

세상의 모든 면(麵) 이야기

2023년 12월

NOODLE PLANET

정기간행물 창간호 면사랑 30주년 기념



30  YEAR
ANNIVERSARY





NOODLE PLANET

Vol. 01 면사랑 30주년 창간호



Contents

08	면사랑 창립 30주년 기념사 중에서
10	“Noodle Planet”을 발간하며
12	대한민국 면(麵)식문화 전문기업, 면사랑
14	면사랑이 걸어온 길
16	특별 기고 : 면사랑 30년 역사의 의미
19	면사랑 30년 역사의 주역들
23	임찬원 공장장
26	강근석 연구소장
28	이진표 면제조 부장
30	김봉숙 완포장팀 조장
34	면사랑 진천공장 이야기
40	면사랑의 연타면발
42	연타면발의 공정과정
44	사진으로 보는 면사랑 30년 창립기념일 행사
46	면사랑 30주년 축하의 글
56	면사랑 NEWS
82	면사랑 고객 30인의 리뷰



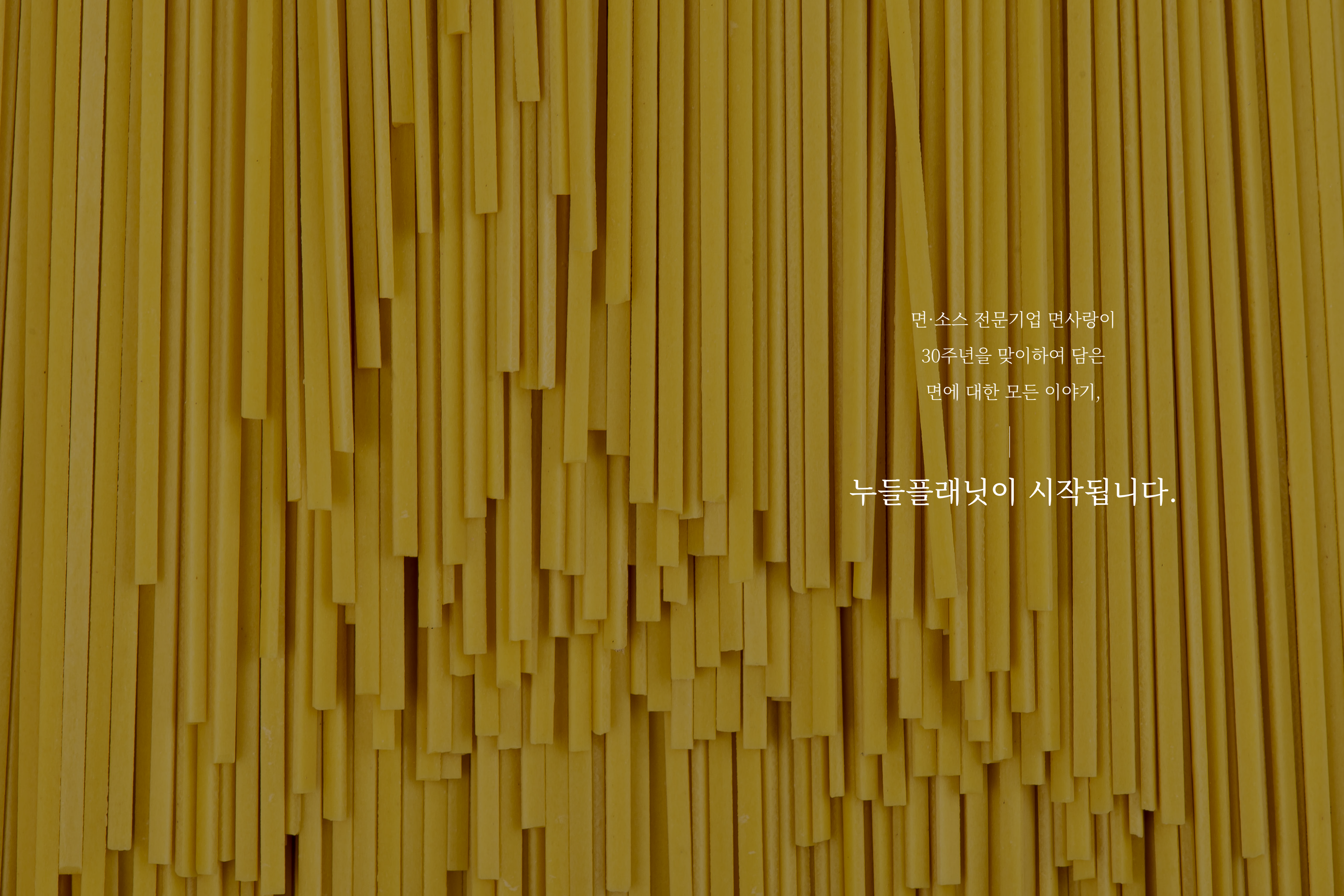
누들플래닛 2023년 12월 창간호

발행일 2023. 12. 23

창간일 2023. 12. 23

발행처 면사랑

<누들플래닛> 은 세상의 모든 면(麵) 이야기를 담은 정기간행물입니다.



면·소스 전문기업 면사랑이
30주년을 맞이하여 담은
면에 대한 모든 이야기,

누들플래닛이 시작됩니다.



면사랑 창립 30주년기념사 중에서

산을 타는 산꾼 들은, 그들의 눈에만 보이고
그들의 발로만 느낄 수 있는, “산의 결”을 따라
가벼운 발걸음으로 능선을 타고,
준봉을 오르내린다고 합니다.

이제 면사랑도 저희들 눈에 보이는 “면 세상의 결”을 따라,
계속 꿈꾸고 생각하며 정성을 다해 실행하여,
더 맛있고, 건강하며, 풍요로운 면 상품들로
면식(麵食)을 즐기는 소비자의 사랑과 신뢰를 받도록
즐겁고 보람있게 노력해 나갑시다.

2023.10.05

(주)면사랑 대표

정 세 장

면사랑 창립 30주년 기념

“Noodle Planet”을 발간하며

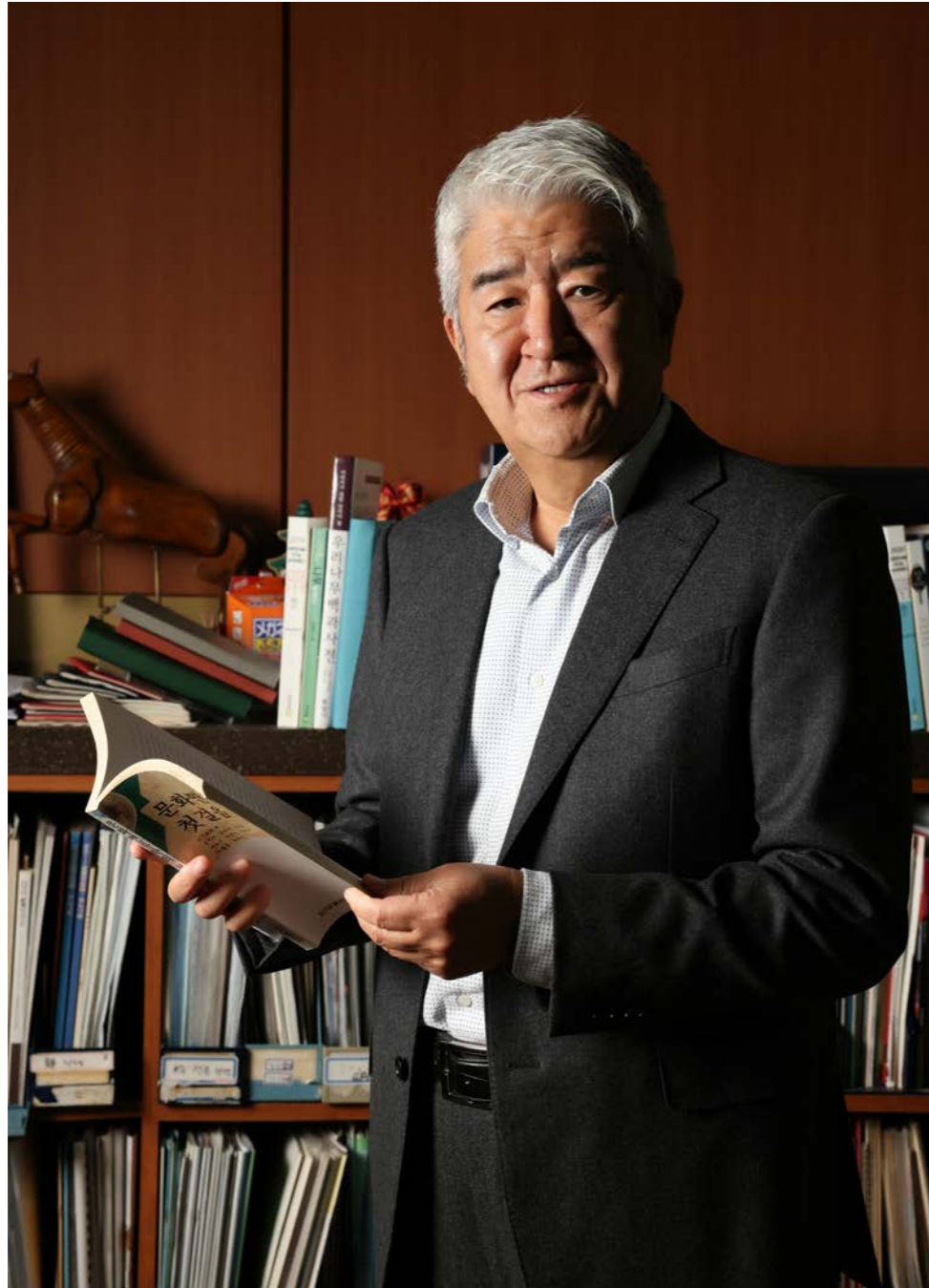
올해, 2023년 10월은 (주)면사랑이 충청북도 진천군 이월면 소재 큰 산자락에 공장을 정하고 부지를 닦아, 건면(乾麵)국수를 생산하며 면(麵)세계에 입문한지 30년이 되는 해입니다.

지난 30년간 “건강하고, 편리하며, 풍요로운 면(麵)식문화”의 창달을 소임으로, 다양한 麵 종류와 소스, 고명을 지속적으로 개발·생산하며 식재시장(Food Service)을 중심으로 성장해온 (주)면사랑은 이제, 가정용 시장(Retail)으로의 진출을 통해, 세계의 면식단을 제대로 우리나라 소비자들에게 직접 전달 한다는 소명과 함께, ‘우리나라의 면식단’을 세계 소비자들에게 소개하는 ‘K-Food, K-Noodle 전파’의 첨병이 되고자 합니다.

“Noodle Planet”은, 그동안 면사랑이 경험하고 축적해온 온세계 ‘면세상의 이모저모’를, 소비자들에게 쉽고, 재미있게 풀어놓는 풍성하고 맛깔스런 공간으로, 그리고 계간발행 잡지로 꾸며나가며, 면(麵)식단을 사랑하는 Noodle lovers 소비자들의 친근한 면식(麵食) 길동무가 될 것을 약속 드립니다.

더불어 “Noodle Planet” 애독자 여러분들의 뜨거운 성원과 애정어린 꾸지람을 밑거름 삼아, 면 전문기업으로서 스스로를 돌아보고, 세계의 면 전문기업으로 발돋움하는 새로운 발전 방향을 모색해 나아가겠습니다.

누들플래닛 발행인
(주)면사랑 대표
정 세 장



면, 소스, 고명

30년간 건강하고 편리하며 풍요로운 면(麵)식문화를 만들어 온 면사랑은 전통의 맛을 추구하는 다양한 면, 소스, 튀김·육가공 고명류, 떡 가공품을 직접 개발하고, 단일 공장에서 생산합니다.



면 01

냉동면·냉장면, 건면·생면, 냉면·쫄면, 떡류 등, 150종 (냉동면 M/S 35% 1위)

면사랑의 다가수숙성 연타(延打)면발은 질 좋은 밀가루, 깨끗한 암반수 사용, 최적의 온·습도 숙성 제면으로 부드럽고 쫄깃한 최상의 식감을 가진 면발을 만듭니다.



소스 02

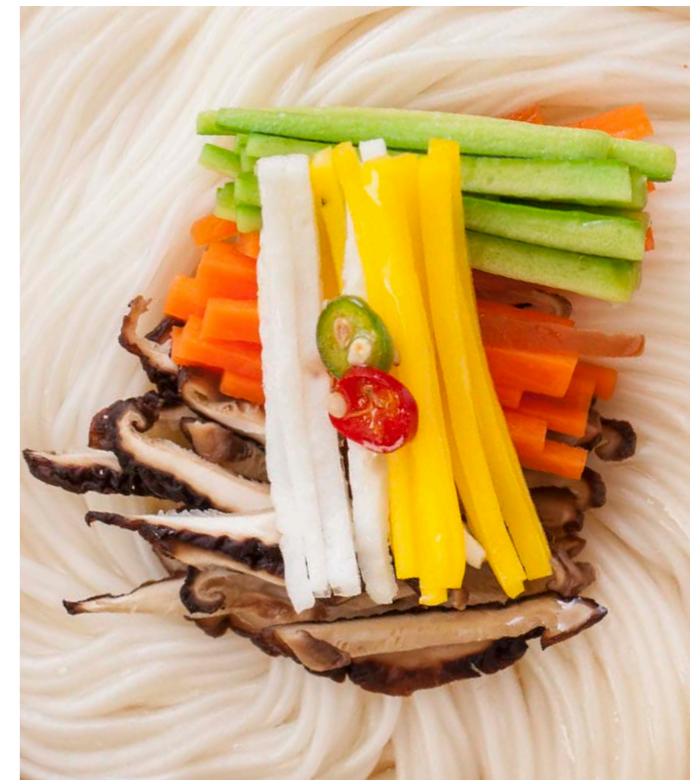
한국, 일본, 중국, 이태리, 동남아 면소스 & 면육수, 100종

국내산 재료로 깊은 맛을 내는 한식소스, 가쓰오부시를 직접 우린 일식장국, 200°C 센 불로 볶아 불맛이 살아 있는 중화소스, 이탈리아 토마토홀과 프랑스산 휘핑크림으로 만드는 양식소스, 허브와 스파이스를 살린 동남아소스까지, 최상의 재료로 직접 조리해 생산하고 있습니다.

고명 03

면 Garnishment & Pairing
튀김류·육가공 까스(cutlet)류, 50종

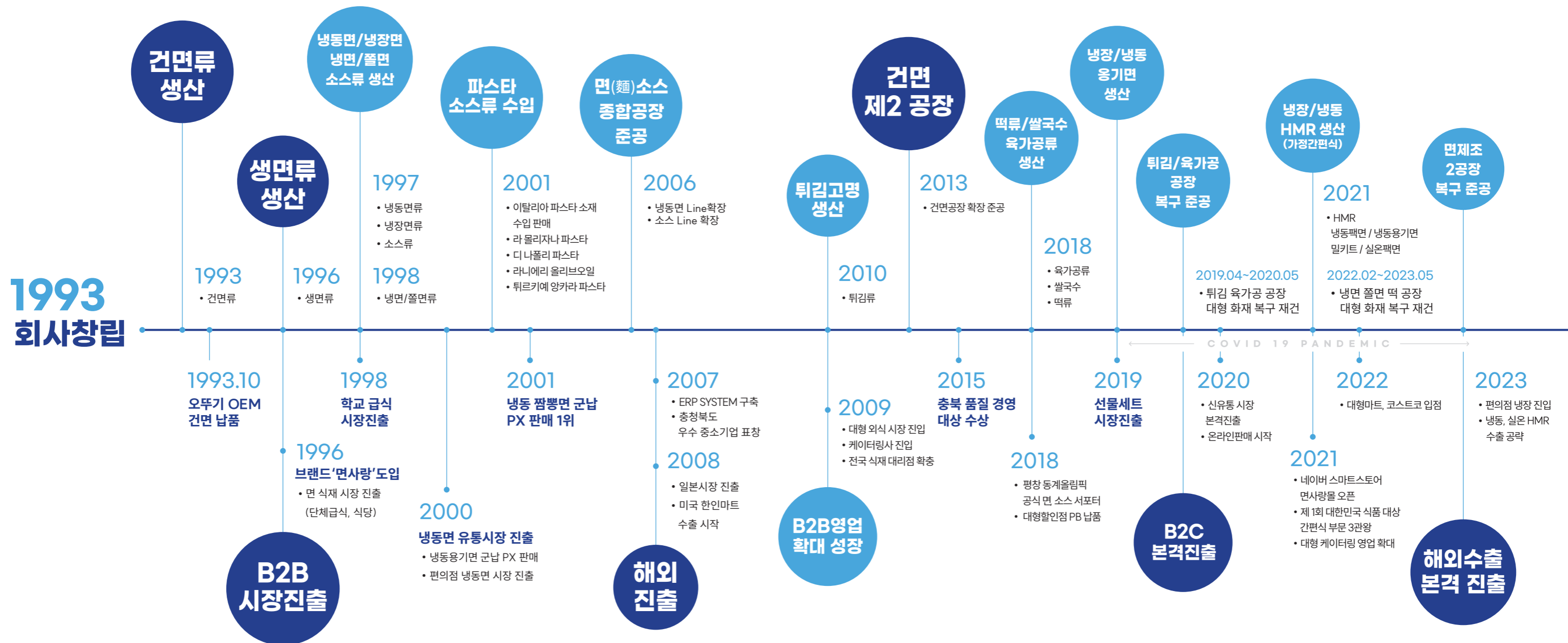
면사랑 연구소의 면, 소스, 고명 개발팀원들이 메뉴 트렌드를 분석하고, 각 분야의 전문점 유명 셰프들과 함께 전통적이며 다양한 면과 소스, 고명 제품을 만들고 있습니다.



면사랑이 걸어온 길

WE THINK, WITH HEART!
우리는 꿈꾸고, 생각하며, 정성을 다합니다.

오직 '면(麵)과 소스, 고명까지' 면세상 하나만 보며 걸어온 길
면사랑의 역사는 대한민국을 대표하는 면의 역사가 되었습니다.
이제, K-Noodle의 세계화를 위해 또 다른 도전을 시작합니다.



면사랑 30년 역사의 의미



조선일보 음식전문기자 김성운

특별기고 : 김성운

2000년 조선일보 입사 후,
기자 경력 대부분에 음식 분야를 취재해왔다.
세계슬로푸드협회가 설립한 이탈리아 미식학대학(UNISG)에서
'이탈리아 지역별 파스타 비교 분석'으로 석사 학위를 받았다.
지은 책으로 '커피 이야기', '식도락계 슈퍼스타 32', '세계인의 밥',
'이탈리아 여행 스크랩북', '음식의 가치'(공저)가 있다.

“그들은 면을 만들고, 길을 만들고, 역사가 되었다”


“‘면사랑’을 모르는 사람은 있어도 면사랑의 면(麵)을 먹어보지 않은 대한민국 국민은 없을 겁니다.”
정세장 면사랑 사장이 자주 하는 말이다. 터무니 없는 허풍이 아니다.
적어도 군대를 다녀온 사람이라면 면사랑 제품을 먹어보지 않았을 수가 없다.
군 복무 시절 맛있게 먹은 짬뽕, 크림우동이 면사랑 제품임을 몰랐을 뿐이다.
면사랑이 지난 2000년부터 군대에 납품하기 시작한 ‘볶음짬뽕면’은 지금까지
PX(군부대 내 매점) 판매 1위를 지키고 있다. ‘까르보나라 크림우동’ ‘청양고추 콘크림 우동’
'나폴리탄 스파게티' 등 대부분의 면사랑 제품은 PX에서 월 평균 1만~2만5000개 이상 판매된다.
'군필자'들에게 추억의 브랜드로 자리매김했다. 군부대로 예비군 훈련 가는 친구에게 “PX에서
사다 달라”고 부탁할 정도다. 면사랑은 대한민국 면 품질 향상의 숨은 공로자다.
특히 국내 우동면 수준을 일본에 버금가는 수준으로 끌어 올린 주역이 면사랑이라는 사실은
잘 알려져 있지 않다. 언젠가부터 국내 고속도로 휴게소와 프랜차이즈 음식점에서
“우리나라도 면발 좋아졌네”라고 느꼈다면, 그건 면사랑이 ‘사누끼우동’이란 이름으로
냉동면을 생산해 납품하면서부터다.

“맛있는 면으로 우리의 식탁을 이롭게 하다”

면사랑은 면·소스 전문 업체다. 1993년 건면류 생산 3년 만에 생면류를 내놔고,
이듬해 냉동면·냉장면·냉면·쫄면·소스류 생산에 성공했다. 2018년 매출 1000억 원대
기업이 됐고, 지난해 1400억 원 매출을 달성했다. 30주년을 맞은 올해는 매출이 1800억 원까지
오를 전망이다. 면사랑이 규모에 비해 일반 대중에게 덜 알려진 이유는 각종 면과 소스, 고품을
주로 초·중·고교 급식과 회사 구내식당, 외식업체, 자체브랜드(PB) 등 기업간거래(B2B)로
판매해왔기 때문이다. 마치 무대 커튼 뒤 대역(代役)가수처럼 실력과 이름을 감춘 채
'맛있는 면으로 세상을 이롭게 하리라'는 역할에만 충실했다. 코로나는 면사랑에게 시련이자
도전이였다. 모든 외식업체가 코로나로 힘겨운 시기를 보냈다. 이들 외식업체와 거래해온
면사랑은 B2B 시장의 한계를 경험했다. 그리고 HMR(Home Meal Replacement; 가정간편식)
로 B2C 시장에 본격적으로 진입했다. 업계에서는 네이버 스마트 스토어, 수퍼마켓, 대형마트,
대형할인점, 편의점까지 유통 채널을 넓히고 있는 면사랑의 HMR(가정간편식)이 아직
시작단계이지만 성장 속도가 무서울 것으로 내다보고 있다. 면사랑이 '품질제일주의'라는 원칙을
독심 있게 밀어붙이는 기업이기 때문이다. 면사랑 제품의 맛은 자타가 인정한다.
“면 맛집에서 먹어본 맛!” “엄마가 해주던 맛” 등 소비자 리뷰는 칭찬 일색이다.
쉽게 구하기 어려울 순 있어도 맛에 대한 평가는 월등하다. 이를 뒷받침 하듯 면사랑의
HMR제품은 '2023 대한민국 푸드엔푸드테크대상'에서 '바삭만두 국물떡볶이'가 베스트에,
'볶음짬뽕면' '직화짜장(수출용)' '떡볶이범벅(수출용)'이 대상에, '김치전골우동'이
컨슈머초이스에 이름을 올리며 5관왕을 차지했다. 2021년과 2022년에 이은 3년 연속 수상 기록이다.

“맛있는 음식의 가장 중요한 재료는 만드는 사람의 사랑이다”

20년 넘게 국내외 무수히 많은 음식과 식당을 취재하며 깨달은 게 하나 있다. 맛있는 음식을
만드는 데 가장 중요한 재료는 '사랑'이란 점이다. 아무리 식재료와 요리 솜씨가 뛰어나더라도
먹는 이가 기쁘고 맛있게 먹기를 바라는 마음이 뒷받침되지 않으면 감동을 주지 못했다. 엄마
음식이 최고인 건, 그 어떤 세계적 셰프도 엄마만큼 나와 가족이 맛있게 먹고 건강하기를 바라는
마음으로 요리하기 힘들기 때문이다. 면사랑은 “사랑하는 사람이 만들면 다르다”는 자신들의
슬로건이자 신념에 진심이다. 냉면 육수를 제대로 내기 위해 동치미를 직접 담그는 기업, 면을
맛있게 뽑으려고 메밀 농사를 짓는 기업, 전국을 돌며 최고의 재료를 찾는 기업, 전 세계 면 맛집을
순례하며 연구하는 기업은 드물다. 면사랑은 진정으로 면을 사랑하는 사람들이 모이고, 이끌고,
주목하는 회사이다.
정세장 사장은 “전 세계의 면을 제대로 만들어 한국은 물론 세계 소비자들에게 소개하겠다”는
말을 여러 번 반복했다. 그의 말이 지금 실현되고 있다. 올해 창립 30년을 맞은 면사랑은 10월
18일 프랑스 수출을 위한 첫 선적을 시작했다. 냉동팩·냉동용기면 7종을 프랑스 대형마트인
까르푸(Carrefour)와 르클레르(Leclerc)에 납품한다. 'K푸드' 더 정확하게는 'K누들'이란
정 사장의 꿈이 드디어 현실이 되고 있다. 면사랑 창립 30년은 한국 면 역사 30년의 동의어이다.
30주년을 맞아 면사랑은 새로운 30년을 다시 시작하는 출발점에 섰다. 한국의 면을 세계에
제대로 알려주리라 의심치 않는다. 그리고, 축하 드린다.



여러분들과 함께 끊임없이
행복한 먼 세상의 지평을 넓혀가겠습니다.

면사랑 30년 역사의 주역들

당신이 없었다면 누가, 면사랑 30년의 역사를 이룰 수 있었을까요?

당신이 없었다면 누가, 면사랑을 세계에 알리겠다는 포부를 가졌을까요?

당신이 없었다면 누가, 대한민국 면식문화를 이렇게 높일 수 있었을까요?

당신이 없었다면 누가, 면사랑의 미래를 다시 생각할 수 있었을까요?

당신의 면사랑이 있었기에
우리 면사랑의 지금이 있기에
감사와 존경을 담아 전해 드립니다.

면사랑의 주역들 인터뷰

마치 면사랑 신도들의 품질 간증집회 같았던 인터뷰. 면사랑 30년을 맞아 장기근속자 표창을 받은 분들이라 그렇겠지... 하지만 그렇다고 하기엔 너무 뜨끈하고 진실된 이들의 이야기였다.



임찬원 공장장
면사랑 진천공장

“공장의 기계소리를 오케스트라로 지휘하는 마에스트로”

면사랑 공장에 처음 오시는 분들은 친절, 청결, 질서에 대해 입을 모아 칭찬한다. 지휘자의 섬세한 손길이 느껴지는 오케스트라와도 같다. 그 어느 곳에서도 느낄 수 없는 감동은 20년 동안 공장을 내 집처럼 지켜온 그의 발자취다. 그에게 하루 1만보 걷기는 기본이요 2만보는 선택이다

06:40 출근	06	06:00-06:30 운동
	07	06:40-08:10 당일 생산 계획 확인 지시할 업무 정리
	08	08:10-08:30 공장 전 직원 아침 체조
	09	08:40-10:00 팀장 회의 및 업무 지시 + 팀장별 개별 미팅
	10	10:00-12:00 현장 투어 및 공장 시설 점검
	11	
	12	12:00-13:30 점심 및 산책 (매일 각 부서장 1인과 순차적으로 함께 하는 시간)
	13	
	14	13:30-15:00 공장 외곽 시설 안전 확인
	15	15:00-17:30 팀장 보고 확인 및 결정
	16	
	17	
18:00 퇴근	18	17:30-18:00 결재보고 확인 및 재가

Q1. 면사랑에서 근무하신 지 20년 되셨는데 그동안 몸담았던 부서와 업무 등에 대해 소개해주세요.

제가 직장생활 총 28년 했고 면사랑에서 20년을 했어요. 처음에는 과장으로 들어왔어요. 품질 보증 과장으로 근무를 하고 제조 부서장을 갔다가 제조 팀장을 했습니다. 면사랑에 있는 부서 중에 제가 근무하지 않았던 부서가 없어요. 물류 본부장도 했었습니다.

Q2. 20년 재직 중 가장 기뻐했던 순간은 언제일까요?

기뻐했던 순간들이야 많죠. 좋은 것도 많았고요. 그런데 저는 힘들었던 기억이 먼저 떠오릅니다. 2003년도에 면사랑에 입사해서 2003년 후반 부터 오투기 ODM을 추진했어요. 제가 실무를 맡아서 2004년에 런칭을 했는데 어마어마한 클레임이 들어오는 거예요. 전국 이마트 매장에 다 진열되었어요. 그것을 우리 직원들과 함께 전국을 돌아다니면서 다 회수했죠. 이거 하나 있었고요. 똑같은 현상으로

얼마 있다가 우리 회사가 일본에 냉면을 수출을 하게 됐었어요. 이것도 똑같이 그런 문제가 발생을 했어요. 그래서 제가 한 달 동안 한 열 번 정도를 아침에 일본으로 갔다가 저녁 때 오고 이런 식으로 그 클레임을 처리를 한 적이 있어요. 그 다음부터는 그런 클레임 절대로 만들지 않습니다. 그래서 일까요? 제품 품질에 집착이 엄청 강해졌죠.

Q3. 초기 면사랑과 비교했을 때 가장 큰 변화는 무엇일까요?

내가 할 일은 내가 알아서 한다. 예전에는 회사가 작았죠. 작았을 때는 부서 하나의 일을 가지고서 모든 사람들이 다 모여서 그 문제를 해결을 했습니다. 지금은 본인이 맡은 부서의 일은 각자 책임지도록 변화되고 있습니다. 요즘 젊은 사람들의 트렌드죠. 남의 일 관여 안 하고. 저는 그렇게 생각합니다. 그것만 100프로 완성이 되면 이 회사는 얼마든지 더 커질 수 있죠. 근데 그것을 조율하는 일이 바로 제가 하는 역할이 되겠죠.

Q4. 한 기업에 20년간 몸담았던

비결이 있을까요?

나쁘게 말하면 도전 정신이 없고 새로운 기업에 가서 더 많은 페이지를 받으려고 노력을 안 했습니다. 그런데 좋은 점은 제 주변에 좋은 사람들이 너무 많이 생겨났습니다.

회사 내에 같이 일할 수 있고. 그렇게 저를 도와 주는 사람들이 굉장히 많이 있었던 거죠.

그래서 제가 그랬어요. 인복은 노력해서 되는 게 아니다. 하늘이 주신다고 말이죠. 제가 이 면사랑에 오래 있을 수 있을 수 있었던 소중한 자원이었다고 생각합니다.

Q5. 자랑하고 싶은 면사랑만의 장점이라면

무엇이 있을까요? 그리고 대한민국 대표 면 소스 기업이 될 수 있었던 면사랑만의 노력은 어떤 게 있을까요?

면사랑이 그렇게 쉬운 회사가 아닙니다. 하나의 설비를 해 놓으면 이 하나의 설비를 가지고서 그대로 두지 않고 제2 제3의 것을 창조합니다. 장점은 너무나 많은 걸 배우는 거죠. 제조회사 설비는 저희 회사나 다른 회사나 다 똑같습니다. 하지만 설비와 설비 사이에서

새롭게 창조하는 회사가 면사랑입니다.

이 중간 과정을 통해 좋은 품질에 대한 고객과의 약속이 지켜진다고 보시면 됩니다. 수 많은 실험과 노력 끝에 나오는 결과죠.

Q6. 마지막으로 창립 30주년 기념 축하

한 마디와 앞으로의 30년을 준비하는 면사랑을 위한 한마디(각오나 다짐 등) 부탁드립니다.

저희 면사랑은 아직 대기업이 아닙니다. 또 대기업에 대한 벽은 여전하고요. 그래도 저희가 30년에 걸쳐서 키워온 그 단 한 가지가 뭐냐 하면 아까도 말씀드렸지만 면, 육수, 고명에 대한 품질이에요. 이 품질을 30년 동안 계속 유지할 수 있다 라는 게 그 사이에 얼마나 많은 유혹이 있었겠습니까? 그러나, 제가 아는 범위 내에서는 사장님은 한 번도 꺾인 적이 없어요. 그랬기 때문에 지금의 2천억 매출이 가능했어요. 저는 그 고집을 지키는 파수꾼이 되어서 면사랑 여기 진천 공장에서 3천억을 목표로 달릴 것 입니다. 거기까지 갈 수 있도록 사장님께서 기준을 잡아주셨으면 좋겠고 저는 그 기준에 부합되도록 이 공장을 잘 운영하고 싶습니다.





강근석 이사
면사랑 연구소 소장

“나를 테스트하듯 제품을 테스트합니다”

면사랑을 알고 나면 그 맛에 반하고, 그 맛을 알고 나면 끊을 수 없다.
강근석 연구소장을 만나면 평생을 하나의 예술에 몰입한 장인의 정신이 느껴진다.
차분하고 조용하지만 눈빛은 타오르는 차가운 이성과 뜨거운 감성의 밸런스,
15년 동안 그는 독심으로 우리들의 麵(면)心(심)을 지켜주고 있다.



**Q1. 면사랑에서 근무하신 지 얼마나 되었나요?
하고 계신 업무에 대해 자세히 소개해주세요.**

2007년 6월에 입사했으니 15년 5개월 됐고 계속 연구소에서 근무했습니다. 소스개발팀장, HMR 개발부장을 지내면서 소스, 소재, 조리개발 관련 업무를 하였고, 21년 연구소장으로 임명되어 면 관련 부분까지 책임지고 있습니다.

의 규모 확장과 최신, 최고의 제조설비가 눈에 띄는 변화 인 것 같고, 변하지 않는 독심은 장인 정신이라고 말씀드리고 싶습니다. 더 좋은 제품을 만들기 위해 전국의 맛집을 찾아 다니면서 꾸준한 개발, 개선실험을 진행하고 안전하고 완벽한 제품을 생산하기 위한 모든 노력들이 장인정신에서 나오는 것 같습니다.

새로운 길이 열린다고 생각합니다.

Q6. 나에게 면사랑이란?

면사랑은 때로는 부모 같고 때로는 자식 같아요. 이 모든 것이 면사랑의 품안에서 이룬 것 이기에 때로는 부모 같고 더 성장시켜야 책임도 있으니 자식 같기도 하고 그렇습니다.

Q2. 근무 중 기억에 남는 에피소드나 프로젝트가 있다면 무엇인가요?

면사랑이 면 제품으로는 어느정도 인정받고 성장하고 있을 때 냉면육수 시장에 진출했습니다. 후발주자로서 고전하고 있었는데 냉면육수에 제대로 발효된 동치미를 첨가하면 맛도 좋아지고 누구도 따라올 수 없을 거라는 확신이 있었습니다. 어느 회사도 시도하지 못했던 방안이었기에 답을 찾기가 쉽지 않았을 때 사장님께서 동치미 개발 단계부터 설비투자까지 물심양면으로 지원을 아끼지 않으셔서 발효의 맛이 살아있는 동치미를 대량 제조할 수 있는 설비까지 구상하여 도입했습니다. 지금 현재 1년에 3천만식을 판매하고 있습니다.

Q4. 자랑하고 싶은 면사랑만의 장점이라면 무엇이 있을까요? 그리고 대한민국 대표 면 소스 기업이 될 수 있었던 면사랑만의 노력은 어떤 게 있을까요?

계속 성장하고 있고 더 큰 성장을 할 수 있는 동력이 있다는 것이 장점이라고 생각합니다. 면 식감은 비슷하다고 생각하는 사람들의 통념을 깨고 그 작은 차이를 큰 차이로 벌려왔고 국내 뿐 아니라 미국, 프랑스, 이탈리아, 베트남, 일본 등 좋은 원재료를 수입하여 최상을 제품을 만들고 있습니다.

Q7. 마지막으로 창립 30주년 기념 축하 한마디와 앞으로의 30년을 준비하는 면사랑을 위한 한마디 부탁드립니다.

먼저 30년 중 15년 이상을 함께할 수 있어서 자랑스럽고 면사랑의 지난 30년이 사장님이 이끌어 주신 힘이 9할이라고 생각되는데 앞으로의 30년은 사장님께서 열정과 책임감으로 만들어 주신 이 기반위에 그동안 성장한 저를 포함한 다른 직원들의 힘을 더해 더 큰 성장을 할 수 있는 회사로 만들겠습니다.

Q3. 초기 면사랑과 비교했을 때 30년간 변하지 않은 면사랑만의 독심은 무엇일까요?

회사의 성장을 통한 공장동을 비롯한 기반설비

Q5. 한 기업에 오래 계시는 게 쉬운 일이 아닌데, 근속패를 받은 나만의 비법이 있다면 무엇일까요?

긍정적인 마인드가 중요한 것 같습니다. 안되는 이유를 찾는 건 아주 쉬운 방법이지만 회사나 저나 성장할 수 없고, 할 수 있는 방법을 고민하면 당장은 힘들지만 그 방안을 찾아냈을 때



이진표 부장
면사랑 진천공장
면제조 1부, 3부 총괄

“장기근속자가 많이 생산(?)되는 공장으로 만들고 싶어요”

면사랑 근속자 첫 인터뷰이였던 이진표 부장의 첫 느낌은 든든함이었다. 한 번도 인터뷰를 해본 적 없다가에 땀 좀 흘릴 것 같다는 예상을 깨고 달변이었다. 인터뷰가 진행될수록 느껴지는 그의 포스는 든든함에서 예리함으로 바뀌었고, 그의 면사랑은 지독하리만큼 품질 품질 품질이었다.



Q1. 면사랑에서 근무하신 경력과 하시는 일을 말씀해주세요.

면사랑에 근무한지 한 12년 반 정도 됐습니다. 저는 2011년 5월달에 입사를 했고 12년 반 정도 품질경영팀에서 근무를 했습니다. 2018년도 부터 지금까지 냉동면 팀장을 맡아 약 5년간 부서 이동 없이 이 부서에서 열심을 다하고 있습니다.

Q2. 면사랑에 입사하게 된 계기가 있을까요?

제가 청주 인근에 있는 학교를 졸업했고, 가족이나 친구들이 많이 있거든요. 타지에 가서 근무를 하다 보니 외롭기도 해서 다시 충청권으로 와서 일을 하고 싶었습니다. 그러던 중 우연치 않게 면사랑에 대한 기회가 있어서 오게 됐습니다.

Q3. 가장 기억에 남거나 보람있던 순간이 있었다면 언제일까요?

제조 팀에 가장 큰 과제가 “생인화”거든요. 인건비를 줄여서 생산성을 높이는 일이 가장 큰 과제이다 보니 “생인화” 성공이 가장 뿌듯하고 기억에 남습니다. 제품을 만들면 박스에 제품을 넣고 팔레트를 쌓는 공정이 있는데 그 공정을 2018년에 로봇 라인으로 자동화하는 데 성공했습니다. 5년 전 일인데 아직도 그 기억이 너무도 생생합니다.

Q4. 입사했을 때와 비교했을 때 가장 큰 변화는 무엇이 있을까요?

가장 크게 변한 것은 면사랑의 인지도 같아요. 입사 당시에는 면사랑을 저도 잘 몰랐고 주변에도 아는 사람이 별로 없었어요. 그런데 지금은 면사랑하면 사람들이 많이 알고 사람들이 기억해주고 애기도 할 정도로 브랜드 가치가 많이 올라간 것이 가장 큰 차이가 아닌가 싶어요.

Q5. 사장님께 바라는 한 말씀 전해주실까요?

아 이게 참 어려운 질문이더라고요. 그런데 저는 딱 하나가 생각나더라고요. 오랜 경험과 역량을 가진 장기 근속자들이 많이 필요하다고 생각합니다. 새로운 사람이 오면 하나씩 또 알려주고 또 그만큼 경험을 가지려면 굉장한 시간이 소요가 되거든요. 장기 근속자들이 많은 회사로 만들어 주십시오.

Q6. 나에게 면사랑이란?

행운이요. 왜냐하면 면사랑에 들어와서 저의 모든 게 잘 풀렸던 것 같아요. 결혼도 하고 지금의 가정도 잘 꾸리고 있어요. 그리고 냉동면 팀을 맡게 되면서 내가 맡고 있는 부서가 많이 성장해서 회사에도 기여할 수 있었고 오랜 시간 회사를

다니면서 좋은 사람들도 많이 만날 수 있었습니다.

Q7. 앞으로의 각오 한마디 혹은 포부 / 후배에게 알려주고 싶은 말씀은요?

사실 우리는 대기업들과 경쟁하는 회사거든요. 면사랑은 중견기업으로서 큰 대기업들과 싸워서 이겨야 해요. 근데 이기려면 사실 품질 밖에는 없습니다. 품질로 우위에 서야 그들보다 나은 가격으로 판매가 이루어질 수 있다고 생각합니다. 끊임없는 노력과 지속적인 투자가 뒷받침되어서 지금 현재에 와 있다고 생각합니다. 지금의 이런 노력들이 여기서 멈추지 않고 지속적으로 더 좋은 제품을 만들어서 면사랑이 면 시장에서 우뚝 설 수 있도록 공헌을 많이 하고 싶습니다. 해외수출도 더 많은 나라에 더 많이 하고 싶어요.





김봉숙 조장
면사랑 진천공장
완포장팀

“봉식이 형, 이런 것도 할 수 있어?”

“제 별명이 남자예요. 이름이 봉숙이잖아요. 사람들이 봉식이라고 불렀어요.”
힘세고 씩씩하고, 멋진 두뇌의 소유자인 그의 또다른 매력은 섬세한 따뜻함이다.
그리고, 그가 완포장팀에 근무하는 이유는 15년 동안 길러진 매의 눈으로
클레임을 잡아내는 능력일 것이다.



Q1. 간단한 자기소개 부탁드립니다.
안녕하세요. 현재 완포장팀 조장을 맡고 있는 김봉숙입니다. 현재 15년 3개월 지나고 있습니다. 현장관리 및 반제, 인원관리 등을 총괄하고 있습니다.

Q2. 10월 5일, 면사랑 창립 30주년 기념식이 있었습니다. 장기근속자가 된 소감과 함께 감사패를 받고 명패를 보셨을 때 어떤 기분이 드셨는지 말씀해주세요.
벌써 15년이 되었네요. 재미있게 열심히 일한 것 뿐인데...회사의 성장에 조금이나마 일조했다는 자부심이 들었습니다. 막 무거운 것도 많이 들고 아끼지 않고 열심히 합니다. 또 기억력도 좋은 지 Order 한 장 받고 들여다보면 아 뭐가 어디 있구나 하고. 한 번 이렇게 둘러보면 남의 구성이 어디가 잘못된 것까지 체크해 줍니다. 여태까지 뭐 몸 안 사리고 한 보람이 있네요.

Q3. 근무 중 기억에 남는 면사랑에서의 에피소드나 프로젝트가 있다면 무엇인가요? 혹은 근무하며 가장 보람 있었던 순간이 있었다면 언제 인가요?
먼저는 면사랑 직원이 다 함께 인천의 무이도섬, 경북에 있는 문경새재로 야유회 가서 게임을 통해 단합대회 했을 때가 좋은 추억으로 남아 있습니다. 그리고 또 몽클했을 때가 언제냐면 대전에 신세계 백화점 갔었거든요. 지하에 갔는데 저희가 만든 제품이 있는 거예요. 딱 보면 어느 라인에서 누가 만들었는지 그걸 보게 되는 거예요. 이제 마트 가면 진열이 안 예쁘게 되어 있으면 남들 모르게 다시 예쁘게 바꿔 놓죠.

Q4. 초기 면사랑과 비교했을 때 가장 큰 변화는 무엇일까요?
현장이 자동화되어가는 모습이 그렇고 직원이 3배이상 늘어났어요. 지금은 모르는 직원이 많습니다. 그리고, 30년간 변하지 않는 독심은 사장님의 면, 소스에 대한 철학과 자부심 최선을 향한 끊임없는 도전 정신인 것 같습니다.

Q5. 근무하면서 자랑하고 싶은 노력은 어떤 게 있을까요?
전 임직원이 한마음 한 뜻으로 끊임없이 연구하고 노력하여 국내 유일 면, 소스, 고명 직접 생산 라인업으로 제품화한 것과 최고의 맛을 위해 가장 좋은 재료를 사용해서 정성들여 제품을 생산한 것이 아닐까요? 그리고, 저 진짜 자랑하고 싶은 거 있어요. 별거 아니지만 양말 사다 주고 떡도 사고 저희 생산라인 직원끼리 생일 축하하고 그랬거든요. 생일 파티를 조출하게 했어요. 그런데 그걸 사장님께서 아신 거예요. 그 다음부터는 이제 직원들한테 생일 카드와 상품권이 나와요. 이걸 만들었어요. 아무래도 저 때문에 생긴 것 같아요.

Q6. 한 기업에 오래 재직하신 나만의 비법이 있다면 무엇일까요?
일에 대한 열정이죠! 완포장 특성상 여러 부서들과 업무를 접하게 되는데 한마음 한 뜻으로 도와주고, 같이 일하는 동료들을 버팀목 삼아 열심히 일 했더니 제가 여기까지 오지 않았나 생각이 듭니다.

Q7. 면사랑의 주역이자 장기근속자로서 대표님께 바라는 점이 있다면 무엇일까요?
최고의 면 소스 기업에 걸맞는 히트상품 많이 개발하고 판매 많이 하여 인센티브를 많이 주셨으면 합니다.

Q8. 마지막으로 창립 30주년 기념 축하한 마디와 앞으로의 30년을 준비하는 면사랑을 위한 한 마디(각오나 다짐 등) 부탁드립니다.
면, 소스 전문 기업으로 30주년을 맞이한 것을 진심으로 축하드립니다. 앞으로 남은 기간 동안 최선을 다해 보탬이 되고 싶습니다.



1.

NOODLE LOVERS FACTORY

면사랑 공장 소개



꿈 꾸고, 생각하며,
정성을 다하겠습니다.

“Noodle Lovers” Factory

면사랑 공장소개

대한민국의 건강하고, 편리하며, 풍요로운 면식문화를 만들기 위해 전국 각지를 누비며 터를 골라 물 맑고, 공기 좋은 진천의 한 자락 산야에 주춧돌을 놓고 건소면을 생산하기 시작했습니다. 현재에 이르러 냉동면, 냉장면, 생면, 숙면, 건면까지 아우르는 모든 국수 라인업에 면, 소스, 튀김 육가공 고명류를 직접 개발하고, 단일 공장에서 생산하고 있습니다. 또한, 생산에서 배송까지 냉동, 냉장 상태를 일관되게 운영함으로써, 제품의 맛과 품질을 최상으로 유지하여 언제 어디서든 신선한 제품을 받아볼 수 있습니다. 면사랑 진천공장은 바질(허브)밭과 메밀밭을 직접 일구고 가꾸는 등 직접 생산에 대한 면사랑의 의지가 담겨 있으며, 생각하는 정원, 꿈꾸는 정원, 옥상카페, 휴게실 등 직원 복지를 위한 아름다운 공간들을 가꿔 나가며 모두에게 이로운 면(麵)세상을 펼치기에 부족함이 없도록 최선을 다하고 있습니다.



면사랑 진천이야기

대한민국 면(麵)식문화 대표기업
30년간 올바른 면(麵)식문화를 만들어 온 면사랑은 전통의 맛을 추구하는 다양한 면, 소스, 튀김 육가공 고명류를 직접 개발하고, 단일 공장에서 생산하고 있습니다.



1 냉동/냉장

냉동면 시장을 새롭게 개척한 면사랑은 사용하기 편리하고 생면 품질을 그대로 유지한 냉동면을 만들고 있습니다.



2 건면

면사랑 역사의 시작인 건면 공장. 이후 생산량이 늘어나 제 2건면 공장을 준공했습니다.



3 생면

갓 밀어 만든 듯 촉촉하고 쫄깃한 생면을 면사랑만의 제면방식으로 생산하고 있습니다.



4 냉졸면

여름별미인 냉면과 졸면! 다른 면들과는 다르게 구멍이 송송 뚫린 냉면들에서 반죽을 밀어 면을 빼는 압출 방식으로 면을 만듭니다.



5 쌀가공

더 맛있는 떡을 만들기 위해 좋은 품질의 쌀을 선택하고 직접 불려 떡을 생산하고 있습니다.



6 조리

돈까스, 김말이, 순살치킨, 우동고명 등 다양한 메뉴를 생산하여 더욱 풍미를 살린 면요리 제품을 만들고 있습니다.



7 허브밭

면사랑 허브밭에는 바질, 로즈마리, 오레가노, 타임 4종류의 허브가 있습니다. 방금 밭에서 딴 신선한 허브로 더 맛있는 소스를 만들 수 있습니다.



8 꿈꾸는 정원

약 2만평 부지의 면사랑 진천공장 내에는 총 2개의 정원이 있습니다. 서로 이야기를 나누며 산책하는 직원들로 붐비는 생기 넘치는 곳입니다.



늘려서 부드럽고 연(延) 두드려서 쫄깃한 타(打)

연타(延打)면발은 30년간 면(麵)을 연구 개발해 온 면사랑 역사의 결정체와도 같습니다.

누군가 면사랑 면발은 뭐가 다르기에 이렇게 찰지고 맛있냐고 묻는다면

면사랑은 망설임없이 연타면발을 이야기하겠습니다.

연타면발은 밀가루 반죽을 두 손으로 반복해 늘려가며 가는 면을 뽑는 수연 방식과 밀방망이로 치대듯 면대를 만들고 칼로 잘라내는 수타방식을 결합해 면을 만들어, 면발의 쫄깃함과 부드러움이 탁월한 면사랑만의 면 식감을 구현하는 방식입니다. 면이 부드럽고 쫄깃한 게 무조건 좋은 것은 아니며, 각 면마다 특징과 장점이 다릅니다. 면사랑은 면의 특징을 각각의 용도에 따라 정교하게 잡아내어 전문성있게 다루고 있기에 그 누구도 따라 올 수 없는 면의 품질을 만들어 낸다고 자부하고 있습니다.

1. 면을 늘려 부드러운 수연(手延) 제면



수연(手延) 제면은 손으로 반죽을 늘린다는 뜻으로, 물을 많이 넣은 밀가루 반죽을 숙성과 늘임을 반복하여 가는 면발로 만들어가는 고급 제면 방식입니다.



면발이 가늘면서 찰기있고 삶은 후에 오래 두어도 잘 퍼지지 않으며 입 안에 넣었을 때 부드러우면서 탱글탱글한 식감을 보이는 것이 일품이죠

2. 면을 치대어 쫄깃한 수타(手打) 제면



수타(手打) 제면은 밀가루 반죽을 손으로 주무르고, 밀방망이로 면대를 펼쳐 치대는 방식으로 제면을 하는데, 이 과정을 통해 면 조직간 결합력을 높여 단단하면서도 쫄깃한 탄력을 만들어주죠.

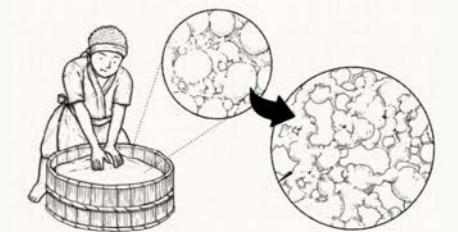


면대를 만들고 칼로 잘라내면 단단하면서도 쫄깃한 식감의 면발이 완성됩니다.

3. 수연(手延)·수타(手打)의 기본 다가수숙성(多加水熟成)



수연(手延), 수타(手打)제면을 위해서는 제면 과정 중의 다가수숙성(多加水熟成)이 중요해요.



많은 물을 넣고 반죽한 후, 알맞은 온도와 습도를 갖춘 환경에서 여러번 숙성하면, 반죽 안에 있는 수분이 골고루 퍼지면서 부드럽고 쫄깃한 면 식감의 기본조직이 형성됩니다.

면(麵) 종류별 공정과정



사진으로 보는 면사랑 30년 창립기념일 행사



2023년 10월 5일, 면사랑 30주년 창립기념일은 그동안 함께 해 주신 분들에 대한 감사와 그 마음을 전하는 뜻 깊은 자리였습니다.

홍석원 진천 경찰서장님, 한종욱 진천 소방서장님, 서강석 진천 교육지원청 교육장님, 오도진 진천여중 교장선생님, 김남신 이월면 공골 이장님 등 면사랑이 30년간 터를 잡은 진천의 많은 분들이 자리를 함께 해주셨습니다.

국기에 대한 경례와 애국가 제창으로부터 시작한 행사는 송기섭 진천군수님의 축사와 정세장 사장님의 환영사로 시작하여 그동안 힘써주신 협력업체에 대한 감사패 전달, 떡케익 커팅식 등 뜻깊은 시간이 되었습니다.


행사 이후 내외 귀빈들은 위생복으로 환복 후 면사랑 공장 시설투어를 진행했습니다. 면사랑이 그 누구보다 자신있게 공개할 수 있는 공장시설은 청결과 질서를 한 눈에 알 수 있었습니다.

그리고 오후에는 면사랑의 "꿈꾸는 정원"에서 다과와 환담을 나눈 후 면사랑 장기근속자와 고문님, 협력사의 이름이 새겨진 명패 제막식이 이어졌습니다.

2.

NOODLE LOVERS CONGRATULATORY MESSAGE

면사랑 30주년 축하의 글



‘건강하고, 편리하며, 풍요로운’
면 세상(麵世上)을 만들어 나갑니다.

30
YEAR
ANNIVERSARY

면사랑 30주년 축하의 글

김석동 님

지평 인문사회연구소 대표 (전 금융위원장)



“국민들이 맛있고 안전한 먹거리로서
‘면요리’를 즐길 수 있도록...”

면 요리는 역사가 길고 세계인들이 즐기는 먹거리입니다.

우리나라에는 일찍이 고려시대에 면요리가 들어온 기록이 있으며 이후 근대화시기에 밀가루가 대량공급되면서 한국인이 사랑하는 대표메뉴의 하나가 되었습니다.

어릴 때 어머니가 밀가루반죽을 밀어 칼국수를 직접 만들거나 국수소면을 삶아 주셨던 기억들이 남아있어인지 면 요리에 진심인 한국인들이 많다 합니다.

우리나라 면요리의 역사에서 ‘면사랑’은 빼놓을 수 없습니다.

1993년에 창립한 ‘면사랑’은 30년간 한결같이 ‘면과 소스’ 만들기에 전념해 온 기업으로 이제는 우리나라를 대표하는 면·소스 장인기업으로 자리매김하게 되었습니다. 그동안 수타방식의 맛을 내는 기법 등 제면기술을 꾸준히 발전시켜 오면서 다양한 면제품을 생산해 왔을 뿐 아니라 또 면에 어울리는 소스·고명등을 직접 개발해서 우리 국민들이 더 맛있는 면요리를 맛볼 수 있도록 노력해왔습니다. 부드럽고 쫄깃한 면발, 좋은 재료로 만든 다양한 소스와 고명은 한끼 식사 행복을 누리는데 부족함이 없다 하겠습니다.

창립 30주년을 축하드리며 앞으로도 우리 국민들이 맛있고 안전한 먹거리로서 또 한국대표 음식메뉴의 하나로서 ‘면요리’를 즐길 수 있도록 ‘면사랑’이 발전해나가기 기원합니다.

송기섭 님

충청북도 진천군 진천군수



“글로벌 기업으로의 무궁한 발전을 기원합니다.”

살기 좋다고 정평이 나있는, 생거 진천에 방문에 주셔서 감사합니다.

진천 지역 향토기업이자 면사랑의 30주년을 축하 드립니다.

정세장사장님과 면사랑 임직원들의 노고에 항상 늘 감사드립니다.

면사랑이라는 회사는 최고의 식품산업으로 성장하고 있으며, 함께 할수 있어서 굉장히 영광으로 생각합니다.

면사랑에서 진천군을 위해 취약계층지원, 문화예술특화에 지원해주셔서 감사드리며, 기업의 사회적책임을 다하는 면사랑이 진천 지역에 있다는 것에 매우 자랑스럽게 생각합니다.

면사랑의 사랑하는 사람이 만들면 맛이 다릅니다 라는 말처럼 저 역시도 사랑하는 마음으로 군정을 더 행복하고 풍요롭게 정세장사장님을 멘토로 진천군도 열심히 일하겠습니다.

면사랑의 기업 철학, 운영 철학을 토대로 글로벌 기업으로의 무궁한 발전을 기원하며 명성을 펼치시길 기원합니다. 감사합니다.

30
YEAR
ANNIVERSARY

면사랑 30주년 축하의 글

이충관 님

한국메세나협회 사무처장



“앞으로도 우리 사회를 이롭게 하는 기업이 되길 응원하겠습니다.”

면사랑의 창립 30주년을 진심으로 축하드립니다. 1993년 창업 이후 면사랑은, 그동안 일반인들이 브랜드는 몰랐더라도 한 번 먹어보지 않은 사람은 없을 정도로 우리나라 면(麵)시장에서 B2B 부문을 주도해 온 기업으로 평가받고 있습니다. 더구나 최근에는 온라인몰과 일부 오프라인 매장에서도 소비자들을 만나면서 신뢰와 사랑을 받고 있고, 해외 시장에도 수출을 늘려나가고 있다는 소식이 전해지고 있습니다. 저는 한 기업의 최고경영자는 조직의 미래를 비추는 거울이라고 생각합니다. 면사랑의 예술후원 활동을 통해 인연을 맺게 된 정세장 대표님과 왕래하면서 저는 면사랑의 지속적인 발전과 도약을 믿어 의심치 않게 되었습니다. 서울 사무소와 진천 공장을 오가며 제품 개발과 생산, 품질 관리, 유통 판매 전 과정을 세심하게 챙기시는 대표님의 열정과, 바쁜 경영활동 속에서도 예술을 사랑하고 문화를 나누고자 하는 온정을 느낄 수 있었습니다. 정세장 대표님의 그러한 마음속에는 “We Think, with Heart”라는 면사랑의 경영이념이 ‘꿈’과 ‘생각’과 ‘정성’이라는 요소로 깃들어 있음을 발견하게 됩니다.

올 가을에 면사랑과 함께한 시간이 많았던 것은 저에게 행운이었습니다. 면사랑이 후원하는 신진 유망 연주자들을 도와 진천에서 소박한 나눔 음악회를 열었고, 창립 30주년 기념행사에서 면사랑이 걸어온 발자취를 보았습니다. 이와 더불어 미래의 주역인 어린이들에게 동심 가득한 시간을 선물하는 ‘제1회 면사랑 어린이 동요사랑 합창대회’에 함께 했습니다. 저에게는 이러한 시간들이 소중한 기억으로 남을 것 같습니다. 그리고 보니 저도 어느새 면사랑의 신규 소비자가 되었습니다. 앞으로 면사랑의 문화와 제품을 사랑하는 저와 같은 소비자들이 많이 생겨날 것으로 확신합니다. 아무쪼록 면사랑이 더 큰 발전을 이루고, 우리 사회를 이롭게 하는 기업으로 성장할 수 있도록 마음속 깊이 응원하겠습니다. 감사합니다.

박형희 님

한국 외식정보(주) 월간식당·식품외식경제
대표이사/발행인



“면사랑, K-Noodle 세계화의 첨병이 되길...”

대한민국을 대표하는 면·소스 전문기업 ‘면사랑’의 창립 30주년을 축하드립니다. 면사랑은 1993년 창립 이후 국내 면시장을 리드하며 외식기업, 단체급식, 외식프랜차이즈, PB 시장에서 독보적인 기업으로 성장해 왔습니다. 그 결과 창립 25년 만에 연 매출 1000억원을 돌파하는기업으로 성장했습니다. 면사랑의 최대 경쟁력은 면 요리의 근본이라 할 수 있는 ‘맛’과 ‘품질’에서 탁월한 기술력을 가지고 있다는 것입니다. 최근에는 맛과 품질이라는 최대의 경쟁력과 B2B시장에서 쌓은 노하우를 바탕으로 본격적인 B2C 시장 진출을 선언하고 다양한 제품을 선보이고 있습니다. 동시에 코로나 이후 급성장한 HMR과 밀키트시장으로 대표되는 냉동 간편식시장으로의 진출에도 주력하고 있습니다. 면사랑은 해외 수출도 크게 증가해 중국, 베트남, 태국시장은 물론이고 최근에는 프랑스 식품 유통기업인 ‘까르푸’와 ‘르클레호’에도 수출하고 있습니다. 이외에도 미국, 일본 등 세계시장으로의 도약을 꿈꾸고 있습니다. 면사랑은 이제 국내는 물론 해외시장에서 K-Food와 K-Noodle를 전파하는 첨병이 될 것으로 기대합니다. 다시 한번 면사랑 창립 30주년을 축하드리며 면사랑의 무한한 성장을 기원합니다.

30
YEAR
ANNIVERSARY

면사랑 30주년 축하의 글

김진희 님

(주)더피알 대표



“30살 청년의 면사랑이 만들어갈
麵(면)세상을 기대합니다.”

면사랑은 15년 전 저의 첫 클라이언트였습니다. 15년이 흐른 지금,
그때보다 눈부시게 성장한 면사랑과 다시 만나게 되어 감회가 새롭습니다.
1993년 10월 5일 건면을 첫 납품한 그날 이후 면사랑은 B2B 시장 1위 자리를
지키고 있는 것은 물론, 더 나아가 B2C 시장에 진출하였으며 아시아 및 유럽 각지에
제품을 수출하고 있습니다. 30주년을 맞아 기념하는 자리에서, 면사랑은 또 다시
연 매출 3,000억 원을 목표로 K-Food, K-Noodle의 대표 주자가 되겠다는
새로운 도전이자 비전을 선포했습니다.
15년 전 처음 면사랑을 만났던 그때부터 지금까지 변하지 않는 것은 면사랑 사람들의
면·소스·고명을 향한 일편단심, 그리고 장인 정신이었습니다. 이는 다시 만난
면사랑 임직원분들의 면사랑을 향한 자부심을 눈앞에서 보고 느끼며 알 수 있었습니다.
면사랑을 향한 자부심은 면사랑 사람들만 느끼고 있는 것은 아닙니다.
식당 사장님부터 두 아이를 키우는 주부까지, 모두 ‘면은 면사랑’,
‘믿고 먹는 면사랑’이라며 면사랑을 향해 아낌없는 찬사를 보내주고 있습니다.
앞으로의 30년을 향한 새로운 포부를 안고, 다시 힘차게 출발한 면사랑을 위해
저희도 달리겠습니다!! 앞으로도 품질을 향한 면사랑의 진심을
면을 사랑하는 모든 사람들에게 알릴 수 있도록 함께 하겠습니다.
다시 한번 면사랑의 창립 30주년을 진심으로 축하드립니다.

3.

NOODLE LOVERS NEWS

면사랑 뉴스



최고의 제품을 만드는
면사랑이 될 것을 약속합니다.

NOODLE LOVERS

NEWS

꿈꾸고, 생각하며 정성을 다하자

THINK WITH HEART

면사랑 소식을 알차게, 면사랑 뉴스

면사랑, 창립30주년 기념행사 이어져 "K-푸드와 K-누들의 대표주자 되겠다" 선포



대한민국 면식문화 대표기업 (주)면사랑이 10월 5일부터 25일까지 창립 30주년 기념식, 한마음 체육대회, 기자간담회 및 팸투어 등 창립 30주년을 맞이해 다양한 기념 행사를 진행했다. 10월 5일 열린 창립 30주년 기념식에서 면사랑의 발전에 도움을 주신 분들에게 감사패를 전달하고, 명패를 제작하는 등 지난 30년의 발자취를 되돌아보는 시간을 가졌다. 한마음 체육

대회는 면사랑 임직원 360여 명이 한자리에 모여 창립을 축하하고, 화합을 도모하기 위해 다양한 연령대가 함께 즐길 수 있는 경기가 진행됐다. 10월 25일 면사랑 창립 30주년 기념 기자간담회 및 팸투어에서는 미디어 대상으로 진천공장의 내부 시설을 소개하고, 면사랑의 미래 전략을 발표하는 자리가 마련됐다.

THINK WITH HEART

꿈꾸고, 생각하며 정성을 다하자



30주년을 함께 만들어온 사람들과 새롭게 펼쳐질 미래를 향한 힘찬 도약!

(주)면사랑이 10월 5일 충청북도 진천군 이월면에 위치한 본사에서 '창립 30주년 기념식'을 가졌다. 10월 5일은 30년 전 면사랑이 오투기 건면을 생산해 첫 납품한 의미있는 날로, 면사랑 창립기념일로 지정됐다.

기념식에는 송기섭 진천 군수, 홍석원 진천 경찰서장, 한중욱 진천 소방서장이 참석했으며, 면사랑과 오랜 인연을 이어온 진천 교육지원청의 서강석 교육장, 진천여중 오도진 교장과 면사랑 본사가 위치한 이월면 공골 김남신 이장이 참석해 더욱 뜻깊은 자리가 마련됐다. 이날 행사는 면사랑의 발전에 도움을 준 고문 및 협력사들에 대한 감사패를 수여하고, 장기근속자와 함께 명패로 제작해 공개하는 제막식을 진행했다.

기자간담회 & 팸투어로 F/B기자 초청행사!

면사랑이 걸어온 길과 걸어갈 길 공식발표

(주)면사랑은 창립 30주년을 맞아 10월 25일 면사랑 본사에서 기자간담회 및 공장투어를 실시했다. 이날 행사에는 조선비즈, 동아닷컴을 포함해 총 24개의 매체가 참석했으며, 면사랑 정세장 대표의 환영사를 시작으로, 면사랑 진천공장의 내부 시설 투어, 대표 메뉴 시식, 면사랑의 히스토리 소개와 미래 전략을 발표하는 순으로 진행됐다.



모두 함께 모여 "We go together!" 면사랑 임직원 360여명이 함께 모인 화합의 장

(주)면사랑이 창립 30주년을 기념하여 10월 7일 진천 종합스포츠타운에서 한마음 체육대회를 개최했다. 이번 운동회는 면사랑 임직원 360여 명이 한자리에 모여 창립을 축하하고, 화합을 도모하기 위해 마련됐다. 개회식을 시작으로 다양한 연령대가 함께 즐길 수 있는 경기가 진행되었으며, 축하 공연과 경품 추첨을 끝으로 행사는 마무리되었다.

▼ 2023년도 조선일보 전면광고 (23.12.04 게재)

면사랑, 3년 연속 소비자들의 입맛을 사로잡다 2023 푸드앤푸드테크대상 간편식부문 5관왕 차지

면·소스 전문기업 (주)면사랑이 12월 1일 열린 '2023 대한민국 푸드앤푸드테크대상'에서 5관왕을 차지하며 3년 연속 수상을 기록했다. '대한민국 푸드앤푸드테크대상'은 국내 식품 산업 육성을 위해 혁신 제품을 평가하고 우수한 제품을 알리고자 기획되었으며, 조선비즈가 주최하고 농림축산식품부가 후원에 참여했다. '간편식품', '일반식품', '건강기능식품', '푸드테크' 총 4개 품목으로 구성되었으며, 2022년 대비 20%가 늘어난 총 255개 제품이 출품되었다. 편의성, 건강성, 즐거움, 지속가능성 등 '차별성'을 기준으로 심사 결과, 96개 제품이

선정됐다. 특히 간편식 부문은 편의성과 차별성을 갖춘 제품이 다수 출품돼 치열한 경쟁이 벌어졌다는 후문이다. 면사랑은 '바삭만두 국물떡볶이'가 간편식 분식 부문 베스트에, '볶음짜장면'과 '직화짜장(수출용)', '떡볶이범벅(수출용)'은 간편식 면과 분식 부문 대상에, '김치전골우동'이 간편식 컨슈머초이스에 이름을 올려 5관왕을 차지했다. 특히 '김치전골우동'은 소비자 평가에서 맛 지수 100점으로 최고 등급을 받는 등 간편식 부문에서 치열한 경쟁을 뚫고 지난 2021년과 2022년에 이어 3년 연속으로 수상하는 쾌거를 이뤘다.



“면사랑을 널리 알려라!”... 전시회 참가 확대로 잠재고객 발굴에 총력



대한영양사협회 '식품·기기 전시회' 참가 단체 급식도 역시 면사랑

(주)면사랑이 9월 27~28일 AT센터에서 열린 '2023 식품·기기 전시회'에 참가했다. 대한영양사협회 주최로 매년 열리는 '식품·기기 전시회'는 영양학 전문가, 식품업계 관계자들에게 최신 식품 및 기기에 대한 정보를 제공해 효율적인 급식 관리를 돕고, 참가 업체의 우수한 제품과 최신 정보를 알리는 전시회이다.

이번 전시회에서 면사랑은 면, 소스, 튀김류, 수입 상품류와 한식, 일식, 양식, 중식, 분식, 동남아시아 등 다양한 식재료를 선보였으며, 방문객들 대상으로 올해 새롭게 출시된 우리쌀 신제품을 시식 및 샘플로 증정했다. 우리쌀 시리즈는 국내 최대 97% 우리쌀이 함유된 글루텐 프리 생(生) 쌀국수들로서, 베트남식 포(Pho)와 분(Bun) 외에 한국식 소면, 쌀냉면, 쌀쫄면 등이 있다.

삼성웰스토리 '푸드페스타' 2년 연속 수상 "식자재 라인업 더 풍성해졌네~"

(주)면사랑이 9월 12~13일 열린 '2023 삼성웰스토리 푸드페스타'에서 제품의 우수성, 전시 부스, 행사 운영 인원의 영업 활동 등 총체적인 항목을 평가받은 결과, 지난해 '최우수상'에 이어 올해 '우수상'을 수상하며 2년 연속 수상의 영예를 안았다. 면사랑은 우리쌀로 만든 쌀쫄면과 다용도 비빔장을 활용한 '쫄면' & 튀김 3종 시식 행사를 진행하였으며, 현장 관람객들의 뜨거운 관심과 호평이 이어졌다. 올해로 5회째를

맞는 삼성웰스토리 푸드페스타는 식자재 유통사업의 핵심경쟁력인 차별화된 상품 라인업과 비즈니스 솔루션을 공유하는 장이다. 간편조리, 테이크아웃, 전문외식, 종합가공식품, 전통식품, 독립부스 세션으로 구분해 총 44개의 식품제조 파트너사가 참여해 1,800여 종의 식품을 선보였다.



CJ 프레시웨이 '푸드 솔루션 페어 2023' 참가 면사랑 주요 B2B 제품 홍보

(주)면사랑이 10월 18일~19일 양일간 양재AT센터에서 열린 CJ 프레시웨이 '푸드 솔루션페어 2023'에 참가해 면사랑의 B2B 제품을 집중 홍보했다. 시식으로 선보인 면사랑의 마라탕과 튀김3종은 방문객들의 긍정적인 반응을 이끌어냈으며, 특히 신제품으로 나온 새우 시리즈 3종과 우리쌀 시리즈 제품은 행사 기간 많은 관심을 받았다.



대외활동

2023 면사랑 어린이 동요사랑 합창대회 성료... "아이들 웃음꽃 활짝~"



면사랑이 주최한 '2023 면사랑 어린이 동요사랑 합창대회'가 10월 19일 결선을 끝으로 성황리에 마쳤다. 동요 합창을 통해 자신을 표현하고, 친구를 배려하는 마음과 협동심을 기르는 소중한 경험과 함께 꿈과 희망을 키우길 바라는 마음으로 진행된 이번 대회는 28개의 초등학교의 총 1050여 명의 어린이가 참가했다. 예선은 전문 심사위원을 초청해 공정성 있는 심사로 진행되었으며, 8개 초등학교 합창단이 결선에 진출했다. 면사랑은 결선에 앞서 소년소녀합창단 전문 지휘자가 본선 진출 학교에 방문해 단원들의 음악적 발전을 도모하는 '찾아가는 합창 마스터 클래스'를 진행했다. 결선에 진출한 8개 초등학교 합창단은 자유곡 1곡과 지정곡 1곡을 선보이며 열띤 경연을 펼쳤다. 합창단은 결선 무대에서 지난 6개월간 연습한 아름다운 하모니와 울동을 선보이며 경연을 응원하러 온 친구들과 학부모 등 많은 관객에게 즐거움과 감동을 선물했다. 대상은 '안양중앙초등학교합창단'이 수상했으며, 그 외 △금상 청원초등학교합창단 △은상 광주송원초등학교 소리모아합창단·선주초

등학교 선주화음소년합창단 △동상 박달초등학교 꿈꾸는 하모니·서울정심초등학교 정심맑은소리합창단·성남미금초등학교 금빛물결합창단·영훈초등학교 에이레네 합창단 등이 수상했다. 한편 면사랑은 앞으로도 어린이들의 순수한 꿈과 희망을 키울 수 있도록 지원을 이어나갈 예정이다.



진천 지역 청소년들의 다양한 문화·예술 활동 지원

면사랑은 공장이 위치한 진천 주민들과 더불어 사는 일환으로 지역 청소년들의 다양한 활동을 지원하는 나눔을 실천하고 있다. 면사랑이 전하는 따뜻한 마음은 진천여중 학생들의 활발한 음악활동은 물론 문화예술 및 교육활동 등으로 다양하게 빛을 발휘하고 있으며, 그 중 매년 진천여중에서 열리는 음악회는 학생들과 학부모, 교직원 모두가 좋아하는 뜻 깊은 행사로 자리잡았다.



신진 유망 연주자들과 함께 진천지역 청소년들에게 꿈과 희망을 선사

지난 9월 23일 면사랑이 후원하는 신진 유망 연주자 3인과 함께하는 '해설이 있는 음악회' 행사를 진천교육지원청에서 개최했다. 신진 유망 연주자 3인(피아니스트 김도현, 바이올리니스트 정주은, 첼리스트 이유빈)은 19년째 지역 청소년 음악활동 지원을 아끼지 않는 면사랑의 뜻

에 동참하는 의미로 진천교육지원청 학생 오케스트라 단원 총 42명과 그 가족, 음악에 관심있는 청소년들을 초청해 공연과 멘토링을 진행했다. 더불어 다양한 편성의 앙상블로 호흡을 맞추며 진천 교육 지원청 학생 오케스트라 단원들에게 의미 있는 경험을 선사했다.



면사랑 나눔회

사회 곳곳에 따뜻한 나눔을 실천하는 면사랑 나눔회 이야기

‘면사랑 나눔회’는 도움이 필요한 곳을 찾아 매년 정기적인 나눔을 운영 중인 사내 나눔회로, 임직원들이 주체적으로 참여해 면사랑 기업 기부금과 임직원들의 급여 일부를 모아 기부, 물품 지원, 봉사 등 다양한 사회공헌활동을 통해 지속적으로 ‘남과 나누는 삶’을 실천하고 있다. 지난 5월에는 대한적십자사를 통해 튀르키예, 시리아 지진 피해 돕기 성금 1억원을 기부했다. 피해 지역으로 전달된 성금은 현지 요청에 따라 가장 필요한 부분을 지원하는데 쓰이고 있으며 임시주거시설, 이재민 급식, 혈액 시설 재건 등에 사용되었다.



튀르키예 지진 피해복구를 위해 모은 면사랑의 마음

올해 2월, 튀르키예·시리아 지진으로 피해를 입은 이재민들을 위해 면사랑 임직원들이 나섰다. 약 나흘간 임직원들의 자발적인 참여로 구호 물품을 모았고, 그 결과 겨울 의류를 비롯한 침구류, 방한용품 및 각종 생필품 등 총 36박스의 구호 물품을 주한 튀르키예 대사관으로 발송하



였다. 또한 면사랑은 대한적십자사를 통해 튀르키예와 시리아 지진 피해 이재민 지원금 1억원을 기부하며 대한적십자사 '법인·단체 고액 기부클럽'의 190번째 회원으로 이름을 올렸다.

우크라이나 긴급 구호 물품 지원에 발벗고 나선 면사랑 나눔회

면사랑이 지난 9월, 전쟁에 고통받고 있는 우크라이나 난민들을 지원하기 위해 2천만 원 상당의 구호 물품을 (사) 이글스 네스트 파운데이션에 전달했다. 긴급지원물품 전달식은 남양주에 위치한 한양물류에

서 진행되었으며, 임직원들이 함께 협심해 컨테이너 40피트 분량의 물품을 선적했다. 임직원들의 마음을 담은 구호 물품은 9월말 부산항을 출발, 11월말 우크라이나에 도착해 전달되었다.



진천경찰서로부터 사회적 약자 보호 활동에 기여한 공으로 감사장 받아

면사랑은 공장이 위치한 진천군 지역 발전을 위한 후원금을 비롯, 우리 이웃들의 안정적인 삶을 영위할 수 있는 기반 마련을 돕고 있다. 2020년 9월부터는 진천경찰서와 함께 진천지역의 불우아동과 극빈 주민을 지원하는 일에 앞장서고 있다. 2020년 6명, 2021년 3명, 2022년 2명, 2023년 6명으로 총 16명의 이웃을 찾아 도움의 손길을 건넸고 그 결과, 지난 6/21 진천경찰서로부터 사회적약자보호에 힘 쓴 공으로 감사장을 수여받았다. 면사랑은 앞으로도 진천경찰서와 함께 사회적 약자 보호를 위해 각종 범죄로부터 피해 받거나 복지 사각지대에 방치된 여성·아동·청소년 등 사회적 약자를 발굴해 지원하는 일에 힘쓸 예정이다.

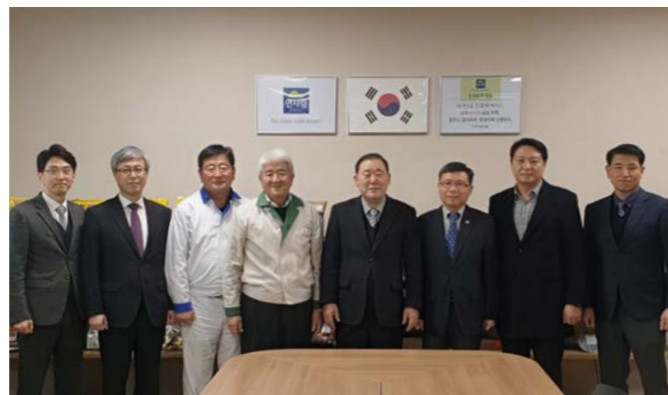


진천여중에 청소년 활동 지원을 위한 학교발전기금 기탁

지난 5월 3일(수) 오전 11시 진천여중 후원금 기탁식을 진천공장에서 진행했다. 면사랑은 공장이 위치한 진천 주민들과 더불어 사는 일환으로 지역 청소년들의 다양한 활동을 지원하는 나눔을 실천하고 있는데, 지난 2005년부터 꾸준히 이어져 누적 발전기금은 1억 2천800만원에 달한다. 진천여중 학생들의 문화 예술활동에 관심을 갖고, 오케스트라, 사물놀이 함께하는 음악회 등의 지원을 위해 2005년부터 매년 학교발전금을 기탁하고 있다.

충북도 공사·상 소방공무원 자녀 후원 이어가

면사랑은 국민의 생명과 재산 보호를 위해 화재 등 재난 현장에서 업무 수행 중 순직하거나 다친 소방공무원을 지원하기 위해 2017년 도 소방본부와 업무협약을 체결하고, 소방공제회를 통한 지정기부 형식으로 매년 5명의 소방공무원 자녀에게 장학금을 후원하고 있다.



충북 다문화 가정 무료 진료 봉사활동 후원

면사랑이 충북 외국인 및 다문화가족 무료진료 봉사활동에 동참했다. 이날 생겨진천종합사회복지관에서 열린 봉사활동은 취약계층을 대상으로 질병예방, 치료 및 건강증진을 위해 실시됐다. 의약품 구매, 진단비 지원 등에 활용될 수 있도록 천만원을 기부했으며, 이로 인해 13개국 130여명이 혈액검사, 자궁경부암검사 등 의료 지원을 받았다. 한편, 면사랑은 충북 외국인 이주노동자 지원센터 후원과 외국인 노동자 무료 검진 후원을 통해 더불어 사는 사회를 만들어가고 있다.



독립운동가 최재형 기념사업회 후원

면사랑은 고려인 직원들이 한국인으로써의 자긍심과 애사심을 높일 수 있도록 다양한 활동을 전개하고 있다. 그 중 하나는 '독립운동가 최재형기념사업회' 후원이다. 최재형 선생은 러시아에 한인 학교를 설립하여 인재 양성을 위한 교육에도 힘 썼으며 국외 독립운

동가들의 든든한 지원자였던 독립운동가다. 이외 '최재형 사료집'을 발간할 수 있도록 후원을 하고 한민족 근로자를 위한 뿌리 찾기 역사교육을 시행하는 등 한민족으로써 공존하는데 디딤돌 역할을 충실히 수행하고 있다.



따뜻한 한 끼로 온기와 사랑을 나누는 면사랑 나눔회의 무료 급식 봉사

'면사랑 나눔회'는 금액 기부와 물품 후원 활동 외에 임직원들이 직접 몸으로 이웃사랑과 나눔을 실천하는 봉사 활동도 정기적으로 진행하고 있다. 2023년에는 진천복지관, 다락방 무료 급식소, 벨엘나눔공동체 등 무료급식봉사 활동처를 확대했다.



면사랑과 함께하는 사랑의 국수 나눔 행사 진천복지관 무료급식

9월 22일에 진천복지관에서 '면사랑과 함께하는 사랑의 국수 나눔 행사'가 진행됐다. 해당 행사는 면사랑 진천공장을 주축으로 매월 진천복지관에 면사랑 임직원이 방문해 직접 무료 배식 봉사를 참여하는 지속적인 활동이다.



청주 YMCA 무료급식 협약 체결

9월 25일, 청주 YMCA가 운영하는 다락방 무료 급식소에서 무료급식 업무 협약을 체결했다. 다락방 무료 급식소는 충청북도와 청주시, 지역 내 기업체와 단체들의 후원, 봉사활동 현장으로 운영되는 곳으로, 면사랑 나눔회도 따뜻한 마음을 나누는데 함께하기 위해 나섰다. 나눔회는 협약을 통해 매달 급식 봉사를 실시하며, 이외 직접 생산한 면사랑의 제품을 후원할 예정이다.



벨엘나눔공동체 무료급식 지원 업무 협약식

지난 9월 21일 면사랑 직원들이 몸으로 이웃 사랑과 나눔을 실현하고자 무료 급식 봉사에 참여했다. 면사랑 서울사무소에서 21일 경기도 하남시에 위치한 '벨엘나눔공동체'를 찾아 업무 협약식을 체결하고, 무료 급식 봉사를 진행했다. 면사랑은 소외계층을 대상으로 무료급식 및 물품지원을 통해 정서적, 경제적 고립을 방지하고 다방면으로 더불어 돕고 사는 지역사회를 구성하고 확산하는데 힘쓰겠다고 밝혔다.



“
면사랑은 사내 나눔회를 통해 사회 전반에 도움이 필요한 곳을 찾아
매년 정기적인 나눔을 실천하고 있습니다.
”

B2B 신제품

쌀의 날을 맞이하여 우리쌀 제품 라인업 강화



매년 8월 18일은 줄어든 쌀 소비를 늘리고 쌀의 가치를 알리기 위해 농림축산식품부와 농협이 제정한 '쌀의 날'이다. (주)면사랑은 쌀의 날을 맞아 우리쌀 라인업으로 B2B 제품의 라인업을 더욱 강화한다. 우리쌀 시리즈는 글루텐프리, 국내 쌀 고함량 제품들로 초·중·고 성장기 아이들과 밀가루 소화가 힘든 소비자들에게 좋은 제품으로 단체급식, 케이터링, 외식 프랜차이즈 등에 다양하게 납품되고 있다. 면사랑 우리쌀 시리즈 중 국내 최대 97% 우리쌀이 함유된 생쌀국수는 타사 대비 독보적인 수준이다. 여기에 우리쌀을 직접 불리고 갈아 쫄깃한 식감과 담백한 쌀의 풍미를 살린 베트남식 포(Pho), 분(Bun)이 있다. 또한 자가제분 방식으로 필요한 만큼만 직접 제분해 신선도를 높은 한국식 소면인 우리쌀 생쌀국수 소면이 있다. 특히 올해는 새롭게 떡 생산 설비를 구축해, 면 외에 우리쌀 떡국과 우리쌀 떡볶이 떡 제품도 선보였다. 오래 끓여도 잘 퍼지지 않도록 개발되어 쫄깃한 식감이 특징이고 부패와 산화를 막기 위한 탈기포장기술이 적용됐다. 또한 쌀 함량 94% 함유로 맛과 영양을 한번에 잡은 우리쌀 쫄면을 새롭게 출시해 라인업을 추가했다.

초간편 조리 냉동 스파게티면 2종 출시!

프리미엄 브론즈 스파게티면과 페투치네면을 출시했다. 브론즈 스파게티면은 반죽이 다이스를 빠져나올 때 마찰을 생기게 해 표면을 거칠게 만들어 소스가 면에 잘 흡수된다. 페투치네면은 납작하고 넓은 형태로 흡수성이 좋아 크림소스, 라구소스(미트소스)와 특히 잘 어울린다. 두 제품 모두 면을 한 번 삶은 후 급속 냉동해 신선한 맛과 조리 간편성을 갖춘 냉동면으로 끓는 물에 20~30초 정도 조리하면 갓 삶아낸 면 식감을 구현할 수 있다.



얇고 바삭한 튀김옷에 신선한 통새우살이 듬뿍! 쉬림프 시리즈 3종

면사랑이 새우를 활용한 튀김류 3종을 선보인다. 이번에 선보이는 쉬림프 시리즈 3종은 통새우살을 듬뿍 넣은 새우 멘보샤와 새우까스, 튀김새우로 새우의 촉촉한 맛과 얇고 바삭한 식감을 살렸다. 멘보샤는 식빵 사이에 잘게 다진 새우살을 넣어 튀겨낸 요리로 단품 또는 사이드 메뉴로 활용 가능하다. 면사랑의 멘보샤는 바삭한 식빵 위에 새우를 듬뿍 얹어 풍미를 더했다. 통살가득 새우까스는 새우를 55% 함유

해 탱글탱글 통으로 씹히는 식감이 특징이며 새우버거, 새우까스카레 등 다양한 레시피에 활용 가능하다. 튀김새우는 바삭함이 돋보이는 빵가루에 큼직한 새우살을 듬뿍 넣었고 새우함량에 따라 선택할 수 있도록 2종으로 선보인다. 단품 또는 요리의 토핑 등에 다양하게 활용할 수 있는 쉬림프 시리즈 3종을 출시함으로써 튀김 라인업을 추가했다.

B2B

얇고 바삭한 튀김옷에
탱글한 통새우 식감이그대로!

쉬림프 시리즈 3종

얇고 바삭한 튀김옷과
신선한 통새우살이 듬뿍!

멘보샤

통살가득 새우까스

튀김새우



B2C 신제품

코스트코 전용제품 출시

남해멸치칼제비·들기름 막국수

(주)면사랑이 전국 코스트코를 통해 2월에는 '남해멸치칼제비', 7월에는 '들기름 메밀 막국수'를 전용 제품으로 출시했다. 남해멸치칼제비는 연타제면방식의 생수제비와 생칼국수로 만들어져 부드럽고 쫄깃한 식감을 자랑하며, 국내산 남해 멸치를 그대로 갈아 넣은 육수를 사용했다. 또한 계란지단, 파, 당근 곱말을 더해 식재료에 대한 면사랑만의 장인정신을 담았다. 쫄깃한 면발과 엄선한 식재료가 어우러져 시원하고 깔끔한 맛이 특징인 면사랑 '남해멸치칼제비'는 칼국수와 수제비 둘 다 먹고 싶은 소비자들에게 좋은 선택지로 입소문을 타면서, 하절기인 7월에도 월 평균 12,000박스 이상 꾸준히 판매되는 등 코스트코 가면 무조건 사야 할 장바구니템으로 인기



물이 중이다. 들기름 메밀 막국수는 30% 메밀이 첨가된 고탄량 메밀면으로 풍부한 메밀향을 느낄 수 있으며, 풍미 좋은 들기름을 사용해 고소하고 담백한 맛이 특징이다. 김가루와 참깨 곱말이 들어 있어 들기름 막국수의 담백한 맛을 보완한다. 면, 소스, 곱말이 모두 한 팩에 구성된 제품으로 간편하면서 빠르게 조리가 가능하다는 장점이 있으며, 보관기한이 넉넉하고 6개입 구성으로 합리적인 가격에 구매가 가능해 '쟁임템'으로 꼽힌다.



인기 밀키트 3종 1인식 추가 출시

김치전골우동·카라이 차슈 돈코츠라멘·소고기 국수전골

지난 9월, 날씨가 선선해질수록 더욱 찾게 되는 뜨끈한 국물 요리 3종 (김치전골우동, 카라이 차슈 돈코츠라멘, 소고기 국수전골)이 기존 2인식에 이어 1인식으로도 출시됐다. 김치전골우동은 부드럽고 쫄깃한 우동면과 볶음김치와 우삼겹의 조화로 진하고 얼큰한 국물을 맛볼 수 있으며, 소고기국수전골은 정성껏 우린 깊고 진한 쇠고기 육수에 표고버섯, 만가닥버섯, 깻잎, 대파 등 풍성하고 다채로운 곱말을 담았다. 차슈 돈코츠라멘은 일본 후쿠오카 하카타지역의 정통의 맛을 구현한 돈코츠육수에 삼겹차슈를 넣어 집에서 일본식 라멘을 즐길 수 있다. 이번 신제품은 소비자 의견을 적극 반영한 결과로, 면사랑은 앞으로도 소비자들의 의견에 귀 기울여 제품을 출시할 것이라고 밝혔다.

신제품은 소비자 의견을 적극 반영한 결과로, 면사랑은 앞으로도 소비자들의 의견에 귀 기울여 제품을 출시할 것이라고 밝혔다.



B2C 신제품

쫄깃한 식감의 실온 수제비 시리즈 2종 출시

8월에 냉장용기면으로 선 출시한 면사랑 수제비 2종 '얼큰짬뽕 수제비'와 '감자멸치수제비'가 9월에는 보관이 용이한 실온팩면으로 추가 출시됐다. 2분만에 조리 가능하며, 실온 보관으로 휴대가 용이하다. 손으로 직접 반죽해 뜯어낸 듯한 쫄깃한 식감을 살린 '얼큰 짬뽕 수제비'는 매콤한 고춧가루와 사골, 닭 육수를 사용한 짬뽕 국물 특유의 진

하고 얼큰한 맛이 특징이다. 그 위에 오징어, 양배추, 당근 등 다채로운 8가지 고명을 추가해 식사대용으로도 좋다. '감자멸치수제비'는 질 좋은 국산 멸치를 선별해 직접 우려 풍부한 육수 맛을 살리고 큼직하게 썰은 생감자를 건조해 고명으로 추가했다.

취향 별로 즐기는 올인원 떡볶이 3종 & 직접 튀긴 튀김 2종 출시

면·소스 위주의 가정간편식을 출시하던 면사랑이 처음으로 선보이는 떡볶이 간편식이다. 떡볶이 3종은 '바삭만두 국물떡볶이', '바삭만두 쌀떡볶이', '통가래떡 쌀떡볶이'로 취향에 따라 골라 먹을 수 있으며, 오래 끓여도 퍼지지 않고 쫄깃한 식감을 유지하는 것이 장점이다. 또한, 직접 우린 바지락 육수, 남해 멸치육수로 각 떡볶이에 가장 잘 어울리는 맞춤 육수를 사용했으며, 3종 모두 납작 만두가 포함되어 별도 고

명 추가 없이 즐길 수 있고 2인분 구성으로 냉동 보관이 가능하다. 직접 튀긴 튀김 2종은 분식집 튀김 3대장으로 불리는 김말이, 만두, 고구마로 구성된 분식튀김과 김말이, 만두, 야채, 오징어, 가라아게로 다채롭게 맛볼 수 있는 모듬튀김이다. 떡과 떡볶이 소스, 국물용 밀국물 육수, 바삭만두 튀김까지 모두 면사랑에서 직접 개발, 생산했다.



B2C 신제품

한중일 여름면 3종

직접담근 동치미물냉면
삼선중식냉면, 가쓰오냉우동

면·소스 전문기업 면사랑이 올여름 여름면 신제품을 차례대로 출시했다. '직접 담근 동치미 물냉면', '삼선중식냉면', '가쓰오 냉우동'은 한중일 각국의 대표적인 여름면을 간편식으로 만든 것으로 소비자들의 취향에 따라 다양하게 선택할 수 있다. '직접 담근 동치미 물냉면'은 국내산 재료로 동치미 육수를 직접 담가 시원한 감칠맛과 깊은 맛을 살린 것이 특징이다. '삼선중식냉면'은 고급 호텔에서 맛볼 수 있는 오펜냉채 코스 중 소고기 오향장육, 해파리, 자숙새우 삼선 구성의 고명을 엄선했다. 깔끔한 동치미 육수로 중식 냉면 본연의 맛을 그대로 살려 전문점의 맛과 비주얼을 구현했다. '가쓰오 냉우동'은 정통 일식면의 특징 그대로 품질 좋은 가쓰오 부시를 직접 우려냈다. 1인용과 2인용 두 가지 버전으로 출시했으며, 1인용은 장국의 화석 농도를 조절해 자루우동과 붓카게 우동 타입으로 즐길 수 있다.



온라인 전용 냉동면 8입 출시

냉동 사누끼 우동면
& 스파게티면

냉동 스파게티면

100% 이탈리아산 듀럼밀로 만들어 더욱 고소한 스파게티, 냉동 스파게티면 (8입) 스파게티의 본고장인 이탈리아의 고단백 밀 '듀럼세물리나'를 사용한 알단테 식감의 냉동 스파게티면을 출시했다. 면을 한번 삶은 후 급속 냉동해 맛의 신선함을 확보하고 편의성과 위생을 고려해 1인분씩 개별 포장했다. 끓는 물에 면을 넣고 30초 정도 해면하면 바로 사용 가능하며, 각자 취향에 맞게 토마토, 로제, 크림 등의 다양한 파스타 소스와 곁들여 즐길 수 있다.

냉동 사누끼 우동면

면사랑만의 다가수제면 방식을 활용해 전통 일본 사누끼식 우동 면발을 살린 '사누끼 우동면'이 출시됐다. 면을 한 번 삶은 후 급속 냉동하여 갓 삶아낸 듯한 신선한 맛과 조리의 간편성을 갖춘 제품으로, 다른 우동면보다 굵고 식감이 쫄깃쫄깃한 일본 가가와현(사누끼) 지역의 특징이 그대로 살아있다. 특히 면사랑의 가쓰오 우동장국과 같은 소스류와 함께 조리하면 가쓰오 우동, 볶음 우동 등 다양한 요리에 활용이 가능하고 음식점 못지 않은 우동 요리를 만들 수 있다.

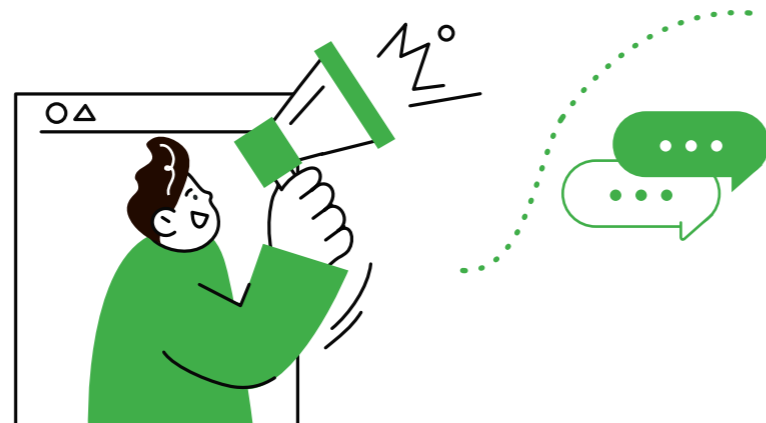
4.

NOODLE LOVERS REVIEW

면사랑 고객 리뷰

면사랑 고객 30인의 리뷰

"Noodle Lovers" Review



공식 스마트 스토어

“ 잠깐 다녀온 사이 아버지가 다 드셨네요. 맛이 어땠는지 여쭙보지 못했어요. 그렇지만 맛있으면 손도 안대시는 분이래.. 맛있었던 걸로 ㅎㅎ
ksa8***

“ 토요일인데도 확실히 배송해주셔서 어머니께 칼국수 잘해드렸어요. 역시 면은 면사랑!
wise****

“ 포만감이 아주 좋고 맛있습니다. 저녁에 먹으면 답날 아침까지 배가 안고파요. 이거 먹은 뒤로 일반 국수는 안 먹게 되었습니다.
mdd***

“ 메밀 함량이 많아서 그런지 향이 진해서 너무 만족스럽습니다 장국 비율은 조리법대로 맞춰서 먹어봤는데 식당 가서 비싼 돈 주고 먹을 필요가 없네요 ㅎㅎㅎ
dj****

“ 진짜 쫄깃하고 고소한 메밀면을 찾으신다면 면사랑 한번 드셔보세요 넘 맛있어요~~ 전 콩국수도 메밀면으로 해먹을 정도 입니다 ㅋㅋ
peri****

“ 일반 우동사리보다 사누끼면이 탱탱하고 맛나더라구요. 면순이 따님을 위해 쟁여두어요.
wa****

“ 회사에서 간식으로 끓였는데 너도 나도 주문해달라네요 최고예요
db****

식자재 전문몰

“ 엄마 가게에서 항상 이 국수로 요리하고 계세요. 이 면이 제일 맛있다 하시네요 감사합니다!
rain****

“ 여러 회사 국수 시험해서 어떤걸 쓸까 고민했는데 드디어 찾았네요 쪽~~~쓸게요
jym9****

“ 가게에서 짬뽕에 우동 사리대신 이 사리로 바꿨는데 다들 좋아하시고 중국집 같다고 칭찬받아요!
sa****

“ 이거 있으면 굳이 냉면집, 우동집 찾아다닐 일 없습니다
8h****



“ 냉동실 한칸이 우동석입니다!
eum1***

“ 갈때마다 줄서서 먹어야 되는 짬뽕맛집이 있어요 애들 데리고 가기엔 너무 기다림이 지쳐서 한번 갈 때마다 국물만 포장해와서 냉동 시켜놓거든요ㅎ 면을 검색하다보니 식당이랑 똑같은 면이 있길래 짬뽕 국물하고 섞어서 먹으니 너무 똑같아서 항상 구비해놓고 먹어요
kmn0***





마켓 **

“ 남친이랑 먹으려 했는데 못 먹게 된 사연이 생겨버린 메밀국수... 혼자라도 맛있게 먹어보겠습니다

윤**

“ 메밀 30%짜리 첨 사봅니다. 끓여놓고 나면 많이 끓겨 있어서 아 진짜 메밀이 많이 들었구나 싶어요. 메밀 소바 먹을 때 숟가락 필수 ㅋㅋ

김**

“ 애정하는 면사랑 면 전문이지요 어머니 세대부터 지금까지 저희 집안은 면사랑이네요

이**

“ 카레우동 해먹으려고 구입했는데 열어보니 개별포장되어 있는걸 보고 센스 곳을 외쳤어요.

서**

“ 정말 면사랑합니다. 쌀은 떨어져도 면은 안 떨어집니다.

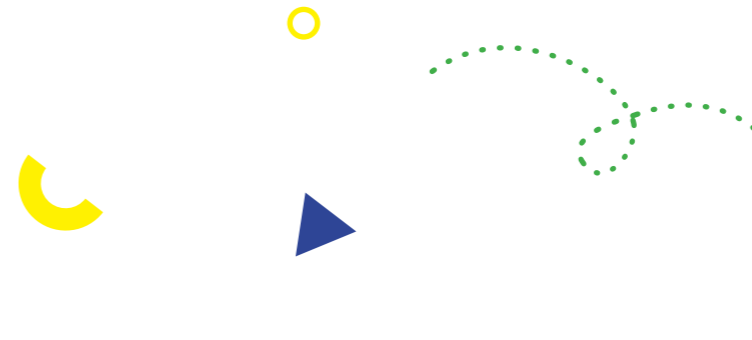
김**

“ 근로자의날 점심으로 아껴뒀던(ㅋㅋ) 중화면을 꺼내어 짜장면을 만들어 먹었습니다 다들 면의 식감이 좋다고 하면서 맛있게 먹었습니다

하**

“ 이거 너무너무 맛있어요. 아이가 엄마는 요리사라고 엄지척하네요.

김**



쿠*

“ 면 식감이 미쳤음. 맞친놈(그만큼 맛있다는 뜻;)임. 밥 고슬고슬하게 지으면 밥알 하나하나 입으로 굴릴 수 있는 식감 있잖아요? 그걸 내가 메밀국수 먹으면서 느낄줄 몰랐음 진짜 이걸 말로 설명 못함.

플라잉**

“ 제가 우연히 리뷰에서 국수집 사장님이 쓰신다는거 보고 구매해봤는데... 와.. 저희집이 국수 맛집 됐습니다 ㅋㅋㅋ

quin****

“ 사진도 찍기전에 아들내미가 다 먹어 버렸네욘ㅠ 정말 즐겁하고 좋아요 아들내미가 다 먹고 또 끓여 먹는다고 난리 브러스~ㅋㅋ

얼어***



“ 식당하는 지인이 추천해줘서 구입해봤어요 면사랑은 멸치육수로 요식업 하는분들에게 유명한데 국수면도 좋다고 하더라고요~ 면이 가격대비 완전 괜찮아요~ 식감도 만족스러워요 딸아이랑 얼마나 후딱 한그릇 헤치웠네요~~ㅎ 맛나요~~ 맛나

김*숙

“ 진짜 잔치국수 비빔국수를 평소에 너무나도 좋아하는데요. 제가 여태껏 먹어본 소면은 찐소면이 아니었나봐요. 찐소면은 면사랑 소면이었네요.

psi****

“ 삶는 시간 오버했는데도 면이 탱글하고 끊김 없고, 아이들 먹는 턴이 있어서 찬물에 좀 오래 담궜는데도 말짱함. 저같이 빠릿 빠릿하게 요리를 못하는 분들께 좋은 면이네요. 막 삶아도 맛있는 소면 드디어 찾았어요.

스타**





noodlelovers.com