



SANSUGOL



www.sansugol.co.kr



산수골 본사

문의 053) 641-0999

대구광역시 수성구 달구벌대로 2545 8F



01

내 가족이 먹는다는 마음으로
더 정직하고, 더 정확한
먹거리 생산에 집중하자

비전 & 철학

Safe & Natural

안전한 먹거리에 앞장서는 기업

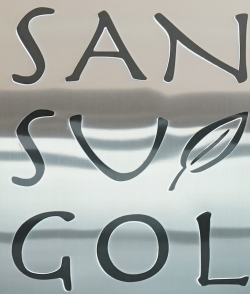
Service for you

고객을 우선하는 기업

Good Of Life

내 가족 내 직원의 행복이 사회 발전에
기여한다는 생각을 하는 기업





SAN SU GOL

‘산수골’은 농촌계몽운동의 역사를 함께한 목장입니다.

1950년대 한국전쟁 후, 농촌의 삶은 더 피폐하고, 힘들었습니다. 농학자였던 부친은 농촌계몽운동의 뜻을 가지고 시골로 내려와 경주시 안강읍 황무지에서 정착하여 농민의 삶의 터전을 만들어 나가기 위해 4H 구락부를 형성하고, 농촌계몽운동을 하셨습니다. 이것이 산수골의 시작입니다.

그 당시 우리 땅에 들어와 있던 선교사들은 젖소분양사업을 시작하면서, 농촌의 삶을 돌보면서 선교를 하고 있었고, 산수골목장도 젖소분양사업에 동참하게 되었습니다. 젖소분양사업은 한마리의 젖소가 태어나면 다른 집에 분양을 해주는 사업으로, 함께 잘 살자는 상생의 운동이었습니다.

저는 그때 실천한 함께하는 삶의 가치를 가지고 정직하고 건강한 먹거리를 만들어보고자 양돈사업을 시작하였습니다. 처음 돼지 한 마리를 제대로 길러 내기 위해서, 돼지가 아플 때는 자녀들과 함께 잠을 재우면서 간호를 하였고 생산에 열의를 다하였습니다. 돼지를 잘 키워내는 것이 곧 양질의 단백질을 시장에 공급하고 좋은 먹거리 산업에 기여하는 기본이라 생각하고 매일 뜻과 철학을 되새겼습니다.

축산업에 종사하면서 이 업종의 특성상 화재, 돼지열병, 구제역 등 자연환경의 변수로 인한 난제들이 많았지만, 해결 해가는 과정을 통해 저희 산수골목장 임직원들은 더욱 단합되고 안전 먹거리에 대한 의식을 함께 공유할 수 있었습니다.

먹거리 산업은 첫째도 안전, 둘째도 안전입니다. 업계에서 올바른 뜻을 가지고 지속적인 의지와 노력을 가지고 나아가다 보면 언젠가 선진국처럼 우리 대한민국 식탁 먹거리에도 선진화된 가치가 부여되고, 식량산업의 중요성도 함께 공유할 수 있으리라 믿습니다.

앞으로도 지금 우리가 하고 있는 작은 일들에 최선을 다하는 것이 산수골 임직원들이 할 수 있는 기본이라 생각하고, 정직한 생산에 대한 가치를 실천하면서 우리 사회의 더 나은 삶에 이바지하고자 노력하겠습니다.

최성기

02

산수골 연혁

'산수골목장'은 경상북도 경주시 안강읍 육통리 황무지에서 시작 되었습니다.



1957

- 고 최인호씨 경주시 안강읍 산수골(황무지) 정착
- 산수골 목장 설립.농법 및 농업제반교육 실시

1972

- 기독교 축산 진흥회와 함께 젖소 분양사업 참여

1998

- 양돈계열화업체 지정



1966

- 농촌계몽운동 4H활동 활성화.젖소 1마리로 처음 착유 우유배달 시작

1988

- 양질의 고기를 시장에 공급하기 위하여, 모든 10마리로 양돈업 시작.

1999

- 산수골포크 상표등록



2001

- 후보돈,비육돈,사육시설 완공

4-H기술교환교익실습농장
(산수골목장)



since 1957

故 최인호 농학자의 의지로 비록 아주 작은 규모였지만 농촌계몽운동의 큰 뜻을 품고 시작했던 목장이었습니다.

그때 농학자의 마음으로, 더 믿을 수 있는 먹거리, 더 안전한 먹거리를 위한 노력, 산수골은 노력하고 있습니다.



산수골목장은 1957년부터 농장을 기본으로 하여, 돼지고기를 생산하고 유통하여 성장하고 있는 회사입니다. 첫 사업의 시작이 목장이었던 만큼, 회사 업무에서 가장 기본이 되고 중요한 곳은 농장입니다. 이 곳에서의 관리가 제대로 된 품질의 돼지고기를 만들어 내기 위한 첫 단계입니다



2009

·영천농장 (모돈 3,000두) 완공 및 가동시작

2011

·모돈수입 (경주 800두, 영천 1,500두), 산수골농장 본사 확장 이전



2014

·산수골 유통(9월) 설립
·회사 CI 변경



2019

·산수골식품/식육/사업부 신설
·MAP신선육, 가공육 온라인판매
·식품식육사업부 제천지점 확장

2006

·모돈 3,000두 규모 시설 확충

2010

·군위농장 설립 (22,000두 규모),
·영천농장 Haccp인증, 경주농장 Haccp인증



2013

·예천농장 설립(10,000두 규모), 군위농장 Haccp인증
영천, 경주, 군위 친환경축산물 인증

2018

·농업회사법인 (주)산수골 본사사옥 이전 (대구 수성구 만촌동)



2020

·국내 단일규모 최대의 돼지농장



2022

소시모
소비자시민모임 선정 우수 축산물 브랜드

·소시모 인증
·청운농장 준공중
·의성농장1 준공중
·의성농장2 준공중
·의성농장3 준공중



03 양돈사업

농장사업부/ 계열화사업부

산수골목장은 1957년부터 농장을 기본으로하여, 돼지고기를 생산하고 유통하여 성장하고 있는 회사입니다. 첫 사업의 시작이 목장이었던 만큼, 회사업무에서 가장 기본이 되고 중요한 곳은 농장입니다. 이 곳에서의 관리가 제대로 된 품질의 돼지고기를 만들어 내기 위한 첫 단계입니다

관리의 통일 및 체계화

종돈

사료

사양





스마트폰과 컴퓨터를 활용한 통합관리 시스템화! 똑똑한 '스마트 팜' 산수골 목장

이렇게 키워요

조금 더 넓은 공간

돼지에게 사육공간은 기본적인 생활공간입니다. 산수골목장은 사육 두수 대비 공간을 기존 농장보다 17% 더 넉넉하게 하여 돼지에게 가장 안락하고 편안한 사육환경을 제공해 줍니다.

체계적인 온도 관리와 습도 관리

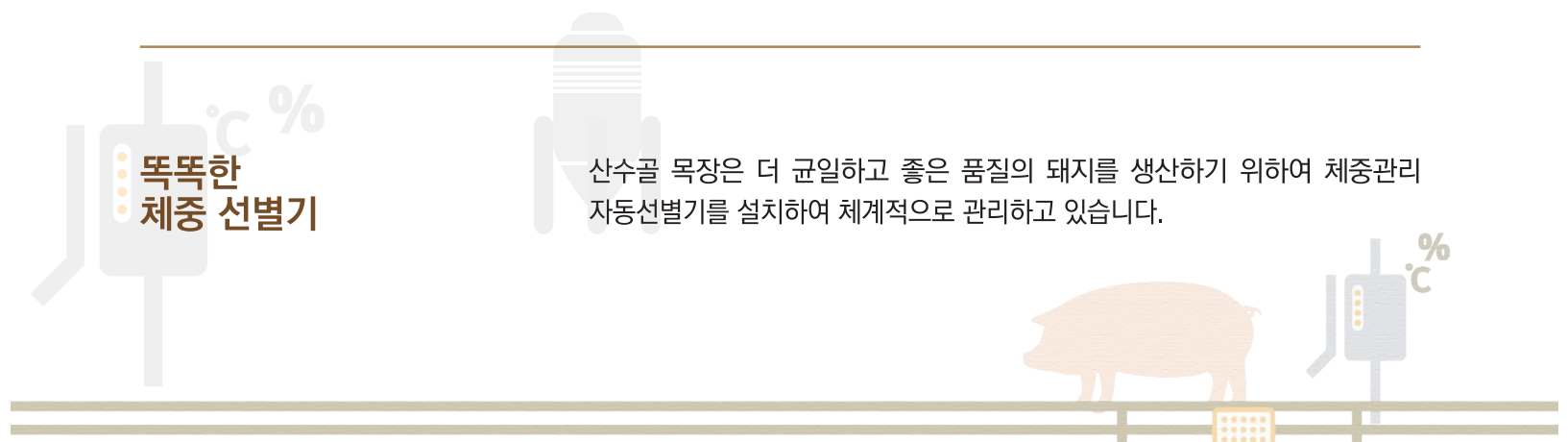
돼지는 추위와 더위에 굉장히 약합니다. 그래서 돼지에 맞추어 계절별 일정한 온도와 습도를 유지해 주는 것이 가장 중요한 관리요인입니다. 특히 더운 여름철 어미돼지에게는 에어컨 바람을, 무력무력 커가는 비육돼지들에게는 쿨링패드로 온도를 내려줌으로써 편안하게 지낼 수 있게 해줍니다. 이처럼 산수골목장의 통합제어시스템은 자동화 및 자가점검기능을 통한 최적화된 온도와 습도 관리로 돼지에게 최적의 환경을 제공해 준답니다.

가장 적합한 사료(먹거리) 관리

어미돼지나 새끼돼지 모두 성장단계별 필요한 영양소 요구량과 원료의 형태가 있습니다. 산수골 목장은 각각의 돼지에 맞는 최적화된 영양공급과 급이횟수 조절이 가능한 모돈용 자동급이시스템 및 자돈, 비육돈용 액상급이시스템을 운영하고 있으며 농장 외부에서도 원격관리가 가능한 '스마트 급이관리시스템'을 구축하고 있습니다.

똑똑한 체중 선별기

산수골 목장은 더 균일하고 좋은 품질의 돼지를 생산하기 위하여 체중관리 자동선별기를 설치하여 체계적으로 관리하고 있습니다.



04

식품/식육가공 및 유통사업

식품식육 유통사업부

농장에서 정성스럽게 길러낸 돼지를 가공하여, 유통을 하고 있습니다.
산수골 돼지고기의 특징은 종돈, 사료, 사양방법을 통일하여, 좀 더 균일한 품질의 고기를 만들어 낼 수 있다는 점입니다. 이러한 장점을 바탕으로 고객의 식탁에 더 정확한 먹거리 전달을 위해 노력하고 있습니다.

“믿을 수 있는 원료육이면 좋겠어.”

무항생제 원료육이라면 내 아이도 먹일 수 있을 것 같아.
짠맛이 덜하면 좋겠어. 화학적 첨가물은 최소한으로,
그래! 산수골목장의 원료육으로 만들어보자. 내 아이가 먹는다는 생각으로,,

그렇게 직원들의 아이디어와 의견이 모여 산수골 목장 햄이야기를 만들어 출시하였습니다.
그리고 여러 차례 개선 및 판매를 하였고, 지금은 MAP 신선육, 돈까스, 캔햄 등 그 영역을 확장하여 판매하고 있습니다.



'같은 프레스햄이라도 건강하게 먹을 수 있을까?



2013 산수골목장 햄이야기 첫 런칭



2017 산수골목장 햄이야기 리뉴얼



2019 산수골목장 햄이야기 리뉴얼



〈2022 산수골목장 캔 선물세트〉

아이들이 가장 좋아하는 반찬 햄! 엄마는 어떤 재료와 첨가물이 들어갔는지 고민을 할 수 밖에 없습니다.

산수골목장 햄이야기는 산수골목장에서 직접 키운 친환경 돼지고기를 원료로 사용하고 7가지 첨가물(소브산칼륨, 카라기난, 염화칼륨, 에리토브산 나트륨, 소브산칼슘, 코치닐추출색소, 수용성 안나토)을 넣지 않은 건강하고 맛있는 햄입니다.



MAP 산소포장 Modified Atmosphere Packaging

일반적으로 농장에서 출하한 돼지는 도축을 거쳐 1차 가공장에 판매되고, 1차 가공장에서는 부분육(삼겹살, 목살, 항정살 등 덩어리육)으로 정형 작업한 후 도매상에게 판매합니다. 소비자들은 도매상의 유통·판매를 통해 최종적으로 돼지고기를 구입합니다. 산수골은 산수골 목장에서 직접 기른 돼지를 산수골 가공장에서 자체적으로 작업한 후 이를 소분 포장하여 즉시 배송합니다. 산수골목장은 유통단계를 축소하여 보다 더 신선한 고기를 고객들에게 유통하고 MAP 산소포장을 통해 더욱 깔끔하고 위생적으로 돼지고기를 생산하고자 노력하고 있습니다.



첨가물 대신 엄마의 마음을, 원료선택도 꼼꼼하게 산수골목장 무항생제 시리즈

산수골목장 햄이야기, ... 오늘의 돈까스, ... 모듬소세지
... 떡갈비, ... 간편한끼 고추장고기볶음

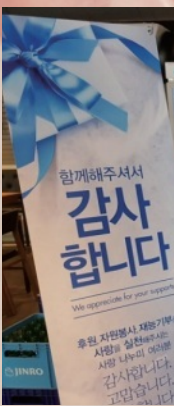


05

산수골 나눔



- 동대문장애인복지회관 저소득계층 도시락나눔, 햄나눔
- 동아제약 국토대장정 햄 지원
- 서울시 사회복지협회 한돈 1t 지원





함께하는 가치
혼자만이 아닌 작은 실천으로
나눔을 함께합니다.

