

SCAN! 델리씨 이야기를 확인해보세요!



대일 홈페이지
Daeil Homepage



DAEIL FISHERIES CO.,LTD.
DAEIL CF CO.

| **대일수산** | 경상남도 거제시 하청면 와항 1길 32-1
32-1, Wahang 1-gil, Hacheong-myeon, Geoje-si, Gyeongsangnam-do, Republic of Korea

| **대일씨에프** | 경상남도 거제시 하청면 와항1길 43
43, Wahang 1-gil, Hacheong-myeon, Geoje-si, Gyeongsangnam-do, Republic of Korea

TEL 055-636-2155 / FAX 055-636-3977 / www.difco.co.kr

· 발행 : 2025.10.30 · 기획/편집 : 디자인트리



Oyster

SINCE 1963



DAEIL FISHERIES CO.,LTD.
DAEIL CF CO.

ABOUT US

대일수산의 이야기는 1963년부터 시작합니다.

경상남도 거제시 하청면 가까이 위치한 대일수산은 바다의 신선함 그대로만을 전달합니다.

거제, 통영 바다에서 양식하는 최상급의 원재료는 우리만의 경쟁력이며, 독보적인 가공기술과 철저한 식품 안전관리는 대일의 자부심입니다.

고객 만족을 넘어 고객감동을 실현하기 위해 끊임없는 발전과 혁신을 추구 한 결과 대한민국을 넘어

전 세계 고객들에게 새로운 맛과 문화를 전하고 있습니다.

고객의 안전과 행복에 대한 대일의 무한한 책임정신은 품질경영으로 구현되며, 언제나 고객가치 창출을 이끌어 낼 것입니다.

Daeil story begins in 1963. Located along the seashore of Geoje Island, South Korea, we produce the finest tasting oysters.

While the high-quality raw ingredients harvested from the clean costal water of Geoje and Tongyeong contribute to our corporate growth, the true strength of Daeil is our unparalleled commitment to food safety.

Our responsibility for the safety and happiness of our customers is realized in our stringent quality management, which we adhere to create unlimited value added for them(customers).



HISTORY



1963

- 굴 훑합 수하식 양식업 창업
- Founded in Geoje island, South Korea

1987

- 공장설립 (대일수산 주식회사)
- Established the first factory

1988

- 식품제조가공업 등록
- Obtained licensed for the food manufacturing industry

1992

- 미국 FDA 등록
- US FDA food manufacturing facility registered

1996

- 500만불 수출의 탑 수상
- Awarded a trade day awards (5 million dollars export towers) by KITA (Korea International Trade Association)

1998

- 수출용 HACCP 공장 등록
- HACCP, Food Product Manufacturing Facility Exported

1999

- ISO9002 인증
- ISO9002 certification

2000

- EU 공장등록
- 1,000만불 수출의 탑 수상
- Applied for an EU export company
- Awarded a trade day awards (10 million dollars export towers) by KITA (Korea International Trade Association)

[Vision]

“We are close to the sea”

대일수산은 거제도 바다 가까이 위치하여 언제나 바다의 신선함 그대로를 고객에게 전달하는 것을 목표로 하고 있습니다.

Our company is situated near the seashore to ensure the best quality products. The crisp sea water of Geoje Island provides the quintessential home for farming oyster.

[Mission 1]

By the sea

우리의 기반은 바다에 있습니다. 바다에 의한, 바다를 위한 지속가능한 경영 실천을 통해 언제나 바다 그대로의 신선함을 전달하고자 합니다.

Our company is located near the seashore of clean FDA approved Geoje sea to supply customers with fresh oyster harvested directly from the sea.

[Mission 2]

Buy the sea

우리는 항상 고객을 생각합니다. 변함없는 바다의 맛있음을 제공함으로써 고객만족을 선도하며 고객의 풍요로운 삶에 기여하고자 합니다.

We are proud to bring the most fresh oysters to customers. We aim to create abundance with our savoury sweet oysters.



2007

- 해양수산부 선정 수산물 수출 10대 기업 선정
- Ranked top 10 business exporting fishery products by MMAF (Ministry of Marine Affairs & Fisheries)



2011

- ISO22000국제인증
- Acquired ISO22000 certification



2012

- 한국 굴 산업 선도기업 선정
- Selected as a leading company in the oyster industry by K·Fish



2014

- 대일씨에프 설립
- Daeil CF Co. established



2017

- 대일씨에프 수출수산물 HACCP 공장등록(E-0150) 및 EU(KORP-188), 중국(KP-672), 러시아(KRF-0055) 공장등록
- HACCP(E-0150), Food Product Manufacturing Facility Exported to EU(KORP-188), China(KP-672), Russia(KRF-0055) registered



2018

- SQF, ISO22000 인증
- 대일씨에프 식약처 HACCP 인증
- SQF, ISO22000 Certified
- HACCP certified by Korean FDA
- WCA Social Audit Passed



2023

- 창립 60주년
- 60 anniversary (Daeil Fisheries Co., Ltd.)





좋은 원료와 깨끗한 시설, 축적된 기술력은 대일의 강점이자 경쟁력입니다.

Good raw materials, clean facilities, and accumulated technology are our strength and competitiveness.

대일은 경상남도 거제시에 위치한 수산물 가공전문 업체로서 한국 굴 양식의 중심에 서서 언제나 굴 양식업의 발전에 기여하고자 노력합니다. 자체개발한 다양한 제품들의 수출을 통해 한국 수산품의 훌륭함을 국내시장은 물론 전세계 시장까지 널리 알리고 있으며, 현재는 북미, 유럽, 일본, 중국, 동남아 시장 등 세계 시장으로도 진출하여 한국의 굴 산업을 주도적으로 이끌고 있습니다. 굴의 현지화를 위한 체계적인 연구와 개발은 더 넓은 시장을 향한 길을 열고 있으며 더 나아가 고객만족을 선도하며 고객의 풍요로운 삶에 기여합니다.

Located in Geoje Island, South Korea, we are a manufacturer of processed fishery products. By being at the centre of Korea's oyster farming industry, we devote ourselves to continuous development.

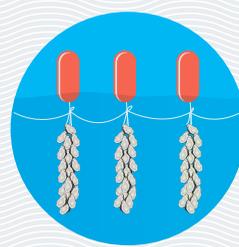
By exporting various in-house developed processed fishery products, we have succeeded and continue to play a pivotal role in promoting the excellence of Korean seafood to our domestic customers as well our international customers in North America, Europe, Japan, China, South East Asia and more. In recent times, we are focusing on opening a new path in the wider range of market by finding a localized flavour among various global markets. The savory sweetness of our oyster will always bring joy to customers all around the world



01 굴 통합 생산 시스템 Integrated Production System

대일은 굴 양식장을 보유하고 자체적으로 박신을 하며, 가공과 포장 등 통합 체제를 갖춘 굴 양식 · 생산업체입니다. 공정 시 시간 지체 없이 바로 다음 단계로 넘어갈 수 있어 선도와 맛을 최상으로 유지합니다.

Daeil has an integrated production system which includes farming, shucking, processing, and packaging process. Each process can move directly to the next level without any time delay, so our products always maintain the highest level of freshness.



양식
Farming



02 표준 품질 관리 시스템 Advanced facilities and automated system

대일의 건조와 냉동, 포장 등의 공정은 완전히 표준화되어 있습니다. 엑스레이 검사기는 굴에 박힌 작은 굴 껍질도 찾아내며, 여러 검사 장비들은 제품 안전 보증에 기여합니다. 또한 자체 분석실에서 제품 개발, 제품 검사가 이루어집니다. The process of drying, freezing, and packing of Daeil is completely standardized. The X-ray tester even find the extremely tiny oyster shells embedded in oysters. These advanced facilities and standardized system contribute to product safety and customer satisfaction.



03 생산 설비와 능력 Advanced facilities and automated system

✓ 제품생산능력 Capacity

- 생굴 : 7~8ton/일 · 냉동굴 : 6ton/일
- 굴 훈제 기름담근 통조림 : 50,000~80,000관/일
- 굴보일드 통조림 : 60,000관/일 · 건조굴 : 8ton/일
- 굴농축액 : 3ton/일 · 열성형진공포장 : 5ton/일
- Raw oyster : 7~8ton/day · Frozen Oyster : 6ton/day
- Canned smoked oysters in vegetable oil : 50,000~80,000 cans/day
- Canned boiled oysters in brine : 60,000 cans/day · Dried oyster : 8ton/day
- Oyster Concentrate : 3ton/day · Thermoforming Vaccum Packaging : 5ton/day

✓ 냉동설비 Freezing Facility

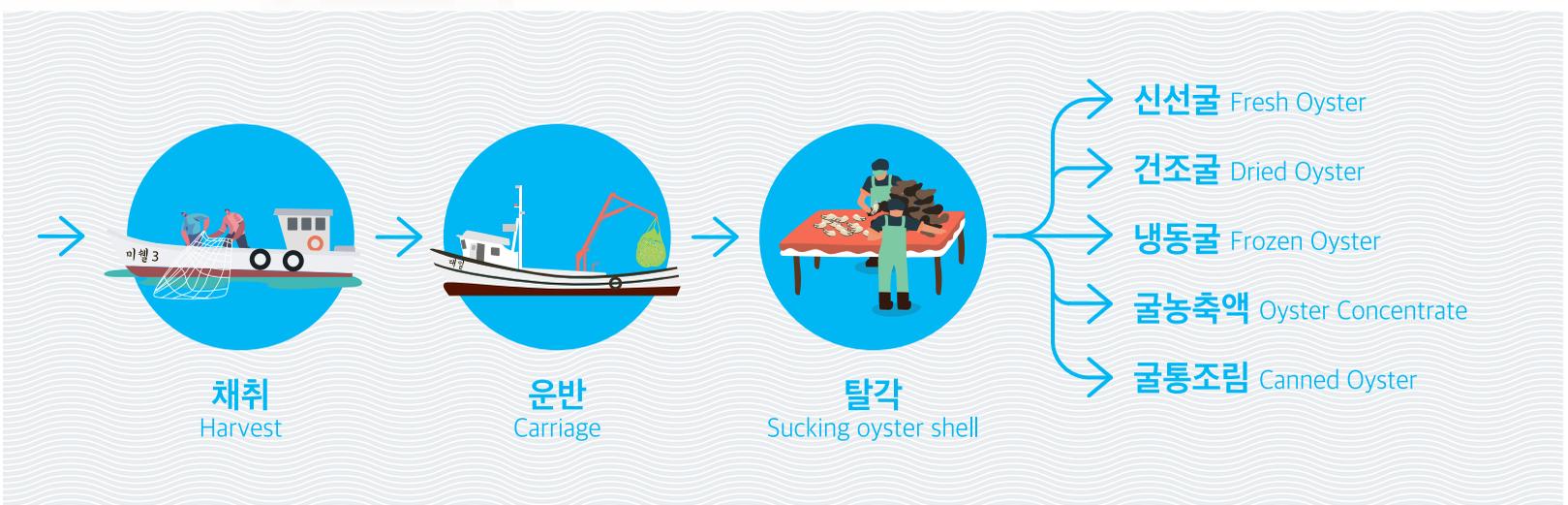
- 터널프리저 (-40℃) : 0.8ton / 시간 - 1대
- 급속동결실 (-45℃) : 30ton / 일 · 냉장수용능력(-20℃) : 2,000 ton
- Tunnel Belt Freezer (-40℃) : 0.8ton / hour - 1 machine
- Freezer(-45℃) : 30ton/day · Refrigeration Accommodation Capacity (-20℃) : 2,000 ton

✓ 기타설비 Other facilities

- 양식장 채취선박 : 30톤급 2척(미셸호, 대일호)
- 양식장 관리선박 : 8척
- 바지락 자동 탈각 시설 : 1라인 · 굴자숙술 : 2대
- Aquatic farm carrier : 2ships of 30ton (ship name : MISHELL, DAEIL)
- Aquatic farm management ship : 8 ship
- Automatic shell-off facilities : 1 line · Oyster steaming equipment : 2 line

✓ 검사, 분석시설 Facilities for Inspection & Analysis

- 제품검사 및 개발실 · Product Inspection and Development Office
- 미생물 분석실 · Microbiology Laboratory





‘델리씨’는 대일수산의 수산물전문 브랜드입니다

DELI + SEA

맛있는, 즐거운
Delicious, Delicate, Delight

바다가 주는 좋은 재료에 깨끗한 손길만 더했습니다
바다를 닦은, 마음을 담은, 바다에 대한 진심

Fresh ingredient from the sea + Daeil's clean production
Heartfelt sincerity of the sea delivered as is

“바다가 주는 즐거움”
The sea brings joy

바다에서 나는 맛있는 음식을 깨끗하고 섬세한 공정으로 관리 생산하여 제공함으로써
건강한 식탁을 맞이하는 고객의 행복을 최고의 가치로 생각하는 대일수산의 의지를 담았습니다
We strive to bring health and joy to our customers by supplying fresh and delicious ingredients
from the sea through our clean and delicate production processes.

PRODUCT 대일수산 | DAEIL FISHERIES CO.,LTD

신선굴 _Fresh Oyster

신선굴은 위생적인 시설 및 생산공정에 의해 안전하게 생산하고 있습니다.
매년 10월부터 다음해 3월경까지 생산하고 있습니다.
Our oysters are produced under the strict sanitary guideline.
The products are produced from October to March.



건조굴 _Dried Oyster

매년 3월에서 5월경까지 생산하며 홍콩, 싱가포르, 말레이시아, 대만 등지로 수출하고 있으며,
주로 중화요리의 원재료로 사용되고 있습니다.
Dried Oyster is produced between March to May, and they are exported to Hong Kong,
Singapore, Malaysia, Taiwan and other countries. They are used as an ingredient in fine Chinese cuisine.



Oyster
SINCE 1963

PRODUCT **대일CF | DAEIL CF CO.**

냉동굴 _Frozen Oyster

매년 2월초부터 4월말경까지 생산하고 있습니다.
Tunnel Freezer에서 -40°C이하로 급속 동결하여 생굴의 신선함을 그대로 보존합니다.
Frozen oysters are produced from early February to end April annually.
The freshness of raw oysters is well preserved through the innovative freezing process of the tunnel freezer



굴 농축액 _Oyster Concentrate

매년 3월에서 5월경까지 굴 자숙 시 발생하는 자숙액을 원료로 하여 생산하며,
일본, 홍콩, 중국 등지로 수출하고 있습니다.
Oyster concentrate is produced from March to May by boiling concentrate of steamed oysters.
They are exported to Japan, Hong Kong, China.



굴 통조림 _Canned oyster

매년 3월에서 5월경에 생산하며, HACCP 가이드라인에 의해 안전하게 제조하고 있습니다.
미국, 일본, 유럽(EU), 홍콩, 멕시코 등지로 수출되고 있습니다.
Canned oyster is produced between March to May. They are manufactured under the strict guideline of HACCP and exported to U.S., Japan, EU, Hong Kong and Mexico etc.

