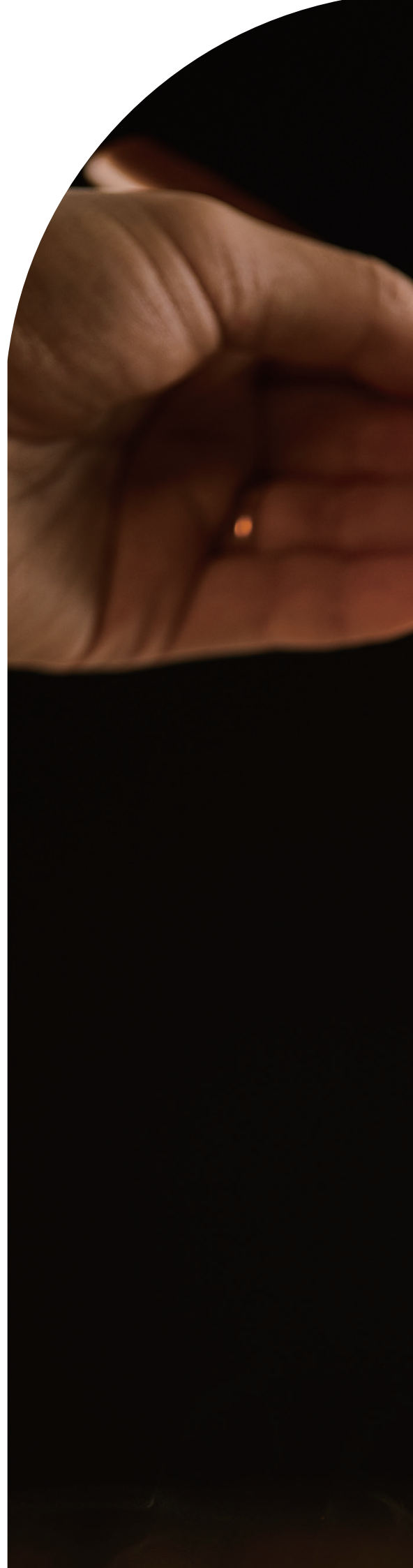


(주)레드원은

'믿고 드실 수 있는 안전한 먹거리'를 목표로
품질좋은 고춧가루 생산을 위해 노력합니다



농업회사법인
(주)레드원

ADD. 경상남도 창원시 마산합포구 진전면 호산정달로 19

TEL. 055-271-8305 Fax. 055-271-8309

대표 E-mail. redone001@naver.com

WWW.REDONECHILI.COM

About us

레드원이 약속드리는 3가지 포인트

(주)레드원은 나와 내 가족이 먹는다는 신념으로
철저하게 관리하고 위생적인 시설 아래에서 믿을 수 있는 제품을 만들기
위하여 시간과 정성을 투자하고 있습니다.



더 맛있게

갓 빻아서 보내드리는
고춧가루의 신선한 맛과 빛깔



더 건강하게

식품을 다루는 이에게 가장 필요한 것은
뛰어난 스킬도 경력도 아닌 음식에 대한 바른
마음가짐으로 (주)레드원이 가장 중요하게
생각하는 부분입니다.



더 안전하게

건강한 재료로 철저하고 깨끗하게
절대로 재료만큼은 타협하지 않습니다.
좋은 고추만이 좋은 고춧가루를 만듭니다.





WWW.REDONECHILI.COM

REDONE
PREMIUM
RED PEPPER
POWDER

안전하고
품질 좋은
고춧가루

맛있는 요리를 더 맛있게!

레드원 고춧가루로 당신의 맛을 더하세요



History

레드원 연혁

경남 창원시 진전면에 위치한 고춧가루 제조 업체 농업회사법인(주)레드원은 2019년 설립 이래로 품질 좋은 고추를 원료로 하여 우리 가족이 믿고 먹을 수 있는 고춧가루를 생산·판매하고 있습니다.

2019 2020 2021 2022

- 06 주식회사 레드원 설립
- 09 농업회사법인 주식회사 레드원 설립
- 10 신축공장 부지 매입
- 12 매입토지건축 인허가 취득

- 08 신축공장 준공
- 12 HACCP 식품안전관리 인증

- 03 연구개발 전담부서 설립
- 05 특허등록(제 10-1594653 호) 농협 하나로마트 개통 및 입점

- 02 벤처기업 인증



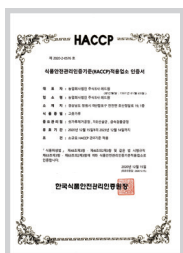
Red.1

WWW.REDONECHILI.COM

Certificate

인증서

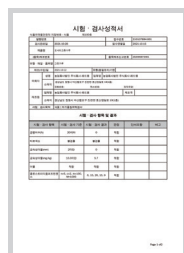
소비자에게 직접적으로 영향을 미치는 식품의 특성상 주기적으로 품질검사를 시행하고 있습니다. 믿고 먹을 수 있는 제품을 판매하는 레드원입니다.



HACCP 인증서



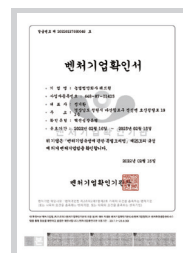
잔류농약검사 성적서



자가품질검사 성적서



온습도제어고추건조



벤처기업확인서

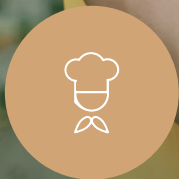


맛을 더해주는 프리미엄 고춧가루

따뜻한 마음, 그 **마음가짐**으로 제품을 생산합니다.



농업회사법인
(주)레드원



식품을 다루는 마음가짐

식품을 다루는 이에게 가장 필요한 것은 뛰어난 스킬도
경력도 아닌 음식에 대한 바른 마음가짐입니다.
(주)레드원이 가장 중요하게 생각하는 부분입니다.



타협하지 않는 독심

절대로 재료만큼은 타협하지 않겠습니다.
좋은 고추만이 좋은 고춧가루를 만들 수 있습니다.

Check point

오서리 고춧가루, 남다른 Check Point 3!

위생적이고 질 좋은 고춧가루를 생산하기 위해서 1차 씻가루 제거작업, 2차 살균 작업, 3차 금속검출기를 거쳐 이물질 없이 깨끗하고 맛있는 고춧가루를 생산하고 있습니다.

01

시간과 정성 그리고
자연이 만드는 프리미엄 고춧가루

원료의 건조부터 선별, 가공, 포장까지 모든 과정에 정성을 다하고 있습니다. 조금 오래 걸리더라도 꼼꼼하게 확인하여 믿을 수 있는 제품만을 판매하겠습니다.



02

최상의 상품을
합리적인 가격으로 제공

국내산 고추 뿐만 아니라 중국과 베트남의 고품질 고추를 수입하여 직접 선별해 가공하므로 뛰어난 맛과 원산지에 따른 합리적인 가격을 자랑합니다.

03

깨끗하고 안전한
믿을 수 있는 안심 고춧가루

깨끗하고 건강한 고춧가루를 만듭니다. 1차 씻가루 제거작업, 2차 살균 작업, 3차 금속검출기를 거쳐 이물질 없이 깨끗한 고춧가루만을 납품하고 있습니다.



고춧가루 스토리

알고 먹으면 더 맛있는 고춧가루 이야기 Story

한국인 하면 매운맛! 그런데 언제부터 고추를 먹은걸까?

매운 김치, 매운 돈가스, 매운 라면 등 인터넷에서 화제가 되는 먹방에는 매운맛이 빠지지 않죠! 이렇듯 한국인들이 즐겨먹는 요리에는 고춧가루가 빠지지 않는데요, 고추는 언제부터 먹기 시작될까요?

고추는 서기전 6500년경의 멕시코 유적에서 출토될 만큼 역사가 오래된 작물이며, 서기전 850년경에는 널리 재배가 이루어졌었다고 합니다. 그러다가 1493년 콜럼버스 일행이 아메리카 대륙을 침략하면서 이 고추가 유럽에 전파지게 되었는데, 유럽에서는 이 고추가 별로 인기가 없었으나 1542년 인도에 전파되면서 크게 인기를 끌었고, 비슷한 시기에 아시아에도 전해졌습니다. 여러 문헌에 나온 글로 추측하건데 **일본과 중국에는 대략 16세기 중반쯤 고추가 전래된 듯하며 우리나라는 아마도 임진왜란 이후 전래된 듯합니다.** 문헌적으로도 일본이나 중국에서 건너왔기에 왜겨자 또는 왜초, 당초 라고 불렀다고 합니다.

중국과 일본에서 건너온 고추지만 오히려 우리나라에서 더 많이 먹는 듯 하는 고추! 고추이야기 흥미롭지 않으신가요? [출처 : 네이버 지식백과]



고추의 어원이 궁금해요! 왜 고추이고 PEPPER 일까요?

국어사 자료에서 '고추'가 소급하는 최초의 형태인 15세기의 '고초'는 한자어 '고초(苦椒)'에서 온 것입니다. 16세기 자료인 훈몽자회에 '蒿'가 '빨 고'로, '椒'가 '고초 초'로 올라 있었지요.

17, 18세기에 '고초'가 계속 쓰이다가, 19세기에 나타난 '고초'는 '초'와 '초'의 발음 차이가 없어졌기 때문에 나타난 표기이며 20세기에 나타나는 '고추'는 '고초'가 비어두 음절에서 산발적으로 일어난 'ㄱ>ㄱ' 변화를 경험한 것이며, '꼬추'는 '고추'가 어두경음화를 경험한 예입니다. 한편 '고치'나 '꼬치'는 남부방언에서 많이 쓰이는 방언형입니다.

영어에서는 페퍼, 핫 페퍼, 칠리 페퍼, 레드 페퍼, 학명인 캡시쿰 등으로 불리는데, 후추와는 관계가 없음에도 불구하고 왜 '페퍼'라고 불릴까요? 그 이유는, **후추의 매운 맛에 기대어 성서에 나오지 않는 이 생소한 작물의 이름을 지었기 때문**이라고 합니다. [출처 : 위키백과]



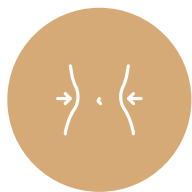
Redone red pepper powder

맛있게 매운 고춧가루의 정보와 효능은?

어떤 고춧가루가 좋은 고춧가루일까요?

고춧가루는 붉은빛이 강하고 매운맛과 냄새가 약하며 부드러운 것이 좋습니다. 오래된 고추 (일명 묵초)가 아닌 좋은 고추를 햇빛에 잘 말려 뺀 고춧가루는 그 빛깔 또한 진한 붉은빛으로 남듭니다.
좋은 고춧가루를 오래오래 드시려면 냉장 또는 냉동 보관하는 것이 좋습니다.

알고 먹으면 더 좋은 고추의 9가지 효능!



비만예방 및 다이어트

고추의 캡사이신 성분은 체지방을 분해하고 지방을 연소시키는 효과가 있습니다. 또한 저칼로리이며 식이섬유도 풍부해 포만감이 높은 반면 열량이 낮아 다이어트 식단에 곁들이기 좋습니다.



감기예방

고추에는 비타민A와 비타민C가 다량으로 함유되어 감기 예방에 도움을 줍니다.
또 호흡기 계통에 대한 저항력과 면역력을 높이고 회복시키는 데에도 효과가 있습니다.



스트레스 해소

매운 맛을 내는 캡사이신 성분은 대뇌를 자극해 자연 진통제인 엔도르핀을 분비하는데, 이것이 스트레스 완화에 탁월한 효과를 줍니다.



시력 보호

고추에 함유된 비타민E, 비타민C 성분은 시력에 도움을 주는 효과가 있습니다. 또한 베타카로틴은 야맹증 개선에도 도움을 줍니다.



피부 미용

고추의 비타민C 함량은 사과 18배 정도인데, 비타민C는 기미, 잡티와 같은 피부 트러블을 개선시켜 피부 미용에 도움을 줍니다.

고춧가루의 기본 영양정보

고춧가루는 100g 당 314kcal이며,
지방 16.76g, 탄수화물 54.66g, 단백질 12.26g,
식이섬유 34.2g으로 이루어져 있습니다.



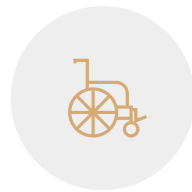
혈액 순환

캡사이신 성분은 다이어트 뿐만 아니라 혈액 순환에도 도움을 줍니다. 캡사이신은 혈액 순환을 원활하게 해주며, 이로 인한 신경통과 관절염 등의 증상을 완화시켜주고 몸을 따뜻하게 만들어 줍니다.



소화 촉진

식사 시 소화가 잘 안되신다면 고추를 드시는 것을 추천드립니다. 성질이 뜨거운 고추는 평소 몸이 차서 소화 장애를 자주 경험하는 분들께 매우 좋은 식품입니다.



노화 예방

고추에 다량으로 함유된 항산화 성분인 베타카로틴과 비타민E는 체내의 활성산소를 제거해주는 항산화 작용을 일으켜 노화방지에 도움을 주며, 세포의 산화를 방지해 치매 예방에도 효과가 있습니다.



고혈압 개선

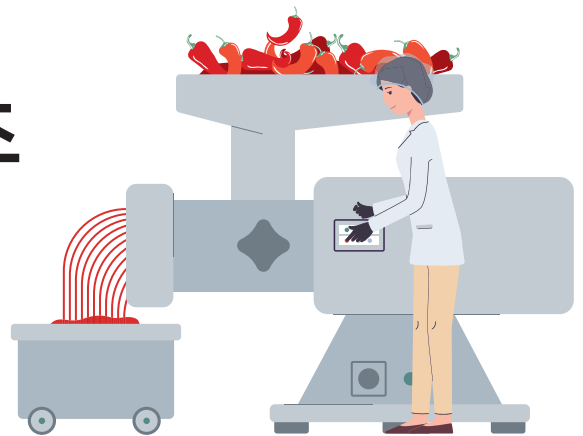
캡사이신을 섭취할 경우 자극을 통해 지각신경의 말단에서 칼시토닌 유전자와 관련된 펩타이드라는 물질이 방출되는데 이 물질을 통해 고혈압이 개선되었다는 연구 결과가 있다고 합니다.



믿을 수 있는 3단계 검출시스템!

일체의 첨가물 없이 깨끗하고 위생적인 제조

- Haccp 인증시설
- 167개 저석봉 뒷가루 제거
- 3단계 검출시스템



Process

생산·가공 공정



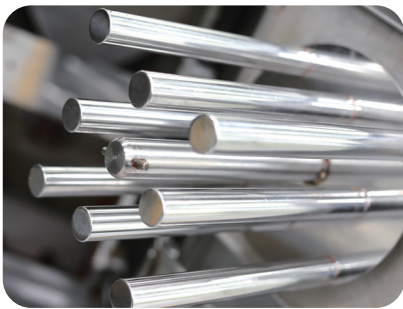
건고추입고
저온창고 보관



이송 컨베이어
에어세척/원료선별



롤밀라인
원료분쇄



숫가루제거기 (CCP-1)
10000 GAUSS 이상의 자석봉 16개를 통한 숫가루 제거
2시간 마다 측정기구를 통한 모니터링



습도조절기
습도를 조절하여 최적의 상태로 건조



3단UV살균기 (CCP-2)
미생물,곰팡이균 등 자외선살균 공정
2시간 마다 측정기구를 통하여 모니터링



금속 검출기 (CCP-3)
2차 금속 검출 공정



맛있는 고춧가루 완성
소비자분들께 안전하게 배송됩니다.



출하
완제품 보관 및 출하

Process

맛있는 고춧가루 어떻게 만들어지나요?

레드원의 고춧가루는 직접 수매 및 계약 재배를 통하여 원료를 구매 후
저희만의 고유의 기술로 고품질의 고춧가루를 합리적인 가격으로 판매하고 있습니다.



원료수입·선별

국내산과 중국과 베트남의 고품질 고추를
직접 구매 후 최상의 고추로만 고춧가루를 제조하여,
뛰어난 맛과 합리적인 가격을 자랑합니다.

위생적인 시설

HACCP 인증기준에 맞춰 철저한 위생관리를 하며,
깨끗하고 청결한 환경에서 가공됩니다.
식품이니만큼 더욱 꼼꼼하고 철저히 관리합니다.



온·오프라인 유통

자체 쇼핑몰과 오픈마켓 등에 입점해 있으며
박람회 매장입점 등 오프라인상에서도 입소문을 통해
활발한 판매가 이루어집니다.



HACCP 시스템에 입각하여 철저한 원재료 관리 및 제조공정관리로 안전한 제품을 생산하고 있습니다.

HACCP이란? 해썬은 위해요소분석(Hazard Analysis)과 중요관리점 (Critical Control Point)의 영문 약자로서 해썬 또는 식품안전관리인증기준이라 합니다. 이러한 시설에서 철저히 하고 깨끗하게 가공되는 식품만을 고객여러분께 제공합니다.

HA 위해요소분석

원료와 공정에서 발생가능한 병원성 미생물 등 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소 분석.

CCP 중요관리점

위해요소를 예방, 제거 또는 허용수준으로 감소시킬 수 있는 공정이나 단계를 중점관리.

위생적이고 체계적인 생산시설

레드원은 HACCP인증에 만족하지 않고, 시간이 지나면서 정직, 존중, 그리고 신뢰로 쌓아온 강한 관계속에서 저희와 거래하는 모든 사람, 기업들, 그리고 우리 사람들, 오랫동안 쌓아온 노하우들을 통해서 더 나은 수준으로 저희 고객들에게 기쁨을 줄 수 있는 먹거리를 생산하고 있습니다

식품안전관리인증 HACCP은 식품의 원재료 생산에서부터 최종소비자가 섭취하기 전까지 각 단계에서 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소가 해당식품에 혼입되거나 오염되는 것을 방지하기 위한 위생관리 시스템입니다.



Oem

OEM PROCESS

상품기획에서 개발, 생산, 품질관리에서 출하에 이르기까지 전 과정을 제조회사에서 주도하여 판매회사에 제공하는 적극적 개발 생산방식입니다.

7 step process

01

고객의뢰

02

제품상담

03

계약

04

견본품 및 판매전략 확정

05

원/부자재 입고

07

제품출고

06

제품생산 및 품질검사

Check point

레드원 OEM PROCESS
무엇이 특별한가요?

- 원물수급, 패키지제작 등 상품제작의 모든 공정이 가능합니다.
- 최신기계설비 및 완벽한 공정시스템을 갖추고 있습니다.
- HACCP인증, 품질검사성적서 등 고춧가루 제조, 생산에 모든 인증과 자격을 갖췄습니다.

맛있는 요리를 더 맛있게!

맛있는 요리에 고춧가루로 맛을 더하다

국내산
고춧가루

중국산
고춧가루

베트남산
고춧가루



Products

제품소개

레드원의 대표제품 오서리 고춧가루를 소개합니다.

국내산 고춧가루



직접 농장과 계약재배를 통해 빛깔 좋은 고품질 고추만을 사용합니다.

 용도	김치용		양념용		다대기용		중식용
 맵기	보통맛		매운맛				
 용량	600g		1kg		3kg		10kg

중국산 고춧가루






좋은 품질만을 골라 **퀄리티와 가성비** 두 마리 토끼를 잡았습니다.

 용도	김치용		양념용		다대기용		중식용
 맵기	보통맛		매운맛				
 용량	600g		1kg		3kg		10kg

베트남산 고춧가루



청양고추보다 맵게 **진정한 매운맛**을 느끼고 싶으신 분들께 추천드려요.

 용도	다대기용		중식용				
 맵기	아주매운맛						
 용량	1kg		3kg		10kg		

New Products

레드원 개발제품 ing~

우수한 기술을 통하여 고객의 요구를 충족 할 수 있는
제품개발 연구를 지속적으로 진행중에 있습니다.

고춧가루 스틱형



스티형으로 눅눅해질
걱정 없이 쉽고 간편하게!

여행과 캠핑시
간편하게 챙겨보세요

STICK

한 포씩 위생적이고
신선한 고춧가루

실용성 좋은
특별한 선물로

- 용도 김치용 | 양념용 | 다대기용 | 중식용
- 맵기 보통맛 | 매운맛
- 용량 50g (5gx10ea)



Products

3가지 원산지, 4가지 용도, 5가지 용량으로 만나보는 **다양한 고춧가루**

소비자의 니즈에 따라 국내산, 중국산, 베트남산 고춧가루를 4가지 용도, 5가지 용량으로 판매하고 있습니다.

Choice option

용도에 따라서
입자를 선택하세요



김치용

입자굵기 5~8mesh



깍두기/양념용

입자굵기 10~12mesh



다대기용

입자굵기 16~24mesh



장/중식용

입자굵기 32~40mesh

한눈에 알아보는
입자별 용도와 입자 크기

Choice option

용도에 따라서
용량을 선택하세요



선물용 Stick

가정에서 사용하거나
특별한 선물로 추천



가정용 600g/1kg

지퍼백 형태의 가정용패키지



가정용 3kg

지퍼백 형태의 가정용패키지



대용량 10kg

식당, 급식소, 김치공장 등
대량사용처에 추천

한눈에 알아보는
용도별 용량차이

WWW.REDONECHILI.COM

오서리 고춧가루는
사용처와 취향에 맞게 원하시는
형태로 골라드릴 수 있습니다!