



hsfoods.koreasme.com



한살림



건강한 한끼
우리밀 국수

HSF 농업회사법인 (주)홍신식품

(39909)경상북도 칠곡군 왜관읍 공단로 8길 224
Tel. (054)972-9951~4 Fax. (054)972-9953
E-mail. sizi01@hanmail.net

고객지원센터 **080-972-9951**

SINCE 1999



홍신사

자연의 정성을 더한
건강한 우리밀 국수



HSF 농업회사법인 (주) 홍신식품

한살림 생산지 흥신식품

“우리 땅에서
자란 우리 밀로
내 몸에 잘 맞는
건강한 국수.”

우리 땅에서 난 재료로 국수를 만드는 것은
우리 몸을 살리고 우리 땅의 먹거리를 되살릴 수
있는 길이라 믿기에 ——



우리밀은 주로 남부지방에
밭과 논(벼 뒷그루)에서 재배되며
겨울을 나는 우리 전통의 소중한
식량자원이자 농업소득원입니다.

전통의 맛을 느낄 수 있도록
고급 밀가루만을 사용하여
정성껏 제조하여 더욱 부드럽고
쫄깃쫄깃합니다.

목차

인사말	4
연혁	6
이념	8
생산현장	10
제품소개	12



자 연 주 의

Since 1999



인사말

자연과 건강을 생각하며 정성을 다하겠습니다.

흥신식품은 건강을 생각하는 맛있는 소면문화의 창조를 기업목표로 삼아 지난 십 수년을 오로지 우리밀국수개발과 생산에 전념하여 우리밀국수 전문회사로 성장해 왔습니다.

이는 스스로 초지일관된 노력과 함께 진정 우리밀국수를 즐기시는 조합원님의 따뜻한 성원과 격려 속의 질책과 가르침 덕분 이었다고 생각합니다.

앞으로도 지속적인 조합원님의 성원에 보답하기 위해 자연과 건강을 소중히 여기고 맛있는 다양한 우리밀국수를 개발하여 정직한 맛으로 보답 하는 것이 중요한 사명인 기업 핵심 역량이라고 믿고 있습니다.

항상 흥신식품을 신뢰와 사랑으로 이끌어 주셔서 감사 드립니다.

농업회사법인(주) 흥신식품 생산자

김홍열

전통

전통의 맛으로
정성을 다합니다.

걸어온 길

조금 까다롭고 시간이 걸리더라도
건강을 생각하는 맛있는 소면 문화 창조를
기업의 목표로 삼는 흥신식품입니다.

1999~

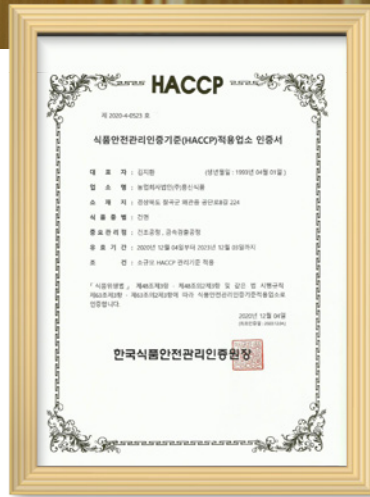


- 1999.12.30 ▪ 흥신식품(주) 설립
- 2000.06.07 ▪ 본사 공장 준공
- 2000.06.29 ▪ 첫 제품 일본 수출 선적 (US \$ 26,000)
- 2000.07.05 ▪ 계명문화대학 식품영양조리학부와 산학 협동 협약 체결
- 2000.07.10 ▪ 대구, 경북 중소기업청 기술지도 협력 체결

2001~



- 2012.07.01 ▪ 농업회사법인(주)흥신식품 사명변경
- 2014.06.02 ▪ 쌀국수의 제조방법 특허등록 (제10-1405424호)
- 2020.12.04 ▪ HACCP품질인증(제2020-4-5020)
- 2021.12.20 ▪ 스마트HACCP인증



HACCP인증서



품질경영시스템인증서

2007~



- 2001.03.02 ▪ 대구한의대학교 한방식품조리영양학과와 산학 협동 협약 체결
▪ 산.학.연 공동기술개발 컨소시엄 협약 체결
- 2002.06.01 ▪ 육군복지단과 군납 계약 체결
- 2004.01.01 ▪ (주)우리밀과 국내산밀가루 및 우리밀국수 상호공급협약

2012~



- 2007.01.01 ▪ 한국우편사업진흥원과 우체국쇼핑 칠곡군특산품으로 공급
- 2008.11.01 ▪ 한살림소비자생활협동조합과 우리밀국수 공급계약
- 2010.11.06 ▪ ISO 9001:2008 품질인증 (qaic/kr/6083)

건강한 소면

“우리가 먹을 수 있는 국수를 만들자.”

건강을 생각하는 맛있는 소면 문화 창조를 목표로
자연에 정성만을 더해 최고의 품질로 조합원과 상생합니다.



그것은 자연을 생각하는 사람들의 살아있는
모든 것들을 사랑하는 마음들이 정성스럽게
어우러집니다.

건강하고 다양한 우리밀국수를 개발하여
조합원 여러분들과 상생함으로써 우리밀국수
전문회사로 성장해 나가고자 합니다.

이념

한살림 생산지 흥신식품



100% 우리밀을 사용합니다.

우리땅에서 난 재료로 국수를 만드는 것,
우리 몸을 살리고 우리 땅의 먹을거리를 되살리는 길입니다.



우리밀은 구수한 맛이 좋고 무엇보다 속이 편해요.
처음에는 시행착오가 많았죠.
우리밀은 성질이 일정하지 않아 균일한 맛을 내기 어려웠어요.
또 면에 끈기가 부족해 면대가 끊어져 국수가 잘 만들어지지 않았고요.

다들 왜 고생을 사서 하냐고 했지만 한살림 만은 유일하게 인정해줬죠.
조합원께서는 직접 전화까지 해주셨고요.
그래서 포기하지 않고 우리밀로 다양한 국수를 만들 수 있었죠.



깨끗한 공정부터 안전한 한 끼까지

흥신식품은 원료 입고부터 건조·포장까지 모든 과정에서 위해 요소를 철저히 관리합니다.
국가가 인증한 HACCP 시스템을 적용해 안전하고 믿을 수 있는 국수를 생산합니다.



국제가 인정한 생산 품질, 더 높은 신뢰

ISO 9001 인증을 통해 공정 관리부터 품질 개선까지 체계적인 시스템을 구축했습니다.
흥신식품은 일관된 품질, 안정적인 생산, 고객 만족을 목표로 지속적인 혁신을 이어가고 있습니다.

생산 현장

믿고 먹을 수 있는
맛의 기준



01

원료 배합 과정



좋은 맛의 시작,
정확한 배합에서 출발합니다.

엄선된 밀가루와 첨가물을 정해진 비율로 정밀하게 배합하여 국수의 식감과 품질을 균일하게 유지합니다.

02

자동 이행건조실



균일한 건조로 완성되는
면의 탄력과 품질

자동 온·습도 조절 시스템을 통해 면발이 가장 적합한 조건에서 안정적으로 건조되도록 관리합니다.

03

자동 계량기



정확하게,
한 그램도 오차 없이

정밀 자동 계량 시스템이 제품마다 동일한 중량을 유지해 소비자가 믿고 선택할 수 있는 품질 기준을 제공합니다.

흥신식품은 원료 선정부터 건조·포장까지 모든 과정을 체계적으로 관리하여 안전하고 정직한 맛을 지켜가는 생산 시스템을 갖추고 있습니다.



04

자동 포장기



신속하고
위생적인 자동 포장 시스템

비접촉 자동 포장 공정을 통해
깨끗하고 안정적인 품질의 완제품을
빠르게 생산합니다.

05

금속 검출기 통과



보이지 않는 위해 요소까지
빈틈없이 차단

모든 제품은 금속 검출기를
통해 철저히 검사되며 안전성이
확인된 상품만 최종 포장 단계로
이동합니다.

06

최종 포장 작업



고객에게 전달되는
마지막 순간까지 책임 있게

검증된 제품만 선별해 출하
포장하며, 흥신식품의 신뢰와 품질을
그대로 담아 완성합니다.

흥신 국수



국산 재료의 정직함으로 완성한 자연주의 국수

100% 우리밀, 국산원료만을 사용하여
오랜 시간 깊은 정성으로 건강을 생각하는
우리밀 국수를 만들어냅니다.

흥신식품은 국산 천연재료만을 사용해
몸에 부담 없는 맛, 매일 먹어도
편안한 국수를 만듭니다.

다양한 취향을 담은 여러 제품군으로,
자연의 기운을 담은 건강한 식탁을 완성합니다.

기호에 따라 잔치 국수, 비빔국수, 열무국수, 콩국수 등
다양하게 즐기실 수 있습니다

Gift set

HSF (주) 흥신식품

한살림



국수5종(녹차 / 백년초 / 단호박 / 마 / 흑미)

쌀사랑 오색소면 선물세트

1.5kg / 100g×5종×3묶음

다섯가지 특별한 자연의 맛.

우리밀에 한살림 무농약 쌀, 국내산 흑미 쌀, 제주도 백년초, 국내산 단호박, 안동지역의 마(산약), 지리산 화개지역의 세작 수준 녹차를 첨가한 기능성 오색소면으로 대구한의대학교 한방식품조리영양학과와 산, 학, 연 공동기술개발로 생산된 물품으로 자연탈색이 되나 품질에는 이상이 없습니다. 국내산 밀가루와 무농약 쌀가루로 생산되어 끈기가 다소 떨어지나 구수한 맛을 느끼실 수 있으며 삶는 시간을 1분30초에서 2분 이내로 지켜주시면 쫄깃한 면발을 즐기실 수 있습니다.

원재료: 밀가루(국산), 쌀가루(국산/무농약), 천일염(국산), 녹차(국산), 백년초(국산), 단호박(국산), 마(국산), 흑미(국산)

흥신 일품소면

1.5kg / 100g×15묶음

특별한 날 특별한 이에게 특별하게 선물하세요.

일품소면은 무 표백 밀가루를 사용하여 배합 과정 중 수분을 충분히 하여 밀가루의 글루텐 형성을 강화시키고 면을 적당한 온도로 숙성시킴으로 매끄럽고 가늘며 쫄깃한 면발로 밀가루 식품에 대한 거부감을 줄여 주며 50g씩 결속이 되어 요리하시기 편리합니다.

원재료: 밀가루 97%(호주산), 치자분말(국산), 백년초분말(국산), 천일염 2%(국산)



국수5종(녹차 / 백년초 / 치자 / 마 / 버섯)

우리밀 오색소면

1.5kg / 300g×5묶음

오방색의 자연색으로 만든 다섯가지 맛의 프리미엄 국수.

- 정성스럽게 키운 우리밀과 천일염을 주원료로 만들었습니다.
- 우리밀은 소화가 잘 될 뿐만 아니라 소화기능을 보강하는 역할을 합니다.
- 다섯가지의 오방색을 첨가하여 각각의 기능성을 더 하였습니다.
- 48시간 이상 건조하여 면의 표면이 매끄럽고 숙성이 잘 되어있습니다.
- 수분함량이 9~10%사이로 시중 밀가루면(약 14%)보다 낮기 때문에, 면이 탄력이 있으며 상대적으로 쉽게 퍼지지 않습니다.

원재료: 우리밀 96%(국산), 녹차분말(국산), 백년초분말(국산), 치자분말(국산), 마분말(국산), 버섯분말(국산) 천일염 2%(국산)



한살림



“자연에 정성만을 더해 최고의 우리밀국수를 만듭니다.”



우리밀 색동소면 400g (100g × 4묶음)

우리밀에 천연재료를 더해 고운 색을 냈습니다.

우리밀을 사용해 만든 국수로 녹차, 백년초, 단호박 등을 활용해 국수마다 은은한 색을 입혀 풍미를 더했습니다.

오랜 시간 건조해 면의 표면이 매끄러우며 면이 골고루 말라 수분함량이 시중국수보다 낮습니다. 때문에 면이 쫄깃하고 상대적으로 쉽게 퍼지지 않으며 같은 양을 삶아도 수분 감을 더해 포만감이 큼니다.

원재료: 밀가루 96.1%(밀:국산), 녹차가루 0.5%(녹차 100%:국산), 백년초 가루 0.5%(백년초 100%:국산), 단호박 가루 0.75%(단호박 100%:국산), 천일염(국산)

* 녹차국수 100g 당 녹차가루 2% 함유, 백년초국수 100g 당 백년초가루 1.5% 함유, 단호박 국수 100g 당 단호박 가루 3% 함유

우리밀 쌀사랑국수 400g

우리쌀, 우리밀로 만들어 더욱 구수하고 쫄깃한 쌀사랑 국수입니다.

우리밀과 한살림 무농약 쌀로 건강하게 만든 쌀사랑국수입니다. 우리밀과 쌀가루에 약간의 소금만 넣어 더욱 부드럽고 쫄깃합니다. 오랜 시간 건조해 면의 표면이 매끄러워 목 넘김이 좋습니다. 시중 국수보다 수분함량이 낮아 더욱 쫄깃하며 조리 후에도 쉽게 퍼지지 않습니다. 또 같은 양을 삶아도 수분을 더 많이 흡수해 포만감이 큼니다.

원재료: 밀가루 78%(밀:국산), 쌀가루 20%(국산/무농약), 천일염 2%(국산)



우리밀 흰밀국수 400g

우리밀로 만들어 부드럽고 쫄깃한 소면입니다.

우리밀과 국산 천일염만으로 만든 우리밀 흰밀국수입니다.
방부제와 표백제 등 화학첨가물을 사용하지 않고 건강하게 만들었습니다.
오랜 시간 건조해 면의 표면이 매끄러워 목 넘김이 좋습니다.
시중 국수보다 수분함량이 낮아 더욱 쫄깃하며 조리 후에도 쉽게 퍼지지 않습니다.
또 같은 양을 삶아도 수분을 더 많이 흡수해 포만감이 큼니다.

원재료: 밀가루98%(밀:국산), 천일염2%(국산)



우리밀 통밀국수 400g

오직 국산 통밀과 천일염으로만 만들었습니다.

밀을 껍질째 갈아 만든 전립밀가루를 더해 영양과 구수한 맛을 더했습니다.
오랜 시간 건조해 면의 표면이 매끄러워 목 넘김이 좋습니다.
시중 국수보다 수분함량이 낮아 더욱 쫄깃하며 조리 후에도 쉽게 퍼지지 않습니다.
또 같은 양을 삶아도 수분을 더 많이 흡수해 포만감이 큼니다.

원재료: 밀가루(중력 2등급) 88%(밀:국산), 전립밀가루 10%(밀:국산), 천일염 2%(국산)

우리밀 메밀국수 400g

우리밀에 국산 메밀의 고소한 향이 일품인 메밀국수입니다.

색을 진하게 하기 위해 인위적으로 볶은 메밀가루를 사용하지 않았습니다.
일반 밀국수에 비해 쫄깃한 식감은 다소 덜 할 수 있으나, 전분을 첨가하지 않아
열량이 낮고 소화가 잘됩니다.
오랜 시간 건조해 면의 표면이 매끄러워 목 넘김이 좋습니다.
시중 국수보다 수분함량이 낮아 더욱 쫄깃하며 조리 후에도 쉽게 퍼지지 않습니다.
또 같은 양을 삶아도 수분을 더 많이 흡수해 포만감이 큼니다.

원재료: 밀가루68%(밀:국산), 순메밀가루25%(메밀:국산),
통메밀가루5%(메밀:국산), 천일염2%(국산)



아침해칠곡



“자연이 가진 순수한 힘은 재료에서 시작됩니다.”



우리밀 흰밀국수 400g

국산 우리밀이 주는 순수한 면 맛.

국산 우리밀의 순수한 맛을 그대로 담아 깔끔하고 담백한 국수로 완성했습니다. 부드럽고 탄력 있는 면발이 다양한 요리와 잘 어울리며, 어느 누구나 부담 없이 즐길 수 있습니다.

가장 기본이면서도 가장 정직한 맛, 우리밀 흰밀국수를 만나보세요.

원재료: 밀가루 98%(밀, 국산), 천일염(국산)

우리밀 통밀국수 400g

껍질까지 담은 영양, 우리밀 통밀국수.

우리 밀알을 껍질째 갈아 만든 통밀로 자연의 영양을 그대로 담았습니다. 고소하고 담백한 풍미가 특징이며, 식이섬유가 풍부해 한 끼 식사로도 손색이 없습니다.

부드럽지만 씹을수록 깊어지는 통밀 고유의 맛을 경험해 보세요.

원재료: 통밀가루 98%(밀, 국산), 천일염(국산)





우리밀 쌀국수 400g

무농약 쌀로 더 깨끗하게, 우리밀로 더 건강하게.

농약 걱정 없이 기른 무농약 쌀로 만들어 맑고 순수한 맛을 살렸습니다.
 쌀의 깔끔한 담백함과 우리밀의 부드러운 식감이 자연스럽게 어우러집니다.
 부담 없이 즐길 수 있는 건강한 한 그릇으로, 온 가족이 믿고 먹을 수 있습니다.

원재료: 밀가루 78%(밀, 국산), 쌀(국산/무농약) 20%, 천일염(국산)



우리밀 칼국수 400g

국산 우리밀로 완성한 깊고 깔끔한 칼국수의 기준.

국산 우리밀로 반죽해 집에서 직접 만든 듯한 담백함과 쫄깃함을 살렸습니다.
 부드러운 면결과 깊은 밀향이 어우러져 다양한 국물 요리와 완벽한 조화를 이룹니다.
 정직한 재료로 만든 우리밀 칼국수, 일상의 식탁에 따뜻한 풍미를 전합니다.

원재료: 밀가루 98%(밀, 국산), 천일염(국산)

우리밀 단호박 칼국수 400g (100g × 4묶음)

부드러운 단호박의 깊은 맛을 담은 건강한 황금빛 풍미.

국산 우리밀에 잘 익은 단호박의 자연스러운 단맛을 더해 부드럽고 담백한 칼국수를 완성했습니다. 황금빛 색감과 고소한 향이 어우러져 누구나 편하게 즐길 수 있는 순한 풍미를 제공합니다.

따뜻하고 든든한 한 끼로 제격인 단호박 칼국수의 자연스러운 맛을 느껴보세요.

원재료: 밀가루 95%(밀, 국산), 단호박분말 3%(국산), 천일염(국산)



아침해칠곡



“건강한 우리밀 소비로 식량주권을 확립합니다.”



우리밀 버섯소면 400g (100g × 4묶음)

자연을 담은 한 그릇, 우리밀과 버섯의 깊은 맛.

숲에서 만나는 버섯 향을 그대로 담아 우리밀 면에 자연의 감성을 더했습니다.
입안에서 퍼지는 은은한 향과 부드러운 면발은 몸과 마음을 편안하게 만들어줍니다.
건강한 재료가 선사하는 순수한 맛을 한 그릇으로 느껴보세요.

원재료: 밀가루 96%(밀, 국산), 녹차분말 2%(국산), 천일염(국산)

우리밀 녹차소면 400g (100g × 4묶음)

국산 우리밀과 순수 녹차의 향을 담아낸 담백하고 건강한 소면입니다.

우리밀 100% 사용으로 더욱 믿을 수 있는 원재료로 구성되었습니다.
녹차의 산뜻한 향과 깔끔한 맛이 입안에 은은하게 퍼지는 프리미엄 소면.
천연 재료만을 사용해 부담 없이 즐길 수 있는 건강한 면요리입니다.
녹차 특유의 자연 색감과 부드러운 식감이 돋보이는 차별화된 소면입니다.

원재료: 밀가루 96%(밀, 국산), 녹차분말 2%(국산), 천일염(국산)





꿀토리 우리밀 꿀참외국수 400g

참외의 싱그러움과 꿀의 황금빛 단맛이 어우러진 자연의 한 그릇.

우리밀의 담백함 위에 꿀과 참외가 만나 달콤·시원한 맛을 완성했습니다.
한입마다 부드러운 면발과 향긋한 달콤함이 살아나며, 여름철 별미로도 제격입니다.
자연 재료가 전하는 산뜻한 풍미를 부담 없이 즐길 수 있는 특별한 국수입니다

원재료: 밀가루 76%(밀, 국산), 참외분말 2%(국산), 꿀(국산) 0.1%, 천일염(국산)



우마이 햇맛국수 칼국수 900g

국산밀의 담백함을 온 가족이 넉넉하게 즐기는 대용량 칼국수.

우마이 햇맛국수 칼국수는 국산밀로 만들어 더욱 믿을 수 있고,
900g의 넉넉한 대용량 구성으로 가족 모두가 충분히 즐길 수 있는 실속 제품입니다.
부드럽고 쫄깃한 면발은 어떤 국물·양념과도 잘 어울려집니다.
푸짐한 한 끼가 필요할 때, 우마이 칼국수로 손쉽게 준비해보세요.

원재료: 밀가루 98%(밀, 국산), 천일염(국산)

우마이 햇맛국수 소면 900g

부드럽게, 깔끔하게 — 국산밀 소면의 기본

국산밀로 만든 우마이 햇맛국수 소면은
담백하고 깔끔한 맛이 특징으로 다양한 요리에 두루 활용하기 좋습니다.
부드럽고 탄력 있는 면발이 국물·비빔·냉요리 등 어디에나 잘 어울립니다.
일상 식탁에 가장 기본이 되는 믿을 수 있는 소면입니다.

원재료: 밀가루 98%(밀, 국산), 천일염(국산)

