

경상북도

Yeongju



영주사과

영주는 풍부한 일조량과 깨끗한 공기, 오염되지 않은 맑은 물 덕택에 맛과 향이 뛰어나며 성숙기 일교차가 커서 사과의 당도가 높습니다.



| 상표명 |
영주사과

| 권리자 |
사단법인 영주사과협회

| 등록번호 |
제 45호

| 상품분류 |
제 31류 사과(신선한 것)

연락처
사단법인 영주사과협회
054-636-3209



경상북도 영주

01

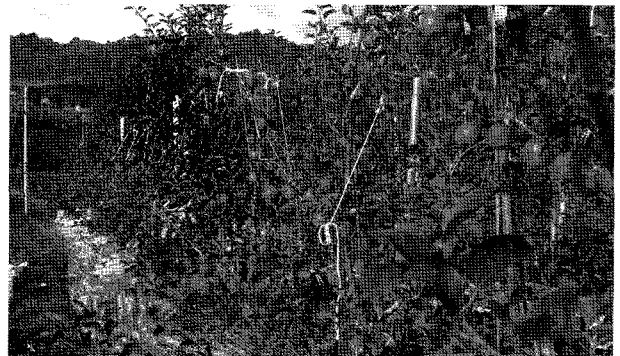
• 전국 최초의 특산물 사과 웰빙인증 획득

웰빙인증제도는 상품의 기능성과 안전성, 건강성과 환경성 및 소비자의 감성을 고려하여 우수한 상품을 발굴, 객관적인 시험 평가를 통해 제3자가 인증하는 제도로서 상품 자체에 대한 평가와 상품을 생산하는 기업의 시스템을 평가하여 수여하는 제도로 영주사과는 전국 최초로 한국농림협회인증원으로부터 '웰빙인증'을 획득해 2007년 7월 27일부터 2008년 7월 26일까지 1년간 독점적으로 웰빙인증 마크를 사용하였습니다.

02

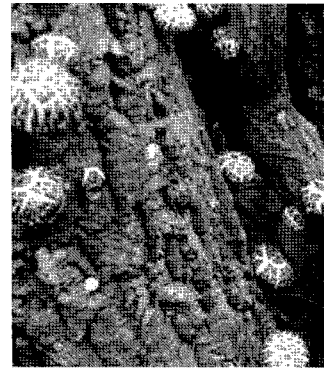
• 특성

영주사과는 전국 제1의 사과 주산지로서 백두대간의 주맥인 태백산맥과 소백산맥이 분기하는 지역의 소백산 남쪽에 있는 산지 과원에서 생산되어 풍부한 일조량과 깨끗한 공기, 오염되지 않은 맑은 물 덕택에 맛과 향이 뛰어나며 성숙기 일교차가 커서 사과의 당도가 높습니다. 특히, 쓰가루는 어느 지역 사과보다도 품질의 우수성이 입증되어 농산물 도매시장에서 인기를 누리는 품종입니다.



전라남도

Janghung



장흥 표고버섯

표고버섯은 수천 년 전부터
중국이나 일본 및 우리나라에서
귀한 최고급의 식품으로
임금님께도 진상되었던 명품
건강식품입니다.



| 상표명 |
장흥표고버섯

| 권리자 |
영농조합법인 정남진장흥 표고버섯연합회

| 등록번호 |
제 1호

| 상품분류 |
제 29류 냉동 표고버섯, 건조된 표고버섯
제 31류 표고버섯

연락처
영농조합법인 정남진장흥 표고버섯연합회
061-864-8010

01 • 지리적 환경

우리나라 최남단 정남진 해안가에 있는 장흥군은 지역적 특성인 아열대 지중해성의 온난한 기후 때문에 토양 자체에 유황 칼슘과 게르마늄을 포함하고 있습니다. 표고버섯 재배지는 천관산과 부용산, 억불산 등의 산으로 둘러싸인 천혜의 자연조건과 1급수인 탐진강지류의 깨끗한 물 그리고 편백숲으로 이루어진 청정 무공해 지역입니다.

02 • 특성

장흥 표고버섯은 청정의 자연에서 생성되는 충분한 수분과 아열대 지중해성 온난한 기후 속에서 옛날 전통 방식 그대로 100% 노지 재배한 표고버섯으로 그 특유의 깊고 은은한 향이 좋고 육질이 두꺼우며 그 맛이 아주 뛰어난 고품질 표고버섯입니다.