

平和の村

# 会社紹介書

---

誠実な人の手で丁寧に作った食べ物

平和の村 会社紹介書

# 目次

## 01.平和の村

- 設立目的
- 主な事業
- 沿革

## 02.認証および受賞現況

- 衛生関連認証現況
- 品質関連認証現況
- 品質関連受賞現況
- その他認証および現況

## 03.平和の村の製品

- ソーセージ類
- ステーキ類
- 手作りハム類

Peacevillage



## 前置き

### ふたつの道があります

1つは、多くの人々により整えられた道、  
もう1つは誰も通らない険しい道。  
2001年、我々は一度も躊躇することなく誰も  
通らない険しい道を選び、今日まで黙々と道を  
作り歩んできました。

ひとつのソーセージを作るため、遺伝子組み換え  
素材を使わずニンニクの皮をひとつひとつ手  
で剥き、濟州の日差しの下で自らの手で栽培し  
た野菜や梅酵素、大豆を寝かせた味噌玉麴で醬  
油を作るこだわりは自然をそのまま守り、人の  
ことを最優先に考える

企業の価値のためです。





# 設立目的

Purpose of Establishment

## 平和の村には2つの夢があります

### 1つ目の夢は、健康な食べ物を作ること

我々が暮らす世界には数えきれないほどの食べ物があります。我々は目の前の利益を追うより、自分たちが作った物を食べて育った子供たちが作る健康的な未来を夢見て、濟州で生まれ育った黒豚と濟州の土地で育った食材で製品を作ります。

### 2つ目の夢は、全ての人にとって幸せな世界

平和の村では、少し特別な人たちが働いています。世間的には彼らを障害者と呼びますが、我々は彼らを労働者と呼びます。平和の村は発達障害の青少年たちが幸せに働ける場を提供し、彼らが地域社会の一員として暮らせるよう努力しています。





# 主な事業

Main Business Contents

# Main Business contents



## 1. 済州の原材料を使用した高付加価値製品の開発

済州の特産品である黒豚を利用した高付加価値製品の開発、障害者雇用の拡大、共に地域社会農家の所得増大を図ります。

## 2. 健康な食べ物の価値および短い周期

済州の健康的な大地、澄んだ水、空気の中で育った健康な豚と春から労働者たちが直接苗を植えて育てた唐辛子、ニンニク、キノコなど安全な天然素材を使用した環境に優しい手作りハム、手作りソーセージを作っています。



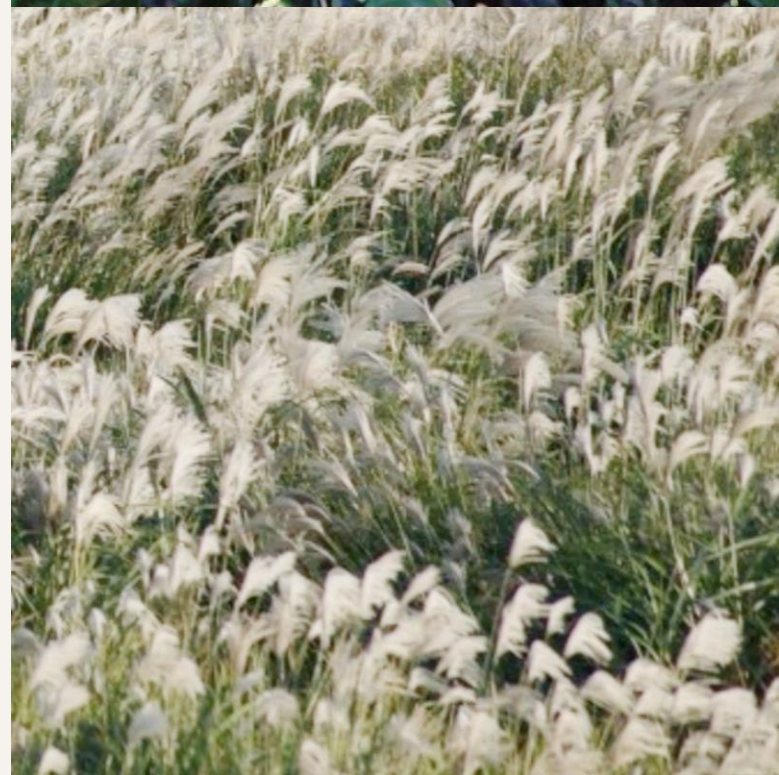
沿 革

History



## 事業主要沿革

- 2000  
● 社会福祉法人平和の村設立
- 2001  
● 食品製造加工業(製菓/製パン)登録  
(西帰浦市)
- 2003  
● 畜産物加工業(食肉加工業)許可  
(済州特別自治道)/事業者登録
- 2006  
● 肉加工工場登録、済州道共同商標  
済州マシム使用認証
- 2007  
● 畜産物加工業HACCP指定  
(ハム/ソーセージ/粉碎加工肉/ヤンニョム肉)



# History

2008

● 社会的企業認証(濟州特別自治道1号)

ISO 22000認証(食品経営安全システム)

通信販売業申告、障害者生産品認証(福祉部)

2009

● 重度障害者生産品生産施設指定(福祉部)

2010

● 濟州特別自治道観光協会会員認証

2011

● Jマーク認証

2012

● 雇用優秀企業認証、原産地表示優秀事業場認証

畜産物HACCP運営優秀事業場表彰、企業付設研究所設立

濟州広域圏先導産業(ヘルスフード部分)遂行機関選定



## 2013

- LOHAS認証およびLOHAS Awards最優秀賞(食品)受賞

ドイツIFFA(ドイツ肉加工博覧会6部門金メダル)および特別賞受賞

地域ホワイト企業(産業資源部)

国際デザインアワード受賞

## 2014

- 東南アジアLOHAS優秀賞および特別賞受賞  
発酵肉製品(サラミ、生ハム)開発

## 2015

- 農村融合産業(第6次産業)認証(農林畜産食品部)

## 2016

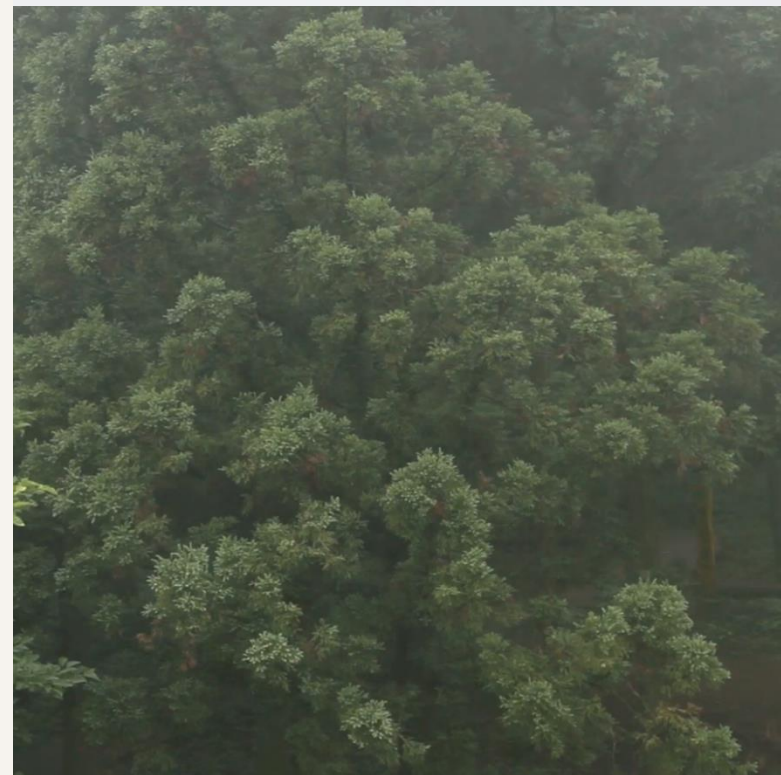
- ギャラリーアデパート、Daum kakao farmer入店

## 2017

- 輸出関連検疫施行場指定および香港輸出

## 2018

- 済州優秀製品品質(JQ)マーク認証  
スマート工場支援事業  
済州スターボックス納品  
高級ベビーフードベベクック納品  
スマート工場Bタイプ選定



# History

2019

- 障害者雇用優秀事業主選定(韓国障害者雇用公団)

2020

- 農村融合産業(6次)2次認証更新

濟州特産品認証(JQマーク)獲得-製品追加

2021

- 国軍福祉モール

2022

- 家族親和認証事業体選定(女性家族部)

中小企業ベンチャー部スマート工場Bタイプ選定  
(中小企業ベンチャー部)

2023

- カフェ I GOT EVERYTHING 公務員年金公団店開業





# 認証および受賞現況

Certifications, Awards

# 平和の村認証現況

## 衛生関連認証現況

2007安全管理認証(作業場、店舗、農場)HACCP  
認証

2008 ISO 22000認証(食品経営安全システム)

## 品質関連認証現況

2012原産地表示優秀事業場認証

2013LOHAS認証

2018済州優秀製品品質(JQ)マーク認証

## 品質関連受賞現況

2012畜産物HACCP運営優秀事業場表彰

2013LOHAS Awards最優秀賞(食品)受賞

2013ドイツIFFA(ドイツ肉加工博覧会)金メダル  
6個および特別賞受賞

2014東南アジアLOHAS優秀賞受賞

## その他認証および受賞 現況

2008社会的企業認証(済州特別自治道1号)

2009重度障害者生産品生産施設指定(福祉部)

2012雇用優秀企業認証

2013地域ホワイト企業(産業資源部)

2015農村融合産業(第6次産業)認証





# 特許目録



 특허청 第10-1440785号

豚コースを用いたノム  
の製造方法及びその方法  
により製造されたノム  
2014.09.05

 특허청 第10-1455756号

スズタケを含む肉類加工食品  
及びその製造方法  
2014.10.28

 특허청 第10-1478062号

乳酸菌サラミ及びその製造方法  
2017.01.31

 특허청 第10-1725081号

醤油を用いたサラミ及びその製造方法  
2017.04.04





## 販売製品

Our products





## 濟州맘粗挽きカルビ味 ソーセージ

濟州黒豚と直接育てた野菜、韓国産大豆の味  
噌玉麴で作った韓国醬油で、すっきりとした  
ほどよい塩味でソーセージ本来の味を楽しめ  
る製品です。



 2011 IFFA AWARD WINNER

## 濟州맘きのこプルコギ ソーセージ

濟州黒豚と直接育てた野菜、  
直接育てた風味豊かなきのこの味が絶品  
のプルコギ味ソーセージです。



 2011 IFFA AWARD WINNER

## 濟州맘ウィンナーソーセージ

スモークの香りが際立つクラシックソーセージ

昔から愛されてきた伝統オリジナルウィンナーソーセージです。  
肉を細かく碎き、柔らかくもしっかりとした歯ごたえの逸品です。



## 濟州맘ニュルンベルガーソーセージ

ドイツ伝統のソーセージの味をそのままに濟州玉ねぎの甘さと黒豚が調和する最高のソーセージです。



## 濟州맘チョリソーソーセージ

韓国人の味覚に合うすっきりとした辛さ  
チョンヤン唐辛子のスパイシーさと  
爽やかさが魅力のソーセージです。



## 濟州맘パプリカソーソーセージ

パプリカとチョンヤン唐辛子のスパイシー  
さが絶品のソーセージです。  
ほのかな辛さが人々の味覚を魅了します。



jejumäm

제주맘  
우리쌀 참나무  
떡갈비맛 스테이크



Jeju Local Ingredients  
제주 울타리(국산)산 돼지고기  
Mom's Mind  
엄마의 마음 즉우염  
Sound Beliefs  
풍부한 단백질로 만든 즉우염  
Delivering Social Good  
사회적 가치를 나누는 즉우염  
Sharing Healthy Value  
건강한 가치를 전하는 즉우염



냉장제품  
함량유형 : 분쇄가금육제품(살균제품)240g(683kcal)  
참나무 3.01%(국산)

# 濟州맘 粗挽きカルビステーキ

直接栽培した野菜および濟州黒豚を使用

直接漬け込んだ韓国醬油で味を出し、オークでスモークした肉の風味が際立つ製品です。手作業で作るため肉汁が逃げず、しっとりとした柔らかい食感が魅力の絶品です。





# 濟州맘 ハンバーグステーキ

黒豚と韓国産牛肉を使用

蒸気で蒸した後、再度直火で焼いた炭火の香りが  
絶品のハンバーグステーキ。  
手ごねのため肉汁と肉の食感をダイレクトにお楽  
しみいただけます。  
農家から直接取り寄せた新鮮な玉ねぎや卵を使用  
しているので安心してお召し上がりいただけます。



# ローストハム

濟州産黒豚ヒレ肉を塩漬け後に燻した手作りハムです。

脂が少なくさっぱりとした味、タンパク質が豊富なためダイエットにも適しています。



# フィレットハム

濟州産黒豚ヒレ肉を塩漬け後に燻した手作りハムです。

肉の繊維が生きた柔らかくさっぱりとした味。冷やしてサラダに入れても美味しくお召し上がりいただけます。





# ビアシンケン

ドイツで最も人気のある手作りソーセージ

豚肉を細かく碎き、粒肉を混ぜて粗塩と天然スパイスで味を出したソーセージです。



# サラミ

济州産の黒豚と韓国産肉牛の黄金比

韓国大豆から直接作った韓国醤油、塩、ドライハーブで漬け込み、10日間低温で燻すことにより色を付け、自然豊かな济州で30日以上熟成させた製品です。



# おわりに…

今日も食卓に上がった食べ物に“どこから来たの？”と問いかけます。

でも残念ながら、どこで、誰によって、どのように作られたのか、はっきり分かる食べ物はあまり多くありません。

しかし平和の村は自信を持って答えることができます。

自然豊かな済州で育った黒豚、済州天然岩盤水で育ったミネラル豊富なテジョンニンニクをはじめ、済州の大地で直接育った野菜、韓国産大豆の味噌玉麴で作った醤油、韓国産オークで直接燻す生産過程など…

これまでの長い間、平和の村は小さなものひとつにも人の手をかけなければならないという食べ物の価値に注目しました。

平和の村では、抗生物質、遺伝子組み換え農産物、保存料、調味料、色素などは使用しません。たとえ保存期間が短く流通の難しさがあるとしても、平和の村は人の手で自然から得た食材を使って食べ物を作るのことに最善を尽くします。

そのため、平和の村で作った食べ物は、どこで、誰が、どのように作ったのかについて明確な履歴があります。

食卓にはもっと価値のある食べ物が並べなければならない、そのことを平和の村はよく知っているからです。



# 平和の村