

COMPANY INTRODUCTION
ETAEK RICE CENTER
이택라이스센터



제 1공장 | 전북 김제시 봉남로 1096

제 2공장 | 전북 김제시 봉남로 998

TEL. 063)544-7715, 6 FAX. 063)544-7714

www.이택라이스센터.com



이택은 최고만을 추구합니다

이택(梨澤)은 큰 연못에 가득 차 흘러넘친 물이 여러 연못을 적시듯이 정성스럽게 일군 풍성한 수확을 나눠 더불어 잘 먹고 잘 사는 세상을 만들고자 하는 의미입니다.



최선을 다하는 마음.. 이택의 미래를 만듭니다

농업인의 피와 땀으로 맺은 결실을 최고 품질로 고객의 식탁까지 전해 드리겠습니다.

이택라이스센터는 안전하고 믿을 수 있는 쌀을 만들어보자는 가치 아래 2002년 이택 영농조합법인으로 출발하였습니다. 2018년 가공시설 현대화 공사 및 친환경 자원순환형 건조저장시설 완공에 이르기까지 고품질 쌀 생산을 위한 시설투자를 아끼지 않았으며 좋은 품위의 원료를 확보하기 위해 농업인과 함께 계약 재배 작목반을 운영하며 우수한 품질의 농자재 보급 지원 등을 지속적으로 실시해 왔습니다. 그 결과 2011년을 시작으로 현재까지 **매년 전국 최우수 고품질 쌀 브랜드**로 선정되는 영예를 안게 되었고 품질 기반의 생산 시스템을 정착시키게 되었습니다.

이택라이스센터는 앞으로도 위생적이고 자동화된 최첨단의 생산 출하시스템을 기반으로 신뢰를 확보하고, 자연 친화적이면서 안전한 고품질 쌀을 생산하는 것만이 **고객의 신뢰**에 보답하는 길임을 자각하고 최선의 노력을 다하겠습니다.

언제나 정직과 신뢰를 바탕으로 농업인과 소비자를 연결하는 믿음직한 이택라이스센터가 되도록 **최선의 노력**을 경주하겠습니다. 많은 격려와 성원을 당부드립니다. 감사합니다.

김 왕 배

이택라이스센터 대표이사 김 왕 배

회사소개 COMPANY INTRODUCTION

이택라이스센터는 국내 최대의 곡창지대인 김제 호남평야에 위치하여, 최상의 원료를 바탕으로 최고의 쌀을 가공하는 기업입니다. 깨끗한 물과 풍부한 토양을 바탕으로 재배되는 고품질 쌀을 최신식 공정 라인을 통해 생산하는 이택라이스센터는 GAP 인증, 식재료 우수관리 업체 인증, 친환경 농산물 가공 인증 등 믿을 수 있는 위생시설을 자랑합니다. 저희 이택은 최첨단 가공시설을 구축하여, 소비자들에게 안전한 쌀을 제공하고 있으며, 더 나아가 우수한 전문인력을 보유하여 최고의 쌀을 가공하기 위해 끊임없이 노력하고 있습니다. 정직과 신뢰로 발전해온 이택라이스센터의 오늘에는 항상 노력하는 자세와 고객을 가족처럼 여기는 마음가짐이 있습니다.

회사연혁 COMPANY HISTORY

2018년	18년 기술평가 우수기업 인증
-	18년 전북 우수 브랜드 쌀 수상
2016년	18년 농산물우수관리시설 인증(GAP)
	18년 벼 건조저장시설 증축
	17년 친환경 농산물 취급자 인증
	17년 제 2공장 신축(10톤 가공라인)
	17년 식재료 우수관리업체 인증
	16년 대한민국 명품 쌀 최우수상 수상
	16년 원료투입구 증축
2015년	15년 가공시설 현대화 사업 선정
-	14년 고품질 브랜드 쌀 평가 은상 수상
2011년	13년 방아찰는날 골드 Love 米 인증
	12년 환경경영인증시스템(ISO14001) 인증 획득
	12년 고품질 브랜드 쌀 평가 은상 수상
	12년 저온창고 100평 증축
	11년 고품질 브랜드 쌀 평가 장려상 수상
2010년	09년 농산물우수관리시설 인증(GAP)
-	09년 사일로 2기 증설, 저온창고 100평 증축
2006년	08년 사일로 2기 증설, 저온창고 100평 증축
	07년 원료투입구 증설, 초대형 건조기 증설
	06년 사일로 2기, 건조기 3기 증설
2005년	03년 품질경영인증시스템(ISO9001) 인증 획득
-	02년 고품질 쌀 생산시설 투자
2002년	02년 이택영농조합법인 설립

2002년에 설립된 이택영농조합법인은 1공장인 이택미곡종합처리장을 시작으로, 지난 2017년 9월 2공장 이택라이스센터를 준공하였습니다. 저희 이택영농조합법인은 GAP 인증을 받은 시설로 생산단계에서 판매단계까지 안전한 농산물을 공급하는 업체이며, 친환경 농산물 가공 인증, 식재료 우수관리업체, 환경경영시스템 인증 등 믿을 수 있는 시설을 자랑합니다.



회사개요 COMPANY OVERVIEW

회사명	이택라이스센터		설립일자	2002년 09월 01일
대표이사	김왕배		형태	영농조합법인
주업종	곡물도정업, 농산물도소매			
사업장주소	1 공장) 전북 김제시 봉남로 1096		2 공장) 전북 김제시 봉남로 998	
연락처	063-544-7715~6	E-mail	etrpc7715@naver.com	
경영규모 (1,2공장 전체)	도정능력	저장시설	부지면적	건물 연면적
	15/h	12,740 톤	29,482 m ²	6,720 m ²

시설장비 FACILITIES EQUIPMENT

저장설비	사일로		평창고	기타	계
	8,600 톤		2,890 톤	1,650 톤	12,740 톤
건조설비	순환식 건조기		사일로		계
	11,003 톤		4,800 톤		15,803 톤
가공능력	일일 생산능력	연간 가동일수	총 가공생산량		비고
	120 톤	300 일	36,000 톤		
고품질 생산시설	색채선별기	진동선별기	현미색채선별기		비고
	8기	13기	2기		



1공장 전경



1공장 원료 저장시설



2공장 원료 저장시설



전용 배송 차량

공정라인 PROCESS LINE

국내 최고 수준의 첨단 시설에서 가장 안전하게 제조합니다.
 생산단계에서 판매단계까지의 쌀 안전 관리체계의 구축을 위해 GAP 인증을 취득함으로써
 안정성 확보와 높은 신뢰성을 검증받았습니다.



원료저장시설 RAW MATERIAL PROCESSING FACILITY

이택라이스센터는 12,740톤의 저장능력을 보유하고 있으며, 친환경 저온 저장시설을 통해 차별화된 원료 저장 시설을 확보하고 있습니다.



건조실 RAW MATERIAL PROCESSING FACILITY

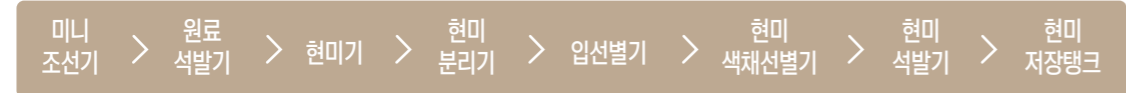
수확된 산물 벼를 저장 및 가공에 적합한 수분으로 건조하기 위한 장치로서, 화석연료를 사용하지 않고 쌀 가공 공장에서 발생하는 왕겨 연소로를 사용하여 건조합니다.
 저희 이택라이스센터의 순환식 곡물 건조기는 국내 최대의 규모를 자랑하는 탄소 중립성 친환경 건조시설입니다.



현미가공시설 BROWN RICE PROCESSING FACILITY

현미 라인은 수매된 원료의 겉 표면(왕겨)을 벗겨내는 공정으로, 현미기를 이용하여 왕겨를 벗겨 낸 후 껍질이 박피되지 않은 원료는 분리기를 거쳐 다시 현미기로 보내어지며 박피가 완료된 원료는 입선별기로 보내어집니다. 입선별기를 통해 현미중에 포함된 미숙립, 피해립, 파쇄립 등을 1차로 선별한 후 2차 입선별기를 통해 현미의 품질을 높인 후, 현미 색채 선별기와 현미 석발기를 거쳐 현미 저장 탱크에 저장하게 됩니다.

이택라이스센터는 8대의 현미 탱크를 보유하고 있으며, 탱크당 25톤, 총 200톤을 저장할 수 있는 저장 능력을 보유하고 있습니다.



백미가공시설 WHITE RICE PROCESSING FACILITY

현미 상태의 원료를 백미로 가공하는 공정으로, 정미기를 이용하여 현미 상태의 원료를 백미로 가공한 후, 연미기를 이용하여 미분을 세척합니다. 그다음 진동체 선별기를 통해 질미(깨진 쌀)를 선별한 후, 백미 석발기를 이용하여 돌을 포함한 이물질질을 선별합니다. 마지막으로 백미 색채 선별기를 이용하여 색의 차별화에 따라 미숙립, 착색립, 분상질립 등을 선별한 후, 백미 이물 색채선별기를 통해 2차적으로 선별합니다. 이택라이스센터는 16대의 백미탱크를 보유하고 있으며, 탱크당 25톤, 총 400톤을 저장할 수 있는 저장 능력을 보유하고 있습니다.



친환경·유기농 가공라인

친환경 유기농 전용 투입구를 이용하여 원료를 수매한 후 친환경 전용 저온 창고를 통해 차별화된 원료 관리를 실시하고 있습니다. 또한 농산물 품질관리원으로부터 인증받은 친환경 전용 가공라인을 통해 쌀을 가공하고 있으며, 친환경 전용 포장라인을 이용하여 일반 쌀과의 혼입을 엄격하게 관리하고 있습니다.



무세미 가공라인

모든 공정을 거친 백미를 무세미로 가공하는 공정으로, 도정이 끝난 백미의 표면에 남아 있는 미강 등을 제거하는 공정입니다. 저희 이택라이스센터는 BR무세미 방식을 이용하여 쌀 표면의 미강층은 깨끗하게 제거하고, 영양분과 맛을 최대로 살리는 공정 라인을 보유하고 있습니다.



포장라인

저희 이택라이스센터는 기존의 실을 이용한 미싱(Sewing) 마감이 아닌 FTS(Folding → Taping → Sealing)마감을 사용하여 밀봉성을 강화하여 유통 중 이물질 혼입을 방지하였으며, Easy Open 기능을 사용하여 소비자에게 개봉의 편의성을 제공하고 있습니다.



상품소개 ETAEK RICE CENTER PRODUCT

방아짚는날

호남평야의 비옥한 토양에서 재배된 원료를 수매 후 친환경 건조실을 거쳐 최첨단 가공라인을 통해 가공하였습니다. 방아짚는날은 이택의 대표 브랜드로 미질이 좋고 밥맛이 구수한 것이 특징입니다.



대한민국 명품쌀 방아짚는날 골드

방아짚는날 골드는 천혜의 자연조건을 갖춘 김제 평야에서 재배된 쌀로, 최상의 품종인 '신동진' 품종을 철저하게 계약 재배하여 최고의 밥맛을 선사하는 제품입니다.

- 오랫동안 사랑받은 이택의 대표제품
- 2016년 대한민국 명품 쌀 최우수상 수상
- 재배 / 이앙 / 수확의 전 과정 계약재배
- 신동진 품종 / 당일 도정
- 포장단위 : 2kg, 10kg, 20kg



믿음직한 방아짚는날 신동진

방아짚는날 신동진은 호남평야의 깨끗한 물과 풍부한 토양을 바탕으로 재배되는 고품질 쌀로, '신동진' 품종은 일반 쌀에 비해 쌀알이 1.3배 크고 밥맛이 좋아 소비자의 선호도가 높습니다.

- 정직하고 깨끗한 먹거리
- 신동진 품종 / 당일 도정
- 포장단위 : 10kg, 20kg



밥맛 좋고 영양가 있는 우리쌀 방아짚는날

방아짚는날은 적절한 시비량에 맞춰 재배된 쌀로 화학비료의 사용을 최소화하였으며, 왕겨 연소로를 이용한 친환경적인 건조 방식을 사용하여 맛이 좋고 영양이 풍부한 것이 특징입니다.

- 엄선된 우리 농산물 사용
- 일반 품종 / 당일 도정
- 포장단위 : 10kg, 20kg



엄선된 원료를 수매하여 엄격하게 가공하고 있습니다. 엄선미는 이택의 프리미엄 브랜드로 원료 수매에서 가공 포장에 이르기까지 차별화된 가공라인을 통해 생산하여 온 가족이 안심하고 먹을 수 있는 쌀입니다.



엄마의 선택 프리미엄 엄선미

밥상의 품격을 높여주는 엄선미는 이택의 프리미엄 브랜드로, 철저한 계약재배를 통해 수매합니다. 저희 엄선미는 신선함을 그대로 전해드리기 위해 주문량에 따라 당일 도정을 실시하고 있으며, 최첨단 시설에서 벼를 저온 보관하여 연중 햅쌀같이 신선한 맛을 느낄 수 있습니다.

- 엄선된 프리미엄 원료 사용
- 재배 / 이앙 / 수확의 전 과정 계약재배
- 신동진 품종 / 당일 도정
- 포장단위 : 10kg, 5kg, 2kg, 1kg



내 아이의 밥 유기농 엄선미

화학비료나 농약을 사용하지 않은 땅에서 자란 100% 국내산 친환경 유기농 쌀로, 아이부터 어른까지 온 가족이 안심하고 먹을 수 있는 쌀입니다.

- 100% 유기농 원료
- 재배 / 이앙 / 수확의 전 과정 계약재배
- 신동진 품종 / 당일 도정
- 포장단위 : 10kg, 5kg, 2kg, 1kg



깨끗하게 씻어온 무세미 엄선미

저희 무세미 엄선미는 타 업체와는 달리 BR 방식(Bran Remove)의 무세미 시스템을 사용하여 밥맛을 유지시켜 주는 맛 충을 파괴하지 않는 건강한 쌀입니다. 또한 영양성분을 유지하고 수용성 베타민을 2배로 보존하며, 제조과정에서 세척수는 물론 어떠한 첨가물도 사용하지 않아 온 가족이 안심하고 먹을 수 있는 쌀입니다.

- 깨끗하고 간편한 무세미
- 신동진 품종 / 당일 도정
- 포장단위 : 10kg, 5kg, 2kg, 1kg

황금미

황금들녘에서 생산된 쌀을 최고의 가공시설에서 가공하였습니다. 황금미는 꾸준히 사랑받는 제품으로 햅쌀의 맛과 영양을 그대로 유지하기 위해 저온 보관하였다가 주문에 따라 당일 도정하여 출하하고 있습니다.



농민의 정성이 담긴 황금미

황금미는 농민의 정성과 고향의 맛이 고스란히 담겨 있는 건강한 쌀입니다. 호남평야의 풍부한 영양소와 현대시설을 이용하여 위생가공 처리한 쌀로 맛과 영양이 우수한 우리 농산물입니다.

- 건강한 밥맛이 살아있는 제품
- 일반 품종 / 당일 도정
- 포장단위 : 10kg, 20kg

지평선 메뚜기

찰기가 뛰어난 지평선 메뚜기는 국내 최대 곡창지대인 김제에서 재배되는 원료를 바탕으로 가공되는 제품입니다. 지평선 메뚜기는 연중 신선한 밥맛을 유지하기 위해 당일 도정하여 출하하고 있습니다.



찰진 밥맛 지평선 메뚜기

지평선 메뚜기는 하늘과 땅이 맞닿은 우리나라 최대 곡창지대인 김제에서 재배되는 쌀로, 미질이 좋으며 쌀 특유의 구수한 맛과 찰기가 뛰어난 것이 특징입니다.

- 천혜의 자연조건에서 재배
- 일반 품종 / 당일 도정
- 포장단위 : 15kg, 20kg

B2B

저희 이택라이스센터는 B2B 거래에 있어서 물량에 따라 지대와 톤백을 병행하여 사용하고 있으며, 최상의 원료를 납품하기 위해 최선의 노력을 경주하고 있습니다.



이택라이스센터 B2B

저희 이택라이스센터는 전 제품 톤백 납품이 가능하며, 당일 도정하여 당일 배송하는 시스템으로 운영되고 있습니다.

- 당일 도정
- 당일 배송
- 포장단위 : 600kg, 1000kg

인증 및 수상현황 CERTIFICATION AND AWARDS

최고 품질의 쌀 생산과 투명한 회계, 빠른 고객 응대를 장점으로 소비자에게 한 발 더 다가가는 저희가 되도록 노력하겠습니다.

인증현황



▲ 농산물 우수관리시설 지정서 ▲ 식재료 우수관리업체 지정서 ▲ 환경경영인증시스템 ▲ 친환경 농산물 취급자 인증서 ▲ 경영혁신 Main-Biz 인증 ▲ 기술평가 우수기업 인증서

수상현황

국내 최고 수준의 첨단생산시설을 보유한 이택라이스센터! 새로운 이택 100년 미래의 시작입니다.



▲ 09년 농림수산식품산업 표창장 수상 ▲ 11년 고품질 브랜드 쌀 수상 ▲ 12년 고품질 브랜드 쌀 수상 ▲ 13년 안전행정부 표창장 수상 ▲ 14년 고품질 브랜드 쌀 수상 ▲ 16년 명품쌀 평가 수상

사업장 위치 LOCATION



농업인의 피와 땀으로 맺은 결실을 최고 품질로 고객의 식탁까지 전해드리겠습니다.