



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2022년09월05일  
(11) 등록번호 10-2440993  
(24) 등록일자 2022년09월01일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23L 27/50 (2016.01) A23L 17/20 (2016.01)  
A23L 23/00 (2022.01) A23L 27/10 (2016.01)  
(52) CPC특허분류  
A23L 27/50 (2016.08)  
A23L 17/20 (2016.08)  
(21) 출원번호 10-2022-0018232  
(22) 출원일자 2022년02월11일  
심사청구일자 2022년02월11일  
(56) 선행기술조사문헌  
KR101836155 B1  
KR101855798 B1  
KR1020170072009 A  
KR1020180046823 A

(73) 특허권자  
조윤희  
경기도 성남시 분당구 불정로65번길 4-1 (정자동)  
(72) 발명자  
조윤희  
경기도 성남시 분당구 불정로65번길 4-1 (정자동)  
(74) 대리인  
서영호

전체 청구항 수 : 총 5 항

심사관 : 김보람

(54) 발명의 명칭 건도라지 및 팔을 이용한 과메기 어간장 제조방법

(57) 요약

본 발명은 과메기와 건도라지 및 팔물을 혼합하여 어간장을 제조하는 방법에 관한 발명으로써, 어류의 비린맛이 나지 않으며 당분이 높아 맛이 우수하며, 갈륨이 풍부하여 나트륨을 체외로 배출시킴에 따라 건강에도 좋은 과메기 어간장 제조방법에 관한 것이다.


대표도 - 도1

wadiz [핀딩예정](#) [핀딩하기](#) [구매하기](#) [더보기](#)  [로그인](#) [회원가입](#)

푸드

요린이도 셰프되는 송림과메기맛간장

[스토리](#) [반란·정책](#) [새소식](#) [커뮤니티](#) [서포터](#)



**핀딩성공**

410 % 달성

2,050,400 원 펀딩

45 명의 서포터

요린이도 셰프되는 송림과메기맛간장 프로젝트는 소중한 서포터들의 펀딩과 응원으로 2021.08.30에 성공적으로 종료되었습니다.

**제오븐 요정하기 #77**

현재 10명의 서포터가 제오븐을 원해요.

17 [다 문의](#) [공유하기](#)

(52) CPC특허분류

*A23L 23/00* (2022.01)

*A23L 27/10* (2016.08)

---

## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

채소 및 다시마를 물에 담가서 우려내는 A단계;

상기 A단계를 통해 우려난 물에서 다시마를 제거 한 후, 가열하는 B단계;

상기 B단계 이후, 야채들을 걸러 제조된 영양이 풍부한 야채 조린물에 건도라지 및 과메기를 혼합한 후 가열해서 과메기 육수를 제조하는 C단계;

상기 C단계를 통해 제조된 과메기 육수와 간장을 1:5 내지 1:10으로 혼합하고 가열하는 D단계;

팔을 세척하고 불린 후 150 내지 250℃의 온도에서 10 내지 30분간 로스팅한 팔을 조리하여 팔물을 제조하는 E 단계;

상기 D단계에서 제조된 혼합물에 상기 E단계에서 제조된 팔물을 혼합한 후, 50 내지 60℃에서 60분 내지 80분 동안 가열하는 F단계;

상기 F단계 이후에, 사과와 레몬을 첨가하여 어간장의 당도를 높여 숙성하는 G단계를 포함하는 과메기 어간장 제조방법.

#### 청구항 2

제1항에 있어서,

상기 건도라지는,

도라지의 껍질을 벗겨서 세척하는 단계;

상기 단계를 거친 도라지를 건조기에 넣어서 8 내지 12시간 건조시켜서 제조하는 것을 특징으로 하는 과메기 어간장 제조방법.

#### 청구항 3

제1항에 있어서,

상기 과메기 100g당 팔물을 50 내지 200ml 첨가하는 것을 특징으로 하는 과메기 어간장 제조방법

#### 청구항 4

제1항에 있어서,

상기 팔물은,

세척된 팔을 물을 넣고 가열한 후, 초벌액을 제거하는 단계;

다시 물을 넣은 후, 40 내지 80℃ 에서 가열하는 단계;

팔을 걸러준 후, 팔물을 졸이는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 과메기 어간장 제조방법

#### 청구항 5

제1항에 있어서,

상기 어간장의 염도는 14 내지 18%로 유지되는 것을 특징으로 하는 과메기 어간장 제조방법

**발명의 설명**

**기술 분야**

[0001] 본 발명은 과메기 어간장 제조방법에 대한 발명으로서, 구체적으로 야채 조린물, 건도라지, 팔물 및 과메기의 혼합을 통해 어간장을 제조하는 방법에 대한 발명이다.

**배경 기술**

[0003] 간장은 콩을 주원료로 하여 발효, 숙성 시킨 우리나라의 대표적인 대두 발효식품이다. 간장은 단백질과 아미노산 함량이 높을 뿐만 아니라 저장성이 뛰어나며, 그 특유의 맛과 향을 지니고 있어 우리 조상들의 식생활에 널리 애용되어 왔다. 간장의 숙성과정 중 맛, 향, 색 등의 품질을 결정짓는 데에는 여러 가지 요인이 있으나 크게 원료, 제조방법, 메주 및 이에 적용되는 균주 등으로 나눌 수 있다. 좋은 원료와 숙성과정 중 미생물의 작용에 따라 그 맛과 향 등이 결정되지만, 간장은 제조방법에 따라 품질에 많은 영향을 미친다.

[0004] 그 중에서, 어간장은 어패류에 소금을 넣어 1년 이상을 분해 또는 숙성시켜 걸러낸 액체 조미료이다. 보통 짙은 호박색을 띠며, 치즈, 고기, 암모니아 등이 혼합된 냄새와 진한 맛이 난다. 김치, 국, 찌개 등의 요리할 때 간을 맞추는 조미료로 많이 애용되고 있다.

[0005] 한편, 일반적으로 이런 어간장을 제조하는 어류로서, 멸치가 주로 사용되는데 멸치를 사용한 어간장은 단맛을 내기 위하여 인체에 유해한 첨가제를 사용하고 있을 뿐만 아니라 멸치 특유의 냄새와 맛 때문에 어간장의 맛과 향이 떨어지는 문제점이 있었다. 또한 멸치 어간장을 섭취하면 어간장에 포함된 멸치의 냄새 등으로 인하여 구취가 심하게 발생하는 문제점이 있다.

[0006] 아울러, 이러한 간장의 원료로서 멸치 외에 다른 생선을 사용하는 어간장의 제조방법이 다수 알려져 있으나 이러한 어간장의 경우 역시, 비린맛을 감추기 위하여 첨가되는 다양한 인공 첨가물에 의하여 향미가 매우 강해지고 건강에도 좋지 않은 문제점이 있다.

[0007] 이에 본 발명에서는 건조 생선인 과메기를 활용하여 어류 특유의 비린맛을 줄이면서, 건도라지 및 팔물과의 혼합을 통해 향미가 우수하면서도, 건강에도 좋은 어간장을 제조하고자 한다.

**선행기술문헌**

**특허문헌**

- [0009] (특허문헌 0001) 선행문헌1. KR 10-1855798
- (특허문헌 0002) 선행문헌2. KR 10-1836155

**비특허문헌**

삭제

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

[0011] 본 발명은 야채조린물, 과메기, 건도라지 및 팔물의 혼합공정을 통하여 어류의 영양분이 함유되어 건강에 좋으면서도 비린 맛이 나지 않는 과메기 어간장 제조방법을 제공한다.

[0012] 또한 건도라지 함량을 조절하고, 팔물의 함량 및 제조공정을 최적화하여 과메기 특유의 비린 맛을 줄이 기존 어간장에 비하여면서도 어간장으로서의 맛과 풍미가 뛰어나 차별화된 어간장을 제공하고자 한다. 따라서 본 발명의 제조방법으로 제조한 과메기 어간장이 기존 어간장 제조 기술에 비하여 많은 개선을 이루어낸 차별화된 발명이라는 것을 확인하고자 한다.

**과제의 해결 수단**

- [0014] 상기 목적을 달성하기 위하여 본 발명은, 채소 및 다시마를 물에 담궈서 우려내는 A 단계; 상기 A단계를 통해 우려난 물에서 다시마를 제거한 후, 가열하는 B단계; 상기 B단계 이후, 야채들을 걸러 제조된 영양학적으로 우수함이 풍부한 야채조린물에 건도라지 및 과메기을 1:5 내지 1:10으로 혼합하고 가열해서 과메기 육수를 제조하는 C단계; 상기 C단계를 통해 제조된 과메기 육수와 간장을 1:5 내지 1:10으로 혼합하고 가열하는 D단계; 팔을 세척하고 불린 후 150 내지 250℃의 온도에서 10 내지 30분간 로스팅한 팔을 조리하여 팔물을 제조하는 E단계; 상기 D단계를 거쳐 제조된 혼합물에 상기 E단계에서 제조된 팔물을 혼합한 후, 50 내지 60℃에서 60분 내지 80분 동안 가열하는 F단계; 상기 F단계 이후에, 사과와 레몬을 첨가하여 어간장의 당도를 높여 숙성하는 G단계를 포함하는 과메기 어간장 제조방법을 제공한다.
- [0015] 삭제
- [0016] 본 발명의 다른 일 실시형태로써, 상기 건도라지는, 도라지의 껍질을 벗겨서 세척하는 단계; 상기 단계를 거친 도라지를 건조기에 넣어서 8 내지 12시간 건조시켜서 제조하는 것을 특징으로 하는 과메기 어간장 제조방법을 제공한다.
- [0017] 본 발명의 다른 일 실시형태로써, 상기 건도라지(g) 대비 과메기(g)의 비율은 1:5 내지 1:10인 것을 특징으로 하는 과메기 어간장 제조방법을 제공한다.
- [0018] 본 발명의 다른 일 실시형태로써, 상기 과메기 100g당 팔물을 50 내지 200ml 첨가하는 것을 특징으로 하는 과메기 어간장 제조방법을 제공한다.
- [0019] 본 발명의 다른 일 실시형태로써, 상기 팔물은, 세척된 팔을 물을 넣고 끓인 후, 조별액을 제거하는 단계; 다시 물을 넣은 후, 40 내지 80도 에서 가열해주는 단계; 끓인 팔을 제거한 후, 팔물을 졸이는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 과메기 어간장 제조방법을 제공한다.
- [0020] 본 발명의 다른 일 실시형태로써, 상기 어간장의 염도는 14 내지 18%로 유지되는 것을 특징으로 하는 과메기 어간장 제조방법을 제공한다.

**발명의 효과**

- [0021] 본 발명은 과메기 어간장 제조방법에 있어서, 과메기와 건도라지 및 팔물을 혼합시켜, 어류의 비린맛이 나지 않으며 당분이 높아 맛이 우수하며, 칼륨이 풍부하여 나트륨을 체외로 배출시킴에 따라 건강에도 좋은 과메기 어간장 제조방법을 제공할 수 있다.

**도면의 간단한 설명**

- [0023] 도 1은 본 발명을 통해 만들어진 과메기 어간장이 클라우드 펀딩 서비스를 통해 높은 판매량을 달성하였다는 것을 보여준다.
- 도 2는 본 발명을 통해 만들어진 과메기 어간장이 고객들에게 호평을 받았다는 자료를 제시한다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

- [0024] 이하, 본 발명에 대하여 보다 상세히 설명한다.
- [0025] 과메기 어간장 제조방법과 같은 식품제조발명은 그 발명의 특성상 약간의 재료차이, 제조 공정 차이에 의하여 제조된 식품의 맛 차이가 크게 날 수 있다. 즉, 과메기 어간장은 육수에 야채나 기타 재료가 어떤 것이 들어가는지, 육수의 가열 방법을 어떻게 차별화하는지, 과메기와 다른 재료들의 함량을 어떻게 조절해 주는지 등의 미세한 제조공정의 차이에 따라 과메기 어간장만의 감칠맛과 깊은 맛에 있어서 큰 차이가 나게 된다. 따라서 이러한 미세한 제조공정의 차이는 본 발명의 발명자가 오랜 기간동안 시행착오를 거쳐 개발한 독자적인 과메기 육수 제조 노하우에서 비롯된 것이다.
- [0026] 본 발명의 일 구현예에 따른 과메기 어간장은, 채소 및 다시마를 물에 담가서 우려내는 A단계; 상기 A단계를 통해 우려난 물에서 다시마를 제거 한 후, 가열하는 B단계;
- [0027] 상기 B단계 이후, 야채들을 걸러 제조된 영양이 풍부한 야채 조린물에 건도라지 및 과메기를 혼합한 후 가열해

서 과메기 육수를 제조하는 C단계; 상기 C단계를 통해 제조된 과메기 육수와 간장을 1:5 내지 1:10으로 혼합하고 가열하는 D단계; 팔을 세척하고 불린 후 150 내지 250℃의 온도에서 10 내지 30분간 로스팅한 팔을 조리하여 팔물을 제조하는 E단계; 상기 D단계에서 제조된 혼합물에 상기 E단계에서 제조된 팔물을 혼합한 후, 50 내지 60℃에서 60분 내지 80분 동안 가열하는 F단계; 상기 F단계 이후에, 사과와 레몬을 첨가하여 어간장의 당도를 높여 숙성하는 G단계를 포함하는 제조방법을 통해 제조될 수 있다.

- [0028] 먼저, A단계에 사용되는 야채로는 양파, 당근, 마늘 및 생강 등이 사용될 수 있다. 이와 같은 채소들은 간장의 풍미를 높이는 작용을 하며, 어류 및 간장만 첨가하여 어간장을 제조하는 것에 비해서 깊은 맛을 이끌어내 줄 수 있다.
- [0029] 이러한 양파, 마늘, 생강의 경우에는 그대로 간장을 만드는데 사용하게 되면 간장이 탁해질 수 있으므로 각 야채의 성분이 풍부하게 우려낼 수 있도록 채 썰어서 다시마와 함께 물을 넣고 하루정도 담가두는 것이 바람직하다.
- [0030] 이와 같이 물에 하루정도 담가 둘 경우, 양파, 마늘과 생강의 독성과 매운맛을 제거할 수 있다.
- [0031] 상기 야채가 물에 충분히 우려나면, 우린 물과 야채를 100℃에서 30분간 끓여서 걸러주는 방법으로 진행될 수 있다.
- [0032] 한편, 다시마는 끓여주면 진액이 육수를 텁텁하게 만드므로 담궜던 후 끓이지 않고 건져내는 것이 바람직하다.
- [0033] 상기, 본 발명의 어간장 제조에 사용되는 양파의 경우, 과메기 1g당 0.5g 내지 1.5g이 사용되는 것이 바람직하며, 당근의 경우, 과메기 1g당 0.1 내지 0.3g이 사용되는 것이 바람직하다. 아울러, 마늘의 경우, 과메기 1g당 0.1 내지 0.2g이 사용되는 것이 바람직하며, 생강은 0.05 내지 0.1g이 사용되는 것이 바람직하다.
- [0034] 야채 조린 물을 제조한 후, 마른 표고, 통후추, 건새우, 과메기 및 건도라지를 혼합해서, 중불에서 가열하여 과메기 육수를 제조하는 과정을 진행한다.
- [0035] 상기 가열해주는 과정은 처음에는 80℃ 내지 100℃에서 20 내지 30분, 두번째는 55 내지 60℃에서 40 내지 60분 진행하는 것이 바람직하다.
- [0036] 상기 가열해주는 과정을 지나치게 저온에서 적은 시간동안 진행할 경우, 건도라지의 성분이 우려나오지도 아니 하고, 과메기의 비린 맛이 우려나올 수 있다. 반대로 지나치게 고온에서 긴 시간 진행할 경우, 채소 및 과메기에 함유된 영양소가 파괴될 수 있어 바람직하지 않다. 이러한 2단계 온도 조절 과정을 통해서 건도라지의 성분을 효율적으로 추출하는 동시에 과메기의 비린 맛이 전체육수에 과도하게 스며드는 것을 방지할 수 있다.
- [0037] 따라서 상기 가열과정을 앞서 기재한 바와 같이 고온에서 짧은 시간동안 한번 진행하고, 보다 낮은 온도에서 보다 오랜 시간 진행해줘야, 건도라지 및 과메기의 영양소를 충분히 이끌어내면서도, 비린 맛이 크게 발생하지 않는 육수를 제조할 수 있다.
- [0038] 한편, 본 발명에서 과메기 어간장 제조시에 건도라지를 첨가하는 이유는 하기와 같다.
- [0039] 상기 과메기 육수를 제조함에 있어서 건도라지를 첨가할 경우, 간장 제조에 있어서 살균작용을 진행할 수 있을 뿐만 아니라 도라지의 성분을 통하여 혈당 강하 효과를 얻을 수 있다. 무엇보다도 상기 건도라지는 과메기의 비린 맛을 제거해 줄 수 있는 바, 과메기 대비 적절한 비율로 첨가될 경우 비린 맛이 나지 않는 간장을 제조할 수 있다.
- [0040] 상기 건도라지(g) 대비 과메기(g)의 비율은 1:5 내지 1:10 인 것이 바람직하다. 본발명에서 건도라지 대비 과메기의 비율을 한정하는 것은 적정량의 과메기를 첨가하여 과메기의 비린 맛을 효과적으로 제거하기 위해서이다. 과메기가 건도라지 대비 10배 이상 첨가될 경우, 과메기의 비린 맛을 충분히 제거할 수 없는 문제가 있다. 건도라지가 지나치게 많이 함유될 경우 오히려 건도라지에 나는 쓴맛으로 인해 간장의 맛이 나빠질 수 있는 바, 이와 같은 비율로 조절되는 것이 바람직하다.
- [0041] 본 발명에 있어서 상기 건도라지를 활용하여 과메기의 영양소를 충분히 이끌어내면서도, 간장내에 비린 맛이 잔류하지 않게 조절하는 것이 핵심 구성중에 하나인 바, 상기 건도라지와 과메기의 비율을 적절히 조절하는 것이 매우 중요하다.
- [0042] 상기 건도라지는 구체적으로 도라지의 껍질을 벗겨서 세척하는 단계, 상기 단계를 거친 도라지를 건조기에 넣어서 8 내지 12시간 건조 시키는 단계를 통해 제조될 수 있다.

- [0043] 상기 건조단계 전에, 도라지를 잘게 썰어주면 건조 효율을 높일 수 있는 바, 도라지를 반으로 썰어준 후, 어슷 썰기를 진행해주면 더욱 좋다. 썰는 방법은 이외에도 다양하게 진행될 수 있으며, 본 발명은 이에 제한되지 않는다.
- [0044] 이와 같이 도라지를 건조 시킬 경우, 생도라지를 사용하는 것에 비해서 쓴 맛이 제거되고 맑은 육수를 만들 수 있다는 장점이 있다. 이 때, 도라지를 8시간 이하로 건조 시킬 경우 도라지내에 수분이 남아 있어 쓴맛이 잔류하는 문제가 생길 수 있으며, 반대로 12시간 이상 건조 시킬 경우, 간장 내에서 도라지 찌꺼기가 잔류하여 육수가 탁해지는 문제가 발생할 수 있다.
- [0045] 상기와 같은 방법으로 제조된 건도라지와 앞서 제조된 야채 조린 물 및 과메기 등을 혼합하여 가열한 후, 충분히 육수가 졸여지면 과메기와 건도라지 등의 고형물을 걸러준다. 한편, 육수는 초기 야채 조린 물 대비 40 내지 60% 중량부 정도가 될 때까지 졸여주는 것이 바람직하다.
- [0046] 이와 같이 졸이는 과정을 거치지 않고, 간장과 혼합할 경우, 물의 함량이 너무 높아 원하는 농도의 어간장을 제조하기 쉽지 않은 바, 충분히 졸이는 공정을 진행하여 주는 것이 바람직하다.
- [0047] 이와 같이 졸여진 과메기 육수에 간장을 혼합하여 가열해준다.
- [0048] 이 때, 상기 과메기 육수와 간장의 혼합비는 과메기 육수(ml) : 간장(ml)이 1 : 5 내지 1 : 10이 되는 것이 바람직하다.
- [0049] 간장의 비율이 과메기 육수 대비 10배가 넘게 첨가될 경우, 앞서 과메기 육수에 첨가된 건도라지의 비율이 지나치게 낮아짐에 따라 간장에 살균작용을 더해주는 효과가 낮아지게 되며, 과메기의 비율 역시 낮아짐에 따라 어간장의 충분한 맛을 내지 못하며, 그 영양소의 함량 역시 낮아지게 되어 바람직하지 않다.
- [0050] 반면, 간장의 비율이 과메기 육수 대비 5배 미만으로 첨가될 경우, 어류 및 야채의 맛이 지나치게 강해져서 간장 특유의 맛을 저해하며, 어간장의 저장성이 떨어지게 되므로 바람직하지 않다.
- [0051] 상기 과메기 육수와 간장을 혼합하여 가열해주는 공정은 두 단계로 진행될 수 있으며, 처음 단계에서 80℃ 내지 100℃ 에서 20 내지 40분, 두번째 단계에서는 55℃ 내지 60℃에서 60분 내지 80분 동안 거품을 걷어주며 진행해 주는 것이 바람직하다.
- [0052] 이 후, 미림을 넣고 거품을 걷어가며 중불에서 끓여준 후, 청주를 넣고 같은 방법으로 중불에서 가열해준다.
- [0053] 이와 같이 가열해준 혼합물에 팔물을 넣어서 50 내지 60℃에서 60분 내지 80분 동안 가열해주는 것이 바람직하다.
- [0054] 위와 같이 팔물을 넣어줄 경우, 설탕을 대체하여 당분을 끌어올릴 수 있는 바, 팔물이 과메기 및 도라지의 맛과 어우러져 보다 건강에 좋으면서, 간장의 풍미 또한 올려줄 수 있다.
- [0055] 아울러, 팔물의 경우 칼륨이 풍부하게 들어있는 바, 간장 섭취로 인해서 높아진 나트륨을 체외로 배출할 수 있도록 도와줄 수 있으므로 영양적으로 우수한 어간장 제조에 도움을 줄 수 있다. 또한 건강기능식품으로서 우수한 효능을 나타내는 과메기 어간장을 제조할 수 있다.
- [0056] 특히, 상기 팔물의 경우 과메기의 맛과 잘 어우러지는 바, 제조되는 어간장의 풍미를 더욱 향상시킬 수 있다.
- [0057] 본 발명에서 사용되는 팔은 국내에서 구할 수 있는 팔이라면 제한없이 사용 가능하다. 한편, 팔은 세척 후, 불려주고 로스팅을 거치는 것이 바람직하다.
- [0058] 세척 단계는 팔의 외부에 묻은 이물질을 제거하는 과정으로 2 내지 3회에 걸쳐 세척하는 것이 바람직하다. 불린 단계는 팔의 내부에 수분이 스며들 정도로 1 내지 24시간 동안 함침하여 충분히 불리는 과정이다.
- [0059] 로스팅 단계는 불린 팔을 팬에 넣고 가열하여 팔의 외피를 볶는 과정이다. 이와 같이 팔의 외피가 로스팅 되면 팔의 풍미가 향상되면서 팔의 외피에 함유된 유효 물질의 추출이 보다 원활해 진다. 팔을 직접 추출하여 음용하는 경우 팔 특유의 비린 맛을 느낄 수 있으며, 용출량이 적어진다는 단점을 가지고 있다. 따라서, 팔을 로스팅하여 향과 맛을 향상시킴과 더불어 용출량을 늘려 음용하는 것이 바람직하다.
- [0060] 이 때 로스팅은 150 내지 250℃의 온도에서 1 내지 30분간 수행될 수 있다. 상기 로스팅 온도가 250℃를 초과하거나 로스팅 시간이 30분을 초과하는 경우 팔의 표면부가 탄화하여 팔물에서 탄맛이 나타날 수 있으며, 팔물의 색이 지나치게 검어질 수 있다. 상기 로스팅 온도가 150℃미만이거나 로스팅 시간이 1분 미만인 경우 로스팅이

적절히 수행되지 못하여, 비린맛이 나거나 용출량이 줄어들 수 있다.

- [0061] 상기 팥물은 세척된 팥을 물을 넣고 끓인 후, 초벌물을 버려주는 단계를 거친 후, 다시 물을 넣고 40 내지 80도에서 가열해주는 단계, 팥을 걸러준 후에, 팥물을 줄여주는 단계를 포함하는 것이 바람직하다.
- [0062]
- [0063] 위와 같이 팥물을 넣어 끓인 어간장을 40 내지 50℃에서 3시간 약불로 가열해주면 맛과 영양이 모두 우수한 과메기 어간장이 완성된다.
- [0065] 이하, 본 발명의 이해를 돕기 위하여 구체적인 실시예를 제시한다. 그러나, 하기의 실시예는 본 발명을 보다 쉽게 이해하기 위해서 제공되는 것일 뿐, 실시예에 의하여 본 발명의 내용이 한정되는 것은 아니다.
- [0067] <실시예 1>
- [0068] 양파 1400g, 당근 350g, 마늘 210g, 생강 140g을 채 썰어서 물 3,600 ml에 담가서 하룻밤 재워준다.
- [0069] 이 후, 우린 물과 야채를 100도씨에서 30분간 가열한 후, 고형물을 걸러주어 야채 조린물을 제조한다.
- [0070] 상기 야채 조린물에, 세척하여 10시간 건조 시킨 건도라지 200g, 과메기 1500g, 대추 20개, 통후추 7티스푼, 청주 700ml, 멸치 500g, 건새우 500g, 마른표고버섯 35개를 혼합한 후, 100℃에서 20분, 60도씨에서 40분 가열하여 과메기 육수를 제조한다..
- [0071] 상기 공정을 거쳐서 약 1,800ml로 줄여둔 과메기 육수에 간장 15L 을 첨가한 후, 거품을 걷어가며 100℃에서 20분을 가열한 후, 이어서 50℃에서 1시간 가열해준다.
- [0072] 이어서, 미림 700ml을 넣고 거품을 걷어가며 30분 더 가열해준다.
- [0073] 이 후, 청주 1,400ml를 넣고 거품을 걷어가며 30분 더 가열하여 간장을 줄여준다.
- [0074] 상기 공정과 별개로 팥 1Kg에 물을 부어서 끓여 오르면 초벌물을 버려주고, 다시 8,000ml의 물을 부어서 60도에서 2시간정도 가열해준 후, 끓인 팥을 버리고 팥물이 1,600ml가 되도록 줄여주는 공정을 통해 팥물을 제조한다.
- [0075] 위와 같이 제조된 팥물 1,600ml을 앞서 줄여준 간장과 혼합하여 55℃에서 2시간 더 가열해준다.
- [0076] 상기 공정을 통해서 제조된 어간장의 염도는 16%로 나타났다. 상기 어간장의 염도는 14 내지 18%로 유지하는 것이 바람직하다. 어간장의 염도가 14%보다 낮으면 어간장의 풍미가 제대로 발휘되기 어렵고, 어간장의 염도가 18%보다 높으면 어간장에 쓴 맛이 강해지며 나트륨 함량이 높아져 건강에도 이롭지 못하다.
- [0077] 이와 같이, 본 발명의 제조방법을 통해 어간장을 제조할 경우, 과메기 및 건도라지의 상호작용으로 인해, 과메기 및 건도라지에 함유된 풍부한 영양분을 포함하면서도, 어류 특유의 비린 맛이 나지 않는, 영양과 맛이 모두 우수한 어간장을 제조할 수 있다.
- [0078] 또한, 과메기의 맛과 잘 어우러지는 팥물로 설탕을 대신 하였던 바, 팥물에 함유된 높은 함량의 칼륨이 간장 섭취로 인해 발생할 수 있는 다량의 나트륨을 체외로 배출될 수 있게 도와줄 수 있는 바, 영양학적으로 우수한 어간장 제조가 가능하다. 그리하여 건강기능식품으로서 우수한 효능을 나타내는 과메기 어간장을 제조할 수 있다. 아울러 상기 팥물을 함유한 어간장의 경우, 당도 또한 우수하여 과메기 및 간장의 맛과 어우러져 풍미가 우수한 어간장의 제조가 가능하다.
- [0079] 한편, 본 발명을 적용한 과메기 어간장은 고객들에게 좋은 품질로 호평을 받아 상업적으로도 큰 성공을 거두고 있다. 클라우드 펀딩 서비스를 통하여 2021년 8월 동안 펀딩을 진행한 결과 목표치를 훨씬 초과한 410%의 판매량을 달성하였고, 결과적으로 수천만원의 매출을 달성하였다. 그리고, 과메기 어간장에 대한 고객의 만족도 평가에서 본 발명의 과메기 어간장이 감칠맛이 뛰어나고 요리의 깊은 맛을 살린다는 평가를 받으며 최고점인 평점 5점을 받은 바 있다. 이러한 점만 보더라도 본 발명의 제조방법으로 제조한 과메기 어간장은 기존 어간장에 비하여 맛과 풍미가 뛰어나 차별화된 어간장을 제공하고 있으므로 종래 과메기 어간장 제조기술에 비하여 많은 개선을 이루어 낸 차별화된 발명이라는 것을 간접적으로도 확인할 수 있다.



도면


도면1

wadiz
편딩예정 **편딩하기** 구매하기 더보기로그인 회원가입

푸드

## 요린에도 세프되는 송림과메기맛간장

스토리
반환 · 정책
새소식7
커뮤니티8
서포터45



맛 좋고 영양 많은 포항 제철 과메기. 겨울에만 즐길 수 있었죠. 이제 '송림과메기맛간장'이 사시사철 과메기의 깊은 맛을 선사합니다. 건조과메기로 감칠맛 UP! 건강하게 즐겨요!

### 편딩성공

410 % 달성

2,050,400 원 편딩

45 명의 서포터

요린에도 세프되는 송림과메기맛간장 프로젝트는 소중한 서포터들의 편딩과 응원으로 2021.08.30에 성공적으로 종료되었습니다.

**재오픈 요청하기** BETA

현재 10명의 서포터가 재오픈을 원해요.

♡ 17
💬 문의
공유하기

도면2

- 

**김예지** 2021.09.18

★ 평점 5 리워드 만족도 ★★★★★ 메이커 만족도 ★★★★★

요리에 쓰고있어요~  
비린맛 없고 막 엄청 진하지도 않고 해서  
각종 요리는 물론, 간편하게 아침에 메기 계란간장밥 해줄 때도 요긴하게 쓰는 중입니다 ㅎㅎ 감칠맛 나고 맛있네요 ♥
- 

**ParkSunhwa** 2021.09.15

★ 평점 5 리워드 만족도 ★★★★★ 메이커 만족도 ★★★★★

요리의 깊은맛이..과메기맛간장으로 요린이 탈출합니다.간편하게 요리가 쉬워졌어요. 응원합니다
- 

**서득수** 2021.09.08

★ 평점 5 리워드 만족도 ★★★★★ 메이커 만족도 ★★★★★

맛도 최고  
배송도 최고