



2021 대한민국
우리술품평회

KOREAN SOOL
AWARD



2021 대한민국
우리술품평회

주최 :  농림축산식품부

주관 :  한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

대회개요

추진목적 우수 전통주 선발·육성 및 우리술의 품질 향상과 경쟁력 촉진

주최



농림축산식품부

주관



한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

**경쟁부분
(5개 부문)**

탁주, 약·청주, 과실주, 증류주(일반증류주, 증류식소주),
기타주류(리큐르, 기타주류)

추진일정

출품접수

- 접수기간 : 2021. 5. 27(목) ~ 6. 18(금)
- 접수방법 : 더슬닷컴 홈페이지 (온라인접수)

서류평가

- 평가일자 : 2021. 6. 27(일)
- 평가장소 : 농촌진흥청 국립농업과학원 회의실

제품평가

- 평가일자 : 2021. 7. 5(월) ~ 7. 9(금)
- 평가장소 : 한국전통식품문화관 '이음'

현장평가

- 평가일자 : 2021. 7. 12(월) ~ 7. 13(화)
- 평가장소 : 부문별 대상 수상업체 5개소

선정결과

총 15점(5개 부문 대상, 최우수상, 우수상)
※ 각 부문 대상 중 대통령상 선정



2021 대한민국 우리술 품평회

탁주 부문

나루 생 막걸리 | 백년향 | 별산



Takju 탁주

나루 생 막걸리

제 조 사	한강주조
소 재 지	서울특별시 성동구 돌레15길 12, 2층
연 락 처	070-8836-1115
주 원 료	쌀(서울)
내 용 량	935ml
에탄올함량	6%
제 조 방 식	원료 고유의 단맛을 내기 위해 알코올 발효를 억제하고 당을 최대한 높게 하는 방식으로 발효·제조함. 후발효를 최소화하여 맛을 유지함
맛 · 색 상	쌀 본연의 단맛과 깔끔함
향	은은한 바닐라와 시원한 배의 향이 어우러짐
술 이 야 기	도시의 젊은 청년들이 우리술을 알고자 설립한 양조장으로 서울 강서구 일대에서 생산되는 쌀을 원료로 제조한 생막걸리입니다. 단맛과 산미가 잘 조화된 깔끔한 맛이 나며, 특별한 안주 없이 막걸리 단품으로도 마시기 좋습니다.



백년향

제 조 사	주식회사 농업회사법인 추연당
소 재 지	경기도 여주시 금당리길 1-111
연 락 처	070-8850-5312
주 원 료	쌀(여주), 전통누룩
내 용 량	500ml
에탄올함량	10%
제 조 방 식	전통누룩을 사용하여 삼양주기법으로 양조
맛 · 색 상	뒷맛이 달지않은 순백색의 탁주
향	은은한 누룩향과 과일향
술 이 야 기	전통주 장인들이 지하 200m 옥암반수를 사용하여 손으로 직접 빚은 백년향은 영하 1℃에서 100일간 저온숙성하여 풍성한 풍미가 있고, 음용시에는 술 온도가 15℃ 정도에서 부드러움이 극대화 됩니다.



별 산

제 조 사	양주도가
소 재 지	경기도 양주시 광적면 부흥로 21번길 60
연 락 처	031-877-5808
주 원 료	쌀(양주), 감식초 발효균주
내 용 량	800ml
에탄올함량	6.5%
제 조 방 식	별도의 첨가물 없이 쌀로만 밑술을 만들고 다시 덧술을 넣어 두 번 빚는 이양주 방식으로 제조
맛 · 색 상	쌀의 단맛과 새콤한 맛이 조화롭게 균형, 쌀의 순백색
향	감식초의 상큼한 향과 과일의 풍미가 함께 어우러짐
술 이 야 기	'별산(別酸)'은 식욕을 자극하는 특별한 '신맛', 깨끗한 공기로 밤하늘에 가득찬 별을 바라볼수 있는 '산', 양주를 대표할 수 있는 무형문화재인 '별산대'를 의미합니다. 양주 쌀 100%를 원료로 6년 발효한 감식초에서 추출한 발효균주를 사용하여 상큼함과 감칠맛이 뛰어납니다.





2021 대한민국 우리술 품평회

약·청주 부문

풍정사계 춘 | 천비향 | 청주신선주 약주



Yakju / Cheongju 약·청주

풍정사계 춘

제 조 사	농업회사법인 유한회사 화양
소 재 지	충북 청주시 청원구 내수읍 풍정1길 8-2
연 락 처	043-214-9424
주 원 료	참쌀(청주), 향온곡(밀, 녹두)
내 용 량	500ml
에탄올함량	15%
제 조 방 식	국내산 밀·녹두로 전통누룩 '향온곡'을 빚어 전통방식으로 항아리에 5개월간 저온·숙성
맛 · 색 상	참쌀의 달콤한 맛과 누룩의 구수한 맛· 짙은 황금빛
향	누룩향과 특유의 배꽃, 메밀꽃, 어린 사과향
술 이 야 기	충북 청주 내수읍에 위치한 '풍정(楓井)리'는 '단풍나무 우물'이 있어 예로부터 물맛 좋기로 유명한 마을로, '풍정사계'란 풍정의 '자연'을 맛과 향이 다른 '春(봄·약주), 夏(여름·과하주), 秋(가을·탁주), 冬(겨울·증류식소주) 네 가지 술'을 의미합니다.



천비향

제 조 사	농업회사법인 주식회사 좋은술
소 재 지	경기도 평택시 오성면 숙성들길 108
연 락 처	031-681-8929
주 원 료	쌀(평택), 누룩(국내산)
내 용 량	500ml
에탄올함량	16%
제 조 방 식	인공감미료 없이 오양주 제조기법으로 양조
맛 · 색 상	쌀 고유의 단맛과 부드러운 맛, 투명하고 은은한 황금빛
향	은은한 누룩향
술 이 야 기	조선시대 소수의 양반가에서 마시던 오양주(다섯번에 걸쳐 빚은 술)를 현대적 취향에 맞게 복원한 고급 발효주로서, 100일간 발효과정을 거쳐 9개월의 장기숙성을 한 프리미엄 약주입니다.



청주신선주 약주

제 조 사	농업회사법인 주식회사 신선
소 재 지	충청북도 청주시 상당구 것대로 5
연 락 처	043-234-6799
주 원 료	쌀(청주)
내 용 량	375ml
에탄올함량	15%
제 조 방 식	전통 약용주를 빚는 방식으로 쌀과 누룩, 지하수를 정제하여 3번 발효시키는 삼양주 방식
맛 · 색 상	깔끔한 산미와 다양한 감칠맛이나는 담백한 느낌. 맑은 황금색
향	다양한 약재들의 순수한 향
술 이 야 기	생지황, 숙지황, 인삼, 당귀, 구기자, 맥문동, 하수오 등 12가지 약재로 빚은 약용주로 '현암시문합집'에 그 효능이 기록되어 있으며, 함양박씨 종가집에서 500년간 전해내려오는 비법 그대로 빚은 가양주입니다. 또한, 1994년에 충북무형문화재 제4호로 지정되었으며, 2021년에는 대한민국식품명인 제88호로 지정되었습니다.





2021 대한민국 우리술 품평회

과실주 부문

산머루 크라테 스위트
시나브로 청수화이트 | 여포의꿈 화이트(스위트)



Fruit Wine 과실주

산머루 크라테 스위트

제 조 사	수도산와이너리
소 재 지	경상북도 김천시 증산면 금곡리 3길 29
연 락 처	054-439-1518
주 원 료	산머루(김천)
내 용 량	750ml
에탄올함량	12%
제 조 방 식	초겨울 서리가 내릴 때까지 최대한 늦게 수확하여 자연건조 및 농축된 산머루로 제조
맛 · 색 상	은은한 단맛과 묵직한 바디감, 투명하고 붉은 빛
향	달콤한 향(베리류), 스파이시한 향이 조화를 이룸
술 이 야 기	이탈리아 북쪽 베네토지방 '아마로네'라는 와인 제조방법과 유사하여 한국의 '아마로네'라는 별명이 있습니다. 수도산 와이너리는 경북 김천시 수도산 1,317m 청정지역에 위치하고 있으며, 2020년에 찾아가는 양조장으로 선정되었습니다.



시나브로 청수화이트

제 조 사	불휘농장
소 재 지	충청북도 영동군 심천면 약목2길 23
연 락 처	043-742-5275
주 원 료	청포도(영동)
내 용 량	500ml
에탄올함량	11%
제 조 방 식	포도(청수: 국내개발 품종)와 효모를 활용하여 양조, 농가형 와이너리 최초 HACCP인증 획득
맛 · 색 상	포도 고유의 새콤달콤한 단맛, 옅은 황금색
향	제비꽃 향, 레몬, 라임, 살구, 리치 등 풍부한 열대과일 향
술 이 야 기	소몰리에 가족이 운영하는 와이너리로 '시나브로(나도 모르는 사이 조금씩)' 반하게 되는 매력적인 와인을 만들자는 뜻을 담고 있음, '청수' 품종으로 제조한 최초 생산 제품으로 특허 효모(충북 와인연구소 개발)를 활용하여 청포도의 새콤달콤한 맛이 입안을 깔끔하게 정리해주는 역할을 하여 식전주로도 좋습니다.



여포의꿈 화이트(스위트)

제 조 사	여포와인 농장
소 재 지	충청북도 영동군 양강면 우점지촌길 75
연 락 처	043-744-7702
주 원 료	청포도(영동)
내 용 량	750ml
에탄올함량	12%
제 조 방 식	포도 수확 후 24시간동안 침용 후 저온발효
맛 · 색 상	شم사탕 같은 달콤함과 부드러운 산미가 특징. 연한 살구빛
향	복숭아, 서양배 등 과일의 달콤한 향
술 이 야 기	2018 평창동계올림픽 폐막식에 이방카 트럼프가 참석하고 만찬주로 선정되어 '이방카 와인'이라는 별명으로 유명하며, 포도 품종 중에서 3천 년 이상의 고대 품종인 '머스켓 오브 알렉산드리아'라는 포도로 빚어 향과 풍미가 더욱 일품입니다.





2021 대한민국 우리술 품평회

증류주 부문

죽향41 (골드라벨) | 려40 | 유기농이도42



Distilled Spirits 증류주

죽향41 (골드라벨)

제 조 사	농업회사법인 주식회사 죽향도가
소 재 지	전라남도 담양군 외다길 30
연 락 처	061-381-8700
주 원 료	쌀(담양), 벌꿀(담양)
내 용 량	375ml
에탄올함량	41%
제 조 방 식	친환경 쌀과 벌꿀이 주원료로서 5년간 저온숙성하여 제조
맛 · 색 상	쌀 특유의 구수한 맛과 벌꿀에서 오는 달콤함. 투명한 색상
향	천연벌꿀의 은은한 단향과 청량한 향
술 이 야 기	1932년 구례주조장을 시작으로 월산주조장에 이어 현재는 죽향도가로 대를 잇는 양조장으로 전통술 제조방법 숙성기간을 달리하여 다양한 맛을 느낄 수 있도록 3종류로 구분하여 제조하고 있습니다.



려40

제 조 사	농업회사법인 국순당여주명주 주식회사
소 재 지	경기도 여주시 강천면 부평로 330
연 락 처	080-0035-100
주 원 료	고구마증류소주원액(여주산 고구마 100%)
내 용 량	375ml
에탄올함량	40%
제 조 방 식	원료의 고유한 향과 맛을 담기위해 상압증류, 감압증류한 증류원액을 섞어 옹기에서 1년간 숙성
맛 · 색 상	끝맛에서 신선한 산미가 있고 목넘김이 부드러움, 맑고 투명함
향	여주산 고구마의 향긋함과 은은한 과일향
술 이 야 기	증류소주가 처음 전래된 '고려'의 '려'와 '여주'의 '려'를 의미하며 고유의 전통 가치와 지역의 개성을 담겨 있습니다. '상온의 술'은 깊고 풍부한 본연의 맛을 느낄 수 있고, '차가운 술'은 얼음과 함께 마시면 풍부한 향과 부드러움을 느낄 수 있습니다.



유기농 이도42

제 조 사	농업회사법인 조은술세종 주식회사
소 재 지	충청북도 청주시 청원구 사천로 18번길 5-2
연 락 처	043-218-7689
주 원 료	유기농쌀(국산)
내 용 량	750ml
에탄올함량	42%
제 조 방 식	친환경 유기농 쌀을 원료로 오랜기간 숙성시킨 후 감압증류방식으로 증류하여 탄내를 제거하는 방식으로 제조
맛 · 색 상	부드럽고 깔끔한 맛, 투명한 색
향	단순한 알코올 향이 아닌 고급스러운 증류주의 향
술 이 야 기	세종대왕의 눈병을 치유하였다고 하여 유명한 초청 광천수 발원지와 인접한 지하 암반수와 유기농 쌀로 빚어 유기농인증(제13-8-114호)을 받은 최초의 증류주로서, 감압증류 방식을 택하여 열을 가할 때 생길 수 있는 탄내를 제거하여 쌀의 풍미와 향을 그대로 느낄 수 있습니다.





2021 대한민국 우리술 품평회

기타주류 부문

두레앙브랜드 | 허니문 | 우도땅콩전통주



Other Liquors 기타주류

두레앙브랜드

제 조 사	농업회사법인 주식회사 두레앙조
소 재 지	충청남도 천안시 서북구 입장면 울목길 17-6
연 락 처	041-585-8213
주 원 료	거봉포도(충남)
내 용 량	750ml
에탄올함량	35%
제 조 방 식	국내산 거봉으로 제조하고 감압방식으로 증류하여 제조
맛 · 색 상	거봉와인을 증류, 맛이 깔끔하고 부드러움, 연한 갈색
향	탄향이 적고 거봉포도의 향을 살림
술 이 야 기	초류(증류과정 중 처음나온 술)와 후류(증류과정 중 마지막에 나오는 술)를 제거하는 방식으로 제조하여 완성도를 높였고, 프랑스 브루고뉴산 오크통에서 6년이상 숙성하여 깔끔하고 부드러운 것이 특징입니다.



허니문

제 조 사	아이비영농조합법인
소 재 지	경기도 양평군 강하면 왕창부로길 110
연 락 처	031-775-0500
주 원 료	벌꿀(양평)
내 용 량	375ml
에탄올함량	10%
제 조 방 식	유럽의 식전주로 활용되는 미드(MEAD, 꿀에 물을 섞어 발효시켜 만든 술)의 방식으로 만든 제품
맛 · 색 상	인공적인 단맛이 아닌 벌꿀 고유의 단맛, 연한 황금빛
향	은은하게 풍기는 달콤한 벌꿀향과 살구향
술 이 야 기	국내 최초 벌꿀주로 청정지역 양평의 순수 100% 꽃꿀만을 발효하여 만든 술입니다.



우도땅콩 전통주

제 조 사	농업회사법인 조은술세종 주식회사
소 재 지	충청북도 청주시 청원구 사천로 18번길 5-2
연 락 처	043-218-7689
주 원 료	쌀, 땅콩분(국내산)
내 용 량	750ml
에탄올함량	6%
제 조 방 식	국내산 쌀로 증미한 고두밥에 물을 넣어 저온숙성, 발효하여 땅콩분(우도)을 첨가하여 숙성
맛 · 색 상	쌀의 단맛과 땅콩의 고소한 맛, 단맛이 강함. 노란빛이 도는 우유빛
향	깨소금을 갓 볶은 것 같은 고소한 향이 특징
술 이 야 기	제주 우도산 땅콩을 원료로 하여 우도 땅콩 특유의 고소함이 뛰어나며 쌀의 달콤한 맛과 조화를 이루고, 제주도 현지에서도 인기가 높습니다.



2021 Korean Soju Award
최우수상

백년향
농업회사법인(주)추연당

천비향
농업회사법인(주)좋은술

시나브로 청수화이트
불휘농장

러40
(농)국순당여주명주(주)

히니문
아이비영농조합법인

최우수상 수상작

2021 Korean Soju Award
우수상

우수상 수상작

별산 양주도가
청주신선주 약주 농업회사법인 주식회사 신선
여포의꿈 화이트 (스위트) 여포와인농장
유기농 이도42 농업회사법인 조은술세종(주)
우도망콩 전통주 농업회사법인 조은술세종(주)



KOREAN SOOL AWARD

