



거창 제3회 오미자 축제

Geochang-Schizandra



2015. 9. 13일

09:00~17:00

장소 | (구)가북중학교

거창오미자영농조합

거창한 토양, 맑은 물,
깨끗함만 담아
정성스럽게 담아낸 다섯가지 맛의
붉은 보석

GEOCHANG
SCHIZANDRA



거창 제3회 오미자 축제

Geochang-Schizandra

거창 오미자는 대한민국 탑10 육성 작목 !
 거창 오미자의 맛은 재타공인 전국 1등 !
 거창 가북면은 지금 붉은 보석이 주~경~주~경!
 오미자 천국 가북으로 오세요 !

2015. 9. 13일 09:00~17:00

장소 : (구)가북중학교

거창오미자영농조합

구 분	시 간	내 용
식전행사	09:00~10:00	풍물놀이 공연
개 막 식	10:00~10:30	개회식, 내빈축사
본 행 사	13:00~17:00	오미자 직거래 판매, 오미자 체험 프로그램 (절임, 먹거리, 화장품만들기 등) 깜짝이벤트행사, 노래자랑
부대행사	"	거창의 대표 농특산물 판매장 공연행사(섹소폰 연주, 가족밴드)

판매가격



생과
(9,000원/kg)



당절임
(60,000원/5kg)



거창 맛있는 웰빙푸드! 거창오미자

 오미자

Geochang-Schizandra



거창 오미자 맛있는 웰빙푸드 거창오미자 Geochang-Schizandra

거창 오미자는 청정지역인 만큼 주변 경관이 너무 아름답고 깨끗한 공기 신선한 바람 질 좋은 토양으로 깨끗하고 품질 좋은 오미자를 생산하고 있습니다. 해발 400~800m 사이에서 친환경 오미자를 생산하고 있으며, 최고의 상품으로 여러분의 안방까지 찾아갈 수 있도록 최선을 다하고 있습니다.

거창지역은 고산지역의 특성상 일교차가 심해 오미자의 향이 월등하며 당도가 아주 뛰어난 걸로 인증을 받고 있습니다. 자연을 벗삼아 운치있고 정이 넘치는 쉼터를 필요로 하실 때 저희 거창 오미자가 항상 여러분 곁에 있겠습니다. 감사합니다.



거창한 토양, 맑은 물, 깨끗함만 담아
정성스럽게 담아낸 다섯가지 맛의
붉은 보석



Geochang Schizandra



거창 오미자는
위생적인 관리로
맛뿐만 아니라
건강까지 생각하며
정성껏 만듭니다.



청정지역 거창에서
싱싱한 오미자가
붉게 영글어갑니다.



A close-up photograph of a dark blue bowl filled with bright red, round berries, likely Schisandra chinensis (오미자). Some green stems and leaves are visible among the fruit.

오미자

자연이 만든 다섯가지 오묘한 맛!

오미자는 단맛, 신맛, 쓴맛, 매운맛, 짠맛의 다섯가지 맛을 고루 갖추고 있다하여 붙여진 이름으로 그 중 신맛이 가장 강하며, 다섯 가지 맛이 우리 몸에 고루 작용하여 이로움을 줍니다.

본초강목에서는 "오미자의 신맛과 짠맛은 간에 들어가서 신장을 보하며 맵고 쓴 맛은 심장에 들어가서 폐를 튼튼하게 하고 단맛은 소화기관에 들어가 비위를 이롭게 한다"고 적고있다.

A close-up photograph of several red berries resting on a large, vibrant green leaf. One berry is isolated on the white surface to the right.

五味子

오미자청

청정지역에서 거창에서 사계절 정성을 들여 가장 그 맛이 절정일때 수확하여 숙성해
깊고 풍부한 다섯가지 맛을 담았습니다.



오미자청 (500ml)

100% 거창오미자를 추출하여 만든 제품으로
상큼하고 깔끔한 맛을 느낄 수 있습니다.



오미자청 (500mlX2)

100% 거창오미자를 추출하여 만든 제품으로
상큼하고 깔끔한 맛을 느낄 수 있습니다.



오미자청 (750ml)

100% 거창오미자를 추출하여 만든 제품으로
상큼하고 깔끔한 맛을 느낄 수 있습니다.



오미자청 (750mlX2)

100% 거창오미자를 추출하여 만든 제품으로
상큼하고 깔끔한 맛을 느낄 수 있습니다.

오미자 당 절 임



청정지역에서 거창에서 사계절 정성을 들어
가장 그 맛이 절정일때 수확하여 숙성해
깊고 풍부한 다섯가지 맛을 담았습니다.

오미자당절임 (12ℓ : 10kg)

오미자를 수확직후 깨끗이 세척과정을 거쳐 물기를 뺀 후 거창오미자와
설탕을 1:1 비율로 절여 놓은 상품입니다.
바람이 잘 통하는 그늘진 장소에 보관하시고, 100 일 숙성 후 드시면
됩니다.

건 오미자



청정지역에서 거창에서 사계절 정성을 들어
가장 그 맛이 절정일때 수확하여 숙성해
깊고 풍부한 다섯가지 맛을 담았습니다.

건오미자

거창오미자를 수확직후 깨끗이 세척과정을 거쳐 물기를 뺀 후 깨끗이
건조하여 뛰어난 맛과 향을 담았습니다.
적당량을 생수에 6~12 시간 우려내 드시면 됩니다.

오미자 생과



오미자 생과 (5kg)

잘 익은 싱싱한 오미자를 수확하여 담아 보내므로 수령
즉시 당절임을 하거나 말려서 건 오미자로 사용하여야합
니다.

오미자 생과 (10kg)

잘 익은 싱싱한 오미자를 수확하여 담아 보내므로 수령
즉시 당절임을 하거나 말려서 건 오미자로 사용하여야합
니다.



거창 오미자

Geochang-Schizandra

오미자 섭취방법

- 엑기스는 물을 6~7배 타서 여름에는 얼음을 넣어 시원하게 드시고 겨울에는 따뜻하게 오미자차로 활용합니다.
- 소주, 동동주에 첨가하면 색다른 맛을 즐기실 수 있습니다.
- 고기 양념할때 사용하면 육질을 더욱 부드럽게 해줍니다.
- 물김치나 초장 등 음식 소스로도 다양하게 사용할 수 있습니다.

오미자 보관방법

오미자 원액은 계속 발효가 되므로 서늘하고 통풍이 잘되는 곳, 또는 냉장보관 해야 합니다.

