

2026 우리술 주안상대회

참가자를 위한 안내



하루의 흐름



참가자 접수



대회 준비 및 사회자 진행



조리 · 심사 (메인 주안상)



완성작 심사



전시 · 시식



시상식

진행 안내와 준비물

현장 안내

주안상 구성

준비물

시식회

세부 진행 안내

진출자는 11월 29일(일) 정오(12시)까지 킨텍스 제1전시장 2층
특설무대 접수처에서 접수를 마칩니다.

12:30 까지 본인 테이블에 식재료와 도구를 배치합니다.

13:00부터 대회 진행 안내와 심사기준 발표가 이어집니다.

조리시간은 13:30~14:40, 총 70분이며 1시간 10분 안에 마무리
되어야 합니다.

조리 중 심사위원이 위생과 진행을 살펴봅니다.

1시간 10분(차림 포함) 안에 조리가 끝날 수 있도록 전처리준비해
주세요.

음식이 완성되면 조리 테이블 한 칸에 주안상을 세팅합니다.

14:40부터 15:30까지 약 50분간 심사가 진행됩니다.

15:30부터 시식회가 시작됩니다. 시식권持參 참관객에게 작은 주
안상을 제공해 주세요.

시식 관람객은 순차 입장하며, 들어오는 순서대로 번호표 확인 후 주
시면 됩니다.

결과 발표 및 시상식은 우리술 대축제 메인 무대에서 16:00부터 진
행됩니다.

당일 불참 시 자동 탈락되오니 사전 일정 확인 부탁드립니다.

개인 조리대 안내



참고

시식용 접시와 시음잔



시음잔



시식용 접시

대회 현장의 기록



심사 항목별 기준

위생	실용성	레시피 정확성	독창성
맛	담음새	술과의 궁합	국산쌀 활용도

8

100

2026 우리술 주안상대회 심사표

[illegible]

오시는 길과 참가비

대중교통

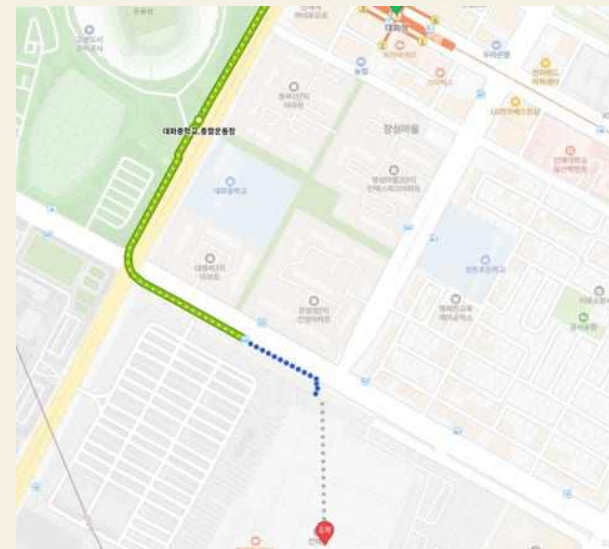
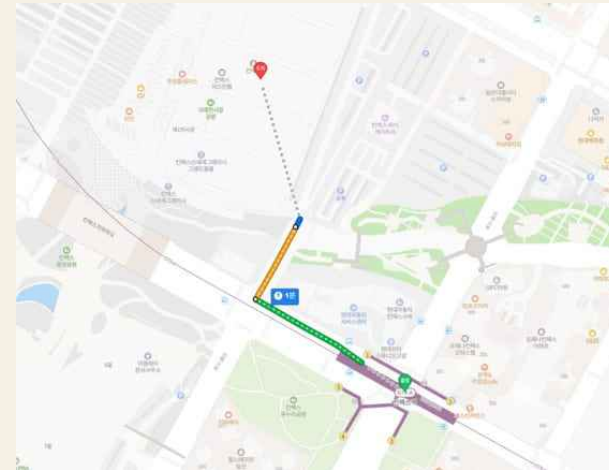
차량

참가비 입금 안내

2026년 11월 13일 (금)까지

국민은행 782701-04-089984

50,000 원



2024년도 수상작

발효주 부문

대상

서울 실버
(10도)



한영석의
백수환동주
(15도)



도로르
(10도)



골목막걸리
프리미엄
(12도)



증류주 부문

X.
Premium
(41도)



이강주
25%
(25도)



마한오크
46
(46도)



느린마을
소주21
(21도)



2025년도 수상작

발효주 부문[저도발효주]

편백순
산소막걸리
(6.5도)



범표
생막걸리
(7도)



설화담
(7도)



조오탁 8%
(8도)



발효주 부문[고도발효주]

팔뚝집
삼오주
(12도)



허티오
고금
유자텐
(10도)



지란지교
프리미엄
막걸리
(13도)



우수상
신선주
탁주
(12도)



2025년도 수상작

발효주 부문[약·청주]

도한
청명주
(13.8도)



설화금
(13도)



마루나
약주
(13도)



만세
보령주
(15도)



증류주 부문

모월인
오크
(41도)



가무치
소주
(43도)



사화
40오크
(13도)



문희40
(40도)

