





# 세계최대 김치의메카 광주광역시 김치타운

광주광역시는 국제적인 김치메카의 기반조성을 위하여 1994년부터 매년 광주김치문화축제를 개최하고 있으며 남도김치의 전통성과 우수성을 국내외 홍보, 지역의 김치산업의 발전과 관광객 유치, 지역경제 활성화에 기여하고 있다. 또한 김치의 세계화, 전국화, 산업화 실현을 비전으로 제시하고 향후 한국을 대표하는 김치 산업의 선진화에 크게 기여하고 있습니다.

광주김치타운에서는 한식 세계화의 일환으로 김치 명품화를 통해 김치 종주국으로서의 국제적 위상을 제고하기 위해 세계김치연구소를 유치 전통 발효식품인 김치를 폭넓게 연구하고 개발하여 세계인이 즐겨먹을 수 있는 품질의 다양화와 한국김치의 전통성 가치를 창출하여 나갈것입니다.

#### 연혁 HISTORY

2017. 09.

(주)김치타운 법인 설립

2018. 05.

본사 광주김치타운 김치가공공장 입점 2019.04.

광주광역시 김치산업육성 위원회 임명 자체브랜드 '김치가' 상표 등록

2019, 05,

한국국제요리 경연대회 입상(발효음식팀)

2019.08.

일반HACCP 인증 전환 CLEAN사업장 인증

2019, 09,

사회적기업 인증(일자리제공형)

2019, 11,

ISO9001:2015 국제표준 품질인증 연구개발전담부서 인정 게르마늄 새우를 이용한 새우젓 제조방법 특허 출원

2019, 12, 07,

MBN 성공다큐 최고다 (주)김치타운 방영

2019, 12,

중소기업경영인 대상 광주시장상 수상 광주김치산업 육성위원 위촉 광주보건대학교 산학협약 2020, 03,

코로나19 격려 대구시 김치 1톤 기부

2020.04.

광주김치자조금협동조합 이사장 취임

2020, 05,

제27회 광주세계김치축제위원회 위원 위촉

2020, 09.

무궁화 꽃과 잎을 활용한 김치 및 양념 3종 특허 출원 쌍화탕 성분 함유 단무지 특허 출원

2020, 10,

(주)김치타운 Cafe. 김치판매장 오픈



씨의 휴식공간 및 복합문화 공간 - 김치타운 맛과 멋의 고장 광주에서 따뜻한 진심을 전합니다.

당사는 창업한 이래 부단한 노력과 철저한 품질관리를 통해 국내 기업체 및 급식소, 가정용 등 생산자와 소비자 상호간의 신뢰와 정직을 바탕으로 품질을 최우선으로 생각하며 김치를 공급하고 있습니다.

좋은 품질과 최고의 맛을 위해 김치제조와 생산 전반의 위생관리체계인 HACCP(해썹)과 한국의 전통식품 김치에 대한 "전통식품 품질인증"을 취득하였으며, 보다 깨끗한 작업환경과 현장관리자, 작업자 그리고 품질 담당자로 연계되는 맞춤형 상품개발을 통하여 소비자의 만족을 위해서 최선을 다하겠습니다.

항상 안전하고 믿을 수 있는 제품을 공급하여 소비자가 믿고 찾을 수 있는 기업, 동반 성장하는 기업, 소비자의 건강과 사회 이익에 공헌하는 기업이 되도록 전 임직원이 노력하겠습니다.

감사합니다.

 주식회사 김치타운 대표이사

 정 휴 선 올림

광주광역시는 광주김치타운을 건립 2010년 10월 개관하여 분야별로 시설물 운영주체를 선정하여 시민의 휴식공간 및 복합문화 공간으로 나아가도록 상호 유기적인 연계성을 확보하여 운영관리하고 있습니다.





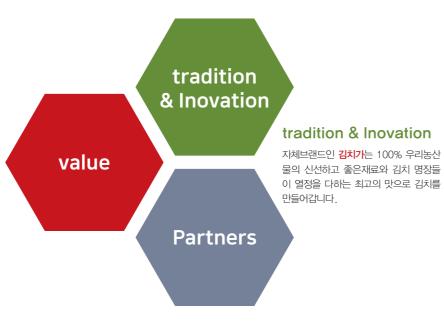
## 바른김치,

깨끗한 마음으로 담아갑니다.

우리는 고객들로부터 신뢰받는 바른김치 전통 발효 먹거리를 연구하며. 김치 관련 시장 선도에 노력하고 있습니다. 소비자와 김치명인 그리고 김치가의 공동 가치로 연결된 하나의 열정적 팀입니다.

Vision

우리는 혁신과 안전성 그리고 고객의 마음을 최우선으로 생각합니다. 김치가의 모든 제품은 100% 우리농산물로 제조하고 있으며, 엄격한 식품의약품안전처의 HACCP인증시스템으로 공정관리를 통하여 위생성과 안전성을 더하였습니다.



#### value

언제나 최상의 상품과 서비스를 제공 하여 고객가치를 실현하고 사회발전에 공헌하는 사회적 기업입니다.

#### **Partners**

철저한 품질관리를 통해 인터넷쇼핑몰. 관공서 및 기업체 구내식당, 소규모 1인 위 로 가구와 일반가정 등에 안전과 품질을 최우선으로 김치를 공급하고 있습니다.

공동체적 시너지효과 창출의 사회적기업 입니다.

취약계층에게 사회서비스와 일자리를 제공해 지역주민의 삶의 질을 높이는 등의 "사회적경제 기업"의 역할을 통해 이익을 사회와 공유합니다.

#### Core Competency

## 김치의 본고장 광주에서 김치의 세계화를 선도합니다.

김치가 가공공장은 김치타운 내 지하 1층 3,488㎡ 면적으로 김치를 생산. 제조 유통하는 과정에서 위해요소를 사전 분석 및 제거하여 김치를 찾는 수요자가 마음놓고 드실 수 있도록 우리의 모든 핵심 역량을 집중합니다.



클린사업장 인증서



HACCP 인증서



전통식품 품질 인증서



벤처기업 확인서



중소기업경영인대상



한국국제요리경연대회 입상



ISO9001인증



연구개발전담부서 인증서



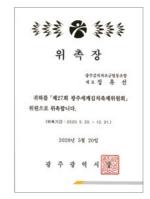
광주김치산업육성위원회 위촉



직접생산증명서



5억 생산물책임보험



제27회 광주세계김치축제위원회 위원 위촉



## HACCP(위해요소중점관리기준)을 적용한 최첨단 김치생산가공시설과 국내산 재료로 소비자의 안전한 먹거리를 책임집니다.

안전을 위한 모든 국내산 농산물 재료와 철저한 위생관리시스템 김치 - 광주김치 김치가



#### 광주김치타운 김치가 포기김치

#### 한국의 대표음식 김치 전통발효식품의 우수성

당당학적으로 구구당이 한당한 한동 작품 합니다. 저근글로 최당 더하며 각종 유기산과 유산균 등 이상적인 효능을 보이고 있으며, 김치의 문화적 우수성은 세계화 김치로 증명되고 있습니다.

## 최첨단설비와 대용량의 생산능력을 갖춘 **- 김치타운**

#### HACCP을 적용된 최첨단 김치생산가공시설







HACCP위생 전실

HACCP위생 세척

HACCP위생 전실 에어샤워



#### HACCP을 적용된 철저한 생산공정













절임배추 세척 선별

절임배추 마지막 세척

배추김치 비빔

09



김치를 찾는 수요자가 마음놓고 드실 수 있도록 설계된 최첨단 시설로 직접 담그는 과정을 견학할 수 있습니다.





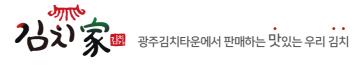
## 김치가는 김치 명장들이 만든 광주명품김치입니다.



광주김치타운 김치가 열무얼갈이김치

#### 김치의 가장 깊은 맛을 전하는 전라도 광주김치

서남해의 청정지역과 전라도 산지 위주의 제철 특산품을 원부재료로 사용하여 전라도 특유의 깊은 맛과 감칠맛이 특징입니다.. 해남 배추, 정읍·고창 고춧가루, 영광·신안 천일염, 서남해 인근해안 젓갈, 무안 양파, 보성 쪽파, 제주 무 등 산지와 가까운 주요 농산물로 김치 명인 들이 정성을 다하여 담그는 광주김치 입니다.





포기김치

배추김치는 양념을 골고루 넣어야 하는데, 파, 마늘, 고춧가루, 생 강은 빠뜨릴 수 없는 양념이며, 김 치가 에서는 감칠맛을 내기위해 다 시물과 멸치등을 넣어 더욱 맛좋은 김치를 만들었습니다.



#### 갓물김치

어떤 색상보다 예쁜 우리전통의 재 래갓에서 나오는 안토시안 색소를 이용하고 무에는 디아스타제가 들 어있어 소화가 잘되며 어린이 비만 과 변비, 피부에 도움을 주는 향긋 한 갓물김치입니다.



#### 묵은지

묵은지는 6개월 이상으로 숙성하 여 묵은지의 향과 맛이 별미이며 찌개, 조림, 김밥, 볶음밥, 만두요 리 등에 가능합니다.



#### 파김치

파는 절이지 않고 젓갈을 더 많이 첨가해야 질기지않고 맛도 좋으며 별미김치로 알맞게 익었을 때 더욱 제 맛이 나는 김치입니다.



#### 동치미

무, 무청, 마늘, 생강, 청각, 풋고 추, 배, 파 등의 국물이 어우러져 시원한 맛이 일품입니다. 눈이 많이 오는 날 찐고구마나 군고구마와 먹 으면 추억이 새롭습니다.



#### 열무얼갈이김치

열무김치에 얼갈이배추가 궁합을 이뤄 상큼하고 이삭한 맛으로 즐기 는 여름김치입니다.



#### 백김치

과일과 채소(배, 무, 파프리카, 양 배추) 등을 백김치안에 김밥처럼 예쁘게 말아서 먹을 수 있도록 담 았습니다.



#### 무말랭이 김치

단맛과 쫄깃한 식감을 가지는 생 무우를 가공한 김치로 보쌈 , 족 발, 수육 등 육류와 잘 어울리는 특수김치입니다.



#### 겉절이(얼갈이김치)

어린배추를 살짝 절여서 새우젓 을 듬뿍 넣고 담아 입맛 없을 때 무채와 참기름, 깨소금을 듬뿍 넣고 비벼 먹으면 그 맛을 잊을 수 없습니다.





총각김치

새우젓과 찹쌀을 더 첨가하고 통째 로(영양소가 손실되지 않도록) 절 여서 담았으며 맛과 무의 아삭아삭 씹히는 맛이 좋습니다.



부추김치

멸치젓국에 살짝 절였다가 따라낸 젓국에 생강, 마늘, 고춧가루, 설 탕 등을 넣어 부추와 함께 버무려 여름철 별미 입니다.



갓김치

톡쏘는 맛과 향에 전라도식 젖갈과 양념을 만들어 무쳐 더욱 감칠맛나 는 감찰배기의 갓김치 입니다.



섞박지

무와 배추를 함께 섞어서 담은 김 치로 무와 배추가 숙성되면 그 맛 이 일품입니다.



깻잎김치

향이 강한 깻잎에 갖은 양념소를 등뿍 섞은 양념을 한 장 한 장 섬 세하게 버무려 상큼한 향이 밥과 잘 어울리는 김치입니다.



깍두기

제철에 담아 단단한 무를 먹기 좋 은 크기로 썰어담아 다른 김치보다 새우젓과 찹쌀죽을 더 첨가하여 아 식아식 씹히는 맛이 일품입니다.



고들빼기

고들빼기는 약용김치로서 전라도 의 토속적인 김치이며 쌉쌀한 맛 때문에 입맛을 돋우워 줍니다.



홍갓나박김치

재래갓과 무, 젓갈이 어우러져 숙 성된 맛과 색깔이 예뻐서 드셔보신 분만이 아시는 맛있는 김치입니다.



오이소박이

시원한 백다다기오이를 짧게 절인 후 기운데를 갈라 갖은 소를 채워 넣은 아삭하고 시원한 별미 김치 입니다.



원터치 캔으로 손쉽게 개봉할 수 있으며, 이중뚜껑 구조로 2차 보관이 편리합니다. 또한 휴대가 간편해서 언제 어디서든 우리 김치 맛을 즐길 수 있습니다.



- ▶ 원터치 뚜껑 개봉
- ▶ 국물은 안세고 가스는 빠지고 숨쉬는 특수 가공포장
- ▶ 2중 뚜껑포장으로 그릇이 필요없이 바로 쓰는 용기
- ▶ 용기 크기에 맞게 절단 및 포장
- ▶ 통 배추 및 갓 의 경우 통의 지름에 맞추어 최적화 가공 포장 적용

300g , 500g, 1kg 3가지 크기의 소형 메뉴 위주의 깔끔한 포장

김치타운 캔김치 고급 **선물 포장** 







**포기김치** 대표김치 (썰어 담은 김치)



**백김치** 전용육수로 만든 시원한 국물김치



**갓김치** 여수 돌산갓의 알싸한 김치



**갓물김치**갓에 전용육수를
부어 만든 국물김치



**깍두기** 한입 크기 깍뚝 썬 김치



파'검시 주요 보성산지 이용한 쪽파김치



무말랭이김치 족발, 보쌈에 어울리는 단맛의 무김치



고들빼기김치 여수 갓과 함께 향이 쎈 남도김치

### 도심속 좋은 힐링공간 \_ **김치타운 Café** 김치 전문판매장 & 휴식공간









## 김치타운 판매장 주문상담 062)**675-7997**



단체급식(학교, 군부대, 구내식당) / OEM고객주문형 특화김치 / 해외수출 / 명절선물 세트 / 예식장 기타행사 / 온라인 쇼핑몰 / 김장김치 및 김장재료 / 대규모 외식업체 / 마트

- ▶계절에 따라 고객님의 기호에 맞게 담아드립니다.
- ▶선물세트도 기호에 맞게 구성해 드립니다.
- ▶계절에 따라 생산이 안되는 제품이 있을 수 있습니다.
- ▶원, 부자재 등락에 따라 가격 변동이 있을 수 있습니다.











(주)김치타운 http://kimchi-town.kr 김치가쇼핑몰 http://kimchiga.co.kr



