

참나무 훈제 소금&참나무 훈제 식용유 프리미엄 선물 세트

Oak Smoked Gift Set

전통 참숯을 만드는 과정에서 국내산 참나무 연기 중 가장 유효한 성분만을 채취한
목초액을 정제 후 식품 첨가물 규정에 따라 첨가한 소금



선물세트 A

구성 제품
훈제소금 | 40g 1개, 100g 1개, 200g 1개, 500g 1개
훈제오일 | 200ml 1개, 300ml 1개, 500ml 1개



선물세트 B

구성 제품
훈제소금 | 40g 4개, 100g 2개, 500g 1개
훈제오일 | 200ml 1개



선물세트 C

구성 제품
훈제소금 | 40g 3개, 100g 1개, 200g 1개
훈제오일 | 200ml 1개

소중한 분을 위한 '선물세트'

참나무 훈제 소금&참나무 훈제 식용유를 선물하세요.



| 생산제품 종류와 포장단위 |

참나무 훈제 소금				
품명	규격	1박스(개)	1박스 무게 (kg)	박스규격 (W x D x H cm)
참나무 훈제 소금	40g	50	약 3kg	33 x 17 x 10
참나무 훈제 소금	100g	30	약 4kg	28 x 23 x 12
참나무 훈제 소금	200g	20	약 5kg	32 x 26 x 13
참나무 훈제 소금	500g	20	약 11kg	45 x 34 x 17
참나무 훈제 소금	1kg	10	약 11kg	45 x 34 x 17
참나무 훈제 소금	2kg	5	약 11kg	45 x 34 x 17

선물용 구성			
선물용	A	소금 40g 1개, 100g 1개, 200g 1개, 500g 1개, 오일 200ml 1개, 300ml 1개, 500ml 1개	50 X 33 x 8
선물용	B	소금 40g 4개, 100g 2개, 500g 1개, 오일 200ml 1개	50 X 33 x 8
선물용	C	소금 40g 3개, 100g 1개, 200g 1개, 오일 200ml 1개	32 x 28 x 8

참나무 훈제 식용유				
품명	규격	1박스(개)	1박스 무게 (kg)	박스규격 (W x D x H cm)
참나무 훈제 식용유	200ml	30	약 7kg	34 x 28 x 15
참나무 훈제 식용유	300ml	20	약 7kg	32 x 25 x 16
참나무 훈제 식용유	500ml	20	약 11kg	35 x 28 x 20
참나무 훈제 식용유	18L		※ 계약 주문 생산	

※제품 규격은 변경될 수 있습니다. ※특별 주문 제조도 가능합니다.

참나무 훈제 소금&참나무 훈제 식용유

전 세계가 인정한 명품

(주)참숯은 청정자연의 맑은 기운과 오랜 연구개발을 통한 기술력으로
여러분께 최고의 맛과 향을 전해드립니다.



CHARMSUT

오랜경험과 앞선 기술을 바탕으로
인류건강과 행복을 함께 나눕니다.



(주)참숯은 전통 참숯 생성물 고부가가치 연구개발을 통한 기술력으로 여러분께 최고의 맛과 향을 전해드립니다.
주식회사 참숯 대표이사 김성필은 한국 전통 참숯 제조 분야에서 50년을 오직 전통 참숯만 만들어온 대한민국 참숯 제조의 명인입니다.
18년 동안 제품화를 연구하여 창업한 벤처회사입니다.
“참나무 훈제 소금&참나무 훈제 식용유”는 특별한 식품입니다. 1,000가지가 넘는 소금 중에 훈제 소금은 “죽기 전에 꼭 먹어야 할 음식 재료 1001” 문헌에 유일하게 기록된 세계 명품 소금입니다.

참나무 훈제 소금은 세계 5대 갯벌인 대한민국의 청정해역 해수로 햇빛, 바람, 염부의 노력과 특수한 환경과 조건에서 만들어집니다.
미네랄이 가장 많은 대한민국 천일염에 참나무 훈제의 기능을 더한 세계 명품 소금입니다. 고가여서 특수종만 애용하는 참나무 훈제 소금&참나무 훈제 식용유를 대량생산하여 저렴한 값으로 식품산업, 업소, 가정, 건강, 미용, 레저, 스포츠 등에도 활용하며 누구나 사용할 수 있게 했습니다.
생산공정은 특허받은 제조공법으로 ISO22000을 받아 대량생산 체계를 구축하고 유일하게 B2B, B2C 공급이 가능한 회사입니다.
참나무 훈제 소금은 미국 FDA인증, 할랄인증, 한국식품연구원 안전성 검사에 합격한 안전한 식품입니다.

대표이사 김성필



| 인증 및 특허 |

ISO 22000, FDA 안전성검사(소금), 할랄인증서, FDA 안전성검사(식용유), 문헌 자료

Oak Smoked Salt & Oak Smoked Cooking Oil

참나무 훈제 소금&참나무 훈제 식용유



훈제 소금 Oak Smoked Salt

식품의 저장성 연장, 천연 착향, 맛의 조역, 천연훈액, 신선도 유지, 산화방지, 방부, 방충 등의 특성이 있어 나트륨 함량을 낮춰도 안전한 식품을 만들 수 있습니다.

*훈제 소금은 천일염 약 80%정도의 저염 훈제 소금입니다.

- 육류의 잡냄새 감소, 생선의 비린 맛 감소, 요리 재료의 맛을 살려줍니다.
- 식품 첨가물 종류와 조미료, MSG 사용을 줄일 수 있습니다.
- 천일염의 쓴맛을 특수공법을 사용하여 미네랄은 보존하면서 쓴맛이 없는 부드러운 맛의 세계 명품 참나무 훈제 ‘소금’입니다.



소금도 골라 먹는 시대다

참나무 훈제 소금의 사용방법

- 식품산업** : 생산제품 전체에 사용, 식당, 가정의 모든 요리에 사용합니다. “모든 요리에” 사용하여 기존 소금 사용량 2/3정도로 사용합니다.
- 스포츠** : 휴대용은 각종 운동으로 땀을 흘린 후 전해질 보충용으로 사용합니다.
- 건강** : 양치용, 커피, 죽육, 모발, 두피건강 등 여러 곳에 활용합니다.
- 미용** : 목욕 시 얼굴 세안 등 여러 곳에 사용합니다.
- 레저** : 휴대용은 야외 생활시 캠핑, 낚시, 등산 등 여러 곳에 사용합니다.



식용유도 골라 먹는 시대다

*참나무 훈제 식용유는 “유일한 기능성” 식용유다.

훈제 식용유 Oak Smoked Cooking Oil

식품의 저장성 연장, 식용유의 산패 지연, 천연 착향, 맛의 조역, 천연 훈액, 신선도 유지, 산화 방지, 방부, 방충 등의 특성이 있어 안전한 식품을 만들 수 있습니다.

- 음식재료, 육류의 잡냄새 감소, 생선의 비린 맛 감소와 요리 재료의 맛을 살려 줍니다.
- 식품 첨가물 종류와 조미료, MSG의 사용량을 줄일 수 있습니다.

참나무 훈제 식용유의 사용방법

- 식품산업** : 기름을 사용하는 모든 제품에 5~10% 혼합하여 사용합니다. 업소, 가정의 모든 요리에 사용하는 식용유에 취향에 따라 적당량을 혼합하여 사용합니다.

Charmsut

NATURAL OAK SMOKED

참나무 훈제 소금

Oak Smoked Salt

국내산 참나무 연기 중 가장 유효한 성분만을 정제 후 냉각하여, 전통 숯을 만드는 과정에서 생산되는 목초액을 식품 첨가물 규정에 따라 첨가한 소금

캠핑, 낚시, 가정용
휴대가 편함

가정, 업소, 식품제조업
훈제 소금으로 풍성한 식탁을



죽기 전에 “꼭” 맛보아야 할 ‘소금’

모든 요리에 사용 가능한 훈제 소금

참나무 훈제 식용유

Oak Smoked Cooking Oil

각종 식품 가공품의 저염화, 산패 방지, 발효 촉진, 저장성 연장, 천연 착향 및 맛의 조역, 훈액, 신선도 유지, 산화 방지, 방부, 방충 등 식품 안전성에 탁월한 기능

* 일반 식용유를 사용하는 모든 음식에 다양하게 활용 가능합니다.

가정, 야외용
어디서든 간편한 훈연 요리들!



참나무 훈제 향이 가득한 ‘식용유’

식품 저장 능력 ‘탁월’ 비베큐 요리는 더욱 ‘맛있게’, 매운탕, 생선구이의 비린 맛은 ‘단번에’ 싹