www.cdi6.re.kr

農富 농어업 6차산업화를 통해 농어가의 소득향상과
더불어 풍요로운 농어촌을 실현한다는 의미

충남농어업6차산업화센터 소식지(계간)

Vol.07 | 2015.09

미더유 특집호

農富

농부

충남연구원
농어업6차산업화센터

미더유 비전과 목표

모두가 행복하고 건강해지는 미더유가 뭐래유?

VISION

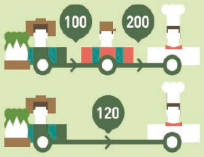
지역농가가 행복해져요

계약재배로 안전한
가격이 보장돼요

직거래로 지역
농가소득이 증대돼요

푸드마일이 줄어요

유통 거리가 줄어
환경도 보호해요



유통 단계가 줄어
가격은 저렴해요

안전하고 신선해요

지역 농산물,
믿고 먹어요

유통단계가 없고
근거리라 매우 신선해요

지역 발전에 앞장서요

충남의 맛을
느낄 수 있어요

충남 대표
음식을 지켜요

지역경제가
활성화돼요

GOALS

안전하고 믿을 수 있는
외식업체 발굴

충남 전통
음식문화 보전

지역농가와의
상생

지역
농업 발전 기대

궁금합니다. 미더유!

미더유가 뭐래유?

미더유는 우리 지역 농산물을 사용하는 외식업체를 인증해주는 사업입니다. 즉, 충남의 외식업체에게 지역 농산물 사용을 장려하여 우리지역 향토음식의 가치를 지켜나가고, 지역 농가와 농산물 직거래 확대로 농가 소득에 보탬이 될 수 있도록 하기 위한 로컬푸드 외식업 인증제도입니다.

미더유는 어떻게 시작되었나요?

충남지역은 농업 비중이 비교적 높은 지역임에도 불구하고 우리지역 농산물을 사용하는 외식업체 비중이 낮은 실정입니다. 또한 지역 전통음식임에도 수입 농산물과 타 지역 농산물이 식재료로 사용되고 있습니다. 이에 우리지역 음식에 전통성을 이어가고 안전하고 신선한 지역농산물의 소비 촉진을 위해 미더유 사업을 시행하게 되었습니다.

미더유 인증 대상은 어떻게 되나요?

충남지역에서 생산된 농산물을 60% 이상 사용하는 외식업체를 대상으로 하며, 농산물 가공업체, 도시락 업체, 체인점, 농산물유통업체, 어린이집, 마을기업과 사회적기업 등 농산물을 사용하는 모든 주체를 대상으로 시행하고 있습니다.

미더유 공모는 어떻게 이뤄지나요?

2012년부터 미더유 외식업체 발굴을 위한 공모를 추진하고 있습니다. 매년 4월 초 공모를 시작하여 신청된 외식업체를 대상으로 심사단이 현장을 둘러보며 심사합니다.

미더유 평가방법에 대해서 알려주세요.

평가방법은 지역농산물 사용량(40점), 맛(25점), 위생(20점), 친절도(15점)로 100점 기준으로 평가되며 지역농산물, 수입농산물 사용량에 따라 5점의 가점도 반영됩니다. 총점이 80점 이상은 인증업체가 되고, 70점 이상 80점 미만은 예비인증업체로 선정됩니다. 또한 예비인증업체는 정기적인 모니터링 후 그 결과에 따라 인증업체로 전환될 수 있는 기회도 주어집니다.

미더유 인증을 상징하는 별 개수에 대해서 설명해주세요.

인증 외식업체에서 지역농산물 사용량에 따라 별의 개수가 부여됩니다. 지역농산물 사용량이 60%는 별 2개, 70% 이상은 별 3개, 80% 이상은 별 4개, 90% 이상은 별 5개로 표시됩니다.

미더유 인증이 되면 어떤 혜택이 있나요?

미더유 인증업체가 되면 충남 로컬푸드 외식업체 지정 및 충남 로컬푸드 대표 명칭 사용 자격부여, 충남 로컬푸드 외식업체 상징디자인 제작지원(상징등 자부담 10만원), 로컬푸드 외식업체 협의회 회원자격 부여 등의 혜택이 주어집니다. 그리고 지속적으로 매스컴과 매체물을 통해 홍보를 지원해주고 있습니다.

미더유로 인증된 업체를 방문하고 싶을 때는 어떻게 해야 하나요?

작년 9월 미더유 홈페이지(http://www.meplusyou.or.kr)를 오픈했습니다. 홈페이지를 방문하시면 인증업체 정보가 상세히 나와 있으니 참고하시고 방문해주시면 됩니다.

미더유 관련 문의

충남연구원 농어업6차산업화센터

T. 041-840-1215 / E-mail. h2jung@cni.re.kr

미더유 업체 인증기준

✻ 충남 로컬푸드 미더유 평가 기준

- 주재료의 지역농산물 비중이 최소 60% 이상(평가기준)
- 주재료의 수입농산물 사용량이 10% 이하(평가기준)
- 전문가에 의한 현장 심사 결과 총점이 80점 이상이며 지역농산물 사용기준 가중점수가 60점(60%) 이상일 것(선정기준)
- 현장심사 결과 총점이 70점 이상 80점 미만인 경우에는 '예비업체'로 인증하며 1년 안에 업소환경 및 지역농산물 사용량을 개선하면 인증업체로 변경, 다만 1년이 지난 후 개선여지가 없는 경우에는 '예비업체' 인증박탈

  ※ 현장심사 평가는 맛(25), 지역농산물 사용량(40), 친절도(15), 위생(20), 가점(5)로 100점 만점 기준으로 평가

  ※ 가중점수는 : 지역농산물, 수입농산물 사용량에 따라 주재료 4, 부재료 1로 가중치를 주어 가중점수를 산정

- 가산점 부여는 "밑반찬 선택제", "주문식단제" 이행업소, 음식물류 폐기물 감량우수업소, '남은 음식 재사용 안하기 운동 선도업소' 등에 가산점을 부여할 수 있음.
- 미더유 인증의 세부표기 사항은 지역농산물 60% 별2개, 70% 이상 별3개, 80% 이상 별4개, 90% 이상 별5개로 표시한다.

(예시)

지역농산물 가중 사용량, 가중점수 =
[((지역농산물주재료 X (4/5) + 지역농산물부재료 X (1/5))–
((수입농산물주재료 X (4/5) + 수입농산물부재료 X (1/5))] X 100

지역농산물 사용량 %				지역농산물 사용 가중점수
지역농산물		수입농산물		
주재료	부재료	주재료	부재료	
90%	60%	10%	5%	75

미더유 발자취

2012

- 충남 로컬푸드 외식업체 명칭 공모전 '미(味)더(+)YOU' 최우수상(김웅태 昨)

  당선작 '미더유'는 믿음과 신뢰를 준다는 충청도 사투리를 혼용하여 고객에게 맛을 더해준다는 의미

2014

- 6개소 신규 인증 : 마곡사 서울식당, 고맛참, 복수청정한우, 나경버섯농가, 우향, 다정다반
- 1개소 인증(모니터링 후 인증) : 시골돌솥쌈밥
- 8개소 예비인증 : 산야초본가, 라파힐, 민속회관, 계모의 행복한 밥상, 원진노기순청국장, 연꽃이야기, 멸치국시와 돈가스, 행복나누기
- 7월 제등식 (천안 우향)

안전하고 믿을 수 있는 외식업체 발굴

충남 전통 음식문화 보전

지역농가와의 상생

지역 농업 발전 기대

미더유 충청남도 지역먹거리

충청남도 지역먹거리 미더유

- 6개소 신규 인증 : 가야수라간, 고수록, 시장정육점식당, 진악산뜰농가맛집, 팥거리콩쥐팥쥐, 공생공소(로컬푸드 유통업체)
- 3월 제등식 (공주 시장정육점식당)

2013

- 7개소 신규 인증 : 퓨전일식해상공원, 서동한우, 바닷물손두부, 이원식당, 궁중수라상, 가든 터, 늘푸른솔
- 4개소 예비인증 : 시골돌솥쌈밥, 솔내음, 이민물장어하우스, 박속황태칼국수
- 9월 제등식 (공주 해상공원)

2015

- 11개소 신규 인증 : 통나무집사람들, 석화촌, 황토정, 소리골, 한일식당, 지돈가, 궁중화로, 산이골가든, 수정식당, 미마지, 味소식당
- 6개소 인증(모니터링 후 인증) : 산야초본가, 민속회관, 계모의 행복한 밥상, 멸치국시와 돈가스, 행복나누기, 솔내음
- 4개소 예비인증 : 원진노기순청국장, 연꽃이야기, 가든수목정, 회동
- 7월 제등식 (부여 황토정)

미더유 **인증 업체**를 소개합니다!

통나무집 사람들

태안군 원북면 원이로 447-15

★★★★☆ T. 041-672-1600

태안군 향토음식점 꽃드래 통나무집 사람들입니다. 저희 가게는 직접 건축한 목조 건물로 자연친화적입니다. 음식 역시 지역농산물을 이용하며 손님들에게 건강한 밥상을 맛볼 수 있도록 항상 노력하고 있습니다.

- **대 표** 김진생 • **영업시간** 09:30~21:00
- **주 메 뉴** 게국지정식, 육쪽마늘정식
- **주요메뉴 및 가격**
  게국지정식 2인 55,000원 / 마늘갈비비빔밥 8,000원
  바지락비빔밥 8,000원 / 6쪽마늘정식 1인 20,000원 (예약제)

석화촌

보령시 주포면 밖강술길 15

★★★★☆ T. 041-932-9005

석화촌은 80여년의 역사를 가지고 있는 고택으로 어릴 적 외가댁을 방문하는 느낌을 주는 곳입니다. 천여평의 노지에서 재배되는 방풍으로 묵, 장아찌 등을 만들고 있으며 직접 키운 식재료로 손수 음식을 만들고 있습니다.

- **대 표** 신전균
- **주 메 뉴** 능이오리백숙
- **영업시간** 10:00~21:00, 예약제(단체 하루 전), 상시운영(1시간 전)
- **주요메뉴 및 가격**
  석화촌정식 15,000원 / 방풍생선정식 10,000 / 방풍한방오리백숙 60,000원

황토정

부여군 규암면 백제문로 30

★★★★☆ T. 041-834-6263

부여를 대표하는 한우고기의 명가로 거듭나고 있는 황토정은 1등급 이상의 암소 한우만을 엄선하여 제공하고 있습니다. 원적외선이 발산되는 황토의 정화작용, 우리 농산물과 약초효소로 맛을 낸 자연건강식을 황토정에서 느껴 보시길 바랍니다.

- **대 표** 이영숙 • **영업시간** 11:00~22:00
- **주 메 뉴** 한우암소구이, 부여8미정식
- **주요메뉴 및 가격**
  고기류 : 특선모듬 (등심, 치마살, 부채살, 안심) 30,000원 / 육사시미 25,000원
  식사류 : 굿뜨래8미정식 (1인분) 80,000원 (예약제) / 연갈비정식 30,000원

소리골

홍성군 서부면 서부로 778

★★★☆☆ T. 041-632-5253

소리골은 오리전문점으로 식재료로 사용하는 재료는 직접 농사를 지어 공급하고 있으며 신선하고 맛 좋은 요리를 접할 수 있습니다.

- **대 표** 이미경
- **주 메 뉴** 오리전문점
- **영업시간** 09:00~21:00
- **주요메뉴 및 가격**
  스페셜 60,000원 / 양념주물럭 50,000원 / 마늘주물럭 50,000원
  훈제오리 50,000원 / 바지락칼국수 6,000원

한일식당

예산군 삽교읍 두리2길 60

★★★★☆ T. 041-338-2654

어머니의 손맛 그대로 3대째 70년 전통을 이어온 한일식당. 따뜻한 국밥과 푸근한 인심이 더해진 삽교 소머리 국밥입니다.

- **대 표** 신계현
- **주 메 뉴** 소머리국밥
- **영업시간** 매월 끝자리가 1, 2, 6, 7일에만 영업
- **주요메뉴 및 가격**
  소머리국밥 7,000원
  수육 10,000원

지돈가

예산군 예산읍 주안길 34

★★★★☆ T. 041-335-6312

지돈가는 순환농업으로 HACCP인증과 무항생제를 받은 지명영농조합법인에서 생산되는 돼지고기를 먹을 수 있는 친환경생고기 전문점입니다.

- **대 표** 지미소
- **주 메 뉴** 친환경 돼지고기 판매점
- **영업시간** 11:00~22:00 (일요일 휴무)
- **주요메뉴 및 가격**
  모듬한마리(200g) 14,000 / 생삼겹(200g) 13,000원
  생목살(200g) 13,000원 / 쪽갈비(250g) 13,000원

미더유 충청남도 지역먹거리

궁중화로

아산시 신창면 순천향로 15번길 17

★★★☆☆ T. 041-542-8592

궁중화로는 정육식당으로 국내산 한우1등급 이상만 취급하며 돼지고기는 아산시 축산물브랜드 도고온천유황돈만 취급합니다.

- **대 표** 이의택 • **영업시간** 10:00~22:00
- **주 메 뉴** 정육점식당, 갈비탕, 불고기, 삼겹살
- **주요메뉴 및 가격**
  궁중한우생등심(180g) 32,000원 / 궁중한우차돌배기(200g) 25,000원
  궁중생삼겹살(180g) 13,000원 / 궁중한우육회(200g) 25,000원
  궁중불고기전골 9,000원 / 궁중육회비빔밥 7,000원

산이골가든

공주시 유구읍 산이골길 14-1

★★★★☆ T. 041-841-9252

산이골가든은 식당에 공급하는 식재료는 농장에서 직접 재배한 유기농 채소를 1년 내내 공급하고 있어 넉넉한 인심으로 찾아오는 손님에게 정성을 다하고 있습니다.

- **대 표** 박승주 • **영업시간** 10:00~22:00
- **주 메 뉴** 오리주물럭 부추구이, 오리한방백숙, 토종닭 백숙
- **주요메뉴 및 가격**
  유황오리백숙, 양념오리주물럭, 생오리주물럭 45,000원
  토종닭 엄나무백숙, 닭도리탕 45,000원 / 토종 옻백숙, 옻오리 50,000원

수정식당

공주시 계룡면 갑사로 476-16

★★★☆☆ T. 041-857-5164

갑사 수정식당은 30년간 한결같은 맛을 유지해 온 공주의 대표적인 '맛집'입니다.

- **대 표** 김태순
- **주 메 뉴** 수정별미정식, 더덕구이정식, 산채비빔밥
- **영업시간** 08:00~21:00
- **주요메뉴 및 가격**
  특선수정별미정식 30,000원(예약) / 수정별미정식 22,000원
  더덕구이된장정식 18,000원 / 버섯전골정식 15,000원
  산채비빔밥 8,000원

미마지

공주시 의당면 돌모루 1길 40

★★★★☆ T. 041-856-5945

미마지(味摩之)는 한정식집으로 대표 메뉴인 '밤나무아래정식'은 공주의 특산물인 밤을 주제로 공주 분청사기에 담겨 자연의 향과 맛을 느낄 수 있는 건강 밥상입니다.

- **대 표** 도영미 • **영업시간** 11:30~20:00 (예약제)
- **주 메 뉴** 밤나무아래정식, 연밥정식, 소민정식
- **주요메뉴 및 가격**
  연잎밥상 (1인 2만원) / 밤나무아래정식 (1인 2만 5천원)
  소민정식 (1인 3만원)

산야초본가

공주시 반포면 동학사1로 284-1

★★☆☆☆ T. 042-822-3307

산야초 백숙은 우리고향에서 생산되는 약초를 엄나무 외 19종을 끓여서 정성껏 만들어 손님 상에 내보냅니다.

- **대 표** 이옥례 • **영업시간** 07:00~22:00 (연중무휴)
- **주 메 뉴** 오리백숙, 닭백숙, 전통닭볶음탕
- **주요메뉴 및 가격**
  몸에 좋은 산야초 백숙(오리, 닭) 50,000원
  젊어지는 홍삼 산야초 백숙(오리, 닭) 70,000원
  자연산 능이백숙(오리, 닭) 70,000원 / 더덕구이 25,000원 / 산채비빔밥 7,000원

味소식당

계룡시 금암동 서금암로 47(2층)

★★★★☆ T. 042-551-3999

미소식당은 1층 충청&계룡 로컬푸드 직매장와 연계되어 계룡, 논산, 금산 등 충청도에서 생산되는 재료를 사용하고 있습니다. 늘 신선하고 건강을 지키는 밥상을 만들겠습니다.

- **대 표** 김효석 • **영업시간** 10:00~22:00
- **주 메 뉴** 쌈밥, 갈비탕, 콩나물비빔밥, 묵은지갈비찌개
- **주요메뉴 및 가격**
  묵은지갈비찌개 6,000원 / 갈비탕 9,000원
  쌈밥 6,000원 / 콩나물비빔밥 5,000원

미더유 **인증 업체**를 소개합니다!

민속회관

서천군 서천읍 충절로29번길 22

★★☆☆☆ T. 041-953-2345

민속회관은 지역에서 생산된 싱싱한 농 · 수 · 축산 식재료만을 엄선하여 고향집 어머니의 손맛을 재현한 요리로 지역고객은 물론 서천을 찾는 단체관광객들의 입맛을 사로잡고 있습니다.

- **대 표** 김미순 • **영업시간** 11:00~20:00 (일요일 휴무)
- **주 메 뉴** 매운탕, 불낙전골, 불고기, 갈비탕
- **주요메뉴 및 가격**
  불낙전골 15,000원 (1인분) / 생선매운탕 12,000원 (1인분)
  한우불고기 15,000원 (1인분) / 갈치찜 15,000원 (1인분)

계모의 행복한 밥상

논산시 연산면 화악길 62

★★★★☆ T. 041-735-0707

집안의 가업으로 370년 동안 토종 오계를 자연방유하여 사육하고 있으며 토종 오계 요리를 맛볼 수 있는 유일한 식당입니다.

- **대 표** 김종섭 • **영업시간** 10:00~21:00 (예약 필수)
- **주 메 뉴** 연산오계백숙, 오계영양죽
- **주요메뉴 및 가격**
  황기보탕 (일반오계, 1인) 20,000원 / 황기탕 (연산오계1년산,1인) 35,000원
  만삼탕 (연산오계2년산,1인) 45,000원 / 면화자탕 (연산오계3년산,1인) 55,000원

멸치국시와 돈가스

예산군 삽교읍 신촌길 11-12

★★☆☆☆ T. 070-8862-1365

멸치국시와 돈가스는 신선한 재료의 맛으로 고객의 건강을 우선으로 생각하고 있습니다.

- **대 표** 이동형
- **주 메 뉴** 멸치국수, 초계국시, 돈가스
- **영업시간** 11:00~20:00 (break Time 15:00~17:00)
- **주요메뉴 및 가격**
  돈가스 8,000원 / 초계국시 7,000원 / 멸치국시 5,000원
  감자전병 7,000원 / 황만두 6,000원

행복나누기

홍성군 홍동면 홍장북로 8-4

★★★☆☆ T. 041-632-5482

유기농 쌀과 농민들이 아침에 수확한 농산물로 반찬을 만들어 내는 행복을 나누는 밥집입니다. 행복나누기는 여러분과 함께 농촌을 지키는 식당이 되고자 합니다.

- **대 표** 박희주
- **주 메 뉴** 수제돈까스, 추어탕, 비빔밥
- **영업시간** 11:00~21:00 (매주 일요일 15시까지)
- **주요메뉴 및 가격**
  수제돈가스(특) 10,000원 / 소소란 돌솥비빔밥 7,000원
  소소란 야채비빔밥 7,000원 / 행복한 탕 12,000원

솔내음

금산군 추부면 홍골1길 142

★★☆☆☆ T. 041-752-6369

솔내음은 금산군 약초명품음식점 1호점입니다. 약초음식이 메인이며 약초재배 현장을 볼 수 있도록 모노레일을 구축하여 신뢰를 얻고 있습니다.

- **대 표** 김영식
- **주 메 뉴** 산약초 샤브샤브
- **영업시간** 11:00~21:00
- **주요메뉴 및 가격**
  산약초샤브샤브 20,000원 / 당귀떡갈비 15,000원
  가죽비빔밥 10,000원 / 가죽전(참죽) 10,000원

가야수라간

충남 예산군 덕산면 가루실길 20

★★★★★ T. 041-337-3790

100여년된 소나무 숲에서 자연이 키운 표고버섯과 곰취, 각종 산나물을 활용한 궁중음식과 표고탕수의 새콤달콤한 맛이 일품이며 가족을 대하는 정성으로 만드는 충남향토음식체험장 (농가맛집)!!! "미더유" 별5개 인증의 가야수라간입니다.

- **대 표** 이혜영
- **주 메 뉴** 한정식
- **영업시간** 예약제
- **주요메뉴 및 가격**
  능금상 15,000원 / 가야산 20,000원 / 수라상 25,000원

고수록

서천군 비인면 갯벌체험로 452-7

★★★★★ T. 041-952-1928

서천 앞바다와 마주하고 있는 '고수록'은 천혜의 자연환경을 자랑하는 곳입니다. 건강한 자연 식단을 차려내는 '고수록'의 한상차림은 바다와 텃밭에서 만들어낸 자연 건강밥상입니다.

- 대 표 황요순
- 주 메 뉴 박대, 고수록 정식
- 영업시간 10:00~18:00 (예약제)
- 주요메뉴 및 가격
  고수록 한상차림 15,000원 / 고수록 비빔밥 7,000원 / 물김해장국 7,000원

시장정육점식당

공주시 백미고을길 10-5

★★★☆☆ T. 041-855-3074

시장정육점식당의 일품 메뉴는 육회와 육회 비빔밥입니다. 신선하고 맛있는 육회와 비빔밥의 조화와 마블링이 골고루 퍼진 등심을 맛 보시길 권합니다.

- 대 표 김자경
- 주 메 뉴 육회비빔밥
- 영업시간 7:00~22:00
- 주요메뉴 및 가격
  육회비빔밥 10,000원 / 한우갈비탕 10,000원 / 한우육회 등

진악산뜰농가맛집

금산군 금산읍 계진길 139

★★★★★ T. 041-751-1809

저희 농가 상차림은 직접 키운 먹거리를 이용하며 햇살 품은 장독대의 구수한 장맛으로 차린 건강밥상입니다. 어머니의 맘으로 정성들여 음식을 준비하겠습니다.

- 대 표 박순애
- 영업시간 예약제
- 주 메 뉴 농가정식
- 주요메뉴 및 가격
  오색쌉밥장아찌 정식 (4인, 100,000원)
  진악산뜰농가맛집 상차림 (4인, 100,000원)
  부추정식 코스 상차림 (4인, 120,000원)

팥거리 콩쥐팥쥐

계룡시 두마면 팥거리2길 12-9

★★★★☆ T. 042-841-8888

팥거리 콩쥐팥쥐는 4계절 팥죽을 비롯하여 여름철에는 콩국수를 주 메뉴로 합니다. 모두 이 지역의 햇팥과 햇콩을 공수하여 요리합니다. 우리식당에 오시는 분들의 행복과 건강을 기원합니다.

- 대 표 오세화
- 주 메 뉴 팥죽
- 영업시간 9:30~19:30
- 주요메뉴 및 가격
  팥죽 6,000원 / 새알팥죽 8,000원 / 팥칼국수 6,000원 / 콩국수 6,000원

퓨전일식해상공원

공주시 백미고을 17-14

★★★☆☆ T. 041-857-9595

산지직송으로 원재료가 배달되는 퓨전일식 해상공원은 계절메뉴에 따라 여름에는 물회, 겨울에는 생우럭탕을 주 메뉴로 선보이며 맛도 좋고 신선도도 높습니다.

- 대 표 한상배
- 주 메 뉴 생선회
- 영업시간 10:30~22:00 (둘째주 일요일 휴무)
- 주요메뉴 및 가격
  광어물회 12,000원 / 생우럭탕 中 40,000원 / 大 50,000원
  광어, 우럭, 농어 회 등

서동한우

부여군 부여읍 성왕로 256

★★★★☆ T. 041-835-7585

서동한우의 건조숙성은 농축된 풍미로 단백질 특유의 깊은 맛을 느낄 수 있습니다.

- 대 표 유인신
- 주 메 뉴 숙성 한우구이
- 영업시간 11:00~22:00
- 주요메뉴 및 가격
  한우특수부위모듬(170g) 25,000원 / 한우 육회(200g) 16,000원
  한우불고기 15,000원

미더유 **인증 업체**를 소개합니다!

바닷물손두부

청양군 대치면 한티고개길 1

★★★★☆ T. 041-943-6617

미더유 인증으로 인해서 진솔되고 더욱더 책임감이 무거워졌습니다. 식재료 생산지, 생산자 표시도 되어있는, 더욱 믿음이 가는 바닷물 손두부입니다.

- **대 표** 이천우
- **주 메 뉴** 구기자손두부, 보리밥
- **영업시간** 09:30~20:30
- **주요메뉴 및 가격**
  청국장 백반 7,000원 / 돌솥비빔밥 7,000원
  보리밥 7,000원 / 바닷물두부 + 수육 15,000원

이원식당

태안군 이원면 원이로 1539

★★★★☆ T. 041-672-8024

박속밀국낙지전문점 중 유일하게 미더유에 선정된 곳입니다. 시원할 뿐 낙지의 본 고장! 낙지 드시러 오세유~

- **대 표** 안국화
- **주 메 뉴** 박속밀국낙지탕, 낙지볶음
- **영업시간** 9:00~21:00
- **주요메뉴 및 가격**
  박속밀국낙지탕 1인 20,000원 / 낙지볶음 1인 20,000원
  생선매운탕 1인 13,000원

궁중수라상

보령시 신설1길 79

★★★★☆ T. 041-932-0708

모든 음식에 효소를 이용해서 요리를 하고 있으며 간장게장은 그 맛을 인정받아 보령시 공동브랜드 만세보령공동상표 획득하여 더욱 신뢰도를 높여가고 있습니다. 로컬푸드 미더유 인증받고 식재료와 맛을 위해 더욱 신경 쓰게 되었습니다.

- **대 표** 최순희
- **영업시간** 11:00~21:00
- **주 메 뉴** 한정식(약초밥상), 간장게장
- **주요메뉴 및 가격**
  약초밥상 1인 12,000원 / 장금상 1인 23,000원
  수라상 1인 33,000원 / 간장게장 1인 16,000원

가든 터

보령시 천북면 홍보로 666

★★★★☆ T. 041-641-4232

저희 가든터는 사계절 굴요리만 하는 전문점인데유. 미더유 인증 후로 손님이 늘어 즐거워유~ 사계절 굴 요리는 한 여름에 환상이래유~

- **대 표** 정문원
- **주 메 뉴** 굴정식, 굴물회
- **영업시간** 10:00~21:00
- **주요메뉴 및 가격**
  굴정식 25,000원 / 굴밥 12,000원
  생굴회 10,000원

늘푸른솔

공주시 사곡면 정안마곡사로 1198

★★★★★ T. 041-841-6387

늘푸른솔은 직접 농사지은 안전한 농산물로 손 수 음식을 만듭니다. 계절에 따라 1일 반찬을 선보여 더욱 색다르게 느끼실 겁니다. 제 이름을 걸고 믿을 수 있는 늘푸른솔에서 청국장 한번 드셔보세요.

- **대 표** 호지영
- **영업시간** 11:30~22:00
- **주 메 뉴** 한식 (청국장, 두부, 토종닭)
- **주요메뉴 및 가격**
  시래기통통장정식(2인 이상) 12,000원 / 청국장 백반 7,000원
  된장 백반 7,000원 / 토종닭백숙과 촌두부 50,000원

시골돌솥쌈밥

보령시 큰오랏6길 51

★★★☆☆ T. 041-935-9315

시골돌솥쌈밥은 한의원에서 추천을 받은 약재와 함께 고기를 삶기 때문에 고기의 냄새가 덜하고 식감도 부드럽습니다. 찬 재료는 지역에서 생산된 농산물만을 사용하고 있으며 쌈채소의 경우 한 농가와 20년간 직거래하고 있습니다.

- **대 표** 홍성은
- **주 메 뉴** 돌솥쌈밥, 우렁무침
- **영업시간** 11:00~22:00
- **주요메뉴 및 가격**
  오리수육쌈밥 13,000원 / 돌솥쌈밥 12,000원 / 시골쌈밥 10,000원

미더유 충청남도 지역먹거리

마곡사 서울식당

공주시 사곡면 마곡상가길 10-3

★★★★☆ T. 041-841-8016

더덕 정식과 산채정식이 주 메뉴이며 지역농산물을 이용하여 성심성의껏 만들고 있습니다. 미더유 인증 받고 찾아오시는 손님들에게 더욱 잘하기 위해 노력하고 있습니다.

- 대 표 김용선
- 주 메 뉴 산채정식, 더덕정식, 산채비빔밥
- 영업시간 10:30~22시 (둘째주 일요일 휴무)
- 주요메뉴 및 가격
  더덕정식 15,000원 / 산채정식 12,000원 / 산채비빔밥 8,000원

고맛참

당진시 계성3길 44-47

★★★☆☆ T. 041-357-5665

고맛참 꽃게장은 서해안 봄 암꽃게만을 사용하여 담백한 맛을 자랑합니다. 꽃게장은 고맛참의 대표음식이며 전국적으로 많이 판매되고 있습니다. 또한 쇠고기는 국내산 최상급 한우암소고기를 숙성시켜 더욱 부드럽고 맛이 좋습니다.

- 대 표 윤봉수
- 주 메 뉴 간장게장, 한우등심, 생삼겹살
- 영업시간 11:00~22:00 (매주 첫째주 일요일 휴무)
- 주요메뉴 및 가격
  꽃게장골드 39,000원 / 꽃게장정식 19,000원 / 꽃등심(200g) 35,000원

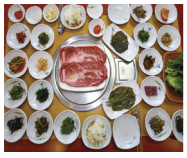
복수청정한우

금산군 복수면 참물내기길 20

★★★☆☆ T. 041-751-2403

저희 복수청정한우는 최상급 한우 암소만 취급하면서 고객님들의 건강을 위해 자연 산나물을 제공하고 있습니다. 건강을 드시러 오세요.

- 대 표 김창열
- 주 메 뉴 한우구이
- 영업시간 11:00~21:00
- 주요메뉴 및 가격
  한우등심(200g) 29,000원 / 한우특선(200g) 29,000원
  한우특수(200g) 25,000원 / 능이버섯전골(大) 50,000원



나경버섯농가

부여군 석성면 비당로 109

★★★★☆ T. 041-836-0039

나경버섯농가는 직접 재배하는 표고버섯과 인근에서 생산되는 농산물로 제철 음식을 차려내는 농가맛집입니다.

- 대 표 조진희
- 주 메 뉴 버섯전골
- 영업시간 11:30~15:00
  (저녁예약은 20인 이상 1일전 예약필수)
- 주요메뉴 및 가격
  버섯정식 / 버섯퐁당닭백숙 / 버섯달달닭볶음탕 (메뉴와 가격은 문의)

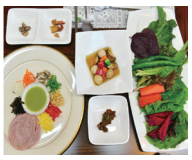
우향

천안시 동남구 용평3길 87

★★★★☆ T. 041-564-6769

17년 전통의 우향은 한우숯불구이 토속한정식 전문점으로 직접 재배한 유기농 야채와 지역농민들과 직거래하는 식자재들만을 사용하는 친환경 웰빙 음식점입니다.

- 대 표 정덕호
- 주 메 뉴 김치보쌈, 한정식, 숙성한우구이
- 영업시간 11:30~22:00
- 주요메뉴 및 가격
  진(코스) 68,000원 / 선(코스) 50,000원 / 미(코스) 35,000원



다정다반

서천군 종천면 산천길 106번길 15

★★★☆☆ T. 041-953-9705

희리산자락 아래 콩부인이 차린 밥상에는 서천의 신선한 식재료와 농가에서 가꾼 식재료로 구성된 한식으로 깔끔하고 건강한 맛을 느낄 수 있습니다.

- 대 표 박영예
- 주 메 뉴 농가밥상
- 영업시간 12:00~18:00 (예약제 1일전)
- 주요메뉴 및 가격
  희리산 콩부인 자연밥상 / 희리산 콩부인 계절밥상
  희리산 콩부인 자연큰상 (메뉴와 가격은 문의)

미더유 **인증 업체**를 소개합니다!

미더유 **인증 지역농산물** 유통 업체

공생공소 농업회사법인

지역에서 생산되는 신선하고 저렴한 로컬푸드 또한 지역 소농가 가녹농을 살리는 로컬푸드 미더유 파이팅!

공생공소

주 소 공주시 우성면 성머리길 165
연 락 처 070-4400-9841
대 표 배연근

예비인증 업체

예비인증 업체명	주 소	이 름	전화번호
원진노기순청국장	공주시 백미고을길 6	노기순	041-855-3456
연꽃이야기	부여군 부여읍 성왕로 22	양재희	041-833-3336
가든수목정	금산군 진산면 휴양림로 2198	성운일	041-753-2119
회동	계룡시 엄사면 연화동길 19	윤종모	042-841-1254

농부 소식지에 충남의 농산물 가공품을 **홍보**하려고 합니다.

농부 소식지에 홍보하실 제품이 있으시다면,
아래 표를 작성하셔서 **메일(okyo831@cdi.re.kr)**이나 **041-840-1207**로 연락주세요.
농산물 가공품 사진은 함께 보내주셔야 합니다.

• **대상** 충남지역 • **홍보품목** 가공품 • **모집기간** 수시

작성표

- 상 호 명 ○○○
- 대 표 자 ○○○
- 주 소 충청남도 ○○시 / 군 ○○동 ○○면리 ○○번지
- 연 락 처 041-○○○-○○○○
- 대 표 농산물 가공품명
- 농 산 물 가격
- 가 공 품 자랑거리(한줄)
- 구입방법
- 사 진

※ 홍보할 농산물 가공품 사진과 대표자의 사진을 꼭 첨부해주세요.

6차산업화센터 행사꾸러미

NEWS

충남연구원 백석올미영농조합법인 업무협약식

5월 8일, 충남연구원과 백석올미영농조합간의 업무협약식이 있었다. 충남연구원 6차산업화센터 관계자, 당진시 관계자 등이 참여한 이번 업무협약식은 양 기관의 현장 리더 교육, 정책 지원 연구 등 6차산업화 육성 및 상호 협력을 도모하기 위한 업무협약도 함께 가졌다. 충남연구원 강현수 원장은 "6차산업화 발전을 위한 연구와 현장을 결합시킴으로써 우리 농촌의 나아갈 방향을 모색할 수 있는 계기가 되길 바란다"고 밝혔다.

충남 6차산업 안테나숍 농협대전유통(대전 안영점) 2호점

8월 1일 충남 6차산업 안테나숍 2호점이 농협대전유통에서 오픈하였다. 이날 개소식에는 안희정 지사와 도의회 강용일 농업경제환경위원회 부위원장, 최민식 농협대전유통 대표이사, 조권형 농협 충남지역본부장, 강현수 충남연구원장 등 50여명이 참석했다. 안테나숍은 소비자들의 반응 및 시장 수요 조사 등을 위해 운영되는 점포다. 한편 1호점은 천안 갤러리아 센텀시티에 지난 5월 개소하였다.

농정연구센터 공동 주최

'6차산업화와 지역의 대응 방안' 정책포럼 개최

8월 20일, 농정연구센터와 공동으로 "6차산업화와 지역의 대응방안"이라는 주제로 정책포럼을 개최하였다. 이번 정책포럼은 신정부의 6차산업화 추진에 따른 6차산업 활성화지원센터와 지방정부의 역할, 6차산업화 사업 성과와 문제점에 대한 논의가 진행되었다. 충남농어업6차산업화 권오성 센터장은 '충남 6차산업화 추진실태와 과제', 농정연구센터 장민기 부소장은 '지역 6차산업 발현을 위한 지원시스템 구축 방안'을 주제로 발표하였다. 이후 충남지역의 목소리를 청취하기 위해 진행된 종합토론은 충청남도 농업정책과 이교식 팀장, 충남농어촌체험휴양마을협의회 임광빈 회장, 공주대학교 강경심 교수와 충남도 6차산업화 농업경영체가 참여한 가운데 이뤄졌다. 황수철 농정연구센터장은 "농업농촌이 어려워지는 가운데 행정지원에 의존하기 보다는 서로 소통하는 시간을 갖자"고 제안했다.

중국 농업부 대표단, 충남연구원 농어업6차산업화센터 현장방문

9월 2일, 중국 농업부 대표단이 충남연구원 농어업6차산업화센터를 방문하였다. 한국의 6차산업화 벤치마킹을 위해 방문한 중국 대표단은 충남에서 추진하고 있는 6차산업 정책(지원책)에 대해 관심이 많았으며, 충남을 대표하는 6차산업화 우수제품들을 실제로 보면서 질문하는 시간을 가졌다.

충남연구원 – 배재대학교 업무협약식

9월 16일, 충남연구원과 배재대학교는 지역 농산업자원의 6차산업화 발전을 위해 배재대학교 21세기관 대회의실에서 관계자들이 참여한 가운데 협약을 체결하였다. 양 기관은 이번 협약을 기반으로 대학교 지역의 특성을 살린 농업 6차산업 기획, 농촌체험 및 관광 이벤트 수행 등 사업 성공을 위한 모니터링과 컨설팅 지원을 통해 지역 경제 활성화에 힘쓰기로 하였다.

충남연구원
농어업6차산업화센터

32589 충청남도 공주시 연수원길 73-26
Tel. 041.**840.1207**　Fax. 041.**840.1219**　www.cdi6.re.kr

발행일 | 2015. 09　**발행인** | 강현수　**편집인** | 권오성 · 이영옥
디자인 · 인쇄 | 삼성디자인기획 Tel. 042.255.8115
※ 이 책에 대한 저작권은 충남연구원 농어업6차산업화센터에 있으며 무단으로 사용하는 것을 금합니다.