

2022 대한민국 우리슬 품평회

2022 수상작 모음



대회개요



추진목적

우수 전통주 개발·육성 및 우리슬의 품질 향상과 경쟁력 촉진

주최



농림축산식품부

주관



한국농수산식품유통공사

경쟁부문 (5개 부문)

탁주, 약·청주, 과일주, 증류주(일반증류주, 증류액소주),
기타주류(리큐르, 기타주류)

출품접수

- 접수기간 : 2022.7.15(금) ~ 8.10(수)
- 접수방법 : 다중등록 홈페이지(온라인접수)

서류평가

- 평가일자 : 2022.8.13(토)
- 평가장소 : 농진청 국립농업과학원 회의실

제품평가 (전문가 및 국민위원 관능평가)

- 평가일자 : 2022.8.22(월) ~ 8.26(금)
- 평가장소 : 식품영양진흥원

대통령상 헌장평가

- 평가일자 : 2022.9.19(월) ~ 9.20(화) / 10.16(일)
- 평가장소 : 부원별 대상 수상업체 5개소

대통령상 제품평가

- 평가일자 : 2022.9.21(수) / 10.16(일)
- 평가장소 : 전통주 갤러리 / 한국식품연구원 회의실

선정결과

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

Korean Sool Award

탁주 부문



Takju

탁주



이화주 | 보은주 | 감천막걸리

이화주

제조사 | 양산코이기술용즈

소재지 | 경기도 양주시 백석읍 부흥로 983번길 12-27

연락처 | 070-4257-7827

주원료 | 쌀(양주시), 쌀누룩(국내산)

용량 및 도수 | 120ml / 8.5%

제조방법 | 백미로 구양떡을 만들어 누룩(국내산)과 혼합, 수인일동안 숙성, 발효를 거쳐 원장

항미 | 당분만 것과 계곡물이 있으며, 배양, 곡물향, 매운맛 등 다양한 향이 있음

술이야기 | 고려시대부터 우리의 전소들이 물을 거의 사용하지 않고 특별한 양식으로 빚은 배춧이

를 무렵 빚어낸 술로 맛의 깊이와 여유를 느낄 수 있는 우리고유의 전통주임

어울리는 | 견과류, 과일, 단맛이 없는 크래커, 바게트

음식

www.egaju.com



보은주

제조사 | 송원당

소재지 | 충북 송주시 송원면 천금로 112-10

연락처 | 043-842-5005

주원료 | 쌀(국내산), 전발(국내산), 누룩(국내산)

용량 및 도수 | 375ml / 10%

제조방법 | 쌀을 구양떡으로 빚은 밑술에 전발 고두밥으로 죽을 하여 저온에서 3개월간 발효,

숙성시켜 빚은 술

항미 | 재단과 과일과 풍부한 과향과 묵직한 바디감이 특징

술이야기 | 전통 제조방식 중에 하나인 구양떡을 이용하여 빚은 술로 이질처럼 은혜에 감싸하는

마음을 전하고 싶은 문화 유산의 마시미인 송은 송원

어울리는 | 두부류, 소이제품, 인과류

음식

www.창원주.com



감천막걸리

제조사 | 농림수산식품부 주석(가) 빚드림

소재지 | 부산광역시 강서구 대저로 259

연락처 | 051-337-3762

주원료 | 쌀(부산광역시), 누룩(호주(국내산))

용량 및 도수 | 750ml / 6%

제조방법 | 쌀을 고두밥으로 1차 발효 후 3일 후에 2차 덧술 담금하는 이원주

항미 | 들끓고 부드러운 맛이 나며, 향은 배양, 꽃향, 과일향이 있음

술이야기 | 물이 되고 맛이 쫄디는 듯이 한꺼번에(남게, 감천) 그대로 담보드레와 국내산 쌀 100%의

무관미로, 프리미엄 수제막걸리로서 감천문화마을과 불라보한 부산관광문화를

관광기념수이기도 함

어울리는 | 떡볶이, 치즈, 보쌈, 피자, 커리

음식



Korean Sool Award

약 · 청주



Yakju / Cheongju

약 · 청주



청명주 | 천비향 약주 | 지랑지랑 약주

청명주

제 조 사		주원당
소 개	제	충북 충주시 청명탄면 청곡로 12-10
연 락 처		043-842-5005
주 원 료		잔별(국내산), 누룩(국내산)
제 조 방 적		잔별과 천물누룩을 이용하여 지랑에서 6개월간 발효 숙성시켜 빚은 술
향 미		잔별의 특유한 맛과 청명탄 재료가 있어 풍부한 과실향이 있음
술 이야기		청명일에 사용하기 위해 빚은 청기수로 술이(청)이 임금님께 진상주로 올랐으며, 김해김씨 문종 기독인 양언복에 전해 내려오는 방법을 복원하여 충청북도 무형문화재 2호(1993년)로 지정됨
어울리는 음식		생선, 장아구이, 보쌈, 생선회, 해물탕



www.청명주.com

천비향 약주

제 조 사		농민회(사립)의 주석(사) 청은술
소 개	제	경기도 평택시 오성면 수생로길 108
연 락 처		031-681-8929
주 원 료		잔별(명맥(가), 천물누룩(국내산))
제 조 방 적		잔별을 다섯 배에 걸쳐 빚는 전통 오양주 기법으로 빚은 술
향 미		잔별의 은은한 단맛과 부드러운 특남권이 있으며, 누룩향, 천외향, 사과향이 있음
술 이야기		천비향은 천년 비밀의 약이라는 뜻, 오래 기다림과 함께 이어온 청은 술의 맛과 양은 소중한 사람들과의 순간을 더욱 의미 있게 만든다는 의미를 가지고 있음
어울리는 음식		두부장림(수육), 스테이크, 해물탕



www.cheonbihyang.com

지랑지랑 약주

제 조 사		(유)진구들의술지랑지랑
소 개	제	전북 순창군 순창읍 순창7길 5-1
연 락 처		063-934-9898
주 원 료		잔별(순창군), 밀누룩(국내산)
제 조 방 적		국내산 밀, 여왕과 무화과즙으로 누룩을 빚어 전통방식으로 100일간 발효를 거쳐 90일간 숙성함
향 미		잔별의 단맛, 사과향, 메론향 등 과실향이 있음
술 이야기		옛날 풍양산에서 여왕(여비)을 맞이하려면 순창, 고령과 누룩으로 술을 빚어야 한다는 구전 이야기와 주방문을 깨닫게 되었음
어울리는 음식		생선회, 셀러드 등



Korean Sool Award

과실주



Fruit Wine

과실주



크라테 미디엄드라이 | 시나브로 청수화이트 | 그랑꼬포청수 화이트 와인10

크라테 미디엄드라이

제 조 사	스드와 와인너리
소 재 지	경북 김천시 상안면 금곡리 3길 29
연 락 처	054-439-1518
주 원 료	간마루(국내산) 100%
제조방법	1. 원액(유기농 간마루) 100%의 순수 알콜리강 분티지 와인으로 3년이상 숙성
향 미	은은한 간마루향, 스파이시한 열매, 강한 풀바디의 풍미를 느낄 수 있는 레드와인
술 이야기	1. 감성의 알콜스인 수도(1317ml)가득 청정지역의 자연, 풀, 토양이 하나가 되어 간마루의 자연 맛과 향을 간직한 분티지 간마루와인 크라테(krat'e)가 될
어울리는 음식	1. 석쇠불고기, 고수장국, 갈비찜, 만우육, 닭강정, 양념장어구이



시나브로 청수화이트

제 조 사	불하농장
소 재 지	충북 영동군 김천면 아록길 23
연 락 처	043-742-5275
주 원 료	청포도(청수, 국내산)
제조방법	1. 직접 재배한 청수 청포도를 발효하여 숙성
향 미	1. 레몬, 라임의 시트러스 계열의 향과 청포도, 사과, 복숭아 등 달콤한 과실향이 풍부
술 이야기	1. 찰사로 청수 와인을 양식화, 꽃으로 세계 유명화(베를린와인트로피, 아미와인트로피) 애제도 수상하는 등 우수성을 인정받음
어울리는 음식	1. 생선튀, 튀김



그랑꼬포청수 화이트 와인10

제 조 사	그랑영호스파범인
소 재 지	경기도 안산시 단원구 배곡길 107
연 락 처	032-886-9873
주 원 료	청포도(청수, 국내산)
제조방법	1. 청수 청포도를 발효하여 숙성
향 미	1. 숙성빈도에 따라 시트러스 계열의 과실향부터 농익은 베니(생까지) 복합된 향이 있음, 청포도의 개성하고 깔끔한 맛과 청량감이 조화를 이룸
술 이야기	1. 대부도의 큰 알콜사, 미네랄이 뛰어난 해풍을 받으며 자연 청수포도로 빚음, 농산인증장으로부터 와인 제조방법을 기술이전 받음
어울리는 음식	1. 크림양파스튜, 해산물 파스타, 과일



Korean Sool Award

증류주



Distilled Spirits

증류주

러 증류소주 40

www.ksdyaju.com



제조사 | 농림(개방)인 국순당(주)명산 주식(명)가
소재지 | 경기도 여주시 강천면 부평로 330
연락처 | 031-885-1971

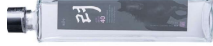
주원료 | 고구마(아주) 100% **용량 및 도수** | 375ml / 40%

제조방법 | 100% 아주산 옛고구마로 밑술을 빚어 상온증류한 원액을 옹기에 담아 숙성

향미 | 한국적이고 달콤한 고구마의 은은한 풍미. 부드러운 목넘김과 함께 남는 깊은 여운이 있음

줄이야기 | 증류소주가 시작된 고려(高麗) 증류소가 위치한 여주(驪州)에서 지어진 이틀 러는 브랜딩(商標)을 의미함. 깊은 밑의 강인하고 맑은 기운과 전통 기계를 담고있는 브랜딩(商標)처럼 여주의 뛰어난 자연과 좋은 재료로 빚은 러는 그 이틀처럼 깊고 풍부한 맛과 향이 매력적인 고구마 증류소주임

어울리는 음식 | 외, 생선구이, 조개탕, 복어탕



병영소주

www.bjyujb.co.kr



제조사 | 병영양조장
소재지 | 전남 강진군 병영면 하백로 407
연락처 | 061-432-1010

주원료 | 061-432-1010 **용량 및 도수** | 500ml / 40%

제조방법 | 강진의 유기농 쌀보리와 지인 만든 전통누룩으로 빚음. 맛을 두 번 더하는 상증수로

게은 발효(약 30일) 후 상온증류하여 1년을 숙성하여 출시

향미 | 보리의 은은한 단맛과 고소한 배꽃 아기가아꽃 아몬드와 코코넛향 메를향이 있음

줄이야기 | 조선시대 전라남도영암에 있는 병영은 아로부터 귀리나 보리가 많이 나는 지역으로 병마절도가 모리토 술을 내리다였으며 그 가랑수가 전율수도 아껴져 내려올. 그리고 병영소주란 별리고래는 소고리에서 증류된 술이 녹록 물이라는 이름을 병영에 000을 시작적 장지로 디자인하여 모던하면서도 깊고 불림이 있는 것을 표현



어울리는 음식 | 생선탕, 명란탕, 돼지국밥

풍정사계 동

www.hwaajang.co



제조사 | 농림(개방)인 유한(가) 외양
소재지 | 충북 청주시 청원구 내수읍 풍정길 8-2
연락처 | 043-214-9424

주원료 | 043-214-9424 **용량 및 도수** | 375ml / 42%

제조방법 | 국내산 쌀, 녹두를 원료로 전통누룩, 명으로 술을 증류 후 1년 이상 장기 숙성

향미 | 특유의 단맛이 있고 고소한 견과류향이 나며, 풍부한 국산, 구수한 누룩향이 있음

줄이야기 | 충북 청주 내수읍에 위치한 '풍정(楓井)'은 '단절(斷井)'이 있어 예로부터 물맛 좋기로 유명한 마을로, '풍정사계'란 풍정의 사계엔 지인을 담아 맛과 향이 다를 (활)을 약주, 활(을) 고(하)주, 활(을) 막(주), 활(을) 증(하)소(주) 네 가지 술을 의미함



어울리는 음식 | 도미찜, 고기요리, 진한 양념의 생선요리



러 증류소주 40 | 병영소주 | 풍정사계 동

Korean Sool Award

기타주류



Other Liquors

기타주류



오르크소곡주 | 허니베와인 | 코아베스트 아카시마이드

오르크소곡주

www.sogokju.co.kr

제조사 | 한산소곡주영인 농업(여)계림의 주식(여)가
소재지 | 충남 개천군 안안면 중월로 118
연락처 | 041-951-0290
주원료 | 쌀(계천군), 밀(누백(국내산))
제조방법 | 지역에서 계약배반 쌀과 우리쌀로 빚은 누룩을 가용하여 소곡주(약주)를 빚은후 증류하여 오르크스에서 장기 숙성
향미 | 한산소곡주의 등용향과 양곡향을 간직, 부드러운 목넘김이 우수함
술이야기 | 한산소곡주는 오랜 역사를 자랑하는 양주, 그 맛이 좋아서 계속 먹다가 취해서 일어나게 못내고 하여 일명 '양배이 술'이란 이름으로도 널리 알려져 있으며, 충남 무형문화재 제3호 및 대한민국식물영인 제9호로 지정된 우리령 영인이 전물을 계승하여 4대째 빚고 있음
어울리는 음식 | 수북, 복외, 외



허니베와인

www.아이비헤니.com

제조사 | 아이비영농조합법인
소재지 | 경기도 양평군 간하면 왕향북로길 110
연락처 | 031-775-0500
주원료 | 꿀(국내산)
제조방법 | 꿀을 전물수 제조방식으로 빚어 난 향기를 제로 와인
향미 | 달콤한 맛, 풍향과 양곡산 간결함의 조화로움
술이야기 | 허니와인(honey wine)은 꿀을 발효시켜 만든 발효음료로 간혹부터가 사강의 명사로 다져진 물로 물려져 있으며, 꿀 향은 양정사적 양음의 순수 꽃물로 빚음, 일제의 땅가들을 가용하지 않는 발효 와인
어울리는 음식 | 애플케이크, 베이컨버섯살이, 쿠기, 견과류, 약과 등 어느 안주와도 잘어울림



코아베스트 아카시마이드

www.corevestbrewing.modoo.at

제조사 | 코아베스트브루잉
소재지 | 경기도 고양시 태안로 741, 경동미르웰 A동 452호
연락처 | 0507-1425-0920
주원료 | 아카시아(발효(피자기))
제조방법 | 국내산 아카시아, 발효로 만든 발효주
향미 | 화이트와인 요소를 가용하여 은은한 과일향과 꽃향기의 아로마가 특산
술이야기 | 미드(mead)는 소수 발효 발효주로 장기 저온 발효 및 숙성하여 은은한 과일 향미를 느낄 수 있으며 석재주, 디제트 와인으로 응용
어울리는 음식 | 소블렛, 쿠키(가스발이, 셀러드



2022 대한민국 우리술 품평회

Korean Sool Award

2022년

올해의 수상작



대상

대통령상

이화주
(농부조합가래봉주)
영양조각가래봉주

전명주
전명주

크래터 미디엄드래이
수도미 미디엄드래이

러 중류소주 40
(농부조합가래봉주)

오크볼소곡주
한양대학교농업대학



2022 대한민국 우리술 품평회

Korean Sool Award

최우수상

보문주
보문주

전명주
(농부조합가래봉주)

제니브로 향수드래이
제니브로 향수드래이

영영소주
영영소주

허니버어인
허니버어인

우수상

간재발굴리
(농부조합가래봉주)

제란고 막주
(농부조합가래봉주)

그랑코프향수 드래이 화이트 와인
그랑코프향수 드래이 화이트 와인

풍경이제 등
(농부조합가래봉주)

코아베스트 머거미네드
코아베스트 머거미네드



