장수



서울장수


서울
장수
서울
장수
서울정수주식회사



전통의 맛

반세기 외고집으로 막걸리만 빚어 왔습니다.

서울탁주제조협회는 1962년 2월 1일에 설립된 국내
탁주업계 최대(最大), 최고(最古)의 탁주제조업 단체입니다.

본 협회는 식품공학(미생물학, 발효공학, 양조학 등)을 전문적으로 연구하는 연구소를 운영하여 막걸리의 품질 개선 및 상품성 제고, 신제품 개발에 부단한 노력을 경주하여 왔습니다. 사계절 변함없는 최고 품질의 맛을 전하기 위해 회원사간 과감한 설비 투자로 최신 컴퓨터 제어 시스템을 도입하였고 저온장기 발효 숙성 공정을 통하여 막걸리의 고질적 문제점인 시큼 · 텁텁 · 트림 · 숙취를 해결하였습니다. 그 결과 오늘날 세계로 널리 이름을 알리고 있는 장수(長壽)생 막걸리, 탄산 쌀막걸리와 캔막걸리가 탄생하게 되었습니다.

앞으로도 본 협회는 주세 보전에 대한 협력과 탁주의 유통질서확립 및 부정탁주의 척결을 위해 노력하며 우리민족의 전통주 계승을 바탕으로 세계 속에 한국 전통주의 위상을 드높일 것을 약속 드립니다.





엄선된 원료
전통의 맛

엄선된 백미를 원료로 정성 들여 전통의 맛 그대로 실현시켰습니다.

장 수 생 막 걸 리



장수(長壽)생 막걸리는 효모균이 그대로 살아있어 자연발효에 의한 탄산과 어울려 전통탁주에서 느껴지는 감칠맛과 청량감이 뛰어나고 영양이 풍부한 전통주입니다.
엄선된 백미만을 사용, 저온장기 발효 숙성 과정을 통해 생산하므로 특유의 부드럽고 단백한 맛이 특징이며 또한 보존성이 탁월하고 트림과 숙취도 거의 없는 고품질의 막걸리입니다.

주정도수 : 6% / 포장용량 : 750ml PET병 / 사용원료 : 백미, 이소말토올리고당
유통기한 : 제조일로부터 냉장보관시 10일

장수생막걸리(진천)



100% 국내산 쌀로 만든 진천장수(長壽)생 막걸리는 효모균이 그대로 살아있어 자연발효에 의한 탄산과 어울려 전통탁주에서 느껴지는 감칠맛과 청량감이 뛰어나고 영양이 풍부한 전통주입니다.
엄선된 백미만을 사용, 저온장기 발효 숙성 과정을 통해 생산하므로 특유의 부드럽고 단백한 맛이 특징이며 또한 보존성이 탁월하고 트림과 숙취도 거의 없는 고품질의 막걸리입니다.

주정도수 : 6% / 포장용량 : 750ml PET병 / 사용원료 : 백미, 말토올리고당
유통기한 : 제조일로부터 냉장보관시 10일

장수생막걸리30



장수(長壽)생막걸리30은 첨단 발효 공법으로 신선함을 30일간 유지한 제품입니다. 기존 유통기한 10일 장수생막걸리에 이어 유통기한 30일 제품군이 추가되어 소비자 선택의 폭을 넓혔습니다.

주정도수 : 6% / 포장용량 : 750ml PET병 / 사용원료 : 백미, 말토올리고당
유통기한 : 제조일로부터 냉장보관시 30일

30 첨단 발효공법 Days

월 매 막 걸 리



〈국내산〉 〈수입산〉

월매 쌀막걸리는 국내 최초로 탄산을 첨가해 만든 막걸리입니다. 막걸리를 더욱 천천히 즐길 수 있도록 개선하여 장기보관이 가능합니다. 100% 국내산 쌀을 주원료로 사용하여 건강한 침전물이 용기 하단부에 생성되며, 침전물은 항암효과 등 인체에 유익한 쌀의 섬유질 성분으로서 풍부한 영양가를 지니고 있습니다. 새하얀 월매 쌀막걸리는 보기에도 먹음직스럽지만, 목넘김이 부드럽고 깔끔해 남녀 모두에게 사랑받는 막걸리로 자리하고 있습니다.

주정도수 : 6% / 포장용량 : 750ml, 1000ml PET병 / 사용원료 : 백미, 말토올리고당
유통기한 : 제조일로부터 12개월



엄선된 원료
전통의 맛

엄선된 백미를 원료로 정성 들여 전통의 맛 그대로 실현시켰습니다.

월매캔막걸리



월매 캔막걸리는 막걸리를 간편하게 즐길 수 있는 최고의 방법입니다. 엄선된 원료만을 사용해 만든 월매 쌀막걸리는 350ml 용량으로 휴대성이 무척 뛰어납니다. 뽀얗게 걸러낸 막걸리와 적정량의 시원한 탄산이 함께 어우러져 부드럽고 깔끔한 맛으로 탄생했습니다. 보관이 편리하기 때문에 특히 젊은 세대에게 매력적으로 다가가고 있으며, 해외 수출이 이루어지고 있는 제품입니다. 저온에서 완전 숙성하고, 최첨단 설비로 멸균 처리한 뒤 탄산을 넣어 뒷맛이 개운하면서도 트림과 숙취가 없는 것이 장점입니다.

주정도수 : 6% / 포장용량 : 350ml 알루미늄 캔 / 사용원료 : 백미, 말토올리고당
유통기한 : 제조일로부터 12개월

Ee:FF
-이프-



(Especially Enriched & Fresh Feeling)젊은 신세대의 감각에 맞추어 탄생한 이프막걸리는 3S(Soft, Sweet, Sparkling)의 특징을 가지고 있는 제품으로서, 달콤하고 부드러운 향에 청량감을 더하여 가벼운 목넘김의 탄산 막걸리입니다. 3%의 저도수 제품으로서, 가볍게 언제 어디서든지 즐길 수 있으며, 차갑게 냉장 보관하여 드시면 달콤한 이프막걸리의 맛을 느끼실 수 있습니다.

주정도수 : 3% / 포장용량 : 350ml 알루미늄 캔 / 사용원료 : 백미, 말토올리고당
유통기한 : 제조일로부터 12개월

홍삼막걸리500ml



막걸리 50년의 노하우와 장인정신이 빚어낸 6% 알콜도수의 제품으로서, 엄선된 백미와 농협 한삼인의 6년근 홍삼을 사용하여 진하고 묵직한 풍미를 만끽 하실 수 있습니다. 특히 기존 홍삼막걸리를 개선하여 맛 뿐만 아니라 디자인면에서도 한층 고급화된 제품을 만나 보실 수 있습니다.

주정도수 : 6% / 포장용량 : 500ml 유리병 / 사용원료 : 백미, 말토올리고당, 국내산 홍삼6년근 분말
유통기한 : 제조일로부터 12개월

장홍삼장수막걸리



엄격한 품질의 농협한삼인의 6년근 홍삼과 서울장수의 기술력으로 정성껏 빚어낸 막걸리입니다. 6% 알콜도수의 제품으로서, 홍삼의 맛과 향을 위해 저온숙성발효기술로 홍삼 막걸리의 대중화를 선언 합니다.

주정도수 : 6% / 포장용량 : 750ml PET병 / 사용원료 : 백미, 말토올리고당, 국내산 홍삼6년근 분말
유통기한 : 제조일로부터 12개월



막걸리,
자연 발효시킨 **건강식품**

사람을 먼저 생각하는 지혜가 담긴 우리 술입니다.

건강음료 막걸리

알코올 도수가 높은 술을 마시게 되면 곧 취하게 되고 몸에 부담을 많이 주게 됩니다. 이에 반해 막걸리는 알코올 도수가 낮고 영양 성분을 많이 함유하고 있어 우리 몸에 전혀 부담을 주지 않습니다. 성인에게 필요한 필수 아미노산류 10여 종이 막걸리에 포함되어 있으며 특히 다른 술과는 달리 1.1%의 단백질도 함유되어 있습니다.
우유의 단백질이 3%인 것과 비교해보면 상당히 많은 양을 함유하고 있다는 것을 알 수 있습니다. 막걸리 이외의 다른 술과 비교해보면 청주가 0.5%, 맥주가 0.4%의 단백질을 함유하고 있으며 소주는 단백질을 함유하고 있지 않습니다. 막걸리에는 그 밖에도 유기산을 0.8% 가량 가지고 있는데 이 유기산은 상큼한 맛을 내는 성분으로 갈증을 멎게 하는 역할 뿐 아니라 신진대사를 원활하게 하는 역할을 하기도 합니다.

성분분석표

성분분석표 Analysis of ingredients

시험항목 / Test Item(s)	결과 / Test result	단위 / Unit	시험방법 / The test method
열량 / Calorie	55	Kcal/100g	식품공전(2013) 계산법
수분 / Water	90.9	g/100g	식품공전(2013) 상압가열건조법
지방 / Fat	0.1	g/100g	Chloroform-methanol 추출법
단백질 / Protein	0.9	g/100g	Kjeldahl법 (질소계수: 6.25)
회분 / Ash	0.1	g/100g	식품공전(2013) 회분시험법
탄수화물 / Carbohydrate	1.6	g/100g	식품공전(2013) 계산법
에탄올 / Ethanol	6.4	g/100g	국세청기술연구소 주류분석규정(2008)
당류 / Sugars	0.05	g/100g	식품공전(2013) 당질시험법
식이섬유 / Dietary fiber	0.46	g/100g	식품공전(2013) 총식이섬유시험법
콜레스테롤 / Cholesterol	0.0	mg/100g	AOAC Official Method 994.10
나트륨 / Na(Sodium)	3.3	mg/100g	ICP-AES 측정법
철 / Fe(Iron)	0.2	mg/100g	ICP-AES 측정법
칼슘 / Ca(Calcium)	3.7	mg/100g	ICP-AES 측정법
마그네슘 / Mg(Magnesium)	3.3	mg/100g	ICP-AES 측정법

* 100g 단위 기준으로 결과 값 산출



건강하고 아름다운 맛, 서울탁주

암 예방과 건강미용에도 큰 도움을 줍니다.

암 예방 효과 (스쿠알렌,파네졸 함유)

한국식품연구원 하재호 박사팀

항암성분인 파네졸(Farnesol)성분이 맥주에 비해 20~25배 많이 함유되어 있음을 세계최초로 발견한 하재호 박사팀은 추가로 막걸리에서 항암·항종양물질인 스쿠알렌(Squalene)성분을 최초로 발견하였으며, 맥주나 포도주에 비해 50~200배 이상 들어 있는 것으로 조사되었습니다. 하재호 박사는 "막걸리가 과학적으로도 우수한 술이라는 사실이 증명됐다"며 "막걸리의 가라앉은 부분에 스쿠알렌과 파네졸이 주로 들어 있기 때문에 마실 때 잘 흔들어 마시는 것이 좋다"고 말했습니다. [중앙일보 2014.09.04 기사 중 발췌]

신라대 식품영양학과 배송자 교수팀 "막걸리의 생리활성에 대한 연구"

우리나라 전통 막걸리가 암 예방 뿐만 아니라 간 손상 및 갱년기 장애에도 효과가 있는 것으로 밝혀졌습니다. [동아일보 2001.09.20 기사 중 발췌]

미용 효과

막걸리에는 단백질과 비타민 B복합체가 있어 피부 미용에도 좋습니다.

뿐만 아니라 알맞게 들어있는 알콜 성분은 혈액순환과 신진대사를 왕성하게 해서 체내에 축적된 피로물질을 제거해 주는 역할을 하기도 합니다. 피로물질 제거에 효과적인 것은 젖산, 구연산, 사과산, 주석산 등 이른바 막걸리에 다량 함유된 유기산으로 알려져 있습니다. 이런 유기물이 인체 내에서 끼치는 영향은 크게 두 가지로 볼 수 있습니다. 첫 번째는 상쾌한 신맛 때문에 입맛을 돋구고 소화를 도와주는 점이고 두 번째는 사람들이 섭취하면 식품 소화 분해되면서 탄산가스와 물이 되어 에너지를 낸다는 점입니다. 따라서 막걸리를 섭취하면 인체의 에너지 대사를 촉진하고 피로물질(우리 몸에 불필요한 성분) 즉 노폐물이 쌓이지 않게 하여 피부 미용에 탁월한 효과를 경험할 수 있습니다.

성인병 예방 효과

막걸리는 같은 농도의 주정을 함유한 다른 술에 비하여 인체에 미치는 영향이 월등히 좋습니다.

이 같은 사실은 고려대학부설 한국 영양문제연구소 주진순, 유태종 교수가 사람을 대상으로 실시한 〈막걸리가 인체에 미치는 영향〉에서 밝혀진바 있습니다. 일반적으로 술은 독할수록 간에 부담을 주며 혈당치가 떨어져 혼수 상태에 빠지고 콜레스테롤 수치가 급격한 변화를 보여 고혈압 등 성인병을 유발 시키는 것으로 알려져 있습니다. 하지만 막걸리에는 일반 주류와는 달리 상당량의 단백질과 당질, 콜린, 비타민B2 등이 함유되어 있습니다. 이중 단백질과 당질은 술을 마심으로써 일어나는 에너지원이 되는 혈당의 감소 현상을 막아주고 비타민 B2와 콜린은 간의 부담을 덜어 주어 알콜성 간경화 증이나 영양실조 현상을 예방합니다.



막걸리 이렇게 만들어 진다!!

막걸리 제조공정

1.재료



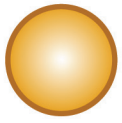
입국 : 찐 쌀에 곰팡이 균을 배양한 것으로 전분질을 당화시킬 수 있는 역할을 한다.



팽화미 : 튀긴 쌀가루, 발효를 촉진시키기 위해 고두밥과 함께 넣는다.



곡자 : 전분을 당으로 분해하는 효소가 함유되어있으며 제품의 맛과 향을 좋게 하는 풍미 역할을 한다.



올리고당 : 술맛을 부드럽게 하기 위해 첨가하며, 정정작용 효과가 있다.



효모 : 누룩과 입국 속 효소가 분해한 당분을 효모가 알코올로 변화시킨다.



정제수 : 순수 정제 시스템에 의한 정제수를 사용한다.



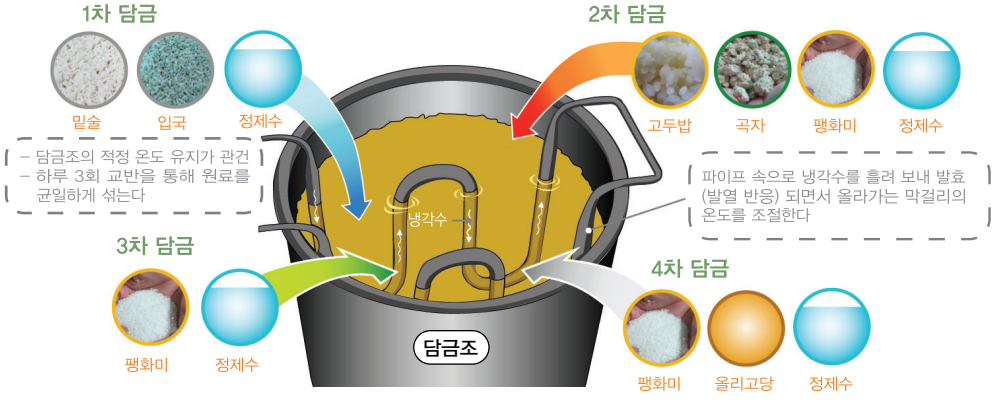
고두밥 : 막걸리의 주재료, 1992년 이후 밀가루 대신 쌀을 사용한다.

2.밑술 만들기



*입국, 효모, 정제수를 넣고 저온장기 발효

3.담금조 배양과정



4.거르기



5.포장.출고



반세기 외고집으로 막걸리만을 빚어 왔으며,
앞으로도 막걸리만을 위한 기업으로 **정진**할 것입니다.



연구실
항상 최고의 막걸리 제조를 위해 연구와 신상품 개발에 노력하고 있습니다.



주모실
효모를 배양 증식하여 양질의 밑술을 제조하고 있습니다.



제국기
양질의 입국(KOJI)을 대량 생산하기 위해 온도 및 습도를 최적의 수준으로 유지하고 있습니다.



장수 막걸리 주입기
장수 생 막걸리를 용기에 주입하는 과정으로 모든 공정이 자동화된 위생시설을 통하여 생산되고 있습니다.



입국 생산 중앙 제어실
입국(KOJI)의 최고급 품질을 위해 최첨단의 중앙 제어시스템으로 관리 하고 있습니다.



증자기
엄선된 백미만을 증기로 쪄 쌀 속에 함유된 전분질이 발효하기 쉬운 고두밥(덧밥)을 만듭니다.



중앙제어시스템

전 제조과정을 중앙제어시스템으로 관리하고 있습니다.



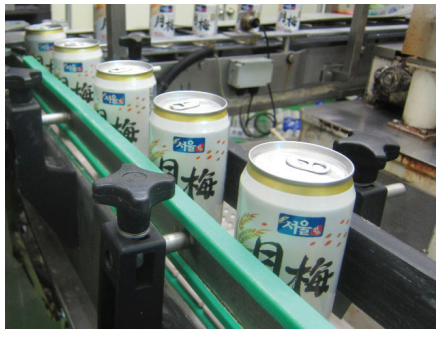
실험실

좋은 술을 만들기 위하여 각종연구 설비를 갖춘 실험실에서는 엄격한 주질검사와 규격검사, 효모균 배양의 연구를 하고 있습니다.



발효실

최상의 술맛을 내기 위해 자동온도조절 장치를 통하여 장기저온숙성으로 발효시키고 있습니다.



월매 캔 막걸리 주입기

탄산이 함유된 막걸리를 캔 용기에 주입시키는 과정으로 자동화된 시설에서 위생적인 공법으로 만들어집니다.



월매 쌀 막걸리 주입기

캔 막걸리와 같은 탄산 막걸리를 750ml/1000ml PET병에 주입하는 과정으로 자동화 생산 속에서 위생적인 공법으로 생산하고 있습니다.



자동출하시스템

생 막걸리의 진정성은 살아있는 효모
서울장수 생 막걸리 입니다.!!

협회 및 각 제조장

서울탁주제조협회
위치 : 서울특별시 마포구 망원로 25 오일빌딩 2층
TEL : 02-3141-7611~6 FAX : 02-3141-7617

영등포 연합제조장
위치 : 서울특별시 영등포구 선유서로 30길 11
TEL : 02-2633-0611 FAX : 02-2679-1960
생산품목 : 장수(長壽) 생(生)막걸리

구로 연합제조장
위치 : 서울특별시 금천구 가산로 100
TEL : 02-856-8388 FAX : 02-856-8858
생산품목 : 장수(長壽) 생(生)막걸리

강동 연합제조장
위치 : 서울특별시 강동구 진황도로 199
TEL : 02-477-2067 FAX : 02-471-2067
생산품목 : 장수(長壽) 생(生)막걸리

서부 연합제조장
위치 : 서울특별시 은평구 증산로9길 4
TEL : 02-373-5560 FAX : 02-373-5734
생산품목 : 장수(長壽) 생(生)막걸리

도봉 연합제조장
위치 : 서울특별시 도봉구 덕릉로 219
TEL : 02-999-8184 FAX : 02-999-8190
생산품목 : 장수(長壽) 생(生)막걸리

성동 연합제조장
위치 : 서울특별시 성동구 성수이로20길 42
TEL : 02-466-1037 FAX : 02-446-1039
생산품목 : 장수(長壽) 생(生)막걸리

태능 연합제조장
위치 : 서울특별시 중랑구 동일로157길 53
TEL : 02-973-4784 FAX : 02-972-4282
생산품목 : 장수(長壽) 생(生)막걸리

서울장수주식회사
위치 : 충청북도 진천군 광혜원면 죽현길 141
TEL : 043-537-7611 FAX : 043-537-7615
생산품목 :
- 장수(長壽) 생(生)막걸리
- 월매(月梅)막걸리(PET 및 CAN)
- Ee;FF 이프(CAN)
- 장(長)홍삼 장수 막걸리
- 홍삼막걸리

201711이ㅣㅁㅅㅣㅋㅏㄷㅏㄹㅗㄱㅡ(out).indd 12 2017. 11. 9. 오전 9:12


Premium
서울
장홍삼
장수 막걸리
ALC.6% 750ml
Korean Red Ginseng Makgeolli
6년근
홍삼한삼인으로
빚어낸

서울장수

2017카다로그커버한글.indd 1 2017. 11. 9. 오전 9:31