



(주) 우정식품
(株)又井食品
Woojung Foods Co., Ltd

www.dangmyen.co.kr

본사 / 공장
경기도 포천시 창수면 포천로 2737-7
TEL 031-531-0416~8
FAX 031-531-0419

总公司 / 工厂
京畿道抱川市苍水面抱川路2737-7
TEL 82-31-531-0416~8
FAX 82-31-531-0419

Head office / Factory
2737-7, Pocheon-ro, Changsu-myeon,
Pocheon-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea
TEL 82-31-531-0416~8
FAX 82-31-531-0419



푸름찬

满绿
PurumChan

신선하고 건강한 당면, 푸름찬이 만들어 갑니다

新鲜，健康的粉条，由满绿制造。

Fresh and healthy Korean Vermicelli
brought to you by PurumChan

푸름찬은 위생적인 제조공장과 엄선한 재료로
약 30년 동안 고객 감동을 실현해 온
당면 제조 전문 기업입니다

满绿在过去的30年间利用严选的食材和卫生的制造工艺不断感动顾客，是一家粉条专业生产企业。

PurumChan is the exclusive brand for Korean Vermicelli that Woojung Foods Co., Ltd. has made with carefully selected ingredients in a sanitary manufacturing plant for the last 30 years, achieving customer satisfaction.



친환경

绿色环保
Eco-friendly

청정

清净
Clean

최신 설비

最新设备
Modern facilities

The Journey of PurumChan toward Clean Food



History

- **1990 . 08** **(주)우정식품 설립**
成立(株)又井食品
Founded Woojung Foods Co., Ltd
- **1991 . 10** **(주)오뚜기 옛날당면 OEM 체결**
与(株)奥土基 (Ottogi) 传统粉条签订OEM
Signed an OEM contract for OTTOGI Yetnal Korean Vermicelli
- **1995 . 11** **중국 월수식품 유한공사 합작투자**
与中国沃素食品有限公司合作投资
Signed joint-investment with Chinese Wolsu Limited
- **2003 . 11** **고려대학교 부설 건강 기능식품 연구센터 회원 등록**
注册高丽大学附设健康功能食品研究中心会员
Registered as a member of the Center for Health Functional Food Research at Korea University
- **2003 . 12** **'푸름찬' 상표 등록**
注册‘满绿’商标
Registered ‘PurumChan’ trademark
- **2017 . 12** **최첨단 설비 공장 신축 및 확장 이전**
新建最先进设备工厂并扩大规模搬迁
Built a new high-tech factory and moved

Awards

- 1997 . 02** **보건복지부 장관 표창 (식품위생 우수업체)**
荣获保健福祉部长官表彰 (食品卫生优秀企业)
Commendation from the Minister of Health and Welfare (Excellent Food Sanitary Company)
- 2012 . 10** **포천시장 표창 (중소기업 대상)**
荣获抱川市市长表彰 (中小企业大奖)
Commendation from the Mayor of Pocheon City (Grand Prize of SMEs)
- 2014 . 03** **중부지방국세청장 표창 (모범납세기업)**
荣获中部地方国税厅厅长表彰 (模范纳税企业)
Commendation from the Director of the Jungbu Regional Tax Office (Exemplary Tax Payer Enterprise)
- 2017 . 03** **경기도지사 표창 (지역경제발전유공)**
荣获京畿道知事表彰 (地区经济发展有功)
Commendation from the Governor of Gyeonggi Province (Contribution to Local Economy)
- 2017 . 11** **중소벤처기업부 장관표창 (모범경영기업)**
荣获中小风险企业部长官表彰 (作为模范经营企业)
Commendation from the Minister of SMEs and Startups (Exemplary Business Management)

Patents and Certification

- **1999 . 06** **특허등록 (당면 제조방법 등 9종)**
注册专利 (粉条制造方法等9种)
Registered 9 patents (the manufacturing method of Korean Vermicelli, etc.)
- **2001 . 07** **벤처기업 인증서 (제2001162138-3358) 획득**
取得风险企业认证书 (第2001162138-3358)
Acquired certificate of venture business (No. 2001162138-3358)
- **2001 . 12** **ISO-9001:2000 품질경영시스템 인증서 획득**
取得ISO-9001:2000 品质经营系统认证书
Acquired certificate of quality management system (ISO-90012000)
- **2008 . 03** **유망중소기업 선정 (중소기업진흥공단)**
被选为有发展前景的中小企业 (中小企业振兴工团)
Selected as a promising SME by the Small & Medium Business Corporation
- 기술 혁신형 중소기업 (INNO-BIZ) 인증**
取得技术革新型中小企业 (INNO-BIZ) 认证
Acquired INNO-BIZ

Green Food Factory

Where good health begins



청결하고 건강한 식품을 제조하기 위해 청정구역·일반구역 등 엄격한 구역관리 시스템을 구축하여 믿을 수 있는 푸름찬의 제조공정을 완성했습니다.

为了制造清洁和健康的食品，公司搭建严格区分清净区域和一般区域等的区域管理系统，开发值得信赖的满绿制造工艺。

For clean and healthy food, we set up a strict zone management system (clean zone and general zone) long ago and have perfected the reliable PurumChan manufacturing process.

푸름찬 제조공정

满绿制造工艺

PurumChan Manufacturing Process

01 위생 卫生 Sanitary

안심하고 깨끗한 제품을 생산하기 위해 최신식 위생전실을 설치하여 출입을 엄격히 관리합니다.

为了生产令顾客放心的卫生产品，公司设立最新式的卫生专室，严格控制人员出入。

To produce clean food in a reassuring environment, we have installed modern sanitary facilities and strictly control access to clean rooms.



02 원료배합 原料搭配 Ingredients Mixtures

엄격한 과정을 거친 원료의 선별과 최적의 배합비율로 최고의 품질을 만들어 갑니다.

经过严格的过程筛选原料，利用最佳的搭配比例，生产最佳品质的产品。

We make the best quality food through strict selection of raw ingredients and optimal mixtures.



03 반죽 및 성형

搅拌和成型
Mixing and Shaping

반죽에 진동을 가해 면발이 형성되게 하여
쫄깃한 식감을 생성합니다.

搅拌时施加振动，使粉条成型，并获得筋道的口感。

We create the al dente texture of noodle strips by applying vibration to the paste.



04 호화 및 냉각

糊化和冷却
Gelatinization and Cooling

제품을 익힌 후 순간적으로 냉각시켜 당면의
쫄깃함과 부드러운 맛을 살립니다.

制熟产品后进行瞬间冷却，保留粉条筋道的口感和柔和的味道。

We cool down the cooked food instantly to bring out the chewy texture and soft taste of Korean Vermicelli.



05 숙성

熟成
Stabilization

실내 온도 및 습도를 알맞게 조절하여
제품을 안정화 시킵니다.

准确调节室温和湿度，使产品变得稳定。

We stabilize the food at a proper temperature and humidity.



06 냉동

冷冻
Refrigeration

-13 ~ -15°C의 온도를 유지하여 당면의 탱글탱글하고
쫄깃한 맛을 더해줍니다.

使温度保持 -13~-15°C，增加粉条的弹性和筋道的口感。

Keeping it at -13°C to 15°C gives Korean Vermicelli a more bouncy and chewy texture inside the mouth.



07 해동

解冻
Defrosting

지하 암반수 해동으로 보다 위생적이며
신선한 맛을 가미합니다.

利用地下岩层水解冻，更加卫生，增加新鲜的味道。

We defrost the food in natural bedrock water for the purposes of hygiene and maintaining fresh taste.



08 타개

打开
Trimming

면선을 분리하고 정렬시켜 마무리 손질함으로써
제품의 완성도를 높여줍니다.

分离面线，然后进行排列，通过最后的收尾工艺提高产品的完成度。

We separate and arrange the strips of noodles to put on the finishing touches and to perfect our food.



09 건조

干燥
Drying

적정 온도 및 습도를 유지하면서 실내 건조기로
건조하여 한층 위생적입니다.

维持合理的温度和湿度，利用室内干燥机 进行干燥，更加卫生。

We dry noodles with indoor dryers, maintaining them at an optimal degree of temperature and humidity, allowing us to provide consumers with foods in an optimal hygienic state.



10 포장 및 검수

包装和验收
Packaging and Inspection

청결한 작업공간과 금속검출기 운영으로
위생적이고 안전한 제품을 만듭니다.

利用清洁的作业空间和金属探测仪，生产卫生，可靠的产品。

Using clean spaces and metal detectors, we ensure safe and hygienic food products.



Green Food Factory

Product Line - up

푸름찬 당면

满绿粉条

PurumChan Korean Vermicelli



01 고구마의 맛과 영양이 그대로 푸름찬 당면

保留了地瓜原有的口味和營養的, 满绿粉条
PurumChan Korean Vermicelli with the same nutrition and taste as sweet potato.

100% 고구마 전분을 원료로 만든 제품으로 면발이 쫄깃하고 부드러우며, 시간이 지나도 잘 퍼지지 않습니다.

100%使用地瓜淀粉作为原料制成的产品, 粉条筋道, 柔软, 即便长时间放置也不易发胀。

Made of 100% sweet potato starch, the noodle strips are soft and chewy, and don't become swollen easily even after time goes by.



02 용도에 따라 다양한 음식 재료로 사용하는 푸름찬 당면

可以根据用途当作各种食材使用的, 满绿粉条
PurumChan Korean Vermicelli that is used as a food ingredient for various purposes

잡채, 찌개, 볶음, 순대·만두소 등 다양한 메뉴와 레시피 재료로 사용할 수 있습니다.

可以在制作杂菜, 炖汤, 炒菜, 米肠, 饺子馅等各种料理时使用, 也可以当作配料使用。

These noodles can go well with a variety of foods and recipes such as potatoes, stew, fried food, sundae (Korean sausages), and bun stuffing.

자매품

子产品

Sub-brand product



쫄깃하고 부드러운 식감 블루밀 국수

食用感细腻, 弹性十足, 蓝麦面条
Blue Wheat Noodles with a chewy and soft texture

진공 반죽기를 통한 반죽과 숙성 및 9단계 특수 다지기 기법으로 생산합니다.

利用真空搅拌机搅拌, 然后进行熟成, 最后经过9段特殊捣碎技术生产。

These noodles are made through kneading and maturing with a vacuum kneader and 9-step special stabilization



옛 방식으로 숙성된 전통의 맛 망향국수

利用传统工艺熟成的家乡的味道, 望乡面条
Original taste of Manghyang Noodles enriched using traditional methods

6면 목재 마감 처리된 공간에서 자연 건조 방식으로 건조합니다.

利用6面木材收尾处理的自然干燥方式进行干燥后制成的产品。
The noodles are dried naturally in a 6-sided space with wood-finished walls.