

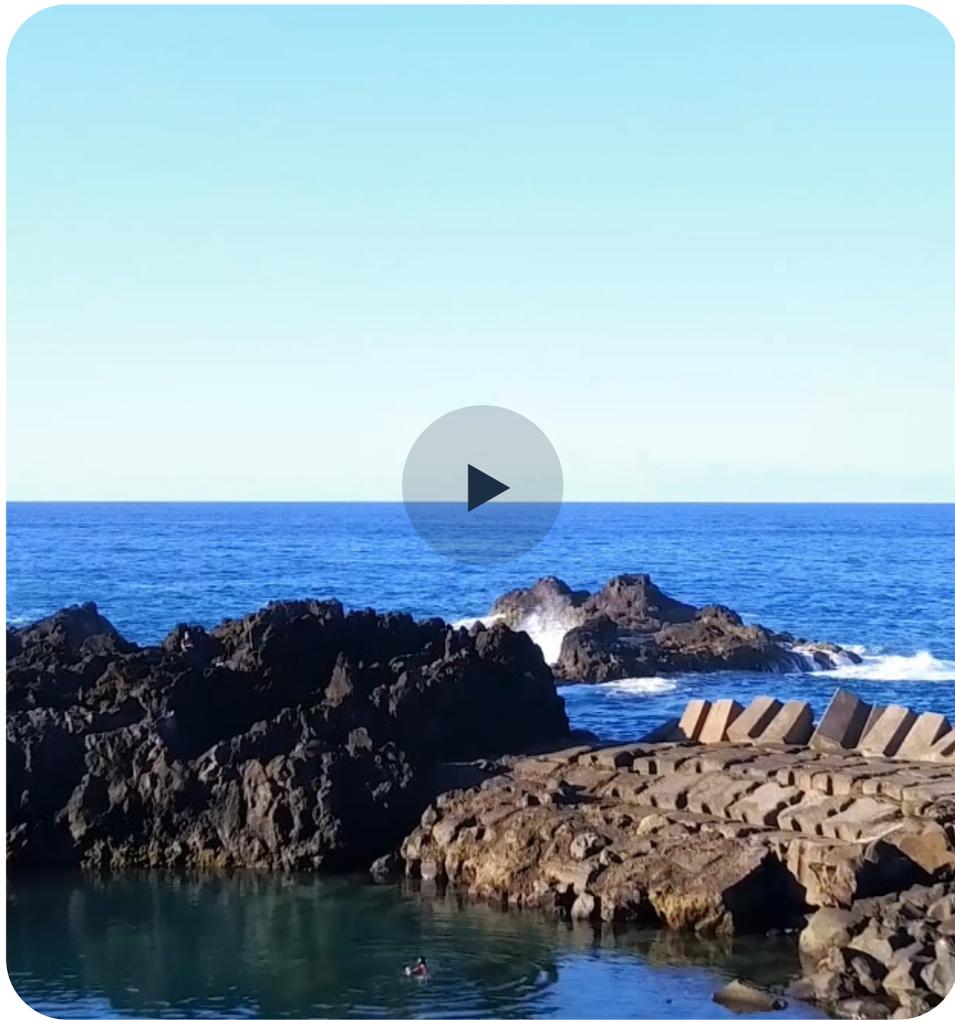


칭도원

글로벌 기준의 프리미엄 수산물을 선도합니다
전통의 노하우와 첨단 기술의 만남,

NATURE'S GIFT, ADVANCED QUALITY

<http://chingdown.com/index.php>



ABOUT US

자연이 살아 있는 청정 해역에서 신뢰의 식탁으로 이어지는 수산물 전문 기업

청도원은 한반도의 동해·서해·남해와 38도선 인근 백령도 주변의 깨끗한 해역을 기반으로 해삼을 포함한 다양한 수산물을 직접 확보하고 관리하는 수산 전문 기업입니다. 해역의 특성과 어종별 생육 환경을 고려한 자체 기준으로 원물을 선별하며, 축적된 전통 기술에 하이테크 가공 시스템을 접목해 원재료가 지닌 고유의 품질과 영양을 안정적으로 유지합니다.

채취부터 가공, 생산, 유통까지 모든 과정을 일원화해 관리함으로써 소비자가 신뢰할 수 있는 안전한 수산물 공급 체계를 구축했습니다.

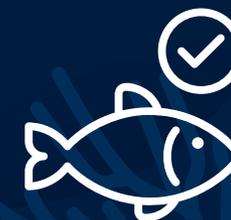
끊임없는 연구와 도전 정신을 바탕으로 글로벌 인재와 기술을 아우르며, 정직한 경영을 통해 대한민국 수산물의 가치를 세계로 확장해 나가고 있습니다.



엄선된 원물의 안정적 확보



폭넓은 수산 제품 라인업 구축



안전 기준을 충족한 건강한 먹거리



HISTORY & CERTIFICATIONS STATUS

청도원의 발전 과정과 인증 현황

2015

- 청도원 설립
- 건해삼 중국 수출
- 서울지사 설립
- 롯데 면세점 건해삼 납품
- 중국 수산물 박람회 참가
- 부산 국제박람회 참가
- 상하이 엑스포 국제 수산물 박람회 참가
- 홍콩 푸드 페스티벌 참가

2018

- 냉동즉식해삼 중국 수출
- 매일해삼 중국 수출
- 냉동즉식전복 중국 수출
- 건전복 중국 수출
- 상해국제어업박람회 참가
- 청도국제어업박람회 참가
- 말레이시아 박람회 참가
- 기항후 특허 획득
- 한중 FTA 원산지인증수출자 인증서 획득

2016

- 보스턴 국제수산물 박람회 참가
- 대만, 한국 수산물 진흥 전시회 참가
- 해삼 건조기술특허 획득
- 워커히лл 면세점 건해삼 납품
- 신세계 면세점 건해삼 납품
- 서울 국제식품 전시회 참가
- 홍콩 식품박람회 참가
- 중국 지사 설립
- 홍콩 지사 설립

2019

- 상해국제어업박람회 참가
- 청도국제어업박람회 참가
- 서울식품박람회 참가
- 부산수산물엑스포 참가
- 벡스코 수출상담회 참가
- 수협 인큐베이터사업 참여
- 연태한국경제통상교류간담회 참가
- 한국 수협 수산물 사업설명회 참가
- 인천으로 공장 확장 이전
- 연태 해삼성 로드매장 오픈

2017

- 보스턴 국제수산물 박람회 참가
- 브뤼셀 유럽 수산물 박람회 참가
- 싱가포르 식품박람회 참가
- 홍콩 식품 박람회 참가
- 홍콩식품 페스티벌 참가
- 한상인대회 참가
- 부산국제 수산물박람회 참가
- 한화 갤러리아 면세점 건해삼 납품

2020

- HACCP 획득
- ISO22000 획득
- K-FISH 획득
- 100만불 수출탑 획득
- 연구전담부서 설립
- 수산물생산가공시설 등록
- 부산국제수산물무역EXPO 무역상담회 참가
- 코엑스 해외마케팅대전 참가
- 코엑스 푸드위크 참가
- 한삼왕 특허
- (홍콩, 중국, 미국)화상박람회 참가

· CERTIFICATE ·

엄격한 기준을 충족하는 인증과 검증된 품질

철저한 관리와 엄격한 기준을 통해, 검증된 품질의 신뢰할 수 있는 수산물만을 엄선하여 제공합니다.



QUALITY OF CLEAN SEAFOOD GUARANTEED THROUGH CERTIFICATION

OUR BRANDS

전문성을 담은 청도원의 두가지 브랜드

자연과 바다의 가치를 존중하며, 고객님께 신선하고
고품질의 수산물을 제공하고자 하는 브랜드 이념을 담았습니다.



Hanshenwang
Korea's leading sea cucumber brand

한삼왕은 백령도 인근 38도선 군사 보호 해역에서 자란 자연산 해삼을 직접 채취하여 엄격히 선별합니다.

HACCP 인증 시설에서 가공된 해삼은 K-FISH 인증을 받은 다양한 제품으로 제공되며, 청정 바다의 가치를 담아 신뢰받는 대한민국 대표 해삼 브랜드입니다.



하이바다는 프리미엄 수산물만을 엄선해 선보이는 수산물 전문 브랜드입니다. 인천 청정 서해 해역에서 당일 조업한 제철 해산물만을 선별해 신선함이 살아 있는 상태로 가공합니다.

낮은 수온과 깨끗한 바다 환경에서 얻은 원물의 품질과 풍미를 그대로 담아내며, HACCP 인증 생산 공정을 통해 안전성과 신뢰를 함께 제공합니다.



HANSHENWANG

K-SEAFOOD의 자부심, 프리미엄 해삼 브랜드 '한삼왕'

한삼왕은 HACCP 인증을 받은 자체 시설에서 철저한 위생 관리와 체계적인 공정으로 모든 제품을 생산합니다.

'내가 먹고 가족에게도 자신 있게 권할 수 있는 식품'을 목표로, 청결 기준을 충족한 클린룸 환경에서 전 과정이 관리됩니다.

위생에 민감한 수산물의 특성을 고려해, 안전하고 깨끗한 환경에서 작업이 이루어지며, 바다의 신선하고 건강한 풍미를 담은 믿을 수 있는 수산물을 제공합니다.

백령도 산지 직송

해녀 직접 채취



백령도

KOREA
SEA
CUCUMBER

HI-SEA

엄선된 바다의 가치로 프리미엄 수산을 선별하는 ‘하이바다’

하이바다는 프리미엄 수산물만을 엄선해 선보이는 수산 전문 브랜드입니다.
인천 청정 서해 해역에서 당일 조업·당일 생산을 원칙으로
원물의 신선함과 바다 본연의 풍미를 그대로 담아냅니다.

HACCP 인증을 받은 위생적인 공정을 통해
안전하고 신뢰할 수 있는 수산물을 제공합니다.

당일 조업

당일 생산



하이바다

PREMIUM SEA FOOD



KOREA PREMIUM SEAFOOD



FACILITY

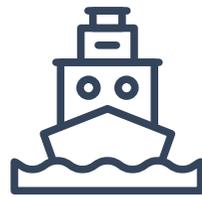
안전하고 신뢰할 수 있는 생산 시설

칭도원은 HACCP 인증을 받은 자체 시설에서 철저한 위생 관리와 체계적인 공정으로 모든 제품을 생산합니다.

‘내가 먹고 가족에게도 자신 있게 권할 수 있는 식품’을 목표로, 청결 기준을 충족한 클린룸 환경에서 전 과정이 관리됩니다.

위생에 민감한 수산물의 특성을 고려해, 안전하고 깨끗한 환경에서 작업이 이루어지며, 바다의 신선하고 건강한 풍미를 담은 믿을 수 있는 수산물을 제공합니다.

ALL-IN-ONE 일괄처리시스템



조업·채취

청정 해역에서 신선한 원물만을 직접 확보합니다.



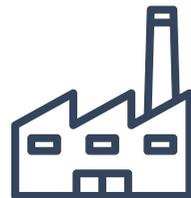
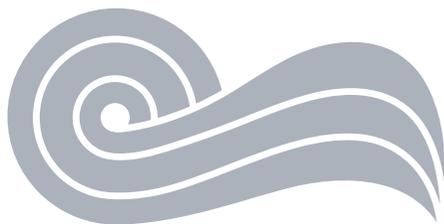
세척 관리

불순물을 제거해 위생적으로 세척합니다.



품질 선별

엄격한 기준으로 우수한 원물만 선별합니다.



위생 가공

HACCP 기준에 따라 안전하게 가공합니다.



물류 관리

신선도를 유지하기 위해 보관 환경을 체계적으로 관리합니다.



안전 유통

체계적인 관리로 신선하게 전달합니다.



KOREA SEA CUCUMBER

한삼왕의 해삼 제품들을 소개합니다.

엄선된 원료, 정교한 공정, 철저한 품질 관리.
 한삼왕은 해삼 본연의 가치를 지켜냅니다.
 신뢰할 수 있는 프리미엄 해삼 제품을 만나보세요.



한국건해삼



한국하루건해삼



한국냉동즉식해삼



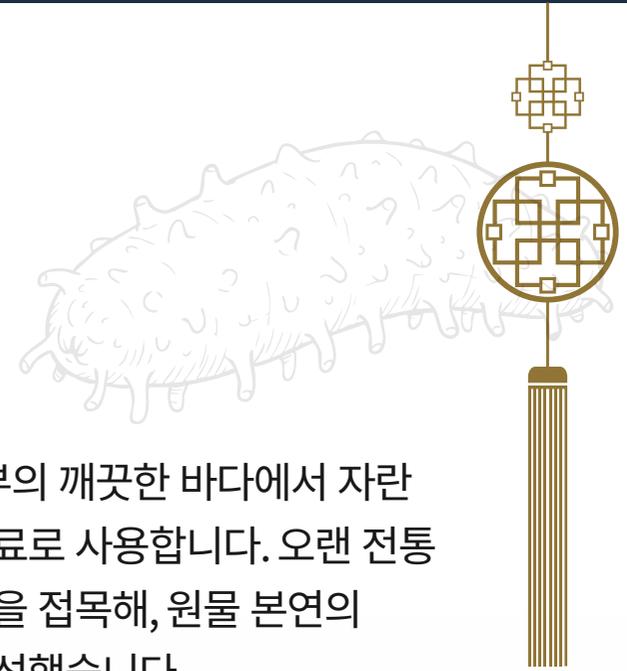
한국자숙해삼

PRODUCT 01



한국건해삼

북위 38도, 한반도 서해 북부의 깨끗한 바다에서 자란 천연 야생 돌기해삼만을 원료로 사용합니다. 오랜 전통 공정에 현대적인 건조 기술을 접목해, 원물 본연의 가치와 풍미를 섬세하게 완성했습니다.



제품구성	건해삼 200g, 벌크 포장	제품유형	수산물가공품
유통기한	제조일로부터 24개월	보관방법	상온보관



PRODUCT 02



한국하루건해삼

하루건해삼은 자체 기술로 완성한 선진 건조 공정을 통해 섬세하게 가공되었습니다. 해삼의 모래주머니와 이빨 등 이물질을 철저히 제거하여 깔끔함을 더했으며, 섭취 전 보온병에 한 마리씩 담가 불리는 것만으로도 손쉽게 드실 수 있습니다.

제품구성	120g, 벌크 포장	제품유형	수산물가공품
유통기한	제조일로부터 24개월	보관방법	상온보관



PRODUCT 03



한국냉동즉식해삼

깨끗한 한국 바다에서 자란 자연산 야생 해삼을 엄선해 전통 불림 공정으로 정성껏 준비했습니다. 쫄깃한 식감은 그대로 유지하고, 급속냉동과 진공 포장으로 바다의 신선함을 온전히 담아냈습니다.

제품구성	500g, 벌크 포장	제품유형	수산물가공품
유통기한	제조일로부터 24개월	보관방법	상온보관



PRODUCT 04

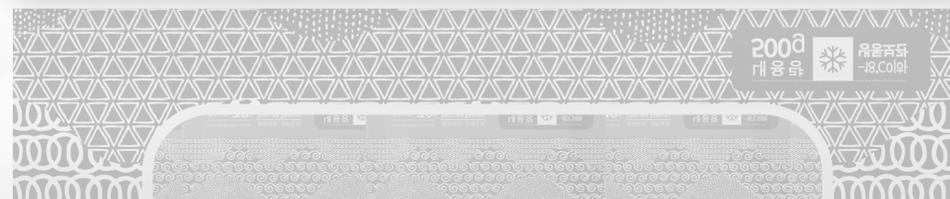


한국자숙해삼



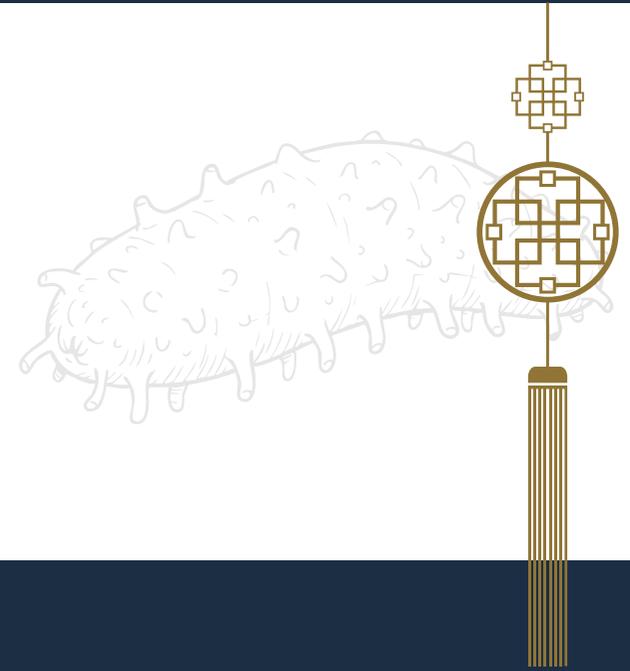
한국 자숙해삼은 건해삼 제조 과정에서 일정 단계까지 가공된 반제품으로, 수분을 유지한 상태의 반건조 해삼입니다.

제품구성	벌크 포장	제품유형	수산물가공품
유통기한	제조일로부터 24개월	보관방법	상온보관



RECIPE

해삼 맛있게 먹는 법



Sea Cucumber & Abalone Porridge

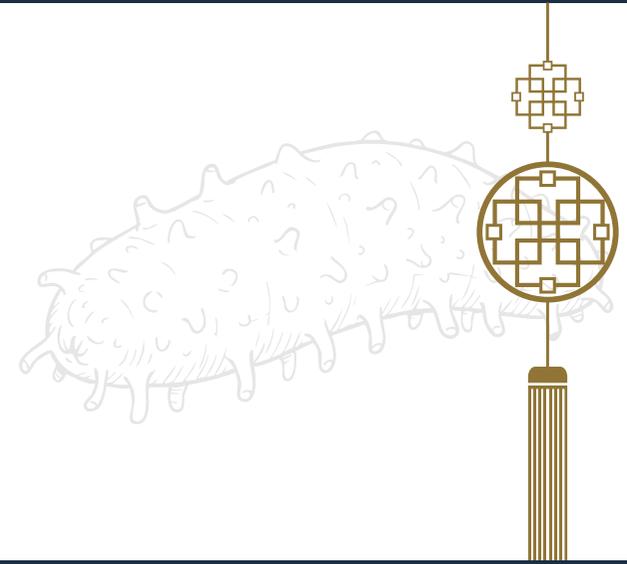
해삼 전복죽

✓ 재료

불린 해삼, 전복, 쌀, 참기름, 마늘, 물(또는 육수), 소금

✓ 만드는 방법

- 01 쌀은 여러 번 씻어 충분히 불려두고, 해삼과 전복은 손질한 뒤 먹기 좋은 크기로 준비합니다.
- 02 냄비에 참기름을 두른 후 마늘을 먼저 볶아 향을 낸 뒤, 전복과 해삼을 넣고 가볍게 볶아줍니다.
- 03 불린 쌀과 물(또는 육수)을 넣고 약한 불에서 눌지 않게 저어가며 천천히 끓입니다.
- 04 쌀알이 부드럽게 퍼지면 소금으로 간을 맞춰 완성합니다.



RECIPE

해삼 맛있게 먹는 법



Sea Cucumber Spicy Salad

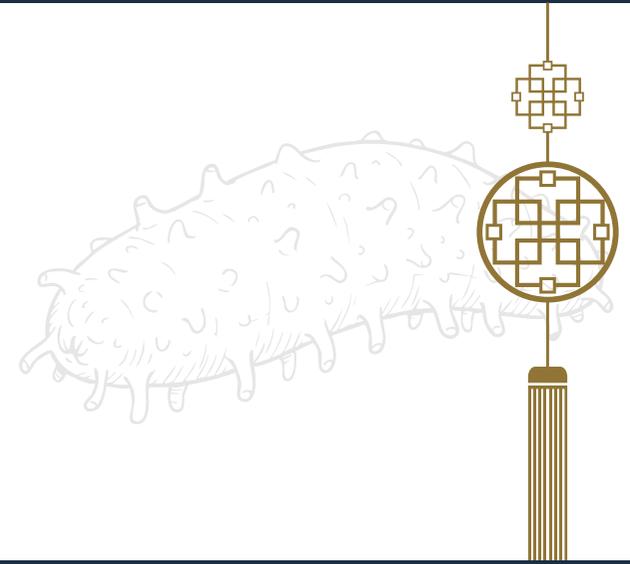
해삼 초무침

✓ 재료

불린 해삼, 오이, 양파, 고추장, 식초, 설탕, 마늘, 참기름, 깨

✓ 만드는 방법

- 01 불린 해삼은 깨끗하게 세척한 뒤 물기를 제거하고 한입 크기로 썰어줍니다.
- 02 오이와 양파는 가늘게 채 썰어 준비합니다.
- 03 고추장, 식초, 설탕, 마늘을 섞어 새콤달콤한 초무침 양념을 만듭니다.
- 04 해삼과 채소를 양념에 넣어 부드럽게 버무린 후, 참기름과 깨를 더해 마무리합니다.



RECIPE

해삼 맛있게 먹는 법



Spicy and Sour Sea Cucumber Salad

해삼 초무침

✓ 재료

불린 해삼, 오이, 양파, 배, 고추장, 식초, 설탕, 다진 마늘, 물(또는 육수), 얼음

✓ 만드는 방법

- 01 불린 해삼은 흐르는 물에 깨끗이 씻어 물기를 제거한 뒤 먹기 좋은 크기로 썰어줍니다.
- 02 오이, 양파, 배는 얇게 채 썰어 시원한 식감을 살려 준비합니다.
- 03 고추장, 식초, 설탕, 다진 마늘에 물(또는 육수)을 더해 물회 양념을 만듭니다.
- 04 그릇에 해삼과 채소를 담고 양념을 부은 뒤 얼음을 넣어 차갑게 완성합니다.

Hi~도

하이바다
PREMIUM SEA FOOD

KOREA SEA FOOD

하이바다의 수산물 제품들을 소개합니다.

청정 해역에서 선별한 신선한 수산물만을 엄선해 선보입니다.
당일 생산 원칙으로 바다 본연의 풍미와 품질을 그대로 담았습니다.
안전하고 믿을 수 있는 공정을 통해 일상 속 식탁에 신뢰를 전합니다.



연어장



해삼장



간장새우장



간장 깐새우장



양념 깐새우장



간장게장



순살 간장게장



양념게장



순살 양념게장



간장돌게장



가리비장



소라장



경상도식
꽃게짜글이



PRODUCT 01



연어장

노르웨이산 자연 연어 중에서도 좋은 원물만을 선별해 알맞은 크기로 정갈하게 손질하고, 깊고 진한 맛의 한국식 특제 간장으로 완성했습니다.

제품 구성	300g, 500g
제품유형	절임식품
유통기한	제조일로부터 7일(냉장보관) 제조일로부터 24개월(냉동보관)
보관방법	냉장보관, 냉동보관

PRODUCT 02



해삼장

국내산 자연 야생 돌기해삼을 엄선해 자숙, 염장, 건조, 불림의 과정을 거쳐 정성껏 가공한 후, 한국 전통 제조 방식으로 만든 깊은 맛의 특제 간장 소스에 담아 완성했습니다.

제품 구성	해삼장 500g, (해삼 4-5마리) 한입씩해삼장 300g(해삼 7마리내외)
제품유형	절임식품
유통기한	제조일로부터 7일(냉장보관) 제조일로부터 24개월(냉동보관)
보관방법	냉장보관, 냉동보관



PRODUCT 03



간장새우장

엄선한 통새우를 껍질째 사용하여 본연의 탱글한 식감을 극대화했습니다. 특제 간장 양념이 속살 깊숙이 배어들어, 한 입 베어 문 순간 입안 가득 진한 감칠맛이 퍼집니다.

제품 구성	500g
제품유형	절임식품
유통기한	제조일로부터 24개월(냉동보관)
보관방법	냉동보관

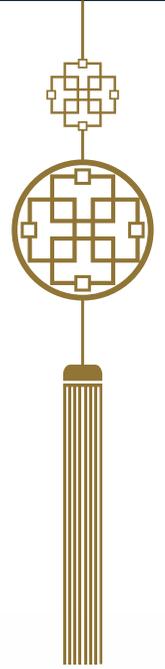
PRODUCT 04



간장 깬새우장

머리와 몸통 껍질을 제거하여 취식의 편의성을 높였으며, 전통 비법 소스 안에서 최적의 시간 동안 숙성되었습니다. 일정한 품질을 유지하는 손질 공정으로 최상의 미식 경험을 지원합니다.

제품 구성	300g, 500g
제품유형	절임식품
유통기한	제조일로부터 7일(냉장보관) 제조일로부터 24개월(냉동보관)
보관방법	냉장보관, 냉동보관



PRODUCT 05



양념 간새우장

꼬리 부분을 제외한 전 부위를 세밀하게 손질하여 취식의 편의성과 청결함을 높였습니다. 이후 자체 개발한 매콤한 비법 소스로 고르게 버무려, 원재료의 식감과 양념의 깊은 풍미를 동시에 구현했습니다.

제품 구성	500g
제품유형	절임식품
유통기한	제조일로부터 24개월(냉동보관)
보관방법	냉동보관

PRODUCT 06



간장게장

제철을 맞아 국내 서해안에서 잡은 꽃게를 엄격히 선별한 뒤, 깨끗하게 손질해 전통 방식으로 우려낸 간장 베이스의 비법 소스로 맛을 더했습니다.

제품 구성	1kg(암꽃게 마리)
제품유형	절임식품
유통기한	제조일로부터 7일(냉장보관) 제조일로부터 24개월(냉동보관)
보관방법	냉장보관, 냉동보관



PRODUCT 07



양념게장

제철 서해안 꽃게를 선별해 깨끗하게 손질한 뒤, 매콤하고 감칠맛 나는 특제 소스로 맛을 입혀 풍부한 풍미를 살렸습니다.

제품 구성	500g, 1kg
제품유형	절임식품
유통기한	제조일로부터 7일(냉장보관) 제조일로부터 24개월(냉동보관)
보관방법	냉장보관, 냉동보관

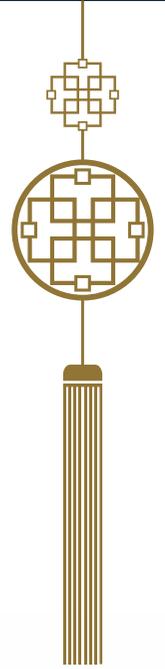
PRODUCT 08



순살 양념게장

국내산 자연 꽃게를 하나하나 손질해 살만 곱게 발라낸 후, 한국식 매운 비법 양념으로 정성스럽게 무쳐 완성했습니다.

제품 구성	순살 양념게장 300g
제품유형	절임식품
유통기한	제조일로부터 24개월(냉동보관)
보관방법	냉동보관



PRODUCT 09



순살 간장게장

국내 자연산 꽃게의 살을 정성스럽게 손으로 발라내어 깔끔하게 손질한 뒤, 한국식 전통 간장으로 깊은 풍미를 더해 완성했습니다.

제품 구성	순살 간장게장 300g
제품유형	절임식품
유통기한	제조일로부터 24개월(냉동보관)
보관방법	냉동보관

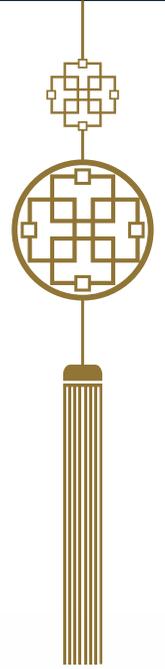
PRODUCT 10



간장 돌게장

서해안에서 제철에 어획한 돌게만을 엄선해 정갈하게 손질하고, 한국 전통 간장의 깊은 풍미를 살린 특제 소스로 마무리했습니다.

제품 구성	2.6kg (돌게 10마리 내외)
제품유형	절임식품
유통기한	제조일로부터 7일(냉장보관) 제조일로부터 24개월(냉동보관)
보관방법	냉장보관, 냉동보관



PRODUCT 11



가리비장

자연산 비단가리비를 국내에서 선별해 자숙·세척 과정을 거쳐, 한국식 전통 간장을 바탕으로 한 비법 소스에 담아냈습니다.

제품 구성	300g, 500g
제품유형	절임식품
유통기한	제조일로부터 7일(냉장보관) 제조일로부터 24개월(냉동보관)
보관방법	냉장보관, 냉동보관

PRODUCT 12



소라장

엄선한 국내 자연산 뼈뿔이소라를 자숙·세척 과정을 거쳐, 한국식 전통 간장 베이스의 비법 소스에 담아냈습니다.

제품 구성	300g, 500g
제품유형	절임식품
유통기한	제조일로부터 7일(냉장보관) 제조일로부터 24개월(냉동보관)
보관방법	냉장보관, 냉동보관



경상도식 꽃게짜글이

신선한 국내산 꽃게를 넉넉하게 사용한 경상도식 꽃게 짜글이로, 속이 꽉 찬 꽃게의 진하고 풍부한 맛을 간편하게 즐길 수 있는 매콤한 해물 요리입니다.

제품구성	620g	제품유형	즉석조리식품
유통기한	제조일로부터 12개월	보관방법	냉동보관





고객문의

Contact us

회사명

연락처

성명

이메일

제목

문의내용

문의하기