농림축산식품부 보도자료 대체불가 대한민국

보도시점 2026. 11. 7.(토) 13:00 배포 2026. 11. 6.(금) 06:00

수상의 영광을 시장의 기회로, K-Sool의 도약이 시작된다.

- 해외바이어 수출상담회·팸투어로 우리술 해외 판로 개척 지원
- 성수동 팝업 스토어에서 수상작 18종 선보여...12월 선진지 견학 등 후속 지원 계속

농림축산식품부(장관 송미령, 이하 '농식품부')는 2026 대한민국 우리술 품평회 수상작의 국내외 판로 확대와 수상업체 경쟁력 강화를 위해 해외 바이어 수출상담회와 양조장 팸투어, 성수동 팝업스토어 등을 추진했다.

해외바이어 상담과 양조장 방문으로 수출 기회 확대

농식품부는 지난 11월 4일부터 5일까지 서울 코엑스에서 열린 「2026 하반기 K-푸드+ 바이어초청 수출상담회」와 연계해 우리술의 해외 판로 개척을 지원했다. 이번 상담회를 통해 국내 양조장들은 해외바이어에게 우리술의 우수성과 차별화된 매력을 알리고, 신규 거래처 발굴 등 해외 판로 확대의 기회를 모색했다.

이어 11월 6일에는 중국·튀르키예·몽골 등 해외 주류 수입 및 외식업체 바이어를 대상으로 충북 충주의 중원당과 다농바이오 방문 팸투어를 진행했다.

바이어들은 수상작 시음과 제조시설 견학 등을 통해 우리술의 제조 과정과 지역적 특성을 직접 체험했다. 특히 올해 품평회 우수상 수상작인 중원당 '청명주'와 다농바이오의 '가무치 소주 43도'를 소개하며 우리술의 우수성을 알리는 기회를 마련했다.

농식품부는 이번 수출상담회와 팸투어를 연계해 해외바이어의 제품 이해도를 높이고, 향후 실질적인 수출 거래로 이어질 수 있는 기반을 마련하는 데 중점을 두었다.

성수동 팝업스토어에서 우리술 품평회 수상작 18종 선보여

국내 소비시장 확대를 위한 소비자 참여형 행사도 개최했다.

농식품부와 한국농수산식품유통공사(aT)는 지난 11월 7일 서울 성수동 언더스탠드에비뉴 널스페이스에서 ‘2026 우리술 팝업스토어’를 개최했다.

이번 행사는 2026 대한민국 우리술 품평회에서 선정된 대상 6종, 최우수상 6종, 우수상 6종 등 총 18개 수상작을 소비자에게 소개하기 위해 마련됐다. 행사장에서는 ‘담 골드’, ‘산정호수 동정춘 막걸리’, ‘우리첫술 청설’, ‘베리와인 1168CS’, ‘이도42’, ‘복도만취 6도’ 등 대상 수상작을 비롯해 다양한 우리술을 선보였다.

또한 수상작 전시와 무료 시음, 양조인과의 만남, 소비자 선호도 투표, SNS 인증 이벤트 등 체험 프로그램을 운영해 소비자들이 우리술의 맛과 매력을 직접 경험할 수 있도록 했다.

특히 젊은 소비자와 외국인 관광객이 많이 찾는 성수동에서 행사를 개최함으로써 기존 우리술 애호가뿐 아니라 새로운 소비층에게도 우리술의 우수성을 알리는 기회를 마련했다.

아울러 현장 판매와 함께 온라인 ‘롯데온’, 오프라인 ‘소담상회’ 등 유통채널을 연계해 수상작 홍보가 지속적인 소비와 판매로 이어질 수 있도록 지원했다.

12월 선진지 견학으로 후속 성장 지원

농식품부는 오는 12월 우리술 품평회 수상업체를 대상으로 선진지 견학을 추진할 예정이다. 우수사례 공유와 수상업체 역량 강화 기회를 마련해 품평회 수상 성과가 일회성 홍보에 그치지 않고 제품 경쟁력과 경영 역량 강화로 이어지도록 뒷받침할 계획이다.

농식품부 정경석 식품산업정책관은 “품평회를 통해 발굴한 우수 우리술이 국내 소비자에게 더 가까이 다가가고 해외시장에서도 새로운 기회를 찾을 수 있도록 지원하겠다”며 “판로 개척과 현장 경험, 후속 역량 강화 사업을 연계해 K-Sool의 성장을 지속적으로 뒷받침하겠다”고 밝혔다.

참고 1. 품평회 수상작 판로확대 지원계획(안)
2. 2026년 대한민국 우리술 품평회 수상작

농림축산식품부	식품산업정책관 식품외식산업과	책임자	과 장	유재형 (044-201-2151)
		담당자	서기관	허창각 (044-201-2136)

대한민국 정책브리핑 대체불가 대한민국 OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

참고1 **품평회 수상작 판로확대 지원계획(안)**

1. 바이어 수출 상담회

○ 배경 : 2026년 우리술 품평회 수상업체 프로모션 일환으로 「2026 하반기 K-푸드+ 바이어초청 수출상담회」 연계하여 바이어 수출상담회 추진

◇ **BKF+ 상담회 운영계획** * BKF : Buy Korean Food
- 일시/장소 : '26.11.4~11.5, 서울 코엑스
- 참가규모 : (바이어) 39개국 92개사, (수출업체) 227개사
  * **전통주 : (바이어) 4개국 5개사, (양조장) 8개소**

2. 양조장 팸투어

○ 일시/장소 : '26.11.6(금) 09:00~18:00 / 충북 충주 소재 양조장 2개소

○ 참가자 : 해외 바이어 7명 (주류바이어 5명 + 외식바이어 2명)

구 분	투어 프로그램(안)	비 고 (참고사항)
중원당 *충북 충주 소재	① 주변 문화재 역사투어(창동리5층석탑, 나루터) ② 양조장 : 회사 소개, 제품설명 및 시음, 양조시설(증류기) 견학	* 주변문화재 : 청명주와 관련有
다농바이오 *충북 충주 소재	① 비지터센터 : 회사 소개, 제품설명 및 시음 ② 양조시설 투어 : 증류실, 숙성고(오크통)	

3. 팝업 스토어 행사

○ 일시/장소 : '26.11.7(토) 11:00~19:00 / 성수동 언더스탠드에비뉴

○ 주요내용 : 수상작 전시, 무료 시음, 현장 판매, 양조인 만남 등

참고2 **2026년 우리술 품평회 수상작**

❑ 대상 수상작(6점) * 6점 중 1점은 대통령상 수여

부문	제품명	제품사진	업체명(지역)	대표자	상세설명
저도탁주	**산정호수 동정춘 막걸리**		주식회사 농업회사법인 술빚는전가네 (경기 포천)	**전기보**	- 멥쌀·찹쌀(경기 포천) / 720ml / 6% - 멥쌀 범벅과 누룩으로 밑술을 빚고 찹쌀 고두밥으로 덧술한 이양주로 일반 이양주보다 물을 적게 사용해 고체 발효한 것이 특징 - 조선 3대 명주 '동정춘'을 2015년부터 양조장에서 재해석해 재현했으며, 과일향과 달콤한 맛이 돋보임
고도탁주	**우리첫술 청설**		우리첫술 (경기 구리)	**남영학**	- 멥쌀(경기 구리) / 375ml / 12% - 전통 이양주 방식으로 두 번 빚고, 기계식 대량생산 없이 양조사의 손으로 소량 생산하는 100% 수작업 크래프트 탁주 - 바닐라 요거트를 연상시키는 크리미하고 부드러운 질감과 잡미 없이 깔끔하게 마무리되는 균형 잡힌 맛이 특징이며, 인위적인 색소나 첨가물 없이 술 본연의 하얗고 깨끗한 빛깔을 살림
약청주	**담 골드**		내올담(주) (경기 성남)	**안담윤**	- 멥쌀(경기 용인) / 500ml / 12% - '금(Gold)'을 모티브로 한 내올담의 대표 약주로 황금주 제법을 바탕으로 빚어 아름다운 황금빛 색감을 지닌 것이 특징 - 경기미 멥쌀만을 사용해 5주간 발효하고 10주간 숙성해 완성하며, 드라이하고 깔끔한 맛에 산뜻한 산미가 조화
과실주	**베리와인 1168CS (대통령상)**		블루와인 컴퍼니 (충북 영동)	**진창원**	- 캠벨포도(충북 영동) / 500ml / 13% - 14브릭스 이상의 캠벨 포도를 사용해 저온 침용과 짧은 발효 과정을 거쳐 원물의 신선한 풍미를 살린 와인 - 1차 발효를 30℃ 이하에서 5~6일 이내로 진행한 뒤 착즙후 2차 발효하며, 전통적인 와인 양조 방식으로 예전 집에서 빚어 마시던 포도주의 맛을 현대적으로 구현 - 선명한 자주빛을 띠며 딸기향과 꽃향이 어우러지고, 신선한 산도와 탄닌의 균형 및 깔끔한 뒷맛이 특징
증류주	**이도42**		농업회사법인 조은술세종 주식회사 (충북 청주)	**경기호, 이승애**	- 쌀(충북 청주) / 375ml / 42% - 친환경 유기농 인증 쌀을 발효·숙성한 뒤 저온 감압증류 방식으로 제조한 42도 증류식 소주 - 원료 단계부터 유기농 쌀을 고집하고 감압 증류를 통해 잡미를 줄여 높은 도수에도 깔끔한 맛과 부드러운 목넘김을 구현했으며, 은은하게 퍼지는 쌀과 누룩의 향이 특징
기타주류	**복도만취 6도**		농업회사법인 주식회사 착한농부 예천지점 (경북 예천)	**구종길**	- 쌀·복분자과즙(경북 예천) / 500ml / 6% - 경북 예천의 쌀로 만든 증류주를 기반으로 지역산 복분자 과즙을 더해 만든 6도 리큐르 - 쌀가루와 물을 발효한 뒤 상압 방식으로 2차 증류하고 숙성한 원액에 복분자 과즙을 배합해 쌀 증류주의 풍미와 복분자의 상큼하고 풍부한 과실감을 함께 살린 것이 특징

❑ 최우수상 수상작(6점)

부문	제품명	제품사진	업체명(지역)	대표자	상세설명
저도탁주	**토마토바질**		농업회사법인 팔레트 브루어리 (경북 의성)	**이승철**	- 쌀(경북의성) / 500ml / 6% - 볶은 토마토와 생바질을 활용해 빚은 6도 막걸리로 토마토의 감칠맛과 산미에 바질의 산뜻하고 청량한 풍미가 어우러지는 것이 특징 - 쌀에서 오는 부드러운 질감과 토마토·바질의 조화를 통해 기존 막걸리와 차별화된 미식형 제품으로 특히, 서양 음식과의 페어링을 고려해 개발
고도탁주	**지란지교 탁주**		농업회사법인 (유)친구들의술 지란지교 (전북 순창)	**임숙주 외 1인**	- 찹쌀·멥쌀(전북 순창) / 500ml / 13% - 전북특별자치도 순창의 전통 가양주 제조법을 현대적으로 재현한 이양주 방식의 전통 탁주로 멥쌀로 빚은 밑술에 찹쌀 고두밥을 덧술한 뒤 장기간 저온 발효·숙성해 완성 - 순창 지역의 쌀과 물, 전통누룩만을 사용하고 인공감미료와 향료 등의 첨가물을 넣지 않으며, 순창 건곡리의 전통 주방문과 구전비법을 바탕으로 빚음
약청주	**지란지교 약주**		농업회사법인 (유)친구들의술 지란지교 (전북 순창)	**임숙주 외 1인**	- 찹쌀·멥쌀(전북 순창) / 500ml / 15% - 전북특별자치도 순창의 전통 가양주 제조기법을 계승한 이양주 방식의 전통 약주로 멥쌀로 빚은 밑술에 찹쌀 고두밥을 덧술한 뒤 약 100일간 발효·숙성해 완성 - 숙성된 술덧에 용수를 박아 맑은 술만 천천히 채주하는 전통 자연 여과 방식을 사용해 잡미를 줄이고 깨끗한 맛을 살림렸으며,. 순창 지역의 쌀과 물, 전통누룩만을 사용
과실주	**마셔블랑 스프링**		농업회사법인 주식회사 시트러스 (제주 서귀포)	**김공률**	- 감귤·한라봉착즙액(제주) / 750ml / 9% - 제주 서귀포에서 재배한 감귤과 한라봉을 껍질을 벗겨 100% 착즙한 뒤, 감귤꽃꿀과 감귤연구센터에서 특허받은 감귤주 전용 효모를 사용해 저온 발효한 과실주 - 감귤과 한라봉의 상큼하고 향긋한 풍미에 감귤꽃꿀에서 오는 은은한 꽃향이 어우러져, 봄날의 꽃향기를 연상
증류주	**려증류소주 40**		농업회사법인 국순당 여주명주(주) (경기 여주)	**박용구**	- 고구마·쌀(경기 여주) / 375ml / 40% - 100% 여주산 쌀과 고구마를 사용해 원료별 특성에 맞는 방식으로 증류한 40도 증류식 소주 - 고구마는 상압증류, 쌀은 감압증류하여 각각의 풍미와 향을 살린 뒤, 숨 쉬는 옹기에서 숙성해 깊은 풍미와 부드러운 맛의 조화를 구현했으며, 여주의 쌀과 고구마, 맑은 물을 사용하며 별도의 첨가물을 넣지 않는 것이 특징
기타주류	**두레앙 브랜디**		농업회사법인 (주)두레양조 (충남 천안)	**권혁준**	- 포도(충남 천안) / 750ml / 35% - 대한민국의 대표적인 포도 산지인 천안에서 생산한 포도를 발효해 만든 포도주를 감압증류한 뒤 오크통에서 숙성한 브랜디 - 별도의 물을 첨가하지 않고 증류원액을 그대로 오크 숙성해 포도에서 오는 과실향과 숙성 과정에서 형성되는 풍부한 부케향을 살린 것이 특징

❑ 우수상 수상작(6점)

부문	제품명	제품사진	업체명(지역)	대표자	상세설명
저도탁주	**딸기막걸리**		농업회사법인 (주)청산녹수 (전남 장성)	**김진만**	- 멥쌀·딸기(전남 장성) / 750ml / 6% - 전남 장성에서 재배한 딸기를 활용해 만든 지역 특산 막걸리로, 딸기의 새콤달콤한 향과 부드럽고 순한 질감이 특징 - 15℃의 저온에서 장기간 발효해 효모에서 자연스럽게 형성되는 바나나·멜론 계열의 과실향을 살렸으며, 청산녹수가 개발한 O2 특허발효기술로 풍미를 높였으며. 막걸리의 구수한 맛에 딸기의 산뜻한 과실감이 어우러짐
고도탁주	**향미곡주**		농업회사법인 민주술도가(주) (경기 포천)	**신신애**	- 쌀(경기 포천) / 500ml / 12% - 조선시대 왕실에서 사용하던 누룩인 향미곡(향미주곡)의 특성을 현대적으로 구현한 막걸리 - 포천에서 재배한 경기미 '여리향'과 포천의 맑은 물을 사용하고, 저온 발효와 저온 숙성을 거쳐 원료 고유의 향과 풍미를 살렸으며, 궁중에서 사용하던 전통 누룩의 특징을 계승해 풍부한 향과 깊은 맛을 구현
약청주	**청명주**		중원당 (충북 충주)	**김영섭**	- 찹쌀(충북 충주) / 375ml / 17% - 찹쌀죽과 전통누룩인 '청명주곡'으로 밑술을 빚고, 찹쌀 고두밥으로 덧술한 뒤 저온에서 약 150일간 발효·숙성해 맑게 거른 전통주 - 24절기 중 청명일에 마시기 위해 빚던 절기주로 충주 김해김씨 가문에서 5대째 제조 전통을 이어오고 있으며, 산미와 감미가 뚜렷하면서 감칠맛이 풍부한 것이 특징
과실주	**시나브로 청수 화이트**		불휘농장 (충북 영동)	**이근용**	- 청수(충북 영동) / 500ml / 11% - 국내 토착 청포도 품종인 '청수'와 국내산 효모를 사용해 저온 발효·숙성한 화이트와인 - 엷고 투명한 골드빛을 띠며 레몬·라임·패션프루트 등 시트러스와 열대과일 향, 흰 꽃향이 어우러지고 산뜻한 산미와 은은한 단맛이 균형을 이룸
증류주	**가무치소주 43도**		농업회사법인 주식회사 다농바이오 (충북 충주)	**장윤정**	- 쌀(충북 충주) / 375ml / 43% - 양조장에서 직접 띄운 쌀누룩(입국)만을 사용해 빚은 43도 증류주 - 입에 닿는 순간 강렬하게 퍼지는 향과 부드러운 맛이 조화를 이루며, 높은 도수에서도 탄취와 누룩취를 낮춰 깨끗하고 투명한 풍미를 살린 것이 특징
기타주류	**허니와인 프로포즈**		아이비 영농조합법인 (경기 양평)	**양경열**	- 꿀(경기 양평) / 375ml / 8% - 아카시아꿀·야생화꿀·밤꿀을 블렌딩해 저온 숙성 방식으로 완성한 8도 허니와인 - 온도 변화에 민감한 꿀의 향과 풍미를 보호하기 위해 저온에서 천천히 숙성해 잡미를 줄이고 깊은 풍미를 살렸으며, 아카시아꿀의 섬세한 꽃향과 야생화꿀의 풍부한 들꽃향, 밤꿀의 은은함이 조화를 이룸