

# 산림청

단기임산물 수출유망업체  
발굴대회

# 2017

수출유망업체 단기임산물  
수상작 소개

[대상] 오미자주스, 오미자청, 오미자식초

[금상] 화락진생 산양삼, 패밀리락

[금상] 한끼 곤드레

[이노베이션상] 산약선 간편 삼계탕 재료



## 오미자로 만드는 건강한 세상, 행복한 세상, 즐거운 세상 오미자주스, 오미자청, 오미자식초

국내 유일 오미자 특구인 '문경'에서 직접 생산하고 미국, 캐나다, 동남아시아 국가로 우수 오미자 가공식품을 수출해 오고 있습니다. 대표 제품이라고 할 수 있는 '생 오미자청'은 2010년 G20 재무장관 회의 공식 음료로 지정되었습니다. 철저하고 안전한 품질관리로 우수성을 인정(GAP 우수관리 인증)받은 제품입니다.

### ■ 제품소개

#### ● 주원료 : 오미자

지름 약 1cm의 짙은 붉은 빛깔을 띠는 오미자 열매는 약으로 쓰거나 술과 차의 재료로 이용됩니다. 단맛, 짠맛, 쓴맛, 신맛, 매운맛 다섯 가지의 맛을 고루 갖추고 있어서 한방약재로 활용 빈도가 높습니다.

#### ● 특징점

시잔드린·고미신·시트럴·사과산·시트르산 등의 성분이 들어있어 심장을 강하게 하고 혈압을 내리며 면역력을 높여주어 건강제로 씁니다. 폐 기능을 강하게 하고 진해·거담 작용이 있어 갈증해소와 기침 치료에 도움이 됩니다.

#### ● 섭취방법

여름에는 차가운 음료로 겨울에는 따뜻한 차로 즐길 수 있습니다. 오미자 청은 물과 원액을 5:1로 희석하여 오미자 음료로 마시거나 칵테일, 오미자 에이드, 각종 과일을 이용한 드레싱, 육류 요리용 소스 등으로 다양하게 활용할 수 있습니다.

#### ● 인증 및 수상

2017 단기임산물 수출유망업체 발굴대회 대상 수상	2016 ITQI 인증
2016 서울푸드 어워드 수상	2015 ISO 22000 인증
2015 6차 산업 인증	2013 GULFOOD Award 수상
2013 오미자 혼합음료 특허등록	

#### ● 최소발주수량 (MOQ)

해당사항 없음

#### ● 생산지

대한민국 경상북도 문경시

### ■ 문경 오미자밸리 영농조합 법인

경상북도 문경시 동로면 여우목로 2371-5  
Tel. 054-552-9000 Fax. 050-5997-9001  
E-mail. prookwin@naver.com www.omijamall.co.kr  
주요 생산제품 : 오미자 가공품



## 강원도 평창의 청정 산림에서 자연이 길러낸 삼종의 으뜸 화락진생 산양삼, 패밀락

'화락진생'은 국내 및 해외 소비자들이 대한민국 명품 산양삼의 진위 여부를 쉽게 확인하여 신뢰할 수 있는 시스템을 구축했습니다. 장기 보관이 용이할 수 있도록 원형 유지 건조 산양삼 기술을 특허출원하고 제품화하였습니다. 패밀락은 기능성 유산균과 100% 동결 건조 산양삼 분말이 들어간 제품입니다. 정품 산양삼과 다국적 유산균기업 ROSELL사의 이중코팅 유산균이 사용되었으며, 치커리화이버, 비타민 C가 포함되어 있습니다.

### ■ 제품소개

#### ● 주원료 : 산양삼

삼 종자를 산에 직접 파종하여 인공시설을 하지 않고 산에서 자연 상태 그대로 키우는 삼을 말하며, 파종에서부터 수확까지 대한민국 공공기관인 한국임업진흥원의 품질검사 후에 유통됩니다.

#### ● 특징점

산양삼은 원기회복, 면역증강, 항산화, 항암작용, 피로회복 등의 효능을 가지고 있으며, 생리활성화 물질로 각광 받고 있습니다. 특히 산양삼 사포닌은 다른 식물에서 발견되는 사포닌과 다른 특이한 화학구조를 가지고 있고 약리 효능도 뛰어납니다.

#### ● 섭취방법

산양삼 화락진생은 생삼의 영양 그대로 섭취 가능하며 취향에 따라 직접 달여서 차나 음료로 응용할 수 있습니다. 패밀락은 1일 1회, 1포(2g)를 음료수 또는 물과 함께 섭취합니다.

#### ● 인증 및 수상

2017 단기임산물 수출유망업체 발굴대회 금상 수상	2017 산림청 지리적표시 등록
2015 강원도지사 인증	2015 평창군수 품질인증
2015 푸른강원 인증	

#### ● 최소발주수량 (MOQ)

화락진생 : 48 EA / 1Box 패밀락 : 40 Pack / 1Box

#### ● 생산지

대한민국 강원도 평창

### ■ 농업회사법인 (주)우리두

강원도 평창군 대화면 평창대로 1447, 104동 313호  
Tel. 033-339-6233 Fax. 02-6455-3893  
E-mail. wooridocom@naver.com www.woorido.com  
주요 생산제품 : 산양삼 가공품





## 누구나 간편하게! 자연에서 얻은 건강함 한끼 곤드레

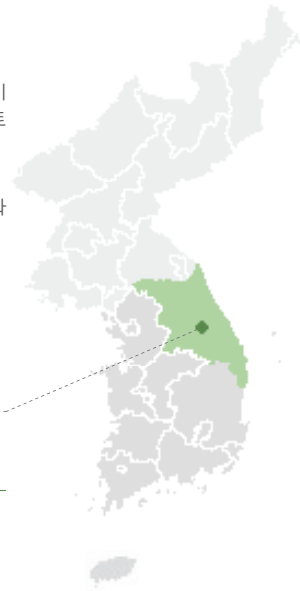
해발 700m 평창 산골에서 재배, 수확하여 기존의 삶는 방식이 아닌 평창팜에서 새로 개발한 스팀기술로 영양소의 파괴를 최소화 하였습니다. 건조과정에서는 강원도 농업 기술원으로부터 이전받은 기술을 적용하여 녹차를 만드는 기법인 뒤음 방식과 유념방식으로 가공해 고유의 색감과 부드러운 식감을 살린 우수 품질 인증 제품입니다.

### ■ 제품소개

- **주원료 : 곤드레**  
곤드레는 한국명으로 '고려엉귀'로도 불리며, 곤드레나물이라고도 합니다.  
한국 특산종으로 연하고 부드러워 밥을 지었을 때 씹히는 맛이 좋아서 곤드레 밥을 해서 먹습니다.
- **특장점**  
곤드레 나물에는 단백질, 칼슘, 비타민A 등의 영양이 풍부합니다. 소화 잘되고 부담이 없어서 소화 기능이 떨어지는 노인식으로 좋고, 거친 섬유소를 많이 가지고 있어 혈중 콜레스테롤을 낮추고 변비 예방 및 다이어트에 좋아 성인병 예방에 효능이 있습니다.
- **섭취방법**  
쌀을 씻어서 30분간 미리 불린 후 밥물은 쌀 높이와 같게 맞추고 그 위에 제품 1봉(10g)을 붓고 약간의 소금과 들기름을 티스푼으로 한 숟가락 정도 넣고 밥을 한 후 꿀고루 섞어서 양념간장에 비벼서 드십시오.
- **인증 및 수상**  
2017 단기임산물 수출유망업체 발굴대회 금상 수상  
2017 GAP(농산물우수관리) 인증  
2016 강원도 6차산업 우수사례 경진대회 대상  
2016 농촌마을 농식품 포장디자인 공모전 최우수상
- **최소발주수량 (MOQ)**  
1Box(40 Pack/box)
- **생산지**  
대한민국 강원도 평창

### ■ 평창팜

강원도 평창군 평창읍 향교길 89  
Tel. 033-332-9779 Fax. 033-334-9779  
E. pcfarm2@naver.com www.pcfarm.kr  
주요 생산제품 : 곤드레, 시래기, 나물류



## 자연이 주는 약속의 미소, 건강을 담은 한상 산약선 간편 삼계탕 재료

여름철에 보신하기 위해 닭에 여러가지 재료를 넣어 푹 고아서 먹는 한국 전통 보양식인 삼계탕을 손쉽게 요리할 수 있도록 엄선한 약초들을 간편식 형태로 가공한 한국의 대표 보양식 요리 재료 제품입니다.

### ■ 제품소개

- **주원료 : 국산 임산물**  
간편 삼계탕 재료 : 뽕나무 33%, 엄나무 27%, 오가피 22%, 헛개나무 11%, 황기 5%, 당귀 2%  
삼계탕 재료 : 황기 25%, 오가피 20%, 엄나무 20%, 헛개나무 20%, 대추 5%, 상지 10%
- **특장점**  
삼계탕은 닭고기에 다양한 약초 재료를 넣고 푹 고아서 만든 요리로, 단백질과 필수 아미노산의 보고인 닭고기 와 다양한 한방재료가 어우러져 동맥경화, 심장병 등 성인병 예방에 탁월하며 혈액순환과 피로회복, 빈혈 및 원기회복에 좋습니다.
- **섭취방법**  
주머니(티백)를 뜯지 않고 그대로 닭이나 오리와 함께 적당량의 물(닭 한마리 1.5kg 기준 3리터)을 붓고 끓여서 조리합니다.
- **인증 및 수상**  
2017 단기임산물 수출유망업체 발굴대회 이노베이션상 수상 2017 ISO 22000 인증  
2017 HALAL 인증 2016 미국 FDA 인증  
2016 기업부설연구소 GH 바이오팜연구소 2014 농촌융복합산업 사업자 및 우수상품 인증
- **최소발주수량 (MOQ)**  
1Box(100 Pack / Box)
- **생산지**  
대한민국 경상남도 창원

### ■ (주)가고파 힐링푸드

경상남도 창원시 마산회원구 내서읍 삼계로 177  
Tel. 055-295-1611 Fax. 055-295-1611  
E-mail. kangwon-han@hanmail.net www.kfoods.kr  
주요 생산제품 : 한방 식재료, 단기임산물 가공품

