



(주)참다움푸드

자연 그대로의 맛을 담다

정성과 건강을 담은 참다움



BRAND

CEO 인사말

참다운 맛으로, 참다운 삶으로

‘무엇다움’이란, 그것이 지닌 본연의 특성과 진정성을 그대로 담고 있다는 의미입니다.

‘참다움’은 이 땅 위의 모든 참된 것들이 가지고 있는 고유의 향과 맛, 영양성분을 온전히 담아낼 수 있도록 끊임없는 연구개발, 제조공정, 혁신을 통해 참기름 들기름을 포함, 전통적인 맛과 향을 온전히 느낄 수 있는 **한국전통식품을 꾸준히 개발해오고 있습니다.**

우리의 목표는 단순히 제품을 만드는 것을 넘어, 그 속에 담긴 **진심과 정직함**이 더 많은 사람들에게 전해지길 바랍니다.

기름은 기름 답게 고춧가루는 고춧가루 답게 참다움은 원재료 본연의 맛과 향을 지킬 수 있는 **지속 가능한 경영과 아름다운 식생활의 가치**를 선대하고 전파해 나가겠습니다.

참다움은 참다운 맛으로 여러분의 식탁에 **건강함과 행복을 전하며** 그로 인해 참다운 삶을 살아갈 수 있는 **최상의 식품을 전달드릴 것을 약속합니다.**

참다움 푸드 대표 **최준영**

Choi J



BRAND STORY

참기름 다운 참기름 들기름 다운 들기름

진짜 참기름, 들기름이란 무엇인지에 생각해 보신 적 있나요?
참다움은 지나온 30년, 총 262,980시간을 짜내어
진짜 ‘참기름 다운 참기름’, ‘들기름 다운 들기름’을 내어
드리기 위해 참다움만의 원칙과 철학을 바탕으로
제품을 개발합니다.



참다움 재료

좋은 제품을 만들기 위해 가장 중요한 **1년 미만의 햇 참깨, 들깨를 엄선**합니다. 이를 통해 별다른 후처리 없이 영양소 손실이나 맛의 변질이 없으며 원재료 그대로 **신선함과 풍미**를 느끼실 수 있습니다. 또한 신선함과 풍미를 보존하기 위해 수매 즉시 저온 창고(18도 미만)에 보관하는 것까지 참다움만의 경쟁력입니다.

참다움 기술

참다움만의 **170도 저온 압착 전통 방식**으로 영양소 보존은 강화하고 참기름과 들기름이 맛의 성분에서 가장 기름 다워지는 기름의 정수를 뽑아내고 있습니다. 이 기술은 풍미와 향을 가장 잘 담은 **한 번의 압착 착유**를 통해 인위적이지 않은 기름 고유의 맛과 향을 자아냅니다. 또한 당일 추출한 제품만을 당일 출고하는 원칙으로 신선한 제품만을 고객에게 전달할 것을 약속합니다.



BRAND

ADVANTAGE



01

고품질 재료 활용

어떤 첨가물과 방부제도 없이 고품질의 재료만을 엄선하여 재료의 참다움을 지켜나갑니다.

02

저온 압착 전통 방식

170℃ 저온으로 천천히 볶아내 원재료의 유익한 성분뿐만 아니라 고소한 맛과 향의 풍미가 더 오래 지속될 수 있는 벤조피렌 ZERO추출 방식으로 제품을 만듭니다.



03

HACCP 인증& 생산물 배상책임보험 가입

HACCP 인증과 기본 생산물배상책임보험은 필수로 생각하여 고객님의 안전과 신뢰를 위해 늘 고민하고 실천합니다.



BRAND

MANUFACTURING PROCESS

원료의 신선함을 그대로

참다움의 모든 제조공정은 전통 그대로의 맛과 향, 원료의 신선함을 유지하기 위해 믿을 수 있는 HACCP(위생관리체계) 최신식 제조 시설에서 **청결하고 안전하게** 생산되고 있습니다.

매일 작업 후, 깨끗하게 청소된 생산라인에서 석발, 세척, 볶음, 금속 검출 공정 등을 거쳐 생산된 제품들은 안심하고 드실 수 있습니다.



기타농산가공품 & 식용유지 생산라인



01 1차 석발기



02 세척기



03 볶음솔



04 착유기



05 필터프레스



06 자동충전기

건강을 위한 선택 참다움 들기름

국내산



자가품질 시험검사성적서

벤조피렌 불검출

- ✓ 간편하게 엄선하여 확보한 **100% 국내산 통들깨**를
- ✓ 저온에서 전통방식으로 **천천히 정성스레 볶아**
- ✓ 맛과 향을 위해 **딱 한 번 착유한** 참다움 들기름

원료의 신선함을 그대로

외국산



자가품질 시험검사성적서

벤조피렌 불검출

- ✓ 간편하게 엄선하여 확보한 **통참깨**를
- ✓ 저온에서 전통방식으로 **천천히 정성스레 볶아**
- ✓ 맛과 향을 위해 **딱 한 번 착유한** 참다움 참기름

262,980시간이 축적된 ‘한 방울’

참 다른 기름 참다움 참기름 & 들기름

30년 전통 방식을 고집하는 장인의 손맛 그대로,
진심과 정직을 담아 100% 국내산 통참깨, 통들깨를 착유한
참다움 참기름 & 들기름입니다.



Principles and Philosophy

참다움만의 원칙과 철학

01.

고품질 국내산 재료를 사용합니다.

#100% 국내산 #통참깨
#통들깨 #세척 #무첨가
#발아깨

03.

원료의 신선함을
지킵니다.

#18도 미만 #저온창고
#직사광선 차단 #습도 조절

02.

느려도 정성을
가득 담습니다.

#저온 압착 전통 방식
#친환경 자연공법
#탄맛 방지

04.

온 가족이 안심하고
먹을 참기름을 만듭니다.

#벤조피렌 ZERO
#각종 성적서 #HACCP



건강하고 맛있는 참기름



드넓게 뻗은 황금빛을 머금은
비옥한 땅을 보며

‘기름지다’라는
가장 좋은 표현이 붙는 만큼
맛과 향을 그대로 머금은
참, 기름다운 **참다움의
참기름 & 들기름**

전통 착유 방식의 고소한 맛과 향
최신 기술이 이뤄낸 참다움 만의
건강한 조화를 느껴보세요.

어떤 차이가 있을까요?

참다움 | 참기름 & 들기름



온도	약 170°C 이하 의 저온에서 압착
영양소	영양소 파괴 최소화
성분	참깨, 통깨 고유 성분 을 그대로 유지
맛	고소하고 은은한 풍미 유지
산화	늦은 산화 속도
보존성	신선도 가 더 오래 지속됨
건강	지방산 및 항산화 성분 보존

타사 | 참기름 & 들기름



온도	200°C 이상의 고온에서 압착
영양소	영양소 손실 가능성 있음
성분	벤조피렌 검출 가능성 있음
맛	진하고 강한 향, 탄맛이 강함
산화	산화가 빨리 진행됨
보존성	신선도가 더 빨리 변질될 수 있음
건강	유해 성분 가능성 있음

1급
발암물질

벤조피렌은 환경호르몬 1급 발암물질로 분류되며, 섭취나 흡입을 통해 우리 몸에 들어왔을 때 여러 부정적인 건강 영향을 미칠 수 있습니다.

전통방식 저온압착
262,980시간이 축적된 '한 방울'

참 다른 기름 참다움 참기름 & 들기름

30년 전통 방식을 고집하는 장인의 손맛 그대로,
진심과 정직을 담아 최상급 통참깨, 통들깨를 착유한
참다움 참기름 & 들기름입니다.



Principles and Philosophy

참다움만의 원칙과 철학

01.

엄선된 고품질 재료를
사용합니다.

#통참깨 #통들깨
#세척 #무첨가
#발아깨

03.

원료의 신선함을
지킵니다.

#18도 미만 #저온창고
#직사광선 차단 #습도 조절

02.

느려도 정성을
가득 담습니다.

#저온 압착 전통 방식
#친환경 자연공법
#탄맛 방지

04.

온 가족이 안심하고
먹을 참기름을 만듭니다.

#벤조피렌 ZERO
#각종 성적서 #HACCP



건강하고 맛있는 참기름



드넓게 뻗은 황금빛을 머금은
비옥한 땅을 보며

‘기름지다’라는
가장 좋은 표현이 붙는 만큼
맛과 향을 그대로 머금은
참, 기름다운 **참다움의**
참기름 & 들기름

전통 착유 방식의 고소한 맛과 향
최신 기술이 이뤄낸 참다움 만의
건강한 조화를 느껴보세요.

국내산과 어떤 차이가 있을까요?

국내산 | 참깨, 들깨



난알	잘고 길이가 짧음
씨눈	뽀족하고 부드러움
미숙립	많고 색이 섞여있음
생산량	적음
가격	다소 비쌈

수입산 | 참깨, 들깨

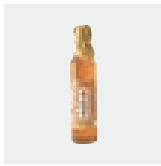


굵고 좁아 길어 보임
몽툭하고 거침
적고 통통함
많음
다소 저렴함

참기름



국내산
참다움 고향 참기름



국내산
참다움 고향 참기름



중국산
참다움 참기름



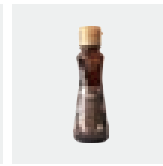
중국산
참다움 참기름



중국산
참다움 참기름



중국산
참다움 참기름



중국산
참다움 참기름

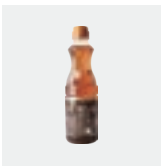


중국산
참다움 참기름

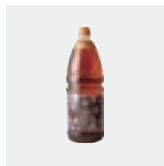
참기름 대용량



국내산
참다움 고향 참기름



중국산
참다움 참기름



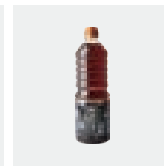
중국산
참다움 참기름



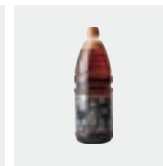
중국산
참다움 참기름



베트남산
참다움 참기름



베트남산
참다움 고소한 참기름
(깨분)

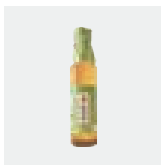


베트남산
참다움 고소한 참기름
(깨분)

들기름



국내산
참다움 고향 들기름



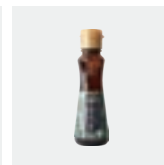
국내산
참다움 고향 들기름



중국산
참다움 들기름



중국산
참다움 들기름



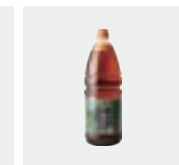
중국산
참다움 들기름



중국산
참다움 들기름

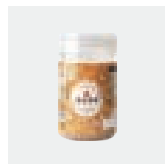


중국산
참다움 들기름

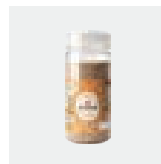


중국산
참다움 들기름

볶음참깨



국내산
참다움 고향 볶음참깨

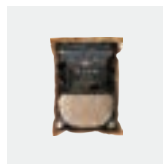


국내산
참다움 고향 볶음참깨



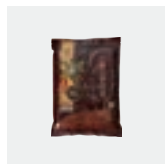
외국산
참다움 볶음참깨

참깨분

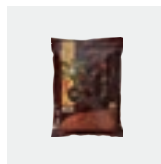


베트남산
참다움 볶음참깨분말

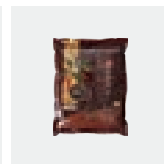
고춧가루



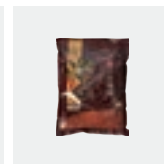
국내산
참다움 고향 고춧가루



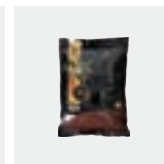
국내산
참다움 고향 고춧가루(미분)



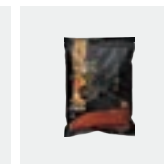
국내산
참다움 고향 고춧가루



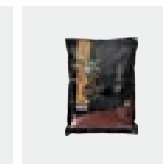
국내산
참다움 고향 고춧가루(미분)



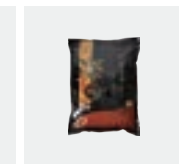
중국산
참다움 고춧가루



중국산
참다움 고춧가루(미분)

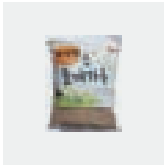
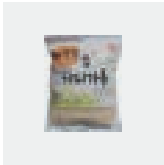
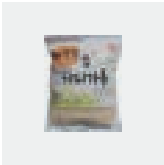
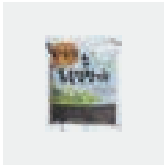


중국산
참다움 고춧가루

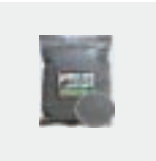
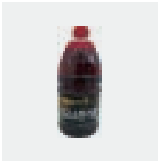
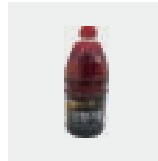


중국산
참다움 고춧가루(미분)

기타가공품

			
중국산1kg	국내산1kg	중국산1kg	중국산1kg
다들림 참 들깨가루	다들림 참 탈피들깨 기피가루	다들림 참 탈피들깨 기피가루	다들림 참 볶음검정깨 기피가루

향미유

						
중국산1kg	외국산1.8L	외국산1.8L	외국산1.8L	외국산1.8L	외국산1.8L	외국산1.8L
다들림 참 볶음검정깨 분말	다들림 참맛기름 (참향10%)	다들림 참고소한기름 (참향60%)	다들림 참깨 향기름 (참향70%)	다들림 프리미엄 진한기름 (참향80%)	다들림 참진한기름 골드 (참향90%)	다들림 들깨향기름 골드 (들향60%)

참다운 맛으로,
참다운 삶으로



(주)참다움푸드

INFO

본사: (06132) 서울시 강남구 테헤란로 25길 20 현대벤처텔 601호

공장: (12814) 경기도 광주시 도척면 국사봉로133번길 33-20

Tel: +82 2 - 558 - 7105, 7106

Fax: +82 2 - 558 - 7107

Email: oooooo@chamdaum.com

Homepage: www.chamdaum.com