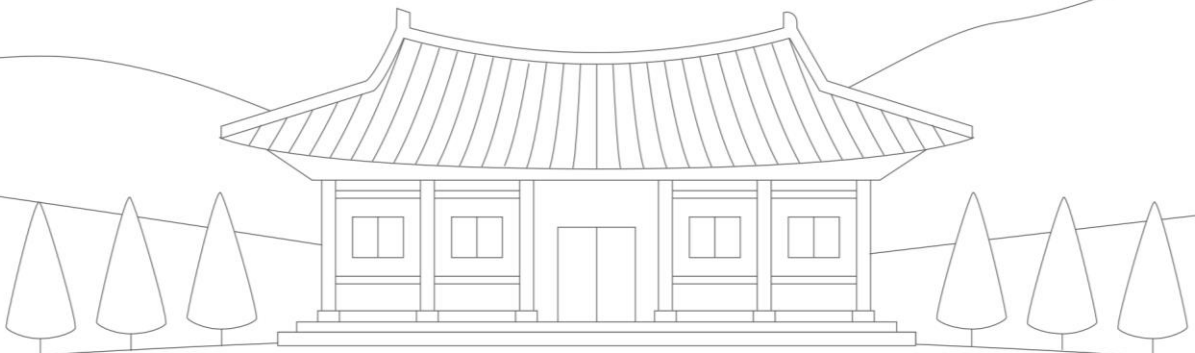


# 진고춧집

진태양 고춧가루

2대로 내려오는  
진심가득 우리 고춧가루



## 진심에 열정을 새기다

김장을 준비하시던 어머니의  
“고춧집 갔다 온나”

누구나 한 번쯤 들어 봤을  
익숙한 그 말의 울림을 따라 도착한 곳엔  
정겨운 풍경이 펼쳐집니다.

햇빛과 바람을 머금어 익어가는 고추,  
심 없이 돌아가던 방아 기계 소리...

그 따뜻함을 지키기 위해  
40년의 대를 이은 정성과  
시대를 이끄는 기술로  
좋은 분께 좋은 것만 드립니다.

전국 각지에서 당해 수확한  
품질 좋은 홍초를 찾아  
증평의 건조장에서  
자연의 고귀한 생명력을 더하고  
오랜 시간을 들여 맛있는 건고추를  
안전한 시설에서 생산하여  
최상급의 고춧가루만을  
두 손 가득 자신 있게 내놓습니다.



### 연혁\_

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| · 학교급식업체선정<br>· 농업법인 전환 HACCP인증  | 2021 |
| · 고춧가루 제분 2공장 설립                 | 2020 |
| · 고춧가루 제분 1공장 설립                 | 2014 |
| · 품질 좋은 국산 건고추를<br>선별, 전국 각지에 공급 | 2013 |
| · 건고추 도매업 시작                     | 1980 |



### 제조 공정\_



## 진심에 믿음을 더하다



1

### 다 같은 태양초가 아닙니다.

경남 밀양 및 진주, 강원도 평창 및 정선에서 수확한 최상급 홍초만을 사용합니다.

2

### 수확시의 신선함을 유지합니다.

수확한 원초를 -3°C 저온 저장 창고에 보관합니다.

3

### HACCP 인증을 받은 위생적인 제조시설입니다.

수매, 선별, 건조, 세척, 제조, 포장까지 일괄 생산하고 있습니다.

4

### 좋은 것만 드립니다.

국내산 고추를 수매하여 직접 총복 증평의 건조장에서 세척 및 건조한 제품을 생산, 깨끗하고 품질 좋은 제품을 판매합니다.



## 인증서



HACCP 인증서



영업등록증



자가품질검사



잔류농약검사

윤성은 40년 세월의 건고추도매업 노하우를 전수 받아 오직 고춧가루 하나만을 연구하고 생산합니다.

품질 좋고 빛깔 좋은 최상급 원초를 식약처 HACCP 인증을 받은 위생적인 신축제조공장에서 직접 수매, 선별, 건조, 세척, 제조, 포장까지 체계적으로 관리합니다.



# 진심에 노하우를 담다



## 일반 고춧가루\_

겉질이 두껍고 색이 진하며 맛이 뛰어난  
최상급 홍초로 만든 진태양 고춧가루

용 도 | 각종 요리 및 양념, 김장 등  
매운맛 | 보통 매운 맛 300~500 ppm(mg/kg)  
★★★★☆

사용용도  
김치용 : 거친 무침이나 각종 김치를 담글 때 사용되며  
입자가 굵고 거친 고춧가루입니다  
조미용 : 일반적으로 가장 많이 쓰이는 용도로  
각종 양념, 국, 탕 등의 요리에  
사용되는 고춧가루입니다.



## 고운 고춧가루\_

겉질이 두껍고 색이 진하며 맛이 뛰어난  
최상급 홍초를 곱게 갈아 만든 고춧가루

용 도 | 고추장, 떡볶이 소스, 짬뽕, 순두부찌개,  
비빔장 등  
매운맛 | 보통 매운 맛 300~500 ppm(mg/kg)  
★★★★☆

사용용도  
장용 : 한국인의 최대 간식 떡볶이 소스나 고추장,  
젓갈, 무침요리에 사용하실 수 있는  
입자가 매우 고운 고춧가루입니다.



## 청양 고춧가루\_

겉질이 두껍고 색이 진하며 맛이 뛰어난  
최상급 청양건고추 100%로 만든 진태양 청양 고춧가루

용 도 | 칼칼하고 매운맛의 요리 등  
매운맛 | 매운 맛 500~1,000 ppm(mg/kg)  
★★★★★

사용용도  
조미용 : 국산 품종 중 가장 매운맛, 음식의 매운맛을  
원할 때 취향대로 넣어 맵기를 조절.  
국산 청양 특유의 달고,  
은은한 매운맛을 느낄 수 있는  
청양 고춧가루입니다.







# 당해 수확한 국내산 태양초 100%의 고춧가루 3종을 만나보세요

중량 각 230g

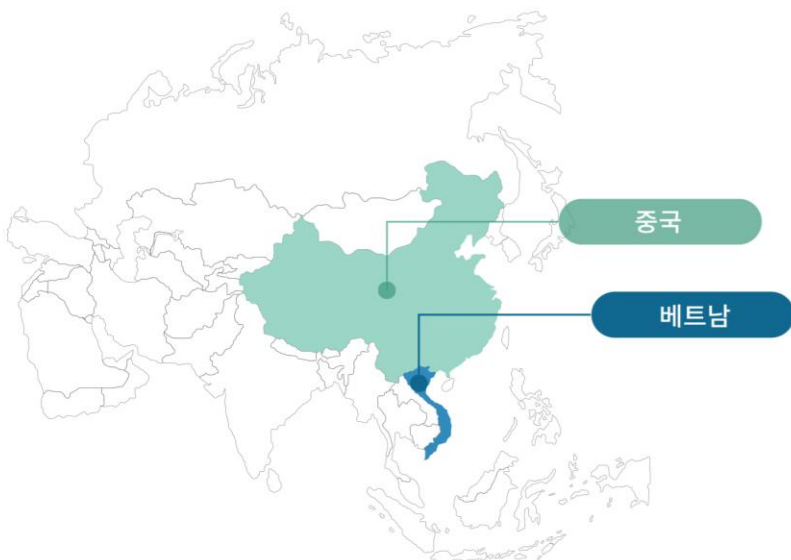
구성 청양 고춧가루, 일반 고춧가루, 고운 고춧가루

## 제품 특징

최상급 홍초를 수매 후 HACCP 인증을 받은 위생적인 제조시설에서 일괄 생산한 진태양 고춧가루입니다.

공인된 기관에서 분기별 자가품질위탁 검사를 실시합니다.

사용 용도에 따라 입자와 매운맛을 골라 사용할 수 있어 선물용으로 적합합니다.



## 중국산, 베트남산 등 수입산 고춧가루 상품

### ✓ 진 고춧가루(중국산)

용 도 | 김치용, 고운가루, 청양가루

### ✓ 윤성 고춧가루(베트남산)

용 도 | 김치용, 고운가루

※ 고객의 요청에 맞는 제품을 HACCP 관리로 엄격한 품질관리



Since 1980  
40년 전통의 고추 명가  
진심을 잇다



진고춧집

[www.redpepperhouse.com](http://www.redpepperhouse.com)



경상북도 상주시 외서면 북상주로 729-13

Tel 054-541-6688

E-mail [yunseong@redpepperhouse.com](mailto:yunseong@redpepperhouse.com)