



| 동해가문 상품 제안서

동해가문

(주)하성바이오

2020. 09.

동해가문 상품 제안 배경

항상 고객에게는 최상의 제품을 제공하는것이 경쟁속에서 살아남는 길이라는 생각을 합니다.

청정 동해 고성앞바다의 참가리비와 문어의 상품화를 통해 귀사에 가장 적합하게 메뉴와 제품을 매칭함으로써 브랜드의 이미지와 매출의 향상에 기여하고자 하는것이 본 상품을 제안하는 저희의 목표입니다.

동해가문의 사람들



동해가문 브랜드의 사람들은 해산물을 가장 잘 아는 사람들입니다. 강원도 고성의 해양심층수 단지에 위치하고 어부들이 직접만든 수산물 가공 회사입니다.

해양심층수 5대 특성



차별화 Issue

햇빛이 도달하지 않는 수심 200m이상 깊은 곳의 독자적인 바닷물로 동해의 해양심층수는 무기질함량과 용존산소량이 낮아 각종 무기염류, 마그네슘, 칼륨 등의 미네랄이 풍부한 심층수를 해감을 하고 있습니다.

(주)하성바이오 소개

하성바이오는 동해안의 최상의 맛을 추구합니다

-회사명 : (주)하성바이오

-대표이사 : 한동목

-주소 : 강원 고성 죽왕면 오호리 송지호로 15-48
해양심층수 농공단지 내

-전화 : 본사 033-637-1151 서울 02-6401-7778

-홈페이지 : www.동해가문.kr

동해가문은 동해 가리비와 참문의 전문 브랜드입니다.

동해가문은 깨끗한 동해 고성 앞바다에서 자란 참가리비와 갯 잡아낸 증문어를 당일 조업, 당일가공, 당일출하의 원칙으로 직접가공하고, 해양심층수로 해감하여 3시간안에 증숙, 진공포장, 급속냉장까지 진행하는 것을 원칙으로 지키는 신선한 회사입니다

東海家門
동해가문

동해가문의 먹거리 원칙입니다

동해가문의 모든 제품은 당일 잡은 해산물은 해양심층수로 가공 후 당일 출하를 통해 원재료의 최상의 맛과 풍미를 유지합니다.

당일 조업

당일 가공

당일 출하



동해가문 참가리비 소개

-해양심층수로 증숙한 참 가리비살-

동해가문의 참 가리비는 대한민국 고성에서 자란
순수 국내산 가리비로 찬 바닷물에서 자라
육질이 찰지고, 한입에 넣어 먹으려 쫄득하고
달짝지근한 맛이 일품입니다.

전 세계 참 가리비의 성지로 떠오르는 동해가문의
참가리비는 고성앞바다에서 생산되는 순수 국내품종입니다.



동해가문 문어슬라이스 소개

- 해양심층수로 증숙한 문어슬라이스 -

동해가문의 문어는 여름에도 수온이 20도 아래로 유지되는 가장 차가운 바다인 고성 앞바다에서 자라 가장 짭짤한 맛을 자랑합니다.

동해가문의 문어는 수심이 깊고 찬 바닷물에서 자라 문어살이 단단하고 찰진것이 특징인 최상의 문어입니다.



동해가문 상품 차별성

동해청정의 바다와 해양심층수의 가공을 통한 최상의 제품

최상의 참가리비

동해가문의 가리비는 가리비 종류중에 최상의 종인 참가리비로 일반 남해에서 양식되어 유통되는 해만가리비, 비단가리비와 다르게 크기부터 차이가 나며 고급 식재료로 분류됩니다.

동해청정의 참문어(대문어)

동해가문의 참문어(대문어)는 돌문어와 달리 10kg이상의 문어를 기준으로 조업하며 세척시에도 밀가루 혹은 소금으로 세척하지 않고 흐르는 물과 해양심층수로 가공하여 증숙하고 있습니다..

*해양심층수란...

햇빛이 도달하지 않는 수심200M이상 아래의 깊은곳의 독립적인 바닷물로 대기와의 접촉이 없는 '지구상의 가장 깨끗한 물'입니다.

200m

400m

600m



동해가문 해산물의 장점

동해가문의 제품은 최상의 맛과 안전성으로 고객만족과 브랜드의 가치를 높여드립니다..

안전성

동해가문의 제품은 동해청정의 바다에서 양식하여 해양심층수로 가공하여 일본 수입 해산물의 불안감에서 벗어나 안전한 먹거리를 제공합니다.

편리성

해양심층수로 증숙된 제품으로 직접 드시거나 메뉴에 바로 활용할 수 있어 편리합니다.

최상의 맛

최상의 제품만을 선별하여 가공하고 증숙유통의 과정의 당일직행성을 원칙으로 하여 고객들에게 최상의 맛을 제공합니다

경제성

가식물을 고려할때 남해안가리비나 일반 패포함의 제품, 피문어, 들문어에 대비하여 경제성이 뛰어납니다.



상품 구성 및 메뉴제안

동해가문 제품활용 구성 가능메뉴

중숙된 가리비살 활용메뉴

가리비비빔밥, 가리비샐러드, 가리비피자
가리비꼬치, 가리비버터구이, 가리비장, 가리비무침

중숙된 문어 슬라이스

문어테리야게덮밥, 문어수제비, 문어볶음
문어샐러드, 문어튀김, 문어파스타
문어초회, 문어초무침, 문어피자

기타 제품

성게알 비빔밥, 우니장
새우장, 통골뱅이, 독도새우장



동해가문

동해가문 제품별 구성

기성 100g 소포장, 대용량포장, OEM 스팩생산

구분	품목	중량	비고
가비리	증숙된 가리비살	100g	증숙 개별포장
	반패 가리비살		별도협의
문어	증숙된 문어슬라이스	100g	증숙 개별포장
	대용량 벌크	2.5kg	식재대용량
기타	성게알		동해제품 유통진행
	다시마		
	미역		
	골뱅이		
	독도새우		
추가	동해안 해산물		동해현지 소싱 가능

상기제품을 기준으로 고객의 원하는 스팩과 중량에 따라 고품질의 식자재 전문과 소비자 유통이 가능합니다.



동해가문의 상품 진행 프로세스

고객에게 최상의 만족을 주는 동해가문이 되겠습니다.

1안

식재료 공급
고객의 필요에 맞는 스펙과
제품구성하여 진행
유통제품 공급
유통라인에 맞는 제품의
최적공급 진행


2안

메뉴 동시제안
상품활용메뉴의 구성과
레시피,원팩개념의 상품의
구성을 통한 편리하고 용이한
사용이 가능하도록 제안

3안

고객일반 판매
즉석 취식이 가능한 제품으로
일반소비자 판매를 통하여
시그니처제품으로의 접근

제 2018-0421030 호



영 업 등 록 증

법 인 명 : (주)하성바이오 법 인 번 호 : 110111-4106476
대 표 자 : 황종욱 영 업 번 호 :
영 업 소 영 장 : (주)하성바이오 영 년 월 일 :
소 재 지 : 강원도 고성군 죽왕면 송지호로 15-48

영 업 영 령 적 : 1,218.61㎡
영 업 영 령 류 : 식품제조·가공업 (영업의영태: 식품제조가공업)

주 문 : 법 제44조 및 동법시행규칙 제67조의 규정에 준수사항을 이행하
고 기타 신고금자의 지시사항을 이행하여야 함.

식품위생법 제37조제5항, 같은 법 시행령 제26조의2
및 같은 법 시행규칙 제43조의2제2항에 따라 위와 같이
등록하였음을 증명합니다.

2018년 05월 14일

고 성 군 

매양심장수 공급 시설공사 승인서	
승인번호	고성 2018 - 제3호
대상업체 (대표자)	매양심하이오(대표자: 한동욱)
소 재 지	강원도 고성군 죽왕면 송지호로 15-48
법 인 등록번호	110111-4106476
승인조건	"아래"와 같음
위와같이 매양심장수 공급 시설공사를 승인합니다	
2018년 10월 8일	
고 성 군 수	
◆ 승인조건	<ol style="list-style-type: none"> 1) 승인후보일로부터 2개월내 공사를 착수하여야 합니다. 2) 승인후보일로부터 6개월내 공사에 착수할 경우라도 별지 서식에 따라 준공보고 및 사용승인 신청을 하여야 합니다. 3) 공사에 사용하는 자재 및 설비는 품질이 보증된 관리제품을 사용해야 하며, 유압에 준한 열대(부식 방지) 방패용 위해 스테인레스 계열 등을 사용하여야 합니다. 4) 공사는 전문인원기준별 제3호 제1항에 따른 전문인원기준을 상회수도반비공시일차, 공수가 지정하는 감수공사책임자와 동 직할 능력은 갖춘 작업자가 시공해야 합니다. 5) 고성군에서 지정하는 절차권에 해당심장수 인입관을 연결시켜야 합니다. 6) 고성군 및 매양심장수회 협의할 용해 후양계를 설치하여야 합니다. 7) 해당심장수회 인정된 공급을 위해 제정된 "농공단지내 해당심장수 공급을 위한 운영규정"을 준수하여야 합니다.



HACCP

제 2018-1542 호

식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소 인증서

1) 대 표 자 : 한 동욱 (법인명)

2) 대 표 자 : 한 동욱 (개인명)

3) 소 재 지 : 강원도 고성군 죽왕면 송지호로 15-48

4) 업 종 : 냉동수산물(냉동채육)

5) 유효기간 : 2018년 10월 14일부터 2021년 10월 13일까지

6) 소 재 지 : 고성군 죽왕면 송지호로 15-48

7) 인증번호 : 2018-1542호

8) 인증일자 : 2018년 10월 14일

9) 인증기관 : 한국식품안전관리인증원

10) 인증유효기간 : 2018년 10월 14일부터 2021년 10월 13일까지

11) 인증기관 : 한국식품안전관리인증원

동해가문 브랜드의 운영방향

최상의 맛과 최상의 고객만족을 위하여 최선의 노력을 다하겠습니다

1. 고객이 원하는 것에 집중한다

동해가문과 함께 하고자하는 고객의 니즈와 만족을 위해 항상 집중하여 함께합니다.

2. 고객이 원하는 메뉴를 추구한다

고객의 needs에 대한 끊임없는 확인과 관심을 통하여 최적의 활용 메뉴와 제공방식을 추구한다

3. 고객과의 서비스소통이 우선이다

언어가 서비스의 만능은 아니다. 다양한 방법을 통한 고객과의 서비스소통 방식을 도입하여 고객과 소통할 수 있는 최적의 방법을 도모한다

4. 함께하는 이미지를 메이킹한다

고객브랜드 인지도의 상승과 매출활성화라는 전제에 대한 목표를 사업진행의 최우선으로 선정하여 노력한다

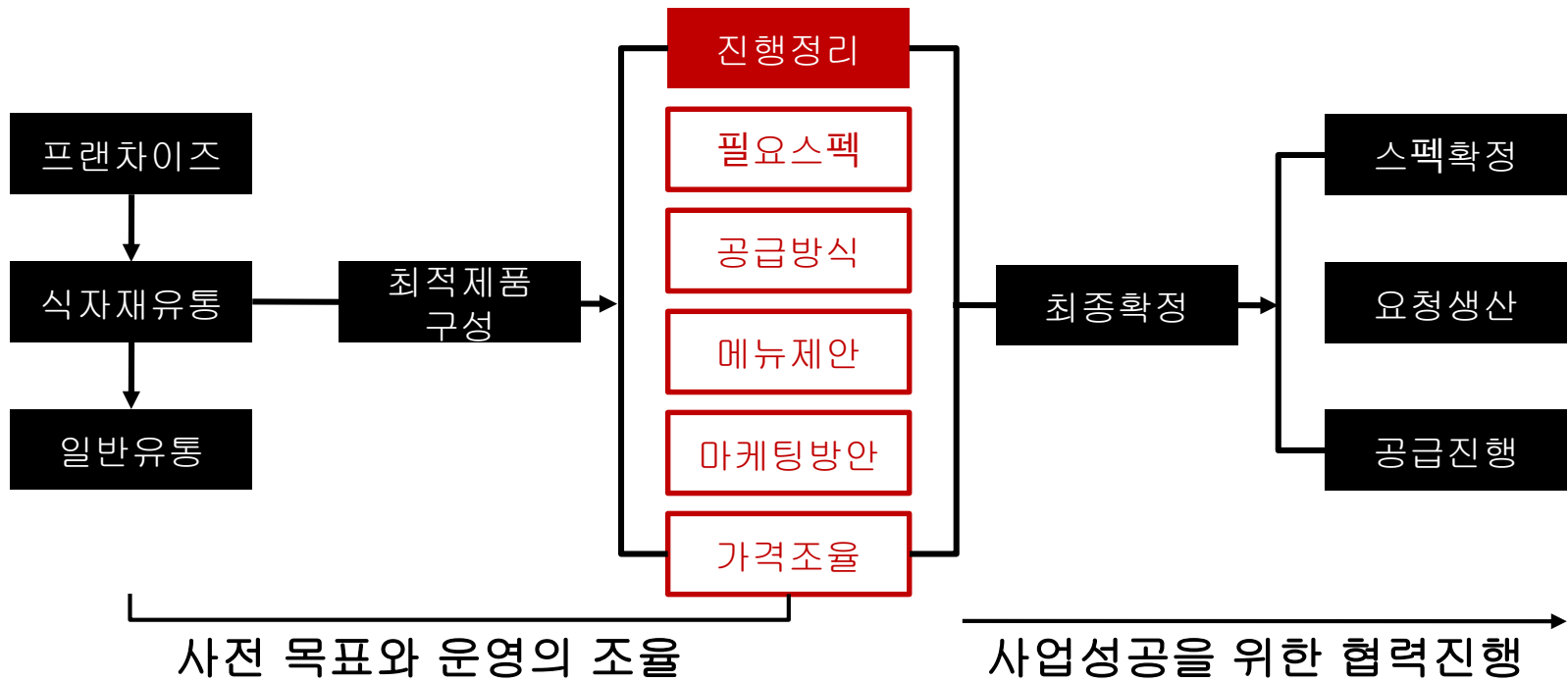
5. 항상 고객을 위한 열린마음이 우선

모든 수익과 발전은 고객으로부터 나온다는 마음으로 고객을 위한 열린자세와 마음으로 임한다

상생과 발전은 모두의 하나된 노력과 열정으로 이루어집니다.

동해가문 입점 및 메뉴제안에 대한 프로세스

상호발전과 목표를 위한 함께하는 발걸음



동해가문

다양하고 신선한 접근을 통하여
귀사의 최상의 상품을 제공하고
행운을 통하여 최상의 만족을 드리도록
최선의 노력을 다하겠습니다..

감사합니다.

(주)하성바이오

www.donghaegam.kr

☎ 서울사무소 02-6401-7778

상품문의 : 010-6496-1796



해산물의 싱싱한 맛 그대로 담아냅니다

동해가문

