



치악싸리골된장

대표자 | 한명숙

강원 원주시 귀래면 곰네미길 61 (귀래리) 43-1

+82-33-762-1950

hkmw88@naver.com

www.ssarigol.net

기업소개

할머니들이 하듯이 전통을 고집하며 옛날 방식으로 제품을 만들며 모든 제품은 국산 콩 100%사용
치악 싸리골 전통된장 수질 좋은 백운산 자락의 지하 150m 암반수와 최상급 소금으로 장을 담고, 옛날
옹기독에서 3년간 숙성시킨 전통막장, 된장은 뛰어난 맛으로 주목받고 있습니다.
이렇게 맑고 깨끗한 암반수로 담근 전통된장은 전통적인 제조방법에 위생적인 생산시설을 통해 만듭니다.
또 주원료인 엄선된 콩은 가마솥에서 삶아 영양분 손실을 최대한 줄였으며 오염되지 않은 자연환경에서 탄생한
식품으로 방부제나 기타 화학조미료 등 첨가물은 일절 사용하지 않았습니다.
전통의 맥을 이어감을 약속드립니다.

연혁

2004 원주시 신림면 용암1리에서 시작
2006. 06 귀래면귀래리43-1번지로 이전
2007. 02 전통장류 준공
2007. 07 통신판매
2009. 10 강원도 장류 품평회 (금상) 수상

성과

수상

2019. 10 강원도 장류 품평회 (금상) 수상