

장흥청정김

김 양식에 산(유기산, 무기산)처리를 하지 않고 자연방식으로 생산된 친환경 무산(無酸)김

장흥 청정해역 어민들의 노력으로 생태 환경과 식문화를 살리는 우리 가족 착한 무산(無酸)김

일체의 산을 사용하지 않고 해풍과 햇볕만으로 건조하여 만들어 김 고유의 향기와 식감이 깊은 장흥 무산(無酸) 청정김



김치와 같이 필수 반찬 중의 하나의 김  
차별화 된 무산(無酸)김으로 제안합니다.

“대한민국 최초로 산(酸)을 전혀 쓰지 않는 우리나라 대표 친환경 청정김!”

김이라고 다 같은 김이 아닙니다.

청남진 장흥 청정해역에서 양식때부터 유기산, 무기산을 전혀  
사용하지 않고 햇빛과 해풍에 노출시켜 자연 그대로의 방식으로 만든  
믿고 안심할 수 있는 친환경 無酸김

자세한 사항은 홈페이지에서도 확인 가능합니다. 장흥청정김 홈페이지 <http://www.jhgim.com>

기업명	주식회사 셀먼
설립일	2009년 10월 / 법인설립일 2011년 7월 1일
대표자	임채환 (ceo@celmon.com)
소재지	본사 : 502-832 광주광역시 서구 풍암운리로 10 1F~2F / 전남법인 : 520-010 전라남도 나주시 나주로 183-8
OEM공장	HACCP인증 / 전라남도 나주시 산포면 세남로 1399
연락처	전화 : 1899-8532 , 062-2670-100 / 팩스 : 062-6820-300 연구소 : 070-4468-1232 / 유통센터 : 070-4468-1100 / 전남법인 : 070-8888-2858
사업자번호	410-86-51471 / 통신사업자 : 제2011- 광주서구 -000290호 / 장흥청정김 상표등록증 (40-1066730호 - 특허청)
사업분야	오픈마켓·종합몰 운영, 전자상거래, 농수축산·공산품 도소매 유통, 유통네트워크 및 유통컨설팅, 쇼핑몰 위탁운영, 웹 사이트 및 쇼핑몰 제작, 장흥청정김 (www.jhgim.com)
홈페이지	옛세일 (www.atsale.co.kr) - 종합 오픈마켓 / (주)셀먼 (www.celmon.com)
대표메일	help@celmon.com [종합문의] / order@celmon.com [수발주] / sale@celmon.com [유통문의] / bill@celmon.com [계산서발급]
사업기간	2009년 10월 ~현재



- 산(유, 무기)을 전혀 쓰지 않는 자연그대로의 방식으로 자연풍과 해풍, 햇볕노출을 이용하여 손수 수작업으로 잡태와
- 갯병을 제거한 무공해 청정 김 입니다.
- 전국 최초로 무산 김 양식을 선포하고 장흥어민의 땀과 열정 등 각고의 노력으로 “무산 김” 양식을 성공시켰습니다.



## 무산김 양식 어업인들의 결의

무산 김 양식어업인 모두는 지난 40여년동안 김 양식 어장에 사용해 온 산을 청산하여 바다 환경을 생각하는 김을 생산하고 국민 식품으로 거듭남은 물론, 김 산업의 활성화에 선도적인 역할을 다짐하고자 산을 사용하지 않겠다는 각서를 제출하면서 다음과 같이 선서했습니다.

1. 우리 김 양식 어업인 모두는 친환경 김 양식만이 경쟁력을 가질 수 있다는데 인식을 같이 하면서 무산 김 양식에 적극 동참한다.
2. 우리 김 양식 어업인 모두는 무산 김 양식의 성공적 관건이 어장구역 이탈 등 불법시설임을 알고 이를 단호히배척한다.
3. 우리 김 양식 어업인 모두는 선포식 이후 산 사용에 대하여는 지멸 행위라 여기고 어떠한 경우라도 산을 사용하지 않는다.
4. 우리 김 양식 어업인 모두는 불법 김 양식시설, 산 사용에 대한 감시자가 되어 친환경 김 생산에 앞장선다.

우리나라에서는 서해와 남해에서 김 양식을 합니다. 하지만 자연산 김은 없습니다. 폐각을 통해 포자를 김발에 붙여 바닷속에 키우는 방식으로 김양식을 하게됩니다. 장흥무산김은 고흥, 보성, 완도, 강진과 접해 있는 득량만에서 이루어지며 189어가(부류식 50, 지주식 139)에서 450만숙(부류식 300, 지주식 150)으로 전국 7% 비율로 생산하고 있습니다.







**한반도 최남단 정남진 장흥 앞바다**

뜰에 붙은 자연산 뜰김의 포자를 이용하여 지주식과 부류식으로 김을 양식 후 11월 부터 4월까지 생산된 김을 채취합니다.



**김 채취**

첫번째와 두번째는 뜰김의 포자로 생산했기 때문에 뜰김으로 구분되며 이후 부터 채취하는 김은 참김으로 구분됩니다.



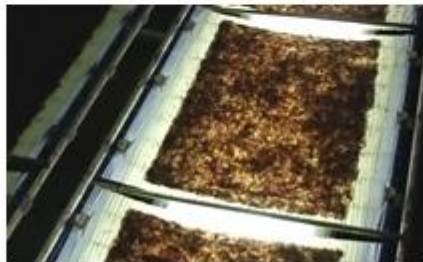
**물김 채취**

어업인들이 채취한 물김 상태의 김을 어선에서 마른김 가공 및 세척을 하기 위해 크레인을 이용하여 마른김 공장으로 옮깁니다.



**김 세척**

김에 붙은 이물질을 바닷물을 이용하여 1차 세척을 하고 음용이 가능한 물로 세번에 걸쳐 까다롭게 세척을 하여 해수를 제거합니다.



**김 건조**

세척된 김을 네모난 뜰에 맞추어 김의 모양을 얇게 뜬 후에 건조 과정을 거칩니다. 여기서 김의 두께를 결정하게 되어 마른김으로 탄생합니다.



**1톳 작업**

건조된 무산김을 100장씩 묶어서 1톳 으로 만들게 되며 이 마른김은 그대로 전국으로 유통 되기도 하며 어업인을 통해 판매되게 됩니다.

**이물질 검출 및 원초공급**

균일한 품질 유지를 위해 김 이물질 선별기를 통해 김 원초를 투입합니다.



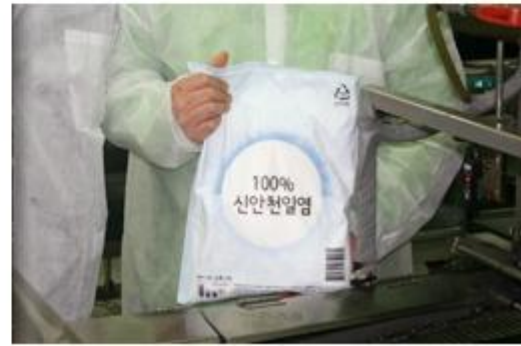
**1차 구이공정**

구운김, 조미김은 모두 1차 구이를 하여 보다더 구수한 맛을 나게 합니다.



**조미공정**

국내산/신안 100% 천일염을 사용합니다.  
\* 조미김 제조 공정에만 들어갑니다.





### 2차 구이공정

2차 구이공정을 통해 김의 맛과 품질을 검사합니다.



### 계수공정

위생 관리를 위해 위생 모자, 위생 장갑, 위생복, 위생 마스크를 착용하고 작업합니다.



### 포장공정

철저한 위생공정을 통해 완제품이 생산 되어집니다.





**금속검출공정**

완성된 제품은 금속 검출기를 통한 최종 검사를 합니다.



**걸박스 포장공정**

모든 공정을 거쳐 최종 완성된 제품 만이 고객님에게 전달되어 집니다.





구성 : 1팩-1봉(2g,6매) X 40봉

식품유형	수산물가공품
상 품 명	장흥청정김 미니도시락김
원 산 지	전라남도 장흥군
원 재 료	김(국산/장흥)54%, 옥배유(수입산)36%, 들기름5%, 참기름3%, 천일염(국산)2%
유통기한	포장일자 전면표기
특 징	트레이가 없어 부피가 작고 보관이 용이하며 분리 수거시 포장지만 재활용하면 됨. 주로 단체나 학교 급식용으로 사용됨.





구성 : 1봉(4g) X 3봉	
식품유형	수산물가공품
상 품 명	장흥청정김 삼단도시락김
원 산 지	전라남도 장흥군
원 재 료	김(국산/장흥)54%, 옥배유(수입산)36%, 들기름5%, 참기름3%, 천일염(국산)2%
유통기한	포장일자 전면표기



구성 : 1봉(전장 100매)

식품유형	수산물가공품
상 품 명	장흥청정김 일반김
원 산 지	전라남도 장흥군
원 재 료	김(국산/장흥)100%
유통기한	포장일자 전면표기





구성 : 1봉(전장 100매) 190mm x 270mm

식품유형	수산물가공품
상 품 명	장흥청정김 재래김
원 산 지	전라남도 장흥군
원 재 료	김(국산/장흥)100%
유통기한	포장일자 전면표기



구성 : 1봉(20g)	
식품유형	수산물가공품
상 품 명	장흥청정김 구운김
원 산 지	전라남도 장흥군
원 재 료	마른김(국산/장흥)100%
유통기한	포장일자 전면표기





구성 : 1봉(20g)	
식품유형	수산물가공품
상 품 명	장흥청정김 조미김
원 산 지	전라남도 장흥군
원 재 료	김(국산/장흥)54%, 옥배유(수입산)36%, 들기름5%, 참기름3%, 천일염(국산)2%
유통기한	포장일자 전면표기



실속1호  
<도시락김15봉>



실속2호  
<조미김2봉+구운김2봉  
+도시락김9봉>



실속3호  
<조미김10봉>



실속4호  
<구운김10봉>



실속5호  
<일반김(100매)2봉>



실속6호  
<일반김(100매)1봉+조미김3봉  
+구운김3봉>



실속7호  
<일반김(100매)1봉+조미김5봉  
+구운김2봉>





고급1호  
<도시락김36봉>



고급2호  
<조미김5봉+구운김5봉  
+도시락김15봉>



고급3호  
<일반김(100매)1봉+조미김5봉  
+구운김5봉+도시락김15봉>



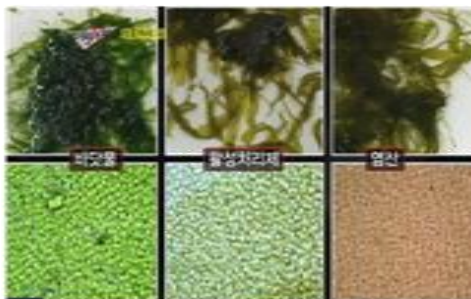
고급4호  
<일반김(100매)1봉+조미김10봉  
+구운김7봉>



고급5호  
일반김(100매)2봉+조미김15봉  
+구운김5봉>

채널A 이영돈PD의 먹거리X파일 집중 조명

악플 처리하지 않은 “착한김” 방송  
 2013년 3월 전국 방송  
 바다 생태계도 살리는 장흥무산김  
 소비자의 건강, 자연환경까지 생각한 진정한 착한 김





- mbc 불만제로 에서 장흥 무산 김 (음용수사용편)집중 조명
- 대부분의 공장에서 김을 가공하는 과정에 사용하는 세척수를 사용함에 있어 음용수 기준에 부적합한 물을 사용하여서 고발되었던 반면 장흥무산김을 생산하는 우리지역은 보건환경연구원의 음용수 기준에 적합한 음용수를 사용하여 신뢰성을 확보



KBS2 소비자고발에서 장흥무산김 집중 조명

산을 쓰지 않는 '자연 그대로의 방식' 무공해 김  
 2008년 5월 전국 최초로 무산 김 양식 선포식  
 김활성처리제도 사용하지 않은 장흥 무산김  
 설 명절(2009.1월) 장흥 무산김 인기 급상승 : 100만속, 80억 소비





제품이 맘에 드십니까? 언제든지 장흥청정김에 대해 문의 주십시오.



기	업	명	주식회사 셀먼
이	메	일	임 채 환 (ceo@celmon.com)
연	락	처	모바일 : 010-4171-0601 / 전화 : 1899-8532 , 062-2670-100 / 팩스 : 062-6820-300
홈	페이지	지	장흥청정김 ( <a href="http://www.jhgim.com">http:// www.jhgim.com</a> )