

SAESSACK

Company Introduction



SAE SSACK

Company Introduction



농식품 회사로서 실천할 수 있는

ESG 경영의 길

새싹이 앞장서서 걷고 있습니다.

ESG Management an Agri-food Company Can Achieve
SAE SSACK is leading the way.

기업의 지속가능한 경영을 위한 ESG 활동
*ESG : Environmental, Social and Governance Management

1

원료 혼합을 막기 위해 공장의 가동 효율을 포기하며
국산 전용 공장을 운영.

To prevent the mixing of raw ingredients, manufacturing operational efficiency is abandoned and the sesame processing plant is operated exclusively for domestic production.

2

국내 참깨 생산량 증대를 위해 재배가 용이하며 튼튼한
토종 참깨 개발.

Development of native sesame seeds that are easy to grow and resilient to increase domestic sesame production.

3

국내 중소농가에 참깨 종자 무료 보급을 통해 중소 농가
경쟁력 강화.

Provide sesame seeds free of charge to small and medium-sized farms to increase competition.

국산 원재료, 우수한 제품관리를
생각하며 한 길을 걸어 왔습니다.

현명한 고객들에게 최고의 선택이라
자부할 제품으로 보답하겠습니다.

Our company has always adhered strictly to Korean grains grown locally
to ensure seamless quality control on our products .
Our smart customers will enjoy quality products with distinct difference.

인사말

CEO Message



내 가족에게 더 좋은 것을 먹이겠다는
바람으로 시작한 농업회사법인 '새싹'입니다.

새싹은 종자개발부터 계약재배,
국산 전용공장 운영 등
식탁위에 오르기까지의 전 과정을
엄격한 기준에 따라 생산합니다.

원재료가 지닌 힘이 제품까지
그대로 이어진다는 믿음 때문입니다.

더불어 국산 식재료를 사용한
다양한 제품군을 연구, 개발하여
급변하는 소비자들의 필요를 충족시키려
노력하고 있습니다.

식품을 만드는 사람은
초심을 잃으면 모든 것을 잃습니다.

엄마의 마음을 담아
온 가족이 행복하게 드실 수 있는
먹거리를 만들기 위해
앞으로도 최선을 다하겠습니다.

대표이사

김해경

SAE SSACK, an agricultural corporation based in South Korea, started its business with hopes to offer better & quality food to my own dear family.

We strictly adhere to our principles when it comes to producing agricultural food products with raw ingredients. This belief is based on the fact that raw ingredients do have the greatest impact on the end product.

Such has been the core of our production journey, where we consistently kept our promises in offering only the quality agricultural products – from developing seeds to contract farming, and choosing perfect manufacturers in Korea – until it reaches your dinner table.

In addition to the high quality Korean ingredients, SAE SSACK is committed to R&D activities to expand our product portfolio to meet the changing needs of trendy consumers.

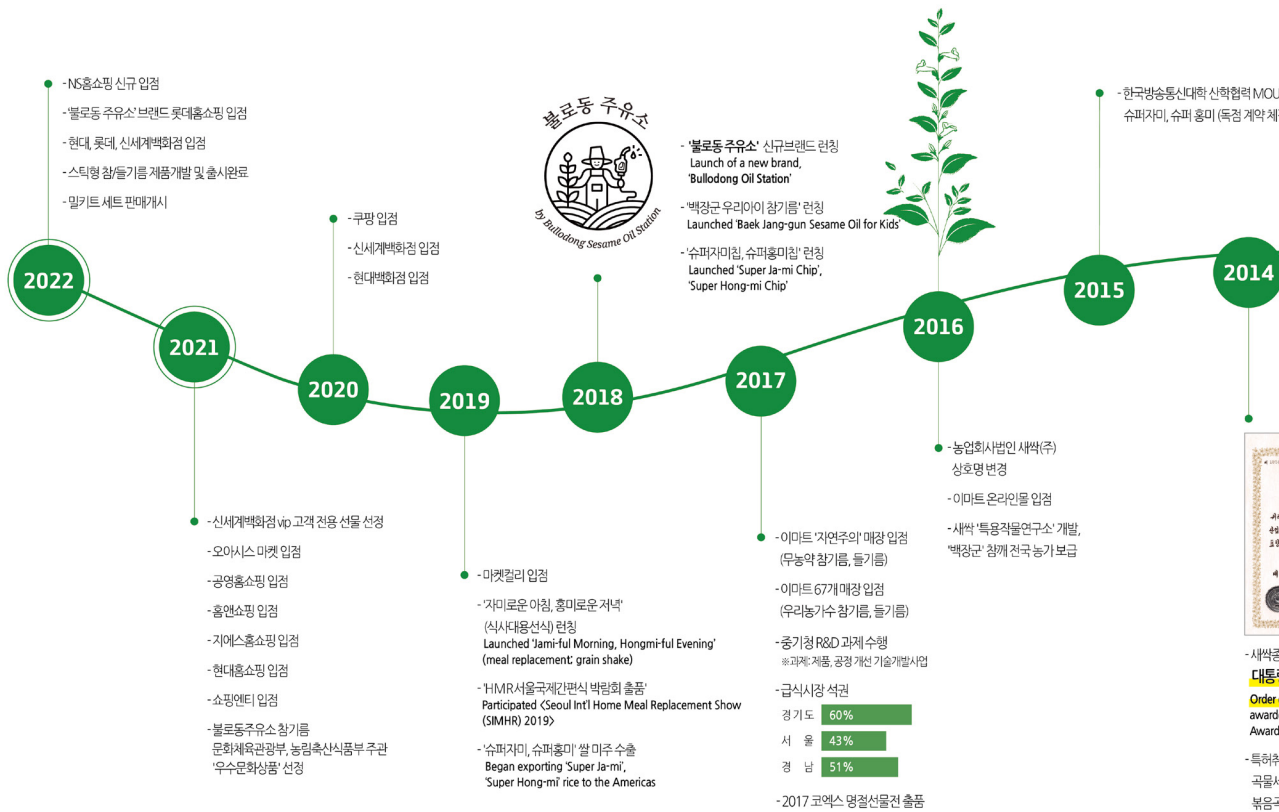
As a food technologist, we will always remember to keep our product quality at its very best. And just as a mother would for her child, we will always strive to offer only the best agricultural food products for families to enjoy together.

Thank you for supporting SAE SSACK

KIM Hae Kyung

연혁

History



제결
결)

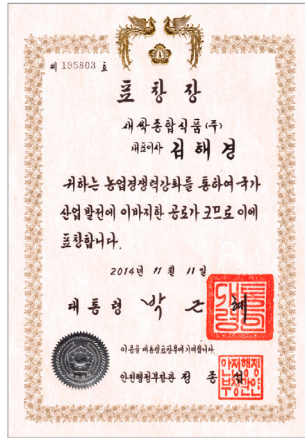


합식품 김해경 대표이사
명 표창 수상
of Merit for National Foundation
ed by the President of ROK
ee: CEO Kim Haekyung, SAE SSACK
득: 발명의 명칭
제창장치(제 10-1353652호)
물 냉각장치 특허(제 10-1344979호)

인증 및 수상

Cerification and Awards

수상내역 AWARDS



대통령표창



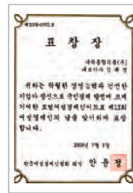
유망중소기업선정



사회공헌경영상



중소기업업태대상



여성경제인표창



농임수산식품부가관
표창

인증내역 CERTIFICATIONS



HACCP인증
(참기름)



HACCP인증
(볶은 참깨)



전통식품인증



유기가공식품인증



INNO-BIZ확인서



벤처기업확인서



기업부설연구소인증



CLEAN사업장인증



ISO 9001:2008인증



우수문화상품 지정서

특허내역 PATENTS



벤조피렌하랑
최소화제조특허



곡물세정장치특허



볶음곡물냉각장치특허



새싹의 다섯가지 종자

Five Types of SAE SSACK Seeds

새싹은 좋은 재료를 찾는 일에 진심입니다.

국내 참깨 수확량은 점점 줄어들고 있습니다.

농민들 입장에서 참깨는 수익에 비해 손이 많이 가고, 관리가 어려운 작물입니다.

따라서 참깨 농사를 포기하는 농가들이 늘어나고 있습니다.

따라서 농식품 회사로서 작지만 실천할 수 있는 새싹의 ESG경영을 시작하게 되었습니다.

그 일환으로 “**순수혈통 프로젝트**”가 2016년부터 시작되었습니다.

SAE SSACK is devoted to finding good ingredients. In recent years, Korea has seen a decline in sesame yield. Farmers are finding that sesame seed farming is not very profitable compared to how much work and care go into it. This in turn has caused more and more farmers to give up on sesame farming. Therefore, as an agri-food company, we started small but practical ESG management of SAE SSACK, and that is how the “Pure Blood Project” got started in 2016.



주령
Ju-rung



백장군
Baek jang-gun



황옥
Hwang-ok



풍력강 1호
Poong Ryeok-gang No.1



풍력강 2호
Poong Ryeok-gang No.2



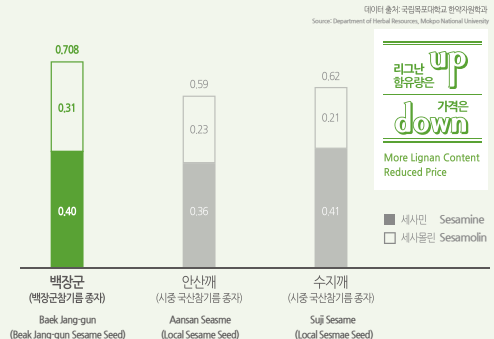
백장군

Baek jang-gun

우리 몸 속 유해활성산소를 중화하는 '세사미놀'
저밀도 콜레스테롤을 저하하는 '올레인산'
혈장의 콜레스테롤을 저하시키는 '리놀레산'
이러한 물질들의 결합체인 '리그난'이 고함유된
'백장군 참깨종자' 개발

'SaSamino!' that neutralizes harmful free-radicals inside our body.
'Oleic Acid' that reduces level of low-density cholesterols.
'Linoleic Acid' that reduces cholesterol levels in human blood plasma.
Successfully developed a 'Baek Jang-gun Sesame seed', which is rich in 'Lignan', which combines all of the properties as listed above.

리그난 함유량 Lignan Content



새싹 계약재배 농가 지도

Farmer training for SAE SSACK's contracted cultivation

계약 재배를 통해서 좋은 재료를 수급합니다.
매년 3~5월 전국적으로 백장군 종자를 보급하고 계약재배를 통해서
좋은 참깨를 합리적인 금액에 수급 받고 있습니다.
이로써 새싹은 좋은 참깨를 공급 받고
농가는 안정적으로 참깨를 재배할 수 있는 선순환 구조를 만들었습니다.

We receive good ingredients through contract cultivation. From March to May every year,
Baekjanggun seeds are distributed nationwide, and good quality sesame seeds can be
purchased at a reasonable price through contract cultivation.
This has created a virtuous cycle structure in which SAE SSACK are supplied with
good sesame seeds and farmers are left with rather stable sesame yields.



새싹만의 고유한 생산시설

Unique Production Facility of SAE SSACK

새싹만의 고유한 제조 공법으로 좋은 기름을 생산하고 있습니다.
전통압착방식의 고유함을 지켜면서 자동화 설비의 편의성을 조화롭게 활용하여
최고의 기름을 생산하는 최적의 과정을 완성 시켰습니다.
원재료가 생산시설에 입고하는 순간부터 완제품에 이르기 까지 20여년 노하우를 담아
베테랑 생산 책임자들이 품질 관리에 만전을 기하고 있습니다.

Good oil is produced thanks to our unique manufacturing method.
We have completed the optimal process of producing the best oil by combining the convenience of
automated equipment while maintaining the uniqueness of the traditional compression method.
From the moment raw ingredients arrive in the manufacturing plant until the final product is ready for shipping,
a team of production managers with 20 years of experience are making every effort to ensure quality.



1. '국내산 전용 공장'으로 차별화된 생산 공정

외국산 원물이 유입될 수 없게 오로지 국산 원물만을 취급합니다.

The harvested sesame seeds are sent to SAE SSACK's "domestic products-only factory" to ensure they are 100% domestic and have not been mixed with other sesame seeds.

2. 벤조피렌 발생을 최소화 특허 기술 (특허 제2013-0111525호) 보유

Patent Technology to Minimize the Production of Benzopyrene (Patent No. 2013-0111525)

고온으로 곡물을 가열하면 불완전연소 과정에서 발암물질인 벤조피렌이 발생합니다.
고객님들도 요즘은 참기름 하면 벤조피렌을 떠올릴 정도로 벤조피렌에 대한 문제는
참기름 제조 업체라면 당연히 해결해야 할 과제가 되었습니다.
저희는 자체 개발한 냉각 장치를 통한 냉각 과정을 공정에 포함시켜 참기름 고유의 맛과
향을 살리면서 벤조피렌도 최소화하는 공법을 완성하였습니다.
실제 최근 수년 간 실시된 월간 검사에서 벤조피렌이 불검출 되었습니다.

Heating grains at high temperatures produces benzopyrene, a carcinogen, during incomplete combustion. Consumers are so well aware of benzopyrene in sesame oil these days that sesame oil manufacturers must make it an aim to solve this issue. Our company has invented our own cooling system to be used in the manufacturing process to minimize benzopyrene while preserving the unique taste and aroma of sesame oil. As a matter of fact, benzopyrene has not been detected in monthly tests conducted in recent years.



3. 현대식 자동화 설비와 전통 압착 방식의 조화

Combining Modern Automated Equipment and Traditional Compression Method

과거에는 참기름을 강하게 눌러서 압착하여 기름을 짜곤 했습니다.
하지만 현재는 스크류의 회전을 이용한 익스펠러 방식 혹은 약품을 사용한 초임계 방식 등을 사용하는 업체가 많습니다. 이유는 그런 현대의 공법이 같은 시간에 더 많은 제품을 양산할 수 있기 때문입니다. 하지만 저희는 전통적인 압착 착유 방식을 고수하고 있습니다.
정확히는 현대식 설비로 재설계한 전통 압착 방식이라고 할 수 있습니다.
국산 참기름의 주 고객층인 중장년층의 고객님들의 경우 어릴적 드셨던 전통 압착 방식의 참기름 맛을 기억하십니다. 저희는 그분들이 기억하시는 그 맛을 재현하면서도 생산량을 늘리기 위한 방법을 고안하였고, 맛과 생산량 두 마리 토끼를 모두 잡을 수 있는 생산 설비를 갖추게 되었습니다.



In the past, sesame seeds were pressed hard to produce oil. However, many companies currently use the expeller press method using screw rotation or the supercritical method using chemicals because modern methods can produce more products in the same amount of time. Here in our company, we adhere to the traditional compression method.
To be exact, it's a traditional compression method redesigned with modern equipment.
Many of the middle-aged customers, who are the main customers of domestic sesame oil, remember the taste of traditionally pressed sesame oil that they had when they were young. We came up with a way to increase production while reproducing the taste of their childhood. The result is that we now have a manufacturing facility that promises both flavor and increased production.



4. HACCP 인증 완료 HACCP certified

HACCP 인증이 된 위생적인 공장입니다.

Our manufacturing plant has been HACCP certified.

5. 근속 연수 10년 이상 베테랑 기술자가 관리하는 생산팀

A team of production managers with over 10 years of experience

생산 책임자를 비롯한 볶음 및 착유 과정에 관여하는 모든 직원이 장기 근속한 정규직원으로만 구성되어 있습니다. 월간 10만 병 가량 생산 가능하며, 언제나 일정한 맛과 품질을 유지하기 위해 직원들이 불철주야 노력하고 있습니다.

All employees involved in the roasting and pressing process, including the production managers, are all full-time, long-serving employees. About 100,000 bottles can be produced per month, and employees work hard to ensure the quality and the taste are always the same.



우리 아이들이 매일 먹는 급식, 그 까다로운 시장에서 먼저 인정받았습니다.

First Recognized by the Korean School Meal Market, Known for its Highest Quality Requirements

우리 아이들이 먹는 급식,
그 까다로운 시장에서 인정받았습니다.

서울, 수도권에 있는 급식 시장에서
높은 점유율을 보이는 새싹은
그 건강함과 정직함을
일찍이 인정받았습니다.

까다로운 선별 과정을
거쳐야 하는 급식 시장에서
새싹이 생산하는 유지류는
단연 돋보이는 제품으로 알려져 있습니다.

또한 새싹이 정성을 담아 만드는
명절 선물세트는 여러 기업과 가정에서
인기상품으로 자리잡았습니다.

SAE SSACK has a dominant presence
in the Korean school meal market,
across many regions including Seoul and
Gyeonggi-do. This attests the assured quality
of our products since the early days.

The nature of the school meals
for students means that a balanced and quality diet
is critical.

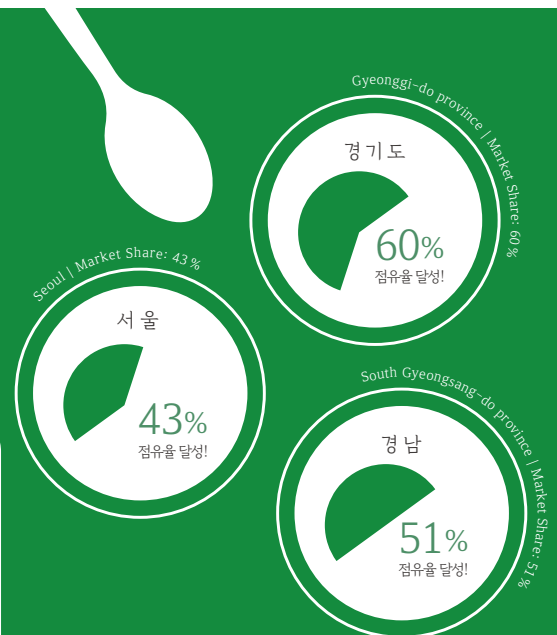
In this regard, SAE SSACK is widely recognized for
its exceptional oils quality.

Soon, SAE SSACK products have settled
to become popular most desired gift items, where
sesame oil and perilla oil are each ranked No.1 and
No.2 on the holiday gifts wish-list in Korea.

주요 거래처

저희 새싹은 사업 초기부터 전국 학교 급식에서
정직한 품질로 인정 받아왔습니다.
그 노하우를 바탕으로 국내 다양한 유통 채널에서도
좋은 평가를 받아 시장 확대에 성공하였습니다.

SAE SSACK has been recognized for its honest quality in school
meals nationwide since the start of its business.
Based on that experience, we succeeded in expanding the market by
receiving good review from various distribution channels in Korea.



학교 급식시장 석권
Dominat Share in Korean School Meal Market

*2020년 1월 기준



불로동주유소는 불로동에 있는 종자연구소를 기반으로 하여 다양한 국산 종자를 기반으로 한 프리미엄 유지류를 생산하는 브랜드입니다.

Bulldong Sesame Oil Station is a brand that produces premium oils using various domestic seeds and is located at the Seed Research Institute in Bullo-dong.

금상첨유는 불로동주유소의 프리미엄 선물세트 브랜드로,
국내에서 제조하는 고품질의 상품들만 컬렉션으로 모은
고급 선물세트를 만드는 브랜드입니다.

금상첨유 is a premium gift set brand of Bulldong Sesame Oil Station.
This brand makes deluxe gift sets by only collecting high-quality products
manufactured in Korea.

錦床添油

금상첨유

우리농가
秀

우리농가수는 우리땅에서 자란 우리 종자로
우리의 건강을 생각하는 브랜드입니다.

우리농가수 is a brand that thinking about our health with domestic seeds

참밸리는 유기농 식품을 연구하고 공급하는 브랜드입니다.

유기농 참기름을 시작으로 국내 유기농 시장의
저변을 넓히는 것에 주력하는 브랜드입니다

참밸리 is a brand that studies and supplies organic foods. Starting with
organic sesame oils, this brand focuses on market base expansion in
Korea.



참밸리



SAE SSACK

Company Introduction

인천광역시 서구 세자봉로 146-1
146-1, Sejabong-ro, Seo-gu, Incheon, Republic of Korea

T +82.032.565.0558 F +82.032.568.3753

www.ssackmall.co.kr

