무공해 천연식품 재래식 밀 간장!

한식 · 양식 · 일식 · 중식 모두 사용

요즘은어딜가나웰빙,"웰빙족,"웰빙다이어트,"웰빙상품"등건강에관련된말을자주듣는다. 그만큼우리관심거리중건강이차지하는비중이매우커진것을알수있다.

경기도김포에거주하는최선자씨(69세)는지난2003년웰빙시대의기초식품이라고할수있는밀간장제조법으로특허를받았으며, 올해에는밀고추장제조법으로또한번의특허를받아지난「2005 여성특허기술대전」에서동상의영광을차지한바있다.

최씨는"일본간장에비해우리의전통간장이훨씬우수함에도불구하고한식에만국한되어사용되기때문에한식, 중식, 양식등에두루쓰일수있는밀간장을발명하게됐다."고발명동기를밝혔다.

또한"밀간장은기초식품인간장·잡곡으로만드는재래식으로만들며,옛날재래식콩간장은많이짠반면, 본식품은재래식진간장으로짜지도않고맛이좋다. 기계로만드는양조간장과우리재래식간장을용도에따라사용할필요가없어본식품한가지를가지고두가지용도로사용할수있다. 음식은한식·양식·일식·중식모두적용하여사용할수있다. 그리고양주처럼오래두면윤이나고더욱맛이좋은것이특징이다."라며자신이발명한제품을소개하였다.

본기술을적용한간장사업을할경우, 첫째기존의콩간장(재래식)보다재료비가적게들어저가의간장을보급할수있고, 둘째밀과콩을사용했기때문에칼슘과단백질이풍부하며, 셋째노인인력을활용할수있으므로인건비절감이가능할것으로예상된다.

현재최선자씨는밀간장사업을함께동업하거나투자할사람을찾고있으며, 특허권을양도할생각도있다고밝혔다.

최선자씨 연락처 : 019-398-8014