

819014

-01

보안 과제(), 일반 과제(√) / 공개(√), 비공개()발간등록번호(11-1543000-003268-01)

농식품연구성과후속지원사업 2020년도 최종보고서

신기술을 이용한 상온유통 벌꿀 발효인삼·인삼열매 과립형 수출주문형 상품화 개발

2020. 09. 04.

주관연구기관 / 진생베리협동조합
위탁기관 / 원광대학교

농림축산식품부
농림식품기술기획평가원

인삼열매과립형수출주문형 상품화개발 2020
농림축산식품부
신기술을 이용한 상온유통벌꿀발효인삼
농림식품기술기획평가원

<제출문>

제 출 문

농림축산식품부 장관 귀하

본 보고서를 “신기술을 이용한 상온유통 벌꿀 발효인삼·인삼열매 과립형 수출 주문형 상품화 개발”(개발기간 : 2019. 05. 10 ~ 2020. 05. 09)과제의 최종보고서로 제출합니다.

2020 . 09 . 04 .

주관연구기관명 : 진생베리협동조합 (대표자)

최혜숙



위탁기관명 : 원광대학교산학협력단 (대표자)

김윤철



주관연구책임자 : 최혜숙



위탁기관연구책임자 : 이영은



국가연구개발사업의 관리 등에 관한 규정 제18조에 따라 보고서 열람에 동의 합니다.

<보고서 요약서>

보고서 요약서

과제고유번호	819014-01	해 당 단 계 연 구 기 간	2019.05.10. ~2020.05.09	단 계 구 분	1차년도
연구사업명	단 위 사 업	농림축산식품연구개발사업			
	사 업 명	농식품연구성과후속지원사업			
연구과제명	대 과 제 명	신기술을 이용한 상온유통 벌꿀 발효인삼·인삼열매 과립형 수출 주문형 상품화 개발			
	세부 과제명	신기술을 이용한 상온유통 벌꿀 발효인삼·인삼열매 과립형 수출 주문형 상품화 개발			
연구책임자	최혜숙	해당단계 참여연구원 수	총: 2 명 내부: 1 명 외부: 1 명	해당단계 연구개발비	정부: 80,000천원 민간: 28,000천원 계: 108,000천원
		총 연구기간 참여연구원 수	총: 2 명 내부: 1 명 외부: 1 명	총 연구 개발비	정부: 80,000천원 민간: 28,000천원 계: 108,000천원
연구기관명 및 소속부서명	진생베리협동조합 연구부서			참여기업명 진생베리협동조합 연구원 최혜숙	
국제공동연구	상대국명:			상대국 연구기관명:	
위탁연구	연구기관명: 원광대학교산학협력단			연구책임자: 이영은	

※ 국내외의 기술개발 현황은 연구개발계획서에 기재한 내용으로 같음

연구개발성과의 보안등급 및 사유	보안등급 필요없음
-------------------------	-----------

9대 성과 등록·기탁번호

구분	논문	특허	보고서 원문	연구시설 ·장비	기술요약 정보	소프트 웨어	화합물	생명자원		신품종	
								생명 정보	생물 자원	정보	실물
등록·기탁 번호		40-202 0-0062 531	819014- 01		- 식품허 가2015 036026 9						

국가과학기술종합정보시스템에 등록된 연구시설·장비 현황: 없음

구입기관	연구시설· 장비명	규격 (모델명)	수량	구입연월일	구입가격 (천원)	구입처 (전화)	비고 (설치장소)	NTIS 등록번호

<p>요약(연구개발성과를 중심으로 개조식으로 작성하되, 500자 이내로 작성합니다) 수술증대 및 고용창출 발효인삼열매의 새로운 시제품 제조(산업재산권 상표출원 1건) - 정량적 성과 : 로얄젤리발효 인삼정 제품화 1건 로얄젤리발효 인삼정 품목 승인 1건(식품허가20150360269) 지적재산권 1건 출원 (상표특허 : 영그린진생베리)40-2020-0062531</p>	<p>보고서 면수</p>
--	---------------

<요약문>

<p>연구의 목적 및 내용</p>	<p>-신기술을 이용한 상온유통 벌꿀 발효인삼·인삼열매 과립형 수출 주문형 상품화 개발 -국내 및 해외 수출</p>				
<p>연구개발성과</p>	<p>주관기관(진생베리협동조합):신기술을 이용한 상온유통 벌꿀 발효인삼·인삼열매 과립형 수출 주문형 상품화 개발 국내및 해외 수출</p> <ul style="list-style-type: none"> -기호성 향상을 위한 부재료 최적 배합비 설정 -해외시장(베트남) 타겟을 위한 제품시장조사 -베트남 두바이 타겟 현지화 제품 개발 -로얄젤리인삼발효정 수출 주문형 시제품 제조 및 특허상표출원 1건 -인삼 및 인삼열매를 당사의 누룩을 이용한 발효 숙성기술 활용으로 발효인삼원물이 들어간 로얄젤리 인삼발효 농축액(인삼절임) 공동 시제품 개발 연구: 기존 진흑 갈색의 농축액에 대해 첨가물에 대한 의심을 해소하기 위해 슬라이스한 인삼을 발효농축액에 넣어 제작 시제품 개발 연구 <p>협동연구기관(원광대): 로얄젤리 인삼발효정 평가 분석 및 관능평가</p> <ul style="list-style-type: none"> -완제품에 대한 일반성분분석 및 관능평가 -신제품에 대한 연구(두바이 수출용) <ol style="list-style-type: none"> 1. 꿀과 로얄젤리 분말을 발라 동결건조한 인삼 절편에 액기스를 혼합한 인삼절임 2. 인삼절편을 인삼열매발효액에 절임 후 동결건조하여 후속 인삼열매 발효액으로 절임. 				
<p>연구개발성과의 활용계획 (기대효과)</p>	<p>신기술을 이용한 상온 유통 벌꿀과 표준화된 인삼 및 인삼열매 발효를 이용한 인삼제품 과립화 개발 제품화로 국내면세점및 해외 수출 주문형 제품화</p>				
<p>국문핵심어 (5개 이내)</p>	<p>발효</p>	<p>인삼</p>	<p>인삼열매</p>	<p>벌꿀</p>	<p>로얄젤리</p>
<p>영문핵심어 (5개 이내)</p>	<p>Fermented</p>	<p>Ginseng</p>	<p>Ginsengberry</p>	<p>Honey</p>	<p>Royal jelly</p>

※ 국문으로 작성(영문 핵심어 제외)

<본문목차>

< 목 차 >

1. 연구개발과제의 개요	1
2. 연구수행 내용 및 결과	2
3. 목표 달성도 및 관련 분야 기여도	34
4. 연구결과의 활용 계획 등	35
붙임. 참고 문헌	52

<별첨> 주관연구기관의 자체평가의견서

<본문작성 양식>

1. 연구개발과제의 개요

1-1. 연구개발 목적

고품질 천연벌꿀을 이용하여 꿀의 이용 증대 방안의 일환으로 천연 벌꿀을 이용하여 휴대와 이용이 간편할 수 있도록 인삼·인삼열매 꿀 건조 및 추출기술의 개발로 쓴 맛을 개선하여 1회용으로 바로 먹을 수 있는 스틱형으로 로얄젤리 인삼발효, 인삼및 인삼열매농축액 등 건강 기능성을 지닌 식품으로 상품화

1-2. 연구개발의 필요성

베트남 현지기업 및 한국할랄산업협회 중동담당으로부터 구입요청에 따른 맞춤형 제품개발이 필요함.

구분(주문자)	내용
베트남현지기업 (안다오,암스트롱, 닥터비,산악벌꿀영 농조합법인, 달랏영농조합법인)	<p>①인삼 및 인삼열매를 당사의 누룩을 이용한 발효 숙성기술 (아래 3개특허를 응용한 원천기술)</p> <p>* 인삼열매발효액의 제조방법(10-1502018) * 인삼열매발효주, 인삼열매발효식초 및 그 제조방법(10-1598291) * 농진청 기술이전(저장 및 복용이 간편한 로얄젤리 및 그 제조방법(10-2011-0026779))</p> <p>②설탕이나 과일대신 꿀과 로얄젤리를 이용 ③ ‘①’ + ‘②’ =발효정 시제품개발</p>
한국할랄산업협회 중동 담당	<p>●발효인삼 원물이 들어간 로얄젤리인삼발효정 시제품 개발 *기존 진흑갈색의 농축액에 대해 첨가물에 대한 의심을 해소하기 위해 인삼을 발효농축액에 넣어 제작</p>

1-3. 연구개발 범위

인삼열매누룩을 이용한 발효 인삼및 인삼열매 당 절임 후 특화된 발효기술을 활용한 인삼 열매 발효액에 대한 진세노사이드 생리활성 전환에 대한 분석.

- ① 인삼열매및 인삼 발효액을 활용한 해외 타겟 수출용 및 국내 내수용 제품의 기호도 증진을 위한 첨가물(꿀 , 로얄젤리 등) 배합비 설정.
- ② 특화된 기술을 활용한 인삼 및 인삼열매 발효제품의 기능성 효능 규명.
- ③ 부산물을 이용한 고기능성 표준화된 원료및 시제품 개발.
- ④ 경기도 안성 산속에서 10년이상 옹기항아리 300개에 발효 숙성 하는 기업으로 국내 및 해외 수출을 목표로 인삼 및 인삼열매상품을 특허받은 인삼 및 인삼 열매를 상용화하여 연구개발한 어린초록인삼열매는 새로운 사업분야로 발전할 수 있는 식품으로 **이 특화된 기술을 활용하여 베트남 하노이 숭회사 안다오와 협약에 의한 베트남 수출용 및 두바이및 중국과 국내 시장을 겨냥한 제품 개발을 목표로 함. 베트남 및 중국,두바이에서 기능성 효능이 있는 로얄젤리인삼발효를 첨가물로 수입하겠다고 계약 및 시제품 수출하는 것을 목표로 함.**

2. 연구수행 내용 및 결과

1 절. 연구개발 내용 및 결과

1. 주관연구기관(진생베리협동조합)

가. 시제품 제조 및 국내외 해외 수출

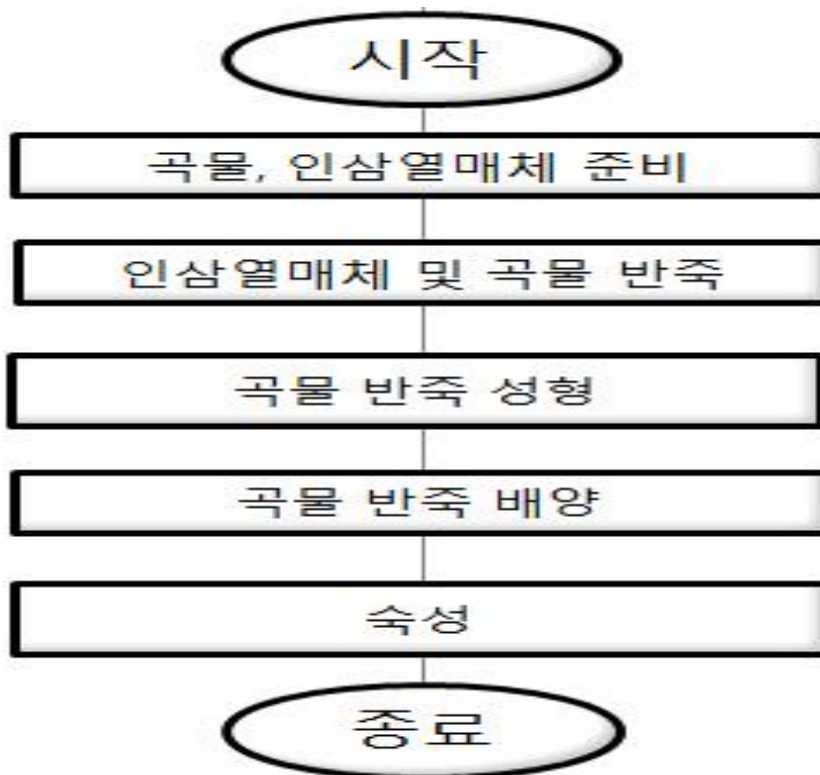
(1) 시제품 개발을 위한 진생베리 누룩 연구 활동

① 인삼열매 누룩 및 그 제조방법

진생베리 누룩 발명은 곡물에 인삼열매체 및 정제수를 혼합 반죽하여 곡물 반죽을 제조하는 단계, 상기 곡물 반죽을 누룩 틀에 넣고 성형하는 단계, 상기 성형된 곡물 반죽을 배양하여 인삼열매 누룩을 제조하는 단계, 상기 인삼열매 누룩을 숙성시키는 단계를 포함하는 인삼열매 누룩의 제조방법을 제공한다.

본 발명에 따른 인삼열매 누룩은 인삼열매가 갖는 제독 및 잡균 번식 방지 효과로 인해 균일한 품질을 유지할 수 있으며, 본 발명의 인삼열매 누룩을 이용하여 제조된 전통방식의 발효주는 누룩취가 완화 또는 제거되고, 숙취 또는 두통이 적은 장점이 있다.

② 제품개발 공정도



③ 연구활동 절차

<p>연구활동 사진</p> 	<p>누룩 사진</p> 
<p>옹기발효항아리 발효숙성 사진</p> 	

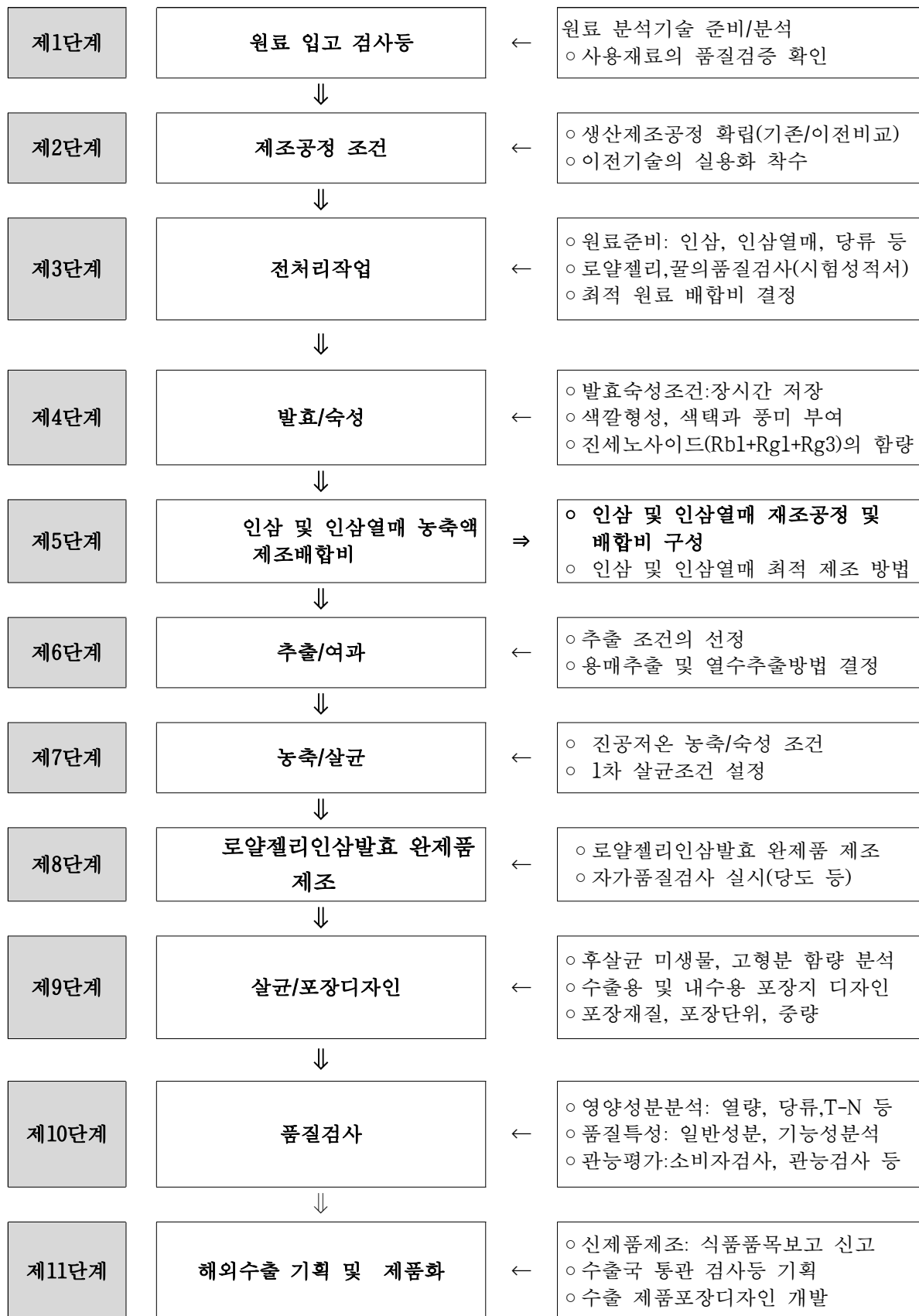
나. 제품개발 : 인삼 및 인삼열매를 당사의 누룩을 이용한 발효 숙성기술 활용으로 발효인삼원물이 들어간 꿀, 로얄젤리 인삼및 인삼열매 발효정 공동 시제품 개발 연구: 기존 진흑갈색의 농축액에 대해 첨가물에 대한 의심을 해소하기 위해 인삼및 인삼열매 발효농축액과 로얄젤리, 꿀을 넣어 제작 시제품 개발 연구



(1) 로얄젤리 인삼발효 제조공정도

공정	공정관리 포인트(CP)	시제품제
원료계량	* 원료 규격 준수	* 원료 규격 준수
분쇄	* 300rpm 7분	
균질화	* 버티컬 믹서 25℃, 10분	
혼 합	* 1차 혼합액+인삼및 인삼열매 발효액 혼합, 교반	
가 열	* 가열 추출	
펙틴첨가	* 점도 기준치 준수	
스폰테스트	* 시제품의 점도 확인	
포장	* 스틱포장 후 살균별 사용	
후살균	* 온도 90℃, 시간 30분	* 온도 90℃, 시간 30분

(2) 제품개발 추진 11단계



(3) 로얄젤리인삼발효 기호성 향상을 위한 부재료 최적 배합비 설정

원료명	배합비(%)①	배합비(%)②	비고(공급처)
진생베리	15	25	국내산(경기도)
인삼	15	25	국내산(경기도)
꿀	65	45	수입산
로얄제리	5	5	수입산
계	100	100	
품질비교	1위	2위	

(4) 해외시장(베트남,두바이) 타겟을 위한 제품 시장조사 및 박람회 참가 등

① 해외 시장조사 결과

㉠ 수출 사업 확대 필요성

• 사업 필요성

- 해외 수출 필요성

• 베트남 현지 꿀·술생산업체 담당의 수출 주문 오더로 제품 개발

한국 할랄산업협회로부터 두바이 수출 로얄인삼발효정 수출 오더 받음

중국 알리바바B2B 입점으로 국가식품클러스터 공장 증설 목표 및 일자리 창출

• 인삼열매 발효숙성기술을국내 최초로 사업화,특히 보유 및 기술이전 기술의 차별성 등 확보

- 기술개발의 과정 및 방법

• 자체 특허 및 농진청기술이전과 당사의 제품 개발 노하우로

베트남향(주류, 로얄젤리인삼발효정), 두바이향, 중국향제품과 수출주문형 남성용, 여성용, 인삼발효제품 수출오더제품개발

• 사업화가능성

- 사업화계획: 한국 10대 수출 품목 선정으로 신남방신흥시장및 한류를 통한 시너지 발휘

- 사업화 가능성 : 베트남 현지 8개 기업 담당의 제품주문으로 시장확보

- 시장진입 : 베트남의 안다오, 암스트롱 8개기업및 두바이바이어 현지업체가 원하는 제품판매, 한류대표 인삼 및 인삼열매 시제품의 특수성 및 차별성을 갖고 수출 시장 진입

- 운영역량: 자기자본비율 100 %의 건실한 강소농으로 대표의 10년간의 연구와 해외영업능력 보유

② 베트남 시장정보

㉠ 수출대상국 국가,시장,소비자 정보 요약

베트남 : 인삼 제품에 대한 소비자관능평가 및 반응을 보면

베트남 국민소득 증가 및 한류 열풍으로 인삼발효제품에 대한 관심이 높아 인기리에 선물용으로 판매되고 있는 등 시장성이 급증하고 있음.

두바이 : 중동국가에 20년동안 수출한 제품중 인삼제품의 시장반응이 높음.,

한국할랄산업협회로부터 인삼발효제품의 관심이 증가되고 있음..

중국 : 인삼 및 홍삼에 대한 관심이 고조되고 있으며,

중국내 인삼 생산 및 수출을 하고 있으나, 부가가치가 낮아 한국산에 대한 관련 제조기술 및 노하우 입수, 획득에 노력을 기울이고 있음.

㉡ 시장현황

㉠ 시장규모

- 과거 베트남에서 인삼제품은 노인 및 환자를 대상으로 한 회복용 또는 영양 보충용으로 사용되어 왔으나, 인삼차·인삼 절편·사탕·캡슐·인삼액 등 다양한 제품들이 출시되면서 베트남 소비자들 사이에서 언제 어디서나 간편하게 섭취가 가능한 인기 건강식품으로 정착
- 최근 몇 년간 베트남 국내 인삼제품 소비는 증가일로에 있으며, 현지 무역상들은 베트남이 인삼 관련 제품 수입으로 연간 250-300만 달러를 소비했을 것으로 추정
 - 인삼 딜러들은 베트남 인삼제품 시장이 매년 10-15% 가량 증가할 것으로 전망
- 한편, 최근 다양한 관련제품이 소개되기 시작하면서 베트남 인삼시장은 가짜 및 품질이 낮은 제품들로 문제를 겪고 있음.
 - 무역상들이 판매하는 제품 중에는 무게를 늘리기 위해 불순물을 넣거나 제품 지속기간을 늘리기 위해 화학제품이 첨가된 제품도 있으며, 판매자들은 이윤을 내기 위해 가짜 인삼 혹은 원산지 불명의 제품을 판매함.
 - 현지 소비자들은 제한적인 지식과 정보접근 경로로 인해, 진품과 가짜 제품 구분이 어려워 인삼시장은 혼란 속에 있으며 통제 불가능한 상태임.
 - 최근 베트남 보건복지부에 의해 진행된 설문조사는 현재 길거리 상점에서 판매되는 제품의 50% 이상이 불법 수입되어 원산지가 불분명한 제품이라는 사실이

밝혀짐.

㉞ 시장전망

- 베트남 인구는 2019년에 9,742만명으로 세계 15위 국가. 젊은 생산연령 인구의 비중이 높음.
 - 이들 젊은층 인구를 중심으로 인삼 첨가 제품 혹은 인삼 관련 제품 등 미용, 건강, 기능성 영양 제품에 대한 수요를 증가시킬 것으로 예상
- 베트남 소비자들은 일반적으로 약초 제품을 안전하고 효과적이며 화학제품을 첨가하지 않은 제품으로서 건강에 유익하다고 인식
- 베트남 소비자들은 식품의 ‘안전’에 주의를 기울이기 시작했으며, 이에 따라 유기농 식품, 유명 수입식품 등이 소비자들의 높은 관심을 끌고 있음.
- 안전·위생이 검증된 식품은 향후 베트남의 소비 트렌드에 중대한 영향을 미칠 것으로 예상
 - 최근 조사에서 베트남 소비자들은 가격과 상표보다 식품 안전을 더 신경 쓰는 것으로 나타났으며, 안전한 식품 구입을 위해 높은 가격을 지불할 용의가 있는 것으로 나타남.
- 경기 침체가 베트남인들의 소비 지출에 악영향을 미치는 반면, ‘삶의 질’을 중시하는 중산층 이상 인구가 도시지역을 중심으로 늘어나면서 ‘웰빙’에 대한 관심도 증폭
 - ‘건강하며 아름다워지려는 욕구’가 도시 지역에 거주하는 소비자들에게 공통된 트렌드로 자리 잡고 있음.
 - 식품의 위생·안전 문제가 대다수 소비자들의 가장 큰 걱정거리이지만, 연령대와 성별을 막론하고 웰빙을 추구하는 생활습관과 관련 소비가 유행으로 정착
- ‘웰빙’에 대한 갈증은 건강식품과 헬스클럽, 개인관리·미용시장 등에서 높은 성장잠재력을 이끌어내고 있으며, 건강과 미에 관련한 웰빙시장이 중장기적으로 베트남인들 사이에서 꾸준한 소비 트렌드로 정착할 전망
- 현재 시중에는 1만여 개에 달하는 건강보조식품이 유통되고, 이중 40%는 수입품에 해당. 1,800개 사의 기업이 관련 기능성 식품의 판매에 관여함.
 - 조사 결과 베트남 양대 도시인 하노이와 호찌민 시에 거주하는 50%가 넘는 성인 인구가 건강보조식품을 구입하는 것으로 나타남.
 - 오메가3, 멀티비타민제, 비타민C·E, 글루코사민, 미네랄, 인삼추출물, 콜라겐, 로얄젤리 등이 주요 히트상품이며 Nutrilite(Amway), Herbalife, Tiens, Unicity 등이 유명 기업임.
 - ‘베트남 건강식품협회’는 외국산 수입 기능성 식품은 연간 65~70% 성장할 것으로 예상함.

㉔ 수입동향

- 현지 인삼제품 시장은 많은 나라로부터 수입된 브랜드 제품으로 넘쳐나며 대부분의 제품은 한국, 중국, 호주 등지로부터 유입됨.
- 현지 딜러들에 의하면, 중국산 제품이 시장을 지배하고 있지만 한국과 타 국가 제품에 비해 품질이 떨어짐을 토로
 - 이 때문에 현지 소비자들은 중국산 제품의 가격이 훨씬 저렴함에도 불구하고 중국 제품을 선호하지 않는 편.
- 증가하는 수요에 맞추어, 공식적인 유통방식 외에 고품질 제품과 저품질/가짜 제품을 판매하는 대형 소매상점들이 최근 몇 년간 현지 시장에 나타나기 시작함.
 - 가짜 인삼 제품의 가격은 유통적이며 다른 공식 유통 상점 제품의 가격보다 많게는 10배까지 저렴하기도 함.
- 베트남도 국산 인삼 브랜드를 가지고 있음.
 - Ngoc Linh사의 인삼은 베트남 중부지방인 Kon Tum 지역과 Quang Ngai 지역에서 생산됨.
 - 한 근당 수백, 수천만 VND 가량의 높은 가격에 팔리지만 한국산 인삼 제품보다 품질이 떨어짐.

㉕ 수입제도.관세율 및 유통구조

㉖ 관련 정부 정책

- 현재 시장에는 인삼차, 인삼주, 인삼사탕 등 인삼 관련된 제품이 다수 유통중
 - 소비자들의 진품 인삼에 대한 높은 관심으로 인해, 베트남 보건복지부 식품안전부는 모든 인삼제품에 대해 인삼 품질 기준에 맞추도록 요구함.
- 베트남은 HS코드 2106.90.53 해당 품목에 대해 부가가치세(VAT) 10%를 적용하며, HS코드 1211.20.10 해당 품목에 대해서는 5%를 적용함.

㉗ 주요 유통채널

- 인삼제품의 공식적인 수입 유통경로는 대부분이 대리인 또는 공식 유통업자인 무역업체임.
 - 한국의 인삼제품 공급기업들은 대부분 베트남 무역업체를 독점 대리인으로 지정해 상품을 수출하며, 이들 대리인들은 자체적인 소매 체인을 구축하여 수입 제품을 소개, 시중에 유통중임.
- 불법 인삼제품은 국경을 통해 밀반입된 원산지 불명 제품이며, 현재 시중에 유통되는 인삼제품의 50% 가량이 이러한 방법으로 유입됨.
- 슈퍼마켓과 쇼핑센터 외에도 베트남에는 온라인 점포, 미니마트, 인삼 유통업자 웹사이트 등의 유통경로가 존재

㉔ 경쟁동향

- 한국 인삼제품은 베트남에서 높은 품질을 바탕으로 소비자들 사이에서 인기가 높으며, 다수의 수입산 제품 가운데 가장 선호되고 있음.
- 한국산 인삼은 베트남 소비자들 사이에서 양질의 재배법과 전통적인 가공법을 가지고 있으며 한국정부에 의해 엄격한 품질검수를 받는 것으로 알려져 있음.
- 최근 들어 다량의 인삼액을 함유한 연질캡슐이 호치민시를 중심으로 선호되고 있으며, 이밖에도 인삼 절편, 인삼차에 대한 선호 또한 높은 편
- 한편 중국산 인삼차 등 관련 제품들이 잇따라 출시되면서 가격 경쟁이 치열해지고 있는 상황임.

㉕ 베트남 수출입 통관 제도(인삼제품을 중심으로)

㉖ 관세율

- 베트남 인삼은 아주 소량 재배하는 관계로 대부분 수입에 의존하고 있는 실정이며, 베트남에서 인기가 있는 한국 인삼제품의 경우에는 대부분 건강보조식품으로 분류되어 품목에 따라서 10%~20%의 관세를 적용받는 제품도 있지만 거의 30%의 수입관세와 10%의 부가세를 적용받고 있으며, 최고 50%~100%까지 적용받는 품목도 있어 정상적인 세관 신고를 기피하고 어쩔 수 없이 실제 매입금액의 20%-30%만 언더밸류를 적용하여 세관에 신고하는 실정임

㉗ 분류 및 관세제도 현황

H.S Code	품 목	일반관세	부가세
1211.20.90	수삼	0%	5%
1211.90.13	영지버섯	10%	5%
1211.20.10	생인삼 절편, 분말	10%	5%
2106.90.53	인삼차, 인삼엑기스, 홍삼차, 홍삼환 등 차종류	20%	10%
2106.90.59	홍삼절편, 정과, 캡슐, 드링크 대다수 인삼제품	30%	10%
3307.90.90	인삼·홍삼 마스크팩	50%	10%
3401.11.20	인삼·홍삼비누	50%	10%
1704.90.90	인삼캔디	50%	10%
2208.70	인삼주	100%	10%

[출처] 베트남 통관 (인삼제품중심)작성자 Andrew Lee

㉔ 통관제도 및 등록·허가절차

- ㉔ 통관제도: 통관시 수입제품에 대해 공식적으로 베트남 식약청에서 발행하는 “SAFETY FOOD“ LICENCE를 제출하여야 하며, 경우에 따라서 통관 후 추후 서류를 보완할 수도 있고, 이러한 수입절차는 수입상의 능력에 따라 달라지곤 함
- ㉔ 등록·허가절차: 베트남 식약청의 “SAFETY FOOD“ LICENCE를 발급 받기 위해서는 샘플과 CERTIFICATE OF ANALYSIS, CERTIFICATE OF FREE SALES, CERTIFICATE OF INGREDIENT을 베트남 식약청에 제출하여 안전기준에 따라 “SAFETY FOOD“ LICENCE를 받아야 하며, 발행 수수료는 품목당 US\$30정도이지만 관행적으로 UNDER TABLE MONEY(뇌물)를 요구하여 US\$200 정도의 비용이 지출됨

㉕ 검역제도 및 라벨링 규정

- ㉔ 검역제도: 인삼의 수입 통관이 진행되는 동안 별도의 검역제도는 현재까지 없으며 일부 제품에 대해서 무작위(Random)로 수집 후 조사를 하는 방법을 택하고 있으며 수입 제품의 모든 책임은 수입자가 지도록 되어있음
- ㉔ 라벨링 규정: 베트남 식품안전법에 따르면 모든 수입식품에 베트남어로 표기해야 하며 제품명, 성분, 중량, 원산지표시, 수입자명, 수입자 주소와 전화번호 등을 반드시 기재하여야 하며, 유통기한은 제조자의 표기로 인정됨

③ 두바이 시장정보

㉖ UAE 시장 정보

㉖ UAE 인삼 제품 수입 현황

- UAE의 인삼 제품은 식품과 의약품으로 분류되며, 뿌리삼, 차류, 음료 등은 식품으로 취급되고 캡슐 및 타블렛 제품은 의약품으로 분류됨. 의약품의 경우 수입절차가 매우 까다로움
- UAE의 인삼(원물) 수입량은 세계 국가별 인삼 수입 순위 49위이며, 2015년 기준 수입액은 30,000USD, 수입량은 8톤으로 조사됨. 인삼 1톤당 수입 가격은 3,750,000USD로 조사됨
- UAE의 최근 10개년 누적 인삼(원물)수입량은 979천 달러(USD 1,000)이며, 이 중 시리아에서의 수입량이 469천 달러로 가장 많으나, 2008년 이후 인삼을 수입한 기록은 없음. 시리아 다음으로 최근 10개년 누적 수입량이 가장 큰 국가는 한국이며, 누적 수입량은 143천 달러임
- UAE의 최근 한국 인삼 제품 수입량은 2010년 이후, 감소하는 추세였다가 2014년 이후 급증하여, 2015년 기준 한국 인삼 수입량은 약 560,890 USD로 드러남
 - 대 UAE 인삼 수출액은 2010년 이후, 감소하는 추세를 보였으며, 이는 세계적 경기 침체에서 비롯된 UAE 경제 위기에 의한 것으로 분석됨

- 2014년에 수출액이 급증하여 약 61만 USD로 조사되어, 2013년 대비 약 143%의 증가율을 보였으나, 2014년 이후 약한 감소 추세를 보이고 있음
- 한국 인삼의 주요 수출 품목은 2015년도 기준, 백삼조제품과 인삼음료로 드러났으며, 각각 약 10만 USD, 약 38만 USD로 조사됨

㉔ 두바이 시장 정보

두바이 버즈 칼리파 초고층빌딩으로 유명한 두바이는 UAE(아랍에미리트 연합)의 핵심도시로 모래위의 기적을 이룬 도시임.

- 두바이 중동 최초 엑스포 개최 예정(2020년)
 - 두바이 엑스포는 ‘마음의 연결, 미래의 창조(Connecting Minds, Creating the Future)’를 주제로 전 세계 190여 개국이 참가한 가운데 내년 10월 20일부터 2021년 4월 21일까지 아랍에미리트(UAE) 두바이 남부 제벨알리 인근에서 개최됨.
 - 한국관에서는 ‘스마트 코리아, 한국이 선사하는 무한한 세상(Smart Korea, Moving the World to You)’을 주제로 예술, 스타일, 기술 등이 소개된다. 또 케이팝을 비롯한 한국의 문화를 선보일 예정임.
- 세계최대규모 식품 전시회 매년 개최
 - 세계 최대 규모 식품산업 전시 Gulfood 2019 가 두바이에서 2019년2월에 개최됨. 24회를 맞이한 세계 최대 규모의 식품산업 전시회인 Gulfood 2019는 Organic(유기농), Free-From(무첨가) 등 웰빙 제품의 인기가 상승됨.
 - 한국관은 한국농수산물유통공사(aT Center) 지원 참가 기업 31개사를 비롯하여 개별 참가기업까지 총 37개사가 참가함.

④ 중국시장정보

㉔ 중국 인삼산업 개황

- 중국 인삼은 성장 방식에 따라 ① 재배삼-(Cultivated Ginseng), ② 산양삼(Wood Cultivated Ginseng), ③ 야생삼-(Wild Ginseng) 세 종류로 나뉘며, 가공방식에 따라 ① 수삼-(Fresh Ginseng), ② 건삼(Direct Dried Ginseng), ③ 동결건조활성삼-(Active Ginseng), ④ 홍삼-(Red Ginseng), ⑤ 백삼-(White Ginseng)으로 구분됨
- 중국에서 인삼은 약재, 건강보조식품으로 사용되었으나, 2012년 위생부가 《식품안전법, 신자원식품에관한공고》를 발표해 인삼은 ‘신식품원료’로, 5년 및 5년 이하의 인공재배 인삼(뿌리와 줄기)을 사용한 제품을 일반식품으로 분류한다고 밝혀 인삼의 사용범위가 식품으로 확대됨

㉔ 시장현황 및 전망

- 2015년 이전 지린성(吉林省)은 중국 주요 인삼생산지로 전체 생산량의 70%를 점유했

으나, 토지자원 제한으로 인해 최근 2년간 헤이룽장성 및 러시아 부근의 북쪽으로 이전해 이 일대 생산량이 약 70%에 달해 헤이룽장성(黑龍江省)이 최대 인삼 생산지로 부상함

- 정착지 환림정책에 따라 지린성의 인삼재배 면적은 매년 축소되어 현재 4,000ha(헥타르)이며, 인삼생산량도 약 1만톤에 불과하나 2009-2017년 생산액은 연평균 성장률(이하 CAGR) 63.3%로 성장하고 있음
- 중국은 글로벌 최대 인삼 생산·소비국으로, 수요가 확대됨에 따라 수입증가
 - ① 캐나다(77.1%), ② 미국(17.2%)에서 서양삼을 수입하고 있으며, 두나라 수입 비중이 전체 시장의 94%에 달하며, 한국(5.0%)은 중국의 인삼수입국 3위를 차지
- 중국 인삼은 상당수 가공을 거치지 않은 원제품으로 수출해 부가가치가 낮으며 주요 수출품 종류는 고려인삼으로 2017년전체수출량, 수출액중 각각 76%, 83% 점유

㉔ 경쟁 현황

- 중국 인삼시장은 인삼 산지와 품종에 따라 크게 ① 중국산 장백산 인삼, ② 한국산 고려인삼, ③ 북미산 서양삼으로 구분됨
- 중국 인삼은 생산량은 많으나 산업화 정도가 낮아 가격이 높지 않으며, 글로벌 브랜드로 발전한 브랜드가 없음
- 중국 내 인삼 재배, 가공, 유통기업이 수만개에 달하지만(2017년 기준 공상국에 등록된 지린성 내 유관기업 수 약 3.4만 개). 소형 업체 위주이며, 로컬 브랜드중 인지도가 높은 인삼브랜드는 지린성지역 브랜드인 ‘장백산인삼’임

㉕ 유통 현황

- 중국 내의 인삼제품 유통구조를 보면, 일반적으로 수삼, 건삼 등의 원제품은 약재시장을 통해 거래가 이루어지고 있으며, 가공된 제품은 약국, 마트, 전문점 등의 오프라인 매장과 온라인 쇼핑몰의 전자상거래 플랫폼을 통해 판매되고 있음
- 수입 인삼제품은 크게 ① 자체적으로 판매루트 개척·발굴 ② 현지 대리상과 협력 등으로 나뉘며, 비용, 판매 네트워크 등을 고려해 시장 진입 초기 대리상을 통해 판매하나, 일정시장 확보후 자체적으로 판매루트 확대 추진

㉖ 수출입 프로세스 및 이슈

- 인삼제품 대중(對中) 수출시 일반식품과 건강보조식품으로 수출이 가능하며, 일반식품 수출시 포장 및 광고에 제품 기능 및 효능 등에 대한 표기를 할 수 없고, 건강보조식품으로 수출할 경우 중국국가식품약품관리총국(CFDA)의 건강보조식품 등록허가를 사전 취득해야 함
 - 인삼을 원료로 사용한 일반식품은 라벨 및 설명서 내에 섭취 부적합 ‘대상군’

- 및 ‘섭취제한량’ 표기가 필수적임
- 중국 인삼관련 주요기관 및 업무

주요 기관 및 업무

기관명	인삼 관련 주요 업무
국가 임업부(FORESTRY)	• 인삼 재배지역 관련 심의 비준 등
농업부(MOA)	• 인삼 재배 산업의 입두 관리
국가 위생건강위원회(NHFPC)	• 산식품원료 안전성 심의 • 식품 안전 표준체계 확립
국가 시장감독관리총국(SAMR)	• 인삼제품 생산, 유통, 소비에 관한 안전관리 • 출입국검사 검역, 수입안전허가 • 인삼 표준화 추진 • 식품유통 허가
상무부(MOFCOM)	• 유통환경 관리

※ 출처: 정부부처/유관기관 홈페이지

해외수출 기반 구축 사례

해외 국제 전시회, 온라인·유통매체 진출 홍보

- ◆ 국내 오오케 해외시장 집중 전략 진출계획으로 토양젤리인삼열매제품은 국내외 연등 선호하고 있는 제품으로서 향후수출의 활로를 열기위 적합한 상품으로 사업결: 발생되는 성과의 경제적, 산업적 효과 및 인삼농가의 부가 소득및 농여촌 청년및 퇴직: 일자리 창출 효과 증대 함.
- ◆ 고부가가치 기능성 식품전략산업 활성화로 지역경제 활성화와 우수 6차산업 모델 정립: 이를 위하여 경제자유무역지구내 생산성비율 준비로 태양와 규격외 표준화 생산함.
- ◆ 농가에서 버려진 부산물인 인삼열매 재 정조해서 세계적인 부가가치를 올리는 상품.
- ◆ 국내외 해외 수출로 인삼중추국의 특화전략산업으로 세계적인 글로벌 제품생산 목표.

인도네시아 자카르타 수출상담회(2019년)

- 주제 : 동남아 중화권 한국우수상품 전시상담회 참가, 시장조사 및 시석회
- 일시 : 2019년 8월22일~9월2일 지역 : 인도네시아 자카르타
- 주관 : 무역협회
- 내용 : 현지 수출 상담, 20개 바이어 및 오더 확보
푸드스탑 MOU 계약
요마진생 MOU 계약 3개회사 수출주요문서
Knifer food MOU 계약
- 특기 : 2020년 지속 수출 마케팅 추진키로 협의

중국 동북3성 수출상담회(2019년)

- 주제 : 동북3성, K-Food 한류 현지 수출 상담회, 참가, 시장조사 및 소비자반응
- 일시 : 2019년 9월19일~21일 지역 : 중국 동북3성(심양, 무순, 길림)
- 주관 : 무역협회, CE 컨설팅
- 내용 : 현지 수출 상담, 18개 바이어 및 오더 확보
심양시 춘티엔 백화점 MOU, 계약
심양 한방병원 MOU, 입점, 계약
동북3성 보세창고 (온라인)
- 특기 : 2020년 지속 수출 마케팅 추진키로 협의

수출 기반 자체 인프라 구축

- 인터넷 홈페이지 운영(2019년)
www.ginsengkfood.com 한글
www.ginsengglobal.com 영문
www.ginsengchina.co.kr 중문
- 알리바바 입점 화면
- 영문 카탈로그 제작 (2019년)

수출 기반 자체 인프라 구축

- 해외용 로고, 브랜드 개발(2019년)
- 해외수출을 위한 상표권 4건 획득
- (21세기 신블초,
바리오 32류 4020120002792호 33류 4020120023672호)

(5) 로얄젤리인삼발효 제조공정 및 품질기준(용도: 베트남 두바이, 중국등 수출용)

① 로얄젤리인삼발효 제조공정 및 품질기준

제조공정	품질기준	비 고
원료세척	인삼열매의 3단계 버블 세척	
발효,숙성	인삼및인삼열매원료를 인삼열매누룩발효 10% 설탕 40~50%, 혼합하여 온도 20~25℃, 6개월 숙성발효	
교반 추출	로얄젤리 꿀 혼합물 로얄젤리 5%, 꿀 65%, 인삼열매발효액 15% 인삼발효액15%혼합하여 교반 추출	
살균	상기의 원료를 80~100℃, 30분 살균	
포장	티백포장 ,	
검사	수분, 진세노사이드, 대장균, 일반세균 검사	품질검사 검사

② 인삼·인삼열매 농축액 제조공정 및 품질기준

제조공정	품질기준	비 고
원료세척	인삼·인삼열매의 3단계 버블 세척	
발효.숙성	인삼및인삼열매원료를 설탕 10~20%,꿀30% 혼합하여 온도 20~25℃, 발효. 숙성	
추출	70~80℃, 8시간 알콜 또는 열수 추출	
여과	추출액을 마이크로 필터로 3단계 여과	
농축/살균	추출액을 고형분 60% 농축	고형분 검사
포장	농축액 포장(Bulk, 티백포장)	
후살균	90~95℃, 30분	
검사	진세노사이드, 수분, 꿀함량, 고형분, 대장균, 세균수	품질검사 검사

(6) 인삼및 인삼열매 농축액 시제품 제조

① 진생베리 개발 시제품 제조

㉠ 제품명: 인삼.인삼열매 농축액

- 식품의 유형: 당절임
- 내용량: 50 g, 100 g, 200 g
- 원재료명 및 함량:
- 유통기한: 제조일로부터 24개월까지
- 포장재질: 유리병
- 제조원: 진생베리협동조합
- 품목보고번호: 제 0000 호
- 사용방법: 생략

㉡ 제품명: 로얄젤리 인삼발효

- 식품의 유형: 인삼.홍삼음료




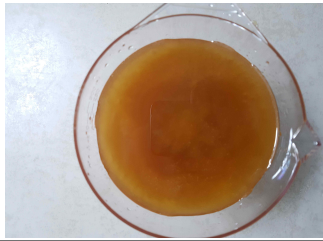


- 내용량: 10 g
- 원재료명 및 함량: 로얄젤리 5% 인삼발효액15%, 인삼열매발효액15%, 꿀65%
- 유통기한: 제조일로부터 24개월까지
- 포장재질: 폴리에틸렌(스틱포장)
- 제조원: 진생베리협동조합
- 품목보고번호: 제 20150360269호
- 사용방법: 음용및 소스 등 활용

로얄젤리인삼발효정 시제품 사진 첨부



시제품 제조

㉠ 로얄제리 인삼발효의 제조 사진

		
인삼열매	인삼열매 분쇄	분쇄된 인삼열매
		
꿀+로얄젤리	가열농축	로얄제리 인삼발효완제품

㉠ 로얄제리 인삼발효 제조 사진

		
인삼절단	절단된 인삼	분쇄 전
		
인삼 분쇄	분쇄된 인삼	꿀+로얄젤리
		
가열농축	로얄제리 & 허니 인삼잼완제품	

㉡ 식품품목제조보고서 1품목

식품(식품첨가물)품목제조보고서				
보고인	① 성명	최혜숙	② 생년월일	-
	③ 주소	-		
영업소	④ 명칭(상호)	진생베리협동조합		
	⑤ 소재지	경기 안성시 금광면 금광초교길 46번지 102호		
⑥ 식품의 유형	인삼홍삼음료	⑦ 영업신고 번호	2015-03 60269	
⑧ 제품명	로얄젤리인삼발효	⑨ 유통기간	제조일로부터 2년	
⑩ 원재료 또는 성분명 및 배합비율	국내산 인삼 발효액 15% 국내산 인삼열매 발효액 15% 벌꿀 65% 로얄젤리 5%			

⑪ 용 도 용 법	음용
⑫ 보관방법 및 포장재질	실온보관 , 폴리에틸렌
⑬ 포장방법 및 포장단위	pE, 종이박스, 병주입 , 폴리에틸렌 0.5g, 1.5g, 1g ,3g, 5g, 20g, 10g, 15g, 30g, 50g, 100g, 200g, 250g, 500g, 1000g, 1500g
⑭ 성 상	인삼향의 점질성이 있는 액상청
⑮ 기 타	

식품위생법 제37조제5항 및 동법시행규칙 제45조제1항의 규정에 의하여 식품(식품첨가물)품목 제조 사항을 보고합니다.

2020 년 4월 25 일

보고인

최혜숙

(서명 또는 인)



※ 구비서류

1. 제조방법설명서 1부
2. 식품위생검사기관이 발급한 식품등의 한시적기준 및 규격 검토서 1부
3. 식품의약품안전청장이 정하여 고시한 방법에 따라 설정한 유통기한의 설정사유서 1부

※ 유의사항

1. 품목제조보고서는 제품생산의 개시전이나 개시 후 7일 이내에 제출하여야 합니다.
2. 배합비율 표시는 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분에 한한다

(7) 포장 디자인 개발

-디자인 컨셉 로얄젤리 인삼발효

-구성 - 포장재질 : 폴리에틸렌(PE)



로얄젤리 인삼발효 제품 사진

로얄젤리 인삼발효 상세페이지 홍보 마케팅(국문, 중문, 영어)

중국 및 베트남 해외시장 상대국의 소비자 기호도 조사 신청 했으며 상품구성의 다양화 추진

1) 포장디자인 개발 방향

진생베리협동조합의 포장디자인 아이덴티티 확보를 이루고, 이를 통해 인삼가공식품 시장 내에서 기업 인지도를 높여 판촉과 홍보를 적극적으로 수행하여 강점으로 활용하고 관심도 증가 및 소비층대 등의 시장성장과 함께 수출 경쟁력 강화를 위한 디자인 개발을 진행함

- 소비자들에게 뛰어난 기술력과 우수한 품질을 전달할 수 있는 포장디자인을 개발하고, 이를 적용한 바레이션 개발과 수출용 인삼가공제품 포장디자인 리뉴얼을 통해 기업의 고유한 정체성을 확립하고 제품 매출확대와 소비자 인지도 확보를 목표로 함

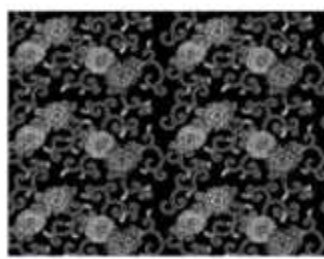
2) 디자인 개발 컨셉

- 건강함과 프리미엄 제품임을 강조할 수 있는 차별화된 포장 아이덴티티 개발을 통해 소비자에게 직접적으로 소통이 가능한 건강하고 세련된 이미지 구축
- 친환경 브랜드를 통해 경쟁사와의 차별화 및 인삼가공시장 선점은 물론 차별화된 디자인 및 홍보 전략을 통하여 친환경 이미지로 포지셔닝 하고자 함



WELLBEING

- 로얄제리와 인삼으로 만든 건강하고 간편하게 먹을 수 있는 쥬에 대한 부가 가치를 전달할 수 있는 패키지 디자인 개발



TRADITIONAL

- 친근한 한국적 요소와 전통적인 컬러 등 시각적으로 한국의 이미지로 디자인하여 패키지의 이미지를 대변할 정도로 소비자에게 감인한 인상을 남기도록 함



PREMIUM

- 작은사치로 구매가능한 건강한 제품으로 소비자 누구나 고품질의 제품을 저렴하게 구매할 수 있다는 차별화된 메시지를 전달

진생베리협동조합 제품 이미지와 특징을 잘 나타낼 수 있는 건강한 느낌의 컬러와 형태를 사용하여

■ 컨설팅 방법론

1. 포장 디자인 전략 추진내용

- 포장진단 분석: 현장진단, 현재 제품 시스템 분석, 관리현황, 디자인경영 애로사항 파악, 기업의 비전과 자원, 성장방향, 소비자 조사 및 분석
- 포장 일관성 및 기존 판로와의 연관성 정립 및 전략수립: 제품의 홍보안 정립, 세분시장 분석, 타겟팅 전략, 포지셔닝 전략
- 포장 관리: 포장 사용실태 및 관리방안 설정, 관리 가이드라인 도출, 제품 홍보 전략, 마케팅 믹스 전략 도출
- 제품 진단평가: 반응조사

2. 전략 세부 추진내용

- 시장의 특성 파악, 표적시장과 기업 및 제품의 포지셔닝 설정을 통한 기업 성장 방향성을 결정 및 신제품에 대한 전략 수립
- 제품의 확고한 아이덴티티를 정립하고, 고객에게 차별화된 이미지 형성
- 시장에서의 포장 컨셉을 설정은 물론 향후 비 특수시장으로 확대 할 수 있도록 경쟁력 및 인지도를 향상
- 경쟁 환경에서 경쟁우위를 확보하는 차별화된 마케팅 전략 구축
- 통합적 브랜드 커뮤니케이션 방안을 마련하여 일관성 있는 메시지 제공
- 소동 및 홍보, 관리방안, 체제도 등의 브랜드운영 방안 마련
- 다양한 고객에게 쉽게 브랜드 이미지 전달을 위하여 '스토리텔링'을 활용한 포장디자인 개발

3. 마케팅 활동 추진내용

- 타겟시장에 대한 마케팅 믹스 전략 수립, 4C/4P전략(Consumer, Competitive Factor, Circumstance, Communication / Product, Price, Place, Promotion)을 통하여 마케팅 전략 설정
- 마케팅 전략 및 홍보전략 수립, Marketing Communication 전략 수립 (광고, 홍보, 인적영업, 캠페인, 온라인 홍보 등의 방안 수립)

4. 컨설팅 방법론

- Planning : 전체 프로젝트의 프레임워크와 수행 방법을 결정하는 단계로 최종 컨설팅 output 이미지를 염두에 둔 진행
- Doing : 컨설팅에 관련한 외부환경 및 총체적인 진단을 통해 선정된 핵심전략을 토대로 아이디어를 발굴하고 핵심적 속성과 컨셉을 설계, 제작하는 단계
- Seeing: 최종 컨설팅 및 디자인이 변형되지 않도록 지속적인 커뮤니케이션과 컨트롤을 수행

중국 위생허가 신청 상표등록 신청 , 현지화 디자인 개발 신청 함.



2. 협동연구기관(원광대): 로얄젤리 인삼발효 평가 분석 및 관능평가

가. 발효액의 일반성분 분석

(단위: g/100g)

	발효액1	발효액2	발효액3	발효액4	인삼발효	인삼열매
수분	47.13	41.88	33.47	38.77	43.83	6.02
단백질	0.97	0.82	0.93	0.70	1.63	23.25
지방	0.52	0.47	0.40	0.33	1.07	0.00
회분	0.56	0.33	0.34	0.29	0.89	6.42

나. 기능성분 분석

(1) 로얄젤리인삼발효

진세노사이드 (mg/g)	진세노사이드 (mg/50g제품)	진세노사이드 (mg/100g)	잔류농약성분 (102항목)
0.729	36.45	72.9	불검출

※ 진세노사이드는 Rg1,Rb1 및 Rg3의 합으로 산출한 값

(2) 인삼·인삼열매농축액

진세노사이드 (mg/g)	진세노사이드 (mg/10g제품)	진세노사이드 (mg/15g제품)	잔류농약성분 (102 항목)
12.1	121	181.5	불검출

※ 진세노사이드는 Rg1,Rb1 및 Rg3의 합으로 산출한 값

다. 자가제품 성분 검사


	수분	회분	당도	고형 분	대장 균군	대 장 균	세 균 수	보 존 료	타 르 색소	납
인삼·인삼열매 농축액	54.7	0.320	60.2	64.1	0	음성	1700	불검 출	불검 출	불검 출
로얄젤리 인삼발효정	56.6	0.866	71.5	72.0	0	음성	410	불검 출	불검 출	-

라. 개발 시제품의 영양성분 분석 결과

항목	열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	포화 지방	트랜스 지방	콜레스 테롤	단백질
인삼· 인삼열매 농축액	170	4.70	40.9	29.8	0.058	0.022	0.001	불검출	1.56
로얄젤리 인삼발효 정	180	5.03	44.2	33.7	0.029	0.010	불검출	불검출	0.711

증빙자료. 관능평가 결과 (원광대, 센소메트릭 공동 평가; 소비자평가단 50명 이상)

주식회사 센소메트릭스



인삼 가공품 3종 소비자 관능검사 보고서

작성 자: 김명관
 확인 자: 송현지
 평가일시: 2020. 04. 14

2. 인삼로열젤리

1) 종합기호

인삼로열젤리에 대한 종합기호 결과는 표 8의 그림 8에 나타내었다.

인삼로열젤리의 종합기호 평균은 6.08로 Top박스(61.9%)의 Score(21.2%)에 높보다 뚜렷하게 높았다.

표 8. 종합기호

제품	종합기호 ¹⁾	Bottom ²⁾	Mid	Top
인삼로열젤리	6.08	0.0	07.3	61.9

1) 종합기호: 평균, 5점식도 사용
 2) Bottom: 종합기호에 대한 "별로 좋지 않다" 항목의 추천비율(1-5점) 비율(%)
 Mid: 종합기호에 대한 "보통이다" 항목의 비율(%)
 Top: 종합기호에 대한 "좋다" 항목의 권장비율(1-5점) 비율(%)




그림 8. 종합기호 분포(인삼) - 인삼로열젤리

- 10 -

마 관능평가(소비자기호도평가)

● 개요

인삼 가공품 3종 - 인삼열매차, 로얄젤리인삼발효, 인삼발효액 의 관능품질 경쟁력을 확인 하기 위한 관능검사를 원광대학교로부터 의뢰를 받아 20대~50대 주부를 대상으로 수행.

가. 시료(제품) 및 방법

(1) 시료(제품)

인삼 열매를 건조한 침출차(인삼열매차)와 인삼 열매와 로얄젤리를 첨가한 짜먹는 타입의 젤리 (로얄젤리인삼발효), 인삼 뿌리가 포함되어 있는 발효액(인삼발효액)은 진생베리 협동조합으로부터 제공받아 평가 시료로 하였으며, 평가 제품은 수령 후 상온 보관하였다.

(2) 패널 선정

관능검사 참여자는 사전 설문을 통하여 인삼제품을 섭취한 경험이 있는 20대~50대 주부 33명을 선정하였다. 관능검사는 4월 14일 서울특별시 영등포구에 위치한 (주)센소메트릭스 관능검사 센터 내에서 실시하였다.

나. 시료 준비 및 제시

- 인삼열매차는 제품 0.5g당 80-90℃ 의 물 360ml에 5분간 우린 후 인삼열매차 고형분을 건져낸 뒤, 냉장고에서 냉장 보관하여 약 80mL씩 제공함.
- 로얄젤리인삼발효는 스틱 1개씩 제공하였으며, 인삼발효액은 플라스틱 종지에 발효액 약 25g과 인삼뿌리 1조각씩을 담아 제공함.
- 인삼 가공품 3종은 인삼열매차, 로얄젤리인삼발효, 인삼발효액 순으로 제공하여 관능검사를 실시함.
- 시료 제시 사진 (관능평가용)



- 시료 제시 사진 (포장디자인 및 가격평가용)



● 결론

20~50대 주부 33명 대상으로 인삼 가공품 3종을 제공하여 소비자 평가한 결과,

[인삼열매차]

인삼열매차는 모든 세부 속성 기호에 대해 만족하는 것으로 평가되며 특히, 향과 입안느낌, 뒷맛에 대한 만족도가 대단히 높은 것으로 평가되었다.

인삼열매차의 종합기호 평균은 5.55로 “좋다” 이상의 Top3 비율이 45.5%로 “별로 좋지 않다” 이하의 Bottom3(30.3%)보다 높아, 전반적인 관능품질 만족도가 높은 제품이라고 판단된다. 다만, 인삼열매차에 대해 불만족을 표하는 그룹이 평가자의 30% 수준으로 나타나 일부 소비자의 경우 강한 거부감을 나타낼 수 있을 것으로 판단된다.

인삼열매차의 포장디자인 기호는 평균(6.30), 긍정반응 비율(Top3: 60.6%)로 평가되어, 포장디자인 만족도가 대단히 높은 제품이라고 판단된다.

인삼열매차 한 팩(20g)의 제시가격(55,000원)에 대해선 부정적이었으며(가격기호 평균: 3.33, Bottom3: 60.6%), 이는 평가자들이 생각하는 적정가격 30,000원보다 높은 가격에 대한 거부감에 기인한 것으로 판단된다.

[로얄젤리인삼발효]

로얄젤리인삼발효는 모든 세부 속성 기호에 대해 대단히 만족하는 것으로 평가되며 특히, 색상과 향에 대한 만족도가 대단히 높은 것으로 평가되었다.

로얄젤리인삼발효의 종합기호 평균은 6.09, “좋다” 이상의 Top3 비율이 51.5%로 “별로 좋지 않다” 이하의 Bottom3(21.2%)보다 뚜렷하게 높아, 전반적인 관능품질 만족도가 높은 제품이라고 판단된다.

로얄젤리인삼발효의 포장디자인 기호는 평균(5.97), 긍정반응 비율(Top3: 54.5%)로 평가되어, 포장디자인 만족도가 상당히 높은 제품이라고 판단된다.

로얄젤리인삼발효 한 박스(10개입)의 제시가격(55,000원)에 대해 부정적이었으며(가격기호 평

균: 4.12, Bottom3: 54.5%). 이는 평가자들이 생각하는 구매 적정가격은 40,000원보다 높은 가격에 대한 거부감에 기인한 것으로 판단된다.

[인삼발효액]

인삼발효액은 모든 세부 속성 기호에 대해 만족도가 뚜렷하게 높은 제품으로 종합기호 평균이 7.27, 종합기호에 대해 “좋다” 이상의 Top3 비율이 78.8%로 Bottom3와 Mid3의 합보다 뚜렷하게 높은 제품으로 평가되어, 인삼발효액의 관능품질 만족도가 대단히 높은 제품이라고 판단된다.

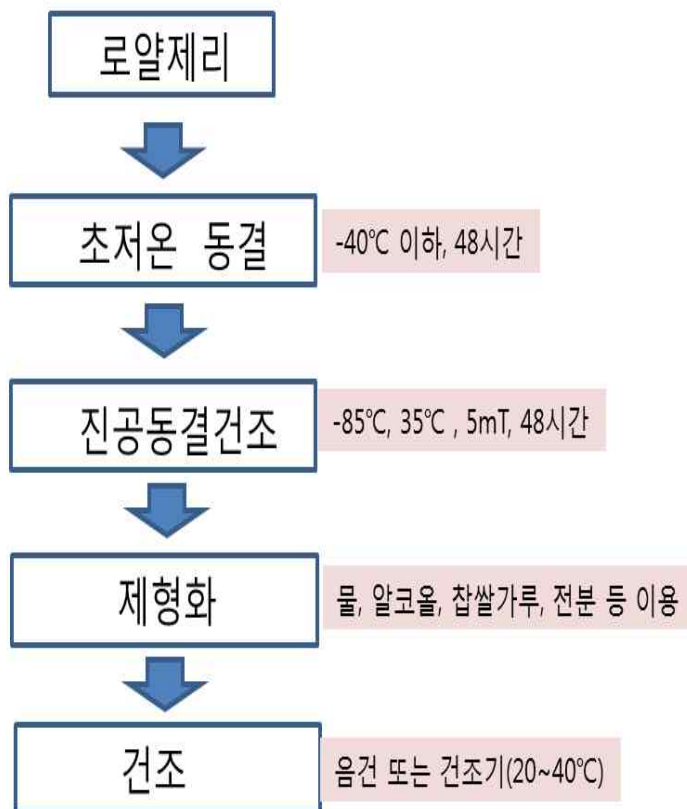
30

인삼발효액의 포장디자인 기호 평균은 6.79로 긍정반응(Top3)비율이 69.6%로 뚜렷하게 긍정적인 것으로 나타나, 포장디자인 만족도는 대단히 높은 수준이라고 판단된다.

인삼발효액 한 병(300mL)의 제시가격(95,000원)에 대해 부정반응이 긍정반응보다 많았으며(가격기호 평균: 4.76, Bottom3: 36.4%, Mid3: 36.4%, Top3: 27.3%), 이는 평가자들이 생각하는 구매 적정가격은 75,000원보다 다소 높은 가격에 대한 거부감에 기인한 것으로 판단된다.

바. 진생베리 누룩을 이용한 인삼및 인삼열매 발효액 꿀과 로얄젤리를 이용한 과립형 연구개발

① 특허기술이전을 활용한 로얄제리 동결 건조법 확립



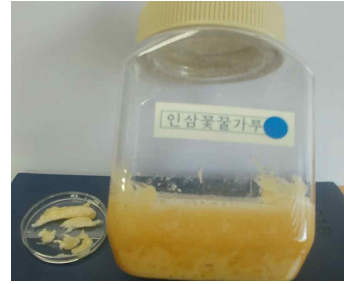
동결건조조직후 로얄제리분말



동결건조 원료 (인삼열매, 인삼,인삼꽃)



10개월 이상 보관한 로얄제리 동결건조분말(1개월-> 6개월 -> 10개월)



	발효건조인삼	꿀과 로얄제리동결건조 분말을 입힌 직후
인삼발효정과		
	10개월 이상 보관된 로얄제리 분말 인삼발효정과	
꿀,로얄제리로 발효인삼을 동 결건조 분말을 이용한 인삼발 효정과		

=> 꿀과 로얄제리를 동결건조하여 냉장 보관으로 섭취가 가능하나 동결건조된 로얄제리 분말은 실온이나 냉장상태에서도 액상화가 일어나, 제품화하기에는 부적절한 것으로 판단됨.

② 인삼열매 진세노사이드 및 항산화분석

㉑ 인삼 및 인삼열매 진세노사이드 분석

진세노사이드 (mg/100mL)	시료	
	인삼열매	인삼
Rg1	1.62 ± 0.02	2.66 ± 0.07
Re	34.90 ± 0.51	5.22 ± 0.15
Rf	0.30 ± 0	0.96 ± 0.02
Rg2	1.37 ± 0.03	0.69 ± 0.01
Rb1	2.42 ± 0.03	2.20 ± 0.06
Rc	2.59 ± 0.03	1.09 ± 0.03
Rb2	3.13 ± 0.05	0.85 ± 0.03
Rd	3.82 ± 0.06	0.27 ± 0.01
Rg3	0.02 ± 0	0.02 ± 0

⇒ 인삼의 열매와 뿌리는 생리화학적 효과가 완전히 다르게 나타나듯, 사포닌의 비율도 다르게 나타남. 뿌리는 Rb1이 가장 많이 함유되어 있고, 열매는 Re가 가장 풍부하게 함유되어 있어서, Re농축액의 원료로 열매를 가공하여 공급하고 있음. 인삼열매와 인삼의 ginsenoside의 함량을 분석한 결과 인삼열매와 인삼은 각각 50.18, 13.96 mg/100mL의 총 ginsenoside 함량을 나타냄. 인삼열매의 총 ginsenoside 함량은 인삼보다 약 3.6배 많음.

㉒ 인삼 및 인삼열매의 항산화 분석

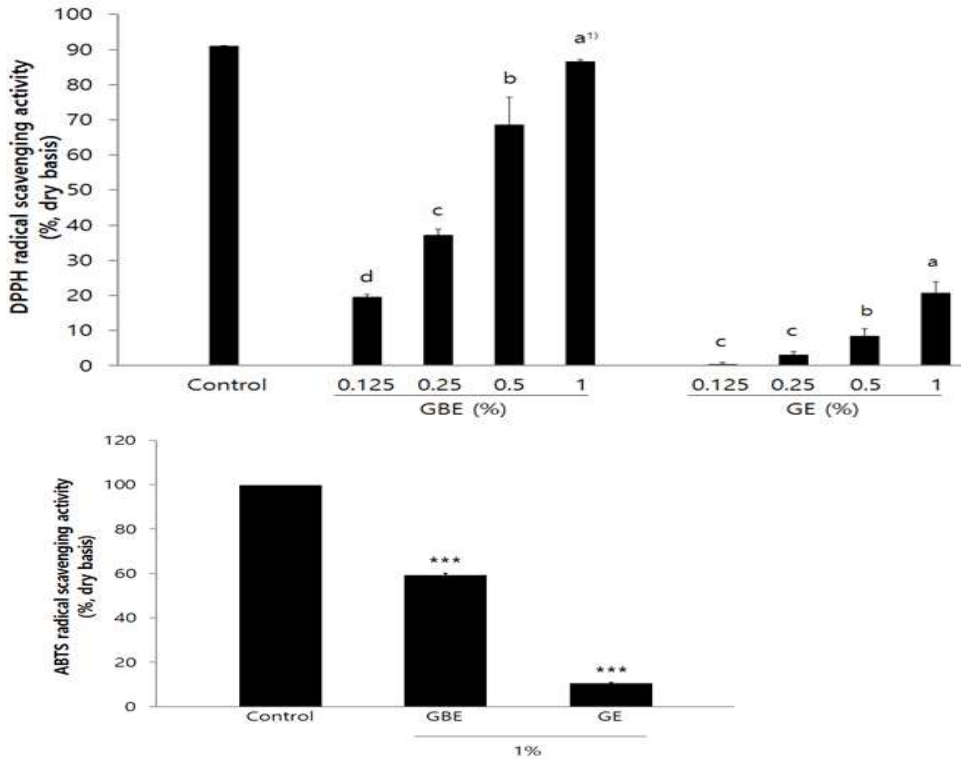
㉑ 총 폴리페놀 및 플라보노이드 함량

시료	총 폴리페놀(mg/g)	플라보노이드(mg/g)
인삼열매	35.4 ± 0.23	14.5 ± 0.20
인삼	11.0 ± 0.08	1.8 ± 0.03

⇒ 총 폴리페놀 함량은 인삼열매, 인삼 각각 35.4 mg GAE/g, 11 mg GAE/g로 인삼열매가 인삼에 비하여 3배 이상의 총 폴리페놀 함량을 보였으며, 플라보노이드는 인삼열매에서 14.5 mg QUE/g, 인삼에서 1.78 mg QUE/g의 함량을 나타내어, 인삼열매가 인삼보다 8배 이상의 플라보노이드를 함유하고 있음.

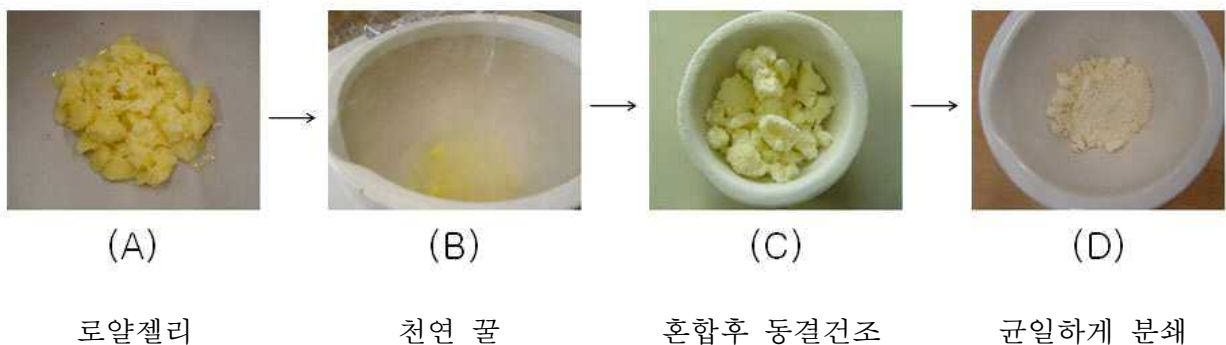
㉒ DPPH 및 ABTS radical 소거활성

⇒ DPPH 및 ABTS 라디칼은 비교적 안정된 자유라디칼로 식물추출물의 항산화 활성 측정에 많이 이용되고 있음. DPPH는 음이온 라디칼을 제거하는 활성을 측정하는 반면 ABTS는 양이온 라디칼을 제거하는 활성을 측정할 수 있으며, 친유성과 친수성 물질 모두의 활성을 측정할 수 있기 때문에 두 가지 방법에 의한 결과가 상이할 수도 있음. 본 분석은 대조구로 As cobic acid를 사용하였으며, DPPH 및 ABTS 라디칼 소거능은

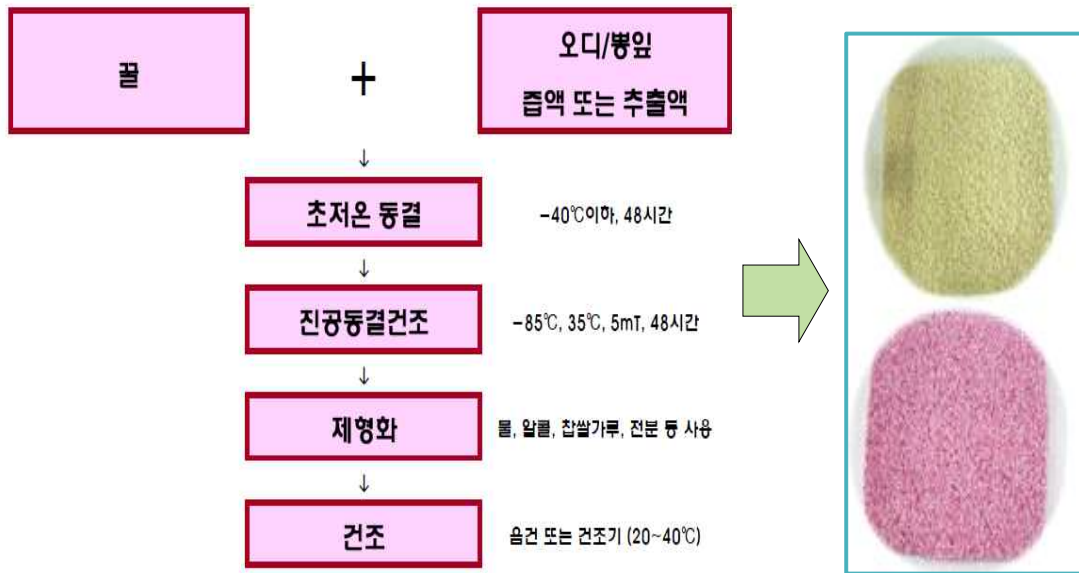


인삼열매(GBE)는 86.5%, 59.3% 이며, 인삼(GE)는 20.8%, 10.5%의 활성을 보여, 인삼열매(GBE)가 4~5배 이상 라디칼 소거능을 가진 항산화 활성을 보임. 여러 연구에서 식물추출물의 DPPH 라디칼 소거능은 폴리페놀 함량이 높을수록 양의 상관관계가 매우 높은 것으로 보고되었으며, 차를 비롯한 식물에 존재하는 일부 폴리페놀들은 비타민 C나 E보다도 더 높은 항산화 효과를 나타낸다고 알려져 있음. 본 연구에서도 인삼열매(GBE)가 인삼(GE)에 비해 월등히 많은 폴리페놀과 플라보노이드를 함유하고 있어서 항산화 효과와 연관성이 있을것으로 보임.

③ 로얄젤리 및 꿀 과립화 최종산물의 제조과정



④ 꿀 동결건조 특허의 최종산물의 제조과정
 (과립형 동결건조방식, 꿀, 인삼 및 인삼열매 적용)



공정명	기존기술 제조조건/품질기준	제조조건/품질기준
원료	설탕, 인삼, 인삼열매	별꿀, 로얄젤리, 인삼, 인삼열매
유효성분	설탕(이당류), 인삼, 인삼열매 숙성	꿀, 로얄젤리, 인삼, 인삼열매 숙성 발효액
제품형태	꿀 로얄젤리인삼열매 절입 로얄젤리인삼발효정 인삼열매발효액(효소액)	로얄젤리 인삼발효정과 로얄젤리인삼발효정 인삼·인삼열매 추출 농축액
당조성	갈색설탕 기준 97% 이상	꿀의 전화당, 로얄젤리
제조공정	발효숙성 후 액상차로 상품화	로얄젤리 인삼발효정과 : 인삼에 로얄젤리, 꿀 및 부형제 혼합→절입→조립→동결건조 인삼농축액 : 인삼·인삼열매 숙성→추출→농축 : 로얄젤리인삼발효정 : 꿀, 로얄젤리, 인삼·인삼열매발효액 발효 숙성, 추출 →로얄젤리인삼발효정 제조, 추출 규격화, 표준화, 대량화 레시피 개발 개별 1회용 스틱포장 제조 공정 시제품화

(3) 로얄젤리 발효인삼발효 제품 개발

① 로얄젤리인삼발효 (꿀, 로얄젤리 인삼, 인삼열매발효액) 제조공정

(용도: 중국, 두바이, 베트남등 수출용및 국내 판매용 등)

원료세척	인삼·인삼열매의 3단계 버블 세척
발효, 숙성	인삼열매누룩으로 인삼및 인삼열매 발효 ,설탕 40~50%, 혼합하여 온도 20~25℃, 발효, 숙성 인삼및 인삼열매 발효액30%, 꿀65%, 로얄젤리5% 첨가후 가공 제조
추출	열수 추출 추출화, 표준화 규격화, 대량화 제조공정 적용
여과	추출액을 마이크로 필터로 3단계 여과
농축/살균	추출액을 고형분 농축
포장	농축액 포장(Bulk, 포장)
후살균	90~95℃, 30분
검사	진세노사이드, 수분, 꿀함량, 고형분, 대장균, 세균수

② 꿀 인삼열매추출 예상 제조공정 및 품질기준(용도: 베트남 수출용 등)

제조공정	이전기술의 적용
원료세척	인삼열매의 3단계 버블 세척
숙성	인삼 및 인삼열매에 설탕 40~50%, 혼합하여 온도 20~25℃, 발효 숙성
절입, 제조가공	로얄젤리 꿀 혼합물 인삼열매 혼합하여 절입, 추출화, 표준화 규격화, 대량화 제조공정 적용
살균	상기의 원료를 80~100℃, 30분 살균
포장	병포장
검사	수분, 진세노사이드, 대장균, 일반세균 검사

③ 인삼 및 인삼 열매 추출액 제조공정 확립 시제품 실험 준비

④ 추출액 제조 조건

- 산업적으로 보편적으로 이용되는 방법으로 접근
- 추출 조건 온도 82~87℃, 48 시간
- 추출액 스파우트포장용: 정제수 투입량 홍삼(인삼) 중량의 10배
- 농축액 스틱포장용: 정제수 투입량 홍삼(인삼) 중량의 8배
- 강화 나래식품 임재영 대표 상담:
- 허니테크 박정훈 대표 상담 2020년 1월 16일

⑤ 추출액 임가공 상담

- 김포농식품(영) 정우영이사 방문 상담
- 허니테크 박정훈 대표 상담 2020년 3월 10일
- 저온 추출 농축기 경서 COSMOS 660,

- COSMO 농축기

㉓ 공정도 및 배합비 설계

㉑ 추출은 임가공 보다는 직접 COSMOS 660으로 직접 제조

㉒ 기계조작 운전방법 지도: 사용방법을 숙지

※ 4주 짜 경서 A/S 래방시 병행 지도키로 함

㉔ 데이터 정립치 중간보고서 작성지도

㉑ 분석결과와 해석의 지도

㉒ 중간보고서 작성요령 지도 및 작성

㉓ 목표달성 및 성과 분석



꿀과 로얄젤리, 인삼발효액, 인삼열매발효액 이용 증대 방안의 일환으로 고품

2 절. 사업화 성과 및 매출실적

1. 사업화 성과

항목	세부항목			성 과	
사업화 성과	매출액	개발제품	개발후 현재까지	억원	
			향후 3년간 매출	억원	
		관련제품	개발후 현재까지	억원	
			향후 3년간 매출	억원	
	시장 점유율	개발제품	개발후 현재까지	국내 : % 국외 : %	
			향후 3년간 매출	국내 : % 국외 : %	
		관련제품	개발후 현재까지	국내 : % 국외 : %	
			향후 3년간 매출	국내 : % 국외 : %	
	세계시장 경쟁력 순위	현재 제품 세계시장 경쟁력 순위			위
		3년 후 제품 세계 시장경쟁력 순위			위

2. 사업화 계획 및 매출 실적

항 목	세부 항목		성 과		
사업화 계획	사업화 소요기간(년)				
	소요예산(백만원)				
	예상 매출규모 (억원)		현재까지	3년후	5년후
	시장 점유율	단위(%)	현재까지	3년후	5년후
		국내			
국외					
향후 관련기술, 제품을 응용한 타 모델, 제품 개발계획					
무역 수지 개선 효과	(단위: 억원)	현재	3년후	5년후	
	수입대체(내수)				
	수 출				

3. 목표 달성도 및 관련 분야 기여도

3-1. 목표

성과지표명	세부내용	목표	가중치
사업화실적 (수출용 상품화)	로얄젤리 발효인삼발효정	1건	80
산업재산권 출원	상표출원	1건	20
계			100

3-2. 목표 달성여부

성과지표명	측정방법	목표	실적	달성률(%)	
꿀인삼열매 (50g)	당도	식품공전 수분측정법	55(Brix)이상	71.5	100
	꿀 함량	식품공전 꿀 시험법	20%이상	65%	100
계				100	

성과지표명	세부내용	목표	실적	달성률(%)
사업화실적 (수출용 상품화)	로얄젤리 발효인삼발효정	1건	80	100
산업재산권 출원	상표출원	1건	20	100
식품허가및 산업재산권	중국식품허가 신청, 상표 등록 신청	2건		심사반영
계			100	

현재 설비를 보완하고 공간 재구성을 통하여 제품의 표준화등 체계화하고 좀더 신뢰 받는 관능평가를 받도록 중국 관능평가 신청 및 현지화 비대면 1주일 1회 화상회의 온라인 평가 신청
중국 알리바바 온라인 상품등록 수출 주문 오더 받음

3-3. 목표 미달성 시 원인(사유) 및 차후대책(후속연구의 필요성 등)

4. 연구결과의 활용 계획 등

1. 연구개발 결과의 활용방안

- 국내 및 베트남에 인삼 및 인삼열매 수출입 허가 및 건강기능식품 제조허가에 따라서 건강기능식품 인삼 및 홍삼제품으로 진생베리 제품으로 공급 및 활용 가능
- 식품제조·가공 산업분야 → 인삼주류, 다(茶)류, 잼류, 조미식품소재, 과자, 스낵류, 소스류, 제품의 식품 소재로 활용
- 식품공전 인삼·홍삼 음료의 식품소재 및 식품음료로 활용 가능
- HMR용 식재류, 외식산업의 조리 소재, 건강음료용 각종 소재로 활용 가능
- 해외식품허가 신청 및 로얄젤리인삼발효정을 로얄젤리인삼발효로 상품명 수정
- 인삼열매 발효 기술을 통해 고기능성 식음료를 개발하여 관련 산업의 고부가가치화 실현
- 개발된 기술을 인삼 농가 및 가공 업체들에 이전 실시하여 자생력을 높이고 안정적인 소
- 국내시장뿐 아니라 해외시장 진출을 위하여 설비보완과 공간 재구성을 통하여 GMP지정을 신청하고 건강식품으로 지정 받을 수 있도록 노력하겠습니다.
- 수출 대량화, 규격화, 표준화 체계 확립함.
- 이에 또한 농진청의 지속적인 지원 및 수출 후속사업 신청 소득 및 인력 창출

2. 기대성과 및 파급효과

핵심기술명	핵심기술별 연구결과활용계획 및 기대효과
<p>신기술을 이용한 상온유통 별꽃 발효인삼·인삼열매 발효정 기술</p>	<p>신기술을 이용한 상온 유통 별꽃과 표준화된 인삼 및 인삼열매 발효를 이용한 인삼제품 과립화 개발 제품화로 국내 면세점 및 해외수출 주문형 제품화</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 인삼농가와 12기관인삼농협과 협의 및 계약재배로 체계적으로 원료구입 공동 가공기술 개발 소득 및 인력 창출 효과 기대 ○ 익산 국가 식품클러스터에 소재한 소스지원센터 및 전문 컨설팅 신청함. ○ 상품의 유형을 현재 일반식품에서 건강식품으로 등록 기대

○ 기술적 측면

- 인삼열매 발효 제품 공정 최적화 및 기능성 식품화 기술 개발
- 개발 제품 생산 기업과 농가 간 상생 협력 방안을 마련함으로써 연구개발 성과의 조기 사업화 및 성공적인 사업화 정착 유도
- 개발된 기술을 인삼 농가 및 가공 업체들에 이전 실시하여 자생력을 높이고 안정적인 소득 창출

- 일반인을 대상으로 인삼열매의 특성, 효능 및 본 과제를 통하여 입증된 안정성에 대한 정보를 제공하고 정기적인 교육을 실시함으로써 대국민 인지도 향상
- 지식 재산권 공유로 연구 결과의 확대 적용 유도

○ 경제적·산업적 측면

- 지역 특산물의 가공 체계 구축: 특산물의 상품화 가공 기술 확장을 통하여 지역 농산물 가공 사업의 활성화에 기여
- 식품의 안전성 획득 및 브랜드화: 안전성 검사를 통하여 식품의 안전성을 보장하고 이를 통해 소비자에게 신뢰감을 주어 브랜드의 가치를 향상시킬 수 있음
- 고품질의 인삼 열매 가공 기술 확보를 통한 현지 업체의 자생력 증진
- 인삼은 우리나라 대표 농산물로 인삼열매 발효액을 산업화했을 때 중국, 동남아 등으로 수출기대
- 버려진 인삼열매의 상품화가 가능하며 국가의 경제적 이익 창출 가능
- 농촌마을에 일자리 창출 가능
- 생산기반 조성: 가공시설을 확충하여 제품 생산 산업화
- 인삼열매 발효 기술을 통해 고기능성 식음료를 개발하여 관련 산업의 고부가가치화 실현
- 지역 특산물의 가공 체계 구축: 특산물의 상품화 가공 기술 확장을 통하여 지역 농산물 가공사업의 활성화에 기여
- 식품의 안전성 획득 및 브랜드화: 안전성 검사를 통하여 식품의 안전성을 보장하고, 이를 통하여 소비자에게 신뢰감을 주어 브랜드의 가치를 향상시킬 수 있음
- 고품질의 인삼열매 가공 기술 확보를 통한 현지 업체의 자생력 증진
- 인삼은 우리나라 대표 농산물로 인삼열매 발효액을 산업화 했을 때 중국, 동남아 등으로 수출기대

○ 소득 창출 효과

- 매출의 23% 이상을 차지하는 원재료를 안성 11개 유기농인삼농가의 계약재배를 통한 청정 권역 농민들의 지속적·안정적 소득 보장 및 전국에 11개 인삼농협조합을 통한 협업화 계약으로 원재료구매로 인삼농민의 부가소득 창출 및 지속적·안정적 소득보장
- 지역 유기농산물의 유통경쟁력 확보 및 활성을 유도함으로써 상호간의 매출증대, 지역농산물 경제 활성화

1) 예상매출 추정

구 분	당해 년도	1차 년도	2차 년도	3차 년도	세부근거
매출액(단위: 백만원)	40	70	150	300	○ '18년 : 10천원(단가)x4,000개= 40,000천원 ○ '19년 : 10천원(단가)x10,000개=100,000천원
수출액(단위: 백만원)	50	400	800	1,000	○ 중국,두바이,베트남 주문 업체 상 담 결과 반영
R&D비용(예상금액 : 백만원)	30	50	100	100	○ R&D 및 시설 투자 계획

2) 고용 현황 및 기대효과

- 인삼열매의 생산·가공·관광 및 체험의 6차 산업화로 매출 신장 및 고용 창출 효과
- 지역 내 관련대학 졸업자, 지역 취약계층 및 다문화가정, 농촌청년 일자리 창출

구분	2019년	2020년	2021년	비 고
매출액	5억	15억	20억	
고용창출*	1명	5명	10명	

* 고용창출은 누계임

붙임. 증빙자료

1. 로알젤리 발효인삼발효 (품목 제조보고서)

식품(식품첨가물)품목제조보고서				
보고인	① 성명	최혜숙	② 생년월일	-
	③ 주소	-		
영업소	④ 명칭(상호)	진생베리협동조합		
	⑤ 소재지	경기 안성시 금광면 금광초교길 46번지 102호		
⑥ 식품의 유형	인삼홍삼음료	⑦ 영업신고 번호	2015-03 60269999 99999999 9999	
⑧ 제품명	로알젤리인삼발효	⑨ 유통기간	제조일로부터 2년	
⑩ 원재료 또는 성분명 및 배합비율	국내산 인삼 발효액 15% 국내산 인삼열매 발효액 15% 벌꿀65% 로알젤리 5%			
⑪ 용도용법	음용			
⑫ 보관방법 및 포장재질	실온보관 , 폴리에틸렌			
⑬ 포장방법 및 포장단위	pE, 종이박스, 병주입 , 폴리에틸렌 0.5g, 1.5g, 1g ,3g, 5g, 20g, 10g, 15g, 30g, 50g, 100g, 200g, 250g, 500g, 1000g, 1500g			
⑭ 성상	인삼향의 점질성이 있는 액상청			
⑮ 기타				
식품위생법 제37조제5항 및 동법시행규칙 제45조제1항의 규정에 의하여 식품(식품첨가물)품목 제조 사항을 보고합니다.				
2020년 4월 25일 보고인 최혜숙 (서명 또는 인)				
※ 구비서류 1. 제조방법설명서 1부 2. 식품위생검사가관이 발급한 식품등의 한시적기준 및 규격 검토서 1부 3. 식품의약품안전청장이 정하여 고시한 방법에 따라 설정한 유통기한의 설정사유서 1부				
※ 유의사항 1. 품목제조보고서는 제품생산의 개시전이나 개시 후 7일 이내에 제출 하여야 합니다. 2. 배합비율 표시는 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분에 한한다				

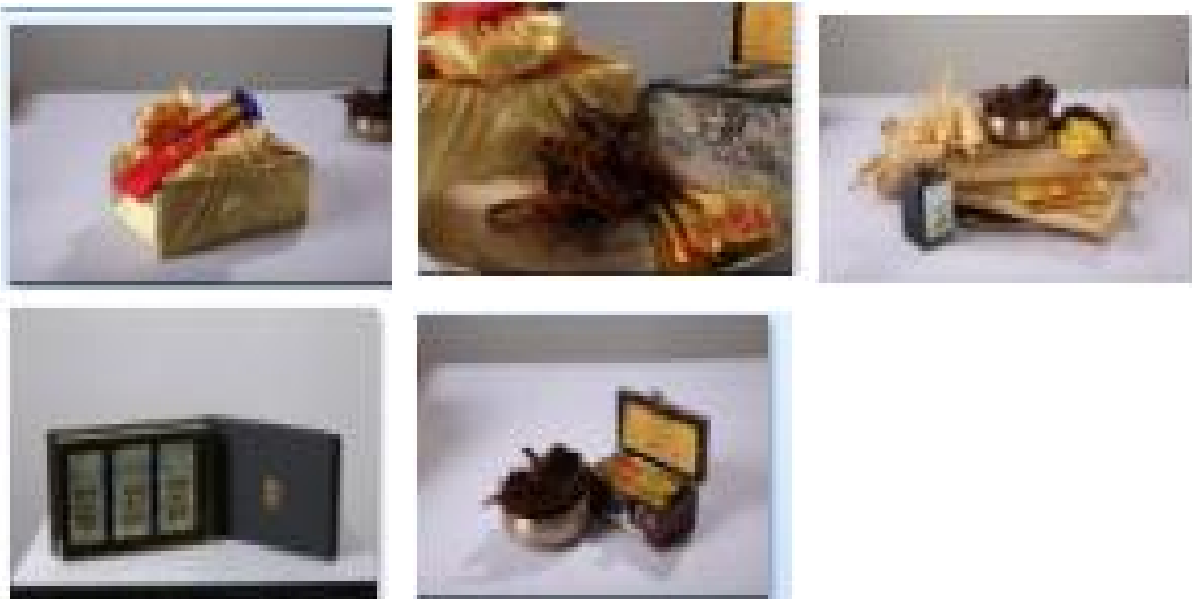
(7) 포장 디자인 개발

-디자인 컨셉 로얄젤리 인삼발효

-구성 - 포장재질 : 폴리에틸렌(PE)



로얄젤리 인삼발효정제품 사진



로얄젤리 인삼발효 상세페이지 홍보 마케팅(국문, 중문, 영어)

수출 기반 자체 인프라 구축
 - 해외용 로고, 브랜드 개발(2019년)
 해외수출을 위한 상표권 4건 획득
 (21세기 신불초,
 바리오 32류 4020120002792호 33류 4020120023672호)



1) 포장디자인 개발 방향

진생베리협동조합의 포장디자인 아이덴티티 확보를 이루고, 이를 통해 인삼가공식품 시장 내에서 기업 인지도를 높여 판촉과 홍보를 적극적으로 수행하여 강점으로 활용하고 관심도 증가 및 소비층대 등의 시장성장과 함께 수출 경쟁력 강화를 위한 디자인 개발을 진행함

- 소비자들에게 뛰어난 기술력과 우수한 품질을 전달할 수 있는 포장디자인을 개발하고, 이를 적용한 바레이션 개발과 수출용 인삼가공제품 포장디자인 리뉴얼을 통해 기업의 고유한 정체성을 확립하고 제품 매출확대와 소비자 인지도 확보를 목표로 함

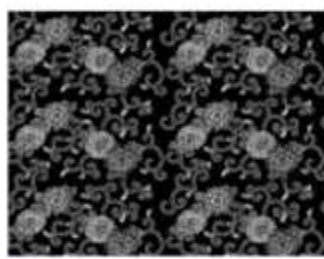
2) 디자인 개발 컨셉

- 건강함과 프리미엄 제품임을 강조할 수 있는 차별화된 포장 아이덴티티 개발을 통해 소비자에게 직접적으로 소통이 가능한 건강하고 세련된 이미지 구축
- 친환경 브랜드를 통해 경쟁사와의 차별화 및 인삼가공시장 선점은 물론 차별화된 디자인 및 홍보 전략을 통하여 친환경 이미지로 포지셔닝 하고자 함



WELLBEING

- 로얄제리와 인삼으로 만든 건강하고 간편하게 먹을 수 있는 쥬에 대한 부가 가치를 전달할 수 있는 패키지 디자인 개발



TRADITIONAL

- 친근한 한국적 요소와 전통적인 컬러 등 시각적으로 한국의 이미지로 디자인하여 패키지의 이미지를 대변할 정도로 소비자에게 감인한 인상을 남기도록 함



PREMIUM

- 작은사치로 구매가능한 건강한 제품으로 소비자 누구나 고품질의 제품을 저렴하게 구매할 수 있다는 차별화된 메시지를 전달

진생베리협동조합 제품 이미지와 특징을 잘 나타낼 수 있는 건강한 느낌의 컬러와 형태를 사용하여

■ 컨설팅 방법론

1. 포장 디자인 전략 추진내용

- 포장진단 분석: 현장진단, 현재 제품 시스템 분석, 관리현황, 디자인경영 애로사항 파악, 기업의 비전과 자원, 성장방향, 소비자 조사 및 분석
- 포장 일관성 및 기존 판로와의 연관성 정립 및 전략수립: 제품의 홍보안 정립, 세분시장 분석, 타겟팅 전략, 포지셔닝 전략
- 포장 관리: 포장 사용실태 및 관리방안 설정, 관리 가이드라인 도출, 제품 홍보 전략, 마케팅 믹스 전략 도출
- 제품 진단평가: 반응조사

2. 전략 세부 추진내용

- 시장의 특성 파악, 표적시장과 기업 및 제품의 포지셔닝 설정을 통한 기업 성장 방향성을 결정 및 신제품에 대한 전략 수립
- 제품의 확고한 아이덴티티를 정립하고, 고객에게 차별화된 이미지 형성
- 시장에서의 포장 컨셉을 설정은 물론 향후 비 특수시장으로 확대 할 수 있도록 경쟁력 및 인지도를 향상
- 경쟁 환경에서 경쟁우위를 확보하는 차별화된 마케팅 전략 구축
- 통합적 브랜드 커뮤니케이션 방안을 마련하여 일관성 있는 메시지 제공
- 소동 및 홍보, 관리방안, 체제도 등의 브랜드운영 방안 마련
- 다양한 고객에게 쉽게 브랜드 이미지 전달을 위하여 '스토리텔링'을 활용한 포장디자인 개발

3. 마케팅 활동 추진내용

- 타겟시장에 대한 마케팅 믹스 전략 수립, 4C/4P전략(Consumer, Competitive Factor, Circumstance, Communication / Product, Price, Place, Promotion)을 통하여 마케팅 전략 설정
- 마케팅 전략 및 홍보전략 수립, Marketing Communication 전략 수립 (광고, 홍보, 인적영업, 캠페인, 온라인 홍보 등의 방안 수립)

4. 컨설팅 방법론

- Planning : 전체 프로젝트의 프레임워크와 수행 방법을 결정하는 단계로 최종 컨설팅 output 이미지를 염두에 둔 진행
- Doing : 컨설팅에 관련한 외부환경 및 총체적인 진단을 통해 선정된 핵심전략을 토대로 아이디어를 발굴하고 핵심적 속성과 컨셉을 설계, 제작하는 단계
- Seeing: 최종 컨설팅 및 디자인이 변형되지 않도록 지속적인 커뮤니케이션과 컨트롤을 수행

[별첨 1]

연구개발보고서 초록

과 제 명	신기술을 이용한 상온유통 벌꿀 발효인삼·인삼열매 과립형 수출 주문형 상품화 개발				
	New technology for cold distribution honey fermented ginseng and ginseng fever Development of the Commodity on Demand for the Export of Granularity				
주관연구기관	진생베리협동조합		주 관 연 구 책 임 자	(소속)진생베리협동조합	
참 여 기 업	진생베리협동조합			(성명)최혜숙	
총연구개발비 (108,000 천원)	계	108,000	총 연 구 기 간	2019.05.10.~2020.05.09.(1년0월)	
	정부출연 연구개발비	80,000	총 참 여 연 구 원 수	총 인 원	2
	기업부담금	28,000		내부인원	2
	연구기관부담금	0		외부인원	0
<p>○ 연구개발 목표 및 성과</p> <ul style="list-style-type: none"> - 시제품개발 1건: 로얄젤리 인삼발효 (증빙자료 1, 품목제조보고서) - 홍보전시 및 정책활용 (증빙자료 4. 해외박람회, 전시회, 수출상담회, 해외지사화) - 특허출원 1건: 상표등록 (증빙자료 2. 영그린 진생베리) - 수출액: 구매의향서 내용 (증빙자료 3. 계약서) <p>○ 연구내용 및 결과</p> <ul style="list-style-type: none"> - 기호성 향상을 위한 부재료 최적 배합비 설정 : 원광대, 진생베리 협동조합 공동 개발 - 베트남 두바이 타겟 현지화 제품 개발 : 로얄젤리 인삼발효정 시제품 개발 - 소비자 기호도 평가 : 원광대, (주)센소메트릭스 공동 관능 평가 <li style="padding-left: 40px;">기호도: 인삼발효액>로얄젤리인삼발효정>인삼열매차 <li style="padding-left: 40px;">구매희망가격: 인삼발효액(75,000원),로얄젤리인삼발효정(40,000원), 인삼열매채(30,000원) <p>○ 연구성과 활용실적 및 계획</p> <ul style="list-style-type: none"> - 로얄젤리 인삼발효 제품의 국내 온오프라인 및 해외 대중국 수출, 베트남, 두바이, 인도네시아 등 수출 확대 및 일자리 창출에 기여. - 해외식품허가 신청등 코로나19로 인한 면역력 식품 수요 급증 및 수출 바이어의 다양한 제품 개발 오더 주문이 많음. - 로얄젤리 인삼발효 제품외에 추가로 중국 바이어 주문수출형 오더 제품인 진생베리쌀국수, 진생베리 오란다 강정, 진생베리 분말 및 액상 소스 등 개발. <p>인삼열매 발효 기술을 통해 고기능성 식음료를 개발하여 관련 산업의 고부가가치화 농가 인삼농가와 계약으로 인삼농가 소득증대 매출및 버려져던 인삼열매 수확으로 인력창출</p>					

[별첨 2]

자체평가의견서

1. 과제현황

		과제번호		819014-01	
사업구분	농식품연구성과후속지원사업				
연구분야	AA0399 기타 특용작물과학		과제구분		단위
사업명	농식품연구성과후속지원사업				주관
총괄과제	기재하지 않음		총괄책임자		기재하지 않음
과제명	신기술을 이용한 상온유통 별꿀 발효인삼·인삼열매 과립형 수출 주문형 상품화 개발		과제유형		(개발)
연구기관	진생베리협동조합		연구책임자		최혜숙
연구기간 연구비 (천원)	연차	기간	정부	민간	계
	1차년도	2019.05.10.~2020. 05.09	80,000,000원	28,000,000원	108,000,000원
	2차년도				
	3차년도				
	4차년도				
	5차년도				
	계	2019.05.10.~2020. 05.09	80,000,000원	28,000,000원	108,000,000원
참여기업	진생베리협동조합				
상대국		상대국연구기관			

※ 총 연구기간이 5차년도 이상인 경우 셀을 추가하여 작성 요망

2. 평가일 : 2020년 5월 30일

3. 평가자(연구책임자) :

소속	직위	성명
진생베리 협동조합	대표이사	최혜숙

4. 평가자(연구책임자) 확인 :

본인은 평가대상 과제에 대한 연구결과에 대하여 객관적으로 기술하였으며, 공정하게 평가하였음을 확약하며, 본 자료가 전문가 및 전문기관 평가 시에 기초자료로 활용되기를 바랍니다.

확약	최혜숙
----	-----

I. 연구개발실적

※ 다음 각 평가항목에 따라 자체평가한 등급 및 실적을 간략하게 기술(200자 이내)

1. 연구개발결과의 우수성/창의성

■ 등급 : (아주우수, 우수, 보통, 미흡, 불량)

버려지던 인삼열매 및 인삼꽃 등을 주로 활용, 코로나19에 대응하여 면역력을 증강하는 과제를 추진 연구결과가 우수하고 독창적임.

2. 연구개발결과의 파급효과

■ 등급 : (아주우수, 우수, 보통, 미흡, 불량)

인삼발효제품군의 영역 확대 및 수요창출에 기여할 것으로 보여 국내 및 해외 시장 성장 및 이로 인한 파급효과는 매우 큼

3. 연구개발결과에 대한 활용가능성

■ 등급 : (아주우수, 우수, 보통, 미흡, 불량)

인삼발효제품을 응용한 제품 개발 및 추가 메뉴 구성등에 아주 효과적이며 특히 액상, 분말 소스 개발은 응용면에서 타의 추종을 불허함

4. 연구개발 수행노력의 성실도

■ 등급 : (아주우수, 우수, 보통, 미흡, 불량)

농공상융합형 협동조합으로 영농인이면서도 연구개발을 수행하여 우수한 결과를 거두었는바 연구개발 노력이 아주 우수하다고 자부함

5. 공개발표된 연구개발성과(논문, 지적소유권, 발표회 개최 등)

■ 등급 : (아주우수, 우수, 보통, 미흡, 불량)

연구개발성과는 실용신안으로 이어져 지적재산권 확보에 기여하고 향후 추가 발표회등을 통해 연구결과를 공개 예정임

II. 연구목표 달성도

세부연구목표 (연구계획서상의 목표)	비중 (%)	달성도 (%)	자체평가
로얄젤리인삼발효 당도	20	20	식품공전 수분측정법 기준 55Brix, 실적 71.5 Brix
로얄젤리인삼발효 꿀함량(전화당)	30	30	식품공전 전화당시험법 기준 20%, 실적 65 %
두바이 적합성 신제품 개발	50	50	수출주문 계약서 1건 (기준 3000만원 이상, 실적)
합계	100점	100점	

III. 종합의견

1. 연구개발결과에 대한 종합의견

- 로얄젤리 인삼발효 제품은 계획대로 개발완료 상표등록.
- 코로나19 사태에 대한 선제 대응차원에서 시기적절한 과제
- K-Food 확산을 위한 면역력 증강 제품 기반 구축

2. 평가시 고려할 사항 또는 요구사항

- 영농인들의 열악한 기업환경을 고려할 때, 지원 육성차원에서 관련 기관의 지원과 육성이 더욱 필요함.

3. 연구결과의 활용방안 및 향후조치에 대한 의견

- 로얄젤리 인삼발효 제품의 국내 온오프라인 및 해외 대중국 수출, 베트남, 두바이, 인도네시아 등 수출 확대 및 일자리 창출에 기여.
- 해외식품허가 신청등 코로나19로 인한 면역력 식품 수요 급증 및 수출 바이어의 다양한 제품 개발 오더 주문이 많음.
- 로얄젤리 인삼발효 제품외에 추가로 중국 바이어 주문수출형 오더 제품인 진생베리쌀국수, 진생베리 오란다 강정, 진생베리 분말 및 액상 소스 등 추가 과제로 연결하여 지속적인 신제품 개발로 이어져야 함.
인삼열매 발효 기술을 통해 고기능성 식음료를 개발하여 관련 산업의 고부가가치화 농가 인삼농가와 계약으로 인삼농가 소득증대 매출및 버려져던 인삼열매 수확으로 인력창출

IV. 보안성 검토

--

1. 연구책임자의 의견

--

2. 연구기관 자체의 검토결과

--

최종목표	1				1	50	20	1					1			1	1	1
연구기간내 달성실적	1				1	50	20	1					1			1	1	1
달성율(%)	100				100	100	100	100					100			100	100	100

4. 핵심기술

구분	핵심기술명
①	신기술을 이용한 상온유통 벌꿀 발효인삼·인삼열매 발효정 기술
②	
③	
⋮	

5. 연구결과별 기술적 수준

구분	핵심기술 수준					기술의 활용유형(복수표기 가능)				
	세계 최초	국내 최초	외국기술 복제	외국기술 소화·흡수	외국기술 개선·개량	특허 출원	산업체이전 (상품화)	현장애로 해결	정책 자료	기타
①의 기술	1	1				1	1			
②의 기술										
③의 기술										
⋮										

* 각 해당란에 v 표시

6. 각 연구결과별 구체적 활용계획

핵심기술명	핵심기술별 연구결과활용계획 및 기대효과
①의 기술	신기술을 이용한 상온 유통 벌꿀과 표준화된 인삼 및 인삼열매 발효를 이용한 인삼 제품 과립화 개발 제품화로 국내면세점 및 해외 수출 주문형 제품화
②의 기술	
③의 기술	
⋮	

7. 연구종료 후 성과창출 계획

성과목표	사업화지표				연구기반지표			
	지식 재산권	기술실시 (이전)	사업화	기술인	학술성과	교육지	인력양	정책 활용·홍보

	특허출원	특허등록	품종등록	건수	기술료	제품화	매출액	수출액	고용창출	투자유치	증	논문		논문평균IF	학술발표	도	성	정책활용	홍보전시	연구활용등)	
												SCI	비SCI								
단위	건	건	건	건	백만원	건	백만원	백만원	명	백만원	건	건	건		건			명			
가중치																					
최종목표	1					1	50	20	1						1				1	1	1
연구기간내 달성실적	1					1	50	20	1						1				1	1	1
연구종료후 성과창출 계획		1					50	20	5	50								2		5	2

8. 연구결과의 기술이전조건(산업체이전 및 상품화연구결과에 한함)

핵심기술명 ¹⁾			
이전형태	<input type="checkbox"/> 무상 <input type="checkbox"/> 유상	기술료 예정액	천원
이전방식 ²⁾	<input type="checkbox"/> 소유권이전 <input type="checkbox"/> 전용실시권 <input type="checkbox"/> 통상실시권 <input type="checkbox"/> 협의결정 <input type="checkbox"/> 기타()		
이전소요기간		실용화예상시기 ³⁾	
기술이전시 선행조건 ⁴⁾			

- 1) 핵심기술이 2개 이상일 경우에는 각 핵심기술별로 위의 표를 별도로 작성
- 2) 전용실시 : 특허권자가 그 발명에 대해 기간·장소 및 내용을 제한하여 다른 1인에게 독점적으로 허락한 권리
 통상실시 : 특허권자가 그 발명에 대해 기간·장소 및 내용을 제한하여 제3자에게 중복적으로 허락한 권리
- 3) 실용화예상시기 : 상품화인 경우 상품의 최초 출시 시기, 공정개선인 경우 공정개선 완료시기 등
- 4) 기술 이전 시 선행요건 : 기술실시계약을 체결하기 위한 제반 사전협의사항(기술지도, 설비 및 장비 등 기술이전 전에 실시기업에서 갖추어야 할 조건을 기재)

<뒷면지>

주 의

1. 이 보고서는 농림축산식품부에서 시행한 농식품연구성과후속지원사업의 연구보고서입니다.
2. 이 보고서 내용을 발표하는 때에는 반드시 농림축산식품부에서 시행한 농식품연구성과후속지원사업의 연구 결과임을 밝혀야 합니다.
3. 국가과학기술 기밀유지에 필요한 내용은 대외적으로 발표 또는 공개하여서는 아니됩니다.

Ⅲ. 참고사항

가. 제품화 이후 양산 계획

표. 향후 3년간 양산계획

구 분	2020년 (기준)	2021년 (2년후)	2021년 (3년후)	세부 근거
매출액 (단위: 백만원)	50	150	500	시흥프리미엄아울렛 경기도주식회사 바라지마켓 로켈추드, 코래일, 백화점, 위메프, 네이버등 결과 반영
수출액 (단위: 백만원)	20	100	200	○ 중국, 두바이, 베트남 안다오 주문 업체 상담 결과 반영
R&D비용(예상금액: 백만원)	20	50	100	○ R&D 및 시설 투자 계획

6. 기대효과

■ 연구결과 활용방향



◆ 활용제품



분말(쌀국수스프)



분말(요리용 허브)



액상(샐러드, 디저트류)



나. 국내 시장 판로개척

- 인삼열매의 가공으로 로얄젤리인삼발효정, 인삼발효정과, 인삼농축액의 제품화로 국내 및 확보된 거래처인 베트남, 두바이 중국등을 겨냥한 제품의 시제품 국내및 수출
- 로얄젤리인삼발효정 제조
- 진생베리 유기가공 제조
- 홈페이지, SNS 전자상거래와 농식품대회, 안성바우덕이축제, 안성인삼농협과 천경삼 해외공동판매 TV 신문 방송출연 홍보등
- 6차 산업 농촌 관광 체험 교육 농장 운영(귀농교육, 체험, 장터)
- 유통공략
 - 브랜드 홍보 concept 선정 : 인삼열매의 효능 + 발효라는 두 개의 축 활용
 - 스토리텔링과 이미지 등을 통한 감성적인 접근
 - 전시회 및 박람회 등 참여를 통해 광고효과 홍보
 - 블로그:
 - ❖ 체험단을 모집하여 블로그에 제품에 대한 후기 작성
 - ❖ 인액터스(www.enactus.com)를 활용하여 수원지역의 성균관대학교와 수원대학의 동아리를 통해 블로그 마케팅 전개
 - ❖ 홈페이지 전반적인 이미지 개선 필요
 - ❖ 제품의 우수성을 알릴 수 있도록 제품의 베트남 , 중국, 인도네시아, 두바이등 현지 홈페이지 등재

구분	시흥프리미엄 아울렛	백화점	로컬푸드	면세점
공략대상	◎	○	◎	◎

※ 제주 면세점, 국내 로컬푸드 입점, 시흥프리미엄아울렛마켓, 경기도주식회사, 바라지마켓, 생협, 한살림, 초록마을, 해외 중국, 두바이, 인도네시아,베트남(하노이 등), 한국 명품관, 일본 미슈랭 레스토랑에 수출 계획.

증빙자료 3. 국내 및 수출 계약서

계 약 서	
<p>본 계약서는 이하 진성베리협동조합 최혜숙 대표를 "갑"이라 하고, 한국아버지재단 이사장 이종국을 "을"이라 한다.</p> <p>제1조 [목적] "갑"과 "을"은 본 사업의 목적은 상호 신뢰를 바탕으로 성실한 업무수행을 통한 공동 발전을 도모하기 위하여 사업합을 목적으로 한다.</p> <p>제2조 [판매권] "을"은 중국, 베트남, 우바이, 인도네시아에 대한 영업과 판매를 중점 추진한다.</p> <p>제3조 [상품명] "갑"이 "을"에게 공급한 제품은 본 계약 제5조에 명시되어 있는 상품으로 한다.</p> <p>제4조 [사업권한] 1. "갑"은 "을"과의 계약 이후 "갑"은 사업권을 침해하는 행위를 할 수 없고, "을"의 사업구역 지역 내에서는 "을"이 필요로 판단하는 경우에는 "을"은 다양한 방법을 통해 판매방식을 전개할 수 있다.</p> <p>제5조 [공급상품] 1. "갑"이 생산 판매하는 상품 로열젤리 인삼 발효정 제품이다. 2. 소비자가격 55,000원 (10g, 10개)/ 납품가격은 35,000원이다. 3. 주문금액 5,000불에 초도 계약한다.</p> <p>제6조 [판매량약인] 1. "갑"은 "을"이 소개한 판매처로부터 판매 현황을 매월 1회로 "을"의 메일 [redacted]@naver.com)로 송부 한다. 고의적 판매수량과 금액을 누락 시 이에 배상 책임을 진다.</p> <p>제7조 [상품공급] 1. "갑"은 "을"이 영업, 소개한 각 거래처의 제품 주문을 이상 없이 공급을 못해 발생 되는 손해금액을 배상 책임을 진다.</p>	<p>제8조 [제조물 책임] 1. "갑"은 "을"이 알선한 각 거래처에 공급하는 제품에 결함이 존재함을 알거나 알 수 있었음에도 불구하고 당해 상품을 공급함으로써 손해 소비자가 입은 손해에 대하여 제조물 책임을 진다. 본 항의 손해배상책임에 관하여는 민법 제393조(손해 배상의 범위), 제조물 책임법 제3조(제조물책임) 등 관련 법률의 규정을 준용한다. 2. "갑"은 납품한 제품에 대하여 제조물 책임법 소정의 결함을 발견할 경우에는 그 사실을 즉시 "을"이 알선한 각 거래처에 알리고 "갑"의 비용으로 전량 반품하여야 한다. 3. "갑"은 소비자를 위한 원산지표시, 공산품 품질표시, 표시기준, 내용량, 유통기한, 유통처 표시 등 관련 법령을 준수하여야 하며, 이를 위반하는 경우 행정, 민·형사상 일체의 책임을 진다.</p> <p>제9조 [책임면제] 불가항력적인 요인인 전쟁, 지진, 홍수, 전염병 등 기타사유 및 재고 부족으로 생산 공급을 못할 시 "갑"의 책임이 없다.</p> <p>제10조 [계약기간] 1. 본 계약은 쌍방이 서명 또는 기명날인하여 계약이 성립된 날부터 효력이 발생된다. 2. 계약 기간은 계약 성립일로부터 02년으로 한다. 3. 계약 만료 1개월 전까지 일방으로부터 계약조건 변경, 해지에 관한 서면통지가 없을 시에는 전 계약과 동일한 조건으로 02년씩 연장한다.</p> <p>제11조 [비밀보장] "갑"은 본 계약의 내용 및 상대방의 업무상 비밀을 제 3자에게 공개 또는 제공하지 아니하며, "을"이 소개한 업체를 "을"의 동의 없이 기타 다른 용도로 이용했을 때 민·형사상 배상 책임을 진다.</p> <p>제20조 [계약해지] 다음 해당하는 사유가 발생할 경우 본 계약을 해지할 수 있다. 1. 당사자 일방이 본 계약상의 각 조항을 위반하거나, 이행하지 아니한 경우. 2. "갑"과 "을"이 부도와 파산한 경우. 3. "갑"의 승인 없이 제3자에게 계약권을 일부, 또는 전부를 양도 했을 경우. 4. 기타 본 계약의 이행이 불가능한 경우. 5. 계약 해지 사유가 발생 시 배상 책임은 원인 제공자에게 있다.</p> <p>제 12 조 [계약의 해석]</p>

<p>1. 본 계약에 정하지 아니한 사항이나 해석상 내용이 불분명한 사항에 대하여는 관계 법령 및 상 관례에 따라 서로 협의하여 결정한다.</p> <p>제 21 조 [합의관할] 본 계약의 관할 법원은 "갑"의 소재지 법원으로 한다.</p> <p>본 계약을 증명하기 위하여 계약서 2부를 작성하여 "갑"과 "을" 이 서명 또는 서명날 인 후 보관 한다.</p> <p style="text-align: center;">2020년 05월 01일</p> <p>"갑" 상호 : 진성베리협동조합 사업자 등록번호 : [redacted] 대표 : 최혜숙 주소 : 수원시 팔달구 인계동 [redacted]</p> <p>"을" 성 명 : 한국아버지재단 이사장 이종국 (인) 전화번호 : [redacted] 주소 : 부산시 동래구 아시안드대로 [redacted]</p>

다. 해외시장 판로 계획

증빙자료 4. 해외박람회 전시회, 수출상담회, 해외지사화 등

회사명: 진생베리협동조합님의 담당 상담원은 - 상담원입니다.

문의일자	2020-4-25
회사명	진생베리협동조합
고객명	-
연락처	-
상담원	-



베트남, 두바이 중국등에 로얄젤리 발효인삼발효정, 로얄젤리 발효인삼을 일반식품으로 수출

(답변)

주의

아래에 문의하신 내용에 대한 조사 결과를 기재해 드렸습시다만, 식품 수출에 대해서 더 궁금하신 점이 있으실 경우 저희 1381인증표준콜센터(일반 제품 수출 관련 해외 인증/표준 정보 제공)보다는 한국 농수산물유통공사(www.at.or.kr) 또는 농수산물수출지원정보(www.kati.net)의 aT센터수출애로상담 콜센터(1670-1191, 02-6300-1119, 02-6300-1120, <http://global.at.or.kr/front/main.do>)를 이용하시면 좀 더 자세한 상담과 도움을 받으실 수 있습니다.

- [KATI > 한국 농식품 수출가이드북 \(2015.03.12.\)](#)
- [KATI > 베트남 홍삼조제품 시장동향 \(2017.12.04.\)](#)
- [KATI > 베트남 홍삼차 시장동향 \(2017.11.24.\)](#)

베트남의 식품 규제

1. CR mark: 대상 여부 검토 필요

베트남의 국가 강제 인증 제도 중 베트남 품질 마크(CR mark)가 있으며, 해당되는 강제 인증 대상 품목은 해당 규격을 충족시키고 CR mark를 표시해야 합니다. CR mark 제도 관련 내용은 해외인증정보시스템 <http://www.certinfo.or.kr/viewCert.do?certNo=130> 의 내용을 참고해 주십시오. 해당 페이지는 CR mark의 전기전자 부분을 다루고 있지만 CR mark 제도의 기본적인 내용은 확인하실 수 있습니다.

CR mark 강제 인증 대상 중 식품 품목은 아래의 링크에서 확인하실 수 있습니다.

<http://www.quacert.gov.vn/en/foods.nd320/mandatory-certification-for-foods.i342.html> (영어)

(1381인증표준콜센터는 원칙적으로 해외원문 문서의 번역서비스를 하지 않으며, 간혹 경우에 따라 일부 내용을 번역할 경우에도 그 번역의 완전성에 대해 책임지지 않습니다. 문서 번역은 업체의 몫입니다. 따라서 정확한 내용은 반드시 문서 내 링크 또는 문서 하단 ※ 자료 출처의 링크를 통해 원문으로 확인해 주시기 바랍니다.)

위 링크의 목록에 따르면 문의하신 인삼청이나 인삼잼 제품 자체에 대한 강제 규격은 없었지만 실제 해

당 규제가 적용되는지 여부에 대한 정확한 판단은 베트남 현지의 수입업체를 통해 확인하셔야 합니다. 또한 인삼청이나 인삼재미 통관시에 건강기능식품으로 분류될 가능성에 대해서도 확인이 필요합니다. (제품에 해당 규제가 적용되는지 여부는 제품 사양을 근거로 업체에서 직접 판단하시거나 관련 기관으로 문의하셔야 합니다. 저희 1381인증표준콜센터는 국내/해외의 법률적 유권해석에 대한 어떠한 권리도 보유하고 있지 않습니다.)

참고로 제품 자체 규격이 없어도 해당 목록에 기재되어 있는 식품 첨가물 및 기타 위생 관련 규격, 식품접촉물질(용기 및 포장) 관련 규격을 준수해야 합니다.

2. 일반적인 식품 수출입 절차

CR mark 인증 대상이 아니고 건강기능식품으로 분류되지 않을 경우에는 일반적인 식품 수출 절차를 따르시면 됩니다. 단, 일반가공식품으로 수출이 가능할지에 대해 반드시 사전에 확인이 필요합니다.

수입 검역이 필요한 품목

- 육류/물고기 조제품
- 동물성/식물성 유지
- 우유(젖류), 유제품
- 설탕, 설탕 과자
- 카카오, 카카오 조제품
- 곡물, 곡물 가루, 전분, 우유(젖류)로 만들어진 조제품, 베이커리 제품
- 커피, 차, 후추
- 야채/과일의 조제품
- 조미료
- 음료, 알콜 음료, 식초
- 식품 포장재
- 기능성 식품, 건강기능식품
- 식품첨가물

수입 검역 수속

1) 검사 순서

- ① 상품이 베트남에 도착하기 5일 전까지 검사기관(보건부, 공공의료위생원)에 필요 서류 제출
- ② 검사기관에 의한 서류 심사 후, 검사 방법 및 검사 일정 통지
- ③ 검사(규격, 포장, 라벨 표시, 수량, 상태 등) 후 샘플 분석에 의한 기초 기준(TCCS)/베트남 기준(TCVN)과의 비교 결과 통지

2) 신청 서류: 검역 검사 등록서를 제외하고는 모두 사전에 공증 필요

- 검역 검사 등록서
- B/L 사본
- 패키징 리스트 사본
- 인보이스 사본
- 계약서 사본
- 기초 기준 TCCS(식품관리청에서 날인한 것)의 사본

3) 자유판매 증명서: 보건부가 관할하는 아래 품목들에 대해서는 수출국에서 발행한 자유판매증명서(CFS: Certificate of Free Sales)가 필요 (외교부 영사 확인 및 주한 베트남 대사관의 확인 필요)

- 기능성 식품 (Functional food)

- 미량 영양소 보조식품 (Micronutrient Supplementation)
- 건강보조제 (Supplements)
- 식품 첨가물
- 음용수
- 미네랄 워터(광천수)

3. 표시사항(라벨링): 베트남어로 표시

- 제품명
- 제품에 대해 책임을 지는 업체(보통 베트남 내 수입업체) 또는 개인의 명칭과 주소
- 원산지 국가
- 내용량
- 제조 연월일
- 유효기한
- 원료 품명
- 식품첨가물 및 성분량
- 위생 안전성에 관한 정보 또는 경고
- 사용 방법이나 보관 방법

4. 성분 제한

특정 품목에 대한 성분 제한 등의 내용은 인터넷 상에서 베트남어가 아닌 다른 언어 번역본을 찾을 수 없었습니다. 단, 미국 농무부(USDA) 자료 중에 베트남의 식품첨가물 제한량 관련 내용이 있지만 이는 2009년을 기준으로 작성된 자료(아래 링크 참고)인지라 최신본이 아닐 수 있으며, 따라서 해당 내용은 베트남 현지 수입업체 또는 베트남 보건부에 문의하시거나 현지어(베트남어)로 작성된 최신 CODEX를 참고하시는 것이 좋을리라 사료됩니다.

- [USDA > GAIN Report > Vietnam-Food and Agricultural Import Regulations and Standards](#) (영어)

5. 식품첨가물/잔류농약 규제

보건부 통지(No. 27/2012/TT-BYT)에 사용 가능한 식품첨가물 리스트(positive list)와 최대허용량(ML)이 정해져 있습니다. 따라서 해당 리스트에 없는 식품첨가물의 사용, 판매 및 수출입은 인정되지 않으며, 리스트에 없는 신규 성분은 보건부의 허가가 필요합니다.

- No. 27/2012/TT-BYT의 내용을 반영한 미국 농무부 자료
[미국 USDA > GAIN report > Vietnam Revises List of Additives Approved for Use in Food](#) (영어, 2013.01.31.)
- No. 27/2012/TT-BYT의 수정/보충판의 내용을 반영한 미국 농무부 자료
[미국 USDA > GAIN report > Vietnam Amends the List of Additives Allowed for Use in Food](#) (영어, 2015.07.14.)

또한 [식품 중에 포함되는 백신이나 화학물질의 최대허용량에 관한 결정(No. 46/2007/QD-BYT)]에는 동물용 의약품(2장), 유독균류(3장), 중금속(5장), 미생물(6장), 농약(8장)에 대한 최대허용량 규정이 존재합니다.

- No. 46/2007/QD-BYT ([베트남어 원문 바로가기](#)/[영어 번역본 바로가기](#))

6. 용기포장 기준: CR Mark 식품 관련 규격 참고

용기 소재(세라믹, 유리, 통조림용 합금 등)으로부터 식품에 전이되는 중금속(납, 카드뮴 등)의 최대허용량(ML: Maximum Limit) 규정이 있으므로, 해당되는 기준을 만족시켜야 합니다. 또한, 플라스틱 용기에 대해서는 아래와 같은 여러 기준을 만족시켜야 합니다.

- 공통 기준(포장 면적에 대한 ML값)
- 모노머(monomer) 및 이니시에이터(initiator) 기준
- 첨가물 기준, 착색제 기준(식품 포장 원료의 첨가물 기준 TCVN 6514-8:1999 (AS 2070-9:1992 E))
- 폴리에틸렌과 폴리프로필렌 기준
- 폴리에틸렌 테레프탈레이트 기준
- 폴리비닐클로라이드 기준

참고

또한 위 내용은 인터넷 상에서 무료로 공개된 자료를 대상으로 검색한 결과로써 최신 현지 정보를 반영하지 못할 수 있습니다. 따라서 해당 내용에 대해 더 자세히 알아보고 싶으시다면 베트남 현지의 수입업체 또는 현지 KOTRA 무역관 등을 통해 문의해 주십시오. 저희 1381인증표준콜센터에는 해당 현지 언어(베트남어) 지원 인력이 없어 문의하신 건에 대해 더 이상의 도움을 드리기 어려운 점, 양해 부탁드립니다.

- KOTRA 하노이 무역관 <http://www.kotra.or.kr/KBC/hanoi/KTMIUI010M.html>
TEL: +84-4-3946-0511~8 / FAX: +84-4-3946-0519~20 / kotrahanoikbc@gmail.com
- KOTRA 호치민 무역관 <http://www.kotra.or.kr/KBC/hochiminh/KTMIUI010M.html>
TEL: ++84-8-3822-3944, 3950 / FAX: ++84-8-3822-3941 / kotrasgn@hanmail.net
호치민수출인큐베이터 TEL: ++84-8-3812-2790/FAX: ++84-8-3812-2791/info-hcmbi@hanmail.net

※ 자료 출처:

- 해외인증정보시스템 www.certinfo.or.kr
- 미국 USDA > GAIN Report > [Vietnam-Food and Agricultural Import Regulations and Standards](#) (영어, 2009)
- 일본 JETRO > [加工食品の現地輸入規則および留意点：ベトナム向け輸出](#) (일본어, 2017.09)
- 한국무역협회 > 비즈니스정보 > [베트남 가공식품 수입제도](#) (2014.03. PDF 다운로드 가능)
- [FOOD LAW IN VIETNAM](#) (영어)
- KOTRA > 해외시장뉴스 > [베트남 신 라벨링 규정 유의사항](#) (2017.12.26.)

문의일자	2020-4-25
회사명	진생베리협동조합
고객명	-
연락처	-
상담원	-

(1) 베트남 수출을 통한 제품개발 매출 증대. 효과 기대

베트남 출장 하노이메가시티 백화전 전시장에서 로얄젤리 인삼발효정, 로얄젤리인삼 시제품 소비자 20명 시식 체험 관능평가 결과 현지인 입맛에 아주 좋음 으로 나타남

★ 20 names of Vietnamese people

1. Nguyễn Thị Diễm My
2. Lê Thị Mai
3. Đỗ Thị Hoa
4. Đinh Văn Danh
5. Trần Thị Bích Loan
6. Hoàng Khánh Ly
7. Hồ Khánh Tuyên
8. Tôn Nữ Ngọc Thanh
9. Lâm Thủy Vi
10. Mai Văn Tin
11. Ngô Thị Lan
12. Dương Thị Phan Chiềc
13. Hà Thị Hồng Hạnh
14. Trương Thị Mỹ Anh
15. Võ Thị Mỹ No
16. Huỳnh Thị Kiều Khanh

Kiểm tra hương vị của sữa ong chúa 2018 & nhân sâm lên men sữa ong chúa

Đánh giá trực quan (5P)	(Màu sắc : đặc <input type="checkbox"/> rõ ràng <input type="checkbox"/> đậm <input type="checkbox"/> trung bình <input type="checkbox"/> loãng <input type="checkbox"/> mất màu <input type="checkbox"/> (Độ trong suốt : lớp lạnh <input type="checkbox"/> rõ ràng <input type="checkbox"/> mờ nhạt <input type="checkbox"/> mờ <input type="checkbox"/> sương mù <input type="checkbox"/> sữa <input type="checkbox"/> (Tình đồng nhất : đồng nhất <input type="checkbox"/> vữa phải <input type="checkbox"/> hạt dày <input type="checkbox"/> nổi <input type="checkbox"/> chất lắng <input type="checkbox"/> (Độ nhớt : dính <input type="checkbox"/> nhờn <input type="checkbox"/> đầy vữa <input type="checkbox"/> chảy nước <input type="checkbox"/> lớp lạnh <input type="checkbox"/>													
	<table border="1"> <tr> <td>5p</td> <td>4p</td> <td>3p</td> <td>2p</td> <td>1p</td> </tr> <tr> <td>✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	5p	4p	3p	2p	1p	✓							
5p	4p	3p	2p	1p										
✓														
Đánh giá khứu giác (10P)	(Sở thích tạp : kết hợp của cảm xúc <input type="checkbox"/> hương thơm tự nhiên <input type="checkbox"/> hương vị tuổi <input type="checkbox"/> mốc <input type="checkbox"/> nhạt nhẽo <input type="checkbox"/> mất cân bằng <input type="checkbox"/> (Cường độ : mạnh mẽ <input type="checkbox"/> rõ ràng <input type="checkbox"/> vừa phải <input type="checkbox"/> yếu <input type="checkbox"/> không đủ <input type="checkbox"/> (Độ bền : dài <input type="checkbox"/> tốt <input type="checkbox"/> tinh tế <input type="checkbox"/> ngắn <input type="checkbox"/> không đủ <input type="checkbox"/> (Vị lạ : hương vị chính <input type="checkbox"/> hương vị dỏm <input type="checkbox"/> có tính axit mùi <input type="checkbox"/> mùi lưu huỳnh <input type="checkbox"/> mùi khuôn <input type="checkbox"/> mùi vật chất <input type="checkbox"/> mùi chung cất <input type="checkbox"/> mùi chai lọ <input type="checkbox"/> (Chất lượng : tuyệt vời <input type="checkbox"/> riêng biệt <input type="checkbox"/> hài hòa <input type="checkbox"/> bất hòa <input type="checkbox"/> khó chịu <input type="checkbox"/>													
	<table border="1"> <tr> <td>10p</td> <td>8p</td> <td>6p</td> <td>4p</td> <td>2p</td> </tr> <tr> <td>✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	10p	8p	6p	4p	2p	✓							
10p	8p	6p	4p	2p										
✓														
Đánh giá khẩu vị (14P)	(Độ ngọt : quá mức <input type="checkbox"/> ngọt <input type="checkbox"/> vừa phải <input type="checkbox"/> ít ngọt <input type="checkbox"/> không hài hòa <input type="checkbox"/> không tự nhiên <input type="checkbox"/> (Đinh axit(độ chua) : quá mức <input type="checkbox"/> rõ ràng <input type="checkbox"/> vừa phải <input type="checkbox"/> đồng bằng <input type="checkbox"/> bất hòa <input type="checkbox"/> (Độ cồn : rất mạnh mẽ <input type="checkbox"/> mạnh mẽ <input type="checkbox"/> vừa phải <input type="checkbox"/> nhẹ <input type="checkbox"/> không đủ <input type="checkbox"/> (Độ hài hòa : tuyệt vời <input type="checkbox"/> tốt <input type="checkbox"/> bình thường <input type="checkbox"/> bất hòa <input type="checkbox"/> mất cân bằng <input type="checkbox"/> (Mức độ nhô gọt : dài chín <input type="checkbox"/> chín <input type="checkbox"/> dẻo <input type="checkbox"/> mượt <input type="checkbox"/> không bị ảnh hưởng <input type="checkbox"/> (Độ bền : dài <input type="checkbox"/> tốt <input type="checkbox"/> đủ <input type="checkbox"/> ngắn <input type="checkbox"/> không đủ <input type="checkbox"/> (Chất lượng : tuyệt vời <input type="checkbox"/> tinh tế <input type="checkbox"/> trung bình <input type="checkbox"/> mất cân đối <input type="checkbox"/> kém chất lượng <input type="checkbox"/>													
	<table border="1"> <tr> <td>14p</td> <td>12p</td> <td>10p</td> <td>8p</td> <td>6p</td> <td>4p</td> <td>2p</td> </tr> <tr> <td>✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	14p	12p	10p	8p	6p	4p	2p	✓					
14p	12p	10p	8p	6p	4p	2p								
✓														
đánh giá tổng hợp (5P)	phân bố :													
	<table border="1"> <tr> <td>5p</td> <td>4p</td> <td>3p</td> <td>2p</td> <td>1p</td> </tr> <tr> <td>✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	5p	4p	3p	2p	1p	✓							
5p	4p	3p	2p	1p										
✓														

Tên: AG

수출용 영문 카탈로그



[그림] 제작 완료한 중국, 두바이, 베트남 관련 당사 제품 카타로그

잠재 바이어 리스트 확보 및 매칭 바이어 선정 완료로 제품 공급이 관건임.

- 한국 기업의 니즈 분석 및 산업 특성에 따른 잠재 바이어 리스트를 도출하여 이메일, 유선 및 현지 미팅을 통하여 업체별 매칭 바이어를 선정하였음.
- 시장조사 1건(바이어 발굴150 개사, 면담 10개사, 공동 카달로그 1건, 베트남 인허가 1 건, 베트남 수출 상담회 1건, 프로모션 행사 2건, 온/오프라인 매장 입점 목표

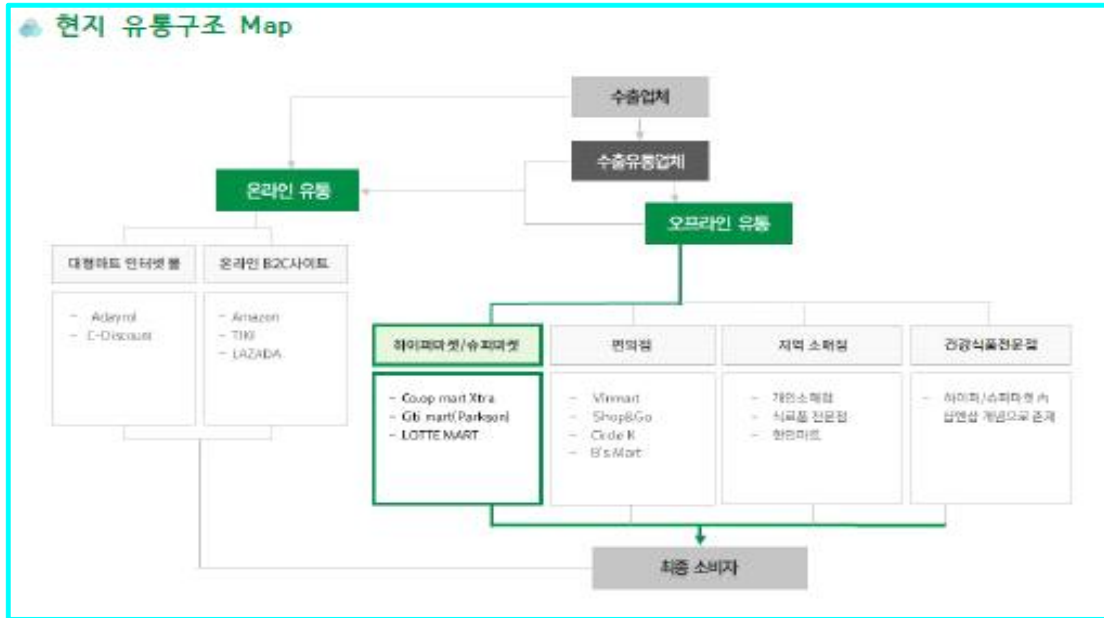


그림. 베트남 현지 유통구조

베트남 현지 바이어 리스트

번호	베트남 바이어	활동분야	담당자
1	KGIN - Hồng sâm Hàn Quốc	식품, 한국제품유통	Mr Minh
2	Công ty TNHH Đầu tư thương mại và dịch vụ xuất nhập khẩu Hà Linh	식품, 한국제품유통	Ms Linh
3	Công ty cổ phần dược phẩm Davinci Pháp	식품, 한국제품유통	Mr Nguyễn
4	Công ty cổ phần Sâm Moza	식품	Ms Thảo
5	Công Ty TNHH Xuất Nhập Khẩu & Kinh Doanh VHP	인삼	Ms Huyền
6	Công Ty TNHH Dinh Dưỡng Việt Pháp	건기식품, 영지버섯, 인삼	Mr Quang
7	Công Ty TNHH Xuất Nhập Khẩu Thái Dương	건기식품, 영지버섯, 인삼	Ms Hải
8	Công Ty TNHH Thương Mại Tổng Hợp Nghĩa Dũng	의약품, 건기식품	Mr Dũng
9	Công Ty TNHH Thương Mại Việt Korea	건기식품, 영지버섯, 인삼	Ms Hải
10	Cty CP Dược Hà Tây	의약품	Ms Huyền
11	Cty Dược Mê Linh	의약품	Mr Hòa
12	Công Ty Cổ Phần Quốc Tế Lead Việt Nam	건기식품, 약초	Mr Huy
13	Công Ty TNHH Thương Mại Dược Phẩm Tương Nguyên	의약품, 건기식품	Mr Thăng
14	Công Ty Cổ Phần Quốc Tế Lead Việt Nam	건기식품, 약초	Mr Huy

컨설팅보고서
2020년 1월29일

2019년 11월 11일

<붙임1>

R&D 코디네이터 수행결과보고서

과제번호	819014-01	과제명	신기술을 이용한 상온용 열음료 제조기술개발을 위한 연구개발사업
지원기업	진생배리협동조합	코디네이터성명	황한준
수행일시	자문 내용	비고	
2020. 1. 29 13:30 ~ 15:30	<ul style="list-style-type: none"> ● 상담수행 장소: 경기도 수원시 팔달구 호원로 303, 삼호타워 지하 1층 110호, 진생배리협동조합 수원지점 ● 연구진행 과정에 대한 협의 <ol style="list-style-type: none"> 1) 현재까지 진행상황 점검 <ul style="list-style-type: none"> - 재물화에 대한 성과: 진생배리 웹, 자생배리 포탈페이지 (click 열) - 부수적으로, 진생배리 함유 기능성소금 상품화 2) 행동과제 <ul style="list-style-type: none"> - 웹판데: 상기 제품들의 판매조사 및 진생배리 제품의 분석 진행 중 - 한국양조연구소: 누룩 data는 확보 3) 최종보고서 준비 <ul style="list-style-type: none"> - 현재까지의 data를 중심으로 우선 초안을 준비할 것을 주문함. ● 현재까지 연구진행은 순조롭게 진행되고 있는 것으로 파악되나 누룩 제조에 대한 보다 친절한 협의는 여간상 진행되기 어려울 것으로 사료됨 		
차지 업무일정 및 계획	● 차지 상담은 누룩 data가 완성될 것으로 기대되는 2월 중에 실시 예정		

위와 같이 자문이 수행되었음을 확인합니다.
2020년 1월 29 일

지원기업 연구책임자 : 최혜숙 (인) 또는 서명
R&D 코디네이터 : 황한준 (인) 또는 서명

<붙임1>

R&D 코디네이터 수행결과보고서

과제번호	819014-01	과제명	신기술을 이용한 상온용 열음료 제조기술개발을 위한 연구개발사업
지원기업	진생배리협동조합	코디네이터성명	황한준
수행일시	자문 내용	비고	
2019. 11. 04 13:00 ~ 16:30	<ul style="list-style-type: none"> ● 상담수행 장소: 경기도 안성시 보계면 오우리 256-1, 진생배리 (매일) 농장, 안성시벤처타운 ● 연구진행 과정에 대한 협의 <ol style="list-style-type: none"> 1) 진생배리 (매일) 농장: 입삼 진세노사이드의 컴파운드 K로의 전환율을 제고하기 위한 방법을 입목하는 누룩 제조 기술에 대하여 심도 있는 대화, 특히 누룩제조 시 유산균을 적용시키는 방법을 활용하여 제트화기로 함. 2) 벤처타운 회의실: 농업융합혁신단 문연정 및 글산독상 김홍민 외 각 1인, 진생배리 3인 ● 진생배리 제안으로 컴파운드 K의 효능 제고 방안에 대한 논의에 참석: 미숙과 열매에는 주로 진세노사이드 Ro한 골이 있어 컴파운드 K로 전환이 어려우니 지상부나 홍상(진세노사이드) 농축액을 식용요소로 전환하는 방법을 권장 ● 추출: 진생배리 소유의 차온추출기는 사용이 문제점을, 추출은 2, 시간 등은 실험을 통해 도출해야 함. 원물의 10배의 주정(70%)을 사용하여 80℃ 정도에서 추출. ● 분석비용이 높아 해결방안이 요구됨. ● 연구진행은 대체로 순조롭게 진행되고 있는 것으로 파악되나 누룩 제조에 유산균 첨가 등 변화를 주어 효능 검토가 필요함. 		
차지 업무일정 및 계획	● 차지 상담은 누룩 제조일에 맞춰 11월 중하순 경 안성농장/벤처타운에서 갖기로 함.		

위와 같이 자문이 수행되었음을 확인합니다.
2019년 11월 11 일

지원기업 연구책임자 : 최혜숙 (인) 또는 서명
R&D 코디네이터 : 황한준 (인) 또는 서명

2019년 10월 22일

2019년 9월 9일

<붙임1>

R&D 코디네이터 수행결과보고서

과제번호	819014-01	과제명	신기술을 이용한 상온용 열음료 제조기술개발을 위한 연구개발사업
지원기업	진생배리협동조합	코디네이터성명	황한준
수행일시	자문 내용	비고	
2019. 10. 14 15:30 ~ 16:30	<ul style="list-style-type: none"> ● 상담수행 장소: 경기도 안성시 보계면 오우리 256-1, 진생배리 (매일) 농장 ● 연구진행 과정에 대한 협의 <ol style="list-style-type: none"> 1) 농장 및 작업장에 안전사고, 현재 진행일정에 관한 확인 등을 위해 확인하고, 방문 함 2) 10월에 현재 연구 진행상황 설명 요청 ● 현재 매출과 실적에 대해서 1차 당질일 중에 있으며, 향후, 포탈페이지 및 1000에 들어가서 여러 기 제조한 누룩을 적용하여 필요수업 계획 3) 10월에 1차의 차온의 개발과 피라, 워터, 유산과 박멸을 통해 대한 개발에 대해 구체적으로 설명한 후, 당질당질로 이 제도를 설명 4) 안성대평리차온농장에서 추출하여 15분 정도 차온에 위치 할때 '진생배리연구소'를 방문하여 기 제조한 누룩을 설명하고, 논의함. ● 연구진행은 대체로 순조롭게 진행되고 있는 것으로 파악되나, 차온에서는 누룩제조가 시범적 실험을 가할 것 검토하여 일단 1차 이번 10000을 통해 기 제조한 누룩에 대한 협의가 될 것, 누룩제조에 대한 보다 친절한 협의를 진행하기 요구됨. 		
차지 업무일정 및 계획	● 차지 상담은 11월 중순, 안성농장 및 벤처타운에서 갖기로 함.		

위와 같이 자문이 수행되었음을 확인합니다.
2019년 10월 22 일

지원기업 연구책임자 : 최혜숙 (인) 또는 서명
R&D 코디네이터 : 황한준 (인) 또는 서명

<붙임1>

R&D 코디네이터 수행결과보고서

과제번호	819014-01	과제명	신기술을 이용한 상온용 열음료 제조기술개발을 위한 연구개발사업
지원기업	진생배리협동조합	코디네이터성명	황한준
수행일시	자문 내용	비고	
2019. 9. 5 10:30 ~ 12:30	<ul style="list-style-type: none"> ● 상담수행 장소: 경기도 수원시 팔달구 호원로 303, 삼호타워 지하 1층 110호, 진생배리협동조합 수원지점 (사무실 작업 미완료로 하이엔드호텔 1층 커피숍에서 실시) ● 연구진행 과정에 대한 협의 <ul style="list-style-type: none"> ● P:에게 현재 연구 진행상황 설명 요청 인삼 84kg, 배리 100kg 수매 완료하고 ① 배추와 실링에 인삼을 넣어 1차 당질일하고, 수분과 고미가 빠지면 인삼만 꺼내 ② 로얄제리와 꿀(5-9%)에 담가서 절이고, 향후 누룩(인동주용, 감과와 진생배리, 인삼가루를 넣어 제조)을 ③의 당질일에 넣어 ④ 발효, 숙성 단계로 진입 예정 ● 발효와 미생물의 연관성 및 연구 진행 과정에 일어날 수 있는 예상되는 변화에 대해 후 단계 논의함. ● 지난번 상담을 통해 파악된 연구수행의 예외사항 해소를 위한 논의행과의 우선 협의 내용 상세 설명함. ● 원광대의 실질적 도움 및 지원을 얻어낼 방법으로 협동연구 책임자(원광대 김은숙)와 독저에서 우선 협의, 그 결과 ● 원광대 소유 연구시설 활용 가능: 인백 지원은 불가하나 PI가 직접 내방하여 사용은 가하다는 답을 얻어냄. ● 원광대 측에 요청: PI가 직접 방문 시 장비사용에 도움 요청에 긍정 답변을 얻어냄. ● 연구 일정에 차질이 벌어지지 않도록 재료구입 등은 미리 신청을 권유하고, 연구개발 현장은 차회에 방문하기로 함. ● 예외사항 해결: 원광대의 입부 협약내용을 확인하였으며, 연구여건 개선을 위한 실험장비 사용 등의 문제는 일단 해결됨. ● 이메일 중 인터뷰으로 소통하며. ● 차지 상담은 10월 15일에 안성농장에서 갖기로 함. 		
차지 업무일정 및 계획			

위와 같이 자문이 수행되었음을 확인합니다.
2019년 9월 5 일

지원기업 연구책임자 : 최혜숙 (인) 또는 서명
R&D 코디네이터 : 황한준 (인) 또는 서명

2019년 7월 24일

<붙임>

R&D 코디네이터 수행결과보고서

과제번호	819014-01	과제명	신기술을 이용한 구조물 내장 벽조성공법 개발을 위한 연구개발사업
지원기업	진생배리협동조합	코디네이터성명	황한준
수행일시	자문 내용		비고
2019. 7. 16 10:40 ~ 13:00	<ul style="list-style-type: none"> ● R&D Coordinator의 역할 향상을 위한 관계 정립 방법과 핵심 상호신뢰 유지의 중요성에 대해 설명하고 연구계획서 내 용 공유 요청 ● 연구개발계획에 관한 주요 내용 설명 요청 ● 연구과제의 도출배경, 연구인력, 시설 등 현황 파악 ● 연구스텝의 예외사항 파악 <ul style="list-style-type: none"> - 연구 인력: 책임자 1명, 보조 가능인력 1명 - 연구시설: 자료분석 등 현대적 장비 중 시공을 요구하는 연구는 일부에 포함하고, 기타 저출가업을 위한 단순실험 장치는 농장에서 수확할 계획 - 연구예산: 협계가 기대했던 국가식물원까지 벤처타운 중 트 빌딩으로 여건 미비 - 연구 계획 당시엔 벤처타운에 입주하여 국가식물원까지와 원장과의 지원으로 성공적 으로 추진할 수 있을 것으로 계획된 것임. - 연구 최종성과 확인: 발표일제의 제출하여야, 이를 위한 발표준은 미확보 - 상기 예외사항의 해결 방안 - 농기청과 논의해서 해결 방안 을 마련하기로 함. - 연구개발계획서와 연구개발과제협약서 이의일로 전달 받음 ● 연구과제 연구예산 개선과 원장과의 협조 향락내용을 확 인하는 것이 필요함. 		
사회 업무담당 및 계획	<ul style="list-style-type: none"> ● 이의일 중 인지점으로 조종하여, 차회 상임은 8월 방학은 경에 인성농장에서 갖기로 함. 		

위와 같이 자문이 수행되었음을 확인합니다.

2019년 7월 24일

지원기업 연구책임자: 최혜숙 (인) 또는 서명
 R&D 코디네이터: 황한준 (인) 또는 서명

☞ ☞ 목차(목차표)보기 ☞ ☞ 목차(목차표)보기 ☞ ☞ 목차(목차표)보기 ☞ ☞ 목차(목차표)보기 ☞ ☞ 목차(목차표)보기 ☞ ☞ 목차(목차표)보기 ☞ ☞ 목차(목차표)보기 ☞ ☞ 목차(목차표)보기 ☞ ☞ 목차(목차표)보기 ☞ ☞ 목차(목차표)보기

인도네시아 자카르타 프로모션 행사 참가기업 약속서

- 당사는 프로모션 행사의 참가성과 거양에 적극 노력하고 행사 기간 중 현지법률 준수는 물론 국위손상 행위를 일체 하지 않는다.
- 당사는 원활한 프로모션 행사 운영을 위해 주관단체의 요청에 적극 협조하며, 상당실적 제출요청 및 설문조사에 성실히 응한다.
- 당사는 프로모션 행사에서 사용할 목적의 샘플을 당사 책임 하에 관리함은 물론 현지매각반송에 따른 사후 처리도 당사 부담으로 수행한다.
- 당사의 전시품 관련 특허권상표권 등 산업재산권과 기타 권리상의 분쟁이 발생할 경우 이에 대해 당사가 전적인 책임을 진다.
- 당사는 주관기관이 규정하는 하기 불성실 행위항목의 내역을 숙지하였고, 당사의 불성실 행위로 인한 불이익 처분에 이의가 없으며, 제재조치도 감수한다.
 - * 향후 3년간 상담회 및 전시회 참가신청제한, 업체를 위해 지급된 지원금 전액 환수 등
 - 지원업체로 선정된 이후 회사 개별사정으로 불참한 업체
 - 주최기관이 정한 규정 등을 위반하여 주관기관 및 참가업체에 불이익을 주는 업체
 - 부당한 불만을 제기하여 참가업체를 선동하거나 또는 비협조적인 자세로 참가성과를 저해한 업체
 - 행사 참가 후 해외마케팅 실적 조사에 불응한 업체
 - 기타 참가기업으로서의 의무를 태만하거나 국격 손상행위를 한 업체

2019. 7 . 19 .

서약인(회사명판:진생베리협동조합



한국무역협회장 귀하

참가신청서(계약서)

2019 인도네시아 상담회 / 시식의 참가신청(계약서)

- 신청서를 작성하시어 보내주시고, 출장자의 여권 사본을 보내주시기 바랍니다.
- 계약 시 필요사항으로 선택 항목을 꼭 체크하여 주시고, 여권인료 기간의 6개월 이상 남아 있어야 합니다.
- 회합하는 일정은 V 체크 부탁드립니다. 단체일정 외에 개별 신청의 경우, 원하시는 항목에 체크부탁 드립니다.
- 계약금 30만원(3만달러) 을 아래 계좌로 입금하여 주십시오. 미입금시 예약이 취소될 수 있습니다.

회사명	진생베리 협동조합			
담당자 (성함 및 직위)	최혜숙 이사			
회사 주소	수원시 팔달구 인계동			
요청사항				
* 출 장 자 현 황 *				
NO	NAME	성별/직위	개인정보	예약 정보
1	국문:최혜숙	여 이사	연락처(휴대폰)	
			E-MAIL	
	영문: choi heysuk		생년월일	
			개인정보활동동의	
2	국문:	남 이사	연락처(휴대폰)	
			E-MAIL	
	영문: kim inho		생년월일	
			개인정보활동동의	
			0	객실타입 <input type="checkbox"/> 2인1실 <input type="checkbox"/> 1인1실
3	국문:		연락처(휴대폰)	
			E-MAIL	
	영문:		생년월일	
			개인정보활동동의	
				객실타입 <input type="checkbox"/> 2인1실 <input type="checkbox"/> 1인1실
4	국문:		연락처(휴대폰)	
			E-MAIL	
	영문:		생년월일	
			개인정보활동동의	
				객실타입 <input type="checkbox"/> 2인1실 <input type="checkbox"/> 1인1실
비고	1. 여권상의 영문명 등 정보가 다를 경우, 발생되는 부분은 당사에서 책임지지 않습니다. (만료일6개월 이상 잔존 불가)			
	2. 호텔 상급 룸 사용 시 추가요금 발생합니다.			
	3. 2014.8.7 부터 개인정보보호법에 따라 주민등록번호 수집이 전면 금지되었습니다.			
	신청서의 개인정보제공 용의를 체크하여 주시고, 여권사본과 신청서를 찍스 또는 팩스 발송 부탁드립니다.			
	4. 항공마일리지번호 미기재시 사인입력이 불가하며, 입회 후에도 공항에서 보던 후 재확인 하셔야합니다.			
	5. 서명이 안 된 여권은 입국 시 거절되거나 발급이 부과될 수 있으니 반드시 본인 서명해주세요.			
6. 상기 자료와 여권정보는 여행사/항공사/보험사/대사관에서 사용 할 수 있습니다.				
신청방법	① 신청서작성 -> ② 팩스/메일(여권사본과 같이)발송-> ③ 신청완료			
결제방법	※ 신청금 납부 후 잔금은 출발일 기준 결제 기한 전까지 현금 또는 카드로 결제해주시면 됩니다.			
	(단 카드 결제는 승인 날짜 및 이용항목사가 다를 수 있으며, 영수증이 2-3개로 나누어 승인 될 수 있습니다.)			
결제방법	※ 부가서비스 신청 및 예약은 별도이며, 여행사의 해외로 송출되는 경우에 대한 세금계산서 발행이 연례됩니다.			
	(상기의 여행장비는 부가서비스에 포함 되어 있습니다. 예약수료만 세금계산서 발행 해당됨)			
결제방법	예약의 취소와 변경은 일반적으로 국외여행표준약관에 근거합니다.			
	일반 여행약관과 달리 별도의 취소수료가 적용됨을 양지해 주시기 바랍니다. 아래 표기 일은 주말(토,일요일) 또는 공휴일을 제외한 근무일 기준임을 알려 드립니다.			
결제방법	※ 호텔 및 항공요금의 선입금으로 인하여 <출발 31일 전-입실> 취소 요청시 100%의 취소수료가 발생합니다.			
	※ 2월 15일 이전의 취소는 여권사/항공사/보험사/대사관에서 사용 할 수 있습니다.			
담당자				

Memoorandum of Understanding

This Memorandum of Understanding (hereinafter referred to as "MOU") has been agreed upon signed on the 20th of Nov, 2019 between represented by Kaifajrud in , and represented by 진생배리협동조합 in Korea, hereinafter referred to individually as "Party" and collectively as "Parties".

Whereas, the Parties seek to increase cooperation and coordination that will foster the promotion of business activities between the two Parties on the basis of existing good relations, equality and mutual benefit.

Whereas, the Parties recognize the importance of cooperation to stimulate business activities between the two companies that will result in increased prosperity for both Parties.

Whereas, this MOU is signed in Korea K-FOOD BIZ/KE. PROMOTION 2019. Each Party shall strictly keep confidential any information supplied to the other Parties regarding the implementation of the term and condition of this MOU.

It is hereby recognized that this MOU is a non-binding agreement and either Party has the right to terminate the MOU. The notice of termination must be in written form to the other Party 1 month prior. All operation, guidelines and policies of each of the Parties shall remain in effect and are not altered by this agreement.

Company Name: Kaifajrud
Name: Mulyali
Title: Key Account Manager

Company Name: 진생배리협동조합
Name: 최혜숙
Title: 대표

Memoorandum of Understanding

This Memorandum of Understanding (hereinafter referred to as "MOU") has been agreed upon signed on the 20th of Nov, 2019 between represented by Shenyang Foreign Science & Tech Exchange Center in , and represented by 진생배리협동조합 in Korea, hereinafter referred to individually as "Party" and collectively as "Parties".

Whereas, the Parties seek to increase cooperation and coordination that will foster the promotion of business activities between the two Parties on the basis of existing good relations, equality and mutual benefit.

Whereas, the Parties recognize the importance of cooperation to stimulate business activities between the two companies that will result in increased prosperity for both Parties.

Whereas, this MOU is signed in China CE CONSULTING, CHINA 2019. Each Party shall strictly keep confidential any information supplied to the other Parties regarding the implementation of the term and condition of this MOU.

It is hereby recognized that this MOU is a non-binding agreement and either Party has the right to terminate the MOU. The notice of termination must be in written form to the other Party 1 month prior. All operation, guidelines and policies of each of the Parties shall remain in effect and are not altered by this agreement.

Company Name: Shenyang Foreign Science & Tech Exchange Center
Name: 金鲜一
Title: 销售经理

Company Name: 진생배리협동조합
Name: 최혜숙
Title: 대표

진생배리협동조합 (주)류리씨앤씨

**상품 공동개발 및 판매사업에 관한
호협력 의향서
(Memorandum of Understanding)**

진생배리협동조합과 (주)류리씨앤씨는 상품 공동 개발 및 판매 사업 분야에 대해 다음과 같이 상호 협력하기로 합의한다.

2019년 11월 29일

회사: 진생배리협동조합
대표: 최혜숙

회사: (주)류리씨앤씨
대표: 오사랑

상품 공동 개발 및 판매사업에 관한 의향서

진생배리협동조합(이하 "A")과 (주)류리씨앤씨(이하 "B")는 상품 공동 개발 및 판매사업을 추진함에 있어서 다음과 같이 상호 협력하기로 한다.

제 1 조(목적)
본 의향서에 기술된 상호협력 내용을 기초로 한 전략적 제휴를 통하여 잠재적인 시너지 효과를 발굴 하고 동시에 이를 실현하고, 확대하기 위한 상호협력 의사를 명문화하는데 그 목적이 있다.

제 2 조(기본원칙)
양사는 상품 공동 개발 및 판매사업을 통하여 상호 공동이익을 창출할 수 있도록 협력한다.

제 3 조(신의, 성실)
양사는 신의를 바탕으로 협의내용을 충실히 이행한다.

제 4 조(공동 협력사항)
본 협의에 의하여 양사가 수행해야 할 업무범위는 다음과 같다.
1. 상품 생산제품 기술 제공, 제품 및 노하우 공유 및 개발
2. 공동 마케팅 및 판로개척 협력
3. 각 당사자의 홈페이지에 상호 제품 공유 및 판매
4. 기타 협력이 필요한 제반 사항 (요청시)

제 5 조(유효기간)
본 의향서의 유효기간은 당사자가 서명 날인한 날로부터 1년으로 한다.

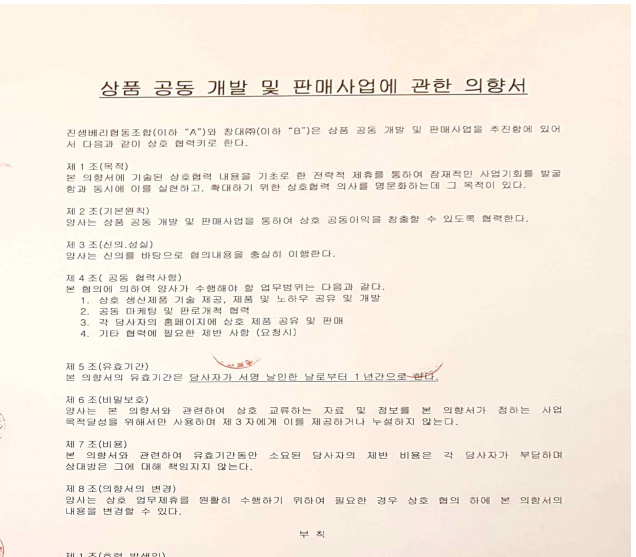
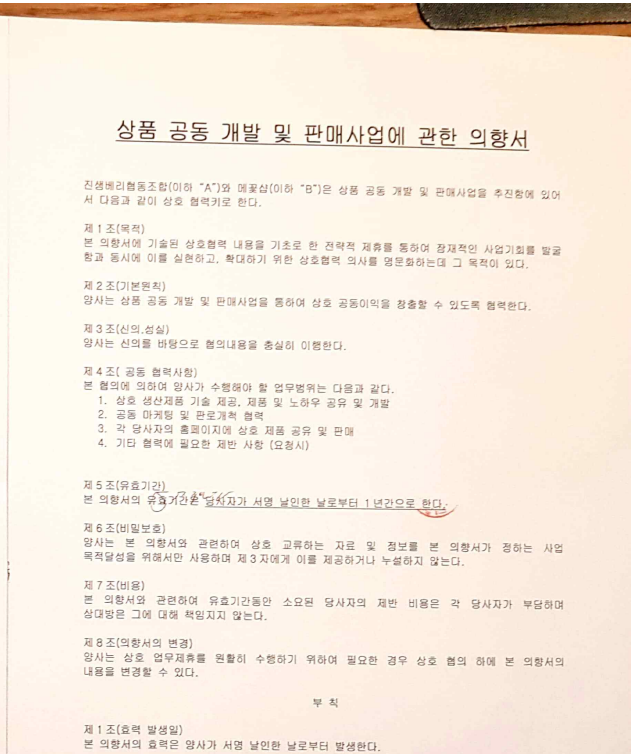
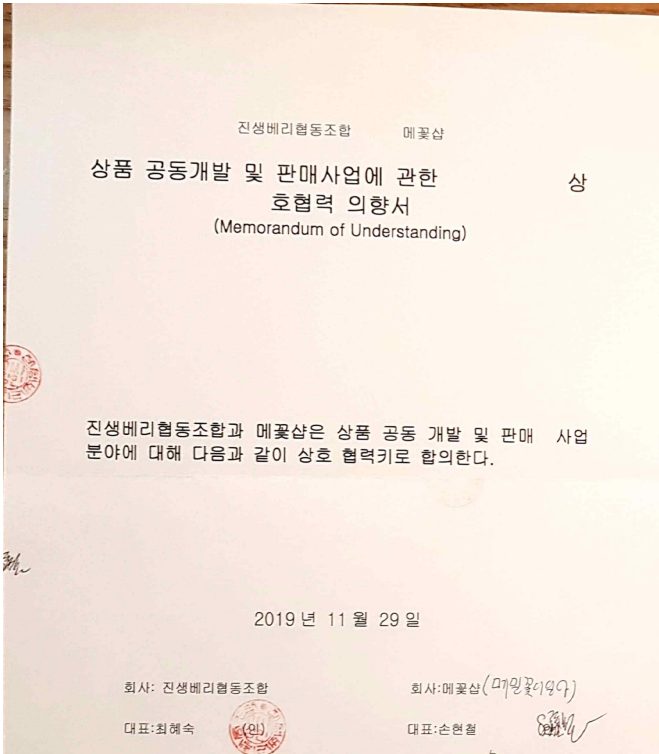
제 6 조(비밀보호)
양사는 본 의향서와 관련하여 상호 교환되는 자료 및 정보를 본 의향서가 정하는 사업 목적달성을 위해서만 사용하며 제 3자에게 이를 제공하거나 누설하지 않는다.

제 7 조(비용)
본 의향서와 관련하여 유효기간동안 소요된 당사자의 제반 비용은 각 당사자가 부담하며 상대방은 그에 대해 책임 지지 않는다.

제 8 조(의향서의 변경)
양사는 상호 업무제휴를 원활히 수행하기 위하여 필요한 경우 상호 합의 하에 본 의향서의 내용을 변경할 수 있다.

부 칙

제 1 조(총칙 발생일)
본 의향서의 효력은 양사가 서명 날인한 날로부터 발생한다.



진생베리협동조합 ㈜케이알경영자문

상품 공동개발, 판매사업 및 경영컨설팅에 관한 상호협력 의향서 (Memorandum of Understanding)

진생베리협동조합과 ㈜케이알경영자문은 상품 공동 개발 및 판매사업, 경영컨설팅 분야에 대해 다음과 같이 상호 협력하기로 합의한다.

2019년 11월 29일

회사: 진생베리협동조합
대표: 최혜숙

회사: ㈜케이알경영자문
대표: 이광식

상품 공동 개발, 판매사업 및 경영컨설팅에 관한 의향서

진생베리협동조합(이하 "A")과 ㈜케이알경영자문(이하 "B")은 상품 공동 개발, 판매사업 및 경영컨설팅을 추진함에 있어서 다음과 같이 상호 협력하기로 한다.

제 1 조(목적)
본 의향서에 기술된 상호협력 내용을 기초로 한 전략적 제휴를 통하여 잠재적인 사업기회를 발굴함과 동시에 이를 실현하고, 확대하기 위한 상호협력 의사를 명문화하는데 그 목적이 있다.

제 2 조(기본원칙)
양사는 상품 공동 개발, 판매사업, 경영컨설팅을 통하여 상호 공동이익을 창출할 수 있도록 협력한다.

제 3 조(신의, 성실)
양사는 신의를 바탕으로 협의내용을 충실히 이행한다.

제 4 조(공동 협력사항)
본 의향서에 의하여 양사가 수행해야 할 업무범위는 다음과 같다.
1. 상호 생산제품 기술 제공, 제품 및 노하우 공유 및 개발
2. 공동 마케팅 및 판로개척 협력
3. 경영컨설팅
4. 기타 협력에 필요한 제반 사항 (요청시)

제 5 조(유효기간)
본 의향서의 유효기간은 당사자가 서명 날인한 날로부터 1년간으로 한다.

제 6 조(비밀보호)
양사는 본 의향서와 관련하여 상호 교류하는 자료 및 정보를 본 의향서가 정하는 사업 목적달성을 위해서만 사용하며 제 3자에게 이를 제공하거나 누설하지 않는다.

제 7 조(비용)
본 의향서와 관련하여 유효기간동안 소요된 당사자의 제반 비용은 각 당사자가 부담하며 상대방은 그에 대해 책임지지 않는다.

제 8 조(의향서의 변경)
양사는 상호 업무제휴를 원활히 수행하기 위하여 필요한 경우 상호 협의 하에 본 의향서의 내용을 변경할 수 있다.

부 칙

인쇄 : 김미혜 / 기술영출이전됨 (2020-01-16 16:59:00)

일자리가 성장이고 복지입니다



농업기술실용화재단

수신 진생베리협동조합 (경유)

제목 국유특허 통상실시권 계약 체결 알림(제10-1367998호)

- 1. 귀 사의 무궁한 발전을 기원합니다.
- 2. 국유특허에 대한 통상실시권 계약이 아래와 같이 체결되었음을 알려드립니다.

특허번호 및 발명의 명칭	발명자	실시권자	예정실시료 [예정실시수입, 제품단가]	실시기간	계약일	실시지역
제10-1367998호 저장 및 복원이 간편한 로얄제리 및 그 제조방법	한상미	진생베리협동조합	112,500원 [500원, 15,000원]	2020.01.13 ~ 2021.01.12	2020.01.15	대한민국 전역

붙임: 국유특허권의 통상실시권 실시계약서 1부. 끝.

농업기술실용화재단이



인쇄하기

페이지 1 / 4

중부일보

HOME > 경제 > 경제종합

[시니어창업] 진생베리협동조합 최혜숙 대표·김인호 이사 부부, 인삼열매 효능·상품화 재발견

☞ 안철형 | ○ 승인 2019.12.16 15:32

| 베트남 등 현지사와 제품 개발·생산 수출길 열어



진생베리협동조합 최혜숙 대표(오른쪽)와 김인호 이사 부부가 안성 인삼밭에서 수확한 인삼을 들어 보이고 있다.

FW: GINSENG FERMENTED WINE

페이지 1 / 1

12월 2일 온 메일... 이게 먼저 왔군요
구글 번역해서 보냅니다

이제 제
우리는 소싱 및 수수료 에이전트입니다.
우리는 계약 금액을 처리 할 수 있는 신뢰할 수 있고 유능한 외국 회사
정부의 협력을 통해 우리 회사는 신뢰할 수 있는 회사가 GINSENG F
의 8 개의 서 아프리카 국가에 배포 할 수 있는 대행사가 요구하는 회사

대행사는 합리적인 금액의 계약을 활성화하기 위해 이 금액의 70 %
%의 전액이 지급됩니다.
이 계약에 대한 수수료는 전체 계약 금액이 귀하에게 즉시 지불 된 후
회사가 연구를 위해 조직에 제시 할 수 있도록 제품 사양 및 가격표와
의사가 있는지 확인하고 확인하기 만하면됩니다.
계약이 체결되고 지불금을 수령하면 총 계약 금액의 2 %를 지정 수수
리 할 수 있음을 확인하는 확인 메일을 보내 주시기 바랍니다.

참사하고 당신의 의견을 기다리고 있습니다.

친애하는

에드워드 장로

-----Original Message-----

From: [Redacted]
To: 다
Cc: [Redacted]
Sent: 2019-12-02 (월) 22:17:41 (GMT+09:00)
Subject: GINSENG FERMENTED WINE

Dear Mr. Lee

We are sourcing and commission agents. We have been full
source or locate a credible and competent foreign company
contract supply.
With our contact with the government, our company is also
mandated by an agency to source for a reliable company to
supply of GINSENG FERMENTED WINE to be distributed to
West African Countries
This contract worth reasonable amount and the agency is n
pay a deposit of 70% of this sum upfront to mobilize you, w
will be paid before final shipment. Our commission from yo


https://mail.naver.com/ 2019-12-04


<리>


나는 시아프리카 8개국에 제품을 배급할 책임이 있는 인도주의적인 기관에서
귀사의 제품을 구매하도록 위임받았습니다.
제품 구매에 대한 Tema 항구에 배송될 것입니다.
아래의 오더를 작성하고, 비용 지출에 대한 인보이스를 보내주시기 바랍니다.


[I am mandated by a humanitarian agency to source for your products
which the agency has responsibility of distributing them to about 8
countries of West African states. After buying your
product they will be delivered to Tema Sea Port Ghana.
Kindly confirm the order and you send us the invoice for your payment.]


ORDER----- QTY

1- Ginseng berry pickles 200ml
진생베리 피클
Brand Name: Yerang
Taste: Salty
 5 x 20 ft containers

2- importers Ginseng berry pickles 200ml
수입 진생베리 피클
Brand Name: Yerang
Taste: Salty
 5 x 20ft containers

3-Ginseng Berry Vinegar 200 ml
진생베리 식초
Brand Name:Yerang
Volume:200ml
 5 x 20t containers

4--korean Ginseng Fermented liqueur
진생 발효 리큐어
Brand Name:Yerang
Model Number:GF-liq
Volume:500ml
 5 x 20 containers

5-Ginseng Fermented wine
진생발효 와인
Brand Name: Yerang
Model Number:GF-liq
Volume:500ml
 5 x 20 ft containers

거래일자		거래명세서			
2020-01-29					
상호	진생베리협동조합	등록번호			
담당자	회계담당자님	상호			
E-Mail	[Redacted]	담당부서			
수수료계 (VAT포함)	508,500	전화번호			
거래명	경기도주식회사 바라지마켓 - 1월 (1월 1일 ~ 1월 29일) 매출 내역 및 수수료 정산 건				
No	종류	수량	총매출액	할인액	실매출액
1	(진생베리)치즈크림빵	85	255,000	0	255,000
2	(진생베리)강정선물세트	4	72,000	0	72,000
3	(진생베리)강정	20	198,000	40,000	158,000
4	1월26일진생베리1종행사장	1	40,000	0	40,000
5	1월26일진생베리1종행사장	1	624,000	0	624,000
6	1월27일진생베리	1	225,000	0	225,000
7	1월27일진생베리	1	62,000	0	62,000
8	1월 18일 신세계 풀리아트 1층 진생베리	1	62,000	0	62,000
9	1월 19일 신세계 풀리아트 1층 진생베리	1	425,000	0	425,000
10	1월 19일 신세계 풀리아트 1층 진생베리	1	173,000	0	173,000
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
A	판매매출 소계 (VAT포함)		2,034,000		
B	위탁판매 수수료율		25%		
C	위탁판매 수수료(VAT포함) ▶ 세금계산서 익월 10일		508,500		
D	위탁판매 수수료 공금가		462,273		
E	위탁판매 수수료 VAT		46,227		
F	브랜트지급액(VAT포함)=A-C		1,525,500		
내사함 [필독] A. 판매매출 소계 : 1월 29일까지의 실매출액으로, 귀사의 부가세 매출신고액으로 활용 (세금계산서 발행 지체세요.)					

원본대조필

첨부. 2018년 수원화성문화제 및 2019년 야행사 참여 사진

2018년 55회 수원화성문화제 연무대 행사시 참여 사진



2019년 수원화성 야행 행사시 사진



2019년 수원화성 야행 행사시 사진



거래일자		거래명세서						
2020-01-31								
공급받는자	상호	진생베리협동조합	등록번호					
	담당자	회계담당자님	상호					
	E-Mail		담당부서					
	수수료계 (VAT포함)	149,500	전화번호					
	거래명	경기도주식회사 바라지마켓 - 1월 (1월 1일 ~ 1월 31일) 매출 내역 및 수수료 정산 건						
상세내역	No	품목	단가	수량	총매출액	할인액	실매출액	
	1	1월 19일 신세계 풀리마켓 1종		1	173,000	0	173,000	
	2	1월 18일 신세계 풀리마켓 1종		1	425,000	0	425,000	
	3							
	4							
	5							
	6							
	7						-	
	8						-	
	9						-	
	10						-	
	11						-	
	12						-	
	13						-	
	14						-	
	15						-	
	16						-	
	17						-	
	18						-	
	19						-	
	20						-	
	A	판매매출 소계 (VAT포함)					598,000	
	B	위탁판매 수수료율					25%	
C	위탁판매 수수료(VAT포함) ▶ 세금계산서 액					149,500		
D	위탁판매 수수료 공급가					135,909		
E	위탁판매 수수료_VAT					13,591		
F	브랜드리금액(VAT포함)=A-C					448,500		
A. 판매매출 소계 : 해당월 실매출액으로, 귀사의 부가세 매출신고액으로 활용(세금계산서 C. 위탁판매 수수료 : 당사가 귀사에게 해당월 12일 이내에 세금계산서를 발행하는 금액임 F. 브랜드리금액 : 당사가 귀사에게 해당월 16일 이내 지급하는 금액입니다.								

거래일자		거래명세서						
2020-01-31								
공급받는자	상호	진생베리협동조합	등록번호					
	담당자	회계담당자님	상호					
	E-Mail		담당부서					
	수수료계 (VAT포함)	359,000	전화번호					
	거래명	경기도주식회사 바라지마켓 - 1월 (1월 1일 ~ 1월 31일) 매출 내역 및 수수료 정산 건						
상세내역	No	품목	단가	수량	총매출액	할인액	실매출액	
	1	1월27일진생베리현금		1	62,000	0	62,000	
	2	1월27일진생베리카드		1	225,000	0	225,000	
	3	1월26일진생베리1층행사장		1	40,000	0	40,000	
	4	1월26일진생베리1층행사장		1	624,000	0	624,000	
	5	(진생베리)치즈크림빵		85	255,000	0	255,000	
	6	(진생베리)강정선물세트		4	72,000	0	72,000	
	7	(진생베리)강정		20	198,000	40,000	158,000	
	8						-	
	9						-	
	10						-	
	11						-	
	12						-	
	13						-	
	14						-	
	15						-	
	16						-	
	17						-	
	18						-	
	19						-	
	20						-	
	A	판매매출 소계 (VAT포함)					1,436,000	
	B	위탁판매 수수료율					25%	
C	위탁판매 수수료(VAT포함) ▶ 세금계산서 액					359,000		
D	위탁판매 수수료 공급가					326,364		
E	위탁판매 수수료_VAT					32,636		
F	브랜드리금액(VAT포함)=A-C					1,077,000		
A. 판매매출 소계 : 해당월 실매출액으로, 귀사의 부가세 매출신고액으로 활용(세금계산서 C. 위탁판매 수수료 : 당사가 귀사에게 해당월 12일 이내에 세금계산서를 발행하는 금액임 F. 브랜드리금액 : 당사가 귀사에게 해당월 16일 이내 지급하는 금액입니다.								

1월 수원로컬푸드직매장 판매내역서

판매기간 : 2020.01.01~01.31 (단위: 원)

순번	판매자명	상품명	중수량	판매단가	판매량	판매금액	부가세	매출액	수수료	농가지불액	은행명	계좌번호	예금주	휴대폰번호
1	진생베리협동조합	인삼차			1	55,000	5,000	50,000	5,500	49,500	농협중앙회			
합계														

영업 및 판매 대행 계약서(오프라인매장)

경기도주식회사(번리지마켓) (이하 "갑"이라 한다)와 진생베리합동조합(이하 "을"이라 한다)은(는) 다음과 같이 위탁판매거래계약(이하 "본 계약"이라 한다)을 체결한다.

다 음

제 1 조 [목적]

본 계약서의 목적은 "갑"과 "을" 간 상품의 위·수탁거래에서 양 당사자 사이의 기본적인 권리와 의무를 정하기 위함이다. "갑"은 "을"로부터 "을"이 공급하거나 제작한 상품(이하 "상품"이라 한다)을 인도받아 위탁 판매를 하는 자이고, "갑"이 판매할 "을"의 상품의 소유권은 상품이 판매되기 전까지 그 보관장소를 불문하고 "을"에게 있다.

제 2 조 [기본원칙]

"갑"과 "을"은 상호이익을 존중하고 본 계약상의 의무를 신의에 따라 성실히 이행함으로써 상호 공정한 거래관계와 동반성장을 추구한다.

제 3 조 [계약기간]

- ① 본 계약의 유효기간은 계약서에 명시된 날로부터 3개월간 지속된다. 계약기간 만료시점으로부터 1개월 전까지 당사자 일방이 종료의 의사를 표시하지 아니하는 경우 본 계약은 기간의 만료와 동시에 동일한 조건으로 3개월간 계약기간이 연장되는 것으로 한다.
- ② "갑"과 "을"은 본 계약의 기간 만료 및 계약의 해제 또는 해지 후에도 1년 동안 다음 각 조에 관한 의무를 부담한다.
 1. 지적재산권에 관한 사항
 2. 하자책임·보상에 관한 사항

제 4 조 [상품의 판매위탁]

- ① "갑"은 "을"로부터 판매를 위탁 받은 상품을 "갑"이 운영하는 매장을 통해 판매하고, "을"은 판매된 상품에 대한 위탁판매수수료를 "갑"에게 지급한다.
- ② "을"이 "갑"에게 판매를 위탁하는 상품은 「품질경영 및 공산품안전관리법」, 「식품위생법」, 「농수산물품질관리법」, 「상표법」, 「특허법」, 「디자인보호법」, 「표시광고의 공정화에 관한 법률」 등 관련 법령의 규정을 준수한 것이어야 한다.
- ③ "을"은 관련 법령에서 정한 방법에 따라 상품의 원산지를 표시하여야 하고, 상품 제조자의 회사명, 주소 및 주문자상표부착(OEM)방식 등 원산지 관련 정보를 정확히 표시하여 고격이 상품의 올바른 정보를 알 수 있게 하여야 한다.

제 22 조 [상계]

제 16 조에 따라 본 계약이 해제 또는 해지될 경우 당사자들은 본 계약과 관련하여 해제 또는 해지의 시점까지 발생하여 이행기가 도래한 채무를 상대방에서 상계할 수 있다.

제 23 조 [분쟁해결 및 재판관할]

- ① 본 계약에서 정하지 아니한 사항 또는 본 계약의 내용에 대하여 "갑"과 "을" 사이에 의견이 다른 경우에는 "갑"과 "을"의 합의된 의사에 따르고, "갑"과 "을" 사이에 계약 해석과 관련한 합의가 이루어지지 않은 경우에는 관련 법령 및 일반 상관례에 따른다.
- ② 본 계약과 관련하여 발생한 분쟁의 해결을 위한 관할 법원은 "갑"의 소재지의 관할법원으로 한다.

제 24 조 [계약의 효력]

- ① "갑"과 "을"은 본 계약을 체결하기 전에 충분한 협의를 거쳤으며, 계약 내용을 모두 숙지하였으며, 본 계약을 증명하기 위하여 2통의 계약서를 작성하고 기명 날인하여 각각 1부씩 보관한다.
- ② 본 계약서에 기재된 내용만이 "갑"과 "을" 사이에 합의된 내용이며, 이 이외의 내용에 대한 당사자 간의 그 어떠한 구두 합의도 당사자를 구속하지 아니한다. 다만, 본 계약에서 이미 예정된 별도의 서면약정은 본 계약에 우선하여 적용된다.
- ③ 본 계약서의 내용은 "갑"과 "을" 사이의 서면 합의에 의해서만 변경되거나 수정될 수 있으며, 그 변경 및 수정은 "갑"과 "을"이 해당 서면에 서명 또는 기명 날인함과 동시에 그 효력을 발생한다.
- ④ 본 계약서의 계약부록은 본 계약서와 일체를 이룬 것으로서 그에 따른 내용은 본 계약의 내용의 일부를 구성한다.

2019년 11월 11일

합작투자계약서 (해외투자)

본 계약은 베트남 법률에 따라 적법하게 설립되어 존속하고 있으며 그 본사는 Phu Dien Industrial Zone, Co Nhue 2, North Tu Liem, Hanoi, Vietnam에 두고 VU TRUNG HIEU를 대표로 하는 ANH DAO FOODS AND BEVERAGES CO., LTD (이하 "갑"이라고 함)와, 대한민국 법률에 따라 적법하게 설립되어 존속하고 있으며 그 본사를 경기도 안성시 보개면 오두리 257에 두고 김인호를 대표로 하는 진생베리 합동조합 (이하 "을"이라고 함)간에 체결되었다.

이성 "갑"과 "을"은 베트남에서 사업을 수행하기 위하여 베트남의 법률에 의한 합작투자 회사의 설립을 합의한다.

제 1 조 [회사명]

본 회사의 명칭은 진생베리 합동조합 (이하 "병"이라 함)이라 한다.

제 2 조 [사업목적]

본 회사는 다음의 목적을 갖는다.

1. 인삼주 제조
2. 인삼주 제품 베트남시장에 유통 및 한국 포함 외국으로 역수출

제 3 조 [존속기간]

본 회사는 설립일로부터 무기한 존속할 수 있다.

제 4 조 [본사 및 지사]

본 회사의 본사는 베트남에 두며 지사는 필요에 따라 기타 도시 또는 한국에 둘 수 있다.

제 5 조 [자산평가]

"갑"과 "을"은 협의한 후 합작법인 설립을 위하여 다음과 같은 내용으로 자산을 모으기로 한다.

갑: ANH DAO FOODS AND BEVERAGES CO., LTD
자산: 토지, 공장, 생산장비, 일반노동, 술(원료)

을:

자산: 기술, 전문가, 인삼 (원료) 제공

상기내용으로 양측은 책임있는 기관에서 자산가치 평가 진행한 후 현금으로 납입자본금으로 환전하기로 한다. 자산가치 평가 후 새로운 법인을 운영을 위한 추가 비용에 대해 현금으로 납입하거나 은행에서 대출 방안으로 처리하기로 한다.

제 6 조 [자본금]

본 회사의 납입자본금은 미화 150,000 (US\$)로 하되 주당 액면가는 미화달러(US\$)로 한다. "갑"과 "을"은 회사 자본금의 전액을 다음과 같이 현금출자 한다.

제 7 조 [주식의 양도]

주식은 주주 및 주주가 소속하는 회사간에 양도될 수 있다. 주주는 본 회사 설립의 권한을 갖는 타 주주들의 동의 없이는 어떠한 경우라도 주식양도 차익을 위한 보유주식의 양도를 행할 수 없다.

제 8 조 [주식의 처분]

- 1 -

공 급 계 약 서

본 계약서는 상품공급자 진생베리협동조합 최혜숙대표(이하 "갑")와, 상품구입자 한국이버지재 단 이사장 이종국(이하 "을"), 판매위임자 주식회사 퓨리시영지 오사람대표(이하 "병") 간에 유통 거래에 대하여 다음과 같이 기본 계약을 체결한다.

제 1 조 【계약의 목적】

1. 이 계약은 "갑"과 "병"이 "을"에게 제2조에 정하는 물품을 공급하고 "을"은 유통판매망을 형성하여 시장기반을 안정적으로 확장시키고 공동의 번영을 위해 상부상조하여 신뢰를 바탕으로 상호이익을 도모함을 목적으로 한다.
2. 이 계약은 "갑"이 "병"의 요청에 따라 "을"에게 로얄alty 인삼 발효정 및 이외의 진생베리 관련한 제품을 공급하는 데 필요한 사항을 정함에 그 목적이 있다.

제 2 조 【공급상품】

"갑"이 "병"을 통해 "을"에게 공급하여야 할 상품의 내역은 다음과 같으며, 그 상세한 내역은 "을"이 "병"에게 주문서(또는 발주서)를 첨부하기로 한다.

- Ⓞ 물품명 : 로얄alty 인삼 발효정
- Ⓞ 규격 : 10g x 10ea
- Ⓞ 기본 수량 :

제 3 조 【상품의 공급 및 판매】

1. "갑"이 "을"에게 공급하는 상품의 종류나 공급단가는 "갑"과 "병"이 정하는 바에 의한다.
2. 초도상품 및 신상품의 공급은 상호 협의하여 진행하되 "을"의 여건을 감안하여 "갑"이 "병"과 합의하에 합리적으로 공급하도록 한다.
3. "을"은 "갑"이 권장하는 판매가격을 준수하도록 한다.
4. 운송비는 별도로 실비 지급한다.

제 4 조 【판매권】

"을"은 베트남, 중국, 인도네시아, 우바이 관련 영업과 판매를 추진한다. 이를 위한 영업과 판매조직을 운영 한다.

제 5 조 【상품의 공급 및 판매】

"을"은 공급받은 매머묵적물에 대하여 검수를 하여야 하며 품질상의 하자 또는 수량 부족을 발견한 때에는 인도받은 날로부터 7일 이내에 그 내용을 서면으로 "갑"과 "병"에게 통지하여야 한다. 상기 기일 내에 아무런 통지를 하지 않을 경우, "을"은 "갑"과 "병"에 대해 제품의 하자 또는 수량의 부족 등을 이유로 한 일체의 이의제기를 할 수 없다.

제 6 조 【상품의 인도】

1. 상품의 인도는 "을"이 규정한 대금을 "병"에게 완납한 시점에 "을" 또는 "을"이 일정한 거래처에 인도된다.
2. "갑"과 "병"은 "을"이 영업, 소개한 각 거래처의 제품 주문을 이상 없이 공급을 하지 못하여 발생하는 손해 금액에 대하여 배상, 책임을 진다.

제 7 조 【사업권한】

1. "갑"은 "을"과의 계약 이후 "갑"은 사업권을 침해하는 행위를 할 수 없고, "을"의 사업구역 지역 내에서는 "을"이 필요로 판단하는 경우에는 "을"은 다양한 방법을 통해 판매방식을 전개할 수 있다.

제 8 조 【판매망 라인】

1. "갑"은 "을"이 소개한 판매처로부터 판매 전항을 매월 1회로 "을"의 메일 [naver.com]로 송부 한다. 고의적으로 판매 수량과 금액을 누락 시 이에 배상 책임을 진다.

제 9 조 【제조물 책임】

1. "갑"은 "을"이 일정한 각 거래처에 공급하는 제품에 결함이 존재함을 알거나 알 수 있었을 예도 불구하고 당해 상품을 공급함으로써 인해 소비자가 입은 손해에 대하여 제조물 책임을 진다. 본 항의 손해배상책임에 관하여는 민법 제393조(손해 배상의 범위), 제조물 책임법 제3조 (제조물책임) 등 관련 법률의 규정을 준용한다.
2. "갑"은 납품한 제품에 대하여 제조물 책임법 소정의 결함을 발견할 경우에는 그 사실을 즉시 "을" 및 "을"이 일정한 각 거래처에 알리고 "갑"의 비용으로 전항 반품하여야 한다.
3. "갑"은 소비자를 위한 원산지표시, 공산품 품질표시, 표시기준, 내용량, 위해성분 허용치 등 과 관련된 법령을 준수하여야 하며, 이를 위반하는 경우 행정, 민·형사상 일체의 책임을 진다.

제 10 조 【책임면제】

불가항력적인 요인인 전쟁, 지진, 홍수, 전염병 등 기타사유 및 재고 부족으로 생산 공급을 못할 시 "갑"의 책임이 없다.

제 11 조 【계약기간】

1. 본 계약은 당사자 서명 또는 기명날인하여 계약이 성립된 날부터 효력이 발생한다.
2. 계약 기간은 계약 성립일로부터 1년으로 한다.
3. 계약 만료 1개월 전까지 일방으로부터 계약조건 변경, 해지에 관한 서면통지가 없을 시에는 전 계약과 동일한 조건으로 1년씩 연장한다.

제 12 조 【비밀보장】

"갑"은 본 계약의 내용 및 상대방의 업무상 비밀을 제3자에게 공개 또는 제공하지 아니하며, "을"이 소개한 업체를 "을"의 동의 없이 기타 다른 용도로 이용했을 때 민·형사상 배상 책임을 진다.

제 13 조 【계약해지】

다음에 해당하는 사유가 발생할 경우 본 계약을 해지 할 수 있다.

1. 당사자 일방이 본 계약상의 각 조항을 위반하거나, 이행하지 아니한 경우,
2. "갑"과 "을"이 부도와 파산한 경우,
3. "갑"의 승인 없이 제3자에게 계약권을 일부, 또는 전부를 양도했을 경우,
4. 기타 본 계약의 이행이 불가능한 경우.

계약 해지 사유 발생 시 배상 책임은 원인 제공자에게 있다.

제 14 조 【계약의 해석】

본 계약에 정하지 아니한 사항이나 해석상 내용이 불분명한 사항에 대하여는 관계 법령 및 상 관례에 따라 서로 협의하여 결정한다.

제 15 조 【합의관함】

본 계약의 관할 법원은 "갑"의 소재지 법원으로 한다.

본 계약을 증명하기 위하여 계약서 3부를 작성하여 "갑"과 "을"과 "병"이 서명 또는 서명날인 후 각각 보관한다.

2020년 05월 01일

중국 심양 해외지사화사업 안내 - 요약

- 개요 : 1년간 중소기업의 해외지사 역할을 수행함.
- 비용

	회사 부담 (35%)	정부 지원 (65%)	계 (100%)
총금액	8,400천원	15,600천원	24,000천원

- 지급시기 : 착수금(40%), 중간용역비(40%), 최종용역비(20%)로 3회 분할

○ 일정

- 2020. 4. 8일까지 : 중진공양 사업참가 신청
- 2020. 4. 17 : 중소기업진흥공단(중진공) 최종 승인
- 2020.
- 지사화사업 진행 (2020. 5. 1 ~2021. 4. 30 : 1년간)
 - 기초시장보고서 : 2020. 5. 30
 - 중간용역보고서 : 2020. 8. 30
 - 최종용역보고서 : 2021. 4. 30
 - 월보고서 : 매월말

○ 지원내용 : 현지지사로서 필요한 모든 업무 수행

- 유형 1 : 시장조사-바이어 발굴/상담-전시회 참가-계약체결
- 유형 2 : 분사 직원 파견시 사무실 제공 - 현지마케팅 활동 지원