



충청북도
농업기술원

대신타일유통

가곡농원

씨제이에프에프

동원샘물

메인푸드



오시는길

충청북도 청주시 청원구 오창읍 가곡리 426 온자박 1공장

Tel. 043-212-5277(AM 09:00 - PM 07:00)

홈페이지 www.onjabak.com | 공식몰 www.onjabakmall.com

-본 인쇄물에 표시된 제품의 사양과 함량은 제품의 품질 향상과 개선을 위해 변경될 수 있습니다.
-본 인쇄물의 제품 사진은 이미지 사진으로 실제 조리 제품과 다소 차이가 있을 수 있습니다.



Copyright © 2021 by ONJABAK Co. Ltd. All Right Reserved.

KOREA PREMIUM HEALTHY FOOD



건강식품의 명가(名家)
KOREA PREMIUM HEALTHY FOOD

어머니의 사랑과 정성으로 만든 온자박 식품



溫資鉞

your premium healthy food

by

ON JA BAK

건강하고 바람직한 식품을 만든다는 자부심



홈페이지 www.onjabak.com | 공식몰 www.onjabakmall.com



媪資鉞

About ONJABAK

온자박은 언제나 가족의 건강을 생각하는 어머니의 손길로
엄선된 원료만을 골라 믿을 수 있는 제품을 만들고 있습니다.
온자박의 제품에는 이 세상 모든 어머니의 마음이 담겨있습니다.

“ 우리 가족의 건강을 생각하는 어머니의 마음으로
질 좋은 재료와 정성을 아끼지않고 만들겠습니다. ”

시대가 변화하며 삶의 질이 높아짐과 함께
더 좋은 먹거리, 건강 식품 등을 찾는 사람들이 많아지고 있습니다.

그 흐름에 맞게 저희 온자박 역시 언제나 고객님의

기대를 충족시킬 건강한 식품으로

바른 먹거리를 앞장서 선도하겠습니다.

대표이사 **이점식** *Jeomsik Lee*

Contents

- 02 대표이사 인사말
- 04 온자박 위생관리 시스템
- 06 온자박의 도라지
- 07 사포닌이란?
- 08 섭취방법
- 09 왜 온자박일까?
- 10 온자박 구증구포 도라지청
- 12 온자박 사증사포 도라지청과
- 14 경영이념



건강식품의 명가(名家) ON JA BAK

건강하고 바람직한 식품을 만든다는 자부심
 땅에서 나고 자라 손수 키운 원재료가 건강하다는 신념
 이를 나누고픈 어머니의 사랑과 정성으로 만든 온자박의 마음



媪 은 모두, 하나의
 資 鉞 자 박 '금덩어리'의 순 우리말

Food Safety
 Clean Food

온자박의 엄격한 위생 관리 시스템

“ 깨끗하고 위생적인 생산환경 구축으로
 식품안전을 최우선으로 합니다. ”



원료의 입고

원료의 입고 때부터 철저히
 검사하여 신선한 재료로
 제품을 생산합니다.



출입자 위생관리

토탈 위생 시스템으로
 출입자 전원의 위생을
 철저히 관리합니다.



전처리

단계별 세척 과정을 통해
 깨끗한 상태의 원재료를
 사용합니다.



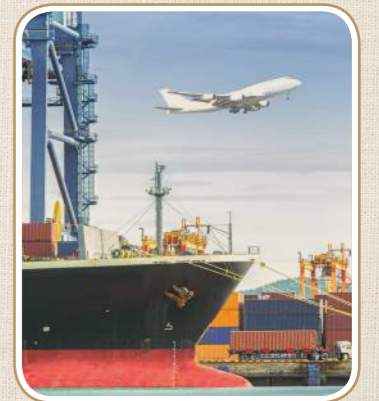
조리 및 가공라인

품질 관리 작업을 통해
 제품을 조리/가공하고
 완벽한 제품을 추구합니다.



미생물 검사

식중독 균 등 고객이
 섭취하기에 안전한지
 꼼꼼하게 검사합니다.



제품의 출고

최종 검수 완료된 제품으로
 고객님들에게 찾아갑니다.

도라지는 왜 온자박 일까요?

여러분은 오직 온자박에서만 맛 볼 수 있는
사포닌 2배 프리미엄 도라지를 보고계십니다!

시험 · 검사 성적서			시험 · 검사 성적서		
시험 · 검사 항목	시험 · 검사 기준	시험 · 검사 결과	시험 · 검사 항목	시험 · 검사 기준	시험 · 검사 결과
사포닌(mg/g)	기준없음	23.0	사포닌(mg/g)	기준없음	49.6
<p>사포닌 23mg</p>			<p>사포닌 49.6mg</p>		

일반 도라지 사포닌(3년근)
사포닌 함유량 검사 성적서

온자박 자사특수가공법 도라지
(특히, 한달숙성)
사포닌 함유량 검사 성적서



온자박의 도라지는 특허 받은 자사 도라지 가공법으로
어떠한 인공 첨가물 없이 3년근 이상 약 도라지보다
약 2.2배 높은 사포닌 함량을 가지고 있습니다.

사포닌이란?

'삼'보다 사포닌 함량이 높은 약도라지,
오직 온자박이기에 가능한 일입니다!

사포닌 증대 조리법 특허번호 : 10-2021-0039675

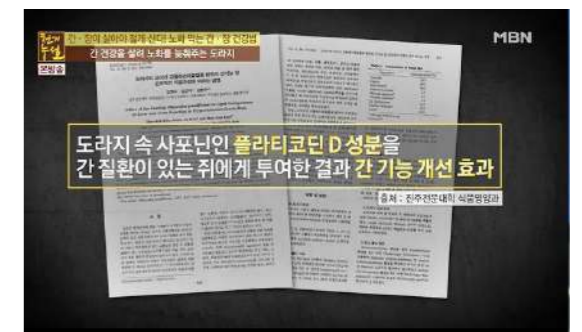
몸의 독소 제거
우리 몸의 독소와 중금속,
노폐물을 배출시켜
혈액순환을 원활하게 해줍니다.

심혈관질환 예방
몸 속 나쁜 콜레스테롤을
제거하고 배출하여 동맥경화 등
각종 심혈관 질환을 예방합니다.

다이어트에 도움
신체 대사를 활성화 시켜
체지방 축적을 막고
빠르게 연소 되도록 해줍니다.

각종 암 예방
암세포 증식을 억제하고
암세포가 전이되는 것을 막아줍니다.

본 식품은 의약품이 아닌 건강식품입니다



Premium



건강식품의 명가(名家)
KOREA PREMIUM HEALTHY FOOD



ON JA BAK

섭취 및 더욱 맛있게 먹는 방법

카페, 식당, 고급 디저트 등으로 활용이 가능한
남녀노소가 좋아하는 맛입니다.

ON JA BAK

도라지청 더욱 맛있게 먹는 방법



다양한 요리와 함께
곁들이면 풍미 UP



식빵이나 빵의 잼
대용으로



몸이 으스스할 때,
목이 칼칼할 때
따뜻한 차로



빙수 위에 올려
남녀노소 좋아하는
도라지빙수로

ON JA BAK

도라지정과 더욱 맛있게 먹는 방법



커피, 차와 함께
영양간식으로



아이스크림과 함께
고급 디저트로



콩고물과 함께
전통 디저트로



디저트와 함께
달콤한 간식으로

Premium



건강식품의 명가(名家)
KOREA PREMIUM HEALTHY FOOD



ON JA BAK

자연에서 손 수 키운 건강한 원재료

품질 좋고 신선한 국내산 도라지와 배를
엄선하여 오랜 시간 정성껏 만들었습니다.



CHECK POINT 01

철저한 품질과 위생·생산관리

안전한 먹거리가 최우선!
품질 좋은 국내산 원재료를 사용하며,
깨끗하고 위생적인 생산 환경에서 제조합니다.



CHECK POINT 02

국내산 도라지와 배의 맛과 영양을 최대로!

사포닌이 풍부한 국내산 도라지를 자사 특수 가공법을 이용하여
사포닌 함량을 더욱 높였으며, 인공 첨가물과 물 대신
국내산 배를 사용하여 맛과 건강을 생각했습니다.



CHECK POINT 03

정성 담긴 온자박 도라지식품, 이런 분들께 권합니다.

- 평소 목을 많이 사용하시는 분들께
- 건강하고 활기찬 하루를 만들고 싶은 분들께
- 힘든 하루, 에너지 충전이 필요한 분들께
- 미세먼지, 황사로부터 목 관리가 필요한 분들께
- 누구나 좋아하는 고급스러운 건강선물을 찾는 분들께

구증구포 도라지청 媧資鉞

구증구포(九蒸九포)란?

구증구포는 9번찌고 9번 건조하는 방식으로 약재의 독성을 제거하고 영양분의 흡수율과 효능을 높이는 방식으로 도라지의 약효 성분을 극대화합니다.

품질 좋은 도라지와 배를 정직하게 담아
환절기, 미세먼지, 흡연 때문에 고생하는 목을 위한 건강지킴이



호흡기 건강 UP
면역력 강화 UP
국내산 100% 도라지와 배
정직하게 담았습니다.

[냉장보관 0~10℃]



제품명 : 온자박 구증구포 도라지청
식품유형 : 액상차 / 유통기한 : 제조일로부터 12개월
포장재질 : 용기(유리), 뚜껑(스틸)
원재료 및 함량 : 도라지70%(국내산), 쌀조청25%(국내산), 배효소 5%(국내산)



[도라지청 250g]
고급 선물 박스 포함
소비자가 20,900원



[도라지청 500g]
고급 선물 박스 포함
소비자가 35,900원



[도라지청 1kg]
고급 선물 박스 포함
소비자가 55,000원



[도라지청 벌크팩 20kg]
영업장 문의

건강식품의 명가(名家) ON JA BAK



온자박 도라지청의 품격
간간한 5가지의 선택 기준



CHECK 01.

온자박은 도라지부터 다릅니다.

온자박 도라지청은 국내산 3년생 이상의 약도라지를 선별 후 특히 받은 도라지 사포닌 증대 조리법으로 놀라운 사포닌 함유량을 자랑합니다.

CHECK 02.

9번 찌고 9번 건조하여 흡수율과 효능을 극대화

도라지 영양의 흡수율과 약효성분을 극대화하기 위하여 9번 찌고 9번 건조하는 구증구포 방식을 택했습니다.



CHECK 03.

우아한 단맛의 비밀

출처와 생산이력을 알 수 없는 설탕이나 올리고당, 꿀은 일체 넣지 않았습니다. 전통식품명인 제32호, 강봉석 명인이 국내산 쌀을 이용해 옛날 방식으로 직접 만든 귀한 쌀 조청만을 아낌없이 사용합니다.



CHECK 04.

물 한방울 없이 배효소로만 한달 숙성

단순 배즙이 아닌 '효소'를 이용하여 배와 도라지의 이로운 영양을 오롯이 전해드리며, 한달간 느리지만 정성껏 숙성시켜 더욱 고급스러운 맛과 향을 자랑합니다



CHECK 05.

어른부터 아이까지 온가족이 즐길 수 있는 맛

그간 씹쓸한 맛 때문에 쉽게 접근하기 어려웠던 도라지! 그래서 온자박에서는 건강한 달콤함의 조청으로 달콤한 풍미를 더했습니다. 어른, 아이, 남녀노소 누구나 건강한 달콤함을 즐길 수 있는 부담 없는 맛!



사증사포 도라지정과 媧資鉞

사증사포(四蒸四포)란?

사증사포는 4번 찌고 4번 건조하는 방식으로 약재의 독성을 제거하고 영양분의 흡수율과 효능을 높이는 방식으로 도라지의 약효 성분을 극대화합니다.

품질 좋은 도라지와 배를 정직하게 담아
남녀노소가 좋아하는 우리 고유의 전통 디저트

건강을 생각하는 마음과
조상들의 지혜를
고스란히 담았습니다.

[저온 실온 및 냉장보관]



제품명 : 온자박 사증사포 도라지정과
식품유형 : 당절임 / 유통기한 : 제조일로부터 12개월
내포장재질 : 폴리에틸렌
원재료 및 함량 : 도라지70%(국내산), 쌀조청25%(국내산), 배효소 5%(국내산)



[도라지정과 40g]
소비자가 6,000원



[도라지정과 240g]
선물용 쇼핑백 포함
보자기 포장 별도
소비자가 36,900원



[도라지정과 480g]
선물용 쇼핑백 포함
보자기 포장 별도
소비자가 66,000원



[도라지정과 벌크팩 10kg]
영업장 문의

건강식품의 명가(名家) ON JA BAK

온자박 도라지정과 품격
간간한 5가지의 선택 기준



CHECK 01.

온자박은 도라지부터 다릅니다.

온자박 도라지정과는 국내산 3년생 이상의 약도라지를 선별 후 특히 받은 도라지 사포닌 증대 조리법으로 높은 사포닌 함유량을 자랑합니다.

CHECK 02.

4번 찌고 4번 건조하여 식감과 영양을 극대화

전통 정과의 독특한 식감과 도라지의 약효성분을 극대화 하기 위하여 4번 찌고 4번 건조하는 사증사포 방식을 택했습니다.



CHECK 03.

우아한 단맛의 비밀, 치아에 붙지않는 조청당침

출처와 생산이력을 알 수 없는 설탕이나 올리고당, 꿀은 일체 넣지 않았습니다. 전통식품명인 제32호, 강봉석 명인이 국내산 쌀을 이용해 옛날 방식으로 직접 만든 귀한 쌀 조청만을 아낌없이 사용합니다.



CHECK 04.

물 한방울 없이 배효소로만 한달 숙성

단순 배즙이 아닌 '효소'를 이용하여 배와 도라지의 이로운 영양을 오롯이 전해드리며, 한달간 느리지만 정성껏 숙성시켜 더욱 고급스러운 맛과 향을 자랑합니다



CHECK 05.

어디서나 고급지고 간편하게

고급스러운 개별지퍼팩 포장으로 야외, 직장 어디서나 간식으로 드실 수 있습니다. 또한 밀봉 처리로 남은 도라지정과도 위생적으로 보관할 수 있습니다.



KOREA PREMIUM HEALTHY FOOD



Premium



건강식품의 명가(名家)
KOREA PREMIUM HEALTHY FOOD



your premium healthy food

by

ON JA BAK

어머니의 사랑과 정성으로 만든 온자박 식품

온자박 도라지식품은 어릴 때부터 기관지와 몸이 약해
힘들어하는 아이의 어머니가 만든 식품입니다.

기관지에 좋은 도라지를 여러 번 찌고 말려가며
정성껏 만들어 먹었던 어머니의 12년 노하우가 담긴 식품을
온자박에서 정성껏 만들겠습니다.