

한살림가공생산연합회

과채가공분과



한살림 생산지 초산정

땅속 황토옹기에서 12,000시간 이상 자연 그대로 느리게 발효시켜 만들어진
“사람을 위한 식초”

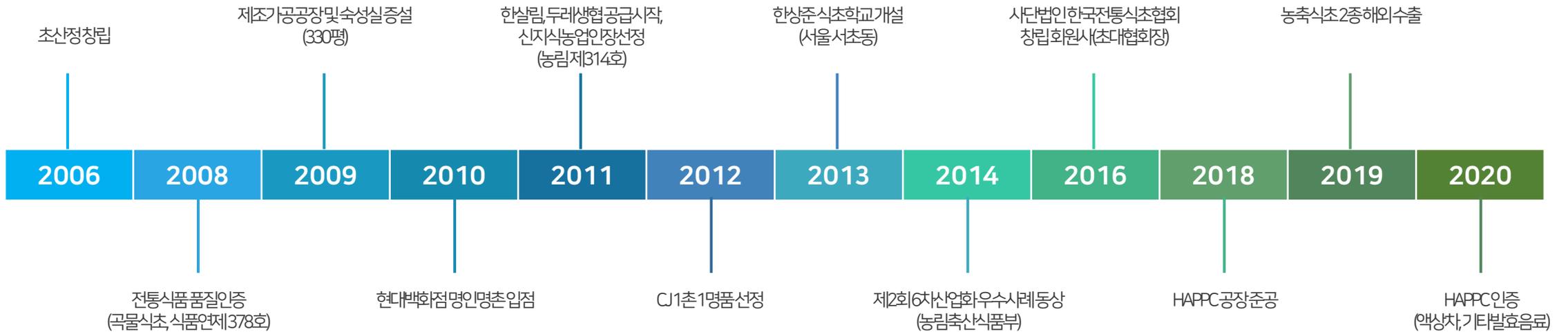
기업개요

1946년 사람을 위한 식초를 만든다는 이념으로 시작된 초산정은 식초전문 기업입니다.

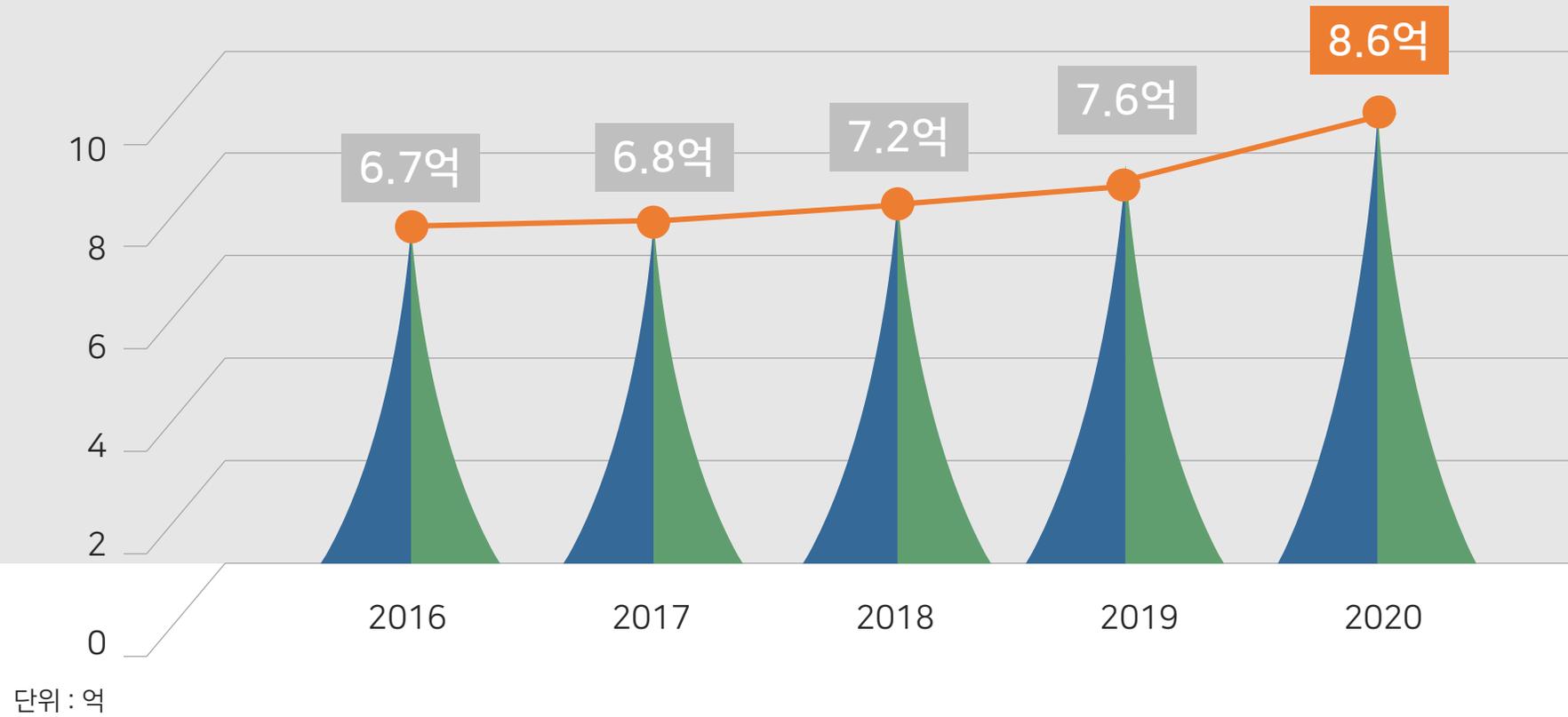
회사명	초산정
대표자	한상준
소재지	경북 예천군 용궁면 송암길 15
직원수	8명
설립일	2006년 9월 14일
한살림공급개시일	2011년 11월 7일
주요사업	전통 발효식초 생산 및 판매, 식초교육 및 체험프로그램 운영
인증현황	전통식품품질인증(2008.04.07), HAPPC인증(2020.11.26)

기업연혁

대한민국대표 전통식초가되기까지,
초산정이 걸어온 길



매출현황



경영이념

식초를 만드는 최고의 기술은 시간입니다.

자연과 시간에 사람의 정성을 보태어 좋은 식초를 생산합니다.



자연



시간



사람의
정성

물품특징

초산정의 물품은

농부가 직접 생산한 원료에 오랜 시간 미생물 증식을 통해 발효시킵니다.



“단 하나의 첨가물도 넣지 않습니다.”

서서히 익어가는 기다림과 사람의 정성, 그리고 좋은 원료만으로
최고의 식초를 만들어냅니다.

기업특징

초산정은
한국 고유의 전통식초 문화를 계승하고 발전시켜 나갑니다.



“한국전통발효식초를 위하여”

사단법인 한국전통식초협회를 설립하고 식초학교, 연구소, 컨퍼런스를 운영하며
한국전통식초를 복원, 계승, 발전시킵니다.

유통 및 판매

자연과 정성을 그대로 담아낸 초산정의 식초
한살림, 두레생협, 현대백화점에서도 만나보실 수 있습니다.

주요 납품 및 유통협력사



온라인 판매처



물품소개

물 많고 공기 좋은 경북예천에서 초산정의 식초가 만들어집니다.
6,600 m²규모의 넓은 땅속 자연을 그대로 담은 황토옹기

발효식초
연 60톤

식초가공품
연 60톤

3단 발효와 그늘진 땅속 옹기에서 1년이상 숙성하고
국산 무농약으로 한살림 생산자원료를 우선 활용하여 제조합니다.

대표물품

초산정의 대표물품을 소개합니다.

오곡명초



음식이 약이 되도록 골고루 먹었던
조상님들의 지혜를 빌려
현미, 보리, 수수, 기장, 차조 5가지 곡
물을 자연발효한 오곡명초입니다.

특징

- 쌀누룩을 띄워 발효제로 사용해 만든 곡물식초입니다. 누룩용 쌀은 양조 전용 쌀품종인 설강미를 재배하여 이용합니다.
- 찹쌀현미에 보리, 기장, 차조, 수수를 더해 오곡의 은은한 풍미를 느끼실 수 있습니다.
- 종초증식과정에는 잔당함량이 높고 발효에 이로운 백진주현미를 사용합니다.
- 자연발효 후 땅속 황토용기에서 1년 이상 숙성과정을 거칩니다.
- 전통식품 인증을 받은 물품입니다. 전통식품 인증은 국산 원재료로 만들어 우리 고유의 맛, 향, 색을 내는 우수한 전통식품에 대해 정부가 품질을 보증하는 인증제도입니다.
- 총산함량은 5%입니다.

사과농축식초



국산 사과를 14배 이상 농축발효하여
새콤달콤 한국형 발사믹 식초로
만들어냈습니다.

특징

- 겉쪽하고 진한 농도를 가진 고농축 식초로, 발사믹 식초와 동일하게 이용할 수 있습니다.
- 국산 사과 농축액을 주정과 과당 없이 자연발효시켜 만듭니다.
- 항아리에서 알코올 발효 2개월, 초산 발효 2개월 이상의 자연발효를 거친 후 땅속 황토용기에서 1년 이상 숙성시켜 시간과 정성을 더해 생산합니다.
- 원재료인 사과 농축과즙액은 사과 과즙에서 탁한 성분은 제거하고 맑은 즙만 걸러내는 청징법으로 농축시켰습니다.
- 한살림 감귤 농축 식초를 생산하는 생산지 초산정에서 만듭니다.

감귤농축식초



제주 감귤을 10배 이상 농축발효하여
새콤달콤 드레싱 소스 식초로
만들어냈습니다

특징

- 제주감귤 100% 농축액을 땅속항아리에서 2개월 이상 발효해 만듭니다.
- 감귤농축식초는 발사믹식초처럼 점성이 있어 올리브오일 등과 섞어 샐러드용 소스로 사용하면 좋습니다.
- 요거트에 넣어 먹거나 탄산수, 물, 우유에 4~5배 희석하여 음료로 드셔도 좋습니다.
- 총산도는 5% 이상입니다.
- 230g을 담았습니다.

상큼한 오곡꿀초



오곡명초와 한살림 꿀을 이용하여 상큼하게 드시는 식후 디저트 음료로 즐기실 수 있습니다.

특징

- 한살림 공급물품인 오곡명초와 무농약유자원액, 아카시아꿀 등을 혼합한 알칼리성 식초음료입니다.
- 피로할 때나 느끼한 음식을 드신 뒤 후식으로 드시면 좋습니다.

제조과정

초산정의대표 물품 오곡명초,
이렇게 만들어집니다.

1. 누룩 준비

깨끗이 씻은 쌀을 한나절 물에
참차하여 물기를 제거 후
2회 굵게 가루로 분말을 내고 상형하여
15일 이상 누룩 띄우기



2. 오곡증자

현미, 보리, 수수, 가장, 차조를
비율대로 준비하여 깨끗이 세척 후
찜솥에 1시간 찐 후 20분 뜸들이기



3. 알코올 발효

증자된 오곡을 식힌 후 누룩과
골고루 혼합하여 알코올 발효통에
넣고 정제수를 추가하여
10여일간 알코올 발효



4. 초산 발효

알코올 발효가 끝난 술을 여과하여
초산 발효 용기에 투입하고
1개월 이상 초산 발효 진행



5. 숙성

초산 발효가 끝나면 그늘진 땅속
용기에서 1년 이상 숙성과정 진행



6. 포장

숙성식초를 2-3차 정밀 여과하고
병입하여 육안검사를 진행한 후
라벨 부착 및 포장

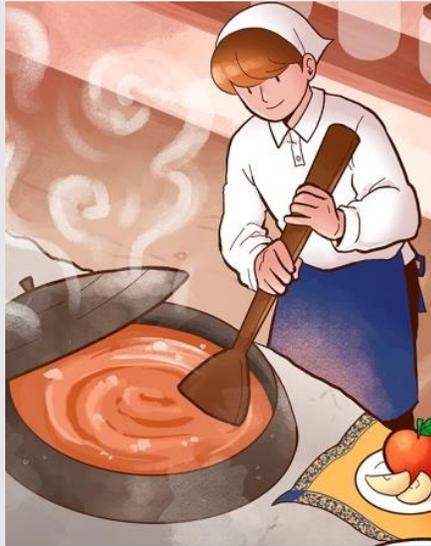


감귤농축식초 생산과정



1

한살림 제주 생산지에서 무농약 감귤을 수확합니다.



2

깨끗이 세척된 감귤은 즙을 내고 농축과정을 거쳐 무농약 감귤농축액을 생산합니다.



3

고온 건조한 황토옹기 발효실에서 서서히 수분이 증발되며 진하고 맛있는 식초가 되어 갑니다.



4

23개 분량의 무농약 감귤이 새콤달콤 230g 감귤농축식초 1병으로 탄생하였습니다.



활용법

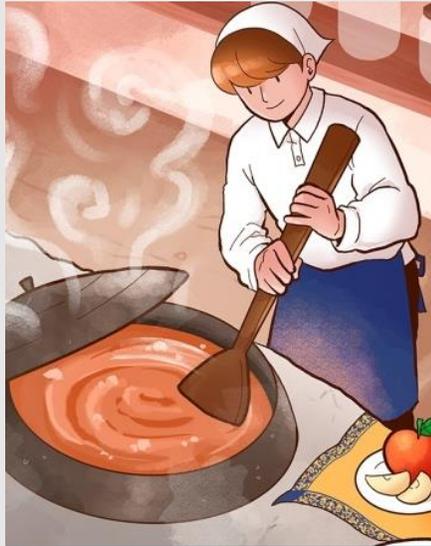
샐러드 드레싱, 감귤에이드음료, 폰즈 소스 등

사과농축식초 생산과정



1

농부는 우리 땅에서 잘 익어 당도 높은 사과를 수확합니다.



2

깨끗이 세척된 사과는 즙을 내고 농축과정을 거쳐 국산 사과농축액을 생산합니다.



3

고온 건조한 황토옹기 발효실에서 서서히 수분이 증발되며 진하고 맛있는 식초가 되어 갑니다.



4

12개 분량의 사과는 새콤달콤 255g 사과농축식초 1병으로 탄생하였습니다.



활용법

샐러드 드레싱, 바게트빵 소스, 토핑 소스 등

활용법



초란, 생강이나 약초를 넣어 생강식초 기능성담금식초, 새로운 식초를 만드는 종초로 활용, 초밥, 피클, 장아찌 등 각종 초절임



파인애플 바나나 식초 만들기, 냉국, 각종 무침, 라면 자장면에 뿌려 먹기 등

대한민국 대표 전통발효식초 초산정

가득 담아낸 사람의 정성으로 다양한 분야에서도 함께하고 있습니다.

1차 생산

식초원료의 계약재배 및
한살림 원료 사용

2차 가공

1차 생산 농산물 이용,
발효식초 생산으로
일자리 창출

3차 체험

발효식초 유통 및
식초만들기, 요리체험 운영

식초학교

국내 최고의 발효인재 양성기관으로
곡물식초, 과일식초 수업을
완벽하게 배울 수 있는 교육 진행



“식초는 사람이 만드는 것이 아니라 하늘이 만드는 것이다.
사람은 단지 제 할 일만 다하면 그뿐이지.”
초산정은 자연에 정성을 보태어 사람을 위한 식초를 만들고 있습니다.

**변치않는 정성으로
앞으로도 최고의 식초로 보답하겠습니다.**



(054) 653-6944



경북 예천군 용궁면 송암길 15



www.chosanjung.com



chosanjung@naver.com