**호원수산**

강원도 속초시 농공단지길 102(대포동)

**TEL** 033-631-3296

**FAX** 033-636-5645

강원코다리
GANGWON KODARI

# 강원도 속초,
# 자연이 담긴 코다리

강원도 속초의 자연이 담긴 명태를 정성껏 가공하여
제공하는 코다리 전문 수산업체입니다.

---

- 3대가 이어온 수산업체
- 깔끔코다리 전문
- 대용량 및 소량 취급

# 호원수산은 **코다리 전문 생산업체**입니다.

## 명태의 본고장인 속초에서 직접 손질, 세척하여 생산합니다

호원수산은 3대째 이어온 수산업체이며, 현재 2대와 3대의 부자지간이 운영하고 있습니다. 신선한 품질을 우선으로 최상의 명태만을 사용하여 속초의 자연이 담긴 코다리를 소비자에게 제공하기 위해 최선을 다하고 있습니다. 제품에 대한 신뢰와 자부심을 가지고 소비자의 식탁 위에까지 안전하고 맛있는 코다리를 전달하기 위해 노력하고 있습니다.

# HISTORY

## 3대째 이어온 코다리 전문 수산업체
## 호원수산의 발자취

### 2025-26
**제 2공장 설립**

현재 대포농공단지내 제 2공장 부지를 확정지어놓아 2025년-26년 사이 건립예정되어있습니다.

### 2021
**대포 농공단지로 확장이전**

공장의 규모와 전문적인 시설의 확장을 위해 2021년 5월 1일 현재의 대포농공단지로 확장이전 하였습니다.

### 2016
**깔끔코다리 전문 생산 시작**

시대의 변화에 따라 2016년 부터는 깔끔코다리를 전문적으로 생산하기 시작하였습니다.

### 1970
**속초 노가리촌에서 창업**

호원수산은 1대 사장님이 속초 노가리촌에서 1970년대 노가리 생산을 시작하여 2000년대 들어서는 노가리촌의 마지막 공장으로 2015년까지 노가리를 생산했습니다.

# 호원수산은 **최고의 제품만을 고집**합니다.

항상 소비자 입장에서 먼저 생각하고 신용과 품질을 우선으로 하며 가족이 먹는다는 생각으로 신선한 수산물을 공급하고자 하는 마음을 가지고 제품을 개발합니다. '호원수산'에서 생산되는 모든 제품의 품질에 대해서 자부심을 가지며 모든 임직원이 최선을 다하고 있습니다.

최고 품질의 생선만을 취급하는 호원수산은 깔끔코다리 상표에 부합하기 위해 수작업으로 꼼꼼하게 작업하고 있으며, 오랜시간 열풍과 냉풍 건조를 하여 담백하고 육질이 쫄깃한 맛을 느끼실 수 있으며 고객을 최우선으로 하여 최고의 맛을 선사하기 위해 최선을 다할 것을 약속드립니다.

## 좋은 재료와 최고의 맛

좋은 재료와 맛으로 소비자가 만족 할 수 있도록 위생에 철저하게 관리하여 제품을 신선하게 즐길 수 있습니다.

## 직접 선별한 양질의 명태

직접 선별하여 최고의 품질을 제공하며 선별 즉시 급냉 후 해동실에서 자연해동하여 직접 손질, 세척, 건조합니다.

## 꼼꼼한 생산관리와 위생안전

내 가족이 먹는다는 마음으로 직원들의 교육을 통해 철처하고 꼼꼼한 관리를 하고 있습니다.

# 깔끔코다리 명가
# 호원수산 名家

바다의 신선함을 그대로 전해드립니다.

### 명태전문기업 호원수산

믿을 수 있는 명태전문기업으로
호원수산만의 노하우를 담았습니다.

### 도덕적인 기업

도덕적 가치를 지키며
정당한 이익을 추구합니다.

### 러시아산 명태

러시아산 명태로 100%
직접 국내가공합니다.

### 맛과 건강을 한번에

맛있고 신선한 생선 제품을
다양하게 제공합니다.

# 모든과정에서
# **청결과 위생을**
# **최우선**으로 합니다.

호원수산의 작업장은 최신 위생 기준을 준수하여 철저하게 관리되고 있으며, 모든 작업 과정에서 청결과 위생을 최우선으로 합니다.

호원수산은 식품과 접촉하는 모든 표면에서 미생물 오염을 방지하기 위해 작업이 시작되기 전과 마친 후, 모든 기계, 도구, 작업대는 청소 및 소독 과정을 거칩니다. 또한 체계적인 기록을 통해 청소 및 소독 활동을 모니터링하고, 신선한 공기를 유지하기 위해 효과적인 환기 시스템을 운영합니다. 해충 방제 프로그램도 정기적으로 실시하여 식품의 안전을 보장합니다.

제1냉동실

제2냉동실

생산현장에서는 위생적인 생산설비와 철저한 개인위생 안전,
품질관리활동 교육 및 품질경영을 최우선으로 하는 경영원칙을 성실히 준수하고 있습니다.

# 꼼꼼하게 모든과정을 사람이 **직접 선별하고 관리**합니다.

## 신선하고 맛 좋은 코다리를 식탁까지 전달합니다.

호원수산은 신선한 수산물을 기계가 놓친 부분이 있는지 확인하는 작업을 통하여 고객이 언제나 맛있고 좋은 상품을 식탁까지 받을 수 있도록 항상 관리하고 노력합니다. 또한 호원수산의 작업장은 최신 위생 기준을 준수하여 철저하게 관리되고 있으며, 모든 작업 과정에서 청결과 위생에 대한 교육을 철저히 실행합니다.

코다리의 신선도와 품질 유지를 위해 세심한 포장 방식을 적용하고 있습니다. 비닐 포장을 통해 코다리가 외부공기와 접촉하는 것을 최소화 시키고, 외부 이물질이 묻는 것을 막고 있습니다. 또한 튼튼한 종이 상자 포장을 사용하여 냉동창고 보관과 냉동탑차 운송 시 코다리의 안전성과 신선도를 보장합니다.

각 포장 재료는 코다리의 신선도, 위생, 운송 안전성을 고려하여 선택됩니다. 포장 재료를 적절히 활용하여 소비자에게 최고의 품질을 제공하고 있습니다.

호원 코다리는 언제나 변함없이 소비자에게 합리적인 가격으로 위생적이고 질 좋은 코다리를 제공하기 위해 노력하고 있습니다.

## 대용량 냉동실

150평 규모의 대용량 냉동실을 보유하고 있어, 대량의 제품을 안전하게 보관할 수 있습니다. 이를 통해 소규모 주문은 물론 대규모 주문에도 신속하게 대응할 수 있어, 고객의 다양한 요구사항을 신속하게 충족시킬 수 있습니다. 또한 충분한 재고량을 확보하고 있어, 고객의 주문 즉시 제품을 배송할 수 있습니다.

호원수산은 첨단 창고 관리 시스템을 활용하여 제품의 품질을 최상으로 유지하고 있습니다. 적절한 온도와 습도 조건을 유지함으로써, 고객에게 지속적으로 최고 품질의 제품을 제공할 수 있습니다. 이를 통해 고객의 만족도를 극대화하고 신뢰를 쌓아 나갈 수 있을 것입니다.

이처럼 호원수산은 효율적인 재고 관리, 신속한 배송, 엄격한 품질 관리 등 다양한 측면에서 고객에게 높은 가치를 제공하기 위해 노력하고 있습니다. 이를 통해 고객의 만족도를 극대화하고 신뢰를 쌓아 나가고자 합니다.

고객들을 향한 신뢰와 정성을 담고 있는 호원수산 코다리입니다.

# 믿을 수 있는
# 관리시스템

- **꼼꼼하고 안전한 제품생산시스템**

  크게 4가지 분야로 나뉘어진 체계적인 관리 시스템 아래 모든 제품이 생산됩니다.
  각 분야별로 특화된 전문인력을 배치하여 더욱 철처하고 꼼꼼한 관리가 가능합니다.

- **신선하고 빠른 유통시스템**

  신선도를 유지하기 위해 냉장 또는 냉동 트럭을 사용하여 전국 모든 업체로 운송합니다.

- **냉동실을 통해 제품을 안전하게 보관**

  적절한 온도와 습도 조건을 유지하는 첨단 창고 관리 시스템을 통해 코다리의 품질을 최상으로 유지할 수 있습니다.

## 유통과정

### 01 -20°이하 냉동보관

출고 직전까지 위생적인 냉동시설에서 보관하여 위생을 꼼꼼하게 관리합니다.

### 02 철저한 보관기준

납품처의 보관 기준 또한 철저하게 관리하여 소비자에게 생산 직후 그대로의 맛을 전달하기 위해 노력합니다.

### 03 냉동탑차 직배송

제품 출고 시 전국 각 지역에 냉동탑차로 화물 뿐만 아니라 직배송 도입으로 보다 빠르고 신선하게 직접 배송합니다. 고성능 냉동탑차 이동으로 제품의 제조뿐만 아니라 유통까지 신경 쓰고 있습니다.

## 전문생산기기

정밀한 온도 및 습도 제어 등 최첨단 기술이 적용된 생산설비를 보유하여 더욱 질 좋은 코다리를 제공 합니다.

## 교육훈련

식품 위생, 안전 관리, 품질 관리 등 전문 분야별 교육을 통해 직원들의 역량을 지속적으로 강화하고 있습니다.

## 공정검사

원료 입고부터 제품 포장까지 전 공정에 걸쳐 철저한 검사와 모니터링을 진행합니다. 위생 및 안전성 검사, 관능 검사, 영양성분 분석 등 다양한 검사 항목을 운영하고 있습니다.

## 재고관리

철저한 수요 예측과 생산 계획으로 고객 주문에 신속하게 대응체계적인 재고 관리 시스템을 통해 항상 충분한 물량을 확보하고 있습니다.

# 오랜시간 열풍과 냉풍 건조를 거친 淸코다리

담백하고 육질이 쫄깃한 맛을 느끼실 수 있으며
더욱 맛이 좋고 비린내가 없는 코다리입니다.

쫄깃하면서도 부드러운 식감을 가진
호원수산 청코다리를 경험해보세요.

# 호원수산의
# 코다리 제품

## 깔끔 코다리

강원도 속초 자연을 담은
호원수산 깔끔 코다리

- 40미
- 48미
- 60미
- 70미

## 냉동 코다리

속초의 신선한 코다리를
급속냉동한 냉동 코다리

- 4×8 (32미)
- 4×10 (40미)
- 4×12 (48미)
- 4×14 (56미)
- 그 외

## 절단 코다리

대가리와 내장을 제거 후
급속냉동한 냉동 코다리

- 10kg

# 중독성 있는 매콤 코다리찜

**조리시간**
약 1시간

**인분**
4-5인분

**조리법**
찜

## 주재료

코다리 3마리, 양파 1개
무 1/2개, 청양고추 2개
파 1/2단, 물 400ml

## 양념

간장 6T, 고추장 2T
고춧가루 2T, 다진마늘 1T
올리브유 1T, 매실액 2T

## 조리순서

1. 코다리는 깨끗이 씻어 물기를 제거하고 먹기 좋은 크기로 자릅니다.
양파는 반달 모양으로 썰고, 무는 얇게 채썰어 준비합니다.
청양고추는 어슷 썰고, 파는 송송 썰어 줍니다.

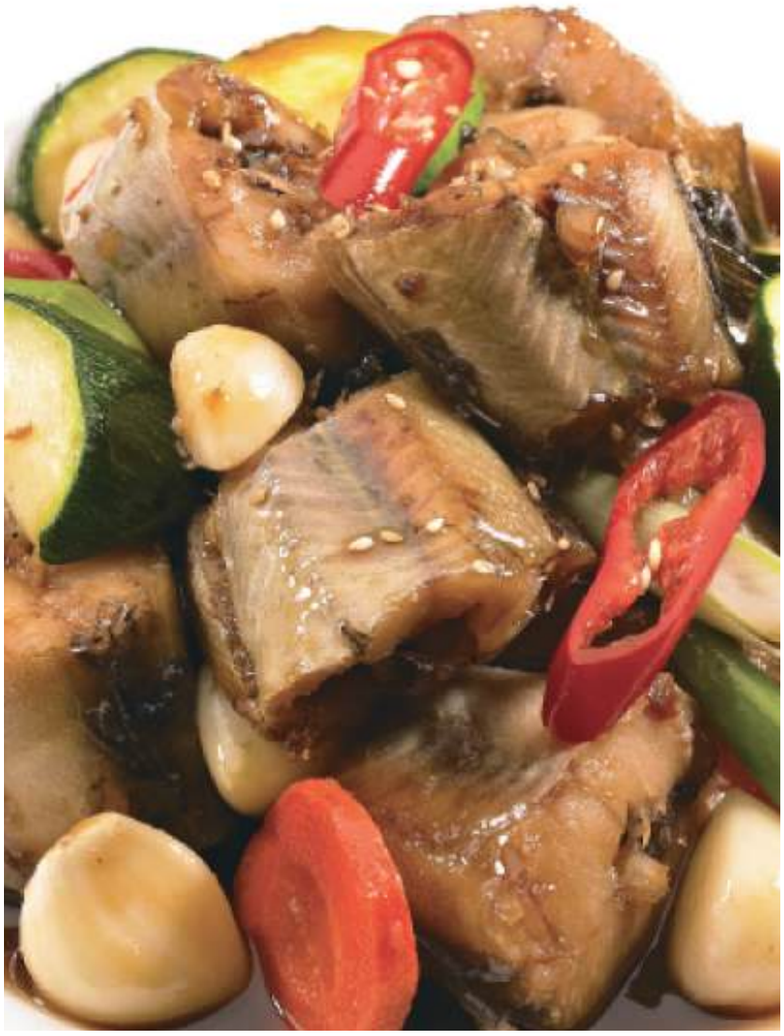
2. 냄비에 올리브유를 두르고 코다리를 넣어 겉면이 살짝 익도록 굽습니다.

3. 코다리를 건져내고 같은 냄비에 양파, 무, 청양고추, 파를 넣고 볶습니다.

4. 물, 간장, 고추장, 고춧가루, 다진마늘, 매실액을 넣고 잘 섞어 끓입니다.
코다리를 다시 넣고 중약불에서 20-25분 정도 뚜껑을 덮고 익힙니다.

5. 코다리가 완전히 익으면 불을 끄고 5분 정도 뜸들인 후 그릇에 담아냅니다.

# 짭조름한 풍미의 코다리조림



**조리시간**
약 1시간

**인분**
4-5인분

**조리법**
조림

## 주재료

코다리 2마리, 양파 1개
무 1/2개, 청양고추 2개
홍고추 1개, 파 1대
물 480ml, 참기름
통깨

## 양념

간장 4T, 고추장 1T
고춧가루 2T, 다진마늘 1T
다진생강 1T, 설탕 1T
물엿 2T, 맛술 2T

## 조리순서

1. 코다리는 깨끗이 씻어 물기를 제거하고, 먹기 좋은 크기로 자릅니다. 무는 1cm 두께로 반달 모양으로 썰고, 양파는 채썰기, 청양고추와 홍고추는 어슷썰기, 대파는 길게 썰어 준비합니다.

2. 큰 볼에 고춧가루, 간장, 고추장, 다진 마늘, 다진 생강, 설탕, 물엿, 맛술을 넣고 잘 섞어 양념장을 만들어 줍니다.

3. 냄비에 물 480ml를 붓고, 무를 넣은 다음 양념장을 부어 끓입니다. 무가 어느 정도 익을 때까지 약 10분 정도 끓입니다.

4. 무가 익으면 코다리를 넣고, 양파, 청양고추, 홍고추를 추가합니다. 중불에서 약 15분 정도 끓여 코다리가 양념에 잘 배이도록 합니다.

5. 대파를 넣고 5분 정도 더 끓인 후, 참기름 1작은술을 두르고 통깨 1작은술을 뿌려 마무리합니다.