

밥상에 고소한 행복을 담다



김정자 1991

· 2024 브랜드소개서 ·




여성기업

| 김정자1991은 서울지방중소벤처기업청에서 공식적으로 인증받은 여성기업입니다.

어머니의 인심으로 채운 행복한 풍미

김정자1991은 전통 압착 방식으로 고소하고 건강한 참기름과 들기름을 제조하는 브랜드입니다.
본사 대표 정보영의 모친 '김정자'와 대표의 출생년도인 '1991'을 결합해 만든 이름으로,
한국의 전통 밥상부터 퓨전 요리까지 어우러지는 제품을 선보입니다.
어머니의 인심처럼, 김정자1991은 밥상에 고소한 행복을 가득 채우고자 합니다.





김정자1991

BI

김정자1991의 BI는 깊은 전통과 정성을 담아내고 있습니다. 완고한 제조 신념과 어머니의 따뜻한 마음이 녹아든 브랜드로, 고객이 매일의 식탁에서 자연의 건강한 풍미를 느낄 수 있도록 디자인했습니다. 변치 않는 전통과 정직한 맛을 지향하는 김정자1991은 언제나 진심을 담아 한식의 가치를 전합니다.



+

김정자 1991

밥상에 고소한 행복을 담다



김정자 1991

김정자1991이 만드는 올바른 식탁

1. 정직함과 진심

김정자1991은 고객의 건강과 만족을 최우선으로 하여, 모든 과정에서 철저한 품질 관리와 정직한 원료 선택을 고집합니다. 단순한 제품 제공을 넘어, 고객이 신뢰할 수 있는 건강한 선택이 되도록 진심을 다해 매 단계에서 투명성을 유지합니다.



위생관리가 철저한 제조과정

1999-12-01

HACCP

계 2013-3-8076 호

식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소 인증서

대표자 : 태양국 (생년월일: 1959-12-01)

업소명 : ㈜햇빛

소재지 : 경기도 안성시 고삼면 무수개울말길 33

식품종별 : 참기름

중요관리점 : 볶음공정, 세병공정, 여과공정

유효기간 : 2023년 04월 27일부터 2026년 04월 26일까지

조건 : 소규모 HACCP 관리기준 적용

「식품위생법」 제48조제3항·제48조의2제3항 및 같은 법 시행규칙 제63조제3항·제63조의2제3항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증합니다.

2023년 08월 21일
(최초인증일: 2013.03.15)

한국식품안전관리인증원장

본 인증서는 원본 내용과 틀림 없음을 증명합니다. 본 인증서는 인터넷으로 발급되었으며, 하단의 QR코드를 통해 진위여부를 확인(전용 앱 "CodeX" 사용)하실 수 있습니다.
발급일시: 2023-08-25 08:48:44

진위여부확인QR

HACCP

인증기준(HACCP)적용업소 인증서

태양국 (생년월일: 1959-12-01)

㈜햇빛

경기도 안성시 고삼면 무수개울말길 33

들기름

볶음공정, 세병공정, 여과공정

2023년 09월 06일부터 2026년 09월 05일까지

소규모 HACCP 관리기준 적용

3항·제48조의2제3항 및 같은 법 시행규칙 제2조제3항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로

2023년 09월 06일
(최초인증일: 2023.09.06)

식품안전관리인증원장

본 증명합니다. 본 인증서는 인터넷으로 발급되었으며, 하단의 QR코드를 통해 진위여부를 확인(전용 앱 "CodeX" 사용)하실 수 있습니다.

진위여부확인QR

식품안전관리인증기준(HACCP) 인증서

02 **벤조피렌의 구조와 정의**

산소가 부족한 상태에서 생기는 열분해 생성물로 **다환방향족탄화수소(PAHs)**의 한 종류입니다. 벤조피렌(C₂₀H₁₂) 대사산물(1-hydroxypyrene)은 인체내 조직세포 유전자(DNA)와 결합해 **돌연변이**를 일으킵니다.

시험·검사 항목 및 결과				
시험·검사 항목	시험·검사 기준	시험·검사 결과	판정	단서조항
벤조피렌(μg/kg)	2.0이하	불검출	적합	

1급 발암물질 벤조피렌 불검출

김정재991이 만드는 올바른 식탁

2. 건강한 제조과정

화학적 첨가물 없이 자연 그대로의 원료만을 사용하여, 참기름과 들기름 본연의 고소한 맛과 영양을 최대한 보존합니다. 우리 제품은 전통 방식의 압착 기법을 통해 자연의 순수함을 담아내며, 이를 통해 고객의 식탁에 건강한 풍미와 기쁨을 더하고자 합니다.

1. 원료선별

건강하게 자란 통깨를 직접 눈으로 선별합니다



2. 최적의 로스팅

세척된 통깨를 적정 온도에서 건조시키고
최적의 온도와 시간으로 로스팅합니다



3. 전통방식 압착유

적절하게 로스팅된 통깨를
전통 방식으로 압착 착유합니다



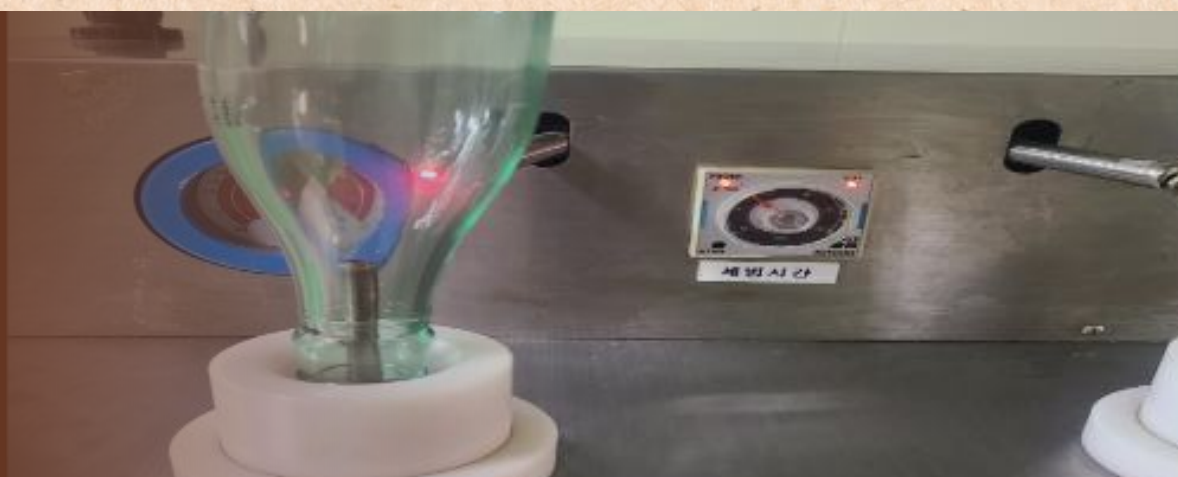
4. 정제

알맞게 착유된 기름에서 맑은 부분만 분리합니다



5. 꼼꼼히 세병

용기에 기름을 안심하고 담을 수 있을 때까지
반복적인 세척 과정을 거칩니다



6. 제품 포장

안심하고 드실 수 있도록 에어셀 포장 후 배송합니다



김정자1991이 만드는 올바른 식탁

3. 글로벌 퓨전

김정자1991은 전통을 지키면서도 한국의 깊은 맛이
글로벌 식문화와 어우러질 수 있도록 다양한 요리와의
조화를 고민합니다.

참기름과 들기름이 가진 독특한 풍미를 다양한 해외
요리에 자연스럽게 녹여내며, 한국의 고유한 맛을
세계에 알리고, 보다 많은 이들이 한식의 매력을
경험할 수 있도록 합니다.



묵은지 들기름 파스타



차돌박이 들기름 카펠리니



참기름 파스타



*아래 이미지는 샘플 시안으로 실물과 다를 수 있습니다.

김정자1991

참기름 · 들기름



김정자1991 참기름

300ml / 350ml



김정자1991 들기름

300ml / 350ml

글로벌 식품업계에 대세 탑승

인기 예능프로그램 “흑백요리사”의 이모카세 김미령 셰프가 구운 김과 같이 요리의 풍미를 돋우는 식재료로 주목받고 있고, 최근 넷플릭스 등 다양한 미디어에서도 한국 요리와 참기름, 들기름을 활용한 요리가 소개되며, K-푸드에 대한 관심이 더욱 높아지고 있습니다.



출처: 넷플릭스 코리아

김정자1991 마케팅 전략

SNS 레시피

김정자1991은 참기름과 들기름을 전통 요리에 국한하지 않고, SNS를 통해 다양한 요리와 레시피로 확장하는 마케팅 전략을 추구합니다. 요리에 관심 있는 모든 연령층이 참여하는 SNS 요리 공유 문화를 통해, 김정자1991의 제품이 특별한 한국 오일로서 전 세계 가정에서 필수적인 제품으로 자리잡도록 하는 것을 목표로 합니다.



출처: Torchcoach토치코치 유튜브 채널, MBC



출처: CHLOE KIM 인스타그램



출처: K-FRESH MART 공식 인스타그램

밥상에 고소한 행복을 담다



김정자 1991

CONTACT | jenny@afl-ai.com kyle@afl-ai.com