

 농림축산식품부	보도자료	정부혁신 보다 나은 정부
2019년 9월 16일 석간부터 보도하여 주시기 바랍니다.		
식품산업진흥과 과 장 이용직(044-201-2131), 사무관 박진희(2136) / 제공일: 9월 11일(총 7매)		
걱정없이 농사짓고 안심하고 소비하는 나라		
대한민국 최고의 '우리술 주인공'을 찾습니다! - 2019년 대한민국 우리술 품평회 개최, 9월 30일까지 출품 접수 -		

《 주 요 내 용 》

◆ 2019년 대한민국 우리술 품평회 출품 신청 접수

- 접수기간 : 2019. 9. 9(월) ~ 9. 30(월)
- 출품부문 : ①탁주(막걸리), ②약·청주, ③과실주, ④증류주(증류식소주, 일반증류주), ⑤기타주류(기타주류, 리큐르)
- 출품기준 : 출품일 기준 최소 3개월 전부터 출품일 현재까지 시중에 유통 중인 제품
※ 1개 업체당 부문별 1개, 총 3개 제품까지 출품 가능
- 접수방법 : 누리집 접수(k-soolaward.at.or.kr)

- 농림축산식품부(이하 농식품부)는 대한민국 대표 우리술 제품을 발굴하기 위해 「2019년 대한민국 우리술 품평회」를 개최한다.
- 우리술 품평회는 우리술의 품질향상 및 경쟁력 강화를 위해 매년 우수제품을 선발하여 시상하는 국가공인 주류 품평회이다.
- 이번 품평회는 ①탁주(막걸리), ②약·청주, ③과실주, ④증류주(증류식소주, 일반증류주), ⑤기타주류(기타주류, 리큐르) 등 5개 부문으로 나누어 서류심사(30점)와 제품평가(70점)를 거쳐 총 15개 제품(부문별 대상, 최우수상, 우수상)을 선발한다.

- 2017년부터 추가된 최고의 상인 대통령상(1점)은 각 부문별 대상으로 선발된 5개 제품 중 서류심사 점수(30점)와 현장평가 점수(70점)를 합산하여 최종 선정된다.

* 서류심사: 국산농산물 사용비중, 술 품질인증 / 제품평가: 색, 향, 맛, 질감, 종합평가 등 전문가 관능평가 / 현장평가: 제조업체 현장을 방문하여 시설, 품질관리, 고급화역량 등 평가

- 우리술 업체당 부문별 1개 제품씩, 최대 3개 제품까지 출품이 가능하며, 출품 대상은 출품일 기준 최소 3개월 전부터 출품일 현재 시중에 유통 중인 제품이다.
- 출품 신청은 9월 9일(월)부터 30일(월)까지 우리술 품평회 누리집(k-soolaward.at.or.kr)에서 할 수 있으며, 이메일, 우편, FAX를 통해서도 신청할 수 있다.
- 전문가의 엄격한 심사를 거쳐 최종 선발된 제품(15점)에 대해서는 11월 15일(금) 「2019 대한민국 우리술 대축제」 행사장에서 시상이 이루어진다.
- 수상작에는 상패와 함께 상금으로 대통령상(1점) 10백만원, 대상(4점) 각 5백만원, 최우수상(5점) 각 3백만원, 우수상(5점) 각 1백만원이 주어진다.
- 이 외에도 바이어 초청 시음상담회 개최, 수상작 홍보책자 제작, 언론홍보, 전통주갤러리* 시음 및 판매기회 제공, 온라인 판촉 지원 등 다양한 혜택을 제공할 예정이다.
- * 우리술 전사·체험·홍보 등 국내외에 전통주를 홍보하는 상설 홍보관(서울 역삼동 소재)
- 농식품부 관계자는 “우리술 품평회를 통해 대한민국 대표 명품주를 발굴하여 우리술을 널리 알리는 데 더욱 노력하겠다”라고 밝히면서, 우리술 업계 관계자의 적극적인 관심과 참여를 당부하였다.

참고1 2019 대한민국 우리술 품평회 모집 공고

◆ 전국의 명품 우리술을 발굴하여 집중 홍보·육성함으로써 우리술의 품질향상 및 경쟁력 강화 도모

1 접수기간 : 2019. 9. 9(월) ~ 9. 30(월)

* 출품 신청서는 **9월 30일 도착분까지** 유효

2 출품기준 : 업체당 부문별 1개 제품, 총 3개 제품까지 출품 가능

- 부문 : 탁주/약청주/과실주/증류주(증류식소주, 일반증류주)/기타주류(기타주류, 리큐르)
- 제한사항 : 출품일 기준 최소 3개월 전부터 출품일 현재까지 유통 중인 제품

3 시상 : 2019. 11. 15(금) 우리술 대축제 행사장에서 시상

상 격	선정제품수	상 금	기 타
대통령상	1점	10백만원	-
대상	4점	각 5백만원	농림축산식품부 장관상
최우수상	5점	각 3백만원	한국농수산식품유통공사
우수상	5점	각 1백만원	사장상
합 계	15점	50백만원	-

* 2019 대한민국 우리술 대축제 : '19.11.15(금)~17(일)/ aT센터 제1전시장

* 품평회 수상 업체는 우리술 대축제(부스비 지원) 및 바이어 대상 시음상담회에 참가해야 함

4 접수방법

○ 서류접수

- 홈페이지 : k-soolaward.at.or.kr
- E-mail : k-soolfestival@naver.com
- F A X : 02-6280-0496
- 우 편 : 2019 대한민국 우리술 품평회 운영사무국,
서울시 송파구 충민로 66(가든파이크) 테크노(T)관 7010호

○ 시료접수 : 서류심사 종료 후 제품평가 대상 업체에 한하여 개별 공지 예정

- 시료는 택배로만 접수(아이스팩, 완충재 등을 활용하여 시료가 손상되지 않도록 개별조치할 것)

▶ 문 의 : 02-6952-9498(2019 대한민국 우리술 품평회 운영사무국)

참고2 2019 대한민국 우리술 품평회 심사기준

□ 품평회 심사 : 5개 부문 15점 선별

- 부문별 제품상(15점) : 5개 부문별 대상(1위), 최우수상(2위), 우수상(3위)
 - 부문 : ①탁주 ②약·청주 ③과실주 ④증류주(증류식소주, 일반증류주) ⑤기타주류(기타주류, 리큐르)
 - 심사방법 : 서류평가(30%), 제품평가(70%)
 - 서류평가(30) : 국산농산물 사용비중(20), 술품질인증 취득실적(10)
 - 제품평가(70) : 색, 향, 맛, 질감, 종합평가 등 전문가 관능평가
- ※ 제품평가는 서류평가 결과 배점의 60%(18점) 이상인 제품에 한하여 실시

○ 대통령상(1점) : 부문별 대상(1위) 총 5점 중 1점 선별

- 심사방법 : 서류평가(30%), 현장평가(70%)
 - 서류평가(30) : 상기 부문별 서류평가 점수 반영
 - 현장평가(70) : 제조업체 현장에 방문하여 제조시설·품질관리·고급화전략·유통역량, 종합적가치 등 평가

<대통령상 현장평가 기준>

구 분	내 용
제조시설 및 품질관리 (25점)	◦ 해당 제품의 제조를 위한 적합한 설비시설 구비 및 위생적 관리 여부 ◦ 제품생산을 위한 단위공정별 적합한 관리기준 설정·관리
고급화전략 (20점)	◦ 원료의 고급화(국산농산물사용, 친환경 및 GAP 인증 여부), 첨가물 사용여부, 발효온도 관리, 품질관리인원·연구력, 연구소·학교 협력, 신제품개발 등 고품질 술 생산노력
제조·유통 등 업체역량(15점)	◦ 제조·유통능력, 경영자로서의 역량 등 추후 지속생산이 가능한 제조업체 역량
종합적가치 (10점)	◦ 양조장 역사성·전통성, 제조장 주변 환경의 가치, 지역 경제 동반성장, 사회적가치 등

참고3

2019 대한민국 우리술 품평회 주요 변경사항

□ 우리술 품평회 위상 제고를 위하여 출품기준·평가기준 고도화

○ **(출품기준)** 부문 내 중복수상 문제 해소와 다양한 업체에 수상기회 제공을 위해 부문별 출품제한 신설

- (기존) 업체당 총 3개 출품(부문별 제한없음) → **(변경) 부문별 1개, 총 3개 출품**

* '18년의 경우, 탁주(대상·우수상 동일 업체), 기타주류(대상·최우수상 동일 업체)

○ **(품질관리 강화)** 술의 제조과정과 가치(국산농산물, 품질인증)의 중요성을 강조하고, 품질 고급화 유도를 위해 서류평가 배점 강화

- (기존) 서류(국산원료·품질) 20%+ 제품(관능) 80% → **(변경) 서류 30% + 제품(관능) 70%**

* 서류평가 기준 : 국내산 농산물 사용비중, 술품질인증 보유 여부

○ **(서류탈락 신설)** 기준 이하 제품을 포함한 모든 접수 제품(250~300개)을 평가하는 경우의 심사 효율성·정확도 저하 문제 예방

- (기존) 접수된 전 제품 제품평가 → **(변경) 서류미비, 서류배점의 60%미만 탈락**

* '18년, 총 254개 제품 중 서류접수 0점(총20점) 12업체, 12점(60%)미만 62업체

○ **(대통령상 평가)** 다른 부문 간 제품(관능)평가로 순위를 정하는 문제를 해소하기 위해 서류평가 점수 반영, 고급화전략 및 제조·유통역량 등 평가항목 신설

- (기존) 현장30%+관능70% → **(변경) 서류(국산사용·품질) 30% + 현장* 70%**

* 현장평가 기준 : 제조시설·품질관리(25점), 고급화전략(20점), 제조·유통역량(15점), 종합적기초(10점)

< 주요 변경사항 >

항 목	변경 전	변경 후
출 품 기 준	업체당 부문별 제한 없이 총 3개 출품 최소 3개월 전 시판중인 제품	업체당 부문별 1개, 최대 3개 출품가능 최소 3개월전부터 출품일 현재 유통중인 제품
품질 관리 강화	서류(국산원료, 품질인증) 20% + 관능 80%	서류(국산원료, 품질인증) 30% + 관능 70%
서류탈락 신설	접수된 전제품 관능평가	서류배점의 60% 미만 득점업체 서류 탈락
대통령상 평가	현장(시설·역사성 등) 30% + 관능 70%	서류30%+ 현장(시설·원료·종합적기초 등) 70%

참고4

2018 대한민국 우리술 품평회 수상작

부 문	수 상 명	업 체 명	제 품 명	지 역
탁 주	대 상 (농식품부장관상)	(주)농업회사법인 술빛는 잔가네	산정호수 동정춘막걸리	경기 포천
	최 우수 상 (aT사장상)	중원당	여인	충북 충주
	우 수 상 (aT사장상)	(주)농업회사법인 술빛는 잔가네	배꽃담은연	경기 포천
약 청 주	대 상 (농식품부장관상)	농업회사법인 (주)좋은술	천비향	경기 평택
	최 우수 상 (aT사장상)	한산에담은소곡주	한산소곡주	충남 서천
	우 수 상 (aT사장상)	원조소곡주	원조소곡주	충남 서천
과 실 주	대 상 (농식품부장관상)	도란원	샤토미소 로제스위트	충북 영동
	최 우수 상 (aT사장상)	수도산 와이너리	산머루 크리테 스위트	경북 김천
	우 수 상 (aT사장상)	(주)선운산복분자주 흥진	선운산복분자주	전북 고창
증 류 주	대 상 (대통령상)	농업회사법인 (주)술샘	미르40	경기 용인
	최 우수 상 (aT사장상)	농업회사법인 (주)두레양조	두레앙일 반증류주	충남 천안
	우 수 상 (aT사장상)	농업회사법인 (주)태평주가	진심홍삼인삼주	전북 진안
기 타 주 류	대 상 (농식품부장관상)	아이비 영농조합법인	허니비	경기 양평
	최 우수 상 (aT사장상)	아이비 영농조합법인	허니문	경기 양평
	우 수 상 (aT사장상)	농업회사법인 (주)두레양조	두레앙브랜드	충남 천안

< 부문별 대상 수상작 상세설명 >

부 문	제품명	제품사진	업체명	대표자 명	상세설명
탁 주	산정호수 동정춘 막걸리		(주)농업회사법인 술빛는 전가네 (경기 포천시)	전기보	· 쌀(경기도 포천산) / 720ml / 6% · 3대 명주 가운데 하나인 '동정춘'의 맛은 벌꿀처럼 부드럽게 입에 달라붙는 무게감이 있고, 향은 과일향이 섞은 듯 향긋함. · 땀쌀 구멍떡으로 밀술을 빚은 후 찹쌀 고두밥으로 덧술을 한 이양주로, 물의 사용량을 최소화하여 단맛을 극대화한 술
약· 청 주	천비향		농업회사법인 (주)좋은술 (경기 평택시)	이예령	· 쌀(경기도 평택산) / 500ml / 16% · 경기도 평택의 햅쌀을 주원료로 하여 전통 고급 주조법으로 빚은 오양주이며, 자연적인 당화 과정을 거치기 때문에 인공감미료를 넣지 않아도 깊은 단맛이 있고, 전통누룩과 좋은 쌀, 물로 6개월 만에 만들어 숙취가 없음
과 실 주	샤토미소 로제 스위트		도란원 (충북 영동군)	안남락	· 포도(국내산) / 750ml / 12% · 우리 땅에서 자란 우리 포도로 만든 한국형 와인으로, 투명하고 아름다운 연분홍의 장미색을 띠고, 딸기, 복숭아, 체리, 장미 꽃 향과 함께 품미가 새콤달콤하고 맛의 균형이 좋음
증 류 주	대통령상		농업회사법인 (주)술샘 (경기 용인시)	신인건	· 쌀(국내산) / 375ml / 40% · 600여 년을 이어온 전통방식으로 용인 백옥쌀과 누룩, 물만으로 정성들여 빚은 약주·청주를 동증류기로 상압 증류한 프리미엄 쌀소주로 첨가물이 없는 순수함으로 부드럽고 향기롭게 즐길 수 있으며, 부드러운 목넘김이 좋은 제품
	미르40				
기 타 주 류	허니비		아이비 영농조합법인 (경기 양평군)	양경열	· 벌꿀(국내산) / 500ml / 8% · 청정지역 양평의 순수꽃꿀을 담궈, 꿀의 효능을 고스란히 가지고 있는 벌꿀 발효주로 당도는 스위트한 와인보다 낮고 드라이하지 않음 · 가벼운 단맛이 아닌 그윽하고 산뜻함이 느껴지며, 색으로는 화이트 와인(연한 노란 골색), 맛에 따른 분류로는 미디엄 드라이 와인