

Farming+ @JEJU Online Fair & Conference

제2회 6차산업제주국제박람회 온라인 전시&컨퍼런스

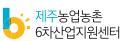


주최 | 제주특별자치도



대통령직속
농어업·농어촌 특별위원회

주관 |

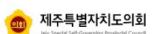


제주농업농촌
6차산업지원센터



제주CBS

후원 |



농협 제주지역본부



제주국제자유도시개발센터

KAAFP

(사)한국농식품정책학회 제주특별자치도 농업인단체 협의회



2020년 11월,

6차산업제주국제박람회가 “지속가능한 6차산업, 코로나19를 넘어서”라는 주제로 개최됩니다.

올해 박람회는 코로나 19로 인한 보건과 경제의 비상상황을 감안,

오프라인 전시공간을 줄이고 전면 온라인으로 개최하여 안전하게 치르고자 합니다.

본 박람회는 제주특별자치도, 대통령직속 농어업 · 농어촌특별위원회,

6차산업제주국제박람회 조직위원회가 주최하고 제주농업농촌6차산업화지원센터,

(주)제주국제컨벤션센터, 제주의소리, 제주 CBS가 공동 주관합니다.

이번 박람회는 국제자유도시가 지향하는 제주형 지역특화 산업을 개발하고,

청정제주 6차 특화산업의 우수성을 알리며, 코로나 19 사태 속 제주의 6차산업이 위기를 극복하고

지속가능한 산업으로 성장할 수 있는 디딤돌이 될 것을 목표로 하고 있습니다.

이번 2020년 6차산업제주국제박람회는 예년과는 달리 온라인으로 제품을 선보이는

전시회와 향후의 지속가능한 6차산업의 방향성을 제시하기 위한 컨퍼런스,

해외 바이어와의 비대면 온라인 수출상담회가 진행될 예정입니다.

네트워크에 기반한 초연결(Hyper-connected), 비대면 문화는 더욱더 강화되고 있는 지금,

포스트 코로나시대 6차산업의 가능성을 모색하고 논의하는 자리가 될 수 있도록

많은 관심과 성원 부탁드립니다.

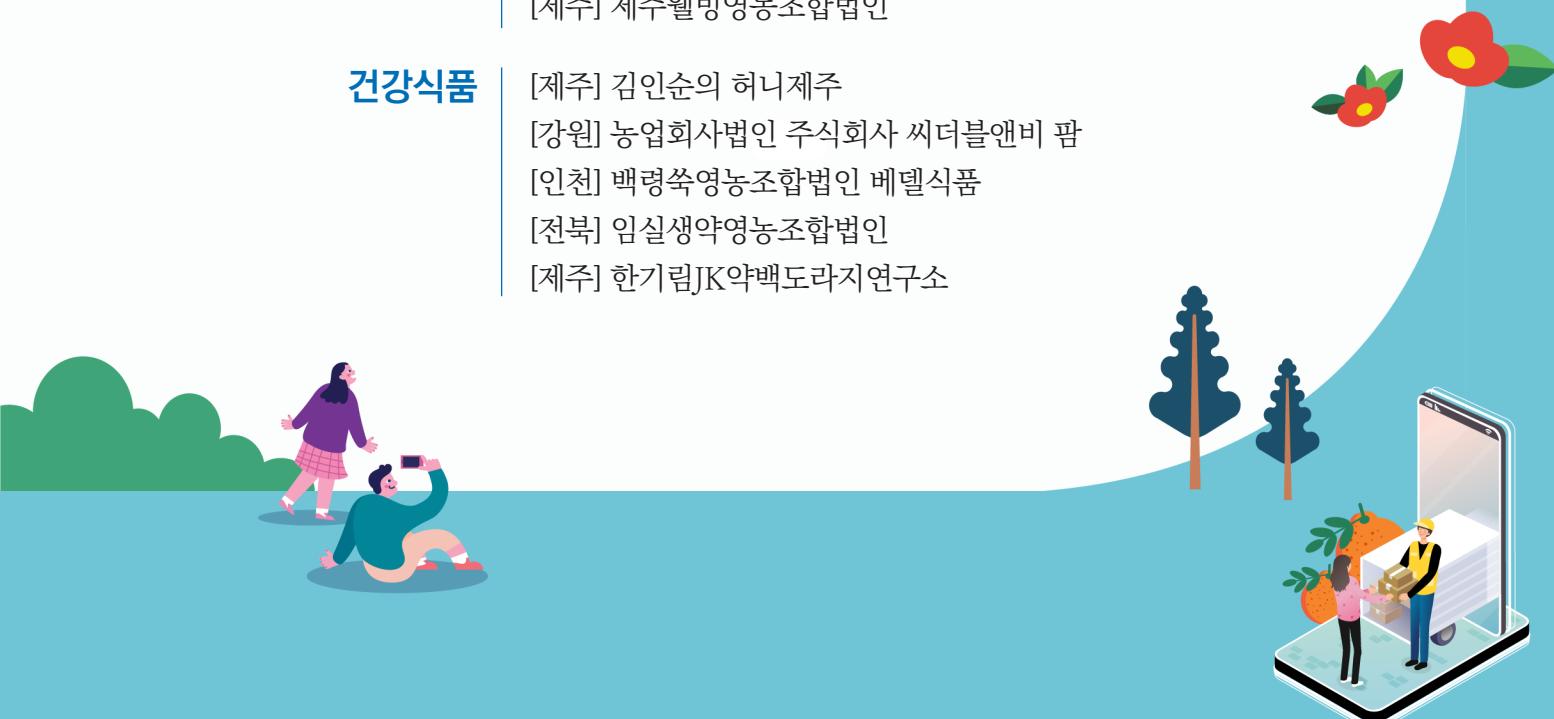
공동조직위원장 고성보, 안순화, 지은성





목 차

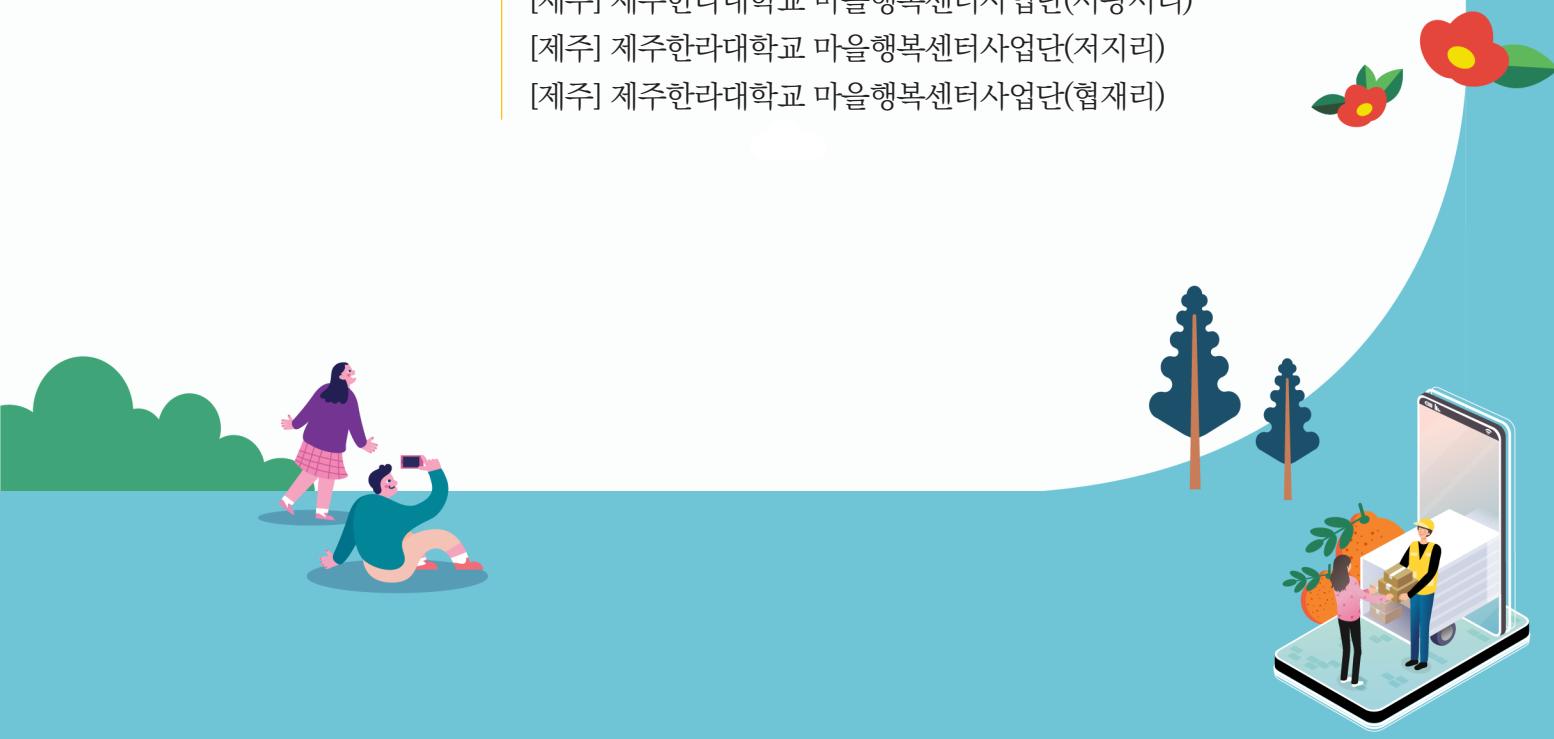
음료·차류	[제주] 농업회사법인(주)심터 [제주] 농업회사법인 (주)제주자연식품 [제주] 영농조합법인 제주다 [경남] 청석골 감로다원 [제주] 청정제주녹차영농조합법인
주류	[세종] 영농조합법인 금이산농원 [제주] 제주특별자치도 무형문화재11호 제주고소리술익는집
전통식품	[제주] 농업회사법인 유진팡주식회사 [제주] 느티나무(곶자왈제주신다리) [강원] 백이동골 [제주] 제주물마루된장학교 영농조합법인 [제주] 제주민속식품 사월의꿩 [제주] (주)제주자연초농업회사법인 [제주] 초하루 [인천] 편가명가 영농조합법인 [제주] 푸른콩방주영농조합법인
가공식품	[제주] 남동영농조합법인 남원점 [전북] 웰빙팜
유제품 · 신선식품	[제주] 농업회사법인 주식회사 아침미소 [제주] 제주웰빙영농조합법인
건강식품	[제주] 김인순의 허니제주 [강원] 농업회사법인 주식회사 씨더블앤비 팜 [인천] 백령쑥영농조합법인 베델식품 [전북] 임실생약영농조합법인 [제주] 한기림JK약백도라지연구소





목 차

간식	[제주] 쿨향영농조합법인 [제주] 농업회사법인 (주)김경숙해바라기 [제주] 농업회사법인 주식회사 제주원푸드 [제주] 농업회사법인 주식회사 캔디원 [제주] 농업회사법인 즐거운 주식회사 [제주] 농업회사법인(주)태반의땅제주 [제주] 새오름영농조합법인 [세종] 세종한과 [강원] 정선아라리한과농원 영농조합법인 [제주] 제주전통한과 도솔천 [제주] 폴개협동조합
화장품	[제주] 고사리숲 농업회사법인 주식회사 [제주] 농업회사법인 (주)제주인디 [제주] (주)대한뷰티산업진흥원(제주온)
천연염색	[제주] 사단법인 제주관광문화산업진흥원(안뜨레) [제주] 사단법인 제주관광문화산업진흥원(자연본색) [제주] 사단법인 제주관광문화산업진흥원(정뱅이) [제주] 사단법인 제주관광문화산업진흥원(해원염색체험장)
마을공동체	[제주] 제주한라대학교 마을행복센터사업단(구억리) [제주] 제주한라대학교 마을행복센터사업단(서광서리) [제주] 제주한라대학교 마을행복센터사업단(저지리) [제주] 제주한라대학교 마을행복센터사업단(협재리)



음료·차류/Beverages·Tea

Farming+@JEJU
Online Fair & Conference

[제주] 농업회사법인(주)심터

[JEJU] SIMTER

홈 페 이 지 | www.simterfarm.com
W e b s i t e

연 락 처 | +82-64-753-7885
P h o n e

이 메 일 | simterfarm@naver.com
E - m a i l

제품 소개

1. 감귤 및 만감류

: 하우스감귤, 노지감귤, 한라봉, 레드향 등 직영농장에서 직접 재배했습니다.

2. 감귤 봉주스

: 직접 재배한 무농약귤을 깨끗하게 세척 후, 껍질 째 착즙한 100% 감귤주스입니다.

Unique Features

1. Tangerine & Late-maturing Citrus : House gamgyul (tangerines grown in a green house), noji gamgyul (tangerines grown in open fields), hallabong, and redhyang are all cultivated directly on the farms that the company runs.
2. Tangerine Bong Juice: It is 100% tangerine juice extracted from pesticide-free unpeeled tangerines that the company grows itself after thorough washing.

수출 및 인증 등 향후 계획

지난 2014년부터 제주를 대표하는 감귤을 재배하고 직접 유통·직거래 판매하며 비상품 감귤을 2차 상품으로 가공한 ‘봉주스’를 판매하고 있습니다.

특히 한라봉과 노지감귤은 무농약 인증을 받았습니다. 농촌 용복합산업 인증을 받으며 지속가능한 플랫폼을 구축하기 위해 노력하고 있습니다. 이외에도 제주특별자치도 우수 제품 품질인증(JQ), 봉주스 제조 HACCP 인증(OEM 방식)으로 제품품질 향상에 노력하고 있습니다.

Distribution and Export History

Since 2014, Simteo has directly cultivated, distributed, and sold tangerines, one of Jeju's flagship products. The company also sells “Bong Juice”, which is processed as a secondary product using substandard tangerines. In particular, hallabong and noji gamgyul have been certified as pesticide-free. The company is striving to build a sustainable platform with a certification of business entities of the rural convergence industry. On top of that, it is putting a lot of effort into improving the quality of its products with both the Jeju Certification Mark of Quality (JQ) and HACCP for manufacturing Bong Juice (OEM).





[제주] 농업회사법인(주)제주자연식품

[JEJU] Natural Jeju Food Co., Ltd.

홈 페 이 지

W e b s i t e

<http://nfc.ejeju.net>

연 락 처

P h o n e

+82-64-782-0011

이 메 일

E - m a i l

euna7375@naver.com

제품 소개

- 제주자연 꿀 유자차 : 청정제주의 생유자를 갈아서 만들어 유자고유의 맛과 향기를 그대로 간직하고 있습니다.
- 제주 한라봉차 : 청정제주의 한라봉을 먹기 편한차로 만든 제품입니다.
- 제주 청귤차 : 청정 제주의 청귤을 갈아서 만들었습니다.
- 오미자차 골드 : 국내산 오미자로 자연 숙성 발효시켜 만든 액상차입니다.
- 프리미엄 한라산 야생꿀 : 청정제주 한라산의 여러 꽃에서 모아진 순도 100% 꿀입니다.

수출 및 인증 등 향후 계획

1989년 설립된 (주)제주자연식품은 28년 전통의 건강식품 제조가공 회사입니다. 청정 제주의 농산물로 정성을 다해 만들며, 제주를 닮은 먹거리, 올바른 먹거리 창조를 위해 꾸준한 노력과 개발을 하고 있습니다.

HACCP 인증, ISO22000 인증, FSSC22000 인증, 농산물 제조가공산업부분 농림부장관표창, 노동부장관 클린사업장 인정과 함께 일본, 중국, 대만, 미국 등으로 수출도 활발히 진행하고 있습니다.

Unique Features

- Jeju Natural Honey Citron Tea: The tea is made by grinding fresh citron from clean Jeju, so it retains the unique taste and flavor of the fruit.
- Jeju Hallabong Tea: The tea is made to help people enjoy halla bong from clean Jeju with ease.
- Jeju Green Tangerine Tea: The tea is made by grinding green tangerines from clean Jeju.
- Omija Tea Gold: The liquid tea is made by naturally aging and fermenting omija, which is grown in Korea.
- Premium Hallasan Wild Honey: It is 100% pure honey collected from various wild flowers growing on Mt. Halla in clean Jeju.

Distribution and Export History

Established in 1989, Agricultural Corporation Natural Jeju Food Co., Ltd. is a company that has processed and manufactured healthy food with 28 years of tradition. The company produces its goods with agricultural products from clean Jeju with great care. It also makes continuous efforts to develop healthy foods that contain outstanding ingredients from Jeju. With HACCP, ISO22000, FSSC22000, a citation from the Minister of Agriculture and Forestry in the field of manufacturing and processing agricultural products, and a clean site certification from the Minister of Labor, the company has actively been exporting its products to Japan, China, Taiwan, and the United States.



음료·차류/Beverages·Tea

Farming⁺ @JEJU
Online Fair & Conference

[제주] 영농조합법인 제주다

[JEJU] JEJUDA

홈 페 이 지

W e b s i t e

www.kindjeju.com

연 락 처

P h o n e

+82-64-772-1293

이 메 일

E - m a i l

jejuda@hanmail.net

제품 소개

- 제주조릿대차 : 청정제주 한라산 인근에 서식하는 야생 제주조릿대를 채취해 만든 가마솥 수제 델음차입니다.
- 친환경귤피차 : 무농약, 유기농감귤 껍질을 활용해 만든 가마솥 수제 델음차입니다.
- 조릿대소금 : 제주조릿대차의 분말을 신안천일염과 혼합해 3번 구워 낸 소금입니다.
- 귤피소금 : 친환경귤피차의 분말을 신안천일염과 혼합해 3번 구워 낸 소금입니다.

수출 및 인증 등 향후 계획

영농조합법인 제주다는 세계에서 제주도에만 유일하게 서식하는 제주조릿대(얼룩조릿대)를 비롯 제주 특산식물을 활용해 차류, 소금류 등 식품을 제조하는 사회적기업, 자활기업, 농촌융복합(6차)기업입니다.

또한 친환경감귤을 생산 유통하고, 친환경귤피를 활용해 차류, 소금류 등을 개발해 판매하고 있습니다. 현재 독일, 싱가포르, 홍콩, 두바이 등에 수출하고 있습니다.



Unique Features

- Jeju Joritdae Tea: This is a handmade tea made by collecting wild joritdae (dwarf bamboo) that lives near Mt. Halla and then roasting it in a cauldron.
- Eco-friendly Gyoolpy Tea: The tea is made by roasting pesticide-free, organic gyoolpy (tangerine peels) in a cauldron.
- Joritdae Salt: The salt is made by baking Jeju joritdae powder with sun-dried salt from Shinan three times.
- Gyoolpy Salt: The salt is made by baking eco-friendly tangerine peel powder with sun-dried salt from Shinan three times.

Distribution and Export History

JEJUDA Farming Association is a social enterprise, self-supporting company, and business entity of the rural convergence (6th) industry that manufactures tea and salt, using the plants that are Jeju's specialties, including Jeju joridiae (dwarf bamboo), which grows only on Jejudo Island in the world. In addition, the company has produced and distributed tangerines grown in an environmentally friendly way, and it has developed and sold tea and salt making use of the tangerine peels that it cultivates. Currently, JEJUDA is exporting its products to Germany, Singapore, Hong Kong, Dubai, etc.



음료·차류/Beverages·Tea

Farming⁺ @JEJU
Online Fair & Conference

[경남] 청석골 감로다원

[GYEONGNAM] CHUNGSUKGOL GAMRO DAWON

홈 페 이 지

W e b s i t e

<https://smartstore.naver.com/cjdtjrrhf>

연 락 처

P h o n e

+82-55-883-1847

이 메 일

E - m a i l

cjdtjrrhfck@naver.com

제품 소개

지리산 해발 700미터가 품은 자연의 기운을 그대로 담은 감로다원의 차는 4대째 이어온 방식으로 만들어 더욱 특별합니다. 유기농으로 야생 차나무를 재배하며 감로향(우전차,) 다시봄차(세작), 기똥차(중작), 골짜차(발효차) 등을 생산합니다.

Unique Features

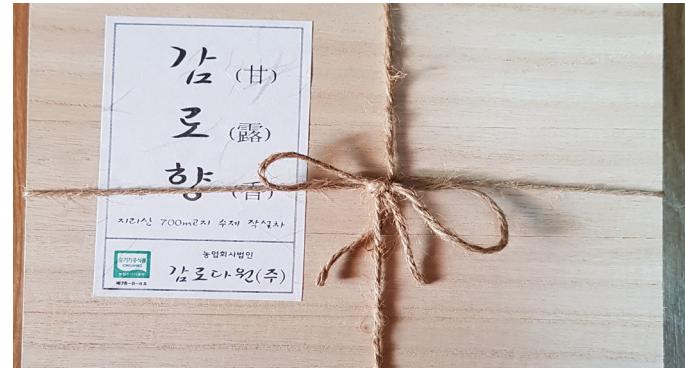
Gamro Dawon's tea, which contains the energy of nature at 700 meters above sea level on Mt. Jiri, is even more special since it is made in a way that has been passed down for four generations. The company grows tea trees organically and produces Gamnohyang (ujeon tea, green tea made by the very first tea leaves of the year), Dasi Bomcha (sejak, green tea made of young, tender leaves and buds that are hand-picked), Gittongcha (jungjak, a late spring green tea), and Goljjakcha (fermented tea).

수출 및 인증 등 향후 계획

4대째 내려오는 8천 평이 넘는 녹차밭에서 재배한 유기농 야생 찻잎을 특허 받은 무쇠솥에서 델는 감로다원은 하동 야생차를 세계중요농업유산으로 등재하기 위한 차 시연을 한 곳이기도 합니다. 아름다운 풍광과 차 맛에 이끌려 매년 천 여 명의 체험객이 감로다원을 찾고 있습니다.

Distribution and Export History

Gamro Dawon cultivates wild tea leaves organically in green tea fields stretching over 8,000 pyeong (2.64 ha) that have been inherited for four generations, and roasts them in patented iron pots. The tea garden is also a place where a tea demonstration was carried out in order to have wild tea from Hadong listed as a globally important agricultural heritage. Attracted by the breathtaking scenery and flavor of the tea, some 1,000 people visit Gamro Dawon every year to enjoy the tea.





[제주] 청정제주녹차영농조합법인

[JEJU] CLEAN JEJU GREEN TEA AGRICULTURAL CORPORATION

홈 페 이 지

W e b s i t e

www.sumang.kr

연 락 처

P h o n e

+82-10-7522-3033

이 메 일

E - m a i l

tolkm@hanmail.net

제품 소개

제주 청정자연에서 최상의 품질을 자랑하는 유기농 녹차를 생산하고 있습니다.

1. 청정 제주녹차 잎차/티백/가루

: 봄에 채엽한 어린 찻잎의 부드럽고 구수한 감칠맛과 은은하면서 진하게 퍼지는 향이 일품입니다.

2. 청정 제주유기농홍차 (티백)

: 찻잎을 발효시켜 만든 티백형 홍차입니다.

Unique Features

The company produces organic green tea in the clean environment of Jeju that boasts the highest quality.

1. Clean Jeju Green Tea Leaves/Tea Bags/Powder: The soft and savory flavor of young leaves harvested in spring and the aroma that spreads gently and deeply are outstanding.
2. Clean Jeju Organic Black Tea (Tea Bag): The black tea bags contain fermented tea leaves.

수출 및 인증 등 향후 계획

2007년에 설립된 청정제주녹차영농조합법인은 제주의 청정자연을 통해 고품질의 유기농 녹차를 생산하고 있습니다. 서귀포시 남원읍 수망리 차밭에서 직접 재배한 찻잎 100%로 제품을 만들고 있습니다. 또한 6차산업인증 농업경영체로, 유기농산물인증, 유기가공식품인증을 받아 신뢰할 수 있는 녹차입니다. 이 외에도 HACCP 인증, FDA 등록인증, ISO 22000:2005, GAP인증 등 제품의 품질을 인정받고 있습니다.

Distribution and Export History

Clean Jeju Green Tea Farming Association, established in 2007, has produced high-quality organic green tea, making the best use of the clean nature of Jeju. It makes its products with tea leaves grown 100% directly in the tea fields located in Sumang-ri, Namwon-eup, Seogwipo-si. In addition, as a 6th industry-certified agricultural management entity, its green tea is reliable since it has acquired an organic produce certification and an organically processed food certification. On top of that, the quality of its products are recognized by acquiring HACCP, an FDA approval, ISO 22000:2005, and a GAP certificate.



주류/Liquor

[세종] 영농조합법인 금이산농원**[SEJONG] Geumisan farm****홈 페 이 지**

Website

<http://geumisan.co.kr/>**연 락 처**

Phone

+82-10-8895-3479

이 메 일

E-mail

kyg510815@naver.com

제품 소개

세종시의 특산물인 복숭아, 사과, 오가피 열매를 엄선하여 저온에서 1년 여 발효시켜 와인을 만듭니다. 복숭아에 새로운 풍미를 불어넣은 복숭아 와인은 세종시를 대표하는 충남지역 특산물로 자리매김하고 있습니다.

Unique Features

To make wine, peaches, which are a specialty of Sejong City, apples, and the fruits of Acanthopanax sessiliflorus are carefully selected and fermented at low temperatures for one year. Peach wine, which brings new flavor to peaches, has become a specialty of the Chungnam region, representing Sejong City.

수출 및 인증 등 향후 계획

오가피 와인을 시작으로 복숭아와 사과로 맛의 영역을 넓혀 가고 있는 금이산농원은 연간 18톤의 와인을 생산합니다. 지역농민들과의 상생의 결과물인 와인은 직거래와 온라인 판매 뿐 아니라 백화점에도 납품되면서 소비층을 확대해 가고 있습니다.

Distribution and Export History

Starting from acanthopanax wine, Geumisan Farm Co., Ltd has been expanding its product lines by adding peach and apple flavors. The company currently produces 18 tons of wine per year. Wine, the outcome of its effort to co-prosper with local farmers, is not only sold through direct transactions and online, but is also supplied to department stores, as a result, expanding the customer base.





주류/Liquor

[제주] 제주특별자치도 무형문화재11호 제주고소리술익는집

[JEJU] Jeju Island Brewery

홈 페 이 지

Web site

www.jejugosorisul.com

연 락 처

Phone

+82-64-787-5046

이 메 일

E-mail

gosorisul@naver.com

제품 소개

1. 오메기맑은술 : 좁쌀가루로 빚은 오메기떡을 누룩과 혼합하여 빚은 오메기술(탁주)과 함께 발효시켜 위에 맑은 술만 떠낸 것입니다.
2. 고소리술 : 오메기청주를 가지고 고소리(소줏고리)로 수작업 증류한 술로 옹기 항아리에 2년 동안 숙성하여 맛을 순화시켜 만듭니다.

Unique Features

1. Clear Omegi Liquor: Omegi rice cake made of millet flour is fermented with omegi liquor (takju, unrefined wine from the bottom layer) which is mixed with barley malt. Only the refined clear wine from the top layer is served.
2. Gosori Liquor: Omegi cheongju (the refined clear wine from the top layer) is distilled in a gosori (also called a sojutgori, a container needed when making distilled liquor). The distilled liquor is aged in a pottery jar for 2 years to rarify the flavor.

수출 및 인증 등 향후 계획

2013년 설립된 제주술익는집은 대한민국식품명인 제84호 고소리술명인과 제주특별자치도 무형문화재 제11호 고소리술 전수교육조교인 김희숙 대표가 3대에 걸쳐 이어온 순수 전통방식으로 제주전통주를 빚는 양조장입니다. 제주 전통주를 일체의 첨가물 없이 제주의 원재료만을 가지고 빚어 옛모습 그대로를 재현했습니다. 2018년 찾아가는 양조장 선정 (농림축산식품부), 2019년 한·칠레 정상회담 청와대 공식만찬주로 선정되는 등 활발한 활동중입니다.

Distribution and Export History

Established in 2013, Jeju Island Brewery (JIB) is where a gosori liquor master, who is Korean Food Master No. 84, and the president of the company, Hee-sook Kim, who is an assistant instructor for passing down the art of making gosori liquor, which is Jeju Special Self-Governing Province Intangible Cultural Property No. 11, make Jeju traditional liquor in a unique traditional method that has been in operation for 3 generations. They have made Jeju traditional liquor, using only raw ingredients from Jeju without any additives, to reproduce the liquor as it was in the old days. JIB was selected as a brewery to visit (by the Ministry of Food, Agriculture, Forestry, and Food) in 2018 and as an official liquor for the banquet for the 2019 Korea-Chile Summit held at the Blue House, all of which demonstrate that the company is actively engaging in activities.



전통식품/Traditional foods

Farming+@JEJU
Online Fair & Conference

[제주] 농업회사법인 유진팡주식회사

[JEJU] Agricultural Corporation Yujinpang Co., Ltd.

홈 페 이 지

Web site

www.yujinfang.kr

연 락 처

Phone

+82-10-2696-3335

이 메 일

E - m a i l

yujinfang921@naver.com

제품 소개

무농약친환경 아열대 과수를 생산하고 있습니다. 생산한 농산물로 식초, 발효청, 열풍건조칩, 동결건조스낵, 과일잼, 식초 발효음료 (콤부차, 청초차) 등을 개발, 생산하고 있습니다.

Unique Features

The company grows pesticide-free, eco-friendly subtropical fruit trees. The products that the company has developed and produced, making use of its produce, include vinegar, fermented syrup, hot-air dried chips, freeze-dried snacks, fruit jams, and fermented vinegar beverages (kombucha and green grass tea), etc.

수출 및 인증 등 향후 계획

농업회사법인 유진팡주식회사는 2012년 설립되어 1차 작물재배, 2차 가공유통, 3차 서비스(농장 체험서비스)를 아우르며 농촌융복합산업을 실천하는 제주형 농업관광지입니다. 또한 농민들을 위한 플랫폼을 만들어 위·수탁 매입 형태로 온라인 통신판매를 진행하고 있고, 비상품들을 가공유통하여 판매하고 있습니다.

* 농촌 융복합사업자 인증, 무농약 농산물 취급, GAP 시설 인증, 스타팜 농가선정

Distribution and Export History

Yujinpang Co., Ltd., an agricultural corporation established in 2012, is an agricultural tourist destination unique to Jeju that practices the rural convergence industry, encompassing crop cultivation (the 1st industry), processing and distribution (the 2nd industry), and farm experience service (the 3rd industry). In addition, the company has created a platform for farmers to conduct online and telemarketing sales in the form of consignment purchases and has processed and distributed substandard products, which are edible, but not marketable for cosmetic reasons, for sales. The company has acquired a certification of business entities of the rural convergence industry, a certification for handling pesticide-free agricultural products, and GAP. It was also selected as a Star Farm.



전통식품/Traditional foods

[제주] 느티나무(곶자왈제주쉰다리)

[JEJU] Nuetinamu

Farming⁺ @JEJU
Online Fair & Conference**홈 페 이 지**

Website

<https://netinamu.modoo.at/>**연 락 처**

Phone

+82-64-742-1136

이 메 일

E-mail

stella4203@naver.com

제품 소개

곶자왈제주쉰다리는 보리, 쌀, 누룩 등을 발효시켜 만든 제주전통음료인 쉰다리를 제주의 천연재료와 혼합하여 만든 건강음료입니다. (보리맛, 블루베리맛, 감귤맛) 효모균과 유용미생물이 많아 노화방지는 물론 장 건강에 좋습니다.

Unique Features

Gotjawal Jeju Shindari is a healthy drink made by mixing shindari, a Jeju traditional fermented beverage made of barley or rice and yeast, with natural ingredients from the island. A lot of yeast (barley flavor, blueberry flavor, and citrus flavor) and effective microorganisms contained in the drink not only prevent aging, but also are good for intestinal health.

수출 및 인증 등 향후 계획

지난 2013년 설립된 느티나무는 제주전통 식물성 발효 음료인 ‘곶자왈제주쉰다리’를 생산, 판매하는 회사입니다. 전통적인 발효과정에서 특유의 냄새를 감소시키고 알코올로 전이되기 전에 정지시키는 기술로 제주쉰다리를 개발해 특허등록했습니다. 특히 제주에서 생산되는 천연재료만을 사용, 인공첨가물이 전혀 없는 건강한 음료를 만들며 제주의 전통 건강음료를 널리 알리고자 노력하고 있습니다. HACCP 인증을 위한 준비중입니다.

Distribution and Export History

Founded in 2013, Neutinamu has been producing and selling “Gotjawal Jeju Shindari”, a Jeju traditional vegetable fermented drink. The company has a patent for a technology for Jeju Shindari which reduces the distinct scent formed during the traditional fermentation process and stops the process right before the drink is transformed into alcohol. In particular, it is making a lot of efforts to promote Jeju’s traditional healthy drinks by making use of only natural ingredients grown in Jeju and adding no artificial additives. The company is preparing to acquire HACCP.



전통식품/Traditional foods

[강원] 백이동골

[GANGWON] Back ie dong gol

Farming⁺ @JEJU
Online Fair & Conference



홈 페 이 지

Web site

<http://102dongol.co.kr/>

연 락 처

Phone

+82-33-432-7966

이 메 일

E - m a i l

yy1516@hanmail.net

제품 소개

장류를 제조하는 백이동골은 인공색소와 화학첨가물이 들어가지 않는 100% 자연식 100%재래식을 지향합니다. 전통의 맛을 그대로 재현해 몸에 이로운 된장, 고추장, 청국장, 간장, 강된장을 생산합니다.

Unique Features

Baedgidonggol, which manufactures fermented sauces, has been working hard to make 100% natural and 100% traditional food without adding artificial coloring and chemical additives. By reproducing the traditional taste, the company is producing soybean paste, red pepper paste, cheonggukjang (fast-fermented bean paste), soy sauce, and gangdoenjang (a kind of reduced bean paste stew).

수출 및 인증 등 향후 계획

지역의 햇콩만을 사용하는 백이동골은 약 3300제곱미터의 공간에 로컬 제조시설, 포장·가공공장, 야외 공간을 갖추고 있으며 체험장에서는 장류 만들기 체험도 할 수 있습니다. ‘이로운 강된장’은 2020년 7월 호추 첫 수출을 시작으로 해외로 그 영역을 넓혀나갈 계획입니다.

Distribution and Export History

Baedgidonggol uses only locally grown fresh beans. The company has a local manufacturing facility, a packaging and processing factory, and an outdoor space in an area of some 3,300 square meters. It also provides a place where people can experience making different kinds of fermented sauces. Starting with the first export of the “Iroun Gangdoenjang” to Australia in July, 2020, the company is planning to expand its share in overseas markets.



전통식품/Traditional foods

[제주] 제주물마루된장학교 영농조합법인

[JEJU] JEJU MOOLMARU

Farming⁺ @JEJU
Online Fair & Conference



홈 페 이 지

W e b s i t e

www.moolmaru.co.kr

연 락 처

P h o n e

+82-64-796-4764

이 메 일

E - m a i l

buse3101@hanmail.net

제품 소개

1. 제주물마루 유기농 콩된장 / 유기농 간장

: 제주산 유기농 콩만을 사용, 재래식으로 항아리에서 1년 이상 숙성시켜 만들었습니다. 전통식품품질인증 및 유기농 인증 제품입니다.

2. 제주물마루 감귤고추장

: 제주감귤과 진피, 태양초고추를 주원료로 만들었습니다. 로하스 우수상품 인증제품입니다.

Unique Features

1. Jeju Moolmaru Organic Soybean Paste / Organic Soy Sauce

: Using only the organic soybeans from Jeju, they are made by having them mature for more than a year in jars. They have acquired both traditional food quality certifications and organically processed food certifications.

2. Jeju Moolmaru Tangerine Red Pepper Paste

: The main ingredients include tangerines from Jeju, dried tangerine peels, and taeyangcho gochujang (sun-dried red pepper paste). It was certified as an excellent LOHAS product.

수출 및 인증 등 향후 계획

2003년에 설립된 제주물마루된장학교는 청정제주에서 생산되어진 유기농 콩을 활용, 전통재래식으로 항아리숙성 1년 이상을 거쳐 건강하고 맛있는 제주 전통장을 생산하고 있습니다. 또한 전통장교육을 실시하며 전통문화를 계승하고 있고, 친환경 농산물도 직접 재배하고 있습니다. 유기농 인증, 로하스 우수상품 (된장, 고추장) 인증, 전통식품품질인증 (간장, 된장), 스타팜지정, 농림축산식품부장관 표창 등 활발한 활동 중에 있습니다.

Distribution and Export History

Founded in 2003, Jeju Moolmaru Traditional Doenjang School has been making healthy and delicious traditional sauces of Jeju by making use of only organic soybeans grown in clean Jeju and having them mature in jars more than one year in a traditional way. In addition, the school offers classes teaching how to make traditional sauces in order to pass down traditional culture, and cultivates eco-friendly agricultural products itself. Jeju Moolmaru has been actively engaged in various activities, acquiring an organically processed food certification, a certification for excellent LOHAS products (soybean paste and red pepper paste), a traditional food quality certification (soy sauce and soybean paste), being designated as a star farm, and winning a commendation from the Minister of Agriculture, Food and Rural Affairs.



전통식품/Traditional foods

[제주] 제주민속식품 사월의꿩

[JEJU] Jeju minsok food

Farming+@JEJU
Online Fair & Conference

홈 페 이 지

W e b s i t e

www.kyjeju.co.kr

연 락 처

P h o n e

+82-64-782-1500

이 메 일

E - m a i l

kjn5432@hanmail.net

제품 소개

꿩엿 : 청정 제주의 꿩과 국내산 찹쌀과 맥아만을 원료로 정성껏 고아낸 제주의 전통 건강식품입니다. 예로부터 기력을 보호하거나 감기 예방을 위해 먹었습니다. 꿩엿은 부드럽고 달지 않아 담백한 맛을 느낄 수 있습니다.

Unique Features

Pheasant Yeot: Pheasant yeot (grain syrup) is a healthy traditional food of Jeju made by carefully simmering pheasants from clean Jeju with domestic glutinous rice and malt. Since ancient times, people have eaten it to recuperate their strength or to prevent colds. Pheasant yeot is soft and not sweet, enabling people to enjoy its rich flavor.

수출 및 인증 등 향후 계획

제주민속식품은 제주도 전통건강식품인 꿩엿을 현대화, 대중화하기 위해 지난 1995년에 설립되었습니다. 꿩엿 외에도 전복엿과 제주 감귤조청과 굴잼 등 청정 제주의 맛을 알리는 데 힘쓰고 있습니다. 꿩엿가공공장, 특산품 직판장, 사월의 꿩 교육농장 등을 갖춘 제주의 꿩 테마파크를 운영하고 있습니다. 농촌융복합사업인증, 농촌교육농장인증, 국제슬로푸드 ‘맛의 방주’ 등재 등 지속가능한 농촌융복합 사업 실현을 위해 노력하고 있습니다.

Distribution and Export History

Jeju Minsok Food was founded in 1995 in order to modernize and popularize pheasant yeot, a healthy traditional food of Jeju. In addition to pheasant yeot, the company has been striving to promote the other tastes of clean Jeju, including abalone yeot, Jeju tangerine grain syrup, and tangerine jam. The company is running Jeju Pheasant Theme Park equipped with a factory that processes pheasant yeot, stores that sell local specialties, and a training farm of Pheasant of April. It was certified as a business entity of the rural convergence industry and a rural training farm, and it was listed in the “Ark of Taste,” an international slow food foundation, which demonstrates that the company has endeavored to realize a sustainable rural convergence industry.



전통식품/Traditional foods

Farming+@JEJU
Online Fair & Conference

[제주] (주)제주자연초농업회사법인

[JEJU] JEJU NATURE&VINEGAR CO.,LTD

홈 페 이 지

Website

<http://jejuvinegar.com>

연 락 처

Phone

+82-64-712-8097

이 메 일

E - m a i l

jypark@jejuvinegar.com

제품 소개

- 제주귤사믹 : 제주감귤로 빚은 발사믹 식초입니다.
- 버몬트 한라봉 : 제주자연초 원액에 제주산 별꿀을 넣어 만든 음료베이스입니다.
- 제주청귤초 : 제주의 청귤을 직접 재배하고 활용해 자연의 원리로 술을 빚고 초를 앉혀 만든 원액초입니다.

Unique Features

- Jeju Gyulsamic: It is balsamic vinegar made from Jeju tangerines.
- Vermont Hallabong: It is a beverage base made by adding Jeju honey to the undiluted solution of the vinegar produced by Jeju Nature & Vinegar.
- Jeju Green Tangerine Vinegar: It is an undiluted vinegar, made by using green tangerines that the company cultivates and ferments, using the principles of nature.

수출 및 인증 등 향후 계획

2015년 설립된 (주)제주자연초 농업회사법인은 맑고 깨끗한 제주에서 생산된 제철 농산물을 이용해 자연의 원리로 술을 빚고 초를 앉혀 천연발효식초와 발효음료를 만드는 회사입니다. 無첨가물로 방부제나 색소, 향료 없이 원료 본연의 맛을 전해드리려 합니다. HACCP인증, 유기농식품인증, FDA인증 등 제품의 퀄리티를 위한 연구개발을 하고 제품의 안전성 확보를 위해 노력중입니다. 홍콩과 미국, 중국 수출을 시작으로 해외판로를 확대해 나가고 있습니다.

Distribution and Export History

Established in 2015, Jeju Nature & Vinegar is a company that makes natural fermented vinegars and fermented beverages by using seasonal agricultural products grown, in the clean environment of Jeju, brewing liquor and making vinegar in a natural manner. With no preservatives, coloring agents, or flavoring agents added, the company tries hard to deliver the original flavors of the raw ingredients. Jeju Nature & Vinegar has acquired HACCP, an organically processed food certification, and an FDA approval. It has also conducted research and development to improve the quality of its products and has striven to secure product safety. Starting with Hong Kong, the United States, and China, the company has expanded into overseas markets.



전통식품/Traditional foods

[제주] 초하루

[JEJU] CHOCHARU

Farming⁺ @JEJU
Online Fair & Conference



홈 페 이 지

Web site

www.vinegar1day.com

연 락 처

Phone

[+82-64-743-3007](tel:+82-64-743-3007)

이 메 일

E - m a i l

hsmna@naver.com

제품 소개

초하루의 모든 식초는 오직 제주산 감귤의 껍질을 깐 꿀 알맹이를 착즙한 원료로 발효하여 더욱 부드러우며, 제주 감귤과 소량의 유기농 설탕만이 들어가 자연이 발효시켜 완성한 천연발효 식초입니다. 제주감귤식초, 제주감귤레드비트식초, 제주감귤당근식초, 맛있는감귤초를 제조, 판매 중에 있습니다.

Unique Features

Since CHOCHARU ferments only peeled tangerines from Jeju to make its vinegars, its products are much softer. The vinegars contain only tangerines from Jeju and a small amount of organic sugar, and they are fermented in nature. The products that CHOCHARU are manufacturing and selling include Jeju Tangerine Vinegar, Jeju Tangerine Red Beet Vinegar, Jeju Tangerine Carrot Vinegar, and Delicious Tangerine Vinegar.

수출 및 인증 등 향후 계획

2016년 설립된 초하루는 제주의 감귤을 활용해 천연발효 식초를 만드는 회사입니다. 청정제주의 감귤, 레드비트, 당근을 주원료로 물 한방울 넣지 않고 전통방식으로 항아리에서 천연발효시켜 식초를 만듭니다. HACCP 인증, ISO22000, JQ 인증 등 제품품질에 최선을 다하고 있고 2020년 베트남 수출을 시작으로 해외판로를 확대해 나가고 있습니다.

Distribution and Export History

Founded in 2016, CHOCHARU makes use of tangerines grown in Jeju to make different types of naturally fermented vinegar. With tangerines, red beets, and carrots from clean Jeju as main ingredients, the company ferments vinegars naturally in jars in a traditional fashion without adding even one drop of water. CHOCHARU acquired HACCP, ISO22000, and JQ (Jeju Quality) to demonstrate it is making every effort to improved the quality of its products. Starting with imports to Vietnam in 2020, the company has been expanding into overseas markets.



전통식품/Traditional foods

Farming⁺ @JEJU
Online Fair & Conference

[인천] 편가명가 영농조합법인

[INCHEON] PyungaMyunga Farming Association Corporation

홈 페 이 지

W e b s i t e

www.pyunganemall.com

연 락 처

P h o n e

+82-32-937-7997

이 메 일

E - m a i l

pyungane07@naver.com

제품 소개

대를 이으며 지켜온 100년 전통의 간장으로 20여 품목의
장과 계장 제품을 가공·생산하고 있습니다. ‘통보리된장’과
‘속노란고구마고추장’은 특허 출허 된 상품으로 전 세계
유일무이한 맛과 질을 자랑합니다.

- ◆ 한방간장계장 ◆ 통보리 된장 ◆ 속노란고구마고추장
- ◆ 청국장 등

Unique Features

Using soy sauce made with 100 years of tradition that has continued for generations, the company processes and produces 20 kinds of traditional sauces and soy sauce-marinated crabs. “Whole Barley Soybean Paste” and “Yellow Sweet Potato Red Pepper Paste” are patented products that boast taste and quality that are unique in the world.

- ◆ Oriental Herbal Soy Sauce Marinated Crab ◆ Whole Barley Soybean Paste ◆ Yellow Sweet Potato Red Pepper Paste
- ◆ Cheonggukjang (fast-fermented bean paste), etc.

수출 및 인증 등 향후 계획

전통의 손맛을 체계화한 ‘편가명가’는 한해 만 명이 찾는
한식당과 강화군 지역 62개 농가가 생산하는 176종의
농산물과 특산물을 판매하는 ‘마니생로컬푸드 직매장’을
운영하고 있습니다. 2020년에는 베트남 호치민시에 제품을
수출해 전통의 맛을 세계화하고 있습니다.

Distribution and Export History

Pyeonga Myunga, which has systemized its traditional taste, runs a Korean restaurant that some 10,000 people visit each year and the “Mani Fresh Local Food Market” that sells 170 agricultural and specialty products produced by 62 farming families in Ganghwa-gun. In 2020, the company exported its products to Ho Chi Minh City, Vietnam, globalizing the traditional taste.



전통식품/Traditional foods

Farming⁺ @JEJU
Online Fair & Conference**[제주] 푸른콩방주영농조합법인****[JEJU] Pureun Kong Bangju****홈 페 이 지**

Website

www.greensoy.co.kr

연 락 처

Phone

+82-64-738-7778

이 메 일

E-mail

minsoo@greensoy.co.kr

제품 소개

제주에서 누대로 장에 써온 토종 푸른콩과 대한민국식품명인이 만나 만든 전통장입니다.

1. 제주 푸른콩 된장 : 단 맛과 향, 술 향이 도는 부드러운 된장
2. 제주 푸른콩 간장 : 깊은 감칠맛, 단 향의 고급 한식간장
3. 제주 푸른콩 고추장 : 매콤하고 감칠맛이 도는 장

Unique Features

The traditional sauces are made by a Korean food master, making use of green soybeans that have been used for generations in Jeju.

1. Jeju Green Soybean Paste: The soybean paste is soft and full of sweet taste and aroma and also the unique aroma of liquor.
2. Jeju Green Soy Sauce: The high-quality Korean soy sauce has a deep savory flavor and sweet aroma.
3. Jeju Green Soybean Red Pepper Paste: The red pepper taste is hot and has a rich flavor.

수출 및 인증 등 향후 계획

푸른콩방주영농조합법인은 지난 2000년 사업을 시작해 20년간 제주도의 토종 콩인 ‘푸른콩’으로 전통장을 제조해 판매하고 있습니다. 대한민국식품명인인 창업자 양정옥 명인(제75호)과 제주 향토음식장인인 2세가 함께 꾸준히 전통장 사업을 영위하며 제주 푸른콩장을 지키고 알리는데 최선을 다하고 있습니다. 2004년 전통식품품질인증(된장, 간장, 고추장), 2013년 슬로푸드 맛의 방주 국내1호 등재 등 제품품질향상과 이를 널리 알리기 위해 꾸준한 노력을 하고 있습니다.

Distribution and Export History

Green Soy Ark Farming Association started its business in 2000 and has been manufacturing and selling traditional sauces with “green soybeans,” beans native to Jeju, for 20 years. Jeong-ok Yang, the founder of the company and holder of the title of Korean Food Master (No. 75), along with a second generation Jeju local food chef, is doing her best to protect and promote Jeju’s green soybeans while running a traditional sauce making business. The company is striving to improve the quality of its products and promote them to a wider range of customers with a traditional food quality certification (for its soybean paste, soy sauce, and red pepper paste) in 2004, and the certification of the No. 1 Korea Ark of Taste of Slow Food.



가공식품/Processed Foods

[제주] 남동영농조합법인 남원점

[JEJU] SCHINKENHAUS

Farming⁺ @JEJU
Online Fair & Conference



홈 페 이 지 | www.schinkenhaus.co.kr
Web site

연 락 처 | +82-64-767-4822
Phone

이 메 일 | namdong4820@hanmail.net
E-mail

제품 소개

제주의 친환경 직영농장(HACCP농장)에서 직접키운 무항생제 돈육과 제주산 부원료를 사용해 제품을 만듭니다.

- 코시롱 안심육포 : 신선한 냉장 안심을 통째로 수제 정선 후 참나무로 훈연하고 저염, 저온 숙성 육포입니다.
- 제주 생햄 : 40일간의 저온 숙성 드라이 방법으로 만든 저지방, 저염의 생햄입니다.

Unique Features

The company produces its products using antibiotic-free pork from pigs that the company raises on its eco-friendly farm (HACCP farm) in Jeju and supplementary ingredients from Jeju

1. Kosirong Pork Tenderloin Jerky: To make low-sodium pork jerky, whole fresh chilled pork tenderloin is carefully selected, smoked with oak, and aged at low temperatures.
2. Jeju Fresh Ham: The low-fat, low-sodium fresh ham is made by drying it at low temperatures for 40 days.

수출 및 인증 등 향후 계획

2004년 설립된 남동영농조합법인은 제주 직영농장의 직접 기른 무항생제 돼지로 다양한 돈육 가공식품을 개발하는 회사입니다. ‘{lngkenhaus’라는 브랜드로 축산에서 > 2차 가공 > 직영 판매까지 소비자가 믿고 드실 수 있도록 선순환 축산 환경을 지향하는 기업입니다. 무항생제축산물 인증, 6차산업 인증경영체 인증, 식품의약품안전처 ‘HACCP’ 식육가공·포장처리업 인증 등 제주 대표 상품을 만들기 위한 노력을 하고 있습니다.

Distribution and Export History

Established in 2004, Namdong Agricultural Association Corporation has developed a variety of processed pork products, making use of antibiotic-free pigs that the company itself raises on its farms located in Jeju. The company created its own brand, “SCHINKEN HAUS”, in order to promote a livestock environment where a virtuous cycle consisting of livestock farming, secondary processing, and direct sales is running smoothly so that consumers can trust and eat the food it produces. The company is endeavoring to make products that represent Jeju by acquiring a non-antibiotic livestock products certification, a certification of sixth industry certified management system, and a “HACCP” meat processing and packaging business certification from the Ministry of Food and Drug Safety.



가공식품/Processed Foods

[전북] 웰빙팜

[JEONBUK] WellBeing Farm Co.

Farming+@JEJU
Online Fair & Conference

홈 페 이 지

Web site

www.jirisanproduce.com

연 락 처

Phone

+82-63-626-7028

이 메 일

E-mail

jirisanproduce@daum.net

제품 소개

지리산 인근의 농부들이 키운 농산물에 아이디어와 정성을 더해 완성한 맛, 웰빙팜에서는 음식에 뿌려먹는 청양고추 '뿌청'과 어머니의 손맛을 그대로 담은 간편식 '엄마 잡채' '전주식 비빔밥' '밥 짓기 나물' 등을 생산합니다.

Unique Features

The taste has been completed by adding ideas and devotion to the agricultural products that are grown by farmers near Mt. Jiji. Wellbeing Farm produces "Ppucheong" (cheongyang red pepper sprinkled on food) and other convenience foods resembling the taste of food that moms cook, such as "Mom's Japchae," "Jeonju Bibimbap," and "Vegetables for Rice."

수출 및 인증 등 향후 계획

2015년에 문을 연 이후 맛에 대한 도전을 이어온 웰빙팜의 제품은 국내·외에서 각광을 받고 있습니다. '엄마 잡채'는 루이뷔통사가 운영하는 파리 백화점에서 판매되며 서울 산업진흥원이 우수상품으로 선정한 '뿌청'은 베트남 국영 tv와 서울산업진흥원이 공동으로 기획한 '서울 메이드 스트리트'에 입점이 확정돼 그 맛을 세계에 알리게 됩니다.

Distribution and Export History

Since the opening in 2015, Wellbeing Farm has been continuously challenging to develop better tastes, and as a result, its products are gaining a lot of attention, both home and abroad. "Mom's Japchae" is sold at department stores run by Louis Vuitton in Paris. In addition, "Ppucheong" was selected as an excellent product by the Seoul Business Agency and will be sold at "Seoul Made Street," which was organized jointly by Vietnam state-run TV and the Seoul Business Agency, to let the rest of the world know of its excellent taste.



유제품·신선식품/Dairy Products·Fresh foods

Farming⁺ @JEJU
Online Fair & Conference

[제주] 농업회사법인 주식회사 아침미소

[JEJU] Morning Smile Co.,Ltd

홈 페 이 지

Web site

www.morningsmile.co.kr

연 락 처

Phone

+82-64-727-2545

이 메 일

E - m a i l

nongwony@daum.net

제품 소개

1. 아침미소목장 수제 요구르트

: 무항생제, 친환경 인증 원유 다량함유, 인공첨가물을 넣지 않은 요구르트입니다.

2. 스트링치즈, 구워먹는치즈, 모짜렐라치즈, 우유잼 등이 있습니다.

Unique Features

1. Morning Smile Dairy Farm Handmade Yogurt: The yogurt contains a large amount of milk that is certified as eco-friendly, but has no antibiotics or artificial additives.
2. Other products include string cheese, cheese for grilling, mozzarella cheese, milk jam, etc.

수출 및 인증 등 향후 계획

농업회사법인 주식회사 아침미소는 한라산 중턱 해발 400m에 있는 초원에서 1975년 이래 3대를 이어온 친환경 낙농 목장으로 훈장을 수훈받은 낙농인과 정부지정 신지식농업인의 정성어린 손길로 운영되고 있습니다. 유네스코지정 생물권 보존지역 브랜드 활용 인증 업체로서 제주의 청정제품을 대표하고 있으며, 유기농 초지에서 풀을 뜯고 자란 젖소들로부터 얻은 무항생제인증 우유를 활용 정성과 특별한 노하우를 더하여 다양한 유제품을 만들고 있습니다. 싱가포르, 홍콩 수출 및 업계 최초 GOLD HACCP인증, 미국 FDA TEST 통과, FSSC 22000 인증, ISO22000인증 보유 등 활발한 활동을 하고 있습니다.

Distribution and Export History

Agricultural Corporation Morning-Smile Co., Ltd. is an eco-friendly dairy farm located on a grassland 400 meters above sea level on the hillside of Mt. Halla. The farm has been in operation for three generations since 1975, and it is currently being run by a dairy farmer who was awarded a medal and a "new knowledge farmer" designated by the government. As a certified business to utilize the UNESCO-designated biosphere reserve, Morning-Smile Co., Ltd. represents clean products of Jeju. The company also makes a variety of dairy products by adding special care and its know-how to the non-antibiotic certified milk obtained from milk cows that graze on organic grasslands. It has exported its products to Singapore and Hong Kong and has acquired the industry's first GOLD HACCP. It also passed the US FDA TEST and possesses FSSC 22000 and ISO22000.



유제품·신선식품/Dairy Products·Fresh foods

Farming+@JEJU
Online Fair & Conference

[제주] 제주웰빙영농조합법인

[JEJU] Jeju Wellbeing Agricultural Association Corp.

홈 페 이 지

Web site

www.aegg.kr

연 락 처

Phone

+82-70-7723-9949

이 메 일

E-mail

jejuwellbeing@hanmail.net

제품 소개

제주 최초/제주 유일 동물복지 인증 농장에서 키운 닭이 낳은 건강한 계란입니다.

- 동물복지 NON-GMO 유정란 : 유전자조작이 되지 않은 천연곡물사료를 먹은 엄마닭이 낳은 계란입니다.
- 화산석구운란 : 미네랄이 풍부한 제주의 화산석(송이)를 활용하여 직접 구운 화산석 구운란입니다.
- 제주계란과자 : 동물복지 유정란과 100% 우리밀로 만든 계란과자입니다.

수출 및 인증 등 향후 계획

1979년부터 제주에서 2대째 양계업을 이어나가고 있는 제주웰빙영농조합법인은 2005년 브랜드인 ‘애월아빠들’을 만들어 청정제주의 자연환경을 닮은 프리미엄 계란과 가공 제품을 생산하고 있습니다. 제주 최초/제주 유일의 동물복지, HACCP 인증 양계농장을 보유, 운영 중이며, 제주 최초 골드 HACCP 인증, 이노비즈 인증, 친환경 무항생제 축산물 인증 등을 받아 제품의 안전성을 인정받고 있습니다.



Unique Features

They are healthy eggs that are laid by chickens raised in Jeju's first and only animal farms that earned a Farm Animal Welfare Certification.

- Animal Welfare NON-GMO Fertilized Eggs: The eggs are laid by hens feeding on natural grain feed that is not genetically modified.
- Volcanic Stone Baked Eggs: The eggs are baked on Jeju's volcanic stones (scoria) that are rich in minerals.
- Jeju Egg Cookies: The cookies are made with fertilized eggs and 100% Korea-grown wheat.

Distribution and Export History

Jeju Wellbeing Farming Association has been in its second generation in the poultry industry in Jeju since 1979, and created the brand “Aewol Dads” in 2005 to produce premium eggs and processed products that contain excellent natural resources from the clean environment of Jeju. The company has owned and operated Jeju's first and only welfare animal farms and HACCP certified poultry farms. The safety of the products is guaranteed since the company has acquired a Gold HACCP Certification, which is the first one in Jeju, an Inno-Biz Certification, and an Environment-friendly and Non-antibiotic Livestock Products Certification.



건강식품/ Healthy Foods & Health supplements

Farming+@JEJU
Online Fair & Conference

[제주] 김인순의 허니제주

[JEJU] Kiminsun&honeyjeju

홈 페 이 지

Web site

<https://blog.naver.com/honeyjeju1>

연 락 처

Phone

+82-64-739-6102

이 메 일

E - m a i l

honeyjeju1@naver.com

제품 소개

한라산 자락 사려니숲과 곶자왈, 그리고 넓은 들판에 자생하는 야생화의 꽃꿀입니다.

1. 서귀포 감귤꽃 꿀 : 제주 서귀포에서 재배하는 감귤나무 꽃에서 채취한 자연산 100% 꿀
2. 한라산 때죽꽃 꿀 : 숲에서 자생하는 때죽나무 꽃에서 채취한 자연산 100% 꿀
3. 곶자왈 들꽃 꿀 : 제주 곶자왈 지역에서 자생하는 여러가지 들꽃에서 채취하는 꿀
4. 벌화분(꽃가루) : 한라산 곶자왈 들꽃에서 벌들이 가져온 화분

수출 및 인증 등 향후 계획

지난 2013년부터 양봉을 시작한 ‘김인순의 허니제주’는 한라산 자락 사려니숲과 곶자왈, 그리고 넓은 들판에 자생하는 야생화의 꽃꿀을 채밀, 판매합니다. 제주의 자연이 가져다주는 선물을 귀하게 여겨 깨끗하고 달콤한 제주를 만들겠다는 다짐과 의미를 담아 회사명을 지었습니다. 벌을 향한 부단한 노력 끝에 2015년 정부 지원 다큐멘터리 ‘제주 어멍, 꿀벌에게 길을 묻다’에 섭외돼 출연하고 2017년엔 농림축산식품부 6차산업 인증 사업자로 지정받았습니다.

Unique Features

The wild flowers that are the main sources of the honey that the company produces grow in Saryeoni Forest, gotjawal forests, and wide fields at the foot of Mt. Halla, the tallest mountain in South Korea.

1. Seogwipo Tangerine Flower Honey: It is 100% natural honey from tangerine flowers grown in Seogwipo on the island.
2. Hallasan Snowbell Flower Honey: It is 100% natural honey from snowbell flowers growing naturally in the forests.
3. Gotjawal Wild Flower Honey: It is honey collected from various wild flowers growing in gotjawal forests in Jeju.
4. Bee Pollen: It is pollen that bees collect from wild flowers growing in gotjawal forests on Mt. Halla.

Distribution and Export History

Kim In-soon's Honey Jeju has been in the beekeeping business since 2013. The company has been collecting and selling flower nectar from wild flowers that grow in Saryeoni Forest, gotjawal forests, and wide fields at the foot of Mt. Halla. The company name reflects its determination to produce clean and sweet honey by cherishing the gifts provided by the nature of Jeju. As a result of making constant efforts to preserve bees, the founder of the company was invited to be in “Jeju Mom, Asks Honey Bees for Directions”, the 2015 documentary funded by the government. In addition, the company was designated as the 6th industry-certified business by the Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs in 2017.



건강식품/ Healthy Foods & Health supplements

Farming+@JEJU
Online Fair & Conference**[강원] 농업회사법인 주식회사 씨더블앤비 팜****[GANGWON] CW&B Farm Co.,Ltd.****홈 페 이 지**

Website

<https://cwb.modoo.at/>**연 락 처**

Phone

+82-10-3768-8311

이 메 일

E-mail

ymk1156@hanmail.net

제품 소개

씨더블앤비팜은 강원도 청정자연에서 자란 여주와 모링가를 가공해 엑기스, 분말, 흰등을 제조합니다. 연구개발에 대한 투자로 타사 제품과는 차별화 된 침전물이 없는 엑기스, 흡수율을 높인 초미세분말로 첨가제가 들어가지 않는 환을 만듭니다.

Unique Features

CW&B Farm Co.,Ltd. produces extract, powder, and pills by processing bitter melon and moringa that are grown in the clean nature of Gangwon-do. Thanks to the investment that the company made in R & D, it makes products that are differentiated from other products, including extract with no precipitate and pills containing ultra-fine powder with improved absorption.

수출 및 인증 등 향후 계획

강원도에 기반을 둔 씨더블앤비팜은 농업이 단순 먹을거리 생산에서 벗어나 부가가치를 만들 수 있는 방안을 고민하던 중 여주와 모링가가 갖는 기능성 성분에 주목해 다양하게 제품화 하고 있습니다. 2018년 문을 연 이후 제품은 온·오프라인으로 판매하고 있으며 중국과 베트남 소비자들에게도 소개돼 호평을 받았습니다.

Distribution and Export History

CW&B Farm Co.,Ltd., based in Gangwon-do province, was seeking ways to add values to agriculture, breaking away from just a simple means of producing food. In the process, the company paid attention to the functional substances that bitter melon and moringa offer, and it has been making a variety of products. Since its establishment in 2018, the company has been selling its products both online and offline. Its products were introduced to the customers in China and Vietnam and have garnered positive reviews.



건강식품/ Healthy Foods & Health supplements

Farming+@JEJU
Online Fair & Conference

[인천] 백령쑥영농조합법인 베델식품

[INCHEON] BETHELFOOD CORP.

홈 페 이 지 | www.ssukhealth.com
W e b s i t e

연 락 처 | +82-32-836-7900
P h o n e

이 메 일 | parkss3000@daum.net
E - m a i l

제품 소개

서해 최북단 백령도 청정자연의 기운을 그대로 품어 몸에 좋은 싸주아리약쑥으로 쑥청, 쑥진액, 쑥환, 쑥차 등을 만듭니다. 쑥의 효능을 높이고 건강하고 안전한 제품을 생산하기 위해서 유기농으로 재배한 싸주아리약쑥을 5년 이상 그늘에서 말려 사용합니다.

Unique Features

Making use of Korean mugwort (*Artemisia princeps/ ssajuari yagssuk*), which is good for the body as it contains the energy of the clean nature of Baengnyeongdo Island located in the northernmost part of the west sea, the company produces mugwort syrup, mugwort extract, mugwort pills, and mugwort tea. In order to enhance the efficacy of Korean mugwort and produce healthy and safe products, organically grown Korean mugwort is dried in the shade for more than 5 years.

수출 및 인증 등 향후 계획

2014년부터 백령도의 싸주아리약쑥을 이용해 제품을 생산하는 베델식품은 유기농재배는 물론 제품 생산에서 포장까지 소비자들에게 안전성을 보장하는 GAP인증을 받았습니다. 중국과 베트남 시장에서 호평을 받았으며 아시아를 넘어 미국으로 싸주아리약쑥을 알리기 위해 노력하고 있습니다.

Distribution and Export History

Bethel Foods has been making products using Korean mugwort from Baengnyeongdo Island since 2014. The company not only cultivates its ingredients organically but has also acquired a GAP certificate which guarantees the safety of products to consumers from production to packaging. Korean mugwort has been well received in the Chinese and Vietnamese markets, and the company is striving to promote Korean mugwort beyond Asia to the United States.



건강식품/ Healthy Foods & Health supplements

Farming⁺ @JEJU
Online Fair & Conference

[전북] 임실생약영농조합법인

[JEONBUK] Imshil thistle

홈 페 이 지

Web site

<http://koreanthistle.com/>

연 락 처

Phone

+82-10-8546-5224

이 메 일

E - m a i l

koreanthistle02@naver.com

제품 소개

우리나라 토종 엉겅퀴 재배에 최초로 성공하고 재배법을 표준화한 임실생약영농조합법인에서는 간 기능을 보호하고, 혈액 순환에 좋은 토종 엉겅퀴로 액기스, 차, 젤리, 피부에 바르는 크림 등을 개발·판매하고 있습니다.

Unique Features

Imsil Herbal Medicine Farming Association, which succeeded in cultivating thistles native to Korea for the first time and standardizing cultivation methods, has developed and sold extract, tea, jelly, and skin creams made from native thistles that protect liver functions and are good for blood circulation.

수출 및 인증 등 향후 계획

농업기술명인, 신지식농업인인 심재석 대표는 1980년 약용작물 재배농장을 조성을 시작으로 1994년 설립된 임실생약영농조합법인을 설립했습니다. 토종 엉겅퀴의 주요성분을 규명하고 토종 엉겅퀴의 기능성에 대한 각종 특허를 출현했습니다.

Distribution and Export History

CEO Jae-seok Sim, a master of agricultural technology and a new knowledge farmer, first established a farm cultivating medicinal crops in 1980, and later founded the Imsil Herbal Medicine Farming Association in 1994. The company has identified the main substances of indigenous thistles and acquired various patents on the functionality of native thistles.



건강식품 / Healthy Foods & Health supplements

Farming+@JEJU
Online Fair & Conference

[제주] 한기림JK약백도라지연구소

[JEJU] Hangirim JK thistle research institute

홈 페 이 지

W e b s i t e

www.baekdoraji.com

연 락 처

P h o n e

+82-64-783-8987

이 메 일

E - m a i l

adm1216@hanmail.net

제품 소개

청정 제주도 해발 350고지에서 생산되는 약백도라지 및 산채류를 있는 그대로 가공한 건강식품입니다

1. 약백도라지분말 : 호흡기계통에 좋은 약백도라지를 음용하기 쉽게 분말형태로 만든제품(약백도라지 100%)
2. 약백도라지꿀 : 약백도라지 분말과 제주산 야생화 벌꿀로 만든 제품
3. 엉겅퀴분말 : 간기능 회복에 탁월한 엉겅퀴를 분말형태로 만든 제품(엉겅퀴 100%)
4. 엉겅퀴꿀 : 엉겅퀴분말과 제주산 야생화 벌꿀로 만든 제품

수출 및 인증 등 향후 계획

한기림JK약백도라지연구소는 1993년 차별화된 제주 백도라지를 재배키 위해 연구소를 열었습니다. 몸에 좋은 백도라지의 성분을 오롯이 전달하기 위해 원물 그대로 분말 형태로 만들어 음용하기 좋게 제품화했습니다. 마케팅 보다는 제품 자체의 효능 연구에 더욱 투자하며 조천읍 우진제비오름 인근 5만여평(약 1만5000평) 밭에서 건강한 제주의 가치를 키워내고 있습니다.

Unique Features

It is a healthy food made by processing white balloon flower roots and plants growing in the clean environment of Jeju at 350 meters above sea level.

1. Herbal White Ballon Flower Root Powder: The powder-type product is made in order to make it easy for people to take herbal balloon flower roots that are good for the respiratory system. (100% herbal white balloon flower roots)
2. Herbal White Ballon Flower Root Honey: The product is made with herbal white balloon flower root powder and honey from wild flowers growing in Jeju.
3. Thistle Powder: Thistles are made into powder, which is excellent in the recovery of liver functions. (100% thistles)
4. Thistle Honey: The product is made with thistle powder and honey from wild flowers growing in Jeju.

Distribution and Export History

The Han Ki-rim JK Yakbaekdoraji Research Institute opened in 1993, aiming to cultivate Jeju white balloon flowers that are differentiated from others. In order to deliver the healthy substances of the plant as they are, the raw ingredients are made into powder to make it easy to take. As part of its effort to invest more in research on the efficacy of the herbal plant itself rather than marketing, the institute has been cultivating the healthy value of Jeju in the field of 50,000 square meters (about 15,000 pyeong) near Ujinjebi Oreum in Jocheon-eup.



간식/Snacks

[제주] 굴향영농조합법인**[JEJU] Gyul Hyang farming association corporation**
Farming⁺@JEJU
 Online Fair & Conference
**홈 페 이 지****W e b s i t e**

www.ghgwaejul.com

연 락 처**P h o n e**

+82-10-9733-0563

이 메 일**E - m a i l**

gwajeul@naver.com

제품 소개

신효 굴향과즐 : 100% 감귤즙을 이용하여 만든 반죽으로 유탕하여 만든 수제 간식입니다. 제주산 감귤과, 국내산 밀가루, 보리가루, 쌀 등 양질의 국내산 원료를 사용하여 제주 전통 방식으로 만듭니다.

Unique Features

Shinhyo Gyulhyang Kwajeul: These homemade snacks are made by deep-frying dough containing 100% tangerine juice. They are produced in the traditional way of Jeju, using high-quality ingredients, including tangerines grown in Jeju, and domestically grown flour, barley flour, and rice.

수출 및 인증 등 향후 계획

1996년 사회봉사활동을 전재로 창업 되어진 굴향영농조합법인은 지역 주산물인 감귤 중 비상품 감귤을 이용한 제품 개발 시작, 지금의 신효 굴향과즐이 있게 되었습니다.

2014년 6차 산업화를 도입으로 점차 발전되었고 농림축산부장관상을 시작으로 2018년에는 대통령 표창을 수상하는 영광까지 누렸습니다. 미국으로 총 2회에 걸쳐 수출을 성사시켰고, 현재 HACCP 인증을 위한 현장준비 중입니다.

Distribution and Export History

Gyulhyang Agricultural Association Corporation was founded in 1996 as part of an effort to provide community service. The company began developing products using substandard tangerines among tangerines produced in Jeju, which are the main products of the island, and the current Shinhyo Gyulhyang Kwajeul came into being. With the 6th industrialization, first introduced in 2014, the company has gradually evolved and enjoyed the honor of winning awards, starting from the one given by the Minister of Agriculture, Forestry and Livestock to a presidential citation in 2018. The company successfully exported to the United States twice, and it is currently preparing its factory for HACCP certification.





간식/Snacks

[제주] 농업회사법인 (주)김경숙해바라기

[JEJU] Kim Kyung sook sunflower.,INC

홈 페 이 지

Web site

<http://seedsun.co.kr>

연 락 처

Phone

+82-64-721-1482

이 메 일

E - mail

sanso1415@hanmail.net

제품 소개

1. 해바라기 초코볼

: 제주산 해바라기 씨앗을 이용하여 만든 초코볼

2. 해바라기 훈제바베큐포크

: 국내산 한돈과 제주산 해바라기 씨앗을 저온숙성하고, 참나무숯으로 저온건조해 훈연한 제품입니다.

Unique Features

1. Sunflower Chocoball: The chocolate balls are made with sunflower seeds from Jeju
2. Sunflower Smoked BBQ Pork: The product is made by aging pork from domestically raised pigs and sunflower seeds grown in Jeju at low temperatures and drying and smoking them with oak charcoal at low temperatures.

수출 및 인증 등 향후 계획

농업회사법인(주)김경숙해바라기는 지난 2011년 사업을 시작해 해바라기 씨앗을 무농약, 친환경으로 직접 재배하여 건강한 먹거리를 제조 및 판매하고 있습니다. 또한 운영중인 해바라기 농장은 제주의 새로운 관광지로 각광받고 있습니다. 농촌융복합산업 사업자 인증, ISO 22000 인증 등 지속적으로 제품품질 및 제주농업발전에 힘을 기울이고 있습니다. 또한 베트남, 중국, 홍콩, 캄보디아 등에 수출도 준비 중에 있습니다.

Distribution and Export History

Agricultural Corporation Kim Kyung-sook Sunflower, starting its business in 2011, has been cultivating sunflower seeds in an environmentally friendly way without using pesticides in order to manufacture and sell healthy food. In addition, the sunflower farm that the company is running has been gaining attention as Jeju's new tourist destination. The company continues to make a lot of effort to enhance the quality of its products and contribute to the development of the local agricultural sector by focusing on a certification of business entities of rural convergence industry and ISO 22000. The company has also been preparing for exports to Vietnam, China, Hong Kong, and Cambodia.





간식/Snacks

[제주] 농업회사법인 주식회사 제주원푸드

[JEJU] JEJUONEFOOD Co., Ltd.

홈 페 이 지

Web site

www.mielmi.modoo.at

연 락 처

Phone

+82-64-751-1014

이 메 일

E - m a i l

jung2dang2@naver.com

제품 소개

1. 햇살품은 감귤칩 : 제주산 감귤을 슬라이스 커팅하여 건조 시킨 100% 감귤간식
2. 허니버터 감귤칩 : 제주산 벌꿀과 버터를 코팅한 감귤칩
3. 요거트 감귤칩 : 요거트크림을 코팅한 감귤칩
4. 카카오 감귤칩 : 카카오분말을 코팅한 감귤칩
5. 화이트 감귤칩 : 코코아버터를 코팅한 감귤칩

Unique Features

1. Sunshine Mandarin Chips: They are 100% mandarin orange snacks dried after slicing Jeju-grown mandarine oranges.
2. Honey Butter Mandarin Chips: The mandarin orange snacks are coated with butter and honey from Jeju.
3. Yogurt Mandarin Chips: The mandarin orange snacks are coated with yogurt cream.
4. Cacao Mandarin Chips: The mandarin orange snacks are coated with cacao powder.
5. White Mandarin Chips: The mandarin orange snacks are coated with cocoa butter.

수출 및 인증 등 향후 계획

2015년 설립된 농업회사법인 주식회사 제주원푸드는 제주의 자연과 사람이 키워낸 농산물을 기반으로 가공식품을 생산하는 전문기업입니다. 특히 지역 농민과 함께 성장해 나가기 위해 현재 제주에서 생산된 감귤을 기반으로 다양한 종류의 감귤칩을 주력으로 생산하고 있습니다. HACCP과 JQ인증을 비롯, 일본, 싱가포르, 홍콩수출을 성공적으로 진행했으며 이를 인정받아 2019년에는 수출 우수상을 받기도 했습니다.

Distribution and Export History

Established in 2015, Agricultural Corporation Jeju One Food Co., Ltd. specializes in producing processed foods using agricultural products that the nature and people of Jeju cultivate. In particular, the company, in order to grow with local farmers, is currently focussing on making different types of chips with mandarin oranges produced in Jeju as a main ingredient. Jeju One Food Co., Ltd. has acquired HACCP and JQ (Quality Certification Mark Made in Jeju). It has also succeeded in exporting its products to Japan, Singapore, and Hong Kong, and in recognition of its achievement, the company received the Export Excellence Award in 2019.



간식/Snacks

[제주] 농업회사법인 주식회사 캔디원

[JEJU] CANDYONE Agricultural corporation,ltd

Farming⁺ @JEJU
Online Fair & Conference



홈 페 이 지

W e b s i t e

www.candyone.co.kr

연 락 처

P h o n e

[+82-64-784-5260](tel:+82-64-784-5260)

이 메 일

E - m a i l

candyonepiece@naver.com

제품 소개

캔디원의 브랜드인 ‘다랑다랑’을 통해 천연향료, 천연색소, 무방부제, 무감미료의 100% 수작업 캔디를 만들어 판매합니다.

1. 락캔디 : 후르츠, 들꽃, 이모티콘, 커피 등의 도안이 중앙에 있는 캔디원의 기본 수제캔디입니다.
2. 감귤젤리: 제주산 감귤농축액을 넣어 식물성 펙틴과 만든 부드러운 젤리입니다.

Unique Features

Under its own brand, “Darang Darang”, Candy One has made and sold 100% handmade candies, using natural flavors and natural coloring with no preservatives or sweeteners added.

1. Rock Candy: As Candy One’s principal handmade candy, it has designs, such as fruit, wild flowers, emoticons, or coffee in the middle.
2. Tangerine Jelly: The soft jelly is made with vegetable pectin containing tangerine concentrate from Jeju.

수출 및 인증 등 향후 계획

2014년에 설립된 캔디원은 세계최대의 수제캔디 전문기업입니다. 캔디마스터가 직접 캔디와 젤리를 수제로 만드는 제조관, 판매관, 체험관, 전시관을 겸비하고 있는 멀티플레이스입니다. 2019년 중국, 2020년 베트남으로 진출했으며 HACCP 인증, 농촌융복합산업 인증 등 지속적으로 성장 중입니다.

Distribution and Export History

Founded in 2014, Candy One is the world's largest handmade candy company. It is a place equipped with a cooking center where a candy master himself makes candies and jellies, a store, an experience center, and an exhibition hall. The company entered overseas markets, starting with China in 2019 and Vietnam in 2020, and it has continuously been growing, acquiring HACCP and a certification of business entities of the rural convergence industry.





간식/Snacks

[제주] 농업회사법인 즐거운 주식회사

[JEJU] Joy Corporation Ltd

홈 페 이 지

Website

<https://joyfuljeju.modoo.at/>

연 락 처

Phone

+82-64-724-5228

이 메 일

E-mail

jaramte@hanmail.net

제품 소개

청정 제주의 물과 바람으로 재배한 과채류 원물을 있는 그대로 가공하여 본연의 맛을 즐길 수 있는 건강한 먹거리입니다. 채소본연의 맛과 향, 영양분을 있는 그대로 섭취할 수 있도록 저온 진공 후라잉 공법으로 가공하였습니다. 표고버섯과자, 브로콜리과자, 레드비트과자, 양파과자 등이 있습니다.

Unique Features

Jeulgeowun produces healthy food by processing fresh raw fruits and vegetables grown by the clean water and wind of Jeju, which enables people to enjoy the genuine tastes of each ingredient. The products are processed using the low-temperature vacuum frying method so that people can fully enjoy the natural taste, aroma, and nutrients of vegetables as they are. The items that the company manufactures include Shiitake Mushroom Snack, Broccoli Snack, Red Beet Snack, and Onion Snack.

수출 및 인증 등 향후 계획

2015년에 설립된 농업회사법인 즐거운 주식회사는 제주산 과채류, 과일류를 활용해 건강한 과자를 제조합니다. 특히 표고버섯을 직접 재배하고 이를 활용, 과자를 제조, 판매 합니다. 농촌융복합산업 사업자로 인증되었으며, 표고버섯 과자를 특허등록했습니다. 이 외에도 비트, 양파, 당근, 복숭아 등을 활용, 사업확장을 시도하고 있으며, 2020년 하반기 싱가폴과 홍콩, 미국 수출계획이 있어 시설 증설 및 제품 고급화에 박차를 가하고 있습니다.

Distribution and Export History

Established in 2015, Agricultural Corporation Jeulgeowun Co., Ltd. has manufactured healthy snacks using fruits and vegetables grown in Jeju. In particular, the company directly grows shiitake mushrooms itself, and it has made and sold shiitake snacks. It acquired a certification of business entities of the rural convergence industry and registered a patent for its shiitake mushroom snack. In addition, Jeulgeowun is trying to expand its business, using beets, onions, carrots, peaches, etc. The company is also speeding up the expansion of its facilities and upgrading its products since it has plans to advance into overseas markets, including Singapore, Hong Kong, and the U.S.



간식/Snacks

[제주] 농업회사법인(주)태반의땅제주

[JEJU] Taeban Ddang Jeju co., Ltd.

Farming⁺ @JEJU
Online Fair & Conference

홈 페 이 지

W e b s i t e

www.tbjeju.com

연 락 처

P h o n e

+82-64-732-8885

이 메 일

E - m a i l

tbjeju@naver.com

제품 소개

맛있는 철학자가 20년간 무농약 재배한 고품질 감귤 및 청귤로 만든 맛있고 건강한 먹거리입니다.

1. 감귤칩 : 고당도 무농약 감귤로 만든 칩 (저온습식건조)
 2. 감귤즙 : 무농약감귤 펄프착즙 100%
 3. 착즙청귤청 : 무농약 청귤(풋귤) 통째로 펄프착즙
- (기존 슬라이스 청귤청보다 함량 2배 및 청귤껍질의 영양소 보존)

Unique Features

Jeju Philosopher's Fruit has been producing delicious and healthy food made from high-quality ripe and green tangerines for 20 years without the use of any agricultural chemicals.

1. Tangerine Chips: The chips are made with tangerines with a high sugar content, using no agricultural chemicals. (Low-temperature, wet-drying)
2. Tangerine Juice: It is 100% pesticide-free tangerine pulp extract juice.
3. Green Tangerine Extract Syrup: The syrup contains pesticide-free green tangerine (unripe tangerine) pulp extract. (Compared to existing sliced green tangerine syrup, the concentration is twice as strong and the nutrients of the green tangerine peels are preserved)

수출 및 인증 등 향후 계획

농업회사법인(주)태반의땅제주는 2000년부터 친환경 감귤을 재배해 온 농업회사입니다. 친환경농법을 통한 무농약 감귤을 비롯, 6차산업 사업자로서 농가의 부가가치를 더할 가공식품 개발, 농업 교육, 농장 체험, 파마스마켓 등 지속 가능한 농업을 구현합니다. 특히 ‘맛있는 철학자’라는 먹거리 브랜드를 만들어 건강하고 맛있는 먹거리를 개발, 판매하고 있습니다. HACCP 인증 (감귤즙), 제주에서 꼭 사야할 명품 종합대상, 제주다움 최우수 선정 등 제품품질을 위한 노력을 꾸준히 하고 있습니다.

Distribution and Export History

Taeban Land Jeju Co., Ltd. is an agricultural corporation that has cultivated eco-friendly tangerines since 2000. The company not only produces pesticide-free tangerines using eco-friendly farming methods, but, as a sixth industry business operator, it also implements sustainable agriculture by developing processed food that will increase the value for farmers, and by offering agricultural education, farm experience, and even a farmer's market. In particular, the company created a food brand, Jeju Philosopher's Fruit, in order to develop and sell healthy and delicious food. It acquired HACCP (for its tangerine juice), won the grand prize for a must-buy premium product in Jeju, and was selected as the best product in Jeju, all of which demonstrates that the company has continuously made efforts for the quality of its products.



간식/Snacks

[제주] 새오름영농조합법인

[JEJU] SEOLUM FARMING ASSOCIATION CORPORATION

Farming+@JEJU
Online Fair & Conference

홈 페 이 지

Web site

www.greenpebble.co.kr

연 락 처

Phone

+82-64-772-5011

이 메 일

E - m a i l

kimse0310@hanmail.net

제품 소개

진정작용, 불면증 해소 및 뇌기능 개선에 효과가 있는 제주 석창포를 직접 재배하여 이를 활용한 다양한 제품을 개발했습니다. 석창포 카카오 닉스, 제주 석창포 아망드, 제주 석창포 발효차, 제주 석창포 메모리 (총명탕), 제주 석창포 프랄린 초콜릿, 바크초콜릿 외에도 제주 석창포 원물까지 유통, 판매하고 있습니다.

Unique Features

As grassy-leaved sweet flag (called seokchangpo in Korean) from Jeju is effective in calming one's nerves, relieving insomnia, and improving brain function, Saeoreum itself directly cultivates the plant and has developed a variety of products utilizing it. The items that the company distributes and sells include Seokchangpo Cacao Nibs, Jeju Seokchangpo Amamde, Jeju Seokchangpo Fermented Tea, Jeju Seokchangpo Memory (Chongmyeongtang, a traditional herbal tonic for increasing memory capacity), Jeju Seokchangpo Praline Chocolate, bark chocolate, as well as dried seokchangpo from Jeju.

수출 및 인증 등 향후 계획

2012년 설립된 새오름 영농조합법인은 석창포를 직접 재배해 가공 및 체험, 판매장을 운영하는 전문 농업경영체 회사입니다. 석창포를 활용한 발효 침출차, 총명탕(발효액상차), 수제 초콜릿을 생산하고 있습니다. 안전한 먹거리 및 휴식 공간 조성을 위해 힐링 카페 및 다양한 체험 프로그램을 운영하고 있습니다. 2013년 중국 수출 및 대한민국 우수 특히 대전 생활/식품 분야 대상 수상 등 제품성을 인정받고 있습니다.

Distribution and Export History

Founded in 2012, Saeoreum Agricultural Association Corporation is an agricultural management company that specializes in seokchangpo. The company cultivates and processes seokchangpo and runs its own stores where people can enjoy its products. Making use of seokchangpo, it has produced fermented leached tea, Chongmyeongtang (fermented liquid tea), and handmade chocolate. In order to produce safe food and create rest areas, the company has been operating healing cafes and various experience programs. Saeoreum exported its products to China in 2013 and won the Grand Prize in the Life & Food sector at the Korea Excellent Patent Competition, having its outstanding products recognized.



간식/Snacks

[세종] 세종한과**[SEJONG] SEJONGHANGWA**
Farming⁺ @JEJU
 Online Fair & Conference
**홈 페 이 지**

Website

www.세종한과.com

연 락 처

Phone

+82-44-863-5731

이 메 일

E-mail

jdbksy@naver.com

제품 소개

세종시에서 재배되는 쌀과 농산물을 이용해 전통이 살아 숨 쉬는 전통수제한과를 생산합니다. 물엿이나 설탕이 아닌 100% 쌀 조청만을 사용하며 올금이 더해져 한과는 깔끔하고 깊은 단맛을냅니다.

Unique Features

SEJONG HANGWA uses rice and other agricultural products cultivated in Sejong City to produce traditional handmade hangwa (Korean sweets). Only 100% rice syrup, not starch syrup or sugar, is used, and turmeric is added to bring out its rich flavor and make the snack even sweeter.

수출 및 인증 등 향후 계획

부모와 자녀가 함께 하는 가족기업으로 지역농산물을 이용해 한과를 만드는 것은 물론 한과의 우수성과 맛을 알리기 위해 체험프로그램을 운영하고 있습니다. 세종 한과의 재료와 제품은 정부가 품질을 보증하는 전통식품 인증을 받기도 했습니다.

Distribution and Export History

As a family company where parents and children work together, SEJONG HANGWA not only makes use of local agricultural products to make hangwa but also runs experience programs to promote the excellence and taste of their traditional Korean sweets. The quality of the ingredients and products of the company were guaranteed by acquiring a traditional food certificate from the government.





간식/Snacks

[강원] 정선아라리한과농원 영농조합법인

[GANGWON] Js-arari-farm

홈 페 이 지

Web site

ararie.com

연 락 처

Phone

+82-33-563-4712

이 메 일

E - m a i l

ts1127@daum.net

제품 소개

정선의 맑고 깨끗한 자연을 담아 건강한 맛을 전하는 ‘정선 아라리한과농원’은 50년 전통의 어머니 손맛이 담긴 현미 누룽지한과, 약과, 유자 오란다를 제조하며 2019년 부터는 ‘정선약도라지착즙원액’을 생산하고 있습니다.

Unique Features

“Jeongseon Arari Hangwa Farming Association” delivers the healthy taste of the clean nature of Jeongseon. The company produces brown rice nurungi hangwa (Korean traditional sweets made of crispy rice crust) that contains the taste of 50 years of tradition, yakgwa (honey cookies), and citron oranda (fried glutinous rice crackers). In addition, it has manufactured “Jeongseon bellflower root juice extract” since 2019.

수출 및 인증 등 향후 계획

‘정선아라리한과농원’은 2013년 장모와 사위 그리고 마을의 어머니들이 뜻을 모아 문을 열었습니다. 전통의 맛을 이어가는 것은 물론 2018년 부터는 기능성 원료기반 제품을 개발하였고 황기의 유효성분을 포함하는 조청 제조방법의 특허 출현으로 기술력과 품질력을 인정받았습니다.

Distribution and Export History

“Jeongseon Arari Hangwa Farming Association” was opened in 2013 with the passion of a mother-in-law, a son-in-law, and village mothers. The company has not only been carrying on the traditional taste but also has developed products based on functional ingredients since 2018. The patent for the manufacturing method of the syrup containing the effective substance of milk vetch roots enables the technology and quality of its products to be recognized.



간식/Snacks

[제주] 제주전통한과 도솔천

[JEJU] Jeju Traditional Hangwa Dosolcheon

Farming⁺ @JEJU
Online Fair & Conference



홈 페 이 지

W e b s i t e

-

연 락 처

P h o n e

+82-64-763-7637

이 메 일

E - m a i l

ojj1958@naver.com

제품 소개

도솔촌 제주 감귤과즐 : 직접 농사지은 감귤의 100% 감귤 원액을 이용하여 만든 반죽을 튀겨낸 후 기름기를 최대한 제거, 꿀피와 생강을 함유한 조청시럽을 고루 바른 뒤, 튀김сал을 묻혀 고소한 맛을 자랑합니다.

Unique Features

Dosolcheon Jeju Gamgyul Gwajeul: It is a Korean traditional snack. First, deep fry the dough made with 100% concentrated tangerine juice that the company cultivates and remove as much oil as possible. Apply grain syrup containing tangerine peels and ginger evenly to the fried dough, and then coat it with fried rice in order to bring out its savory flavor.

수출 및 인증 등 향후 계획

2006년 개업하여 제주지역의 대표농산물인 감귤을 친환경 농법으로 직접 재배하고, 그 원액으로 옛 제주인들의 영양 간식인 과즐을 현대식으로 재현한 제품을 개발, 판매하고 있습니다. 2014년 대한민국 식품대전에서 최우수상을 받을 만큼 맛과 품질을 인정 받았습니다.

Distribution and Export History

Since its opening in 2006, Dosolcheon has cultivated tangerines, an agricultural product representing Jeju, using eco-friendly farming method, and developed and sold a product that reproduces gwajeul, a healthy snack enjoyed by the people of Jeju in the old days, in a way that suits the taste of modern people. The taste and quality of the products was recognized when the company won the grand prize at the 2014 Korean Food Contest.



간식/Snacks

[제주] 폴개협동조합**[JEJU] Polgae Cooperative Alliance**
Farming⁺ @JEJU
 Online Fair & Conference
**홈 페 이 지****W e b s i t e**<http://pgmarket.co.kr/>**연 락 처****P h o n e**

+82-64-764-0116

이 메 일**E - m a i l**

jeju-farm@naver.com

제품 소개

- 유기농 블루베리, GAP 제주 감귤 : 제주에서도 가장 남쪽에 위치한 비옥한 땅, 서귀포 남원에서 직접 재배합니다.
- 제주 감귤즙, 감귤칩 : GAP 인증을 받은 남원 감귤로 첨가물 제로의 100% 제주 감귤즙과 감귤칩으로 만들었습니다.
- 제주 야생화 벌꿀, 벌화분 : 청정 한라산 야생화에서 벌꿀과 벌화분을 채취한 천연제품입니다.

Unique Features

- Organic Blueberries & GAP Jeju Tangerines: They are cultivated in Namwon, Seogwipo, a fertile land located in the southern most part of Jeju, but the company.
- Tangerine Juice and Chips from Jeju: Tangerines juice and chips are made with 100% tangerines grown in Namwon that acquired GAP certification with zero additives.
- Honey and Bee Pollen from Wildflowers Growing in Jeju: They are natural products obtained by collecting honey and bee pollen from wildflowers growing in the clean environment of Mt. Halla.

수출 및 인증 등 향후 계획

2016년 시작된 폴개협동조합은 서귀포시 남원읍 태흥리에 귀농귀촌을 한 12명의 이주민들이 뜻을 모아 만든 예비 사회적기업입니다. 유기농 블루베리와 감귤, 벌꿀 & 벌화분 등 농산물생산과 이를 활용해 농산물가공품을 제조, 판매, 유통하고 농장 수확체험을 비롯한 다양한 교육 체험 프로그램을 운영합니다.

폴개협동조합에서 생산되는 모든 농산물은 농림축산식품부로부터 우수관리인증(GAP)을 받았고, 국립농산물품질관리원으로부터 대한민국 농업을 선도하는 스타팜 농가로 지정되었습니다.

Distribution and Export History

Polgae Cooperative Alliance, which began its business in 2016, is a preliminary social enterprise established by 12 people who settled in Taeheung-ri, Namwon-eup, Seogwipo-si for farming. The enterprise not only produces agricultural products, such as organic blueberries, tangerines, honey and bee pollen, but also manufactures, sells, and distributes processed agricultural products, making use of the produce that it grows. In addition, it offers various educational experience programs, including the farm-harvesting experience program. All the agricultural products produced by Polgae Cooperative Alliance have received Good Agricultural Practices (GAP) certification from the Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs. Polgae was designated as one of the “Star Farms” that lead the agriculture industry of South Korea by the National Agricultural Products Quality Management Service.



화장품/Cosmetics

[제주] 고사리숲 농업회사법인 주식회사

[JEJU] GOSARI.F.CO.,LTD

Farming+@JEJU
Online Fair & Conference

홈 페 이 지

W e b s i t e

www.babyjeju.com

연 락 처

P h o n e

+82-64-753-0279

이 메 일

E - m a i l

01gosari@naver.com

제품 소개

- 고사리손 호호크림 : 제주당근, 유기농호호바오일, 유기농 병풀추출물이 함유된 고보습 크림제품입니다.
- 고사리손 세탁세제 : 세제 찌꺼기가 남지 않고 안심 세탁을 해주는 제품입니다.

Unique Features

- GOSARISON HoHo Cream: It is a rich moisturizing cream that contains Jeju-grown carrots, organic jojoba oil, and organic centella extract.
- GOSARISON Laundry Detergent: The detergent is safe to use and leaves no residue.

수출 및 인증 등 향후 계획

2013년 설립된 고사리숲 농업회사법인 주식회사는 청정 제주에서 자란 고사리, 유기농감귤/당근/녹차/박하, 비파 등의 식품원료를 바탕으로 어린이 스킨케어, 비누, 세제류 제품을 전문 생산하고 있습니다. 몽골, 러시아, 홍콩, 베트남 등에 수출을 진행하였으며, 러시아 제품인증을 취득했습니다. 또한 ISO22716 국제 제조인증을 취득하여 위생적이고 안전하게 만듭니다. 고사리 열추출물을 함유한 친환경 세제 조성물 및 제조방법, 고사리 발효액을 함유한 화장품 조성물 및 제조방법 등을 특허 등록했습니다.

Distribution and Export History

Founded in 2013, GOSARI.F.CO.,LTD. specializes in manufacturing skincare products, soap, and detergents for children, using ingredients grown in the clean environment of Jeju, including bracken, loquat fruits, and organic citrus, carrots, green tea and peppermint. The company has been exporting its products to Mongolia, Russia, Hong Kong, and Vietnam and has acquired a certification of products for exports to Russia. In addition, the company earned ISO 22716, an international standard of good manufacturing practices, which shows that it makes its products in a clean and safe environment. It has patents for the eco-friendly ingredients and the manufacturing method of a detergent containing heat-extracted bracken as well as the ingredients and the manufacturing method of cosmetics containing fermented bracken liquid.



화장품/Cosmetics

[제주] 농업회사법인 (주)제주인디

[JEJU] JEJUINDI CO.,LTD.

Farming⁺ @JEJU
Online Fair & Conference



홈 페 이 지

W e b s i t e

www.jejuindi.com

연 락 처

P h o n e

[+82-64-784-7073](tel:+82647847073)

이 메 일

E - m a i l

indi0701@daum.net

제품 소개

제주의 자연이 길러낸 천연식물 ‘쪽’. 향염, 진정작용이 탁월한 쪽잎추출물로 만든 화장품 ‘제주인디 폴리 인디고’입니다. ‘제주인디 폴리 인디고’ 라인 : 세럼, 미스트, 젤크림, 선크림 4종으로 구성되어 있습니다. 청정제주에서 자란 쪽잎의 향염, 진정성분이 피부를 진정시키고, 해열시켜 수분의 빠른 흡수를 도와 맑고 촉촉한 피부로 가꿔줍니다.

Unique Features

“Indigo” is a natural plant that grows wild in Jeju. “JEJU INDI Poly Indigo” is a cosmetic line made from indigo leaf extract that has an excellent fragrance and an outstanding soothing effect.

“JEJU INDI Poly Indigo” Line: The line consists of 4 items of serum, mist, gel cream, and suncream. The fragrance and soothing substances contained in indigo leaves that are grown in the clean environment calm the skin and get rid of heat to help the skin absorb moisture quickly, making the skin both clear and moist.

수출 및 인증 등 향후 계획

농업회사법인 (주)제주인디는 제주의 대표적 테마파크인 일출랜드에서 재배되고 있는 천연 식물자원을 활용하여 가장 제주다운 상품을 개발하고자 2015년 설립된 회사로 ‘쪽’을 주원료로 한 제주의 대표적인 화장품 회사입니다. 식물성분이 최적의 특성과 효능을 낼 수 있도록 자연 친화적인 농법을 사용, 청정 제주에서 직접 재배하고 있으며, 이를 활용, 개발된 화장품에는 EWG 그린 등급의 원료를 사용하여 피부에 자극이 없습니다.

Distribution and Export History

Agricultural Corporation JEJU INDI Co., Ltd. was founded in 2015 in order to develop products that can portray Jeju best by making use of natural plant resources cultivated in Ilchul Land, a well-known ecological park of Jeju. It is also one of the cosmetics companies that represent Jeju, and the “indigo plant” is the main ingredient of the products it produces. The company uses an eco-friendly farming method and cultivates its own ingredients in clean Jeju to bring out the optimal substances and efficacy of plant ingredients. The cosmetics developed by JEJU INDI Co., Ltd. prevent skin irritation, due to the fact that they are made with EWG green rated ingredients.



화장품/Cosmetics

[제주] (주)대한뷰티산업진흥원(제주온)

[JEJU] KBIDI Co.,Ltd.

Farming+@JEJU
Online Fair & Conference

홈 페 이 지

Web site

www.jejuon.kr

연 락 처

Phone

+82-64-745-9199

이 메 일

E-mail

ksm@kbidi.or.kr

제품 소개

‘제주온’ 큐테라 풋귤 스킨케어 : 유기농법으로 직접 재배한 제주 풋귤과 감귤꽃 꿀을 담아낸 라인입니다. 토너, 세럼, 크림, 알로에베라 수딩겔, 마스크팩 5종으로 구성되어 있습니다. 원료가 가진 힘과 효능을 최대한 살린 제품으로 지치고 자극 받은 피부를 진정시키고, 비타민으로 피부를 다시 생기 있게 해줍니다.

Unique Features

“JEJUON” Cuthera Green Mandarin Skincare Line: The products in this line contain Jeju green mandarins and mandarin flower honey that are grown by the company using organic methods. The line consists of 5 items of toner, serum cream, aloe vera soothing gel, and sheet masks. The products make great use of the power and efficacy that the ingredients offer to soothe tired and irritated skin. They also revitalize the skin with vitamins.

수출 및 인증 등 향후 계획

2007년 설립한 (주)대한뷰티산업진흥원은 제주의 깨끗한 자원을 기반으로 자연원료 개발, 화장품 제조, 뷰티 교육 및 체험을 포괄하는 ‘융복합 6차산업 비즈니스’를 전개하고 있습니다. 제주 자연 원료를 개발하고 연구하는 천연물 연구소와 ISO 22716 인증을 가진 직영 제조공장을 직접 운영하고 있으며, 원료개발부터 제품생산에 이르는 원스톱 시스템을 통해 차별화된 제품을 선보입니다. NMPA, CPNP, ISO 22716, 수출유망중소기업·제주스타상품기업·IP스타기업 등 8건의 특허와 실용신안 1건, 국제원료 등재 9건, 중국·유럽·러시아·미국 등에서 화장품 인증을 받았습니다.

Distribution and Export History

Established in 2007, KBIDI Co., Ltd. has been developing the “convergence 6th industrial business” that includes natural ingredient development, cosmetics manufacturing, and beauty education and experience based on Jeju’s clean resources. The institute directly operates the Natural Substance Research Laboratory that develops and studies Jeju’s natural ingredients and a manufacturing factory that acquired ISO 22716. Through a one-stop system for beauty products ranging from raw ingredient development to product production, the company has presented products that are different from others. KBIDI Co., Ltd. has eight certifications including NMPA, CPNP, ISO 22716, a promising export small and medium enterprise, a Jeju star company producing products representing Jeju, an IP star company, and one utility model. The company has nine internationally registered ingredients and has had their products certified as cosmetics in China, Europe, Russia, and the United States.





천연염색/Natural Dyed products

[제주] 사단법인 제주관광문화산업진흥원(안뜨레)

홈 페 이 지

W e b s i t e

-

연 락 처

P h o n e

+82-10-2699-9553

이 메 일

E - m a i l

abda012@hanmail.net

제품 소개

감물 염색을 비롯해 천연 염료를 배합해 독창적인 색과 멋을 창조하는 ‘안뜨레’에서는 의류를 비롯해 가방, 쿠션, 방석 등을 제작하며 염색 천에 먹으로 그림을 그려 넣어 특별한 아름다움을 더 합니다.

Unique Features

Antre, which creates distinctive colors and styles by blending natural dyes, including persimmon dyes, produces not only clothes but also bags, cushions, and sitting mats. It also adds a special beauty by drawing with an ink stick on dyed cloth.

수출 및 인증 등 향후 계획

제주민속오일시장과 오프라인 매장을 통해 유통·판매하는 ‘안뜨레’ 이영아 대표는 각종 패션쇼와 박람회에 참여해 이름을 알렸고 감물 염색 천에 그려 넣은 다양한 먹그림과 감각적인 디자인은 천연염색 제품에 색다른 멋을 구현합니다.

Distribution and Export History

Antre has distributed and sold its products through Jeju folk five-day markets and online stores. CEO Young-ah Lee has participated in a variety of fashion shows and fairs to have her name known, and has created different styles with various ink paintings and sophisticated designs on persimmon-dyed fabrics.





천연염색/Natural Dyed products

[제주] 사단법인 제주관광문화산업진흥원(자연본색)

홈 페 이 지

W e b s i t e

-

연 락 처

P h o n e

+82-10-8477-5056

이 메 일

E - m a i l

abda012@hanmail.net

제품 소개

천연염색으로 다양한 자연의 색을 구현하는 '자연본색'에서는 침구류와 의류를 비롯해 스카프, 신발, 마스크 등 다양한 제품을 생산하며 제주의 자연에서 얻는 각종 염료로 천연 염색을 배울 수 있는 체험장도 운영하고 있습니다.

Unique Features

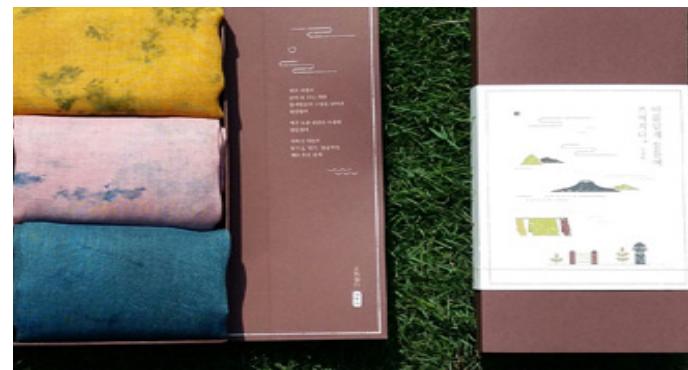
"Jayeon Bonsaek," which creates various natural colors with natural dyeing, has produced many different products, including bedding and clothing, as well as scarves, shoes, and masks. It is also operating an experience center where people can learn natural dyeing using a variety of dyes that are obtained from the nature of Jeju.

수출 및 인증 등 향후 계획

제주의 자연에 색을 입힌 '자연본색'의 현은희 대표는 제주 관광디자인대전특선, 세계미술대전 입선으로 그 실력을 국내·외에서 인정받았으며 국제 티월드 페스티벌, 뉴욕전시 박람회에도 참여해 제주의 색과 멋을 알렸습니다.

Distribution and Export History

Eun-hee Hyun, CEO of Jayeon Bonsaek, who adds colors to the nature of Jeju, has had her skills recognized both nationally and internationally by winning a special prize at the Jeju Tourism Design Competition and a prize at the World Art Competition. She also participated in the International Tea World Festival and the New York Exhibition Fair to promote the colors and beauty of Jeju.





천연염색/Natural Dyed products

[제주] 사단법인 제주관광문화산업진흥원(정뱅이)**홈 페 이 지**

W e b s i t e

-

연 락 처

P h o n e

+82-10-2695-5355

이 메 일

E - m a i l

abda012@hanmail.net

제품 소개

어머니에게서 딸에게로 이어진 천연염색의 세계, '정뱅이'에서는 감물염색을 물론 자연에서 얻는 각종 염료를 이용해 의류, 침구, 소품 등 다양한 상품을 제작하고 있으며 체험장을 운영해 천연염색의 저변을 확장시키고 있습니다.

Unique Features

Jeongbaengi, the world of natural dyeing passed down from mother to daughter, has produced different products, such as clothing, bedding, and accessories, making use of various dyes obtained from nature, as well as persimmon dyes. It has also expanded the base of natural dyeing by running a center where people can experience dyeing.

수출 및 인증 등 향후 계획

1988년 성읍민속마을에 문을 연 이후, 제주의 전통인 감물염색을 이어가고 있으며 크고 작은 천연염색 전시회에도 참여해 그 이름을 알리고 있습니다. 자연의 색을 더 다양하게 구현하고 기능성을 더한 다양한 제품을 생산하기 위해 노력하고 있습니다.

Distribution and Export History

Since its opening in Seongeup Folk Village in 1988, Jeongbaengi has continued persimmon dyeing, which is a tradition of Jeju, and participated in many natural dyeing exhibitions, whether small and large, to have its name known to more people. Jeongbaengi has been endeavoring to create more natural colors and produce more diverse items added with functionality.





천연염색/Natural Dyed products

[제주] 사단법인 제주관광문화산업진흥원(해원염색체험장)

홈 페 이 지

W e b s i t e

-

연 락 처

P h o n e

+82-10-3696-6097

이 메 일

E - m a i l

abda012@hanmail.net

제품 소개

감물 염색과 여러 가지 염료를 활용한 복합염으로 침구류를 비롯해 스카프, 모자, 마스크등을 제작하며 이불, 마스크 패키지 등을 자체 개발해 천연염색의 활용을 다양화하기 위해서 노력하고 있습니다.

Unique Features

The center produces not only bedding but also scarves, hats, and masks by utilizing persimmon dyes and complex dyes with various dyes blended together. It has also been making a lot of effort to diversify the use of natural dyeing by developing its own blanket and mask packages.

수출 및 인증 등 향후 계획

대학에서 화학을 전공한 이애순 대표의 손끝에서 완성되는 해원 천연염색의 제품에는 누구도 흉내 낼 수 없는 독창적인 자연의 색과 멋이 있습니다. 염색 체험장은 천연염색의 매력과 가치를 알리는 제주의 명소가 되고 있습니다.

Distribution and Export History

The products of Haewon Natural Dyeing, which have been completed by the hands of CEO Ae-soon Lee, who majored in chemistry at university, have distinctive natural colors and styles that nobody can imitate. The dyeing experience site has become a famous tourist destination in Jeju that promotes the charm and value of natural dyeing.





마을공동체/Local community

[제주] 제주한라대학교 마을행복센터사업단(구억리)

홈 페 이 지
W e b s i t e

수눌음마을행복센터.com

연 락 처
P h o n e

+82-64-741-6789

이 메 일
E - m a i l

ssh0319@chu.ac.kr

제품 소개

1. 제품

- 구억리 무릎담요 : 구억리의 상징인 옹기모양을 토대로 디자인 한 무릎담요입니다.

2. 체험프로그램

- 제주옹기만들기 : 목물레를 활용한 전통 방식으로 진행됩니다.
- 깨진옹기활용 만들기 프로그램 : 깨진 옹기를 활용한 그림 그리기, 꽃 심기 등 각종 예술 프로그램을 체험할 수 있습니다.

Unique Features

1. Product

- Gueok-ri Knee Blanket: The knee blanket is patterned with designs that portray different shapes of pottery (onggi in Korean), which is the symbol of Gueok-ri.

2. Experience Programs

- Making Jeju Onggi: It is conducted in a traditional way using wooden pottery wheels.
- Program for Making Use of Broken Onggi: Using broken pottery pieces, people can experience various art activities, such as drawing and planting flowers.

수출 및 인증 등 향후 계획

저희 마을은 제주인의 전통과 혼이 살아 숨 쉬는 역사의 마을이며, 제주를 대표하는 제주전통옹기마을로 제주무형문화제 굴대장이 운영하는 제주전통옹기전수관과 옹기체험관을 보유하고 있습니다. 옹기관련 각종 프로그램을 운영 중에 있으며 지역 행복생활권선도사업의 일환으로 ‘제주 서부권 수눌음 마을행복센터 사업’을 추진 중에 있습니다.

* 구억리 마을행복센터 : 서귀포 대정읍 중산간서로 2345

Distribution and Export History

Gueok-ri is a historic village where the traditions and spirits of the people of Jeju are still alive. As a traditional pottery village that represents Jeju, Gueok-ri also has a traditional pottery training center and a pottery experience center which are both run by the master, a Jeju Intangible Cultural Property, who is in charge of taking care of a cave kiln. A variety of programs related to pottery have been up and running in the village, and the “Sunulum Village Happiness Center Project in the Jeju Western Area” is being carried out as part of the project to promote happiness in the local community.

* Gueok-ri Village Happiness Center: 2345, Jungsanganseo-ro, Daejeong-eup, Seogwipo





마을공동체/Local community

[제주] 제주한라대학교 마을행복센터사업단(서광서리)

홈페이지
Website | 수눌음마을행복센터.com

연락처 | +82-64-741-6789
P h o n e

이 메일
E-mail : ssh0319@chu.ac.kr

제품 소개

1. 제품

- 서광서리 체험용 드론 : 드론마을 서광서리 로고가 부착된 거북선 모양의 체험용 드로입니다.

2. 체험 및 교육 프로그램

- 드론 체험 : 드론 만들기 체험을 진행합니다.
 - 드론 촬영 : 촬영용 드론을 활용하여 사진 및 영상 촬영을 진행합니다.
 - 드론 교육 : 국가자격증을 보유한 전문가가 드론 관련 각종 교육을 진행합니다.

수출 및 인증 등 향후 계획

저희 마을은 넓은 초원과 오름이 조화를 이루고 있으며, 비교적 높은 지대 여건으로 목축업과 감귤 등 다양한 작물을 재배하고 있습니다. 특히 '제주 서부권 수눌음 마을행복센터 사업'을 통해 제주를 대표하는 드론 마을로 거듭나기 위하여 마을 청년회를 중심으로 드론 체험 및 방제 등 드론과 관련하여 다양한 사업을 준비 및 추진 중에 있습니다.

* 서광서리 마을행복센터 : 서귀포시 아덕면 놀차부재로 134

Unique Features

1. Product

- Seogwangseo-ri Drones for Experience: The drones are for experience and they are in the shape of geobukseon (a turtle-shaped Korean warship). The logo of Seogwangseo-ri, a drone village, is attached to the drones.

2. Experience and Training Programs

- Drone Making: People can have a hands-on experience making drones.
 - Drone Shooting: People can take photos or video clips using drones for aerial photography.
 - Drone Training: Experts with national certificates provide various drone-related training.

Distribution and Export History

Seogwangseo-ri is in harmony with wide grasslands and oreum (small volcanic cones). Since the village is located in a relatively high area, it grows different crops, such as tangerines, and engages in livestock farming. In particular, to transform itself into a drone village that represents Jeju through the “Sunulum Village Happiness Center Project in the Jeju Western Area,” the village has been preparing and promoting various projects related to drones, including drone experience and pest control, led by the village youth association.

* Seogwangseo-ri Village Happiness Center: 134, Nokchabun jae-ro, Andeok-myeon, Seogwipo-si





마을공동체/Local community

[제주] 제주한라대학교 마을행복센터사업단(저지리)

홈 페 이 지
W e b s i t e

수눌음마을행복센터.com

연 락 처
P h o n e

+82-64-741-6789

이 메 일
E - m a i l

ssh0319@chu.ac.kr

제품 소개

1. 제품

- 제로웨이스트키트 : 쓰레기가 발생하지 않도록 만들어진 다용도 목적의 키트입니다. 나무 수저, 빨대, 빨대 청소용 솔, 손수건으로 구성되어 있습니다.

2. 체험 프로그램

- 아크릴 무드등 만들기 : 아크릴에 원하는 그림을 그려 무드등을 만드는 체험입니다.
- 덤부리빵 만들기 : 마을을 대표하는 캐릭터 '덤부리'를 활용한 마들렌 만들기 체험입니다
- 피자 만들기 : 마을 내 제철 재료를 활용한 피자 만들기 체험입니다.

수출 및 인증 등 향후 계획

저희 마을은 정부지정 살기좋은 마을, 정보화마을, 농촌녹색 체험마을, 저지예술인마을 등의 사업들이 유치되며, 2012년 8월에 (사)한국에서 가장 아름다운 마을 연합이 선정한 '한국에서 가장 아름다운 마을' 4호로 지정이 되었습니다. '제주 서부권 수눌음 마을행복센터 사업'을 통해 다양한 체험프로그램을 운영하며 장기간 머무를 수 있는 체험마을로 발전하고 있습니다.

* 저지리 마을행복센터 : 제주시 한경면 저지9길 9



Unique Features

1. Product

- Zero Waste Kit: The multi-purpose kit is designed to prevent waste generation. It include a wooden spoon, a straw, a straw cleaning brush, and a handkerchief.

2. Experience Programs

- Making Acrylic Mood Lamps: People can make mood lamps by drawing a picture they want on acrylic.
- Baking Demburi Bread: People bake madeleines using "Demburi," a character representing the village.
- Making Pizza: People make pizza making use of seasonal ingredients which grow in the village.

Distribution and Export History

Jeoji-ri attracted several projects, including the government-designated livable village, the information network village, the rural green experience village, and the Jeoji village of artists. It was also selected as the fourth "most beautiful village in South Korea" by the Most Beautiful Village Association of Korea in August 2012. Through the "Sunulum Village Happiness Center Project in the Jeju Western Area," the village has carried out various experience programs, developing into an experience village where visitor can stay for a long time.

* Jeoji-ri Village Happiness Center : 9, Jeoji 9-gil, Hangyeong-myeon, Jeju-si





마을공동체/Local community

[제주] 제주한라대학교 마을행복센터사업단(협재리)홈 페 이 지
W e b s i t e

수눌음마을행복센터.com

연 락 처
P h o n e

+82-64-741-6789

이 메 일
E - m a i l

ssh0319@chu.ac.kr

제품 소개

1. 제품

- 협재리 비치타올 : 협재해수욕장과 비양도, 협재리 특유의 보랏빛 노을을 모티브로 디자인된 비치타올입니다.

2. 운영 프로그램

- 씨씨(See Sea) 플리마켓 : ‘바다를 바라보다’ 컨셉의 플리 마켓으로 협재해수욕장 모래사장과 마을행복센터 앞 공터에서 진행되는 제주 서쪽의 대표적인 마켓입니다.
- 협재리 수눌음 돌담길 : 마을행복센터와 협재해수욕장을 연결하는 마을안길을 가꾸어 제주스러움이 묻어나는 자연 친화적인 포토존을 구성하고 있습니다.

수출 및 인증 등 향후 계획

저희 마을은 일주도로를 따라 서쪽으로 약 32km의 거리를 달려가면 북쪽 바닷가에 비양도를 심어놓은 듯한 배경으로 백사장이 펼쳐진 협재해수욕장이 있는 제주 대표 해안가 마을입니다. ‘제주 서부권 수눌음 마을행복센터 사업’을 통해 다양한 프로그램을 운영하며 장기간 머무를 수 있는 체험마을로 발전하고 있고, 마을 주민 간 공동체 문화를 발전시키고 있습니다.

* 협재리 마을행복센터 : 제주시 한림읍 한림로 400-7

**Unique Features**

1. Product

- Hyeopjae-ri Beach Towels: The designs on the beach towel are inspired by the signature violet glow of the setting sun, which is unique to the Hyeopjae Beach, Biyangdo Island, and Hyeopjae-ri area.

2. Programs in Operation

- See Sea Flea Market: With the concept of “looking at the sea,” the flea market has become a representative market in the western part of Jeju that is held in the empty lot of Hyeopjae Beach and the open area in front of the Village Happiness Center.
- Sunulum Stonewall Walkway in Hyeopjae-ri: The walkway located inside the village that connects the Village Happiness Center and Hyeopjae Beach has been arranged to create an eco-friendly photo zone filled with Jeju’s unique atmosphere.

Distribution and Export History

Traveling approximately 32 kilometers along the Ilju Road (a coastal ring road) to the west, people can find Hyeopjae-ri, which is one of Jeju’s representative coastal villages with a white sand beach stretching across Hyeopjae Beach with Biyando Island in the background. Through the “Sunulum Village Happiness Center Project in the Jeju Western Area,” the village has operated various experience programs, turning itself into an experience village where visitors can stay for a long time. It has also developed a community culture among the villagers. * Hyeopjae-ri

* Village Happiness Center: 400-7, Hallim-ro, Hallim-eup, Jeju-si





도민과 함께하는 따뜻한 의정

도민만 바라보고 도민만 생각하겠습니다.



제주특별자치도의회

