

회원사 소개

순창 전통

궁전전식품



15대 조상인 전주이씨 종친부 덕흥대원군 배위 하동부대 부인 정씨로부터 대대로 전수받아 오늘에 이르렀는데 이보다 훨씬 전인 고려말에 전북 순창군 구림면 안정리 만일사(萬日寺)(현 회문산 휴양림)에 조선을 창건한 이태조(이성계)가 장군시절 스승인 무학대사를 찾아가는 도중 어느 농가에 들러 점심에 고추장의 맛을 보고 천하일미의 고추장 맛을 잊을 수 없어 등극한 후 궁전에 진상토록 했다는 내용의 마모된 비(碑)가 현 상기 안정리 만일사에 있는 바 그때부터 조상 대대로 전수 받아 이어지면서 궁전에 진상하였다 하나 이 비가 마모되어 확실한 고증은 없지만 전설로 전해 내려오고 있으며, 상기와 같이 15대 조상인 하동부대 부인 정씨로부터 대대로 전수 받아 오늘에 이르렀고 또한 궁전에 진상하였으므로 상호도 “궁전전통식품(회장 김행자)”으로 이름하였다.

수백년간 궁전에 진상하면서 종친간 인척간

에 나누어 먹으면서 전통의 맥을 이어 오다가 1986년부터 순창 전통고추장보존협의회가 조직되면서 본격적으로 제조·판매하다가 1990년 7월 31일 전통고추장 기능인 지정을 받아 1990년 11월 2일 궁전전통식품허가(2호)를 받았고, 1993년 4월 6일 한국전통식품 제14호로 인증받은 궁전전통식품은 1991년부터 지금까지 이르기까지 매년 서울국제식품박람회 및 국제무역박람회에도 참가하고 있다.

전북 순창군 순창읍 순화리 488번지에 위치한 궁전전통식품은 대지 330평 건평 100평의 햇볕 잘 받는 곳에 장독대를 설치하여 전통비법의 전수와 보존을 위하여 이곳 순창에서 재배한 우수한 농산물로 무공해 식품으로 제조·판매하는 바, 그 품목은 찹쌀고추장, 마늘고추장, 토종꿀고추장과 장아찌로는 더덕, 도라지, 마늘, 고들빼기, 무우, 감, 오이, 깻잎, 마늘쫑 장아찌 등을 취급하고 있다.

순창에서 담그는 고추장은 다른 지방의 고추장과 다음 몇가지 점에서 다르다는 것이 시험 결과 나왔다.

- ① 감칠맛을 내는 아미노산인 glutamic acid과 aspartic acid이 가장 많고,
- ② 불쾌미(쓴맛)를 내는 아미노산인 isoleucine, leucin, histidin, arginin, phenylalanin 등이 적게 들어 있으며,
- ③ 메주를 띄우는 시기(8~9월)가 여름철로서, 곰팡이인 *Aspergillus oryzae*(최적온도 26~29°C)에 의한 단백질 분해 및 당화효소의 활성이 높고
- ④ 고추장 담그는 시기(10~익년 3월)가 추운

겨울이어서 당화 속도가 느리고 유산균의 번식이 느려 신맛을 내지 않고 감칠맛이 생기며,

- ⑤ 순창에서 대대로 고추장을 담가오다가 다른 곳으로 출가하여 순창에서 담그는 비법으로 담가도 순창에서 담가먹었던 고추장 맛이 나지 않은 사례로 보아 순창의 물맛(천연수)이 조화를 이룬다고 한다.

본 궁전전통고추장은 최상의 농산물과 숙성 기간을 잘 준수하는 등 조상으로부터 전수받은 비법으로 제조하므로써 맛이 뛰어나 전국 소비자가 직접 또는 우편 주문하고 있고 서울 노원구 중계동 농수산물직거래소, LG하이쇼핑 등에서 다양하게 판매하고 있으며 TV방송을 통해서도 우편 또는 현지 판매하고 있다.



〈주요 생산제품〉

참쌀고추장, 재래식된장, 고추장메주, 저림식품(더덕, 마늘, 도라지, 무우, 오이, 드릅, 감, 고들빼기, 동아장아찌등 13종)

회사연혁

- 1986. 3. 15 : 순창 전통고추장 보존협의회 조직
- 1989. 8. 28 : 특허청에 궁전 전통고추장 상표 등록
- 1990. 7. 31 : 전통고추장 기능인 지정
- 1990. 11. 2 : 궁전 전통고추장 허가(2호)
- 1991. 11. 2 : 궁전 전통식품 첨가물 제조허가(2호)
- 1993. 11. 6 : 한국전통식품 인증 (농수산전통 제14호)