



전통
예산
옹기

명장
황충길

한살림 생산공동체 생산지

생명이 살아있는 온기를 담은 옹기, 전통예산옹기

전통예산옹기는 우리나라에 유일한 대한민국 옹기명장 "황충길 명장(98-23호)"께서 50년 전통옹기 외길을 걸어온 발자취입니다.

기업개요

전통예산옹기는 4대째 160여년간 재래식 전통옹기를 만드는 곳입니다.

회사명	전통예산옹기
대표자	황충길
소재지	충청남도 예산군 오가면 오촌리 390번지(오촌중앙길 106)
주요사업	전통옹기 제조 및 판매, 체험학습 운영
시설현황	제조시설 1,926㎡(582평), 체험관 165㎡(50평), 전시관 165㎡(50평)
인증현황	대한민국 옹기 명장(98-23호) 황충길 명장



대한민국 옹기명장
"황충길 명장(98-23호)"

기업연혁

전통예산옹기는 4대째 160여년간 재래식 전통옹기를 만드는 곳입니다.

- | | | | |
|------|--|------|--|
| 1850 | 1대 - 황춘백님 옹기 공방시작
2대 황동월 전수
3대 황충길 전수
4대 황진, 황진영 전수 | 2000 | 로마 한국 대사관 명장전 전시
예산군수 감사패 수여
전통 문화의 집 지정(충남인증 제-26호) |
| 1996 | 제 1회 농민의 날 공예부문 대상 수상
충남 발전 대상 수상 | 2001 | 일본 오사카 대한민국 명장전 전시
한국농수산방송 회장 감사패 수여 |
| 1997 | 일본 샌다이시 전시
뉴욕 한인의 날 전시(후러싱 메도우 공원) | 2002 | 미국 LA 갤러리아 백화점 전시 시연
프랑스 스트라브르크 국제 박람회 전시(문화예술 부문 경력인증)
프랑스 파리 생드로망 공예대전 전시 (초대작가)
대한민국 명장회장 감사패 수여 |
| 1998 | 월드컵 유망업체 지정
시카고 세계식품 박람회 전시
충남 공예품 경진대회 특선 수상
숯(의장등록-224317)
냉장고용김치동(의장등록-229701)
냉장고용김치독(의장등록-229700)
도자기 공예부문 명장선정(98-23호)
대통령 표창 | 2003 | 대한민국 명장회 부회장 선임
프랑스 노르망디/파리 국제 박람회 전시 |
| 1999 | 공주대학교 산업과학대학원 최고 지도자과정 입학
상표등록(0440542)
신지식인상 수상 | 2004 | 국회의사당 공예 명장전 전시
미국 뉴욕 한인 추석맞이 모국 상품 전시회 전시 시연 |
| | | 2005 | 향토 기업 선정(국세청) |
| | | 2006 | 한국폴리텍VI대학 도자공예 명예교수 |
| | | 2007 | 예산군수 감사패 수여 |
| | | 2008 | 쌀독(디자인등록 30-048953) |
| | | 2010 | 울산 세계 옹기 문화 엑스포 초청작가 위촉 |
| | | 2012 | ISO 9001:2008 취득 |
| | | 2013 | V-Check Mark 획득 |

경영이념

4대를 이어온 전통 용기의 명가

“

우리의 전통용기를 위해
모든 열정과 혼신에 힘을 다합니다.

우리의 것을 소중히 생각하는 전통예산용기는
4대를 이어온 전통 용기의 명가로
대한민국 용기 명장(98-23호) 황충길 명장이 만듭니다.



생산원칙

전통예산옹기는 자연 친화공예품입니다.
자연에서 채취한 천연재료와 명장의 손길이 합쳐져 최고의 옹기가 탄생했습니다.



천연재료

자연 그대로의 성분만을
활용하여 인체에
무해&무독합니다.



미세한 숨구멍

그릇안에 미세한 숨구멍으로
발효음식을 보관하는
최적의 옹기입니다.



장기간 저장보관

점토와 천연짚물로 방부성을
갖게되어 음식물의 장기보관과
탈취효과가 있습니다.



No 환경호르몬

자연에서 채취한 재료로 만들어져
환경호르몬이 발생하지 않는
자연친화제품입니다.



견고한 내구성

고온의 가마에서 구워진 옹기는
내구성과 견고성이 뛰어나
장기간 사용이 가능합니다.

대표물품

전통예산옹기가 공급하는
물품군을 소개합니다.



전통예산옹기가 공급하는 물품군을 소개합니다.



발효옹기

발효식품을 장기간
보관하는 항아리



쌀독

쌀이나 곡물을
저장하는 항아리



냉장고용 김치독

꾸준한 발효작용으로 김치
보관에 우수한 항아리



생활옹기

옹기점토를 이용하여
현재 식생활에 맞는
형태로 만들어낸 생활식기



내열옹기

열에 강한 내열백토를
주성분으로 만든 후
천연재물을 입혀 고온의
가마에서 구운 옹기

전통옹기 제작과정

160년간 변하지 않는 손길, 전통과 자연이 담긴 옹기를 만드는 과정입니다.



성형작업



성형 후 건조작업



천연잿물
(나무땀재와 약토)



잿물입히기



천연잿물 입힌 후 건조



전통가마에 넣기



통가마에 불지피기
(1200도에서 굽기)



완성된 전통옹기

상장 및 시험 성적서

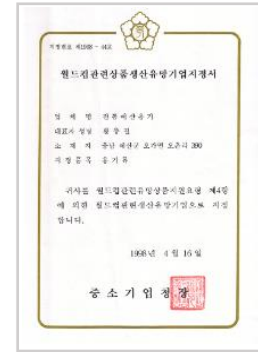
용기명장이 만들어낸 전통예산용기
의 우수한 품질을 많은 곳에서 인정받
있습니다.



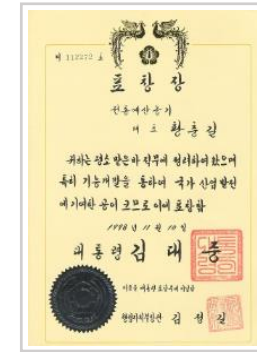
ISO 9001



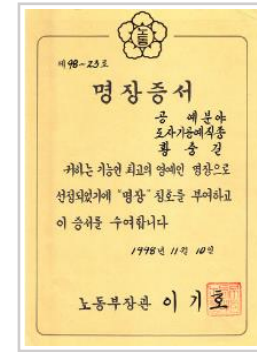
V-Check Mark 인증서



월드컴유망기업지정서



대통령 표창장



명장증서



전통향토기업



메릴랜드주지사감사장



국무총리상



용기탈취물 시험성적서



전통문화의가정



V-Check Mark



김치독, 쌀독 품질보증서



반상기 품질보증서



원적외선 시험성적서

전통
예산
웅기 

감사합니다.



(041) 332-9888



(041) 333-8999



충남 예산군 오가면 오촌리 390번지



ysonggi@hanmail.net