[2016 우리술품평회] 생막걸리 부문 입상작

대상

제품명	은자골생탁배기		
제조사	은척양조장		
소재지	경북 상주시 은척면 봉중2길 16-9 / 054-541-6409		
주원료	쌀(국내산·상주)	규격/도수	750ml / 5%
제품특징	은자골탁배기는 지역에서 생산되는 햅쌀만 사용하고, 자가 생산한 전통 누룩을 이용하여 상주 곡자의 명맥을 잇고 있습니다. 음용 후 머리가 맑고 뒤끝이 깨끗한 술이며, 밀이 들어갔는데도 불구하고 특유의 텁텁함이 잘 느껴지지 않습니다.		

최우수상

제품명	우리술 오늘		
제조사	농업회사법인 (유)전주가양주		
소재지	전북 전주시 완산구 태평 3길 70 중앙상가 지하 137호 / 063-236-2655		
주원료	찹쌀(국내산)	규격/도수	750ml / 12%
제품특징	전북 여산 지방에 유명한 술인 호산춘을 기본으로 한 삼양주입니다. 2차 덧술 후 저온에서 장기간 발효시킨 제품으로, 막걸리 냄새에 가까운 특유의 향과 달콤한 맛이 마시는 사람으로 하여금 기분을 좋게 합니다.		

우수상

제품명	호랑이 생막걸리		
제조사	㈜배혜정도가		
소재지	경기 화성시 정남면 서봉로 835 / 031-354-9376		
주원료	쌀(경기도)	규격/도수	750ml / 6%
제품특징	호랑이 생막걸리는 전통 주류인 막걸리에 단맛을 주기 위해 첨가하는 합성감미료를 사용하지 않고 생발효를 통해 맛을 낸 웰빙형 막걸리입니다. 국내산 쌀을 주원료로, 젖산을 산도조절제로 써서 청량감이 뛰어나며 기존 제품보다 장기간 보관이 가능한 것이 특징입니다.		

장려상

제품명	담은		
제조사	㈜1932포천일동막걸리		
소재지	경기 포천시 일동면 운악청계로 1597 / 031-532-3007		
주원료	쌀(국내산·경기도)	규격/도수	750ml / 6%
제품특징	국내산 햅쌀 100%와 정제수에 입국, 효모, 고과당, 정제효소를 첨가하여 빚은 생탁주입니다. 85년 전통의 명문도가인 포천일동막걸리에서 전통의 공법으로 만들었으며, 누룩냄새를 싫어하는 이들을 위하여 냄새를 제거해 신선하고 깔끔한 맛이 특징인 프리미엄 막걸리입니다.		

[2016 우리술품평회] 살균막걸리 부문 입상작

제품명	부자 10°		
제조사	㈜배혜정도가		
소재지	경기 화성시 정남면 서봉로 835 / 031-354-9376		
주원료	쌀(경기도)	규격/도수	375ml / 10%
제품특징	경기미 100%에 생쌀 발효법으로 빚었으며, '조선주조사'에 근거한 합주의 형태로 재현하여 막걸리 특유의 쌉싸르함을 잘 살렸다는 평을 듣습니다. 천연재료 외에는 사용하지 않아 뒷맛이 깨끗하고 막걸리 특유의 텁텁함이 없습니다. 기존 탁주에 비해 고도주라 주스나 에이드 등에 섞어 칵테일로 만들기에도 좋은 술입니다.		

제품명	長홍삼장수막걸리		
제조사	서울장수주식회사		
소재지	충북 진천군 광혜원면 죽현길 141 / 043-537-7611		
주원료	백미(국내산), 홍삼(국내산)	규격/도수	750ml / 6%
제품특징	농협한삼인 6년근 홍삼을 발효 초기에 첨가하여 장기저온 숙성시키는 과정에서 홍삼 특유의 풍미를 지니도록 연구개발한 프리미엄 막걸리입니다. 고품질 홍삼을 사용하기 때문에 막걸리 본연의 맛과 홍삼 고유의 기능성을 포함시켰으며, 천연 CO2를 첨가하여 청량감을 살릴 것이 특징입니다.		

제품명	선운산의아침 복분자막걸리		
제조사	농업회사법인 국순당고창명주(주)		
소재지	전북 고창군 심원면 선운대로 2197 / 063-564-9800		
주원료	쌀(고창산), 복분자(고창·정읍)	규격/도수	750ml / 6%
제품특징	전라북도 고창군 일대 복분자 클러스터지역 중에서도 '해풍 맞고 자란' 1등급 복분자만 선별하여 고창쌀과 함께 정성껏 빚어낸 막걸리입니다. 복분자가 첨가되어 당연히 향과 색이 뛰어나며, 쌀 등 다른 재료들도 믿을 수 있는 국내산 재료로만 엄선해 주조한 고품질의 복분자 막걸리입니다.		

제품명	백련막걸리 Misty		
제조사	신평양조장 영농조합법인		
소재지	충남 당진시 신평면 신평로 813 / 041-362-6080		
주원료	해나루쌀(국내산)	규격/도수	375ml / 7%
제품특징	당진 해나루쌀을 사용하고, 연잎 등을 첨가한 살균 막걸리입니다. 녹차 제조과정과 같은 방식으로 가열 건조된 연잎이 효모와 함께 숙성되면서 막걸리의 맛에 깔끔함과 정갈함을 더했습니다. 술 빛깔은 밝고 부드러우며, 연잎 발효과정을 거쳐 맛 또한 은은하고 부드러운 것이 특징입니다.		

[2016 우리술품평회] 약주/청주 부문 입상작

대상	제품명	**황진이주**		
	제조사	농업회사법인 (유)참본		
	소재지	전북 남원시 시묘길 122 / 063-625-8307		
	주원료	쌀(국내산), 과실추출액	규격/도수	375ml / 12%
	제품특징	청정지역에서 자란 질 좋은 오미자와 순곡을 주원료로, 지리산에서 자생하는 약초를 넣어 옛 선조의 전통기법으로 빚은 토속 민속주입니다. 약재의 효능을 가지고 있을 뿐만 아니라 숙취가 없고 부드러우며 청향감이 풍부하여 남녀 모두 즐길 수 있는 술입니다.		

최우수상	제품명	**풍정사계 春**		
	제조사	농업회사법인 (유)화양		
	소재지	충북 청주시 청원구 내수읍 풍정1길 8-4 / 043-214-9424		
	주원료	쌀(국내산)	규격/도수	500ml / 15%
	제품특징	청주시 내수읍 풍정에서 생산하는 네 가지 술 춘하추동 중 하나인 약주 춘으로 전통 법주 빚는 방법대로 빚었습니다. 잘 숙성된 누룩의 향과 특유의 배꽃, 메밀꽃, 어린 사과향이 풍취를 더합니다.		

우수상	제품명	**산막대덕주**		
	제조사	농업회사법인 신탄진주조(주)		
	소재지	대전 대덕구 신탄진로 738번길 128 / 042-932-0432		
	주원료	쌀(국내산)	규격/도수	600ml / 13%
	제품특징	국내산 멥쌀과 찹쌀, 우리 누룩을 사용하고 황토를 정수하여 얻은 지장수로 100일간의 발효 및 숙성 과정을 거쳐 만들어 깨끗하고 부드럽고 깔끔한 맛이 일품입니다. 맛은 깊고 숙취 부담이 없기 때문에 남녀 누구나 즐길 수 있는 술입니다.		

장려상	제품명	**한산소곡주**		
	제조사	녹천주조장		
	소재지	충남 서천군 한산면 한마로 103 / 041-951-9191		
	주원료	찹쌀(국내산), 국화	규격/도수	750ml / 16%
	제품특징	감미로운 술맛과 향이 있고 주도가 높아 마시게 되면 자기도 모르는 사이에 취기가 올라와서 자리에서 일어나지 못하게 만드는 '앉은뱅이 술'이라고도 합니다. 직접 재배한 찹쌀과 누룩에 국화를 넣어 100일간 숙성과정을 거쳐 만든 술로 국화에서 비롯된 그윽하고 향기로운 향취, 목넘김이 부드럽고 마신 뒤 은은한 감흥을 느낄 수 있습니다.		

[2016 우리술품평회] 과실주 부문 입상작

대상

제품명	**선운**		
제조사	고창서해안복분자주 영농조합법인		
소재지	전북 고창군 신림면 전봉준로 414-30 / 063-564-7307		
주원료	복분자(고창산)	규격/도수	330ml / 9.9%
제품특징	유네스코 생물권보전지역인 고창 칠산 앞바다의 해풍을 맞고 자란 최상급 복분자를 원적외선과 바이오 성분이 함유된 황토 토굴 옹기에서 장기간 발효·숙성시켜 빚어낸 술로, 2003년 대통령 하사주, 2005년 APEC 공식 만찬주로 사용되며 명성을 떨친 바 있습니다.		

최우수상

제품명	**그랑꼬또 화이트와인**		
제조사	그린 영농조합법인		
소재지	경기 안산시 단원구 뻐꾹산길 107 / 032-886-9873		
주원료	포도(국내산)	규격/도수	750ml / 12%
제품특징	그랑꼬또는 청정 대부도 높은 언덕 위 미네랄이 풍부한 토양에서 뜨거운 열기와 습도를 머금고 자란 최상품 포도를 원료로 생산된 와인입니다. 특히 캠벨 얼리 품종 특유의 부드러운 맛과 향을 부각시키기 위해 참나무통 대신 스테인리스 탱크에서 발효 및 숙성시켜 담백한 한식 메뉴와 잘 어울립니다.		

우수상

제품명	**베베마루(캠벨로제)**		
제조사	월류원		
소재지	충북 영동군 황간면 남성동 3길 4-14 / 043-742-4729		
주원료	포도(국내산)	규격/도수	375ml / 12%
제품특징	'베베'(아기)와 '마루'(정상)의 합성어로 아기처럼 순수하고 깨끗하면서도 최고의 품질을 자랑하는 와인을 만들겠다는 의지를 담고 있는 브랜드입니다. 저온발효공법과 저온숙성기술로 살린 캠벨 고유의 향이 매력적이며 당도와 산도의 균형이 잘 잡혀 있어서 상큼하게 마시기 좋은 와인입니다.		

장려상

제품명	**컨츄리 산머루와인**		
제조사	컨츄리농원		
소재지	충북 영동군 영동읍 조현길 30 / 043-742-2095		
주원료	산머루원액(국내산)	규격/도수	750ml / 12%
제품특징	짙은 암흑색에 꿀향과 산나무향이 은은한, 개성 넘치는 고급 수제와인입니다. 적당한 당도와 산미감이 복잡 미묘하게 조화를 이루며 적당한 무게감을 느낄 수 있습니다. 특히 산머루 특유의 쌉싸름한 피니시가 일품으로, 2015년 한국와인대상 다이아몬드상 수상의 영예를 안았습니다.		

[2016 우리술품평회] 증류식소주 부문 입상작

제품명	**이도**		
제조사	농업회사법인 조은술세종(주)		
소재지	충북 청주시 청원구 사천로 18번길 5-2 / 043-218-7688		
주원료	유기농멥쌀(국내산)	규격/도수	750ml / 42%
제품특징	100% 친환경 유기농인증 쌀을 발효 숙성시켜 저온에서 감압 증류하여 빚은 전통소주로, 목 넘김이 강하면서도 특유의 쌀 향이 매력적입니다. 농촌진흥청에 특허 출원도니 순수 토종 효모와 초정약수를 사용하는 '이도'는 세종대왕의 이름에서 따온 브랜드 네임이기도 합니다.		

제품명	**풍정사계 冬**		
제조사	농업회사법인 (유)화양		
소재지	충북 청주시 청원구 내수읍 풍정1길 8-4 / 043-214-9424		
주원료	쌀(국내산)	규격/도수	375ml / 42%
제품특징	설기로 밑술한 법주를 증류 후 1년 이상 숙성시킨 증류식 소주로, 누룩술 특유의 향과 높은 도수에도 불구하고 부드럽고 깔끔한 맛이 일품입니다. 국내산 찹쌀과 녹두누룩을 사용하며, 일체의 인공 첨가물을 가미하지 않습니다.		

제품명	**고구마 아락**		
제조사	농업회사법인 배상면주가고창LB(주)		
소재지	전북 고창군 아산면 병암길 48 / 063-563-7756		
주원료	보리(국내산), 고구마(국내산)	규격/도수	500ml / 40%
제품특징	국내산 고구마(21.6%)와 보리(78%)를 사용한 증류주로, 배상면주가의 양조기술과 지역 특산물의 개성을 흥미롭게 접목시켜 그 특징이 신선하게 드러나도록 하고 있습니다. 아락은 우리나라 전통의 단식증류법으로 만들어 풍미가 남다른데, 특히 고구마 아락은 마실 때 고구마 특유의 단맛이 입안에 여운으로 남습니다.		

제품명	**설레온**		
제조사	농업회사법인 대윤가야곡주조(주)		
소재지	충남 논산시 가야곡면 매죽헌로 809 / 041-741-7977		
주원료	쌀(국내산)	규격/도수	750ml / 40%
제품특징	'더없이 맑고 깨끗한 첫눈(雪)이 내게로 다가와(來) 나의 몸과 마음을 따뜻하게 해준다(溫)'는 의미를 지닌 증류주로, 청정한 자연을 자랑하는 가야곡의 지하 150m 천연암반수와 100% 우리 쌀로 빚어 맑고 깨끗한 맛을 자랑합니다. 칵테일 베이스로도 적합한 설레온은 이름처럼 용기 자체도 눈을 연상시키는 하얀 도자기 빛깔입니다.		

[2016 우리술품평회] 일반증류주 부문 입상작

대상

제품명	소나무와 학		
제조사	용두산조은술 영농조합법인		
소재지	충북 제천시 송학면 송학주천로 647 / 043-642-7723		
주원료	쌀(국내산)	규격/도수	750ml / 43%
제품특징	우리 쌀로 막걸리 원액을 제조한 후, 숙성된 원액을 감액증류기로 증류합니다. 증류주 원액에 황기와 당귀, 솔잎을 침출하여 100일간 장기 숙성시킨 후 여과하였습니다. 맛이 깔끔하고 주향이 그윽하며 뒤끝이 없는 것이 특징입니다.		

최우수상

제품명	두레앙		
제조사	농업회사법인 ㈜두레양조		
소재지	충남 천안시 서북구 입장면 율목길 17-6 / 041-583-8213		
주원료	포도(국내산)	규격/도수	750ml / 35%
제품특징	입장 거봉포도를 원료로 증류온도 42도에서 감압으로 증류하였기 때문에 부드럽고 불 탄내가 없으며 목 넘김이 좋습니다. 30도 이하에서 발효하고 13도를 유지할 수 있는 저온 저장탱크에 보관한 질 좋은 포도주를 증류하여 향이 좋습니다.		

우수상

제품명	배도가로아 40 옐로우		
제조사	㈜배혜정 농업회사법인		
소재지	경기 화성시 정남면 서봉로 835 / 031-354-9378		
주원료	쌀(경기도), 배(경기도)	규격/도수	350ml / 40%
제품특징	쌀과 배를 원료로 사용하여 정성스레 빚은 술을 상압동 증류기를 통해 증류하여 장기간 숙성한 고품격 술입니다. 배를 사용하여 자칫 날카로워질 수 있는 고도주의 풍미를 부드럽게 감싸주고, 한결 은은하면서 그윽이 퍼지는 배향으로 편안히 즐기며 마실 수 있는 좋은 술입니다.		

장려상

제품명	한산소곡화주		
제조사	한산예담은소곡주		
소재지	충남 서천군 한산면 한마로 5 / 041-951-0785		
주원료	찹쌀·멥쌀·대두·구절초(국내산)	규격/도수	480ml / 41%
제품특징	직접 재배한 찹쌀로 빚은 소곡주를 원주로 하여 증류하였기 때문에, 맛과 향이 뛰어납니다. 첫맛은 강하고 끝 맛은 깔끔하며 소곡주에서 우러나는 맛과 향은 여타 증류주에서 감히 흉내 낼 수 없는 깊은 맛과 향을 가지고 있습니다.		

[2016 우리술품평회] 리큐르 부문 입상작

대상	제품명	**원매 프리미엄**		
	제조사	더한		
	소재지	서울 은평구 증산로 7길 28-13 / 02-2280-8080		
	주원료	매실(국내산), 꿀(국내산)	규격/도수	700ml / 20%
	제품특징	5~6월경 수확되는 청매와 달리 완숙한 상태에서 7월경 수확되는 황매를 이용합니다. 황매는 향미가 풍부하지만 수율이 적은 단점이 있으나, 최고의 원료로 최상의 제품을 만든다는 철학으로 황매를 이용하고 있습니다. 한 시 집안 선대부터 내려오는 주조 방식으로 설탕 대신 천연 꿀을 가미하여 숙취를 덜어줍니다.		

최우수상	제품명	**산내울 오미자주**		
	제조사	거창사과원예농협		
	소재지	경남 거창군 거창읍 거함대로 3452-41 / 055-945-2544		
	주원료	오미자(국내산)	규격/도수	375ml / 16%
	제품특징	오미자만 이용하여 색을 낸 붉은 빛깔이 눈을 즐겁게 합니다. 또한, 오미자의 청량한 향과 함께 음미하면 새콤달콤함과 오미자 특유의 5가지 맛이 느껴져 마시는 입이 즐거우며, 뒤끝이 깨끗합니다.		

우수상	제품명	**천마몽**		
	제조사	덕유양조		
	소재지	전북 무주군 안성면 장무로 1375-7 / 063-323-2355		
	주원료	천마(국내산)	규격/도수	375ml / 38%
	제품특징	정풍초라는 별명을 가지고 있으며, 말 그대로 중풍을 치료하는 약초로 알려져 있는 천마와 생강, 계피, 주정으로 만들어집니다. 무주군 안성면에서 직접 재배한 천마를 가지고 만들어 약효도 좋고 안심하고 마실 수 있는 술입니다.		

장려상	제품명	**동강더덕술**		
	제조사	영월더덕 영농조합법인		
	소재지	강원 영월군 주천면 솔치로 633 / 033-372-1885		
	주원료	더덕(국내산)	규격/도수	360ml / 20%
	제품특징	청정지역인 영월 동강에서 생산한 3~5년근 더덕과 대추, 감초 등 몸에 이로운 5가지 약재와 함께 지하 100m 암반수로 100일 정도 숙성시켜 내놓은 전통주입니다. 약용으로도 많이 음용됩니다.		

[2016 우리술품평회] 기타주류 부문 입상작

제품명	주몽 복분자주		
제조사	농업회사법인 (유)참본		
소재지	전북 남원시 시묘길 122 / 063-625-8307		
주원료	쌀(국내산), 복분자(국내산)	규격/도수	375ml / 16%
제품특징	주정을 사용하지 않고 전통비법으로 빚은 발효주로 부드러운 맛과 감미로운 향을 느낄 수 있는 100% 전통발효복분자주입니다. 특허 받은 제조방법으로 정성껏 빚어 부드러운 가운데 복분자의 참맛이 살아나는 것을 느낄 수 있으며, 숙취가 없는 것이 특징입니다.		

제품명	설궁		
제조사	솔래원		
소재지	강원 양구군 방산면 칠전길 12-7 / 033-482-8000		
주원료	송이버섯(국내산), 산양산삼(국내산)	규격/도수	700ml / 30%
제품특징	강원도의 자연산 송이버섯·자연산 토종벌꿀·산양산삼 등 희귀한 천연원재료를 침출 숙성시킨 후, 프랑스산 브랜디·블랙커런트를 함께 주정에 혼화하여 만든 위스키입니다. 평창 물갈참나무를 팰릿 형태로 만들어 술에 넣은 후 우려내는 방식으로 제조해 전통 방식의 위스키보다 맛과 향이 더욱 뛰어납니다.		

제품명	백운 복분자주		
제조사	농업회사법인 ㈜백운주가		
소재지	전남 광양시 옥룡면 신재로 946-18 / 061-763-6651		
주원료	쌀(광양), 복분자(광양)	규격/도수	360ml / 13%
제품특징	저온 장기 발효와 냉장저장고에서의 휴면 발효 공법으로 잡냄새가 없고 여과 시 자체 개발한 항균포를 활용하여 깔끔한 맛이 나는 것이 특징입니다.		

제품명	펀치 쌀 바나나		
제조사	내변산		
소재지	전북 부안군 행안면 부안농공단지길 14-11 / 063-582-5014		
주원료	쌀(국내산), 바나나농축액	규격/도수	950ml / 4%
제품특징	탄산을 혼합 가미하여 제조하며, 바나나 원액을 다량 첨가하여 저알콜주로 제조함으로써 신선함과 청량감이 지속적으로 유지됩니다.		