

(4)우도 땅콩 먹은 막걸리 고소한 향.맛에 꿀꺽

우도땅콩막걸리 낙화곡주

데스크승인 2015.11.05 김대영 기자 | kimdy@jejunews.com



영농조합법인 우도땅콩막걸리 낙화곡주(대표이사 채혜수)는 2012년 설립돼 땅콩을 이용한 기능성 막걸리 제조 방법에 대한 특허를 출원하고 우도땅콩막걸리를 출시했다. 2013년에는 막걸리에 이어 와인을 출시해 경기도 고양시 킨텍스 식품박람회에도 참가하면서 우도땅콩막걸리와 와인을 알리기 시작했다. 이후 전국 막걸리 유통업체들과 공급 계약을 체결하면서 공급을 늘려나갔으며 2014년부터는 우도땅콩기름과 우도땅콩김 생산에 들어갔으며 제주 감귤막걸리도 생산하는 등 다양한 제품을 출시했다. 우도땅콩막걸리는 우도 특산품인 땅콩을 전통방법으로 빚은 막걸리에 함유해 막걸리 특유의 쓴맛과 짙은 맛을 없애고 우도땅콩의 고소한 맛과 향을 살려 관광객들로부터 사랑을 받고 있다. 제주감귤막걸리는 감귤의 진한 향취가 일품이며 순수 국내산 현미를 사용해 막걸리를 빚어 감귤의 새콤달콤한 맛과 전통 막걸리의 맛이 어우러진 제주 대표의 최고급 프리미엄 막걸리다. 우도땅콩김은 우도땅콩의 고소한 맛과 향이 진한 우도의 특산품으로 누구에게나 사랑받는 조미식탁 김이다. 채혜수 대표는 “우도땅콩을 이용한 제품 개발에 힘쓰고 있으며 공장 가동으로 인한 인력 창출과 높은 이익을 추구해 우도의 생산농가와 함께 발전해 나갈 것”이라고 말했다.