

KOREA CLEAN FOREST PRODUCTS

2016 산림청 수출유망 청정임산물 발굴대회 수상품목

KOREA CLEAN FOREST PRODUCTS

2016 산림청 수출유망 청정임산물 발굴대회 수상품목

산림청 Kofpi 한국임업진흥원

KOREA CLEAN FOREST PRODUCTS

2016 산림청 수출유망
청정임산물 발굴대회 수상품목





KOREA CLEAN FOREST PRODUCTS

2016 산림청 수출유망 청정임산물 발굴대회 수상품목

대한민국 자연의 선물, 임산물

임산물은 자연의 선물입니다. 대한민국의 임산물은 우리 자연이 만든 선물입니다.

높고 거친 산이 있고, 골골살살을 흐르는 맑은 물이 있고, 맑은 공기가 어우러진 선물입니다.

겨울의 혹독한 추위와 봄의 따스한 햇살, 한여름의 무더위와 가을의 서늘한 바람이 교차하고 거대한 대륙의 거침없는 기운과 망망한 대양의 포근한 기운이 한데 합쳐진 결과물입니다.

우리는 엄정한 심사를 거쳐 그중에서도 자랑할 만한 임산물을 뽑았습니다.

대한민국의 자연을 오롯이 느낄 수 있는 우리의 임산물을 소개합니다.



2016 산림청 수출유망 청정임산물 발굴대회

2016 산림청 수출유망 청정임산물 발굴대회는 산림청이 주최하고 한국임업진흥원이 주관했다. 대한민국의 좋은 임산물을 해외에 널리 알리고 해외 진출을 지원하자는 취지로 진행되었다. 18개 업체에서 31품목으로 참가했다. HSK(수출입물품에 대한 품목 분류 체계) 코드에 맞는 품목들을 대상으로 심사를 했고 1차로 22개 품목을 선정한 후 5명의 전문 심사위원이 모여 최종 심사를 거쳤다. 심사 기준은 수출적합성 40%, 창의성 20%, 디자인 20%, 완성도 20%였다. 그 결과 최종적으로 8개의 임산물을 선정했다.

수상작

경산 한방 대추
청흥처음송이
우리숲 호두
햇살 꽃감
서종 잣
목이버섯
기찬 꾸지뽕환
오곡별미와 산나물 과립

수상작 소개





대한민국 대추의 자존심



경산 한방 대추 선물세트

대한민국의 대추의 40% 이상이 경산에서 생산된다. 우선 경산은 토양이 비옥하고 일조량이 많아 대추 농사에 적합하다. 둘째, 덜 익은 상태에서 수확해 후숙 과정을 거치는 다른 대추와 달리 경산의 대추는 자연의 힘으로 최고의 맛에 달했을 때 수확한다. 셋째, 화학비료를 사용하지 않았다. 경산과 가까운 대구에는 약령시가 유명하다. 한방의 약초를 거름이나 퇴비로 사용해 맛도 좋고 영양도 뛰어난 대추를 생산한다. 이름을 '경산 한방 대추'라고 지은 이유다. 경산의 자연이 빛고 익혀 햇살로 말린 건대추와 오로지 물과 대추만으로 오랜 시간 공들여 우려낸 대추진액, 어떤 첨가물도 넣지 않은 바삭바삭한 대추칩, 경산의 높은 기온과 풍부한 일조량으로 발효시킨 대추 발효초가 들어있다.

경산에영농조합법인

경산의 대추를 책임지고 있는 곳은 임업의 장인 80여 명이 모인 '경산에영농조합법인'이다. 2008년에 꾸려졌고 대표이사 외 이사 6명과 115명의 회원들로 구성되어 있다. 경산에영농조합법인에서 만든 제품이 경산 한방 대추다. 2014년 농림부장관상을 받았고 제15회 대한민국한방엑스포에서 최우수상을 받기도 했다.

대추 JUJUBE

적갈색이며 타원형이고 길이 1.5~2.5cm에 달하며 빨갛게 익으면 단맛이 있다. 과실은 생식할 뿐 아니라 채취한 후 꼭 말려 과자·요리 및 약용으로 쓰인다.

대추의 효능

대추는 작은 크기에도 불구하고 그 효능이 탁월해 대한민국의 음식문화에서 신스틸러 같은 역할을 한다. 특히 혈액순환에 효과가 좋아 우리나라에서는 손발이 찬 사람들은 대추를 달여 차처럼 즐겨 마신다. 또한 대추는 몸속의 독소를 빼내는 기능이 있어 오래 복용하면 간 기능을 회복하는 데 도움이 되고 노폐물을 잘 배출시키기 때문에 다이어트를 하는 이들이 즐겨 찾기도 한다. 대추를 가공하지 않고 생으로 먹으면 비타민C가 감귤보다 많아 감기 예방에도 좋다.

주소 경상북도 경산시 압량면 건흥길 11 자연정원 로컬푸드매장
우편번호 38490
전화 053-857-7666
팩스 053-352-5542
이메일 bkc0223@naturegarden.kr
주요 생산제품 건대추, 대추칩, 대추 발효초, 대추진액
홈페이지 www.naturegarden.kr



세계적으로 인정받은 슈퍼푸드



청흥처음송이

일반 표고버섯과 달리 갓이 작고 대가 긴 특징을 가지고 있다. 또한 대와 갓의 조직이 이전의 표고버섯보다 단단해 저장기간이 3배에 달한다. 동시에 송이버섯의 특징을 지녔다. 자연산 송이버섯의 모양과 향을 지녔다. 그래서 이름이 청흥처음송이가 되었다. 생버섯으로 수출해도 변질의 우려가 적고 건버섯으로는 다른 건버섯 제품들보다 버섯 고유의 향이 강해 버섯을 좋아하는 이들의 마음을 사로잡는다.

표고버섯 SHIITAKE MUSHROOM

송이과에 속하는 버섯. 갓은 3~6cm로서 어두운 다갈색 또는 흑갈색이며 육질이 질기다. 표고버섯은 넓은잎 나무, 곧 밤나무, 졸참나무, 상수리나무 등의 마른 나무에 자란다.

표고버섯의 효능

표고버섯은 이미 세계적으로 인정받은 건강식품이다. 가장 대표적인 효능은 뼈와 관련되어 있다. 표고버섯에는 비타민D가 무척 많다. 뼈를 튼튼하게 하는 건 칼슘과 인인데, 몸이 칼슘과 인을 흡수하려면 비타민D가 있어야 하기 때문이다. 미국 허핑턴 포스트는 '세계에서 맛 좋고 건강에 좋은 슈퍼 푸드 16가지'를 발표했다. 그리스의 올리브, 이탈리아 토마토 등이 포함되어 있는데 다섯 번째로 꼽은 게 한국산 표고버섯이었다.

청흥버섯영농조합법인

1995년에 세워진 청흥버섯은 2000년에 톱밥표고 시험 재배를 시작해 2004년에 대한민국 최초로 성공했다. 톱밥에서 버섯을 재배한다는 건 무엇을 뜻하는가. 기존에는 참나무 원목에서 버섯을 키웠다. 톱밥 재배는 원목 재배에 비해 재배와 관리가 쉽고 단위면적당 생산량을 늘릴 수 있다. 이는 궁극적으로 효율적인 관리를 통해 버섯의 품질을 높이고 생산량 증대를 통해 가격 안정화에 기여한다. 청흥버섯영농조합법인은 2006년 관련 특허를 획득하고 2012년 대통령산업포장을 받았다. 이러한 경력과 노하우를 가지고 2016년 세운 청흥버섯연구소에서 일군 첫 번째 성과가 청흥처음송이이다.

주소 충청남도 청양군 청남면 금강변로 457
우편번호 33365
전화 041-943-5426
팩스 041-943-0188
이메일 jung4973@hanmail.net
주요 생산제품 건표고버섯, 생표고버섯



친근하고 유익한 호두



우리숲호두

우리숲호두의 특징은 농약을 사용하지 않았다는 점이다. 친환경 유기재배를 통해 지난해 국립농산물품질관리원으로부터 무농약 인증을 받았다. 수확부터 판매까지 유통의 과정에서 호두의 질이 변하지 않도록 안심포장 방식을 적용했다. 유지를 많이 포함한 식품은 공기와 접촉하면서 화학적으로 변하기 마련인데, 호두는 산패 과정에서 맛과 빛깔이 변할 뿐 아니라 영양 성분 또한 달라지기 마련이다. 우리숲호두는 포장 이후 잔존산소를 제거해 수확 당시의 맛 그대로 소비자가 느낄 수 있다. 덕분에 우리숲호두는 '2016 대한민국 과일산업대전'에 충청남도 대표 산림과수로 출전해 장려상을 받기도 했다.

우리숲호두를 활용한 제품으로는 고소한 호두의 알만 모은 살호두와 껍질을 까는 재미까지 고스란히 전달하는 알호두를 기본으로 갖췄다. 여기에 수제호두까기 인형을 담은 '수제 호두까기 선물세트'와 100% 천연꿀을 섞어 만든 '호두좋아하니 세트'도 있다.

SK임업(주)

우리숲호두는 SK임업이 대한민국 호두의 고장 천안 광덕산에서 재배한다. SK임업이 재배와 관리, 유통과 판매까지 모두 직접 운영하고 있다. SK임업은 1974년부터 광덕산에 호두나무 재배지를 조성하기 시작했다. 현재 광덕산 일대 100ha의 산지에서 약 1만 그루의 호두나무를 기르고 있다. 당시 벌거숭이 민둥산에 가까웠던 광덕산은 이제 여름에는 매미가 울고 가을에는 호두를 수확하는 국내 최대의 호두나무 숲이 되었다.

호두 WALNUT

호두나무의 열매. 원형에 가까운 내피를 깨면 안에 먹을 수 있는 속살이 들어있다. 속살은 지방이 많고 맛이 고소하여 식용하며, 한방에서 변비나 기침의 치료에 약재로 쓴다. 중국이 원산지이나 세계적으로 생산된다.

호두의 효능

불포화지방의 일종인 오메가3가 많아 건강 식품으로 인기가 높다. 단백질·비타민 B2·비타민 B1 등이 풍부하여 식용과 약용으로 널리 쓰인다. 종자는 그대로 먹기도 하고 제사용·과자(천안 호두과자)·술안주·요리에도 이용하며 호두 기름은 식용 외에도 화장품이나 향료의 혼합물로서 활용한다. 호두 기름의 약리효과는 기름에 함유된 혼합 지방산이 체중의 증가를 촉진시켜 혈액 속 콜레스테롤량은 감소시킨다.

주소 경기도 이천시 부악로 4 2층
우편번호 17379
전화 02-3700-2800
팩스 02-6499-3459
이메일 myk@sk.com
주요 생산제품 알호두, 살호두
홈페이지 www.skforest.co.kr



차디찬 바람과 따스한 햇살을 담다



햇살곶감

영동의 생감 생산량은 전국 생산량의 7% 정도다. 하지만 영동의 생감은 곶감용으로 적당해 영동 곶감은 한국 곶감의 상징과도 같다. 소백산맥이라는 지리적 위치 때문에 지형과 물, 기후가 당도 높은 감을 빛낸다. 밤낮의 커다란 기온 차와 소백산 칼바람 같은 자연조건이 최고의 곶감을 탄생시킨다.

곶감은 말리는 정도에 따라 종류가 나뉜다. 건조되는 정도에 따라 수분 함량이 적은 건시와 건시보다는 수분이 많은 반건시로 나뉜다. 건시는 딱딱하고 반건시는 말랑말랑하다. 반건시 상태에서 냉동시켜 아이스크림처럼 즐기기도 한다.

신농영농조합법인

1997년 충청북도 영동에서 본격적으로 감농사와 곶감 가공을 시작해 제1회 영동곶감 페스티벌에서 최우수상을 받았다. 이후 2007년에는 보건환경연구원과 협약을 체결해 제품을 개발하는 데 주력하고 있다. 한편 충북 영동은 곶감이 출시되는 12월 중순에 곶감 축제가 열려 많은 사람들이 곶감을 이용한 음식을 즐길 정도로 한국 곶감의 중심지다.

곶감 DRIED PERSIMMON

뽕은 맛이 있는 생감을 완숙되기 전에 따서 껍질을 얇게 벗겨 대꼬챙이나 싸리꼬챙이 같은 것에 꿰어 햇볕이 잘 들고 통풍이 잘 되는 곳에 매달아 건조시킨다. 수분이 1/3 정도로 건조되었을 때 속의 씨를 빼내고 손질하여 다시 말리면 곶감이 된다.

곶감의 효능

곶감은 연시나 단감에 비해 당질, 칼슘(Ca), 인(P), 칼륨(K)의 함량은 월등히 높으며 곶감을 만들 때 감 표면에 나타나는 흰 분말은 만니트로 과당과 포도당이 건조되는 과정에서 나타나는 것이다. 비타민이 풍부해 감기예방 및 피부미용에 좋으며, 이질, 해소, 토혈, 각혈에 좋다. 또한 만성기관지염 및 고혈압에 좋고 숙취예방, 정력강화, 바이러스감염에 대해 저항력을 향상시킨다. 곶감에는 탄닌 성분이 있어 설사를 멎게 하며 모세혈관을 튼튼하게 해주는 역할을 한다. 감 한 개에 들어 있는 비타민의 양은 사과 10개와 비슷하다.

주소 충청북도 영동군 영동읍 눈어치로 40-9
우편번호 29135
전화 043-744-0090
팩스 043-744-9339
이메일 pygoz@hanmail.net
주요 생산제품 반건시, 감말랭이, 대봉
홈페이지 www.gam114.com



고소한 맛과 풍부한 영양의 조화



서종잣

잣나무는 한반도가 원산지이며 고산지대, 한랭한 기후, 깊은 산자락의 삼박자가 맞아 최고 맛의 잣이 나온다. 양평군 서종면이 그렇다. 이런 환경에서 자란 서종잣은 유기농인증과 경기도G마크를 받아 우수한 품질을 이미 인정 받았다. 잣에는 백잣과 황잣이 있는데 품종의 차이는 아니고 가공 방법의 차이에 따라 나뉜다. 껍질이 붙은 채로 건조시킨 잣이 황잣이다. 백잣은 껍질을 제거하기 위해 끓는 물에 넣은 잣을 가리킨다. 대신 껍질이 없기 때문에 잣의 고소함을 간편하게 즐길 수 있다.

G마크 경기도가 지난 2000년부터 도내 농특산물의 부가가치 창조를 위해 만든 명품 브랜드로 "G마크"의 G는 도지사(Governor)가 품질을 보증하고(Guaranteed), 우수하며(Good), 환경친화적(Green) 농산물이라는 의미를 담고 있다.

개울가농원

개울가농원은 강원도와 만나는 경기도의 동쪽 끝 양평, 그중에서도 서쪽으로 북한강을 접하고 나머지 세 방향은 모두 산으로 둘러싸인 서종면에 있다. 개울가농원의 잣은 유기농인증과 경기도 G마크를 받았다. 유기농 인증은 농약과 화학비료, 유기합성 농약을 3년 이상 전혀 사용하지 않고 재배한 농산물만 받을 수 있는 친환경 인증서다. G마크는 경기도에서 친환경적으로 생산한 농산물과 첨단기술로 생산한 위생적인 고품질의 특산물에만 수여되는 것으로 경기도지사의 인증과 소비자단체의 보증을 거쳐야만 한다.

잣 PINE NUT

잣나무의 배젖이다. 잣나무에 열리는 잣방울 속에 들어 있다. 잣은 흰색으로 향기와 맛이 좋아 식용하거나 약용한다. 성분은 지방유 74%, 단백질 15% 정도이고, 자양강장의 효과가 있다. 각종 요리에 고명으로 쓰이며, 죽을 끓여 먹기도 한다.

잣의 효능

잣은 육질과 맛이 무척 부드럽고 단맛을 낸다. 잣 속 지방유의 주성분은 올레인산·리놀렌산이다. 오래 먹으면 노인성 변비에 장의 유동운동을 촉진시키면서 배변을 용이하게 하는 효과가 있다. 폐에도 좋아 마른 기침을 멎게 하는 효과가 있다. 이처럼 영양이 좋아 약으로도 쓰였지만 너무 많이 먹으면 설사를 유발할 수 있어 약용보다는 각종 음식에 고명으로 활용되었다.

주소 경기도 양평군 서종면 북한강로 711
우편번호 12503
전화 031-773-6091
팩스 031-774-2655
이메일 topscom99@naver.com
주요 생산제품 유기농 잣, 잣 수제쿠키
홈페이지 www.pine-nut.co.kr



몸을 강하게 하라



목이

랜드팜의 목이버섯은 우선 국내 최초로 공중에 매달아 재배하는 방식을 적용해 이물질이 전혀 없는 환경을 구축했고 그 결과로 친환경인증과 햇살드리인증을 받았다. 재배 과정에서는 국내산 참나무만을 사용했고, 우리나라 최초로 연중생산이 가능한 재배법을 구축했다. 가공 과정에서는 생목이를 건조시켜 유통과 보관이 쉽다. 유통 과정 역시 콜드 체인 시스템을 적용해 재배부터 소비까지 신선도를 유지시켰다.

친환경 농산물 인증제도 소비자에게 보다 안전한 친환경농산물을 전문인증기관이 엄격한 기준으로 선별·검사하여 정부가 그 안전성을 인증해 주는 제도이다. 친환경 농산물 인증 종류는 유기농산물, 무농약농산물 등이 있다.

햇살드리 햇살드리는 화성시 농·특산물 통합브랜드로 품질유통 관리원에게 생산 품질 및 관리 실태에 대한 합동 조사를 받고 엄격한 심사를 거쳐 상표사용 승인을 받아야 사용할 수 있다. 꾸준한 품질관리와 품질 고급화를 유도하기 위해 마련된 화성시의 인증 제도다.

목이버섯 TREE EAR MUSHROOM

목이버섯(Auricularia)이라는 이름은 그리스어로 귀라는 뜻이다. 나무에 핀 버섯의 생김새가 귀와 비슷하고 촉감 또한 고무질과 젤라틴질 때문에 귀의 느낌과 유사하기 때문이다. 그래서 우리말로도 목이버섯이라 부른다. 온대와 아열대 지역에서 자라는데 목이를 생산하는 국가는 한국과 중국, 일본, 필리핀 정도다.

목이버섯의 효능

목이버섯은 베타글루칸이라는 다당류를 45% 함유하고 있는데, 이는 버섯 중 최고의 함량이다. 베타글루칸은 우리 몸 속 세포의 면역 기능을 활성화시켜 면역력을 높인다. 동시에 혈당과 혈중 콜레스테롤을 낮추고 체지방의 형성과 축적을 억제해 강한 몸을 원하는 요즘 트렌드에 딱 들어맞는 임산물이다. 또한 한국기능식품연구원에 따르면 목이버섯에는 비타민D가 표고버섯의 25배 많고 비타민D가 많다고 알려진 연어, 참치, 정어리보다도 많다.

농업회사법인 (주)랜드팜

경기도 화성에 자리잡은 랜드팜은 부지 면적 약 6,000평에 송산목이버섯 재배하우스 480평, 정남목이 재배하우스 220평, 버섯 이론 및 실습 교육장 220평, 임산물 산지유통센터 150평 등의 시설을 갖춘 버섯 전문 재배단지다. 24년 동안 버섯만을 고집스럽게 재배해왔고 오랜 경험과 지속적인 연구로 목이버섯 봉지재배 배양기술도 확보했다.

주소 경기도 화성시 정남면 만은동1길94
우편번호 18520
전화 031-352-6631
팩스 031-352-6631
이메일 mushchoi@hanmail.net
주요 생산제품 목이버섯
홈페이지 www.mushroomschool.kr



노화에 저항하다



기찬구지뽕환

환은 작고 동그란 형태를 가리키는데, 기찬농원의 구지뽕환은 미세하게 분쇄한 구지뽕잎 100%로 만들어진다. HACCP 인증을 받아 국내 구지뽕환 중에서는 최고의 품질을 자랑한다. 최근에는 할랄(HALAL) 인증을 받기도 했다. 할랄은 무슬림이 먹거나 사용할 수 있도록 이슬람 율법에 따라 처리 및 가공된 식품에만 부여되는 인증마크인데, 까다로운 검증 과정 때문에 할랄 인증은 엄격한 제조 과정을 거쳤다는 의미로 풀이된다.

구지뽕 CUDRANIA TRICUSPIDATA

뽕나무과의 낙엽 활엽목이다. 잎은 긴 타원형 또는 거꾸로 된 달걀 모양이며 흔히 세 갈래로 갈라진다. 초여름에 노르스름한 꽃이 피고 열매는 가을에 익는다. 열매는 먹고 잎은 양잠 사료로 쓰인다.

구지뽕의 효능

구지뽕나무로도 누에를 칠 수 있다. 구지뽕잎을 먹인 누에의 명주실은 품질이 뛰어나 거문고에 쓰인다. 하지만 효능 때문에 식용으로 더 인기가 좋다. 구지뽕은 대한민국 토종 임산물로 농약이 필요하지 않고 잎, 열매, 가지, 뿌리까지 모두 식용 혹은 약재로 활용할 수 있다는 장점이 있다. 구지뽕은 당뇨, 고혈압 등 각종 성인병과 항암제로, 그리고 항노화의 효과가 뛰어난 것으로 잘 알려져 있다. 특히 항노화는 녹차보다 훨씬 효과가 좋은 것으로 알려지면서 외국에서도 관심을 많이 가지고 있다.

농업회사법인 기찬농원 주식회사

기찬농원은 경상남도 산청군 금서면에 있다. 이 지역은 대한민국에서 가장 먼저 국립공원으로 지정되었고 규모도 가장 큰 지리산국립공원과 이웃하고 있다. 해발 350m 산줄기에 위치한 기찬농원은 덕분에 농원 내 계곡을 흐르는 1급수를 사용할 수 있고, 일교차가 커 구지뽕의 당도가 높고 저장성이 뛰어나다. 기찬농원에는 14,000주의 구지뽕나무가 자라고 있다. 전국적으로 손꼽히는 규모다.

주소 경상남도 진주시 진주대로987번길 42-1
우편번호 52707
전화 010-3569-3273
이메일 kjkk3273@naver.com
주요 생산제품 구지뽕환, 구지뽕차
홈페이지 blog.naver.com/kjkk3273



밥을 보약으로



오곡별미와 산나물 과립

이름을 설명하자면 오곡별미란 독특한 맛과 영양을 지닌 다섯 가지 곡식이라는 뜻이다. 여기서는 우리나라 대표적인 잡곡인 현미, 찹쌀, 보리, 밀, 흑미를 가리킨다. 산나물 과립은 산나물을 과립 형태로 만들었다는 뜻이다. 취나물, 쇠비름, 뽕잎 등의 나물은 물론 밤, 죽순, 다시마, 죽염 등을 최적의 비율로 혼합해 과립으로 만들었다. 쌀을 씻어 밥을 지을 때 오곡별미와 산나물 과립을 넣으면 진짜 보약이 되는 것이다. 이미 잡곡을 넣은 밥이 건강식으로 알려졌지만 일반 쌀과 달리 잡곡은 물에 오래 불려야 하기 때문에 그 불편함을 해소하는 동시에 일반적인 잡곡밥에는 들어가지 않은 밤과 죽순, 다시마 등을 추가했다.

산청기능성공영농조합법인

오곡별미와 산나물과립은 산청기능성공영농조합법인이 만들었다. 산청은 지역의 이름이다. 대한민국에서 가장 높고 큰 지리산 자락의 지역이다. 기능성 콩이란 콩으로 만든 한국 전통 식품을 말한다. 산청기능성공영농조합법인은 전통장류와 한방 조청, 과립, 환, 발아곡물과 효소를 전문적으로 만드는 법인이다. 9건의 특허와 4개의 상표를 가진 기업으로 2004년에 처음 만들어졌다. 한국 전통식품 중 하나인 청국장을 강정국수로 만드는 방법을 특허로 가지고 있고 2009년에는 ISO 9001 인증도 받았다. 2013년에는 한방약초밥과 그 제조방법을 특허로 등록했는데, 이를 발전시킨 것이 오곡별미와 산나물 과립이다.

잡곡과 산나물 MINOR CEREAL & WILD EDIBLE GREENS

잡곡은 벼와 보리를 제외한 곡식을 뜻하고 산나물은 산에서 나는 나물 가운데 먹을 수 있는 나물을 가리킨다. 우리나라에서는 밀, 조, 수수, 콩, 팥, 조 등을 가리킨다. 산나물은 우리나라에서 오랜 세월 음식과 약으로 활용되어 온 대표적인 식자재이다.

잡곡과 산나물의 효능

잡곡은 그 종류에 따라 효능도 다르다. 예를 들어 콩에는 양질의 단백질이 많고 수수에는 프로안토시아니딘이 들어 있어 면역 기능에 도움을 준다. 이런 잡곡은 대개 주식인 밥을 통해 섭취된다. 쌀과 더불어 적당한 잡곡을 섞어 밥을 짓는데, 쌀만으로는 섭취하기 힘든 다양한 영양소를 식사를 통해 섭취할 수 있도록 한다. 산나물 역시 마찬가지. 한국인들은 계절에 따라 다양한 산나물을 채취해 섬유질과 영양분을 섭취해왔다.

주소 경상남도 산청군 삼장면 천환경로 557-3
지리산마을
우편번호 52233
전화 055-974-0558
팩스 055-974-0668
이메일 db2345@hanmail.net
주요 생산제품 발아곡물 및 효소, 전통 장류
홈페이지 www.jirisanm.com

대한민국을 대표하는 청정임산물을 소개합니다



대한민국의 비옥한 땅과 맑고 깨끗한 물과 바람 속에서 자란 청정 임산물을 소개합니다. 땅의 기운을 듬뿍 머금은 청정 임산물은 지친 몸에 에너지를 불어넣어 줍니다. 신선한 재료를 먹기 좋은 형태로 가공한 제품들은 맛과 영양을 고스란히 간직하고 있습니다. 이 맛과 영양을 세계인들에게 선보입니다.

참가작
산삼속으로
산양산삼 농축액과 천향
솔수
속리산취즘
산애초
백운산 참돌배즙

Clean forest Products



산삼속으로

함양에서 생산되는 산양삼은 인삼과 비교해 345~518배 높은 사포닌을 함유하고 있다. (주)함양산양삼은 경남 함양군에서 재배되는 산양삼을 이용한 건강보조식품, 화장품 등을 생산하는 회사다. 산삼청, 산삼액, 산삼대환, 드링크제 등의 제품에 산양삼의 효능을 그대로 담아내고 있다.

업체명 (주)함양산양삼
주소 경상남도 함양군 안의면 광풍로 129-2
우편번호 50009
전화 055-964-0583
이메일 9742js@naver.com
주요 생산제품 산양삼 건강보조식품
홈페이지 www.hygs.co.kr



산양산삼 농축액과 천향

유기재배된 산양산삼 100%로 만든 순수 산양산삼 농축액으로 대한민국은 물론 외국에서도 처음으로 제조되어 출시되는 제품이다. 하루에 2~3회, 한번에 1~2숟가락씩 직접 먹거나 기호에 따라 미온수에 희석해 먹어도 된다. 고급스러운 도자기 용기도 제품의 가치를 더한다. 전 세계적으로 처음으로 특허 출원된 밀폐형 도자기로 보관이 용이하다는 점도 특징이다. 산양산삼 천향은 10년 연속 유기재배 인증된 7년근 산양산삼을 멀티틀시럽 속에 담은 제품이다. 멀티틀시럽은 저칼로리, 치아충치예방 효과가 있는 무당으로 당뇨환자가 섭취해도 되는 최신 당이다. 천향 제품은 하루에 1~2회 한 번에 한병씩 직접 음용하면 된다.

업체명 천지영농조합법인
주소 경상북도 안동시 길안청송로 214-53
우편번호 36736
전화 054-822-0777
팩스 054-822-6780
이메일 chunji@chunji.net
주요 생산제품 산양삼 건강보조식품
홈페이지 www.chunji.net
제품 규격 산양산삼 농축액 : 100g×2개 (도자기)
산양산삼 천향 : 플라스틱 용기 80g×3개입

Clean forest Products



솔수

솔수는 잣잎 원액을 증류기에 넣어 끓여 수증기가 냉각기를 통과하면서 한 방울씩 떨어지는 물을 받아 담은 솔잎 증류액으로, 투명하고 맑은 물이다. 솔잎에는 연록소와 루틴, 베타카로틴, 비타민C 등 영양성분이 풍부해 혈액순환과 노화 방지는 물론 몸속의 독소를 없애주는 효과 등을 기대할 수 있다.

업체명 (주)수가솔방
주소 강원도 평창군 방림면 여우재길 307-11
우편번호 25366
전화 033-333-3393
팩스 033-332-9217
이메일 sugasol@korea.com
주요 생산제품 솔수, 솔잎 화장품
홈페이지 www.sugasol.co.kr
용량 700ml



속리산치즈

국내산 생취 100% 원료를 그대로 사용했으며, 아무런 첨가물을 넣지 않은 제품이다. 무설탕, 무색소, 무방부제 제품으로 생취 100%를 전통 방식으로 착즙했다. 치즈 분야 국내 최초의 전통식품 품질인증을 받은 제품이기도 하다. 자동생산시설을 갖춘 클린 사업장으로 엄격한 품질관리를 거쳐 생산되어 안전한 제품이라는 것도 특징이다. '충북우수농특산물품질인증' 제품으로 보은군 우수농특산물품지리인증을 받은 제품이다.

업체명 한국고려인삼영농조합법인
주소 충청북도 보은군 수한면 후평바리미길 32-6
우편번호 28920
전화 043-543-2020
팩스 043-543-3397
이메일 5432020@naver.com
주요 생산제품 홍삼음료, 치즈
홈페이지 www.kgg2020.com

Clean forest Products



산앰초

산딸기를 발효하여 만든 와인식초다. 산도가 6% 이상으로 향과 맛이 좋아 드레싱을 비롯한 음료에 희석하거나 요리에 사용하면 좋다. 와인처럼 맛과 향이 풍부하고 뒷맛이 부드러운 고급 천연발효식초로 산딸기 특유의 기능성을 극대화한 제품이다. 산딸기의 고장 김해 특산품이며 국내 유일한 산딸기 와인식초로 아주 특별한 가치가 있다.

업체명 농업회사법인 (주)산딸기닷컴
주소 경상남도 김해시 상동면 상동로375번길 144
우편번호 50805
전화 055-331-8114
이메일 yoyot@chol.com
주요 생산제품 산딸기 식초, 산딸기 와인
홈페이지 daepochun.farmmoq.com



백운산 참돌배즙

백운산 해발 300미터에 위치한 천혜의 자연 속에서 친환경 농법을 통해 재배된 참돌배로 만든 음료다. 천연 알카리성 유효수가 나오고 토질이 비옥하고 물이 깨끗한 환경에서 자란 배다. 참돌배는 작고 못생겼지만 영양 성분이 짝 차 있어서 예부터 식용은 물론 약재로 쓰이던 과일이다. 백운산 참돌배를 즙형태의 제품으로 만들어 간편하게 섭취할 수 있다. 스파우트 파우치 형태(국내최초)로 포장가공하여 휴대하기 편하며, 여행 및 이동 시에도 편리하게 휴대 및 음용이 가능하다.

업체명 부저농원 주식회사
주소 전라남도 광양시 봉강면 도솔로 215-1
우편번호 57701
전화 010-8565-3377
팩스 070-4258-2468
이메일 buda2106@naver.com
주요 생산제품 참 돌배, 홍매실, 토종다래
홈페이지 bujeofarm.kr

경산 한방 대추 선물세트
경산에영농조합법인
053-857-7666
bkc0223@naturegarden.kr

청흥저음송이
청흥버섯영농조합법인
041-943-5426
jung4973@hanmail.net

우리숯호두
SK임업(주)
02-3700-2800
myk@sk.com

햇살꽃감
신농영농조합법인
043-744-0090
pygoz@hanmail.net

서종잣
개울가능원
031-773-6091
topscm99@naver.com

목이버섯
농업회사법인 (주)랜드팜
031-352-6631
mushchoi@hanmail.net

기찬꾸지뽕환
농업회사법인 기찬농원 주식회사
010-3569-3273
kjjk3273@naver.com

오곡별미와 산나물 과립
산청기능성공영농조합법인
055-974-0558
db2345@hanmail.net

산삼속으로
(주)함양산양삼
055-964-0583
9742js@naver.com

산양산삼 농축액과 천향
천지영농조합법인
054-822-0777
chunji@chunji.net

솔수
(주)수기술방
033-333-3393
sugasol@korea.com

속리산황즙
한국고려인삼영농조합법인
043-543-2020
5432020@naver.com

산애초
농업회사법인 (주)산딸기닷컴
055-331-8114
yoyot@chol.com

백운산 참돌배즙
부저농원 주식회사
010-8565-3377
buda2106@naver.com