

# [해남직송] 고향시래기 상품설명서

30년 장인의 고집, 정직을 담은 명품 우거지

샘플문의

(주)고향시래기영농조합법인

이사 이성우

010-5610-1691

[고향시래기.kr]  
공식 홈페이지 바로가기

발행처 : 고향시래기영농조합법인  
(Gohyang Siraegi Yeongnong Johap Beobin)

# 해남 겨울 배추만의 장점

겨울 바다 해풍이 키운 명품 우거지, 고향시래기



동절기  
해풍 생장

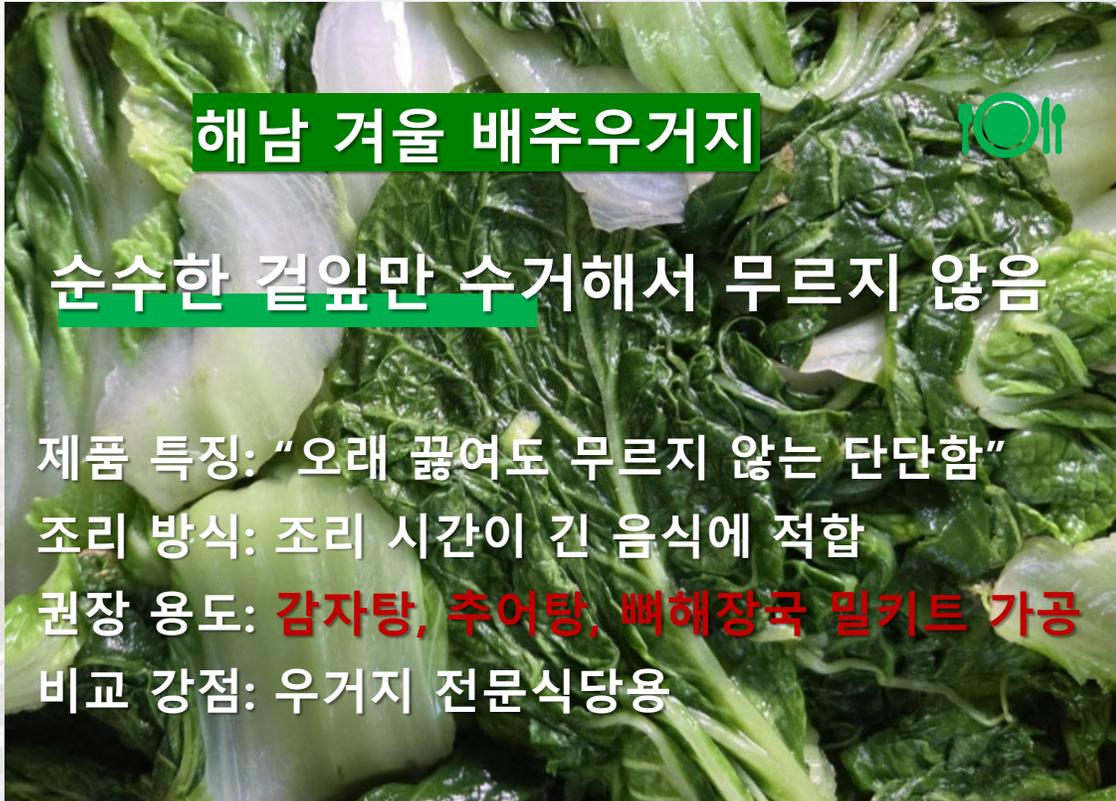


겨울채소라서  
부드러운식감



겨울채소라서  
당도가 높음

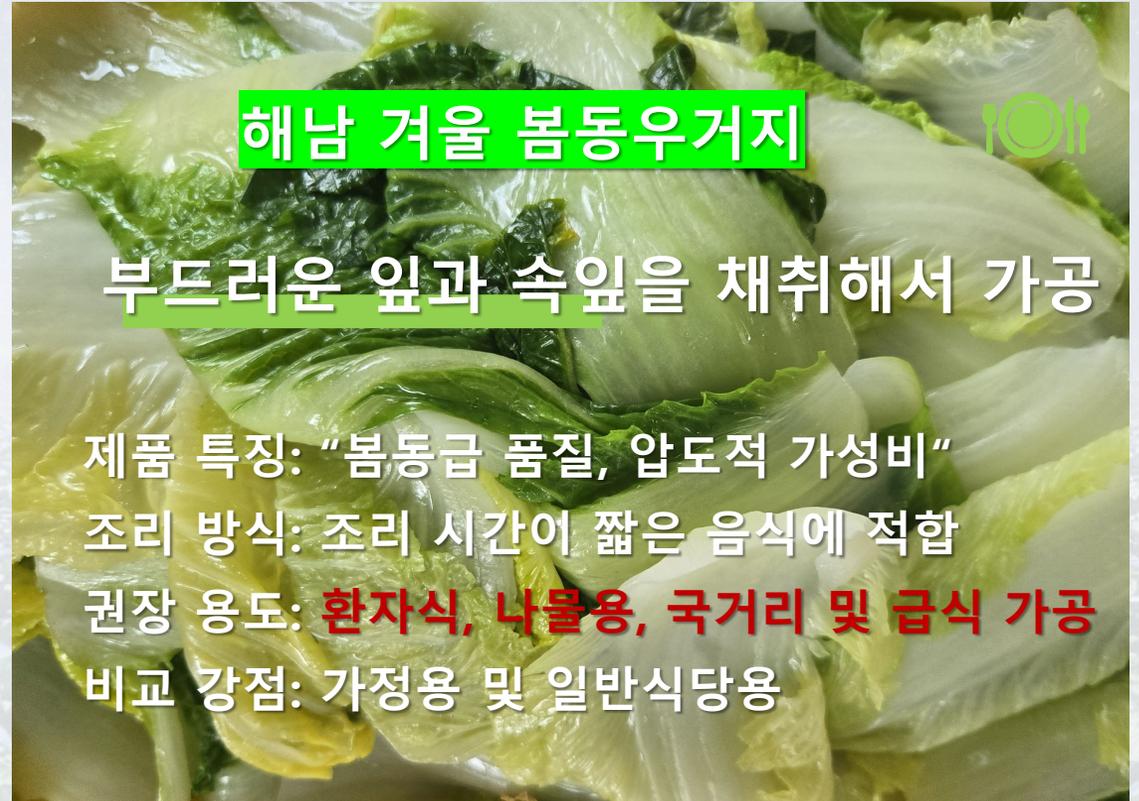
전남 해남 명품 30년 전통 우거지



**해남 겨울 배추우거지**

순수한 겉잎만 수거해서 무르지 않음

제품 특징: "오래 끓여도 무르지 않는 단단함"  
 조리 방식: 조리 시간이 긴 음식에 적합  
 권장 용도: 감자탕, 추어탕, 뼈해장국 밀키트 가공  
 비교 강점: 우거지 전문식당용



**해남 겨울 봄동우거지**

부드러운 잎과 속잎을 채취해서 가공

제품 특징: "봄동급 품질, 압도적 가성비"  
 조리 방식: 조리 시간이 짧은 음식에 적합  
 권장 용도: 환자식, 나물용, 국거리 및 급식 가공  
 비교 강점: 가정용 및 일반식당용

📍 용도별 상세 스펙은 [\[고향시래기.kr\]](http://gohyangsiraegi.kr) 공식 홈페이지에서 확인하세요!

전남 해남 명품 30년 전통 우거지



"해풍 맞고 자란 겨울 보약, 달큰한 봄동우거지"

[전남 해남군 100% 국내산]  
30년 장인의 해남 겨울 봄동우거지

-(주)고향시래기영농조합법인

고향시래기	해남 겨울 봄동우거지
식감(육질)	봄동급의 부드러움 (입안에서 녹는 식감)
맛(당도)	겨울 배추 특유의 깊은 고소함과 단맛
조리편의성	<b>프리미엄 환자식, 나물용, 국거리 및 급식 가공, 밀키트 제조용</b>

"국내 유일의 봄동우거지 전문 공정, 압도적 생산량 및 상시 보유량 1위 기업"

고급 환자식(죽), 나물용, 국거리, 급식 가공, 밀키트 제조용

샘플문의: 010-5610-1691 이사 이성우

발행처 : 고향시래기영농조합법인  
(Gohyang Siraegi Yeongnong Johap Beobin)

# [고향시래기] 제품 규격 및 단가표



※ 특별 공급 단가 및 경제성 비교

고향시래기	규격 (10KG)	대량가 (1만개 ↑)	도매가 (10kg)	소매가 (10kg)	택배가 (10KG)	권장 용도
봄동 우거지	1EA	₩ 9,000	₩10,000	₩11,000	₩18,000	환자식,나물용,국거리
배추 우거지	1EA	₩10,000	₩11,000	₩12,000	₩19,000	감자탕,추어탕,해장국

※특별 공급 단가 대량가(1만개 이상구매) 2026년 1월~2월 한시적 특별 공급

[왜 고향시래기인가? : 해남 겨울 배추의 4가지 약속]

- ✓1. 영하의 추위를 이겨낸 '천연의 단맛' (풍미) : 해남의 찬 바람과 눈을 맞으며 만들어진 깊고 진한 천연의 당도가 높습니다.
- ✓2. 황토 땅의 기운을 머금은 '탄력 있는 식감' (조직감) : 해남의 비옥한 황토와 바닷바람(해풍)은 배추의 조직을 치밀하고 단단하게 만듭니다.
- ✓3. 30년 내공으로 잡아낸 '기적의 수율 70%' (경제성) : 고향시래기는 30년 동안 산지를 누빈 장인의 눈으로 자숙 후에도 손실이 적은 '알짜배기 속잎'과 '탄탄한 겉지'만을 선별합니다.
- ✓4. 산지에서 솔까지 '단축 시간의 신선함' (안정성) : 해남 산지 한복판에 가공 공장이 있기에 가능합니다. 밭에서 뽑은 배추를 이동 중 부패하지 않고, 가장 싱싱한 상태에서 즉시 세척하고 자숙합니다.

발행처 : 고향시래기영농조합법인  
(Gohyang Siraegi Yeongnong Johap Beobin)

# [고향시래기] 제품 규격 및 단가표



※ 공급 단가 및 경제성 비교

고향시래기	규격 (10kg)	도매가 (10kg)	소매가 (10kg)	택배가 (10kg)	택배가 (20kg)	권장 용도
봄동 우거지	1EA	₩10,000	₩11,000	₩18,000	₩30,000	환자식,나물용
배추 우거지	1EA	₩11,000	₩12,000	₩19,000	₩32,000	국거리,밀키트
무청 시래기	1EA	₩13,000	₩14,000	₩21,000	₩34,000	감자탕,해장국

※ 공급 단가 및 경제성 비교

[왜 고향시래기인가? : 해남 겨울 배추의 4가지 약속]

- ✓1. 영하의 추위를 이겨낸 '천연의 단맛' (풍미) : 해남의 찬 바람과 눈을 맞으며 만들어진 깊고 진한 천연의 당도가 높습니다.
- ✓2. 황토 땅의 기운을 머금은 '탄력 있는 식감' (조직감) : 해남의 비옥한 황토와 바닷바람(해풍)은 배추의 조직을 치밀하고 단단하게 만듭니다.
- ✓3. 30년 내공으로 잡아낸 '기적의 수율 70%' (경제성) : 고향시래기는 30년 동안 산지를 누빈 장인의 눈으로 자숙 후에도 손실이 적은 '알짜배기 속잎'과 '탄탄한 겉지'만을 선별합니다.
- ✓4. 산지에서 솥까지 '단축 시간의 신선함' (안정성) : 해남 산지 한복판에 가공 공장이 있기에 가능합니다. 밭에서 뽑은 배추를 이동 중 부패하지 않고, 가장 싱싱한 상태에서 즉시 세척하고 자숙합니다.

발행처 : 고향시래기영농조합법인  
(Gohyang Siraegi Yeongnong Johap Beobin)



30년 전통 우거지 해남 겨울 배추



# 고향시래기

이성우 이사



샘플/납품문의 : 010-5610-1691

병원·학교·급식 / FC본사·밀키트 입점

[고향시래기.kr] 홈페이지 샘플 신청

발행처 : 고향시래기영농조합법인  
(Gohyang Siraegi Yeongnong Johap Beobin)