



100% 국내산 콩과 밀양 초동의 깨끗한 물로 정성스럽게 담근 우리 전통장

장마을 www.jangmaeul.com

경남 밀양시 초동면 신호리 242-3 / TEL 055-391-1082, 1084~5
FAX 055-391-1066 / E-mail josunjang@hanmail.net



JANGMAEUL

住所 大韓民国 慶尙南道 密陽市 初同面 新湖里 242-3
電話 +82-55-391-1082, +82-55-391-1084~5
ファックス +82-55-391-1066 / E-mail josunjang@hanmail.net

ADD 242-3, Shinho-ri, Chodong-myeon, Miryang-si, Gyeongnam, KOREA
TEL +82-55-391-1082, +82-55-391-1084~5
FAX +82-55-391-1066 / E-mail josunjang@hanmail.net

住址 大韓民国 慶尙南道 密陽市 初同面 新湖里 242-3
电话 +82-55-391-1082, +82-55-391-1084~5
传真 +82-55-391-1066 / E-mail josunjang@hanmail.net



햇빛, 물, 바람, 정성
그리고 기다림...

맑고 깨끗한 자연의 키움과 사람의 정성을 다한 기다림으로
오직 자연의 순리에 따라 장마을의 먹거리는 완성됩니다.

Sunlight, Wind, Water and Wait....

Clean nature and hospitality of people waiting to end
Let it be only in accordance with the natural food of jangmaeul is completed.

장마을 JANGMAEUL

100% 우리 국내산 콩과 밀양 초동의
깨끗한 물로 정성스럽게 담근 우리 전통장

[따를 : 순]

川頂



장마을



햇빛, 물, 바람, 정성
그리고 기다림...

맑고 깨끗한 자연의 키움과 사람의 정성을 다한 기다림으로
오직 자연의 순리에 따라 장마을의 먹거리는 완성됩니다.

順 Water, wind, sunshine - to conform to the law of nature.
물, 바람, 햇살-자연의 섭리에 순응합니다.

장마을의 전통 장류는 깨끗하고 맑은 물, 직접 키워 땀이 담긴 재료를 가지고 오로지 따사로운 햇살과 바람, 그리고 오랜 시간 이 빚어내는 자연의 산물입니다. 다른 원로나 화학첨가제는 조금도 사용하지 않고 우리 국내산 콩 100%만을 사용하여 만듭니다. 장마을은 자연으로부터 생명을 얻는다는 자연의 섭리에 순응하는 먹거리를 고집하고 있습니다.

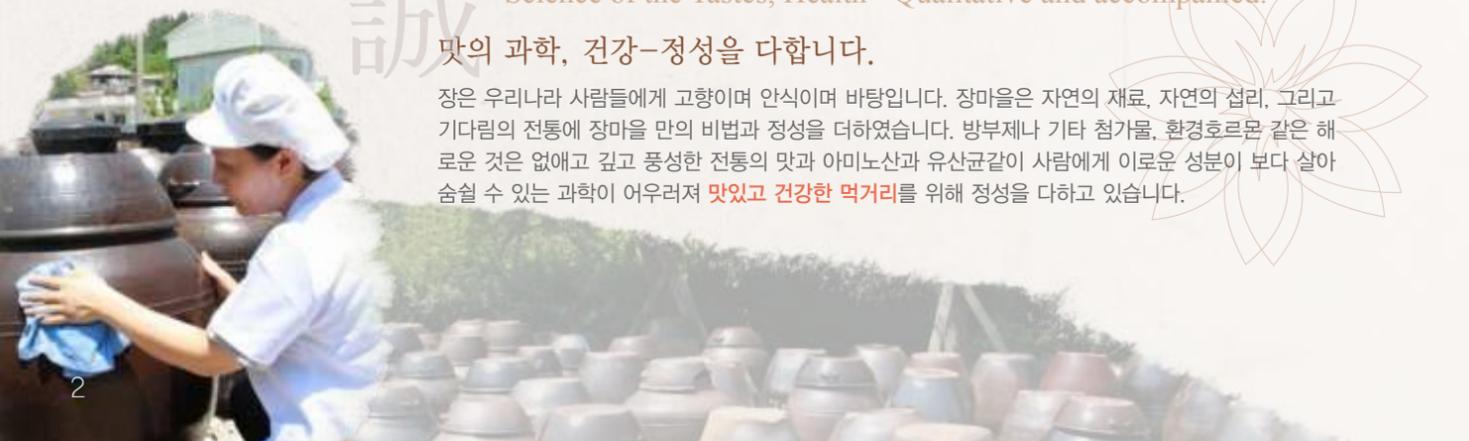
正 Really good stuff - from nature to create an honest heart.
정말 좋은 재료-정직한 마음으로 자연에서 만듭니다.
장마을은 신선하고 안전한 재료가 가장 중요하다는 마음으로 지정 농장에서 재배한 100% 우리 국내산 콩을 사용합니다. 또한 청정샘물로 유명한 밀양 초동마을의 지하 150m에서 끌어올린 깨끗한 물과 여러 과정을 거쳐 불순물을 완전히 제거한 천연 정제염을 고집합니다. 정직한 마음 하나로 **안심하고 드실 수 있는 좋은 먹거리**를 위해 힘들지만 정직한 철학을 이어가고 있습니다.

熟 Totality - will lead the wisdom of waiting.
완전함-기다림의 지혜를 이어갑니다.

장마을은 직접 키운 재료와 자연 그대로의 환경을 바탕으로 우리 선조들의 재래장독과 황토방을 사용하여 기다림으로 이어온 전통 자연발효 방식을 고수합니다. 이렇기에 장마을은 대량생산의 이익보다는 정성들여 관리할 수 있을 만큼만 소량으로 한정 생산합니다. 우리 고유의 재래식 숙성으로 보다 깊은 전통의 맛과 보다 사람에게 **이로운 성분이 살아날 수 있도록 기다림이 완전한 먹거리**로 변하는 인내의 지혜와 욕심을 버리는 것 - 장마을의 고집입니다.

誠 Science of the Tastes, Health - Qualitative and accompanied.
맛의 과학, 건강-정성을 다합니다.

장은 우리나라 사람들에게 고향이며 안식이며 바탕입니다. 장마을은 자연의 재료, 자연의 섭리, 그리고 기다림의 전통에 장마을만의 비법과 정성을 더하였습니다. 방부제나 기타 첨가물, 환경호르몬 같은 해로운 것은 없애고 깊고 풍성한 전통의 맛과 아미노산과 유산균같이 사람에게 이로운 성분이 보다 살아 숨쉬 수 있는 과학이 어우러져 **맛있고 건강한 먹거리**를 위해 정성을 다하고 있습니다.



장마을은 그래서 더 맛있습니다! 더 믿을 수 있습니다!

- 다른 원료가 전혀 첨가되지 않은 우리 국내산 콩 100% 된장입니다.
- 장마을만의 고유 비법과 정성으로 일반 장류보다 살아있는 유산균이 매우 풍부해 건강에 좋습니다.
- 오랜 기간 동안 전통적인 재래식 자연 숙성법으로 만들어 방부제나 환경호르몬이 전혀 없습니다.
- 된장 맛을 좌우하는 아미노산 성분이 보통 된장보다 월등히 많습니다.
- 정성들여 직접 관리할 수 있는 만큼만 소량 한정 생산합니다.
- 청정샘물로 유명한 밀양 초동지역의 맑고 깨끗한 물만 사용합니다.

안전한 국내산 콩 100%	매우 풍부한 살아있는 유산균	전통적인 재래식 자연숙성법
일반된장보다 월등히 많은 아미노산성분	직접 관리할 수 있는 소량 한정생산	밀양 초동의 지하 150M 청정샘물



ジャンマウは、これでより美味しいです！より信頼できます！

- 他の原料が全く添加されていない国産大豆100%みそです。
- ユニークな秘法と丁寧一般よりも生きている乳酸菌が非常に豊富で健康に良いです。
- 長い間の伝統的な従来の自然熟成法で作られ、防腐剤や環境ホルモンが全くありません。
- 味噌味を左右するアミノ酸成分が通常の味噌よりもはるかに多いです。
- 丹精込めて直接管理することができる分だけ少量限定生産しています。
- クリーンな湧水で有名な清らかな水のみを使用します。

장마을

JANGMAEUL

JANGMAEUL is why more delicious! Are more reliable!

- Miso is 100% domestic soybean raw materials other is not added at all.
- Own secret sauces and attention than normal to healthy living is very rich in lactic acid bacteria.
- Traditional conventional natural aging for a long period of time by law make no preservatives, no hormones, and the environment.
- Amino acid component which influences the miso taste is much larger than normal miso.
- Direct elaborate as much as you can manage to produce only a small amount.
- Clean the famous crystal-clear spring water is used.

醬寸, 就是为什么更好吃! 更可靠!

- 味噌是100%国产大豆原料不添加。
- 自己的秘密酱汁和关注比正常健康的生活是非常丰富的乳酸菌。
- 传统的常规的自然老化了很长一段时间法, 无防腐剂, 无激素, 和环境。
- 影响大酱味道的氨基酸成分远大于正常的大酱。
- 直接阐述就像你可以管理仅产生少量。
- 使用清洁著名的清澈的泉水。



JANGMAEUL

장마을 제품소개



조선콩된장 **조미용**

깨끗한 물과 청정지역의 천연재료만을 사용합니다.

- 재래식 그대로의 숙성, 맛의 과학
- 오랫동안 연구개발한 장마을만의 노하우로 빚어냅니다.
- 100% 순수한 우리 국내산 콩만을 사용합니다.
- 콩알 하나하나를 살려 황토방에서 발효시킵니다.

チョソン・コンテンジャン (朝鮮豆味噌)

- 蜜陽のきれいな水と清浄地域の材料を厳選して使用.
- 100%豆だけを使って伝統方式で作った味噌
- 黄土房で発酵させた健康な醬.
- 色素、防腐剤、化学調味料無添加.
- まろやかでしょっぱすぎず、香ばしくて深い味が特徴.
- チゲ、スープ類の味付け。/ その他、調味用

Joseon bean doenjang (fermented soybean paste)

- Using only the clean water of Miryang and materials produced in clean, unpolluted areas.
- Conventional doenjang made purely from beans
- Well-being jang (sauce) fermented in a yellow-earth room
- Dye, preservative and MSG-free
- Our products taste soft and not salty, and smell delicious with a deep taste.
- For cooking pot stews and soups / For seasoning

朝鮮大豆醬

- 只採用密陽的純淨水和清淨地區的材料製造
- 用純豆制的傳統大醬
- 在黃土房中發酵的健康醬
- 無添加色素、防腐劑、味精
- 我們的產品口感軟滑、不咸，味香而濃。
- 可烹調炖菜和湯 / 用於調味

조선찰고추장 **조미용**

고추장의 재료는 모두 국내산만을 사용합니다.

- 3, 4개월 오래 숙성시킴으로 매운 맛과 깊은 맛이 탁월합니다.
- 찹쌀, 밀, 보리 등의 전분의 단맛이 고추장의 감칠맛을 냅니다.
- 깊은 맛의 장마을 메주를 사용함으로 어느 고추장보다 뛰어납니다.
- 고운 붉은 빛은 장마을 찰고추장만의 자랑입니다.

チョソン・チャルコチュジャン (朝鮮唐辛子味噌)

- 長時間熟成した辛さと程よい甘さが生み出す深い味.
- コチュジャン独自のさっぱりした辛さ.
- もち米や麦など、穀物がつ澱粉の甘さがコチュジャンの旨みを引き出している.
- ビビンバやトッポッキのソースに使用.
- 메운탄의味付け。/ 調味用

Joseon chal gochujang (red pepper paste)

- Our products taste suitably hot, sweet and deep thanks to a long maturing process.
- Consumers can feel the clean and hot taste that is unique to gochujang.
- The sweet taste of starch contained in grain, such as glutinous rice and barley, adds to the flavor of gochujang.
- For sauce for Bibimbap (mixed rice with vegetables) and Tteokbokki (spicy rice cake stew)
- Our products taste soft and not salty, and smell delicious with a deep taste.
- For cooking Maeuntang (hot spicy fish soup) / For seasoning

朝鮮辣椒醬

- 我們的產品經長時間的熟成，微帶辣，蒜味還有卓越的濃口感。
- 消費者能感受辣椒醬獨有的清新辣味。
- 帶甜的澱粉如糯米、大麥增加了辣椒醬的味道。
- 用於拌飯或炒年糕等的醬料
- 可烹調辣魚湯 / 用於調味

매실고추장 **조미용**

고추장의 재료는 모두 국내산만을 사용합니다.

- 3, 4개월 오래 숙성시켜 매운 맛과 깊은 맛이 탁월한 장마을 고추장을 사용합니다.
- 매실 엑기스와 접목시켜 맛이 한층 더 부드럽고 매실의 깊은 향을 느낄 수 있습니다.
- 매실의 단맛으로 어린이들도 좋아합니다.

메실코추장 (梅唐辛子味噌)

- 伝統コチジャンに体に良いウメエキスをプラス.
- ウメエキ스가まろやかさと香りを引き出す.
- 梅の甘さで、子供でも食べやすい.
- ビビンバやトッポッキのソースに使用。/ 調味用

Apricot gochujang

- Apricot extract, which is good for health, is added to traditional gochujang.
- Apricot extract adds a soft taste and flavor.
- The sweet taste of apricot is enjoyable for children.
- For sauce for Bibimbap (mixed rice with vegetables) and Tteokbokki (spicy rice cake stew) / For seasoning

梅辣椒醬

- 傳統的辣椒醬添加了有益健康的梅提取物。
- 梅提取物使辣椒醬的口感更軟滑和增加香味。
- 梅的甜味連小朋友都喜欢。
- 用於拌飯或炒年糕等的醬料 / 用於調味

조선콩간장 **조미용**

장맛의 근본이 되는 150m 지하 청정수만을 사용합니다.

- 불순물을 완전히 제거한 정제염을 사용하며 잘 숙성된 된장물을 걸러 만듭니다.
- 우리 인체에 필요한 필수 아미노산이 듬뿍 들어 있습니다.
- 특유의 구수한 깊은 맛이 음식의 맛을 더해줍니다.

チョソン・コンガンジャン (朝鮮豆醬油)

- 100%大豆だけで作った麴汁をきれいに濾して作った醤油.
- 身体に必要なアミノ酸がたっぷり.
- 特有の香ばしくて深い味が特徴.
- 煮物、スープ類の味付け用。ナムル和え用.
- 野菜のドレッシングとしても使用可能。/ その他、調味用

Joseon bean soy sauce

- Traditional soy sauce is made by filtering well-matured 100% bean doenjang water
- Contains a lot of amino acids necessary for the human body
- Deep and delicious taste
- For cooking various soups / For cooking greens Used for vegetable dressings, / For seasoning

朝鮮醬油

- 傳統醬油以過濾的熟成純豆的大醬水製造
- 內含許多人體所需的氨基酸
- 獨有的美味和濃味。
- 烹調各種湯 / 用於烹調綠色蔬菜 / 用於蔬菜調味 / 用於調味

장마을 제품소개



분말청국장 **식음용**

제조방법을 개선, 활성효소가 살아있습니다.

- 100% 순수한 우리 국내산 콩만을 사용합니다.
- 청국장 균이 가장 왕성한 고온의 황토방에서 발효시킵니다.
- 유산균이 풍부한 진득한 청국장을 사용합니다.
- 분말 형태로 분쇄하여 간편하게 드실 수 있습니다.
- 청국장 냄새를 제거하여 먹기에 좋습니다.
- 청국장환, 생청국장, 분말청국장, 검은콩분말청국장 등

チョングッチャンパウダー

- 純粋な大豆だけを使用。
- チョングッチャン菌がもっとも活発に動く黄土房で発酵し、乳酸菌が豊富。
- 粉末なので簡単に摂取可能。
- プレーンヨーグルト、乳酸菌ドリンク、牛乳、水に溶かして飲む。
- 味噌汁を作るとき、大さじ一杯の量を加えると、より深い味が引き出せる。 / 飲食用

Powdered cheonggukjang (fast-fermented bean paste)

- We use only pure beans.
- As cheonggukjang is fermented in a high-temperature yellow-earth room where cheonggukjang bacillus works very actively, cheonggukjang contains lots of lactic acid
- People can easily eat cheonggukjang after it has been reduced to its powder form.
- People can eat cheonggukjang after mixing it with yoghurt, lactic acid beverages, milk and water.
- If a spoonful of cheonggukjang is added to doenjang jjigae (soup), the jjigae will have a deeper taste. / For food and beverage

清麴醬粉 (快速发酵豆醬, 粉末清国醬)

- 我们只使用大豆。
- 清麴醬是在高温的黄土房发酵，培养清麴醬杆菌，并含有大量的乳酸菌。
- 亦可选吃粉末状的清麴醬(清国醬)，简单方便。
- 可以将清麴醬混合酸奶、乳酸饮料、牛奶或水饮用。
- 将一匙满的清麴醬加入大醬汤中，味道更浓郁。 / 对于食品和饮料



청국장환 **식음용**

장마을 특유의 노하우로 청국장 환을 뭉쳤습니다.

- 장마을 특유의 노하우로 뭉쳐 청국장 균수가 많고 청국장 기능이 다이어트에 좋은 제품입니다.
- 바쁜 직장인들이 간편하게 휴대하여 드시기 좋습니다.
- 물 없이도 과자처럼 푹 씹어 먹을 수 있으며 맛이 고소하여 어린이도 먹기 쉬운 전통식품입니다.

チョングッチャン丸粒

- 独自の方法で丸粒状にしたので、チョングッチャン菌の数が多。
- 丸粒状なので、水と飲んででもいいし、水なしで噛んで食べることもできるので、子供でも服用しやすい伝統食品。
- チョングッチャンに含まれている乳酸菌が腸の動きを活発にして宿便を除いてくれるので、腸の健康にとってもいい。
- 薬剤ではなく食品なので、大量に摂取しても副作用がない。
- 水と飲む。いつでも噛んで食べることができる。 / 飲食用

Cheonggukjang(fast-fermented bean paste) pill

- Pills are made in a special way, and they contain a great deal of many cheonggukjang bacillus.
- As cheonggukjang is made in a pill form, people can consume it with water or can chew it without water. Even children can easily eat this traditional food.
- Lactic acid bacteria contained in cheonggukjang helps the intestines to function in an active and healthy manner.
- As cheonggukjang is a food, not a medicine, it can be consumed in large quantities without any negative side effects.
- People can ingest cheonggukjang pills with water. People can chew cheonggukjang pills whenever they want. / For food and beverage

清麴醬丸(清国醬丸)

- 清麴醬丸以特殊的方式制成，含有丰富的清麴醬杆菌。
- 由于清麴醬是丸状，可以用水吞服或嚼烂。即使小孩也可容易吃到的传统食物。
- 清麴醬所含有的乳酸菌加速肠道蠕动，帮助排出宿便和有利于肠道健康。
- 清麴醬(清国醬)丸可以用水吞服 可以随时咀嚼清麴醬丸 / 对于食品和饮料



조선쌀쌈장 **보쌈용**

100% 우리 국내산 콩으로 황토방에서 잘 띄운 메주를 갈아 만들었습니다.

- **쌈장의 특징** : 100% 국내산 콩으로 황토방에서 잘 띄운 메주를 갈아 재래고추장과 적당한 비율로 섞어 만든 전통쌈장으로 일반쌈장과는 달리 먹을수록 더욱더 감칠맛이 나는 것이 특징입니다.

チョソン・サルサムジャン (朝鮮合わせ味噌)

- 100%大豆だけを使って黄土房でじっくり寝かせた麴を挽き、程よい比率でコチュジャンと混ぜてつくった伝統サムジャン(合わせ味噌の一種)。
- 新鮮な薬味と昔なつかしい方法が引き出すさっぱりした旨さが特徴。
- ボッサム用。様々な野菜につけて食べる。

Joseon rice ssamjang (soy bean and red pepper paste)

- Traditional ssamjang, made with a mixture of the proper amounts of ground meju (brick of dried fermented soybeans), is fermented with beans in a yellow-earth room and with traditional gochujang.
- Made with fresh spices in a traditional manner, the clean flavor of our products becomes more and more apparent as people enjoy them.
- For making bossam (steamed pork wrapped in leafy vegetables)
- For eating various kinds of vegetable

朝鮮韩国包饭醬

- 传统的包饭醬使用适量磨碎的干燥发酵大豆砖(使用纯豆并于黄土房中发酵)，混合辣椒醬制成。
- 采用新鲜的香料以传统方式制造，我们的产品有纯净的味道，吸引更多人吃。
- 菜包猪肉 与各种蔬菜伴食



조선막장 **보쌈용**

100% 우리 국내산 콩으로 황토방에서 잘 띄운 메주를 갈아 만들었습니다.

- **막장의 특징** : 100% 국내산 콩으로 황토방에서 잘 띄운 메주를 갈아 밀과 쌀보리를 질 좋은 고춧가루와 함께 재래장독에 따사로운 햇빛에서 자연 숙성시켰기 때문에 그 맛은 일반 막장과 달리 깊고 뒤끝이 깔끔하고 감칠맛이 납니다. 장마을에서 별미된장으로 자랑하는 일품 막장입니다.

チョソン・マクジャン (朝鮮速成味噌)

- 100%大豆だけを使って黄土房でじっくり寝かせた麴を挽いて、米や麦、唐辛子粉とともに甕に入れて自然熟成させた伝統マクジャン(合わせ味噌の一種)。
- 自然熟成によって味が深く、さっぱりした後味。
- チゲの味付け用。 / ナムル和え用。 / ボッサム用。様々な野菜につけて食べる。

Joseon makjang (instant doenjang)

- Traditional makjang is made by maturing ground meju fermented with beans in a yellow-earth room with rye, wheat and high-quality red pepper powder in a traditional jar container.
- As they are naturally matured, our products have a deep taste and clean aftertaste.
- For cooking pot stews / For cooking greens
- For making bossam (steamed pork wrapped in leafy vegetables)
- For eating various kinds of vegetable

朝鮮大醬 (即食大醬)

- 传统即食大醬使用纯豆并于黄土房中发酵而成的发酵大豆砖，将其磨碎，混合黑麦、小麦和高品质的红辣椒粉，放入传统的醬缸熟成。
- 由于是天然熟成，我们的产品味浓而回味清新。
- 烹调炖菜时 / 用于烹调绿色蔬菜 / 菜包猪肉 / 与各种蔬菜伴食



JANGMAEUL