참치가공유통 전문기업 "사조씨푸드"







1. Corporate Identity



수산식품산업의 미래를 선도하는 기업 "사조씨푸드"

업계 최고의 횟감용참치 전문기업

세계 최대 원료 공급선 확보 최상위 품질의 가공 능력

국내 수산 유통의 선구적인 기업

그룹사 연계 Value-Chain 구축 오랜 사업운영 노하우



환경과 사회를 생각하는 수산식품기업

신선하고 위생적인 가공 미래식량자원 개발 경쟁력 강화 고객을 위한 최고의 가치 창조

2. 회사 일반 현황



"뜨거운 열정과 미래를 향한 끊임없는 도전"

▮회사 현황

회사명	사조씨푸드 주식회사
대표이사	이창주
설립일	1980년 03월 27일
자본금	172억원
임직원수	234명 (2023년 9월 기준)
사업영역	수산물 가공 및 저장처리업
본사	서울 서대문구 통일로 107-39
홈페이지	sf.sajo.co.kr

▮경영진 현황

성 명	직 급	주 요 경 력
이창주	대표이사	 現 사조씨푸드 대표이사 現 사조산업 대표이사 前 사조원 대표이사 前 사조그룹 전략기획실 실장
이인우	이사 (비상근)	前 사조동아원 대표이사現 사조그룹 수산·축산 총괄 부회장
주지홍	부회장	現 사조대림 부회장現 사조산업 부회장現 사조오양 부회장現 사조그룹 식품부문 부회장
장희락	이사대우	現 사조씨푸드 투나사업부장前 사조씨푸드 부산사업부장前 사조씨푸드 생산팀장

3. 매출구조 및 인프라(가공/생산/보관)



Profitable Company의 안정적인 매출구조와 인프라

▮매출구조

川宮で全					
부문	주요 제품	매출액			
수산물 가공	횟감용참치	923억원			
유통사업 부문	일반수산물	24억원			
식품사업부문	김	185억원			
수산부문	참치 어획물	108억원			
기타사업부문	보관, 임대 등	109억원			
합계	1,349억원				

※ 2023년 3분기 보고서 기준

Ⅰ 생산 인프라

· 부산 가공장(참치)



- HACCP, BRC 인증 가공 공장
- 자동 온도조절 시스템

연간 최대 가공능력 12,000톤 (단일공장 세계 최대 규모)

· 익산공장(김)



- 자동화 생산 라인
- 금속검출 모니터링 시스템

16라인 최대 생산능력 25,080만봉/年

▮보관 및 유통 인프라

사조 제 1물류센터(부산) 사조 제 2물류센터(부산)

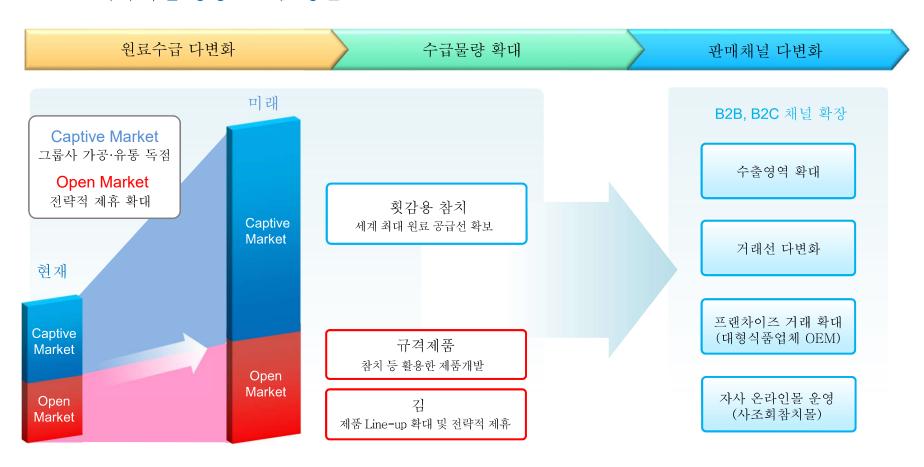




냉동・냉장 보관능력 : 73,000 톤 (공칭 기준) 초저온 보관능력 : 17,000 톤 (공칭 기준)

4. Vision

- 1) 확보된 안전마진 활용(창고 보관업 및 임대사업에서의 안정적인 영업이익 확보)
- 2) 업계 최고의 Global Trading 역량으로 원료수급에서 유통까지 단계적 확장 → 지속적인 성장모멘텀 창출



5. ESG 활동 현황



구분	2022년		2023년		증감		2024년 목표		비고
干正	등급	총점	등급	총점	급	점수	등급	증감	
통합등급	С		В		1		B+	+1	
환경(E)	D	1.2%	В	37.0%	2	35.8%	B+	+1	
사회(S)	В	19.7%	B+	38.1%	1	18.4%	B+	-	
지배구조(G)	В	22.8%	В	27.4%	-	4.6%	В	-	

※ 출처: 한국ESG 기준원

사

호

2) '23년 평가결과 분석 (등급 상향)

• 이사회 환경경영 안건보고, 책임 및 권한 규정 등 명문화

· 기후변화에 따른 재무적 영향 및 대응전략 수립, 공개 - 생물다양성, 탄소중립, 환경경영성과 정기 검토 시행 등

• 친환경 사회공헌(부산 연안정화활동 2년 연속 시행)

· 안전보건경영 정책 수립, 공개 (ISO54001 인증획득, '23.06)

·소비자 권익, 불만사항 처리, 만족도 제고 프로그램 수립, 공개

· 노사협의회 개최, 근로자 다양성, 직무교육 프로그램 공개

ㆍ이사회 평가제도 도입, 위원회 운영규정 및 주요 정보 공개

· 주총 의결권현황, 참석률, 안건별 찬반비율 등 공개

·ESG 평가결과 및 성과 등 홈페이지 공개

• 환경경영체계 고도화

- 환경경영 중장기 목표/전략 수립, R&R 공개

• 환경법규 위반내역 및 사고재발방지 조치사항 수립, 공개

• 근로자교육 성과/효과 측정지표 수립, 공개

• 안전보건경영 중장기 목표 수립/이행/공개, 안전역량 평가

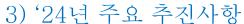
• 인권경영 중장기 목표 수립/이행/공개, 인권위험 평가 실시

·소비자 권익, 정보보호 등 중장기 목표 수립, 공개

·개별 사외이사 평가 실시, 이사회 비재무리스크 검토, 공개

·정기 내부감사제도 수립/실시, 영문 사업보고서 작성/공개

조



6. 요약 재무제표

* K-IFRS 기준



			7]	단위 : 백만원]
과 목	2020	2021	2022	2023 3Q
유동자산	79,771	87,497	99,492	82,161
비유동자산	231,868	249,433	251,209	253,950
자산총계	311,639	336,930	350,700	336,111
유동부채	52,835	90,018	97,975	99,736
비유동부채	47,976	16,918	13,570	13,289
부채총계	100,811	106,936	111,544	113,025
자본금	17,219	17,219	17,219	17,219
자본잉여금	50,930	50,930	50,930	50,930
기타포괄손익 누계액	-5,854	3,159	4,550	3,757
이익잉여금	148,535	158,687	166,458	151,181
자본총계	210,829	229,994	239,156	223,086

[단위 : 백만·				
과 목	2020	2021	2022	2023 3Q
매출액	214,457	174,615	201,116	134,950
매출원가	193,492	151,741	177,165	148,470
매출총이익	20,965	22,874	23,951	-13,520
판매비와관리비	10,181	8,870	10,366	9,071
영업이익	10,784	14,004	13,584	-22,591
기타영업외수익	1,137	369	2,088	2,767
기타영업외비용	150	6	2,852	1,689
금융수익	2,150	2,392	817	583
금융비용	4,401	2,226	1,467	2,380
지분법손익	1,293	-1,350	-1,756	5,634
법인세비용차감전 순이익(손실)	10,813	13,183	10,414	-17,676
법인세비용(수익)	2,971	3,340	2,119	-2,702
당기순이익	7,842	9,843	8,295	-14,974

^{*} K-IFRS 기준

7. '23년 영업손실 발생 사유 및 '24년 개선 계획



■ 적자 발생 주요 원인

- 1) 급격한 미국발 기준금리 인상에 따른 횟감용 참치 소비 둔화 → 어가 급락
 - ※ 기존 횟감용 참치재고의 시세차에 대한 평가손 반영 (3Q기준 -97억 반영)
- 2) 어가급락에도 불구하고 유통업계의 소매가 유지 또는 소폭 인하로 소비감소, 재고적체 등 악순환 지속
- 중소 도매업체의 파산, 자금경색에 따른 덤핑물량 발생으로 경쟁사의 저가 수주 지속
- 3) 일본의 양적완화정책 유지로 인한 엔화가치 하락이 더해져 매출감소 및 영업손실 초래

1'24년 손익 개선

- 1) 가격회복을 위한 자구책 강구
- 판매망 다변화 및 선사와의 지속 협업으로 원재료 품질 향상 → 원어 경쟁력 강화
- MSC 인증 획득('24년 4월 예상)에 따른 브랜드 이미지 개선 → 단절업체와의 거래재개 가능 및 해외 신규시장 진출할 수 있는 여건 확보
- 유통점 / 홈쇼핑 / 온라인 등 B2C 판매망 확대 노력
- 2) 원가 경쟁력 확보방안 모색
- 노후설비 교체 및 보다 철저한 공수관리로 가동률 증대
- 협력사와의 원료 공동구매 등을 통한 구매력 강화 → Buving Power 향상
- 3) 신규성장 모멘텀 확보
- 신규 아이템 발굴 및 런칭으로 핵심역량사업의 추가 비전 확보 및 성장도약 발판 마련

※ 현재 어가는 바닥권을 지나 상승 전환되고 있는 시점에서, 기존 고가재고의 평가손실 반영분의 환입과 당사의 부단한 손익 개선 노력 등에 따라, 2024년은 매출회복과 함께 수익성이 큰 폭으로 개선될 것으로 기대



감사합니다.



(03740) 서울 서대문구 통일로 107-39 502 TEL: 02-721-6571 FAX: 02-721-6565 http://sf.sajo.co.kr

SAJO SEAFOOD CO., LTD. 9