한살림가공생산연합회

반찬양념분과

방주명가

한살림 생산지 **방주명가**

"건강한 밥상을 위해"

자연농업에서 출발해 자연을 담은 정직한 먹을거리를 생산하는 방주명가영농조합법인입니다.

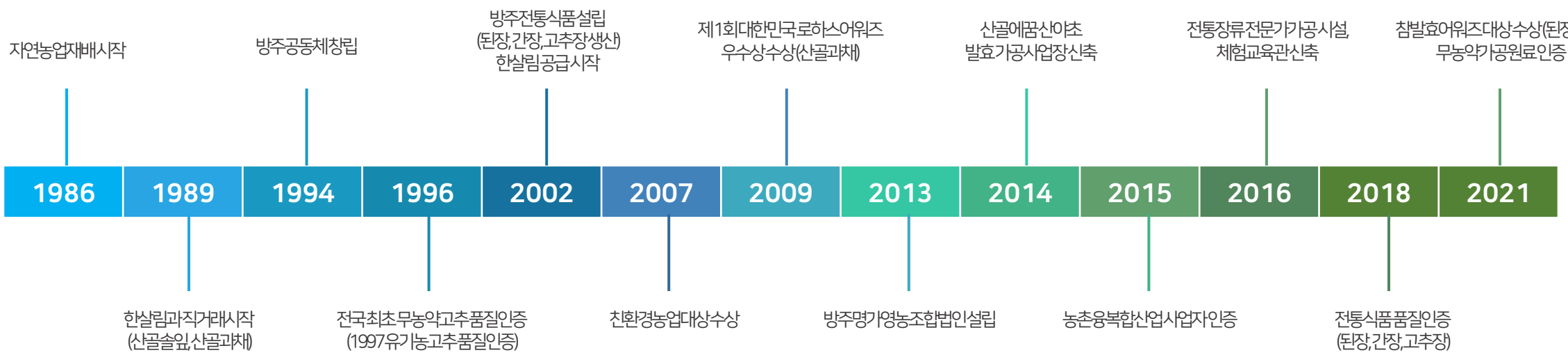
기업개요

건강한 밥상을 위해 대안농업을 모색하던 3명의 젊은 일꾼이
1986년 자연농업을 시작하면서 방주명가영농조합이 탄생했습니다.

회사명	방주명가영농조합법인
대표자	강형국
소재지	경상북도 울진군 금강송면 쌍전2길 64-17
직원수	6명
설립일	1989년 5월 1일
한살림 공급개시일	2002년 7월 1일
주요사업	전통장류생산, 가공, 체험프로그램 운영(쌈장, 발효효소, 숲해설), 농업생산(건고추, 약용식물)
생산지정보	생산지 규모 : 7,000m², 생산량 : 연간 3톤
인증현황	농촌융복합산업, 전통식품품질인증, 무농약원료가공인증

기업연혁

건강한 밥상을 위해 대안농업을 모색하던 3명의 젊은 일꾼이
1986년 자연농업을 시작하면서 방주명가영농조합이 탄생했습니다.



경영이념

전국에서 가장 맑은 공기의 금강송 숲
그곳에서 최고의 무농약 원료와 발효, 따듯한 정성과 마음이 모여 만들어진 **방주명가영농조합법인**이 있습니다.

사람과 정성

소중한 이웃의 밥상을
살리기 위해
사랑과 정성을 다합니다.

좋은 발효

자연이 품은 순수하고
건강한 힘과 좋은 발효과정을 통해
건강한 발효, 좋은발효를
만들어갑니다.

함께하는 공동체

한마음 한뜻으로
선하고 건강한 기업을
세워갑니다.

생산이념

자연이 품은 순수하고 건강한 힘과 좋은 발효 환경을 통해
건강한 발효, 좋은 발효를 만들어 갑니다.

친환경 무농약 국산원료를 사용합니다.

친환경 인증으로 재배된 건강하고 우수한 품질의
무농약 원료만을 사용합니다.

가장 맑은 공기를 담아냅니다.

전국에서 가장 공기가 맑은 금강송 숲에 위치한 방주명가는
숨쉬는 발효제품에 가장 맑은 공기를 담아냅니다.

대표물품

건강한 밥상을 위해 자연을 담은 정직한 먹을거리를
생산하는 방주명가의 물품을 소개합니다.

농사가 그러하듯 식품도 인위적으로 포장한 맛보다
최대한 자연적으로 생산하는 것이 바람직하다는 신념으로
먹거리를 생산합니다.

산골된장

국산 무농약 메주를 전통방식으로 담궈 구수한 산골된장입니다.

물품유형

- 900g

물품 특징

친환경콩과 천일염을 사용하였으며, 유기농 고추씨를 첨가하여 잡균을 방지하고 감칠맛을 높였습니다. 경북 울진의 깨끗한 환경에서 1년 이상 숙성해 고향의 맛이 가득 담긴 구수한 된장입니다. 화학첨가물과 방부제를 전혀 사용하지 않고 만들었습니다. 2021년 참발효어워즈 된장부분에서 대상을 수상한 대표 제품입니다.

원재료

메주 46%(국산/무농약 이상), 소금 13%(국산:미하탑/천일염), 정제수 33%, 고추씨가루 8%(국산/무농약)

산골간장

무농약 국산 콩으로
제대로 맛을 낸 재래식 국간장
산골간장입니다.

물품유형

- 480g

물품 특징

친환경 우리콩으로 메주를 쑤어 재래방식으로 6개월이상 자연숙성시켰습니다.
1년이상 간수를 뺀 국산 천일염으로 만든 소금을 사용하였으며
향미증진제, 합성보존료, 캐러멜색소와 액상과당, 인공감미료 등 화학첨가물을
전혀 넣지 않았습니다.

원재료

메주20%(메주콩:국산/무농약),천일염18%(국산),대추5%(국산),정제수57%

꼬마와땅 순한간장

천연재료로 감칠맛을 살리고 짠맛을 줄인 저염간장 꼬마와땅 순한간장

물품유형

- 220g

물품 특징

- 저염식에는 평소의 간장 사용량으로 넣으시고 일반식엔 1.5~2배 사용하세요.
- 국물요리, 볶음, 나물무침 등 다양한 저염식을 위한 만능 간장입니다.
- 이유식 간 맞춤이나 아이들 간장떡볶이, 계란밥, 국 등에 이용해보세요.
- 현미유, 올리브유 등과 섞어 드레싱으로 사용해도 좋습니다.

원재료

정제수, 한식간장 40%{메주 25%(국산/무농약), 천일염(국산), 정제수}, 무 6.7%(국산), 양파 3.4%(국산), 대파 1.7%(국산), 마늘 1.7%(국산), 멸치 1.4%(국산), 다시마 0.5%(국산), 생강 0.4%(국산), 대추 0.4%(국산)

맑은금강솔

생솔잎과
발효한 솔잎원액을 첨가한
액상차입니다.
(산골에꿈에서 공급합니다)

물품유형

- 100ml*10봉

물품 특징

태백산맥자락 청정지역인 통고산 일대에서 향공방제,
혹파리방제하지 않은 솔잎과 사과즙을 혼합하여 상쾌한 솔잎향과
사과의 단맛이 나는 음료입니다.

원재료

소나무잎추출액 79% [생솔잎 5% (국산), 정제수], 소나무잎 20% [솔잎 50% (국산), 설탕 35% (유기), 정제수], 사과농축액 1% [사과 100% (국산)]

산골과채

37가지 산열매와 산야초로 만든 발효원액으로 온가족이 즐기는 건강음료입니다. (산골에꿈에서 공급합니다)

물품유형

- 700ml

물품 특징

태백산맥자락 청정지역인 통고산일대에 자생하는 솔잎을 정성껏 발효했습니다.
최소 1년이상 발효 및 숙성한 뒤 공급하며 일체 화학첨가제 없이 만든
자연발효식품으로 내몸에 건강한 기운을 더해줍니다.
소량의 효소, 유산균과 유익한 발효균이 함유되어 있으며, 폴리페놀과 플라보노이드가
풍부하게 함유되었음이 확인되었습니다. (2013. 12 충남대농업과학연구소)

원재료

산야초60%[산열매류: 산복사(산복숭아)열매, 돌배, 오가피나무열매, 청매실, 앵두나무열매, 뽕나무열매, 감, 산수유 야생식물류: 민들레, 솔잎, 약쑥, 사철쑥, 머위, 돼지감자, 질경이, 소엽(차조기), 익모초, 쇠비름, 칡, 돌나물, 씀바귀, 방가지똥, 쇠뜨기, 엉겅퀴, 뽕나무잎, 참비름, 원추리, 망초, 꾸지뽕나무잎 채소류: 미나리, 부추, 토마토, 무, 동아 기타식물류: 야콘, 야콘잎, 개똥쑥], 유기농설탕40%

방주명가

(054) 782-8612
(0504) 465-8612
경북 울진군 금강송면 쌍전2길 64-17
finetree123@hanmail.net