무풍지대

건조식품의 새로운 패러다임

BASED ON THE PATENTED FIVEDNA TECHNOLOGY
WE PRODUCE PREMIUM AGED DRY FOOD.

(주) 무풍지대

CONTENTS

목차

INTRODUCTION 03 회사소개

HISTORY 04 연혁

ORGANIZATION CHART 05 조직도

PHILOSOPHY 06 경영이념

FEATURES 07 특장점

PATENT TECHNOLOGY 08 보유특허기술

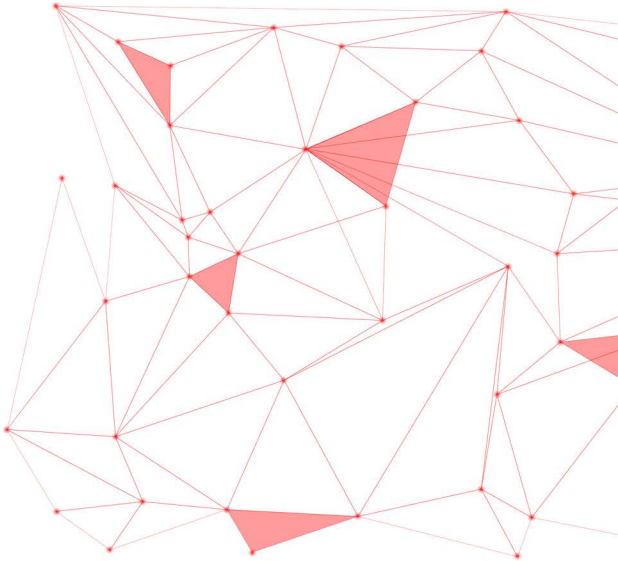
CERTIFICATION 09 인증현황

PRODUCTS LINEUP I 10 제품 라인 업 I

PRODUCTS LINEUP II 12 제품 라인 업 II

BUSINESS AREA 13 사업분야

PERFORMANCE 14 사업실적



INTRODUCTION

회사소개

믿고 드실 수 있는 건강한 식품을 만들어 가는 무풍지대

MOOPOONG FiveDnA Technology

FiveDnA : Far Infrared Vacuum Environment for Dehydration and Aging (원적외선 진공 숙성건조기술)
Company MOOPOONG

(주)무풍지대는 반도체와 디스플레이 분야에서 30년 이상 근무한 엔지니어들이 반도체 제조공정 관련 기술을 식품 분야에 응용한 특수 장비를 개발하여 2020년 6월에 설립한 기업입니다.

특허받은 FiveDnA 기술을 기반으로
프리미엄 건조식품을 생산하고 있습니다.

HISTORY

회사연혁

특허 받은 건조기술을 보유한 프리미엄 건조식품 제조회사 무풍지대

2020 무풍지대 설립

2021 오산공장 가동

2022.04 HACCP 인증 취득

2022.08 롯데마트 입점

2022.11 벤쳐기업 인증

2022.12 G마크 인증 획득

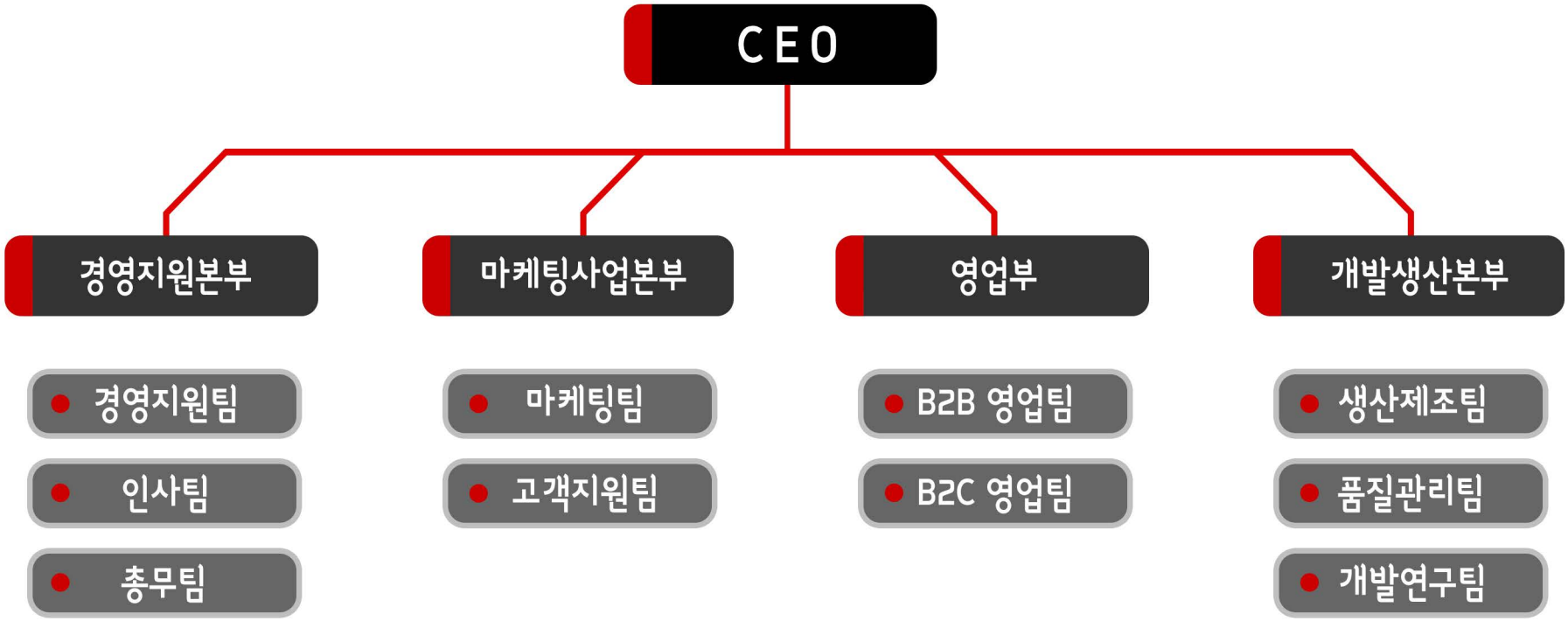
2023 통영공장 가동 예정

무풍지대는 나트륨을 획기적으로 낮춘 저염멸치에 이어 고소한 풍미와 쫄깃한 식감의 숙성 고등어, 굴비등 다양한 수산물과,
색과 향이 우수한 농수산물, 당도와 영양이 풍부한 프리미엄 과일과 약재 등 다양한 프리미엄 건조식품을 준비해 나갈 예정입니다.
믿고 드실 수 있는 건강한 식품을 만들어 나가겠습니다.

ORGANIZATION CHART

조직도

최고의 개발력, 기획력, 운영력을 보유한 기업



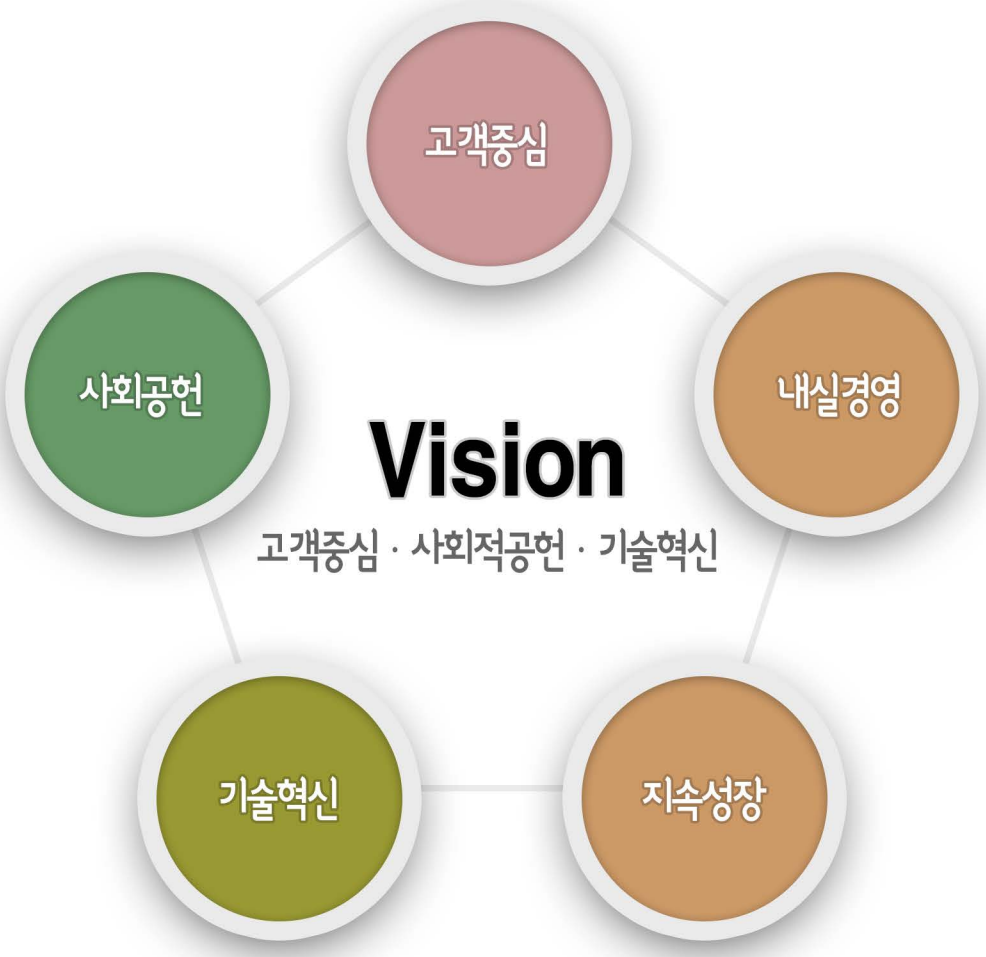
2023년 1월 기준 총 30명 재직중

PHILOSOPHY

경영이념

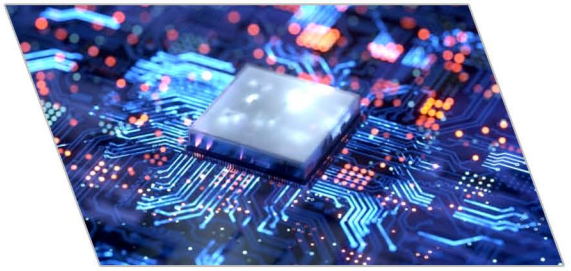
지속적인 기술혁신을 이루며 바른 먹거리로 국민 건강에 기여하는 지속성장 기업이 되겠습니다.

무풍지대는 혁신과 변화의 시대에 발맞추어 최고의 기술력을 구축 고객중심과
사회적 공헌에 경영이념을 두고 있습니다.



FEATURES
특장점 특허받은 반도체 건조 공정 기술로 건조 생산

FiveDnA 원적외선 진공건조 기술



- 머리카락 굵기의 1/1,000㎜ 이하의 전선으로 구성된 반도체

- 이 반도체를 만드는 웨이퍼는 수많은 세척 공정을 거쳐야 합니다.
  세척 후 다음 공정으로 가려면 이 웨이퍼를 건조해야 합니다.

- 세척 공정을 거쳐도 고유 물성을 유지해야 합니다. 이 건조 공정에서
  사용하는 **『원적외선 조사 기술과 진공 압력 조절 기술』**을 멸치 건조에
  응용했습니다.

- 이 기술 덕분에 ㈜무풍지대의 멸치는 멸치 고유의 향과 맛이 살아 있습니다.

CERTIFICATE OF PATENTS

보유특허 세계 최초 다수의 숙성 건조 특허 기술 보유

- 세라믹 발열체를 포함하는 농수산물 건조기

- 세라믹 발열체를 포함하는 건조기 운전방법

- 농수산물 건조기 진공 시스템

- 농수산물 건조기 제어 시스템

CERTIFICATION

인증현황 위생과 고객의 건강을 최우선으로 생각합니다.

발급번호 제 20221117030042 호

벤처기업확인서

CERTIFICATE OF VENTURE ENTERPRISE

- 기업명 주식회사 무풍지대
- 사업자등록번호 545-87-01615
- 대표자 홍창완
- 주소 경기도 오산시 남부대로441번길 37 (원동)
- 확인유형 혁신성장유형
- 유효기간 2022년 11월 16일 ~ 2025년 11월 15일

위 기업은 벤처기업육성에 관한 특별조치법
제 25조의 규정에 의거 벤처기업임을 확인합니다.

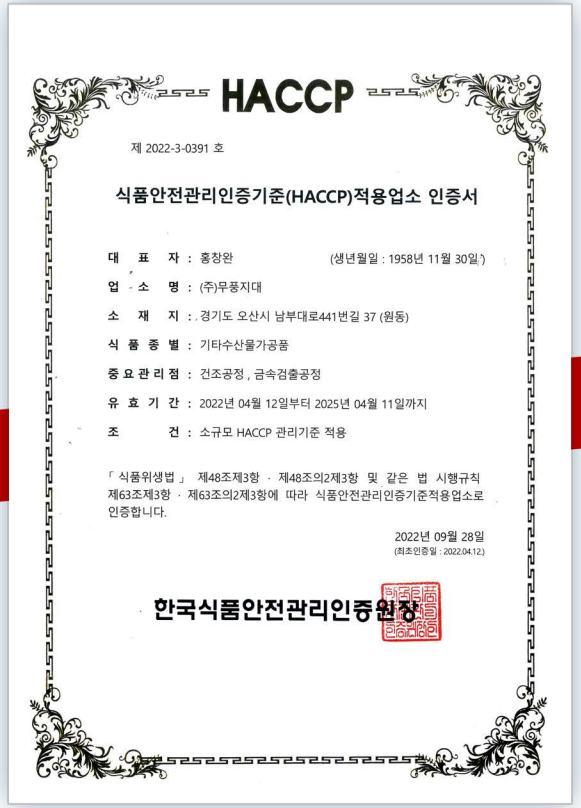
2022년 11월 16일

벤처기업확인기관장

이 확인서는 '벤처기업법」 제25조의3(벤처기업확인기관의 지정 등)에 따라 지정된 벤처기업확인기관
((사)벤처기업협회)이 벤처기업종합관리시스템을 통해 정보를 확인하고 발급한 확인서입니다.
(벤처기업확인기관 지정기간 : '20.7.1~'23.6.30)

벤처기업 확정사유: 벤처기업법 제2조의2제1항 가목의 요건을 충족하는 벤처기업(또는 나목의 요건을 충족하는 벤처기업, 또는 다목의 요건을 충족하는 벤처기업)

● 벤처기업확인서



HACCP

제 2022-3-0391 호

식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소 인증서

대 표 자 : 홍창완 (생년월일 : 1958년 11월 30일)
업 소 명 : (주)무풍지대
소 재 지 : 경기도 오산시 남부대로441번길 37 (원동)
식 품 종 별 : 기타수산물가공품
중 요 관 리 점 : 건조공정 , 금속검출공정
유 효 기 간 : 2022년 04월 12일부터 2025년 04월 11일까지
조 건 : 소규모 HACCP 관리기준 적용

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

2022년 09월 28일
(최초인증일 : 2022.04.12.)

한국식품안전관리인증원장

● 식품안전관리인증기준 (HACCP) 적용업소 인증서

경기도 농수산진흥원

경기도우수식품 인증서

인증번호	23-108-007		
생산자(대표자)	홍 창 완	사업자등록번호 (또는 생년월일)	545-87-01615
법인(단체)명	주식회사 무풍지대		
주 소	오산시 남부대로 441번길 37(원동)		
인증품목	총 5개 품목 - 열도 0.3% 깨끗하고 깨지않은 저염멸치(볶음용, 볶음조리용, 어린이용), 열도 1.5% 깨끗하고 깨지않은 청결멸치(볶음용, 볶음조리용)		
인증기간	2023년 1월 1일 부터 2024년 12월 31일 까지		

「경기도 우수식품 인증관리 조례」 제4조에 따라 위와 같이 경기도우수식품 인증기준에 적합함을 인증합니다.

경기도지사 인증
Governor of Gyeonggi Guaranteed

2022년 12월 20일

경 기 도 농 수 산 진 흥 원 장

● 경기도 우수식품 인증서 (G마크)

※ HACCP(해썹)이란 식품의약품안전처에서 식품의 원재료 생산에서부터 최종소비자가 섭취하기 전까지 안전하고 깨끗한 관리로 생산 및 공급하고 있음을 인증한 제품입니다.

PRODUCTS LINEUP I

제품라인업 국내 유일 식약처 저염기준 통과 저염멸치

염도 0.3% 제품 라인업

- 염도 0.3 저염멸치 (어린이용)

100g

- 염도 0.3 저염멸치 (볶음용)

100g

150g

- 염도 0.3 저염멸치 (볶음조림용)

100g

150g

- 로우솔트 심심멸치 (반려동물용)

60g

PRODUCTS LINEUP I

제품라인업 국내 유일 식약처 저염기준 통과 저염멸치

염도 1.5% 이상 제품 라인업

- 염도 1.5 저염멸치 (볶음용)

- 염도 1.5 저염멸치 (볶음조림용)

- 담백하고 개운한맛 국물멸치

- 엄마가 선택한 우리아이 멸치
- 끝맛이 깨끗한 순수멸치

PRODUCTS LINEUP II

제품라인업 국내 유일 식약처 저염기준 통과 저염멸치

번들 제품 라인업

- 멸본맛 세트 (320g)

320g

- 염도 0.3% 저염멸치 온가족세트 (300g)

300g

- 염도 0.3% 어린이용 저염멸치 세트 (400g)

400g

- 소금옷을 벗은 멸치세트 (800g)

800g

BUSINESS AREA

사업분야

비즈니스 환경과 고객의 Needs에 맞는 최고의 프리미엄 건조식품 제공

국내 유일의 반도체 건조 공정 기술력을 바탕으로 자체 개발을 통해 분석/설계,개발
그리고 제조까지 프리미엄 건조식품을 제공합니다.

제조공정 개발

첨단기술을 연구 개발 함으로써
프리미엄 건조식품을
빠르고 대량으로 생산할 수 있도록
제조 공정을 개발하고 있습니다.

수산물 건조

나트륨을 획기적으로 낮춘 저염멸치에 이어
고소한 풍미와 쫄깃한 식감의 숙성 고등어,
굴비 등 다양한 수산물을 빠르고 깨끗하게
건조해 드립니다.,

과일 건조

제철 과일 부터 열대 과일까지
당도와 영양이 풍부하도록 건조
가능합니다.

약재 건조

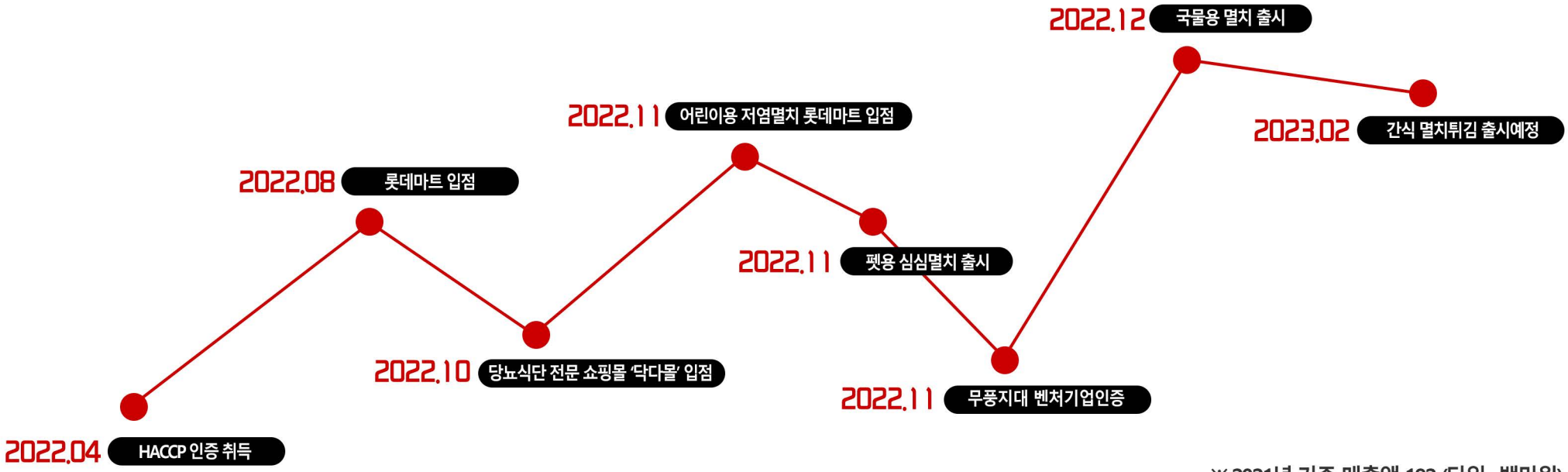
각종 병의원에서 사용하는
자연 약재를 HACCP 인증된 공장에서
깨끗하고 빠르게 생산합니다.

PERFORMANCE

사업실적

성공적으로 구축한 최고의 개발력, 기획력, 운영력을 보유한 기업

무풍지대는 차별화 된 제조공정기술과 우수한 인력을 보유하여
성장하고 있는 기업입니다.



※ 2021년 기준 매출액 182 (단위 : 백만원)

※ 2022년 9 월 매출액 236 (단위 : 백만원)

감사합니다.

무풍지대

건조식품의 새로운 패러다임

㈜무풍지대

© 2023 MOOPOONG.Co.Ltd ALL RIGHTS RESERVED