



CONTENTS

- 05 초대의글 | Greeting
- 06 환영사 | Welcome Message
- 07 축사 | Congratulatory Message
- 08 행사개요 및 프로그램 | Overview & Program
- 09 사전등록 입장 안내 및 경품 이벤트 | Event
- 10 행사장 배치도 | Floor Plan
- 12 참가업체 리스트 | Exhibitors List
- 14 푸드쇼 | Food Show
- 15 캐리커처 이벤트 | Caricature Event
- 16 컨퍼런스 프로그램 | Conference Program
- 17 참가업체 소개 | Summary of Exhibitors

농수축산물과 2차, 3차산업의 융복합산업으로 미래비전 제시
2019 6차산업제주국제박람회에 오신 것을 환영합니다.



고성보 교수

6차산업제주국제박람회가 오는 2019년 10월 12일부터 10월 14일까지 3일간 “6차산업, 가치와 미래를 더하다”라는 주제로 제주국제컨벤션센터에서 개최됩니다.

제주특별자치도가 주최하고 제주농업농촌6차산업화지원센터, (주)제주국제컨벤션센터, 제주의소리, 제주CBS가 공동 주관하는 이번 박람회는 국제자유도시가 지향하는 제주형 지역특화 산업을 개발하고, 청정제주 6차 특화산업의 우수성을 알리며, 제주지역 경쟁력 제고를 통한 고부가가치 산업 발전의 디딤돌이 될것을 목표로 하고 있습니다.

올해 처음 개최되는 6차산업제주국제박람회는 9개국 100개 기업에서 145부스가 전시 및 컨퍼런스, 구매상담회와 각종 체험프로그램 등이 진행될 것입니다.

아무썩록 많이들 오셔서 6차산업제주국제박람회를 즐기고 좋은 추억을 만드시길 바랍니다.

고성보
6차산업제주국제박람회
조직위원장

안순화
6차산업제주국제박람회
조직위원장

지은성
6차산업제주국제박람회
조직위원장

6차산업 제주국제박람회 '파밍플러스 제주페어'에
함께 해주시는 모든 분을 환영합니다.



6차산업의 가치와 미래를 국내·외에 알리기 위해 힘쓰시는 6차산업제주국제박람회 조직위원회 고성보·안순화·지은성 공동위원장님을 비롯한 관계자 여러분께 감사드립니다.

박람회에 참여하는 전 세계 9개국 100개 기업·기관·업체와 관광객 여러분께도 고마운 마음을 전합니다. 인류의 생명산업인 농업은 고령화와 시장개방 확대로 쉽지 않은 길을 가고 있습니다. 한편으로 과학기술의 발전, 삶의 질을 중시하는 라이프 스타일의 확산, 음식 및 전통문화에 대한 관심 증가로 새로운 기회의 문도 열리고 있습니다.

농업과 농촌에 창조적 아이디어가 융합된 6차산업은 소득증대, 일자리 창출과 농촌경제 활성화의 원동력이 될 것입니다. 농업과 농촌이 지닌 가치에 대한 믿음과 공동체의식을 가지고 함께 도전하고 노력하면 지속가능한 농업과 농촌을 일궈갈 수 있을 것입니다. 호주, 캐나다, 중국 등 해외 빅바이어가 직접 참여하는 구매상담회에 국내·외 관련 산업 종사자들의 관심이 크다고 들었습니다. 서로 상생하며 원하는 성과를 거두시기를 기원합니다. 글로벌 전문가들이 지식을 공유하고 지혜를 모으는 컨퍼런스에도 많은 관심을 가져주시기 바랍니다. 도민과 관광객 여러분은 다양한 전시와 체험 프로그램을 통해 6차산업에 한 걸음 더 가까이 다가 가면 좋겠습니다.

이번 박람회를 통해 국내·외 6차산업 관련 주체들이 튼튼한 네트워크를 형성하고, 이를 기반으로 한 단계 더 도약하는 귀한 계기가 되기를 바랍니다. 제주도정은 지속가능한 농업·농촌을 향한 여러분의 한 걸음 한 걸음을 변함없이 응원하겠습니다.

감사합니다.

원희룡

원희룡
제주특별자치도 도지사

존경하는 도민 여러분, 그리고 세계인의 보물섬 제주를
찾아주신 국내외 6차산업 관계자 여러분 모두 환영합니다.



6차산업의 가치와 미래를 국내외에 알리는 '6차산업제주국제박람회-파밍플러스 제주페어 (Farming+@JEJU Fair)' 개최를 진심으로 축하드립니다. 이번 국제박람회 준비에 수고를 아끼지 않은 신 고성보 조직위원장님을 비롯한 제주CBS·제주의소리·제주6차산업지원센터·제주국제컨벤션센터 등 4개 기관 공동조직위에도 축하와 격려의 말씀을 전합니다.

'6차산업, 가치와 미래를 더하다'를 주제로 한 이번 박람회는 세계 9개국 100여 곳 기업·기관·경영체에서 140여개 부스가 참여해 6차 산업과 농업·농촌의 새로운 가치를 창출하고, 미래 성장산업의 선도적 역할을 확인하는 자리입니다. 이번 박람회는 무엇보다 6차산업을 핵심가치로 열리는 국내 최초의 6차산업 국제페어이고, 청정제주에서 열린다는 매우 특별한 의미를 담고 있는 자리입니다.

제주는 청정이미지와 FAO세계중요농업유산인 제주밭담, 유네스코 자연과학분야 3관왕이라는 브랜드 가치를 보유하고 있어 6차산업의 최적지로 평가받고 있습니다. 그런 제주에서 개최하게 돼 더욱 큰 감동을 선사할 것입니다. 흙은 순수함, 정직함, 고결함의 표상입니다. 우리의 선조들은 흙을 근원으로 하는 삶을 살았습니다. 왕조 시대 때도 친경(親耕)이라 하였고, 임금이 농업을 장려하기 위하여 적전(籍田)에 나와 몸소 농사를 짓기도 했습니다. 탐라국 시대의 입춘굿에서도 탐라의 왕이 몸소 쟁기질을 함으로서 농업을 숭상하는 국가정책에 대한 의지를 확실하게 알려왔습니다.

제주도의회도 최상의 6차산업 모델 구축을 통한 제주 농업·농촌의 새로운 가치를 창출하고 미래 성장산업의 선도적 역할을 할 수 있도록 제주도의회도 더욱 앞장서 나가도록 하겠습니다.

이번 박람회의 성공적 개최를 기원하겠습니다. 감사합니다.

김태석

김태석
제주특별자치도의회 의장

행사개요

- 명칭** 6차산업제주국제박람회 / Farming+@JEJU Fair
- 기간** 2019. 10. 12(토) ~ 10. 14(월) [3일간]
- 장소** 제주국제컨벤션센터(ICC JEJU)
- 주최** 제주특별자치도
- 주관** 제주농업농촌6차산업화지원센터 / 제주국제컨벤션센터 / 제주의소리 / 제주CBS
- 후원** 농림축산식품부 / 농협중앙회 / 제주특별자치도 농업인단체협의회 (사)제주특별자치도 귀농귀촌연합회 / 제주사회적경제지원센터
- 주제** 6차산업 가치와 미래를 더하다
- 개최규모** 9개국 106개사 145부스 (해외참가 이탈리아, 호주, 캐나다, 중국(홍콩), 일본, 싱가포르, 태국, 말레이시아)
- 부대행사** 개막식, 환영만찬, 구매상담회, 컨퍼런스, 푸드쇼, 토크콘서트, 캐리커처 이벤트 등

프로그램

일시	DAY 1 10월 12일 (토)			DAY 2 10월 13일 (일)				DAY 3 10월 14일 (월)	
09:00~10:00	등록								
10:00~11:00			구매 상담 회	전 시	푸드 쇼	구매 상담 회	컨퍼 런스	팜투어	
11:00~12:00									
12:00~13:00	전 시	푸드 쇼							
13:00~14:00									
14:00~15:00									개막식
16:00~17:00									
17:00~18:00									
18:00~19:00	공식환영만찬								
19:00~20:00									

사전등록 입장 안내

홈페이지 farmingplus.com 접속 → 참관객 사전등록 → 등록확인 문자 수신 → 현장 사전등록부스에서 출입증 수령

사전등록 경품 이벤트

- 응모기간** 2019. 10. 12(토) ~ 13(일)
- 응모방법** 출입증 수령 후 응모권 제출 ※사전등록자에 한함 / 제세공과금 20% 별도 부담



삼성 갤럭시 탭S6
Samsung Galaxy Tab S6
(1대)



삼성 갤럭시 버즈
Samsung Galaxy Buds
(3대)



델리자아레스토랑 식사쿠폰
Deliia Meal Coupon
(10장)

참관객 경품 이벤트

- 참여기간** 2019. 10. 12(토) ~ 13(일)
- 참여방법** 출입증 수령 후 이벤트부스 방문 ※모든 참관객 대상



무선충전마우스패드



그릴톡



밀폐용기



메가박스 영화쿠폰



부스 번호	업 체 명	부스 번호	업 체 명
A1	오드린&베베마루	A28	태경 F&B
A2	농(주)소세골농장	A29	고도리외아너리
A3	로운	A30	(주)이장남닷컴 / 시래기연잎밥
A4	공식품 영농조합법인	A31	공골식품영농조합법인 / 봄초여농업회사법인(주)
A5	(주)산재인 농업회사법인	A32	공주알밤홍보판매장
A6	세종한과	A33~A34	농업회사법인 금산흑삼(주)
A7	(주)농업회사법인 다올농원식품	A35	한도라지영농조합법인
A8	꽃차 하늘바라기	A36	금산인삼협동조합
A9	아름다운영농조합법인 생강미인	A37	하네뜨
A10	강화섬김치	B1	제주생뽀
A11	농업회사법인 (주)콩세알	B2	제주분초협동조합
A12	농업회사법인 (주)태기산 아침의새소리	B3	농업회사법인 제주외아너리 유한회사
A13	(주)금돈 돼지문화원	B4	제주 서부권 수놓음 마을행복센터 서귀포시 구역리
A14	하심정 황성덕덕 발효전문기업	B5	제주 서부권 수놓음 마을행복센터 서귀포시 서광서리
A15	(주)강원백운산삼농원	B6	제주 서부권 수놓음 마을행복센터 제주시 저지리
A16	바른농산물 바농	B7	제주 서부권 수놓음 마을행복센터 제주시 협재리
A17	서원당	B8	제주 서부권 수놓음 마을행복센터
A18	농업회사법인 (주)장수식품	B9	(주)마사플래닛
A19	(주)에이치씨바이오텍	B10	초하루
A20	싱켄하우스	B11	제주담음 더불어 주식회사
A21	(주)오복아시골가자 농업회사법인	B12~B14	루카 붉은콩 프레스디아 까르미나노 말린 무화과 프레스디아 제주민속식품, 사월의평
A22	봉동생강마을	B15	김인순의 허니제주
A23	임실치즈마을 (사)임실N치즈6차사업단	B16	미래에코시스템연구소
A24	농업회사법인 (주)콩새미		
A25	강진도깨비농장		
A26	천사의땅 영농조합법인		
A27	거문도해풍숙 영농조합법인		

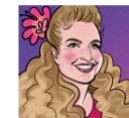
부스 번호	업 체 명	부스 번호	업 체 명
B17~B19	푸른공방주 티베르 계곡 상류 훈제 빈산토 프레스디아 루카 붉은 콩 프레스디아	C22	농업회사법인 (주)심터
B20	제주테마농산	C23	농업회사법인 (주)제주자연식품
B21	한라산식품	C24	플개협동조합
B22	농업회사법인 (주)제주향	C25	농업회사법인 (주)아침미소
C1	농업회사법인 유진팜(주)	C26	한라산아래갯마을 영농조합법인
C2	농업회사법인 시루에 담은 꿈 주식회사	C27	(주)제키스
C3	주식회사 에버그린	C28	제주삼다알로에 영농조합법인
C4	농업회사법인 즐거운 주식회사	C29	황칠농포 영농조합법인
C5	제주전통한과 도솔천	C30~C31	농협중앙회
C6	농업회사법인(주)김경숙해바라기	C32	한기림JK(약백도라지연구소)
C7	느티나무	C33	태양수출 영농조합법인
C8	(주)태반의땅 제주	C34	제주한스애고팜
C9	굴항영농조합법인	D1	(주)대한부티산업진흥원
C10	(주)휴림	D2	고사리숲 농업회사법인주식회사
C11	농업회사법인 (주)캔디원	D3	영농조합법인 산새미
C12	제주축협 유기공공장	D4	(주)제주인디
C13	(주)제주마미	D5	방림원
C14	남남제주	D6	제주시산림조합 임산물유통센터
C15	탐라원	D7	양춘선식품
C16	농업회사법인 주식회사 한라종합식품	D8	사회복지법인 평화의마을 제주맘
C17	하호살롱협동조합	D9	제주물마루된장학교 영농조합법인
C19	(주)농업회사법인 올레산아초	D11	제주씨앤에프
C20	영농조합법인 제주다	D12	(사)제주특별자치도 농어촌체험휴양마을협의회
C21	(주)제주자연초농업회사법인	D13	한라여성새로일하기센터
		D14	어촌센터
		D15	제주특별자치도 마을활성화지원기관협의회
		D16	제주 마을기업협회

일시	10월 12일 (토)	10월 13일 (일)
10:00~11:00		
11:00~12:00		푸드쇼3-강창건 셰프 다금바리 마스터 셰프 갈라쇼
12:00~13:00		
13:00~14:00		푸드쇼4-윤미월 선생 제주산 옥돔과 백김치 소스를 이용한 쿠키쇼
14:00~15:00		
15:00~16:00	푸드쇼1-김소봉 셰프 제주 딱새우 및 돼지고기를 이용한 쿠키쇼	푸드쇼5-해녀의 부엌 해녀가 들려주는 해산물이야기
16:00~17:00	푸드쇼2-토크콘서트 이탈리아 슬로푸드 프레시디아 세 농가로부터 듣는 지역공동체와 특산물이야기	

세계작가 캐리커처 작품시연

일시 2019. 10. 12(토) 오후 2~5시까지
대상 캐리커처에 관심있는 일반인 또는 학생
내용 세계 유명 미술/캐리커처 작가들의 제주 초청(미국, 벨기에, 오스트리아, 홍콩, 일본 등) 제주도 도민들에게 다양한 캐리커처 작가들의 작품을 만나는 아주 특별한 기회

참여작가 소개



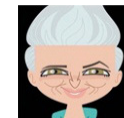
미국
Erin Goedtel

인디애나 주립대 디자인 대학원 졸업
 현, Erin Goedtel Productions 대표
 현, Caricatures by Erin & Company 대표



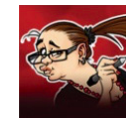
미국
Damon Renthrope

미국, 샌디에고 출신
 일러스트 그래픽 캐리커처작가
 세계 10인 캐리커처 작가상 2017 & 2018



오스트리아
Birgit Vlk

오스트리아 빈 Künstlerische 미술학교 졸업
 2016~2019년 유럽컨벤션 다수 수상
 현, 3D 캐리커처 작품 제작활동
 현, 라이브캐리커처 작가로 활동



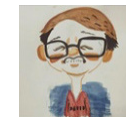
벨기에
Liesbeth Beckers

그래픽 디자인 대학원 졸업
 현, Leesbat art 대표
 현, 그래픽, 일러스트, 디자인, 캐리커처 작가로 활동



홍콩
Van Wan

순수미술 전공미술교육 전문작가
 현, 일러스트, 캐리커처 작가로 활동



홍콩
David Wong

2015년 싱가포르 컨벤션 재미있는 작품상 2등상 및 3D 작품상 2등상 수상
 현, 캐리커처 교육활동 및 라이브 파티캐리커처 작가로 활동



말레이시아
Sky Yong

현, 종합예술회사 Sky Work Studio 대표
 현, 만화, 캐리커처, 그래픽디자인, 애니메이션, 벽화작가로 활발한 활동



대한민국
우연이

홍익대학교 예술대학원 교수역임
 국제 캐리커처협회 한국지부장
 한국관광공사 초대작가
 세계 캐리커처 대회 대상(스피드부문)

10월 13일 (일)		
09:00-18:00	등록	1층 등록데스크
10:00-10:50	컨퍼런스 개회식 및 기조강연	
	컨퍼런스 개회식 기조강연 : 농정의 틀, 이렇게 바꾸자 - 국민총행복과 농정패러다임의 전환 (박진도, 대통령직속 농어업·농어촌 특별위원회 위원장)	
11:00-12:10	세션1 : 6차산업의 트렌드와 전망 좌장 : 고성보(제주대학교 교수)	
	발표1 : 소비트렌드와 6차산업의 기회 (이혜정, (주)이마트그룹/SSG푸드마켓 청담점 점장) 발표2 : 6차산업 브랜드화로 가치를 더하다 (윤미월, 식품명인 제66호)	
12:10-13:20	오찬 및 커피브레이크	델리지아(3F)
13:20-15:00	세션2 : 6차산업 사업화와 마케팅 전략 좌장 : 강숙영(경기대학교 교수)	
	발표1 : 효과적인 다채널유통채널 구축전략 (허성문, SPC GFS 과장)	
	발표2 : 6차산업식품의 해외수출 전략 (월슨 캄, 캐나다 MTI 대표)	
	발표3 : 생명과학과 지역자원을 통한 6차산업상품 개발 (이중우, 미래에코시스템연구소 대표) 발표4 : 이탈리아 6차산업화의 근간: 지역 공동체 문화와 특산물 (정상신, 이탈리아 문화예술연구가)	
15:00-15:20	커피 브레이크	
15:20-17:30	세션3 : 6차산업 국내외 선진사례 좌장 : 김종덕(국제슬로푸드한국협회 회장)	
	발표1 : 농업과 관광의 교류시설, 슈슈팜 (야마구치 나루미, 일본 슈슈팜 대표)	
	발표2 : 역내 소멸위기 붉은 공을 활용한 지역 활성화 (마르코 델 피스토이아, 이탈리아 루카 붉은공 프레시디엄 코디네이터)	
	발표3 : 지역공동체를 활용한 굴향과줄의 상품화 (오화자, 굴향영농조합법인 대표)	
	발표4 : 6차사업을 통한 마을활성화 (심장섭, 임실치즈마을 사무국장) 발표5 : 도시 6차산업 홍보관: 상생상회 (김원일, 슬로푸드문화원 원장)	

Farming⁺ @JEJU Fair

6차산업제주국제박람회

참가업체 소개
Summary of Exhibitors



오드린 & 베베마루

Booth No. **A1**

대표 | 박천명
연락처 | 043-742-4729
전시품목 | 오드린와인

주소 | 충청북도 영동군 황간면 남성동3길 4-14
E-mail | bebewine@naver.com

충북 영동은 수려한 풍경이 매혹적인 곳입니다. 그로 인해 달조차 머물다 간다는 한천팔경중 제1경 '월류봉'이 있습니다. 높이는 400.7m로 높지는 않으나 깎아지른 절벽 월류봉 아래로 흐르는 초강천 상류가 휘감아 도는 수려한 자태를 뽐내는 곳입니다. 월류원 와이너리는 이처럼 아름다운 월류봉 자락에서 1974년 포도재배를 시작해 3대째 가업을 이어가고 있는 포도명가입니다. 1대 경영주는 포도재배의 기본을 확립하였고, 2대 경영주 박삼수 회장은 월류원을 포도명가의 반열에 올려 놓았습니다. 3대 경영주 박천명 대표는 미래성장동력을 와인으로 잡고 한국와인의 세계화의 가치를 올리고 2015년 7월 월류원이라는 와이너리를 창립하였습니다. 한국와인의 가치를 알리고 있습니다.

인증 취득현황

- | 국제표준인증 ISO22000 취득(2018.10), 농촌융합산업 사업인증(농림축산식품부)
- | 국제, 국내 와인주류 품평회 30여차례 수상(대한민국주류대상 3년 연속 대상 수상, 우리술품평회 과실주부문 우수상 등)

농(주)소세골농장

Booth No. **A2**

대표 | 권미아
연락처 | 043-423-5417
전시품목 | 유기농아로니아농축과립, 발효마늘

주소 | 충청남도 단양군 어상천면 석교2길 64-12
E-mail | wjdcp11@daum.net

2013년 농업회사법인 설립. 영농 후계자 가족이 함께하는 유기농업을 기반으로 한다. 농장에서 생산한 유기농산물을 주 원료로 발효와 숙성 기술을 개발했다. 섭취가 편리하고 흡수가 잘 되는 유기농 발효마늘환, 유기농 아로니아 농축과립, 유기농 아로니아 발효마늘 등을 유기농 가공 식품으로 생산 판매하고 있다. 15년 동안 유기농업을 지속했고, 유기농 가공식품을 생산해서 농림식품부 장관상 3회, 국무총리 표창 등을 수상했다. 농식품부와 중소기업청이 선정한 농공상 융합 중소기업, 농촌 융복합 산업 인증 기업이다. 코레일 찬들마루, 안테나샵, 서울시 상생상회 등에 입점하여 직접 판매하고 있다.

Establishment of Agricultural Company Corporation in 2013. My company is based on organic farming with family members of farming successors. It has developed fermentation and aging technology as the main raw material for organic produce produced by farms. Organic fermented garlic, organic aronia concentrate, and organic aronia fermented garlic are produced and sold as organic food products. It continued its organic farming for 15 years and won three awards for agriculture and food minister awards and a prime minister's citation for producing organic processed foods. we were selected by the Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs and the Small and Medium Business Administration as agricultural, industrial, and rural convergence industrial certification companies. It is selling directly at KORAIL's Chandel Maru, Antenna Shop, and Seoul City's Sangsaeng Sanghoi.

로운

Booth No. **A3**

대표 | 김태권
연락처 | 043-651-3336
전시품목 | 비누, 치약, 헤어세제, 기초화장품, OEM/ODM

주소 | 충청북도 제천시 수산면 옥순봉로 815
E-mail | 21eco@naver.com
URL | www.yakcholife.com

자연천연 원료를 활용하여 자연친화적이며 환경친화적인 제품제조를 하고 있으며, 특히 자연 유래성분을 특화한 화장품 및 특화제품 개발에 역점을 두고 있습니다. 특히 20년간 축적된 경험을 바탕으로 끊임없는 연구기술개발을 통한 경쟁력있는 제품생산과 철저한 사후관리 등의 기본기에 충실하고 있습니다. 이와 병행하여 OEM, ODM 제조라인을 운영하고 있습니다.

We use natural natural raw materials to manufacture products that are eco-friendly and environmentally friendly, and we are particularly focusing on developing cosmetics and specialized products that specialize in nature-derived ingredients. In particular, based on 20 years of accumulated experience, we are faithful to the basics of competitive product production and thorough follow-up through continuous research and technology development. In parallel, we operate OEM and ODM manufacturing lines.

공식품 영농조합법인

Booth No. **A4**

대표 | 공계순
연락처 | 043-542-0633
전시품목 | 참기름, 들기름, 들깨카라멜, 들깨크런치

주소 | 충청북도 보은군 마로면 사여길 82-6
E-mail | 5c5@daum.net

정성을 다하는 전통식품 전문 브랜드 공식품 영농조합법인은 한국 고유의 전통 방식에 ISO9001의 품질경영시스템을 접목 하여 위생적이고 과학적으로 생산하고 있으며 프리미엄 웰빙 식품을 지향합니다. 또한, 행정자치부 선정 우수마을기업으로 지역의 친환경 농산물을 원재료로 사용함을 원칙으로 하며 지역주민에게 일자리를 제공하고 이윤의 일정부분은 어려운 이웃과 사회적 소외계층을 돕는 것으로 환원합니다.

- | FDA : 미국 식품 의약품국 식품검사 및 시설등록 완료
- | ISO 9001 인증 획득
- | Hit 500 : 소비자 및 중소기업청이 뽑은 대한민국 Hit 상품
- | 행정안전부 선정 우수마을기업
- | 도지사 인증 충북우수 농특산물
- | 농림축산식품부 인증 6차산업 사업자

(주)산채인 농업회사법인

Booth No. **A5**

대표 | 백훈이
연락처 | 044-866-8782
전시품목 | 표고버섯 및 버섯가공품

주소 | 세종특별자치시 금남면 금천1길 59 2층
E-mail | baekws2@naver.com
URL | www.sanchaein.com

「산채인, "산에서 채소를 키우는 사람들"입니다. 표고농업을 주업으로 30여년간 농업에 전념하여 2014년 (주)산채인 농업회사법인으로 체계를 갖추었습니다. 표고버섯과 목이버섯을 주생산품으로 키우며 자연과 지구를 지키는 자연주의 농업으로 친환경 무농약 인증을 하고 있습니다. 산채인 브랜드와 버섯정원 브랜드 2개의 라인을 운영 중이며 표고버섯, 목이버섯, 양송이버섯, 느타리버섯, 새송이버섯, 팽이버섯 등을 모두 유통하고 있습니다. 모두 친환경 무농약재 배를 하는 농가와 계약재배 하여 믿고 드실 수 있는 좋은 농산물입니다. 국내산표고배지를 대한표고협동조합을 통해 국내에서 직접 공동 제조하여 농가에 공급하고 농가에서 생산한 표고버섯을 매입하고 유통하는 one to one system을 구축하였습니다.

"Sanchaein, "People who grow vegetables in the mountains." I devoted myself to agriculture for 30 years under the leadership of shiitake farming and established a system as an agricultural company corporation in 2014. We grow shiitake and throat mushroom as the main products and are certified as eco-friendly, non-agricultural-free with natural farming methods that protect nature and the earth. We operate two lines of live and mushroom garden brands and distribute shiitake, mushroom, mushroom, mushroom, oyster mushroom, budae mushroom, and enoki mushroom. These are all good agricultural products that you can trust by re-creating contracts with farmers who ship environmentally friendly, non-agricultural and pharmaceutical products. We have established one to one system by which we jointly manufacture and supply domestic marker badges to farmers through the Korea Register of Labeling and purchase and distribute shiitake mushrooms produced by farmers.

세종한과

Booth No. **A6**

대표 | 김숙영
연락처 | 044-863-5731
전시품목 | 울금한과, 구절초한과

주소 | 세종특별자치시 전통면 농노장길 106-24
E-mail | jdbsky@naver.com
URL | www.sejong-hg.com

저희 「세종한과」에서는 예부터 귀한 약재로도 쓰이던 울금(강황)을 사용하여 고유한 향과 고소한 울금한과를 개발하였으며, 은은한 향과 깊은 맛을 내는 구절초한과, 지역 특산물인 복숭아를 이용한 복숭아조청 등 다양하고 건강한 먹거리를 가공, 생산하는 농산물 가공전문업체입니다. 또한 체험프로그램을 함께 진행하며 농업, 농촌의 중요성을 알려 나가고 있습니다.

We, Sejong Hangwa, provide authentic, Korean traditional confectionery, Hangwa, under the name of the brand "Jeongdameun Haehwasu", using healthy farm products processed and made in Sejong-city, Korea. We make peach-grain syrup bu using our local speciality fruit, peaches, and also Korean traditional confectionery, Hangwa, that especially features a special flavor from a tumeric which is also known as a valueable medicinal plant from old items, without a strong flavor.

(주)농업회사법인 다올농원식품

Booth No. **A7**

대표 | 안경애
연락처 | 055-574-3884
전시품목 | 참죽장아찌

주소 | 경상남도 의령군 지정면 함의로9길 9
E-mail | chamgajuk@naver.com

(주)농업회사법인 다올농원식품은 친환경농산물(무농약인 참죽(가죽)나무순)으로서 고추장장아찌, 간장장아찌, 고추장부각(자반)을 생산, 판매하고 있으며 수년간 경험과 노하우를 바탕으로 고객께서 원하는 제품 만들기에 총력을 기울이고 있으며, 건강하고 안전한 식품문화 발전에 이바지 하고 있습니다. 또한, 전통참죽장아찌와 부각은 이미 많은 고객들로부터 극찬을 받고 있습니다. (주)농업회사법인 다올농원식품에서는 우리 가족이 먹고 즐긴다는 생각으로 안전하고도 맛있는 먹거리 식품을 만들어 고객감동을 드리고자 최선을 다하고 있습니다.

Daolfamfood co., ltd. has used environment-friendly agricultural products (chemical-free) in Chamjuk (porridge) Sprout to produce and sell Jangacchi (pickled vegetables), Ganjang (soy sauce) Jangacchi (pickled vegetables), and Gochujang (hot pepper paste) Bugak (fried kelp), and on the basis of several years of experience and know how to focus on making products desired by customers, and the company has contributed to the advancement of healthy and safe food culture. Furthermore, Traditional Chamjuk Jangacchi (pickled vegetables) and Bugak (fried kelp) have already been highly praised from many customers. Daolfamfood co., ltd. is doing its best to bring customer inspiration with the safe and tasty food product with the thought of having our family members to eat and enjoy the products.

꽃차 하늘바라기

Booth No. **A8**

대표 | 윤정자
연락처 | 055-271-2285
전시품목 | 꽃차, 꽃코디얼(꽃시럽), 천연벌꿀

주소 | 경상남도 창원시 마산합포구 진북면 대평안길 76
E-mail | dark1725@hanmail.net

- 대통령 표창 수상!
- 2대가 함께 하는 유기농 수제 덕음 꽃차 브랜드
- 3味が 있는 꽃차 : 눈으로 마시고, 코로 마시고, 입으로 마시는 꽃차
- 3無 꽃차 : 無카페인, 無설탕, 無첨가제

- Receive a presidential citation
- Use organically-grown flowers as its main ingredients
- Hand-made flower tea that is roasted five times in an iron pot in a traditional way
- Keep the flower's own flavor, color and fragrance
- No 3 things Tea : No Caffeine, No Caffeine, No additiv

강화섬김치

Booth No. **A10**

대표 | 김경호 주소 | 인천광역시 강화군 선원면 시리미로 237번길 1
연락처 | 032-932-0030 E-mail | khbjk0030@nate.com
전시품목 | 절임배추, 포기김치, 순무김치, 깍두기

강화섬김치는 역사와 자연이 숨 쉬는 강화도에서 엄격하고 청결한 위생관리와 정성스럽게 우리 농산우로만 김치를 만들어보자는 신념으로 세워졌습니다. 기름진 토양과 신선한 해풍의 자연조건을 갖춘 강화도에서 특유한 맛과 뛰어난 향을 가진 강화순무로 순무김치, 순무물김치를 생산하고 있으며, 신선한 배추와 단맛나는 무채를 버무려 만든 강화섬 포기김치, 백김치, 총각김치와 파 김치 등 다양한 김치의 맛을 실현하기 위해 끊임없는 연구와 제품 개발에 매일 노력하고 있습니다. 또한 김치를 제조할 때 음악방송을 통해 강화섬김치라고 명명하여 즐겁고 안전한 맛있는 제품들을 소비자들에게 공급하여 좋은 평가를 받고 있습니다. 2019년 5월부터는 발효 김치를 홍콩에 수출하면서 김치의 본가로서 자리매김을 하게 되었습니다. 앞으로도 강화섬김치는 순수 국내산 재료를 이용하여 더 좋은 김치를 만드는데 앞장서겠습니다.

Kanghwasumkimchi is founded with strong belief to make kimchi from local crops which produced under strict progress and sanitary controlled. Kanghwasumkimchi produces in Ganghwa-gun where has fertile soil and fresh sea breeze to make 순무김치 and 순무물김치 with unique tasted and distinguished flavored Ganghwa-turnip. Kanghwasumkimchi keep studying to make diverse taste kimchi such as Ganghwasum kimchi (hangul: pogi kimchi), white kimchi (hangul: Baek-kimchi), whole radish kimchi (hangul: Chonggak-kimchi) and green onion kimchi which made of fresh local Korean cabbage and local sweet shredded radish. Also Kanghwasumkimchi named kimchi as "Ganghwa-Song-kimchi" in broadcast music program to gives positive impact to consumer and of course receive good evaluation from them. From the May in 2019 Kanghwasumkimchi starts exporting fermented kimchi to Hong that enhance its reputation in the world. Kanghwasumkimchi always do make an effort to make high kimchi quality using local crops.

농업회사법인 (주)콩세알

Booth No. **A11**

대표 | 서정훈 주소 | 인천광역시 강화군 양사면 배우개길 69번길 27-13
연락처 | 032-932-5584 E-mail | kong03al@hanmail.net
전시품목 | 고추장, 된장, 조선간장, 고구마묵

2006년, 콩세알은 강화도 북단의 농촌지역에 사회적으로 설립되어 고령화되고 취약해진 농촌현실의 문제들을 적극적으로 해결코자 하였습니다. 이후 직영 농장운영, 친환경농업 보급, 농산물 가공을 통한 취약계층 일자리를 창출, 도농교류 확대, 소농지원 및 귀농지원, 장애인과 함께하는 '사회적농업' 등 다양한 분야에서 농촌 활성화에 기여하고 있습니다. 국내최초로 화학첨가물 무첨가 방식과 전통가마솥 방식으로 두부류를 만드는데 성공하여 지역 소비자들에게 공급하기 시작했습니다. 이어 2012년에는 최초로 논지엠오 현미유로 튀긴 무첨가 국산콩 유부를 개발하여 한살림 생협에 공급하기 시작했으며, 콩비지, 콩죽, 튀김두부, 단단한두부, 몽골이두부 등 국산콩재료에 무첨가 방식으로 제조한 안전하고 맛있는 제품들을 소비자들에게 공급하여 좋은 평가를 받고 있습니다.

KONGSEAL Inc is social enterprise that supports rural community where faced on problems such as aging population and other rural issues. KONGSEAL Inc is established in 2006, northern province of Ganghwa-gun, Incheon. KONGSEAL Inc contributes the development of rural area in various field; Manage their own farm, Contribute environment-friendly agriculture, Open job market by producing agriculture product, Enlarge the relationship between Urban-Rural, Support small/return farmers, Promote 'social agriculture' with disabled people etc. KONGSEA, Inc has the 1st success in Korea to make TOFU with Korean oriental iron pot (hangul: gamasot) with no food additives contained and then start supplying it to local consumers. In 2012 KONGSEAL, Inc also has the 1st success in Korea to make non-food additives contained LOCAL FRIED TOFU which fried with Non GMO Brown rice oil and then start distributing to Hansalim living cooperative association where well-known store to carry organic product to customers. Furthermore, by producing non-food additives product such as Pureed Soybean Soup (hangul: kong biji), bean soup, fried tofu, hard tofu, Lumpy tofu etc. KONGSSEAL Inc keep establishing their credibilities and gain good reputation from consumers.

농업회사법인 (주)태기산 아침의새소리

Booth No. **A12**

대표 | 오금택 주소 | 강원도 횡성군 둔내면 경가로구두미1길 93-15
연락처 | 033-345-5745 E-mail | ohgt1917@naver.com
전시품목 | 감귤식초

안녕하십니까. 농업회사법인(주)태기산 아침의새소리 대표이사 오금택 인사드립니다. 우리회사는 2014년 1월 14일에 설립하였으며 태기산700고지 청정지역에서 유기농법으로 재배한 무와 도라지를 가공 및 판매하는 기업입니다. 어렸을 적 할머니께서 몇 날 며칠을 가마솥에 고아서 만들었던 옛 추억을 더듬어서, 인류 건강의 적이 되어버린 미세먼지와 황사 먼지에 망가진 호흡기질환을 예방 치료하는데 일조를 하고자 개발하여 생산에 이르게 되었습니다.

Hello, My name is Guem-Take Oh, and I'm the president of Agricultural Corporation, The Song of A Bird in the Morning From Mountain Taegi Inc. Our company was established on January 14th, 2014. We process and sell radish and balloon flower root grown organically in a clean area of 700 highlands at Mt. Taegi. Looking back at the old memories when my grandmother and I spend a few days in front of a cauldron, I now would like to help prevent and cure the respiratory diseases caused by fine dust and yellow dust that have become enemies of human health through developing and producing our products.

(주)금돈 돼지문화원

Booth No. **A13**

대표 | 장성훈 주소 | 강원도 원주시 지정면 월송리 130
연락처 | 070-7708-1356 E-mail | beads695847@naver.com
전시품목 | 한돈곰탕, 돈육포

97년부터 돼지 육종사업에 집중하여 전문성을 보유하고 있으며 한국형 육종개량을 통하여 소비자에게 맛있는 돼지고기를 "농장에서 식탁까지" 생산에서 2차 가공 및 축산관광형 테마파크를 조성하여 소비자가 보고, 체험하고, 먹고, 즐기는 6차산업 융복합 사업을 국내 최초로 운영하고 있다. 전농장, 가공, 포장, 판매의 모든 공정을 HACCP인증 및 우수종돈장 인증, 우수유전자 인증 등 기술력에 대하여 검증되었으며, 우수한 품종과 오랜 기간의 노하우가 담긴 사육방식을 통하여 마블링 지수가 높은 맛있는 돼지고기를 생산하여 신지식농업인장, 한국양돈대상, 농어업대상을 수상하였다. 소비자에게 안전과 신뢰를 바탕으로 맛있는 돼지고기와 가공식품을 만들기 위해 최선을 다하고 있다.

We have profession in pork breeding enterprise since 1997, and through a Korean breeding improvement provide delicious pork to customers "from farm to dining table", made a theme park for customers to watch, experience, taste, and enjoy from production to secondary processing as a 6th convergence business ran for the first time in the country. All farms are verified on processing, packaging, selling by HACCP certification, excellent breeding pig certification, excellent DNA certification, etc with technology, and was awarded with advanced ideas agriculture stamp, Korean pig raising grand prize, agricultural and fisheries grand prize through breeding with expertise of superior breed and long time know-how, producing delicious pork with a high marbling number. We are doing our best to provide delicious pork and processed food to the customers based on safety and trust.

하심정 황성더덕 발효전문기업

Booth No. **A14**

대표 | 최기종
연락처 | 033-345-2349
전시품목 | 발효흑더덕진액, 황도라지진액

주소 | 강원도 황성읍 화성로 20-1
E-mail | cgj8579@naver.com

황성인삼농공단 하심정은 강원도 황성에서 직접 재배해 수확하고 있다. 6차 산업인증업체로서 더덕연구와 도라지에 주력하고 있다. 발효하여 만든 발효더덕과, 발효도라지를 통해 각종 건강식품과 음료를 만들고 있다. 더덕과, 도라지를 발효함으로써 영양성분은 높게 나타난다. 나는 농부로서 건강한 농산물을 재배한다. 정직하게 제품을 만들고, 신뢰 제품, 신뢰 제품, 구매 가능한 제품을 만든다. 황성인삼영농협 하심정입니다.

Ha Shim-jung of the Hoengseong Insam Farm Corporation Complex is cultivated and harvested directly from Hoengseong, Gangwon Province. As a sixth industrial certification company, it is focusing on Deodok research and balloon flower products. We are making various health foods and beverages through fermented red bean paste and fermented balloon flower roots. The nutrient content is high by fermentation of dud and balloon flower roots. I grow healthy produce as a farmer. To make products honestly, to make trust products, to trust products, to buyable products. I'm Ha Shim Jung of Hoengseong Insam Farm Corporation



바른농산물 바농

Booth No. **A16**

대표 | 장선재
연락처 | 010-6434-2359
전시품목 | 약도라지청, 잣

주소 | 강원도 홍천군 양지말길11
E-mail | surjje333@hanmail.net

저희 '바농'은 2007년 5월 건강하고 깨끗한 삶을 살고자 귀농하였습니다.

'벌레가 살 수 있는 땅에 농사를 짓자' 라는 취지에 맞게 우리나라 기후에 최적화된 재래종 산나물, 더덕, 도라지, 표고등을 친환경, 유기농 인증을 받아 재배하고 있으며, 현대사회의 문제인 미세먼지에 대응 하는 상품으로 도라지가루, 도라지농축액, 도라지정과, 도라지차 등을 직접제조 가공하여 좋은품질의 농산물과 가공품을 소비자들에게 저렴하게 제공하고 있습니다.

서원당

Booth No. **A17**

대표 | 김봉현
연락처 | 070-4177-4157
전시품목 | 참기름, 들기름, 생들기름

주소 | 강원도 원주시 신림면 신림항동로 174
E-mail | gatoil@seowondang.kr

좋은 양념은 보약과 같습니다

서원당은 국산 100% 참기름, 들기름, 생들기름 제조업체입니다. 우리의 입맛을 돋우는 전통식품이며, 천연 조미료인 서원당 제품은 맛과 향을 넘어서 소중한 나와 가족의 건강까지 책임지는 건강한 양념을 만들자는 서원당의 마음입니다. 왜? 강원도 깨인가? 깨는 일교차가 커야 그 맛과 향이 풍부합니다. 한국의 강원도는 일교차가 크며 청정지역으로 알려져 있습니다. 그래서 강원도의 깨가 최상품으로 인정받고 있습니다. 서원당은 강원도 청정지역에서 재배된 깨만을 사용합니다.

Good condiment is similar to restorative

Products from Seowondang are from nature that stimulate your appetite while improving you and your family's health beyond tastes and flavors. Why Gangwon Province? Sesame and perilla will have rich taste and flavor when grown in an environment with a great differences in daily temperature. Gangwon Province is a such a place so that sesame and perilla from the region is acknowledged as of highest quality. Seowondang uses only sesame and perilla from Gangwon's clean area.

농업회사법인 (주)장수식품

Booth No. **A18**

대표 | 박연자
연락처 | 061-332-9616
전시품목 | 건강식품

주소 | 전라남도 나주시 봉황면 죽황로 9
E-mail | js0105577@naver.com

세상 모든 사람들이 건강해지기를 바라는 진심을 담아 엄선된 재료만을 사용하며 원재료 이외에는 아무것도 첨가하지 않은 (무설탕, 무방부제, 무항산료, 무색소) 100% 천연 건강식품으로 고객건강을 최우선으로 생각하는 기업입니다. 특히 지역 소농가, 고령농가에서 생산된 지역농산물과 나주특산물인 배 그리고 청정지역에서 자란 토종 약초인 가시영경귀를 이용한 제품을 생산함으로써 지역의 특화작물을 활용한 농업의 고부가가치산업에도 일익을 담당하고 있습니다. 또한 FDA, ISO22000, ISO45001 등 국제인증을 획득하여 국제표준에 의한 품질경영과 가시영경귀를 이용한 각종 특허를 취득하는등 기술개발에도 앞장서고 있으며 매년 매출이 급성장하고 있는 미래가 기대되는 기업입니다.

We use only select materials with the sincerity of wanting everyone in the world to be healthy, and we make 100% natural health food products with no sugar, no preservatives, no spices, no color, and we put our customer health first. In particular, we are responsible for the high value-added industry of agriculture that utilizes local specialized crops in the region. We produce products using pear, which are the specialty fruits of Naju, agricultural products from local small and aged farms and thistle, native herbs grown in pristine areas. In addition, we have acquired international certifications such as FDA, ISO2000, ISO45001, and are leading the development of technologies such as implementing quality management by international standards and acquiring various patents using thistle, and are expected to see a rapid growth in sales every year.

싱켄하우스

Booth No. **A20**

대 표 | 현성웅
 연 락 처 | 064-764-4820
 전 시 품 목 | 소시지, 분쇄가공육, 육포, 햄, 살라미
 주 소 | 제주특별자치도 서귀포시 남원읍 신흥로250번길 27
 E-mail | namdong4820@daum.net
 URL | www.싱켄하우스.com

싱켄하우스는 제주에서 친환경(무항생제) 인증 받은 직영농장의 돼지를 재료로 육포와 햄, 소시지, 베이컨, 떡갈비, 살라미 등 20여 가지의 가공식품을 생산하고 있다. 특히, 특허출원중인 안심부위를 통째로 가공해 부드러운 '안심 육포'와 신선한 돼지고기를 장시간 염지 후 숙성해 만든 '제주 생햄' 이외에도 최근 큰 호응을 얻고 있는 '싱켄 슈퍼인 학센' 등을 생산 판매하고 있다.



(주)오복야시골가자 농업회사법인

Booth No. **A21**

대 표 | 문응주
 연 락 처 | 063-533-1380
 전 시 품 목 | 베리담은마옥고, 둥근마즙, 작두콩차, 뽕임가루
 주 소 | 전라북도 정읍시 신덕중앙길 64
 E-mail | 5bokya@naver.com

물맑고 산좋은 정읍에서 웰빙시대 소비자들을 위해 품질 좋고 맛좋은 명품 둥근마를 비롯한 특화작물들을 생산하며 바른 먹거리, 정직한 마음으로 고품질 농식품 개발을 이어가고 있으며, 농촌융복합산업으로 농가소득증대에 기여하고 미래 농업, 농촌을 선도해 가고 있습니다.

We are developing high quality agri-food with right food and honesty and producing specialty crops including high quality rounded yam for well-being era consumers in Jeongeup which has clean water and nice mountain. We contribute to increasing farm income and lead future agriculture with agricultural fusion and convergence industry.

봉동생강마을

Booth No. **A22**

대 표 | 도성진
 연 락 처 | 063-263-3354
 전 시 품 목 | 진하게 짜낸 생강
 주 소 | 전라북도 완주군 봉동읍 서정길 106
 E-mail | gingervillage@naver.com

봉동생강마을은 7대째 250년간 대를 이어 생강농사를 지어오며 고집스럽게 봉동생강의 명성을 지켜온 가문에서 시작한 생강전문회사입니다.

Bongdong Ginger Village is a seventh generation professional ginger company that has farmed ginger for two hundred fifty years and has persistently maintained the reputation of the Bongdong ginger.

임실치즈마을 (사)임실N치즈6차사업단

Booth No. **A23**

주 소 | 전라북도 임실군 임실읍 치즈마을1길 4
 E-mail | cheese37@hanmail.net
 전 시 품 목 | 치즈

임실치즈마을은 "사람이 꽃보다 아름다운 치즈마을"을 슬로건으로 제시하고 한국 최초로 치즈를 테마로 하는 농촌체험학습을 시작한 마을로, 빼어난 자연환경이 없는, 관광지로서는 볼품없는 열악한 환경을 극복하고 마을 운영위원회를 중심으로 개별 주민의 역량을 활용하여 다양한 도농 교류·체험 프로그램을 운영하고 있는 마을입니다.

운영위원회에서 공동으로 운영하는 치즈체험장과 로컬푸드직매장, 숙박, 체험식당, 한우&치즈농가레스토랑 등이 있으며, 개별 회원(농가)들은 피자체험, 웨스블랑코치즈체험, 낙농체험, 산양비누체험을 운영하고 있으며, 노령자를 중심으로 경운기체험프로그램을 운영하는 등 다양한 체험프로그램과 주민일 자리를 창출하고 있습니다.

농업회사법인 (주)콩새미

Booth No. **A24**

대표 | 국령애 주소 | 전라남도 강진군 도암면 학정용산길 39(학정리 382)
 연락처 | 061-433-9292 E-mail | 9292ds@hanmail.net
 전시품목 | 볏음고추장 URL | www.kongsaemi.com

(주)콩새미는 치료음식 개발, 유통을 통해 건강수명을 연장하고 사회적 비용을 줄이며, 지역농산물위 약용자원화를 통하여 농어민에게 이익을 주고, 자연을 거스르지 않는 다산 정약용철학과 의학처방을 음식으로 풀어내고 있다. 바른먹거리 착한먹거리, 함께하는 공동체를 지향하는 경제방침을 통하여 발효 및 치료음식 제조 전문회사이다.

제품개발원칙

100% 국내산 원재료를 사용하고 NON-GMO식품만 사용하며, 합성첨가물을 첨가하지 않고, 위생적인 HACCP 시설에서 만들어지고 있으며, 누구나 먹기 좋은맛과 식감을 통하여 HOT&JOY라는 맛의 표현을 통하여 전세계인에게 한국의 전통의 맛을 전달하고 있다.



천사의땅 영농조합법인

Booth No. **A26**

대표 | 박기홍 주소 | 전라남도 해남군 황산면 남리길 109
 연락처 | 061-537-1123 E-mail | pparkyu1110@daum.net
 전시품목 | 고춧가루, 참기름, 들기름, 볏음참깨

「천사의땅 영농조합법인」은 물 맑고 공기 좋고 땅 좋은 청정지역 전라남도 해남에 위치하고 있으며, 해남의 깨끗하고 건강한 재료를 주원료로 하여 안전한 먹거리를 만드는 회사입니다. 국내산(해남산) 고추와 깨로 한국의 대표 양념인 고춧가루와 참기름, 들기름을 생산하고 있으며, 내 가족이 먹는다는 마음으로 만들고 있습니다.

"Land of Angel the agricultural union Cor." is located in Haenam, Jeollanam-do, a clean area with water, air, and land. It makes safe food by using Haenam's clean and healthy ingredients. We are producing red pepper powder, sesame oil, and perilla oil, Korea's most popular spices, with Korean red peppers and sesame seeds, and we are making them with the intention that my family will eat.

거문도해풍속 영농조합법인

Booth No. **A27**

대표 | 남주현 주소 | 전라남도 여수시 돌산읍 돌산로 1491-2
 연락처 | 061-644-6968 E-mail | njhyun111@hanmail.net
 전시품목 | 썩차, 썩분말, 삼각티백세트, 썩개떡, 썩송편

2007년에 설립된 거문도해풍속영농조합법인은 여수와 제주도 중간지점에 위치한 다도해의 최남단 섬 거문도의 청정지역에서 해풍을 맞고 자라 향이 짙고 영양이 풍부하게 생산되는 해풍썩을 활용한 6차산업화를 통해 주민들의 소득 및 일자리 창출을 위해 노력하고 있습니다.

육지에서 114.7km 떨어진 삼산면 거문도 일원에서 1985년부터 재배를 시작한 거문도 해풍썩은 육지썩보다 40일 이상 일찍 출하하고 있습니다. 썩 재배에만 그치지 않고 수확한 썩을 사시사철 공급이 가능하도록 썩차류와 냉동썩, 건조썩 등 다양한 썩제품을 가공할 수 있는 제1가공공장을 2009년 거문도에 준공하였습니다.(생업절단기, 세척기, 자동건조기 등 11종의 가공시설 설치) 또한 2013년에는 여수 돌산에 제2가공공장을 준공해 썩떡, 썩송편 등의 제품을 가공 할 수 있는 제조시설을 완비하였습니다.

현재, 직거래장터, 대형마트, 홈쇼핑, 등 여러 채널을 통해 판매를 진행하고 있으며, 썩으로 할 수 있는 모든 제품을 만들어보자는 일념으로 다양한 제품의 연구개발을 진행하고 있습니다. 거문도특산품인 해풍썩을 안심하고 드실 수 있도록 앞으로도 품질관리에 최선을 다하겠습니다.

태경 F&B

Booth No. **A28**

대표 | 권태경 주소 | 경기도 안성시공단로 107-2
 연락처 | 031-677-5338 E-mail | tgfnb5338@naver.com
 전시품목 | 발효도라지배 농축액

태경 F&B는 직접 재배하는 안성배의 특성을 살려 건강한 가공품을 만들고자 노력하는 자연주의 기업입니다. 지역의 산물인 배의 효능과 특색을 중점으로, 한약재와 건강식으로 알려진 재료들과 적절한 비율로 배합하여 연구하며 개발하고 있습니다. 이러한 배합들로 만든 가공품은 배 도라지 농축액과 배즙, 배주스, 배진액으로 구성되어 있습니다. 시중에 이미 많은 기관지에 좋은 제품들이 출시하고 있으나, 태경 F&B에서 차별화된 농축액의 장점은 4년근 약 도라지를 유산균 발효시켜, 유산균의 함유량을 높였습니다. 유산균의 함유량을 높임으로서 면역체계에 더욱 도움이 되며 호흡기와 혈액순환에 좋은 재료인 "배, 홍삼, 생강, 대추, 무말랭이, 맥문동"을 사용하였습니다. 4계절의 환절기와 미세먼지가 많아진 지금, "Revival of Breathe" 라는 슬로건을 갖고 연구하며 만든 제품이 "발효도라지배 농축액", "홍삼 발효 도라지 고" 입니다. 태경 F&B는 현대사회에 바쁜 일상을 보내고있는 사람들에게 간편한 접근성을 전하고자 소량 날개포장으로 휴대성을 높인 제품도 시장에서 좋은 반응을 보이고 있습니다.

또한, 추석 및 명절에 선물용으로 사용할 수 있게 선물세트로 구성되어 기업간, 개인간의 따뜻한 마음을 전할 수 있게 만들었으며, 많은 사람들이 건강과 행복을 누릴 수 있게 하였습니다. 추가적으로, 풍수지리적으로 안성 토양의 조건에 잘맞는 제품들을 기반으로 제배한 과일을 저온발효추출하여 과일향이 가득한 주스와 원액또한 만들고 있습니다. 현재 시장에 준비중인 상품은 아로니아와 유자입니다.

고도리와이너리

Booth No. **A29**

대표 | 최봉학
연락처 | 054-335-3174
전시품목 | 고도리와이너리

주소 | 경상북도 영천시 고경면 민도길63
E-mail | ienman2004@naver.com

저희 와이너리는 전국 최고의 포도 산지 영천시내에서 6km떨어진 고도리에 자리잡고 있습니다. 와이너리로 들어가는 입구에는 넓은 포도밭이 펼쳐져 있으며, 이런 청정 자연환경에서 고도리 와인만 만들어지고 있으며 전통 와인 따루아에 맞는 농법을 사용한 저농약 인증 및 gap인증 포도를 생산하고 있습니다. 이렇게 생산된 포도로 만들어진 와인은 2011년 농식품부 주최 우리나라 전통주 품평대회에서 당당히 우수상을 수상하였습니다.

최근 베를린와인페스티벌에서는 고도리 청수와인이 은상을 받기도 하였으며 각종 대회에서 수많은 상을 수상하고 있습니다. 고도리 와인은 앞으로도 장인 정신을 바탕으로 예쁘게 영근 포도알 하나하나 모아 여러분께 최고의 와인을 앞으로도 계속 선사하겠습니다.

시래기연잎밥

Booth No. **A30**

대표 | 엄광연
연락처 | 041-835-0907
전시품목 | 시래기연잎밥, 무우차

주소 | 충청남도 부여군 부여읍 현북리 1161-5
E-mail | y4819981@hanmail.net

2008년 설립되어 국내 최고 시설의 시래기, 우거지 가공업체로서 전국 음식점 및 호텔 및 백화점 납품을 하고 있으며 2018년 농림수산식품부에서 이달의 6차산업인으로 선정되었습니다. 시래기연잎밥은 일반연잎밥과 다르게 식이섬유가 풍부한 시래기로 밥을 지어 12가지의 고명을 첨가하여 만든 즉석밥으로서 현재 호텔과 전국 한정식 음식점에서 사용하고 있습니다. 생산부터 가공, 유통까지 직접하고 있으며 소비자들의 편리함을 생각하며 최선을 다하겠습니다.

Founded in 2008, it is a top domestic facility processing Ugeoji, delivering it to restaurants, hotels and department stores nationwide. The company was selected as the sixth industrialist of the month by the Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries in 2018. Unlike regular lotus leaf rice, sireaegi lotus leaf rice is instant rice with 12 kinds of garnish and has rich dietary fiber and is currently used in hotels and korean cuisine restaurants nationwide. From production to processing to distribution, I will do my best for convenience of consumers.

봄초여 농업회사법인(주)

Booth No. **A31**

대표 | 배정숙
연락처 | 041-732-5468
전시품목 | 어간장, 멸치액젓, 고추장

주소 | 충청남도 논산시 부석면 부석로 157번길 13-1
E-mail | dhwlr2697@naver.com

봄초여농업회사법인(주) 대표 배정숙입니다. 항상 저희 제품을 찾아주시고 관심 가져 주신 고객 여러분께 진심으로 감사의 인사를 드립니다. 봄초여는 "화학조미료를 사용할 바에는 멸치액젓을 만들지 않겠습니다." 라는 이념을 가지고 제품을 생산하기 시작하였습니다. 또한 올바른 추구를 고객에게 감동을 드리는 기업, 변하지 않는 "맛"으로 신뢰받는 기업, 건강한 먹을 거리를 고객에게 "믿음"을 드리는 기업이 되기 위해 꾸준히 노력하고 있습니다.

음식은 먹는 사람은 모르지만 만드는 사람은 모든 것을 알고 있습니다. 음식으로 사람을 죽일 수도 있고, 살릴 수도 있습니다. 따라서 음식을 만드는 사람은 무한한 책임이 따릅니다. 이 같은 신념을 실천하기 위해 봄초여는 멸치액젓을 담기 위해 서천 홍원항 인근에서 어획되는 봄과 초여름 멸치만을 직접 구입합니다. 또한 천일염을 구입하여 3년간 간수를 제거하여, 오직 멸치와 천일염만을 혼합하여 36개월 이상 숙성하여 멸치액젓을 생산하고 있습니다. 이와 같이 봄초여는 인공, 화학적 요소를 배제하고 자연이 주는 원료에 시간이라는 맛을 더하여 모든 제품을 생산합니다.

또한 그 과정에서 선조들의 지혜가 담긴 우리나라의 대표 발효음식 메주를 활용하여 감칠맛이 뛰어난 봄초여 어간장을 개발하였으며, 국내특허등록을 마친 상태입니다. 앞으로도 꾸준한 연구를 통하여 다양한 소스를 개발하여 건강한 먹을 거리를 널리 알리는데 앞장설 것을 약속드립니다.

농업회사법인 금산흑삼(주)

Booth No. **A33-34**

대표 | 고태훈
연락처 | 041-754-0893
전시품목 | 금흑정

주소 | 충청남도 금산군 부리면 인삼약초공단로 15
E-mail | wabola7@daum.net

천년 비법과 자연이 만든 최고의 금산흑삼 - '금흑' 1,500년의 역사와 전통을 가지고 있는 대한민국 인삼의 메카금산!

천연 그대로의 아름다움(鎬)을 간직함 금산에서 키워 귀함과 남다른 가치를 가지고 있는 금산 흑삼은 최고의 효능을 가진 안전하고 믿을 수 있는 삼종의 삼 '금산흑삼'입니다. 금산군의 새로운 흑삼 브랜드인 '금흑'은 색 중에서 가장 완벽한 색상의 제왕으로 일컬어지는 검정색을 지향함으로써 "최고의 흑삼"을 의미하며, 1,500년의 역사와 전통으로 금산군에서 만들어지는 이 시대 최고의 '금산흑삼' 브랜드를 목표로 하고 있습니다. '금흑'은 대한민국을 넘어 세계 속에서 흑삼의 건강한 가치를 인정받기 위해 최선을 다할 것을 약속합니다.

금산인삼협동조합

Booth No. **A36**

대표 | 손원석
연락처 | 041-751-0989
전시품목 | 홍삼

주소 | 충청남도 금산군 금산읍 인삼약초로 48-2
E-mail | ysd5566@naver.com

1500년 역사와 전통을 자랑하는 청정지역 '금산'에서 인삼 제품을 생산합니다. 고려인삼의 종주지인 '금산'은 기호 조건 및 생육환경, 지리적 조건이 인삼재배에 천혜의 조건을 지니고 있어, 타 지역 인삼에 비해 몸체는 작지만 단단하고 인삼의 주요성분인 사포닌 함량이 다른 지역의 인삼보다 5.2%로 월등히 많은 이점을 가지고 있습니다. 저희 금산인삼협동조합은 생산단계부터 양질의 홍삼만을 선별·가공·유통하는 직거래 조합으로, 2015년 농림축산식품부로부터 농촌 융복합산업 사업자인증을 받은 경영체입니다. 차별성과 독창성을 가지고 홍삼 본래의 향과 맛, 유효성분인 진세노사이드(Rg1, Rb1, Rg3)을 그대로 섭취할 수 있는 제대로 된 홍삼 제품만을 고집하며 정성껏 생산하고 있습니다.

Geumsan is well known for Korean Red Ginseng products, where the original Red Ginseng is produced in a clean area with 1,500 years of history and tradition. Goryeo ginseng, which is a native of the Geumsan region, has a unique advantage over other regional Ginseng, the gift of nature that is Geumsan in terms of ideal weather, environment, and geographical conditions. It is smaller than ginseng in other regions but has a strong body and increased levels of Saponin, which is 5.2 percent higher than that of ginseng in other regions. The Geumsan Ginseng Cooperative Association is a direct union, with a certified business license (farm convergence industry) by the Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs in 2015. We are certified to produce only the highest quality red ginseng from production to screening - processing to distribution. With its distinctiveness and originality, we are dedicated to producing only the best red ginseng product. With its active ingredient ginsenoside (Rg1, Rb1, Rg3), you can enjoy the original fragrance and taste of ginseng. We will protect your happiness and health. Thank you.

하네뜨

Booth No. **A37**

대표 | 장미향
연락처 | 070-4177-9066
전시품목 | 플레인요거트, 스트링치즈, 꺾치즈

주소 | 경기도 포천시 영종면 거사리 303-7
E-mail | mhj9066@naver.com

가족의 풍요로운 식탁을 꿈꾸며 순환 농법으로 기른 젖소에게서 매일 짠 우유로 조금씩 천천히 만드는 유제품입니다. 원유 생산부터 가공과 판매까지 모두 손수 제작해서 믿을 수 있는 식품을 만들고 있습니다. 35년간 젖소를 기른 노하우와 15년간 유제품을 연구하고 생산한 노하우를 가지고 만드는 유제품입니다. 하네뜨는 머무르지 않고 계속 연구하며 건강한 가족 식탁을 위해 더 건강하고 더 맛있는 유제품을 만들기 위해 노력하고 있습니다.

Hanette is a dairy products brand in Pocheon, South Korea. Producing milk, cheese, yogurt, ice-cream, our vision is to provide healthier and happier family food. It is all by hand-made process. Our brand launched on 2009, and also we run our own dairy farm(since 1987). We always innovate our brand keep studying how to make better food for better family.



제주생酒

Booth No. **B1**

대표 | 김민경
연락처 | 010-7434-2218
전시품목 | 마스크팩(감태, 병풀, 애기달맞이꽃 등), 크림

주소 | 제주특별자치도 제주시 노형13길 16 3층
E-mail | dave@masantasha.com

제주생酒는 과거 조상들이 즐겨 마셨던 고소리술(증류식소주)과 오메기술(약주)을 천연 화산 암반수와 제주지역의 청정 농산물로만 술을 빚어 전통을 재현함과 동시에 현대인의 기호에 맞는 끊임없는 연구개발과 생산 자동화 시스템을 도입하여 대한민국 최고의 전통주로 발전시켜왔습니다.

2011~2014년 대한민국 우리 술 품평회에서 '4년 연속' 대상 3회, 최우수상 1회를 수상하고 SWSC(San Francisco World Spirits Competition) 2015년도 금상 및 년과 2014년과 2015년도 벨기에 몽드셀렉션 연속 2회 금상, 영국 IWSC 국제주류품평회 동상을 수상하는 등 국내는 물론 세계에서도 인정받는 명실상부 대한 민국의 명주로 더욱 발전해 나가고 있습니다.

앞으로도 '온 정성을 다하여 모든 이에게 이로운 술이 되자' 라는 사훈 아래 전통주의 新문화를 창조한다는 가치 있는 일을 해 나갈 것이며 최고의 양조기술을 바탕으로 모든 직원이 힘을 모아 전통주의 우수성을 알리고 끊임없는 연구개발로 세계가 인정하는 명품주를 생산하는 제주생酒가 되겠습니다.

여러분의 변함없는 사랑과 관심 부탁드립니다.

제주본초협동조합

Booth No. **B2**

대표 | 구좌권
연락처 | 070-4035-7071
전시품목 | 흑돈주, 황칠주

주소 | 제주특별자치도 제주시 제주대학교 102 바이오융합센터 2호관 101-2호
E-mail | j92cap@naver.com
URL | www.jejucoop.com

제주시 한경면 고산 1리에 위치한 제주본초협동조합은 대한민국 행정안전부 지정 마을 기업으로 지역에서 나는 농산물을 이용해 제품 개발, 수익창출 등 마을의 고동체를 활성화하고 지역일 자리를 창출하는 마을과 함께 성장하고 발전하는 기업입니다. 특히 자체 누룩(균주)으로 만들어 차별화된 맛과 향으로 제주 전통주의 명맥을 이어가는 왕지계 양조장을 운영하고 있습니다.

A company that grows and develops with a village. In particular, we have made our own yeast and continue to make Jeju traditional wine with differentiated taste and aroma. We have a brewery of Wang Jike.



농업회사법인 제주와이너리 유한회사

Booth No. **B3**

대표 | 김용범
연락처 | 064-799-5500
전시품목 | 제주감귤술 굴로만

주소 | 제주특별자치도 제주시 애월읍 용흥7길 23
E-mail | sense5508@naver.com
URL | www.jejuwinery.com

제주의 특산물로 세계에 널리 알려지고 우수성을 확보한 감귤과 제주의 청정 물로 술을 빚는 것은 매우 희소성을 갖고 있으며, 기존 발효주 및 증류주는 발효가 쉬운 쌀이나 밀, 보리 등 곡식류로 술을 빚고 향과 맛을 내기 위해 화학첨가물을 첨가하지만 제주감귤주는 감귤 자체를 그대로 발효시켜 만드는 과일주이다. 만드는 공정과정이 타 생산제품과 다르며 오직 제주에서만 제주의 물과 감귤이 만드는 지역특산물로 경쟁력을 확보하고 있다. 특히 2011년, 2012년 '대한민국우리술품평회'에서 기타주류부문에 2회 연속 우수한 성적으로 입상을 하여 전문가 및 참가자들에게 호평을 얻고 전통주의 자리매김에 이바지하고 있다.



제주 서부권 수눔음 마을행복센터 사업단

Booth No. **B4~8**

대표 | 임창규
연락처 | 064-741-6789

주소 | 제주특별자치도 제주시 한라대학교 38 금호세계교육관 1층 105호
E-mail | ssh0319@chu.ac.kr

제주 서부권 수눔음 마을행복센터 사업단입니다. 저희 사업단은 '조건없는 나눔과 배움'을 뜻하는 제주 고유의 공동체 미풍양속인 수눔음과, 자연환경과 지역음식, 지역문화를 공유하며 자유로운 느낌의 삶을 추구하는 '슬로우 라이프 운동'에서 착안하여 시작되었습니다. 제주 서부권 수눔음 마을행복센터 사업단은 대상 마을인 서귀포시 대정읍 구역리, 안덕면 서광서리, 제주시 한경면 저지리 및 한림읍 협재리에서 다양한 지역문화와 자연환경을 새로운 지원적 가치로 발굴하고, 전통과 현재를 차별 없이 공유하고 소통하는 공동체를 형성하며, 새로운 가치발굴과 창조적 소통역량으로 창업과 일자리를 창출하기 위하여 운영되고 있습니다.

This is the Jeju Western Area Sunulum Village Happiness Center Project Group. Our Project Group is inspired by Sunulum being a unique community tradition of Jeju that means "sharing without any conditions" and Slow life movement pursuing a free and slow life with sharing the natural environment, local food, and local culture. Our Group is operated for finding new value of diverse local culture and natural environment, forming a new community where people share and communicate between tradition and present without discrimination, and creating new jobs and businesses with discovery of new value and capability of creative communication.

(주)마사플래닛

Booth No. **B9**

대표 | 김민경
연락처 | 010-7434-2218
전시품목 | 마스크팩(감태, 병풍, 애기달맞이꽃 등), 크림

주소 | 제주특별자치도 제주시 노형13길 16 3층
E-mail | dave@masantasha.com

마사애타샤는 제주의 자연환경에서 존재하는 모든 자연유물과 생명들을 사랑하는 마음으로 제주의 수천년 역사와 신화를 알릴 수 있는 귀한 제주의 자연재료로 만듭니다. 특별한 단계별 피부 스토리텔링으로 세계 7대 자연유산인 제주의 신화를 세계에 알릴 수 있도록 글로벌 브랜드로 도약하는 것이 마사애타샤의 브랜드 가치이자 목표입니다.

Masa & Tasha turns it into a precious natural material for Jeju that can promote the thousands of years of Jeju's history and mythology with a love of all the natural relics and life that exist in the natural environment of Jeju. With special step-by-step skin storytelling, it is the brand value and goal of Masa & Tasha to become a global brand so that it can promote the myth of Jeju, one of the world's seven natural heritage sites, to the world.

초하루

Booth No. **B10**

대표 | 조경애
연락처 | 064-743-3007
전시품목 | 감귤식초

주소 | 제주특별자치도 제주시 애월읍 일주서로 6254-3
E-mail | gil3258@naver.com

「초하루」는 청정제주의 신선한 감귤을 주원료로 하여 건강한 먹거리를 만드는 브랜드입니다. 조경애 대표는 유방암에 걸려 건강이 악화되었던 시절, 건강에 도움이 된다는 자연발효식초를 처음 만나게 되었습니다. 1년 반 정도의 실패를 거듭한 연구 끝에 제주 감귤로 만들어지는 초하루의 감귤식초가 완성되었습니다. 초하루는 수확한 감귤에 물 한방울 넣지 않고 전통방식으로 천연 발효시켜 탄생된 건강한 음료입니다. 어머니가 사랑하는 남편과 아이들, 부모님을 위해 건강한 먹거리를 고민하여 만들 듯 초하루 식초는 국민의 건강을 위해 꾸준히 연구개발 할 것입니다.

"CHOHARU" is a brand that makes healthy food with fresh tangerine's fresh tangerine as its main ingredient. When Cho Kyung-Ae, a representative, suffered from breast cancer and her health got deteriorated, she got to know naturally fermented vinegar that was said to be good for health. After a year and a half of trials, she finally made CHO HARU tangerine vinegar made of Jeju Tangerine. CHO HARU is a healthy drink fermented naturally in a traditional manner with Jeju tangerine without adding a drop of water. As a mother makes healthy food with love and care for her husband, children and parents, CHO HARU will continuously research and develop vinegar for health of people.

제주담음 더불어 주식회사

Booth No. **B11**

대표 | 박홍숙
연락처 | 070-4200-9911
전시품목 | 액상차, 잼

주소 | 제주특별자치도 제주시 애월읍 수산4길 24
E-mail | ihshop@naver.com
URL | www.jejudamum.com

청정제주에서 자란 과일과 야채를 이용하여 좋은 먹거리를 위한 다양한 제품을 개발 및 생산하고 있으며 사회서비스 일자리 창출과 장애인들의 자립을 도모하여 지역사회와 함께하는 기업으로 거듭나고 있습니다.

Developing and producing various products for making good food using fruits and vegetables grown in clean Jeju. It is also getting reborn as a company that shares with the community by creating jobs and promoting self-reliance of the disabled as social service.



루카 붉은콩 프레시디아

Booth No. **B12/B19**

연락처 | +39 329 7399748
전시품목 | 붉은 콩

E-mail | rossodilucca@gmail.com

이탈리아 Tuscany(주) Lucca 지역에서 붉은 콩을 주 품목으로 하는 슬로푸드 생산자 단체이다. 루카 지역 17종의 옛 품종을 복원하는 세밀한 연구 프로젝트를 투스카니 세군 은행의 도움으로 재배자 협회가 착수하는 데 3년이 걸렸다. 오늘날, 몇몇 생산자들이 루카 주변의 시골에서 이러한 품종을 재배한다. 8명의 붉은 콩을 전문가도 재배하고 있고, 조합에는 50명의 지역 농민이 있다. 생산자들은 Il Rosso(붉은)이라는 조합을 만들었고 매 계절마다 콩을 증식시키고 화학적 처리 없이 재배해내고 있다. 프레시디아는 이러한 지역 유산을 풍성히 해서 시장에 되살려내고, 지역 식당들이 이 지역의 콩을 바탕으로 한 전통 루체 요리를 제공하도록 장려하고 있다.

This is Slow Food producer's association whose main product is red bean in Lucca, Tuscany, Italy. It took over 3 years for a growers association, with the help of the Tuscan regional germplasm bank, to undertake a meticulous research project that recovered 17 varieties that were historically cultivated in Lucca. Today, several producers cultivate these varieties in the countryside around Lucca: Eight growers specialize in the red bean, and a cooperative brings together 50 regional farmers. The producers have created an association called Il Rosso and every season they multiply the beans and cultivate them without chemical intervention. The Presidium seeks to enhance this heritage and bring it to the market and encourages local restaurants to offer traditional Lucchese dishes based on the territory's beans.

까르미냐노 말린 무화과 프레시디아

Booth No. **B13**

연락처 | +39 335 354906
전시품목 | 말린 무화과(프레시디엄 제품)

E-mail | siro.petracchi@virgilio.it

이탈리아 Tuscany(주) Prato(군) Carmignano 지역의 슬로푸드 생산자 단체로 아직도 이어지고 있는 독특한 방식으로 말린 무화과를 지키고 있다. 프레시디아는 협회에 가입한 몇 안 되는 생산자들을 돕기 위해 설립되었다. 그들이 무화과나무를 심도록 격려하는 것뿐만 아니라, 그것은 젊은이들에게 전통적인 활동으로 돌아가도록 고무시키고 있다. 생산 규약을 맺어 건조와 포장에 대해 규정하는데, 여전히 전통적으로 한다. 포장도 마찬가지이다.

출품 제품 말린 무화과(프레시디엄 제품) 8월 중순에서 9월말에 무화과를 따고 말린다. 까르미냐노 말린 무화과는 이 지역 수호성인 성 미카엘 축일인 9월 29일 이전에는 팔지 않는다.

An organization of slow-food producers in the region of Carmignano, Prato, Tuscano, Italy, protects dried figs in a unique way that is still leading to it. The Presidium was founded to help the few remaining producers, who have joined in an association. As well as encouraging them to replant fig trees, it is also inspiring young people to return to this traditional activity. A production protocol regulates the drying, which is still done traditionally. So is the packaging.

Products Dried figs (Presidium Products) The figs are picked from the middle of August to the end of September. Carmignano dried figs cannot be sold before September 29th, the day of Saint Michael, Carmignano's patron saint.

제주민속식품, 사월의평

Booth No. **B14**

대표 | 강주남
연락처 | 064-782-1500
전시품목 | 꿩엿, 전복엿, 굴젼

주소 | 제주특별자치도 제주시 구좌읍 번영로 2178
E-mail | kjn5432@hanmail.net
URL | www.kyjeju.co.kr

제주민속식품은 제주의 전통식품인 꿩엿을 현대화·대중화하기 위해 1995년에 설립되었습니다. 꿩엿과 전복엿, 감 굴조청을 선보이는 등 제주의 맛을 알리는 데 힘쓰고 있으며, 꿩엿가공공장, 특산물 직판장, 사월의 평 교육농장, 식당을 함께 운영하고 있습니다. 꿩하우스에서 각종 꿩등을 볼 수 있고, 넓은 잔디광장과 성불오름 등반코스가 있으며, 볼거리와 놀거리, 먹거리를 동시에 해결할 수 있는 제주의 평 테마파크입니다.

Jeju Minsok Food was founded in 1995 in order to modernize and popularize Pheasant Yeot, a traditional local specialty of Jeju. It tries to spread tastes of Jeju with Pheasant Yeot, Abalone Yeot and Mandarin Jocheong. The company is operating Pheasant Yeot Factory, Local Specialty Market, April Pheasant Education Farm, and Restaurant. Visitors of this pheasant theme park in Jeju can enjoy various attractions, entertainment and food including pheasants in Pheasant House, broad grass square and Seongbul Oreum Climbing Course.



미래에코시스템연구소

Booth No. **B16**

대표 | 이종우
연락처 | 064-901-8717
URL | www.mirae-eco.com

주소 | 제주특별자치도 제주시 선반남 1길 66
E-mail | kangyoon@mirae-eco.com

미래에코시스템연구소(주)는 IT와 BT기술의 융합을 통해 제주도 환경 현안을 해결하고자 설립되었습니다.

2016년 이래 제주 토착미생물을 이용한 소나무 재선충병 방제기술 연구를 시작으로 소나무 재선충병 고사목을 활용한 복령 인공배양 연구, 제주 지하수오염 조사 및 분석을 위한 마이크로비움 수준의 미생물 균총 연구 등 제주 환경현안에 관한 기술적 솔루션을 제공하고 있습니다.

또한, 최신 IT와 BT기술을 융합한 스마트팜을 개발하였고 농작물의 최적 생육데이터 분석을 통한 스마트 원예 모델과 장내 미생물 균총 분석을 통한 개인 맞춤형 건강식품 모델을 제공할 계획입니다.

앞으로도, 미래에코시스템연구소(주)는 고객과의 능동적인 커뮤니케이션을 통해 4차 산업혁명시대에 부응하는 기술지원 및 솔루션을 제공하기 위하여 최선의 노력을 경주하겠습니다.

푸른콩방주

Booth No. **B17**

대표 | 박영희
연락처 | 064-738-7778
전시품목 | 제주 푸른콩 된장, 간장, 옛 고추장, 청국장

주소 | 제주특별자치도 서귀포시 중산간서로 740(중문동)
E-mail | jeju@greensoy.co.kr
URL | www.greensoy.co.kr

제주 푸른콩장을 보전하여 오고 있다. 창업자는 제75호 대한민국식품명인으로 지정되었다. 주력 제품 제주 푸른콩장은 슬로푸드 맛의 방주에 국내 1호로 등재된 제주 전통장이다. 1960년대 이후 지역이 온통 밀감 일색으로 농사를 하게 되면서 이 지역에서 장콩이라 부르며 대대로 내려오던 토종 푸른콩도 거의 사라져 가고 있었다. 또한 푸른콩 방주는 제주푸른콩장을 체험 교육을 통해 주변에 널리 알리는 활동을 하고 있다. "방주"라는 브랜드를 사용하는 방주 제주 푸른장은 이제 생명 문화 다양성의 상징 제품이 되었다.

This company has preserved the Jeju green soybean jang (which includes several kinds of Korean traditional fermented soybean sauce such as doenjang, gochujang and ganjang or soy sauce, etc.). The founder was designated as Korea Food Master No. 75. Its main product, Jeju Green Fermented Soybean Jang, is a Jeju traditional jang that is the first Slow Food Ark-of-Taste product in Korea. Since the 1960s, as the entire area has been agro-industrialized with tangerine monoculture, the native green beans, which had been called Jang Kong, which means Jang soybeans, for generations, were almost disappearing in this area. In addition, Pureun Kong Bangju is promoting the Jeju Green Soybean Jang through experience education. Bangju Jeju Green Soybean Jang, which uses the brand Bangju, is now a symbol of bio and culture diversity.



티베르 계곡 상류 훈제 빈산토 프레시디아

Booth No. **B18**

연락처 | +39 388 8461279
전시품목 | 훈제 빈산토 와인

E-mail | consiglisergio@libero.it

이탈리아 Umbria(주) Città di Castello 지역 농가들에는 작은 포도밭이 많이 남아 있다. 그래서 간혹 수 세기나 묵은 숙성통도 있는데, 이런 숙성통과 조상들로부터 전해진 천연 효모를 보존해 몇 농가들이 정감이라는 가치를 주된 이유로 훈제 빈산토 와인(Vino Santo Wine)을 계속 생산하고 있다. 이런 농가로 구성된 프레시디아는 주위 더 많은 소규모 와인 업자들을 설득하여 생산을 크게 회복시켜 이 전통 와인이 시장에서 다시 판매될 수 있게 되길 바라고 있다. 이 티베르 골짜기 상류 지역에서는 과일, 담배 같은 농사가 최근 몇 십 년 동안 수익성이 좋았었지만 농부들은 점차 이런 농업을 포기하고 있다. 그래서 이 프레시디아 활동이 지역 농업 활동을 보충해주는 흥미로운 일로 되고 있다.

Many small vineyards still survive alongside farmers' houses in Città di Castello, Umbria, Italy. The families who have preserved barrels, sometimes centuries old, and natural yeasts passed down from their ancestors, continue to produce smoked vino santo wine, primarily for its sentimental value. The Presidium wants to convince more small-scale wine growers to revive production on a larger scale, returning this traditional wine to the market. It could represent an interesting supplement to farming activities in the Tiber Valley, an area where the crops that were profitable in recent decades—primarily fruit and tobacco—have gradually been abandoned.

한라산식품

Booth No. **B21**

대표 | 오인배
연락처 | 064-723-5555
전시품목 | 야생화꿀, 밀감꿀, 로얄제리분말, 허니플리스

주소 | 제주특별자치도 제주시 진남로10길 44
E-mail | hallafood@naver.com
URL | www.hallafood.co.kr / www.honey.co.kr

한라산식품은 1988년 자연과 인간을 소중히 생각하고 정직성, 건전성, 안전성을 기업이념으로 창업하여 꿀(유채, 밀감, 야생화), 로얄제리, 꽃가루(화분) 프로폴리스, 밀랍, 효소벌집꿀 등을 직접 생산 판매하고 우리가족의 안심하고 먹을 수 있는 제주의 착한 양봉산물을 알리는데 노력하고 있는 벌꿀전문기업입니다.

또한, 2008. 7. 1. 식품제조허가를 받고 제주에서 자란 우리농산물을 원재료로 만든 오미자차, 백년초차, 술잎차 등을 엄격한 품질관리와 정성을 다하여 만들어 제공하고 있습니다.

2015. 12. 4. 농림축산식품부 지정, 농촌융복합산업 인증과 제주농업기술원 제주기술센터에서 농촌교육농장으로 지정되어 학년별 교육프로그램 및 다문화 프로그램을 통해 꿀벌과 연관된 다양한 프로그램(꿀뜨기, 프로폴리스 비누·밀랍초·벌꿀아이스크림 만들기)을 운영하고 있습니다.



농업회사법인 (주)제주향

Booth No. **B22**

대표 | 문애순

주소 | 제주특별자치도 서귀포시 토평공단로 107번길 42(토평동)

연락처 | 064-733-1022

E-mail | jejuhyang1022@naver.com

전시품목 | 제주향 천혜향, 한라봉, 청귤

(주)제주향은 2015년 설립하여 제주감귤연구소의 감귤 관련 기술을 이전받아 제주 제품의 고품질 대중화에 노력하고 있습니다. 천연의 먹거리를 중요시하며 점점 다양해지는 소비자의 욕구에 부응하고자 지속적인 연구개발과 재투자를 통해 차별화된 제품 개발에 주력하고 있습니다. 항상 고객의 목소리에 귀기울이는 제주향이 되겠습니다.

(주)제주향은 천연의 맛과 향이 살아있는 NFC 착즙제품을 통하여 순수 자연의 맛을 원하는 소비자와 항상 함께하겠습니다. (주)제주향은 자연을 생각하며 천연과 가장 가까운 제품을 만들기 위해 자연과 농민과 제품과 소비자 와 함께하고 차별화된 먹거리의 지속적인 개발을 위해 최선을 다하겠습니다.

물 한 방울 들어있지 않은 100% NFC 원료 천연에 가장 가까운 맛과 향, 그리고 영양소 파괴의 최소화를 위한 공정물과 색소, 보존료를 첨가하지 않은 NFC 제품 각종 기능성 성분의 보고인 청귤을 가공하여 천연의 구연산 및 각종 플라보노이드 성분을 함유한 청귤 음료는 상큼하고 싱그러운 제주의 자연을 그대로 담아놓은 천연 과즙 음료입니다.

농업회사법인 유진팡(주)

Booth No. **C1**

대표 | 김순일

주소 | 제주특별자치도 서귀포시 중산간동로 8299 (호근동)

연락처 | 064-762-3116

E-mail | yujinfang921@naver.com

전시품목 | 과일즙, 바나나, 파파야, 감귤, 바나나빵

“유진팡”은 제주의 깨끗한 자연에서 친환경으로 직접 키운 농산물(과일)재료를 주원료로 하여 건강한 먹거리를 만드는 브랜드입니다. 우리 가족이 안심하고 먹을 수 있는 안전한 먹거리를 만들고 소비자에게 제공하기 위해 고객의 눈으로 엄격하게 다루었습니다. 유진팡의 “유진”은 ‘흐르는 물’, ‘팡’은 장소, 곳이라는 뜻의 제주도 사투리입니다. 제주도에서 자란 친환경농산물로 만든 바나나식초, 잼, 건조칩 등은 우리 아이들과 노약자가 먹기에 부담 없고 맛있는 영양 간식입니다. 유진팡식초는 국내산 현미로 곡물씨초를 발효시키고 전통술을 발효시키고 초를 얹어 전통 방식으로 식초를 만들었습니다.

“Yujinfang is a brand that makes healthy food by using eco-friendly agricultural (fruit) ingredients grown directly from clean nature in Jeju. Our company strictly manage process in order to make safe food that our families can eat with confidence and to provide it to consumers. Eugene Fang’s “Yujin” means running water and “Fang” means place in Jeju’s dialect. Banana vinegar, jam, and dried chips made from eco-friendly agricultural products grown in Jeju Island are nutritious snacks.

농업회사법인 시루에 담은 꿈 주식회사

Booth No. **C2**

대표 | 김대현

주소 | 제주특별자치도 제주시 오광로 6길 9

연락처 | 064-745-7778

E-mail | sirudream@daum.net

전시품목 | 오메기떡

URL | www.시루에담은꿈.kr

시루에담은꿈의 떡은 건강하고 깨끗합니다. 무색소, 무첨가제를 기본원칙으로 하여 천연재료 외에 어떠한 화학첨가제나 유화제를 넣지 않습니다. 국내산 쌀과 청정제주의 차조, 쑥, 서리태, 단호박, 고구마, 톳 등 건강한 원재료들을 엄선해 믿고 먹을 수 있는 떡을 만들고 있습니다. 그리고 농업기술실용화재단에서 이전 받은 “굳지 않는 떡 기술”로 떡을 만들어 영하 30도 이하에서 급속 냉동하여 유통 기한을 연장시키고, 해동 후에도 떡의 상태를 처음 만들었을 때처럼 말랑말랑하게 유지시킵니다. 또한 최근엔 각종 위생설비를 갖춘 공장을 신축해 식품안전관리인증(HACCP)을 획득하여, 항상 안심먹거리! 바른먹거리를 만들기 위해 노력하고 있습니다.

Shiruedam's Dream Rice Cake is healthy and clean. As a basic principle, our products are coloring and additive-free, and contains 0 chemical additives or emulsifiers. We only use 100% natural healthy ingredients! We produce rice cakes that we can consume with confidence by selecting various health-benefitting ingredients such as domestic rice, assorted Jeju-grown tea such as mugwort, as well as sweet pumpkin, sweet potato, and algae brune. In addition, the rice cake is made using a specialized “Fresh Rice Cake Technology” that was adopted from the Korean Agricultural Technology Foundation. This technology prolongs the expiry date when stored under -30 degrees Celsius and maintains its “as good as new” freshness when defrosted in room temperature. Furthermore, we recently built a factory equipped with various sanitary facilities and acquired a food safety management certification HACCP. We are continuously putting in all efforts to serve the most reliable and appropriate food and snack options to our valued consumers.

주식회사 에버그린

Booth No. **C3**

대표 | 홍성우
연락처 | 064-764-5301
전시품목 | 제주감귤, 한라봉, 백년초초콜릿

주소 | 제주특별자치도 서귀포시 남원읍 남조로 468
E-mail | everjeju@naver.com
URL | www.evergreen.ejeu.net

2012년에 설립된 에버그린은 국제식품위생규격인 HACCP에 맞게 현장을 설계하여 고객 여러분에게 보다 깨끗하고 고품질의 식품을 제공하고자 항상 노력하고 있습니다. 저희 에버그린은 세계 자연 유산인 청정 제주에서 생산된 원료를 사용하여 지역경제발전에 이바지 함은 물론 세계적으로 제주도 브랜드 이미지 강화에 영향을 미치고 있습니다. 마지막으로 저희 에버그린 임직원은 다양한 신제품 개발과 깨끗한 생산 공정을 통해 고객이 가장 신뢰할수 있는 기업이 될 것을 약속 드립니다.



농업회사법인 즐거운 주식회사

Booth No. **C4**

대표 | 방산늬
연락처 | 064-724-5228
전시품목 | 표고버섯과자, 비트과자, 브로콜리과자

주소 | 제주특별자치도 제주시 명림로11(봉개동)
E-mail | jaramte@hanmail.net

청정 제주에 물과 바람으로 재배한 제주산 과채류 원물을 있는 그대로 가공하여 원물 본연의 맛을 즐길 수 있는 건 강한 먹거리를 생산 가공 판매하고 있습니다. 제품으로는 한라산 표고버섯과자, 브로콜리과자, 레드비트과자, 양파과자 등 다양한 과채류를 채취한 후 48시간내에 증숙 냉동처리함으로써 채소본연에 성분을 유지할 수 있으며, 채소본연에 맛과 향 그리고 영양분을 있는 그대로 섭취할 있도록 저온 진공 후라이닝공법으로 가공하였습니다. 저온 진공 후라이닝이란 대기압보다 낮은 압력과 낮은 온도(90도이하)로 유통처리함으로써 유효성분이 생성되지 않으며 대부분에 영양성분이 유지되고 있으며 일체의 화학첨가제를 사용하지 않음으로서 어린이아이부터 어른에 이르기까지 다양한 계층에 소비자들이 건강식으로 즐길 수가 있습니다.

We produce and sell healthy food products that can enjoy the original taste by processing Jeju fruit vegetables grown in clean Jeju as they are. As a product, various fruit vegetables such as Halla Mountain shiitake, Broccoli confectioner, Red Bit confectioner, and onion confectioner are collected and added within 48 hours. The ingredients can be kept intact. It was processed by the cold vacuuming process so that the taste and nutrition of vegetables can be taken as they are. Low-temperature vacuum frying is a melting pot with a lower pressure than atmospheric pressure and a lower temperature (less than 90 degrees) so that no harmful ingredients are produced, most of which are maintained, and no chemical additives are used, so consumers can enjoy health food at various levels, from children to adults.

제주전통한과 도솔천

Booth No. **C5**

대표 | 오정자
연락처 | 064-763-7637
전시품목 | 제주감귤과솔

주소 | 제주특별자치도 서귀포시 중앙로 144
E-mail | ojji1958@naver.com
URL | dosolchon.fordining.kr

과솔은 예로부터 집안의 대소사에 쓰여졌던 제주전통음식입니다. 직접 농사지는 감귤의 100%원액을 활용하여 반죽을 하고 튀겨내며 기름기를 최대한 제거한 후 꿀피와 생강을 함유한 조청시럽을 고루 바른 뒤 튀김쌀을 듬뿍 묻혀 바삭하게하고 고소한 맛을 자랑하는 감귤과솔입니다.



농업회사법인 (주)김경숙해바라기

Booth No. **C6**

대표 | 김경숙
연락처 | 064-721-1482
전시품목 | 해바라기초코볼

주소 | 제주특별자치도 제주시 변영로 854-1
E-mail | sanso1415@hanmail.net
URL | www.seedsun.co.kr

농업회사법인(주)김경숙 해바라기는 국내 최대의 해바라기 씨앗 및 관련 상품을 생산하고, 4계절이 뚜렷하여 씨앗의 향과 맛이 뛰어나며, 친환경 농법으로 재배하여 소비자에게 안심 먹거리를 제공하고 있으며, 전국 해바라기 작목반을 결성하여, 꽃이 피면 관광 사업으로, 종실수확은 수매함으로 농가 경제에 도움이 되고, 제주에서 해바라기로 인한 새로운 관광지로 각광받으며 새로운 트렌드로 자리 잡고 관광 사업에 이바지하고 있다.



Agricultural Corporation Kim Kyung-sook Sunflower produces the largest amount of sunflower seeds and related products in Korea, and the flavor and taste of the seeds are excellent due to the distinct 4 years of Korea. Also, the seeds are grown in eco-friendly agricultural methods to provide safe food to the consumers. The sunflower crop group is organized nationally, and it is contributing to the agricultural economy through tourist business when the flower blooms, and by purchasing the seed harvest. Kim Kyung-sook Sunflower is receiving the spotlight as a new tourist attract in Jeju Island, and it is beginning to stabilize as a new trend and contributing to the tourism business.

느티나무

Booth No. **C7**

대표 | 문순희
연락처 | 064-742-1136
전시품목 | 꽃자왈제주선다리

주소 | 제주특별자치도 제주시 애월읍 고내3길 14
E-mail | stella4203@naver.com

제주전통발효음료(제주선다리)는 우리몸에 유익한 미생물과 효모균이 살아있어 특히 장이 나쁜 분들에게 아주 유익하며 장 트러블이 있거나 아침식사를 못 하시는분은 식사대용으로 현대인의 입맛에 맞는 다이어트 건강식물성발효음료이다. 전해 내려 오는 방식의 재료는 보리밥,누룩,물이다. 선조 집안마다 만드는 방식이 달랐고 맛 또한 다르다 보니 대중들에게 누룩취 때문에 맛있는 선다리로 알려져 있는 경우가 있어서 꽃자왈 제주선다리는 전통적인 발효과정에서 특유의 냄새를 감소시키고 알코올로 전이되기 전에 정지시키는 기술로 특허등록을 하였다. 꽃자왈제주선다리는 제주에서 생산되는 천연재료를 사용하여 인공첨가물이 전혀 없는 건강식물성발효음료이다.

상품소개

보리선다리 : 제주전통을 그대로 살리면서 현대인의 입맛에 맞게 만들었으며 효모균이 많아 장이 안좋은 장년층, 어린이 및 청년들에게도 인기있는 제품

블루베리선다리 : 제6회세계여성발명대회에서는 상을 받은 선다리로 산딸기, 양하발효액에 블루베리의 자체 항산화 효능을 더한 제품

감귤선다리 : 제주에서 생산되는 감귤을 이용한 제품. 특히 감기에방이나 피로 회복을 하는데 효과가 있음.



(주)태반의땅 제주

Booth No. **C8**

대표 | 김명수
연락처 | 064-732-8885
전시품목 | 무농약 감귤칩, 청귤청, 감귤즙, 한라봉잼

주소 | 제주특별자치도 서귀포시 토평로50번길 31
E-mail | tbjeju@naver.com
URL | www.tbjeju.com

삶과 맛을 철학하는 농부, 맛있는 철학자. 맛있는 철학자는 맛과 건강을 모두 생각하는 제주 농부의 먹거리 브랜드입니다. 17년간의 무농약 감귤 재배 경험을 바탕으로 좋은 먹거리를 생산합니다. 친환경 감귤과 무농약 감귤칩, 청귤청 등 제주자연의 에너지를 담은 건강하고 맛있는 먹거리를 제공하기 위해 끊임없이 노력하고 있습니다.

A farmer who cares about life and taste, Jeju Philosopher's Fruits. Jeju Philosopher's Food is a food brand of Jeju farmer who cares about both taste and health. We produce good food based on 17 years of pesticide-free citrus cultivation. We are constantly striving to provide healthy and delicious food that contains the energy of Jeju nature such as environmentally-friendly mandarin, pesticide-free mandarin chips, and mandarin tea.



귤향영농조합법인

Booth No. **C9**

대표 | 오화자
연락처 | 064-733-2268
전시품목 | 신희귤향과즙

주소 | 제주특별자치도 서귀포시 신희로 5
E-mail | gwajeul@naver.com
URL | www.귤향과즙.com

감귤 주산지인 신희의 질 좋은 감귤을 활용한 제주 전통 방식의 수제 간식인 귤향과즙을 정성스럽게 만들어 올바른 간식 만들기에 앞장서는 귤향영농조합법인은 초창기 봉사를 목적으로 창업되었으며 현재까지도 지역 균형 발전을 위하여 봉사하고 사업을 통하여 발생하는 수익을 환원하여 지역에 돌려 드리고 있다. 앞으로도 보다질 좋고 안심하여 먹을 수 있는 간식거리 제공에 더욱 노력할 것이며 추가 일자리 창출로 지역에 도움을 줄 것이며 봉사의 창업 목적을 더욱 많은 곳에 손 닿을 수 있도록 노력하겠다.

Gyul Hyang Corporation, which is leading efforts to make the right snack by carefully making Gyul Hyang Gwa Jeut, a traditional Jeju snack using quality citrus, the main citrus fruit, was founded for the purpose of its initial service and is still serving the balanced development of the region and returning the profits generated through the business to the region. We will continue to make more efforts to provide snacks that can be eaten in a better and more secure way, help the region by creating additional jobs, and make efforts to reach out to more places for the start-up purpose of volunteering.



농업회사법인 (주)캔디원

Booth No. **C11**

대표 | 강민식
연락처 | 064-784-5260
전시품목 | 수제캔디, 수제젤리

주소 | 제주특별자치도 제주시 조천읍 선교로 384
E-mail | candyonepiece@naver.com
URL | www.candyone.co.kr

수제캔디와 수제젤리를 제조하고 판매 하고 있으며, 교육부로 부터 진로체험기관으로 인증받아 캔디체험 프로그램을 운영하고 있다. 또한 수제캔디를 제조하는 공연을 직접 관람 할수 있고, 캔디공예 전시품과 캔디의 역사를 한 눈에 볼 수 있도록 캔디역사와 관련된 다양한 전시품을 진열하여, 운영하고 있는 수제캔디에 있어 국내유일한 캔디 종합회사이다.

Candyone is currently selling a various handmade candy, handmade jelly products and providing candy experience program authorized by ministry of Education. Clients are able to watch handmade candy making show in front of eyes, we display various objects like vintage candy machines, strange candies and candy sculptures so that people can understand candy history easily and happily.



제주축협 유가공공장

Booth No. **C12**

대표 | 강승호
연락처 | 064-796-4245
전시품목 | 치즈

주소 | 제주특별자치도 제주시 한림읍 한창로 1015
E-mail | uv7544@naver.com
URL | www.samdahallamilk.com

저희 제주축협 유가공공장은 세계자연유산 생물권보전지역으로 선정된 최고의 자연환경에서 다공질 현무암으로 둘러진 천연 암반수와 햇살아래 자란 고산지 목초를 먹고 자란 젖소의 원유만으로 최고보다는 최상으로 제품에 제주 그 대로를 담았습니다. 최상의 원료로 생산하는 우유 및 치즈는 제주도내를 넘어 내륙까지 대한민국 소비자들의 건강을 책임지고 있습니다. 그리고 유제품 복합문화센터를 설립하여 소비자 들이 생산과정을 배우고 체험하는 복합사업을 운영하고 있고, 또한 제주도 최초로 집유장 Haccp 인증을 득하고, 생산과정 또한 Haccp 인증을 받아 믿고 먹을수 있는 제품을 생산하고 있습니다. 제주도의 낙농을 책임지는 제주축협 유가공공장은 항상 최선을 다하고 있습니다.

Jeju Livestock Industry Cooperatives milk processing factory is located in the World Natural Heritage Biosphere Reserve. In the best natural environment, hays that cows feed on are alpine grasses that grow under the sun and produced with water that has filtered out of porous basalt. Cows grown with this hays is considered the best of the best and they contain the Jeju itself. Milk and cheese produced with the best raw materials are responsible for the health of Korean consumers, not just in Jeju Island, but as well as inland. In addition, the Dairy Multicultural Center is established to run a complex business where consumers learn and experience the production process. In addition, we received HACCP certification for the first time in Jeju for live stock housing, and the production process is HACCP certified as well. Jeju Livestock Industry Cooperatives milk processing factory is always doing our best to be in charge of Jeju Island's dairy industry.

(주)제주마미

Booth No. **C13**

대표 | 김정욱
연락처 | 064-723-0318
전시품목 | 호골락칩스, 제주밥썸누룽지

주소 | 제주특별자치도 제주시 조천읍 신와로 119-1
E-mail | jejumami153@daum.net

「제주마미」는 제주의 깨끗한 재료를 주원료로 하여 건강한 먹거리를 만드는 브랜드입니다. 우리 가족이 안심하고 먹을 수 있는 안전한 간식을 제공하기 위해 엄마의 눈으로 엄격하게 식재료와 제품의 선별합니다. 호골락칩스의 「호골락」은 작고 귀엽다는 뜻의 제주도 사투리입니다. 제주도에서 자란 우리 농산물로 만든 호골락칩스, 한입에 쏙 들어가는 크기로 우리 아이가 먹기에 부담 없고 맛있는 영양 간식입니다. 국내산 현미와 제주 토종 흑보리를 넣어 건강과 맛을 모두 고려하였습니다.

"JEJUMAMI" is a brand that makes healthy food by using clean ingredients of Jeju. To provide a safe snack for our family, we strictly screen our food ingredients and products with Mom's eyes. "hokkeullag" is a dialect of Jeju that means small and cute. It is made with our Jeju's agricultural ingredients, the size of it fits easily into a child's mouth that can afford to eat. Hokkeullak Chips is synthetic additive free well-being snack. We considered both health and taste because of using Domestic brown rice and Jeju native black barley.

남남제주

Booth No. **C14**

대표 | 강은영
연락처 | 064-784-5507
전시품목 | 수제잼 마말랭

주소 | 제주특별자치도 제주시 조천읍 신충9길 8 1층
E-mail | yumyum_jeju@naver.com

남남제주는 2014년 가격이 급격하게 떨어지는 당근의 새로운 소비 방법을 찾고, 농가 수익에 도움이 되기 위해 시작했어요. 양파, 밤호박, 감귤 등 제주도에서 생산되는 농산물 활용을 위해 지금까지 많은 마말랭을 개발했습니다. 앞으로도 계속해서 제주도 농산물을 활용해 맛있는 레시피를 개발해 새로운 마말랭을 만들겠습니다. 많은 응원 부탁드립니다.

In 2014, plunged carrot price forced local producers into financial hardships, and urged us to target new market segment. We have been marketing a wide range of homemade style jams "marmalang", made from local farm products such as onions, pumpkins, and tangerines. New products that can meet your needs will come out every season. YumYum means yummy in Korean. Thank you in advance.



탐라원

Booth No. **C15**

대표 | 김영훈
연락처 | 064-784-2890
전시품목 | 감귤 및 과채주스, 감귤건조스낵

주소 | 제주특별자치도 제주시 조천읍 함와로 321
E-mail | ih@ilhae.co.kr
URL | www.ilhae.co.kr

주식회사 일해는 2001년에 설립된 회사로 제주 농산물의 청정 가치를 담은 감귤, 한라봉, 천혜향, 당근 등 과채 농축액 및 착즙주스, 건조감귤식품을 생산하는 기업입니다. 청정 제주 농산물의 농축 및 건조가공을 통하여 친환경적인 가공사업을 통해 지역성장동력산업화, 고품질 식자재 제품화, 기능성 식품소재개발에 힘쓰고 있으며, 2005년부터 지금까지 일본 전문 무역상사에 감귤주스농축액을 수출하고 있으며 수출 품목의 다각화, 신규시장 개척을 통한 글로벌 시장 확대에 노력하고 있습니다.

Work of the corporation was established in 2001 and it produces fruits and vegetables such as citrus, Hallabong, Cheonhyehyang, and carrots that contain the clean value of Jeju farm products, as well as mandarin juice concentrate and dried citrus foods. Through the enrichment and drying processing of clean Jeju farm products, the company strives to industrialize regional growth engines, manufacture high-quality food materials, and develop functional food materials. Since 2005, it has been exporting citrus juice concentrate to Japan's specialized trading companies and is striving to expand global markets by diversifying export items and exploring new markets.



농업회사법인 주식회사 한라종합식품

Booth No. **C16**

대표 | 김재연
연락처 | 064-796-6030
전시품목 | 황칠오메기떡

주소 | 제주특별자치도 제주시 한림읍 가린내길 114
E-mail | hallafd@naver.com

(주)한라종합식품은 특허기술로 만든 황칠나무발효추출액을 이용하여 대표 브랜드인 '한라궁'으로 다양한 황칠식품을 개발하고 있습니다. 황칠오메기떡과 황칠소금은 (주)한라종합식품의 대표식품으로서 건강을 생각하는 마음으로 심혈을 기울여 만드는 제품입니다. 2018년 9월 철저한 심사과정을 통과하여 HACCP 인증을 받았고 2019년 5월 미국FDA 시설등록을 마쳤으며, 6월에는 6차산업농촌융복합산업 사업자로 인증 받기도 하였습니다. 이에 더욱더 믿고 신뢰 할수 있는 기업으로 인정 받을수 있도록 노력하겠습니다.

황칠오메기떡과 황칠소금

자사의 대표제품은 황칠오메기떡과 황칠소금입니다. 만병통치약이라는 학명을 가진 황칠나무의 약리성분을 천연발효과정을 통해 식품으로 적합한 형태로 제조하였고, 이를 원료로 맛있게 섭취가능한 제품을 생산하고 있습니다. 황칠오메기떡은 제주의 전통식품으로 제조과정에서 황칠발효액과 황칠염을 사용하였고 영하 60℃초저온급속냉동시설을 사용하여 맛을 변형을 극소화하였기 때문에 전세계 어디에서나 맛있게 먹을 수 있습니다. 최근 다양한 맛을 연구하며 미국 FDA시설등록을 마치고 LA지역을 비롯한 미국 각지역으로 수출함으로써 더욱더 황칠오메기떡의 세계화에 박차를 가하고 있습니다. 황칠소금은 신안 천일염에 황칠발효액을 침지시켜 고온에서 구워낸 기능성 소금으로, 일반소금에 비해 나트륨 함량이 적고 소금의 짠맛, 쓴맛이 전혀 없으며 오히려 감칠맛이 나 육류나 생선류의 잡내를 잡아주어 음식을 조리할 때 사용하면 좋습니다.

하효살롱협동조합

Booth No. **C17**

대표 | 김미형
연락처 | 064-732-8181
전시품목 | 하효맘감귤과즙, 하효맘오메기떡

주소 | 제주특별자치도 서귀포시 효돈순환로 217-8
E-mail | mi681214@hanmail.net

하효 부녀회원들이 '안전한 먹거리 생산, 로컬푸드'를 가치로 2017년 11월 협동조합을 결성했습니다. 하효살롱협동조합은 지역 농수산물을 이용한 제주전통음식을 제공하는 서비스, 감귤을 활용한 체험 서비스, 그리고 감귤과 국내산 밀을 이용해 만든 감귤과즙, 제주산 팥을 이용해 만든 오메기떡을 생산하는 제조판매 사업을 운영하고 있습니다. 하효살롱협동조합은 안전한 먹거리를 제공하기 위해 제조공정에 대해 2018년 12월 13일 HACCP 인증을 받았습니다. 하효살롱 협동조합이 생산하는 제품에 대해 하효맘 브랜드를 활용하고 있습니다. '하효맘' 브랜드는 엄마들이 자녀의 안전과 건강을 생각하는 정성으로 제품을 생산한다는 의미로 '안전한 먹거리 생산, 로컬푸드' 가치를 반영하고 있습니다.

Hahyo women established the hahyo salon cooperative initiating the product of the safe local food in November 2017. We provide traditional food service with local agricultural and aquatic products. And we provide variety experience services. Especially we make the citrus snack(gamgyul guazl) from the korean wheat and the mandarin also the jeju traditional cake from jeju red bean. All products were verified on processing, packaging by HACCP certification in 13th December 2018. We use a brand 'hahyo mom' for all products. This brand means the making the products in a good way for our daughter and son. 'hahyo mom' brand reflects the product of the safe local food.

(주)농업회사법인 올레산야초

Booth No. **C19**

대표 | 임관표
연락처 | 064-739-0800
전시품목 | 발효음료

주소 | 제주특별자치도 제주시 애월읍 유수암서길 57
E-mail | lkp1961@hanmail.net
URL | www.ollesanyacho.com

본사는 6차 산업 인증기업으로 1차 제주도 청정지역에서 직접 채취한 산야초와 재배, 2차 가공, 3차 오랜 기간 대학과 공공기관 강의 경험을 토대로 교육 프로그램을 진행하고 있습니다. 올레산야초의 산야초는 산야초별 특징과 성질을 잘 이해하고 있는 전문가에 의해 만들어집니다. 커커이 쌓인 화산토 위에 바닷바람 맞으며 자란 제주의 산야초를 직접 채취하여 선조들의 발효 지혜인 숨 쉬는 항아리에서 느린 시간의 힘으로 숙성 시킵니다.



영농조합법인 제주다

Booth No. **C20**

대표 | 강석수
연락처 | 064-772-1293
전시품목 | 착한제주 조릿대차

주소 | 제주특별자치도 제주시 일주서로 7360 착한제주마트
E-mail | jejuda@hanmail.net
URL | www.kindjeju.com

착한제주 영농조합법인 제주다는 서로 행복한 사회적 경제를 꿈꿉니다. 생산, 가공, 유통, 판매를 연결하는 일하는 사람들의 경제공동체를 실현하며 자연과 함께 살아가는 꿈, 청정 제주를 지켜가며, 건강한 먹거리를 지켜가며 더불어 나누는 친환경 공동체이며, 사회적기업, 자활기업, 농축융복합(6차)인증기업입니다.

Clean Jeju has three more water. Healthy tea. This is Jeju. Jeju Island. Steam, drying, fermentation and Jeju Island are handmade teas that boil processed bamboo and bake it three times in a cauldron. Add eco-friendly triangles and wrap the surface to complete the product. It was produced in Jeju Biosphere Reserve designated by the World Science Organization and was granted proper trademark rights by the Jeju Special Self-Governing Province.



(주)제주자연초농업회사법인

Booth No. **C21**

대표 | 이영란
 연락처 | 064-712-8097
 전시품목 | 제주청물초

주소 | 제주특별자치도 제주시 제주대학교 102 바이오융합센터 2호관 307호
 E-mail | jvinegar@naver.com
 URL | www.jejuvinegar.com

발효식초의 매력에 빠져 발효식초를 연구하다, 고객들이 음용에 어려움을 겪자, 미국 버몬트 지역의 장수촌의 비법을 응용하여 음료베이스로 만들어, 고객들이 식초를 즐기시는데 어려움을 줄이고자 노력했고, 양식을 즐기는 고객들을 위하여 발사믹소스 대신 이용할 수 있는 꿀사막을 개발하였습니다.

Jeju natural vinegar is the crude liquid of vinegar which is born again as precious fermented vinegar made of Jeju tangerine and grains harvested by sweat and tears of farmers. It is a precious gift to convey your heart and dignity. A gift set contains 2 bottles of fermented vinegar crude solution which are made by carefully fermenting Jeju tangerine and grains in a traditional way.



농업회사법인 (주)심터

Booth No. **C22**

대표 | 강봉재
 연락처 | 064-753-7885
 전시품목 | 봉주스, 노지감귤

주소 | 제주특별자치도 제주시 애초로 1216
 E-mail | simter@simterfarm.com
 URL | www.simterfarm.com

농업회사법인(주)심터는 제주농가에 희망을 더하기를 비전으로 감귤과 만감류를 생산, 유통, 가공, 체험하는 농장입니다. 생산한 감귤을 적절한 가격에 판매하기 위하여 직거래를 활성화하고, 재배한 친환경감귤은 건강과 환경을 고려하여 첨가물 없이 껍질째 착즙하여 영양가득한 감귤원액주스를 생산하고 있고 지속가능한 농촌융복합산업 플랫폼을 구축하기 위해 노력하고 있습니다.

Agricultural Company Corporation Simter Co., Ltd. Bring Hope to the Farmers' in Jeju Island Agricultural Company Corporation Simter Co., Ltd. is a farm that produces and distributes both general citrus fruits and late maturing citrus. We also provide customers with a chance to have real experience of citrus cultivation and production process. We pursue direct sales to offer customers better prices, and superior species to ordinary citrus in produce various natural citrus juice items by juicing the fruits terms of taste, aroma and quality, and thus is often whole with the rinds. As we consider health and environment bought as a classy gift item. as the most important, we grow our fruits by eco-friendly method and do not add any chemical additives to the juices. We strive to build a sustainable platform for agricultural convergence industry.



농업회사법인 (주)제주자연식품

Booth No. **C23**

대표 | 신상진
 연락처 | 064-782-0011
 전시품목 | 유자차, 한라봉차

주소 | 제주특별자치도 제주시 조천읍 함선로 163
 E-mail | euna7375@naver.com
 URL | nfc.ejeju.net

농업회사법인(주)제주자연식품은 1989년 창업 이래 30여년 전통의 벌꿀, 액상차 전문 회사로서, "미래의 건강을 추구하는 제주자연식품"이란 슬로건으로 올바른 먹거리를 만들기 위해 꾸준한 노력과 개발을 하고 있습니다. 더욱 좋은 품질과 맛으로 보답할 수 있도록 노력하겠습니다. 주 생산품은 꿀유자차, 한라봉차, 오미자차, 백년초차, 청귤차 등 제주도의 신선하고 맛있는 원물을 활용해 액상차 및 제품을 만들고 있습니다.

JEJU N FARM was established on October 1, 1989 as a health food manufacturing and processing company that has been established for 30 years. It is made of Jeju agricultural products as if it is "for my family", and is making steady efforts and development to create the right, healthy food. Our dealers include Jeju Special Products Hall, duty free shops, Lotte Mart (Seoul Station, Jeju), Nonghyup Hanaro Mart Jeju Market and souvenirs.



풀개협동조합

Booth No. **C24**

대표 | 장기철
 연락처 | 064-764-0116
 전시품목 | 감귤와인, 감귤즙, 블루베리잼

주소 | 제주특별자치도 서귀포시 남원읍 원번호 465-24
 E-mail | jeju-farm@naver.com
 URL | pgmarket.co.kr

풀개협동조합은 유기농블루베리와 감귤농장을 운영하며 생과는 물론 감귤과 블루베리를 활용한 감귤와인, 감귤즙, 블루베리 잼과 말린 청양고추, 말린 대파, 말린 조각 무를 생산하고 있습니다. 넓은 농장에서는 농장 수확체험을 비롯하여 로컬푸드 활용교육, 자원재활용, 토탈공예교육, 우수식생활 프로그램 등을 운영하고 있습니다. 농장에서는 개인 및 학생단체, 귀농귀촌, 퇴직자, 퇴직예정자 등을 대상으로 다양한 체험프로그램을 운영합니다. 또한 제주의 환경을 생각하며, 유기농 식물공장을 운영하고 스마트 팜을 활용하여 새싹인삼을 재배하고, 자연에서와서 자연으로 돌아가는 친환경생분해비닐 보급에 앞장서서 활동합니다.



농업회사법인 (주)아침미소

Booth No. **C25**

대표 | 이상철

연락처 | 064-727-2545

전시품목 | 수제 요구르트, 스트링치즈, 우유잼

주소 | 제주특별자치도 제주시 첨단동길 160-20

E-mail | nongwony@hanmail.net

URL | www.morningsmile.modoo.at

아침미소목장은 한라산 중턱 해발400m에 있는 초원에서 1975년 이래 3대를이여온 친환경농목장으로 이성철 님과양혜숙(신지식농업인제302호)님의 정성어린 손길로운영되고있습니다. 아침미소목장의 유기농초지에서 풀을 뜯고 자라는 젖소들로부터 갓 짜낸 우유에 정성어린 손길과 특별한 노하우를 더하여 수제요거트와 수제치즈를 만들고있습니다. 아침미소는 유네스코(UNESCO)지정 제주생물권보전지역 브랜드활용 인증업체로서제주의 청정 제품을 대표하고 있습니다. '친환경농업인증', 'HACCP인증', '치즈제조기술특허', '농촌진흥청품질인증', '신지식농업인인증'등 다수의 인증을 바탕으로 건강하고 정직한 제품을 만들고있습니다.

The MORNING-SMILE ranch is a three-generation eco-friendly dairy farm. Morning-smile ranch is located 400 meters above sea level on the middle of Mt. Halla, and it is being carefully cultivated by Lee Seong-cheol and Yang Hye-sook (New Knowledge-based Agriculture Certification No. 302). We are making handmade yogurt and handmade cheese by adding fresh milk and special know-how to freshly milk from cows that is grown and grazed on organic meadows in the Morning-smile ranch. The Morning-smile ranch represents Jeju's clean products as a certified company for brand use in UNESCO (UNESCO)-designated Jeju Biosphere Reserve. We are making healthy and honest products based on a number of certifications such as 'green dairy certification', 'HACCP certification', 'Cheese manufacturing technology patent', 'Rural Development Administration quality certification' and 'New knowledge-based agriculture certification'.

한라산아래첫마을 영농조합법인

Booth No. **C26**

대표 | 강상민

연락처 | 064-792-8245

전시품목 | 메밀쌀, 메밀가루, 메밀과자

주소 | 제주특별자치도 서귀포시 안덕면 산록남로 675

E-mail | ksmin9974@hanmail.net

URL | www.hallasan1950m.kr

한라산 아래 첫 마을 영농조합법인은 제주도에서 해발 500m 이상의 가장 높은 마을인 광평리에 위치하고 있습니다. 제주도에서 가장 작은 마을인 광평리에서 제주의 자연을 닮은 메밀을 마을주민 전체가 참여하여 생산·가공·판매를 하고 있습니다. 제주메밀을 이용한 모든 제품과 문화를 개발해 모두가 즐길 수 있도록 노력을 계속하고 있습니다. 주민들이 메밀 농사를 하고 가공공장에서 메밀쌀과 메밀가루, 메밀 베개를 생산하며, 이를 기반으로 메밀 식음료를 개발하여 식당과 카페에서 직접 판매하고 있습니다.



그 외 상품은 메밀칩스, 메밀술, 메밀차, 메밀꿀, 메밀쿠키, 메밀빙면 등이 있습니다. 또한, 제주메밀의 모든 것을 담은 축제를 1년 2회 꽃 피는 시기에 개최해서 상품성의 가치를 높이고 있습니다. 제주메밀과 함께 너름의 여행을 함께 할 수 있는 한라산 아래 첫 마을을 주민들이 함께 만들어 갑니다.



(주)제키스

Booth No. **C27**

대표 | 정기범

연락처 | 064-721-1950

전시품목 | 감귤파이, 감귤타르트, 감귤초콜릿

주소 | 제주특별자치도 제주시 애월읍 유수암평화길 205

E-mail | jekiss_trade@daum.net

(주)제키스는 열정과 혁신적인 창의력으로 더 큰 목표를 달성하고 새로운 제품을 개발하기 위해 노력합니다. 제주의 선도적인 초콜릿·쿠키 전문업체로서 뛰어난 품질의 제품을 제공하기 위해 전념합니다. 또한 모든 고객에게 건강과 웰빙을 가져다 주는 가장 신선한 제품을 만듭니다. 아울러 연구개발, 제품 생산, 유통 및 판매까지의 One-Stop System을 구축하였습니다.

JeKiss works with passion and innovative creativity to achieve greater goals and to develop new products. As a leading chocolate and confectionery manufacturer in Jeju Island, Rep. of Korea, JeKiss is committed to provide products of the highest quality, made with only the freshest by creating products that bring health and wellbeing to all its customers. Moreover, we've established One-Stop System for R&D, production, distribution and sales.



황칠낭또 영농조합법인

Booth No. **C29**

대표 | 황길수

E-mail | ksgoldwing@hanmail.net

연락처 | 080-7686-9999

전시품목 | 황칠진액, 황칠환

전 세계 유일한 황칠나무의 자생지인 청정제주 서귀포 황칠에서 황칠을 이용한 천연염색, 건강식품, 음식 등 다양한 상품을 개발하고 있다. 앞으로 보다 고도화된 건강식품과 황칠이 들어간 음식을 활용해 '황칠수라장터' 개발을 계획하고 있는 제주6차산업분야 선도기업이다.

또한 황칠 잎을 이용한 화장품 '마황칠스킨' 건강보조식품인 '황칠낭또 모닝콜', 고농도 황칠진액 '황신' 등 다양한 제품들을 개발하여 판로를 개척하고 있으며, 산학협력을 제주특산물을 이용한 식품분야에 대한 다양한 시도가 이루어지고 있어 그 기대가 크다.



한기림JK(약백도라지연구소)

Booth No. **C32**

대표 | 이기승 주소 | 제주특별자치도 제주시 초전읍 우진오름길 28
연락처 | 064-783-8987 E-mail | adm1216@daum.net
전시품목 | 백도라지 분말

세계문화유산 유네스코 등재 및 환경부 생태 마을로 지정된 한라산 350고지 지역에서 백도라지, 엉귀퀴등을 차별화 생산한 화산 토속 제품입니다. 사람들은 흰꽃이 피어나는 꽃을 '백도라지꽃'이라고 부른다. 또한, 고객들께서 쉽게 드실수 있도록 분말형태의 백도라지분말을 생산하였다. 우리는 고객의 관점에서 다양한 건강 제품을 개발해 왔다. 이 제품들은 고객의 편의에 초점을 맞춘 연구 결과로서, '제주마쌈' 중 하나로 제주에서 만든 상품으로 인증을 받았다. '2009년' 한국농업기술명인(특용작물) 백도라지 분말은 고객중심의 편의를 위하여 끓여 마시지 않아도 되는 100% 분말형태로 고객중심 편의에서 출시한 상품입니다.

The White Balloon-flower (palcodon) was cultivated in UNESCO World Heritage site and Ecological Village. It is a differentiated product that grew in volcanic soil, such as white-balloon flowers and thistles. People call the bellflower blooming of white flower as 'White Balloon Flower'. We have made a success in Cultivating the white Balloon Flower in full scale at a large area land located 360 meters above the sealevel, differentiating the white Balloon Flower from common bellflowers. As well, we are able to produce the powder product allowing the customers the it with ease eliminating the troublesome boiling. We have been developing the variety of health products oriented from the customers' points of views. The products are the results of research focusing on customer convenience and have been certified as one of Jeju Massim or a product made in Jeju. '2009' Korea's top agricultural technology master [special crop] Now, the White Balloon-flower(platycodon) comes with 100% powder food for convenience of consumers requiring no bothersome boiling and drinking.

태양수출 영농조합법인

Booth No. **C33**

대표 | 이정숙 주소 | 제주특별자치도 제주시 한림읍 드르밧길 38.1층
연락처 | 064-749-7663 E-mail | tyang04@hanmail.net
전시품목 | 신선채소 URL | www.sunexport.co.kr

태양 수출 영농 조합은 양배추 수출 전문 생산 단체입니다. 태양수출영농조합은 2004년 법인 설립시부터 제주 월동채소인 양배추를 전문적으로 수출을 할 목적으로 설립하여 노지재배 양배추인 경우 중국산과의 가격경쟁을 하지 않고 기본방침을 안전한 농산물, 안정된 품질, 안정적인 공급체계(3安)으로 설정하여 경쟁력을 키워왔습니다.

이를 위해 사전계약재배를 실시하고 철저한 재배이력관리로 월동채소의 안정적인 소득을 농가에게 부여하고 있으며 한국산 양배추를 일본 대형거래처에 12년간 지속적인 수출을 이행하고 있고 2015년부터 대만에도 사전계약재배를 실시하고 있습니다. 이러한 재배이력관리의 축적된 노하우로 2015년에 제주에서 최초로 GAP인증시설을 신축하고 GAP농산물을 생산하고 있으며 계약재배를 이행한 경험으로 국내 이마트와의 안정된 공급을 위하여 최선의 노력을 하고 있습니다.

계약농가 25여농가를 중심으로 양배추7만여평, 방울양배추 1만여평, 쪽파5천여평등을 매년 계약재배 하고 있으며 특수채소(케일넛,펜넛등)을 시험재배를 지속적으로 실시하고 있습니다.



제주한스에코팜

Booth No. **C34**

대표 | 한정삼 주소 | 제주특별자치도 서귀포시 남원읍 신례로 386-72
연락처 | 064-753-5055 E-mail | han57575@naver.com
전시품목 | 제주 무농약레몬 URL | www.hansecofarm.net

청정지역인 제주도에서 건강하게 재배한 무농약 인증 레몬입니다. 건강한 땅을 위하여 근 20년동안 제초제를 한번도 사용하지 않고 무농약 재배를 하고 있으며, 레몬은 특히 껍질을 많이 이용하는 기호식품이어서 더욱 더 안전에 중점을 두어 농사를 짓고 있습니다. 또한 착색, 왁스코팅, 방부제 등 레몬에 그 어떤 인공적인 처리도 전혀 거치지 않고 자연 그대로 출하하고 있으며, 소비자에게 드리는 '안전한 먹거리 공급'을 늘 최우선으로 생각하고 있습니다.

This is a non-pesticide-certified lemon grown healthy in jeju island.



(주)대한부티산업진흥원

Booth No. **D1**

대표 | 강유안
연락처 | 064-745-9199
전시품목 | 레드 펩타이드 크림

주소 | 제주특별자치도 제주시 첨단로 213-4 제주첨단과학기술단지 엘리트빌딩 501호
E-mail | ksm@kbidi.or.kr
URL | www.kbidi.or.kr

(주)대한부티산업진흥원은 본사 직영 올금 농장과 허브팜 운영을 통해, 청정 제주에서 유기농법으로 재배된 원료를 자체 공급하며, 식물소재부터 해양소재에 이르기까지 다양한 소재를 이용하여 발효화장품을 개발 및 생산하고 있습니다. 기업부설 천연물 연구소의 지속적인 천연 소재 탐색, 성분 및 효능 분석과 평가, 제형 개발, 천연보존제-계면활성제-에센셜오일향 연구 및 개발, 미생물 발효 연구, 실험 및 발효 공법 개발 등 끊임없는 노력을 통해 (주)대한부티산업진흥원 만의 피부 친화적인 고효능 제품을 탄생시키고 있습니다.

KBIDI Co., Ltd. presents differentiated products made with natural ingredients added with experts and technology based on 30 years of expertise in beauty and cosmetics industry. Especially, KBIDI Co., Ltd. contributes to presenting possibilities of natural ingredients obtained in Jeju through two brands JEJUON which is made with living things (plants, herbs, etc.) on land of Jeju and HAION made with marine ingredients obtained from Jeju Ocean.



고사리숲 농업회사법인주식회사

Booth No. **D2**

대표 | 강은영
연락처 | 064-763-7637
전시품목 | 고사리손 호호크림

주소 | 제주특별자치도 제주시 애월읍 평화로 2715 창업보육센터 315호
E-mail | 01gosari@naver.com
URL | gosari.ejeu.net

제주의 청정자연에서 시작하는 우리 아이 스킨케어, 고사리숲

고사리숲은 제주에서 세 딸을 키우는 엄마의 고민과 애정 속에 탄생한 자연주의 아동 스킨케어 브랜드입니다. 내 자식을 위해 시작한 브랜드이기에 자연에서 자란 원료를 간간하게 연구하며 만들었다는 자부심이 있습니다. 고사리숲의 전제품은 화학성분과 타협없이 100% 식물성 성분을 이용해서 만들며, 모든 성분이 분해되어 자연으로 돌아갑니다. 이러한 성분 덕분에 모든 피부타입에 적합하며, 온가족이 건강하고 깨끗하게 사용할 수 있는 스킨케어 브랜드로 나아가고 있습니다.

Our company is a baby cosmetics manufacturer and dealer in Jeju, Korea

As a company for children and nature, all products are made in the heart of a mother who loves clean nature. We are making cosmetics with natural ingredients from Jeju. Let's think about using the best ingredients to make the best cosmetics. To give good things to children. The entire Gosari Forest product is 100% vegetable and does not compromise with chemical products. It is made and all materials are decomposed and returned to nature. All skin types can be used in good health. We will always try to make cosmetics that all skin can use without any problems.



영농조합법인 산새미

Booth No. **D3**

대표 | 박빛나
연락처 | 064-772-5330
전시품목 | 말가죽잡화, 말가죽공예체험제품

주소 | 제주특별자치도 제주시 거로남4길 48
E-mail | dlwjdtns0825@hanmail.net
URL | www.jejusansaemi.com

산새미는 2005년에 창업하여 말뼉, 말고기, 말가죽, 말태반, 말기름을 주 원료로 하여 기능성 식품, 향장품, 가죽제품을 직접 제조하는 회사입니다.

Since the Sansaemi was founded in 2005, the company has manufactured products based on the byproduct of horses like horse-bone, horse-meat, horse-leather, horse-placenta, and horse-oil.

보유특허

- 제10-1150919호 간 기능 개선용 조성물
- 제10-1139374호 말 태반 추출물을 이용한 항스트레스 및 항피부노화 식품 조성물
- 제10-1312940호 천연 염료로 염색된 마피의 제조 방법 및 이 방법에 의하여 얻어진 마피
- 제10-1371188호 변비 개선용 식품 조성물
- 제10-1120961호 골다공증 개선제 조성물
- 제10-0893648호 정제된 마유와 화산석 송이(scoria)를 포함하는 화장료 조성물
- 제10-1239376호 피부 미백용 또는 피부 보습용 피부 외용제 조성물



(주)제주인디

Booth No. **D4**

대표 | 강춘일
연락처 | 064-784-7073
전시품목 | 인디베베 베이비라인, 폴리 인디고 미스트/젤크림

주소 | 제주특별자치도 서귀포시 성산읍 송산간동로 4150-30
E-mail | indi0701@daum.net
URL | www.jejuindi.com

제주의 자연으로부터 사람에게 이로운 것을 만듭니다

농업회사법인 (주) 제주인디는 제주의 대표적 테마 파크인 일출랜드 내 부지에서 재배되고 있는 천연 식물자원을 활용하여 가장 제주다운 상품을 개발하고자 설립된 회사로 "쪽을"을 주원료 한 제주의 대표적 화장품 회사입니다. 직접 씨를 뿌려 키우고 정성스럽게 재배하여 수확합니다. 식물성분이 최적의 특성과 효능을 낼 수 있도록 자연 친화적인 농법을 사용하고 있으며, EWG 그린 등급의 원료를 사용하여 피부에 자극이 없으며, 엄격한 관리를 걸쳐 내 가족이 사용하는 마음으로 제품이 탄생합니다.

Creates healthy products that are beneficial for people from Jeju nature

The Agricultural Corporation Jeju Indi's raw materials are raised and harvested on hundred thousand square meters of nature preserved land within Ilchulland. Ilchulland maintains and supervises by directly planting seeds, harvesting healthy flowers and fruits, and cleansing and extracting. Jeju Indi's ingredients are entirely processed by Ilchulland using environmental friendly techniques, therefore are clean and trustworthy. The ingredients are EWG green grade 1-2, and non irritant to our skin.



방림원

Booth No. **D5**

대표 | 방한숙
연락처 | 064-773-0090
전시품목 | 마스크팩

주소 | 제주특별자치도 제주시 한경면 용금로 864
E-mail | gykang512@naver.com

방림원은 1000여종 이상의 야생화와 힐링 체험이 있는 제주 저지리 예술인 마을 내에 있는 힐링 야생화 박물관입니다. 방림원에서는 다양한 야생화와 식물 작품 및 힐링 체험을 경험하실 수 있습니다. 아울러 방림원은 식물을 재배하여 마스크팩이나 발효음료를 생산하고 이를 체험관광으로 연계하는 6차산업 인증업체입니다. 다양한 실내 전시장과 갤러리, 야외 전시장으로 구성되어 있는 약 6000평의 힐링 정원 방림원에서 즐거운 시간 보내시길 바랍니다.

Banglimwon has more than 1,000 kinds of wild flowers and healing experiences. This is the Healing Wildflower Museum in Jeju's Artists Village. At the Banglimwon, visitors can experience a variety of wild flowers, plant works and healing experiences. In addition, Banglimwon is a 6th industry certification company that produces mask packs or fermented drinks by growing plants and links them to experience tours. Enjoy your stay at the Healing Garden, which consists of a variety of indoor and outdoor exhibition halls.

양춘선식품

Booth No. **D7**

대표 | 양춘선
연락처 | 010-9699-9466
전시품목 | 양춘선 맛간장

주소 | 제주특별자치도 서귀포시 안덕면 일주서로 1567길 16
E-mail | oriena@naver.com

안녕하세요. 양춘선입니다.

여성농업인으로서 오직 믿음과 신뢰 하나로 양춘선식품을 키웠습니다. 교육공무원인 남편의 교통사고로 힘든 여경도 이겨내며 전통식품을 만들어 우리가족의 먹거리를 이웃과 나누고 있습니다. 양춘선식품의 신뢰가 헛되지 않도록 노력하겠습니다



사회복지법인 평화의마을 제주맘

Booth No. **D8**

대표 | 남시영
연락처 | 064-794-6277
전시품목 | 햄, 소시지, 살라미, 분쇄가공육

주소 | 제주특별자치도 서귀포시 대정읍 중산간서로 2195-12
E-mail | peacevil@hanmail.net
URL | www.peacevil.org

사회복지법인 평화의마을은 지적장애인의 직업재활을 통한 독립생활을 위해 설립된 장애인복지시설로서 농림수산식품부 HACCP 및 ISO22000의 식품안전경영시스템을 갖추고 청정제주도의 흑돼지고기, 무항생 닭고기, 생야채를 주원료로 하는 수제햄과 수제 소시지를 고집스럽게 5無(無보존료, 無색소, 無인공조미료, 無대두단백, 無아질산나트륨)를 실천하며 바른 먹거리를 제공하고 있습니다. 또한 엄격한 품질관리 시스템에 의해 철저히 검증되고 엄선된재료로 최고급의 웰빙 제품을 생산하여 공급함으로써 안전한 먹거리의 가치를 창출함과 더불어 중증장애인의 유급고용을 통해 독립생활과 사회통합이라는 사회적 가치를 함께 이루어가는 사회적기업입니다.

The Peace-village is the first Social Enterprise of Jeju-do and manufactures processed meat products such as premium hand-made hams and sausages using chemical-free ingredients such as black pork and chicken and fresh vegetables grown in clean Jeju-do. As a enterprise domestically and internationally recognized through ISO 22000 international certification, HACCP certification, and J-Mark, the enterprise provides the right foods by practicing the 5-free principle(preservatives-free, dye-free, artificial flavor intensifier-free, bulking agent-free, sodium nitrite-free).



제주씨앤에프

Booth No. **D11**

대표 | 남상민
연락처 | 010-3770-12846
전시품목 | 하모, 로모

주소 | 제주특별자치도 제주시 조천읍 와흘로84
E-mail | jejujcnf32@gmail.com

한국은 '구이문화'로 인해 돼지고기가 삼겹살, 목살 등에 편중되어 소비되고 있다. (주)제주씨앤에프는 다음과 같은 목표를 가지고 있다.

- 1) 기존의 소비패턴을 바꿀 수 있는 제품을 생산
- 2) 특정부위에 편중된 돼지고기의 소비문화를 개선하여 전체부위의 고른 소비 촉진
- 3) 양돈 두수의 증가를 방지하고 가축분뇨로 인한 환경오염 감소.
- 4) 사육환경의 개선을 통하여 인간과 가축이 함께 행복할 수 있는 방향을 구축

Eating pork as a roast, pork consumption has focused on pork belly and the neck in Korea. Aims of JejuCNF are

- 1) Produce products that can change existing consumption patterns
- 2) Induce balanced consumption of whole parts.
- 3) Environmental pollution caused by livestock excrement can be reduced by preventing an increase in pig breeding.
- 4) Improving the breeding environment, the direction of human beings and livestock to be happy together is established.

(사)제주특별자치도 농어촌체험휴양마을협의회 Booth No. D12

대표 | 임안순
연락처 | 064-772-5505
전시품목 | 체험 홍보

주소 | 제주특별자치도 제주시 한경면 연명로 348
E-mail | jera5505@naver.com

회원마을 간의 친목을 도모하고 정보, 경험, 지식 등 교류를 통하여 도시와 농어촌간 발전은 물론 농어촌체험관광을 촉진하여 농가소득 증대와 사회·경제적 활력을 증진시키고 도시민에게 농어촌의 가치를 인식시켜 농어촌의 삶의 질 향상을 위한 실질적인 방안을 제시하고 농어촌 지역주민의 사회적·문화적·경제적 지위향상을 통해 제주특별자치도·농간 균형발전에 기여함은 물론 취약계층에게 일자리나 사회서비스를 제공하여 지역주민의 삶의 질을 높이는 등 사회적 목적 실현을 목적으로 설립되었습니다. 본 협의회는 농어촌체험마을 분야별·지역별 커뮤니티 구축을 위한 다양한 사업을 시행하고 있으며 도·농간의 연계성 강화를 위한 기업 및 관련 단체와의 교류를 지속적으로 이어오고 있습니다.

Promoting not only urban development but also rural and fishing villages experience tourism through information, experience and knowledge exchange among member villages, but also providing practical measures to increase income of farmers and fishermen and to improve the quality of life in farming and fishing villages by recognizing the value of farming and fishing villages, and contributing to Jeju Special Self-Governing Areas through the promotion of social, cultural and economic status of local residents. This council conducts various projects for the establishment of communities by area and region of rural village experience and continues to engage in exchanges with businesses and related organizations to strengthen the link between the provinces and the farms.

한라여성새로일하기센터 Booth No. D13

대표 | 강옥자
연락처 | 064-739-8923

주소 | 제주특별자치도 서귀포시 중산간서로 212 농업기술원 내
E-mail | halla1919@naver.com

「한라여성새로일하기센터」는 여성가족부와 고용노동부 지원으로 전업주부 또는 육아, 가사부담 등으로 경력이 단절된 여성들의 재취업을 위해 진로직업상담, 직업교육훈련, 인턴취업 및 복지서비스, 취업 후 사후관리 등에 이르기까지 종합적인 서비스를 one-stop으로 제공하는 취업지원센터입니다.

「Halla Women's New Work Center」 is a one-stop job support center that provides comprehensive services ranging from career counseling, vocational education training, internship and welfare services, and post-employment management to re-employment of women whose careers have been cut off due to support from the Ministry of Gender Equality and Family and Employment and Labor.

제주특별자치도 마을활성화지원기관협의회 Booth No. D15

대표 | 고성보
연락처 | 064-759-7766

주소 | 제주특별자치도 제주시 연삼로 473 경제통상진흥원 2층
E-mail | jjmaeul@hanmail.net

「제주특별자치도 마을활성화지원기관협의회」는 제주특별자치도 마을만들기종합지원센터는 제주특별자치도 농촌활성화지원센터, 제주특별자치도 농어촌체험휴양마을협의회, 한국농어촌공사 제주지역본부, 한국농어촌 퍼실리테이터협회 제주지회와 함께 제주지역 마을활성화를 위하여 협의회를 구성하였습니다.

제주지역 마을만들기 사업에 가장 가까이서 지원을 해주는 5개 단체와 상호간의 정보공유 및 제주지역 마을활성화 발전방향에 대해 토론하여 제주마을의 나아갈 방향을 함께 고민하고, 네트워크 구축을 통한 상호간 유대강화 및 협력증진위해 노력하고 있습니다.

제주 마을기업협회 Booth No. D16

대표 | 현재봉
연락처 | 064-784-5252
URL | www.jejuvillage.com

주소 | 제주특별자치도 서귀포시 성산읍 온평상하로 15번길 5
E-mail | qhdcjsrla@naver.com

제주 마을기업협회는 현재 제주시 20개 서귀포시 17곳 총 37곳의 회원사가 참가하고 있으며 제주 청정 자연자원의 가치를 제고 시키는데 온 힘을 기울이고 있습니다. 특히 '같이하는 마을기업, 가치있는 지역 사랑'의 목표를 향해 최선을 다하며 전국 어디서나 '믿고 살 수 있는 농수축물 및 공산품' 이미지를 확립하는데 총력을 기울이고 있습니다.

Our association has a total of 37 member companies. We are committed to increasing the value of clean resources. We are doing our best towards 'For Work together For Valuable Community' in particularly that is our goal, and then committed to establishing the image of products everyone can believe and buy.

MEMO

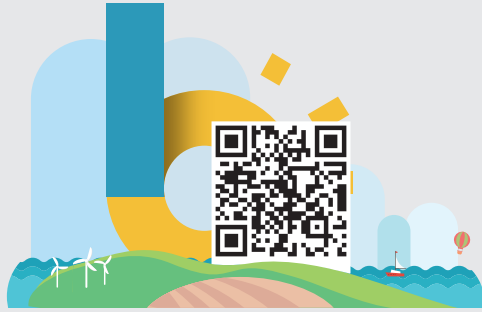
2018
팔도농협쌀
 대표브랜드 수상

농협쌀의 품질 고급화와 고품질 브랜드 쌀 육성을 위해
 150개 RPC의 대표브랜드 쌀을 대상으로 수분, 단백질, 식미치 등을
 종합적으로 평가하여 선정한 **우수브랜드쌀**입니다.



- | | | | | |
|--------------|-------------------|---------------|--------------------|--------------|
| 대상 | 우수상 | 우수상 | 우수상 | 우수상 |
| 연천농협
반딧불이 | 횡성통합
횡성쌀 어사진미쌀 | 둔포농협
아산맑은쌀 | 양평농협
맑은고을 양평추청쌀 | 수라청연합
수라청 |





Farming⁺@JEJU Fair

6차산업제주국제박람회

6차산업제주국제박람회 사무국 Secretariat of the Farmingplus@Jeju Fair

63547 제주특별자치도 서귀포시 중문관광로 224

224 Jungmungangwang Ro, Seogwiepo 63547, Republic of Korea, Jeju Special Self-Governing Provincial Council

T. 064)735-1081 F. 064)735-1098