



뉴질랜드 직수입

청정 꼬마양고기 꼬미양



대표전화.032) 673 1003

📍 14491 경기도 부천시 수도로 93 [양고기 수입처 : (주)돌핀]

☎ 032 682 3814 ✉ ggomiyang@dolphin.co.kr 🌐 www.ggomiyang.co.kr



2017년 2월



양고기 전문 브랜드 꼬미양은
업소용 세척기 전문 기업 돌핀에서 출시한
뉴질랜드 직수입 양고기로 뉴질랜드산 Lamb만 취급합니다.



뉴질랜드의 양은 뉴질랜드의 축복받은 자연의 산물인 농장에서 사육됩니다.

거대한 대양으로 둘러싸여 있는 뉴질랜드는 지구 상에서 인구밀도가 가장 낮은
대표적인 나라입니다. 따라서 공해나 오염 등
인구 밀집 지역에서 흔히 나타나는 문제점들이 거의 없는 천혜 자연의 보고이며
뉴질랜드의 양은 이런 축복받은 자연의 산물인 농장에서 사육되고 있습니다.

Company introduction INDEX

뉴질랜드 소개	● P 03 ~ P 04
수입사 OVATION	● P 05 ~ P 06
(주)돌핀 소개	● P 07 ~ P 08
꼬미양 소개	● P 09 ~ P 10
OVATION 양고기 특징	● P 11 ~ P 12
양고기 원육/가공육	● P 13 ~ P 26

뉴질랜드 자연이 선물한 식품의 보고

New Zealand

뉴질랜드 인구는 4백만 명이지만, 양은 4천만 마리에 달하며 우수한 품질의 소고기와 양고기를 생산하여 전 세계 미식가들에게 선보입니다. 풍부한 강수량과 비옥한 토양, 따뜻한 겨울 날씨와 더운 긴 여름이 있는 온화한 기후 덕분에 뉴질랜드의 가축들은 일 년 내내 탁 트인 야외에서 싱싱한 목초를 먹으면서 자랍니다. 뉴질랜드의 천혜의 자연환경은 아래와 같은 올바른 관리와 규제로 이루어집니다.

뉴질랜드 식육 관리 시스템

뉴질랜드는 철저한 관리체제로 지금까지 구제역과 같은 질병이 단 한번도 발생 한 적이 없습니다. 또한, 뉴질랜드산 식육은 기름기가 적고, 영양이 풍부하며 해로운 잔류 물질이 없습니다.



올바른 농장 환경 관리 시스템

축종 선별에 있어서의 진보적 기술 개발

최고 품질의 가축을 생산하기 위한 천연 자원

고립된 지리적 특성의 장점을 살려주는 엄격한 검역체계

최상의 수의학적 실행의 엄격한 준수

식육 처리 공정 및 포장, 식품 안전성 세계적 수준

화학 잔류 물질 검사

뉴질랜드 정부의 인증 절차에는 뉴질랜드 식육제품과 육가공 제품이 잔여 물질 관리에 관한 국제 기준을 따르는지 확인하는 과정이 모두 포함됩니다. 뉴질랜드 정부는 뉴질랜드가 식육을 수출하는 모든 국가의 규제 기관에서 행해지는 감시 및 모니터링 프로그램을 시행합니다.



OVATION은 뉴질랜드 청정 목초지에서 방목 사육한 양고기를 가공해 30년 이상 전 세계 소비자들에게 공급하고 있는 양고기 가공, 수출 기업입니다.

“OVATION은 순수하고 건강한 믿을 수 있는 상품만을 제공합니다.”

OVATION은 단백질과 철분, 아연, 각종 미네랄이 풍부하면서도 뛰어난 맛과 풍미를 고루 갖춘 고품질의 신선한 양고기를 연 52주간 안정적으로 생산해 공급함으로써 명성을 유지하고 있습니다.

OVATION의 농장주들은 열정적이고 본인들이 하는 일과 그들이 생산하는 것에 대한 강한 자부심을 가지고 있습니다. 그들은 지구 상에서 가장 아름다운 곳에서 살고 있어 축복받았다고 생각하며 그들이 일하는 환경에 매우 경건함을 지니고 있습니다. OVATION은 양을 생산, 도축, 가공하여 소비자에게 세계 최고의 품질로 제공 합니다.

뉴질랜드의 자연적이고 넓은 목초지, 신선한 공기와 햇빛이 있는 오염되지 않은 환경은 양고기 품질과 맛에 직결됩니다. 이러한 천혜의 자연환경 뉴질랜드에서 청정 목초를 먹고 자란 OVATION의 양고기는 매우 안전하고, 특별한 맛과 최고의 식사를 제공합니다.

OVATION과 돌핀은 2010년부터 굳건한 믿음과 신뢰관계를 유지해 오고 있습니다. 최고의 품질을 제공하는 OVATION과 그 브랜드의 독점권을 가지고 OVATION 브랜드 가치를 대한민국에 알리는 돌핀은 서로에게 최고의 파트너이자 동반자 입니다.

OVATION의 원칙



자연적

- OVATION의 농장주들은 순수하고 깨끗한 환경에서 양을 키웁니다.
- 상품을 최적의 상태로 가공하고 인공적인 성분은 쓰지 않습니다.



진실성

- 세계에서 가장 좋은 양고기를 제공하기 위해 노력합니다.
- 정직하게 열려있는 대화와 신뢰관계가 OVATION의 서비스를 가능하게 합니다.



품질

- OVATION 양고기는 다양한 맛을 지니고 있어 어떤 메뉴에나 잘 어울리는 프리미엄 상품입니다.



건강 Health

OVATION은 고객들의 건강을 최우선으로 생각합니다. 불필요한 유전자 조작, 항생제, 성장촉진제, 호르몬 주사 투여가 없습니다.



글루텐 프리 Gluten Free

OVATION 양고기는 밀, 호밀, 보리 등의 곡물을 먹이지 않습니다. **글루텐 : 보리, 밀 등의 곡류에 존재하는 불용성 단백질**

도축 공정

뉴질랜드산 양고기는 **FREE RANGE** 로 100% 방목을 하여 키웁니다.



농장

농장에서 도축장으로 이동시에 양들에게 최대한 스트레스를 주지 않는 환경에서 이동하게 됩니다.



도축

도축장에서는 할랄 인증(이슬람 율법)에 따라 도축을 하게 됩니다.



숙성/가공

도축을 하고 가죽을 벗겨낸 양은 하루간 서늘한 곳에서 숙성을 거치게 됩니다. 숙성을 마친 양은 가공장에서 각 부위별로 가공을 진행합니다.



포장 (진공/박스포장)

가공을 마친 부위별 품목을 포장 방법에 따라 포장하게 됩니다.(주로 진공포장) 포장을 마친 품목들을 규격에 맞는 박스에 일정한 개수를 담아 포장합니다.



저장 (급속냉동)

박스 포장을 마친 품목은 급속 냉동되어 저장고에 저장됩니다.



수출 (냉동컨테이너)

저장고에 있던 상품을 냉동컨테이너에 옮긴 후 수출을 하게 됩니다.

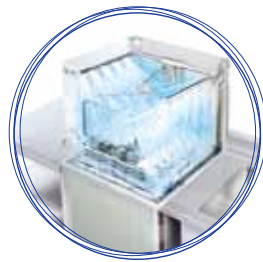


주방문화의 선두에서 혁신을 이뤄낸 돌핀!

한국형 식기세척기를 최초로 개발, 보급한 업소용 주방기기 전문 기업으로 수입제품보다 뛰어난 세척력으로 한국 시장의 점유율을 높이고 기술 개발에 박차를 가하여 세제 잔류량이 없는 돌핀만의 세척 방식을 개발하여 소비자들에게 안전한 밥상을 제공하고 있습니다.

남들과 다른 길을 걷고 독창적인 기술력으로 인정받은 돌핀은 세계 최고의 기술력을 토대로 초일류 세척기 브랜드 진입을 완성해 나가고 있습니다.

돌핀은 세척기 성공신화에 머물지 않고 고객이 믿고 먹을 수 있는 안전하고 건강한 먹거리를 위해 “꼬미양”을 출시하였습니다.



HISTORY

- 1991 ▶ 2003**
 - 1991. 돌핀 설립
 - 1993. 한국형 식기세척기 개발
 - 1995. 품질보증 Q마크 획득
 - 1996. 품질인증 GD마크 획득
 - 1998. 수출 유망 중소기업 선정
 - 2001. 특허 기술대전 동상 수상
 - 2002. 국무총리 표창 수상
 - 2003. 에너지 절감장치 제품 출시
- 2005 ▶**
 - 독일 국제 아이디어 전시회 은상 수상
 - 세제 잔류량 0%에 준하는 S타입 세척기 출시
- 2006 ▶**
 - 동탑 산업 훈장 수훈
- 2008 ▶**
 - 지식경제부 장관 표창
- 2010 ▶**
 - 뉴질랜드 청정 양고기 돌핀 양갈비 출시
- 2011 ▶**
 - 돌핀 20주년
- 2012 ▶**
 - 언더카운터, 리턴타입, 더블랙 도어 세척기 출시
- 2014 ▶**
 - DW4000시리즈 모델 출시
 - 싸이클론 장치 특허 등록
- 2016 ▶**
 - 돌핀 제빙기 출시
 - 돌핀 양갈비 꼬미양으로 브랜드명 변경
- 2017 ▶**
 - 돌핀 연수기 출시



“꼬미양”캐릭터

꼬미양이란 꼬마양의 귀여운 표현으로
꼬미양 양고기는 어린양(lamb)을 나타냅니다.

양고기 전문 브랜드 꼬미양은 업소용 주방기기 전문 기업 돌핀에서
출시한 뉴질랜드 직수입 양고기로 6개월 전후의 어린 양(Lamb)을 취급합니다.

꼬미양은 고객 최우선주의, 고객 가치의 극대화, 초일류 브랜드 육성을
경영이념으로 최상의 품질과 최고의 맛을 위해 노력하고 있습니다.

꼬미양이 취급하는 양고기는 생후 6개월 전후의 어린 양(Lamb)으로 깨끗하고
청정한 목초로 사육되어 연한 육질, 맛과 풍미를 한꺼번에 즐길 수 있는 맛 좋은
건강식입니다.

뉴질랜드산 Lamb은 세계 각국의 최고급 호텔과 레스토랑에서 고급 요리 재료로
수많은 미식가들의 사랑을 듬뿍 받고 있습니다.





OVATION 양고기 특징

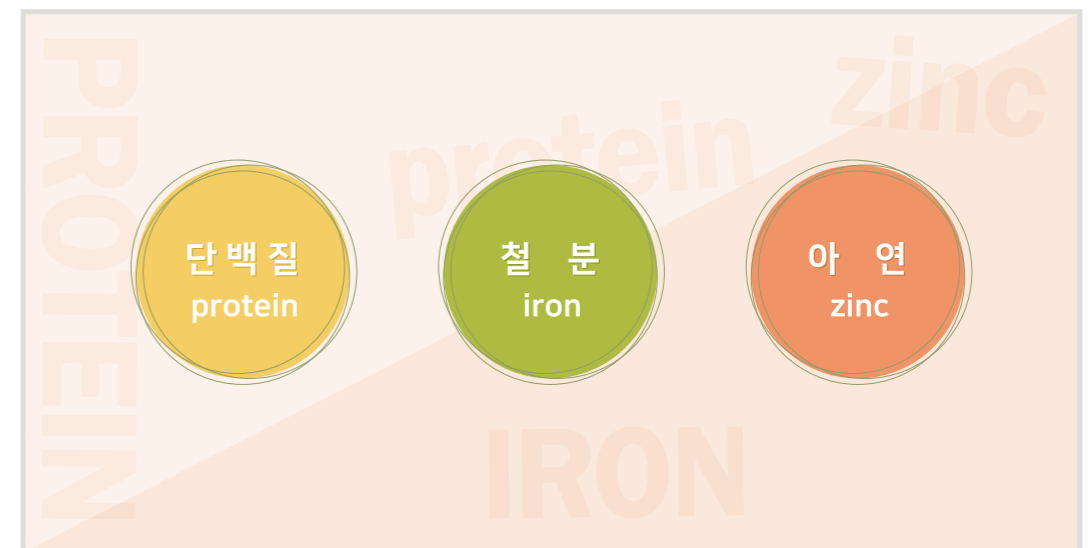
양은 반추동물입니다.

양은 곡물이 아닌 풀을 먹어야 하는 신체구조를 가지고 있습니다.
 곡물을 먹고 자라는 동물은 보통 사육장에서 자연적이지 않은 배식으로 곡물이나 콩을 먹고 길러지는 반면 OVATION의 양들은 100% 풀을 먹고 자라 곡물을 먹고 자란 양들보다 지방 함량이 더 적습니다.



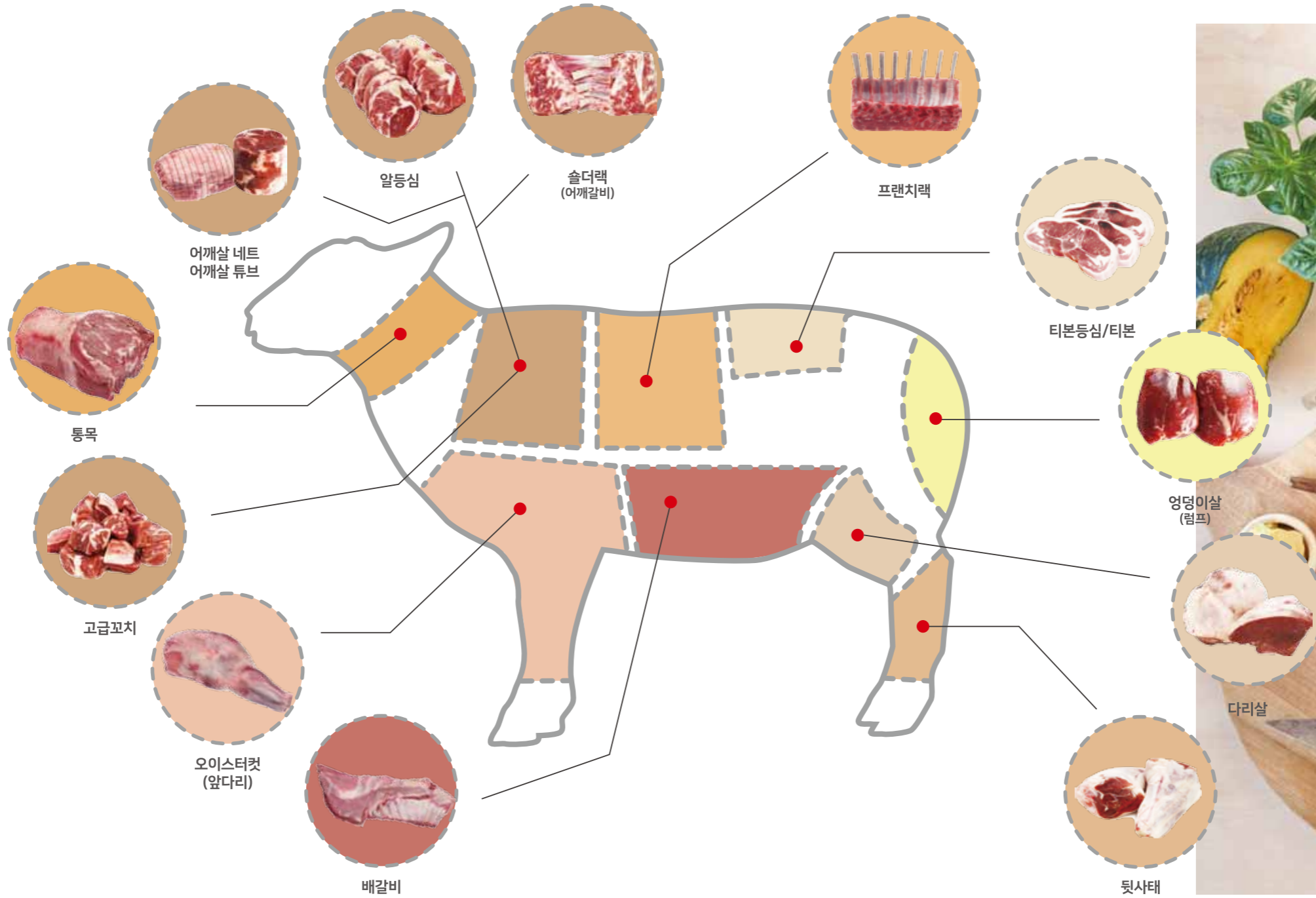
영양

양고기는 영양이 풍부한 음식입니다.
 몸에 좋은 단백질, 철분, 아연 등을 제공합니다.



양고기 원육/가공육

사육부터 도축, 가공, 유통에 이르기 까지 철저한 위생관리와 품질관리로 고품격 요리 재료답게 모든 공정이 철저히 관리됩니다. 고객에 이르기까지 안전하게 포장되어 공급되기에 안심하고 드셔도 좋습니다.



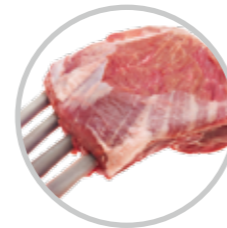
*그 밖의 가공육도 준비되어 있습니다.

LAMB MEAT

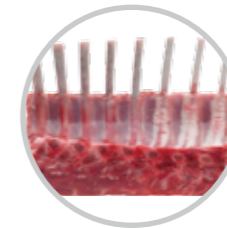
원육

원육

뉴질랜드산 Lamb 은 깨끗하고 청정한 목초로 사육되어 연한 육질 맛과 풍미를 한꺼번에 즐길 수 있는 맛 좋은 건강식으로 세계 각국의 최고급 호텔과 레스토랑에서 고급 요리재료로 수많은 미식가들의 사랑을 듬뿍 받고 있습니다.



숄더랙(어깨갈비)



프랜치랙



어깨살 네트(BRN)



어깨살 튜브(BRT)



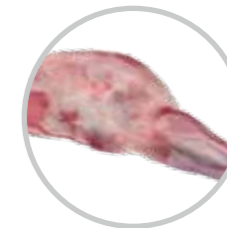
통목



엉덩이살(럼프)



뒷사태



오이스터컷(앞다리)



다리살



배갈비



정육



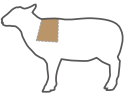
사각어깨



■ 솔더랙 (어깨갈비)

부드러운 육질과 갈비를 맛볼 수 있는 고급 부위로 로스트, 갈비뼈 4개 부위는 사각 절단 어깨 부위에서 아래쪽 근육 부분을 남겨두고 블레이드를 제거하여 생산한다. 갈비뼈의 길이는 대개 75mm이며 락 끝부분 아이에서 50mm까지 뼈를 손질한다.

현재 품목 분류 (한팩 기준-8대)



- | | |
|----------------------|----------------------|
| 72246 640g 이하 | 72247 640g 이상 |
| 72371 800g 이상 | 72372 960g 이상 |



■ 프랜치랙

등심과 갈비를 한 번에 맛보는 최고급 부위로 롱로인, 갈비뼈 8개, 첼프제거 부위에서 12번과 13번 척추 사이를 직각으로 커팅 하면 로인, 갈비뼈 1개 부위와 락, 갈비뼈 8개 부위가 생산된다.

현재 품목 분류 (한팩 기준-16대)



- | | |
|------------------------|------------------------|
| 72270 1,240g 이상 | 72271 1,360g 이상 |
| 72279 1,480g 이상 | |



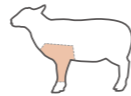


오이스터컷 (앞다리)

53873

뼈가 포함된 전사분체에서 생산되는 부위로 앞사태, 앞다리 뼈 그리고 숄더 블레이드와 그 아래쪽 부착된 첫번째 근육등이 포함되어 있다. 이 부분들은 전사분체에서 흉곽 아래쪽의 자연경계면을 따라 분리된다.

용도 꼬치, 불고기, 샤브샤브

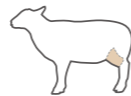


다리살

72354

뒷다리에서 넓적다리뼈 또는 뼈 일부제거, 찜프제거하여 생산한다. 사태는 무릎관절을 직각으로 잘라서 제거한다.

용도 찜, 전골

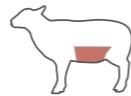


배갈비

59017

피스톨라, 새들 또는 롱로인을 만드는 과정에서 생산된다. 뼈가 포함된 플랩은 복벽조직과 갈비뼈 끝부분으로 구성되어있다. 하퇴앞선 아래에서 부터 등선에 평행되도록 커팅하는데 1차가공부위의 사양에 따라 6번 갈비뼈에 있는 아이 부위에서의 거리를 명기한다.

용도 구이, 꼬치, 수육, 바베큐

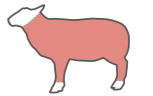


정육

53354

양고기 도축과정 중 파생되는 품목으로 양고기의 다양한 부위들이 포함되어 있다. (80CL 램 기준으로 벌크포장 제품)

용도 꼬치, 볶음, 케밥, 구이

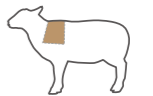


사각어깨

62313

스트링이 제거된 지육의 목부위에서 생산된다. 뼈가 포함된 전사분체에서 사태와 가슴부위를 등선에 평행되도록 커팅하여 제거한다. 튀어나온 목 부위는 등선과 함께 제거된다.

용도 구이, 전골, 찜



꼬미양



LAMB PROCESSED MEAT

가공육

가공육

뉴질랜드산 양고기는 고객이 요구하는 위생 및 제품에 대한 세부항목 요구 기준에 따라 생산되기 때문에 고객은 각 세부항목을 충족시키는 제품을 믿고 구매할 수 있습니다.

최적의 상태에서 도축되므로 뉴질랜드산 양고기는 최상의 품질로 인정받고 있으며 연도 및 육즙, 풍미에 있어서 탁월한 평가를 받고 있습니다.



알등심



어깨살



고급꼬치



정육꼬치



목 슬라이스



배갈비 커팅(스페어립)



숄더랙 커팅



프랜치랙 커팅



31316

알등심

특징 적절한 지방 비율로 쫄득한 식감과 부드러운 육질

용도 구이, 스테이크



20878

목 슬라이스

특징 통목을 얇게 슬라이스 하여 편리하게 조리가능

용도 찜, 전골



31315

사각 어깨살

특징 양의 어깨 부위로 뼈를 제거한 살코기

용도 구이, 카레, 볶음

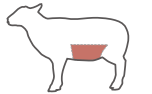


01751

배갈비 커팅(스페어립)

특징 플랩에서 연골 및 배반이살 부분을 제거하여 쫄깃한 식감

용도 구이, 수육, 꼬치



31313

고급꼬치

특징 사각어깨에서 가공한 최고급 꼬치의 고급육

용도 꼬치, 볶음



24790

숄더랙 커팅

특징 양고기 중 가장 선호하는 품목으로 갈빗대 기준으로 커팅 손질하여 손쉽게 조리가능

용도 구이, 스테이크



31310

정육꼬치

특징 사각어깨에서 가공하여 부드러운 식감의 꼬치육

용도 꼬치, 볶음

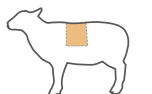


27190

프랜치랙 커팅

특징 양고기 최고급 부위로 갈빗대기준으로 커팅, 손질하여 손쉽게 조리가능

용도 구이, 스테이크





59208

통 목

뼈가 포함된 목 전체에서 생산되며 경추골과 연결 근육조직이 포함

용도 찜, 전골



53906

어깨살 넷트 (BRN)

전사분체, 갈비뼈 4개 부위에서 뼈와 떡심을 제거하여 생산한다.(그물망 포장)

특징 부드러운 육질과 갈비를 맛보는 고급 부위

용도 구이, 스테이크

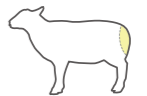


45726

엉덩이살 (럼프)

뼈가 포함된 긴 다리에서 사태를 제거하고 근육의 자연경계면을 따라 부위를 자른다.

용도 구이, 스테이크



59417

어깨살 튜브 (BRT)

전사분체, 갈비뼈 4개 부위에서 뼈와 떡심을 제거하여 생산한다. (튜브형태로 포장)

용도 꼬치, 불고기, 샤브샤브



98000

뒷사태

다리에서 나오며 경골, 발목, 발꿈치뼈 융기와 관련 근육으로 구성된다. 뒷사태는 우둔하의 뒤꿈치근을 통해 무릎 관절까지 경골과 대퇴골을 분리 절단해 다리에서 떼어낸다. 사태는 경골 위 사태살의 꼬리쪽 수준에서 끝을 잘라낸다.

용도 꼬치, 불고기, 샤브샤브

