

2024 출품 안내서

참발효어워즈

GOOD FERMENTED FOOD AWARDS

참발효어워즈는 맛있고 안전한 발효식품을
생산자와 소비자가 함께 만들어가는
국내 유일 발효 식품 전문 시상식입니다.



참발효 어워즈

GOOD
FERMENTED FOOD
AWARDS



참발효어워즈는 생산자와 시민들이 함께 만드는 국내 유일의 발효식품 전문 품평회입니다. 재료마다, 지역마다, 계절마다, 사람마다, 발효의 맛은 모두 다릅니다. 참발효어워즈는 한반도 곳곳에 숨어있는 깊고 다양한 발효의 맛을 찾아 소개합니다.

The Good Fermented Food Awards is Korea's only fermented food awards ceremony made by food producers and citizens. The taste of fermentation varies from each ingredient, region, season, and person. We introduce a variety of deep and diverse flavors of fermented food hidden throughout the Korean peninsula.

주최

내일의
식탁

주관

참발효어워즈 운영위원회

참발효어워즈 2024를 시작합니다

대한민국 발효식품의 품질 향상을 촉진하고, 우수 브랜드를 선발하여 시상하는 '참발효어워즈 2024'를 개최합니다.

2019년부터 시작하여 올해로 4번째 개최하는 '참발효어워즈 2024'는 첫 회에 간장으로 시작해서 두 번째 된장, 고추장, 세 번째 막걸리, 목장치즈를 추가했고, 이번에 청국장과 김치까지 확대할 예정입니다.

'참발효어워즈'는 한국산 원료를 가지고 한국에서 생산한 발효식품 중에서 맛과 ESG 가치가 뛰어난 제품을 뽑아 대상을 주는 국내 유일 발효식품 전문 품평회입니다.

먼저 맛 평가는 신뢰받는 관능평가기관에 의뢰하여 '시민맛평가'와 '전문가관능평가'의 두 단계를 거칩니다.

다음으로 ESG 평가는 서류 심사와 현장 실사를 통해 환경 보전, 지역농업 연계성, 문화적 전통 등 사회적, 환경적 가치를 두루 평가합니다.

'참발효어워즈 2024' 심사는 2023년 9월부터 12월에 하고, 시상은 2024년 2월, 교육 및 홍보는 2024년 내내 이루어질 예정입니다. 모든 과정은 소규모 장인생산자의 설 자리를 넓히고, 소비자가 다양한 맛의 즐거움을 경험할 수 있도록 진행될 것입니다.

'참발효어워즈'는 향후 발효식품 심사 종목을 늘려나가고, 생산자와 소비자 관계를 강화하며, 유통 및 미디어와의 협력을 넓혀 나갈 것입니다. 또한 발효식품 소비를 위한 다양한 식경험 활동으로 풍요로운 한식의 가치를 알리기 위해 노력할 것입니다.

'참발효어워즈 2024'는 시민과 기업의 후원으로 만들어가는 행사입니다. 사람·지역·자연 모두에게 이로운 발효식품 생태계와 지역경제를 만드는 데 여러분의 동참을 기대합니다.

참발효어워즈 운영위원회 일동

목차

1. 참발효어워즈 소개
2. 출품 안내
3. 수상 혜택
4. 후속 활동
5. 후원 안내
6. 역대 수상작
7. 자주 하시는 질문
8. 행사 규정

1. 참발효어워즈 소개

참발효어워즈

발효식품 생태계
지속가능성·경쟁력
소비자 접근성 향상
강소식품 브랜드 선발 육성

Good Fermented Food Awards

참발효어워즈는 국내산 재료로 맛있고 안전하게 발효식품을 만드는
생산자와 시민들이 함께 만들어가는 국내 유일의 발효식품 전문
품평회입니다. 맛과 품질, 지역 공동체와의 관련성은 물론이고
문화적 전통, 환경 등 여러 가치를 두루 살펴서 상을 수여합니다.

이렇게 선발합니다

맛있고 안전하며 지속가능한
발효식품을 선발하기 위한
5 단계의 심사 과정

1단계

서류심사(ESG평가)

환경 보존, 지역농업 연계성, 전통문화 계승 등 사회적 가치와 품질을 종합적으로 평가

* 지역농업 연계성 평가 : 2023년 기준 원료 사용 실적으로 평가

* 사회적 가치 : 친환경농업, 사회적경제, 지역경제 순환, 전통문화계승 등

2단계

시민 맛 평가

- 선정 : 시민 설문 조사를 토대로 시민맛평가단 선정(각 품목별 30명 규모)

- 평가 항목 : 색, 향, 맛, 염도, 탁도, 조화로운 등에 대해 전문가 설문 통해 문항 작성

- 평가 방법 : 전문가 관능평가위원의 자문받아서 평가 방법 결정

3단계

전문가 관능평가

- 선정 : 각 종목별 전문가 5명 내외로 구성

- 평가 항목 : 시민맛평가단과 동일 문항으로 관능 평가

- 평가 방법 : 관능 평가를 실시한 후 품질평가회 개최 및 우수한 품질의 제품을 대상 추천

4단계

현장 실사

수상 후보업체를 대상으로 현장 방문하여 시설 답사, 작업장 점검, 생산자 인터뷰

* 현장실사 단계에서 자가품질검사성적서, 원산지 증명서, 수상 및 인증 내용을 증명할 수 있는 문서를 검증

* 「식품위생법」 및 「농수산물 원산지표시에 관한 법률」 준수 여부 확인

5단계

대상 선정 심사

운영위원회를 열어 품질과 사회적 책임을 고려하여 최종 심의

현장 방문을 통해 검증한 결과를 바탕으로 최종 확정 및 발표



참간장어워즈2019

2019년 11월

한식간장 8점 대상 선정

심사 종목 : 1종(간장)

2019년 9월 : 출품 접수

2019년 10월 13일 : 1차 블라인드 테이스팅

2019년 10월 14일 : 2차 전문가 심사

2019년 11월 10일 : 시상식, 네트워킹 파티

시민 평가위원단

17

블라인드 테이스팅

금현숙, 김금주, 김성옥, 김소령, 김우정, 박현자, 백은영, 서상술, 송덕희, 송정아, 신언택, 이은경, 이은주, 장원우, 지현숙, 차명옥, 허근행

전문 평가위원단



고은정

/ 제철음식학교 대표, 《장 나와라 뚝딱》 저자



김원일

/ 내일의식탁 이사장



김지영

/ 사찰음식전문점 발우공양 총괄셰프 미술랭1스타



문성희

/ 《평화가 깃든 밥상》 저자



양재중

/ 장안대 식품영양학과 겸임교수, 농부 셰프



장영주

/ 국회입법조사처 입법조사연구원



정두철

/ 다리와 사람들 대표, 명인명촌 브랜딩



정혜경

/ 호서대 식품영양학과 교수
《한국인에게 장은 무엇인가》저자



한귀정

/ 농촌진흥청 부장, 이학박사



참발효어워즈2021

2021년 2월
간장 3점, 된장 6점,
고추장 3점 대상 선정

심사 종목 : 3종(간장, 된장, 고추장)

2020년 11월 : 출품 접수

2020년 12월 : 서류 심사

2021년 1월 5일-7일 : 시민 맛 평가, 18일 : 전문가 심사

2021년 2월 19일-25일 : 참발효마켓

2021년 2월 26일 : 시상식

시민 맛 평가단



간장, 된장, 고추장 블라인드 테이스팅 참가자

113명

전문가 심사위원단

간장 부문



홍서대학교 벤처대학원
융합공학과 교수
강순아



한국용기문화연구소 소장
고성량



권숙수 셰프
미쉐린 2스타
권우중



간장포럼 대표
거창 용기뜰글 대표
우태영

된장 부문



발우공양 셰프
미쉐린 1스타
김지영



여행자의 식탁 대표
김진영



차위과학대학교
식품생명공학과 교수
박권영



한국미크로비오탁협회 회장
이명희

고추장 부문



한식진흥원 부장
김미숙



순창 명인고추장 대표
박현순



국제슬로푸드한국협회 이사
이수연



한식공간 셰프
미쉐린 1스타
조희숙



농촌진흥청 박사
한귀정



참발효어워즈2022

2022년 2월
간장 3점, 된장 5점,
고추장 2점, 목장치즈 6점,
막걸리 7점 대상 선정

심사 종목 : 5종(간장, 된장, 고추장, 목장치즈, 막걸리)

2021년 10월 : 출품 접수

2021년 11월 : 서류 심사

2021년 11월 12일 : 시민 맛 평가, 12~13일 : 전문가 심사

2022년 2월 13일 : 참발효마켓

2022년 2월 25일 : 시상식

시민 맛 평가단



간장, 된장, 고추장, 목장치즈, 막걸리 블라인드 테이스팅 참여자

125명

심사위원단



강순아
호서대학교 교수



이병호
전한국농수산식품유통공사
사장



이은화
다이아리얼 대표



이익희
국동대학교 발효연구소
소장

장 부문



김자영
발우공장 셰프
(간장 부문)



심지호
배우
(간장 부문)



우태연
장문화학회 상임이사
(간장 부문)



윤유경
미트레일 대표
슬로푸드문화원 부원장
(간장 부문)



이명희
한국아미노산연구원 대표
(간장 부문)



강다현
조라기능장
(된장, 고추장 부문)



송정은
꽃밭이자기 대표
(된장 부문)



양정진
남문방송 오너셰프
(된장, 고추장 부문)



정은교
하영용기 대표
(된장 부문)



황정아
Tasty K 대표
(된장, 고추장 부문)

막걸리(탁주) 부문



서형원
별주막 대표



이대형
경기도농업기술원
농업연구사



이현주
다슬거유네이션 대표



조태경
진행주 소믈리에
슬로푸드문화원 부원장



천수현
예주상봉 대표

국내산 목장치즈 부문



김자영
세계음식문화연구원가



김태운
전)주안 오너셰프
현) 어워블레닛 부대표



이수연
한국식문화다자간협회
회장



장원우
식품MD
이탈리아 미식과학대학교 졸업



정석근
임실치즈&식품연구소
소장



조장현
치즈클럽
오너셰프

전문가관능평가위원단

2. 출품 안내

참발효어워즈2024 심사 품목

상위 품목	하위 품목	심사 부문	
장류	간장	청장(1-2년)	
		중장(3-4년)	
		진장(5년 이상)	
		기타 간장	
	된장	된장	
		기타 된장	
	고추장	고추장	
		기타 고추장	
	청국장	청국장	
		기타 청국장	
	절임류	김치	김치
	주류	막걸리	막걸리
유제품	목장 치즈	연성치즈	
		반경성치즈	
		경성치즈	

참발효어워즈2024 일정(안)

개최 안내 및 출품 신청서 접수 : 2023.09.08.(금)~10.31(화)

시민맛평가단 모집 : 2023.10.23.(월)~

모집인원 : 총 210명(심사품목 7종 * 각 30명)

관능 평가

1차 시료 송부 : 2023.11.08.(수) 안내 예정

시민맛평가 : 2023.11.20.(월)~11.23.(목)

시민맛평가 결과 발표 및 2차 시료 송부 : 2023.11.27.(월) 안내 예정

전문가 심사 : 2023.12.02.(토)~12.03.(일)

심사 발표

현장 심사 : 2023.12.04.(월)~2023.12.15.(금)

참발효 대상선정위원회 개최 : 2023.12.18.(월)

대상 발표 : 2023.12.19.(화)

‘참발효어워즈 2024’ 시상식(안) : 2024년 2월 24일(토) 10:00~12:00

참발효어워즈 2024 후속 활동 : 2024년 3월 이후~

참발효어워즈2024 출품 자격

장류(간장, 된장, 고추장, 청국장)

1. 품목제조보고를 하고 시중에 유통되고 있는 제품
2. 100% 국내산 재료를 사용하여 국내 생산된 제품
3. 자사에서 직접 제조, 발효·숙성하여 판매하는 제품
4. 메주를 사용한 제품
5. 인공감미료, 보존제, 유화제 등 화학적 합성 식품 첨가물 및 유전자변형GMO 농산물을 사용하지 않은 제품

절임류(김치)

1. 품목제조보고를 하고 시중에 유통되고 있는 제품
2. 100% 국내산 재료를 사용하여 국내 생산된 제품
3. 자사에서 직접 제조, 발효·숙성하여 판매하는 제품
4. 인공감미료, 향미증진제MSG 등 화학적 합성 식품 첨가물 및 유전자변형GMO 농산물을 사용하지 않은 제품

주류(막걸리)

1. 품목제조보고를 하고 시중에 유통되고 있는 제품
2. 국내산 재료를 사용하여 국내에서 생산한 제품
3. 자사에서 직접 제조, 발효·숙성하여 판매하는 제품
4. 누룩을 사용한 제품
5. 인공감미료, 산도조절제 등 화학적 합성 식품 첨가물 및 유전자변형GMO 농산물을 사용하지 않은 제품

유제품(목장치즈)

1. 품목제조보고를 하고 시중에 유통되고 있는 제품
2. 국내산 원유를 사용하여 국내에서 생산한 제품
3. 단일 목장에서 직접 생산한 1등급 원유를 가공, 발효·숙성하여 판매하는 제품
4. 인공착색제, 산도조절제 등 화학적 합성 식품 첨가물 및 유전자변형GMO 농산물을 사용하지 않은 제품

※ 국내산 재료로 제조하지 않은 경우

※ 최근 2년간('21.09~'23.08) 식품위생법 위반으로 영업허가 등록 취소 또는 영업소 폐쇄, 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 위반(거짓표시)으로 형사 처분 및 행정 처분을 받은 경우

※ 평가기간 중 「식품위생법」 및 「농수산물의 원산지표시에 관한 법률」 위반사항이 발생하는 경우

※ 신청서 내용을 허위로 기재한 경우

위 내용에 해당하는 경우에는 실격 처리되어 평가 대상에서 제외합니다.

참발효어워즈2024 출품 안내

출품 접수 : 2023.09.08.(금)~10.31(화)

- 제품별로 출품 신청서를 작성하여 제출 서류, 출품비와 함께 접수 (이메일 또는 우편)
- 접수 마감 : 2023년 10월 31일(화) 자정까지
- 접수 이메일 : gfk.awards@gmail.com
- 우편 접수 : (03062) 서울특별시 종로구 삼청로 22-31, 301호 내일의식탁
 - ※ 출품 개수에 제한 없음
 - ※ 수상 이력에 관계 없음
 - ※ 출품 신청서는 참발효어워즈 홈페이지(www.GFFA.kr)에서 다운로드가 가능합니다.

제출 서류

1. 출품 신청서
2. 사업자등록증
3. 품목제조보고서

출품비

- 출품비 : 제품 당 20만원(부가세 포함/세금계산서 발행)
- 출품비 납부 계좌 : 농협 301-0233-7760-41(내일의식탁)

시료 제출

시료는 서류 심사 통과 후 시료 제출 안내에 따라 제출합니다. (제출 기간/장소/송부량 추후 공지)

공지 일정

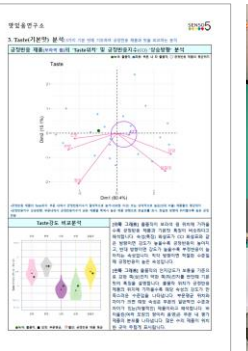
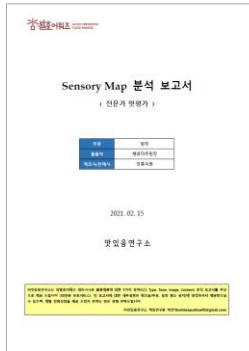
- 1차 시료 송부 : 2023.11.08.(수) 안내 예정
- (참고) 시민맛평가 : 2023.11.20.(월)~11.23.(목)
- 시민맛평가 결과 발표 및 2차 시료 송부 : 2023.11.27.(월) 안내 예정
- (참고) 전문가 심사 : 2023.12.02.(토)~12.03.(일)

3. 수상 혜택

참발효어워즈 수상 혜택

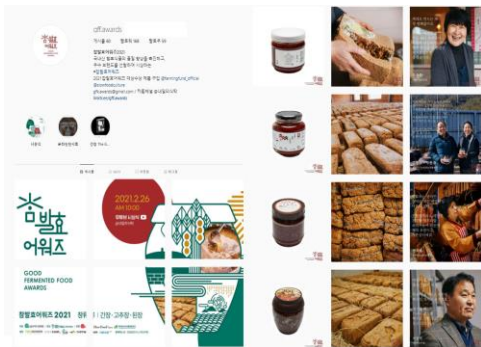


'참발효2024' 심벌마크 사용권을 부여하고 지속적으로 홍보



출품 제품에 대한 관능평가 전문기관의 분석자료 (Sensory Map 분석보고서, 50만원 상당) 제공

참발효어워즈 맛워크숍 전문가 강의 참여 기회 제공



내일의식탁 소셜미디어와 협력기관 홍보채널을 통한 지속적인 홍보



언론에 보도자료 배포 및 브랜드 노출 www.gffa.kr/press



참발효마켓 또는 박람회 참가 기회 제공 로컬푸드 유통 채널 입점 및 기획 판매전 지원



소비자, 생산자를 연결하는 다양한 홍보 행사 추진

4. 후속 활동

참발효어워즈 후속 활동(2019~2020)



참간장알리기 쿠킹클래스



참간장 활용 레시피 카드 제작



전시회 상생상회(안국역) 『눈 코 입 그리고 간장』



전시회 포스터



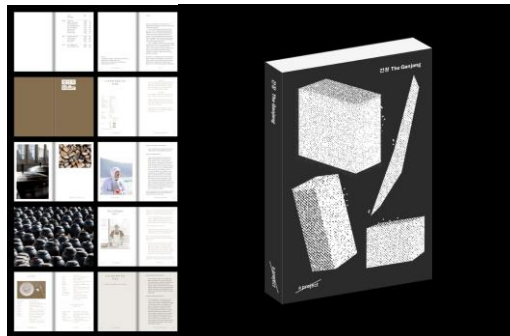
롯데백화점 시시호시 유통 지원



참간장 8종 키트 제작



귀농귀촌교육 장류기초과정 1기



인터뷰집 간장 『The ganjang』 발간

참발효어워즈 후속 활동(2020~2021)



참발효 레시피 콘테스트



수상작 활용 레시피 카드 제작



판매 기획전 (주)지호X참발효어워즈2021



판매 기획전 농사펀드



수상업체(11곳) 홍보 영상 제작



수상작 굿즈 제작



귀농귀촌교육 장류기초과정 2기~4기

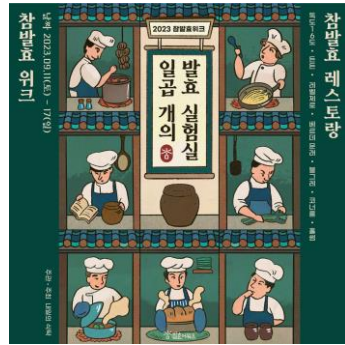


귀농귀촌교육 장류기초과정 2기~4기

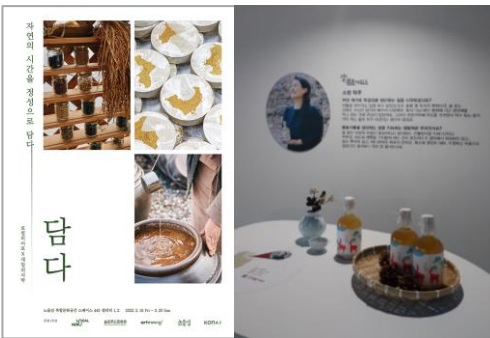
참발효어워즈 후속 활동(2022~2023)



참발효마켓@마르쉐 3회 개최



2023 참발효 위크 개최



참발효어워즈 X 로컬히어로 전시회(노들섬)



참발효어워즈 전시회(상생상회)



참발효어워즈 박람회(서울리빙디자인페어)



수상작 굿즈 제작



참발효학교 발효기초과정 5기~10기



참발효학교 전통장 발효심화과정 1기

5. 후원 안내

참발효어워즈 후원 안내 Sponsorship

참발효어워즈는 후원, 협찬 기업들과 함께 좋은 발효식품 확산을 위한 맞춤형 파트너십을 만들어 갑니다.
참발효어워즈의 취지에 공감하는 기업, 단체의 다양한 제의를 환영합니다.

기업협찬 문의 : 참발효어워즈 사무국 070-5129-2574

문의 이메일: gfk.awards@gmail.com

후원 계좌 : 농협 301-0233-7760-41(내일의식탁)

10,000,000 원

햇빛

2022 참발효어워즈 시상식 무대 착석 및 소개
시상식, 참발효마켓 행사 및 시민 맛평가단에 로고 노출
참발효어워즈 기념품에 협찬사 명기
참발효어워즈 보도자료에 협찬사 언급 2회
참발효어워즈 홈페이지 메인화면 하단 로고 노출
내일의식탁 뉴스레터에 로고 노출(4,000명 구독자)
참발효어워즈 제휴 레스토랑 식사권 4인 제공
참발효어워즈 로고 제휴

1,000,000 원

물

시상식, 참발효마켓 행사 및 시민 맛평가단에 협찬사 로고 노출
참발효어워즈 보도자료에 협찬사 언급
참발효어워즈 홈페이지 메인화면 하단 로고 노출
내일의식탁 뉴스레터에 로고 노출(4,000명 구독자)
참발효어워즈 제휴 레스토랑 식사권 2인 제공

100,000 원

바람

참발효어워즈 홈페이지 메인화면 하단 로고 노출
내일의식탁 뉴스레터에 로고 노출(4,000명 구독자)
내일의식탁 행사 우선 안내

참발효어워즈 후원 안내 Sponsorship

참발효어워즈는 후원, 협찬 기업들과 함께 좋은 발효식품 확산을 위한 맞춤형 파트너십을 만들어 갑니다.
참발효어워즈의 취지에 공감하는 기업, 단체의 다양한 제의를 환영합니다.

기업협찬 문의 : 참발효어워즈 사무국 070-5129-2574

문의 이메일: gfk.awards@gmail.com

후원 계좌 : 농협 301-0233-7760-41(내일의식탁)

	햇빛	물	바람
시상식	무대 착석	■	
참발효마켓 행사	■	■	
시민맛평가단	■	■	
기념품	■		
보도자료	■	■	
홈페이지	■	■	■
내일의식탁 뉴스레터	■	■	■
제휴 레스토랑 식사권	4인	2인	
참발효어워즈 로고 제휴	■		

함께 한 분들을 소개합니다

참간장어워즈2019

주최 | 슬로푸드문화원

주관 | 참간장어워즈 운영위원회

후원 | 국제슬로푸드한국협회, aT한국농수산물유통공사

협력 | 어프로젝트, 올해의장, (사)한국전통가공식품협회, 농부시장 마르쉐, 농사펀드, 화점도

미디어 후원 | 행복이 가득한 집/디자인하우스

참발효어워즈2021

주최 | 슬로푸드문화원

주관 | 참발효어워즈 운영위원회

후원 | 국제슬로푸드한국협회, aT한국농수산물유통공사

협찬 | 네오게임즈, 브랜드북, 선농생활, 한국문화예술위원회

함께 하는 곳 | 어프로젝트, 맛있음연구소

도움 주신 곳 | 농업법인도담, 덕화푸드, 술팜, 씨알살림축산, 에코플랜츠, 오가닉씨드, 완도전복생산자협동조합
우리콩순두부, 태평염전, 하영옹기, 해농상사, 한얼영농조합법인, 화성한과

협력 | 한식진흥원, 서울시 지역상생교류사업단, 디자인하우스, 비백, 대한발효식문화포럼, 사랑의열매

판매협력 | 네니아, 농민상회, 농사펀드, 상생상회, 올가홀푸드

참발효어워즈2022

주최 | 내일의식탁

주관 | 참발효어워즈 운영위원회

파트너 | 맛있음연구소, 어프로젝트

후원 | 국제슬로푸드한국협회, aT한국농수산물유통공사, 로컬히어로, 생각의 숲

협찬 | 농업법인 도담, 덕화명란, 마하탑, 메주익는마을, 바다로 간 농부, (주)선농생활, (주)에코플랜츠
완도전복생산자협동조합, 우리콩순두부, 지역활성화센터, 태평염전, 한터, 한얼영농조합법인,
해농상사, 화성한과, 미미청아랑, (주)올리

협력 | 다이어리알, 디자인하우스, 서울특별시 지역상생교류사업단, (사)간장협회, (사)농부시장 마르쉐,
(사)대한발효식문화포럼, 우리술문화원 향음, (사)장문화협회, (사)한국목장형유가공연구회

미디어 후원 | 바앤다이닝, 행복이 가득한 집

유통 후원 | 꽃밥마켓, 농사펀드, 상생상회, 현대식품관 투홈

6. 역대 수상작

참발효어워즈 역대 수상작(2019)



구본일 간장



대숲맑은 우리콩간장秀



더건강한 백말순간장



방주제주 푸른콩간장 농후



보성 이금숙 전통간장



샐러다 한식간장



솔뽕 전통간장



아미산썩티 간장



참발효어워즈 역대 수상작(2021)



피아골미선씨
고로쇠 간장



구본일 어간장



이로운 국간장



솔미 찹쌀고추장



아미산썩티 고추장



콩이랑상걸리 고추장



대숲맑은 우리콩된장秀



메주익는마을 된장



방주품 된장



방주제주 푸른콩된장



솔미 전통된장



홍주 더덕도라지장



참발효어워즈 역대 수상작(2022)



구본일 서리태간장



방주제주푸른콩간장 농후



홍주 조선간장



구본일 찹쌀 인절미고추장



안동제비원 찹쌀고추장



메주익는마을 된장



방주제주푸른콩 된장



방주품 된장



해담은장뜰 된장



홍주 상실장



참발효어워즈 역대 수상작(2022)



고향춘



백년향



소향탁주



C막걸리 시그니처큐베



이화주



지란지교 탁주



호심



살루떼 스트링치즈



썬러브고다형 자연숙성치즈



애심목장 숙성치즈



유레카목장 크박치즈



지원목장 자연숙성치즈



하네뜨 끈치즈



7. 자주 하시는 질문

자주 하시는 질문(FAQ)

Q. [출품] 혼합장도 출품이 가능한가요?

A. 식품유형상 '혼합장', '기타 장류'라 하더라도 (두류를 기반으로 부재료가 들어간) 간장, 된장, 고추장, 청국장이라면 출품 가능합니다. 출품 시 '된장'으로 접수하여도 심사 과정에서 부재료가 들어간 기타 된장(혼합장)은 별도로 종목을 분류하여 심사합니다. 부재료 예시로는 노란콩 이외의 곡물(검은 콩, 푸른 콩, 팥, 밀, 보리, 쌀, 메밀 등), 어육류, 과일(매실, 블루베리 등), 채소(버섯, 약초 등)입니다.

Q. [출품] 2가지 제품을 동시에 출품해도 되나요?

A. 네. 품목별(간장, 된장, 고추장, 청국장, 김치, 막걸리, 목장치즈)로 출품 가능하며, 한 품목에 여러 제품을 출품하실 수도 있습니다.

Q. [출품] 신청서를 접수할 때 시료를 함께 발송하나요?

A. 아니요. 신청서와 제출하신 서류를 기반으로 1차 서류 심사가 진행된 후, 서류 심사에 통과된 제품을 발표합니다. 이 후 출품 업체에 개별적으로 시료 제출 용량 등을 안내드립니다. 신청서에 기재하시는 생산일은 접수할 시료의 생산(예정)일입니다.

Q. [심사] 심사는 어떻게 진행되나요?

A. 우선 출품 접수 기간에 제출해주신 서류를 기반으로 서류 심사(1차)를 진행합니다. 서류 심사에서 합격된 제품은 참발효어워즈 운영위원회에서 선발한 시민맛평가단 관능평가(2차)를 통해 점수를 합산하여 본선 진출 제품을 선정합니다. 본선에 진출된 제품은 각 종목별 전문가 5인 내외로 구성된 전문가평가단(3차)의 품질 종합 평가를 거치며, 이후 최초 출품 생산지의 경우 현장 실사(4차)를 통해 인터뷰, 제조장 방문 이 후 그 결과를 바탕으로 참발효어워즈 운영위원회에서 최종 대상 선정 심사(5차)를 합니다.

8. 행사 규정

구분	내용
제1조 (용어 정의)	<ol style="list-style-type: none"> 1. '참발효어워즈'는 본 대회를 칭한다. 2. '주최자'라 함은 '참발효어워즈 운영위원회'를 말한다. 3. '출품자'라 함은 주최자의 안내에 따라 1개 이상의 제품을 출품 접수한 자를 말한다. 4. '수상자'라 함은 대회에서 최종 선정된 수상업체를 말한다. 5. 주최자와 출품자 간 이견이나 분쟁 상황이 생길 시 본 대회 규정을 따른다.
제2조 (출품신청 및 비용 납부)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 출품 제품의 수는 제한이 없다. 2. 출품자는 제품 당 개별 출품비를 납부해야 하며, 납부내용을 고지 받은 이후 30일이 지나 미납 사실이 확인될 경우 이로 인한 불이익이 생길 수 있다. 3. 출품비 송금 시 발생하는 은행수수료 일체는 출품자가 부담하며, 입금자란에 반드시 신청서에 기재된 업체명 또는 대표자명을 기재해야 한다. 4. 출품자는 접수한 출품 신청서에 변동이 생길 경우 주최자에게 고지해야 한다.
제3조 (시료 발송)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 시료 송부량 및 송부 방법은 주최자가 출품비 완납한 업체에 고지한다. 2. 시료 제출 시 발생하는 비용은 출품자 측에서 부담한다. 3. 고지한 기간 내 시료 미발송 또는 발송했으나 상품이 도착하지 않았을 경우 평가 대상에서 제외될 수 있다. 4. 출품한 시료가 배송 과정에서 훼손됐을 시, 주최자는 출품자에게 재발송을 요청할 수 있다.
제4조 (심벌마크 사용 지침)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 주최자는 수상자에게 '참발효어워즈 수상 인증 심벌마크' 사용권을 1년간 (해당 수상연도) 부여한다. 2. 수상자는 제공된 심벌마크를 활용하여 라벨 등의 홍보물을 제작할 수 있다. 3. 심벌마크는 최종 수상업체의 해당 제품에만 사용이 허용된다. 4. 무단으로 심벌마크 디자인을 수정, 재사용하는 것을 금한다.
제5조 (시상 기준 및 결과 발표)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 주최자는 모든 제출 규정을 충족한 제품에 한해 심사위원단의 심사를 거쳐 수상자를 선정한다. 이때 심사는 '배정 기준'에 따라 공정하게 진행한다. 2. 본 대회는 점수제로 심사하나, 대상 수상은 점수 차이에 상관없이 공동 시상한다. 3. 출품 신청서와 제출서류에 명시된 제출 형식 및 규격에 맞지 않을 경우 해당하는 제품은 심사 대상에서 제외될 수 있다. 4. 공개된 '탈락 기준'에 해당하는 제품은 평가 대상에서 제외한다. 5. 명시된 탈락 기준 이외 수상한 제품이 안전성에 명백한 결함이 발견될 경우, 참발효어워즈 운영위원회의 결정에 따라 수상이 취소될 수 있다. 6. 수상자는 원활한 시상식 및 전시 개최에 협조할 의무가 있다. 7. 시상식 당일 수상제품 업체의 임직원이 참석, 수상해야 하며, 해당 업체와 관련 없는 자가 대리 수상할 경우 시상식 2일 전까지 업체 관계자가 직접 주최자에게 대리 수령인의 개인정보를 고지해야 한다. 8. 심사점수와 참가기업 리스트는 비공개한다. (다만, 대상 수상제품에 한해 전문가품평위원회의 심사 총평을 공개할 수 있다.) 9. 주최자는 업체의 요청이 있을 시 시민만평가 관능검사결과를 제공한다. 10. 품목별 경쟁률 차이가 큰 경우, 품목별로 대상 선정 수에 차등이 있을 수 있다. 11. 특정 하위 품목의 출품된 제품이 없거나 또는 기준 미달 시, 운영위원회와 품평위원회의 의견에 따라 하위 품목을 통합하여 심사 및 시상할 수 있다.
제6조 (취소 및 환불 규정)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 출품자가 제출한 서류와 출품비는 수상 여부와 관계없이 반환 또는 환불되지 않는다. 2. 참가 신청 기간 내 참가를 취소할 경우에는 서류를 전부 파기하고 출품비 전액을 환불한다.)
제7조 (개인정보 수집 이용 목적)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 주최자는 출품 신청 시 참가자의 개인정보를 다음의 목적을 위해 수집한다. <ul style="list-style-type: none"> - 대상 수상제품 선정 및 발표, 시료 제출 안내, 대회 관련 안내 및 홍보, 기타 수상자 관련 후속 활동 2. 개인정보 수집 항목 <ul style="list-style-type: none"> - 성명, 업체명, 사업자등록번호, 법인등록번호, 업태(종목), 연락처, 주소, 이메일 - 기타 선정 · 지원과 관련된 개인정보
제8조 (대회 취소 및 변경)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 대회 및 시상식 개최를 일방적으로 취소할 경우 제출 서류, 출품비 전액, 출품한 시료 일체를 출품자에게 반환한다. 2. 대회 및 시상식 일정이 변경될 경우 주최자는 참가자에게 개최 변경 일정을 최소 7일 전 통보해야 한다. 3. 단, 천재지변이나 불가항력 사유로 대회 및 시상식이 취소되는 경우 출품 내용 일체를 반환하지 않으며, 주최자는 이에 책임을 지지 않는다.

참발효 어워즈

GOOD
FERMENTED FOOD
AWARDS

출품 · 후원 문의

참발효어워즈 운영사무국

전화 : 070-5129-2574

이메일 : gfk.awards@gmail.com

홈페이지 : www.GFFA.kr

후원계좌 : 농협 301-0233-7760-41(내일의식탁)

