안동생강연구소

정성으로 빚은 생강

생강진액 · 생강잼 · 생강초절임

제품 카탈로그 | 해외 바이어용 | 2026

한국산 (Made in Korea)

개요

제품 라인업

엄선된 한국산 생강으로 만든 세 가지 시그니처 생강 제품

01 생강진액

(생강진액)

- 신선한 생강을 압착하고 달여 만든 농축액.
- 순수하고 강력하며,
  음료·요리·건강용으로 다양하게 활용할





02 생강잼

(생강잼)

- 생강, 배, 설탕으로 만들며
  (저당 버전은 알룰로스 사용).
- 따뜻하고 발라 먹기 좋은 일상의
  즐거움입니다.





03 생강초절임

(생강초절임)

- 얇게 썬 생강을 조화로운 식초 절임액에
  절인 제품.
- 아삭하고 새콤하며, 사이드 메뉴나
  [illegible]으로 제격입니다.





*패키지 디자인은 변경될 수 있습니다.

생강진액

Ginger Extract

제품 개요

저희 생강진액은 안동에서 재배한 생강을 압착한 생강즙, 프락토올리고당, 프랑스산 에리스리톨 단 세 가지 원료로만 만듭니다.

전용 숙성 공정을 거치며 생강 특유의 강한 매운맛이 자연스럽게 부드러워져, 시중의 다른 생강진액보다 한층 순하고 부드러운 맛을 냅니다.

이렇게 부드럽고 균형 잡힌 맛 덕분에 그대로 즐기기에도 좋고, 생강차, 생강라떼, 진저에이드부터 일상 요리까지 폭넓게 활용할 수 있어 음료·카페·외식 파트너 모두에게 유용한 원료입니다.

제안 포인트

1. **깨끗한 3가지 원료**
   안동 생강즙, 프락토올리고당, 프랑스산 에리스리톨만을 사용하며, 인공첨가물이나 불필요한 충전재를 넣지 않습니다.
2. **숙성을 통한 자연스러운 순한 맛**
   전용 숙성 공정으로 생강의 강한 매운맛을 부드럽게 만들어, 일반 생강진액보다 눈에 띄게 순하고 부드러운 맛을 제공합니다.
3. **생강 음료에 최적화**
   생강차, 생강라떼, 진저에이드에 완벽하게 어울리며, 온·냉 음료 메뉴 모두에 손쉬운 베이스가 됩니다.
4. **요리에도 다양하게 활용**
   음료뿐 아니라 일상 요리에서도 자연스러운 조미료나 풍미 베이스로 활용되어 메뉴와 제품 라인의 활용 범위를 넓혀줍니다.

제품 라인

생강진액 — 제품 구성



300g 유리병

- 용량: 250ml(8.45fl oz) 유리병
- 중량: 300g(10.58oz)
- 용도: 가정용, 소량 음료·레시피 활용, 체험용
- 추천 채널: 매장 진열, 카페·베이커리 재료용, 신규 시장 진입용 SKU



640g 유리병

- 용량: 500ml(16.91fl oz) 유리병
- 중량: 640g(22.57oz)
- 용도: 일반 가정용, 레시피·음료 베이스, 소규모 외식 주방
- 추천 채널: 핵심 리테일 SKU, 재구매 고객, 가성비 중심 포지셔닝



스탠다드 파우치 팩
12g 파우치 10개입

- 용량: 개별 파우치 10개, 12g(0.42oz) 개당
- 중량: 120g(4.23oz) (팩당)
- 용도: 일상 음료 / 휴대용 1회 제공
- 추천 채널: 매장 진열, 이커머스, 샘플링, 구독 박스



프리미엄 선물세트
15개입 박스 3개 - 총 45개

- 용량: 15개입 박스 3개, 12g(0.42oz) 개당
- 중량: 540g(19.05oz) 총량
- 용도: 선물용, 장기 일상 사용, 프리미엄 리테일
- 추천 채널: 백화점, 선물 시장, 프리미엄·건강식품 채널, 기업 선물

제조 공정

1 원재료 입고 및 선별 › 2 세척 › 3 분쇄 및 압착 (즙 추출) › 4 가열 › 5 배합 및 숙성 › 6 충전 및 포장 › 7 검사 및 출하

생강잼

Ginger Jam

제품 개요

저희 생강잼은 생강, 배, 설탕(저당 버전은 알룰로스) 단 세 가지 재료로 만들며, 부드럽게 발라지는 질감과 자연스러운 단맛, 은은한 생강의 온기를 담았습니다.

배가 생강 특유의 매운맛을 부드럽게 감싸주며, 빵, 요거트, 차, 디저트와 잘 어울리고 글레이즈나 마리네이드 베이스로도 활용할 수 있습니다.

이 제품군은 클래식한 단맛의 일반당 버전과 건강을 중시하는 소비자를 위한 알룰로스 저당 버전 두 가지로 제공되어, 바이어가 시장의 다양한 유통 채널과 식단 트렌드에 맞춰 유연하게 선택할 수 있습니다.

제안 포인트

1. **단순하고 믿을 수 있는 원료**
   생강, 배, 설탕(저당 버전은 알룰로스)만을 사용하며, 인공 향료나 불필요한 첨가물을 넣지 않습니다.
2. **두 가지 당 옵션**
   일반당과 저당(알룰로스) 두 가지 버전으로 일반 매대와 건강 지향 매대를 모두 대응할 수 있습니다.
3. **자연스럽게 균형 잡힌 단맛**
   배가 생강의 매운맛을 자연스럽게 부드럽게 만들어, 인공 감미료 없이도 균형 잡힌 맛을 냅니다.
4. **무보존료**
   인공 보존료 없이 만들었지만 열 살균과 밀봉 처리를 통해 최대 1년까지 안정적으로 보관할 수 있어 수출 및 장거리 유통에도 적합합니다.

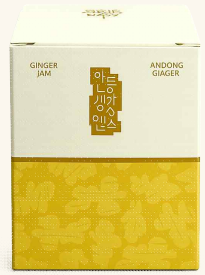
제품 라인

생강잼 — 제품 구성

싱글 자 박스

- 용량: 1병 (160g, 5.64oz) 일반당 또는 저당 중 선택
- 추천 채널: 매장 진열, 소형 선물, 단일 맛 프로모션





트윈 자 박스

- 용량: 2병 (160g, 5.64oz 개당) — 일반당 또는 저당 중 선택
- 추천 채널: 선물세트, 명절 프로모션, 프리미엄 리테일, 두 가지 맛 체험용





제조 공정

1 선별 › 2 세척 › 3 분쇄 › 4 추출 › 5 가열 및 농축 › 6 혼합

7 열 살균 › 8 충전 › 9 밀봉 › 10 냉각 › 11 포장

생강초절임

Pickled Ginger

제품 개요

저희 생강초절임은 절임 전 전용 데치기 과정을 거치며, 일반 생강초절임보다 약간 두껍게 썰어 더 탄탄하고 만족스러운 식감을 냅니다.

식초와 다시마 육수로 정교하게 배합한 절임액에 절여, 익숙한 새콤달콤한 맛 아래 은은한 감칠맛이 더해집니다 — 초밥, 구이 요리와의 클래식한 조합은 물론 샐러드와도 특히 잘 어울립니다.

냉장(콜드체인) 제품으로, 아삭한 식감과 신선한 맛을 유지하기 위해 냉장 상태로 유통 및 보관됩니다.

전통적인 곁들임 역할을 넘어 상쾌한 사이드 디시이자 입가심용으로도 활용되어, 수출 시장의 외식업체 납품, 식료품 리테일, HMR 반찬 카테고리에 적합합니다.

제안 포인트

1. **데치기로 더 나은 식감**
   절임 전 전용 데치기 과정을 통해 과도한 매운맛을 제거하고, 더 깔끔하고 기분 좋은 식감을 유지합니다.

2. **더 두꺼운 절단, 탄탄한 식감**
   일반 생강초절임보다 약간 두껍게 썰어, 얇고 힘없는 절단면 대신 더 든든하고 만족스러운 식감을 줍니다.

3. **다시마 육수 절임액**
   식초와 다시마 육수에 절여, 클래식한 새콤달콤한 맛 아래 은은한 감칠맛을 더합니다.

4. **자연 숙성을 통한 프리미엄 품질**
   합성 빙초산으로 빠르게 대량생산되는 저가형 생강초절임과 달리, 저희 제품은 천연 식초와 다시마 육수 절임액에서 충분한 숙성 기간을 거쳐 맛이 천천히 배어들어 더욱 정통적이고 고급스러운 맛과 식감을 완성합니다.

제품 라인

생강초절임 — 제품 구성



틴캔 뚜껑의 PET 용기에 담긴 저희 생강초절임은 일상적인 가정용 소량부터 대용량 외식업체 수요까지 다양한 사용 규모에 맞춰 세 가지 사이즈로 제공됩니다.

사이즈	중량(oz)	추천 용도
소형	200g (7.05oz)	소형 가구용 — 일상적으로 사용하기 좋은 컴팩트하고 보관하기 쉬운 사이즈
대형	500g (17.64oz)	대형 가구용 — 그램당 가성비가 좋고 잦은 가정용 사용에 실용적
벌크	1,200g (42.33oz)	레스토랑 및 외식업체용 — 재주문과 소분 작업을 줄여 상업 주방에 효율적

- 용기(전 사이즈 공통): 틴캔 뚜껑 PET 용기

제조 공정

1. 세척 › 2. 박피 › 3. 절단 › 4. 데치기 › 5. 절임액 준비

6. 절임 › 7. 숙성 › 8. 충전 및 살균 › 9. 검사 및 포장

파트너십 제안

수출 준비 및 파트너십

자체 브랜드를 운영하며 직접 생산 및 수출 역량을 보유하고 있습니다.

1

수출 최적화 생산 시스템

해외 바이어 요구사항, 수출 서류, 도착 시장 표준에 맞춰 설계된 생산 시스템입니다.

2

안정적이고 지속적인 공급 역량

자체 생산과 협력 제조를 결합한 안정적인 생산 역량으로, 공급 차질 없이 지속적인 재주문을 지원합니다.

3

풀 라인업 제품군

진액, 잼, 초절임 세 가지 제형을 통해 바이어에게 생강 전 카테고리를 아우르는 하나의 신뢰할 수 있는 공급처를 제공합니다.

4

검증된 해외 비즈니스 경험

해외 파트너와의 협업 및 국경 간 비즈니스 실무 경험을 보유하고 있습니다.

문의하기

회사명
안동생강연구소

이메일
kgingerstory@gmail.com

전화
+82-10-6672-3501

주소
대한민국 경상북도 안동시 서후면 풍산태사로 2855-3

귀사와의 장기적인 파트너십을 기대합니다.

감사합니다

저희 생강 제품을 고려해 주셔서 감사합니다.