



GLOBAL NO. 1 FROZEN RICE

편리함과 건강한 식품으로
즐거움과 행복을 드리는 기업



농업회사법인 (주)한우물
대표이사 최 정 운

회사연혁

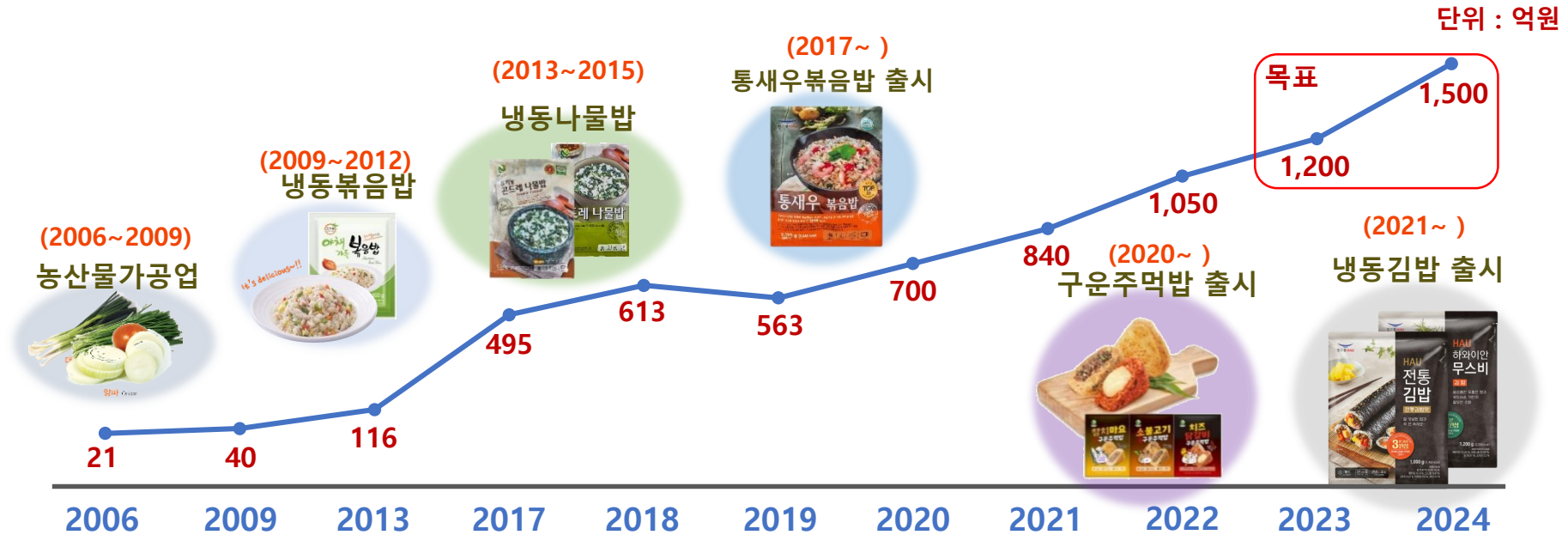
(한우물의 발자취)

- 2006년 06월 : 한우물영농조합법인 설립
- 2008년 08월 : 식품제조가공업 업종 변경
- 2009년 07월 : 냉동볶음밥 출시
- 2012년 07월 : 기업부설연구소 설치(한우물 식품과학연구소)
- 2016년 05월 : 유기가공식품 인증(곤드레나물밥)
- 2016년 10월 : SQF (LEVEL3) 인증 획득
- 2017년 07월 : BRC FOOD 인증 획득
- 2017년 07월 : 미국 수출
- 2018년 11월 : 농업회사법인 (주)한우물 법인 전환
- 2020년 08월 : 2공장 준공



매출추이

(혁신과 성장을 거듭한 한우물)



❖ 한우물 향후 계획 및 목표

	2022	2023	2024
매출목표	1,050억 원	1,200억 원	1,500억 원
운영계획	구운주먹밥, 냉동김밥 밀키트, 아란치니 확대	제 3공장 준공 수출확대	냉동 신규Category진출

해외수출

(냉동식품 Global Company로 성장 준비)



미국 costCo본사



미국시장 진출



대만시장 진출



미국 costCo
본사직원 내방

수출 실적 및 목표

단위 : 백만원



❖ 향후 계획 및 목표

1. 미국 코스트코 전역으로 확대

- 22년 08개 매장 입점 완료 → 26년까지 559개 매장 입점 목표

2. 호주 코스트코 전역으로 확대

- 26년까지 13개 매장 입점 목표
- 現 coles(시드니, 멜번) 대형마트 입점 완료

3. 코스트코 입점 진행 중

- 캐나다 : 26년까지 105개 매장 입점 목표
- 아이슬란드, 스웨덴

4. 입점 확정

- 스페인, 프랑스

제조공정

(최적화된 제조 PROCESS)

□ 제조공정 전체 PROCESS



제품특징

(업계 최고의 품질 경쟁력)

1. 가스 직화방식 취반 System.

가마솥에 직화방식으로 밥을 지어
밥알의 찰기와 고슬고슬한 식감을 최대한 살림



2. 개별급속동결(IQF).

밥알 한톨을 순간적으로 동결시키는
제조기술로 갓 지은 밥맛을 오래도록
유지



3. 생산시설 및 품질관리System.

국내최초 냉동 밥 유기가공 인증
해외 품질시스템 인증 획득



BRC FOOD

SQF (LEVEL 3)

※ 기타 : 냉동밥에 대한 전문성 및 자체개발 능력 (約200여개의 레시피 보유)

제품소개

(장인 정신으로 만든 안전한 먹거리)



곤드레 나물밥

첨가물을 최소화하여, 나물 향과 밥이 잘 어우러져 담백함



육개장 국밥

육개장의 개운한 국물 맛을 그대로 재현



새우볶음밥

탱글탱글한 통새우와 5가지 야채로 불향이 나도록 볶아냄



잡채

한국인의 소울푸드
다양한 채소에 버섯까지 아낌없이 넣어 맛있게 볶아냄.

“신제품 소개”



구운주먹밥

속이 꽉찬 주먹밥을 오븐에 두 번 구워내 더욱 고소하게
아이들 간식으로 안성맞춤



김밥

나들이에 빠지지 않는
한국인이란면 누구나 좋아하는 김밥

한우물의 끊임 없는 변화

(전 구성원이 같은 꿈을 꾸면 현실이 됩니다.)



증산능력	총생산능력
생산량 : 16,000Ton/yr 금 액 : 700억원/yr	생산량 : 48,000Ton/yr 금 액 : 2,100억원/yr



감 사 합 니 다.