

한살림가공생산연합회

과채가공분과



**금산오미자농원**

## 한살림 생산지 금산오미자농원

국내 최초의 오미자가공품으로서 오랜 기술력과 자부심으로  
최고의 맛을 내기 위한 장인정신, 금산 오미자농원입니다.

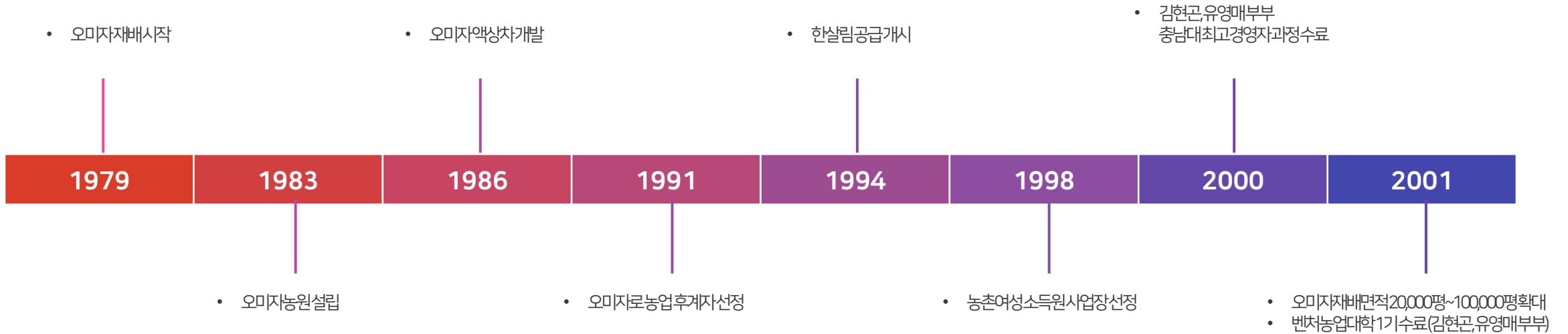
# 기업개요

오랜기간 이어져온 오미가가공품으로서 장인정신을 바탕으로 전통적인 기술력과 자부심으로 만드는 금산오미자농원입니다.

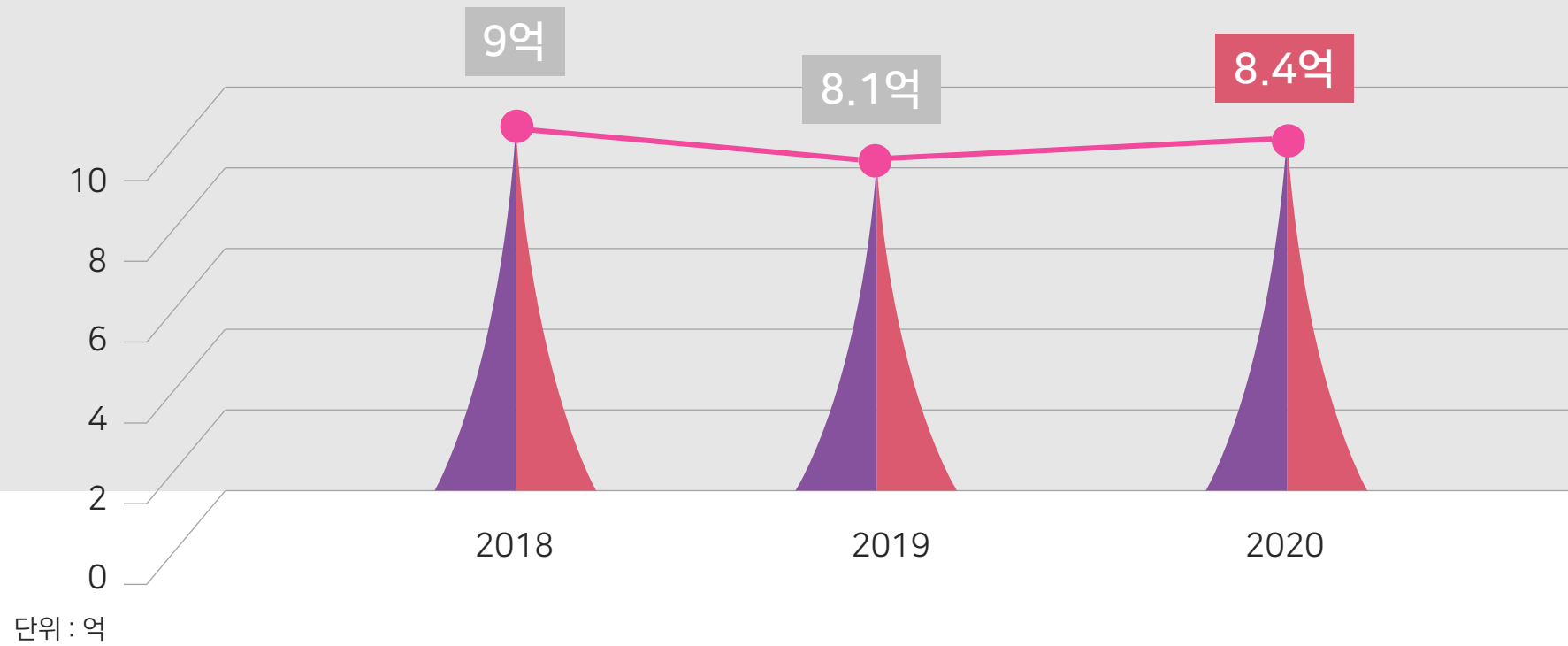
회사명	금산오미자농원
대표자	유영매
소재지	충청남도 금산군 복수면 복수로 91-7
직원수	3명
설립일	1979년 3월 1일
한살림 공급연도	1994년
주요사업	오미자원 제조 및 판매
생산지규모	500m <sup>2</sup> . / 연간 생산량 : 40-70톤
매출현황	2020년 기준 8.4억원
인증현황	특허증 (와인특허증, 청의특허증), 특허청 상표등록

# 기업연혁

오랜기간 이어져온 오미가가공품으로서 장인정신을 바탕으로 전통적인 기술력과 자부심으로 만드는 금산오미자농원입니다.



# 매출현황



# 경영이념

40여년 전통의 오미자 발효원액으로 장인정신을 바탕으로  
전통적인 기술력과 자부심으로 만듭니다.



## 2대째 지켜온 금산오미자농원

30여년이라는 시간동안 동일한 맛과 품질을 그대로 유지해오고 있으며  
항상 가족이 먹는다는 마음으로 농사와 제품생산을 원칙으로 운영, 판매해오고 있습니다.



## 전통방식으로 생산

1979년부터 재배를 시작하여 재배 경험을 토대로 직접 재배한 오미자를 원료로  
1985년 국내에 없던 오미자원액가공품을 전통방식으로 생산해 한살림에 판매하고 있습니다.

# 금산 오미자농원의 History

국산, 우리나라 오미자를 믿고 지켜온 40년,  
그 믿음의 결실을 앞으로도 이어나가겠습니다.

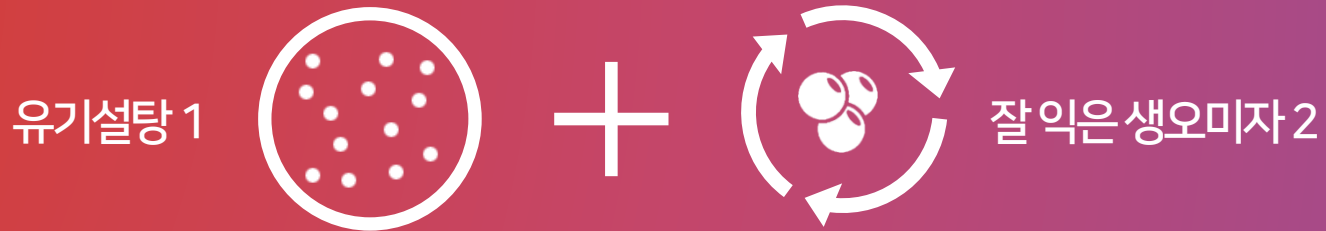
3월에 파종하여 10월 중순에 수확할 때까지,  
끊임없이 손이 가는 오미자.

정성으로 키워냈지만 중국산 한약재가 개방되며  
국내산 오미자가 가격이 폭락하고 오히려 국내산이 버림받는 상황까지 닥쳤습니다.

버려지는 오미자가 아까워 청을 만들어 지인과 나누던 시작이  
40여년간 오미자 원액을 연구하면서 특허기술을 만들고  
숙성기계, 가공기계를 직접 설계해 만들기까지  
지금의 금산오미자농원을 만들어냈습니다.

# 오미자원액의 특징

5가지 맛을 느낄 수 있다하여 지어진 이름, 오미자  
껍질에서는 신맛, 과육에서는 단맛, 씨에는 맵고 쓴맛,  
전체적으로 짠맛이 조화를 이루는 5가지 맛이 납니다.

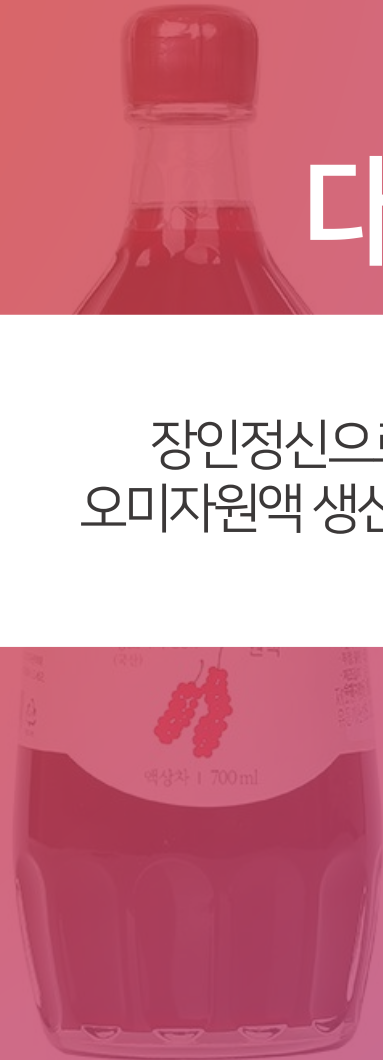


오직 두가지 재료만을 사용하여, 6개월간의 발효와 숙성의 기간을 거칩니다.  
이 과정에서 열매와 줄기를 같이 우려내어 리그난 화합물 함량이 높아지는  
특허 기술을 활용하여 더욱 건강한 오미자원액을 생산합니다.

씨앗의 지용성 성분까지 포함하여 맛이 진하고 풍미가 높은  
오미자의 모든 성분을 담아내는 오미자원액을 만듭니다.

# 대표물품

장인정신으로 40여년간 꾸준히 이어온  
오미자원액 생산, 금산오미자농원이 만듭니다.





# 오미자원액



인위적 첨가물을 일절 넣지 않고  
오미자 고유의 맛과 향을 담았습니다.

## 물품유형

- 700ml

## 물품 특징

- 색소, 구연산, 과당, 꿀 등을 전혀 사용하지 않고, 국산 생오미자와 유기농 설탕만으로 정성껏 만든 오미자원액입니다.
- 단맛, 신맛, 쓴맛, 짠맛, 매운맛의 다섯 가지 맛을 담고 있는 오미자에는 사과산, 주석산 등 유기산이 풍부하게 들어있어서 포의 산성화를 막는데 도움을 줍니다.
- 오미자는 뜨거운 물에 타 먹을 경우 신맛이 유난히 더하고 짙은 맛도 강해지므로, 냉수에 타 먹는 것이 좋습니다.

## 주원료

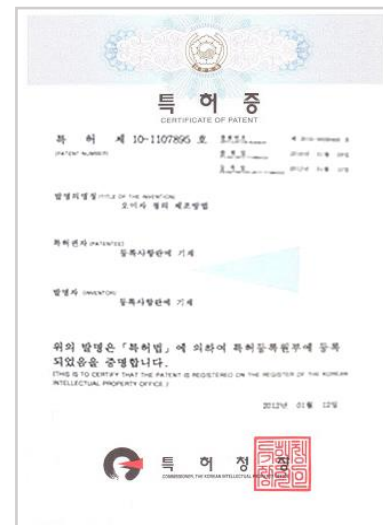
오미자 66%(국산), 설탕 34%(유기)

# 특허현황

장인정신으로 40여년간  
꾸준히 이어온 오미자원액생산,  
금산오미자농원이 만듭니다.



와인특허증



창의특허증



상표등록증



금산오미자농원

감사합니다.



(041) 753-3681



(041) 753-3684



<https://omiza.modoo.at>



[omizalo@hanmail.net](mailto:omizalo@hanmail.net)