

발표

충남지역 농촌산업(6차산업) 우수 경영체 소개

최 명 선 대표
(궁골식품)

궁골식품 영농조합법인



충남 논산시 상월면 대촌리 182-1

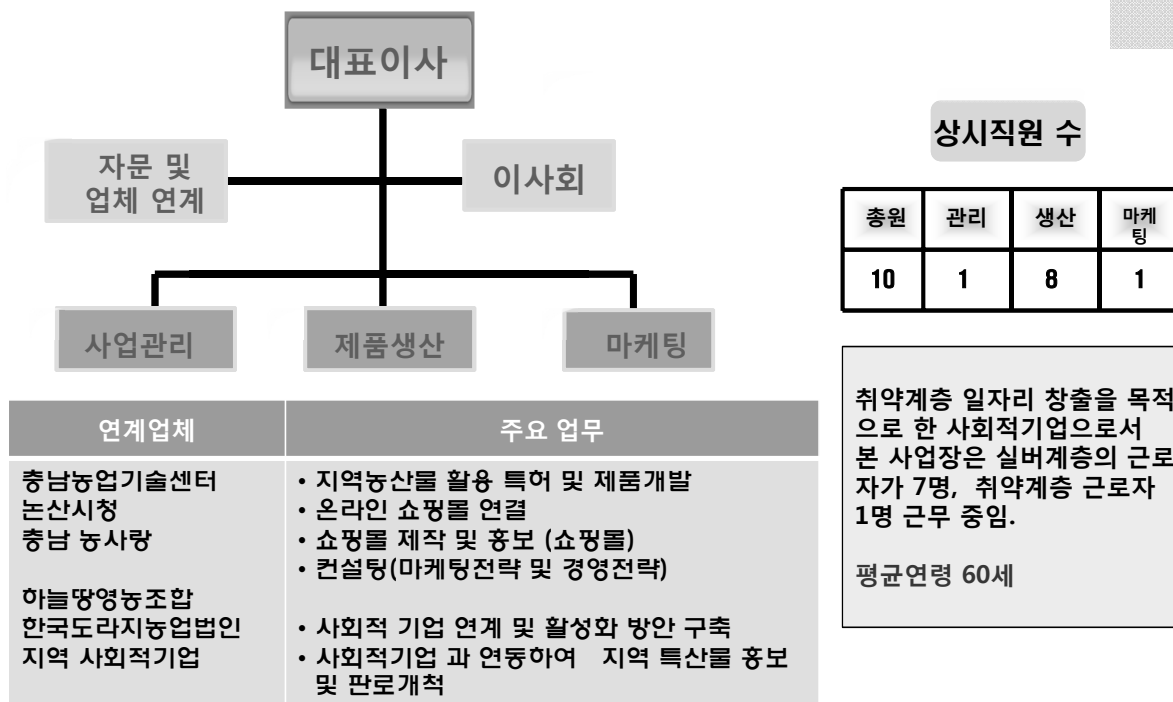
대표 최명선 TEL. 041-734-8753

Copyright © 2011 globers. All Rights Reserved.

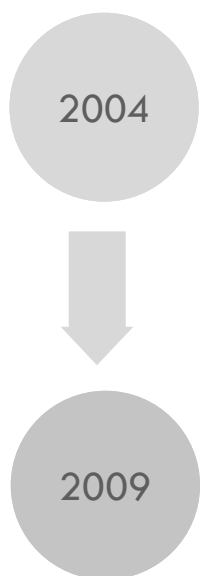
발 표 순 서

- ☐ 궁골영농조합법인 현황 및 연혁
- ☐ 지역과 함께 공생발전하는 궁골식품
- ☐ 제품 및 홍보 사례
- ☐ 궁골식품의 현재와 미래

조직도



연혁



2004년 8월 : 논산 상월로 귀농

지역주민 생산 농산물 판매 알선 (지역 주민과 도시의 연계)
 시내권으로 유통 및 판로 확보 (수익창출이 아닌 지역사회 지원 차원)

2005년 지역 주민 권유로 메주 생산 (연 매출 1,000만원)
 - 2007년 까지 농가 주민들과 전통 장맛을 위한 연구 개발

2008년 1월 즉석제조 허가 (연매출 5,000만원)

2009년 1월 실버 계층 일자리 창출 시작

2009년 1월 : 농사랑과 판매 계약
 - 지역주민 농산물 구매 및 제조판매

2009년 8월 공공식품 영농조합법인으로 전환
 - 사회적기업으로 전환 준비

2009년 10월 : 제 1회 충남 소상공인 대회 최우수상 수상

연혁

2010

2014

2010년 7월, 8월, 12월 지역특산물을 활용한 특허출원 (3건)
 2010년 12월 : KBS 리빙쇼 당신의6시 방송 출연
 2011년 7월 충남 예비적사회적기업 인증
 2011년 11월 전국 소기업인 대회 중소기업청장상 수상
 2011년 12월 충남사회적경제지원센터 우수상 수상
 2012년 3월 MBC 아침이 좋다 출연
 KBS 충청네트워크 출연
 2012년 4월 지역특산물 활용한 특허출원 (2건)
 2012년 8월 벤처기업 인증
 2012년 10월 농림수산식품부 장관상 수상(우수발효식품-된장)
 2013년 - MBC 아침이 좋다, SBS 종합뉴스, KBS 9시뉴스 방영
 2013년 9월 숙성발효실 준공으로 생산량 증대
 2013년 12월 KBS 6시 내고향 출연
 2014년 - SBS 화첩기행방영, SBS 창사특집다큐멘터리 방영예정
 KBS 신의밥상 방영예정
 시레기가공사업 준비 중

지역과 함께 하는 공골식품



60세 이상 지역 노인 일자리 창출
 상시고용 : 월 7명



지역 다문화가정
 한국음식체험 프로그램 연 10회

지역과 함께 하는 궁골식품



김장봉사 연 1회



지역 장애인센터 후원 및 봉사



지역주민화합한마당

지역과 함께 하는 궁골식품



어버이날 행사



지역 농산물 구매 연 1억 이상

제품 및 홍보 활동

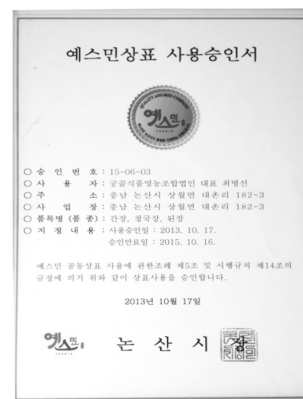
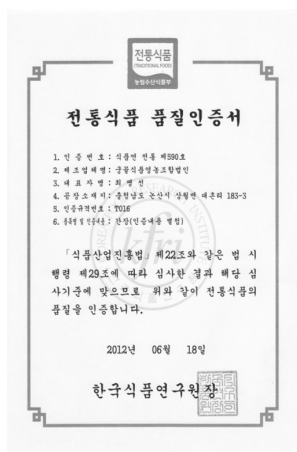
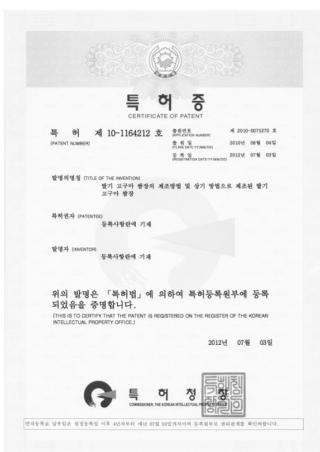


전통장류 : 된장, 고추장, 청국장, 집장, 막장

건강식품 : 청국장 분말, 서리테분말

즉석식품 : 시레기된장국

제품 및 홍보 활동



장류관련 특허 5건
상표등록 2건
디자인특허 1건

전통식품 품질인증 3건

예스민 품질인증 3건

제품 및 홍보 활동

장담기 체험 행사



홍보 판매전



창업 성공업체 탐방



청소년 체험행사



제품 및 홍보 활동



제품이 점점 많이 알려
지며 각종 매스컴에 수
시로 노출되게 되고 있
으나 이에 안주하지 않
고 협력업체인 충남농
사랑, 온라인판매밴더
들과 협의하여 마케팅
을 더욱 강화하여 보다
많은 회원을 확보하고
기업으로서의 면모를
갖추어가고 있습니다.

제품 및 홍보 활동



연간 방송3사
주요 프로그램
5회 이상 방영

궁골식품의 현재

강점

- 전통장 생산 방식으로 제품의 차별화
- 농업기술센터와 연계한 생산의 차별화
- 성장동력 : 특허출원, 신제품 출시 등 차별화된 전통장 생산

약점

- 대기업의 장류 시장 지배
- 틈새 시장에 비해 공급자 포화
- 해결 방안 : 시장 세분화를 통해 소비자 공략



궁골식품의 미래

다목적 체험센터 건립을 통해 사회적 기업으로써 지역사회 발전과 도시와 농촌의 소통의 장을 연다.

1. 지역사회의 농산물(야채, 장류, 특산물(고구마, 딸기 등))을 도시민들이 직접 맛보고 체험할 수 있는 공간을 만들어 도시와 농촌의 소통의 체험장
2. 다문화 가정 요리프로그램 지원사업
(월별농산물 요리, 장요리, 김치 만들기, 레시피 개발 등)
3. 도농교류의 체험관 [전통장 체험, 특산물 요리체험(딸기, 고구마, 대추), 발효음식 체험, 김장 등]
4. 청소년에게 맞는 교육 및 체험으로 전통장과 시골이란 이미지개선의 체험장
(왜 발효음식을 먹어야 하는가?, 전통장의 중요성, 노인과 학생의 1:1 매칭 요리 프로그램 등)
5. 민박, 펜션의 개념을 넘어선 워크숍, 휴식, 회의, 체험 등을 동시에 할 수 있는 다목적 숙박 공간을 제공함으로 가정과 농촌의 연계가 아닌 회사, 모임 등의 보다 넓은 의미의 농촌체험 공간 제공

궁골 식품의 미래

6. 사회적 기업 으로서 일자리 창출과 지역주민 상생발전의 체험장
-프로그램운영의 재료구입으로 지역주민 경제적 지원

김장 : 배추(연 5,000포기), 무(연5,000포기), 고추가루(연3,000근), 기타 부식(필요 시)

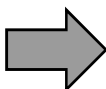
요리프로그램 - 특산물(딸기, 고구마, 대추 등) 수시 구매

발효음식 - 효소 및 필요자재 (술, 오디, 매실 등)

*효소는 숙성기간이 필요하므로 체험 자재 구매 외 지역주민 판매 연계

모든 농산물은 지역주민 연계하여 농가소득 향상에 이바지

현 재	
관리	1
기획, 홍보, 회계	1
생산	8
총	10명



건립 후		
관리	2	궁골식품, 다목적체험관
기획 및 마케팅	1	궁골식품, 다목적체험관
회계	1	궁골식품, 다목적체험관
생산	8	궁골식품
프로그램운영	10	다목적체험관 (상시 5명, 수시 5명 이상)
숙박시설	2	다목적체험관
총	26명	

체험관 건립에 따른 고용창출



희망, 사랑, 행복을 담아 드리는 기업!

정직한 공골식품~~