지만 있으면 언제든지 내가 원하는 생선구이를 먹을 수 있는 제품입니다. 바쁜 현대사회에서 생선구이를 먹고 싶으나 번거로운 생선요리를 쉽고 빠르게 언제든지 접할 수 있고, 생선구이를 할 때 사방으로 튀는 기름기를 청소할 필요 없고, 집안에 생선 비린내를 걱정하지 않도록 맛있게, 원격외선 시스템으로 구워서 개별 포장한 제품입니다. 현대사회에 걸맞은 '가정간편식 대체재(HMR)' 제품입니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

'생선'이란 단어를 접하면 가장 먼저 떠오르는 게 '비린내' 아닐까 합니다. 그리고 생선 손질하는 게 불편하고 어렵습니다. 그래서 대다수 사람은 생선구이 집에 식사 하러 가게 됩니다. 우리는 여기서 의문점을 갖게 되었습니다. 두 가지 불편을 해소하면 많은 분의 사랑을 받지 않을까? 우리 제품은 여기서 시작했습니다. 바쁜 사회에서 굳이 외식할 필요 없이 집에서 편하게 택배로 받아 전자레인지나 에어프라이어를 통해 맛있게 먹을 수 있는 제품, 비린내를 제거하는 기술을 특허 출원하여 인정받고, HACCP 인증을 통해 제품의 안정성을 확보했습니다. 생선이란 특성으로 인해 완전 자동화는 불가능에 가깝지만, 일부 자동화 시설을 통해 일명 '손이 덜 타게' 하였습니다. 수년간의 노하우로 시기별 최상의 원물을 공급하여 제품의 품질을 올렸습니다. 또한 끊임없는 연구와 테스트를 통해 고객의 니즈를 충족하기 위해 앞으로 나아가고 있습니다. K-food 열풍의 한식, 여기서 빼놓을 수 없는 생선구이를 앞으로 수출하여 또 다른 한식을 알리고자 하는 목표 또한 갖고 있습니다.

## 시장 개척의 필요성

이번 해양바이오산업연구원의 지원사업에 참여하게 된 것은 기존의 판매처에 제한하지 않고 온라인 판매망을 구축하는데 가장 부족한 제품 디자인 개발을 하기 위함입니다. '모든 음식은 눈으로 한번, 입으로 한번 먹는다'라는 말이 있듯이 우리 제품의 컨셉트와 분위기를 녹이는 게 가장 큰 과제로 생각하여 진행하였고, 온라인 판매망의 첫 걸음을 내딛는 계기가 되었습니다. 우리 회사의 인지도는 아직 매우 낮기 때문에 앞으로 제품의 정체성을 확립하고, 각종 마케팅을 통해 알리는 일만 남았다고 생각합니다.

## 성과와 향후 목표

우리 회사는 향후 매출 성장을 30%이상 향상을 목표로 하고 있습니다. 그러함에 있어 외적으로는 적극적인 마케팅 분야, 내적으로는 끊임없는 제품 개발에 집중할 것입니다. 이로써 매출이 증대되고, 신규 채용, 지역사회 복지 지원 등을 통해 긍정적인 선순환 구조를 일궈 지역 사회 발전을 목표를 삼습니다. 또한 내수시장에 제한하지 않고 수출을 통해 K-food의 다양성을 알려 자국민의 위상을 드높이겠다는 목표를 목표로 하고 있습니다.

# 해송식품(유)

전남 나주시 산포면 세남로 1399 | T.061-336-9289

대표자명 김세중, 김세남  
 설립연도 2002.07.07.  
 홈페이지 <http://haesongfood.com/ko/>  
 주생산품 조미김  
 각종인증 HACCP, FSSC 22000, 할랄 수산전통식품, K-FISH



## 회사주력제품 소개 **조미김**

식품제조가공 및 조미김 전문기업으로 국내산 김을 주원료로 다양한 조미김 가공식품을 생산하는 전문 식품 기업입니다. 20여년간 안정적인 품질 관리와 지속적인 기술 개발을 통해 조미김 구운김 재래김 등 다양한 김 제품을 선보이며 국내외 시장에서 신뢰받고 있습니다. 특히 엄격한 위생관리와 HACCP 인증을 기반으로 안전하고 건강한 식품을 제공하며 수출을 통해 농수산식품의 세계화에도 기여하고 있습니다. 고객 맞춤형 제품 개발과 지속적인 연구개발을 통해 품질과 맛 모두를 만족시키는 해송식품은 가정 학교 기업 등 다양한 소비자층에 사랑받는 브랜드로 자리 잡고 있습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

조미김 구운김 재래김 등 다양한 가공김입니다. 이들 제품은 국내산 김을 원료로 하여 참기름 소금 등 천연 양념으로 맛을 내고 바삭한 식감과 풍부한 감칠맛을 갖추고 있어 남녀노소 누구나 즐길 수 있습니다. 판매 배경은 가정용 반찬 학교 및 직장 도시락 간편간식 수요가 꾸준히 증가함에 따라 소비자들이 손쉽게 영양과 맛을 동시에 누릴 수 있는 제품을 제공하기 위해서입니다. 또한 국내뿐 아니라 해외 수출을 통해 한국 김의 우수성을 알리고 글로벌 시장에서 경쟁력을 확보하고자 하는 전략적 목적도 포함되어 있습니다. 이러한 배경으로 해송식품의 제품은 지속적인 연구개발과 품질관리를 통해 안정적이고 신뢰할 수 있는 식품으로 자리 잡았습니다.

## 시장 개척의 필요성

기업의 지속적인 성장과 경쟁력 확보를 위해 필수적입니다. 기존 시장만을 대상으로 한 판매는 한계가 있으며, 새로운 시장을 개척함으로써 매출 증대와 브랜드 인지도를 높일 수 있습니다. 또한, 소비자 트렌드와 수요가 빠르게 변화하는 환경에서 신시장 발굴은 리스크 분산과 안정적인 수익 확보에도 중요합니다. 해외 시장 진출을 통한 수출 확대는 국내 생산품의 경쟁력을 검증하고 글로벌 브랜드로 도약할 기회를 제공합니다. 특히 식품 산업에서는 건강, 간편식, 웰빙 트렌드에 맞춘 신제품 개발과 새로운 유통 채널 확보가 시장개척의 핵심 요소로 작용하며, 이를 통해 기업은 장기적인 성장 기반을 마련할 수 있습니다.

## 성과와 향후 목표

해송식품 유한회사는 국내외 시장에서 꾸준한 성장을 통해 조미김, 구운김 등 주력 제품의 판매 확대와 수출 다변화라는 성과를 이루어냈습니다. 최근 몇 년간 수출국을 확대하고 매출을 안정적으로 증가시키며, 농수산식품의 세계화에 기여하였습니다. 또한, 품질관리와 위생관리 시스템을 강화하여 소비자 신뢰를 확보하고, 국내외 거래처와의 안정적인 유통망을 구축한 점도 중요한 성과로 평가됩니다. 향후 목표는 기존 제품의 경쟁력을 더욱 강화하고, 해외 신시장 진출과 온라인 유통 채널 확대를 통해 매출 다각화를 실현하는 것입니다. 또한, 건강식 및 웰빙 트렌드에 맞춘 신제품 개발과 지속적인 연구개발로 글로벌 식품 기업으로 도약하는 것을 목표로 하고 있습니다. 이를 통해 국내외 소비자에게 신뢰할 수 있는 고품질 김제품을 제공하고, 장기적인 성장 기반을 확보할 계획입니다.

# 감로식품 영어조합법인

전남 해남군 화산면 사포길73-19 | T.061-536-1156

대표자명 정경섭  
 설립연도 2023.06.20.  
 주생산품 두번구운 김밥김, 두번구운 곱창김  
 각종인증 HACCP, 할랄, fssc22000



## 회사주력제품 소개 **두번구운 김밥김·곱창김, 어린이김**

감로식품 영어법인은 전통과 현대 기술이 조화를 이루는 김 전문 제조기업으로, 청정 바다의 원초를 엄선하여 두 번 구운 고품질 김을 생산하고 있습니다. 4대째 이어온 전통 방식에 현대식 위생 설비를 접목하여, 안전하고 맛있는 김을 전 세계에 공급하고 있습니다.

### 1.두번구운 김밥김 (Double Roasted Kimbap Seaweed)

감로식품의 대표 제품으로, 김밥용으로 최적화된 얇고 바삭한 김입니다. 두 번 구워 더욱 고소하며, 밥과의 조화가 뛰어납니다. 국내는 물론 해외 스시 체인에도 수출 중입니다.

### 2.두번구운 곱창김 (Double Roasted Gopchang Seaweed)

곱창 모양으로 구워낸 전통 구이김으로, 바삭함과 풍미가 일품입니다. 가정용·선물용 모두 인기 있는 제품입니다.

### 3.순수한 어린이김 (Pure Kids Seaweed)

무첨가·저염으로 어린이 간식으로 개발된 건강한 김. HACCP 인증 시설에서 생산되어 안심하고 먹을 수 있습니다.수출용 스시김 (Sushi Nori for Export) 일본·미국·동남아 등 해외 시장을 위한 수출 전용 김. 균일한 두께와 향, 탄력으로 스시용으로 최적화되었습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

감로식품은 4대째 이어온 전통과 현대적 설비로 차별화된 고급 김을 생산하며, 두번구운 공법 등으로 품질 경쟁력을 확보하고 있습니다. 건강·간편식 선호 확대에 맞춰 저염·무첨가·소포장 제품을 강화하고, 스시김·김밥김 등 수출 수요 증가에 대응해 글로벌 시장을 확대하고 있습니다. 또한 청정 원초 사용과 친환경 공정, 최신 설비 도입으로 지속 가능한 생산체계를 구축하고 있습니다.

## 시장 개척의 필요성

① 국내 시장의 포화와 경쟁 심화, ② 건강·프리미엄 중심 소비 트렌드의 변화, ③ 글로벌 K-푸드 확산에 따른 수출 확대 기회, ④ 지역 상생을 통한 지속 가능한 성장 등을 종합적으로 고려할 때, 시장개척은 기업 생존과 성장을 위한 필수 과제입니다.

## 성과와 향후 목표

감로식품은 4대째 전통 기술을 현대화해 프리미엄 김(두번구운 김밥김·곱창김·스시김 등) 생산 역량을 강화하고, HACCP 기반 위생설비로 신뢰도를 높였습니다. 일본·미국·동남아 등 수출 실적과 맞춤형 포장, 전용 라인을 기반으로 해외 경쟁력을 확보했으며, 국내 유통망과 다양한 인증을 통해 브랜드 가치도 향상되었습니다. 향후 저염·무첨가 등 건강 지향형 제품 확대, 중동·유럽 신규시장 진출, 자동화·저온유통 기반의 스마트 제조 구축, 지역 어민 상생과 친환경 경영을 통해 지속 성장을 목표로 하고 있습니다.

# 어업회사법인 바다손애(주)



전남 강진군 마량면 마량공단길 11-7 | T.010-4508-9700

대표자명 김재창  
 설립연도 2019.  
 홈페이지 <https://바다손애.com/>  
 주생산품 김부각 5종, 염장해초 5종, 건미역, 오징어튀김 등  
 각종인증 HACCP, ISO22000 인증



## 회사주력제품 소개 김부각, 해초샐러드, 염장 해조류

어업회사법인 바다손애(주)는 전남 강진의 청정 해역에서 채취한 김과 미역 등 천연 해조류를 주원료로 다양한 해조 가공식품을 생산하고 있습니다. 주요 제품으로는 김부각(치즈, 스파이시, 카레, 와사비, 어니언 5종) / 모듬 해초샐러드 및 유자 해초 샐러드 / 염장 해조류 5종(미역, 미역줄기, 다시마, 툷, 꼬시래기 등) / 오징어튀김·오징어볶음·오삼불고기 등 군납용 반조리식품이 있으며, 각 제품군은 연령대별 소비 트렌드에 맞춰 개발되었습니다. 김부각 시리즈는 10~30대 소비자를 중심으로 간편한 스낵형 수산가공식품 시장을 공략하고 있으며, 해초샐러드 제품은 20~50대 여성층 및 건강식 중심 소비자에게 인기가 높습니다. 또한 군납 및 식자재용 제품은 전 연령층에 공급되어 안정적인 내수 기반을 형성하고 있습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

김부각 및 해초샐러드 제품은 간편하면서도 건강한 식문화를 추구하는 젊은 소비층의 증가에 따라 수요가 꾸준히 확대되고 있다. 특히 김부각은 건강 스낵 시장에서 경쟁력을 확보하였으며, 해초샐러드는 샐러드용 HMR 시장에서 차별화된 맛과 영양으로 주목받고 있다. 또한 군납 및 식자재용 반조리식품은 품질 안정성과 대량생산 체계를 기반으로 내수 시장의 매출 비중을 견인하고 있다. 바다손애는 이러한 제품군을 통해 국내 시장뿐 아니라 인도·베트남·러시아·말레이시아 등 해외시장으로 수출을 확대하고 있으며, 현지 소비자 선호도에 맞춘 포장 디자인 및 소용량 스틱형 제품 개발로 해외 판로를 넓혀가고 있다. 향후에도 해조류의 영양적 가치를 활용한 기능성·간편식 제품군을 지속 개발함으로써, 글로벌 해조식품 전문기업으로서의 입지를 강화할 계획이다.

## 시장 개척의 필요성

글로벌 시장에서 건강·친환경 트렌드가 확대되며 김·미역 등 해조류 수요가 증가하고, 한류 영향으로 한국산 해조류 인지도도 높아지고 있다. 이에 바다손애(주)는 내수 중심에서 벗어나 수출 중심 구조로 전환이 필요해졌다. 강진 청정 해역의 우수 원료를 기반으로 국가별 취향에 맞춘 제품·포장 개발이 요구되며, 베트남·인도·러시아 등 신규 시장은 성장성이 커 전략적 공략이 필요하다. 또한 간접수출에서 직접수출로 전환해 경쟁력을 높이고, HACCP 생산체계를 활용한 현지어 표기 제품·수출 포장재 개발을 추진 중이다. 이는 매출 확대뿐 아니라 지역 수산물물의 부가가치 향상과 청년 일자리 창출, 전남 수산업의 글로벌화를 위한 핵심 과제다.

## 성과와 향후 목표

바다손애(주)는 전남해양수산창업투자지원센터 수출패키지 지원을 통해 베트남·인도·러시아 등 신규 바이어를 확보하고 약 5만 달러의 직접수출을 달성하며 수출 구조를 간접에서 직접으로 전환했다. 베트남어 포장, 스틱형 내포장, RRP 외포장 등 현지 맞춤 패키지를 개발해 경쟁력을 높였고, 온라인 홍보 콘텐츠와 전시회·시장개척단 활동으로 바이어 네트워크를 확대했다. 이를 통해 김부각·건미역·해초샐러드 등 주력 제품의 수출 기반을 강화하고 전남 해조류 브랜드 인지도 향상에 기여했다. 향후 매출 15억 원, 수출 15만 달러, 신규 채육·신제품·해외 인증 확보를 목표로 하며, 러시아·태국·홍콩·대만 등 신규 시장 공략과 현지어 포장 확대를 통해 지속 가능한 수출 체계를 구축할 계획이다.

# 어업회사법인 (주)예원

전남 강진군 칠량면 청자로 656-44 | T.061-433-1004



대표자명 권윤택  
 설립연도 2019.  
 홈페이지 www.yewoncorp.com  
 주생산품 해초샐러드, 한입부각칩, 견해조류  
 각종인증 HACCP, SQF, USDA NOP, Vegan, Glutenfree, Non-GMO, HALAL



## 회사주력제품 소개 **해초샐러드, 한입부각칩, 견해조류**

국내산 미역줄기를 가공한 해초샐러드를 주력으로 전통식품인 부각을 간편하게 즐길 수 있게 개선하여, 최신설비를 갖춘 한입다시마부각칩과 김부각 생산공장과 위생적인 견해조류 생산설비를 통해 생산된 제품을 국내 대형유통업체 및 해외 대형 유통 매장에 수출을 통해 한국 전통식품의 세계화와 건강식품과 기호식품으로의 한국 해조류 가공식품의 위상을 높이고 있습니다.

### 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

대한민국은 지리적으로도 삼면이 바다와 접하고 있으며, 전통적으로 바다에서 채취 및 양식한 산물을 활용하여 다양한 먹거리를 발전시켜 왔습니다. 전통식품의 세계화를 위해 해조류를 가공한 해초샐러드를 해외박람회등에 꾸준히 소개하며, 전세계 대형유통업체와의 거래를 통해 제품을 개선시켜 Costcowholesale 매장에 수출하고 있습니다. 국내 해조류업계에서는 유일하게 HPP(초고압살균기)를 통해 품질관리를 하며, 건강식품으로의 해초샐러드를 전세계에 소개하고 있습니다. 다시마를 가공한 한입부각칩은 건강한 먹거리에 대한 관심이 증가되고, 간편하게 즐길 수 있는 부분을 전통식품에접목한 제품으로 바삭한 식감과 다시마와 찹쌀의 고유한 식감과 풍미로 누구나 즐길 수 있는 스낵으로 전세계에 경쟁력을 가지는 제품으로 개발 판매하며, 해외에서 인기 있는 김을 활용한 김부각과 시즈닝을 첨가하여 다양한 맛의 제품을 소개하며, 해조류 전문 기업으로 전세계에 도전하고 있습니다.

### 시장 개척의 필요성

전통식품의 세계화와 해조류 식품의 널리 알려진 기능성과 건강식품으로의 가능성이 전세계적인 요구에 부합되며, 누구나 간편히 즐길 수 있는 식품으로 발전성이 높기에 다양한 국제인증을 취득하여, 안전하고 건강한 식품을 판매하기 위한 노력을 지속적으로 하였으며, 시장에서의 가능성이 확인된 해초샐러드의 신제품과 한입부각칩의 선호도를 통해 전세계적인 식품으로의 선택될 수 있는 기회와 해외박람회에서의 호평을 통한 유통업체 바이어들의 관심을 통해 신제품 개발 및 시장확대를 위한 노력으로 국내산 해조류의 다양성에 맞추어 맛과 기능이 우수한 제품을 통한 신제품 개발과 판로 확대를 추진하고 있습니다. K-food 로 인식되는 김부각제품으로 확대하여 미국, 유럽, 아시아 등의 시장 개척에 가속을 더할 예정입니다.

### 성과와 향후 목표

창업 이래로 지속적인 매출성장을 이루며, 수출 확대를 통해 해조류 전문 기업의 위상을 높여 왔습니다. 국내 해조류를 활용한 다양한 제품개발을 통해 글로벌 해조류 전문 기업으로 성장하며, 수출주도형 기업으로 해조류의 우수성을 알리며 건강식품과 기호식품, 청정식품으로 전세계인에게 다양한 해조류제품을 경험할 수 기회를 넓혀 가겠습니다. 생산설비의 개선과 효율화를 추구하여 안전하고 건강한 먹거리를 효율적으로 생산하며, 전통식품인 해조류 가공식품이 고부가가치의 건강 기호식품이 되도록 해조류 산업의 특성상 지역 어민과 상생하며, 지역 고용창출과 경제발전에 기여하며, 지역과 상생하는 기업으로 글로벌 성장을 주도해 나가겠습니다.

전남  
 목포·무안  
 순천·여수  
 나주·영암·화순  
 강진·해남  
 고흥·정읍  
 영암·함평

# KJBiochem

전남 고흥군 남양면 송정옥천길 214 | T. 010-4048-4571

대표자명 여권주  
 설립연도 2025.04.18.  
 홈페이지 <http://kjbiochem.page24.app>  
 주생산품 맞춤형 재조합 단백질

# KJ Biochem



## 회사주력제품 소개 맞춤형 재조합 단백질

맞춤형 재조합 단백질 주문제작 전문기업으로 해양수산물 질병관련 바이러스 및 세균에서 발현되는 단백질을 유전자 재조합 기술을 이용하여 고객 맞춤형 재조합 단백질을 대장균을 통해 대량생산하여 판매하고 있다. 해양수산물의 질병관련 특정 바이러스 및 세균 검출을 위한 항체제작이나 신속진단키트 제작을 수행하는 대학 및 기업에서 원하는 특정한 재조합 단백질을 맞춤형으로 제작하여 공급함으로써 해양수산물 질병관련 연구개발 및 검역에 필요한 신속진단키트 제작에 활용될 수 있다. 20여년간의 재조합 단백질 연구경험을 바탕으로 다양한 해양수산물 질병관련 바이러스 및 세균에서 발현되는 타겟 단백질을 지속적으로 발굴하고 우수한 품질의 재조합 단백질을 고객 맞춤형으로 제공함으로써 국내외 재조합 단백질 시장에 진출하고자 한다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

해양수산물 질병관련 바이러스 및 세균 검출을 위한 항체제작 및 신속진단키트 제작에는 타겟 바이러스 및 세균에서 발현되는 항원 단백질이 필요하다. 본 기업이 보유하고 있는 유전자 재조합 기술 및 대장균을 통한 재조합 단백질 발현정제 기술을 토대로 해양수산물 질병관련 바이러스 또는 세균에서 발현되는 항원 단백질을 필요로 하는 기업, 대학 및 연구기관에 우수한 품질의 맞춤형 재조합 단백질을 제작 공급함으로써 수익창출과 더불어 해양수산물 질병관련 연구개발 사업에 기여하고자 설립하게 되었다.

## 시장 개척의 필요성

지구온난화로 인한 고수온 현상은 해양수산물의 질병감염 노출을 증가시키고 있고, 해외로부터 수입되는 다양한 해양수산물의 증가는 신속한 검역이 요구되고 있는 상황이다. 이러한 상황에서 각종 해양수산물 질병관련 바이러스 및 세균에 대한 신속한 대처 및 방역을 위해서는 특정 바이러스와 세균에 대한 항체의 제작과 이를 통한 항체기반 신속진단키트의 개발이 반드시 필요하다. 하지만, 현재 우리나라의 경우 해양수산물 관련 질병 검출을 위한 신속진단키트 개발은 거의 이루어 지지않고 있고 대부분 수입에 의존하고 있다. 따라서, 해양수산물 질병관련 신속진단키트 국산화 및 국내외 해양수산물 질병관련 신속진단키트 시장을 개척하기 위해서는 해양수산물 질병관련 바이러스 및 세균들에 대한 재조합 항원 단백질의 신속한 공급이 필요하다.

## 성과와 향후 목표

당사는 향후 다양한 해양수산물 바이러스 및 세균들에 대한 타겟 항원 단백질을 발굴하여 재조합 항원 단백질 제작 프로토콜을 확립하여 항체 및 속진단키트 개발사업 공급하고자 한다. 매년 2종 이상의 재조합 항원 단백질 제작 프로토콜을 확립하고, 학회 및 세미나 등을 통한 해양수산물 질병에 대한 연구를 수행하고 있는 대학 및 연구기관 그리고 기업들에 대한 정보를 확보하고 홍보함으로써 새로운 고객확보함으로써 매출증대를 이루고자 한다. 또한, 향후 사업비 확보를 통해 신속진단키트 개발 사업에도 도전함으로써 사업 및 시장을 확장하고자 한다.

# 라뽀엘(유)

전남 장흥군 장흥읍 산단로 50 전남생물산업진흥원 천연자원연구센터 2015호  
T. 010-4617-1669

대표자명 김혜영  
설립연도 2023.  
홈페이지 www.rappol.co.kr  
주생산품 후코이단 기능성화장품, PDRN 기능성마스크팩  
각종인증 중국 NMPA 인증



## 회사주력제품 소개 아네시스 카복시 테라피 마스크

카복시 테라피 마스크와 시트의 결합으로 탄산을 발생시켜 피부에 각종 영양성분들이 효율적으로 흡수되고 최상의 피부상태를 유지시켜 주는 물질이동 시스템입니다. 아네시스 카복시 테라피 마스크는 20분 동안 피부 내 CO2 기포를 활성화해 맑고 투명한 피부로 가꿔줍니다. 미백과 주름개선 기능성 인증을 받은 제품으로, 특허받은 후코이단성분과 병풀추출물, 비타민B5가 피부 진정과 보습에 효과적입니다. 히알루론산과 백목이버섯추출물이 각질 케어와 탄력 강화에 도움을 줘 피부를 부드럽고 건강하게 유지합니다. 한 번 사용으로도 모공을 정돈하고 촉촉한 투명감을 선사하는 에스테틱 등급의 고기능성 마스크입니다. 피부 자극 테스트를 완료해 안전성과 효과를 동시에 갖춘 제품입니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

아네시스 카복시 테라피 마스크 개발은 급성장하는 홈에스테틱 시장의 변화에 발맞추어 진행되었습니다. 소비자들이 보다 편리하고 전문적인 피부 관리를 집에서도 경험하고자 하는 요구가 높아짐에 따라, 에스테틱급 럭셔리 케어를 구현할 수 있는 제품 개발이 절실했습니다. 본 제품은 탄산가스를 활용한 독자적인 미세버블 기술을 적용해 20분 내에 피부 기포를 활성화시키며, 얼굴과 목까지 동시에 케어가 가능한 전용 시트를 사용하여 모공과 탄력 개선에 탁월한 효과를 제공합니다. 또한, 알긴산과 히알루론산 나트륨을 포함한 젤 타입 제형으로 부드러운 사용감을 선사하고, 병풀추출물과 비타민B5가 피부 진정과 보습을 효과적으로 지원합니다. 미백과 주름 개선 기능성 인증을 획득하여 제품 신뢰도를 높였으며, 유효 성분의 조화로운 작용으로 한 번의 사용만으로도 건강하고 촉촉한 피부결 완성이 가능합니다. 특히, 본 제품은 한국 에스테틱 등급에 맞춰 개발되어 안전성과 효능을 동시에 입증하였고, 이미 중국 시장에 성공적으로 수출되며 국내외 시장에서 높은 경쟁력을 확보하였습니다. 이로써 아네시스 카복시 테라피 마스크는 변화하는 소비자 트렌드에 선제적으로 대응하며 글로벌 홈에스테틱 시장 개척을 선도하는 대표적인 케어뷰티 브랜드로 자리매김하고자 합니다.

## 시장 개척의 필요성

아네시스 카복시 테라피 마스크는 중국 시장 성공을 기반으로 글로벌 확장 가능성이 높아지고 있다. 중국에서는 K-뷰티 신뢰도와 홈케어 트렌드 확산으로 추가 성장이 기대되며, 동남아시아 젊은 인구와 빠른 소비 증가로 진출 잠재력이 크다. 유럽·미국은 프리미엄 스킨케어와 혁신 기술에 대한 수요가 높아 카복시 기술과 에스테틱급 효능이 경쟁력이 될 전망이다. 이에 따라 글로벌 시장 다변화는 브랜드의 지속 성장과 이미지 강화에 중요한 전략 과제로 평가된다

## 성과와 향후 목표

아네시스는 혁신 기술과 뛰어난 효능을 기반으로 올해 수출 10억 원을 돌파하며 글로벌 경쟁력을 입증했다. 이는 중국 시장 성공에 이어 브랜드의 해외 확장 가능성을 재확인한 성과다. 앞으로 아시아를 넘어 유럽·미주 시장 진출을 가속화하고, 홈에스테틱 분야의 대표 K-뷰티 브랜드로 성장하는 것을 목표로 하고 있다. 또한 지속적인 연구개발과 현지 맞춤형 마케팅을 통해 글로벌 시장에서 안정적 성장과 브랜드 리더십을 강화할 계획이다.

# (주)청산에식품

전남 장흥군 장흥읍 삼산리 752-7 | T.051-206-5852



대표자명 박영동  
 설립연도 2001.  
 홈페이지 www.chungsanea.com  
 주생산품 김스낵(현미, 땅콩, 매운맛현미, 초코), 구운김, 생김  
 각종인증 HACCP, FSSC22000인증, 친환경유기인증, KMF할랄, 비건, K-FISH



## 회사주력제품 소개 김스낵, 구운김, 생김

1996년 태원상사로 설립하여 2001년 (주)청산에식품으로 상호 변경 및 법인 설립을 하여 국내 김제조 유통업체로 전국적인 판매망을 구축하고 있으며, 국내 백화점, 할인점 및 관광상품으로 자리매김하고 있음. 특히 2012년 6월부터 김스낵 전문 생산가공공장을 준공하여 김분야의 새로운 제품을 선보임으로 김 산업의 선두주자로 활동하고 있습니다. 식품제조가공 및 조미김 전문기업으로 식품관련 경험을 통한 연구개발, 마케팅, 영업 등의 인프라를 구축하여, 다양한 제품을 지속적으로 개발 및 고객에게 만족을 주는 좋은 제품으로 보답 할 것이며, 이를 통해 국내시장의 성장과 해외시장 진출을 통한 글로벌한 회사로 도약할 것입니다. 현재 국내로는 공영홈쇼핑, 홈앤쇼핑, 현대홈쇼핑이 주 매출처이며, 국외로는 베트남 현지 유통회사(K-WOOK)에 22년 48만 달러, 23년 100만 달러를 수출하고 있습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

김은 기초식품으로 세계인의 입맛을 사로잡아가고 있습니다. 김 수출은 2019년부터 수산 식품 수출액 1위를 지켜왔으며, 2024년 기준 9억 9천 700만 달러로 세계 김시장의 70.6%의 점유율 차지 하였습니다. 미국에서 김은 건강&웰빙 제품으로 인지도 상승하였으며, 미국 수산가공품 23년 51.6억달러로 5년간 연평균 4.4% 성장, 28년에는 65.2억 달러 예상됩니다. 이에 당사는 기존 김 제품과 더불어 김스낵으로 간편하고 식감 좋은 영양간식으로써 다양한 수산 간편식품을 온라인(홈페이지)를 통해 보다 자세히 설명하여 바이어 및 고객들의 이해를 돕고자 합니다. 김스낵은 김과 김사이에 곡물을 넣어 구운 제품으로 고소하고 달콤한 맛이 일품이며, 남녀노소 다양하게 이용할 수 있음. 또한, 자체 개발한 터널형 고온압착식 공정은 일반 타사 프레스 공정과 달리 열이 골고루 전달되고 생산성 또한 빨라 균일한 맛을 유지하며 대량생산이 가능하며, 구운 김밥김은 매해 신선한 김을 수매하여 고온으로 2번 구워 김의 감칠 맛을 최상으로 이끌어낸 제품으로 20년 이상의 노하우를 가진 당사가 원초를 직접 선별하여 구운 프리미엄 김입니다.

## 시장 개척의 필요성

이번 전남 해양수산창업투자지원센터 사업에 참여하게 된 것은 당사의 김 제품과 더불어 김과 김사이에 다양한 토핑을 넣어 더욱 간편하고 식감이 좋은 영양간식인 김스낵을 현지어로 자세하게 번역하여 바이어 및 개인고객들의 니즈를 정확하게 파악하여 대응할 수 있으며 섭취 대상의 대중성을 넓혀 K-FOOD의 위상을 더욱 높이고, 한국 김 수출에 이바지하여 국위선양을 하고자 합니다.

## 성과와 향후 목표

당사는 향후 매출 20%향상을 목표로 하고 있습니다. 마케팅 계획 역시 국내를 비롯한 국내외 전시회 및 박람회에도 참여하여 적극적인 바이어 확보를 계획으로 세우고 있으며, 홈페이지를 적극적으로 활용하여 새로운 판로개척에 힘을 쓸 것입니다. 향후에는 여러 수산식품 특화 및 추진 사업에 참여할 계획입니다. 이를 통해 매출증대를 이루며 고용창출과 제품 생산의 편리화를 위해 설비투자에도 힘쓸 것이며, 다양한 신제품 개발을 계획하고 있습니다.

# (주)해신

전남 고흥군 도양읍 도양해안로 442 | T.010-9375-5999



**대표자명** 김운봉  
**설립연도** 2022.  
**홈페이지** www.haesin.kr  
**주생산품** 해삼 가공 제품  
**각종인증** ISO 9001, 14001 인증, 기술형 혁신기업(이노비즈), 글로벌 강소기업 1,000+, 전라남도 청년 기업, 벤처 기업, 2024 초창패 최우수 기업



## 회사주력제품 소개 **해삼가공제품**

(주)해신은 해삼의 영양과 기능성을 극대화한 식품·화장품을 생산하는 해삼 가공 전문기업이다. 자숙해삼·간장해삼·염장해삼 등을 전문 OEM 체계로 위생적·표준화된 공정에서 제조하고 있으며, 자숙해삼은 식감과 영양을 살린 프리미엄 제품, 간장해삼은 중국 시장에서 'K-SEA CUCUMBER' 브랜드로 인지도를 확대하고 있다. 염장해삼은 장기 보관과 원료 수출용으로 활용된다. 또한 부산물에서 추출한 콜라겐·펩타이드 성분을 적용한 '해삼 리커버리 크림'을 출시해 해양바이오·화장품 분야로 사업을 확장하며 해삼의 고부가가치를 입증하고 있다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

(주)해신은 해삼 산업의 저부가가치 구조를 개선하기 위해 '양식-가공-수출'의 전 과정을 통합한 사업모델을 구축했습니다. 전라남도 고흥군과 충남 태안군에 약 10.5ha 규모의 해삼 양식장을 운영하며 원료 해삼을 직접 생산하고 있으며, 이를 기반으로 한 원료 자립형 공급체계를 갖추고 있습니다. 현재 자숙해삼, 염장해삼, 간장해삼 등 주요 가공제품은 OEM 형태로 생산하고 있으나, (주)해신은 새만금 수산식품 수출가공산업단지 내에 자체 공장을 설립하여 직접 생산체계를 구축하고자 하고 있습니다. 새만금 공장은 총 50억 원 규모의 민간 투자사업으로, 부지 3,896m<sup>2</sup>, 연면적 2,684m<sup>2</sup> 규모로 계획되어 있으며, 자숙, 염장, 냉동, 간편식 제품 생산을 위한 HACCP 인증 수출형 가공라인이 구축될 예정입니다. 2025년 11월 착공하여 2026년 상반기에 완공을 목표로 하고 있으며, 완공 후에는 OEM 의존도를 단계적으로 줄이고 자체 브랜드 제품의 생산 비중을 확대할 계획입니다. 이를 통해 생산 효율성과 품질 경쟁력을 강화하고, 국내외 수요에 대응하는 안정적인 공급체계를 확보함으로써 해삼 가공식품 산업의 새로운 표준을 제시하고자 합니다.

## 시장 개척의 필요성

해삼은 콜라겐·콘드로이틴·타우린 등 기능성 성분이 풍부한 고단백 건강식품이지만, 국내 산업은 여전히 원물 중심 저가 수출에 머물러 부가가치가 낮다. (주)해신은 이를 극복하기 위해 해삼을 식품·건기식·화장품 소재로 고부가가치화하며 가공·유통·수출을 결합한 산업 모델을 구축하고 있다. 중국·일본·동남아 등 아시아 시장을 중심으로 맞춤형 제품을 개발·수출 중이며, 향후 새만금 공장 완공 후 'K-SEA CUCUMBER' 브랜드를 기반으로 한국형 프리미엄 해삼 브랜드의 글로벌 경쟁력을 강화할 계획이다.

## 성과와 향후 목표

(주)해신은 해삼 기반 해양바이오 산업에서 지속 성장하며 누적 매출 321억 원, 누적 수출 1,392만 달러를 달성했고, 2025년 기준 연 매출 144억 원, 수출 668만 달러를 기록했다. 주요 수출국은 중국이며 향후 중화권 중심으로 유통망을 확대할 계획이다. 새만금 공장 완공 후에는 OEM 의존도를 줄이고 직접 생산 체계를 갖춰 건강기능식품·화장품·의약 소재 등으로 사업을 확장할 예정이다. 해신은 기술력과 원료 경쟁력을 바탕으로 글로벌 해양바이오 선도기업으로 도약하는 것을 목표로 하고 있다.

# 맛나푸드(주)

전남 함평군 대동면 동함평산단길 97-4 | T.061-894-7990

대표자명 노미숙  
 설립연도 2016.  
 홈페이지 <http://www.mannafood.net>  
 주생산품 조미김  
 각종인증 HACCP, FDA시설등록, HALAL, FSSC22000, EAC, VEGAN, ISO14001, ISO45001인증



Manna Food Co., Ltd.



## 회사주력제품 소개 **조미김**

저희 해조명가 맛나푸드는 2016년 전남 함평군 동함평산단에 최신시설과 설비를 갖추고 조미김 가공공장을 설립하여 도시락김, 전장김, 김밥김, 김가루, 돌김자반 등 각종 김제품을 생산하고 있습니다. 식품의 맛을 지키는 것은 싱싱한 원초와 생산자의 정성, 이 두가지가 전부라고 생각합니다. 저희는 청정해역에서 채취한 좋은 품질의 재료만을 엄선하여 사용하며 HACCP 인증을 받은 깨끗한 환경에서 김 본래의 맛과 향을 느낄 수 있도록 정성껏 생산하고 있습니다. 저희 해조명가는 각종 미네랄이 풍부하여 웰빙 건강식품으로 각광받고 있는 김의 세계화에 최선을 다하고자 합니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

맛나푸드(주)는 해조명가와 바베김(VAVE GIM)브랜드를 바탕으로 조미김과 김밥용 김을 주로 생산하고 있습니다. 김은 건강한 블랙푸드라는 이미지와 한류의 영향으로 해외에서 수요가 지속적으로 증가하고 있어 해외에서 대표 한국식품으로 인식되고 있습니다. 아시아나 미주지역에서는 김을 스낵으로써 인식하고 있고 그에 맞춰서 다양한 맛과 몸에 좋은 김제품의 개발이 중요해지고 있습니다. 따라서 조미김의 나트륨 함량조절, 새로운 맛의 조미김(어린이용 올리브로 구운김, 포도씨유로 구운김 등), 프리미엄 고급 김을 개발해(곱창구운김, 곱창조미김) 수출하고 있습니다.

## 시장 개척의 필요성

2017년부터 해외시장조사를 통하여 2018년 첫 수출을 시작하였습니다. 해외시장은 이미 많은 국내 업체들이 조미김으로 수출시장 및 내수시장을 공략하고 있었기 때문에 경쟁 또한 매우 치열했습니다. 하지만 당사는 해외 시장개척단, 해외박람회, 판촉전, 국내 바이어 초청 상담회 등 많은 지원 사업을 통해 수출국의 현지 시장조사와 많은 바이어의 미팅을 통하여 정보를 수집하였고, 국가별 소비자의 맞춤형 제품을 개발하고 있습니다. 국가별 맞춤형 제품개발의 어려움을 금번 해양바이오산업연구원으로 도움으로 쉽게 완료할 수 있어서 매우 뜻깊었습니다.

## 성과와 향후 목표

당사는 10월 현재 120억의 매출을 달성하였고 금년 매출 150억원을 목표로 하고있습니다. 수출 또한 600만불을 달성하기 위해 노력하고 있습니다. 마케팅 계획 역시 국내외 전시회에 적극 참여하여 바이어 확보에 노력하고 있어 태국, 우크라이나 등의 신시장 바이어를 확보하였고, 지속적으로 시장확장 및 바이어 확보를 위해 노력하고 있습니다. 이를 통해 매출증대 및 고용확대를 이루고 이를 통해 지역과 함께하는 기업으로 나아갈 것입니다. 또한 당사 연구부서를 통해 신제품을 꾸준히 개발해 나갈 것입니다.

# (주)섬섬바이오



전남 장성군 남면 나노산단로 123,  
전남 바이오산업진흥원 나노 바이오연구센터 305호  
T. 061-395-7633

대표자명 최문희  
설립연도 2021.  
홈페이지 sumsumbio.com, searce.shop, ovcl.co.kr  
주생산품 오브클 비자&카페인 헤어세트 / 시어스 머쉬룸 EM 헤어세트  
각종인증 ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, 벤처기업인증, 메인비즈인증, 연구소기업



## 회사주력제품 소개 **오브클 비자&카페인 헤어세트**

두피와 모발 건강을 위한 과학적 처방으로 개발된 프리미엄 헤어케어 라인입니다. 비자나무 추출물과 카페인 복합 성분이 두피의 각질과 피지를 케어하며 모근을 탄탄하게 잡아주어 건강한 모발로 가꾸어 줍니다. 앞으로도 오브클은 기능성과 감성을 겸비한 제품을 지속적으로 선보이며 국내를 넘어 글로벌 시장에서 사랑받는 헤어 전문 브랜드로 성장하겠습니다.

## 회사의 주력제품 품목 및 제품판매의 배경

탈모 증상 완화와 두피 케어를 동시에 돕는 기능성 화장품입니다. 최근 두피 건강과 모발 관리에 대한 관심이 높아지며, 성분 중심의 클린 뷰티 시장이 빠르게 성장하고 있습니다. 당사는 이러한 시장 변화 속에서 자연 유래 성분과 과학적 검증을 결합한 기능성 헤어케어 제품의 필요성을 인식하고 사업을 시작하게 되었습니다. 비자나무 추출물과 카페인 복합 성분을 활용한 프리미엄 제품으로, 경쟁이 치열한 시장 속에서도 차별화된 효능과 감각적 브랜딩을 통해 국내외 고객에게 신뢰받는 브랜드로 성장하고 있습니다.

## 시장 개척의 필요성

(주)섬섬바이오는 기능성 화장품 및 헤어케어 제품을 연구·개발하는 기업으로, 국내외 시장에서의 인지도 확대와 새로운 판로 개척이 필요한 상황이었습니다. 특히 뷰티 산업 내 경쟁이 심화됨에 따라 차별화된 제품력과 브랜드 신뢰도를 시장에 효과적으로 알리는 것이 중요하다고 판단하였습니다. 이에 본 전시회 참여를 통해 소비자의 직접적인 반응을 확인하고 바이어와의 교류를 통해 유통 네트워크를 확장하며, 향후 해외 수출 기반을 마련하고자 하였습니다. 이번 기회를 통해 시장 진입 장벽을 낮추고 향후 지속적인 성장 가능성을 검증하는 뜻깊은 계기로 삼고자 하였습니다.

## 성과와 향후 목표

(주)섬섬바이오는 이번 전시회 참여를 통해 다양한 국내외 바이어와의 네트워킹 기회를 확보하고, 제품 경쟁력에 대한 긍정적인 평가를 얻는 성과를 거두었습니다. 특히 천연 유래 성분을 기반으로 한 기능성 화장품과 헤어케어 제품에 대한 시장의 높은 관심을 확인하였으며, 이를 통해 향후 수출 확대 가능성을 검증할 수 있었습니다. 앞으로는 국내 유통 채널 강화와 함께 해외 시장 진출을 본격화하고, 지속적인 R&D 투자와 신제품 개발을 통해 브랜드 가치를 높여 나갈 계획입니다. 또한 지속 가능한 생산 시스템 구축과 고용 창출을 통한 지역 경제 활성화에도 기여하고자 합니다.



2025  
전남해양수산  
창업투자지원센터  
사례집

**JBF** 전남바이오진흥원  
JEONNAM BIO FOUNDATION

59108 전라남도 완도군 완도읍 농공단지 4길 21-7  
TEL. 061-550-1722, FAX. 061-555-1727