

“
간편함만 남기고
자연으로 채웠습니다.
”

Filled the nature with just Convenience left.

안녕하세요. 웰빙팜 대표 임송입니다.

웰빙팜은 지리산 북면에 위치한 식품제조 회사입니다. 주로 지리산 인근에서 나는 건강한 농산물을 소비자가 사용하기 편리한 형태로 가공합니다.

웰빙팜은 2013년도 설립 이후 지금까지 줄곧 지켜오고 있는 몇 가지 원칙이 있습니다.

첫째, 간편한 슬로우 푸드를 싼 가격에 공급한다. 라면처럼 사용하기 편리하지만 고추장, 된장 처럼 발효, 숙성된 건강한 식품을 합리적인 가격에 공급하기 위해 노력하고 있습니다. 밥짓기용 나물, 엄마잡채 소스, 표고맛간장 등 웰빙팜 제품 대부분에는 발효과정이 포함되어 있습니다.

둘째, 우리 가족에게 먹일 수 없는 것은 절대로 공장 문턱을 넘을 수 없다. 웰빙팜 식품연구소 안명주 소장은 신제품이나 생산 혹은 보관 중인 제품을 주기적으로 가족 식탁에 올립니다. 혹시 잘 못된 제품이 없나 체크하기 위해서죠. 웰빙팜 제품은 안심하고 드셔도 됩니다.

마지막으로 우리 웰빙팜은 즐거운 일터를 지향합니다. 하루 대부분의 시간을 보내는 일터가 즐겁지 않다면 어디서 행복을 찾겠습니까. 일터가 즐거워야 개인 뿐 아니라 가정이나 사회도 편안해질 수 있을 것입니다.

웰빙팜 식구들은 오늘도 이 원칙을 지키며 즐겁게 일하고 있습니다. 감사합니다.

웰빙팜 대표 **임송** 배상

Hello my name is Song Im, CEO of Wellbeing farm.

Wellbeing farm is a food manufacturing company located in north part of Jiri mountain. We deliver fresh agricultural product in the way to consume convenient and easy way

Wellbeing farm has given birth on 2013 and has several principles that we always keep in mind

First, we provide easy slow food in low price. It is easy to make as instant noodles but there are fermentations and other special techniques that are implemented (such as Korean traditional red chili paste and fermented soybean paste). We work hard on to deliver right price with healthy foods. The veggie for rice cooking, mom's japchae sauce, Shitake soy sauce all created with fermentation process

Second, we do not release any products that we do not consume ourselves. Ms. Ann, our head of food lab puts our products on our dinner table. We constantly check whether quality of the ingredients are kept safe through all time until release. You can trust Wellbeing farms product!

Last but not least, we desire to provide healthy working place. It would be really shame if it is not fun to work in the place where you don't want to be. We believe that happy working place will make every family and society healthy.

Our wellbeing farms family is working today as well with those principles in mind. Thank you

Kind regards
Song Im, CEO of Wellbeing Farm



History

2013. 11. 갈계농장 설립 / Foundation of Galgae Farm
-
2014. ~ 2015. 5. 과일발효액, 일곱가지 곡물효소 및 산삼배양근 효소 생산 / Produced Fermented Fruit Liquids, Gokmul Hyoso and Sansam Hyoso
-
2015. 6. 2. 대상(주)와 상품거래계약 체결(곡물효소, 산삼배양근 효소) / Contracted with Daesang (Gokmul Hyoso and Sansam Hyoso)
-
2016. 2. 밥짓기용 나물 제품 개발('나물과 약초') / Produced and manufactured veggie for rice cooking (Namul and Yakcho)
2016. 4. 26. 상호변경(갈계농장 → 웰빙팜) / Change of company name (Galgae farm → Wellbeing farm)
-
2016. 12. 19. OEM 생산계약 체결(지리산마천농협, '나물과 약초') / OEM with Jirisan Macheon Nonghyup (Namul and Yakcho)
2017. 4. OEM 생산(하나바이오테크(주), '밥짓기용 나물과버섯, 참송이간장 등') / OEM with Hanabiotec (veggie for rice cooking, Shitake soy sauce and more)
-
2018. 3. '엄마잡채' 개발 / Found and Produced mom's japchae
2018. 4. CBS 라디오 광고('엄마잡채') / CBS Radio promotion (mom's japchae)
2018. 4. (주)갯피몰과 입점계약 체결 / Contracted with Godpeoplemall
2018. 7. 23. 씨제이엔엠(CJ)과 위탁판매 기본계약 체결 / Contracted with CJ & M
2018. 7. 20. (주)엔에스 아리아와 상품거래계약 체결 / Contracted with NS Aria
2018. 7. 10. 한국농수산식품유통공사 해외인증등록지원사업 선정 / Certified as Foreign certified support company by aT
2018. 8. 한가위 명절선물전 참가(서울 코엑스) / Participated in Chusuk holiday present exhibition (KOEX seoul)
2018. 9. 14. ISO14001(환경경영시스템) 인증 취득 / Certified with ISO14001
2018. 10. 1. '엄마잡채' 미국 수출(미국 서부지역, 꽃마 USA) / Mom's japchae US export (Wetern area, CONMMA USA)
2018. 10. 16. '엄마잡채' 미국 FDA 안전성 기준 통과 / Mom's Japchae certified by FDA food safety (USA)
2018. 10. 26. ISO22000(식품안전경영시스템) 인증 취득 / Certified with ISO22000
2018. 11. 19. '밥짓기용 나물제품' 미국 수출(미국 동부지역) / Exported the veggie for rice cooking to western side of US
-
2019. 3. 농업회사(주)아나나스 푸드와 물품공급계약 체결 / Signed Product supply contract with Agricultural Company Ananas food
2019. 4. 1. '한식양념 톡톡' 미국 동부지역(진선미) 수출 / Tok Tok Korean Spice Export to the eastern side of US
2019. 5. 13. 농촌융복합산업(6차산업) 사업자 인증 / Certified as 6th Industry company
2019. 6. 3.~ 4. 대한민국 소비재 수출대전 참가 / Participated in Consumer Goods Export Exhibition
2019. 6. '뿌청'(뿌려먹는 청양고추) 개발 / Founded Powdered Chung Yang Spice
2019. 6. 17. 미얀마 수출(엄마잡채, 밥짓기용 나물) / Export to Burma (mom's japchae and veggie for rice cooking)
2019. 8. 20. 호주 수출(엄마잡채) / Export to Australia (mom's japchae)
2019. 8. 28. '뿌청' 출시(WADIZ) / Started manufacturing the Powdered Chung Yang Spice
2019. 9. 제2공장 신축 / Construction of second factory



밥짓기용 나물

Veggie(Namul)
for rice cooking

밥짓기용 나물 제품은 밥솥에 쌀을 안치고
포장을 뜯어 넣기만 하면 나물밥이 되는 제품입니다.

나물 종류는 다섯 가지. 곤드레나물, 취나물,
무청시래기, 나물 콤보(곤드레, 취, 시래기, 표고 혼합),
버섯 콤보(표고, 목이버섯 혼합).

제품 포장 형태는 두 가지(박스 형태와 원통형 용기에
담기 제품).

박스형태 제품에는 나물이 2인분 썩 담긴 비닐 팩이
3개 담겨 있으며, 원통형 제품에는 20 ~ 25인분이
담겨 있습니다.

※ 제품 포장 단위는 수요처의 요구에 따라 다양하게 할 수 있습니다.

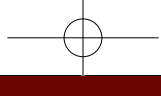
Veggie(Namul) for rice cooking is an easy product to
make the Numul Rice. Just open and put it in when
you cook the rice in the rice cooker.

There are 5 types of Namul ,Gondrae, Chi, Raddish
Top, Namul Combo (Gondrae, Chi, Raddish Top,
Shitake Mushroom), Mushroom combo (shitake and
tree ear mushroom)

There are two types of packaging (Box and round
container) In the box there are 3 paks with 2 portions
of product in it. On the round container there are
about 20~25 portions.

※ The packaging can be flexible according to the buyers
requirement.





엄마잡채

Mom's Japchae

‘잡채’는 한국의 대표적인 전통 요리입니다. 만드는 데 손이 많이 가기 때문에 주로 명절이나 귀한 손님 접대 등 특별한 날에만 만들어 먹는 음식입니다.

‘엄마잡채’는 번거로운 잡채 요리를 누구나 손 쉽게 할 수 있도록 만든 제품입니다. 시금치 등 여섯 가지 야채, 당면, 잡채 소스와 참기름으로 구성되어 있습니다. 야채와 당면을 뜨거운 물에 10분간 끓인 후 프라이팬에 소스와 참기름을 넣고 2~3분 볶으면 잡채가 완성됩니다.

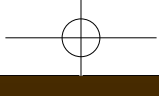
일반 소비자들을 대상으로 한 제품으로는 2인분과 4인분 제품이 있습니다. 식당 등을 운영하시는 분들을 위해 당면과 소스로만 구성된 저렴한 사업자용 팩도 만들 수 있습니다. 사업자용 팩을 사용하시면 귀사의 잡채 맛을 항상 맛있는 상태로 일정하게 유지할 수 있을 것입니다.

‘Japchae’ is one of famous Korean traditional dish. It requires time and many procedures to make. Therefore, it was a dish that was put on table when its holiday or special guest visiting.

‘Mom's Japchae’ is a convenient food which provides Japchae in 15 minutes. It contains 6 kinds of vegetable including the spinach, sweet potato noodles, sauce and the sesame oil. First, put the vegetable and sweet potato noodles in the hot water for about 10 minutes. Put it on the hot fried pan with sauce and the sesame oil and stir fry for about 2~3 minutes. The easy and taste Japchae is done.

For the consumers there are 2 portions and 4 portions packages. For the restaurant purpose or other large portion inquires we can provide bulk packs which could be better in pricing.





발효 맛간장

special soy sauce

웰빙팜 맛 간장은 참송이버섯, 표고버섯, 고추발효액 등 감칠맛 나는 재료를 넣고 두 번 발효시킨 간장입니다. 감칠맛이 뛰어나기 때문에 국을 끓이시거나 각종 무침이나 볶음 요리 시 천연조미료로 사용하실 수 있습니다.

‘참송이 간장’은 혼합간장을 베이스로 만든 밝고 가벼운 맛이고 표고간장은 양조간장을 베이스로 만든 깊은 맛입니다. 원재료를 넣고 끓이는 등으로 억지로 맛을 낸 것이 아니라 오랜 시간 발효 과정을 거쳐 만든 것이기 때문에 실온에 보관해도 상하지 않습니다.

간장 선물세트 구성도 가능합니다.

‘WellBeing Farm’s special soy sauce is made with second fermentation process with the pine mushroom, shitake mushroom and fermented chilli liquid. It has great embodied flavor which could be used in soup, stirfry and fresh vegetables

The ‘pine mushroom so sauce’ is based on the blende soy sauce with light taste. And ‘shitake mushroom’ is based with brewed soy sauce which give deep flavor. Our soy sauce is based on the second fermentation process so compared to the forced soysauce it gives much more natural taste to the flavor. And also lasts for long time on the room temperature.

We can also provide gift packs for the soysauce.





뿌청 뿌려먹는 청양고추

Pu Chung(Roasted Korean hot pepper)

‘뿌청’은 청양고추를 로스팅하여 분말로 만든 제품입니다. 중국요리, 고기, 파스타, 샐러드, 된장찌개 등에 뿌려 드시면 요리가 살짝 매콤해 지면서 맛있어 집니다.

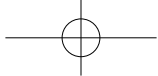
한국의 청양고추는 매운 맛과 함께 특유의 감칠맛을 가지고 있습니다. ‘뿌청’은 로스팅을 통해 청양고추가 가지고 있는 감칠맛을 최대한 끌어냈습니다. 이제 ‘뿌청’으로 한국의 매운 맛을 제대로 경험하세요.

주변 분들에게 한국의 매운 맛을 선물하고 싶으신 분들을 위한 선물용 세트도 준비되어 있습니다.

“Pu Chung” is a roasted chung yang chilli break down to the powder form which could used in many cooking process or on the table. Put it on the Chinese dishes, pasta, salad, soups or other dishes to give the dish spicy embodied flavor.

Korean Chung Yang Chilli has spicy taste with unique flavor. ‘Pu Chung’ boosts this taste with the roasting procedure. You can now really enjoy Korean spicy food with the ‘Pu Chung’

If you want to provide Korean Spice to your friends or family there are gift packs as well to order.



한식 양념 톡톡

Korean
Tok Tok Spcie

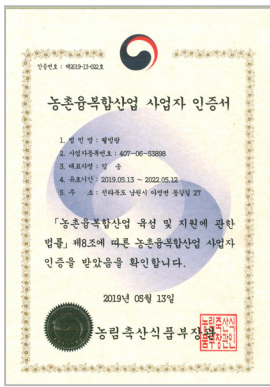
‘톡톡’은 한식요리에 자주 사용하는 양념류 4종(대파, 마늘, 청양고추, 표고)을 잘 손질하여 건조한 제품입니다.

한식 요리 시 양념류 손질에 손이 많이 가고 또한 생물로는 보관이 어렵다는 점에 착안하여 개발한 제품입니다. ‘톡톡’을 사용하시면 복잡한 한식요리를 아주 손 쉽게 할 수 있습니다. 또한 건조된 제품이라 실온 보관하시면서 끝까지 사용할 수 있기 때문에 훨씬 경제적입니다.

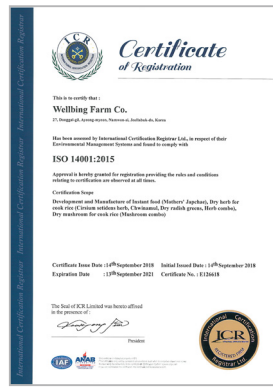
‘Korean Tok Tok Spcie’ are the dried products which makes kitchen life easy with the most used Korean spices chopped and dried into right size (Green Onions, Garlic, Chungyang chilli and shitake mushroom)

It was developed with the fact that Korean spices takes time to trim and hard to store. If you use ‘Tok Tok’ you can easily cook the complexed Korean dishes in easy way. Also it is dried product so you can leave it on the room temperature for long time.





**농촌융복합산업(6차산업)
사업자 인증**
6th Industry
(Agriculture Manufacture Industry)



**ISO14001
(환경안전경영)**
ISO14001
(Environment Safety Management)



**ISO22000
(식품안전경영)**
ISO22000
(Food Safety Management)



**미국 FDA 안전성 기준통과
(엄마잡채)**
Passed US FDA Safety standard
(mom's Japchae)

웰빙팜의 모든 제품은 사업자용 벌크 팩 형태로 공급 가능합니다.

식당 운영이나 단체급식 용으로 물건을 구매하고자 하는 분들은 이메일(jirisanproduce@daum.net)이나 전화 주시면 상세하게 안내해 드리겠습니다. 특히, 타 식당과 차별화 된 메뉴 구성을 원하시는 분이나 신규로 식당을 열고자 하시는 분들은 연락 주십시오. 웰빙팜 제품을 이용해 식당 경영에 성공하신 분들의 경험을 공유하겠습니다.

Wellbeing Farms all the products can be provided as BulkPacks.

If you want to use our product for the restaurant purpose or requires for large portions please email us (jirisanproduce@daum.net) or Call us and we will give you the procedures for the process. Especially someone seeking for the special menus or a startup restaurant business owners, please contact us we will share our experiences in the field.

웰빙팜은 OEM 생산도 합니다.

지리산 마천농협, (주)하나바이오텍 (참송이버섯 생산) (주)구례삼촌(쑥부쟁이 가공), (주)미실란(발아현미 생산) 등과 협력하여 다양한 제품의 OEM 생산을 진행한 바 있습니다. 각종 나물류, 채소류 혹은 버섯류 등을 생산하시는 분 중 OEM 생산에 관심 있으신 분들은 연락주세요. OEM 생산 조건 등에 대해 성실하게 답변드리겠습니다.

WellBeing Farm does to OEM as well.

Jirisan Macheon Nong Hyup, Hanabiotech (Pine mushroom production) Gurae Samchon (Processed Ssukbujangeie) Misilan(BalAh HyunMi) with those companies we have produced the OEM products as well. If you are interested in OEM with process regarding Vegetables, Namul and mushrooms please contact us we will discuss further with the process.

선물세트 구성도 가능합니다.

웰빙팜은 그동안 설, 추석, 어버이날 등 각종 명절 때마다 다양한 선물세트를 선보였습니다. 웰빙팜 제품으로 다양한 가격대의 선물구성이 가능합니다.

We can provide gift packs.

Wellbeing farm has produced New Year, Chusuk and Parents day gift paks. We can make various gifts packs in different price range with our products. So please contact us if you have any inquiries.