

주문방법

문의전화 : 061-554.9602 / 010-4920-2984

팩스 : 061-555-5546

서비스문의 : 061-554-9602

공장 : 전남 완도군 완도읍 농공단지 5길 48

E-mail : choo3977@hanmail.net

홈페이지 : www.badachaeum.co.kr

네이버 검색창에 바다채움을 검색해 보세요!



바다가득, 정성가득

바다채움
Bada Chaeum



전남 완도군 완도읍 농공단지5길 48

TEL : 061-554.9602 FAX : 061-555-5546

E-mail : choo3977@hanmail.net

www.badachaeum.co.kr



청정해역의 건강의 섬 완도!
바다채움이 고객과 함께 합니다.

2008년 완도관내 마트, 단체급식사업을 시작으로 출범한 바다채움은 10년만에 명실상부한 농·수산물 가공업체로 성장하게 되었습니다.

지역별 최상의 원초(건초)를 구입하여 좀더 깨끗한 환경에서 가공처리함으로써, 고객께 안전하고 바른 먹거리를 제공하고자 합니다.

고객 건강은 저희 바다채움 성장의 원동력입니다.
많은 관심과 응원 부탁드립니다.

바다채움 직원일동

미역 · 다시마 · 김



미역

청정해역의 넓은 바다가 고향인 완도산 미역은 양질의 다양한 영양소가 함유되어 있으며, 좋은 HDL(고밀도 콜레스테롤제거)의 생성을 증가시켜 현대인들에게 꼭 필요한 식품입니다.



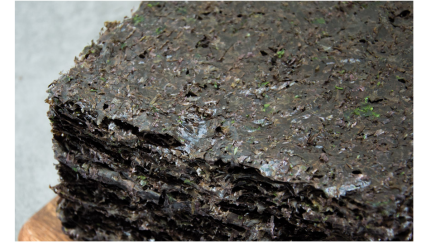
다시마

가능성 성분 등백 함유한 다시마는 바다의 불로초라 불릴만큼 다량의 칼슘, 철분, 마그네슘이 함유되어 있습니다. 특히 마그네슘 성분은 치아와 뼈를 튼튼하게 만들어 성장기 아이들에게 좋은 식품입니다. 국물맛을 제대로 내려면 멸치와 다시마를 넣는 것이 좋습니다.



곰창김

곰창김은 12월말에 10여 일간 조기 생산을 하며 그 결이 돼지 곰창 같아 곰창김이라 불리며, 김 고유의 향과 맛이 진하고 달큰하며 고들고들한 식감이 아주 좋은 식품으로 최고의 김으로 인정받고 있습니다.



재래김

재래김은 곰창김보다 얇고 김맛을 느끼면서 먹을 수 있으며, 완도산 재래김은 돌김원초와 파래가 약간 섞여 있어 맛과 향이 뛰어나며, 생김을 그대로 드셔도 어색함이 없는 부담없는 식품입니다.



돌김

바닷가 바위에 붙어 자란 돌김을 채취하여 햇볕에 말린 완도지역 특산물이며 김 중에 제일 많이 소비되는 식품입니다.



파래김

성장조건이 까다로워 양식이 불가능하며 12월에서 이듬해3월 사이 추운 겨울에 생산되며 파래가 많이 섞여 있는 구수하고 고소한 식품입니다.



김밥김

일반적으로 돌김과 같은 과로 열처리하여 약간 바삭하고 반질반질한 식품이며, 재래김보다 얇은 것이 특징이며, 주로 식당에서 김밥재료로 쓰는 김입니다.

멸치



세멸치(지리)

크기가 1cm 정도로 아주 잔 멸치로 육질이 좋고 탄력이 있어 남녀노소 가릴 것 없이 쉽게 먹을수 있는 식품입니다.



지리멸치(가이리)

크기가 1.6~3cm 정도로 전통조업방식으로 어장에서 가장 소량으로 생산되는 식품으로 귀하게 여기는 식품입니다.



잔멸치(고바)

4cm 크기로 씹을수록 감칠맛이 나며 볶음이나 조림용으로 가장 많이 쓰여지는 식품입니다.



중멸치(고주바)

5.6cm~7.6cm 크기로 반찬으로 즐겨먹는 식품으로 어장에서 가장 많이 생산되는 식품입니다.



대멸치

7cm이상 크기로 흔히 국물용 멸치라 합니다. 영하 21℃에서 냉동보관하며 건조도가 좋고 짜지 않은 멸치입니다. 일반적으로 가장 많이 소비되는 식품입니다.



디포리

밴댕이를 말린것으로 식재료의 기본 양념이나 국물내기에 쓰이는 식품으로 식당에서 주로 많이 쓰이는 재료입니다.

염장류



염장미역줄기

미역은 다양한 영양소에서 꼭 필요한 부분이며 여린줄기부분을 가늘게 찢어 소금에 절이는 제조방식으로 쉽게 상하지 않으며, 미지근한 물에 담갔다 요리에 사용하며, 볶거나 무쳐드시면 더욱 좋습니다.



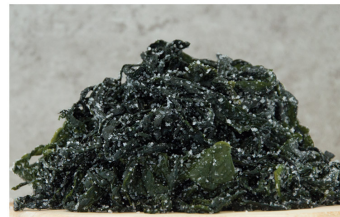
염장다시마

섬유질과 칼슘, 마그네슘 등 미네랄이 풍부하고 칼로리가 거의 없는 알칼리 식품으로 변비, 다이어트에 효능이 있습니다. 소금에 절여 놓은 다시마는 따뜻한 물에 5분이상 담가 염분을 충분히 제거하여 조리없이 바로 드셔도 좋습니다.



염장꼬시래기

바다의 약초라고도 하며 칼슘과 식이섬유가 다량 함유되어 있고 칼로리가 아주 낮아 다이어트에 효과가 있는 식품입니다. 초무침에 간단하게 조리할 수 있는 식품입니다.



염장미역

소금에 절여 저장해 놓은 미역. 원초 그대로의 맛을 즐길수 있으며, 그 질감이 부드러워 식감이 좋아 산모용으로 좋은 식품입니다.

선물세트

평소 고맙고 그리운 분께 드리는 최고의 선물



채움곱창김 세트

완도곱창김 100매×2팩 (볶음자반70g*2봉지 덩)



채움세트 1호

조미김(20g)5봉지 + 볶음자반(70g)2봉지



채움세트 3호

재래김(100매) + 조미김(20g)1봉지 + 볶음자반(70g)1봉지 + 견미역(150g)1봉지 + 건다시마(200g)1봉지 + 수입황태채(150g)1봉지 + 견매생이(2g)1봉지



채움세트 5호

재래김(100매) + 조미김(20g)1봉지 + 볶음자반(70g)1봉지 + 견미역(150g)1봉지 + 건다시마(200g)1봉지 + 무침용건자반(30g)1봉지 + 견매생이(2g)5봉지 + 국멸치(500g)

*국멸치는 새래기멸치 또는 건새우로 대체가능



채움자반 세트

볶음자반 300g×2봉지(조미김 2봉지 덩)



채움세트 2호

조미김(20g)5봉지 + 볶음자반(70g)4봉지 + 견미역(150g)1봉지 + 건다시마(200g)1봉지



채움세트 4호

재래김(100매) + 조미김(20g)1봉지 + 볶음자반(70g)1봉지 + 견미역(150g)1봉지 + 건다시마(200g)1봉지 + 수입황태채(150g)1봉지 + 견매생이(2g)1봉지 + 국멸치(500g)

*국멸치는 새래기멸치 또는 건새우로 대체가능



채움세트 6호

곱창김(100매) + 조미김(20g)3봉지 + 볶음자반(70g)2봉지 + 자른미역(100g)1봉지 + 건다시마(200g)1봉지 + 수입황태채(150g)1봉지 + 견매생이(2g)5봉지 + 국멸치(500g) + 무침용건자반(30g)1봉지



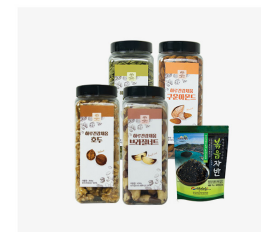
느린#행복 견과세트 시리즈

현대인들에게 수산물 다음으로 주목받고 있는 식품은 견과류(수입품)로 요즘 현대인 들의 슈퍼푸드 입니다. 수입된 견과는 엄선된 검수과정을 거쳐 규격 포장해서 소비자에게 판매되고 있습니다.



3종 견과세트종합

캐슈넛(250g) + 호두(160g) + 아몬드(250g) + 황태채(150g) + 볶음자반(70g)2봉지



4종 견과세트종합

아몬드(500g) + 호박씨(500g) + 브라질넛(450g) + 호두(300g) + 볶음자반(70g)1봉지



5종 견과세트종합

아몬드(500g) + 호박씨(500g) + 브라질넛(450g) + 호두(300g) + 캐슈넛(450g)