

기업소개

(주)상화에프앤비는 전통으로 내려오는 발효떡이 가지고 있는 선조들의 지혜에 현대적인 감각을 갖춘 연구개발을 더해 만들어진 건강 먹거리를 제공합니다. (주)상화에프앤비의 대표 브랜드인 동해기정의 건강한 발효떡은 좋은 재료에 균형 잡힌 온도와 습도가 12시간 이상 어우러져 만들어진 풍미를 담고 있습니다.

동해기정은 엄격한 원칙을 가지고 위생적인 환경에서 대한민국 대표 기정떡을 만들기 위해 임직원 모두 한마음으로 제품을 생산하고 있습니다.

연혁

- 2011. 04 동해기정떡 설립 (기정떡 전문점)
- 2016. 02 한국산업기술진흥협회 연구개발전담부서 등록 (제2016150880호)
- 2016. 10 강릉과학산업단지 내 생산 공장 신축 및 이전
- 2017. 03 한국산업기술진흥협회 기업부설연구소(발효과학연구소) 설립 (제2017111419호)
- 2018. 04 주식회사 상화에프앤비 설립

성과

수상

- 2017. 03 한국소비자협회 2017 대한민국소비자대상 소비자브랜드 부문 수상
- 2018. 03 한국소비자협회 2018 대한민국소비자대상 소비자브랜드 부문 수상
- 2019. 03 한국소비자협회 2019 대한민국소비자대상 소비자브랜드 부문 수상
- 2019. 09 우리쌀 가공식품·전통주 WITH 米 페스티벌 우수상 회장상 수상 (제2019-362호)
- 2019. 10 제7회 GTI 국제 무역·투자 박람회 우수상품 대상 수상 (제2062호)

성과

인증

- 2013. 12 벤처기업 인증 (제20150113049호)
- 2017. 09 NICE 기술사업역량 및 기술경쟁력 우수기업 인증
- 2019. 06 ISO 9001:2015 인증 (Q194419)
- 2019. 07 전통식품 품질인증 (제1069호)
- 2019. 10 유망중소기업 인증 (제2019-9호)
- 2019. 12 HACCP 인증 (제2019-1-9333호)
- 2020. 05 벤처기업 인증 (제20200106002호)

특허등록

- 미네랄이 인리치먼트된 기정떡의 제조 방법(주식회사 상화에프앤비/제10-1182364호)
- 원적외선 처리된 기정떡의 제조 방법(주식회사 상화에프앤비/제10-1297747호)
- 과일 효모를 이용한 기정떡의 제조 방법(주식회사 상화에프앤비/제10-1512332호)
- 커피원두를 함유하는 기정떡의 제조 방법(주식회사 상화에프앤비/제10-1589221호)
- 기정떡의 품질 향상 및 유통 기간을 증가시키기 위한 포장 방법(주식회사 상화에프앤비/제10-1912865호)
- 더치커피를 함유하는 기정떡의 제조 방법(주식회사 상화에프앤비/제10-1919144호)
- 유통 기간 연장을 위한 천연 첨가물을 이용한 기정떡의 제조 방법(주식회사 상화에프앤비/제10-1960515호)
- 유통 기간 연장을 위한 쌀가루 효소가수분해물을 사용한 기정떡의 제조 방법(주식회사 상화에프앤비/제10-2066729호)

특허출원

- 녹차가루를 함유하는 기정떡의 제조 방법(이상민/제10-2016-0065179호)
- 오징어 효소가수분해물을 첨가한 오징어 기정떡의 제조 방법(주식회사 상화에프앤비/제10-2017-0074098호)

상표등록

- 13건