



문배술 헤리티지 23 문배술 헤리티지 25

23/25도는 어울릴 수 있는 음식의 폭이 넓습니다. 중식보다 향이 덜한 일식도 좋은 선택지입니다. 담백한 흰살생선류, 기름기 도는 방어, 참치 뱃살, 굴, 새조개, 홍어와도 잘 어울립니다. 또한 젓갈을 많이 쓰는 남도 음식과도 궁합이 좋습니다. 향이 맑다 보니 철분기가 느껴지는 소고기보다는 곡물 뉘앙스의 단맛이 도는 돼지고기가 더 맞습니다.



문배술 헤리티지 40

40도는 문배주의 출신에 맞게 북한 음식과 애착 관계에 있습니다. 차갑게 식힌 제육, 매콤한 홍어무침, 대창 순대가 그 예입니다. 넓게 보면 재료 하나의 맛을 살린 요리보다 복합적인 재료와 향을 쓴 요리가 더 잘 어울립니다.



문배주양조원

경기도 김포시 통진읍 검암2로15번길 27

대표전화 : 031-989-9333

<http://www.moonbaesool.co.kr>

경기도 전통식품명인 기록화 사업
전통을 기억하다, 명인을 기록하다



대한민국식품명인 제7호

이기춘

문배주



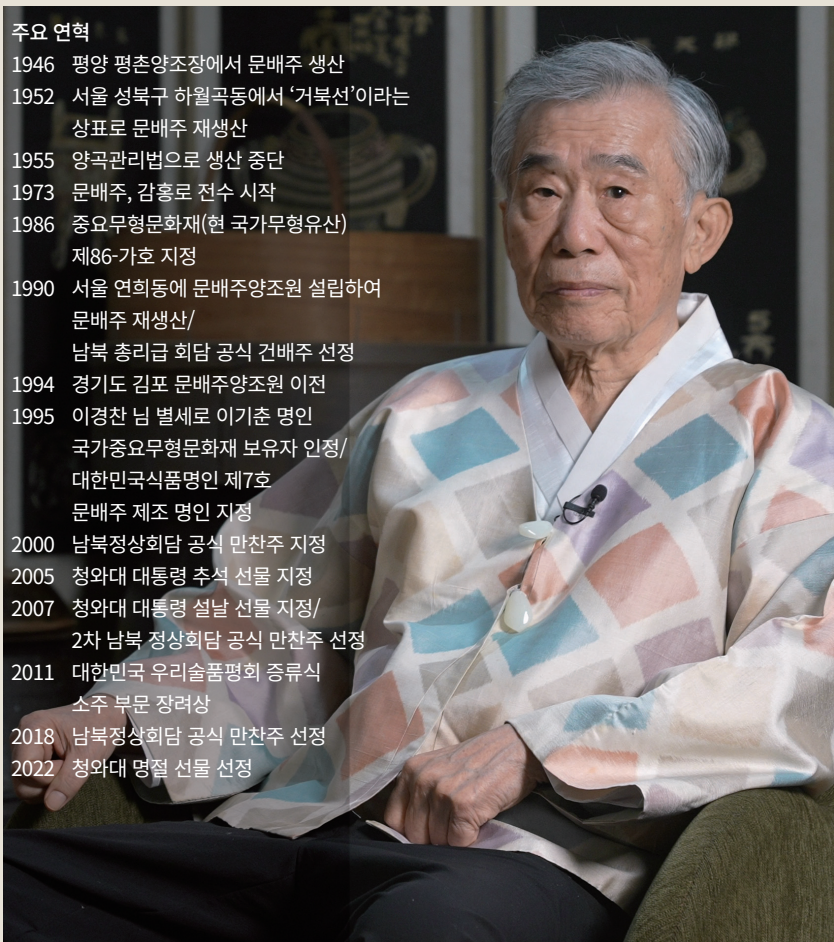


전통을 넘어 새로움을 담은 문배주 이기춘 명인이 전수해온 국가대표 전통주입니다.

이기춘 명인은 대를 이어 전해 온 장인정신과 현대적인 생산시설을 바탕으로 문배주의 깊은 향과 가치를 지키고 있습니다. 더 좋은 술을 빚고 한국 전통주 문화를 세계에 널리 알리기 위해 끊임없이 노력하고 있습니다.

주요 연혁

- 1946 평양 평촌양조장에서 문배주 생산
- 1952 서울 성북구 하월곡동에서 '거북선'이라는
상표로 문배주 재생산
- 1955 양곡관리법으로 생산 중단
- 1973 문배주, 감홍로 전수 시작
- 1986 중요무형문화재(현 국가무형유산)
제86-가호 지정
- 1990 서울 연희동에 문배주양조원 설립하여
문배주 재생산/
남북 총리급 회담 공식 건배주 선정
- 1994 경기도 김포 문배주양조원 이전
- 1995 이경찬 님 별세로 이기춘 명인
국가중요무형문화재 보유자 인정/
대한민국식품명인 제7호
문배주 제조 명인 지정
- 2000 남북정상회담 공식 만찬주 지정
- 2005 청와대 대통령 추석 선물 지정
- 2007 청와대 대통령 설날 선물 지정/
2차 남북 정상회담 공식 만찬주 선정
- 2011 대한민국 우리술품평회 증류식
소주 부문 장려상
- 2018 남북정상회담 공식 만찬주 선정
- 2022 청와대 명절 선물 선정



이기춘 명인의 문배주 제조 비법

①



통밀누룩 띄우기와 주모(씨술) 빚기

통밀로 띄운 누룩은 두께와 건조, 온·습도를 세심하게 관리해 충분히 숙성시킨 뒤 물에 우려 누룩물, 곧 수곡을 만든다. 여기에 메주로 지은 고두밥을 식혀 섞고 보온해 발효를 일으킨 다음 서늘한 곳에서 안정시키면, 이후 덧술을 받아낼 발효의 바탕이자 씨술인 주모가 완성된다.

②



밑술 안치기와 삼양주(덧술 2회) 빚기

찰수수를 불려 고두밥을 지은 뒤 주모와 섞어 술독에 담아 밑술을 안친다. 이후 삼양주(덧술 2회) 방식으로, 발효가 무르익을 때 찰수수 고두밥을 더해 1차 덧술 하고, 하루 뒤 다시 고두밥을 보태 2차 덧술을 올린다.

③



발효·향 형성 및 증류 전환 단계

덧술 뒤에는 발효열이 급격히 오르므로 온도와 발효 상태를 관리해 향을 지킨다. 며칠이 지나면 문배향이 살아나고, 충분히 익을 때까지 발효를 이어 간다. 완성된 술덧은 걸러 약주로 마실 수도 있으나, 문배주의 개성은 증류를 거치며 더욱 또렷해진다.

④



소주 내리기(증류)와 숙성·병입

잘 익은 술덧을 가마솥에 끓여 담아 약불로 천천히 증류한다. 이 과정에서 향과 맛이 정리되며 문배 특유의 향이 모인다. 증류한 술은 독이나 용기에 담아 수개월~1년가량 숙성하면 문배주가 완성된다.



옥로주 X ART / 45도

쌀과 울무로 빚어 증류한 전통 소주 옥로주와 예술의 혼이 만난 아트 콜라보레이션.
옥로주 X ART는 서산 유씨 가문의 내림주이자 경기도문화유산 옥로주의 품격에 단원 김홍도의 화풍을 현대적으로 재해석해, 술 한 병을 하나의 명품 오브제로 완성했습니다.



옥로주 현무사각 / 45도

옥로주 전통제조 방법에 따라 빚은 후, 장기간 항아리에 숙성을 시켜 깊고, 깔끔한 풍미를 지니고 있습니다.
독자적으로 개발한 주병 디자인으로 소장 가치 또한 뛰어납니다.

옥로주전수관

경기도 안산시 단원구 홀곶길 80
대표전화 : 0507-1468-2358
www.okloju.com

경기도 전통식품명인 기록화 사업
전통을 기억하다, 명인을 기록하다



대한민국식품명인 제10호

유민자

옥로주





시간과 정성이 빚어낸 품격, 옥로주 유민자 명인이 지켜온 소중한 우리나라 전통주입니다.

옥로주는 쌀과 울무, 통밀 누룩과 약쑥이 어우러져 완성되는 전통 증류식 소주입니다.
유민자 명인은 대대로 이어온 가양주 제조비법을 바탕으로, 충분한 발효와 증류의 시간을
지키며 옥로주 한 병에 깊고 맑은 품격을 담고 있습니다.

주요 연혁

- 1993 군포당정옥로주, 경기도 무형문화재
(현 경기도 무형유산) 제12호 지정
- 1995 유천양조원(대표 유민자) 설립
- 1996 대한민국식품명인 제10호
옥로주 제조 명인 지정
- 1999 경기 명주 선정 품평회
증류주 부문 '경기 명주' 선정
- 2000 남북장관급회담 건배주 지정
- 2006 대한민국 우수 특산품 대상
- 2013 경기도 무형문화재 제12호
옥로주전수관 설립/
전통주(옥로주) 전수교육 실시/
전통주(옥로주) 재현을 위한 연구 발표
- 2014 예도 설립/
주류제조 면허증 취득
- 2022 옥로주전수관 대부도 이전
- 2023 경기도 무형유산 '군포당정옥로주'에서
'옥로주'로 명칭 변경
- 2025 경기도 무형유산
유민자 명예보유자 인정



유민자 명인의 옥로주 제조 비법

①



누룩 띄우기

옥로주 누룩은 재래종 통밀과 울무를 반죽해 만든다. 반죽을 숙성시킨 뒤 광목에 싸서 밟고, 약쑥을 섞어 보신탄 후 모양을 잡는다. 성형한 누룩은 짚을 칸 따뜻한 방에서 온도는 약 20°C로 유지하고 습도를 조절하며 15~20일간 양 띄운다. 이후 통풍이 잘되도록 건조해 저장해 두었다가, 사용할 때마다 분쇄해 쓴다.

②



주모(씨술) 빚기

백미, 누룩, 용수를 사용하여 주모를 만든다. 백미를 시루에 찌서 고두밥을 만들어 식힌 다음 이미 만들어진 분쇄된 누룩을 끓여서 식힌 양조용수로 수곡을 만들어 주모를 제조한다.

③



술덧 담금

밀술(주모)에 백미20kg(고두밥)을 혼합하여 덧술을 만든다. 술덧은 품온(品溫) 20~26°C로 유지하고 약 10일간 발효시킨 다음 4~5일 지나면 커다란 거품이 많이 생기면서 탄산가스의 발생이 왕성해지고 과실향이 나면서 5~6일 지나면 구슬과 같은 거품으로 변하며 품온이 조금씩 내려간다.

④



담금 숙성 후 처리

옥로주는 증류주이므로 발효 숙성이 끝나면 술덧을 저온실에 저장하여 두었다가 증류한다. 증류는 토고리 또는 동고리를 사용하여 증류한다.



명인꿀약과

겉껍이 쌓인 페이스트리형 약과로 겉은 바삭,
속은 촉촉하고 국내산 꿀을 사용하여 깊은
단맛을 느낄 수 있습니다.



촉촉유과

국내산 찹쌀을 발효하여 겉은 바삭, 속은 쫄득한
식감을 살려 남녀노소 누구나 부담 없이 즐기실
수 있습니다.



연화 선물세트/2단 구성

상단 : 유과(찹쌀, 백련초, 단호박, 뽕잎) /
강정(백련초, 현미, 쑥, 흑미, 호두)/다식
(녹차, 백련초)/정과(오렌지(귤), 파인애플)
하단 : 약과(꿀약과) / 유과(찹쌀, 백련초, 단호박,
뽕잎) / 강정(백련초, 현미, 쑥, 흑미)

김규훈 한과

경기 포천시 소흘읍 정금로74번길 38

대표전화 : 031-533-8020

www.shinkung.co.kr

경기도 전통식품명인 기록화 사업
전통을 기억하다, 명인을 기록하다



대한민국식품명인 제26호

김규훈

유과·약과



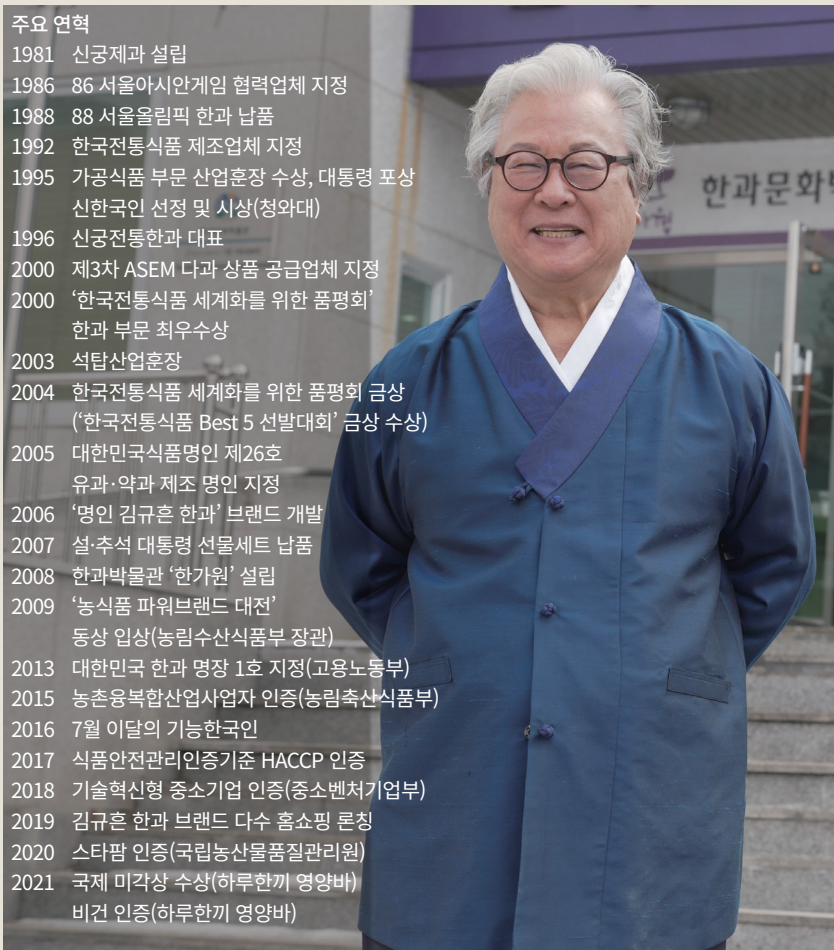


대한민국식품명인 제26호이자 대한민국 한과 명장 1호. 우리 전통 한과 명인·명장, 김규훈 한과가 정성껏 빚었습니다.

사시이비(似是而非). ‘겉은 옳은 것 같으나 속은 그렇지 아니하다.’ 한과를 만든다고 해서 누구나 다 같지는 않습니다. 김규훈 한과는 전통 방식 그대로 40년 동안 내려오는 명품 한과입니다. 가족이 드신다는 마음으로 건강과 행복을 담았습니다.

주요 연혁

- 1981 신공제과 설립
- 1986 86 서울아시안게임 협력업체 지정
- 1988 88 서울올림픽 한과 납품
- 1992 한국전통식품 제조업체 지정
- 1995 가공식품 부문 산업훈장 수상, 대통령 포상
신한국인 선정 및 시상(청와대)
- 1996 신공전통한과 대표
- 2000 제3차 ASEM 다과 상품 공급업체 지정
- 2000 ‘한국전통식품 세계화를 위한 품평회’
한과 부문 최우수상
- 2003 석탑산업훈장
- 2004 한국전통식품 세계화를 위한 품평회 금상
(‘한국전통식품 Best 5 선발대회’ 금상 수상)
- 2005 대한민국식품명인 제26호
유과·약과 제조 명인 지정
- 2006 ‘명인 김규훈 한과’ 브랜드 개발
- 2007 설·추석 대통령 선물세트 납품
- 2008 한과박물관 ‘한가원’ 설립
- 2009 ‘농식품 파워브랜드 대전’
동상 입상(농림수산식품부 장관)
- 2013 대한민국 한과 명장 1호 지정(고용노동부)
- 2015 농촌융복합산업사업자 인증(농림축산식품부)
- 2016 7월 이달의 기능한국인
- 2017 식품안전관리인증기준 HACCP 인증
- 2018 기술혁신형 중소기업 인증(중소벤처기업부)
- 2019 김규훈 한과 브랜드 다수 홈쇼핑 론칭
- 2020 스타팜 인증(국립농산물품질관리원)
- 2021 국제 미각상 수상(하루한끼 영양바)
비건 인증(하루한끼 영양바)



김규훈 명인의 유과·약과 제조 비법

①



유과 제조 비법

질 좋은 찹쌀을 7~15일간 물에 담가 발효시킨 뒤 깨끗이 씻고 물기를 빼 골고루 뽀는다. 찹쌀가루에 콩물과 꿀을 탄 술을 섞어 충분히 찐 다음, 꿀을 넣고 오래 저어 파리가 일도록 치댄다. 완성된 떡은 얇게 밀어 알맞은 크기로 썰고, 그늘이나 온돌방에서 충분히 말려 반대기를 만든다. 잘 마른 반대기는 낮은 온도의 기름에서 불린 뒤 높은 온도의 기름에 옮겨 튀긴다. 튀겨낸 유과바탕에 조청이나 엿물을 입히고, 매화·흑임자·들깨·세반 등 고물을 묻혀 완성한다.

②



약과 제조 비법

밀가루에 참기름, 소금, 꿀, 소주 등을 정해진 비율로 넣고 고루 섞어 반죽한다. 반죽은 나무틀에 찍어 모양을 내거나, 홍두깨로 7~10mm 두께로 밀어 네모지게 썬다. 알맞은 온도로 달군 기름에 반죽을 넣어 낮은 온도에서 서서히 익히고, 다시 높은 온도의 기름에 옮겨 얇은 갈색이 나도록 튀겨 낸다. 튀긴 약과는 체에 받쳐 기름을 뺀 뒤, 꿀이나 엿물에 담가 증착한다. 마지막으로 여분의 꿀물이나 엿물을 빼내면 윤기와 단맛이 배어든 약과가 완성된다.



궁중 어육청장

큰 독을 짚으로 싸 땅속에 묻고, 손질해 말린 소고기·닭고기와 대구·도미·가자미·조기 등 좋은 생선, 메주를 썬다듬어 담아 소금물을 부은 뒤 밀봉합니다. 그렇게 1년 동안 땅속에서 깊게 발효시켜 꺼내어 익혀 낸, 깊은 맛과 향의 전통 청장(간장)입니다.



궁중 어육된장

큰 독을 짚으로 싸 땅속에 묻고, 손질해 말린 소고기·닭고기와 대구·도미·가자미·조기 등 좋은 생선, 메주를 썬다듬어 담아 소금물을 부은 뒤 밀봉합니다. 그렇게 1년 동안 땅속에서 깊게 발효시켜 꺼내어 익혀 낸, 깊은 맛과 향의 전통 된장입니다.



상촌전통 장·월백

순수 국내산 해콩으로 만든 웃말메주와 청정지역에서 생산된 천일염 그리고 대덕산 맑은 물로 만들었습니다. 숨 쉬는 재래 독에서 전통 재래 방식으로 장을 담가 장기간 숙성시켰습니다.

구성 : 쌈장 250g, 한우볶음고추장 250g, 청장 (조선간장)300ml, 맛간장300ml

(주)상촌식품

경기도 용인시 처인구 백암면 박곡리 216번길 20-62

대표전화 : 031-332-4289

www.unmal.co.kr

경기도 전통식품명인 기록화 사업
전통을 기억하다, 명인을 기록하다



대한민국식품명인 제37호

권기옥

어육장





조선 왕실의 품격을 담은 귀한 장, 어육장 그 오랜 전통을 권기옥 명인이 이어갑니다.

하늘과 땅, 바다의 기운을 품은 어육장은 삼국시대부터 전해져 조선시대까지 이어진 전통 장입니다. 생선에 소금과 메줏가루를 더해 빛은 어육장은 오늘날 거의 자취를 감춘 귀중한 음식문화 유산으로, 권기옥 명인이 그 전통의 맥을 지켜 나가고 있습니다.

주요 연혁

- 1996~현재 KBS, MBC, SBS 외 방송 다수 출연
- 1995 상춘전통식품 설립 (대표 : 권기옥)
- 1998 1998 우리 농수산식품대축제 국무총리 금상 수상
- 1999 (주)상춘식품 법인등기
- 1999 경기도 농어민대상 수상
- 2004 FDA(미국식품의약국) 시설 등록
- 2005 농림부 장관 표창
- 2008 전통식품품질인증-고추장, 된장, 간장, 청국장
- 2009 ISO 22000: 2005, KS H ISO 22000: 2006 인증
- 2010 대한민국식품명인 제37호 어육장 제조 명인 지정
- 2011 고부가가치식품 개발사업(어육장 대중화) 선정 및 완료(2013년)/궁중어육장 담그기 시연-경복궁 2차 복원사업 소주방 기공식 행사
- 2015 한국의 장 문화와 궁중장 강의 및 궁중장검치 시연
- 2018 명인·종가의 장·장 담그는 날 체험행사(한식진흥원)
- 2019 해외 세프 초청 전통 장 체험행사-피터 길도어
- 2000~2024 세계 국제식품박람회 참가
- 2010~현재 궁중장담그기시연 및 체험행사, 본사 15회차
- 2010~2024 백화점 문화센터 궁중장 담그기 강연과 장 담그기 시연
- 2020 경기도지사 표창(농식품가공산업 발전 기여)
- 2021~2022 전통음식 청년숙수전승교육 (한국문화재단-계명대학교, 수원과학대학교)
- 2023 농림축산식품부 장관 표창(전통식품 분야)
- 2024 국립농업박물관 전시, 기다림의 맛-시간



권기옥 명인의 어육장 제조 비법

①



어육장 재료

메주, 물, 천일염, 쇠고기, 닭고기, 대구, 도미, 조기, 병어, 가자미, 다시마, 두부, 숯, 건고추, 건대추

②



재료 선별 및 가공 건조

쇠고기 50여 근을 두껍게 포를 떠낸 후 꾸덕꾸덕하게 건조한다. 비계와 힘줄을 없앤 살을 써야 한다. 닭고기 50마리를 머리와 내장을 제거한 후 식염수에 씻어 건조한다. 각종 생선(대구, 도미, 병어, 조기, 가자미 등) 각각 50마리씩을 머리와 내장, 비늘을 제거한 후 깨끗하게 손질하여 햇볕에 내어 물기를 없앤다.

③



어육장 담그기

깨끗이 손질한 콩을 삶아 메주를 만들고, 건조와 발효 과정을 거쳐 준비한다. 향아리는 짚으로 싸서 땅속에 단단히 묻고, 그 안에 메주와 말린 쇠고기, 닭고기, 생선 등을 켜켜이 넣는다. 여기에 천일염을 푼 염수를 붓고 다시마, 미역, 두부, 숯, 건대추, 건고추 등을 더한 뒤, 향아리 입구를 밀봉한다. 마지막으 로 볏짚과 흙으로 장독을 덮어 땅속에서 숙성시킨다.

④



어육장 개봉

1년 후 개봉하여 메주, 쇠고기, 닭고기, 생선을 건져내고 간장을 떠내어 어육된장과 어육청장(간장)으로 나눠 향아리에 넣고 1년 이상 다시 숙성시킨 후 포장한다.



유정임 포기김치

명인이 30여 년 오랜 연구와 개발 끝에
만들어낸 깊은 맛을 갖춘 김치입니다.



유정임 통오이소박이

싱싱한 오이를 명인 특유 감칠맛 나는 양념에
버무린 오이소박이입니다.



유정임 총각김치

어떤 식사에도 잘 어울리는 아삭아삭한 명인의
총각김치입니다.

농업회사법인 품미식품(주)

경기 수원시 권선구 매송고색로 503번길 27(오목천동)

대표전화 : 031-296-8168~9

pungmi.uriweb.kr

경기도 전통식품명인 기록화 사업
전통을 기억하다, 명인을 기록하다



대한민국식품명인 제38호

유정임

포기김치





경기도 전통 배추김치의 깊은 맛, 유정임 명인의 손끝에서 새롭게 이어집니다.

유정임 명인의 김치가 사랑받는 이유는 경기도 전통 배추김치의 맛을 올곧게 이어 왔기 때문입니다. 명인의 손끝에서 되살아난 '경기도의 맛'은 깊고 정갈한 품미로 많은 이들의 찬사를 받아 왔으며, 지금도 우리 식탁 위에 전통의 가치를 전하고 있습니다.

주요 연혁

- 1986 품미식품 창업
- 1998 공장 등록(수원시 제3-51-1096)
- 2001 연구전담부서 승인 취득(산업기술진흥원)
- 2002 삼성 에버랜드 외국인 김치체험장 운영/
경기도 유망 중소기업 선정/
한국전통식품 베스트 5 금상(국무총리)/
MBC '김치명인선발대회' 김치명인 선정
- 2003 기술혁신형(INNO-BIZ) 기업 선정
- 2004 수출 유망 중소기업 선정/
경기 벤처기업 선정/기술혁신유공자
산업포장 수훈(대통령)
- 2005 신축사옥(2,000평) 준공식
- 2006 전통식품품질인증 세계 특허기술대전
금상(김치 관련 발명특허 30건)
- 2007 경기도 농특산물 통합상표
사용권 부여(G마트)
- 2009 한국농수산대학 식품가공분야 위촉교수
- 2010 기업부설연구소 승인
(한국산업기술진흥협회)/
대한민국식품명인 제38호
포기김치 제조 명인 지정/
동탑산업훈장 수훈(대통령)
- 2011 농림수산식품부 장관상 수상
- 2014 한국농식품 여성CEO연합회 회장/
제12대 정조대왕 혜경궁홍씨
선발대회 혜경궁홍씨
- 2015 제4회 김치품평회 최우수브랜드 선정
- 2018 제7회 김치품평회 최우수브랜드 선정
- 2021 상공회의소 상임이사
- 2024 수원시 장학재단 이사
- 2026 한국김치절임식품공업협동조합 이사장



유정임 명인의 포기김치 제조 비법

①



배추 절이기

산지에서 손질한 배추를 바로 입고한 뒤, 1~3년 보관해 간수를 뺀 신안 천일염으로 절임을 준비한다. 배추는 불가식 부위를 제거해 1/3 지점에 칼집을 내 이등분하고, 물:소금, 10:1의 소금물에 담갔다 건진 뒤 줄기엔 옷소금, 잎 사이엔 결소금을 뿌려 12시간 이상 충분히 절인다. 절인 배추는 4번 세척 후 물기를 빼고 다음 공정에 사용한다.

②



양념소 만들기

무는 일부는 갈아 무즙을 만들고, 일부는 곱게 채 썰어 준비한다. 고춧가루, 황석어젓, 새우젓, 멸치젓, 마늘, 생강, 배와 함께 양파, 대파, 쪽파, 갓, 미나리 등을 배합량에 맞춰 손질한다. 멸치, 대파, 양파, 무, 건홍합, 건새우, 건표고버섯 등으로 육수를 끓이고, 여기에 불린 찹쌀을 넣어 찹쌀죽을 만든다. 준비한 재료와 찹쌀죽을 고루 섞어 양념소의 감칠맛과 농도를 완성한다.

③



양념소 버무려 넣기

양푼에 무채와 고운 고춧가루를 먼저 넣고 손으로 비벼 물들인다. 여기에 일반 고춧가루, 찹쌀죽, 멸치액젓·멸치젓·새우젓과 생새우, 마늘·무즙·생강, 양파·배즙, 대파·쪽파·미나리·갓·청각, 소금과 매실청을 배합량에 맞춰 넣고 골고루 버무려 양념소를 완성한다. 완성된 양념소는 절인 배추 잎 사이사이에 고르게 발라 속을 넣고, 저장 용기 바닥에 양념에 버무린 무를 깔 뒤, 속을 넣은 김치를 겹겹이 쌓고 김치 사이마다 양념 무를 넣는다. 그리고 맨 위를 우거지로 꼭꼭 덮어 마무리한다.



노티떡

노티떡은 찰기장, 찰수수 등을 곱게 가루
내어 익반죽한 후 둥글납작하게 빚어
참기름에 노릇하게 지진 북한 평안도
향토 떡입니다. 2018년 4월 남북정상회담
당시 환영 만찬 다과상에 오르기도 한
평화와 화해를 상징하는 떡이기도 합니다.



신과병

신과병은 새로운(新) 과일(果)로 만든
떡(餅)이란 뜻입니다. 그해 새로 거둔 밤,
대추, 감, 청태 등 햇과일을 넣어 만든
떡입니다. 시루에 찌낸 햇과실떡으로 영양과
케이크처럼 아름다운 모양을 한 우리
전통 떡입니다

홍익떡집

경기도 과천시 별양로 28 래미안슈르아파트상가 A동 1027호
대표전화 : 02-757-3340

경기도 전통식품명인 기록화 사업
전통을 기억하다, 명인을 기록하다



대한민국식품명인 제42호

김왕자

노티떡·신과병





평안도 향토 떡 ‘노티떡’과 ‘신과병’의 맥을 이어 김왕자 명인이 우리 떡의 품격을 빛습니다.

고향 평안도 지방에서 대대로 내려오는 우리 전통 떡 제조 비법을 전수받은 김왕자 명인.
정성과 열정, 그리고 따뜻한 마음으로 빚은 떡 한 시루를 이웃과 나누며 우리나라
전통 떡 문화를 세계에 널리 알리기 위해 평생을 바쳤습니다.

주요 연혁

- 2001 전통병과(1급) 기능사 자격증 취득
- 2002 전통 부편 응용 3색떡 연구개발/
경남 하동 녹차 축제 녹차떡 개발/
농림부 장관 표창 수상(가공식품발견유공자)
- 2003 제1회 전국 떡 만들기 경연대회
최우수상 수상(농촌진흥청상)/
서울세계음식박람회 금상 수상(한국의 지지는 떡)
서울국제요리경연대회 전통음식전시대회
금상 수상/한국전통음식 사범 자격취득
- 2007 한국음식대전 농림부 장관상 은상 수상
- 2008 서울국제음식박람회(평안도 음식 전시 및
강연회) 요록(要錄) 음식 고증 재현 참여/
서울 국제 식품박람회 전시
- 2009 세계 떡 산업박람회 전국 떡 만들기
홍익떡집 부스 참여/세계 떡 산업박람회
전국 떡 만들기 경연대회 심사위원/
전통음식 기능보유자 자격증 취득
- 2010 제천국제한방Bio엑스포 한방 떡 전시
- 2012 대한민국식품명인 제42호
노티떡·신과병 제조 명인 지정
- 2015 제16회 한국음식관광박람회
북한 개성음식부문 대통령상 수상
- 2015 과천화훼축제-꽃과 떡의 만남展/
주중국 다롄 대한민국 출장소 초청
한국음식 홍보 체험 프로그램 운영
- 2016 과천축제-떡 만들기 전시 및 체험
- 2016~2019 국립민속박물관 설한마당
한국의 떡, 한과, 차 전시 및 체험
- 2017 한국 방문 심양 조선족 어린이 초청
떡 만들기 체험 프로그램 운영/
한국 방문 일본 천리대 학생 대상
전통 떡 만들기 체험 프로그램 운영
- 2018~2025 대한민국식품명인홍보관
전통 떡 만들기 체험 프로그램 운영



김왕자 명인의 노티떡·신과병 제조 비법

①



노티떡 제조 비법

찰기장이나 찰수수 800g을 씻어 8시간 정도
꼭 불린 후, 물기를 뺀 뒤 뽕아 가루로
만든다. 가루를 익반죽(송편반죽 정도)한 뒤
오래 치댄다. 반죽에 엿기름가루를 조금
남긴 후 섞는다. 반죽을 5등분 하여 반대기
지어 그릇에 담고 뚜껑을 덮어 따뜻한 곳에
30분 정도 둔다. 반대기를 하나씩 꺼내
엿기름이 고루 섞이도록 다시 반죽한 뒤
먼저 반죽한 것이 밑에 놓이도록 하여 포개
놓는다. 맨 위의 반대기에 남겨두었던
엿기름가루를 술술 뿌려 겉이 마르지 않게
꼭꼭 눌러 하룻밤 따뜻한 곳에 두어 삭힌다.
반대기가 충분히 삭으면 한데 합쳐 다시
누그러지도록 반죽한다. 반죽을 찬 곳에
두었다가 변철에 기름을 두른 뒤 지름 5cm,
두께 0.2cm 정도 크기로 퍼서 지진다.
지진 떡은 밀바닥이 편평한 그릇에 담아
모양을 잡는다.

②



신과병 제조 비법

멥쌀 800g을 깨끗이 씻어 물에 8시간 불려
물기를 뺀 뒤 소금 10g을 넣어 뽕아 가루로
만든다. 꿀과 물을 붓고 고루 체에 내린다.
녹두 400g을 물에 불려 깨끗이 씻고 6시간 불려
건져 찐다. 뜨거울 때 소금 7g을 넣어 절구에
찜어 체에 내린다. 밤, 씨 뽕 대추, 껌질 벗긴
단감을 잘게 썰어 넣고 청태콩을 삶는다. 멥쌀
가루에 준비한 햇과일을 고루 섞는다. 시루에
한지를 깔고 거피 녹두 고물을 싣는다. 쌀가루를
켜로 고르게 깔고 다시 거피 녹두 고물을 켜로
안친다. 냄비에 물을 1/3정도 붓고 시루를
평평히 안쳐서 시루본을 붙이고 시루에 먼
보자기를 적셔 덮고 찐다.



감홍로

조선 3대 명주 중 하나로 꼽히는 ‘감홍로 (甘紅露)’는 이름 그대로 단맛(甘)과 붉은 빛(紅), 이슬(露)처럼 맺히는 증류주의 성격을 담고 있습니다. 여러 약재를 더해 빛는 우리 고유의 증류주로, 은은한 향과 붉은색, 깊은 품미가 어우러진 40도의 전통 약술입니다.



감홍로 화이트

감홍로 화이트는 문헌에 전하는 전통 발효 방식을 바탕으로 백미를 발효해 고차 증류했습니다. 충분한 안정화와 재증류를 거친 뒤, 약재를 3개월간 침출하고 마지막 증류로 맑고 깨끗한 품미를 완성했습니다. 8년에 걸쳐 다듬어 낸 깊은 완성도와 43도에서도 부드러운 목 넘김, 긴 여운은 감홍로 화이트가 지향하는 새로운 품격을 보여줍니다.

(주)감홍로

경기 파주시 적성면 구읍로 13

대표전화 : 031-954-6233

www.instagram.com/gamhongro

경기도 전통식품명인 기록화 사업
전통을 기억하다, 명인을 기록하다



대한민국식품명인 제43호

이기숙

감홍로





사라질 뻔한 조선의 명주, 감홍로. 이기숙 명인의 손끝에서 다시 깨어납니다.

이기숙 명인에게 감홍로는 집안의 술이자 지켜야 할 전통이었습니다. 문헌 속 기록에만 남아 있던 감홍로를 오랜 연구와 정성으로 되살려, 조선 최고의 명주가 지닌 깊은 향과 품격을 담아 내일로 이어 가고 있습니다.

주요 연혁

- 1973 문배주, 감홍로 전수 시작
- 1987~1989 향토술담기 문배주 기능 전수
- 1990~1995 문배주 양조원 품질관리, 총무 담당
- 1990~1995 유한회사 연희유통 이사
- 1992 향토술담기 문배주 기능 이수 완료(문화재관리국)
- 1994 감홍로 제조 기술 강의(국민문화연구소)
- 2005~현재 농업회사법인 (주)감홍로 기술이사
- 2009 경기도 전통주 품평회 입상
- 2010 경기도 전통주 품평회 입상
- 2011 경기도 전통주 품평회 입상
- 2012 대한민국식품명인 제43호 감홍로 제조 명인 지정
- 2014 이탈리아 슬로우푸드 생명 다양성 재단 '맛의 방주 Ark of Taste' 등재
- 2016 문화체육관광부 지정 우수문화상품 등재



이기숙 명인의 감홍로 제조 비법

①



밀술 담금과 발효

감홍로는 메조를 사용하고, 밀술에 두 차례 술덧을 더하는 삼양주 방식으로 빚는다. 밀술은 메조와 뽕쌀을 3:7 비율로 섞어 하루 밤 불린 뒤 묽은 죽을 쑂고, 식힌 다음 누룩가루와 물을 더해 고루 섞는다. 이를 빗짚 연기로 살균한 항아리에 담아 삼베로 덮고, 품온을 약 30°C로 유지하며 발효시킨다. 발효가 완성해지면 서늘한 곳으로 옮겨 안정시키고, 약 1주일 뒤 밀술 발효를 마무리한다.

②



덧술 담금과 술덧 주발효

감홍로는 밀술이 완성되면 곧바로 덧술을 담근다. 메조와 뽕쌀을 불려 고두밥을 짓고 충분히 식힌 뒤, 용수와 누룩가루, 밀술을 넣어 고루 치대 술덧을 만든다. 술덧은 빗짚 연기로 소독한 술독에 80% 정도만 채우고, 삼베로 덮어 통풍시키며 보온한다. 발효 중에는 품온을 32~35°C로 유지하고, 탄산가스 발생과 술덧의 가라앉은 상태를 살펴 발효 정도를 가늠한다. 감홍로는 두 차례 덧술을 거치는 삼양주 방식으로 빚으며, 전체 발효 기간은 보통 약 2개월이다.

③



증류

발효가 끝난 술덧은 저온실에 보관한 뒤 전통 증류기 고리로 증류한다. 술덧과 용수를 1:1로 섞어 수율을 높이고, 냉각수 온도를 조절하며 증류를 이어 간다. 1차 증류 후 약 1개월 뒤 2차 증류를 진행하며, 이후 3개월간 안정화해 약재 침출 단계로 넘어간다.

④



약재 침출

1차 증류 후 일정 기간 저장했다가 2차 증류를 거쳐 알코올 함량을 약 40%로 맞춘다. 이후 술독에 용안육, 계피, 진피, 정향, 생강, 감초, 지초 등 7가지 약재를 넣고, 직사광선을 피한 서늘한 곳에서 침출한다. 침출한 술은 여과 후 1년 이상 숙성해야 감홍로가 완성된다.



고추씨백김치

강순의 명인의 백김치는 고추씨를 더해 은근하게 퍼지는 매콤함이 깔끔한 맛을 자랑합니다. 국산 배추를 사용해 아삭한 식감과 시원한 국물이 개운합니다.



치자백김치

말린 치자를 넣어 노랑게 우러나 입맛을 돋우는 치자백김치입니다. 속이 꽉 찬 국내산 배추를 엄선해 간수를 뺀 국내산 천일염에 절여 짭맛을 최소화했습니다.



포기김치

국내산 고추, 갯을 넣고 감칠맛을 더해줄 다시마, 멸치, 새우 등 갯은 재료와 넓은 배춧잎 사이에 붉은 양념소를 다채롭게 담아냈습니다.

(주)강순의전통식품연구소
경기도 광주시 수레실길 210

(주)강순의명가
전라남도 여수시 화양면 화양로 1615-5
대표전화 : 1588-8339
gffood3232.cafe24.com

경기도 전통식품명인 기록화 사업
전통을 기억하다, 명인을 기록하다



대한민국식품명인 제57호

강순의 백김치





200년 종가 손맛에서 세계의 김치로, 강순의 명인이 김치의 길을 잇습니다.

200년 종가의 손맛을 이어 온 강순의 명인은 전국을 돌며 제대로 된 김치 담그는 법을 가르치는 김치 선생님입니다. 우리 김치 문화와 전통을 지키며 우리나라 김치의 깊은 맛과 가치를, 국내를 넘어 세계에 전하고 있습니다.

주요 연혁

- 1994 KBS 전국요리대축제 우수상
농협중앙회 김치여왕 선발대회 우수상
- 1995 서울특별시 전통음식 솜씨상 우수상
- 1996 서울특별시 우리음식솜씨 자랑대회 대상/
광주광역시 김치 담그기 경연 최우수상
- 1997 김치대축제 문화체육부장관 최우수상
- 2002 MBC 문화방송 '김치명인선발대회'
김치명인 선정
- 2003 김치엑스포 한국전통음식 선정/
문화일보 한국김치상 김치명품
부문 은상/숙명여자대학교
전통문화예술대학원, 성균관대,
배화여대 등 출강
- 2004 대산식품(주) 식품연구소
기술고문 위촉/Area II Katusa
and United States Soldier
Friendship Week 참가
- 2010 서울 세계관공음식박람회
한국음식전시경연 부문 수상/
미국 시애틀 '한국전통예술문화축제' 참가
- 2011 한국음식관광박람회 한국음식전시경연 부문 대상
- 2014 대한민국식품명인 제57호 백김치 제조 명인 지정
- 2015 제2회 서울김장문화축제 김치 강의 시연
- 2019 대한민국전통식품품질인증
산업대전 김치 부문 금상
- 2021 성남농업기술센터 등에서
김치 및 전통음식 강의



강순의 명인의 백김치 제조 비법

①



깊은 맛의 비밀 (고추씨, 소금, 풀국)
고추씨는 김치에 칼칼한 맛과 영양을 더해 고춧가루 없이도 개운한 매운맛을 낼 수 있어 김치 맛을 또렷하게 살린다. 소금은 전남 신안 천일염을 2~3년간 간수를 빼고 햇볕에 말려 쓴맛을 줄여 사용한다. 양념에는 풀국을 넣어 재료와 양념이 고루 어우러지게 한다. 찹쌀가루에 고구마 가루와 콩물을 더해 맛과 영양을 높이고, 여름 김치에는 많이, 겨울 김치에는 적게 넣어 익는 속도를 조절한다. 백김치와 동치미에는 다시마 국물로, 고춧가루 양념 김치에는 맹물로 풀국을 섞어 사용한다.

②



감칠맛과 풍미의 비밀(마늘과 생강, 다시마, 멸치액젓)
마늘과 생강은 김치의 알싸한 맛과 향을 살리고 변질을 막는 기본양념이다. 생강은 쓴맛이 나지 않도록 마늘과 10:1 비율로 맞추며, 3~8월에는 넣지 않는다. 화학조미료 대신 다시마 우린 물로 감칠맛을 낸다. 두툽한 다시마를 진하게 우려 국물김치와 양념, 풀국 등에 활용해 맛의 깊이와 시원함을 더하며, 표면의 하얀 가루는 감칠맛 성분이므로 씻어내지 않고 사용한다. 멸치젓은 1년에서 길게는 5~10년 이상 삭혀 사용하는 기본 젓갈이다. 오래 숙성할수록 비린내와 짠맛이 좋고 풍미가 부드러워지며, 건더기를 빼고 한지로 걸러 맑고 시원한 맛을 살린다.



해물섞박지

200년 전 선조들의 맛을 재현한 전통 김치로
가지와 동과(동아), 해물이 첨가되어 풍부한
감칠맛을 느낄 수 있습니다.



전라도식 배추포기김치

멸치액젓과 멸치생젓이 듬뿍 들어가 진하고
깊은 감칠맛과 입에 착착 감기는 남도김치의
풍미를 느낄 수 있습니다.



총각김치

아삭아삭하게 절여진 총각무에 새우육젓으로
시원한 맛을 더한 총각김치입니다.

봉우리영농조합법인

경기도 남양주시 와부읍 고래산로 215-8

대표번호 : 031-521-9052

bongkimchi.co.kr

경기도 전통식품명인 기록화 사업
전통을 기억하다, 명인을 기록하다



대한민국식품명인 제58호

이하연

해물섞박지





바다의 깊은 맛을 품은 해물섞박지, 이하연 명인의 손끝에서 새로운 김치의 품격이 열립니다.

해물섞박지는 신선한 해산물과 김치 양념이 어우러져 깊은 감칠맛과 풍성한 맛을 내는 특별한 김치입니다. 이하연 명인은 오랜 경험과 정성으로 해물섞박지의 가치를 지켜 가며, 한국 김치의 우수성과 깊은 발효문화를 세계에 전하고 있습니다.

주요 연혁

- 1997 한정식 봉우리 창업
- 2004 한국 탑 브랜드 대상
- 2006 『이하연의 명품김치』 출판/
농업경쟁력 강화 공로상
(농촌진흥청, 농진을 제9005호
서울건강식품박람회 금상)/
이하연의 봉우리 찬·김치교실
강좌 개설
- 2007 김치엑스포 대상 수상
- 2009 봉우리영농조합법인 설립/
한식세계화 공로패
(한국외식경영학회, 제2009-7호)
- 2009~2011 (사)한국김치협회 회장 역임
- 2010 (사)한국신지식인협회
신지식인(농업분야) 선정/
농업인의 날 농림수산식품부장관
표창
- 2012~2017 대한민국김치협회 부회장
- 2012 농업인의 날 대통령표창/
『이하연의 발효음식』 출판
- 2014 대한민국식품명인 제58호
해물섞박지 제조 명인 지정
- 2018~2023 (사)대한민국김치협회
3, 4대 회장
- 2023 이하연김치문화원 설립
- 2025 『김치명인 이하연의 별별김치』 출판



이하연 명인의 해물섞박지 제조 비법

①



식재료 손질과 절이기

해물섞박지는 배추, 무, 가지, 동과(동아), 오이 등 채소와 전복, 소라, 굴, 낙지, 생새우 등 해산물을 함께 준비해 만든다. 배추와 무, 동과는 먹기 좋은 크기로 손질한 뒤 소금에 절이고, 물기를 빼 양념이 잘 배도록 준비한다.

②



김치소에 해산물 넣고 버무리기

전복, 소라, 낙지는 깨끗이 손질해 감초물에 살짝 데친 뒤 잘게 썰고, 굴은 겨울철에만 생으로 손질해 사용한다. 고춧가루에 마늘, 생강, 새우젓, 소금을 섞어 김치소를 만들고, 여기에 해산물과 쪽파, 갓, 미나리를 넣어 고루 버무린다. 간은 새우액젓과 소금으로 맞춘다.

③



김치소 넣고 저장하기

절인 배추에 김치소를 넣어 버무린 뒤, 황색어젓 국물에 양념과 다시마를 더해 맑은 국물을 준비한다. 용기에는 배추와 무를 먼저 담고, 오이·가지·동과를 차례로 올린다. 마지막으로 배추 겉잎을 덮은 뒤 국물을 붓고, 통대추·고추·배를 넣어 마무리한다. 상온에서 하루 익힌 다음 냉장고에서 약 10일간 숙성시키면 좋다.



서분례 명인 청국장

서분례 명인의 청국장은 명인만의 노하우로
쿵쿵한 냄새가 거의 없고 구수한 내음으로
청국장을 즐길 수 있습니다.



서분례 명인 10년 된장

10년 이상 숙성해 지나온 세월만큼이나 깊은
맛을 내는 된장입니다. 오랜 숙성기간 동안 색이
짙어지고 맛도 훨씬 부드러워졌습니다. 된장찌개
냄새부터 시판 된장과는 차별화된 전통된장의
진가를 알게 됩니다. 남다른 깊이의 된장을
원하시는 분들께 10년 된장을 추천드립니다.



서분례 명인 고추장

잘 말려 깨끗이 손질한 국내산 고추와 국내산
콩으로 만든 메주, 소금, 조청을 사용해
빚었습니다. 좋은 재료를 배합해 웅기 속에서
제대로 숙성시킨 서분례 명인의 고추장은
쫄쫄하고 윤기가 흘러 보기만 해도 식욕을
자극합니다.

서일농원

경기 안성시 일죽면 금일로 332-17

대표번호 : 0507-1310-3171

www.seoifarm.com

경기도 전통식품명인 기록화 사업
전통을 기억하다, 명인을 기록하다



대한민국식품명인 제62호

서분례

청국장





구수한 발효에 담은 세월, 서분례 명인이 건강한 청국장 맛을 지켜왔습니다.

서분례 명인의 청국장은 오랜 세월 이어 온 전통 발효의 지혜에서 시작됩니다. 정직한 재료와 기다림의 시간, 대를 이어 지켜 온 손맛으로 청국장 본연의 구수한 향과 깊은 맛을 살리며 우리 장 문화의 가치를 널리 전하고 있습니다.

주요 연혁

- 1983 서일농원 설립
- 1996 식품 제조 가공업 (장류)허가
- 1999 고유문화 전통 장 전승교육 감사패/
신지식인 및 경기 으뜸이 선정
(전통 장 제조)
- 2000 전통식품품질인증-고추장
(전통 제151호)/
전통식품품질인증-된장(전통 제152호)
- 2002 한국전통식품 베스트5 선발대회
은상 수상
- 2003 제3회 농업인 홈페이지 경진대회 우수상
- 2006 농산물품질관리 명예감시원
(국립농산물품질관리원)
- 2007 제7회 농업인 홈페이지 경진대회 장려상
- 2011 KRE티포터(한국농촌경제연구원)
- 2012 전통식품품질인증-청국장
(전통 제574호)/
전통식품품질인증-전통간장
(전통 제575호)
- 2015 대한민국식품명인 제62호 청국장
제조 명인 지정
- 2018 전통식품품질인증-메주
(전통 제1008호)
- 2019 농촌 융복합 산업 우수상(인증경영체)/
제7회 한국식문화세계화대축제
음식경영전시작품 대상
- 2021 경기도 우수식품 인증-장류 9품목
(21-111-001)/가공식품원산지 인증
-청국장 4종(식품연 원산지 제189호)



서분례 명인의 청국장 제조 비법

①



대두 선별과 삶기

잘 여문 해콩을 정선했어 쪽정리와 상태가 좋지 않은 콩을 골라내고, 깨끗이 씻으며 한 번 더 선별한다. 선별한 콩은 불리지 않고 무쇠 가마솥에 넣어 물을 넉넉히 붓고, 센 장작불에서 약 2시간 30분 삶는다. 삶는 동안 불과 수분을 조절해 넘침과 늘어붙음을 막고, 손으로 눌렀을 때 쉽게 으개질 정도로 익힌다.

②



자연접종(벧짚, 38°C)

소쿠리에 젖은 보자기를 펴고 삶아진 콩을 7cm 내외의 두께로 펴 담고 뜨거운 물에 씻은 벧짚 타래 3개를 꽃고 물에 적신 보자기로 덮어 놓는다.

③



발효(50~60시간)

삶은 콩은 젖은 보자기로 덮고 목화솜이불로 감싸, 37~40°C에서 50~60시간 발효시킨다. 온도를 일정하게 유지해야 이취가 줄고, 발효가 진행되면 콩 표면에 흰빛이 돌며 점질물이 생겨 청국장 특유의 맛과 향이 완성된다.

④



혼합마쇄 및 담기 / 숙성(후숙)

발효가 끝난 청국장에 볶은 천일염과 고춧가루, 고추씨 가루를 넣고 고루 섞은 뒤 절구에 찧어 향아리에 눌러 담고, 5°C 내외의 서늘한 곳에서 약 10일간 후숙한 뒤 소포장해 냉동 보관하면 불쾌취를 줄이고 맛과 향을 안정적으로 유지할 수 있다.



하늘청 식혜 오리지날

경기도 계약재배를 통한 햅쌀과
국내산 엿기름을 사용하여 전통방식으로
만들었습니다.



하늘청 감주

하늘청 감주는 5시간 자연 당화 과정을 거치는
전통방식으로 제조되어 본연의 깊고 깔끔한
맛이 살아 있습니다.



하늘청 전통 수정과

베트남 고산지대(엔바이) 유기농 계피를
오랜 시간 다려 직접 우려냈습니다.
계피 본연의 맛과 향이 살아 있습니다.

세준푸드 농업회사법인(주)

경기도 광주시 곤지암읍 가마을길 63

대표전화 : 031-761-4564

kmastermall.com

경기도 전통식품명인 기록화 사업
전통을 기억하다, 명인을 기록하다



대한민국식품명인 제77호

문완기

식혜





식혜 분야 최초의 대한민국식품명인 문완기. 전통 식혜의 대중화와 세계화의 길을 열었습니다.

식혜가 누구나 쉽게 즐기는 대중적인 음료로 자리 잡기까지, 문완기 명인은 식혜의 대중화와 세계화를 위해 한평생을 바쳤습니다. 그 도전과 열정이 깃든 브랜드 하늘청에는 우리 전통음료의 새로운 미래가 담겨 있습니다.

주요 연혁

- 1989 미성식품 설립
- 1991 신농식품 설립
- 1995 유망중소기업 선정
- 1996 경기도 광주공장 신축 이전
- 2001 경기도 유망중소기업 선정/
세준푸드로 사명 변경
- 2005 대만 수출 시작
- 2007 경기도 광주공장 증축
- 2008 미국, 일본 수출
- 2009 전통식품품질인증, 홍콩 및 중국 수출/
경기도지사인증 G마크 획득
- 2010 ISO 9001 취득, 국내 편의점 입점
- 2011 국내 최초 NB캔 식혜 출시,
캐나다 수출/대형마트 입점
- 2013 기업부설연구소 설립
- 2015 할랄 인증 및 해썹 인증/
경기미 계약재배 MOU 체결
- 2016 싱가포르, 영국, 일본 수출
- 2018 '세준푸드' 법인 전환/대한민국식품명인
제77호 식혜 제조 명인 지정/
수출유망중소기업 지정,
가족친화기업 인증
- 2019 모범납세자 표창-국세청장,
식혜 우수문화상품 지정/벤처기업 지정,
우수농업기술사업화 표창/
한국 우수문화상품지정
(K-Ribbon Selection 2019)
- 2021 일반 HACCP 전환/6차 산업시행/
벤처기업 인증
- 2022 유기농 인증 대한민국 대표 유통사
공급 확대(이마트, 풀무원, 올가 등)/
중소벤처기업 지정/ISO 22000, FSSC 22000, BRAND K 취득



문완기 명인의 식혜 제조 비법

①



최상급 원료만을 사용

명인은 경기도 내에서 계약 재배한 쌀과 이천에서 직접 재배한 쌀을 엄선해 사용합니다. 엿기름을 만드는 보리 역시 겉보리 계약 재배를 통해 품질 좋은 보리를 사용하고 있다.

②



엿기름 추출액 제조

순수 국내산 엿기름을 탱크 안에서 3~15°C 물에 10시간 정도 장시간 침지 후 여과하여 착즙한다. 착즙된 엿기름 추출액은 당화탱크로 이동시킨다.

③



고두밥 제조 및 당화

직접 이천에서 재배한 경기미를 깨끗이 세척하고, 물에 불린 후 고두밥을 제조한다. 추출된 엿기름은 고두밥과 함께 전통 방식으로 장기간 당화(60°C, 5시간)시킨다. 당화된 식혜는 7Brix 정도의 설탕으로 당분을 첨가한다.

④



포장 및 살균

완성된 식혜는 내열용기에 자동 포장하며 내열 용기에 주입된 식혜는 고온고압살균기를 통해 완벽하게 살균한다. 마지막으로 밀봉된 식혜는 금속검출기를 지나 완성된 하늘청 식혜로 탄생한다. 미개봉 시 실온에서의 유통기한이 18개월~24개월이다.



수제떡갈비

육즙 가득하고 식감이 쫄깃한 떡갈비는
불향까지 더해 진한 풍미를 선사합니다.



수제갈비탕

직접 고아 낸 갈비 육수와 푸짐한 갈비에
고기가 듬뿍 들어간 보양식 갈비탕입니다.



냉모밀국수

시원하고 담백한 간장 국물에 건강에 좋은
쫄깃한 메밀면을 넣어 더욱 감칠맛이 납니다.

송월관

경기 동두천시 큰시장로 28-10(생연동)

대표전화 : 031-865-2428

경기도 전통식품명인 기록화 사업
전통을 기억하다, 명인을 기록하다



대한민국식품명인 제87호

송성자

가리적





100여 년 송월관 가리적 맛, 송성자 명인의 손끝에서 다시 살아납니다.

100여 년 송월관의 내림솜씨를 이어온 대한민국식품명인 제87호 송성자.

갈빗살을 칼로 다지고, 뼈에 붙여 빚고, 연탄불에 정성껏 구워 경기 떡갈비의 깊은 맛과 이름을 오늘의 밥상 위에 전합니다.

주요 연혁

- 1920 양주군 동두천에서 한정식과
고기구이 요릿집인 송월관 개업
- 1950~1953 한국전쟁으로 송월관 휴업
- 1953 송월관 재개업(동두천시 생연동
824번지), 가리적(떡갈비) 영업 시작
- 1976 송성자 명인 송월관 승계
- 1987 동두천시 생연2동 이전
- 1988 서울문화사 '전국의 맛있는 집' 선정
- 1999 경기도 으뜸이 지정
- 2000 경기도 '대통령 향토음식점' 선정
- 2001 경기도 '모범음식점' 인증
- 2002 송월관 현재 위치 이전
(동두천시 생연동 683-23)
- 2008 동두천 시장 표창(식품안전관리 증진)
- 2012 한국인이 사랑하는
오래된 한식당 100선 선정
- 2015 행복나눔인상 수상
(보건복지부 장관상)
- 2016 경기도로 '경기 으뜸 맛집' 선정
- 2018 경기 최우수 식신 레스토랑 인증
- 2017~2020 4년 연속 불리본 선정
- 2020 중소벤처기업부와 소상공인시장진흥공단
주관, '백년가게' 선정
- 2020 대한민국식품명인 제87호
가리적 제조 명인 지정



송성자 명인의 가리적 제조 비법

①



소갈비 해체와 갈빗살 발라내기

갈비에 붙은 기름을 제거하고 안창살을 발라내며, 마구리를 정리한다. 갈비 뒷면에 붙은 양지살을 떼어 낸다. 질긴 양지살을 삶아서 갈비탕 더덕기로 사용한다.

②



갈빗살 정리 및 다지기

양지마구리를 떼어낸 뒤, 마구리와 오도독뼈가 붙은 양지뼈는 갈비탕용으로 사용한다. 갈비뼈 13대를 분리해 뼈 사이의 살을 발라내고, 반듯한 뼈만 골라 떡갈비용으로 쓴다. 나머지 뼈는 갈비탕용으로 사용한다. 발라낸 갈빗살은 핏물을 빼고 살짝 열린 뒤 다지며, 갈비뼈는 깨끗이 씻어 물기를 뺀 다음 4~5cm 간격으로 칼집을 넣어 준비한다.

③



양념 만들기과 갈비 재우기

『임원경제지』의 우협적처럼 간장은 쓰지 않고, 소금을 기본으로 양념해 갈빗살 본연의 맛을 살린다. 여기에 제철 과일, 파, 마늘, 후추, 깨소금, 설탕, 참기름 등을 더한 뒤 다진 갈빗살과 뼈를 넣어 고루 버무린다.

④



떡갈비 굽기

양념한 갈빗살을 갈비뼈 위에 얹어 둥글게 빚은 뒤 석쇠에 올려 직화로 굽는다. 굽는 동안 칼로 가장자리를 다듬어 모양을 잡고, 일정한 화력으로 익혀 송월관 떡갈비 특유의 불맛과 풍미를 완성한다.



한우생갈비

한우 최상급 부위만을 사용하여 어디에서도 맛볼 수 없는 최고급 생갈비 맛입니다.



한우 양념갈비

명인만의 담백한 양념과 한우 특유의 찰진 식감이 조화로운 맛입니다.



한우 육회

신선육을 썰어 즉석 양념해 내놓는 쫄깃한 식감의 육회는 술안주용으로 일품입니다.

가보정

경기 수원시 팔달구 장다리로 282 의성빌딩

대표전화 : 1600-3883

kabojung.co.kr

경기도 전통식품명인 기록화 사업
전통을 기억하다, 명인을 기록하다



대한민국식품명인 제89호

김외순

가리구이





수원갈비의 깊은 맛을 지켜 온 가보정. 김외순 명인의 가리구이로 그 전통을 이어갑니다.

대한민국식품명인 제89호 김외순 명인이 지켜 온 가보정의 가리구이.
어머니에게서 이어받은 내림숨씨에 소금과 천초의 지혜를 더해 전통 수원갈비의
깊은 맛을 오늘의 식탁 위에 전합니다.

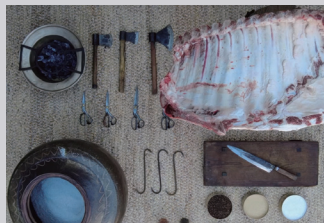
주요 연혁

- 1992 가보정 운영
- 2000 수원시 여성경영인 협의회 회원
- 2006 동수원 세무서 세정 자문위원/
납세의무 표창장
- 2007 제44회 화성문화제 표창장
- 2008 수원시 여성상(지역사회발전 등
여성경영인 부문)
- 2010 경기도 여성상(여성 경영인 부문)
- 2011~2012 수원시 여성경영인 협의회 회장
- 2013 경기도 여성단체협의회 법인이사/
제5회 수원전국요리경연대회 대상
- 2014~2016 수원시 팔달구 여성자문위원 회장
- 2015 제22회 수원음식문화축제 표창장
- 2017 수원시 팔달 연합회 부회장
- 2018 한국을 빛낸 자랑스러운 한국인 대상
- 2020 인제지구대 생활안전협의회 회원
- 2021 팔색조 봉사단 단원/대한민국식품명인
제89호 가리구이 제조 명인 지정
- 2022 제14회 대한민국 중소중견기업
혁신대상/사랑나눔가게 운영
- 2023 수원특례시 여성자문위원회 회장/
(사)한국조리협회명인 제2023-08호
갈비 조리 명인/경기도남부경찰청장
경찰행정발전 감사장/
제40회 수원시문화상 지역사회발전
6인 선정
- 2024 상호 존중하는 좋은 경영대상
고용노동부 장관상



김외순 명인의 가리구이 제조 비법

①



갈비 손질 및 저장

과거에는 갈비를 두꺼운 칼이나 도끼로 자른 뒤 쇠고리에 걸어 핏물을 빼고, 무명·삼베천에 싸 소금항아리에 마늘편과 함께 재웠다. 현재는 슬라이서로 일정하게 절단해 핏물을 제거한 뒤 마늘편을 뿌려 48시간 냉장 숙성한다. 생갈비는 짭갈비 중 5-6-7번 뼈를 중심으로 사용하고, 나머지는 양념갈비로 활용한다. 자동 절단기 도입으로 크기와 두께가 균일해지고 손실도 줄었다.

②



초벌구이 후 저장

집안 전통 방식은 쇠갈비를 무명천에 싸 소금항아리에 숙성하는 '건양념법'이다. 갈비 위에는 마늘편을 덮어 함께 재웠으며, 과거에는 초벌구이로 훈증해 방부 효과와 부드러운 육질을 얻었다. 현재는 숙성한 갈비에 양념을 더해 냉장 숙성한 뒤 바로 굽는 방식으로 이어 간다.

③



화롯불에 굽기

초벌구이한 쇠갈비는 숯불에 굽고 찬물에 담그는 과정을 3~5회 반복한다. 이는 갈비가 타거나 겉만 마르는 것을 막고, 기름기를 빼 육질과 맛을 고르게 하기 위한 방식이다.

④



양념 및 완성

가보정 갈비의 특징은 천초양념이다. 숯불에 구운 갈비를 집간장으로 간한 뒤, 천초를 넣은 양념장에 다시 재워 잡내를 잡고 풍미를 더한다. 다만 천초는 향이 강해 갈비 본연의 맛을 해치지 않도록 비율을 조절한다. 여기에 배즙과 파인에 플 등 과일즙을 더해 자연스러운 단맛과 연육 효과를 살리고, 갈비를 한 커씩 놓아 양념장과 참기름을 고루 발라 찐지 않게 숙성한다.



바로먹는 렌지국 고사리볶음

품질 좋은 국산 고사리를 농가 계약으로
제철에 수확하여 감칠맛 나는 나물 소스와
들기름, 들깨가루를 넣고 고소하게 볶아내어
맛이 더욱 살아나는 렌지국 고사리볶음입니다.



산채비빔밥 외 렌지국 제품

농가 계약으로 품질 좋은 국산 산채 나물인
고사리, 곤드레, 도라지, 버섯나물을 제철에
수확하여 본래의 향과 간장비빔 양념소스로
감칠맛이 더욱 살아나는 렌지국 산나물입니다.



고사리볶음 외 렌지국 반찬

일상이 바쁜 주부들, 전통 나물을 조리하기
번거로울 때, 전자레인지로 간단히 2분만 돌리면
전통 국산 나물 반찬이 됩니다.

농업회사법인 하늘농가(주)

본사(1공장) : 경기도 남양주시 진건읍 독정로 237번길 9

2공장 : 경기도 남양주시 진접읍 경복대로바람골길 42-79

대표전화 : 031-563-5637 / 팩스번호 : 031-563-5613

www.onskyfarm.com / 쇼핑몰 www.kids-namool.com

경기도 전통식품명인 기록화 사업
전통을 기억하다, 명인을 기록하다



대한민국식품명인 제90호

고화순

고사리나물





나물문화의 유네스코 등재를 꿈꾸는 우리나라 최초의 나물류 제조 대한민국식품명인, 고화순.

고화순 명인은 4대째 100여 년 이어 온 나물 명가의 전통을 바탕으로, 고사리나물의 제조법과 우리 나물문화를 계승하고 있으며, 나물문화 유네스코 무형문화유산 등재와 K-Food의 세계화를 위해 한 걸음씩 나아가고 있습니다.

주요 연혁

- 1998 미소식품 창립, 학교급식업체 OEM 납품 시작
- 2002 하늘농가 브랜드 출범
- 2003 하늘농가 위생시설 공장 설립
- 2007 농산물우수관리시설(GAP) 지정(국립농산물품질관리원)
- 2011 식약청 HACCP 인증/ 경기도 유망중소기업 선정
- 2014 식재료 우수관리업체 지정
- 2016 하늘농가 기업부설연구소 설립
- 2018 농공상융합형 중소기업 선정/ 농식품부 장관 표창장/KOTRA SEOUL FOOD 2018 힐링 상품 선정/ 산림청 임산물 수출유망품목 발굴대회 대상
- 2020 KOTRA SEOUL FOOD 2020 이노베이션 상품 선정
- 2021 대한민국식품명인 제90호 고사리나물 제조 명인 지정/ FSSC22000 인증 / 문화체육관광부 우수문화상품 지정
- 2022 하늘농가 제2공장 설립/ 나물문화연구소 설립/ 농촌융복합 6차 산업 사업자인증서 고용노동부 기능한국인 선정/ 철탄산업훈장 수훈
- 2023 고화순의 『조물조물 나물이야기』 출간/ THAFEX anuga 태국 국제 식품 박람회 참가/ 킨텍스 서울국제식품산업대전 참가/ 독일 쾰른 국제 식품박람회 참가
- 2024 제2공장/나물문화연구소 해썬HACCP인증마크 획득
- 2025 할랄 및 비건 인증마크 획득/ 한국식품냉동기술협회의 혁신제품상 수상/ MBN 매경 나물 심포지엄



고화순 명인의 고사리나물 제조 비법

①



건조 과정

고사리는 3월부터 6월 중순까지 초물(올고사리), 중물(중사리), 끝물(세발고사리)로 나누어 세 차례 채취하고, 수확한 날 바로 데친다. 끓는 물에 넣어 절반 정도 익으면 건져 흐르는 물에 씻어 열을 빼고, 손으로 살살 털어 물러지지 않게 한다. 물기를 뺀 고사리는 햇볕에 말리며, 2시간 간격으로 뒤집고 털어 주어 고르게 건조한다.

②



불림 과정

고사리나물을 먹기 전날 쌀뜨물에 잠기도록 담가두고, 하룻밤을 불려 묵은내를 제거한다. 불린 고사리를 삶는 때는 물이 끓으면 불을 끄고 냉수를 넣어 온도를 70도까지 반드시 낮춰 준다. 삶은 후에도 독성 제거를 위해 3시간마다 우린 물을 버리고 찬물로 새로 갈아주는 작업을 여러 번 반복한다.

③



고사리나물 볶기

불려둔 고사리나물을 5cm 크기로 절단하고 참기름, 국간장, 다진파, 다진마늘을 함께 밀간 하여 5분간 재워둔다. 팬에 들기름을 두른 후 밀간하여 둔 고사리나물을 넣고 센불로 볶는다. 볶아준 고사리나물에 다시마 육수를 넣고 약불에서 5분간 뜸 들이듯이 부드럽게 조리한다.