



바다명가

고객의 마음을 아는
대한민국 대표 브랜드 바다명가

바다명가

대한민국 청정바다 수도 '완도'

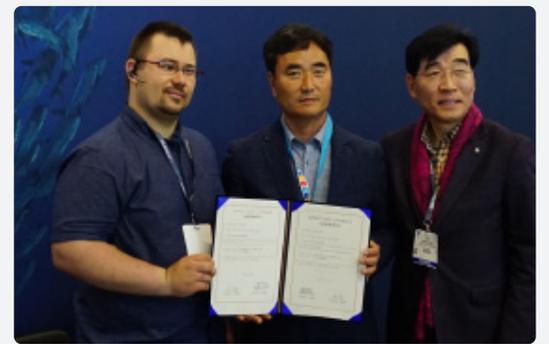
바다의 보물, 비타민과 미네랄, 식이섬유 등이 풍부해 새로운 슈퍼푸드로 주목받고 있는 해조류!

대한민국 해조류의 메카는 바로 **전국 제일의 청정바다, 완도**입니다. 완도바다는 맥반석과 초석지반으로 이뤄져 **영양염류가 풍부한 바닷속 천연환경**을 자랑합니다.

대한민국 청정바다 수도라는 명성에 걸맞는 **상품성 높은 해조류를 생산**하고 있습니다.

회사 연혁

1998.08	• 완도군수협중도매인26호 설립	2018.09	• FSSC22000인증 취득
1999.11	• 세종물산 설립	2018.10	• 바다명가상표등록
2009.10	• 바다명가 설립	2019.01	• 전남도지사인증 취득
2012.05	• HACCP 인증 취득	2019.07	• 중소벤처기업부장관 표창 수상
2013.05	• 전통식품 품질인증 취득	2019.10	• 이노비즈인증 취득
2013.05	• 수산물생산가공시설 등록 (중국, 러시아, 베트남)	2019.12	• 백만불수출탑 수상
2013.07	• 연구개발전담부서 설립	2019.12	• 수출유망중소기업 선정
2014.02	• 주식회사바다명가 설립	2021.12	• 해양수산부장관 표창 수상
2014.04	• 수산물품질인증 취득	2022.01	• 수산전통식품품질인증 취득(조미김)
2014.04	• FDA시설등록(미국)	2023.07	• 대통령 표창 수상
2016.09	• ISO22000인증 취득(개발 및 생산)	2023.11	• 국제유기인증 (USDA)취득(조미김)
2017.12	• 품목별 원산지인증수출자인증 취득	2023.12	• 유기인증 취득(미역/취급자)
2018.01	• 경영혁신형 중소기업인증(메인비즈)취득	2023.12	• 산업통상자원부장관 표창 수상
2018.08	• 남도미향인증 취득	2023.12	• 삼백만불수출탑 수상
2018.09	• K-FISH 수출통합브랜드사용승인		



고객기쁨경영

바다명가는 어업인과 소비자 등 모든 사람이 추구하는 조건이 충족된 생활을 누릴 수 있도록 최고 품질의 수산물생산과 서비스를 제공하는 수산물 생산·유통 전문회사로서 어업인 보호와 소비자 존중에 바탕을 두고 모든 사람이 진정으로 만족하고 마음속에 기쁨이 우러나오는 경영을 펼치겠습니다.

품질경영

바다명가는 최신 생산시스템을 갖춘 좋은 제품으로 소비자에게 최고 품질의 수산물을 제공하기 위해 생산 원칙을 제정, 준수하고 있습니다.

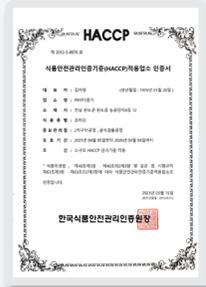
- 중매인으로 직접 구매에 참여
- 입고된 수산물은 출하 규격별로 선별 후 관리
- 선별된 수산물은 최신설비를 통해 최고의 품질로 철저히 관리
- 365일 최고 품질 출하 시스템
- 생산물 배상책임 보험가입

인증



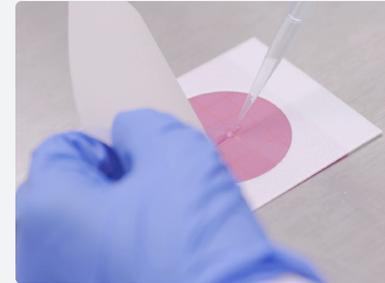
바다명가의 전 직원이 안전생산 시스템입니다.

바다명가의 안전생산시스템이란 제품의 안전성 향상 방향을 마련하는 안전시스템으로서 제품기획, 개발에서부터 제조, 출하, 유통, 고객서비스까지 제품의 품질을 총책임지는 것을 말합니다. 바다명가의 전 직원은 안전경영에 모두 동참하여 제품의 안전을 책임지겠다는 바다명가의 의지이자 실천 사항입니다.



HACCP 적용업소

바른 먹거리를 공급하기 위하여 위생적인 HACCP 기준에 맞는 생산시스템을 갖추었습니다. HACCP이란 식품위해요소 중점관리 기준으로서 식품의 원재료 생산에서부터 제조, 가공, 보존, 유통단계에 걸쳐 소비자가 섭취하기 전까지의 모든 단계를 철저하고 체계적으로 관리하는 시스템입니다.



FSSC22000 인증서



ISO22000 인증서



국제유기인증서(USDA)
(조미김)



수산전통식품 품질인증서



특허증



상표등록증



수산물품질인증서



이노비즈인증서



k-fish
수출통합브랜드사용승인서



시설등록증
(중국, 베트남, 러시아, 미국-FDA)



경영혁신형 중소기업확인서



자른다시수산물품질인증서



전남도지사인증서



남도미향인증서



품목별원산지인증
수출자인증서



유기인증서
(미역/취급자)

생산설비 시설 및 유통 안내

바다명가는 유통의 대한민국 대표브랜드

직접 공급을 통하여 지역 어민을 보호하고, 소비자에게는 저렴한 가격과 싱싱함을 함께 드리며 차별화된 품질관리로 웰빙 문화를 선도합니다. 바다명가는 수산물 대중화 실현에 앞장선 완도 생산·유통 전문 회사입니다.



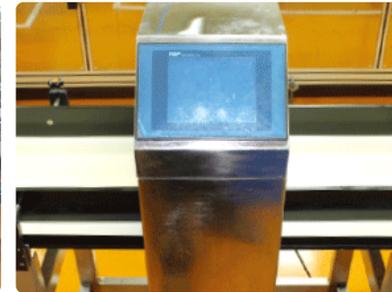
△ 제2공장 전경

△ 제1공장 전경



고품질 수산물을 제공하는 바다명가의 생산 설비 시설입니다.

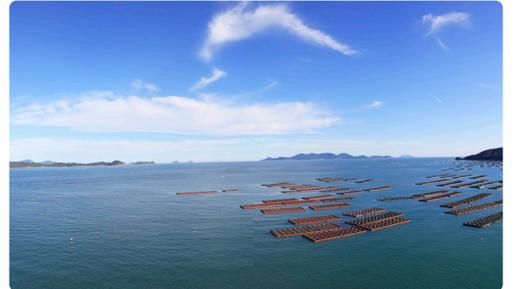
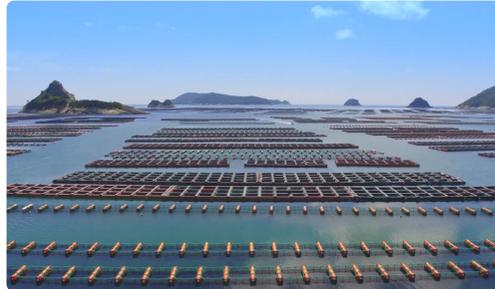
바다명가 생산라인은 구이김라인에서 포장까지 최첨단 라인업 시스템을 통합 관리하므로 품질과 맛의 완성도, 조화도, 다양성면에서 보다 나은 제품만을 생산할 수 있는 시스템을 구축하였습니다. 바다명가는 최신위생설비와 위생관리를 통해 철저한 위생을 실현하고 있으며, 안심하고 드실 수 있는 좋은 음식만을 생산하기 위해 언제나 최선을 다하고 있습니다.



바다와 섬이 아름다운 해양치유의 섬 완도

우주에서도 보이는 청정바다 완도

미국 항공우주청(NASA)에서 우주에서도 보이는 에메랄드 빛 청정바다 완도의 친환경적인 해조류 양식장을 소개하면서 비타민과 미네랄 식이섬유 등이 풍부해 새로운 슈퍼푸드로 주목받고 있는 해조류의 메카 완도를 세계 각국에서 찾는 발길이 이어지고 있습니다.



상품성 높은 해조류

연중 온화한 기후를 보이며 남해안을 타고 흐르는 난류의 영향으로 해수 온도도 따뜻하여 최적의 양식의 조건을 가지고 있어 대한민국 청정바다 수도라는 명성에 걸맞는 상품성 높은 해조류를 생산하고 있어 세계 여러 나라에서 완도산 해조류가 각광받고 있습니다.



건강의 섬 완도

전국 최초 청정바다 수도 완도 보전·관리를 위한 조례를 제정하였으며 민간단체 청정바다 보전·관리 운동 전개활동 등 여러 활동을 통하여 건강의 섬 완도를 실현하고 있습니다.



태고의 신비를 간직한
유서 깊은 고장 전라남도 완도



싱싱하고 건강한 먹거리와
탁 트인 바다가
어우러진 청정바다수도 완도

마른김

이 고장의 선조 들로부터 200여년간 쌓아온 지혜의 산물인 완도김은 완도군의 깨끗한 갯벌위에 지주식방법(재래양식)으로 생산하여, 자연광의 노출이 적절하여 맛과 양이 뛰어나 소비자들 먼저 알아주는 명품 김입니다. 김에는 요오드, 칼륨, 철, 인, 망간 등 무기질이 풍부한 알칼리성식품으로 각종 비타민이 풍부하며 성장기 어린이나 어른 모두에게 아주 좋은 식품입니다.



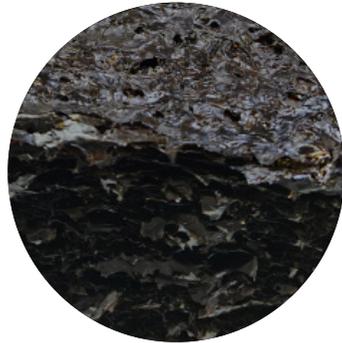
김밥김

청정바다에서 자란 고급 원초만을 엄선하여 건조한 제품으로 자연광의 노출이 적절하여 맛과 향이 뛰어나며 윤기가 흐르고 입자가 고르게 형성되어 촉촉하고 고와서 김밥을 쌀 때 찢어지지않기 때문에 깔끔하게 김밥을 싸실 수 있습니다. 본래의 맛 그대로, 질감은 부드럽고 담백한 제품입니다.



곱창김

돌돌 말려 자라는 모습이 마치 곱창과 닮아 붙여진 곱창김은 적기의 원초만을 사용하여 전통적인 방법으로 별도 첨가물 없이 생산하여 자연의 맛과 향을 그대로 느낄 수 있으며 도톰한 두께에 구멍이 송송 뚫려 있고 씹을수록 풍성해지는 특유의 풍성한 단맛과 향이 깊으며 오돌오돌한 식감으로 맛이 매우 뛰어난 고급김입니다.



돌김/재래김

청정바다 깨끗한 갯벌 위에 지주식방법(재래양식)으로 생산하여 본래의 맛과 향이 진하며 표면이 두텁고 거칠며 바삭바삭 씹히는 맛이 좋아 기름을 발라 구워 먹어도 맛있고 별도 첨가물 없이 구워도 맛과 향을 그대로 느낄 수 있어 구이용으로 많이 사용되며 약간 거칠면서도 부드러움이 있는 식감을 가지고 있는 명품 김입니다.



일반재래김

청정바다 깨끗한 갯벌 위에 지주식방법(재래양식)으로 생산하여 본래의 맛과 향이 그대로 담겨있으며 일반재래김은 얇게 펴서 건조하기 때문에 입안에서 부드럽게 녹는 식감을 느낄 수 있으며 불에 구우면 청록색을 띠는 게 특징이며 주로 조미김 또는 술안주 용도로 사용되며 단백질, 비타민, 식이섬유가 풍부합니다.



파래김

파래김은 지주식 방식으로 생산하여 맛과 향이 뛰어나고 원초와 파래의 배합이 적절하여 씹사름한 맛과 풍미가 같이 느껴져 특유의 파래향이 살아있어 입맛을 돋궈주는 명품 김입니다.

미역·다시마

인공적인 가공과정을 거치지 않고 적기의 원초만을 사용하여 전통적인 방법으로 만들어 맛과 향이 살아있고 품질이 우수할 뿐만 아니라 시각적으로도 위생적이고 깔끔한 포장처리로 선물하시기에 좋습니다.



전미역/자른미역

청정 지역 완도에서 자란 2월에서 3월중순까지의 가장 좋은 적기의 원초만을 사용하여 인공적인 가공과정을 거치지 않고 자연 방식으로 만들어 품질이 우수할 뿐만 아니라 맛과 향이 그대로 살아있으며 미역의 줄기를 제거한 상태로 건조과정을 마친 미역으로 부드럽지만 풀어지지 않습니다.

예로부터 우리 조상님들께서 '미역은 우리 몸에 피를 맑게 해 준다' 하여 산모들이 산후조리식품으로 가장 많이 찾는 식품입니다



돌미역

청정바다에서 해풍을 맞으며 자연 건조된 돌미역은 미역귀를 제거하지 않은 그대로 건조되어 오래 끓일수록 더 진한 깊은 국물이 나와 구수하고 맛이 좋으며 칼슘이 풍부한 덕에 산후조리나 출산선물로 좋은 건강식품입니다.



소각/중각

적기에 생산된 쫄쫄이 미역을 사용하여 인공적인 가공 과정을 거치지 않고 자연 방식으로 만들어 품질이 우수할 뿐만 아니라 맛과 향이 그대로 살아있으며 일반 미역보다 꼬들거리고 풀어지지 않으며 줄기가 조금 포함되어 오래 끓일수록 더 진하고 깊은 국물이 나와 구수하고 맛이 좋으며 산후조리나 출산선물로 좋은 건강식품입니다.



다시마/자른다시마

청정해역 완도의 깨끗한 바다에서 자란 다시마 고유의 영양소가 뛰어나며 적기의 원초만을 엄선하여 전통적인 방법으로 해풍에 자연 건조하여 품질이 우수할 뿐만 아니라 두께가 두꺼운 만큼 국물이 진하게 우려나며 시원한 맛이 살아있습니다. 인공감미료나 첨가물을 전혀 사용하지 않은 단일원료 제품으로 안심하고 드실수 있으며 미네랄과 섬유소가 풍부하여 바다의 불로초라고 불리며 우리 몸에 필요한 영양소들이 풍부하여 인정받는 건강식품입니다.

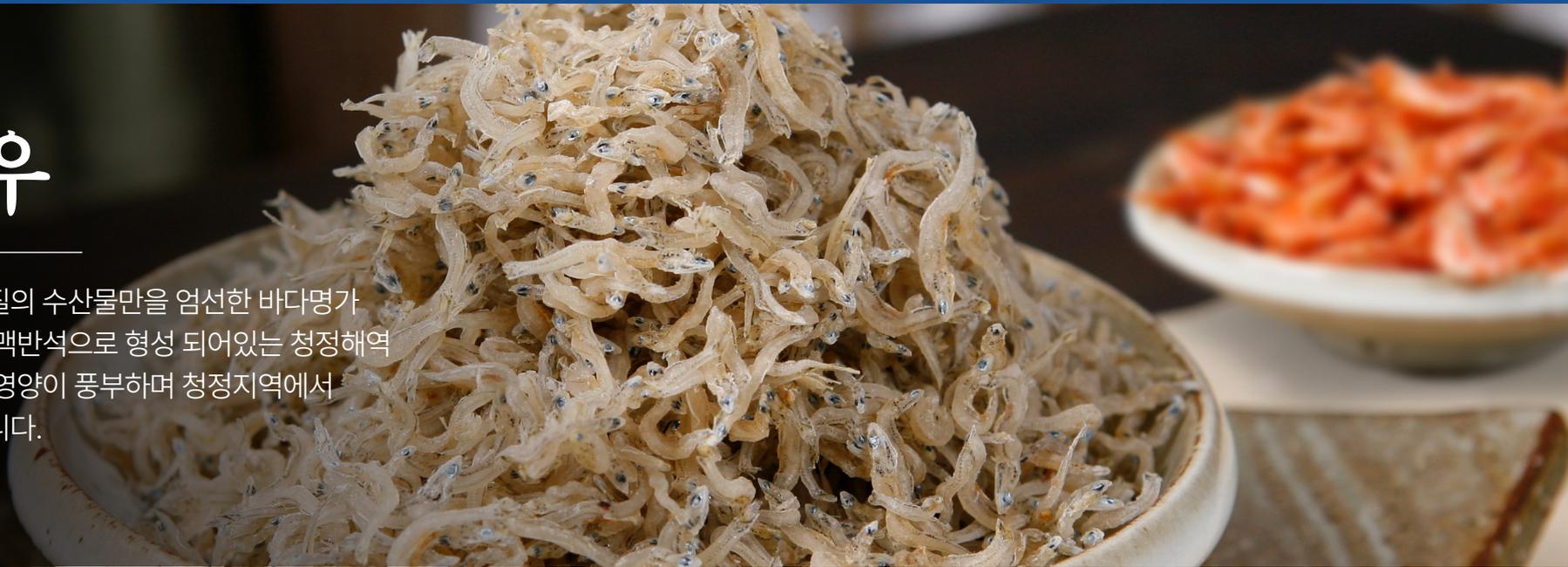


채다시마

미네랄과 섬유소가 풍부하여 바다의 불로초라 불리는 다시마를 적기의 원초만을 엄선하여 천연 그대로 데친 후 채쳐 건조하여 보관이 용이할 뿐만 아니라 원물 그대로 섭취할 수 있어 더욱 좋으며 샐러드, 초무침, 냉국, 비빔밥 등 다양한 요리에 사용하실 수 있습니다.

멸치·새우

싱싱함이 살아있는 고품질의 수산물만을 엄선한 바다명가 멸치·새우는 해저지층이 맥반석으로 형성 되어있는 청정해역 완도바다에서 자라 맛과 영양이 풍부하며 청정지역에서 자연건조한 천연 식품입니다.



자멸치

멸치 중 가장 작은 크기의 멸치인 자멸치는 대략 크기는 1~3cm정도로 볶음용, 주먹밥으로 많이 쓰이며 부드럽고 연해 어린이나 노약자에게 추천할 수 있는 멸치입니다.



소멸치

대략 3~5cm정도의 크기인 소멸은 맑은 황색과 은빛이 도는 멸치로 조림용으로 가장 많이 쓰입니다. 파리고추등과 함께 볶기에 가장 적당한 크기로 안주용으로도 좋습니다.



중멸치

대략 5~7cm정도의 크기로 중멸치는 반찬용 혹은 조림용으로 쓰이며 은백색이나 맑은 황색을 띄며 촉촉하고 먹을 수록 감칠맛이 진하게 느껴집니다. 반찬 및 조림용, 술안주로 모두 좋으며 깔끔함 국물을 우려낼 때 쓰기도 합니다.



대멸치

7~10cm이상의 큰 멸치로 국물을 내는데 주로 이용되며 멸치를 통째로 우려내셔도 되지만 더욱 깔끔한 맛을 원하신다면 내장과 머리를 제거하고 국물에 넣기 전에 마른 팬에 한번 볶은 후 사용하시면 더욱 깔끔하고 깊은 진한 국물을 낼 수 있습니다.



새우

완도 건새우는 청정해역의 싱싱함을 그대로 담은 특별한 가공없이 바로 건조한 천연식품으로 특히 윤기가 흐르고 고우며 담백하고 고소한 맛이 일품이며 감칠맛이 매우 뛰어납니다. 새우의 독특한 향으로 국물을 우려내서 전골, 해장국, 된장찌개에 자주 쓰이며 멸치와는 또 다른 맛이 일품이며 깨끗하고 깔끔하게 가공하여 안심하고 드실 수 있습니다.

기타해조류

청정해역 남쪽 바다에서 수확한 해조류로
남해의 따뜻한 햇살과 바람에 정성껏 말려 보내 드립니다.



감태

갈파래과로 파래보다 가작이 더 가늘며
소화흡수도 좋아 다양하게 활용하여
드시실 수 있는 해조류입니다.
곱고 부드러운 초록빛을 띠는 감태는
성장조건이 매우 까다로워 양식이 불가능하기
때문에 김과는 달리 오직 수작업으로만
만들 수 있습니다.



곰피

완도를 대표하는 3대 특산품 중 하나로
식이섬유, 칼슘, 마그네슘, 칼륨 등 영양의
흡수력이 높고 칼로리가 낮은 곰피는
일반 미역과는 달리 오돌토돌 구멍이 있어
식감이 좋고 풍부한 미네랄을
함유하고 있습니다.



꼬시래기

바다의 국수라 부르는 꼬시래기는 칼슘과
식이섬유가 다량 함유되어 있으며 완도에서
직접 채취하여 한번 데친 꼬시래기를 소금으로
염장하여 신선하고 맛과 향이
살아있으며 샐러드용이나 무침용으로
드시기 편하게 만들었으며 미역줄기보다
조금 더 꼬들꼬들한 식감으로 씹는 재미가
있으며 통통한 줄기와 특유의 신선함과 향이
식초나 초고추장과 함께 드시면 더욱 맛있습니니다.



툇

청정해역의 원초를 그대로 말린 바다의
불로초를 건조하여 말린 건초으로 96종의
미네랄과 아연, 칼슘, 요오드, 등의 무기염류가
많이 함유 되어있어 현대인들에게 필요한 각종
영양소를 다량 함유하고 있는 해조류입니다.
말린툇은 약간 꼬들한 식감을 좋아하는 경우
무침으로 좋으며 찌뚝은 밥을 지을 때 넣어
먹는 것을 추천합니다.



청각

사슴뿔 모양을 하고 있는 청각은 비타민,
철분, 섬유질 등 영양이 풍부할 뿐 아니라
아삭아삭 씹히는 식감과 바다 내음과 함께
나는 청각 특유의 향이 좋아 김장 재료 뿐
아니라 다양한 요리에 사용됩니다.

조미김

완도의 자랑이자
품질로 인정받는 완도김

싱싱한 원초만을 사용하여
맛이 부드럽고 고소하며 신선한
바다향이 진하게 느껴집니다.



TIP 삼각김밥, 주먹밥, 김밥, 덮밥 등 다양한 음식에 활용할 수 있습니다.

- 김밥 Recipe**
1. 구운김밥용 김, 햄, 맛살, 오이, 당근 등 넣고 싶은 재료를 준비합니다.
 2. 구운김위에 밥을 펼친 후 준비한 재료를 순서대로 얹어줍니다.
 3. 끝부분을 손으로 꼭꼭 눌러가며 밥과 밥이 만난다는 느낌으로 모양을 잡아 말아줍니다.
 4. 말아진 김밥을 먹기 좋은 적당한 두께로 썰어주면 맛있는 김밥 완성!



맛과 향이 일품인 바다명가 조미김



바다명가들김
27g/전장7매



바다명가재래김
27g/전장7매



바다명가오돌오돌곱창재래김
25g/전장5매



바다명가식탁김
5g*16/9절



천일염을 넣어 짜지 않게 구운
바다명가식탁김
5g*16/9절



바다명가식탁김/
바다명가유기농식탁김(친환경)
5g*3/9절



녹차자반볶음
70g



갓 구워낸 곱창재래김(무조미)
15g/전장5매



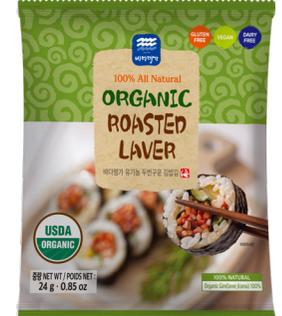
갓 구워낸 옛날재래김(무조미)
15g/전장5매



바다명가두번구운김밥김
24g/10매



바다명가두번구운김밥김
240g/100매



바다명가유기농
두번구운김밥김(친환경)
24g/10매

마른김

적기의 원초만을 사용하여
전통적인 방법으로 만들어 품질이
우수할 뿐만 아니라

인공적인 가공과정을 거치지 않고
자연방식으로 만들어
맛과 향이 그대로 살아있습니다.



TIP

삼각김밥, 주먹밥, 김밥, 덮밥, 김국 등
다양한 음식에 활용할 수 있습니다.

맛과 향이 일품인 바다명가 마른김



옛날재래김(상품)

300g/100매



옛날재래김(중품)

300g/100매



곱창재래김(특품)

175g/50매



김밥김

250g/100매



파래김

200g/100매



감태김

30g/10매



곱창재래김(특품)

350g/100매



곱창재래김(중품)

350g/100매



돌김

250g/100매



청태김

300g/100매



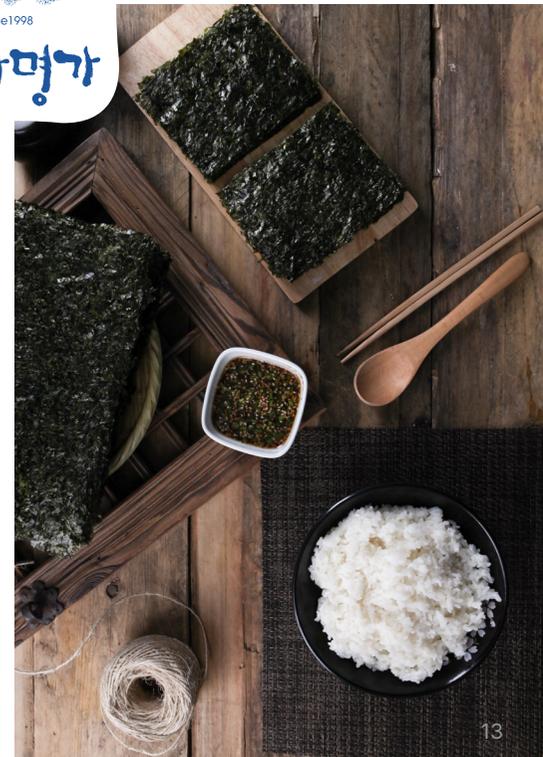
김밥김벌크(김밥용)

230g~300g/100매/벌크



일반재래김벌크(구이용및 스낵용)

240g~320g/100매/벌크



다시마

맑은 바다의
건강한 맛이 담긴 다시마

완도 청정지역에서 자란 다시마 중
신선하고 깨끗한 원초만을
엄선하였기에
맛과 향이 일품입니다.



TIP 다시마 밥, 다시마 썸, 다시마 국수, 다시마 무침 등 다양한 음식에 활용할 수 있습니다.

채다시마 무침 Recipe

1. 채다시마를 물에 여러 번 문질러서 헹궈준 후 먹기 좋은 길이로 잘라줍니다.
2. 골고루 버무리기 좋은 큰 볼에 채다시마, 피망, 양파 등을 넣어 줍니다.
3. 액젓 1.5큰술, 다진 마늘1큰술, 매실액1큰술, 통깨와 참기름을 넣고 간 조절을 해줍니다.
4. 양념이 잘 어우러지도록 살살 무치면 채다시마무침 완성!



맛과 향이 일품인 바다명가 다시마



건다시마(상품)

100g



건다시마(상품)

200g



건다시마(상품)

200g



건다시마(중품)

500g



건다시마(하품)

1kg



뿌리다시마

200g



자른다시마

100g



자른다시마

300g



채다시마

120g/2매



보쌘다시마

150g



염장다시마

2kg



염장다시마

10kg

미역

완도의 자랑이자
품질로 인정받는 완도미역
바다명가 미역은 적기에
채취한 원초를 건조하여
맛과 향이 살아있습니다.



TIP

미역무침, 미역 초무침, 미역 볶음,
미역나물, 미역국, 미역 장아찌

맛과 향이 일품인 바다명가 미역



건미역

100g



건미역

200g



건미역

200g



유기인증건미역(친환경)

100g



유기인증자른미역(친환경)

40g



소각미역

120g



자른미역
100g



자른미역
20g*10



자른미역
250g



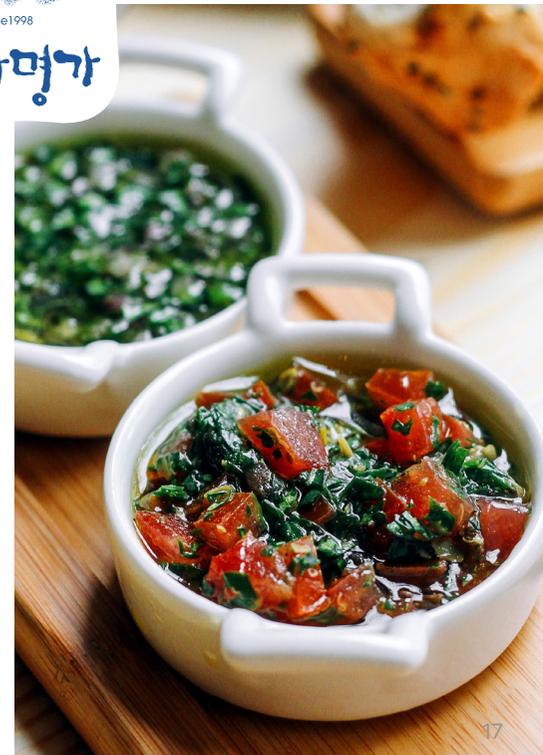
돌각미역
300g



염장미역
1.5kg



염장미역줄기
1.5kg



멸치·새우

청정바다를 자랑하는 완도!

바다명가 멸치, 새우는
해저 지층이 맥반석으로 형성되어 있는
청정해역 완도바다에서 자라
맛과 영양이 살아있습니다.



TIP 멸치볶음, 멸치튀김, 멸치조림, 멸치깻잎조림, 멸치젓갈 등 다양한 음식에 활용할 수 있습니다.

멸치 카나페 Recipe

1. 소금물에 다듬은 멸치를 넣어 간이 배기도록 해주세요.
2. 그동안 양파를 작은 조각으로 자르고 물을 가득 채운 식초에 끓입니다.
3. 멸치와 양파의 물기를 뺀 후 빵 조각 위에 올리브와 같이 얹어 잘 구워냅니다.
4. 만들어둔 카나페는 샐러드와 곁들여 먹으면 더욱 맛있습니다.



맛과 향이 일품인 바다명가 멸치·새우



자멸치
200g



소멸치
200g



중멸치
200g



대멸치
200g



꽃새우
150g



참새우
150g



자멸치
500g



소멸치
500g



중멸치
1Kg



대멸치
1Kg



자멸치
1.5kg



중멸치
1.5kg

해조류가공품

바다의 향이 그대로 전해집니다.
 적기의 원초만을 사용하여
 전통적인 방법으로
 만들어 품질이 우수할 뿐 아니라
 시각적으로 위생적이고 깔끔한
 포장처리로 선물하시기에
 더욱 좋습니다.



TIP

비빔밥, 샐러드, 초무침, 비빔국수,
 냉채, 다시마밥, 영양간식, 영양분말

맛과 향이 일품인 바다명가 해조류가공품



바다명가밥다시마
 250g



바다명가밥다시마
 8g*20(스틱형)



밥에넣어먹는찐톳
 250g



미역먹은 전복제리
 300g



전복다시마카라멜
 180g



톳다시마카라멜
 180g



밥에넣어먹는진뚝
8g*20(스틱형)



바다명가다시마분말
300g



바다명가미역귀분말
300g



바다명가해초모듬
80g



저염식수제참살김부각
35g



저염식수제참살다시마부각
30g



기타해조류

오래도록 기억에 남는
바다명가 해조류

신선하고 깨끗한 해조류만을
전통방식으로 생산하여
바다의 맛과 향이 그대로 살아있으며
고향의 정취를 느끼실 수 있습니다.



TIP 해조류무침, 샐러드, 술밥, 무침, 전, 해조육수, 해조류죽 등 다양한 음식에 활용할 수 있습니다.

- 툇 샐러드**
Recipe
1. 툇과 굵은 소금 1 큰 술을 넣고 가볍게 세척해 준 후 깨끗하게 씻은 뒤 채에 받쳐 물기를 빼줍니다.
 2. 넉넉히 잠길 만큼 물을 붓고 센 불에 팔팔 끓으면 굵은 소금 0.5 큰 술을 넣은 뒤 툇을 넣어줍니다.
 3. 3~5분 정도 툇을 가볍게 데쳐 준 후 찬물에 씻어 건지고 먹기 좋은 길이로 잘라 불에 담아줍니다.
 4. 레몬, 멸치 액젓, 마늘 등을 넣어준 후 잘 버무리면 툇 샐러드가 완성됩니다.



맛과 향이 일품인 바다명가 기타해조류



건툫(나물툫)
500g



청각
500g



미역귀
250g



세모가사리
200g



찌뚱
250g



건자반
200g



감태
60g/2매



염장곰피
1.5kg



염장곰피
10kg



염장고시래기
1.5kg



염장고시래기
10kg



냉동매생이
350g

	품명	원재료	중량/수량/포장방법	입수량/BOX	박스사이즈(m)	CBM/BOX	1파레트/BOX	유형 및 보관방법	소비기한		
조미김	바다명가들김	돌김61%, 옥수수기름, 참기름, 가공소금	27g/전장7매	100	0.60*0.51*0.47	0.144	16	유형: 조미 실온보관 (습기나 직사광선을 피하여 서늘한곳에 보관)	12개월		
				30	0.44*0.34*0.28	0.042	56				
	바다명가재래김	재래김68%, 옥수수기름, 참기름, 가공소금	27g/전장7매	100	0.60*0.51*0.47	0.144	16				
				50	0.50*0.42*0.34	0.071	32				
	바다명가오돌오돌 곱창재래김	곱창김68%, 옥수수기름, 참기름, 가공소금	25g/전장5매	100	0.60*0.51*0.47	0.144	16				
				50	0.50*0.42*0.34	0.071	32				
	바다명가식탁김	재래김68%, 옥수수기름, 참기름, 가공소금	5g*3/9절	80	0.60*0.51*0.47	0.144	16				
				40	0.55*0.31*0.49	0.083	28				
	바다명가유기농식탁김(친환경)	재래김(유기농)68%, 해바라기씨유(유기농), 참기름(유기농), 천일염	5g*3/9절	80	0.60*0.51*0.47	0.144	16				
				40	0.55*0.31*0.49	0.083	28				
	천일염을 넣어 짜지 않게 구운 바다명가식탁김	재래김68%, 옥수수기름, 참기름, 천일염	5g*3/9절	80	0.60*0.51*0.47	0.144	16				
				40	0.55*0.31*0.49	0.083	28				
	녹차자반볶음	김자반62%, 옥배유, 볶음깨, 정백당, 대두(콩)가루, 참기름, 포도씨유, 가공소금, 녹차가루	70g	100	0.68*0.42*0.43	0.123	16				
				50	0.50*0.42*0.34	0.071	32				
갯구워낸 곱창재래김(무조미)	곱창김100%	15g/전장5매	100	0.60*0.51*0.47	0.144	16					
			50	0.50*0.42*0.34	0.071	32					
갯구워낸 옛날재래김(무조미)	재래김100%	15g/전장5매	100	0.60*0.51*0.47	0.144	16					
			50	0.50*0.42*0.34	0.071	32					
바다명가두번구운김밥김	김100%	24g/10매	60	0.44*0.34*0.28	0.042	56					
		240g/100매	72	0.70*0.40*0.41	0.115	20					
		260g, 280g/100매	24	0.44*0.34*0.28	0.042	56					
바다명가유기농 두번구운김밥김(친환경)	김(유기농)100%	24g/10매	66	0.70*0.40*0.41	0.115	20					
마른김	옛날재래김(특품)	김100%	300g/100매	10	0.57*0.43*0.49	0.120	20	실온보관 (습기나 직사광선을 피하여 서늘한곳에 보관) ★★바다명가 화입김특징 - 일반생김을 열처리하여 습기를 제거하는 작업으로 더운 여름 습기로 인한 변질을 막기 위한 작업입니다	18개월		
	옛날재래김(상품)			14	0.57*0.43*0.49	0.120	20				
	옛날재래김(중품)			14	0.57*0.43*0.49	0.120	20				
	곱창재래김(특품)			8	0.57*0.43*0.49	0.120	20				
	곱창재래김(상품)			10	0.57*0.43*0.49	0.120	20				
	곱창재래김(중품)			10	0.57*0.43*0.49	0.120	20				
	곱창재래김(특품)			175g/50매(지퍼포장)	20	0.60*0.51*0.47	0.144			16	
	곱창재래김(중품)			175g/50매(지퍼포장)	20	0.60*0.51*0.47	0.144			16	
	돌김			250g/100매	24	0.69*0.41*0.41	0.116			20	
	김밥김			김100%	250g/100매	72	0.69*0.41*0.41			0.116	20
						24	0.44*0.34*0.28			0.042	56
	파래김			김80%, 파래20%	200g/100매	72	0.69*0.41*0.41			0.116	20
	김태김			김태100%	30g/10매	60	0.53*0.44*0.35			0.082	24
	청태김			파래80%, 김20%	300g/100매	40	0.58*0.50*0.54			0.157	20
김밥김벌크(김밥용)	김100%	230g~300g/100매/벌크	72~54	0.69*0.41*0.41	0.116	20	실온보관(습기나 직사광선을 피하여 서늘한곳에 보관) ★★벌크 상품은 포장하지 않은 상품으로 생김과 화입김을 사용용도에 따라 선택하시면 됩니다.	18개월			
일반재래김벌크(구이용 및 스낵용)	김100%	240g~320g/100매/벌크	72~52	0.57*0.43*0.49	0.120	20					

	품명	원재료	중량/수량/포장방법	입수량/BOX	박스사이즈(m)	CBM/BOX	1파트/BOX	유형및 보관방법	소비기한
다 시 마	건다시마(상품)	다시마100%	100g(선물포장)	160	0.71*0.45*0.59	0.189	12	실온보관 (습기나 직사광선을 피하여 서늘한곳에 보관)	24개월
				80	0.66*0.44*0.35	0.102	24		
			200g(선물포장)	80	0.71*0.45*0.59	0.189	12		
				40	0.66*0.44*0.35	0.102	24		
	건다시마(상품)	다시마100%	200g	70	0.71*0.45*0.59	0.189	12		
				40	0.66*0.44*0.35	0.102	24		
			400g	40	0.71*0.45*0.59	0.189	12		
				23	0.66*0.44*0.35	0.102	24		
			500g	30	0.71*0.45*0.59	0.189	12		
				15	0.66*0.44*0.35	0.102	24		
			1kg	15	0.71*0.45*0.59	0.189	12		
				8	0.66*0.44*0.35	0.102	24		
	건다시마(중품)	다시마100%	500g	30	0.71*0.45*0.59	0.189	12		
				15	0.66*0.44*0.35	0.102	24		
			1kg	15	0.71*0.45*0.59	0.189	12		
				8	0.66*0.44*0.35	0.102	24		
	건다시마(하품)	다시마100%	500g	30	0.71*0.45*0.59	0.189	12		
				15	0.66*0.44*0.35	0.102	24		
			1kg	15	0.71*0.45*0.59	0.189	12		
				8	0.66*0.44*0.35	0.102	24		
뿌리다시마	다시마100%	200g	70	0.71*0.45*0.59	0.189	12			
			40	0.66*0.44*0.35	0.102	24			
		500g	30	0.71*0.45*0.59	0.189	12			
			15	0.66*0.44*0.35	0.102	24			
		1kg	15	0.71*0.45*0.59	0.189	12			
			8	0.66*0.44*0.35	0.102	24			
자른다시마	다시마100%	100g(지퍼포장)	100	0.69*0.44*0.47	0.143	16			
			50	0.57*0.42*0.34	0.081	24			
		300g(지퍼포장)	60	0.71*0.45*0.59	0.189	16			
			30	0.74*0.44*0.35	0.114	24			
		채다시마	다시마100%	120g/2매(지퍼포장)	60	0.71*0.45*0.59	0.189	16	
					35	0.74*0.44*0.35	0.114	24	
보쌌다시마	다시마100%	150g(페트포장)	45	0.71*0.45*0.59	0.189	12			
			30	0.57*0.43*0.49	0.120	20			
염장다시마	다시마80%, 정제염20%	2kg(박스포장)	12	0.57*0.42*0.34	0.081	24			
			10kg(박스포장)	1	0.45*0.27*0.15	0.018	80		
미 역	건미역	미역100%	40g(선물포장)	200	0.71*0.45*0.59	0.189	12	실온보관 (습기나 직사광선을 피하여 서늘한곳에 보관)	24개월
				100	0.74*0.44*0.35	0.114	24		
			100g(선물포장)	80	0.71*0.45*0.59	0.189	12		
				40	0.74*0.44*0.35	0.114	24		
			200g(선물포장)	45	0.71*0.45*0.59	0.189	12		
				23	0.74*0.44*0.35	0.114	24		

	품명	원재료	중량/수량/포장방법	입수량/BOX	박스사이즈(m)	CBM/1BOX	파레트/BOX	유형 및 보관방법	소비기한		
요미	건미역	미역100%	200g	40	0.71*0.45*0.59	0.189	12	실온보관 (습기나 직사광선을 피하여 서늘한곳에 보관)	24개월		
				25	0.74*0.44*0.35	0.114	24				
			300g	30	0.71*0.45*0.59	0.189	12				
				18	0.74*0.44*0.35	0.114	24				
			400g	25	0.71*0.45*0.59	0.189	12				
				13	0.74*0.44*0.35	0.114	24				
			500g	20	0.71*0.45*0.59	0.189	12				
				10	0.74*0.44*0.35	0.114	24				
			1kg	10	0.71*0.45*0.59	0.189	12				
				5	0.74*0.44*0.35	0.114	24				
			자른미역	미역100%	100g(지퍼포장)	100	0.69*0.44*0.47			0.143	16
						50	0.57*0.42*0.34			0.081	24
	300g(지퍼포장)	50			0.71*0.45*0.59	0.189	12				
		25			0.74*0.44*0.35	0.114	24				
	20g*10(박스포장)	30			0.71*0.44*0.53	0.166	12				
		24			0.58*0.44*0.52	0.133	16				
	250g(페트포장)	45	0.71*0.45*0.59	0.189	12						
		30	0.57*0.43*0.49	0.120	20						
	유기인증건미역(친환경)	유기인증미역100%	100g(선물포장)	80	0.71*0.45*0.59	0.189	12				
				40	0.74*0.44*0.35	0.114	24				
유기인증자른미역(친환경)	유기인증자른미역100%	40g(선물포장)	250	0.71*0.45*0.59	0.189	16					
			100	0.50*0.42*0.34	0.071	32					
소각미역	미역100%	120g	50	0.57*0.43*0.50	0.123	16					
			24	0.53*0.44*0.35	0.082	24					
중각미역	미역100%	300g	40	0.84*0.54*0.54	0.245	8					
돌각미역	미역100%	300g	25	1.15*0.42*0.43	0.208	12					
석각(자연산돌미역)	미역100%	300g	20	1.15*0.42*0.43	0.208	12					
염장미역	미역80%, 정제염20%	1.5kg(박스포장)	12	0.57*0.42*0.34	0.081	24					
		10kg(박스포장)	1	0.45*0.27*0.15	0.018	80					
염장미역줄기	줄기80%, 정제염20%	1.5kg(박스포장)	12	0.57*0.42*0.34	0.081	24					
		10kg(박스포장)	1	0.45*0.27*0.15	0.018	80					
우 새 멸치	자멸치	멸치100%(국내산 천일염사용)/볶음용	200g(지퍼포장)	20	0.44*0.34*0.28	0.042	48				
			500g(지퍼,박스포장)	20	0.53*0.44*0.35	0.082	24				
			1kg(지퍼,박스포장)	12	0.53*0.44*0.35	0.082	24				
			1.5kg(박스포장)	6	0.50*0.42*0.34	0.071	28				
	소멸치	멸치100%(국내산 천일염사용)/볶음및 조림용	200g(지퍼포장)	20	0.44*0.34*0.28	0.042	48				
			500g(지퍼,박스포장)	20	0.53*0.44*0.35	0.082	24				
			1kg(지퍼,박스포장)	12	0.53*0.44*0.35	0.082	24				
			1.5kg(박스포장)	6	0.50*0.42*0.34	0.071	28				
	중멸치	멸치100%(국내산 천일염사용)/조림및 고추장용	200g(지퍼포장)	20	0.44*0.34*0.28	0.042	48				
			500g(지퍼,박스포장)	20	0.53*0.44*0.35	0.082	24				
			1kg(지퍼,박스포장)	12	0.53*0.44*0.35	0.082	24				
			1.5kg(박스포장)	6	0.50*0.42*0.34	0.071	28				
	대멸치	멸치100%(국내산 천일염사용)/국물용	200g(지퍼포장)	20	0.44*0.34*0.28	0.042	48				
			500g(지퍼,박스포장)	20	0.53*0.44*0.35	0.082	24				

	품명	원재료	중량/수량/포장방법	입수량/BOX	박스사이즈(m)	CBM/1BOX	파레트/BOX	유형 및 보관방법	소비기한
멸치·새우	대멸치	멸치100%(국내산 천일염사용)/국물용	1kg(지퍼박스포장)	12	0.53*0.44*0.35	0.082	24	냉동보관	12개월
			1.5g(박스포장)	6	0.50*0.42*0.34	0.071	28		
	꽃새우	새우100%	150g(지퍼포장)	20	0.44*0.34*0.28	0.042	48		
			250g(지퍼포장)	30	0.66*0.44*0.35	0.102	24		
	참새우	새우100%	150g(지퍼포장)	20	0.44*0.34*0.28	0.042	48		
			400g(지퍼포장)	20	0.66*0.44*0.35	0.102	24		
해조류 가공품	바다명가밥다시마	다시마100%	250g	35	0.44*0.34*0.28	0.042	56	실온보관 (습기나 직사광선을 피하여 서늘한곳에 보관)	24개월
			8g*20(스틱형)	40	0.57*0.42*0.34	0.081	24		
	밥에넣어먹는찐뚱	찐뚱100%	250g	35	0.44*0.34*0.28	0.042	56		
			8g*20(스틱형)	40	0.57*0.42*0.34	0.081	24		
	바다명가다시마분말	다시마100%	300g	35	0.44*0.34*0.28	0.042	56		
	바다명가미역귀분말	미역귀100%	300g	35	0.44*0.34*0.28	0.042	56		
	미역먹은전복제리	미역분말5%(생으로22.5%), 전복분말0.5%(생으로5%), 물엿, 정백당, 한천, 오부라이트분말, 정제소금, 유효제(대두, 조개함유)	300g	30	0.43*0.29*0.33	0.041	40		
	전복다시마카리멜	다시마분말5%, 전복분말1%, 물엿, 백설탕, 가공유지, 유청단백, 젤라틴, 레시틴, 글리세린지방산에스테르, 파라분말	180g	30	0.43*0.29*0.33	0.041	40		
	투스다시마카리멜	다시마분말5%, 톳분말1%, 물엿, 백설탕, 가공유지, 유청단백, 젤라틴, 레시틴, 글리세린지방산에스테르, 파라분말	180g	30	0.43*0.29*0.33	0.041	40		
	바다명가해초모듬	불등가사리, 세모가사리, 미역, 한천, 다시마, 꼬시래기, 미역귀	80g(지퍼포장)	60	0.71*0.45*0.59	0.189	12		
35				0.74*0.44*0.35	0.114	24			
35g				50	0.51*0.38*0.40	0.078	30		
저염식수제 찹쌀김부각	재래김66%, 찹쌀, 옥수, 채종유, 가공소금, 참깨	35g	50	0.51*0.38*0.40	0.078	30			
저염식수제 찹쌀다시마부각	다시마66%, 찹쌀, 옥수, 채종유, 가공소금, 참깨	30g	50	0.51*0.38*0.40	0.078	30			
기타해조류	건뚱(나물뚱)	뚱100%	250g(지퍼포장)	50	0.71*0.45*0.59	0.189	12	실온보관(습기나 직사광선을 피하여 서늘한곳에 보관) ★★주의사항-장기보관시 하얀 염분이 올라올수있으니 냉동보관하시는것이 좋음	24개월
				25	0.74*0.44*0.35	0.114	24		
			500g(지퍼포장)	30	0.71*0.45*0.59	0.189	12		
	청각	청각100%	250g(지퍼포장)	50	0.71*0.45*0.59	0.189	12		
				25	0.74*0.44*0.35	0.114	24		
			500g(지퍼포장)	30	0.71*0.45*0.59	0.189	12		
	미역귀	미역귀100%	250g(지퍼포장)	30	0.71*0.45*0.59	0.189	12		
				15	0.74*0.44*0.35	0.114	24		
			200g(지퍼포장)	50	0.71*0.45*0.59	0.189	12		
	세모가사리	세모가사리100%	200g(지퍼포장)	50	0.71*0.45*0.59	0.189	12		
				25	0.74*0.44*0.35	0.114	24		
	찐뚱	찐뚱100%	250g(페트포장)	45	0.71*0.45*0.59	0.189	12		
				30	0.57*0.43*0.49	0.120	20		
	건자반	김80%, 파래20%	200g	20	0.71*0.45*0.59	0.189	16		
				10	0.57*0.43*0.49	0.120	20		
	김태	김태100%	60g/2매	60	0.58*0.44*0.52	0.133	16		
				30	0.50*0.42*0.34	0.071	32		
	염장곰피	곰피80%, 정제염20%	1.5kg(박스포장)	12	0.57*0.42*0.34	0.081	24		
10kg(박스포장)				1	0.45*0.27*0.15	0.018	80		
염장꼬시래기	꼬시래기80%, 정제염20%	1.5kg(박스포장)	12	0.57*0.42*0.34	0.081	24			
			10kg(박스포장)	1	0.45*0.27*0.15	0.018	80		
냉동매생이	매생이100%	350g	10	0.48*0.34*0.11	0.018	120			

www.wandomall.co.kr
www.bada-global.com



상호명 : 주식회사 바다명가 | 제1공장 : 전남 완도군 완도읍 농공단지 4길 12 | 제2공장 : 전남 완도군 완도읍 농공단지 4길 21-4

고객센터 : 061-553-6455, 061-555-4520 | 팩스 : 061-553-5722 | 메일 : jykim260@hanmail.net

