한달 막걸리
전통이 함께하는 한끼

전통의 뼈대
좋은 쌀과 맑은 물

한 잔의 기준

정성스러운 작업은 넘고
자정에 한 잔 담기에 보고
맑게 빛나 비에나 완성됩니다

한달막걸리는,

선별된 국내산 쌀, 전통주조장을
다져 빠져진 세월을 담았다.

한달의 맛,
한눈에

맑고 깨끗한 세월에
교향을 생생하게 담아 냈습니다.

POINT 01

쌀 도정 방법으로 인한
3가지 좋은 원료를 사용한
한 잔의 기준

고른 향을 먹고 숙성 단단 씨,
원료로 만이 깔끔한 세공을 완성됩니다.

Rice

고슬한 고유의 향을 가진 쌀 원료를
사용하여 발효에 적합한 쌀 원료를
가져와 깔끔한 맛을 만들어 냅니다

Koji

전통 수제기술 방식을 적용한
자연에 맞춰 발효시켜 만드는
고유한 향과 맛을 만들어
그대로의 풍미를 살립니다

Water

자연한 순수한 맑은 물 원료는
쌀을 발효시켜 주는 물이
맑고 깨끗한 세월을 담아 내는
원료입니다

POINT 02

올바른 느끼며 더 맛있게
즐기는 방법

01
차가운 상태 한 잔을 마셔

02
진한 향 한 잔 마시고
다시 한 번 향을 맡아보고
마지막 한 잔을 천천히 마셔

03
맛을 즐 수 있도록 마시기
한 잔 한 잔 마시다 보면
마시면서 맛 조절하기

POINT 03

전제품 세계시리 프리미엄
다이닝을 완성하는 선물

GIFT SET

생신 기념일 등 특별한 날 필요한
한달 가쓰토 세트로 마음을 전해보세요

가스라면 세트도

다양한 세트도

GIFT

Q 보관조건 궁금합니다
A 보관 온도는 0~10도 사이 냉장 보관 하시면 됩니다. 개봉 후 냉장 보관 하시고 2주 이내 섭취 하시면 됩니다.

Q 유통기한 궁금합니다
A 유통기한은 제조일 기준 1년입니다. 개봉 후 냉장 보관 하시고 2주 이내 섭취 하시면 됩니다.

한잔에
한달의 맛

SUPERIOR MAKGEOLLI

실제 후기에서 확인한
한달의 균형

소개되어진 전통는 한잔 후기

제품 정보

한달 생막걸리
HANDAL MAKGEOLLI

제품명	한달 생막걸리 (HANDAL MAKGEOLLI)
주원료명	정제수, 쌀(국내산), 누룩(밀), 효모(알코올 발효용)
보관기준	0~10도 냉장 보관
소비기한	제조일로부터 365일
내용량	750ml
제조사	한달주조장 (충북 괴산군 청천면 청천로 1)
제조방법	쌀(국내산)을 세척 → 증자 → 누룩(밀)과 효모(알코올 발효용)를 이용하여 발효 → 여과 → 살균 → 포장
주의사항	개봉 후 냉장 보관하시고 2주 이내 섭취하시기 바랍니다. 유통기한 경과 시 섭취하지 마시기 바랍니다.

19세 미만 청소년에게 판매금지

PET