



하늘아삭

자연이 키운 최고의 천안배_하늘아삭





회사소개

하늘아삭

하늘아삭은 최적의 토양과
기후에서 재배한 최고 품질의
천안배를 세계에 전하는 농업회사입니다.

농업회사법인 하늘아삭 주식회사



대한민국에서 배의 주요 생산지인 천안에 위치한 이 회사는 2015년 1월, 약 800평의 부지에 1층과 2층, 총 400평 규모의 공장을 설립하였으며, 푸레와 농축액, 반건조 과일 등을 생산하고 있습니다.

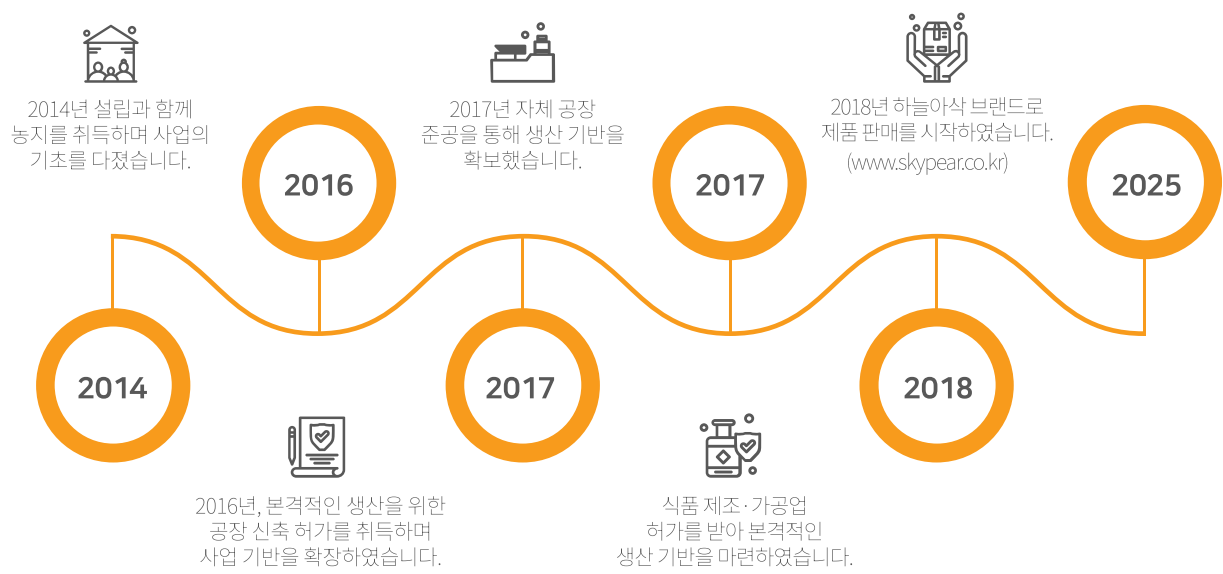
하늘아삭은 천안지역 특산물인 배를 가공하여 지역 농업을 활성화하고 발전시키기 위해 설립 되었습니다. 특히, 2021년에는 지역 내 취약계층을 적극적으로 고용하여 사회적 기업으로서의 가능성을 인정받았으며, 이를 통해 일자리 창출에 기여하는 기업 모델로 지정되었습니다.

이러한 사업 운영 방식은 지역 사회에 긍정적인 영향을 미치며, 지역 경제와 농업의 발전을 촉진하는 데 중요한 역할을 합니다.

안전, 보안 및 품질 관리를 위해 HACCP 시설을 구축하고 있으며, 지속적으로 시설과 운영 능력을 강화해 나가고 있습니다.

하늘아삭의 주요 고객으로는 CJ제일제당, 대상, 굽네치킨, 농협 김치 등 한국을 대표하는 식품 회사들이 있으며, 이들과의 지속적인 협력을 통해 신뢰를 쌓아가며 견고한 비즈니스 관계를 구축하고 있습니다.

하늘아삭의 걸어온 길



하늘아삭 인증서

농촌융복합산업
사업자 인증서

충남형 예비사회적기업 지정서

식품안전관리인증기준
HACCP적용업소 인증서

농공상 융합형 중소기업 인증서

중소기업 확인서

원산지 증명서

K-웰니스 브랜드 대상

100년의 역사와 함께한 천안의 대표 특산물, 천안 배

SINCE 1909

100년 전통의 천안 배, 그 중심에 성환읍이 있습니다.

천안은 대한민국 3대 배 주산지 중 하나로, 성환읍에서는 1909년부터 배 재배가 시작되어 100년이 넘는 깊은 역사를 자랑합니다. 이 지역은 배 재배에 적합한 토양과 완만한 경사지를 갖추고 있으며, 큰 일교차로 인해 당도가 높은 고품질 배를 생산하고 있습니다. 성환읍의 대부분 과수원이 최적의 자연 환경을 바탕으로 우수한 품질의 배를 안정적으로 공급하고 있습니다.



100년 전통의 천안 신고배, 성환읍에서 시작되었습니다. 천안시의 대표 특산물인 신고배는 1909년부터 성환읍에서 재배되기 시작해, 100년이 넘는 역사를 이어오고 있습니다. 『천안지(天安誌)』에는 1909년 성환읍 송덕리에서 최초로 배나무를 재배한 기록이 남아 있어, 천안 배 재배의 기원을 보여줍니다.



천안시 성환읍대흥리 157-8번지 과수원에서 2009년 100주년을 맞은 장심랑 배나무가 발견되었습니다. 천안시는 한국산림과학원의 산림자원과에 나이 분석을 의뢰하였고, 나이테 분석법을 통해 이 배나무가 95~100년 된 것으로 공식 인증받았습니다.

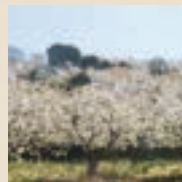


해당 과수원에서는 이 배나무를 2009년 6월 천안시에 기증하였으며, 천안시에선 시청 정원에 배나무를 심고 '백새리'라는 이름을 붙였습니다. '백새리'는 100년 된 배나무라는 뜻입니다.

100년이 넘는 세월 동안,
천안 배의 전통과 열정은 끊임없이 이어져 왔습니다.
그 발걸음은 결코 멈추지 않았습니다.



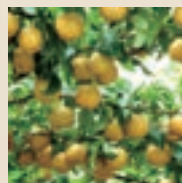
'백새리'는 100년의 세월을 간직한 고목으로, 지름 37cm, 높이 210cm, 둘레 370cm에 이릅니다. 매년 아름답게 피어나는 배꽃과 함께 오랜 역사와 생명력을 품은 웅장한 자태를 자랑합니다.



성환 지역은 배 재배에 적합한 토양과 큰 일교차를 바탕으로 당도 향상에 최적의 환경을 제공합니다. 또한, 완만한 경사에 위치한 과수원은 배수가 잘 되고, 풍부한 일조량으로 건강한 배 생산에 유리한 조건을 갖추고 있습니다.



2009년 11월 20일, 성환읍 성월리에는 '천안 배 재배 100년 기념' 상징물이 세워졌습니다. 이 상징물은 하늘과 땅, 그리고 인간이 천안 배를 정성껏 품는 모습을 형상화하고 있습니다. 실제 배를 CT 스캔하여 무늬를 그대로 본떠, 황동 주조 방식으로 제작된 황금빛 배 조각상은 천안 배의 우수성과 가치를 상징합니다.



차령산맥의 태조산이 중심에 자리하고, 안성천, 비호천, 곡교천이 천안을 따라 흐르며 사계절 풍부한 농업용수를 공급합니다. 대부분의 지역은 완만한 15도 경사의 평지로 이루어져 있어, 농작물 재배에 적합한 지리적 조건을 갖추고 있습니다. 이러한 자연환경은 천안 농업의 안정성과 생산성을 높여 고품질 농산물 생산에 기여합니다.



안녕하세요.

저희는 농업회사법인 하늘아삭 주식회사입니다.

하늘아삭은 지역 농업 경제 활성화를 목표로 설립되었으며, 천안 지역에서 재배된 배를 가공하여 부가가치를 높이고 농가 소득 향상에 기여하고 있습니다.

100년 전통을 자랑하는 천안 성환배의 명성을 지키기 위해 항상 고품질의 제품을 제공할 것을 약속드립니다. 앞으로도 지속적인 연구와 혁신으로 소비자 여러분께 더욱 신뢰받는 브랜드가 되겠습니다.

건설 및 사업 개요

주소	충청남도 천안시 서북구 성환읍 울금7길 36
부지 면적	2,000 m ² (606평)
건축 면적	1,115,53 m ² (55.78%), (337평)
연면적	1,289,06 m ² (64.45%), (390 평)
문의처	Tel)041-558-8881 Fax)041-588-8884
홈페이지	www.skypear.co.kr

제조 시설 현황



하늘아삭에선 위생적이고 안전한 시설에서 신뢰할 수 있고 건강한 식품을 만듭니다.

통배 하늘아삭 생강청

하늘아삭 통배 생강청

“100년 전통의 천안 통배를
통째로 갈아, 신선한 생강과 자연의
아카시아 꿀을 더해 깊고 건강한
맛을 담은 배생강청입니다.”





하늘아삭 통배 생강청 스틱

하늘아삭의 천안 통배 생강청은 100% 천안산 배의 속살을 통째로 갈아넣고, 건강과 풍미가 풍부한 국내산 아카시아 꿀과 생강을 더해 만든 프리미엄 통배청입니다. 안전하고 위생적인 HACCP 인증 시설에서 엄격한 품질 관리를 거쳐 정성스럽게 제조되어 믿을 수 있습니다.

꿀의 특징

꿀의 성분은 꽃의 종류, 기후, 토양에 따라 달라지며, 일반적으로 75% 이상의 당분, 19~20%의 수분, 그리고 5%의 기타 성분으로 구성되어 있습니다. 당분의 약 70%는 포도당과 과당으로, 이는 단당류로서 체내에 빠르게 흡수되어 즉각적인 에너지원으로 작용합니다. 또한 꿀에는 우리 몸의 다양한 대사 기능을 돕는 소량의 비타민과 미네랄 등 영양소도 함유되어 있어 건강에 유익합니다.

분류	상세내용
성분에 영향을 미치는 요소	꽃 종류와 기후, 토양 조건에 따라 성분이 달라집니다.
대표 성분 구성	당분 75% 이상, 수분 19~20%, 기타 성분 5%
당류 함량	약 70%는 포도당과 과당(단당류)으로 구성되어 빠르게 흡수되어 에너지원으로 작용합니다.
기타 영양 성분	기타성분

꿀의 구성 성분

꿀은 70% 이상의 단당류(포도당과 과당)를 함유하고 있어 체내에 쉽게 흡수되어 빠른 에너지원으로 작용합니다. 또한 아미노산, 비타민, 미네랄, 유기산, 단백질 등 다양한 미량 영양소가 포함되어 몸의 에너지 대사를 돕습니다.



100%
천연재료

설탕 무첨가
방부제 무첨가



배말린 부드럽고 쫄깃한 배 조각

배말린은 배의 속살만을 적당한 크기로 잘라 19시간 동안 냉풍건조한 반건조 과일입니다. 첨가물이 전혀 들어가지 않은 건강한 천연 식품으로, 아이부터 어른까지 모두에게 좋은 간식입니다.

천안에서 수확한 배를 수매한 뒤, 현지에서 선별 및 세척하고 껍질과 씨를 제거한 후, 다시 작은 조각으로 잘라냅니다. 이렇게 자른 배 조각은 고온에서 블랜칭(데치기)한 후 건조대로 옮겨져, 식감과 영양이 잘 보존될 수 있는 환경에서 건조됩니다.

포장 후에는 금속 탐지기를 통해 안전성을 확인한 뒤, 건강하고 안전한 식품으로 출하됩니다.

배말린을 먹으면 어떤 좋은 점이 있을까요?



01_ 석세포가 돕는 자연 해독

배에는 식이섬유로 이루어진 '석세포'가 포함되어 있습니다. 이 석세포는 스펀지처럼 노폐물과 콜레스테롤을 흡착해 배출을 돕고, 변비 완화에 도움을 주며, 구운 고기나 생선에서 발생하는 발암 물질을 제거하는 데에도 효과적입니다.



02_ 배를 먹은 후에 하는 양치질

배의 식이섬유는 치아 사이 치석 제거에 도움을 줍니다. 배 반 개를 먹으면 입안 치석을 약 20% 줄일 수 있다는 연구 결과가 있습니다. 이로 인해 '배를 먹은 후 양치질하라'는 말이 과학적으로도 입증되었습니다.



03_ 감기에 좋은 천안 배

루테올린 성분이 기침과 가래를 부드럽게 가라앉혀 줍니다. 배에 담긴 풍부한 수분이 목을 편안하게 하고, 열을 내리는 데 도움을 줍니다. 특히 추운 겨울철 감기에 더욱 효과적입니다.



행복한 가족을 위한 건강한 간식!

비옥한 토양과 최적의 재배 환경에서 정성껏 키워낸 프리미엄 천안 배입니다.
깨끗한 자연과 풍부한 햇살이 만들어낸 품질 좋은 배입니다.



배말린 부드럽고 쫄깃한 배조각

자연이 키워낸 신뢰와 품질을 약속합니다.

- 천안의 달콤하고 맛있는 배로 만들었습니다.
- 10시간 저온 공기 건조하여 바삭하고 쫄깃한 식감을 완성했습니다.
- 설탕과 방부제를 전혀 넣지 않은 100% 천연 간식으로, 아이들 간식이나 다이어트 식품으로도 안심맞춤입니다.



“하늘 아래 가장 평화로운 땅, 천안에서 자란 배로
사계절 내내 건강하고 맛있는 프리미엄 간식을 즐겨보세요.”

규격	35g / 35g x 10ea Set / 1kg
제품가격	개별 3,800원 / 세트(10개) 38,000원
유통방식	상온 보관 / 1년



조각 과일 컵 과일

하늘아삭의 과일 가공 설비를 통해 깨끗하게 세척하고 먹기 좋은 크기로 잘라서 컵형과 정사각 트레이형 두 가지 형태로 제공합니다.

아삭아삭 컵과일

Vitamin Recharge



CUP과일

구성: 단일 제품
중량: 50g ~ 200g

CUP과일

구성: 단일 제품
중량: 50g ~ 200g

For School Meals

식음료용 손질 과일
구성: 단일 및 혼합 제품
중량: 1kg ~ 3kg

볶음 참깨

하늘아삭 볶음 참깨는 고소한 풍미가 가득!
낮은 온도에서 정성껏 볶아 바삭한 식감과 깊은 향을 살렸습니다.
프리미엄 참깨 한 스푼으로 어떤 요리든 건강하고 풍부한 맛을 더해보세요.



볶음참깨
국내산 / 수입산
중량: 150g



볶음참깨
국내산 / 수입산
중량: 500g



볶음참깨
국내산 / 수입산
중량: 1kg



HANEULASAK Pure Puree

; 껍질과 심을 제거한 후
부드럽게 갈아낸 퓨어퓨레



| 배 퓨레

배 속살만 갈아 만든 퓨레입니다.
배 퓨레는 불고기나 갈비 등 육류를 부드럽게 하고
자연스러운 단맛을 더해주며, 고기 요리뿐만 아니라 다양한
소스의 원료로도 폭넓게 활용할 수 있습니다.

중량 : 14Kg



| 사과 퓨레

사과 속살만 갈아 만든 퓨레입니다.
사과 퓨레는 다양한 요리에 달콤하고 상큼한 맛을 더해주며,
여러 가지 소스의 원료로도 폭넓게 활용할 수 있습니다.

중량 : 14Kg



| 학교급식용 퓨레

신선한 배와 사과의 과육만을 사용해 만든 천연 퓨레입니다.
첨가물 없이 과일 본연의 맛과 영양을 살려 다양한 급식 메뉴에
활용됩니다. 육류 요리와 소스용 재료로 안전하고 건강한
학교급식에 적합합니다.

종류 : 배퓨레, 사과퓨레

중량 : 1Kg

하늘아삭 R&D LAB

하늘아삭은 설립 이래 끊임없는 연구개발과 제품 품질 향상에 전념해 왔습니다. 그 결과, 건조 배 슬라이스, 배 농축액, 배와 사과 퓨레, 그리고 통배 생강 시럽 등 프리미엄 제품군을 성공적으로 개발 및 생산하고 있습니다.

소비재 분야를 넘어, 하늘아삭은 B2B 솔루션 분야에서도 두각을 나타내며 CJ제일제당, 농협 김치 등 국내 우수 기업에 고품질 제품을 공급하고 있습니다. 신뢰와 품질, 그리고 상생을 바탕으로 한 오랜 파트너십을 자랑스럽게 이어가고 있습니다.



신뢰와 안정적인 공급

국내 우수 식품 브랜드에 제품을 꾸준히 공급해 온 검증된 실적을 바탕으로, 저희는 업계에서 신뢰받고 믿음직한 파트너로 인정받고 있습니다.



혁신을 이끄는 연구개발 (R&D)

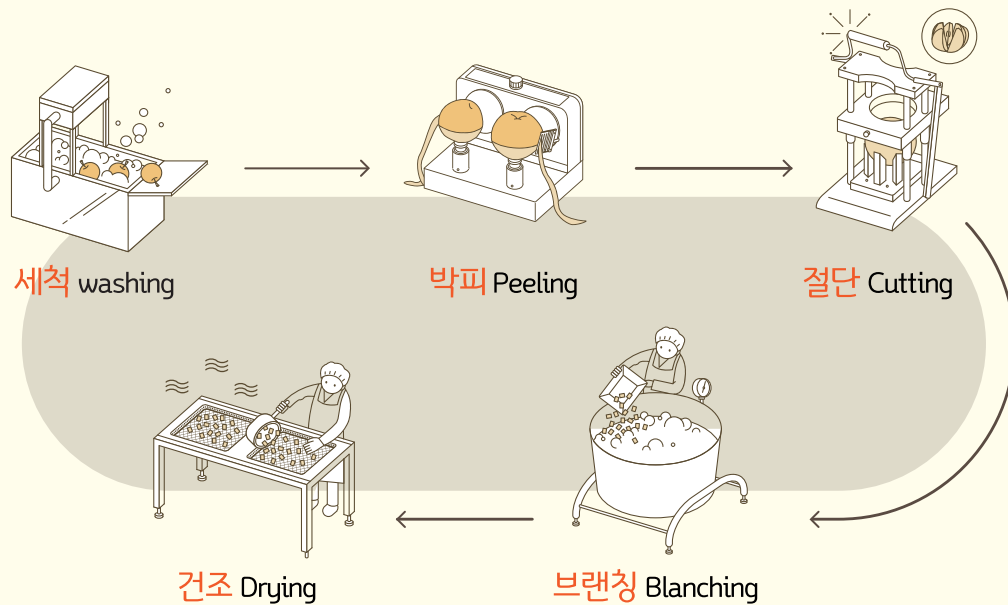
끊임없는 연구개발에 대한 우리의 열정은 제품의 우수성을 이끌어내며, 다양한 소비자 요구에 부응하는 폭넓은 제품 라인업을 확장해 나가고 있습니다.

위생적이고 엄격하게 관리되는 제조 환경

저희는 최고 수준의 청결 기준과 철저한 운영 관리를 엄격히 준수하여, 생산 과정 전반에 걸쳐 생과 안전을 철저히 확보하고 있습니다. 이를 통해 고객님께 항상 신뢰할 수 있는 안전하고 고품질의 제품을 제공하고 있습니다.

| 가공 단계

천안 배를 산지에서 직접 구매하여 신선함과 품질을 확보합니다. 선별된 배는 깨끗이 세척한 후, 껍질과 씨를 제거하고 적당한 크기로 절단합니다. 절단된 배는 뜨거운 물에 살짝 데치는 블랜칭 과정을 거친 뒤, 식감과 영양을 유지할 수 있는 환경에서 건조 과정을 진행합니다. 이후 꼼꼼한 포장과 금속 검출기를 통한 검사 과정을 거쳐 안전하고 건강한 배 제품으로 출하됩니다.



| 생산시설



전처리 공정



참깨 제조 공정



과일 조각 및 가공



퓨레 제조 공정

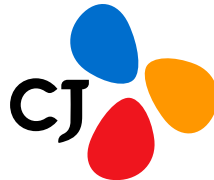
| 생산시설 현황

1. 냉동창고 및 급속 냉동기 (영하 40℃에서 냉동)
2. 냉풍 건조기
3. 냉장 창고, 제품 보관 창고 등
4. 안전한 HACCP 인증 시설

원재료 관리부터 제조, 가공, 조리, 유통에 이르기까지 식품 및 축산물의 모든 과정에서 발생할 수 있는 위생 위해 요소를 과학적으로 식별·평가하여 유해 물질이 식품에 혼입되거나 오염되는 것을 방지하는 첨단 식품 안전 관리 시스템입니다.

| 유통 현황

CJ제일제당, 대상, 굽네치킨, 한국농협김치, 세븐일레븐, 미트뱅크와 관계를 구축하고 있습니다.



| 홍보 마케팅

네이버 맞춤형 광고, 효과적인 키워드 광고, 인스타그램 마케팅, 0.8L 체험단 운영



NAVER Blog

말린 배 키워드 No.1 파워링크 광고



Instagram

#천안 배
#말린 배



Product Marketing

하늘아삭 말린 배, 배말린을
이벤트 간식으로 준비하세요!



100%

한국
천안배



건강한
자연간식



100%
NATURAL

무첨가 설탕
무방부제



부드럽고
쫄깃한 식감

백년의 역사

천안 배

천안의 고품질 토양과
최적의 재배 조건에서 자란
천안 배

www.skypear.co.kr



농업회사법인
하늘아삭 주식회사

문의사항

Tel. 041-588-8881 / **Fax.** 041-588-8884 / **E-mail.** skypear8200@naver.com

Add. 충청남도 천안시 서북구 성환읍 울금7길 36