오산양조 제2025-15호 <수정> 2025-05-19

「제1회 오산 세마쌀로 빚은 수제 전통주 품평회」 참가자 모집 공고

오산양조에서는 우수한 품질의 오산 세마쌀을 활용한 전통주 빚기를 통해 지역 쌀을 알리고, 쌀소비를 촉진시키고자 「제1회 오산 세마쌀로 빚은 수제 전통주 품평회」를 개최합니다. 우리 지역 농산물 브랜드에 관심을 두고 계신 분들과, 전통주에 관심 있는 분들의 많은 참여를 바랍니다.

2025. 04. 15.

오산양조(주)

1. 품평회 개요

- ❍ 사 업 명 : 제1회 오산 세마쌀로 빚은 수제 전통주 품평회
- ❍ 주최/주관 : 오산농협·농협중앙회오산시지부/오산양조(주)
- ❍ 모집대상 : 전국의 전통주 빚기에 관심 있는 만 19세 이상 일반인
- ❍ 모집기간 : 2025. 05. 01 ~ 2025. 06. 30
- ❍ 모집부문 : 전통주 _ 탁주
- ❍ 출품일정 : 2025. 09. 22(월) ~ 2025. 09. 24(수)
- ❍ 품평회 일시 : 2025. 09. 28.
- ❍ 품평회 장소 : 오산양조(주) / 오산시 시장길 63

2. 세부 내용

구 분	내 용	
접수안내	접수방법	1. 【붙임1】, 【붙임2】 참가 신청서, 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(계좌 추후 안내 / 행사진행 및 심사 등 비용포함) **※ 접수 마감 후 세마쌀(10kg), 공병 500ml*5EA 일괄 배송** **참가비 납부 : 355-0051-9869-63 농협 / 농업회사법인 오산양조주식회사 / 납부자명 : (홍길동_품평회)**

구 분	내 용			
일정안내	접수기간	2025. 05. 01 (목) ~ 2025. 06. 30(월) 18:00까지		
	출품일정	2025. 9. 22.(월) ~ 9. 24.(수) **※ 택배 접수 가능, 방문 접수 가능(오산시 시장길 63)**		
	대회일정	품평회 시상식 : 2025. 09. 28.(일) 예정		
	참가자 대상 무료 전통주 교육	* 술 빚기 초보자 분들을 위한 무료교육으로 필수 참여 프로그램이 아닙니다. 1차 : 06.09 (월) 오후 2시 ~ 4시 2차 : 06.23 (월) 오후 2시 ~ 4시 3차 : 07.07 (월) 오후 2시 ~ 4시 **※ 3회차 진행, 회차 당 선착순 30명 마감**		
출품안내	부문	전통주 _ 탁주부문		
	사용재료	주재료 : 세마쌀 / 부재료 : 자율선택 **※ 전통누룩 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 심사 (수상자 기준 3배수 선정)		20%
	1차 심사 선정결과 발표 : 2025. 09. 25(목)_개별통지			
	2차 심사	일반인 심사	색, 향, 맛, 후미(질감) 등 관능평가	40%
		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
세마 명주상	1점	2,000,000
세마 미주상	1점	1,000,000
세마 백미상	1점	500,000
세마 가양상	5점	세마쌀 10kg

4. 유의사항

❍ 지원자격

- 전국의 만 19세 이상 일반인, 개인 또는 팀 지원 가능

❍ 참가비 납부

- 참가비 : 40,000원 / 행사진행 및 심사 등 비용포함
- **계좌 : 농협 / 355-0051-9869-63 (농업회사법인 오산양조주식회사)**

※ 신청 마감 후 입금 된 참가비는 반환되지 않음

❍ 사전교육 실시

- 참가비를 납부한 신청자에 한하여 전통주 빚기 이론 및 실습 교육 진행
- 총 4회 교육 중 1회 신청 가능

❍ 술 빚기 재료

- 주 원료 : 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 물과 누룩을 제외한 총 원료 비율에서 10% 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 본선 진출자는 당일 반드시 참석해야 함(미참석 시 자동 탈락)
- 신청서 상의 원료 및 제조과정의 기록물은 최소 6장 이상 제출 필수
- 수상작은 오산양조(주)와 협의 하에 제품화 가능성 있음

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