오산양조 제2026-01호

「제2회 오산 세마쌀로 빚은 수제 전통주 품평회」 참가자 모집 공고

오산양조에서는 우수한 품질의 오산 세마쌀을 활용한 전통주 빚기를 통해 지역 쌀을 알리고, 쌀소비를 촉진 시키고자 「제2회 오산 세마쌀로 빚은 수제 전통주 품평회」를 개최합니다. 우리 지역 농산물 브랜드에 관심을 두고 계신 분들과, 전통주에 관심 있는 분들의 많은 참여를 바랍니다.

2026. 02. 02.

오산양조(주)

1. 품평회 개요

- ❍ 사 업 명 : 제2회 오산 세마쌀로 빚은 수제 전통주 품평회
- ❍ 주최/주관 : 오산농협·농협중앙회오산시지부/오산양조(주)
- ❍ 모집대상 : 전국의 전통주 빚기에 관심 있는 만 19세 이상 일반인
  ※ 개인 또는 팀 지원 가능 (외국인 포함)
- ❍ 모집기간 : 2026. 02. 02 ~ 2026. 03. 31
- ❍ 모집부문 : 전통주 _ 탁주
- ❍ 출품일정 : 2026. 06. 08(월) ~ 2026. 06. 10(수)
- ❍ 품평회 일시 : 2026. 06. 13.(토)
- ❍ 품평회 장소 : 오산양조(주) / 오산시 시장길 63

2. 세부 내용

구 분	내 용	
접수안내	접수방법	1.【붙임1】참가 신청서,【붙임2】개인정보제공 동의서 작성 후 이메일 (ohmay@nate.com) 제출 2. 오산농협 교육지원과 방문접수 (문의 : 031-370-2941) 3. 오산양조(주) 방문접수 (문의 : 031-374-2139)
	참 가 비	일금 40,000원 (입금계좌 : 농협 355-0051-9863-43 오산양조) **※ 접수 마감 후 세마쌀(10kg), 공병 500ml*5EA 일괄 배송**

구 분	내 용		
일정안내	접수기간	2026. 02. 02 (월) ~ 2026. 03. 31(화) 18:00까지	
	출품일정	2026. 06. 08.(월) ~ 06. 10.(수) **※ 택배 접수 가능, 방문 접수 가능(오산시 시장길 63)**	
	대회일정	품평회 시상식 : 2026. 06. 13.(토) 예정	
	참가자 대상 전통주 교육 (유료) (필수 과정 X)	**품평회 신청자 대상 교육과정_3회차 (2HR * 3주 재료비 10만원)** - 실습 위주의 교육과정, 전통주 개론, 발효원리, 밑술법 3가지 실습, 단양주, 이양주 등 총 3가지 술빚기 **평일반 : 3월 16(월), 23(월), 30(월) 오후 7시 ~ 9시** **주말반 : 3월 14(토), 21(토), 28(토) 오후 2시 ~ 4시** ※ 체계적인 교육과정을 원하는 경우 오산양조에서 개설하는 정규과정 추천	
출품안내	부문	전통주 _ 탁주부문	
	사용재료	주재료 : 세마쌀 / 부재료 : 자율선택 **※ 전통 누룩 및 자가제조 누룩 사용** **※ 출품 시 주원료인 세마쌀 사용 과정이 담긴 기록물 및 누룩, 원산지 표시 부분이 포함된 부재료 등 증빙(사진 6장 이상) 제출 필수** **붙임 3, 붙임 4 작성하여 함께 제출**	
	출품용량	출품작 2.5L 제출_ 500ml * 5병	
	출품장소	오산시 시장길 63 오산양조(주) 전통주품평회 담당자 앞	
심사안내	1차 심사	출품작과 제조공정서를 통한 1차 서류심사	20%
	2차 심사	전문가 심사	색, 향, 맛, 후미(질감) 등 관능평가	40%
	3차 심사	전문가 심사	색, 향, 맛, 후미(질감) 등 관능평가	40%

※ 접수기간, 출품일정, 본선대회 등 일정은 조정될 수 있음

3. 시상내용

	구분	수상	상금 및 상품
품평회 본상	세마 명주상	1점	1,000,000
	세마 미주상	2점	500,000
	세마 백미상	2점	300,000
오산지역사랑상	오산 미米상	1점	500,000
	오산 인人상	1점	500,000
	오산 주酒상	1점	500,000
※ 오산지역사랑상은 “오산시민 참여활성화를 위해 오산농협조합원 및 오산시민을 대상으로 합니다.			

4. 유의사항

❍ 참가비 납부

- 참가비 : 40,000원 (행사진행 및 심사 등 비용포함)
- 계좌 : 농협 355-0051-9863-43 [농업회사법인 오산양조(주)]

※ 신청 마감 후 입금 된 참가비는 반환되지 않음

❍ 술 빚기 재료

- 주 원료 : 반드시 참가 신청 후 수령한 오산 세마쌀 사용
- 누룩 : 국내산 전통 누룩 사용 또는 자가제조 누룩 사용 가능
  (누룩에 대한 원료 및 제조 과정 증빙 추가)
- 부재료 : 자율 선택 사용, 부재료(국내산 농산물 권장) 사용 시 물을 제외한 총 원료 비율에서 20% 이내로 사용

❍ 출품주

- 출품한 술과 자료 등은 반환되지 않음
- 출품주는 접수 완료 후 동일한 조건에서 보관되며, 택배 등 접수 과정 중 변질에 대한 책임은 지지 않음
- 심사 후 수상자는 당일 반드시 참석해야 함(미참석 시 자동 탈락)
- 신청서 상의 원료 및 제조과정의 기록물은 최소 6장 이상 제출 필수

❍ 오산시민 참여 및 활성화 가산점

- 1차 서류 심사 : 오산농협 조합원 (5점), 오산시민 (3점) 중 선택.

※ 적용 대상자는 필요 시 별도의 증빙자료를 요청할 수 있습니다.

❍ 제출서류 (필수)

참가신청 제출 시	① 붙임 1. 오산 세마쌀로 빚은 수제 전통주 품평회 신청서 ② 붙임 2. 개인정보 제공 동의서
출품서류 제출 시	① 붙임 3. 출품주 원료 및 제조 공정서 ② 붙임 4. 제조 과정 증빙 자료

붙임 1. 오산 세마쌀로 빚은 수제 전통주 품평회 신청서
붙임 2. 개인정보 제공 동의서
붙임 3. 출품주 원료 및 제조 공정서
붙임 4. 제조 과정 증빙 자료

붙임 1 참가 신청서

「제2회 오산 세마쌀로 빚은 수제 전통주 품평회」
참 가 신 청 서

신청인	성 명		생 년 월 일	
	주 소	우 ( ) ※ 재료(쌀) 받으실 주소		
	연 락 처		이 메 일	
	가산점 해당사항	오산농협 조합원(5점) ☐ , 오산시민(3점) ☐ 중 선택 (※ 적용 대상자는 필요 시 별도의 증빙자료를 요청할 수 있습니다.)		

필수 유의사항

1. 신청인은 참가비를 입금해야 신청이 완료됩니다.
2. 입금 및 접수가 완료되면 상기 주소로 재료(쌀 10kg)을 일괄 배송합니다.
3. 신청 마감 후 입금된 참가비는 반환되지 않습니다.
4. 출품한 술과 자료는 반환되지 않습니다.
5. 출품된 술은 모두 같은 조건에서 보관되며, 출품된 모든 술의 변질에 대해서는 책임지지 않습니다.
6. 주원료(세마쌀), 부재료, 누룩, 물 이외의 첨가물 및 합성감미료, 인공색소, 착향료 등은 사용할 수 없습니다.
7. 출품 시 반드시 원료 및 제조공정서를 제출해야 하며, 제조 과정에 대한 기록물(사진 6장 이상)을 첨부해야 출품작으로 인정됩니다.
8. 수상자는 대회 당일 반드시 참석해야 하며, 미참석 시 자동 탈락됩니다.

※ 수상결과는 당일 심사를 통해 결정되므로 사전에 알 수 없음

교육신청

술빚기 초보자 분들을 위한 **유료 교육 과정으로 필수 사항이 아닙니다.**
재료비 : 10만원 / 농협 : 355-0051-9863-43 농업회사법인 오산양조
※ 과정 별 선착순 20명

평일 저녁반 3주 과정 (3월 16, 23, 30)(월) 19:00 ~ 21:00		주말 오후반 3주 과정 (3월 14, 21, 28)(토) 14:00 ~ 16:00	
신청	☐	신청	☐

참가자 본인은 위 내용에 모든 사항에 동의하고 숙지하였으며,
<제2회 오산 세마쌀로 빚은 수제 전통주 품평회>
참가신청서를 상기와 같이 제출합니다.

2026. . .

신청인 : (인)

오산양조(주) 귀하

붙임 2 **개인정보 제공 동의서**

개인정보 수집·이용 및 제공 동의서

[제2회 오산 세마쌀로 빚은 수제 전통주 품평회] 참여와 관련하여 『개인정보 보호법』 제15조 제1항 제1호, 제17조 제1항 제1호, 제24조 제1항 제1호 규정에 따라 아래와 같이 개인정보의 수집·이용·제공에 관하여 귀하의 동의를 얻고자 합니다.

① 개인정보의 수집·이용자 : 오산농협·농협중앙회오산시지부/오산양조(주)

② 개인정보의 수집·이용·제공 목적

○ 품평회 관련 안내 및 자격요건, 신청 제한사항 등 조회

③ 수집·이용·제공할 개인정보의 항목

○ 개인식별 정보(성명, 주민등록번호, 주소, 전자우편주소, (휴대)전화번호)

④ 개인정보의 보유·이용·제공 기간

○ 귀하의 개인 또는 법인 정보 수집·이용·제공에 관하여 동의하며, 제공된 정보는 심사 기간까지 보유·이용·제공됩니다.

⑤ 동의를 거부할 권리 및 동의를 거부할 경우의 불이익

○ 귀하께서는 개인정보 제공 및 활용에 거부할 권리가 있습니다.

○ 본 동의서는 참가신청자를 확인하기 위한 사항으로 동의하지 않을 경우, 참가가 제한될 수 있습니다.

⑥ 위와 같이 귀하의 개인정보를 수집·이용·제공 및 열람·조회 하는 것에 동의합니까?

☐ 예 ☐ 아니요

2026년 월 일

신청인 : (인)

오산양조(주) 귀하

붙임 3 **출품주 원료 및 제조공정서** ※ 출품 시 제출

「제2회 오산 세마쌀로 빚은 수제 전통주 품평회」

제 조 공 정 서

(해당 □ 에 체크 및 서술하여 주시기 바랍니다.)

술 이름									
제조 원료	원 료 량	쌀 : kg		누룩 : g		물 : ℓ			
	부 재 료	※ 투입 하는 경우에만 기술							
		재료명 :		투입량 :		투입방법 :			
	누 룩	□ 자가 제조 (원료명 :)			□ 구입 (회사명 :)				
	물	□ 수돗물		□ 생수		□ 지하수		□ 기타	
제조 방법 (해당하는 내용만 작성) ※단계별 작성 권장	밑 술	쌀	kg	누룩	g	물	ℓ	부재료	g
		가공법	□ 죽	□ 설기		□ 고두밥	□ 기타( )		
		제조일							
	제조방법	※ 제조방법 설명							
	1차 덧술	쌀	kg	누룩	g	물	ℓ	부재료	g
		가공법	□ 죽	□ 설기		□ 고두밥	□ 기타( )		
		제조일							
	제조방법	※ 제조방법 설명							
	2차 덧술	쌀	kg	누룩	g	물	ℓ	부재료	g
		가공법	□ 죽	□ 설기		□ 고두밥	□ 기타( )		
		제조일							
	제조방법	※ 제조방법 설명							

술 설명	*※ 술 작명에 대한 동기, 의미와 술 제조에 대한 철학, 술의 특징 등 자유롭게 기술 (최대 300자 이내)*

기재된 내용은 모두 사실이며,
다음과 같이 <제2회 오산 세마쌀로 빚은 수제 전통주 품평회>
출품주 원료 및 제조공정서를 제출합니다.

2026. . .

신청인 : (인)

오산양조(주) 귀하

붙임4 제조 과정 증빙자료 ※ 출품 시 제출

원료 및 제조과정 중의 *작업내용 및 발효과정, 술 상태, 채주 및 병입* *등 자유롭게 사진 및 텍스트로 기록하여 삽입*	