[붙임 2] 기업 조사양식

[홈페이지용 개요(2 Page 분량)]

소개	기업명	주식회사 팜조아 농업회사법인	FARMJOA (주)팜조아
		대표자명 황 은 경 홈페이지 https://smartstore.naver.com/farmjoa	
	기업 설명	급속냉동기술(IQF,BQF)을 활용한 냉동 밀키트 (식품)제조 기업	
		- 급속냉동설비, 천연향신료/과채주스 자동화 생산라인 보유(구축) - 주요 생산품 : 농산물 IQF/BQF(과채가공품), 천연향신료, 간편조리세트, 과채주스, 신선편의식품	

세부사항

■ 회사 현황

- 설립시기 : 2015년 10월 21일
- 주소: 전라북도 익산시 번영로1길 33 (목천동)

■ 서비스/제품

- 제품 : '뚝딱! 냉동야채' 와 '리얼! 클렌즈 주스 KIT'
- 서비스

[뚝딱! 냉동야채] Easy convenient Vegetable 번거로운 식사준비는 끝!

[리얼! 클렌즈 주스 KIT] Your Body Deserves Delicious. 가장 맛있는 순간! 가장 신선한 순간!
눈으로 확인하고, 직접 만들어 먹는 클렌즈 주스

1. 안심할 수 있는 HACCP인증 공정의 **5단계 안심세척!!**
   (브러쉬세척 -> 이물선별 및 전처리 -> 버블세척 -> 탈수 -> 소독 -> 버블 자동세척 3회)
2. 원물이 하나하나 개별냉동되어 손질 전의 신선함을 그대로 유지하여 품질이 뛰어납니다.
3. 엄선된 국내산 원물이 그대로 급속냉동되어 **원물 상태를 직접 눈으로 보고 확인**할 수 있습니다.
4. 식재료를 전처리해 반가공 상태로 냉동하여 **만들어 먹는 재미와 편의성을 제공**합니다.
5. 별도 세척이나 손질이 필요 없어 음식물쓰레기가 발생하지 않습니다.
6. 해동하지 않고 바로 여러가지 요리(다양한 밀키트)에 활용할 수 있습니다.
7. 한알 한알 잘 떨어져 있어 필요한 만큼만 꺼내 사용할 수 있습니다.
8. 용도에 맞게 손질하여 -40° C에서 개별급속냉동(IQF)로 맛과 영양을 그대로 보존했습니다.

– 핵심 제품 이미지

■ 보유 IP

– 특허 : 개별급속냉동을 이용한 생과실 함유 냉동식품 제조방법외 1건

– 상표 및 서비스표 : (주)팜조아 농업회사법인 상표외 8건

– 실용신안 : 개별급속냉동을 이용한 생과실 함유 냉동식품 제조방법

■ 차별성

– 기술적 차별성 : 급속냉동설비(IQF,BQF/스파이럴)와 천연향신료, 과채주스 라인 동시 보유 업체의 희소성과 제품의 차별성 및 다양성

– 타겟(시장) 차별성 : 냉동 농산물, 냉동 밀키트 시장은 급속도로 성장하는 분야로서 국내뿐만 아니라 세계시장도 함께 급성장하고 있으며 수출성이 매우 큼. ㈜팜조아의 기획제품은 다양하게 조리 가능한 모듈형 냉동 밀키트로, 최근 모디슈머 트렌드와 일치하는 제품으로 팜조아 제품 라인업의 조합을 통하여 다양한 퓨전 요리가 가능한 기술독창성이 높은 서비스/제품임.

■ 비즈니스 모델

– 라이센싱 : 1인 가구 비중이 증가하는 현대추세에 맞춰 맞춤형 상품 개발하여 부가가치 창출 가능한 냉동 밀키트(IQF/BQF)의 다양한 생산공정을 통해 양방향(B2B/B2C), 수출 확대

– 기술협력 : 농업기술실용화재단 등의 기관을 통한 기술이전, 투자유치로 특화상품을 개발하여 사업화 및 국내 · 외 판매 활성화

■ 사업 현재 상황 및 애로사항 (2020년 12월 기준)

– 보유 제품 현황

신제품 출시 일정 : ‘21년 6월 리얼! 클렌즈 주스 5종 출시 예정

‘21년 3/4분기 뚝딱! 컬리플라워라이스(국내산) 출시 에정

– 보유 IP 현재 상황

‘20년 11월 개별급속냉동을 이용한 생과실 함유 냉동식품 제조방법 1건 출원

㈜팜조아의 주요 관심 기술은 보유하고 있는 IQF/BQF 설비 및 제조 기술을 사용하여 차별화된 냉동 간편식 제조 방법에 관한 기술로서, 경쟁업체의 특허 현황을 파악을 통해 신제품 제작 및 기존 보유 기술의 개선에 참고하고자 함

– 국가연구개발 사업 참여 상황

전문인력으로 구성된 부설연구소 운영을 통한 R&D사업 기반을 구축하고 농림수산식품기술기획평가원의 바이오식품산업분야의 연구개발과제로 선장받아 ‘항균기능 갖는 숨쉬는 나노섬유 포장재 개발사업’ 추진 및 완료

– 협력 필요 분야 : CMO(마케팅) 분야

■ 연락처

– 문의처

대외협력 담당 : 유정욱 이사, 황은경 대표이사 063-904-2111

[기업 조사 양식 참고자료]

1. 주요 인력 경력 사항 (CEO)

성 명	황 은 경
E-mail	sazinsa11@naver.com
전화번호	063-904-2111 (070-8706-1111(0000))

학력	기 간	학 교 명	전공분야	수 학 상 태
	2016~2018	전북대학교 생명자원과학대학원	농업경제학/ 석사	졸업
		- [논문] 식품 가공 산업의 활성화 방안에 관한 연구 (냉동 가공식품을 중심으로)		

경력	기 간	기 업(관) 명	직 위	담당업무
	2003년8월~12년12월	중앙일보(서소문)	팀장	
	2013년2월~15년10월	참드레(주)농업회사법인	이사	경영
	2015년10월~현재	(주)팜조아 농업회사법인	대표이사	경영

최근 3년간 개인상훈	수여기관명(수여일)	포 상 명	포상내용
	(사)전북장애인정보문화협회 (2019년 8월)	지역 장애인 복지 증진	지역 장애인 복지 증진
	산업통상자원부 장관 (2020년 12월)	유공자 포상	바이오분야 유공자 포상

기타 교육 수료 사항

- 2015.03. 6차산업 농업인대학 수료
- 2017.03. HACCP 팀장과정 교육 수료
- 한국산업안전보건공단 : 2017.04 위험성평가 사업주교육 수료
- 한국경영기술원 : 2017.04 농산물 가공공정의 생산관리/품질관리시스템 개선 교육 수료
- (사)캠틱종합기술원 : 2017.07 전문가활용 기업 맞춤형 교육 수료
- 2018.04. HACCP 경영자과정 교육 수료
- 한국식품산업협회 : 2018~2020년 식품위생교육 수료
- 농림수산식품교육문화정보원 : 2018.04 농수산물 원산지 표시제도 교육 수료
- 2018.04.19 전북대학교 농생명대학 '농산업 4차산업혁명 컨퍼런스 '
- 한국산업안전보건공단 : 2019.03 위험성평가 사업주교육 수료
- 농림수산식품교육문화정보원 : 2020.07 친환경농업 가공/취급 교육 수료
- 농림수산식품교육문화정보원 : 2020.07 친환경농업 농산물 교육 수료
- 한국산업안전보건공단 : 2020.10 산재예방요율제 사업주 교육 수료

2. 보유 지재권 추가 설명

종 류	고안의 명칭	출원/등록일	출원번호/ 등록번호	비고 (등록 or 출원)
특허	농산물 포장지용 숨쉬는 나노섬유 스티커 및 포장지	2019.04.24	10-1974085	등록
특허	개별급속냉동을 이용한 생과실 함유 냉동식품 제조방법	2020.11.23	10-2020 -0157750	출원
실용신안	과일 또는 채소를 첨가한 발효쌀죽 및 그 제조방법	2019.12.01	10-1229393	등록
상표권	상표등록증 "주식회사 팜조아 농업회사법인"	2017.01.04	40-1225403	등록
상표권	친정엄마꾸러미 제 29류	2017.01.03	1085244	등록
상표권	친정엄마꾸러미 제 31류	2017.01.03	1085245	등록
상표권	친정아빠꾸러미 제 29류	2017.01.03	1069193	등록
상표권	친정아빠꾸러미 제 31류	2017.01.03	1069196	등록
서비스표	친정엄마꾸러미 제 35류	2017.01.03	0266418	등록
서비스표	친정엄마꾸러미 제 43류	2017.01.03	0300784	등록
서비스표	친정아빠꾸러미 제 43류	2017.01.03	0300785	등록
서비스표	친정아빠꾸러미 제35류	2017.01.03	0311758	등록
주) 산업재산권 종류 : ① 특허 ② 실용신안권 ③ 디자인등록 ④상표등록 ⑤프로그램				

3. 보유 기술/제품의 차별성 관련 추가 설명 자료

NO	구 분	보유 기술 내용		
1	핵심기술명	BQF(Block quick freezing)		
	대내경쟁력	☑ 탁월, ☐ 우수, ☐ 보통	제품적용여부	☑ 적용, ☐ 미적용
	기술내용	* 원물 및 저단 입자가 큰 상품의 IQF 생산 가능 (예: 딸기, 깍뚝썰기, 슬라이스제품) * 같은 식품을 한 덩어리로 냉동하여 동결 후의 모양이 덩어리로 포장되는 냉동법 * 동결 체인 길이가 길어 급속냉동 효과 탁월 * 영하 40℃에서 급속동결되어 긴 유통기한 확보 가능		
2	핵심기술명	IQF (Individual quick freezind)		
	대내경쟁력	☑ 탁월, ☐ 우수, ☐ 보통	제품적용여부	☑ 적용, ☐ 미적용
	기술내용	* 전처리 규격화된 농산물(소형의 식품)을 개별로 급속 냉동 후 포장 * BQF와 비교하여 빠른 상태로 개별로 냉동되어 보존되며, 품질		

		매우 우수 * 식품 급속냉동, 기술평가 우수기업 인증 (T-4) * 특허출원 : 제10-2020-0157750호 개별급속냉동을 이용한 생과실 함유 냉동식품의 제조방법		
3	핵심기술명	과일, 채소를 첨가한 발효 쌀죽 및 제조방법		
	대내경쟁력	☐ 탁월, ☑ 우수, ☐ 보통	제품적용여부	☐ 적용, ☑ 미적용
	기술내용	* 쌀누룩으로 쌀을 발효한 후 토마토, 딸기, 바나나, 블루베리, 복분자, 감자, 고구마 등의 채소 또는 과일의 퓨레를 첨가함으로써 죽의 맛과 농도를 기호에 맞게 조절함과 동시에 비타민, 섬유소 등 영양성분이 우수한 쌀죽의 제조방법 * 과일 또는 채소의 첨가로 맛, 향, 색 및 전반적 기호도 등의 관능적 특성이 우수해지고 또한 과일 또는 채소 등에 함유된 풍부한 폴리페놀 등에 의해 항산화효과도 갖게 되므로 기호성이 우수함과 동시에 항산화 효과를 나타내어 건강기능성이 우수한 죽 제품으로 상품화 가능함. * 실용신안 : 제-10-1229393호 과일 또는 채소를 첨가한 발효 쌀죽 및 그 제조방법		
4	핵심기술명	나노 물질을 이용한 포장 기술		
	대내경쟁력	☑ 탁월, ☐ 우수, ☐ 보통	제품적용여부	☑ 적용, ☐ 미적용
	기술내용	* 본 기술은 OPP필름이나 PLA필름으로 제작된 포장재에 통기성이 높은 나노섬유를 부착하여 유통기한을 연장하는 방법 연구 * 나노섬유에 이산화탄소를 흡착할 수 있는 충전제를 혼합함으로써, 포장지 내부의 이산화탄소 농도를 조절 * 포장지 내에서 발생하는 수분을 나노섬유를 이용하여 포집 * 나노섬유에 항균 기능을 갖는 계피, 피톤치드를 첨가하여 부패균의 번식 억제 * 특허 : 제10-1974085 농산물 포장지용 숨쉬는 나노섬유 포장지		

4. 비즈니스 모델 관련 추가설명자료

구분	내용
라이센싱	■ 1인 가구 비중이 증가하는 현대추세에 맞춰 맞춤형 상품 개발하여 부가가치 창출 가능한 냉동 밀키트(IQF/BQF)의 다양한 생산공정을 통해 양방향(B2B/B2C), 수출 확대 - 상품 주 출하시기에 원물 가공하여 온라인/오프라인 판매망 확대 - 신제품 개발 및 공장 가동률 제고를 통한 내수 및 수출 확대
기술협력	■ 농업기술실용화재단 등의 기관을 통한 기술이전, 투자유치로 특화상품을 개발하여 사업화 및 국내 · 외 판매 활성화 - 유럽 시장에 진출하기 위하여 FSSC 22000 인증 취득 진행 중 - 현재 '19년 초도수출된 호주(제시카마켓)을 기반으로 두바이, 홍콩,

	동남아, 미주, 유럽에 추가 수출 완료했으며, 컨설팅사업을 영위하여 2021년 4월 말 영국, 벤쿠버 2백만원, 토론토 3백만원, 말레이시아 2백만원, 홍콩 5백만원, 두바이 1억원 추가 수출을 완료하였으며, 5~6월 홍콩 6천만원, 미국(시애틀) 5천만원 수출 진행 中

5. 사업 현재 상황 관련 추가설명자료

사업 현황	세부사항
신제품	출시일정 '21년 6월 리얼! 클렌즈 주스 5종 출시 예정 '21년 3/4분기 뚝딱! 컬리플라워라이스(국내산) 출시 에정
국가연구개발사업	농림수산식품기술기획평가원 – 바이오식품산업분야의 연구개발과제 完
필요 분야	협력(수출 확대, 마케팅분야)