

2026 · 안내서

2026 우리술 주안상대회

참가자를 위한 안내

A Participant's Guide

2026. 11. 29 (일) · 일산 킨텍스 제1전시장 2홀 특설무대

주최 한국가양주연구소 | 문의 02-583-5225



하루의 흐름

11월 29일 일요일, 12시부터 17시까지 이어지는 5시간.



12:00 – 13:00

참가자 접수

진행장 입구에서 명찰과 테이블 번호를 수령합니다.



13:00 – 13:20

대회 준비 및 사회자 진행

지정된 자리에 자리하고 조리를 준비합니다.



13:30 – 14:40

조리 · 심사 (메인 주안상)

14:40까지 메인 주안상 세팅을 완료합니다. 70분간 조리과 심사가 동시에 진행됩니다.



14:40 – 15:30

완성작 심사

메인 주안상과 시식용 주안상을 심사위원이 평가합니다.



15:30 – 16:00

전시 · 시식

참관객에게 시식용 주안상을 제공합니다.



16:00 – 17:00

시상식

우리술 대축제 메인 무대에서 시상식이 진행됩니다.

진행 안내와 준비물

현장 운영 방식과 가져오실 물품, 주안상 구성과 시식 진행을 정리했습니다.

01 · 현 장

현장 안내

- 일산 킨텍스 제1전시장 2홀 특설무대에서 진행됩니다.
- 참가자는 정오 12시까지 현장에 도착해 주세요.
- 1인당 전기레인지 2개, 1.8×1.8 m 테이블 2개가 제공됩니다.
- 부문별 냉장고 3대, 싱크대 3대가 비치됩니다.(공동사용)

03 · TABLESCAPE

주안상 구성

- 메인 주안상은 심사용 1인분(6인 심사용으로 소분), 전시용 1인분을 차립니다.
- 제공되는 접시와 잔으로 세팅합니다.
- 테이블보드나 테이블크로스는 각자 준비합니다.

02 · BRING ALONG

준비물

- 테이블당 주안상용 **주류 2병이 제공**됩니다.(1병 시음용, 1병 메인 세팅용)
- 전기레인지(2구)와 테이블 외 모든 조리도구는 개별 지참입니다.
- 오븐, 믹서 등 전동기구는 사전 고지가 필요합니다.
- 1시간 10분 안에 조리가 가능하도록 전처리해 주세요.
- 1인 생수 2리터 2병 제공됩니다.

04 · TASTING

시식회

- 시식용 주안상은 15인분을 준비합니다.(1인분은 한입거리 정도로 준비)
- 방문객에게 제공된 잔에 시음용 술과 함께 시식용 주안상을 안내해 주세요.

세부 진행 안내

참가에 필요한 운영 흐름을 12가지 항목으로 정리
했습니다. 당일 참고용으로 활용해 주세요.

01

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

02

12:30 까지 본인 테이블에 식재료와 도구를 배치합니다.

03

13:00부터 대회 진행 안내와 심사기준 발표가 이어집니다.

04

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

05

조리 중 심사위원이 위생과 진행을 살펴봅니다.

06

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

07

음식이 완성되면 조리 테이블 한 칸에 주안상을 세팅합니다.

08

14:40부터 15:30까지 약 50분간 심사가 진행됩니다.

09

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

10

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

11

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

12

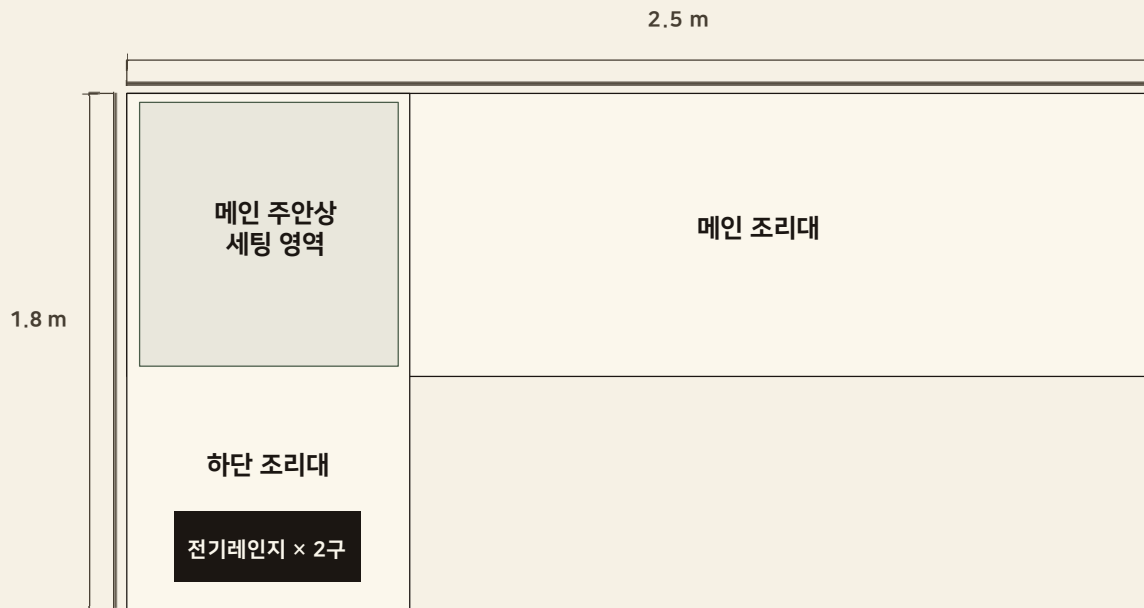
당일 불참 시 자동 탈락되오니 사전 일정 확인 부탁드립니다.

운영 시간은 현장 사정에 따라 미세하게 변동될 수 있습니다.

04 / 10

개인 조리대 안내

두 개의 테이블을 ㄱ자 형태로 연결해 사용합니다. 한쪽은 메인 조리, 다른 한쪽은 주안상 세팅 영역입니다.

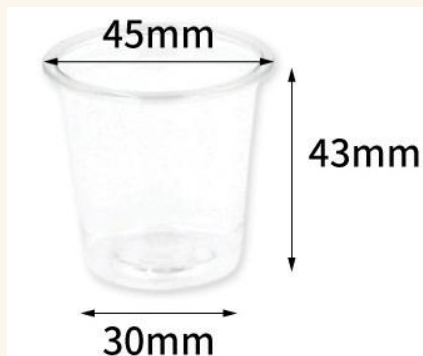


참고

- 테이블 아래 공간은 짐을 놓는 용도로 사용 가능합니다.
- 두 테이블 모두 조리대로 활용하셔도 됩니다.
- 전기조리도구를 가져오실 경우 사전에 꼭 말씀해 주세요.
- 수치는 참고용 비레이며 정확한 크기는 현장 안내를 따릅니다.

시식용 접시와 시음잔

시식용 그릇의 사이즈와 사용 분량을 미리 안내드립니다.



A · CUP

시음잔

용량 약 1 oz · 제공해 드리는 잔에 술을 따로 따라 주시면 됩니다.



B · PLATE

시식용 접시

지름 약 15 cm · 참관객 한두 번 시식 가능한 분량으로 담아 주세요.

대회 현장의 기록

작년 대회의 현장은 조리부터 시식, 시상까지 한 호흡으로 이어졌습니다. 2026년에도 비슷한 밀도의 시간들이 이어질 예정입니다.

운영 현장 사진은 마케팅 활용 등의 시 한해 사용됩니다.



Photo · 2025 우리술 주안상대회

심사 항목별 기준

여덟 가지 항목으로 평가합니다

0 1

위생

재료 세척, 조리 과정 위생, 칼·도마 사용의 청결을 살핍니다.

0 2

실용성

재료의 구매·보관·조리시간·음식량이 현실적으로 가능한지 평가합니다.

0 3

레시피 정확성

제시한 레시피와 조리법이 일치하는지 살펴봅니다.

0 4

독창성

일상적인 음식보다는 독창적인 시도에 높은 점수를 부여합니다.

0 5

맛

완성된 요리의 맛과 재료 사이의 조화를 점수화 합니다.

0 6

담음새

음식 담는 모양과 술·그릇·잔 사이의 균형을 평가합니다.

0 7

술과의 궁합

술과 음식이 잘 어울리는 페어링에 높은 점수를 줍니다.

0 8

국산쌀 활용도

상차림 안에서 국산 쌀이 얼마나 창의적으로 쓰였는가를 살핍니다.

8

개의 평가 항목

100

점 만점 총점

2026 우리술 주안상대회 심사표

[illegible]

오시는 길과 참가비

A · TRANSIT

대중교통

GTX-A 킨텍스역 1번 출구 도보 15분, 대화역(3호선) 1·2번 출구 도보 15분 거리입니다.

B · VEHICLE

차량

일산 킨텍스 제2전시장 주차장을 이용해 주세요. 식재료 등 하역 장소는 제1전시장 2홀 하역장입니다.

C · FEE

참가비 입금 안내

입금 마감

2026년 11월 13일 (금)까지

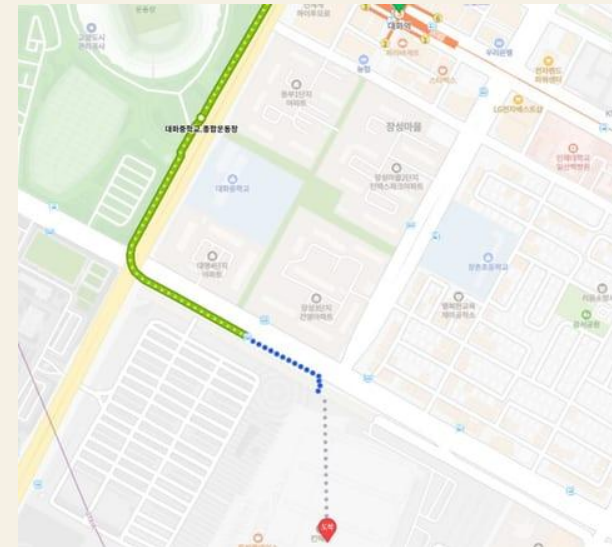
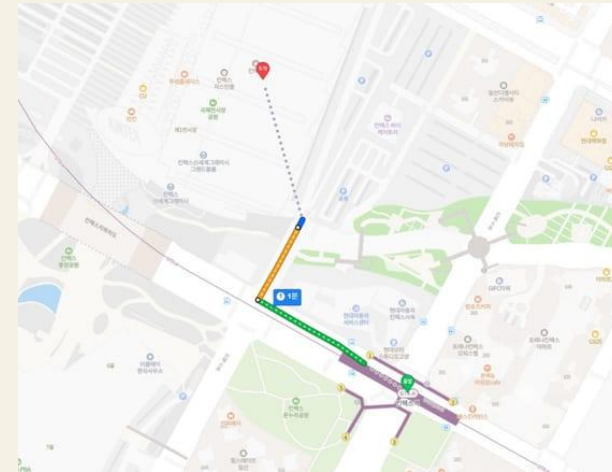
계좌

국민은행 782701-04-089984

예금주 : 한국가양주연구소

참가비

50,000 원



참고용 노선도·약도·정확한 동선은 현장 안내를 따라주세요.

2024년도 수상작

발효주 부문

대상 서울 실버 (10도)		최우수상 한영석의 백수환동주 (15도)	
우수상 도로르 (10도)		우수상 골목막걸리 프리미엄 (12도)	

증류주 부문

대상 X. Premium (41도)		최우수상 이강주 25% (25도)	
우수상 마한오크 46 (46도)		우수상 느린마을 소주21 (21도)	

2025년도 수상작

발효주 부문[저도발효주]

대상 편백숲 산소막걸리 (6.5도)		최우수상 범표 생막걸리 (7도)	
우수상 설화담 (7도)		우수상 조오탕 8% (8도)	

발효주 부문[고도발효주]

대상 팔뚝집 삼오주 (12도)		최우수상 고금 유자텐 (10도)	
우수상 지란지교 프리미엄 막걸리 (13도)		우수상 신선주 탁주 (12도)	

2025년도 수상작

발효주 부문[약·청주]

대상
도한
청명주
(13.8도)



최우수상
설화금
(13도)



우수상
마루나
약주
(13도)



우수상
만세
보령주
(15도)



증류주 부문

대상
모월인
오크
(41도)



최우수상
가무치
소주
(43도)



우수상
사화
40오크
(13도)



우수상
문희40
(40도)

