

Korea traditional Foods Hyang Juk Won
www.shunchang.co.kr



  **향적유신**

정직한 **자연의 숨소리**를 담았습니다!

Enjoy the nature's wonder food!

Hyang Juk Won www.shunchang.co.kr

슬로우 푸드!

정성으로 빚은 깊은맛이며 참맛입니다

Mom's hand-made tasty slow food!

Hyang Juk Won





01 | Clean & Nature

순창의 고랭지인 해발 280m 이상의 지역에서 자란 깨끗한 농산물!
잘익고 빛깔 좋은 재료만을 선별하여 순수한 우리 농산물을 전통재래방식 그대로
정성껏 빚습니다.

We use pure Korean agricultural products, grown in the Sunchang area, in
high altitude fields, over 280m above sea level!
We make them with the ripest domestic produce in the true traditional way!

02 | Sincerity & Tenacity

한국 전통의 맛을 3대째 지켜오고 있는 고추장 제조기능보유자의 정성어린 마음과
정갈한 손맛으로 깔끔하게 담아 따뜻한 온정과 소박함이 그대로 묻어납니다!

We provide you with the careful regard and culinary skills of our dedicated
experts who hold licences in the crafting of hot pepper condiments and who
have been maintaining the true taste of this Korean tradition for over 3 gen-
erations.

03 | Trust of Customer

순창지역의 깨끗한 농산물을 사용하고 우리 고유의 깊은 맛과 살아있는 맛을 그대로
재현하여 우리의 안전한 밥상을 책임집니다!

We care about what arrives on your dinner table, using only the safest, fresh-
est produce from the Sunchang region, reviving the richness and vitality of its
original taste!

04 | Healthy Culture

건강한 식생활 문화가 건강한 사회, 나아가 건강한 문화를 만듭니다.
자연과 잘 조화된 향적원은 자연건강 솔루션기업으로서 전통자류 제조방법에 대한
끊임없는 연구와 장인정신으로 우리의 식생활 문화를 선도합니다!

A healthy diet will enrich our social and cultural life!
Hyangjukwon, works in harmony with nature to create pure and healthy
solutions as a company which is a leader in Korean dietary with our crafts-
manship and ceaseless research to develop traditional sauce manufacturing
techniques.

"氣(기)가 살아있는 醬(장)"



Hyang Juk Won
www.shunchang.co.kr

자연과 더불어 삶을 함께해 온 우리의 발효문화!
우리조상들의 지혜이며, 마음입니다!

Our culture of fermentation to live our lives with the nature!
It is wisdom and heart of our ancestors!



우리어머니의 따뜻한 온정과 소박함입니다.

The modest kindness of a Mother's heart.
Korea Traditional Foods Hyang Juk Won



"생산물배상책임보험가입"
"Insured by Products Liability Insurance"

인증 Certificates

- 1998. 11.14 농림부 전통식품품질인증 4품목 획득
Nov. 14, 1998 Acquired 4 items of MAF Traditional Food Quality Certificate
- 2003. 5. 28 국세청 향토지정업소 인정
May 28, 2003 Certified as a NTS Local Business
- 2003. 9. 18 노동부 한국산업안전관리공단 Clean 사업장 인정
Sep. 18, 2003 Recognized as a Clean Business place by MOL KOSHA
- 2004. 10. 29 북흥자포마을 농촌사랑 1사 1촌 자매결연
Oct. 29, 2004 Business-farm village sisterhood relationship with Bokheung Japo Village
- 2007. 4. BUY 전북 상품 인증
April, 2007 BUY Jeonbuk Goods Recognition

수상 Awards

- 2000. 10. 22 광주김치대축제 김치담그기 경연대회 농림부장관상 수상
Oct. 22, 2000 MAF Minister Prize in the Kimchi Preparation Competition of the Gwangju Kimchi Festival
- 2001. 11. 15 한국전통식품 best 5 선발대회 은상 (농림부장관상 수상)
Nov. 15, 2001 Silver Prize in the Best 5 Korean Traditional Food Contest
- 2002. 10. 20 광주김치대축제 김치담그기경연대회 장려상 수상
Oct. 20, 2002 Encouragement Prize in the Kimchi Preparation Competition of the Gwangju Kimchi Festival
- 2003. 11. 22 친환경농산물품평회 가공부분 우수상 수상
Nov. 22, 2003 Excellent Prize of Food Processing Field in the Sustainable Agricultural Food Exhibition
- 2004. 10. 10 순창북흥면 면장 감사패 수여
Oct. 10, 2004 Appreciation Plaque from the Head of Bokheung myeon, Sunchang
- 2004. 10. 26 IFFE 전주국제발효식품엑스포 우수발효식품 지정
Oct. 26, 2004 Designated as an excellent fermentative food in the IFFE Jeonju International Fermented Food Expo
- 2004. 12. 8 전라북도 도지사 표창장 수여
Dec. 8, 2004 Letter of Commendation from the Governor of Jeollabukdo
- 2008. 10. 27 IFFE 전주국제발효식품엑스포 우수상품 선정
Oct. 27, 2008 향적원 찹쌀 고추장

방송 Broadcasting

- 2001. 9. 20 KBS "언제나 청춘" 청춘고추장 할머니 방송
Sep. 20, 2001 Springtime red hot pepper paste grandma in "Eonjenacheonqchun", KBS
- 2002. 3. 2 SBS "모닝와이드" 향적원 방송
Mar. 2, 2002 Hwangjuk Won introduced in "Morning Wide", SBS
- 2003. 7. 3 KBS "6시 내고향" 방송
Jul. 3, 2003 "Yeoseotsinaegohyang", KBS
- 2004. 1. 1 KBS "전국은 지금" 방송
Jan. 1, 2004 "Jeongugeunjigeum", KBS
- 2004. 10. 22 KBS "6시 내고향" 방송
Oct. 22, 2004 "Yeoseotsinaegohyang", KBS
- 2005. 11. 8 KBS "무한지대 큐" 방송
Nov. 8, 2005 "Muhanjidae Q", KBS
- 2005. 11. 12 BBS 불교방송 휴먼다큐 "아름다운 사람"
Nov. 12, 2005 "Aeumdaunsaram", a humanism documentary, BBS
- 2005. 11. 28 KBS "아침마당" 방송
Nov. 28, 2005 "Achimmadang", KBS
- 2006. 10. 9 KBS 감성메거진 "행복한 오후" 방송
Oct. 9, 2006 "Afternoon of Happy", KBS
- 2007. 8. 5 MBC "고향은 지금" 방송
Oct. 27, 2008 "Gohyang-eun Jigeum" MBC



www.shunchang.co.kr

고추장을 맛있게 드시려면

- 각종 나물과 고추장, 참기름, 계란에 비비면 맛있는 비빔밥이 됩니다.
- 샐러드 야채에 고추장, 식초, 마늘, 사이다, 우유등을 혼합하여 무치면 부드럽고 신선한 야채 드레싱이 됩니다.
- 각종 생선 한가지(동태, 해물탕재료, 대구, 아구, 복어 등)와 야채(무, 썩갓, 양파, 미나리, 파, 마늘, 풋고추 등)를 넣고 고추장을 듬뿍 넣어 끓이면 맛있는 생선탕이 됩니다.

된장

- 깨끗한 물과 최적의 기후를 가진 고추장 마을 순창에서 계약 재배한 원료를 엄선하여 전통 장독에 6개월 이상 숙성하여 생산합니다.

청국장

- 사찰 방식으로 생산하여 큼큼한 냄새가 없는 사계절 식품입니다.

청국장 가루를 맛있게 드시려면

- 우유 또는 두유 200ml에 청국장 가루 3-5g(수저로 한 스푼)을 혼합하여 드세요.
- 각종 찌개류나 라면에 넣어 드시면 색다른 맛을 느끼실 수 있습니다.

청국장 환 응용법

- 바쁜 현대인들의 간편한 식사대용으로 좋은 식품입니다.
성인 : 1회 30-50알, 1일 3회
소아, 청소년 : 1회 20-30알, 1일 2회

장아찌류

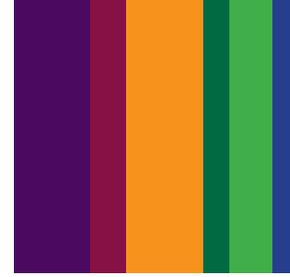
- **조기 장아찌** 굴비에 생강, 마늘 등을 어스어스 썰어 넣고, 레몬즙, 참깨 등을 넣어 무치면 비린 맛이 없어 아주 좋습니다.
- **더덕 장아찌** 더덕을 얇게 찢어 파, 마늘, 참깨, 참기름 등을 넣어 무치면 맛이 더욱 좋습니다.
- **매실 장아찌** 참기름, 참깨, 마늘 등과 함께 무치면 맛이 더욱 좋습니다.
- **청매실 장아찌** 새콤 달콤한 맛이 특징이고, 고기를 먹을 때 함께 곁들이거나 비빔밥에 얇게 썰어서 함께 비벼 먹으면 아삭아삭 씹히는 맛이 일품입니다.
- **감식초 장아찌** 마늘을 통째로 먹어도 좋지만 얇게 썰어서 참깨를 넣어 무치면 맛이 더욱 부드럽습니다.
- **울외 장아찌** 얇게 썰어서 찬물에 깨끗히 주박을 씻은 뒤에 깨, 참기름, 파, 마늘 등을 넣고 무치면 달콤하면서 칼칼한 맛이 납니다.
- **무/오이/감장아찌/혼합장아찌** 얇게 썰어 파, 마늘, 참깨, 참기름 등을 넣어 무치면 맛이 더욱 좋습니다.

복분자추출액을 맛있게 드시려면

- 물과 1/4 추출액을 혼합하여 드십시오.
- 화채(각종 과일+얼음)에 추출액 적당량을 넣어 드시면 맛과 색이 아주 특별합니다.
- 우유와 1/4 추출액을 혼합하여 드십시오.
- 소주 350ml에 추출액 35ml을 혼합하면 맛있는 복분자주가 됩니다.

※썩효액 응용법은 복분자추출액과 동일합니다.





순창 향적원 선물세트

가족의 건강을 먼저 생각합니다!
건강한 밥상을 책임집니다!
깨끗하고 정갈하여 맛 좋은 향적원 선물세트에는
가족을 먼저 생각하는
우리 어머니의 정성이 담겨 있습니다.



● 향적원 선물세트 1호
(고추장2kg or 된장2kg)



● 향적원 선물세트 2호
(고추장1kg+된장1kg)



● 향적원 선물세트 3호
(참쌀고추장1kg+재래된장1kg)



● 향적원 선물세트 4호
(고추장1kg+된장1kg)



● 향적원 숙효액 선물세트
(700ml×2개입)



● 향적원 복분자 선물세트
(700ml×2개입)



선물세트

풍요로운 인심과 넉넉함이 있습니다.
Good-hearted and lenient food.



- 향적원 무농약 원료로 만든 선물세트 5호 (고추장 1kg or 된장 1kg)



- 향적원 선물세트 6호 (장류1kg 2종+장아찌류200g 4종)



- 향적원 선물세트 7호 (장류200g 2종+장아찌류200g 6종)



- 향적원 선물세트 8호 (장류 200g 3종+장아찌류 200g 5종)



- 향적원 선물세트 9호 (장아찌류 500g 4종)



- 향적원 선물세트 10호 (장아찌류200g 5종+양념깻잎 200g)



- 향적원 선물세트 11호 (청국장완 500g 4종세트)



- 향적원 선물세트 12호 (청국장완200g,500g+청국장가루200g,500g)

Hyan Juk Won
www.shunchang.co.kr



뒤편락 장독에서 차근차근 익어가는 정성!
Our efforts do not stop even in a soysauce crock!





고추장 · 된장 · 청국장 · 간장



● 향적원 찹쌀 고추장 1kg
(200g, 500g)



● 향적원 재래된장 1kg
(200g, 500g)



● 향적원 재래청국장 1kg
(200g, 500g)



● 향적원 쌍장 1kg
(200g, 500g)



● 향적원 우리밀 고추장 1kg
(200g, 500g)



● 향적원 우리밀 된장 1kg
(200g, 500g)



● 향적원 산죽대 고추장 1kg
(200g, 500g)



● 향적원 매실 고추장 1kg
(200g, 500g)



● 향적원 상황버섯 고추장 1kg
(200g, 500g)



● 향적원 상황버섯 된장 1kg
(200g, 500g)



● 향적원 생청국장 1kg
(200g, 500g)

● 무농약 원료로 만든 재래간장
(0.9L/1.8L손잡이/1.8L)



Korea traditional Foods
Hyang Juk Won



선조의 지혜로움에 정성을 함께 담았습니다!

We add our sincerity to the ancestral wisdom!



청국장 환 · 청국장 가루



For your Well-being Life

순수한 우리 콩으로 만든 친환경 식품입니다.



● 청국장가루 500g



● 청국장가루 200g



● 청국장 환 500g



● 청국장 환 200g



● 소맛나청국장 환 500g



● 소맛나청국장 환 200g



● 복분자파워청국장환 500g



● 복분자파워청국장환 200g



● 석류미청국장환 500g



● 석류미청국장환 200g



정갈한 맛!

깊은 손맛이 느껴지는 향적원입니다!

Hyang Juk Won lets you feel pure and rich tastes!

Hyang Juk Won

Slices Radish or Cucumber dried and Seasoned with Soy



장아찌



이렇게 드셔보세요.
장아찌를 얇게 썰어 파, 마늘, 참깨, 참기름등을 넣어 무치면 더욱 좋습니다.



● 울외 양념장아찌500g (200g, 1kg)



● 산초 장아찌500g (200g, 1kg)



● 더덕 장아찌500g (200g, 1kg)



● 청매실 장아찌500g (200g, 1kg)



● 마늘 장아찌 500g (200g, 1kg)



● 참외 장아찌500g (200g, 1kg)



● 울외 장아찌500g (200g, 1kg)



● 마늘종 장아찌500g (200g, 1kg)



● 혼합 장아찌500g (200g, 1kg)



● 오이 장아찌500g (200g, 1kg)



● 복숭아 장아찌500g (200g, 1kg)



● 고추장 매실 장아찌500g (200g, 1kg)



● 감식초 마늘 장아찌500g (200g, 1kg)



● 감 장아찌500g (200g, 1kg)



● 조기 장아찌500g (200g, 1kg)



● 무 장아찌500g (200g, 1kg)



● 도라지 장아찌500g (200g, 1kg)



기타류 · 급식용



● 된장깻잎장아찌 500g (1kg)



● 된장콩잎장아찌 500g (1kg)



● 양념깻잎장아찌 500g (1kg)



● 된장콩잎장아찌 500g (1kg)



● 된장고추장아찌 500g (1kg)



● 산마늘장아찌 500g (1kg)



● 고들빼기장아찌 500g (1kg)



● 무농약 원료로 만든 찹쌀고추장 14kg



● 찹쌀고추장 14kg



● 우리밀고추장 14kg



● 무농약 원료로 만든 재래된장 14kg



● 우리밀된장 14kg



● 재래된장 14kg



● 무농약 원료로 만든 재래청국장 14kg



● 재래청국장 14kg



● 무농약 원료로 만든 재래간장 10L



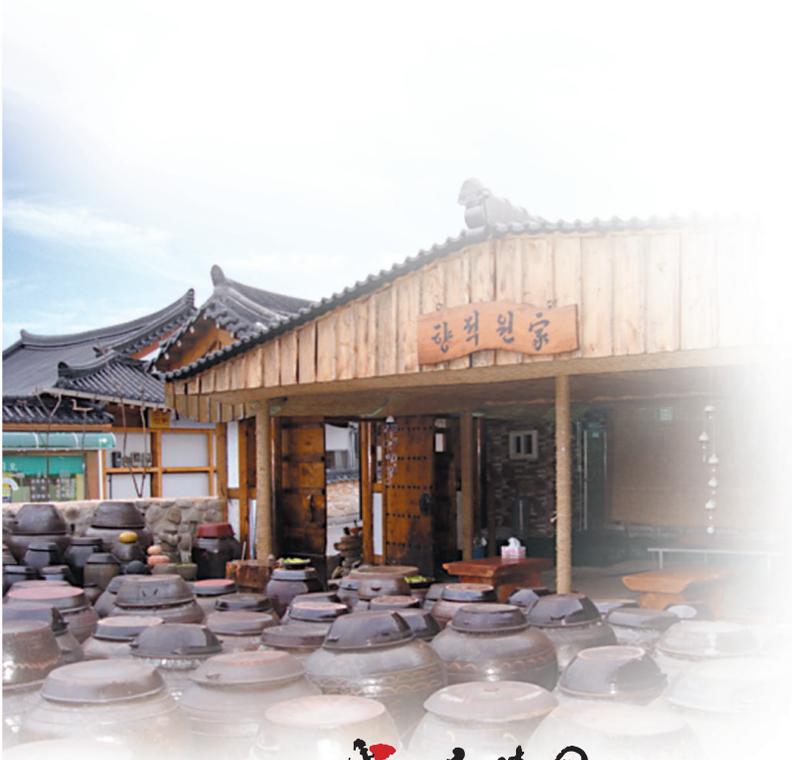
● 재래간장 10L

급식용

구성원의 건강을 생각하는 학교 및 단체 급식용 팩입니다. 오랫동안 고집해온 국내산 재료만을 엄선해 만든 제품으로써 그 제품의 맛과 우수성은 바이전북 선정으로 증명 되었습니다.

신자연주의! 건강한 자연생활을 위하여!
New Naturalism! Healthy Life with pure natural food





가을햇살 머금은 풍요로움이 있습니다!
순창의 깨끗한 고랭지에서 자란 깨끗함이 있습니다!
뒷뜨락 장독에서 차근차근 익어가는 정성이 있습니다!
정갈한 맛, 깊은 손맛이 느껴지는 향적원입니다.

*Richness like autumn's harvesting!
The cleanness is realized in the high cool places of Sunchang!
Our efforts do not stop even in a soysauce crock!
Hyang Juk Won lets you feel pure and rich tastes.*

 향적원(순창전통고추장민속마을)

전북 순창군 순창읍 백산리 민속마을 265-53
265-53 Baeksanri (Folk Village), Sunchang, Jeonbuk, Korea
Tel. 063. 653. 3997 Fax. 063. 653. 3990
고객만족센터 080. 653. 3997
입금계좌 : 농협 527-02-133593 예금주 : Kwak Sang-young
Bank Account No. Nonghyup 527-02-133593 Holder's Name : Kwak, Sang-young