

인천농촌융복합산업 인증기업

Incheon Farm Convergence Industry Support Center

DIRECTORY BOOK

beyond farm
농부가 만듭니다



인천농촌융복합산업 지원센터

설립 배경

인천농촌융복합산업(6차산업) 지원센터는 「농촌융복합산업 육성 및 지원에 관한 법률」 (제17조 및 동법 시행령 제12조)에 따라 농림축산식품부의 6차산업 활성화 지원정책 추진, 실행과 관련하여 인천광역시 주관기관으로 지정 (2018. 6)



주요 업무

인천시 농특산물의 경제적 부가가치 창출을 통해 농업인 소득향상 및 지역경제 활성화를 위해 6차산업 경영체에 대한 다양한 현장맞춤형 지원 업무 활동을 하고 있습니다.

농촌융복합산업 활성화 지원 사업이란?

농촌융복합산업 인증경영체에게 자금지원, 컨설팅, 유통·판로지원, 홍보 등을 현장맞춤형으로 지원하는사업입니다. 또한 매년 우수사례 경진대회를 통해 우수사업자로 선정하여 포상 등을 수여하고 있습니다.

농촌융복합산업[6차산업] 활성화 지원 사업



자금지원



컨설팅



유통



판로지원



홍보



포상

농촌융복합산업이란?

6차산업의 개념은 농업농촌자원(1차)과 농산물 가공, 외식, 유통, 관광, 레저 등 2차, 3차 산업의 융복합을 통해 새로운 상품과 시장을 창출하여 부가가치를 높이고 일자리를 창출하는 경제활동 전부를 의미합니다.

b-차 산업

지역경제 활성화

부가가치증대

공동체 회복 및 생산적 복지



농산물생산

특산물 생산

기타 유무형 · 자원



식품제조 · 가공

특산물 제조 · 가공

공산물 제조 등



유통판매

체험관광 축제

외식 숙박 컨벤션

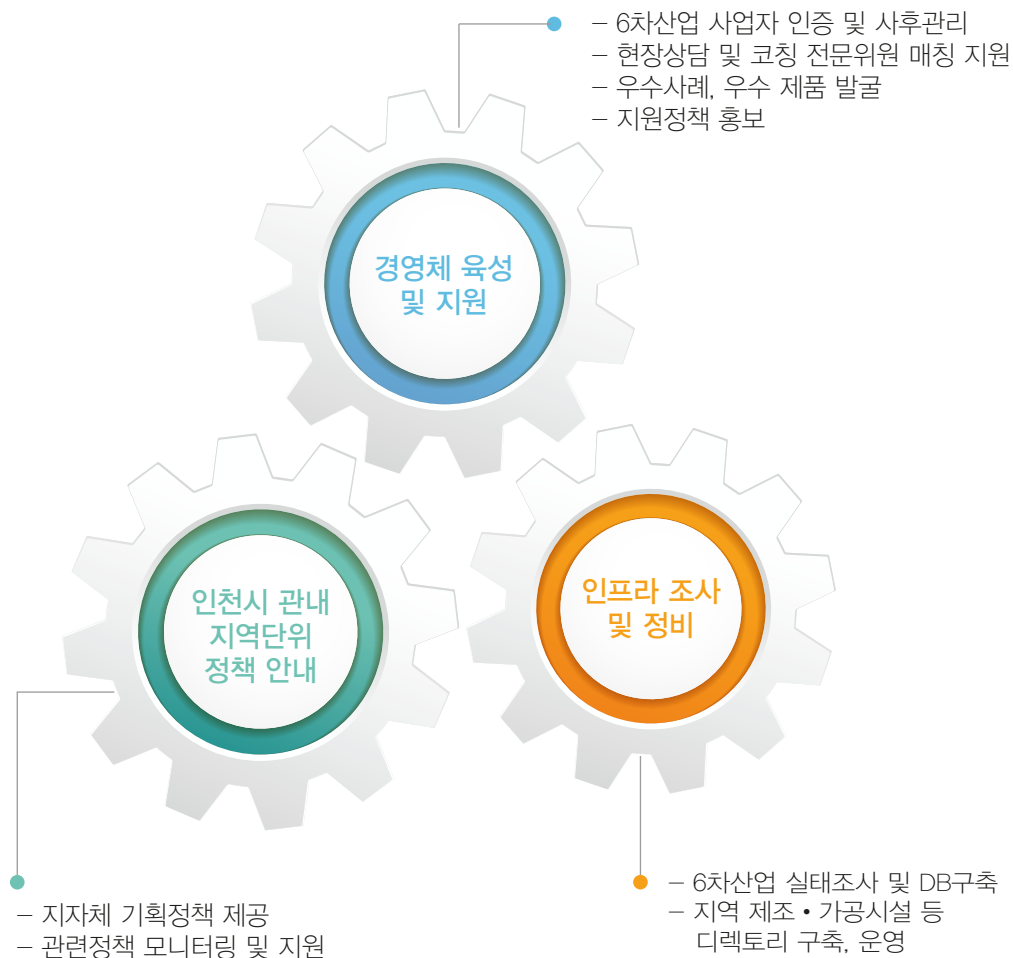
치유 · 교육 등

인천농촌융복합산업 지원센터

가치는 더(+)하고 상생은 곱(×)하는 6차산업의 핵심리더 인천농촌융복합산업 지원센터입니다.

활성화 지원센터 주요 기능

- ♣ 목 표 : 인천농업 6차산업화 추진기반 확립
- ♣ 기본방향 : 인천 6차산업 정책의 허브기능 수행



인천시 연수구 갯벌로 12 갯벌타워 4층
전화: 032-260-0838, 0839 팩스: 032-260-0880
이메일: 6cha@ibitp.or.kr



가치더하기

인천광역시 농산물의 가치 더하기

인천농촌융복합산업 활성화 비전(Vision)제시

인천광역시 내 6차산업을 육성, 지원하기 위해 농촌융복합산업 사업자 인증(심사·평가)을 실시하고 경쟁력 있는 사업 주체로 성장할 수 있도록 **인천농촌융복합산업 지원센터**가 함께 하겠습니다.



상생곱하기

농촌과 도시의 상생 곱하기

01 사업자 인증평가 및 사후관리

- ➔ 사업자 인증신청 접수 및 서면 평가·인증사업자 관리카드 작성 등 DB화 및 사후관리, 모니터링 등
- ➔ 인증사업자 교육 및 순회설명회

02 현장코칭 및 전문교육

- ➔ 6차산업화 관련 분야별 전문인력 Pool 구성 및 관리, 현장코칭, 컨설팅 비용 지원
- ➔ 소규모 농업인의 사업계획 수립지원, 창업설계, 6차산업화 등 사업추진 중 애로사항 해소를 위한 전문가 현장코칭 지원

03 안테나숍 운영

- ➔ 지역의 6차산업화 제품의 안정적인 판매지원을 위한 상시운영, 매장(매대)설치 및 운영, 홍보

04 6차산업 판매플랫폼 구축을 유통채널 판매플랫폼 구축

- ➔ 6차산업 인증사업자의 우수제품을 알리는 기획판매전을 대형유통업체를 대상으로 운영하여 판매기반구축, 판로 및 홍보기회 등 제공

05 기초실태조사/제조 가공시설 디렉토리 구축

- ➔ 「농촌융복합산업 육성 및 지원에 관한 법률」에 따른 지자체의 시행계획 수립과 연계한 지역내 6차산업화 자원 및 사업자, 산업화 현황 등에 관한 실태조사
- ➔ 6차산업화 추진주체와 희망자들이 지역별로 기설치된 제조·가공시설을 활용하도록 유형과 실태를 파악하여 디렉토리 구축



6차산업 제품 로고(Brand Identity)

6차산업 제품판매 확대 및 6차산업 제품과 가치 브랜드 이미지 정착

6차산업을 소비자에게 알리기 위한 브랜드인 비욘드팜은 생산부터 가공과 체험까지 농업의 역할이 확장되면서 '농부'가 만들어 전하는 '정성과 진심'이 소비자에게 직접 전달된다는 의미로, 정부가 6차산업 사업자로 인증하는 6차산업 제품에 표시할 수 있습니다.

농촌융복합산업 인증 기업

편가명가

편가명가 영농조합법인

주소 : 인천광역시 강화군 화도면
가능포로 89

홈페이지 : www.pyungane.com



1대 전수자인 장의 명인
“이정선(1888년생)” 할머니로부터
저에 이르기까지 4대째 고스란히
옛 전통방식의 된장을 고집하여
생산하고 있습니다.

편가명가는 100년이 지나도
모든 가정의 밥상에 안심하고 먹을 수
있는 올바른 먹거리가 올라갈 수
있도록 노력하겠습니다.
고객님들은 저희 가족입니다.

편가명가 대표 편도영

수상 및 인증



1대 전수자인 장의 명인 “이정선”

2007년 '편가네 된장'한식당 및 제조공장 설립

2008년 원산지표시우수 음식점 지정

2010년 농림축산식품부 '농가레스토랑' 지정

2010년 '명품식탁K' 제휴장류, 계장류 온라인 판매

2010년 강화군 '강화 섬 쌀밥집' 지정

2010년 파주장단공 전국요리대회 대상수상

2013년 '강화 섬 쌀밥 우수음식점' 표창

2013년 통보리된장, 속노랑고구마 고추장 특허출원

2013년 '편가명가 영농조합법인' 제조공장 설립

2014년 '메뉴판 닷컴(한국관광공사지원) 맛집' 선정

이후 각종 표창 및 대회 수상

2019년 농촌융복합산업 사업자 인증

편가명가는 4대째 지켜온 100년 전통의 된장을 생산합니다.

편가명가는 100% 국산 콩을 가마솥에 6시간 푹 삶아 적당한 온도에 24시간 동안 진이 나도록 띄운
콩과, 보리를 곱게 갈아 반죽을해 개떡을 만들어 왕겨불에 5시간 동안 구운 보리메주와 밀을 곱게
갈아 떡을 찐 밀떡, 풋고추를 갈고 천일염 소금을 넣어 5가지 재료를 혼합하여 만들어 짜지 않고
깊은 맛을 느낄 수 있는 차별화된 웰빙 된장입니다.



밀떡



지장뭉텅이



풋고추



청국장

통보리 된장

통보리 된장은 검증된것만 100여년전부터故이정선 1대할머니부터 4대째 전해 내려오는 전통방식으로 강화
도에서 콩을 직접 재배 및 파주 장단콩을 계약 재배하여 청국장, 보리메주, 밀떡, 풋고추를 혼합하여 일반
된장에비해 천일염을 60%만 사용하여 짜지않은 특허받은 된장으로 오직 편가명가에서만 드실 수 있습니다.

조선된장

100년전통방식으로 강화도에서 해풍맞고자란 콩과 지하 암반수를 이용하여 감칠맛이 나는 조선된장입니다.

간장계장 간장

100년전통 방식으로 만든 재래식 간장을 이용해 강화도 6년근 인삼 및 5가지 약재를 넣어서 짜지않고
비리지않은 요리를 할 수 있는 간장으로 간장계장 구입이 부담스러우신 분이나 손님 접대를 원하시는 분들
이 시장에서 꽃게만 구입하여 간장을 부어 숙성시키면 편가네 간장계장 맛을 그대로 느끼실 수 있는 간장
입니다.

청국장

강화도의 친환경농법으로 재배한 쌀의 찌를 이용하여 적당한 온도와 습도를 유지하여 48시간 일정하게
발효하여 청국장의 고유한 냄새가 심하지 않으며 따로 양념하지 않아 생청국장으로 간식으로 드셔도 되시고
고춧가루와 소금간을하여 찌개로 드셔도 됩니다.

한방 간장계장

한방간장계장은 서해안 최상급 꽃게만을 고집하여 100년전통 방식으로 만든 재래식 간장을 이용해 강화도
6년근 인삼 및 5가지 약재를 넣어서 짜지않고 비리지않은 간장계장으로 대한민국 최고의 맛을 자랑하고
있다.

전복장

한방전복장은 완도산 활전복만을 고집하여 100년전통 방식으로 만든 재래식 간장을 이용해 강화도 6년근
인삼 및 5가지 약재를 넣어서 짜지않고 비리지않은 전복장으로 대한민국 최고의 맛을 자랑하고 있다.



평가명가의 제품을 **간편하게 구매**하실 수 있습니다!!



전통방식 그대로 깊고 진한 국간장



100년전통 깊은맛 조선된장



달고 칼칼한 속노랑고구마 고추장



짜지않은 웰빙 통보리된장



올바르게 띄워 냄새없는 생청국장



안전하고 고급스러운 포장 (2개 이상 주문시)



4대의 손맛 한방 간장게장 간장



짜지않고 알이확찬 한방 간장게장



짜지않고 쫄쫄한 한방 전복장



조선된장	500g ... 12,000원
통보리된장	500g ... 15,000원
속노랑고구마 고추장	500g ... 15,000원
생청국장	300g 5,000원

한방 간장게장	1kg ... 35,000원
한방 전복장	1.5kg ... 35,000원
한방 돌게장	2kg ... 35,000원
양념게장	1.5kg ... 35,000원

전화 주문

032-937-6479

홈페이지 주문

www.pyungane.com

※ 홈페이지를 이용하시면 예쁜 포장 및 더 많은 구성을 보실 수 있습니다.

농촌융복합산업 인증 기업

소원농장

농업사회법인 (유)소원농장

주소 : 인천광역시 강화군 불은면

삼동암길 168

홈페이지 : smartstore.naver.com



일반적으로 우리가 쉽게 구입하는 유정란이 평생 햇빛을 보지 못한 채 키워지는 닭에게서 얻어지는 것을 알고 계신가요?

볼 수 있는 빛이라고는 인공 조명이 전부이고, 평생 알을 낳고 수명이 다하면 도계장으로 가는 닭. 케이지 프리를 실천하는 것은 윤리적인 사육을 실천하는 것입니다.

소원농장 대표 최광현

수상 및 인증

1968년 창업주의 양계 시작
1978년 강화군 불은면으로 이전 및 사업 확장
1992년 전국 양계인 대회 최우수 농가 선정
2002년 자판기&계란 가정 배달시스템 구축
2018년 케이지 프리 윤리적 사육 시행
2018년 농촌융복합산업 사업자 인증



농촌융복합산업 인증



실종계검사서



동물복지축산농장



무항생제 인증

Cage Free

케이지 프리로 닭을 닭답게 키워요^^

아버지와 아들, 2대에 걸쳐 운영하고 있는 소원농장은 윤리적 사육, 케이지 프리를 실천하고 있는 농장입니다. 소원농장은 케이지 사육으로 대량으로 달걀을 얻기 보다는 인간과 닭이 모두 건강할 수 있는 케이지 프리 방법을 고집합니다.



케이지 프리



모래 목욕



주기적인 청소와 소독

케이지프리 유정란

소원농장이 시행하고 있는 '윤리적 사육 케이지 프리 유정란'은 단순히 유정란을 얻기 위함이 아닌 닭들이 스스로 애정 행각을 하고, 교미를 하는 동물들의 당연한 습성이자 본능을 충족시켜주기 위해 적절한 비율의 암수 혼합사육을 고집하여 그 과정에서 자연스럽게 생기는 유정란입니다.

건강한 닭, 행복한 닭

논란이 됐던 살충제 계란 파동을 기억하실겁니다.

케이지 안에 존재하는 닭의 이[와구모]를 없애고자 살충제를 살포하고 뿌리는 과정에서 닭의 몸속으로 들어간 살충제 성분이 계란에서 검출된 것은 아닐까요?

소원농장은 모래 목욕을 할 수 있는 환경을 제공하여 와구모의 공격을 피할 수 있으며, 주기적인 청소와 소독을 통해 최적의 환경을 제공하고 있습니다.

닭들의 복지 실천

소원농장의 닭들은 첫째, 닭들이 자유롭게 돌아다니고, 날개를 뻗을 수 있는 편안한 환경에서 자랍니다. 둘째, 안락한 환경속에서 알을 낳을 수 있도록 산란장소를 별도로 제공합니다. 세째, 닭의 습성을 고려한 15cm 이상의 햇대를 설치하였습니다. 넷째로 모래목욕을 할 수 있도록 바닥의 1/3 이상을 깨끗하고 뽕송한 깔짚으로 덮어 줍니다.

소원농장은 4가지를 하지 않습니다.

첫째, 강제로 닭의 부리를 잘라내지 않습니다. 둘째, 억지로 굶기거나 햇빛을 차단하지 않습니다. 세째, 포유류 또는 조류의 단백질이 들어간 사료를 주지 않습니다. 넷째, 강제로 털갈이를 하지 않습니다.



소원농장은 **제품의 신선도를 위해** 공휴일 전 날은 제품 발송을 하지 않습니다.

Cage Free

소원농장 케이지프리 유정란

- 믿을 수 있는 HACCP 곡물사료
- 무 항생제
- 암수 혼합 사육 유정란
- 무 살충제
- 케이지 프리 환경
- 농가 직배송



유정란 20구 계란 달걀	10,900원
유정란 40구 계란 달걀	18,800원
유정란 60구 계란 달걀	25,000원
유정란 80구 계란 달걀	35,000원

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

전화 주문

1899-3631

홈페이지 주문

www.smartstore.naver.com

소원농장 검색

농촌융복합산업 인증 기업
나래식품농장

농업사회법인 (주)나래식품농장
주소 : 인천광역시 강화군 강화읍
강화대로 157번길 45
홈페이지 : smartstore.naver.com



묻지도 따지지도 않습니다.
저희 홍삼액을 드셔보고
미흡하거나 불만족시
100% 환불을 약속드립니다.
고객님을 만족시켜 드리지 못한다면
대가를 바라지 않는 것이
옳다고 생각합니다.

나래식품농장 대표 임재영

수상 및 인증



농촌융복합산업 인증



농공상융합형 기업 인증



인천시장 표창



중소벤처기업부장관 표창



특허증



HACCP 인증

진짜 홍삼액은 색이 검지않고, 맛이 쓰거나 과도하게 시지 않습니다.

저희 나래농장에서는 홍삼의 유효성분인 사포닌이 파괴되지 않게 특허받은 대류 추출기로 3일간 정성들여 저온 추출합니다. 시중에 흔한 건강원 중탕기를 이용하여 홍삼 몇 뿌리 넣고 고온으로 펄펄 끓이면 3시간도 걸리지 않아 검은색의 신맛과 쓴맛의 액을 만들 수 있습니다. 하지만 이는 홍삼 고유의 성분이 타서 검은 색상을 띄고 쓴맛과 신맛이 나는 것입니다. 수삼을 찌고 말린 삼이 홍삼이고 그 홍삼을 씹어 먹어도 그만큼의 쓴맛은 절대 나지 않습니다.



대류현상을 이용한 특허받은 대류추출기

특허받은 대류추출기는 홍삼액이 85도의 최적의 온도에서 홍삼을 반복적인 상하운동을 통해 홍삼 고유의 향과 주성분인 사포닌, 아미노산을 최대한 생성시켜 쓴맛을 줄이고 홍삼고유의 사포닌을 보존한 홍삼액을 추출합니다.

홍삼은 저온으로 추출해야만 합니다. 끓이게 되면 홍삼의 사포닌이 모두 파괴됩니다. 하지만 저온으로 홍삼을 추출하면 본연의 사포닌을 최대한 추출하기는 어렵습니다. 대류가 일어나지 않기 때문입니다. 특허받은 대류 추출기는 저온에서도 홍삼의 사포닌을 최대치까지 추출할 수 있습니다.

유통거품을 뺀 생산자와 소비자의 직거래

홍삼을 찌고 말리는 과정에서 홍삼의 부피와 무게는 1/3로 줄어듭니다. 그렇다면 흠삼만 넣고 달인 저희 제품이 어떻게 이렇게 저렴한지 궁금하실 수 있습니다. 인삼을 수확하게 되면 같은 밭에서, 같은기간, 같은 조건에서 소중하게 키운 인삼이라도 약성에 관계없이 그 모양에 따라 등급이 결정되게 됩니다. 재배자 입장에서는 상당히 안타까운 부분입니다. 모양이 덜한 인삼은 당연히 제 값을 못받는 것이 현실입니다. 저희 나래식품농장은 산지에서 인삼농사를 짓기 때문에 모양이 조금 덜한 삼을 짝씩 찌고 말려 홍삼을 만들고 홍삼제품을 만들어 소비자와 직거래를 합니다. 그렇기 때문에 보다 저렴하게 우수한 홍삼제품을 판매할 수 있습니다.



현명한 소비의 기준, 홍삼의 기준이 되겠습니다.

100% 후불제

100% 무료반품

100% 무료배송



내 아이에게 착한 홍삼



내 몸에 착한 홍삼



내 몸에 착한 홍삼정



내 몸에 착한 홍삼스틱

내 몸에 착한 홍삼스틱	10ml×30EA	59,000원
내 아이에게 착한 홍삼	70ml×30EA	49,000원
내 몸에 착한 홍삼액	90ml×60EA	69,000원
내 몸에 착한 홍삼정	240g×1	92,000원

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

전화 주문 032-933-5385
홈페이지 주문 www.myhong3.co.kr

농촌융복합산업 인증 기업

강화드림

농업회사법인 (주)강화드림

주소 : 인천광역시 강화군 불은면

불은남로 224번길 55, 1동

홈페이지 : www.ganghwadream.com



친환경 농업은 농약을 사용하지 않는 환경을 지키는 생태농업입니다. 봄에 논갈이를 할 때면 세계에서 3천마리 밖에 남지 않은 멸종위기종 저어새가 찾아옵니다. 트랙터를 따라 오며 열심히 먹이를 잡는 저어새와 백로를 보는 저는 참 행복한 농사꾼입니다.

강화드림 대표 한성희

無방부제, 無화학조미료, 無화학첨가제

국내유일 유기농산 초록통곡물 생산 프리미엄 저염죽

강화드림 죽 브랜드 '섬밀' 초록통쌀 수제건강죽은 우리몸에 좋은 프리미엄 저염죽입니다.

강화산 유기농 초록통쌀과 유기농쌀이 5~20% 함유되어 있습니다.

100% 국내산 재료(유기농, 무농약, 무항생제 등 친환경 농산물 70% 이상)로 만듭니다.

無방부제, 無화학조미료, 無화학첨가제의 건강한 죽입니다.



기본죽



보양죽



별미죽



계절죽

수상 및 인증



농촌융복합산업 인증



강화군수 표창장



사회적기업 인증서



HACCP 인증

'섬밀' 초록통쌀 수제건강죽

죽은 쌀의 역사 만큼 오래 되었다고 합니다. 문헌에 수록되어 있는 죽 종류가 40여종이 된다고 하니, 죽은 우리 전통 식생활에서 빼놓을 수 없는 음식입니다. 죽은 전통적으로 노인이나 어린이의 보양식으로, 환자나 건강 회복을 위한 회복식, 입맛 없을 때 입맛을 돋구는 식용증진식, 식량이 부족할 때는 구황 음식으로 쓰였습니다.

농업회사법인(주)강화드림의 식품가공공장 '섬밀'은 다양한 종류의 건강죽을 생산합니다. 섬밀 건강죽의 기초는 유기농 초록통쌀과 불음도 유기농 쌀입니다. 가장 건강한 쌀로 건강죽을 만듭니다. 모든재료가 국내산이며, 그 중 70% 이상이 유기농, 무농약, 무항생제 등 친환경 재료입니다. 방부제와 화학조미료, 화학첨가물은 일체 들어가지 않습니다.

'섬밀' 초록통쌀 건강죽은 집에서 끓인 죽, 딱 그맛을 추구합니다. 재료의 맛을 살리기 위해 수 개월에서 1년 이상 레시피를 연구했습니다. 현재 11종의 건강죽을 생산하고 있으며, 건강을 위해 소금의 양을 최소화한 저염식으로 출시하고 있습니다.



국내유일 유기농산 초록통곡물 프리미엄 저염죽

‘섬밀’ 초록통곡물 프리미엄 저염죽은

식품의약품안전처의 HCCP인증을 받아 더 안전하고 위생적인 시설에서 제조합니다.



강화 속노랑고구마죽



단호박죽



닭녹두죽



바지락미역죽



삼계녹두죽



새우들깨죽



소고기야채죽



전복죽

강화속노랑 고구마죽	300g	4,900원	삼계녹두죽	300g	6,500원
단호박죽	300g	4,900원	새우들깨죽	300g	5,800원
닭녹두죽	300g	5,200원	소고기야채죽	300g	5,900원
바지락미역죽	300g	5,900원	전복죽	300g	6,500원

전화 주문

032-933-6288

홈페이지 주문

www.eeummarket.com

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

농촌융복합산업 인증 기업

강화섬김치

강화섬김치

주소 : 인천광역시 강화군 선원면

시리미로237번길

홈페이지 : www.sumkimchi.com



강화섬김치는 홍수같이 밀려오는
외국산 농산물에 고집스럽게 우리
전통식품인 김치를 지켜내고
우리 강화 농민들이 맘껏 지은
농산물만을 사용하여
농업경제발전과 소득향상에 기여하고자
노력하는 회사입니다.

강화섬김치 대표 김경호

믿을 수 있는 명품김치!!

우리농산물 만을 고집하여 **최고 품질의 김치**를 선보입니다.

강화섬김치는 품질인증을 받은 믿을 수 있는 김치입니다.

저희는 양질의 김치를 생산하는데 꾸준히 노력하여 농림부로부터 한국전통식품인증과 중소기업청
으로부터 기술혁신형(INNO-BIZ)벤처기업, 그리고 인천광역시시장 품질인증을 획득한 우수회사입니다.



김치의 우수성을 널리 알린다.

강화섬김치는 국내방송 및 일본NHK 방송에 소개된 바 있으며, 최근 해외수출을 통하여 외화획득 및
우리나라 김치의 우수성을 알리는데 기여하고 있습니다.

수상 및 인증

2003년 크린 사업장 선정
2004년 한국전통식품인증 (농림수산식품부)
2005년 인천시 품질 우수제품 추천
2007년 벤처기업인증
2008년 대만수출시작(천흥기업유한공사)
2008년 김치특허출원
2008년 3군수 김치 품평회 우수업체표창
2009년 인천광역시 농수특산물 품질인증(FLY)
2009년 육군제3군수지원사령관표창
2010년 수출유망중소기업 지정
2011년 HACCP 적용업소 지정
2011년 농림수산식품부 장관 표창
2011년 중소기업중앙회표창 표창
2012년 대한민국 스타팜 지정
2012년 인천광역시시장 표창
2013년 비전기업 선정
2014년 중소기업청장 표창
2015년 김치품평회 우수업체 표창
2016년 대한민국 소비자대상

엄선된 순수 우리농산물을 사용하며 정성, 청결, 위생, 기술력에 혼신을 다합니다.

강화섬김치는 신선하고 품질좋은 우리농산물 원재료만을 선별해 최고품질의 김치를 담고 있습니다.
재료선정부터 제품의 생산에 이르기까지 끊임없는 노력과 정성으로 만들어진 김치는 '강화섬김치'라고 하면
누구나 안심하고 드실 수 있게 간간하고 철저하게 관리합니다.



위험성평가 인증서



벤처기업확인서



CLEAN 사업장 인증서



식품의약품안전처 표창장



기술혁신형 중소기업 확인서



인천시 농수특산물 품질인증서



전통식품 품질인증서



HACCP 인증서



농촌융복합산업 인증



강화섬김치는 이미 검증된 우리김치입니다.



절임배추



포기김치



순무김치



순무물김치

절임배추	20kg	38,000원	순무김치	2kg	19,900원
포기김치	2kg	17,000원	순무물김치	2kg	15,800원

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

전화 주문 **032-932-0030**
홈페이지 주문 **www.sumkimchi.com**

농촌융복합산업 인증 기업

재순네식품

영농조합법인 강화재순네식품
주소 : 인천광역시 강화군 길상면
신촌로146번길 14-10
홈페이지 : www.jsneyagi.com



대단한 철학이 있는 것은 아니지만
무릇 장이란 따뜻한 햇살과
시원한 바람 그리고 천천히 흘러가는
시간과 함께 만들어지는 것이라
여기며 장을 담가오고 있습니다.
강화도의 천혜의 환경속에서
정성껏 담그고 익힌 장맛을 고객에게
꼭 맛보여 드렸으면 합니다.

강화재순네식품 대표 한재순

**정직한 좋은재료와 정성스러운
손맛, 자연발효숙성으로
오랜 기다림을 필요로 하기에
믿을 수 있습니다.**



전통은행된장

발효숙성은행을 사용하여 짜지않고 달콤합니다.

국내에서 난 양질의 콩만을 골라 정성껏 된장을 담금니다.

천혜의 환경을 자랑하는 강화도에서 따뜻한 햇살과 해풍으로 숙성되는 전통은행된장입니다.
전통은행된장은 단백질, 지방, 비타민, 미네랄과 같은 다양한 영양소를 고루 함유한 식품으로
발효숙성은행을 사용하여 된장이 짜지 않으며 옅은 노란 빛을 띄고 달콤합니다.



백태 (콩)

100% 국산콩을 최상급만
하나하나 골라내어 분류하고
물에 약 12시간 정도 불려 준비한다.



콩 삶기

잘 불린 콩을 솥에 넣고 익힌 후
뚜껑을 덮은 상태에서
충분히 땀을 들인다.



콩 으깨기

여분의 물을 제거한 후
콩을 자루에 넣어 1차로 으깬다.



메주 모양 만들기

약 1~2kg 단위로 사각형 모양의
메주 형태를 잡는다.



매주 띄우기

매주를 묶거나 바닥에 깔아
양지바른 곳에 놓아 몇 개월간 숙까지
잘 말린다.



간장 만들기

매주를 항아리에 담고 적당한
염도를 맞춘 천일염에
침숙과 함께 숙성시킨다.



장 가르기

장을 담근 날부터 약 한달이나 두달 후
소금물을 머금은 메주를 건져내고 남은 간장은 망에 거른 후
종류에 따라 다른 방법으로 제조한다.

재순네 전통은행 간장

전통은행된장 제조과정중에 장가르기 과정을 통해 분리하여 발효시킨 제품입니다.

된장이 함유된 단백질, 지방과 함께 아미노산, 유기산, 유리당 등 영양분을 함유하고 있습니다.

냄새가 거의 없는 재순네 청국장

그 옛날 전통방식 그대로 아랫목에서 만든 건강 웰빙식품 청국장입니다.

국내산 콩을 한알한알 정성껏 선별하여 솥에 삶아 만들어진 전통청국장은 콩에 들어있는 무기질, 단백질등을
가장 효과적으로 섭취할 수 있는 식품입니다. 적절한 발효온도와 시간을 지켜 청국장 발효취를 해결하여
남녀노소 누구나 거부감 없이 건강하게 드실 수 있습니다.



시골엄마의 구수한 **전통은행된장** 맛보세요!



전통은행간장



전통은행된장



청국장 분말



전통은행된장 (옹기)



청국장

전통은행된장	500g	18,000원	청국장	200g	3,000원
전통은행된장 (옹기)	500g	33,000원	청국장 분말	180g	9,000원
전통은행간장	500ml	13,000원			

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

전화 주문 **032-937-9057**
홈페이지 주문 **www.jsneyagi.com**

농촌융복합산업 인증 기업

강화도령 화문석

농업회사법인 강화도령화문석(주)
주소 : 인천광역시 송해면
강화대로 891
홈페이지 : www.hwamunsuk.com



강화 최초로 원재료 재배부터 제작, 판매, 교육까지 운영하고 있습니다. 선두에서 도전하기에 어려움이 많지만 강화도령화문석을 찾아 주시는 많은 분들에게서 우리자리에 대한 자부심을 보았기에 멈추지 않고 한걸음 한걸음 내딛고 있습니다.

강화도령화문석 대표 박윤환

전통을 이어 세계에서 인정받는 강화도령화문석

삼국시대부터 전해지는 아름다운 우리자리 강화화문석.

귀하게 여겨 사신의 선물로 수출품으로 또는 **왕이 앉는 자리에 놓인 진상품 화문석.**

우리선조의 지혜와 미가 담긴 화문석이 **현재 유일하게** 강화도령화문석으로 이어지고 있습니다.

강화도령화문석은 점점 사라져가는 **우리의 자리문화를 지키고 세계에 전파**하고자 시작되었습니다.



강화화문석은 고려시대부터 최고품질의 평가를 받으며 지역특산물로 자리매김 하였습니다.

수상 및 인증

- 2013년 화문석 기술 특허 출원(2건)
- 2013년 상표 출원(1건)
- 2013년 중소기업청 맞춤형 창업 공예/디자인 연구과제 선정
- 2015년 농촌융복합사업자 공식지정
- 2016년 벤처기업 인증
- 2016년 중소기업청 전국최초 화문석 연구소 설립 인증
- 2016년 대한민국 명품전 청년농업인경쟁력강화사업 인천시 대표 선정
- 2017년 농업실용화재단 시제품 개발사업 선정
- 2017년 화문석 연구소 설립
- 2017년 화문석체험카페개업
- 2017년 화문석체험 홈페이지 개설
- 2017년 KCDF 기획전시[공예희락]
- 2018년 KCDF 스타상품개발 선정
- 2019년 쿠팡마켓 입점
- 2019년 tvN[일로만나서] 출연

우리의 사계절을 지켜주었던 화문석

고려시대 화개사 스님들이 절 주변에 많이 자라는 왕골들로 만든 방석으로 여름에는 시원하게, 겨울에는 바닥에서 겨울에는 바닥에서 올라오는 냉기를 막아 따뜻하게, 4계절을 보낸것이 지금의 화문석이 되었다는 설이 있습니다.

왜 화문석은 강화의 특산물이 되었을까?

39년동안 고려의 수도였던 강화(江華).당시 자리류 중 최상품이었던 왕골돛자리는 강화로 이주한 왕실과 관료를 위해 제작되었고 역사적으로 강화화문석이 오늘날까지 전승되어 온 가장 큰 배경이 되었습니다. 강화도는 우리나라에서 4번째로 큰 섬으로 왕골이 거친 해풍을 맞고 자라 강하고 질겨, 자리를 만들기에 적합한 특성을 가지고 있습니다. 강화는 다른지방에서 생산되지 않는 순백색 완초(왕골)를 주재료로 하기때문에 기품있는 질 좋은 자리를 생산해왔습니다.

60만번의 손길

왕골 파종 - 모내기 - 거름주기. 제초하기 - 줄매기 - 수확하기 - 건조하기 - 쪼개기 - 세척하기 - 건조하기 - 분류하기 - 염색하기 - 화문석 짜기 등 왕골의 재배부터 화문석 제작까지 모든 제작과정에 약 60만 번의 정성이 들어갈 정도로 정성이 깃든 수공업품입니다.

예술품으로 왕들이 사랑하는 진상품

60만번의 손길에 장인정신과 예술성이 더해진 화문석은 왕들이 꼭 찾는 진상품이었고, 자리류의 생산을 국가기관에서 담당하여야 할 만큼 이에 대한 수요가 높았음을 말해주는 기록이 남아있습니다.

60만번의 손길을 거쳐 탄생한 화문석

정교한 것은 침상과 평상에 깔고 거친 것은 땅에 까는데,
매우 부드러워 접거나 굽혀도 상하지 않는다.
검고 흰색이 서로 섞여서 무늬를 이루고 청자색 테가 돌렸다.
더구나 침상에 까는 자리는 매우 우수하여 놀랍기만 하다.
[고려도경 中 화문석에 대한 설명]

강화도령화문석 키트상품

색색의 왕골을 이용해서 나만의 화문석발을 만들어보세요.
7세부터 100세까지 즐길 수 있습니다.



등메화문석 미니발 만들기 위빙키트



등메화문석 티코스터 만들기 위빙 키트



[고급형우드] 등메화문석 티코스터 위빙 키트

등메화문석 미니발 만들기 위빙키트	1SET	11,000원
등메화문석 티코스터 만들기 위빙 키트	1SET	9,900원
[고급형우드] 등메화문석 티코스터 위빙 키트		16,000원
화문석 제품구입	홈페이지 참조	

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

상품구매 및 체험학습 **032-934-6858**
홈페이지 주문 **www.hwamunsuk.com**

농촌융복합산업 인증 기업 강화마니

농업회사법인 강화마니(주)
주소 : 인천광역시 화도면
마니산로 750-21
홈페이지 : www.mariwon.co.kr



강화마니(주)의 마리농장은 다양한 약쑥 제품을 연구하여 강화사자발약쑥의 우수성을 알리고자 노력하고 있습니다. 2017년 예비사회적기업으로 선정 되어 지역 취약계층 고용을 통해 일자리 창출에 기여하고 있으며, 사랑의열매와 함께 더불어 사는 사회를 실천하고 있습니다.

강화마니(주) 대표 김선희

3대를 이어온 약쑥 명가

강화마니(주)의 마리농장은 3대를 이어온 강화도 약쑥의 자존심입니다. 약쑥을 재배하는데 그치지 않고, 한의사로서 약쑥을 원료로 끊임없이 연구 개발하고 품질 좋은 제품을 생산합니다.

약쑥의 과거와 현재, 그리고 미래는 여기, 마리농장에 있습니다.

강화도 약쑥은 한강과 예성강, 그리고 임진강에 의해 모인 옥토와 소금기 가득한 해무를 머금고 자라 특유의 박하향이 납니다. 5월 단오 즈음에 벤 약쑥은 해풍에 3년이상 숙성되어 최고의 원료가 됩니다. 특히 예로부터 마니산 자락에서 자란 약쑥은 임금님께 진상되었습니다.



강화약쑥 송편 · 개떡

맛 좋고 품질 좋은 국내산 쌀과 영양 가득한 강화약쑥을 듬뿍 넣어 만든 맛있고 건강한 떡입니다.

[마리농장] 강화약쑥 송편은 동부로 속을 꽉 채웠습니다. 고소하고 달콤한 향이 살아있어 잃어버린 입맛도 되살아납니다.

[마리농장] 강화약쑥 개떡은 쫄깃한 식감과 입안가득 퍼지는 쑥향이 좋습니다. 우리 전통 쑥개떡 고유의 맛을 이어갑니다.

수상 및 인증

2009년 농업회사법인 강화마니(주) 설립
2010년 약쑥창고 설립 및 공장매입
2013년 인천 가천길대 산학협력단 RIS사업 진행
자회사 마리원과 약쑥 입욕제
2014년 베이스 협력개발
2015년 약쑥 가공식품 (떡, 조청, 식혜 등) 개발
2015년 기술이전 개발성공 "강화섬쌀 조청", "약쑥조청"
2015년 "마리농장" 브랜드 런칭
2016년 유기가공 쌀조청 인증
2016년 유기가공 쌀조청 인증
2016년 클린사업장 인증
2016년 ISO9001 인증
2017년 예비사회적 기업 지정
2017년 인천융복합산업 인증
2017년 "떡류부분" HACCP 인증

강화 사자발약쑥 진액

3년 이상 숙성시킨 사자발약쑥만 사용한 최고급 약쑥 진액입니다. 원료부터 가공까지 마리농장에서 직접 관리하고 생산합니다.

[마리농장] 강화 사자발약쑥 진액은 강화 사자발약쑥과 마리농장의 전통 방식으로 숙성시킨 특별한 약쑥 진액입니다.

상부잎쑥 · 절단쑥 · 좌훈쑥

3대를 이어온 약쑥 명가 마리농장은 차별화된 재배와 숙성 방식으로 최고의 강화사자발약쑥을 생산합니다.

[마리농장] 상부잎쑥은 최고급 쑥으로 차나 음료 등 활용도가 높습니다. 쑥잎 하나로 머그잔 가득 우려낼 수 있습니다. **절단쑥**은 약쑥의 대와 잎을 2~4cm로 절단한 것으로 한약재료로 쓰이며, 입욕제나 물을 우려드릴 때 좋습니다. **좌훈쑥**은 약쑥을 잘게 분쇄한 것으로 뜸이나 좌훈용으로 적합합니다.



마리농장의 신념과 원칙

마리농장은 원료의 재배 선별 자연숙성, 그리고 제조부터 판매까지 모든 공정을 꼼꼼하게 직접 관리합니다.

마리농장의 모든 제품은 합성첨가제를 넣지 않습니다.

3년이상 숙성시킨 강화약쑥만을 사용합니다.

자연과 사람을 이어주는 전통방식과 마리농장만의 기술력으로 부작용 걱정 없이 드실 수 있는 제품을 만듭니다.



강화 약쑥 떡 세트 [송편 · 개떡]



강화 사자발 약쑥 [상부잎쑥 · 절단쑥 · 좌훈쑥]



강화 사자발 약쑥 진액

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

강화 약쑥 떡 세트 [송편 · 개떡]	문의 후 구매
강화 사자발 약쑥 [상부잎쑥]	20g 10,000원
강화 사자발 약쑥 [절단쑥]	220g 8,000원
강화 사자발 약쑥 [좌훈쑥]	380g 14,000원
강화 사자발 약쑥 [진액]	80ml*14ea 20,000원

전화주문 032-215-2483

홈페이지 주문 www.mariwon.co.kr

농촌융복합산업 인증 기업

정들콩

정들콩

주소 : 인천광역시 송해면

전망대로 461

홈페이지 : www.jbean.kr



정들콩은 강화도 해풍과
청정자연환경에서
만들기에 믿으셔도 됩니다.
정들콩은 어머니와 제가 같이
전통된장을 만드는 곳입니다.
정들콩은 정들어가는 콩,
들에서 나는 콩,
정씨네가 만드는 콩을 의미합니다.

정들콩 대표 정용재

자연에서 재료를 찾다.

우리전통 발효음식,

강화도 정들콩에 있습니다.

1대 정들콩 대표 김영숙[어머니]씨가 평생을 장을 담가오며 많은 실패를 경험하면서 쌓은 노하우와 전국각지의 장인들의 조언을 바탕으로 맛깔스런 정들콩 장맛을 완성하였습니다.

한해 두해 팔아 돈을 벌기 위해서가 아닌 100년의 가업을 만드는 꿈을 가지고 정들콩 사업을 시작했습니다. 그래서 저희 정들콩은 품질을 가장 중요시 합니다.



정들콩 된장이 맛있는 이유

100% 국내산콩

100% 국내산 콩만 사용하며, 육안으로 썩고 몽그러지고 병든 콩을 손으로 골라내는 작업을 합니다. 병든 콩이 그냥 들어간다면 장맛을 완전히 버리게 됩니다.

기다림의 건조미학

좋은 메주는 잘건조가 되면서 속이 진한 갈색으로 잘 발효가 되어야 합니다. 잘 건조될 때 까지 서두르지 않고 기다립니다.

2년의 발효숙성

발효숙성이 잘된 된장 속에 하얀 쌀가루 같은 것이 있는데 이것은 콩단백질이 분해되면서 생성되는 아미노산이 뭉쳐서 눈에 보일정도의 크기가 된 것입니다.

잘 치대고 간장을 많이 제거하지 않은 상태에서 2년이상 장기 숙성과정을 거쳐야 비로소 제품이 완성됩니다. 오랜 숙성 과정을 통해 만들어진 정들콩 된장은 부드러워 요리하실 때 별도로 으깨쓰실 필요가 없습니다.

맛있다

돼지고기나 샐러드에 된장을 바로 찍어 드셔도 맛있습니다. 맛에 대한 소신으로 우리 가족이 직접 먹을 된장을 만들면서 정들콩을 시작하였기에 저희 정들콩은 항상 숙성이 잘되고 맛있는 장맛을 유지합니다.

수상 및 인증



6차산업 인증



농촌융복합산업 인증



2년 발효숙성의 정들콩 장맛

정들콩의 모든 장류제품은 신선하고 안전한 배송을 위해 아이스박스에 담아 보내드립니다.

냉장제품이 많은 정들콩 제품들은 신선도 유지를 위해
익일 배송 되도록 노력하고 있습니다.



정들콩 간장



정들콩 고추장



정들콩 된장



정들콩 청국장

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

정들콩 된장	450g	11,000원	정들콩 고추장	450g	14,000원
정들콩 된장	1kg	20,000원	정들콩 고추장	1kg	25,000원
정들콩 된장	3.2kg	50,000원	정들콩 고추장	3kg	65,000원
정들콩 간장	500ml	10,000원	정들콩 청국장	200g	3,500원
정들콩 간장	1l	14,000원	정들콩 청국장	1kg	15,000원

전화주문 **032-934-0304**

홈페이지 주문 **www.jbean.kr**

농촌융복합산업 인증 기업

강화군 산림조합

강화군산림조합

주소 : 인천광역시 강화군 선원면

중앙로 115

홈페이지 : <http://강화약쑥.com>



『강화군산림조합』은 조합원이 필요로 하는 기술, 자금 및 정보등을 원활히 제공하여 지속가능한 산림경영을 촉진하고 산림의 생산력을 증진함과 아울러 조합원이 생산한 임산물의 판로확대 및 유통의 원활화를 통하여 조합원의 경제적, 사회적, 문화적 지위향상을 목적으로 1962년 창립 되었습니다.

앞으로도 강화군산림조합은 산림의 미래까지 창조를 위한 새로운 도약과 발전을 위해 노력하며 미래의 녹색성장을 이끌어 가는 임업전문기관으로서의 충실한 역할수행을 하겠습니다.

강화군산림조합장 신상원

해풍과 해무의 기운을 담은 강화에서 생산된 **쑥과 도라지**입니다.



강화군산림조합에서
직접 생산, 관리하여
믿을수 있습니다.

최신식 기계설비로 위생을 최우선으로 합니다.

강화군산림조합의 전제품은 믿고 드실 수 있습니다.

행복한 봄날의 강화섬약쑥 [진액]

강화군 농업기술센터의 재배기술지도 보급으로 생산된 지리적표시등록 [제16호 강화약쑥(사자발약쑥)]은 천혜의 자연을 간직한 강화도의 화강암 토양 및 황토에서 해풍을 안고 자란 약쑥을 채취하여 음지에서 해풍을 맞으며 건조, 숙성시킨 강화약쑥과 국산약재만을 사용하여 강화약쑥의 특성이 증가되도록 최신식 현대설비를 이용하여 안전한 먹거리가 되도록 연구개발 · 제조 되었습니다.

행복한 봄날의 강화섬약쑥 [환]

강화도의 화강암 토양에서 해풍을 맞고 자란 지역의 자생 약쑥 중 향이 진하고 색택이나 잎 형태가 우수한 약쑥들을 선별 식재하여 음지에서 건조, 숙성하고 유효성분으로는 유파틸렌, 자세오시딘, 아밀라제, 콜린, 아르데모즈, 유칼립톨, 정유성분(시네올, 트리사이클린, 테르핀엔, 보르네올, 피넨 등 65종)과 각종 영양소(비타민 A,B,C, 단백질, 칼슘, 마그네슘, 철분, 칼륨, 인 등)가 함유되어 있습니다.

추진사업

- 조합원의 임산물구매 및 판매, 알선
- 강화 특산물인 사자발약쑥제품(엑기스, 환 등) 생산 판매
- 강화섬도라지 엑기스, 분말 생산판매
- 농특임산물판매장운영
- 강화군산림조합백도라지 연구회 결성 추진
- 목재펠릿, 표고버섯, 느타리버섯 중급 공급 및 면세유 취급

강화섬 꽃보다 [도라지]

도라지는 여러해살이 풀 또는 뿌리, 한자어로는 길경, 백약, 경초고경 이라하며, 도라지의 뿌리에는 인삼의 주요성분인 사포닌이 함유되어 있어 약재로 쓰이기도 합니다.

농업기술센터의 재배기술지도 아래 재배된 강화섬도라지만을 수매하여 현대적이고 위생적인 시설로 가공되어진 진액입니다.



봄날의 강화섬약쑥 진액 / 봄날의 강화섬약쑥 환 / 강화섬 꽃보다 도라지 진액 / 강화섬 꽃보다 도라지 환 / 강화섬 백도라지 분말

산림조합에서 만들어 특별합니다!

- [강화군 산림조합에서 직접 생산] 재배부터 수확까지 산림조합에서 직접 확인 합니다.
- [식품위생법을 준수하여 안전한 원료 사용] 원료 하나하나 직접 검수하고 확인하여 안전합니다.
- [위생적인 작업환경과 현대식 설비] 최신식 기계설비와 시설에서 건강한 먹거리로 만듭니다.

홈페이지 주문 <http://강화약쑥물.com>

전화주문 **032-934-0789**

봄날의 강화섬약쑥 진액 80ml 30포	35,000원
봄날의 강화섬약쑥 진액 80ml 60포	68,000원
봄날의 강화섬약쑥 환 250g	40,000원
봄날의 강화섬약쑥 환 120g	20,000원

강화섬 꽃보다 도라지 진액 80ml 30포	47,000원
강화섬 꽃보다 도라지 진액 80ml 60포	85,000원
강화섬 꽃보다 도라지 환 120g	20,000원
강화섬 백도라지 분말 100g	20,000원

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

농촌융복합산업 인증 기업

영인팜

영농조합법인 영인팜

[인천 농촌융복합(6차)산업 안테나숍]

주소 : 인천광역시 강화군 양도면

중앙로 979

홈페이지 : www.younginfarm.com



‘인천 농촌융복합(6차)산업 안테나숍’

농촌특산물 홍보 전시관을 갖추고 있는

1호점은 강화군 양도면 중앙로

영농조합법인 영인팜 안에,

2호점은 강화군 삼산면 삼산남로

석모도 보문사 입구 상가에 각각

자리하고 있습니다.

영농조합법인 영인팜이

위탁운영을 하고 있습니다.

영인팜 대표 전재웅

강화 속노랑고구마와 강화섬쌀을 특화된 제품으로 선보입니다.



강화 특산물[속노랑고구마, 강화섬쌀]을 더욱 맛있게 드세요!!

[영인팜] 아이스 속노랑 군고구마

영인팜이 만드는 “아이스 속노랑 군고구마”는 고구마의 특성상 장기간 보관시 상하거나 버리는 경우가 있습니다. 오래 보관하면서 그 맛을 유지할 수 없을까 고민한 끝에 아이스로 만들게 되었습니다.

강화 속노랑고구마 100%를 사용하고 있으며, 현재 영인팜 쇼핑몰에서 판매되는 ‘최상품 강화속노랑 고구마’로 만들고 있습니다. 숙성된 정품 고구마를 사용함으로 원물에 대한 믿음과 맛의 퀄리티를 높였으며, 고구마 재배에서 제품생산, 출고까지 전과정을 영인팜에서 진행하기 때문에 더욱 믿을 수 있습니다. 강화도 속노랑 고구마는 해풍과 해무를 머금고 자라 소화가 잘 되고 부드러워 건강식, 미용식으로 각광받고 있습니다.

[영인팜] 드시겨 군고구마 말랭이

100% 수제로 만들어집니다. 수제로 만들기 때문에 제품에 따라 크기와 모양이 다르지만 먹기좋은 크기로 만들었기 때문에 보다 간편하게 드실 수 있습니다. 속노랑 고구마 100%제품으로 첨가물을 일체 사용하지 않아 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 수제간식입니다.

[영인팜] 강화섬쌀 배아미

강화섬쌀 배아미는 쌀눈이 80%이상 살아있습니다. 현미의 영양과 백미의 밥맛을 모두 갖춘 상품으로 영인팜에서 직접 특허받은 도정기술로 차지고 더욱 구수합니다.

강화섬쌀 배아미는 강화도에서 생산되는 강화섬쌀을 현미의 미강은 벗겨내고, 쌀눈은 남겨두는 방법으로 도정하여 맛과 영양이 함축된 “건강 배아미”입니다. 배아(쌀눈)에는 쌀 영양의 66%가 들어가 있으며 감마오리자놀, 비타민 등이 많으며 신체에 좋은 역할을 한다고 알려져 있습니다.

수상 및 인증



6차산업 인증



농촌융복합산업 인증



왜 영인팜인가?

각종 인증 검사를 통해 안전한 먹거리를 제공합니다.

식품 제조의 기본이라고 할 수 있는 클린사업장 인증은 물론 각종 검사성적서에서도 유해 성분이 발견되지 않았습니다. 내 아이와 내 가족이 먹는다는 생각을 기본으로 건강한 먹거리, 튼튼한 먹거리, 안전한 먹거리 생산을 위해 최선을 다하고 있습니다.



아이스 속노랑 군고구마



드시겨 군고구마 말랭이



강화섬쌀 배아미(쌀눈쌀)

아이스 속노랑 군고구마	1kg	9,900원	드시겨 군고구마 말랭이	60g*4EA	10,000원
아이스 속노랑 군고구마	2kg	19,800원	강화섬쌀 배아미(쌀눈쌀)	3kg	16,500원

전화주문 **032-934-0789**

홈페이지 주문 www.younginfarm.com

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

농촌융복합산업 인증 기업

콩세알

농업회사법인 (주)콩세알
주소 : 인천광역시 강화군 양사면
배우개길69번지 27-13
홈페이지 : www.kong3al.com



왜 콩세알 이냐고요?
옛날 우리 조상들은
콩을 심을 때 세 알씩 심었다고 합니다.
한알은 벌레나 새가 먹으라고,
또 한알은 이웃과 나눠 먹기 위해,
나머지 한 알은 심은 사람이 먹기
위해서였다고 합니다.

주식회사 콩세알 대표 서정훈

사회적기업 **콩세알**은 씨앗을 심는 **농부의 마음**입니다.

내가 심는 이 작은 씨앗이 잘 자라서 많은 열매를 맺기를, 그 결실로 우선 식구들이 풍성하게 먹게 되기를, 남은것이 있다면 이웃에게 나누어 주고 그 댓가로 다른 필요한 것을 얻게 되기를, 열매를 맺게 한 하늘님과 열매를 맺게한 자연에 감사하며, 땀흘려 일한 일꾼들과 함께 심는 그 작은 씨앗 안에 커다란 희망이 담겨 있습니다.



콩세알은 바르고 정직한 먹거리를 위해 노력하겠습니다.

콩세알의 가치 실현

생명, 나눔, 순환이라는 콩세알의 가치가 실현될 수 있도록 여러 사람들이 함께 힘을 모으고 있습니다. 친환경농법으로 농사를 짓는 사람들, 그 농산물을 가공하여 두부, 콩나물, 장, 묵, 김치 등을 만드는 사람들, 그 농산물과 가공품을 조리하여 음식을 만드는 사람들, 그 농산물과 가공품과 음식을 필요한 곳에 나누어 주는 사람들, 이러한 여러 일들을 체험하고자 방문하는 이들을 돕고 안내하는 사람들, 이러한 일들을 지지하고 응원하여 제품을 구매하고 후원하는 사람들이 있습니다.

콩세알은 '사회적기업'입니다.

취약계층을 고용하여 일하기에 노동부에서 '사회적기업'으로 인증을 해주었습니다. 강화군에서도 일자리 알선, 무료급식지원 등 여러 모양으로 함께하고 있습니다.

주식회사 새롬식품, 도서출판 나이에, 포도옛셋 등 연계되어 함께하는 기업기업들이 있습니다. 생활 협동조합, 생태유아공동체, 강화도환경농업농민회, 강화노인복지센터 등 이웃단체에서 이 일을 함께하고 있습니다.

콩세알은 희망의 열매를 봅니다.

씨앗이 금방 열매로 나타나지 않습니다.

여러 손길이 물을 주고 김을 매며 돌보고 수고해야 합니다.

함께하는 사람들의 얼굴에 맺힌 땀방울에서 생명, 나눔, 순환이라는 열매를 봅니다.

수상 및 인증



CLEAN 사업장 인증서



사회적기업 인증서



우수체험공간 지정서



농촌융복합산업 인증서



콩세알 국산콩비지



콩세알 초밥유부



콩세알 몽글이순두부



콩세알 두부

※ 홈페이지를 이용하시면 가격 및 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

전화주문 **032-932-5591**

홈페이지 주문 www.kong3al.com

농촌융복합산업 인증 기업

싸주아리

농업회사법인 (주)싸주아리
주소 : 인천광역시 강화군 강화읍
동문로 277
홈페이지 : www.ssajuari.com



저희는 이익 내기에 급급하여 감히
서툰 제품을 만들지 않겠습니다.
정직한 마음으로 쑥밭을 가꾸고
정성으로 달여 부끄러움 없는 제품만을
내놓겠습니다.

하루 세 끼 먹는 음식으로 우리 몸을
만들고, 아름답고 건강하게
질 높은 삶을 살아내도록 힘쓰고
있습니다.

여러분은 싸주아리의 희망이고
빛이기 때문입니다.

주식회사 싸주아리 대표 장선영

주요사업

1. 강화약쑥 재배
 - 강화 불음도에서 비료와 농약을 전혀 쓰지 않는
친환경 재배
 - 강화 친환경 발작물 연구회 회원
2. 제품가공
 - 강화 초지리 소재 시설사용, 계약에 의해 생산
3. 생산제품
 - 약쑥 추출액, 발효쑥차, 약쑥 환
4. 유통판매
 - 판매점 공급, 통신판매
5. 직영 '나눔가게' 운영
6. 고용노동부 인증 사회적기업
7. 인천농촌융복합(6차)산업 인증기업

왕실에 진상해온 강화 토종약쑥 - 싸주아리

단군 이전부터 강화땅에 자생하는 한민족의 약초이며 동의보감 등 각종 문헌에 그 탁월한 효능이
기술되어 있는 진정한 **싸주아리강화약쑥**입니다.

강화의 문물을 소개한 강도지(江都誌)에 쑥밭다리에서 수확한 약쑥을 인근의 전등사에 있는 약애고에
저장하였다가 왕실에 진상하였다고 기록되어 있습니다.

싸주아리강화약쑥은 그 **쑥밭다리에서 직접 재배**합니다.



다같은 “쑥”이 아닙니다. **싸주아리는 다릅니다.**

싸주아리 약쑥이란?

키가 작으며, 연녹색의 어린 잎과 은빛으로 빛나는 하얀 줄기를 가진 전통약초 강화약쑥입니다. 향이
부드럽고 순합니다. 예로부터 **고려애(艾)**라고 불리는 **신비의 약초가 싸주아리**입니다.

강화는 사방이 바다로 둘러싸인 천혜의 자연환경에서 바다안개와 해풍으로 길러진 약초이기에 약성이
좋기로 유명합니다. 1년중 8개월 이상 바다안개가 생기는 최상의 약초재환경을 가지고 있습니다.

싸주아리약쑥은 이런 환경에서 길러집니다.

전통방식으로 건조·발효시킵니다.

특히! 독성이 생기기전, 약효가 가장 뛰어난 단오무렵에 채취한 초벌 싸주아리약쑥을 1,000일 넘게
미네랄이 가득 담긴 해무와 해풍에 매달아 말리는 전통방식으로 건조·발효 시킵니다.

단오무렵에 수확한 싸주아리 쑥이라 하더라도 좋은 환경에서 제대로 건조시키지 않으면 뜨거운 열기가
유용한 약성을 태워서 약쑥의 효능을 잃게 됩니다. 싸주아리약쑥은 해안가 건조장에서 서늘한 온도에 3
년간 정성껏 숙성시킵니다.

인증받은 **지장수(地漿水)**와 함께 정성을 담습니다.

싸주아리는 인증받은 지장수를 사용하여 몸에 더 유익한 제품을 만듭니다. 지장수는 해독 작용을 가지고
있어 중독됐을 때 가슴이 답답한 것을 풀어주는 데에 효능이 있다. 어육독·약물제균 등의 독을 해독할 수
있다고 전해진다. 《본초강목》에 의하면 산에 있는 독버섯을 모르고 삶아 먹으면 생명이 위독하고, 풍수균(
楓樹菌:신나무버섯)을 먹으면 계속 웃다가 죽을 수 있는데, 이 경우 다른 약으로는 살릴 수 없으나 지장수를
마시면 나을 수 있다고 기록돼 있습니다.



싸주아리약쑥은 저온 발효되어 누런빛을 내는게 특징입니다.



싸주아리 약쑥

단오 전 수확한 초벌 쑥을 해풍과 해무에 3년 건조발효한 원료만 사용(추출액, 환, 땀용)

일관된 3無 고집 : 無농약 / 無첨가 / 無화학처리

일반 정제수가 아닌 지장수를 사용



천년애약쑥 싸주아리약쑥[환]



천년애약쑥 싸주아리약쑥[추출액]

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

천년애약쑥 싸주아리약쑥[추출액]	90봉세트	110,000원
천년애약쑥 싸주아리약쑥[추출액]	60봉세트	78,000원
천년애약쑥 싸주아리약쑥[추출액]	30봉세트	40,000원
천년애약쑥 싸주아리약쑥[환]	120g	23,000원

전화주문 **032-937-8682**

홈페이지 주문 www.ssajuari.com

농촌융복합산업 인증 기업

강화 초록식품

농업회사법인 강화초록식품(주)
주소 : 인천광역시 강화군 교동동로
471번길 6-54
홈페이지 : 강화초록식품.com



강화도는 인삼의 생산지로 유명한 고장입니다. 더구나 남북한의 경계에 있어 사람의 발길이 좀처럼 닿지 않는 청정지역으로 “인적 없고 깨끗한 곳에서 만들어야 한다”는 동의보감에 따른 강옥고 생산지로 가장 알맞은 곳입니다.

강화초록식품(주) 대표 박윤미

강화 강옥고는 6년근 홍삼과 100%국산원료로만 만듭니다.

자연의 좋은 재료로 만들어진 질 좋은 식품을 통해 나빠지는 우리의 건강을 회복시키고, 그 수요를 늘려 좋은 농산물을 더 많이 생산하여 자연 회복의 선 순환을 이룰 수 있습니다.

저희 농업회사법인 강화초록식품주식회사는 질 좋은 인삼의 생산지로 유명한 청정지역 강화도에서 우리의 건강과 자연회복을 최우선으로 생각하며 끊임없이 노력하고 있습니다.



강화 강옥고는

일반 홍삼보다 진노사이드가 70% 많은 강화 6년근 홍삼의 뇌두와 잔뿌리가 제거된 몸통만 사용합니다. 이렇게, 몸에 열을 나게 하고 쓴 맛이 나는 부분을 제거 후 까다로운 120시간 전통 경옥고 제조법을 통해 발효와 숙성이 진행되어 우리몸에 흡수가 잘되고, 남녀노소 모두의 건강에 좋은 제품이 됩니다.

동의보감에 기록된 경옥고의 효능

정(精)을 채워 주고 수(髓)를 보하여 진기를 고르게 하고 양성(養性)하며 노인을 다시 젊어지게 한다. 모든 손상된 것을 보(補)하고 여러병을 없애어 신(神)이 충족하게 되며 오장(五臟)의 기가 차서 넘치고 허머리가 검어지며 빠진 이가 다시 생기고 걸을 때 말이 달리는 것과 같아진다. 하루에 여러 번 먹으면 종일 배고프거나 갈증이 없는 등 그 효과를 이루 다 말할 수 없다라고 쓰여있다.

수상 및 인증



사회적기업 인증서



Hlt 500사업 증명서



HACCP 인증서



농촌융복합산업 인증서

허준선생은

동의보감을 통해 건강하고 오래 살기 위한 최고의 명약으로 경옥고를 꼽았으며, 그 탁월한 효능이 인정되어 역대 조선의 왕들에게 진상되었습니다.

조선 왕실의 건강비책 경옥고는 지금도 대한민국의 가장 우수한 건강식품으로 애용되고 있습니다.

강화 강옥고는 홍삼, 복령, 생지황, 꿀 4가지로만 만들며, 어떠한 첨가물도 사용하지 않습니다.

동의보감에서는 [홍삼] 성질은 약간 따뜻하고, 맛은 달며, 독이 없는 약재로, 주로 오장의 기가 부족한 것을 채워 주고, 정신과 혼백을 안정시켜, 눈을 밝게 하며 심규를 열어 기억력을 좋게 한다.

[복령]소나무 뿌리에서 3년 이상 자라 성질이 평순하고 맛은 달며 독이 없다. 입맛을 나게 하고 구역질을 멎게 하여 마음과 정신을 안정시킨다. 또 폐위로 담이 막힌 것을 다스리고 신에 있는 사기를 몰아내며 소변을 나가게 하고 수종과 임병으로 소변이 막힌 것을 통하게 하고 소갈을 멎게 하여 건망을 치료한다.

[생지황] 차가운 성질로 모든 열을 내리며 뭉친 피를 헤치고 어혈을 삭게 하는 효능이 있다. 월경, 각종 하혈, 코피, 피를 토하는것 등에 활용할 수 있고, 피를 만들며 맑게 한다.

[꿀] 오장육부를 편안하게 하고 기운을 돋우며, 비위를 보강하고 아픈것을 멎게 하며 독을 풀 뿐 아니라 온갖약을 조화 시키며 입이 험 것을 치료하며 눈을 밝게 한다.



최상의 재료와 동의보감 전통방식 그대로 정성을 다해 만듭니다.



[강화초록식품] 강화 강옥고 220g



[강화초록식품] 강화 강옥고 500g



[강화초록식품] 강화 강옥고 1kg



[강화초록식품] 강화 강옥환 15환



[강화초록식품] 강화 강옥환 10환



[강화초록식품] 강화 강옥환 30환

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

[강화초록식품] 강화 강옥고 220g 59,000원
[강화초록식품] 강화 강옥고 500g 139,000원
[강화초록식품] 강화 강옥고 1kg 258,000원

[강화초록식품] 강화 강옥환 15환 59,000원
[강화초록식품] 강화 강옥환 10환 49,000원
[강화초록식품] 강화 강옥환 30환 139,000원

전화주문 032-932-2515
홈페이지 주문 강화초록식품.com

농촌융복합산업 인증 기업

강화사자발약쑥

영농조합법인 강화사자발약쑥
주소 : 인천광역시 강화군 양도면
중앙로 874번지
홈페이지 : www.sajabal.kr



강화사자발약쑥은 전통방식 그대로 담았습니다.

재래식 중탕법으로 사자발약쑥의 고유성분과 향을 살렸습니다.
무쇠솥을 사용하여 일정한 온도를 유지하고 참나무 장작불로 꼬박 24시간 이상을 달인 후 최신식 설비로 제품을 만듭니다.



거센 서해 바람을 물고와 마니산
참성단에 절하고, 순종하듯 섬을
섬기고 조용히 고개 숙인 서풍...
해풍과 역사가 어루리진
애진마을 강화도.
전통으로 전해오는 약쑥 채취는
오월 단오를 전, 후 신성한 마음으로
새벽에 이슬 맞은 약쑥을 채취해
음지에서 3년간 숙성시킨
강화약쑥입니다.
가족, 연인 등 약쑥을 이용한 다양한
체험도 하시고 직접생산 제조한
제품도 소개하고 싶습니다.

강화사자발약쑥 대표 김중빈

강화사자발약쑥은 화강암계의 깨끗한 토양에서 자라 품질이 매우 우수합니다.



건강을 생각하는 체험프로그램 약쑥만을 이용한 체험 프로그램으로 건강해지는 몸을 느껴보세요.



수상 및 인증



특허 제10-0890405

농촌융복합산업 인증



특허 제10-182936

특허 제10-1183461



강화사자발약쑥 족욕

하루의 피로를 시원하게
풀어줄 쑥향 가득한
힐링 타임

하루의 피로를 풀어줄
강화약쑥 족욕은 강화약쑥의
특유의 향과 성분으로
지친발과 몸의 피로를
나려줍니다.

강화사자발약쑥 좌욕

여성의 따뜻한 몸을
위한 쑥향 가득한
힐링 타임

온몸으로 먹는 보약 한 첩!
땀이 송글송글 맺히는
따뜻함으로 여성질환 예방및
치료에 도움이 되는
체험입니다.

강화사자발약쑥 발뜸

발의 피로를 시원하게
풀어줄 쑥향 가득한
힐링 타임

발의 뜸을 떼서
노폐물을 빼내고무릎 같은
발의 질병을 다스리는데
도움을 드립니다

강화사자발약쑥 전신,배 뜸

전신 또는 배 뜸으로
내 몸 건강을
지키세요

허준선생의 동의보감에도
약과 침으로 치유되지
않는 병은 반드시 뜸을
떼야한다 라고 기록되어
있습니다.

해풍과 해무에 3년간 숙성시킨 강화사자발약쑥

영농조합법인 강화사자발약쑥의 전 제품은
강화도에서 자란 사자발약쑥 100% 사용합니다.



강화사자발쑥 환



강화사자발쑥 진액100



강화사자발 좌훈용 쑥봉



강화사자발약쑥 잎



강화사자발쑥 수제차



강화사자발쑥 비누

강화사자발약쑥 [환]	170g	35,000원	강화사자발쑥 수제차	100g	15,000원
강화사자발쑥 진액100 (30포)		45,000원	강화사자발약쑥 잎	100g	15,000원
강화사자발 좌훈용 쑥봉	1BOX	23,000원	강화사자발쑥 비누	3EA	20,000원

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

전화 주문 및 체험문의 **1577-4486**
홈페이지 주문 **www.sajabal.kr**

농촌융복합산업 인증 기업

한국자연 주식회사

농업회사법인 한국자연(주)
주소 : 인천광역시 화도면
마니산로 410번길 46
홈페이지 : www.mukkomi.com



한국자연(주)는 쑥과 인삼 등
건강에 좋은 약용 식물을 소비자들이
쉽게 먹을 수 있도록 '진액'이나 '환'
형태로 만들어 온라인을 중심으로
시장에 공급하고 있습니다.
저희가 만드는 제품들은 모두
강화에서 자란 약용 식물 등을
활용한 것입니다.
한국자연(주) 제품들은 '머꼬미'라는
브랜드로 판매되고 있습니다.

한국자연주식회사 대표 유한식

믿을 수 있는 건강식품 “머꼬미” 한국자연(주)에서 만듭니다.

한국자연(주)는 강화농민이 직접 재배한 농식물을 직접 판매한다는 가치아래 최고의 농산물만을
키워오고 있습니다. 앞으로도 최고의 품질과 서비스로 고객분들께 감동과 신뢰를 드리는 기업이
되겠습니다.



한국자연(주)의 ‘머꼬미’는 강화지역 청정지역에서 자란
지역 특산품으로 만듭니다.

[머꼬미] 프리미엄 사자발약쑥

강화도의 거친 해풍과 강인한 생명력을 지닌 사자발약쑥을 3년 1,000일의 시간동안 전통방식으로 숙성시킨
진액으로 특유의 풀냄새가 나지 않고 부드러운 목넘김으로 남녀노소 누구나 간편하게 드실 수 있습니다.
강화사자발약쑥의 고유의 영양을 지키기 위해 합성첨가물은 일체 사용하지 않습니다.
쑥은 제대로 보관하지 않으면 바로 곰팡이가 생깁니다. 재배보다 더 중요한 것은 보관 방법이며 강화
사자발약쑥의 핵심입니다. 머꼬미 강화사자발약쑥은 약쑥을 숨쉬게하여 미생물에 의한 세균번식을 차단합
니다. 쉬운 방법보다는 비용과 시간이 더 들지만 고객만족과 최고의 품질을 위해 항상 노력하겠습니다.

수상 및 인증



사자발쑥 무농약 인증서



자가품질검사성적서



수질검사 성적 이상 무



농촌융복합산업인증서





머꼬미는 합리적 건강식품 브랜드 입니다.

머꼬미는 제품 본질에 집중하고 기본기에 충실합니다.
머꼬미는 합리적인 가격으로 품질 좋은 강화제품을 판매합니다.



2019년 햅쌀 머꼬미농장 강화섬쌀



머꼬미 강화약쑥 사자발쑥 쑥즙



무농약 3년숙성 머꼬미 강화사자발쑥 쑥환

머꼬미 강화약쑥 사자발쑥 쑥즙 [60포]	39,900원
무농약 3년숙성 머꼬미 강화사자발쑥 쑥환 120g	15,900원
2019년 햅쌀 머꼬미농장 강화섬쌀 20kg	59,900원

전화문의 **0505-954-1111**
홈페이지 주문 **www.mukkomi.com**

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

농촌융복합산업 인증 기업

섬고기

섬고기

주소 : 인천광역시 길상면

삼랑성길 길4, 1층

전 화 : 032-937-0135



섬고기는 1972년부터 시작된 강화도 한우농가의 시초입니다.

하늘바람목장에서 키우고 섬고기에서 가공하며 판매합니다.

작은 시작이 큰 힘이 될 수 있는 노력하는 섬고기가 되겠습니다!

섬고기 대표 전남선

섬고기는 2대를 이어온 강화도 한우 농가의 시초입니다.

1972년 시작된 섬고기는 2대째 가업을 잇는 강화도 한우농가의 시초입니다.

계절별 수확기에 따른 부산물 오메가3 견운모 규산염 외 곡물, 광물등으로 건강한 한우를 만드는 하늘바람목장. 그 한우를 가공하여 만드는 섬고기의 순한우100%패티, 그리고 육회와 그로만든 육회비빔밥을 생산하는 섬고기직영 정육점(전남선정육점)은 때때로 강화의 게스트하우스에 모여 직접키운 한우스테이크를 이용한 디너테이블로 즐기는 비정기식사회 화도식탁 프로젝트를 이어가고 있습니다.



섬고기는 강화에서 직접키운 하늘농장 한우만을 사용합니다.



수상 및 인증



6차산업 인증



농촌융복합산업 인증





섬고기는 강화에서 직접키운 한우암소 숙성육을 사용합니다.

강화의 자연과 풍경이 만들어주는 섬고기는 오늘도 한우고기에 시간을 담습니다.

섬고기 단가표

2019년 10월 10일 +1등급 기준이며, 섬고기 단가는 시세 및 등급에 따라 변동이 있습니다.

스테이크 (steak)	안심	100g/600g	11,000	66,000	구이 (roast)	안창살	100g/600g	17,000	95,000
	꽃등심	100g/600g	10,800	64,800		토시살	100g/600g	17,000	120,000
	등심	100g/600g	9,800	58,800		치마살	100g/600g	14,000	84,000
	채끝	100g/600g	9,000	54,000		살치살	100g/600g	14,000	84,000
국꺼리 (stew)	목심/사태	100g/600g	3,300	19,800		엽진살	100g/600g	10,500	63,000
	양지	100g/600g	4,980	29,800		제비추리	100g/600g	9,000	54,000
불고기 (bulgogi)	앞다리/설도	100g/600g	4,300	25,800		부채살	100g/600g	8,500	51,000
						차돌박이	100g/600g	5,480	32,800

전화주문

032-937-0135 / 010-9127-0769

농촌융복합산업 인증 기업

강화 약썩마당

강화약썩마당

주소 : 인천광역시 강화군

중앙로 447번길 1-9

홈페이지 : www.yakssuk.com



강화약썩마당이 나아온 길
그 성공의 길을
고객 여러분과 함께하겠습니다.
강화약썩마당은
어느 누구에게도 부끄럽지 않게
성실히 묵묵하게
한 길만을 걸어하겠습니다.

강화약썩마당 대표 전종덕

강화약썩마당 브랜드

“애담향”은 100%무농약 강화약썩만을 사용합니다.

강화약썩마당은 엄선된 제품만을 골라 모든 분들이 쉽게 음용할 수 있고 다양하게 활용할 수 있도록
질 좋은 상품만을 생산하는데 주력하고 있습니다.



100% 무농약 재배

강화약썩마당은 친환경 재배방법을 원칙으로 하기에 약썩을 무농약으로 재배합니다.
쉽게 보기 힘든 무당벌레도 강화약썩마당 농장에서는 흔히볼 수 있습니다.

버블와류세척기

강화약썩마당은 버블와류세척기를 도입하여 엄선한 썩을 다시한번 깨끗하게 세척 후 건조 및 가공하므로
더욱 믿을 수 있습니다.

약썩 생산지 증명띠 부착

강화약썩은 수확 후 생산지 증명띠를 부착하여 타지역 약썩과 차별화하여 소비자의 신뢰도를 높일 수
있으며, 연도별 다른 색(5가지)으로 제작하여 수확년도를 소비자가 직접 확인할 수 있습니다.

수상 및 인증



6원산지 증명서



농촌융복합산업 인증



강화약썩생산 확인서



무농약 인증서



썩한 제조기



72시간을 우려내는 엑기스 기계



파우치 포장기



발효 쑥홍삼환 (쑥紅蔘丸)



애담향 세븐데이즈



애담향 쑥차 선물세트



약쑥마당 쑥환



3년숙성 절단쑥



애담향 생쑥가루



애담향 쑥차

발효 쑥홍삼환 (쑥紅蔘丸)	123,500원	약쑥마당 쑥환	33,000원
애담향 세븐데이즈	57,000원	3년숙성 절단쑥	12,000원
애담향 쑥차 선물세트	33,000원	애담향 생쑥가루	15,000원
애담향 쑥차	12,000원		

전화주문 **032-937-7517**

홈페이지 주문 **www.yakssuk.com**

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

농촌융복합산업 인증 기업

왈순 아지매

농업회사법인(주)왈순아지매
주소 : 인천광역시 강화군 선원면
선원사지로 178-1
홈페이지 : <http://왈순아지매.kr>



우리 회사는 마을 어르신과 사회적
취약계층을 고용하여, 농촌의 탄력적인
일자리 창출과 함께 더불어 사는 삶의
가치를 실현하고 있습니다.
우리는 건강한 먹거리와 ‘같이’의 가치를
사람들에게 잘 전달하여,
‘다시 돌아오고 싶은 농촌’으로 지역을
회복시키고자 합니다.
농촌융복합사업(6차산업)
인증 기업으로서, 보다 다양한 제품개발
및 판매채널 확대를 통해
우리나라 농업의 미래를 선도하는
대표기업으로 성장할 것입니다.

(주)왈순아지매 대표 최월숙

수상 및 인증



사회적기업 인증서



농촌융복합산업 인증



상표등록증



사회적기업가 육성사업 우수상

왈순아지매 6가지 “바삭바삭한 부각”

(주)왈순아지매는 강화도에서 생산되는 1차 농산물은 물론 지역 농산물을 활용한 부각과 특산차를 전문으로 생산하는 기업입니다. 특히, 부각은 주문 즉시 튀겨 보내드립니다.



왈순아지매 “바삭바삭한 부각”

가격변동이 심한 잉여농산물의 가치를 높이고자 건강한 간식을 만들었습니다. 주문 즉시 정성껏 튀겨 신선하며, 6가지 부각의 다양한 맛을 즐길 수 있습니다.

김 부 각	단백질과 비타민이 풍부한 바다의 맛 간식!
황태부각	콜라겐이 듬뿍 들어있는 맛있는 고단백 간식!
고추부각	중독성 있는 매콤한 맛이 일품인 간식!
연근부각	흙속의 진주, 연근으로 만든 건강한 간식!
호박부각	단맛이 느껴지는 영양만점 아이들 간식!
비트부각	철분의 왕, 붉은빛 간식!

왈순아지매 특산차

자연재배농법으로 키운 농산물을 최소한으로 가공하여 자연의 깊은 맛을 느낄 수 있습니다.

순 무 차	성질이 따듯한 순무는 오장에 이롭고 소화를 도와 변비와 황달치리에 좋습니다.
발아콩차	해독작용이 있는 발아콩은 감기몸살, 설사, 관절통에 효과가 있습니다.
한잎썩차	혈액순환에 좋은 썩은 수족냉증, 생리통 등 질환예방에 좋습니다.



“바삭바삭한 부각”주문즉시 튀겨 보내드립니다.



[월순아지매] 김부각



[월순아지매] 연근부각



[월순아지매] 고추부각



[월순아지매] 비트부각



[월순아지매] 호박부각



[월순아지매] 황태부각

[월순아지매] 김부각	6,000원	[월순아지매] 비트부각	6,000원
[월순아지매] 연근부각	6,000원	[월순아지매] 호박부각	6,000원
[월순아지매] 고추부각	6,000원	[월순아지매] 황태부각	6,000원

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

전화주문 **032-933-0489**
 홈페이지 주문 <http://월순아지매.kr>

농촌융복합산업 인증 기업

산애들애

산애들애

주소 : 인천광역시 강화군 내가면

중앙로 1181

홈페이지 : www.sajassuk.com



저희 산애들애는 강화약썩 특산물 공장에서 강화군의 우수한 썩 품종인 강화사자발썩을 주원료로 강화군 약썩품질보증위원회의 강화약썩 특산품을 연구 개발하는 썩 특산물 전문제조 업체입니다.

산애들애는 산썩들썩(山艾野艾)라는 뜻으로 썩이 무성한 산과 들에서 뛰어노는 어린이들의 건강한 모습이 노후까지 이어지기를 바라는 소망이 깃든 우리의 상표(브랜드)입니다.

(주)산애들애 대표 유대식

산애들애는 인진썩이 아닌 강화약썩만 사용합니다.

강화도에는 강화약썩(애잎)만 재배되고 있습니다. 따라서 강화 인진썩은 없습니다.

산애들애에서는 엄선된 강화약썩 품질보증위원회의 강화약썩관리규정에 의하여 강화약썩이 자라는 과정부터 수확후의 보관 과정을 철저한 품질관리 규정으로 효능좋은 강화약썩을 관리하고 있습니다.

강화약썩 품질보증위원회 활동장면



[산애들애] 썩액기스

오랜 연구와 임상을 거친 3년간 산학연으로 강화약썩의 좋은 성분 추출 노하우와 흡수율을 높인 썩진액 엑기스는 썩 함량 농도를 입안에서 간편하게 비교할 수 있는 진액입니다.

[산애들애] 썩액기스

썩환의 차별화된 공정기술은 흉내 낼수 없는 오랜 연구와 체험의 노하우가 배어 있습니다. 분쇄 과정에 미립상태(나노입자)의 썩분말과 미립성유소를 적당비율로 혼합하여 아무도 흉내 낼수 없는 명품노하우가 깃든 썩환 조성 비율 입니다.

[산애들애] 썩분말

썩의 좋은 성분을 각종 요리에 첨가할 수 있는 분말 형태의 조리 첨가용 식품입니다. 영양소가 풍부하게 함유된 강화사자발약썩을 고운 분말 형태로 가공하여 손쉬운 방법으로 누구나 썩을 첨가한 요리를 만들수 있도록 하였습니다.

[산애들애] 썩좌욕, 입욕제

강화사자발약썩에는 피부 미용에 도움을 주는 성분이 함유되어 있습니다. 예로부터 우리 선조들은 목욕용 첨가 재료로 많이 사용해 왔습니다. 썩의 증기를 얼굴이나 좌욕을 하여 몸을 따뜻하게 관리하실 수 있습니다.

[산애들애] 강화약썩상부잎 썩차

강화사자발약썩차 상부잎을 3년간 수성 발효하여 풍부하게 함유된 영양소를 썩차로 간편하게 이용 가능합니다. 유효성분을 가장 많이 함유한 썩순과 상부부위 썩잎 만을 엄선하였습니다.

[산애들애] y-330 약썩훈열제

별도의 기구가 필요없이 강화약썩으로 화장실 변기를 이용하여 손쉽게 강화약썩(회음뜸) 훈연을 할수 있으며 특허출원(0114767)된 신제품입니다.

회음혈은 한방에서 인체의 뿌리이며 생명의 문이라고 할 정도로 중요한 혈 자리로 알려진 회음혈에 썩뜸을 하면 몸 전체에 땀을 뜨는 기능을 체험 할수 있습니다.

수상 및 인증



6차산업 인증



농촌융복합산업 인증

산애들에 강화약쑥의 좋은체험 꼭 느껴보세요!

품질보증된 좋은 원료+3년간 산학연구 자료+최신위생설비 저온추출 노하우

산애들에는 철저하게 관리되는 품질보증된 강화약쑥이며 항상 우리가족을 생각하는 마음으로 차별화된 프리미엄제품만을 만들겠습니다.



y-33 좌훈용,훈열제



강화사자발쑥 쑥환



강화약쑥 티백차



강화약쑥 엑기스



강화약쑥상부잎 100% (쑥차용)



강화사자발쑥 좌훈용 쑥



강화사자발쑥 분말



강화사자발쑥 입욕,좌욕용

쑥엑기스 60포	76,000원	강화약쑥상부잎 100% (쑥차용)	15,000원
쑥환	130g 20,000원	y-33 좌훈용,훈열제 (33p)	39,000원
쑥분말	200g 10,000원	좌훈용 쑥	1kg 25,000원
입욕,좌욕용	20g X 15포 16,000원	강화약쑥 티백차	1g X 30 8,000원

전화주문 **1566-8466**

홈페이지 주문 **www.sajassuk.com**

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

농촌융복합산업 인증 기업 강화농가

농업회사법인 강화농가(주)
주소 : 인천광역시 강화군 교동면
교동서로340번길 116-17
홈페이지 : www.nonggafoods.com



강화교동섬은 청정자연을 그대로 간직하고 있는 시간이 멈춘것 같은 청정섬입니다.
저희 강화농가는 정말 맛있는 김치와 햅쌀을 좋은 가격에 판매하고 있습니다!

강화농가(주) 대표 김치은

전통을 담아낸다.

농가식품은 수십년간 이어온 맛을 토대로 까다롭게 엄선한 재료만을 사용하여 최고의 맛을 유지하고 있습니다.

식품의 원료 입고부터 제품이 출고되기까지의 모든 과정을 HACCP SYSTEM을 통하여 설계하고 고객들에게 제품의 안전성을 약속드리고 있습니다.



농가식품은 전통김치입니다.

우리 전통식품으로서의 자부심

한국 전통식품의 맥을 이어온 김치는 발효식품으로서 다양한 채소가 많이 들어있어 비타민과 미네랄,식이섬유가 풍부합니다. 항균성을 가진 마늘과 고추를 원료로 사용하여 유산균 등 몸에 좋은 성분이 많이 함유되어 있는 건강한 우리 전통 먹거리입니다. 김치는 배추, 무, 오이등의 주재료를 절인 후 고춧가루, 마늘, 파, 젓갈 등 기호에 맞는 재료들을 넣어 발효시키는 제품입니다.

품질을 최우선으로 생각하는 이념

2011년 처음 HACCP시스템을 도입하여 제품의 안전을 수시로 확인 관리하고 있으며, 끊임없는 자체 연구를 통해 제품의 질적 향상을 도모하고 있습니다. 김치의 세계화를 위해 끊임없는 중국 수출을 통해 무역표창 및 다수의 기업표창을 수상한 신뢰도 높은 기업입니다. 수많은 품질인증과 함께 2012년 세계김치대회 최우수상을 수상하기도 하였습니다.

변화하고 도전합니다.

고객님들의 생활방식과 트렌드에 맞추어 발전하는 김치를 만들고 있습니다. 빠르게 발전하는 현대의 추세에 맞추어 제품의 포장 및 디자인의 다양성을 추구하고 개발하고 있습니다. 소가족 형태의 구성원과 식생활 패턴에 맞춘 양식의 간편한 디자인과 중량을 많은 테스트를 거쳐 확립하였습니다. 제품의 맛과 멋은 농가식품을 비추는 거울이기에 끊임없이 변화하고 있습니다.



수상 및 인증



전통식품 품질인증서



식품안전 표창장



인천시 품질인증서



농촌융복합산업 인증서



전통방식으로
정성을 다해 만드는

농가식품



포기김치



총각김치



백 김치



강화순무김치



열무김치



강화교동삼 쌀

포기김치	1kg	5,000원	강화순무김치	1kg	6,500원
총각김치	1kg	5,000원	열무김치	1kg	5,000원
백김치	1kg	4,500원	강화교동삼쌀	10kg	28,000원

전화주문 **032-832-5813**

홈페이지 주문 www.nonggafoods.com

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

농촌융복합산업 인증 기업

베델식품

백령섬영농조합법인 베델식품

주소 : 인천광역시 옹진군 백령면

백령로 363-21

홈페이지 : www.ssukhealth.com

의阳光与海风栽培, 白翎艾草加工食品加工。
It grows along with the sunlight and sea wind of Baengnyeong Is.
Processed Food Farming Cooperatives manufactures it.



베델식품은 인천항에서 222km 떨어진
대한민국 서해 최북단 청정지역
백령도에 위치한
식품제조 가공업체입니다.

베델식품은 건강한 친환경 자연주의를
추구합니다.

백령도의 천연환경이 키우고
베델식품이 만듭니다.

베델식품 대표 박순삼

대한민국 서해 최북단 청정지역

우리몸에 백령도의 자연을 선물하세요

저희 베델식품은 일체 첨가제(3無: 無설탕, 無색소, 無방부제)를 사용하고 있지 않으며, 해풍(海風), 해무(海霧)의 천연환경이 키워낸 건강한 재료만을 엄선하여 건강한 친환경, 자연주의를 추구하고 있습니다.



백령섬영농조합법인

베델식품

베델식품은 건강한 친환경 자연주의를 추구합니다.
백령도의 천연환경이 키우고 베델식품이 만듭니다.

수상 및 인증



유기농 농산물 인증



GAP우수관리 인증



인천시특산물품질 인증서



농촌융복합산업 인증서

백령도의 천연환경이 키워낸 싸주아리 약쑥 진액

백령도의 천연환경이 키워낸 싸주아리약쑥은 공장 굴뚝이 없는 백령도의 청정공기와 제조제를 사용하지 않고 자란 청정 백령도산 쑥입니다. 5년 이상의 긴 시간동안 그늘통풍 속에서 잘 보관된 무공해 약쑥만을 사용하여 제조합니다. 무농약, 친환경 인증으로 더욱 안심하고 드셔도 됩니다.

하수오 + 약쑥 청 [여성 갱년기 솔루션]

여성호르몬 ESTROGEN 생성에 도움을 주고, 중년여성 갱년기 증상개선 솔루션으로 최고의 약재입니다. 하수오는 몸을 따뜻하게 해주어 면역력을 향상시키고, 약재인 싸주아리 약쑥의 융합으로서 여성건강의 필수 건강 보조 식품입니다.

헛개 + 칩 청 [남성 피로회복 솔루션]

숙취 피로회복, 간 기능개선 등 남성분들에게 유익한 식품입니다.

하수오 + 약쑥 농축액 스틱 [여성 면역력 솔루션]

여성의 갱년기 증상완화와 면역력을 향상시키는 식품입니다.

헛개 + 칩 농축액 스틱 [여성 면역력 솔루션]

남성의 활기찬 출근을 위한 숙취, 피로회복을 돕는 식품입니다.

유기농 약쑥 발효차

최고급 쑥차 한잔으로 건강한 휴식을 누립니다. 유기농 인증 싸주아리 약쑥잎의 건강함이 살아있습니다.

베델식품은 건강한 친환경 자연주의를 추구합니다. 백령도의 천연환경이 키우고 베델식품이 만듭니다.



백령 싸주아리약썩 100세환



백령베델 하수오 썩 청



백령베델 헛개 침 청



백령베델 하수오 썩 청 농축액 [스틱]



백령베델 헛개 침 농축액 [스틱]



백령베델 발효썩 차

백령 싸주아리약썩 100세환

50,000원

백령베델 하수오 썩 청

75,000원

백령베델 헛개 침 청

65,000원

백령베델 하수오 썩 청 농축액 [스틱]

백령베델 헛개 침 농축액 [스틱]

백령베델 발효썩 차

전화문의

전화문의

15,000원

전화주문 **032-937-8682**

홈페이지 주문 www.ssukhealth.com

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

농촌융복합산업 인증 기업

가림팜

영농조합법인 가림팜

주소 : 인천광역시 강화군 교동동로 471번길 6-54

홈페이지 : www.garimfarmers.com

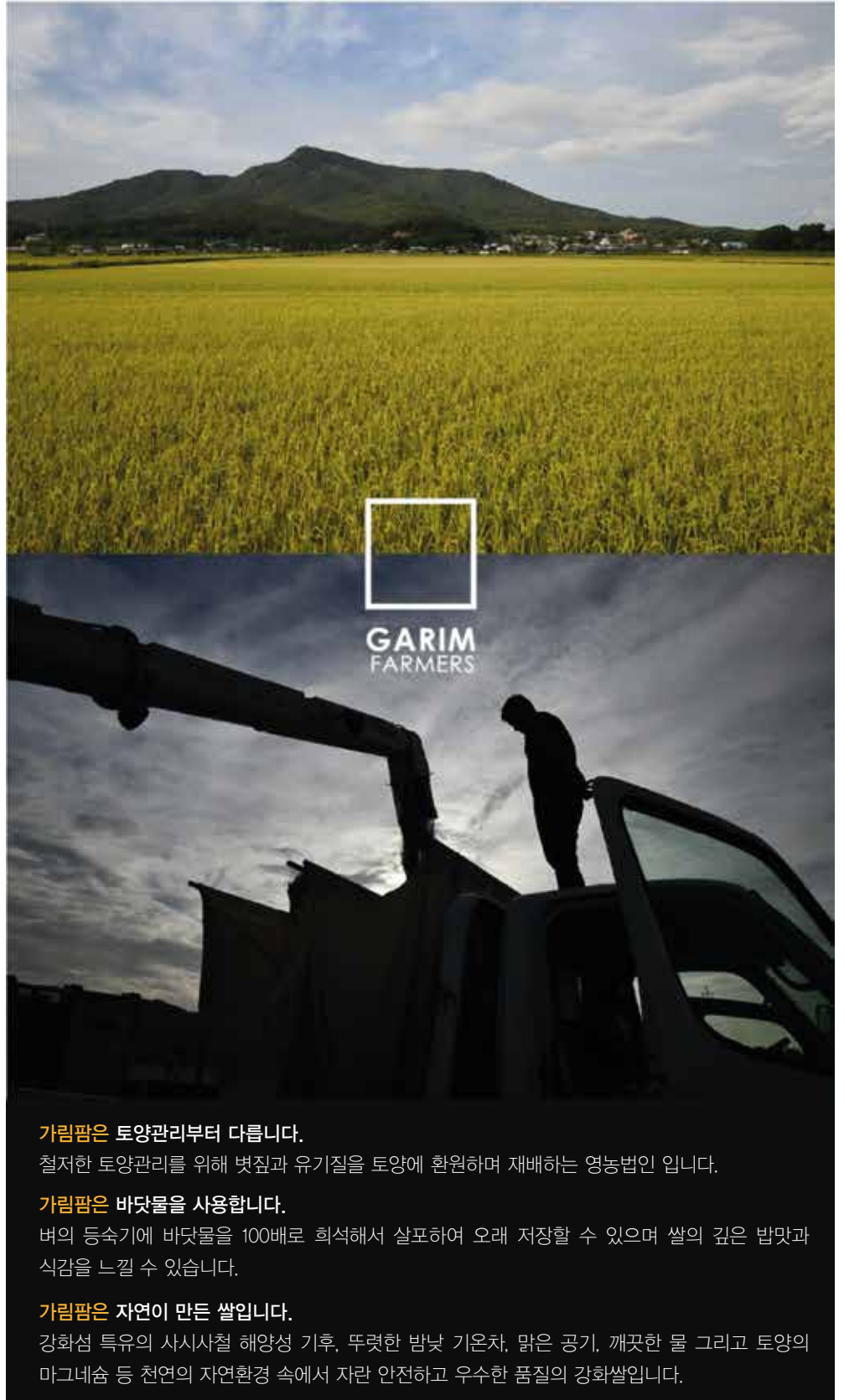


천연의 자연환경속에서 자란
우수한 쌀을 원하시나요?
내 가족이 안심하고 먹을 수 있는
품질 좋은 쌀을 찾으시나요?
100%직접 생산 직접 가공(도정)된
건강한 쌀을 찾으신다면
가림팜이라 자신할 수 있습니다.

가림팜 대표 강형만

가림팜은 가장 맛있는 쌀을 위한 강화도 쌀이야기를 만들어갑니다.

가림팜은 강화도 영농조합법인으로 강화도의 농산물 생산, 연구, 가공 유통을 하고 있으며 품질 좋은 농산물을 지속적으로 공급할 수 있도록 연구 개발에 최선을 다하겠습니다.



수상 및 인증



HACCP 인증서



농촌융복합산업 인증서

가림팜은 토양관리부터 다릅니다.

철저한 토양관리를 위해 벼짚과 유기질을 토양에 환원하며 재배하는 영농법인입니다.

가림팜은 바닷물을 사용합니다.

벼의 등숙기에 바닷물을 100배로 희석해서 살포하여 오래 저장할 수 있으며 쌀의 깊은 밥맛과 식감을 느낄 수 있습니다.

가림팜은 자연이 만든 쌀입니다.

강화섬 특유의 사시사철 해양성 기후, 뚜렷한 밤낮 기온차, 맑은 공기, 깨끗한 물 그리고 토양의 마그네슘 등 천연의 자연환경 속에서 자란 안전하고 우수한 품질의 강화쌀입니다.



가림팜은 가장 맛있는 쌀을 만듭니다.



[가림팜] 강화섬 쌀



[가림팜] 해쌀이

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

[가림팜] 강화섬 쌀	10kg	30,000원	[가림팜] 해쌀이	10kg	37,000원
[가림팜] 강화섬 쌀	20kg	58,000원	[가림팜] 해쌀이	20kg	70,000원

전화주문 **032-937-8709**

홈페이지 주문 www.garimfarmers.com

농촌융복합산업 인증 기업 강화명품

강화명품(주)
주소 : 인천광역시 강화군 선원면
연동로 212-10
홈페이지 : www.soonmoo.com



지난 20년간 초심을 잃지 않고
꾸준하게 이끌어올 수 있도록
성원해주신 모든 분들의 깊은 관심과
배려에 감사드리며
강화 순무 사업을 수출농업으로
이끌어 가면서 사회적 책임을 다하는
기업이 되겠습니다.

강화명품(주) 대표 권국원

한입 베어 물면 아삭아삭! 강화 유황순무

강화농특산물로 지정된 강화 순무는 임금님께 진상하였다고도 전해집니다.

깍아서 먹으면 알싸하면서도 고소한 맛이 나고 인삼의 향이 나는 것이 인상적인 순무는 강화도에서
자랄 때 가장 맛있습니다. 강화 순무 씨앗으로 다른 지역에서 재배하기도 하지만 강화도 특유의
맛과 향을 품을 수는 없습니다.

강화도 순무 중에서도 순무골 유황 순무가 정말 맛있습니다.



큰 일교차와 해풍

강화도는 일교차가 크고 소금기를 품은 해풍이 불어오는 지리적 특성을 지닙니다. 농작물은 이러한
환경에서 살아남기 위해 양분을 더 축적하게 되는데 축적한 양분 중 많은 양이 당분으로 바뀌어 우리
입맛에는 육지보다 해안가에서 거칠게 자란 작물이 더 맛있게 느껴집니다.

황토노지

강화도는 대부분 빨로 형성되어 있었던 곳이어서 유효 미생물의 함량이 높습니다. 순무골 유황 순무는
황토밭에서 유황을 비료로 사용하여 재배하였습니다.

한번 맛보면 헤어 나올 수 없는 그맛!

비닐하우스가 아닌 강화도 밭에서 농약을 쓰지 않고 재배한 친환경 순무를 수확하여 깍뚜기 형태로 순무를
잘라 배, 함초를 비롯한 100% 우리 농산물로 양념을 만들어 버무렸습니다. 갓 담갔을 때보다 익기 시작하면
특유의 은은한 향과 함께 단맛, 톡! 쏘는 청량감이 일품입니다.

안전한 제품입니다.

안전한 제품 생산을 위해 강화명품의 모든 제품은 6개월마다 자가품질검사, 1년마다 수질검사를 받고 있는
안전하고 건강한 식품입니다.

수상 및 인증



HACCP 인증서



농촌융복합산업 인증서



무농약 강화섬쌀 누룽지

무농약 강화섬쌀 100% 외에 어떤 첨가물도 들어있지 않습니다.



[강화명품] 순무골 순무김치



[강화명품] 강화섬 쌀누룽지

[강화명품] 순무골 순무김치 5kg 41,000원

[강화명품] 강화섬 쌀누룽지 5,500원

※ 홈페이지를 이용하시면 더 많은 정보를 보실 수 있습니다.

전화주문 **032-933-2988**

홈페이지 주문 **www.soonmoo.com**

농촌융복합산업 인증 기업

꽃피농원

꽃피농원
주소 : 인천광역시 서구 꽃피길 214
홈페이지 : m.blog.naver.com/wooji44



인천의 청정지역 계양산 서쪽자락에 자리하고 있는 꽃피농원은 맑은 공기와 깨끗한 물이 있어 반디불이와 가재와 함께 살며 안심먹거리를 재배하는 농장입니다.

꽃피농원 대표 박인숙

직접 보고 만지고 먹어보는 농촌체험학습

자라나는 아이들에게 학교내에서 경험할 수 없는 창조적, 과학적, 감각적 활동을 경험하게 하며 딱딱한 교과서에서 느낄 수 없었던 자연 생태 환경에 대한 이해와 생명의 소중함을 깨달을 수 있게 도움이 되고자 합니다.



꽃피농원 체험학습

우리나라 딸기인 설향딸기와 토마토를 안심하고 맛있게 드실 수 있도록 생산하고 직접 저희 농장에서 체험학습 활동을 통해 먹거리의 의미와 중요성을 공유해 나가는 인천광역시의 농촌교육농장입니다. 또한 딱딱한 도심속에서 건조해져가는 생활에 활력을 줄 수 있는 민영도시농업농장을 운영하여 도시민들이 텃밭을 가꾸며 땀 흘리고 마음을 치유할 수 있도록 돕고 있습니다.



수상 및 인증



농촌융복합산업 인증서

체험학습예약

010-9136-1944

농촌융복합산업 인증 기업

순무명가

농업회사법인 (주)순무명가

주소 : 인천시 강화군 강화읍
동문로 142번길 43

홈페이지 : www.soonmoomg.com



강화를 대표하는 강화순무는
예전부터 임금님께 진상하였다고
전해지기도 합니다.
팽이 같은 둥근 모양에 회백색 또는
자백색의 모양을 하고 있으며
강화지역에서는 오늘날까지 김치의
재료로 가장 보편화된 채소의
일종입니다.
매운맛이 없고 시원한 느낌이 있어
청량한 기분을 자아내기 충분합니다.

순무명가 명인 김경숙
순무명가 대표 이기춘

수상 및 인증



농촌융복합산업 인증



한국농식품연구원 성적서



실용신안등록증



무독성 테스트



인체무해 MSDM



발효 밸브 시험성적서

강화 순무김치 명인 선발대회 “大賞” 명인 김경숙이 직접 담았습니다.

김경숙 순무김치는 맛 좋고 건강한 김치를 위해 물 맑고 공기 좋은 강화도에서 직접 농사 지은
재료와 국내산 재료만을 엄선하여, 정성을 다해 손수 담근 김치만을 사용합니다.

내 가족이 먹는다는 생각으로 최고의 맛을 내기위해 노력하는 순무명가입니다.

설탕대신 매실청을 사용하여 감칠맛을 살리고, 식품첨가물을 넣지 않았으며, 직접 재배한 신선한
재료를 바탕으로 건강하고 맛있는 순무김치를 만들어 공급하고 있습니다.



김경숙 순무김치 안심하고 드세요.

대한민국 식탁에 빠지지 않는 김치이기에 순무명가는 안전과 위생을 우선으로 합니다. 내가족이 먹는 김치
이기 때문에 믿고 드실 수 있도록 제조부터 유통까지 철저한 관리하에 판매되고 있습니다. 건강한 먹거리를
위해 항상 임직원 모두가 함께 노력하고 있습니다.



직접농사



철저한 위생관리



수작업으로 재료 손질



수작업으로 버무림



김경숙 순무김치 맛있게 드시는 방법

택배로 도착한 순무김치를 실온에서 충분히 익히신 후 냉장보관한
뒤, 국물과 함께 차갑게 드시면 더욱 맛이 좋습니다. 순무김치 남은
국물은 버리지 마시고 국수나 냉면육수로 사용하시면 한끼 식사로
충분합니다. 순무김치가 너무 익어서 신맛이 강할 때는 순무김치가
잠길정도로 물을 붓고 푹 삶아서 드시면 색다른 맛을 즐기실 수
있습니다. 기호에 맞게 참치, 고등어와 같은 생선류, 돼지고기류
등을 넣고 조리하시면 좋습니다.



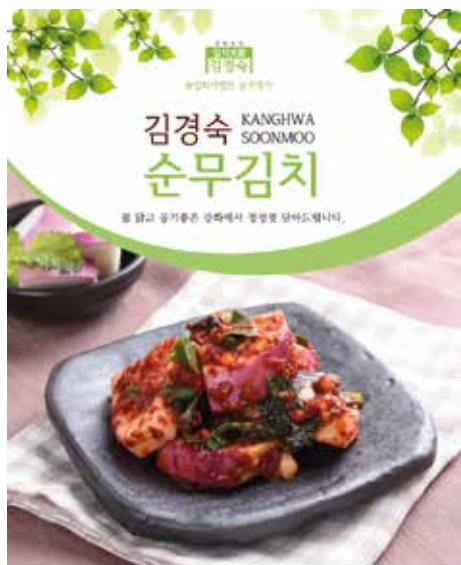
김경숙 순무물김치 맛있게 드시는 방법

보랏빛을 띠는 순무와 천연조미료로 맛을 낸 물김치, 순무명가만의
비법육수가 들어가 개운하고 감칠맛이 뛰어나며 배, 양파, 매실청이
들어가 국물이 깔끔합니다.

어린이들이 좋아하는 순무물김치는 입맛이 없을 때 국수말이를 해
드셔도 맛있습니다.

Kanghwa Soonmoo 맛있는 꿈이 이루어 지는 곳 순무명가 순무명가의 숨 쉬는 발효 용기 순무김치 캔에 담다.

내부의 숨구멍이 있는 캔 용기로 내용물의 신선도를 유지하고 외부의 모든걸 차단합니다. 소프트 원터치 방식으로 안정성을 확보한 "숨쉬는 이노캔" 발효용기 제품입니다.



순무명가 김경숙 순무김치



순무명가 김경숙 밴댕이순무김치



순무명가 김경숙 순무물김치



김치 세트
(순무김치3kg / 순무물김치3kg)



김경숙 순무김치 세트
(대량주문 / 전화문의)



김경숙 순무물김치 1kg



김경숙 밴댕이순무김치 1kg



김경숙 총각김치 700g

김경숙 순무김치 700g		8,000원
김경숙 순무김치 1kg		11,000원
김경숙 순무김치 3kg		30,000원
김경숙 순무김치 5kg		48,000원
김경숙 순무김치 10kg		80,000원
김경숙 오이소박이 3kg		30,000원

김경숙 순무물김치 700g		7,000원
김경숙 순무물김치 1kg		9,000원
김경숙 순무물김치 3kg		25,000원
김경숙 밴댕이순무김치 1kg		13,000원
김경숙 밴댕이순무김치 3kg		35,000원
김경숙 총각김치 3kg		30,000원

김치 세트(순무김치3kg / 순무물김치3kg) ... 52,000원

※ 상기 제품의 가격은 변동이 있을 수 있습니다.

전화 주문 **032-932-8333**

홈페이지 주문 **www.soonmoomg.com**

※ 홈페이지를 이용하시면 예쁜 포장 및 더 많은 구성을 보실 수 있습니다.

농촌융복합산업 인증 기업

약석원

주식회사 약석원 농업회사법인
주소 : 인천시 강화군 양도면
중앙로787번길 56-56
홈페이지 : ysc533.modoo.at



강화약쑥 체험관 약석원은
몸과 마음이 함께 건강해 지는 곳입니다.
개인은 물론 연인, 가족 등과 함께
자연속에서 힐링하고 건강을 다스릴 수
있는 특별한 체험관입니다.
약석원이 직접 재배한 혈당강하쑥,
건고사리, 좌훈쑥 이외에
강화약쑥제품을 전시·판매하고
있습니다.

약석원 대표 이기춘
상무 이연정

수상 및 인증



농촌융복합산업 인증



특허 제10-1842072호



특허 제10-1885291호



상표권 등록증[당앤쑥]



상표권 등록증[당앤밥]



상표권 등록증[화심]



강화약쑥 좌훈체험

약석이란 약과 돌침이라는 뜻으로, 온갖 약재와 치료를 통틀어 일컫는 말로 건강한 삶과 노후를
준비하기 위해 강화도의 특산물로 만든 건강밥과 건강죽 등의 건강먹거리와 강화약쑥을 활용한
“쑥홍삼 진액, 청, 차와 강화약쑥 좌훈체험을 병행하여 보다 나은 삶의 질을 완성하고자 설립된
농업회사법인입니다.





강화약쑥 100%입니다.

좌훈체험을 병행하여 보다 나은 삶의 질을 완성하세요~



강화섬 뽕홍삼 천마액



강화섬 뽕홍삼 도라지액



강화섬 뽕홍삼 천마고

강화약쑥 좌훈체험권 1회	25,000원	강화섬 뽕홍삼 천마액 80ml×30포	75,000원
강화약쑥 좌훈체험권 10회	200,000원	강화섬 뽕홍삼 도라지액 80ml×30포	69,000원
		강화섬 뽕홍삼 천마고 600ml	49,000원

※ 상기 제품의 가격은 변동이 있을 수 있습니다.

전화 주문 **032-937-5338**
홈페이지 주문 **ysc533.modoo.at**

※ 홈페이지를 이용하시면 예쁜 포장 및 더 많은 구성을 보실 수 있습니다.

농촌융복합산업 인증 기업

햇님

농업사회법인 (주)햇님

주소 : 인천시 강화군 선원면

철종외가길44번길 41

홈페이지 : www.haitnim.co.kr



40여년간 쑥뜸 연구와 개발에
몰두해온 창업자이신 부친 김진섭의
“홍익인간” 이념을 이어받아
“누구라도 안전하고 효과적으로 사용할
수 있는 쑥뜸제품”을 만들고 있습니다.

햇님 대표 김명훈

특허 및 인증



농촌융복합산업 인증



특허 쑥뜸기 564003



특허 무연쑥뜸 0998411



특허 압봉 696598



특허 (온구기)



특허 (일회용쑥뜸기)



특허 (뜸용쑥의 제조방법)



특허 압봉 524149

쑥뜸 전문 제조기업 주식회사 햇님은 강화약쑥 100%로 제조

오랜 연구 끝에 전통쑥뜸을 개량한 햇님신기구로 쑥뜸의 대중화를 연 햇님뜸은 최고의 강화약쑥과 우수한 기술로 (국내특허7건, 해외5건 특허) 국내외 한방병원 및 한의원에서 사용되고 있으며, 독일, 영국, 이스라엘, 일본, 대만 등으로 수출하고 있습니다.



포인트키

포인트키는 우리몸의 중요한 포인트(경혈)를 열어주는 열쇠(키)라는 의미입니다. 포인트키는 통증부위나 경혈에 사용하는 스티커 타입으로, 침과 쑥뜸의 효과를 동시에 기대할 수 있는 침뜸을 대체하는 제품입니다.

마니나

마니나는 단군왕검이 태어난 마니산의 정기를 받은 강화약쑥으로 많은 사람들의 건강에 기여하는 뜸이라는 의미입니다.

마니나는 접촉식 일회용 뜸으로(약 10~15분 연소) 타사의 마니뜸 7~8개 분량의 효과를 기대할 수 있습니다. 연기가 적고 자극적이지 않아 열감으로 국소부위에 사용할 수 있습니다.

좌훈용 쑥뜸

좌훈요법은 혈액순환을 왕성하게 하고 여성질환 등을 예방·치료하고 여성의 하복부 노폐물과 지방질을 제거 해주는 전통적인 치료법입니다.

햇님 좌훈용 쑥뜸은 좌훈기 없이 화장실에서 안전하고 편하게 사용할 수 있습니다.

옹기로 쑥진액

전통방식으로 옹기 안에서 물과 3년 이상 건조한 강화약쑥을 넣고 오롯이 장작불의 열기만으로 24시간 끓여 중탕을 합니다.

저온 중탕법으로 쑥의 은은한 향과 유효한 성분을 그대로 전해드립니다. 동맥경화, 고혈압, 위궤양을 비롯한 위장병, 부인병, 저혈압, 현기증, 노화방지, 설사 등 급속 속병, 비만해소, 다이어트, 간기능 개선에 효과가 있습니다.

신기구

신기구는 하늘에서 내려준 기를 보충하는 쑥뜸기라는 뜻입니다.

신기구는 연기가 적고 누구나 쉽게 사용할 수 있는 간접 쑥뜸 기입니다. 연기와 냄새 때문에 사용에 불편함을 느끼시는 분이라면 미연타입을 선택할 수 있습니다.

수상이력



국무총리상



독일 뉴른베르크
국제발명전 특별상 수상



서울발명전 금상



지경부장관상



LA 국제발명전 은상



햇님 쑥뜸제품은

“누구라도 안전하고 효과적으로 사용할 수 있는 쑥뜸제품”을 만들고 있습니다.



햇님 좌훈용쑥봉



햇님 일구이구 쑥뜸기세트



햇님 마니나 일회용품



햇님 신기구 선물세트



햇님 포인트키



해안애 쑥목욕팩

햇님 일구이구 쑥뜸기세트	120,000원	햇님 마니나 일회용품	10,000원
햇님 신기구 선물세트	55,000원	햇님 포인트키	10,000원
햇님 좌훈용 쑥봉 30개입	30,000원	해안애 쑥목욕팩	10,000원

※ 상기 제품의 가격은 변동이 있을 수 있습니다.

전화 주문 **1566-1929**

홈페이지 주문 **www.haitnim.co.kr**

※ 홈페이지를 이용하시면 예쁜 포장 및 더 많은 구성을 보실 수 있습니다.

농촌융복합산업 인증 기업 옥림순무 작목반

옥림순무작목반
주소 : 인천시 강화군 강화읍
대월로 120
홈페이지 :
<https://oklirmsunmu.modoo.at/>



강화토종순무김치 가공공장에서
위생적으로 생산하는 옥림순무작목반의
순무김치는 인천6차산업 안테나숍과
현지 직거래와 일부 농협 하나로마트에서
만나보실 수 있습니다.
체험교실을 통해 내가 만든 순무김치를
만들어 볼 수 있습니다.

옥림순무작목반은 앞으로도 순무의
품질향상과 홍보를 통해 건강한
먹거리를 만드는 기업으로 발전해
나갈 것 입니다.

옥림순무작목반 대표 최진수

강화지역 최초의 순무작목반 옥림순무작목반

30년 이상 순무 재배에만 전념한 진정한 농업인으로 순무를 알리기 위해 시작한
김치가공 공장입니다. 직접 기른 좋은 재료와 비법양념 그리고 위생적인 공정으로 생산한
맛 좋고 건강한 순무김치를 위해 오늘도 노력하겠습니다.



수상 및 인증



농촌융복합산업 인증



표창장



지리적표시단체표장등록

옥림순무의 특징은

강화의 토양과 해풍으로 재배된 순무는 봄과 가을에 생산되고 무와 달리 배추과에 속하여 독특한 맛을
가지고 있습니다.

동의보감에서는 순무를 “맛이 달고 오장에 이로우며 소화를 돕고 증기를 해소한다”고 될 만큼 건강유지에
이로운 음식이며, 순무를 먹고 어려운 질병에서 벗어난 사례도 있습니다.

이러한 탁월한 맛과 품질로 강화 순무김치는 임금님에게 진상되기도 했답니다.

옥림순무작목반 순무김치는

강화의 양질의 토양에 게르마늄을 투입해서 만든 맛있는 순무김치입니다. 또한 강화토종순무 종자로만 재배
하여 순무 고유의 향과 맛이 아삭아삭 살아있는 맛 김치입니다.

또한 옥림순무작목반에서 생산하는 순무김치의 대표적 양념인 고춧가루, 대파, 양파 등도 게르마늄 토양에서
직접 생산하여 저장성이 뛰어난 순무로 만들어 소비자들에게 공급하고 있습니다.

강화의 토종순무종자로 심어 게르마늄 토양에서 자란 옥림순무작목반의 순무김치는 아삭함과 향긋함이
오래도록 기억되는 강화청정식품을 지향하는 대표적인 기업입니다.



옥림순무작목반 강화순무김치



옥림순무작목반 순무김치	1.4kg	12,000원
옥림순무작목반 순무김치	2.8kg	22,000원
옥림순무작목반 순무물김치	1.4kg	12,000원

전화 주문 **010-2839-0173**

홈페이지 주문 <https://oklimsunmu.modoo.at/>

※ 홈페이지를 이용하시면 예쁜 포장 및 더 많은 구성을 보실 수 있습니다.

※ 상기 제품의 가격은 변동이 있을 수 있습니다.

농촌융복합산업 인증 기업

교동들넉

농업회사법인 (주)교동들넉
주소 : 인천시 강화군 교동면
교동북로170번길 30
홈페이지 : <http://farmproducegga.modoo.at>



농업회사의 대표가 아닌,
강화 교동에서 농사 짓는 농부입니다.
아버님 세대부터 내려오는
쌀농사만 50년! 최선을 다하고
먹을 수 있는 쌀을 생산하겠습니다.
들넉농장 브랜드는 농부의 마음을
표현한 교동들넉의 브랜드입니다.

교동들넉 대표 최복환

자연을 담아 생산한 강화 교동섬쌀

들넉에서 불어오는 싱그러운 해풍과 기름진 토양,
자연을 담아 생산한 강화 교동섬쌀, 교동들넉농장의 마음입니다.

교동 들넉은 좋은 벼의 품종만을 선별하여 농장식구들이 직접 법씨 발아와 육묘를 하고 있습니다.
맛있는 쌀을 생산하기 위해 원초부터 관리를 합니다.
또한, 작목반과 연계하여 소비자들의 입맛을 사로 잡기 위해서 쌀 농사의 다양한 시도를 진행하고
있습니다. 최고의 밥맛을 위해 끊임없이 연구하는 교동들넉농장이 되겠습니다.



수상 및 인증



농촌융복합산업 인증



친환경농산물 취급자인증서



성표권 등록증



GAP관리시설지정서

청정지역 DMZ 민통선 마을에서 생산한 들넉농장쌀

교동도의 기름진 토양은 쌀의 품질을 좋게하는 각종 미네랄이 풍부하며, 그중에서도 마그네슘 함량이 높습니다. 특히, 긴 일조량은 벼를 아주 잘 여물게 해 줍니다.

법씨 발아와 직접 모종을 키워 재배하는 들넉농장쌀

좋은 품종의 쌀을 생산하기 위해 법씨 발아 기술과, 모종을 키우는 기술은 들넉농장은 원초가 되는 기술입니다. 들넉농장 식구들은 농업의 베테랑들입니다.

소비자 니즈의 맞게 변화하는 들넉농장쌀

무농약, 유기농 인증과 GAP(우수관리인증)을 통해, 소비자들에게 신뢰감을 보여줄수 있도록 노력하였습니다. 자체 직판장과 오픈마켓을 찾으시는 소비자들을 통해서 트렌드를 파악하여 재빠르게 시장에 반영할 수 있도록 변화하고 있습니다.

작목반과 연계하여 생산하는 들넉농장쌀

밥맛좋은 강화교동섬쌀을 생산하기 위해서는 농업인들과 함께 토론, 연구, 다양한 시도의 경험을 공유하여야 하기 때문에 들넉농장쌀은 생산자 단체(작목반)의 목소리에 귀를 기울입니다.



들녘농장 브랜드는 농부의 마음을 표현한 교동들녘의 브랜드입니다.



강화교동섬쌀_고시히かり쌀



강화교동섬쌀_참쌀



강화교동섬쌀



강화교동섬쌀_현미

강화교동섬쌀	10Kg	33,000원
강화교동섬 참쌀	10Kg	39,000원
강화교동섬 현미	10Kg	30,000원
강화교동섬쌀 고시히かり	10Kg	38,000원
강화교동섬쌀 고시히かり	4Kg	16,000원

※ 상기 제품의 가격은 변동이 있을 수 있습니다.

전화 주문 **032-933-4491**

홈페이지 주문 <http://farmproduceegga.modoo.at>

※ 홈페이지를 이용하시면 예쁜 포장 및 더 많은 구성을 보실 수 있습니다.

농촌융복합산업 인증 기업

팜테크

농업회사법인 (주)팜테크
주소 : 인천시 강화군 선원면
연동로 10
홈페이지 : <http://www.ghmart.com>



강화도 고구마 농가 및 작목반 농민들이
해마다 가을에 정성껏 잘키운
속노랑고구마를 수확하면서 고민이
생겼습니다. 상품성이 떨어지는 커다랗고
못생긴 고구마를 어찌하나.....
팜테크에서는 못생긴 고구마를 가공하여
빵을 만들게 되었고 농가소득에도
조금이나마 도움이 되고 있습니다.
남녀노소 누구나 즐길 수 있는 우리밀로
고구마 빵을 생산하고 있습니다.

팜테크 대표 김도영

우리밀로 만드는 속노랑고구마빵

우리밀 반죽에 강화도 특산물인 속노랑고구마를 앙금으로 넣어 만든 빵입니다.

속노랑고구마의 특성인 노랑고 단맛이 강한 물고구마를 앙금으로 만들어 사용하기에 달콤한
고구마 본연의 맛을 느낄수 있습니다.



수상 및 인증



농촌융복합산업 인증



올해의관광기념품(은상)



성표권 등록증



한국관광공사700

철저한 제조공정과 베이킹 설비로 건강한 빵을 만듭니다.

고구마를 일일이 꺼내어 으개내고 앙금을 만드는 것은 손이 참 많이 가는 작업이지만
건강한 고구마빵을 만들기 위해 마다하지 않습니다.
신선한 재료와 청결한 제조공장, 자동화 베이킹 설비로
안전하고 맛있는 속노랑고구마빵을 만듭니다.





우리밀 속노랑 고구마빵은 특별해요~!

보존료 없는 달콤함이 가득!

저희 우리밀 속노랑 고구마빵은 어떠한 보존료도 넣지 않아
건강하고 정직하게 만들어 지고 있습니다.

남녀노소 누구나, 우리아이들이 안심하고 맛있게 먹을 수 있는 안전한 먹거리입니다.



우리밀 속노랑고구마빵 (22g*22개입) 11,000원



우리밀 속노랑고구마빵 (22g*45개입) 19,000원



포장배송

※ 상기 제품의 가격은 변동이 있을 수 있습니다.

전화 주문 **032-937-9019**

홈페이지 주문 <http://www.ghmart.com>

※ 홈페이지를 이용하시면 예쁜 포장 및 더 많은 구성을 보실 수 있습니다.

농촌융복합산업 인증 기업

에버그린팜

농업회사법인 에버그린팜(주)

주소 : 인천시 강화군 선원면

냉정길48번길 56-4

홈페이지 : www.egfarm.com



고객님께 안전한 먹거리 제공을 최우선으로 생각하는 에버그린팜은 1998년도 경기도 김포에서 메추리 농장으로 출발하여 2007년 강화군으로 이전하여 2012년 친환경 농산물 인증을 획득 하였습니다.

2018년 자동화된 현대식 가공공장을 준공하였으며 HACCP인증을 획득, 직접 사육한 직영 메추리농장의 신선하고 안전한 메추리알을 판매하고 있습니다.

에버그린팜 대표 홍기창

수상 및 인증



CLEAN 사업장 인정서



HACCP인증서



무항생제축산물



특허증



농촌융복합산업 인증



식품안전경영시스템



에버그린팜 FR등록

에버그린팜은 메추리 직영 농장으로 직접 생산 · 관리합니다.

인천권 최대 무항생제 메추리알 생산 및 유통(1차), 메추리알 삶은 가공 및 포장(2차), 메추리알 까기 메추리알 요리교실 등 체험 프로그램 운영(3차)으로 농촌융복합산업에서 요구하는 조건을 충족 시키고 있으며, 메추리알 빵 제조방법에 대한 기술특허와 홍콩수출, 홈쇼핑, 대규모 백화점 및 유통점 입점을 통해 소비자 곁으로 찾아가고 있습니다. 또한 CLEAN사업장, 식품안전경영시스템 인증, 안전관리인증, HACCP인증, 기술평가 우수기업 인증 등 안전하고 뛰어난 신뢰도를 자랑하는 제품을 생산하고 있습니다.

메추리알의 높은 영양성분을 유아, 어린이들에게 공급하기 위해 메추리알 빵 등 신규제품 개발에 박차를 가하고 있으며, 아랍수출인증 추진, R&D 연구과제 수행 등을 통한 미국, 아시아, 유럽 등 수출을 위한 홍보에도 최선의 노력을 다하고 있습니다.

HACCP시설에서

위생적으로 생산되어 더욱 믿고 드실 수 있습니다.



원료(메추리알) 세척



원료(메추리알) 삶기



삶은 메추리알 냉각



메추리알 파쇄



메추리알 출고



메추리알 포장



메추리알 선별



메추리알 탈피



직영 메추리 농장

인천광역시 강화군에 자리잡은 에버그린팜은 메추리 직영 농장으로, 신선한 메추리알을 산지에서 직접 생산, 관리하여 믿을 수 있습니다. 또한 HACCP시설로 안전하고 위생적인 메추리알 공급에 전력을 다하고 있습니다.

메추리 사육에서 알 가공

신선한 메추리알을 공급하기 위해 메추리를 직접 사육하여 생산하고 있습니다. 메추리의 생육환경부터 먹거리 까지 위생적인 환경과 엄선된 먹이를 공급하여 최상의 메추리알을 수확하고 있습니다.



위생적인 공장

위생적인 HACCP시설에서 알가공에 임하고 있습니다. 작업자의 철저한 위생관리와 작업장 또한 위생관리에 만전을 기하고 있어 안심하고 드실 수 있습니다.

EVERGREENFARM

HACCP 시설에서 생산하는 안전한 먹거리
직접 사육한 직영 메추리농장에서 생산하여 더욱 믿을 수 있습니다.



유치원, 어린이집 등 직접 찾아가는 메추리 체험!

대 상 : 어린이집, 유치원 등

내 용 : 에버그린팜에서 직접 키우는
메추리를 데려가서 아이들이 직접
보고, 먹이를 주고 관찰 할 수 있는
찾아가는 현장 학습입니다.

문 외 : 032)934-9855

(문의 지역에 따라 체험이 불가능 할 수 있습니다.)

만남, 난 메추리
즐겁게 놀아 보자구~



눈과 입이 즐거운 메추리 체험, 메추리 보고, 삶은 알도 먹고~!



메추리와 메추리 알 등 기본재료는 에버그린팜 농장에서 준비합니다.
농장에서 직접 키운 메추리와 메추리가 낳은 알을 사용합니다.



강화섬 메추리알 장조림 200g



강화섬 깐메추리알 300g



강화섬 메추리알 35개

※ 상기 제품의 가격은 변동이 있을 수 있습니다.

전화 주문

032-934-9855

홈페이지 주문

www.egfarm.com

※ 홈페이지를 이용하시면 예쁜 포장 및 더 많은 구성을 보실 수 있습니다.



6차산업 제품 로고(Brand Identity)

6차산업 제품판매 확대 및 6차산업 제품과 가치 브랜드 이미지 정착

6차산업을 소비자에게 알리기 위한 브랜드인 비욘드팜은 생산부터 가공과 체험까지 농업의 역할이 확장되면서 '농부'가 만들어 전하는 '정성과 진심'이 소비자에게 직접 전달된다는 의미로, 정부가 6차산업 사업자로 인증하는 6차산업 제품에 표시할 수 있습니다.



Incheon farm convergence industry support center

인천농촌융복합산업[6차산업] 지원센터

인천시 연수구 갯벌로 12