한국에 드라마, 예능을 통해 한류가 전해지고 우리 생활에 자연스럽게 관심이 집중 되고 있습니다.

The Korean Wave is spreading through TV drama and entertainment shows. People are naturally paying attention to Korean life.

해외에 나가 있는 동포들과 한류 드라마나 예능을 통해 한국음식 문화에 관심이 많은 외국인들에게 전하기 좋은 제품입니다.

It is a great product to introduce to Koreans living overseas or foreigners who are interested in Korean culture through the Korean Wave drama or entertainment.



에덴농산영농조합법인 산들바람식품

A 강원도 속초시 척산딴봉길 10(노학동) Cheoksan-Ttanbong-gil 10 (Nohak-dong), Sokcho-si, Gangwon-do T +82.33.631.4982 / +82.10.8004.4982 F +82.33.632.4982 H SANDLEBARAM.CO.KR www.sandlebaram.co.kr



小為

산들바람김치는

항상 가족이 먹는 음식이라는 마음으로 제품을 만들어 소비자 분들에게 최고의 상품을 드리기 위해서 항상 최선을 다하고 있습니다. 🐍

Sanduelbaram Kimchi makes foods as if we are making foods for our own family. We always do out best to provide only the best product to our customers.



COMPANY INTRODUCTION SUN-A-71

산들바람김치는

1993년부터 한결같이 '엄마 손맛'을 지키고 건강한 먹거리, 바른 먹거리를 제공하기 위해 꾸준히 연구하고 노력해 왔습니다.

그동안 풍부한 경험으로 소비자들 식습관에 맞게 늘 한발 앞서 생각하고 도전하는 기업이 되겠습니다.

Since 1993, Sandlebaram Kimchi has been committed to steadily research and place effort for providing healthy food and right food as well as keeping the steadfast 'hand-made taste of mother'.

With the rich experience to this point, the company will be thinking of consumers one-step ahead in a way of meeting their diet patterns with its challenges.





COMPANY

HISTORY alabe

1993		작은 고무다라에서 시작	
2003		산들바람식품 사업 확대	
2004		산들바람상표등록	
	06.03	산들바람김치 상표등록	
2005		캐릭터 상표등록	
2006		문화일보선정 한국전통선도기업선정	
		한국김치대상 문화일보	
2007		도지사표창	
2008		경영혁신형 중소기업선정	
2010		도지사표창	
2012	05.08	HACCP인증지정업체	
2013	02.30	에덴농산 영농조합법인설립	
		일억조 FNC (주)다나누리 면세점 입점 회사와 계약체결	
		(인청공항, 김포공항, 제주공항, 신라면세점, 롯데면세점)	
		시장표창 지역사회 복지기여상	
2014		SBS생방송 투데이방영	
2015		크린사업장 인증	
		중국북경(베이징)정식수출	
	06.01	사회적기업 인증 (고용노동부장관)	Certified as social enterprise (Minister of Employment and Labor)
		GTI국제무역 수출협약체결	Entered into export agreement with GTI International Trade
		GTI수출협약공로도지사표창	Commendation of Governor for merit of GTI export agreement
	12.30	농공상융합형중소기업 선정(농림식품부장관, 중소기업청장)	Selected as agriculture-industry-commerce convergence type small business (Minister of Agriculture, Forestry and Food and Administrator of Small and Medium Business Administration)
2016	10.13	GTI국제무역.투자 박람회 금상 수상	Won the Gold Prize in GTI International Trade and Investment Exposition
2017	01.04	중국 정식 수출	

KIMCHI PRODUCT ZIANIE

산들바람 포기 김치는 고랭지에서 생산된 순수 국내산 배추를 고집하여 최고의 맛을 유지합니다.

Chinese cabbage produced purely from the highland to maintain the highest taste.

























특선 포기김치 | 3 kg / 5 kg / 10 kg Special Pogi Kimchi

순수 국내산 고랭지 배추를 해양 심층수에 절임(미네랄 풍부)

Preserve purely domestic highland Chinese cabbage with deep sea water.(Rich mineral)



보쌈 김치 | 3 kg / 5 kg / 10 kg

Bossam Kimchi

청정지역의 원재료와 양념이 5:5의 비율로 만들어진 웰빙 김치입니다.

This is well-being kimchi made with 1 to 1 ratio of ingredients and conditions from the clean area.



맛김치 | 3 kg / 5 kg / 10 kg Mat Kimchi

먹기 좋은 크기로 잘라 담궈 편리하게 먹을 수 있습니다.

This is cut in small pieces to consume conveniently.



열무 김치 | 3 kg / 5 kg / 10 kg Yeolmu Kimchi

어리고 연한 열무로 담궈 감칠맛이 일품인 별미 김치입니다.

Young and tender yeolmu(young radish) is made for kimchi to offer exquisite first class kimchi.



포기 김치 | 3 kg / 5 kg / 10 kg Poqi Kimchi

순수 국내산 고랭지 배추를 해양 심층수에 절임(미네랄 풍부)

The purely domestic highland Chinese cabbage is preserved in deep sea water to make kimchi (Rich mineral)



백김치 | 3 kg / 5 kg / 10 kg Baek Kimchi

고춧가루를 넣지않아 담백하고 시원한 맛이 일품인 김치입니다.

This kimchi does not contain hot pepper powder to make excellent plane and refreshing taste.



겉절이 | 3 kg / 5 kg / 10 kg

Geotgeoli

고소하고 담백한 배추 속만을 골라 손으로 찢어 만든 김치로 각종 행사나 잔치에 어울립니다.

This is kimchi made by sorting out the tasty and plain internal Chinese cabbage after tearing in small slides by hand as it would work well in various events and parties.



깍두기 | 3 kg / 5 kg / 10 kg Kkakdugi

소금에 절인 무와 고춧가루, 파, 마늘, 생강, 새우젓 등 갖은 양념으로 버무려 만든 김치입니다.

This kimchi is made by assorting the radish preserved in salt along with various condiments of hot pepper powder, green onion, garlic, ginger, salted shrimp and others.



석박지 | 3 kg / 5 kg / 10 kg Seokbakgi

큼직하게 썬 무의 시원하고 아삭한 맛을 느낄 수 있는 김치입니다.

This kimchi offers refreshing and crispy taste of largecut radish.



파 김치 | 3 kg / 5 kg / 10 kg Pa Kimchi

비타민 A와 B, 칼슘이 풍부한 매콤 알싸한 파 김치입니다.

This is spicy green onion kimchi with rich vitamin A and B as well as calcium.



총각 김치 | 3 kg / 5 kg / 10 kg Chonggak Kimchi

무청이 달린 통 무 그대로 젓국에 버무려서 익힌 김치입니다.

This kimchi is made by assorting the whole radish with its green leaves with various salted ingredients.



오이소박이 | 3 kg / 5 kg / 10 kg Oi Sobaggi

까다롭게 선별한 오이에 부추와 양파, 당근 등 고명을 넣고 만든 신선함이 담긴 아삭한 김치입니다.

This is crispy kimchi with refreshing taste made by placing assorted ingredients of leek, onion, carrot and others onto the carefully sorted cucumber(Oi).

Sandlebaram Kimchi

KIMCHI FLAVOR axista





전국 면세점 입점



산들바람 김치 양념은 동결·건조로 영양 파괴를 최소화하여 색과 맛, 영양까지

자연 그대로 담았습니다.

Sandlebaram Kimchi Condiment contains the natural color, taste and nutrition by minimizing the nutrition destruction by freezing and drying.

Sandlebaram Kimchi

KIMCHI FAN CAKE axiptan



전국 면세점 입점



단칼 김치부침개는

먹태의 <mark>단백질(순살)과 칼슘(뼈), 김치 발효 유산균이 듬뿍!</mark> 냉장보관이 아닌 상온보관으로 간편하게 드실 수 있습니다.

Dankal Kimchi Buchimgae, rich with the protein(meat), calcium(bone) and kimchi-fermented lactic acid bacteria of Meoktai(Especially black-suntanned Hwangtai under the warm weather)!

It is kept in high temperature, not refrigerated storage, to be readily available for consumption.

KIMCHI STEW alti 2종 / 나도 쉐프 altimin

전국 면세점 입점



산들바람 김치 2종은 한국 고유의 맛이 깊게 담겨있는 일품 김치입니다.

Two types of Sandlebaram Kimchi would be the top class kimchi with profound taste unique in Korean food.

한 봉지: 2-3인분



산들바람 김치찌개는 국내산 배추로 담근 김치를 오랜 노하우로 숙성한 후 들기름에 볶아 깊고 칼칼한 맛이 일품입니다.

Sandlebaram Kimchi Jjigae has exquisite deep and spicy taste by using the Perilla seed oil to roast the kimchi that is produced with domestic Chinese cabbage ripened with long know-how.

Sandlebaram Kimchi

A SUST CAN

한국 김치 전통의 맛을 살리기 위해 끊임없는 연구와 고객의 입맛에 맞는 다양한 김치를 개발하며, 안심하고 드실 수 있는 먹거리 문화를 만들어 가기 위해 최선을 다하겠습니다.

The company is committed to place the best effort to develop various kimchis to meet the preference of customers and unyielding studies to revitalize the taste of traditional Korean kimchi as well as making safe and enjoyable food culture.