

한살림가공생산연합회

건강식품분과



한살림 생산지 육백산골

해발 1200고지육백산자락에서
7년간오로지정성만으로키운등굴레

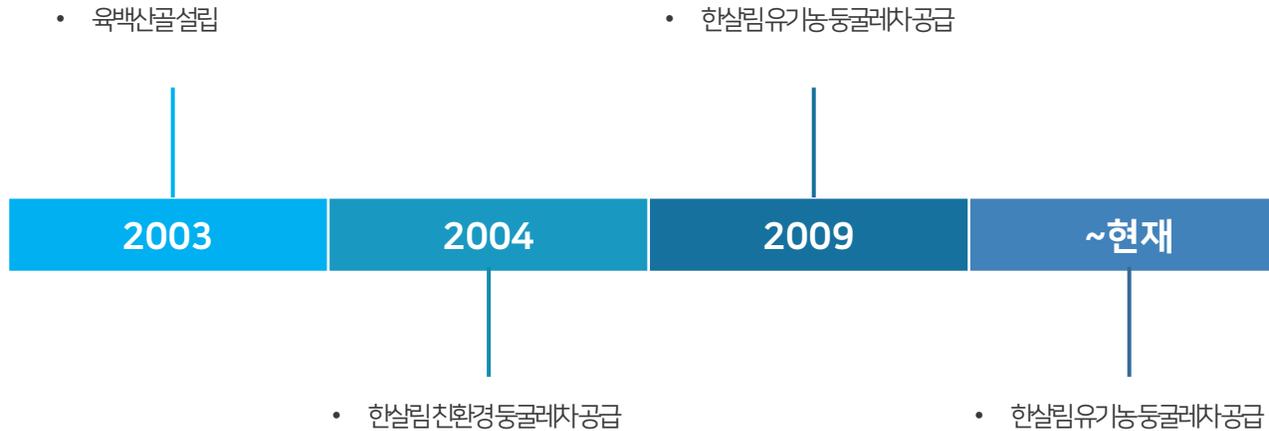
기업개요

사람을 생각하는 건강한 먹거리, 자연을 생각하는 아름다운 사람들 육백산골입니다.

회사명	육백산골
대표자	홍순만
소재지	강원도 삼척시 도계읍 신리1길 6
직원수	2명
설립연도	2003년
주요사업	유기농 둥굴레 생산 및 가공
생산지규모	210m ²
매출현황	2018(1억8천), 2019(2억)

기업연혁

사람을 생각하는 건강한 먹거리, 자연을 생각하는 아름다운 사람들 육백산골입니다.



경영이념

오늘보다 내일은 조금 더 나은 생산지가 되기 위해 노력해 나아가고 있습니다.



“

농부의 마음

직접 정성껏 재배하고 가공한, 믿을 수 있는 동굴레를
소비자가 안심하고 드실 수 있게 하고픈 “농부의 마음”으로

오늘보다 내일은 조금 더 나은 생산지가 되기 위해 노력해 나아가고 있습니다.

생산지 특징

청정자연과 정성, 7년간의 기다림이 함께 만들어냅니다.



강원도 삼척 육백산 1200고지 청정지역에서 자란 등굴레

청정자연과 정성, 7년간의 기다림이 함께 만들어냅니다.

생산원칙

유기재배로 건강하고 믿을 수 있는 깊고 그윽한 맛의 동굴레차를 생산합니다.



농약과 화학비료를 사용하지 않은, 7년간 키운 동굴레

유기재배로 건강하고 믿을 수 있는
깊고 그윽한 맛의 동굴레차를 생산합니다.

동굴레차 생산과정

깊고 그윽한 맛의 동굴레차, 이렇게 만들어졌습니다.
캐는 즉시 많은 물로 세척하고 건조하여, 자연 그대로의 구수한 맛과 향을 담았습니다.



1

유기농 동굴레 수확



2

생 동굴레 세척



3

건조(5일) 및 절단



4

볶기(볶음솥)



5

절단(5cm미만) 및 포장

대표물품

강원도 육백산 청정자연에서 길러낸,
육백산골의 7년근 유기농 둥굴레차를 소개합니다.



둥굴레차



유기재배한 둥굴레의 깊고 진한 맛

물품유형

- 300g

물품특징

강원도삼척육백산청정지역에서농약과화학비료를사용하지않고
유기재배한둥굴레로만든차입니다.

7년간키운둥굴레로만들어깊고그윽한맛을느끼실수있습니다.

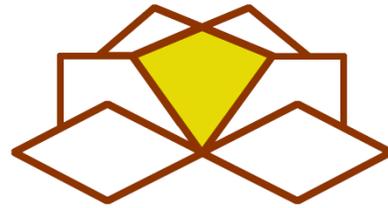
캐는즉시많은물로세척·건조한뒤가공하여품질이우수하고

자연그대로의구수한맛과향이살아있습니다.

보리와둥굴레를같이넣어끓여주시면더욱구수한차를드실수있습니다.

원재료

둥굴레100%(국산/유기재배)



속백산골

감사합니다.



(033) 552-2921



(033) 552-1606



강원도 삼척시 도계읍 신리1길 6



smhong600@naver.com