

SEAWELL

051.532.1435



SEAWELL

SEAFOOD WELLBEING

2024

www.seawell.kr

SEAWELL

CONTENTS

목차

인사말 Greeting

조직도 Organization

본사소개 Head office Introduction

공장소개 Factory Introduction

제품소개 Products Introduction

SEAWELL

01

SEAWELL

GREETING

인사말

SEAWELL

씨웰 [SEAWELL]

수산식품 완제품 및
원료 해외 직수입
& 국내 구매(경매)

특허등록된 기술과
스마트 시스템구축을
통해 제품 개발

고객 맞춤형 디자인을
제공하는 ODM 및
OEM시스템 구축

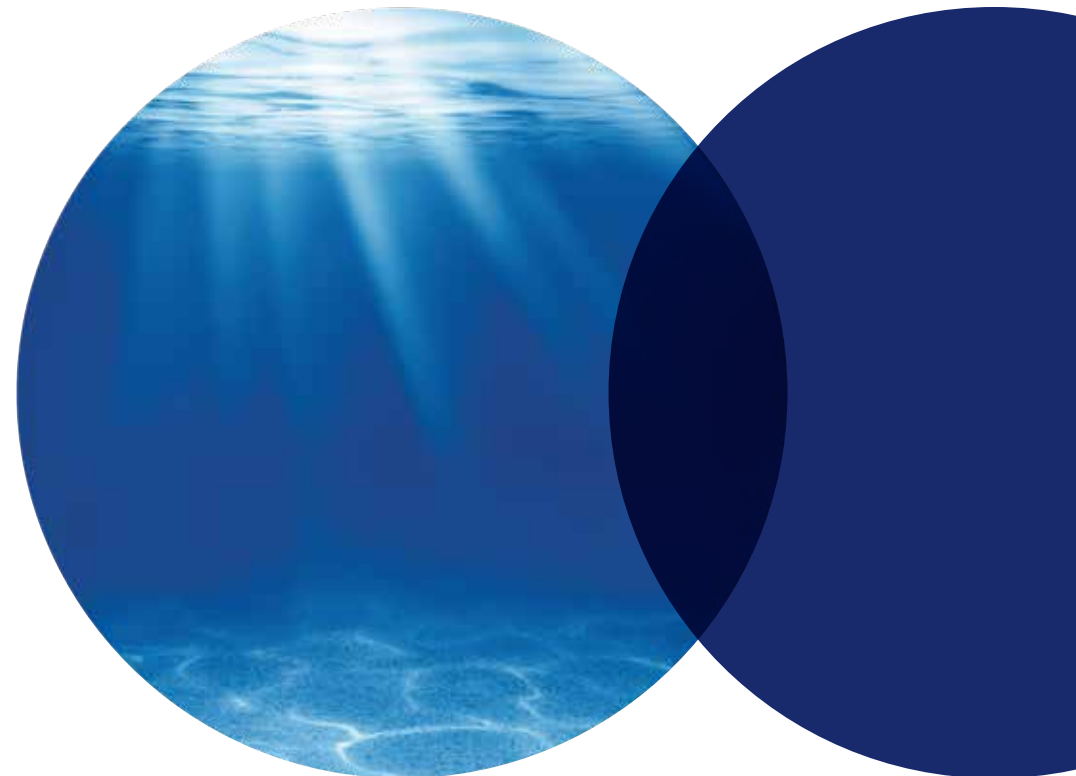
해외수출과
국내 유통 주도

본사 Head office

부산 센텀시티에 있으며 R&D센터와 해외마케팅 팀,
국내마케팅 팀 그리고 디자인 팀이 상주하여 마케팅
기획 및 연구개발을 주도하고 있습니다 .

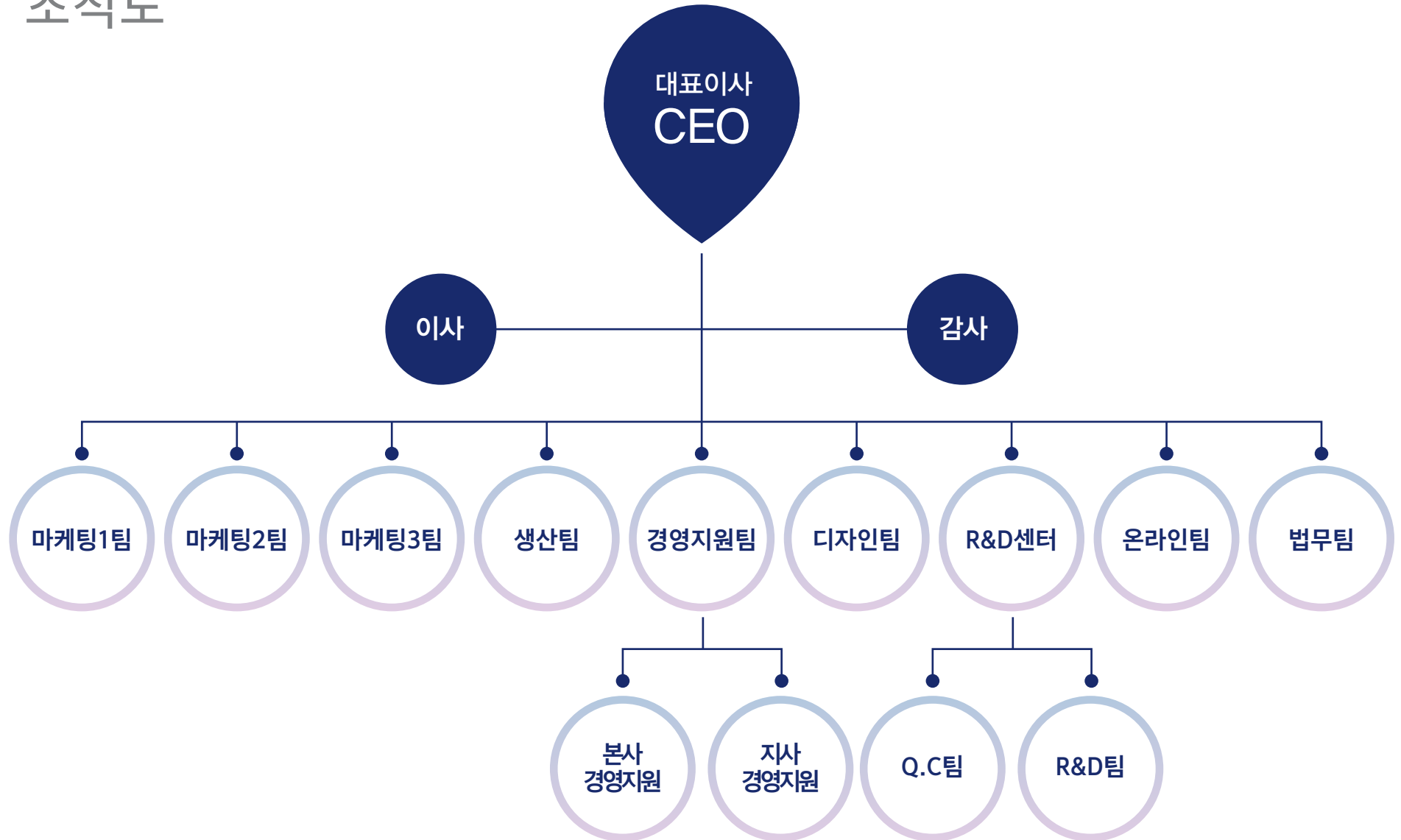
가공공장 Factory (F1/F2/F3)

통영(F1/F2) 광도면과 부산 장림(F3)에 위치해있으며, 부산
공장은 자동화라인을 구축하여 **대량생산**을 목적으로
냉동 및 냉장 연어가공과 연체류 자숙 및 다이서 가공을
하고 있으며, 통영공장은 **다품종 소량생산** 및 제품의
품질을 높이기 위한 수작업을 위주로 냉동 및 냉장연어를
이용한 HMR / 슬라이스 / 시즈닝 가공과 통영 특산물인
바다장어, 굴, 멍게를 가공하고 있습니다.



ORGANIZATION

조직도



Head office introduction

MARKETING TEAM

본사소개
국내&해외 마케팅팀

국내 마케팅팀 필드

국내 대형마트, 대기업 OEM생산, 프랜차이즈,
지역별 유통업체, 온라인쇼핑몰

해외 마케팅팀 필드

수출 : 대만, 홍콩, 캐나다

수입 : 노르웨이, 칠레, 미국, 베트남, 대만, 일본, 인도네시아



Head office introduction

MARKETING TEAM

본사소개
국내&해외 마케팅팀



해수부, 해양수산 선정
예비 '오션스타 기업'

“유주·한국검포짓·씨웰 등 부산기업 포함 총 10개사 선정”

“한국검포짓, 체험관광 트렌드 속 성장예상...”

“씨웰은 HMR분야 스타기업 예약”

“씨웰 연어 등 수산가공서 두각”

미래산업을 선도할
예비 오션스타 기업은 바로 우리!

※ 오션스타기업이란?

해양수산 분야를 선도하고 산업 발전에 기여할 수 있는 혁신성·기술성을 갖춘 기업



기초단계 7개사

빈센, 포어시스, 씨드로닉스, 유주, 맵시, 아티스앤오션, 한국검포짓

성장단계 3개사

더파이어츠, 해양정보기술, 씨웰

연번	기업명	단계구분	주요 제품 / 기술	설립년도
1	빈센	초기단계	친환경 전기추진시스템을 탑재한 소형선박	2017
2	포어시스	초기단계	Floating Barrier	2017
3	씨드로닉스	초기단계	인공지능 기반 자율운항 기술	2015
4	유주	초기단계	타이셀블록, 회파블록(한양용 콘크리트블록)	2003
5	맵시	초기단계	해양해운 종합 ICT 플랫폼 - AR기술기반 항해	2020
6	아티스앤오션	초기단계	여러 스마트폰 기종과 호환 가능한 다기능 스마트폰 방수 하우징	2013
7	한국검포짓	초기단계	수상레저기구, 해양용 드론 기자재	2014
8	더파이어츠	성장단계	수산물 전자상거래, 온라인정보서비스	2018
9	해양정보기술	성장단계	인공 신경망 기반 폭풍해일 신속 대응 예측 기술	2005
10	씨웰	성장단계	수산물가공품(연어, 장어) / 제조 및 도소매	2007

MARKETING TEAM

본사소개
국내&해외 마케팅팀



부산광역시 해양산업 선도기업 인증서



기술혁신형 중소기업 확인서



ASC CoC

Head office introduction

MARKETING TEAM

본사소개 해외마케팅팀 - 수출



EU수출 수산물
생산 가공시설 등록



태국수출 수산물
생산 가공시설 등록



중국수출 수산물
생산 가공시설 등록



제품 수출 현황



굴 : 대만, 홍콩 수출



장어 : 캐나다 수출



단백질바 : 미국 수출



하프셀 : 태국, 대만 수출

Head office introduction

MARKETING TEAM

본사소개 해외마케팅팀 - 수출현황



수출유망중소기업지정증

경남 농식품가공
수출전문업체 지정서

FSSC 22000



경상남도 농수산물 수출탑



백만불 수출의 탑



수산물 수출 공로탑

Head office introduction

R&D TEAM

본사소개

R&D Center

SEAWELL



씨웰의 R&D팀은

기업부설연구소(R&D센터) 설립으로 신제품 개발과
품질관리로 경쟁력 확보에 주력하고 있습니다.

Head office introduction

R&D TEAM

연구방향 및 개발아이템

수산물을 활용한 웰니스 식품 개발

- 수산물 이용 다이어트 도시락 개발 [체중조절용 조제식품, 특수용도식품]
- 단백질 공급용 단백질 어묵바 개발
- 한약재를 함유한 흰살생선 단백질알약 보충제 개발

수산물 가공식품 연구방향 및 개발 기술

- 저온숙성공법을 통한 숙성연어의 저장성향상 기술 개발
- 저온삼투압기술개발을 통한 미생물학적 위해요소 저감기술 개발
- 유기화합물질 저감화 기술개발 및 인증획득[녹색기술]
- 한약재와 수산물을 이용하여 생리학적 건강증진 연구
- 소화효소 encapsulation공정을 통한 소화효소 코팅기술 개발
- 각종 수산물을 이용한 반려동물 처방용 간식 개발

기술 취득현황

1. 그라브락스의 제조방법 및 이에 의해 제조된 그라브락스
2. 한약재의 유효성분을 포함하는 흰살생선 알약 단백질 공급원 및 그 제조방법
3. 매생이 유래 항보체 활성물질의 제조방법 및 이에 의해 제조된 매생이 유래 항보체 활성물질
4. 한약재의 유효성분을 포함하는 단백질 바의 제조방법 및 이에 의해 제조된 단백질 바
5. 오븐 가열로 뼈가 연화된 봉장어 필렛 및 그의 제조방법
6. 저온숙성을 통한 그라브락스 저장성 향상 방법 및 이에 의해 제조된 그라브락스
7. 연어 부산물을 이용한 수산 단백질바 제조방법 및 이에 의해 제조된 수산 단백질바



Head office introduction

R&D TEAM

특허출원 현황



[대구살 알약 단백질]

특허증 제 10-2171663호



[매생이유래 항보체 활성물질 제조방법]

특허증 제 10-2156720호



[그라브락스 제조방법]

특허증 제 10-2021-0015543 호

Head office introduction

R&D TEAM

특허출원 현황



[환약재 단백질배]

특허증 제 10-2476184호



[그래브락스 저장성 향상 방법]

특허증 제 10-2475348호



[연어추출 기능성 물질을 이용한 단백질배]

특허증 제 10-2593788 호

Head office introduction

R&D TEAM

녹색기술인증

천연물 기반 첨가제를 이용한 단시간 숙성 그라브락스 생산기술

천연물 기반 식품 원료를 활용한 숙성 기술로 화학첨가제를 사용하지 않고 단백질 자가소화 시간을 가지게 함으로써 감칠맛을 높이는 기술을 개발.

저온숙성 기술로 숙성시간을 17시간 단축 하여 1년 365일 운영할 경우 년 기준 약 2만 9784kW의 전력사용 절감하며 온실가스를 감축하는 것 만으로도 연간 2105그루의 소나무를 심는 효과.



녹색기술인증서 제 GT-21-01255호



포춘코리아 기사 발췌

Head office introduction

R&D TEAM

국가과제 수행역량

Performance capability of National assignment

사업기간	과제명	진행결과	주관
2013.12 ~ 2014.11	해양수산물의 비가식 부위를 활용한 바이오헬스 식품 개발	과제성공	 농림축산식품부
2014.07 ~ 2015.06	해양 수산물의 미이용 부위를 이용한 반려동물의 고부가가치 사료 개발	과제성공	 산업통상자원부
2015.04 ~ 2015.11	2016년 해외마케팅 활성화 지원사업	과제성공	 중소기업청
2015.11 ~ 2016.11	연어부산물을 활용한 고농도 오메가3 지방산 정제를 통한 반려동물용 제품 개발	우수과제선정	 중소기업청
2016.05 ~ 2016.11	2016년 해외마케팅 활성화 지원사업	과제성공	 재단법인 부산테크노파크
2016.06 ~ 2016.11	수산 부산물을 활용하여 안정성이 확보된 반려동물용 수산 저키류 시리즈의 개발	과제성공	 해양수산부
2017.04 ~ 2017.12	효소캡슐화 기술을 접목한 반려동물용 수산부산물 스낵류 시리즈 개발	과제성공	 aT 한국농수산물유통공사 Korea Agro-fisheries & Food Trade Corporation
2017.05 ~ 2018.04	2017년 제 1차 수출 성공 패키지 사업	과제성공	 중소기업청
2017.10 ~ 2018.06	식용곤충을 활용한 프리미엄 반려동물 간식 개발	과제성공	 농림축산식품부
2020.04 ~ 2020.10	한약재를 포함하는 흰살생선 단백질식품 개발	과제성공	 해양수산부

Head office introduction

R&D TEAM

국가과제 수행역량

Performance capability of National assignment

사업기간	과제명	진행결과	주관
2020	수산물 브랜드 및 수출상품지원사업 / 해양수산부	과제성공	 해양수산부
2020	수출주력품종 육성지원사업 / 해양수산부	과제성공	 해양수산부
2020	수출바우처사업	과제성공	 KOSME 중소벤처기업진흥공단 Korea SMEs and Startups Agency
2021	천연원료를 활용한 연어 HMR 숙성제품 개발 및 저장성향상	과제성공	 해양수산부
2022	부산 지역스타(Pre-챔프)기업육성사업 - 제품 고급화 사업	과제성공	 재단법인 부산테크노파크
2023	해양 수산산업 창업·투자 지원 사업 - 제품 고급화 지원 사업	과제성공	 재단법인 부산테크노파크
2023	수산식품거점단지 역량강화 사업 - 장어탕 개발	진행중	 통영시



Head office introduction

DESIGN TEAM

본사소개
디자인팀

SEAWELL



씨웰의 디자인팀은

전국 디자인 공모전에서 우수한 성적을 거두며
사조, 동원, 흙플러스 및 대기업 제품 디자인 업무까지
수행하는 우수한 디자이너들을 보유한 팀입니다.

Head office introduction

DESIGN TEAM

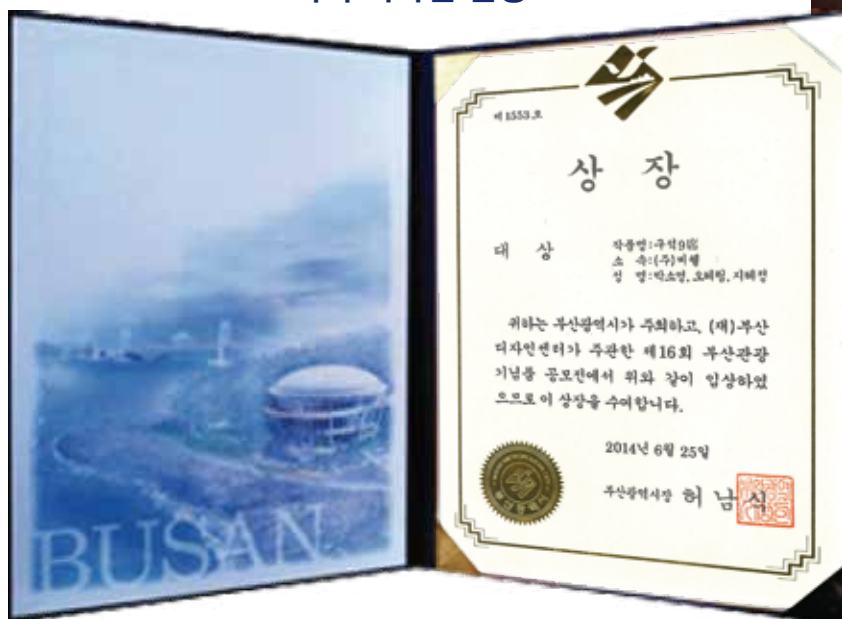
본사소개
디자인팀

Work of prize winner

부산관광기념품 공모전
대상 수상

대한민국관광기념품 공모전
동상 수상

GOOD DESIGN
우수디자인 선정



Head office introduction

DESIGN TEAM

본사소개

디자인팀

Work of prize winner



부산산업디자인전람회
특별상 수상



대한민국관광기념품 공모전
동상 수상

부산관광기념품 공모전
은상 수상

굿디자인 우수디자인
선정

Factory introduction

TONGYEONG(F1)

공장소개
통영 1공장

통영 1공장은

냉동 및 냉장연어 2차 가공 및 통영 특산물인
멍게, 오만둥이, 장어, 굴을 일부 자동화와 수작업을
통해 고객 맞춤형 커스터마이징 시스템으로
다품종 소량생산하며 고품질의 제품 생산을 목표로
운영되고 있습니다.



SEAWELL

Factory introduction

TONGYEONG(F1)

공장소개 통영 1공장

국내 식약처 HACCP 인증

EU 수출 수산물 생산가공 시설 등록 제 Korp-165 호

중국 수출 수산물 생산가공 시설 등록 제 KP-0438 호

생산하는 연어제품은 초밥용 슬라이스를 중량별로 핸드메이드로 생산하고 있으며, 전자렌지용 HMR 연어스테이크와 에어프라이어나 후라이팬으로 조리 가능한 시즈닝 연어 스테이크와 현지 수산물을 이용한 수산물 가공품을 생산하고 있습니다.

통영 특산물인 시즈닝(굴/멍게/오만둥이)마다 어장과 직접 계약 또는 경매에 참여하여 원물을 확보하여 원물이 가진 고유의 풍미와 향을 유지하여 냉장 및 냉동하여 생산하고 있으며 바다장어의 경우 시즌과 관계없이 어획되며 필렛가공과 1차 스팀 2차 구이 과정을 통해 시즈닝하여 생산하고 있습니다.



Factory introduction

TONGYEONG(F1)

공장소개
통영 1공장

SEAWELL



Factory introduction

TONGYEONG(F1)

공장소개
통영 1공장

생산라인

SEAWELL



Factory introduction

TONGYEONG(F2)

공장소개
통영 2공장

통영 2공장은

냉장수산물 2차 가공자동화 공정을 통해
차별화된 기술력으로 다품종 소량생산하며
고객 맞춤식 커스터마이징시스템으로
고품질의 제품생산을 목표로 운영하고 있습니다.

연어제품은 중량별로 흰감 및 초밥용 슬라이스를
숙련된 숙련공을 통해 생산하고 있으며 자사의
특허받은 숙성기술과 천연재료만을 사용해
수작업으로 맛과 향을 내는 그라브락스를 생산하고
있습니다.



Factory introduction

TONGYEONG(F2)

공장소개
통영 2공장

SEAWELL



Factory introduction

TONGYEONG(F2)

공장소개
통영 2공장

생산라인

SEAWELL



Factory introduction

WOORYOUNG(F3)

공장소개
우영수산

부산공장(F3)

부산공장은 냉동 훈제연어, 냉장연어 그리고 명란을
대량생산 할 수 있는 자동화 시스템을 구축하고 있습니다.



Factory introduction

WOORYOUNG(F3)

공장소개 우영수산

연어제품중 **훈제연어**는 최신 독일 훈연기(슈뢰터-훈연설비)와 아시아 최초 덴마크 Marel사에서 필렛 가공 자동화 라인을 도입하여 제품의 퀄리티 및 생산성을 높인 뛰어난 제품을 생산하고 있습니다.

또한 다양한 각도와 두께로 슬라이스 할수 있는 슬라이스 설비와 자동 중량절단기 및 자동열성형포장기등을 이용해 생연어 / 훈제연어 슬라이스와 포션 그리고 로인등 다양한 형태의 소포장 작업을 **자동화 공정을 통해 대량생산할 수 있는 시스템**을 구축하고 있습니다.

자숙연체류는 자숙 및 자동 다이스 자동화 생산라인을 통해 대량 생산과 위생적인 제품을 생산해 내고 있습니다.



Factory introduction

WOORYOUNG(F3)

공장소개
우영수산

Salmon product line

SEAWELL



Factory introduction

WOORYOUNG(F3)

공장소개
우영수산

Pilot facilities

독일 'Schröter'사에서 수입한
훈연 챔버



Products introduction

PRODUCTS

제품소개 - 숙성연어



레몬 그라브락스

씨웰만의 특허받은 숙성기술로 숙성한 연어로 비트의 붉은색이 특징입니다.



유자 숙성연어

국내산 유자제스트를 사용하여 상큼한 유자향을 느낄 수 있는 숙성연어입니다.



블루베리 숙성연어

블루베리의 향긋한 향과 강렬한 보라빛이 눈길을 끄는 제품입니다.



허브 숙성연어

함초소금과 바질을 사용하여 연어의 풍미를 극대화한 숙성연어입니다.



하몽살몬 (동원 ODM)

스페인요리인 하몽과 비슷한 방법으로 만든 제품으로 소금에 절여 저온 숙성을 반복하여 쫄깃한 식감과 풍미를 살렸으며 기계슬라이스하지 않고 핸드카빙으로 썰어 풍마와 맛을 살린 제품입니다.



큐브살몬 (동원 ODM)

큐브모양으로 잘려진 연어조각에 각종 천연재료(칠리, 비트, 블루베리 등)로 맛과 색을 낸 제품으로 와인, 위스키와 함께 먹으면 눈과 입이 즐거운 제품입니다.

Products introduction

PRODUCTS

제품소개 - 훈제연어



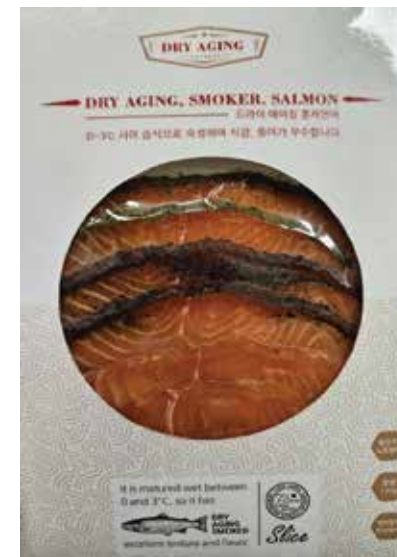
하로살몬 (프리미엄 연어브랜드)
훈제연어

제품 표면의 상태에 따라 습도까지 조절하여 장시간 건조시켜 속살까지 골고루 건조와 훈연이 잘 배어 쫄깃한 식감과 풍부한 훈연향을 느낄 수 있는 제품



드라이에이징 연어

노르웨이 글로벌 생산 1위 업체인 SALMAR사의 유럽 전통 훈제연어 레시피를 토대로 국내시장에 맞게 염도를 조절한 제품으로 드라이에이징 공법을 접목하여 만든 연어 제품이며 연어의 감칠맛을 극대화 하였으며 쫄깃한 탄력이 특징입니다.



Products introduction

PRODUCTS

제품소개 - 연어스테이크



하로살몬 (프리미엄 연어브랜드)
HMR 연어스테이크



스위트갈릭 연어스테이크

최상급의 노르웨이산 생연어에
특제 마늘소스를 얹어 대중적인
입맛에 맞게 개발한 제품입니다.



핫BBQ 연어스테이크

최상급의 노르웨이산 생연어에
매콤한 숯불바베큐 소스와 연어의
풍미가 어우러져 고급스러운 매운
맛을 즐길 수 있는 제품입니다.



더블치즈 연어스테이크

최상급의 노르웨이산 생연어와
모짜렐라치즈 그리고 허니버터를
이용하여 고소하고 부드러운 맛을
강조한 제품입니다.



핫치즈 연어스테이크

최상급의 노르웨이산 생연어에
매콤한 숯불바베큐 소스와 고소한
모짜렐라치즈, 허니버터를 이용해
부드러우면서도 매콤달콤한 맛을
함께 즐길 수 있는 제품입니다.

Products introduction

PRODUCTS

제품소개 - 연어스테이크



미소 연어구이

된장의 풍미와 미림의 단맛을 느낄수 있는 제품으로 연어의 본연의 맛을 크게 해치지 않으면서 은은한 풍미와 감칠맛을 더할수 있는 절임 방식으로 만든 제품입니다.



야채 연어스테이크

최상급의 노르웨이산 생연어와 마늘, 브로콜리, 콜리플라워 등 야채를 더한 제품으로 렌지에 간단하게 데워 드실 수 있습니다.



훈제연어스테이크 (급식용)

훈제연어를 먹기 좋은 크기로 절단 후 후추와 파슬리를 후첨하여 별도의 조리과정이 필요 없이 간편하게 조리할 수 있게 만든 제품입니다.



더블치즈 연어스테이크

최상급의 노르웨이산 생연어와 마늘, 브로콜리, 콜리플라워 등 야채를 더한 제품에 특제소스를 더한 HMR 제품입니다.



마늘 데리야끼 수비드 연어스테이크 (급식용)

은연어를 적절한 온도로 수비드하여 촉촉한 수분감과 부드러운 식감이 특징. 마늘데리야끼소스를 더해 밥반찬으로 먹기 좋은 제품입니다.

Products introduction

PRODUCTS

제품소개 - 바다장어

HMR 양념민물장어

해외 임가공 제품으로 일본 전통 양념민물장어의 맛을 재현하기 위해 직화-양념-직화-양념 공정을 수차례 반복하여 만든 수입제품입니다.



Products introduction

PRODUCTS

제품소개 - 틸라피아



프로틴키친 (부드러운 단백질이 만들어지는 주방)
틸라피아

횃감용 틸라피아

대만에서 수입하는 제품으로 단백질이 풍부하여 닭가슴살 대체식품으로 각광받고 있습니다.



구이용 틸라피아

인도네시아에서 수입하는 제품으로 1kg 용량이며 구이용으로 날개포장 되어있습니다.



틸라피아 (이마트 납품)

인도네시아에서 수입하는 제품으로 400g 용량이며 구이용으로 사용됩니다.



