



청정지역 남출북류수 산물

■ 청양고추된장의 특징

- 청양고추된장은 청양 지방의 콩을 씁니다. 청양은 노랫말 '칠갑산'에 나오는 것처럼 콩이 매우 잘 자라는 청정한 땅입니다.
- 콩들이 가장 잘 우러난다는 남출북류수(南出北流水)를 씁니다. 그래야만 아무리 더운 여름철이라도 물의 온도가 14℃를 넘지 않습니다. 물 온도가 낮을수록 콩조산소량이 높아지기 때문에 이러한 남출북류수를 쓰면 장이 잘 발효됩니다. 이에 비해 수도물은 용존산소량이 매우 낮고, 지하암반수도 깨끗하기는 하지만 용존산소량이 극히 낮아 미생물이 살기 어렵습니다.
- 메주를 싹 때 쓰는 물은 계곡에서 자라는 약초와 소나무, 은행나무, 참나무, 옻나무, 복나무, 다래나무 등 갖가지 나무들이 거울을 나기 위해 배출하는 가을 물로서 약성이 매우 높습니다.
- 장을 담글 때 쓰는 물은 겨우내 얼어붙었던 얼음이 녹으면서 육각수 형태로 흐르는 최상의 겨울 물입니다.
- 청양고추된장은 가마솥에 삶은 콩으로 메주를 만들고, 별칭으로 천연발효시킵니다.
- 청양고추된장은 천일염을 묵혀 간수가 다 빠진 바삭바삭한 소금을 쓰기 때문에 미네랄이 풍부하고 맛이 좋습니다.
- 전통 용기에 남아 자연 상태에서 최상의 맛이 우러나게 숙성시킵니다. 용기는 숨을 쉬기 때문에 된장 발효균 활동이 활발해지도록 돕습니다.



무색소, 무방부제 국산콩 100%

■ 토종메주콩을 씁니다!

- 슈퍼에서 구할 수 있는 일반 된장은 말할 것도 없지만, 시장에서 구입할 수 있는 재래식 원장이나 일반적으로 전통원장이라고 알려진 것들조차 사실상 토종 메주콩이 아닌 중국산, 혹은 미국산을 쓰고 있습니다. 우리나라에서 팔리는 메주의 60% 정도가 중국산입니다.
- 청양고추된장에 쓰이는 콩은 전량 충청도 청양산으로, 청양은 칠갑산이라는 노래에 나오는 '콩밭에는 이삭네야'라는 노랫말대로 콩이 아주 잘 자라는 땅입니다. 또한 청양은 매연을 배출하는 공장이 없어 우리나라에서도 매우 드문 청정지역으로써 청양고추된장은 충청도 청양산 콩만으로 만듭니다.

■ 청양고추된장 제조과정

- 재래식 제조법에 따라 된장을 담습니다. 콩을 삶아 메주균을 섞어 몇 달 발효시키는 일반 된장 제조 방식과는 많이 다릅니다. 청양고추된장은 제조 기간이 대략 3년 정도로 길니다.



■ 청양고추된장 구입처 ■

충남 청양군 온곡면 신대리 197번지
전화 : 041)942-0089 / 010-3311-8019 / 016-9540-8410
FAX : 041)942-8418



무색소, 무방부제 국산콩 100%

청정지역 남출북류수 사용

청양고추 된장

청양고추된장작목반

