



2025 우리 술 안에서

알아보
酒
충청의 술



| 대전·세종·충남·충북 |



대전지방국세청
NTS Daejeon Regional Office

알아보

2025 우리 술 안내서



충청의 술

| 대전·세종·충남·충북 |

Contents

•	발간사	005
•	주류 무형문화유산·명인 현황	006
•	술의 역사·제조방법	007
1	대전 · 세종	017
2	충남	037
3	충북	095
•	색인	156

2025 우리 술 안내서

알아보
●
●
●
충청
충의술

| 대전·세종·충남·충북 |

“알아보酒, 충청의술”을 펴내며...

주류산업은 단순한 생산과 소비를 넘어, 오랜 역사 속에서 지역의 문화와 전통을 담아냄은 물론, 때로는 사회적 소통과 화합의 매개체로 역할을 해왔습니다.

이런 가운데 국내 주류 산업규모가 성장을 거듭하여 현재 10조원 규모를 넘어서고 있습니다. 하지만 인프라가 두터운 대기업 주도의 시장으로 형성되다 보니 전통주 등 영세주류업체가 많은 어려움을 겪고 있는 실정입니다.

특히, 충청지역은 우리나라 전통주 사업자의 28%를 점유하고 있어 그 어려움이 더욱 크며, 최근 현장소통 및 설문조사 결과에서도 유통망 확보와 제품 홍보에 큰 어려움을 겪고 있는 것으로 나타나고 있습니다.

이에 지역 주류산업을 지원하고자 하는 취지에서 충청지역의 131개 제조장과 이곳에서 생산되는 주요 술의 종류, 특징 등을 담아서 「알아보酒, 충청의술」이라는 책자를 발간하게 되었습니다.

「알아보酒, 충청의술」을 통해 많은 분들이 충청이 빚어낸 우리 술을 알게 되고, 더욱 관심을 갖는 계기가 되길 희망합니다.

앞으로도 국민 건강을 최우선으로 생각하며, 어려운 상황에 있는 지역 주류산업의 건전한 발전을 위해 유관기관 등과 긴밀하게 소통·협력하며 지원해 나가겠습니다.

2025. 2.

대전지방국세청장



충청지역 주류 무형문화유산 및 식품명인 현황

국가 무형유산



면천두견주(제86-2호)

주 종: 약주 원재료: 진달래꽃, 참쌀
지정일: '86. 11. 1. 소재지: 충남 당진

지방 무형유산



한산소곡주(제3호)

주 종: 약주 원재료: 쌀, 메주콩
지정일: '79. 7. 3. 소재지: 충남 서천



계룡백일주(제7호)

주 종: 약주 원재료: 쌀, 오미자
지정일: '89. 12. 29. 소재지: 충남 공주



아산 연엽주(제11호)

주 종: 약주 원재료: 쌀, 연꽃
지정일: '90. 12. 31. 소재지: 충남 아산



충주 청명주(제2호)

주 종: 약주 원재료: 쌀, 밀
지정일: '93. 6. 4. 소재지: 충북 충주



보은 승로주(제3호)

주 종: 일반증류주 원재료: 쌀, 관술
지정일: '94. 1. 7. 소재지: 충북 보은



청주 신선주(제4호)

주 종: 약주 원재료: 밀, 감국화
지정일: '94. 1. 7. 소재지: 충북 청주



금산인삼백주(제19호)

주 종: 일반증류주 원재료: 밀, 인삼
지정일: '96. 2. 27. 소재지: 충남 금산



송순주(제9호)

주 종: 약주 원재료: 쌀, 송순
지정일: '00. 2. 18. 소재지: 대전 대덕



청양구기자주(제30호)

주 종: 약주 원재료: 쌀, 구기자
지정일: '00. 9. 20. 소재지: 충남 청양



국화주(제9-2호)

주 종: 약주 원재료: 쌀, 국화
지정일: '16. 2. 12. 소재지: 대전 대덕

식품명인

김창수 금산인삼주(제2호)

지정일: '94. 8. 6.
소재지: 충남 금산

임영순 구기자주(제11호)

지정일: '96. 4. 4.
소재지: 충남 청양

남상란 가야곡왕주(제13호)

지정일: '97. 12. 15.
소재지: 충남 논산

우희열 한산소곡주(제19호)

지정일: '99. 12. 8.
소재지: 충남 서천

이성우 계룡백일주(제4-가호)

지정일: '10. 1. 4.
소재지: 충남 공주

김용세 연일주(제79호)

지정일: '18. 11. 30.
소재지: 충남 당진

박준미 청주신선주(제88호)

지정일: '20. 12. 14.
소재지: 충북 청주

1. 술의 기원

술은 알코올 함량 1도 이상의 음료로 과일주나 곡물주, 근대의 증류주와 같은 '주정 음료'를 말한다. 인류가 최초로 맛본 술은 사냥과 채집으로 생활하던 구석기 시대로 거슬러 올라간다. 술의 기원은 원숭이가 나무 구멍이나 바위틈에 저장 하거나 버린 과실이 천연 효모를 통해 자연 발효된 것을 인간이 우연히 맛보고 따라 만든 원숭이 술(猿酒)이라고 알려져 있다.

술의 어원

술이 발효할 때 이산화탄소가 기포로 배출되는 모습을 본 옛 사람들은 '술이 끓는다'라고 표현했다. 우리나라는 술의 어원을 '물 속에 있는 불'이란 의미를 지닌 '수불'이라고 본다. 수불 → 수울 → 술로 변했다고 전해지며, 서양에서도 술을 빛는 효모 이스트(Yeast)의 어원이 '끓는다'란 뜻을 지닌 라틴어 '기스트(gyst)'이다.

신화 속 술

우리나라의 단군신화에서는 단군이 백성에게 농사짓는 법을 가르치고, 가을에 햅곡식이 나오면 술과 떡을 만들어 제사를 지냈다고 전한다. 또 서양의 그리스 신화에는 디오니소스, 로마 신화에는 포도주를 관장한 박카스가 술의 신(酒神)으로 등장한다. 한편 인도 신화에서는 소마신이 빛은 감로주를 마시면 고뇌를 잊고 장수할 수 있으며 죽은 사람도 부활시킨다고 믿었다.



2. 술과 함께한 오천년 역사

삼한시대

곡주가 발달했으며, 술은 단순한 음료이기 이전에 제주(祭酒)이자 약(藥)으로 백성들과 함께했다. <위지(魏志)> 동이전에는 영고(迎鼓), 동맹(東盟), 무천(舞天)의 제천의식 때에 춤추고 노래하며 술을 마시고 즐겼다고 전한다.

삼국시대~통일신라

삼국시대에는 곡물과 누룩을 이용해 술을 빚었고 통일신라에 이르는 동안 술의 종류가 다채로워져 그 명성이 중국에까지 퍼졌다. 송나라의 <태평어람>에는 고구려 여인이 빚은 ‘곡아주’가 강소성 일대에서 명주로 알려져 있었다는 기록이 전한다.

고려시대

양조업은 인력과 재력이 집중되었던 사원을 중심으로 발달했다. 원나라에서 증류주가 유입되어 술 제조 기술이 발달하고 오늘날과 같은 한국의 술 문화 형성에 크게 이바지했다. 황금주(黃金酒), 백자주(栢子酒), 송주(松酒) 등 술의 재료와 특성을 나타내는 술이 나타나기 시작했다.

조선시대

술의 고급화로 멍쌀보다 찰쌀로 빚은 술이 많아졌으며, 발효 기술도 단(單) 담금에서 중양법(重釀法)으로 바뀌었다. 상류층을 중심으로 백로주, 삼해주, 이화주, 춘주, 국화주 등이 명주로서 사랑받았다. 조선 후기에는 각 지방과 집안에서 빚은 명주들이 전통주의 전성기를 이끌었다.

*<동의보감>의 ‘잡병편’: 술, 죽 등 질병 치료와 예방에 필요한 음식물이 구체적으로 수록되어 있어 향약을 가미한 재제주와 혼양주, 약용약주가 개발되었음을 알 수 있다.

대한제국~일제강점기

1909년 2월 최초의 「주세법」이 제정되고 면허제와 주세제도가 도입되었다. 일제가 경제수탈 정책으로 주세를 올리고 제한적인 면허제를 실시하여 수백 종에 달하던 한국의 전통주가 말살되고 집안의 비법으로 전해온 가양주의 제조도 불가능해졌다. 1916년에는 밀주 제조 단속을 더욱 강화하고 모든 주류를 약주, 탁주, 소주로 획일화·규격화하여 규모의 대형화가 이루어지는 한편, 일본식 주류가 나타나기도 했다.

1950~1970년대

해방 후에도 일제강점기 주세 행정의 틀이 유지되어 전통주가 설자리를 찾기 못했다. 또 1965년 ‘양곡관리법’이 제정되어 쌀로 만드는 증류소주의 제조 및 판매가 금지되었다. 이 시기에는 양곡 사용 금지로 증류식 소주는 감소한 반면 고구마를 주정 원료로 전용한 희석식 소주가 증가하였다. 1970년대에는 경제 발전과 더불어 주류 소비가 증가하였고 맥주는 특별한 날에 먹는 술로 인식되기 시작하였다.

1980~1990년대

1980년대 도시화와 소득 증대로 맥주와 양주 소비가 늘기 시작했으나 여전히 대중주는 탁주와 소주였다. 1982년에는 사라진 전통주의 복원 발굴 및 무형 문화재 지정을 추진했지만, 1995년 12월까지 가양주 금지 정책이 지속돼 구전과 경험에 의존해 힘들게 명맥을 이었다. 1990년대에는 소주와 맥주가 대중주로 자리잡기 시작하면서 탁주는 줄어들었고 주류 수입 개방과 더불어 위스키 소비가 증가했다.

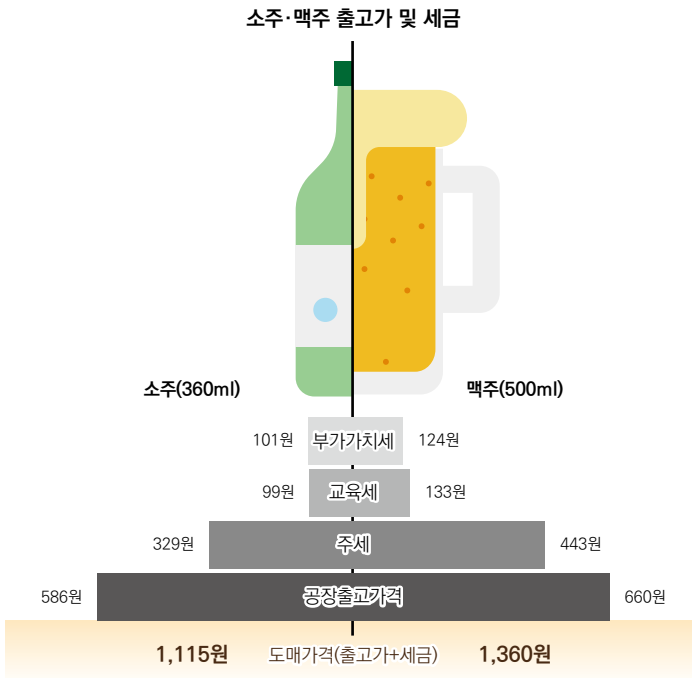
2000년대~현재

세계화 시대를 맞아 WTO 제4차 다자간 무역 협상 및 FTA를 통해 주류의 수입이 늘어났으며, 웰빙 시대에 맞춰 건강하게 즐길 수 있는 술에 대한 선호가 증가하고 있다. 이런 흐름에 맞춰 다양한 제품이 출시되고 있으며, 우리 술의 우수성을 앞세워 전 세계로 수출하고 있다.

3. 술 그리고 세금

술에 대한 세금, 주세

술은 사회적 비용과 그 영향이 크기 때문에 담배와 마약처럼 세계 각국이 면허제도(전매제도)를 두고 업무를 담당하는 기관을 두어 제조 및 유통을 엄격하게 관리하고 있다. 우리나라도 국세청이 ① 주세의 부과·징수, ② 주류의 제조·판매 면허관리, ③ 주류의 유통관리 업무를 담당하고 있다.



주세는 주류를 제조장에서 출고하는 제조자나 외국산 술을 수입하는 인수인에게 그 수량 또는 가격을 과세표준으로 하여 부과하는 소비세이다. 2023년 주세 징수액은 3조 5,686억 원으로, 전체 국세에서 주세가 차지한 비중은 0.96%였다.

주세와 교육세 그리고 부가가치세

우리나라 주세는 술에 직접 부과되는 주세, 주세에 부가되는 교육세, 그리고 부가가치세로 구성된다. 교육세는 맥주와 주세 세율이 70%를 초과하는 술에 대해서는 주세의 30%, 세율이 70% 이하인 술에 대해서는 주세의 10%를 부과하며, 부가가치세는 주세 과세표준에 주세와 교육세를 더한 금액의 10%이다.

종량세와 종가세

종량세는 공장 출고 시 술의 양(1kl)을 기준으로 세금을 부과하며, 그 대상은 주정에서 2020년 1월부터 맥주와 탁주(막걸리)로 확대되었다. 종가세란, 공장 출고 시의 가격에 일정한 세율(30~72%)을 곱해 부과하는 세금을 말한다.

「주세법」상 술의 종류

우리나라 「주세법」상 술은 주정, 발효주, 증류주, 기타주류로 나뉜다. ① 주정은 전분 또는 당분을 발효시킨 물질을 85도 이상으로 증류한 것으로 소주의 원료가 된다. ② 발효주는 곡물이나 과실을 발효해 만든 술로 탁주, 약주, 청주, 맥주, 과실주 등을 말한다. ③ 증류주는 발효주를 증류해 만든 술로 전통 소주와 곡물주를 증류한 위스키, 과일주를 증류한 브랜디, 알코올에 향과 색소를 첨가한 리큐르 등을 말하며, ④ 이에 속하지 않는 모든 술을 기타주류로 구분한다.

〈 주류의 종류와 세율 〉

대분류	세분류	세율	주종별 특징
주정	주 정	57원(ℓ)	• 녹말 함유 원료를 발효시켜 알콜 85도 이상으로 증류한 것
발효주류	탁 주	44. ⁴ 원(ℓ)	• 녹말 함유 원료를 발효시켜 만든 술
	약 주	30%	• 탁주를 맑게 여과한 술
	청 주	30%	• 쌀을 발효시켜 맑게 여과한 술
	과실주	30%	• 과실을 발효시켜 맑게 여과한 술
	맥 주	885. ⁷ 원(ℓ)	• 발아 맥류를 발효시켜 맑게 여과한 술
증류주류	소 주	72%	• 녹말 함유 원료를 발효시켜 증류한 술
	위스키	72%	• 발아 곡류를 발효·증류하여 나무통에 저장한 술
	브랜디	72%	• 과실주를 증류하여 나무통에 저장한 술
	일반증류주	72%	• 전분·당분 등의 원료를 발효시킨 후 증류·여과한 술
	리큐르	72%	• 증류주 중 불휘발분*이 2도 이상인 술 *술을 끓이는 경우에도 증발되지 않고 남아 있는 성분(당분, 아미노산 등)

우리나라 「주세법」 변천사

옛 문헌에서 술에 대한 세금을 받았다는 기록을 찾아보기는 어렵다. 일본이나 중국과 달리 관의 주도로 술을 전매한 사례가 없었기 때문이다. 우리나라 주세는 1909년 일제강점기 조선총독부가 재정을 마련하기 위해 시작됐으며, 1949년 10월 21일 우리 손으로 만든 「주세법」이 법률 제60호로 제정되었다. 이후 「주세법」은 주류산업 발전과 국가 재정의 균형을 추구하며 발전했다.

2025년 1월	전통주 주세 감감 확대: 전통주로서 탁주, 약주 등의 주류 중 일정 반출 수량 이하의 것에 대한 세율을 각 주류의 종류별 세율의 100분의 50의 범위에서 대통령령으로 정하는 바에 따라 감감할 수 있도록 하였다.
2021년 1월	주류 행정 관련 규정 분리: 기존 주세법에서 분리하여 「주류 면허 등에 관한 법률」을 제정하여 주류면허 등에 관한 기본적 사항과 주류의 제조 및 판매, 주세의 보전, 주류의 검정 및 검사와 승인, 처벌에 관한 사항 등을 규정함으로써 주류 행정 관련 사항에 대한 국민의 이해도를 제고하고 납세자의 편의를 증진하였다.
2020년 1월	종량세 제도입: 맥주와 탁주(막걸리)에 대한 주세가 '종가세'에서 '종량세'로 52년 만에 바뀌었다. 주류의 가격이 다르더라도 술 종류와 출고량만 같다면 같은 수준의 세금이 부과된다는 의미이다.
1991년 1월	주종 분류 단순화: 이전에는 제조 원료·첨가물·제조 방법 등을 기준으로 분류하던 것을 최종 제품의 성상을 기준으로 분류하도록 하여 18종류에서 11종류로 단순화하였다.
1984년 7월	맥주 수입 개방: 86아시안게임, 88올림픽 등 국제 행사를 앞두고 주류 수입 개방이 진행되었다. 1980년대 중반부터 1990년대 초반에 대부분의 주류 수입을 개방하였다.
1972년 1월	'종가세' 확대(주정 제외): 우리나라 「주세법」은 이후 줄곧 종가세(從價稅) 원칙을 유지하고 있다.
1968년 1월	'종가세'로 전환: 탁주, 약주와 주정은 '종량세' 유지
1949년 10월	「주세법」(법률 제60호) 공포: 주류의 범위를 '주정과 알코올분 1도 이상의 음료'로 정의하고 주류의 종류를 양조주, 증류주, 재제주로 구분하였다. 주세의 납세 의무자는 주류를 제조하여 출고하는 자와 보세지역으로부터 인취(수입)하는 자로 하였다.
1947년 11월	「음료세령」 공포: 과도정부 법령 제154호로 주세령과 청량음료세령을 통합하여 '음료세령'을 공포·시행하였다.
1945년 11월	미군령 포고 제21호: 일제 강점기에 제정한 주세령이 광복 이후에도 효력을 유지·답습하였다.
1916년 7월	조선총독부는 「주세법」을 개정하여 공포하였다. 주세령에서 말하는 조선주는 조선 재래의 방법으로 제조한 탁주, 약주 및 소주를 말한다.
1909년 2월	「주세법」 제정: 「주세법」 제2조에 따라 주류는 양성주, 증류주, 혼성주 3종, 10품목으로 분류하였다.

나. 주류 제조 방법(탁주·소주·맥주)

탁주(막걸리)

주원료: 쌀, 누룩(입국), 효모, 물

• 누룩

밀(곡물)을 갈아 물로 반죽하여 일정한 모양을 만든 후 곰팡이를 자연 번식시킨 것으로 전통의 방법으로 만드는 발효제

• 입국

쌀이나 밀가루를 찐 뒤에 특정 곰팡이(백국균)를 접종하여 배양한 발효제로 현재 막걸리공장에서 주로 사용하고 있음

제조방법



쌀을 고두밥으로 찐 후 식힌 후 효모, 물과 함께 누룩(입국)을 항아리에 담는다.



항아리 온도를 25~28°C 전후로 유지한다.



항아리에 담은 후 4~6일 정도면 발효가 끝난다.



발효가 끝나면 체로 술지게미를 걸러내고 물을 첨가하여 알코올 도수를 6~8%로 맞춰 막걸리를 완성한다.

소주

증류식



희석식



곡주나 고구마주 따위를 끓여서 얻는 증류식 술,
무색 투명하고 알콜 성분이 많음

연속식증류기로 증류한 주정에 물, 감미료 등을
넣어서 묽게 희석한 술

| 알코올 도수

알코올 농도가 40도 내외이나 희석식소주와 같이 저도주 추세*
*화요(41도)~이강주(19도)등 다양

| 알코올 도수

20도 내외에서 최근 15도까지 알코올 도수가 내려가는 추세*
*웰빙 트렌드와 젊은층의 저도주 선호

| 제조업체(제품명)

하이트진로(일품진로), 롯데(여울), 금복주(제왕), 문배주양조원
(문배주), 양반안동소주(안동소주), 화요(화요), 전주이강주(이강주),
감홍로(감홍로) 등

| 제조업체(제품명)

하이트진로(참이슬), 롯데(처음처럼), 금복주(깨끗한 아침 참), 대선
주조(시원), 무학(좋은데이), 보해양조(임새주), 한라산(한라산) 등

맥주

맥주의 제조과정

담금 공정	전발효 공정	후발효·여과 공정	병입 및 출하
맥아즙을 만드는 공정. 분쇄한 맥아에 물을 붓고 적절한 온도에 두면 맥아 속 전분이 당으로 바뀜. 여기에 홉(hop)을 넣고 끓임	효모가 맥즙을 활용하여 알코올 및 탄산가스를 생성하는 공정	맥주를 맑게 하고 탄산가스를 포화시켜서 특유의 맛과 향을 내게 하는 숙성과정 후 침전물을 제거하는 여과과정을 거침	산소를 통제한 상태로 병이나 캔, 생맥주통에 넣어 제품을 출하

맥주의 원재료



맥아		보리를 싹 틔워 맥아효소인 아밀라아제를 생성시킨 것, 엿기름이라고도 하며 단백질 및 아미노산 함유로 효모의 영양원
홉		맥주의 쌉쌀한 맛, 맛 특유의 호프 향미, 미생물 안정성 부여
효모		당분을 알코올과 탄산가스로 변화 맛과 향에 영향을 주는 발효 물질 생성
물		맥주의 90% 이상을 차지하며 마시는 물은 맥주 발효 및 효모의 성장에 필요한 미네랄 함유

발효법에 따른 분류

에일 맥주

오랜 전통을 가진 에일 맥주

상면(上面)발효 효모

비교적 상온에 가까운 온도에서 발효시킬 때 떠오르는 효모 사용

쓴맛이 강하고 탄산이 적음



세계맥주시장의 80%이상을 차지

하면(下面)발효 효모

10도 정도의 저온에서 발효를 하며, 발효 후 하단에 가라앉는 효모를 사용

깔끔하고 시원한 청량감이 특징

라거 맥주



2025 우리 술 안내서

알아보[●]酒

| 대전·세종·충남·충북 |

충청의 술



1

대전 · 세종

DAEJEON · SEJONG



농업회사법인 주식회사 공사사양조

대표자

김지훈

연락처

044-905-0440

이메일

044yangjo@naver.com

개업일

23. 7. 27.

소재지

세종 조치원읍 새내4길 3,
101호

홈페이지

044yangjo.com



삭, 삭 블랙 50(30%, 50%)

용 량 50ml, 370ml

주 종 일반증류주

원재료 쌀조청, 배

특 징

100% 세종쌀을 사용하며 국내 최초 조청을 발효한 증류식소주로 부드럽고
산뜻한 풍미를 자랑함

구죽주조장

대표자	연락처	이메일
김희옥, 박영욱	044-868-9006	gujeug2017@naver.com
개업일	소재지	홈페이지
18. 2. 1.	세종 부강면 부강행산로 66	gujeuk.com



월하이도(12%)

용 량 750ml 주 종 탁주

원재료 정제수, 쌀, 국, 효모

특 징 세종시의 쌀과 물, 누룩만을 사용하여 빚어낸 프리미엄 막걸리로 저온숙성을 거쳐 풍부한 과실향과 꾸덕한 바디감을 가진 막걸리



궁(6%)

용 량 750ml, 1200ml, 1700ml 주 종 탁주

원재료 정제수, 밀, 쌀, 팽화미, 국, 효모, 아스파탐, 사카린나트륨

특 징 밀과 쌀을 구죽주조장만의 비율로 블렌딩하여 빚는 전통방식의 탁주로 1947년부터 대를 이어 빚어오고 있는 막걸리



하얀술(6%)

용 량 750ml 주 종 탁주

원재료 쌀, 팽화미, 국, 효모, 아스파탐, 사카린나트륨

특 징 세종시의 쌀을 활용하여 빚는 막걸리로 가벼운 바디감과 질감이 특징으로 술이 아니라 우유나 밀크 음료수 같다는 평을 듣고 있는 막걸리

농업회사법인 주식회사 기우리다

대표자

김인애

연락처

010-8401-0919

이메일

ceo@korean-soo.com

개업일

24. 3. 21.

소재지

세종 시청대로 209, 407호



탁(13%)

용 량 360ml

주 종 탁주

원재료 쌀, 누룩, 정제수, 복숭아

특 징

지역특산물을 원료로 전통방식 그대로 수제로 빚어 숨쉬는 용기에 97일 이상 발효숙성시킨 無감미료, 無첨가물의 HIGH END 프리미엄 수제탁주



활(40%)

용 량 375ml

주 종 일반증류주

원재료 쌀, 누룩, 정제수, 복숭아

특 징

전통방식 그대로 빚은 발효주를 전통용기 소주고리를 사용하여 한방울 한방울 정성을 담아 증류한 순수 증류주



활(50%)

용 량 375ml

주 종 일반증류주

원재료 쌀, 누룩, 정제수, 복숭아, 배, 지초

특 징

지역특산물을 원료로 정성을 기울여 빚은 발효주를 전통용기 소주고리에 한방울씩 내려받은 증류주에 지초를 넣어 숙성하여 목 넘김이 부드러운 증류주

농업회사법인 노산춘주식회사

대표자	연락처	이메일
이상영	010-8800-7161	manonn@naver.com
개업일	소재지	
22. 9. 1.	대전 동구 홍도로46번길 20	



노산춘화주 35도(35%)

용 량 375ml 주 종 일반증류주

원재료 쌀, 밀 누룩

특 징 고문헌에 등재된 노산춘 주기법으로 빚은 약주를 동증류기로 증류하여 전용
옹기에 숙성하는 방식으로 제조



노산춘화주 45도(45%)

용 량 200ml, 375ml 주 종 일반증류주

원재료 쌀, 밀 누룩

특 징 지역 농산물 쌀과 유성 백세밀로 빚어 동증류기로 증류한 상압방식 화주로
컴팩트한 용량으로 구성, 스트레이트나 온더락으로 시음 시 곡물의 구수함과
밀 누룩의 풍부한 향의 밸런스가 우수함
조선시대부터로부터 내려오는 대전 유성구 전민동에 신창노씨 문중주를
복원하여 만든 증류식소주인 화주

뉴뱅

대표자	연락처	이메일
전하루	0502-1940-3349	newvinkr@gmail.com
개업일	소재지	
23. 2. 24.	대전 대덕구 중리북로31번길 57	

NEWVIN



한발고은주(18%)

용 량 750ml 주 종 약주

원재료 정제수, 쌀가루, 찹쌀, 멥쌀, 누룩, 정제효소제

전통적인 방식으로 제조하여 누룩에서 나오는 풍미와 단맛, 산미, 바디감이
특 징 골고루 밸런스가 잡혀있는 약주로 입에 머금고 목에 넘긴 후에도 느껴지는 깊은
알코올과 긴 여운이 있음



라이스사이드(7%)

용 량 500ml 주 종 탁주

원재료 정제수, 삼광미, 포도당, 사과, 효모, 효소

쌀 특유의 당도와 사과의 산미가 적절하게 어우러져 식전주로 마시기 좋은
특 징 라이스 와인



라이스그레이프(7%)

용 량 500ml 주 종 탁주

원재료 정제수, 삼광미, 포도당, 포도, 효모, 효소

캠벨 포도 특유의 향이 기분 좋게 나며 가벼운 알코올 도수로 로제와인 같은
특 징 느낌을 주는 라이스 와인

대전부르스주조 농업회사법인 유한회사

대표자	연락처	이메일
김나영	042-335-6310	djbs3356310@naver.com
개업일	소재지	홈페이지
20. 11. 11.	대전 서구 길마루길 85	djbs2020.com



생막걸리 대전부르스(6%)

용 량 750ml 주 종 탁주

원재료 쌀, 밀, 입국

특 징 우리쌀 80%, 밀 20%, 누룩 등의 주원료로 고두밥을 지어 빻은 생막걸리로 지역적 특성과 현대적인 감각이 조화되어 전통주 애호가뿐만 아니라 젊은 층에게도 큰 인기제품



93 황금곳간 생막걸리(7%)

용 량 930ml 주 종 탁주

원재료 찹쌀, 쌀가루, 입국, 누룩

특 징 고품질의 옥토진미 찹쌀과 저온 장기숙성 발효기법을 사용하여 만든 프리미엄 찹쌀 생막걸리로 고급스러운 맛과 찹쌀의 깊은 풍미를 동시에 느낄 수 있음



산소증류주 O₂ 황금곳간(25.3%)

용 량 375ml 주 종 일반증류주

원재료 쌀, 입국

특 징 100% 우리 지역 옥토진미와 누룩으로 빻어 세 번 증류한 후 산소를 용해시킨 점이 큰 특징인 지역특산주로 알코올의 자극적인 느낌이 적고 바디감이 부드러우며 뒤끝이 깔끔한 프리미엄 증류주

농업회사법인 (주)대전주조

대표자	연락처	이메일
유기태	042-272-2266	djujo@naver.com
개업일	소재지	
17. 11. 14.	대전 중구 대전천서로 77	



원생막걸리(6%)

용 량 750ml, 1200ml, 1700ml 주 종 탁주

원재료 소맥분, 백미, 물엿 등

특 징 밀가루와 국내산 쌀을 혼합하여 제조하였으며 구수하면서도 청량감이 살아있고
목 넘김이 부드럽고 달달한 대전의 유명한 전통막걸리

동네방네 비래동 양조장

대표자	연락처	이메일
위육량	010-6405-1275	san1002014@naver.com
개업일	소재지	
17. 3. 14.	대전 대덕구 우암동로7번길 13	



보문산막걸리(6%)

용 량 750ml

주 종 탁주

원재료 국내산 쌀(100%)

특 징

순수 국내산 쌀로만 빚은 탁주로 달달한 플레인 요거트를 마시는 듯한 상큼한 맛이 남

동일주조장

대표자

정현희

연락처

042-274-3051

이메일

sechemac@gmail.com

개업일

08. 7. 3.

소재지

대전 동구 세천로 8



세천막걸리(6%)

용 량 750ml

주 종 탁주

원재료 쌀

특 징 이양주로 깔끔하고 달지 않은 깊은 맛을 내는 전통막걸리

농업회사법인 주식회사 백경증류소

대표자

연락처

이메일

정창윤

010-4849-5923

jcysunshine@naver.com

개업일

소재지

홈페이지

23. 6. 15.

세종 장군면 평기길 151

bk-distillery.com



백경53(53%)

용 량 250ml

주 종 증류식소주

원재료 쌀, 누룩

특 징

자가 누룩으로 만든 삼양주를 증류시켜 만든 증류식소주로 높은 도수에도 불구하고 타격감이 적으며, 달콤하고 부드러운 목 넘김을 제공



백경15(15%)

용 량 750ml

주 종 약주

원재료 쌀, 누룩

특 징

자가누룩으로 만든 밀누룩 오양주로 폭익은 배와 사과, 복숭아의 과일 향과 구수한 쌀, 누룩 향이 잘 어우러짐



백경13 화이트(13%)

용 량 375ml

주 종 탁주

원재료 쌀, 누룩

특 징

상큼한 배와 살구의 풍부한 과실향이 입안을 가득 채우며, 그 뒤를 이어 산뜻한 산미가 청량감을 선사하며 마지막에는 허브의 섬세한 피니쉬가 은은한 여운을 남김

농업회사법인 주식회사 사일로

대표자	연락처	이메일
최종담, 김문민	010-8415-7476	silobrewery@gmail.com
개업일	소재지	홈페이지
22. 8. 1.	세종 조치원읍 충현1길 60	silobrewery.co.kr



사일로 막걸리(10%)

용 량 500ml 주 종 탁주

원재료 찹쌀, 멥쌀, 개량누룩, 효모

특 징 세종시에서 재배한 찹쌀, 멥쌀을 사용하여 만들며, 쌀 이외에 어떠한 감미료 첨가 없이도 자두와 복숭아 같은 핵과류의 산뜻함이 느껴지는 것이 특징으로 도수에 비해 알콜강이 적고 음용성 좋아 여러 음식과 페어링이 훌륭한 탁주임

석이원 주조

대표자

이상권

연락처

042-485-5520

이메일

deuksan@hanmail.net

개업일

12. 5. 22.

소재지

대전 동구 흥룡로71번길 27

홈페이지

seokiwon.com



석로주(순)(13%)

용 량 700ml

주 종 약주

원재료 멥쌀, 누룩, 석이버섯, 정제수

특 징 국내산 천연 석이버섯을 옹기에서 전통기법 그대로 세 번 빚은 석이버섯 약주



벚이랑(12%)

용 량 500ml

주 종 탁주

원재료 멥쌀, 누룩, 정제수

특 징 한밭골 최고품질 옥토미와 누룩으로 옹기에서 전통기법 그대로 세 번 빚은 생탁주

세종유천양조

대표자	연락처	이메일
노진규	044-862-1156	noj74@hanmail.net
개업일	소재지	
98. 12. 1.	세종 전통면 중노장길 114	



세종 복 생막걸리(7%)

용 량 750ml, 1200ml, 1700ml 주 종 탁주

원재료 쌀, 밀

특 징 전통방식으로 탄산감이 적고 은은한 단맛이 특징으로 부드럽게 즐길 수 있는 막걸리

송화양조장

대표자	연락처	이메일
이공희, 정재훈	042-719-7775	songhua202@naver.com
개업일	소재지	
19. 10. 1.	대전 대덕구 송촌북로4번길 35-8	



송화참쌀막걸리(7%)

용 량 750ml 주 종 탁주

원재료 찹쌀, 누룩

특 징 자두, 복숭아, 매실과 같은 상큼한 과일 향이 느껴지고 부드럽고 고소한 풍미가 특징이며, 탄산이 거의 없어 부드러운 목 넘김과 곡물의 고소함, 은은한 단맛이 조화



송화두견주(15%)

용 량 375ml 주 종 약주

원재료 찹쌀, 누룩, 진달래꽃

특 징 진달래꽃과 찹쌀, 전통 누룩을 사용해 정성껏 빚어진 술로 깔끔하고 섬세한 맛과 향을 자랑하며, 진달래꽃의 은은한 향기가 술에 고스란히 스며들어 부드럽고 깨끗한 목 넘김을 느낄 수 있는 술

술병커 주식회사 농업회사법인

대표자	연락처	이메일
최인호, 유기태	042-721-8001	rpn1585@naver.com
개업일	소재지	
22. 2. 15.	대전 동구 대전로 478	



홀 쌀소주(46%)

용 량 375ml 주 종 증류식소주

원재료 쌀

특 징 46%의 강력한 쌀소주로 숨쉬는 전통 웅기에서 숙성되어 부드러운 맛이 일품



짭 고구마소주(46%)

용 량 375ml 주 종 증류식소주

원재료 쌀, 고구마

특 징 일본의 사츠마 소주에서 영감을 받아 만든 고구마 소주로 웅기에서 숙성되어 고구마의 달콤함과 소주의 강렬함을 절묘하게 조화

농업회사법인 신탄진주조 주식회사

대표자

유형철

연락처

042-932-0432

이메일

nok7797@hanmail.net

개업일

13. 5. 23.

소재지

대전 대덕구 신탄진로738번길
128

홈페이지

stijujo.co.kr



하타(16%)

용 량 750ml

주 종 청주

원재료 국내산 쌀, 입국, 효모

특 징 진청 특허균주를 기술이전 받아 한국형 청주의 부활을 위하여 개발한 청주



단상지교(16%)

용 량 750ml

주 종 약주

원재료 국내산 참쌀, 멥쌀, 누룩

특 징 누룩 함량이 높고 인공감미료를 넣지 않은 프리미엄 약주(삼양주)



독수리막걸리(6%)

용 량 750ml

주 종 탁주

원재료 국내산 쌀, 입국, 효모

특 징 무감미료 삼양주로 자연스러운 단맛과 은은한 과일향이 특징
🏆 | 우리술품평회(24년 대상 수상)

주방장 양조장

대표자

김하진

연락처

0507-1342-4880

이메일

-

개업일

19. 11. 1.

소재지

대전 노은서로 76번길
75-15



쑥크레(10%)

용 량 375ml, 750ml

주 종 탁주

원재료 쌀, 누룩, 쑥

특 징

쑥이 스민 탁주, 주방장 양조장의 시그니처 제품, 쑥크레는 보드라운 쌀 질감과 은은하고 달콤한 쑥 향이 특징인 프리미엄 맥걸리로 재료의 향미와 특성을 존중하여 미식 영역에서 즐길 수 있는 제품이며, 제다과정을 통해 덩고 우려낸 쑥을 함유하고 있어 매력적인 여린쑥 '애엽'의 풍미를 느낄 수 있음
단맛, 산미, 바디감이 향기로운 밸런스를 이루며, 목 넘김 이후 피어오르는 쑥 향이 독보적인 제품임



대전지방국세청
NTS Daejeon Regional Office



2025 우리 술 안내서

알아보[●]酒

| 대전·세종·충남·충북 |

충청의 술

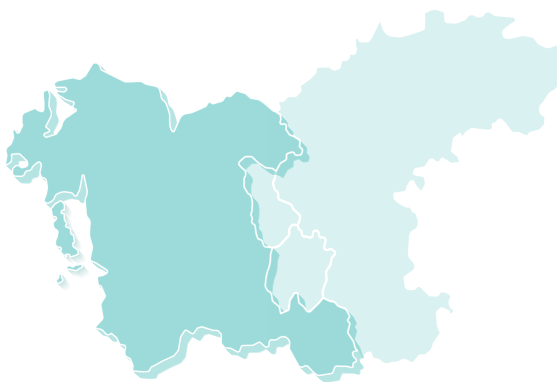


「

2

충 남

CHUNG NAM



」

객제 농업회사법인 주식회사

대표자	연락처	이메일
이상훈, 김태완	041-408-7024	hello@kegzei.com
개업일	소재지	홈페이지
24. 12. 18.	충북 부여군 부여읍 사비로 100번길 10	kegzei.com



감탄주(13%)

용 량 375ml 주 종 기타주류

원재료 쌀, 한라봉

특 징 잊혀진 전통주를 현대적인 방식으로 재탄생시켜 빛은 과하주로 한라봉을 첨가하여 풍부한 과실향과 산뜻한 끝맛을 느낄 수 있음

계룡백일주

대표자

이성우

연락처

010-6435-8511

이메일

01seong@daum.net

개업일

93. 4. 9.

소재지

충남 공주시 봉정길32

홈페이지

paegiljumall.com



계룡백일주(16%)

용 량 700ml

주 종 약주

원재료 찹쌀, 백미, 누룩, 술임, 국화꽃, 오미자, 정제수

특 징 계룡백일주는 조선 인조시대부터 궁중술의 제조비법을 하사받아 연안이씨 가문에서 15대째 대를 이어 내려온 명주로 약주는 병장보관하여 차갑게 마시면 부드러운 목 넘김과 풍성한 꽃향기, 술임의 시원함을 느낄 수 있음



계룡백일주(40%)

용 량 600ml×2병

주 종 리큐르

원재료 찹쌀, 백미, 누룩, 술임, 국화꽃, 오미자, 벌꿀, 정제수

특 징 100일간의 정성으로 완성되는 귀한 술로 까다로운 제조법 때문에 대량 생산이 불가능하여 제사상이나 귀한 날에 쓰이며, 진한 감칠맛과 은은한 향을 가지고 그 맛에 취해 자꾸 마시다 보면 신선이 된다하여 '신선주'라고도 불림

농업회사법인 공주반포주조(주)

대표자

박대순

연락처

041-857-7022

이메일

banpo7022@nate.com

개업일

13. 3. 1.

소재지

충남 공주시 반포면 공암제방길
2-9



계룡산 생막걸리(7%)

용 량 1000ml

주 종 탁주

원재료 팽화미

특 징

계룡산 암반수로 빚은 생막걸리로 쌀과 효모의 풍미가 느껴지고 목 넘김이 부드러움



계룡산 알밤술(7%)

용 량 1000ml

주 종 기타주류

원재료 밤, 쌀

특 징

계룡산 암반수에 알밤을 넣어 빚은 술로 밤 특유의 부드러움과 스위트함, 고소함이 입안 가득 퍼지는 것이 특징임



계룡산 쌀동동주(11%)

용 량 1000ml

주 종 약주

원재료 팽화미

특 징

쌀의 깊은 풍미와 부드러운 감칠맛이 어우러진 전통 약주로 은은한 향과 깔끔한 뒷맛이 특징임

구사일생 브루어리

대표자	연락처	이메일
이주호, 김진솔	041-414-9413	gusaisaengbrewery@naver.com
개업일	소재지	
24. 8. 1.	충남 천안시 동남구 먹거리9길 21-1, 2층	



구사일생 탁주(9.4%)

용 량 500ml 주 종 탁주

원재료 흥타령쌀, 찹쌀, 정제수, 누룩, 정제효소, 효모

특 징 천안 흥타령 쌀과 찹쌀로 빚은 너티하면서 달큰한 무감미로 이양주

농업회사법인 (주)금산인삼주

대표자

최언년

연락처

041-754-3313

이메일

ksinsamju1@hanmail.net

개업일

10. 4. 1.

소재지

충남 금산군 금성면 파초길 23

홈페이지

insamwine.com



금산인삼주(12.5%)

용 량 375ml

주 종 약주

원재료 쌀, 인삼, 누룩

특 징 김문기 가문에 대대로 전해져 내려오던 인삼주를 김창수 명인이 복원, 5년간 이상의 인삼을 분쇄하여 쌀과 누룩을 함께 저온발효시킨 전통주로 단맛보다는 산미가 느껴지고 가벼운 목 넘김과 입안에 남는 미세한 쓴맛이 음식을 당기게 함



금산인삼주 수삼(23%, 43%)

용 량 375ml

주 종 일반증류주

원재료 쌀, 인삼, 누룩

특 징 5년간 이상의 인삼을 분쇄하여 국산 쌀과, 인삼, 누룩 등을 저온발효하여 증류한 증류주



금설(35%)

용 량 375ml

주 종 일반증류주

원재료 쌀, 누룩

특 징 첫맛은 부드럽고 끝맛은 깔끔한 감압증류 방식을 사용, 감칠맛과 깨끗한 풍미가 있으며, 금가루가 흩날리는 외관으로 고급스러운 느낌이 특징

내국양조

대표자	연락처	이메일
이명자	041-742-3413	naekook12@naver.com
개업일	소재지	홈페이지
21. 11. 1.	충남 논산시 연무읍 마봉로 361	naekook.modoo.at



우렁이쌀청주(13%)

용 량 375ml 주 종 약주

원재료 쌀, 능이버섯

특 징 산미가 높은 반면 단맛이 적고 드라이하여 우리나라 약주 중 보기 드문 맛을 지니고 있으며, 은은한 버섯향이 입안을 매료시킴



바람(20%)

용 량 375ml 주 종 증류식소주

원재료 쌀, 정제수

특 징 윤동주 시인을 기리기 위해 만든 쌀증류주로 내국동주 '바람'은 윤동주 시인의 시 '하늘과 바람과 별과 시' 중 '바람'을 모티브로 제작, 3회 이상 증류하여 깔끔하고 고소한 향이 특징

논산탁주양조장

대표자

이동선

연락처

010-6773-0200

이메일

dslee426@daum.net

개업일

11. 7. 1.

소재지

충남 논산시 양촌면 매죽현로
1665번길 33



장군생맥걸리(6%)

용 량 1200ml

주 종 탁주

원재료 쌀

특 징

대둔산의 깨끗한 물과 국내산 쌀을 사용하며 쌀의 고소한 맛과 곱씹을수록 달콤한 맛이 나는 쌀맥걸리로 최적의 발효조건으로 장기 저온 숙성하여 부드러운 목 넘김과 청량감, 구수한 맛으로 국가지정 맥걸리부문 '술품질 인증'을 획득하였으며 풍미를 높이고 보안 색과 감칠맛을 구현함



논산딸기생맥걸리(6%)

용 량 750ml

주 종 탁주

원재료 쌀, 논산딸기

특 징

국가지정 술 품질인증 제품으로 서울, 부산 등 전국에서 인기가 있으며, 기본적인 쌀맥걸리에 논산의 특산물인 딸기를 가득 넣어 색다른 맛을 구현함



꽃감생맥걸리(6%)

용 량 750ml

주 종 탁주

원재료 쌀, 꽃감

특 징

청정한 자연환경을 자랑하는 논산 대표특산물 양촌 꽃감을 첨가하여 제작한 신제품으로 기존 맥걸리에 더해 개성있는 맥걸리의 풍미를 제공함

(주)당진면천주조

대표자	연락처	이메일
정희도	041-356-0377	mcrwine@naver.com
개업일	소재지	
10. 9. 1.	충남 당진시 면천면 동문1길 11-23	



면천생물막걸리(6%)

용 량 750ml

주 종 탁주

원재료 쌀(국내산)

특 징 저온 장기 발효·숙성하여 당일 생산한 신선한 막걸리로 천혜의 자연환경을 자랑하는 면천의 신선한 생물과 쌀로 빚어내 생막걸리 특유의 부드러운 탄산감과 깊은 풍미를 자랑함

주식회사 대치주조

대표자

권순오

연락처

010-8817-3765

이메일

dkahwez@hanmail.net

개업일

18. 3. 30.

소재지

충남 청양군 대치면 칠갑산로
504-2



칠갑산 대치 생막걸리(6%)

용 량 750ml

주 종 탁주

원재료 밀가루, 쌀

특 징

설립된 지 100년이 넘는 전통 막걸리 양조장으로 목 넘김이 부드럽고 순한 막걸리

덕산주조장

대표자	연락처	이메일
임지훈	010-3476-5017	bboshasha82@naver.com
개업일	소재지	
11. 4. 14.	충남 예산군 덕산면 읍내북문길 7-1	



덕산 생쌀막걸리(6%)

용 량 1200ml

주 종 탁주

원재료 쌀

특 징 사과엑기스와 감초엑기스를 첨가하여 과일특유의 단맛이 느껴지는 탁주

농업회사법인(주)두레양조

대표자

권혁준

연락처

041-583-8213

이메일

d3128144332@hanmail.net

개업일

00. 2. 14.

소재지

충남 천안시 서북구 입장면
울목길17-6

홈페이지

duraean.co.kr



두레양와인(12%)

용 량 750ml

주 종 과실주

원재료 포도

특 징 천안 거봉포도로 만든 와인으로 수분이 많고 바디감이 가벼우면서 깔끔함



두레양일반증류주(35%)

용 량 500ml

주 종 일반증류주

원재료 포도

특 징 감압증류를 통해 거봉포도의 향과 산미가 살아있고 맛이 매우 깔끔함
 🏆 | 우리술품평회(18, 20, 24년 최우수상 수상)



두레양목통속성주(35%)

용 량 500ml

주 종 일반증류주

원재료 포도

특 징 오크통에 숙성하여 진한 오크향이 있고 부드러운 단맛에 은은하고 씹살한 맛의
 어우러짐이 일품
 🏆 | 우리술품평회(18년 우수상/20년 최우수상/21, 23년 대상 수상)

두이솔공방

대표자

이윤범

연락처

041-943-7678

이메일

lybum21@naver.com

개업일

19. 8. 5.

소재지

충남 청양군 대치면 방죽골길
46-19 주2동



슬공방 9.0t 생막걸리(9%)

용 량 500ml

주 종 탁주

원재료 쌀

특 징

곡물 본연의 맛을 살리기 위해 인공첨가물 없이 빛은 자연주의 수제막걸리로
묵직한 바디감에 적당한 단맛과 산미가 조화롭고 탄산감이 강하게 느껴짐

농업회사법인 면천두견주 주식회사

대표자

유재석

연락처

041-355-5430

이메일

dg3540@naver.com

개업일

21. 4. 1.

소재지

충남 당진시 면천면 성하로 250 면천두견주.한국

홈페이지



면천두견주(18%)

용 량 360ml, 700ml, 900ml

주 종 약주

원재료 찹쌀, 누룩, 진달래꽃, 정제수

특 징 1,000년 전통의 우리나라를 대표하는 민속주로 국내산 찹쌀과 누룩, 진달래 꽃을 원료로 만들어 찹쌀의 달달한 맛과 진달래꽃의 오묘한 향이 어우러져 발효에 의한 깊은 뒷맛이 있는 명주

서산명가지앤주조

대표자

박홍래

연락처

010-5436-2600

이메일

phr5552@naver.com

개업일

10. 2. 17.

소재지

충남 서산시 수석순환로
185-20



서산막걸리(6%)

용 량 750ml

주 종 탁주

원재료 쌀

전통방식의 고두밥을 기반으로 저온발효로 빚은 쌀막걸리로 과하지 않은 탄산과
특 징 부드러운 산미, 쌀의 고소한 뒷맛이 느껴지고 목 넘김이 좋으며 뒷맛이 깔끔하여
남·여 누구나 즐기기에 좋은 특징을 가지고 있음



서산6쪽마늘주(12%)

용 량 375ml

주 종 약주

원재료 쌀, 마늘

쌀과 서산6쪽마늘을 원료로 저온발효 및 장기간숙성을 거쳐 제품화한 약주로
특 징 맑고 황금색의 청량감이 있으며, 과하지 않은 부드러운 맛으로 숙취 부담감이
없는 제품으로 특히 반주로 즐기기에 좋음

농업회사법인 명주도가 주식회사

대표자

장영주

연락처

010-6211-5840

이메일

myeongju-doga@naver.com

명주도가

개업일

21. 5. 1.

소재지

충남 보령시 주교면 고인들길 55



대천바다 금빛(16%)

용 량 500ml

주 종 약주

원재료 찹쌀, 멥쌀, 누룩(밀 함유), 정제수

특 징 지역의 찹쌀과 멥쌀, 우리밀 누룩만을 사용해 발효와 숙성을 거친 순곡 약주



대천바다 은빛(10%)

용 량 500ml

주 종 탁주

원재료 찹쌀, 멥쌀, 누룩(밀 함유), 정제수, 올리고당

특 징 보령시 농산물에 우리밀 누룩만을 사용해 발효와 숙성을 거친 순곡 삼양주

명품소곡주

대표자

유희행

연락처

041-951-3252

이메일

idoks3422@naver.com

개업일

12. 3. 1.

소재지

충남 서천군 기산면 충절로
941번길 2(2동)

홈페이지

명품소곡주.com



한산소곡주(16%)

용 량 750ml, 1500ml, 1800ml 주 종 약주

원재료 찹쌀, 누룩

특 징 100일간의 발효 과정을 거친 1500년 역사를 가진 지역 전통주



한산소곡화주(41%)

용 량 300ml, 500ml, 700ml 주 종 증류식소주

원재료 찹쌀, 누룩

특 징 소곡주를 증류하여 제조하는 풍미가 좋은 소곡화주

미산양조장

대표자

윤봉로

연락처

010-5309-1283

이메일

ybr2000@nate.com

개업일

05. 4. 1.

소재지

충남 보령시 미산면 만수로 1104



보령미산생맥걸리(6%)

용 량 750ml, 900ml, 1200ml

주 종 탁주

원재료 쌀, 밀

특 징

충남 보령 아미산골 지하 암반수로 빚은 탁주로 밀(소맥분)을 사용해 맛이 새콤하고 깔끔함

바우농원

대표자	연락처	이메일
정순영 외1	041-548-0574	byangsan@naver.com
개업일	소재지	
15. 8. 10.	충남 아산시 배방읍 호서로 231번길 15-21	



트락에(12%)

용 량 750ml 주 종 과실주

원재료 유기농 포도

특 징 설탕을 첨가하지 않고 23brix 이상의 당도 높은 유기농 포도를 원료로 사용하여
빛은 와인으로 맛이 깊고 중후함



트락에로제(13%)

용 량 750ml 주 종 과실주

원재료 유기농 포도

특 징 당도 높은 유기농 포도의 풍미를 느낄 수 있으며 맛이 깔끔하고 숙취가 적음

백제향 한산소곡주

대표자

유영애

연락처

010-7161-8498

이메일

yyoo1202@naver.com

개업일

18. 1. 3.

소재지

충남 서천군 한산면 충절로
1342번길 22-8



한산소곡주(16%)

용 량 750ml, 1500ml, 1800ml 주 종 약주

원재료 찹쌀, 누룩, 호모

특 징

1500년 전통의 백제 전통주로 황도로 지은 전통 한옥 제조시설에서 직접 재배한 햅쌀과 우리 고유의 방법으로 제곡한 전통 누룩만을 고집하여 만든 술특유의 감미롭고 풍미가 깊으면서도 은은한 전통적인 소곡주의 맛을 지키고 있음

농업회사법인 주식회사 별빛드리운뭇

대표자

강경숙

연락처

010-3912-0938

이메일

byulbitsool@daum.net

개업일

16. 12. 19.

소재지

충남 홍성군 결성면 만해로
115번길 62-11



[전통백미탁주]자연이 빛은 프리미엄 탁주 달(月)(12%)

용 량 480ml

주 종 탁주

원재료 쌀, 누룩, 물

특 징

새콤하고 달콤하며 씹쓰름한 맛이 조화를 이루고 곡식향과 천연 탄산감이 어우러진 우리술 백미탁주
쌀, 누룩, 물 만을 사용하여 단양 기법으로 빚어 저온 숙성한 전 과정 수제 쌀 막걸리로, 물로 희석하지 않은 원주라 알코올 도수가 다소 높음



[전통백미청주]자연이 빛은 프리미엄 청주 해(日)(18%)

용 량 375ml

주 종 약주

원재료 쌀, 누룩, 물

특 징

몸을 깨우고 마음을 드높이는 품격 있는 우리술 백미청주
일체의 첨가물을 넣지 않고 쌀, 누룩, 물 만을 사용하여 삼양 기법으로 빚어 저온 숙성한 고급 백미청주로 충남 홍성군 홍동면의 유기농 매향쌀로 밑술을, 찹쌀로 덧술을 한 최고급 전과정 수제 삼양주

영농조합법인 보령전통주

대표자

박태홍

연락처

010-5237-6825

이메일

pth567@naver.com

개업일

17. 11. 6.

소재지

충남 보령시 성주면 지계골길 41



만세보령주(15%)

용 량 370ml, 500ml, 750ml

주 종 생약주

원재료 쌀, 누룩, 정제수

특 징 다채로운 향과 깔끔한 단맛이 조화를 이루어 입안에서 감칠맛을 선사함



보령미주(12%)

용 량 500ml, 750ml

주 종 탁주

원재료 쌀, 누룩, 정제수

특 징 특유의 부드러움과 풍부한 향미를 지니고 있으며 쌀의 고소한 맛과 함께 발효 과정에서 생긴 자연스러운 단맛이 조화를 이루어 깊은 여운을 남김

농업회사법인 합자회사 사곡양조원

대표자	연락처	이메일
임현창	041-841-9308	Lhc82@naver.com
개업일	소재지	홈페이지
12. 10. 10.	충남 공주시 사곡면 마곡사로49	bamsul.com



왕울주(40%)

용 량 360ml 주 종 일반증류주

원재료 밤, 백미

특 징 밤의 고소한 향이 풍부하고 은근한 단맛과 쓴맛의 조화가 좋은 술로 맛과 향이 진하고 목 넘김이 부드러움



밤꽃향기(13.5%)

용 량 375ml 주 종 기타주류

원재료 밤, 백미

특 징 공주밤과 국내산 쌀을 저온 발효하여 숙성한 후 여과한 맑은 청주



공주애 오디(15%)

용 량 375ml 주 종 과실주

원재료 오디

특 징 오디 과육의 맛과 향을 자연 그대로 유지시켜 아름다운 빛깔과 깊은 풍미가 일품

설화연엽주

대표자	연락처	이메일
이득선	010-8838-6650	lee37422@naver.com
개업일	소재지	
91. 6. 15.	충남 아산시 송악면 외암민속길 42-15	



연엽주(14%)

용 량 800ml

주 종 약주

원재료 맷쌀, 찹쌀, 누룩, 연잎, 술잎, 정제수

특 징

여러 가지 가향채 가운데 특이하게 한여름에 피는 연잎을 사용하는 가향주이자 계절주로 은은한 연잎을 음미하며 즐길 수 있는 고품격 약주

소원양조

대표자	연락처	이메일
이상협	041-672-6011	leeposu64@naver.com
개업일	소재지	
95. 9. 7.	충남 태안군 소원면 소근로 25-4	



소원생맥걸리(6%)

용 량 750ml 주 종 탁주

원재료 쌀(80%), 밀(20%)

특 징 3대째 전통을 이어가며 빛어내는 소원양조장에서 생산하는 지역 특산주로 부드럽고 매끄러운 목 넘김과 맛의 균형이 잘 이루어져 있고 감칠맛이 특징인 전통 생맥걸리

순성왕매실영농조합법인

대표자	연락처	이메일
이상훈	041-352-1446	sunseongbrew@gmail.com
개업일	소재지	
09. 6. 30.	충남 당진시 순성면 매실로 394	



매화꽃비(6.5%)

용 량 750ml 주 종 탁주

원재료 쌀, 매실청

특 징 최소 5년이상 숙성된 매실 발효원액을 사용, 천연원료만으로 향과 색을 만든 세련된 탁주



아미주(40%)

용 량 500ml 주 종 일반증류주

원재료 쌀, 매실청

특 징 입안을 화려히게 장식해 주는 화사함을 지니고 있으며, 목 넘김 이후에는 코끝을 스치는 싱그러운 매실향이 깊은 여운을 남김



당진맥주 슬워인디언페일예일(IPA)(6.7%)

용 량 500ml 주 종 맥주

원재료 맥아, 홉

특 징 트로피칼한 아로마향, 강한쓴맛, 홉향가득한 유니크한 맥주

신암양조장

대표자

김윤도

연락처

010-8818-8231

이메일

ba79x@nate.com

개업일

05. 1. 30.

소재지

충남 예산군 신암면 종경길45



신암막걸리(7%)

용 량 1200ml

주 종 탁주

원재료 쌀

100년 세월의 역사와 전통을 간직한 신암양조장에서 만든 전통막걸리로 막걸리
특 징 본연의 깊은 풍미를 가지고 한 모금 머금으면 부드러운 탄산이 입안을 감싸는
은은한 맛이 일품

농업회사법인 신평양조장 주식회사

대표자

김동고

연락처

010-5292-2819

이메일

keaton1001@naver.com

개업일

14. 9. 4.

소재지

충남 당진시 신평면 신평로 813

홈페이지

koreansul.co.kr



백련 미스티(7%)

용 량 375ml

주 종 살균탁주

원재료 백미, 연잎

특 징

당진쌀에 연잎을 첨가하여 부드럽고 깔끔한 맛으로 입국의 산미와 과일향, 단맛의 밸런스가 좋은 살균탁주



백련 맑은술(12%)

용 량 375ml, 750ml

주 종 약주

원재료 백미, 연잎

특 징

당진쌀에 연잎을 첨가하여 장기숙성 후 맑게 여과한 약주로 누르취가 없고 화이트와인처럼 모던한 맛이 특징으로 2014년 S그룹 회장 건배주로 유명함



공당 골드(7%)

용 량 375ml

주 종 기타주류

원재료 백미, 검은콩

특 징

인공감미료를 첨가하지 않고 쌀의 단맛으로 맛을 낸 프리미엄술로 당진쌀과 두령콩으로 발효하고 공당을 첨가한 수출전용 기타주류로 인천공항 신세계 면세점 입점

농업회사법인 아리랑주조 주식회사

대표자

이윤범

연락처

041-943-7678

이메일

lybum21@naver.com

개업일

12. 3. 30.

소재지

충남 청양군 대치면 방죽골길
46-19

홈페이지

ystar.modoo.at



유성별 생막걸리(6%)

용 량 750ml

주 종 탁주

원재료 쌀

특 징 콜드 브루 생막걸리로 술 빛이 맑고 향이 좋으며 맛이 담백하고 음용성이 좋음



구기홍주 14(14%)

용 량 750ml

주 종 기타주류

원재료 쌀, 구기자

특 징 전남 진도의 전통명주 진도홍주를 알코올 14도의 부드러운 술로 재해석한 약주로 청양의 특산물인 구기자와 함께 빚어 은은한 향과 감칠맛이 남



겨울소주 25(25%)

용 량 375ml

주 종 증류식소주

원재료 쌀

특 징 곡물 본연의 맛을 살리기 위해 인공첨가물 없이 빚은 자연주의 증류식소주로 비교적 가볍게 마실 수 있으며 곡물 향이 강하고 입안에서 부드러움을 느낄 수 있음

농업회사법인 주식회사 양촌감

대표자

서중석

연락처

041-734-8910

이메일

syw727@naver.com

개업일

05. 7. 11.

소재지

충남 논산시 양촌면 황산별로
1075-21 양촌와이너리



베리서프라이즈(9.5%)

용 량 750ml

주 종 과실주

원재료 딸기

특 징

진한 붉은색 라벨에서 딸기의 색감을 떠올리게 하며 탄산감이 있는 내추럴 스파클링



추시(12.5%)

용 량 750ml

주 종 과실주

원재료 감

특 징

좋은 감과 약누룩인 흥국의 조화로운 만남으로 빛은 약술로 맛이 담백하고 깔끔하며 숙취가 없음



아치(23%)

용 량 375ml

주 종 일반증류주

원재료 감

특 징

두리감(덜지만 당도가 높은 감)을 수확해 홍시로 만든 감와인을 세 번 증류한 증류주로 부드러운 목 넘김과 산뜻한 꽃향, 자연스러운 단맛의 여운이 있음

농업회사법인 (유)양촌양조

대표자

이동혁

연락처

041-741-2011

이메일

ycsoonsu@naver.com

개업일

61. 10. 1.

소재지

충남 논산시 매죽현로
1665번길14-7

홈페이지

yangchon.co.kr



우령이쌀청주(14%)

용 량 500ml

주 종 약주(청주)

원재료 찹쌀, 쌀, 정제수

특 징 무농약재배한 논산찹쌀로 빚어 60일간의 저온숙성방식을 거치는 無감미료 프리미엄 청주



여유40도(40%)

용 량 375ml

주 종 증류식소주

원재료 쌀, 정제수

특 징 오랜숙성기간을 거쳐 깊고 부드러운 풍미와 함께 과일향과 같은 독특한 향을 느낄 수 있음



양촌생맥걸리(6%)

용 량 750ml

주 종 탁주

원재료 팽화미, 소맥

특 징 자연발효에 의한 탄산에서 비롯해 은은한 사과향이 일품임

농업회사법인 예산사과와인 주식회사

대표자

서은경

연락처

041-337-9584

이메일

chusawine@hanmail.net

개업일

08. 12. 20.

소재지

충남 예산군 고덕면 대몽로
107-25

홈페이지

추사.com



추사 애플와인(12%)

용 량 375ml

주 종 과실주

원재료 사과

특 징

예산사과를 원료로 물과 알코올을 첨가하지 않고 발효한 아이스와인 스타일의 와인



추사40(40%)

용 량 500ml

주 종 일반증류주

원재료 사과

특 징

가당하지 않은 예산사과만을 사용하여 발효 후 중당 다단식 동증류기로 증류, 메탄올 등 숙취의 원인물질을 제거하여 뒤 끝이 깨끗하고 오크통 숙성을 통해 부드러운 바닐라향, 사과향, 초콜렛향이 가득함



추사백(25%)

용 량 350ml

주 종 일반증류주

원재료 사과

특 징

100% 예산사과만으로 발효 증류하여 뒤끝이 깨끗하고 상큼한 청사과향이 매력

농업회사법인 오나이릭 주식회사

대표자

김무진

연락처

010-4797-6286

이메일

anwlstm@egoidsm.com

개업일

22. 7. 3.

소재지

충남 아산시 신창면 행목로
192번길 121-7

홈페이지

oneiricbrewery.com



오나이릭 우주술 오로라 Classic(12%)

용 량 300ml, 500ml

주 종 리큐르

원재료 사과

특 징

극지방에서 관측되는 신비로운 빛의 연속인 오로라를 그대로 옮겨 담아 달달한 포도향과 비타민 C의 상큼함이 조화롭게 어우러져 환상적인 즐거움을 선사하며, 친숙한 포도향으로 호불호 없이 마시기 편하며, 식전주 또는 파티술로 즐기 좋은 제품임

옥순가 소곡주 마주

대표자	연락처	이메일
고덕곤	010-2632-4516	oksoonga@naver.com
개업일	소재지	
14. 10. 28.	충남 서천군 시초면 시초동로 88	



마주 모싯윗 소곡주(16%)

용 량 500ml 주 종 약주

원재료 멥쌀, 찹쌀, 누룩, 정제수, 모싯윗, 술잎, 생강

특 징 마주는 마주 앓아 마시다는 의미로 지은 브랜드명으로, 100일 이상 저온숙성하고 찹쌀을 많이 깎아 빚어 단맛이 적고 깔끔함



마주 소곡 화주(41%)

용 량 375ml 주 종 일반증류주

원재료 멥쌀, 찹쌀, 누룩, 정제수, 모싯윗, 술잎, 생강

특 징 황금 소주고리로 내린 후 향아리에서 숙성과정을 거쳐 목 넘김이 부드럽고 깔끔함

농업회사법인(주) 왕주

대표자	연락처	이메일
이규연	041-733-1700	kayagokk@hanmail.net
개업일	소재지	홈페이지
11. 8. 26.	충남 논산시 특화농공단지로2길 24	kingwine.co.kr



민속주 왕주 13도(13%)

용 량 375ml 주 종 살균약주

원재료 쌀, 누룩, 구절초, 구기자, 솔잎

특 징 왕주의 외관은 약주 특유의 색깔로 밝고 투명한 황금색을 띠고 있으며 은은한 향과 부드러운서도 허끝을 감아도는 감칠맛이 일품으로 끈적끈적한 진기가 있고 뒤끝은 깨끗함



민속주 왕주 52도(52%)

용 량 700ml 주 종 일반증류주

원재료 쌀, 누룩, 배, 생강, 꿀

특 징 쌀과 누룩으로 발효시켜 증류하여 배, 생강, 꿀을 넣어 숙성시킨 고도주 증류주



왕주 헤리티지(40%)

용 량 750ml 주 종 일반증류주

원재료 딸기

특 징 논산딸기를 발효시켜 증류한 뒤 포트캐스크에 숙성시킨 딸기증류주

농업회사법인(주) 우리술정담양조장

대표자	연락처	이메일
강좌원	041-852-1002	titoni@daum.net
개업일	소재지	
23. 5. 4.	충남 공주시 산성시장3길 24-14	



무령화원(15%)

용 량 500ml

주 종 탁주, 약주

원재료 쌀, 누룩, 정제수

특 징

인공첨가물을 전혀 사용하지 않고 찹쌀과 누룩과 물을 사용해 목 넘김이
부드러우며 풍미가 좋음

원조소곡주

대표자	연락처	이메일
이재동	041-951-0045	wa0002@naver.com
개업일	소재지	홈페이지
13. 7. 1.	충남 서천군 한산면 한마로34	원조소곡주.com



한산소곡주(16%)

용 량 750ml 주 종 약주

원재료 찹쌀, 멥쌀

지역특산주로 지역의 원료를 사용, 입에 착 감기는 단맛으로 특유의 감칠맛이
특 징 특징
한 | 우리술품평회(18년 우수상 수상)



소곡화주(41%)

용 량 480ml 주 종 일반증류주

원재료 찹쌀, 멥쌀

특 징 국내산 찹쌀과 누룩을 주원료로 빚은 한산소곡주를 증류시켜 만든 고도주로
강한 첫맛과 깔끔한 뒷맛을 느낄 수 있음

음봉양조장

대표자

안연홍

연락처

041-543-2820

이메일

eumbong2820@naver.com

개업일

90. 9. 1.

소재지

충남 아산시 음봉면 음봉면로 28



음봉생맥걸리(6%)

용 량 1700ml

주 종 탁주

원재료 쌀, 밀

특 징

뒤끝 없이 깔끔하고 부드러우면서 묵직한 바디감과 알싸하게 마무리되는 전통적인 맛으로 인간극장 '막걸리삼형제 방영'

농업회사법인 이가수불 농업 주식회사

대표자

이상헌

연락처

010-2472-6644

이메일

subul6812@gmail.com

개업일

13. 2. 13.

소재지

충남 아산시 도고면 기곡로
77번길 30-7

홈페이지

leegasubul.com



이상헌 탁주(19%)

용 량 500ml

주 종 탁주

원재료 쌀, 물, 자가누룩

특 징

"막걸리계의 위스키" 첨가물이나, 효소제 등을 사용하지 않고 자가 제조 누룩과 쌀, 물로만 빚어 만든 양조주로써 어디에도 없는 19% 탁주
인위적인 단맛이 없고, 도수에서 오는 바디감과 곡물향, 씹사래한 알코올의 탁치는 스파이시함을 느낄 수 있음



이상헌 약주(18%)

용 량 500ml

주 종 약주

원재료 쌀, 물, 자가누룩

특 징

양산형 압착기를 거치지 않고 침지법을 통해 18% 임에도 깔끔하면서 깊은 맛을 느낄 수 있으며, 완전발효를 거쳐 끈적함이 없고 쌀에서 나오는 열은 단맛과 술의 밸런스가 음식과의 조화를 완성



이상헌 소주(52%)

용 량 500ml

주 종 증류식소주

원재료 쌀, 물, 자가누룩

특 징

거칠게 빛은 술이 아닌 이상헌 약/탁주를 증류원액으로 사용하며, 부드러움이 특징인 감압증류가 아닌 상압증류를 통해 다양한 아로마성 향과 맛이 풍부하고, 초류와 후류를 사용하지 않으며 50%이하는 증류하지 않고 3년 이상 숙성한 술

농업회사법인 주식회사 이상양조장

대표자	연락처	이메일
이기현	010-3227-2872	lsbrew@naver.com
개업일	소재지	
23. 3. 1.	충남 천안시 서북구 백석로 17-9, 106	



프리미엄 천안호두주(36%)

용 량 500ml

주 종 일반증류주

원재료 쌀, 호두, 오크

특 징

세계최초 호두증류주로 천안호두를 사용하여 숙성후 오크숙성을 하며, 호박색의 고소한 위스키 맛을 특징으로 함

이상재 명가 소곡주

대표자	연락처	이메일
이상재	041-951-0260	non1440@daum.net
개업일	소재지	홈페이지
12. 3. 1.	충남 서천군 한산면 총절로 1144	hansan-sogokju.co.kr



한산소곡주 골드(16%)

용 량 1800ml 주 종 약주

원재료 찹쌀, 멥쌀, 누룩

특 징 부드러운 목 넘김, 깔끔한 뒷맛이 특징



한산소곡화주(41%)

용 량 480ml 주 종 일반증류주

원재료 찹쌀, 멥쌀, 누룩

특 징 국내산 찹쌀과 누룩의 고소한 풍미를 느낄 수 있고 감칠맛이 있으며 첫맛은 강렬하지만 뒷맛은 깔끔함

농업회사법인 (주)장인정신

대표자

이진태

연락처

041-733-8000

이메일

univia1004@hanmail.net

개업일

18. 6. 14

소재지

충남 논산시 연산면 선비로
623번길 5



참쌀막걸리(8%)

용 량 750ml

주 종 탁주

원재료 유기농 참쌀

특 징

국내산 참쌀 100%의 참쌀 생막걸리로 일반 쌀막걸리보다 바디감이 묵직하게 느껴지며 신맛이 조금 덜한 편임



맛술 미운(20%)

용 량 300ml, 500ml

주 종 리큐르

원재료 유기농 멥쌀

특 징

유기농 쌀과 우리밀 누룩에 약쑥, 양파, 파, 생강 등 국내산 재료를 넣어 만든 리큐르로 막걸리와 달리 유통 기한이 따로 없어 부담 없이 즐길 수 있음

종천 주조장

대표자	연락처	이메일
한경순	041-952-0678	dbfh81@nate.com
개업일	소재지	홈페이지
07. 5. 28.	충남 서천군 종천면 충서로 456-1	종천주조.com



종천막걸리(6%)

용 량 750ml, 900ml 주 종 탁주

원재료 쌀, 밀

특 징 유익한 효모와 유산균이 살아있는 전통 생 막걸리로 저온숙성하여 영양이 풍부하고 청량감이 일품

종천소곡주(15%)

용 량 375ml, 700ml, 1800ml 주 종 살균약주

원재료 찹쌀, 백미, 누룩

특 징 국내산 찹쌀로 100일간 숙성시켜 감미로운 향과 단맛이 조화로운 전통 백제 명주

