

Food You Can Trust

믿을 수 있는 먹거리

깐 깐 하 다

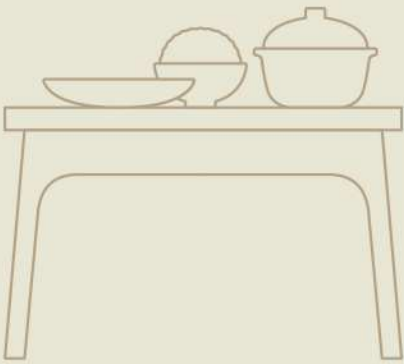


엄선택

깐 깐 하 다



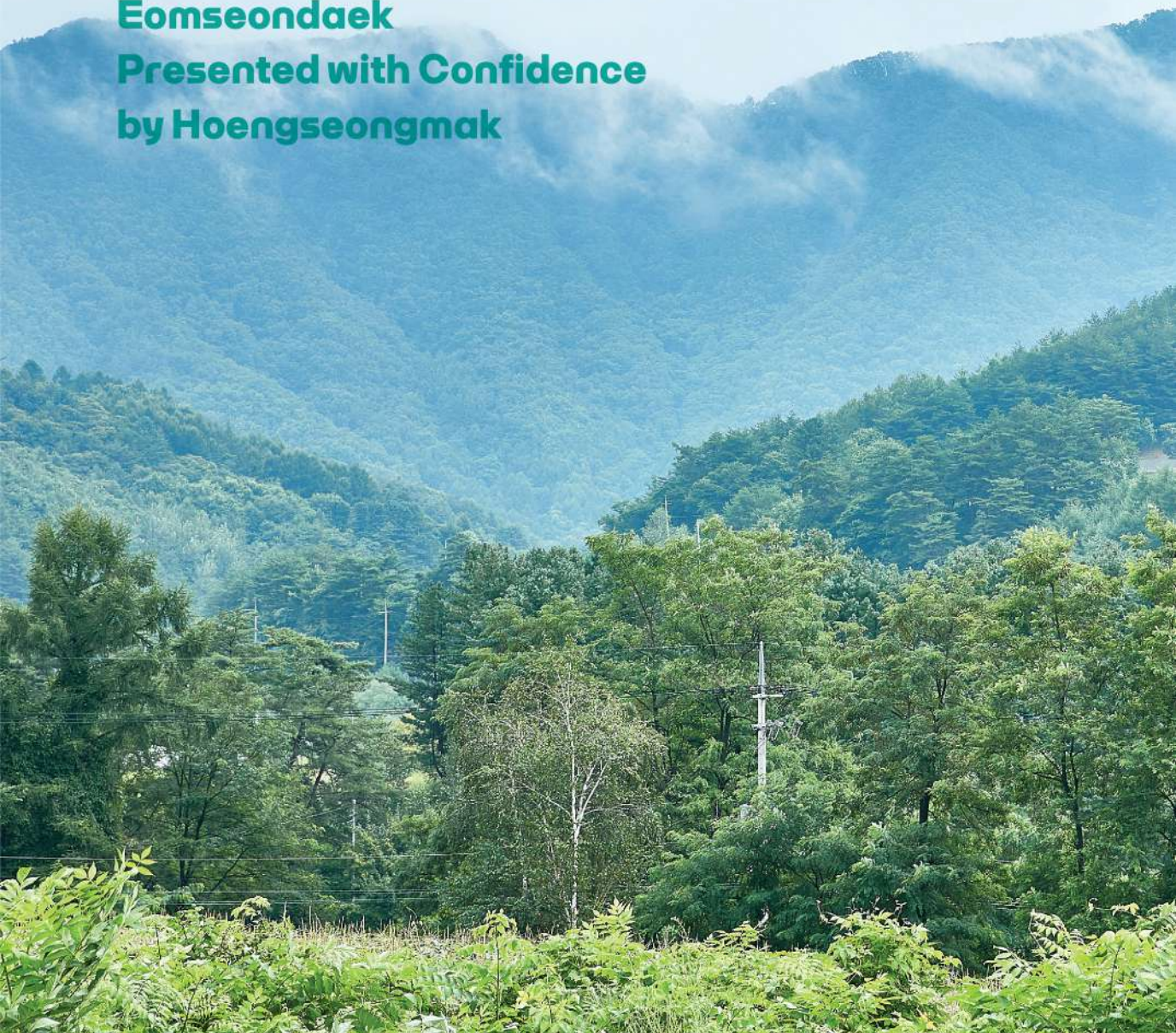
엄선택

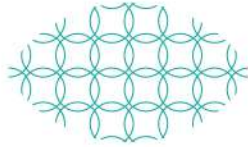
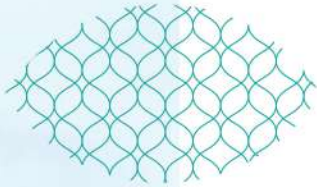


황성마을

횡성맑의 엄선택이 자신있게 드립니다

Eomseondaek
Presented with Confidence
by Hoengseongmak





가족이 안심하고 먹을 수 있는 먹거리

Wholesome Food Your Family Can Enjoy
with Peace of Mind



청정 자연 강원도 횡성에서 시작한 건강파트너 횡성맑은
믿고 먹을 수 있는 먹거리를 위해 브랜드 ‘엄선댁’으로
직접 엄선했던 수산가공식품, 황태, 횡성한우 등 품질 좋은
다양한 먹거리를 정성껏 만들고 있습니다.
‘간간하게 고르고, 정직하고 자신감 있는 먹거리를 드린다’는
철학으로, 가장 좋은 것을 나누고 싶은 마음이 담긴
엄선댁의 맛을 자신있게 선보입니다.

엄선댁과 함께 건강하고 맛있는 식탁을 만들어보세요!

Hoengseongmak, born in the pristine natural environment
of Hoengseong, Gangwon-do,
is your trusted partner for healthy living.
Our brand name Eomseondaek includes
carefully selected and crafted high-quality seafood products,
dried pollack, premium Hoengseong Korean beef,
and a wide variety of wholesome food you can truly trust.

Guided by our philosophy of
‘selecting only the finest food and offering it honestly and confidently,’
we proudly present Eomseondaek, a brand with sincerity that shares only the best.

Create a healthy and delicious table with Eomseondaek!

San Hwangtae from Hoengseong, Gangwon-do Simply Different!

Mountain-Dried Pollack



강원도 횡성에서 건조한 산황태는 다릅니다!

산황태

▲ 자연스럽게 얼고 녹기를 반복한 산황태

Naturally frozen and thawed repeatedly
in mountain air

✱ 저온숙성고를 이용한 보관

Stored in low-temperature aging chambers

🛡️ 철저한 위생관리와 품질 관리

Strict hygiene and quality control

명태는 한대성 어류로 오호츠크해, 베링해 등 북태평양 해역에 분포합니다. 산황태는 강원도 횡성의 산기슭에서 자연스럽게 얼고 녹기를 반복해 건조시킨 황태입니다. 횡성맑은 산황태라는 이름에 걸맞을 수 있도록 엄격하게 생산하고 있습니다.

Pollack is a large cold-water fish found mainly in the North Pacific, including the Sea of Okhotsk and the Bering Sea. San Hwangtae is produced by freezing and thawing the fish naturally over and over again in the clean mountain air of Hoengseong, Gangwon-do. We ensure that every product lives up to the name Hoengseongmak San Hwangtae with meticulous, high-quality production standards.

Mountain-Dried Pollack



선물용 산황태포 1형(선물박스)
Dried Pollack (Spread) Gift Set 1
38-40cm · 40-42cm · 42-44cm



선물용 산황태포 2형(선물박스)
Dried Pollack (Spread) Gift Set 2
44-46cm · 46-48cm · 48-50cm · 50-52cm



산황태포(비닐포장)
Dried Pollack (Spread)
38-40cm · 44-46cm · 48-50cm



산황태채
Dried Pollack (Slice)



산황태통머리
Dried Pollack Head



산황태포머리
Dried Pollack (Spread) Head



산황태껍질
Dried Pollack Skin



산황태뼈
Dried Pollack Bones



산황태가루
Dried Pollack Powder

☑️ **안전 황태**
Safe Dried Pollack

✓ 방사능 검사 (Cs-134, Cs-137, I-131) Radioactivity test (Cs-134, Cs-137, I-131)

✓ 이산화황 검사 Sulfur dioxide test

✓ 알루미늄 포스파이드 검사 Aluminum phosphide test

✓ 중금속 검사 (납, 수은, 카드뮴) Heavy metal test (lead, mercury and cadmium)

✓ 세균검사 (아플라톡신, 살모넬라 외 8종)
Bacterial test (eight types including aflatoxin and salmonella, etc.)

IGIC ISO 22000:2018 인증
식품안전경영시스템인증
FSSC 22000 인증

Authentic Korean Flavors, Carefully Selected With Our Own Strict Standards

Seafood Products



까다로운 원칙으로 직접 선별한 우리 맛

수산물

✔ 믿고 먹을 수 있는 원재료

Reliable, high-quality ingredients you can trust

🍴 다양하게 활용해서 즐길 수 있는 맛

Rich, versatile flavors for every occasion

🛡 철저한 위생관리와 품질 관리

Thorough hygiene and quality control

청정한 원재료를 국내에서 가공해 완성한 조미오징어, 건조 미역·다시마, 젓갈류는 풍부한 맛과 식감을 최대한 살린 우리 음식입니다. 남녀노소 누구나 즐기 좋고, 반찬·안주·간식 등 다양한 순간에 어울려 식탁을 풍성하게 만들어 줍니다.

Our seasoned squid, dried seaweed and kelp, and various salted seafood are all processed domestically using only the finest natural ingredients from pristine environments. Each product preserves the authentic taste and texture of Korean cuisine, making it perfect for everyone to enjoy. Whether served as a side dish, snack, or appetizer, these products add a satisfying touch to any meal.

건조 미역·다시마

Dried Seaweed·Sea Tangle

첨가물없이 청정 바다에서 채취해 자연 건조한 건강한 식품으로, 물에 불리면 원래의 풍미가 살아납니다. Harvested from the clean ocean and naturally dried without additives, these are wholesome, nutritious foods that regain their full flavor and texture when soaked in water.



건조 미역·다시마와 조미오징어 제품은 기존 포장지와 혼합되어 사용 중이므로 참고바랍니다. Both old and new packaging designs are currently in use.



건조 미역
Dried
Seaweed

200 g



건조 다시마
Dried
Sea Tangle

200 g

조미오징어

Seasoned Squid

최상급 페루산 오징어를 국내에서 가공해 탱탱하고 쫄깃한 식감과 감칠맛을 살렸습니다.

These products, made with top-grade Peruvian squid processed in Korea, are tender yet chewy, with a deep, savory flavor that captures the true taste of the sea.



조미오징어
Seasoned
Squid

수출용 Export
150 g
내수용 Domestic
400 g



구운참맛진미
Grilled
Seasoned
Shredded Squid

수출용 Export
150 g
내수용 Domestic
400 g



맛진미
Seasoned
Shredded
Squid

수출용 Export
150 g
내수용 Domestic
400 g



맥반석구이
Stone-Grilled
Squid

수출용 Export
150 g
내수용 Domestic
400 g

젓갈

Salted Seafood

엄선한 재료와 품질 관리로 깊은 바다의 풍미와 식감을 즐길 수 있는 엄선덱 젓갈입니다.

Eomseondaek salted seafood is prepared under strict quality control with carefully selected ingredients that bring out the rich taste and texture of the deep sea.



낙지젓
Seasoned
Small Octopus

350 g



백명란젓
Seasoned White
Pollack Roe

350 g



망게젓
Seasoned
Sea Squirt

350 g



명란젓
Seasoned
Pollack Roe

350 g



오징어젓
Seasoned
Squid

350 g

Korea's Premier Luxury Beef Certified by the Hoengseong County Governor

Hoengseong Korean Beef



횡성군수가 인증한 대한민국 대표 명품 횡성한우!

횡성한우

🔍 믿음가는 이력추적 시스템

Reliable traceability system

🛡️ 신선한 스키포장

Fresh vacuum skin packaging

📏 철저한 계량 시스템

Precise weight management system

👨‍🍳 전문가의 꼼꼼한 손질

Expert trimming and preparation

강원도 횡성의 해발 100~580m의 사육 최적의 환경에서 자란 횡성한우는 국내 연 도축량의 단 1.5%로 엄격한 품질 관리를 하고 있습니다. 부드럽고 깊은 풍미와 풍부한 육즙, 뛰어난 식감을 자랑하며, APEC정상회담, G20정상회담 등 세계 정상들의 만찬에서 한국을 대표하는 1등 한우로 인정받고 있습니다.

Hoengseong Korean Beef is raised in an optimal environment at altitudes of 100-580 meters in Hoengseong, Gangwon-do, and accounts for only about 1.5% of Korea's total annual beef production, ensuring the highest level of quality control. Renowned for its tender texture, rich flavor, and abundant juiciness, it proudly represents Korea as the nation's finest beef, and is served at prestigious international events such as the APEC Summit and the G20 Summit.

Hoengseong Korean Beef



등심
Sirloin



안심
Tenderloin



채끝
Striploin



부채살
Chuck Flap Tail



치마살
Skirt Steak



갈비살
Short Rib



살치살
Chuck Rib Finger



불고기
Bulgogi



국거리
Soup Cuts

✓ 품질인증마크 Quality Certification Marks



횡성한우 어사품 인증
Certified Hoengseong Korean Beef
Eosapum
(Official Seal of Authenticity)



강원특별자치도지사 인증
Certified by the Governor of
Gangwon Special Self-Governing
Province

Delicious Traditional Snacks Made with Hoengseong Asiabell!

횡성더덕으로 우리 간식을 맛있게!

전통 간식

횡성더덕약과

Hoengseong Traditional Asiabell Honey Pastry

전통방식 그대로 만들어 쫄득한 식감과
횡성더덕의 향과 풍미가 은은하게 어우러져
더욱 깊고 건강한 맛이 일품입니다.

Made using time-honored methods,
this chewy traditional pastry is delicately
infused with the subtle aroma and earthy
flavor of Hoengseong lance asiabell
for a deeper, healthier taste that stands out.



10ea

가장 소중한 분께, 자부심이 담긴 건강한 선물을 전하세요

Give your precious loved ones a wholesome gift
made with pride and sincerity

깊은 맛과 정직한 품질에 더해,
감사한 마음을 전하는 특별한 선물이 될 수 있도록 진심을 다하겠습니다.

With its rich flavors and honest quality,
our special gift set conveys heartfelt gratitude and sincerity.



Dried Pollack Recipes

황태 요리 레시피

맑은 황태국

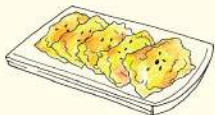
Dried pollack soup



1. 머리를 떼어낸 황태포를 잘게 찢고, 무를 썰어 같이 끓인다.(황태채는 그대로 요리하세요.)
Thinly shred dried pollack slices and boil with julienned radish.
(Cook already dried pollack(slice) as is.)
2. 황태가 끓어오르면 거품을 걷어내고 콩나물과 두부를 넣는다.
(약간의 국간장과 소금으로 간을 합니다.)
When the dried pollack soup begins to boil, remove foam before adding bean sprouts and tofu.
(Season with small amount of soup soy sauce and salt as needed.)
3. 다진 마늘과 홍고추 ½개, 쪽파 1개를 썰어넣고 한소끔 끓인 후 그릇에 담는다.
Add chopped garlic, ½ chopped red chili pepper and one sliced shallot,
and let it boil once more before serving the soup in individual bowls.

황태전

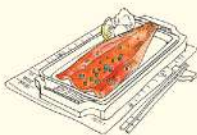
Dried pollack pancake



1. 먼저 황태포를 20분 정도 물에 담근다.
Immerse dried pollack slices in water for about 20 minutes first.
2. 불린 황태포를 지느러미와 머리 부분 등 지저분한 것을 가위로 잘라낸다.
Cut off portions of dried pollack slices soaked in water that are not consumed
such as fins and head, etc
3. 소금, 후추를 뿌려 밀간을 한 뒤, 밀가루 옷을 입히고 계란 옷을 입힌다.
Season by sprinkling salt and pepper before successively covering with flour and beaten egg.
4. 약한 불에 기름을 충분히 두른 후 등 쪽부터 노릇하게 굽는다.
Put sufficient edible oil in a frying pan over low heat and grill
until it becomes golden brown, starting with the backside of the slice.

황태양념구이

Seasoned pollack



1. 머리를 떼어낸 황태포를 물에 담가 둔 후 적당히 물을 짜낸다.
(흐르는 물에 적신 후 봉지에 밀봉해서 30분 정도 놔두면 물을 안 짜도 됩니다.)
Immerse dried pollack slices in water after having removed head,
and wring out water after dried pollack becomes soft.
(You don't need to wring out water if you wet it under flowing water and leave it
in a sealed plastic bag for about 30 minutes.)
2. 양념장을 고르게 묻힌 후 1회 분량으로 냉동 보관한다.
After having evenly applied seasoning, divide them into single serving portions
before storing in freezer.
3. 냉동 보관한 황태를 냉장실에 해동 후, 기름을 충분히 두른 후라이팬에 굽는다.
Thaw freezer-stored seasoned dried pollack in refrigerator
and grill in frying pan coated with sufficient edible oil.

* 황태 10마리 기준 양념장
Seasoning
for 10 dried pollacks

고추장 듬뿍 4큰술, 고춧가루 듬뿍 5큰술, 간장 3큰술, 참기름 3큰술, 마늘 큰 것 3통, 대파 3뿌리,
통깨 3큰술, 설탕 3큰술, 매실엑기스 3큰술, 배 반개 간 것, 생강가루 1티스푼
4 large spoons of red pepper paste, 5 large spoons of red pepper powder, 3 large spoons of soy sauce,
3 large spoons of sesame seed oil, 3 large cloves of garlic, 3 large green onions,
3 large spoons of whole sesame seed, 3 large spoons of sugar, 3 large spoons of plum extract,
a half-ground pear and 1 teaspoon of ginger powder



www.황성막.com
www.charm-food.com

농업회사법인(주) 황성막

강원특별자치도 황성군
강림면 월강길 225

T. 033-342-0248 F. 033-345-0248

CHARM-FOOD

Agricultural Corporation Hoengseongmak Corp.

225, Weolgang-gil, Gangnim-myeon,
Hoengseong-gun, Gangwon State, Republic of Korea.

T. +82-33-342-0248 F. +82-33-345-0248