



Gwangcheon Star(Byul) Seasoned Laver is a local specialty of Gwangcheon in Hongseong-gun, Chungnam. The product features a thin layer and a smooth, rich flavor.

01 대표자 인사말 및 경영이념 | President Message

안녕하십니까? **"우리가족이 먹는 김"** 별식품 대표 이재부입니다.

별식품은 김 특산물의 고향인 충남 광천에 위치하고 있으며, 30년 전통의 조미김 노하우로 김 본연의 맛을 살리기 위해 노력하는 맛김 전문 제조업체입니다. 특히 서해안 청정해역에서 생산되는 최상급 원초만을 엄선하여 철저한 위생관리를 통해 정성껏 가공하기에 품질과 맛 면에서 특별한 제품임을 자부합니다.

식품은 곧 제조자의 **정직**과 **정성**입니다.

이는 수십 년의 세월 동안 조미김을 직접 생산해 오면서 터득한 철학입니다. 단기적인 이익을 위해 더 많은 상품을 만들기도는 고객 여러분의 건강을 위하여 정직과 정성이 담긴 장기적인 상품을 만들겠습니다.

"우리가족"

이 단어가 세상에서 가장 소중하듯 **"우리고객 한 분 한 분"** 도 세상에서 가장 소중합니다. "우리가족이 먹는 김"이란 일념 하에 올바른 식품으로 신뢰받는 기업이 되도록 최선을 다할 것을 고객 여러분께 약속 드립니다.

별식품 대표 이재부

Hello, everyone.

My name is Lee Jae-boo, and I am the CEO of Star(Byul) Food, **"a reliable laver producer for families"**.

Located in Gwangcheon, Chungnam, known as the hometown of authentic laver specialties, Star(Byul) Food is a specialized producer of seasoned lavers that has 30 years of seasoning expertise in retaining the original taste of lavers. We take great pride in presenting special products of high quality and taste: we carefully select only the best raw lavers produced in clean ocean water around the Yellow Sea's coastal area, and then process them with thorough hygienic management.

Food directly reflects the **honesty** and **devotion** of its manufacturer.

This is the philosophy we have learnt by producing seasoned lavers for decades. Rather than prioritizing quantity for short-term interest, we will make long-lasting products that prove our commitment to ethical quality for our customers' health.

"Our family"

As this phrase holds great importance for us, we also place great priority on pleasing and meeting the standards for **"every single customer of our products."** Under our commitment to producing "lavers that we'd definitely share with our families", we promise you that we will do our best to earn your trust as a company that produces high quality food.

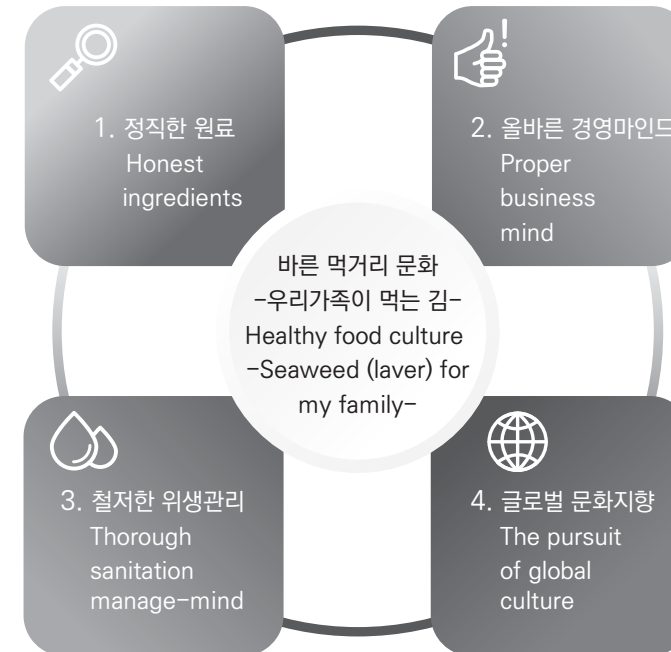
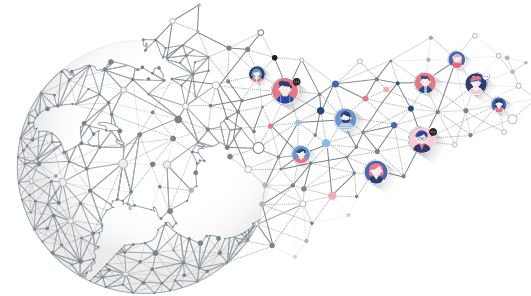
Lee Jae-boo, CEO of Star(Byul) Food

02 경영방침 | Management Philosophy and Policy

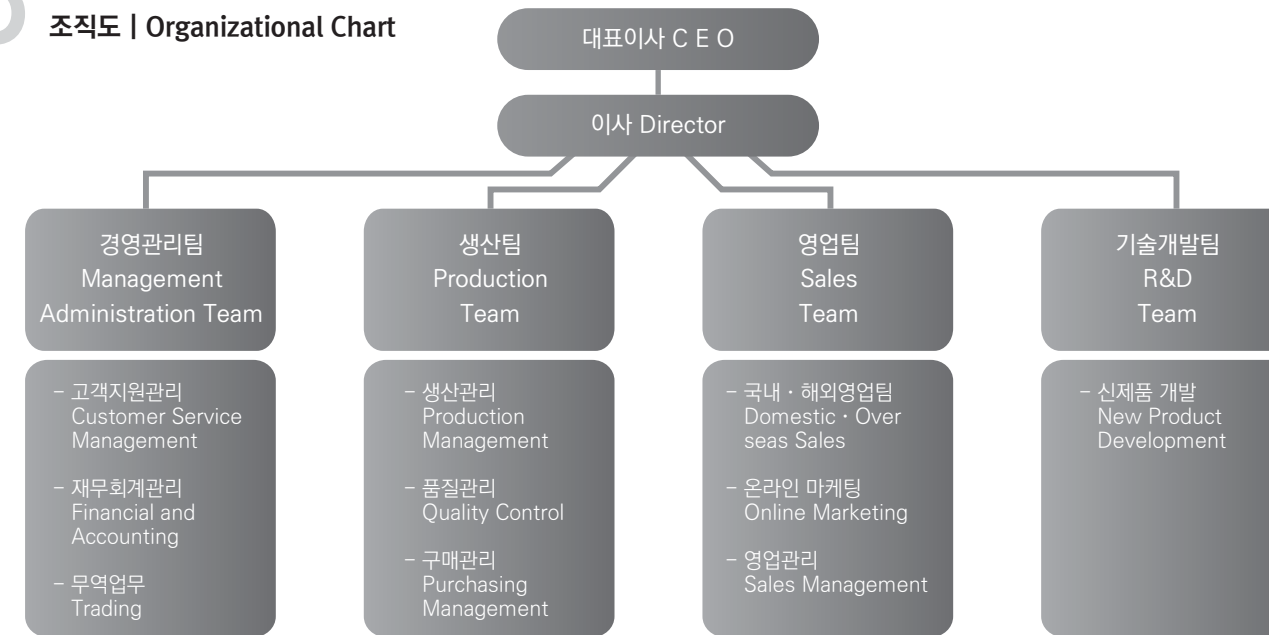
우리는 최고의 제품을 제공하여 올바른 먹거리 문화발전에 이바지한다

We contribute to the development of healthy food culture

by producing the best quality of products.



03 조직도 | Organizational Chart



04 연혁 | History

- 2006.11 별식품 설립 / Established Star(Byul) Food
- 2007.08 ISO 9001 품질경영시스템 인증, ISO 14001 환경경영시스템 인증 / Certified with ISO 9001 Quality Management System and ISO 14001 Environmental Management System
- 2008.08 별맛 파래김 신상품 개발 / Developed Star(Byul) Flavored Sea Lettuce Laver
- 2009.01 ISO 22000 식품안전경영시스템 인증 / Certified with ISO 22000 Food Safety Management System
- 2009.09 충청남도지사 품질 추천 농특산물 지정 / Designated as a recommendable local specialty product by Chungnam Province Governor
- 2009.12 대만시장 진출 / Launched products in Taiwan
- 2010.03 중국시장 진출 / Launched products in China
- 2010.11 클린 시설 완비 / Installed a sanitation facility
- 2011.05 자동화 설비 신축공장 확장이전 / Built an automated plant and relocated facilities to the new plant
- 2012.01 미국시장 진출, FDA 미국 식품의 약국 승인 및 공장등록 / Launched products in the United States and obtained product approvals and plant registrations from FDA
- 2013.07 유럽시장 진출 / Launched products in Europe
- 2013.12 유망중소기업 선정 / Selected as a promising small and medium-sized enterprise
- 2013.12 수출유망중소기업 선정 / Selected as a promising small and medium-sized enterprise for export
- 2014.01 한·EU 원산지인증수출자 인증 / 'Korea·EU-approved exporter'
- 2014.10 일본, 베트남 시장진출 / Launched products in Japan and Vietnam
- 2015.05 홍콩 시장진출 / Launched products in Hong Kong
- 2015.06 중국 수산물 생산·가공시설 등록 / Facilities registered in China for fisheries production and processing
- 2015.07 식품 안전관리 인증기준(HACCP)적용업소 인증서 획득 / Certified for HACCP (hazard analysis and critical control points)
- 2015.09 전통식품 품질인증서 획득 / Certified for traditional food quality
- 2016.05 NOP(USDA)인증 / Certified with NOP(USDA)
- 2016.09 HALAL 인증 / Certified with HALAL
- 2018.04 제2공장 신축 / The second factory expansion
- 2018.12 별식품 법인설립 / BYUL FOOD CO.,LTD incorporation
- 2019.10 '숯불김' 신상품 출시 / New product launch-Charcoal Barbecue Seaweed
- 2019.11 SIAI 혁신제품 선정 / SIAL Inovation Product
- FSSC22000인증 획득 / Certified with FSSC22000
- 2020.11 MUI HALAL 인증, 러시아 EAC 인증 획득 / Certified with MUI HALAL, EAC

05 제조공정 | Production Process

- 1. 김 원료 매입 국산 100% 냉동참고 보관 및 숙성 / Raw Laver Purchasing Store and ripen 100% domestically harvested lavers in cold storage
- 2. 원초 선별 및 자동투입 이물질 및 찢어진 김 선별 / Laver Sorting - Sort impurities and torn lavers
- 3. 1차 구이 구이: 200℃ 전후 / First Roasting - Roast lavers at around 200℃
- 4. 조미 과정 혼합유, 소금 및 기타 기능성 원료 혼합 / Seasoning - Apply mixed oil and salt with other functional ingredients
- 5. 2차 구이 과정 350℃ 전후 / Second Roasting - Roast lavers at around 350℃
- 6. 구운김 자동계수 제품 규격 단위 별 계수 / Automatic Counting - Lavers are counted by product specifications
- 7. 구운김 절단 포장단위, 내용량 별 포장 / Severing - Packaging products by packaging unit and contents
- 8. 자동 포장 / Automatic Packaging
- 9. 출하 전 제품 보관 / Product Storage

1. 서해안최상급원초

서해안 청정지역에서 채취되는 참김과 돌김을 별맛김 만의 특유한 비율로 혼합하여 최상급 품질의 원초만을 엄선하여 사용합니다.
The Best Quality Laver Produced from Yellow Sea in Korea
We carefully select purple laver and rock laver from the clean Yellow Sea in Korea.

2. 품질관리

1. 자체 냉동시설 365일 같은 온도를 유지하여 매회햇김과 같은 신선한 품질을 유지할 수 있는 보관과정
2. 생산 중 적정 온도와 습도를 유지함으로써 김의 산화방지와 습방지를 통하여 좋은 품질을 관리할 수 있는 생산과정
3. 완제품 생산 후 저온의 온도에 보관함으로 처음과 같은 김 품질을 보존하는 보관 과정을 거쳐 생산됩니다.

Quality management

1. Our storage process maintains a quality of freshness like mineral seaweed by maintaining the same temperature year round in our own refrigeration facility.
2. Our production process manages good quality by maintaining an appropriate temperature and humidity level during production to prevent the seaweed from oxidation and humidity.
3. Our storage process preserves the original state of the seaweed's quality by keeping it at a low temperature after processing.

3. 국제적인 식품 안전 인증 보유 : FSSC22000, ISO22000, HACCP, FDA, HALAL, USDA

(주)별식품은 FSSC22000, ISO22000, HACCP, FDA, HALAL, USDA 등 각종 인증을 보유하고 있습니다.

보다 안전한 식품을 위하여, 원초 채취에서부터 고객의 식탁에 오르기까지 모든 생산 과정을 국제적인 기준에 따라 엄격하게 관리하고 있습니다.

더불어 국립수산물품질관리원에서 직접 관리하는 전통식품인증을 받았습니다. 한국의 맛을 세계에 알리는 식품의 글로벌화에 앞장서고 있습니다.

International Food Safety Certification : FSSC22000, ISO22000, HACCP, FDA, HALAL, USDA

Byul Food.,Ltd. has been certified for FSSC22000, ISO22000, HACCP, FDA, HALAL, USDA. In order to serve safe food to our customers, we follow international standards in all production process and enforce strict management control system.

Furthermore, Byul Food.,Ltd. achieved Certification of Korean Traditional Food by NFQS(National Fishery Products Quality Management Service), leading in globalization of Korean seaweed.

4. 국제적인 김 수출 회사

(주)별식품은 미국, 이탈리아, 중국, 홍콩, 베트남 등 세계 10여개국으로 한국의 김을 수출하는 김 전문 기업입니다.

Global Seaweed Expert Company

Byul Food.,Ltd. exports seaweed products to 10 countries in the world such as US, Italy, China, Hong Kong, Vietnam etc.

5. 소비자 브랜드 만족 대상 수여

(주)별식품은 2018년, 2019년, 2020년에 소비자 브랜드 만족도 대상을 차지하였습니다. 항상 좋은 품질의 김으로 고객님들께 성원에 보답하고자 합니다.

Consumer Brand Satisfaction Grand Prize

Byul Food.,Ltd. was awarded the grand prize of consumer brand satisfaction in both 2018, 2019 and 2020 Our goal is to serve great quality of seaweed and make our customer be happy.

6. 장인정신

(주)별식품 제품은 광천김 제조의 30년 전통과 노하우로 정성껏 구운 김입니다.

Artisan Spirit

Our roasted laver is produced with special secret from 30 years of tradition in roasting Gwangcheon laver.



우리가족이
먹는 김
BYUL FOOD (STAR FOOD)



360, Chungseo-ro Gwangcheon-eup, Hongseong-gun, Chungcheongnam-do, 32287, Republic of Korea

TEL. +82-41-642-3750

FAX. +82-41-642-3751

E-MAIL. stella@byulfood.com

www.starkim.co.kr(KOR) / www.byulfood.com(ENG) / www.byulfood.cn(CHA)

BYUL FOOD KOREAN SEAWEED

High-quality original laver from the west coast of korea

30 YEARS OF EXPERTISE AND TRADITION
TO PRODUCE GWANGCHEON ROASTED

SEAWEED

TASTE OF KOERA