기관탐방
Food Preserv Process Ind 2026:25(1):85-90
https://doi.org/10.11002/fppi.2026.25.1.85

식품저장과 가공산업
Food Preservation and Processing Industry
pISSN: 1598-7418, eISSN: 3092-0116

안동종가문화원: 전통의 깊이에 현대적 발효를 더해, K-Food의 미래를 짓다

이순자
안동종가문화원

Andong Jongga Culture Center: Bridging tradition and innovation, leading the global standard of K-food

Sun Ja Lee
Andong Jongga Culture Center

Ⅰ. 회사 소개

안동종가문화원 ㈜농업법인회사는 경상북도 안동의 깊은 유교적 전통과 종가의 식문화를 기반으로, 현대적인 **바이오 발효 기술**을 접목하여 안전하고 신뢰할 수 있는 프리미엄 먹거리를 창출하는 **농촌융복합산업(6차산업)** 인증 기업이다. '**이순자' 브랜드**의 정통성을 계승하며, 지역 농산물을 단순한 식재료를 넘어 고부가가치 상품으로 재탄생시키는 K-Food의 선두주자로 성장하고 있다.

Mission: 전통의 가치를 현대적으로 재해석하여 건강한 먹거리를 제공한다. 약식동원(藥食同源), "일상식이 보약이다"

Vision: 독자적인 특허 기술을 바탕으로 글로벌 시장에서 인정받는 프리미엄 식품 기업으로 도약한다.

Values: 정통성 유지 · 기술 혁신 · 지역 상생

Ⅱ. 주요 연혁

안동종가문화원은 2017년 농업회사법인 설립 이

Date Received: May 07, 2026, **Date Revised:** May 07, 2026, **Date Accepted:** May 07, 2026
***Corresponding author:** Sun Ja Lee, Tel: +82-54-853-0045, E-mail: andongjongga@naver.com

Copyright © 2026 The Korean Society of Food Preservation. This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution Non-Commercial License (http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0) which permits unrestricted non-commercial use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.



그림 1. 안동종가문화원.

후, 끊임없는 기술 개발과 인증 확보를 통해 신뢰의 기록을 쌓아오고 있으며, 다양한 연구를 활발히 수행하고 있다.

기반 구축기(2017~2020): 법인 설립 및 지리적 표시제 지역특산품 등록, 여성기업 및 농촌융복합사업자 인증, 경상북도 우수 농산품 인증, 사회적 기업 지정
성장기(2021~2023): ISO 22000, HACCP, 비건(Vegan), **글로벌 할랄(HALAL)** 인증 획득 및 경상북도 도지사 표창패 수상, 대한적십자사 표창패, 씀씀이가 바른기업 104호
도약기(2024~현재): '상쾌한목애' 등 신제품 출시 및 미국 뉴욕 대형 **유통망(Hitrons Solutions) 런칭**, 중국 바이어 계약 등 글로벌 시장 진출 가속화 및 뉴질랜드 OEM(유탁생산) 진행

III. 핵심 역량 및 주요 제품

안동종가문화원에는 전통의 맛을 고수하는 정성과 이를 뒷받침하는 우수한 기술력이 공존한다.



그림 2. 안동종가문화원 인증 현황 및 표창.

3.1. 독보적인 바이오 발효 특허 기술

단순 가공을 넘어 생강, 솔잎 등 원물의 효능을 극대화하는 발효 장치 및 제조 공법에 관한 다수의 특허와 인증을 보유하여 강력한 기술적 진입 장벽을 구축하였다.

3.2. 글로벌 스탠다드 품질 관리

국제 식품 안전 시스템인 ISO 22000과 HACCP을 기반으로 운영되며, 종교와 문화를 넘어 전 세계인이

즐길 수 있도록 비건 및 할랄 규격을 갖추었다.

3.3. Two-Track Brand 전략

클래식 라인: 종가의 깊은 맛과 정통성을 담은 이순자 안동생강, (생강, 메리골드, 사과) 발효차 등
스타일리쉬 라인: 현대인의 라이프 스타일에 맞춘 상쾌한목애, 상쾌한속애, BAE BAE(신규 개발 중) 등

Ⅳ. 직접 체험하는 체험관

안동종가문화원에서는 안동종가문화원의 핵심 기술인 '**특허받은 전통 발효 공법**'을 직접 체험해 볼 수 있다. 안동의 특산물인 생강과 배를 활용하여 현대인의 입맛에 맞는 생강청, (생강, 메리골드, 사과) 발효 건차 티백 등 건강한 먹거리를 직접 만들어 보며 전통음식의 과학적 원리와 깊은 풍미를 배울 수 있다.



그림 3. 안동종가문화원 제품 현황.





그림 4. 안동종가문화원 체험관.

Ⅴ. 안동종가문화원 제품 생산 공정 8단계

생강 세척 → 생강 분쇄 → 생강 착즙 → 1차 숙성 → 2차 숙성 → 3차 숙성 → 충진 작업 → 완제품 생산 (그림 5 참고)

Ⅵ. 안동종가문화원 보도 자료

6.1. 안동 생강청으로 프랑스 파리 백화점에 진출한 안동종가문화원 이순자 대표

경북 안동은 '양반의 고장'으로 유명하다. 조선

대표 성리학자 퇴계 이황의 유산을 간직한 도산서원이 안동에 있고, 600년간 이어져 온 양반 집성촌으로 유네스코 세계문화유산에 오른 하회마을이 있는 곳이 또한 안동이다.

[출처] 안동 생강청으로 프랑스 파리 백화점에 진출한 〈안동종가문화원〉 이순자 대표|작성자 더농부

6.2. 안동종가문화원 골드 진저 생강배차

'대를 이어 바르게 지켜온 맛'

종가에서 전해져 내려오는 전통음식의 올바른 이해와 농가의 맥을 잇는 안동종가문화원은 내 가족이 먹는다는 정성과 섬김의 마음으로 올곧은 제품만을 만들겠습니다. 안동농협에서 계약재배한 생강만으로 정성껏 만들었습니다.

출처 : 경북일보(https://www.kyongbuk.co.kr)

6.3. 안동종가문화원, 어려운 이웃에 과자 선물세트 전달

[뉴스웍스=최만수 기자] 안동종가문화원 이순자 · 차종학 공동대표는 12일 안동시청을 방문해 지역의 어려운 이웃들에게 조금이나마 보탬이 되고자 안동생강 쿠키 선물 200세트를 전달했다. 이날 기탁받은 과자 선물세트는 평소 생활에 어려움을 겪고 있는 지역 저소득층 및 복지 사각지대에 놓인 이웃들에게 전달될 예정이다.

출처 : 뉴스웍스(https://www.newsworks.co.kr)

Ⅶ. 지역 상생과 지속 가능한 성장

안동종가문화원의 모든 제품은 안동의 지역 농가와 계약재배, 자가재배를 바탕으로 탄생한다.

원재료의 정직함: 안동 지역 특산물을 활용하여 농가 소득 증대에 기여하고 지역 농업의 기반을 강화하고 있다.

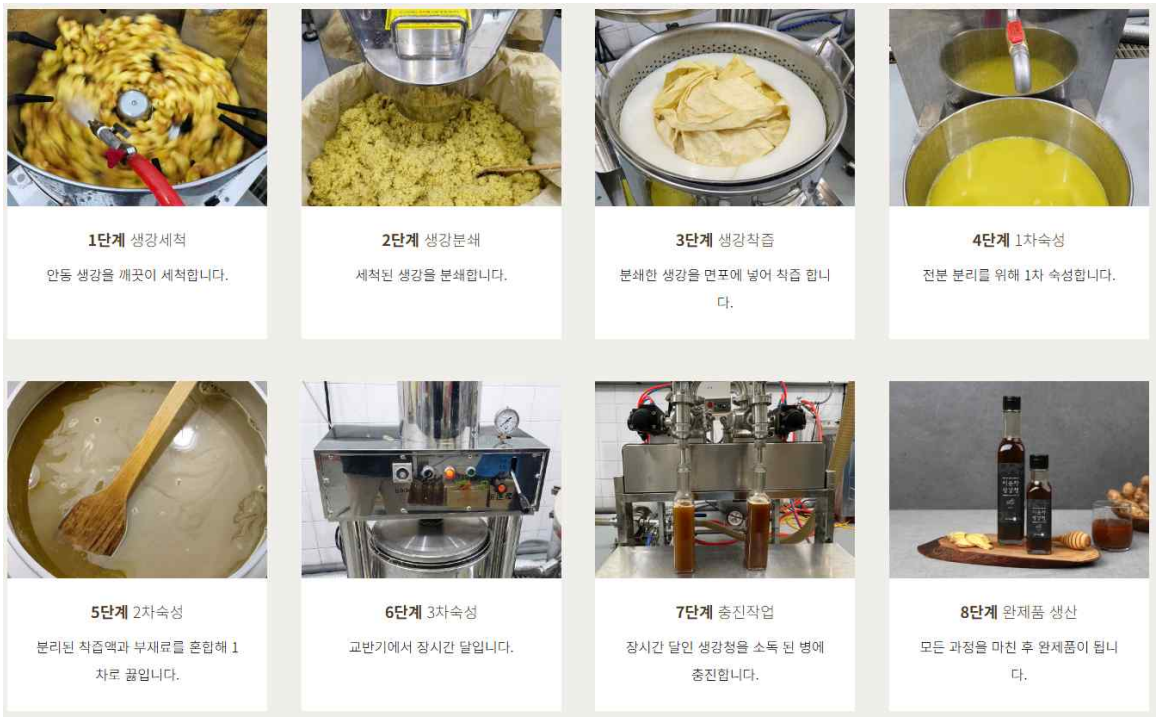


그림 5. 제품 생산 공정.



그림 6. 지역 상생 및 지속가능한 성장.

현대적 재해석: 전통적인 (생강, 레몬) 청, (생강, 사과, 메리골드) 발효차 이미지에서 탈피하여 젊은 층과 글로벌 시장이 선호하는 트렌디한 시제품(스파우트 파우치 등) 개발을 통해 브랜드 현대화를 추진하고 있다.

Ⅷ. 맺음말

안동종가문화원은 “전통의 고집과 현대의 기술”이 만나 진정한 가치를 실현하는 공간이다. 단순한 식품 제조를 넘어 안동의 문화를 담아내고, 지역 농가와 상생하며 농촌의 현재와 미래를 잇는 다리 역할을 하고 있다. 앞으로도 안동종가문화원은 건강한 식문화를 선도하는 플랫폼으로서, K-Food의 본질을 지키며 새로운 농촌 산업의 롤모델을 제시해 나갈 것이다.