



국내 외식업소를 위한 천일염

고창 갯벌소금.

햇살과 바람으로 바닷물을 자연 증발시켜 얻은 천일염.
수확한 소금은 탈수·선별을 거쳐 식탁으로 전해집니다.



햇살과 바람



사람의 손길

사진은 연출 이미지이며 실제 제품 포장과 다를 수 있습니다.

업소용 천일염 · 20kg / 포

원산지 대한민국 · 고창

2025년산

14,000 원 / 포

2026년산

12,000 원 / 포

김치와 절임부터 국물과 밀간까지.

파렛트 단위 (72포) 주문 가능합니다.

주문·배송 조건은 아래 연락처로 문의해 주세요.

구매 문의



케이앤제이 K&J

✉ info@zendama.store

💬 @zendama_store



이경애 외식연구소

☎ 031-312-9101

☎ 010-9101-9559



GOCHANG / FROM SEA TO TABLE

한 알에 담긴, 바다와 사람의 시간.

갯벌과 함께 살아가는 산지.

한국 서해안의 고창은 갯벌과 더불어 소금 만드는 일을 이어온 고장입니다. 2013년 유네스코 생물권보전지역으로 지정되었고, 고창갯벌은 2021년 세계자연유산 「한국의 갯벌」의 일부로 등재되었습니다. 자연과 사람의 일상이 나란히 이어지는 땅입니다.

해리농협은 고창 천일염의 선별·가공·포장을 담당하는 지역 농협입니다. 산지의 소금이 일상의 식탁에 닿도록 생산과 소비를 이어줍니다.

자연이 빚고, 사람이 거두는 소금.

천일염은 염전으로 끌어들인 바닷물을 햇살과 바람으로 자연 증발시켜 만듭니다. 얇은 증발지에서 바닷물을 단계적으로 농축한 뒤, 결정지에서 생긴 소금을 긴 자루의 도구로 모아 수확합니다. 이후 탈수·선별·가공을 거쳐 요리에 쓰기 좋은 상태로 정리합니다.

배추 절임과 김치, 젓갈 등 다양한 한국요리에 두루 활용됩니다. 결정의 크기에 맞춰 녹이거나 잘게 갈아 쓰고, 맛을 보며 조금씩 간을 맞추세요. 직사광선과 습기를 피해 보관하고, 개봉 후에는 입구를 잘 닫아 주세요.



바닷가에 펼쳐진 염전.



결정을 모으는 사람의 손.



햇살과 바람에 맡긴 시간.

산지의 풍경과 작업을 참고한 연출 이미지

01

바닷물 들이기

바다에서 염전으로, 수로를 따라 바닷물을 끌어들이습니다.

02

햇살과 바람으로 농축

얇은 증발지에서 물을 증발시켜 염도를 높입니다.

03

소금 결정 수확

결정지에 생긴 소금을 긴 자루의 도구로 모읍니다.

04

탈수·선별·포장

수확한 소금은 탈수와 선별·가공을 거쳐 포장합니다.

한국의 식탁에, 한 꼬집.



배추김치

천일염을 녹여 배추를 절이는 것부터. 김치의 기본을 준비합니다.



두부찌개

재료와 국물을 한데 끓이고, 마지막에 조금씩 간을 맞춥니다.



구운 고기

고기의 밑간이나 구운 뒤 마무리에 한 꼬집으로 맛을 더합니다.



나물

데친 채소에 참기름과 소금을 더해 익숙한 한 접시를 만듭니다.

참고: UNESCO · 해양수산부 · 고창군·고창문화관광재단 · 일반적인 천일염 제조 과정
지역의 유네스코 지정은 소금 제품의 인증을 뜻하지 않습니다. 사진은 산지·작업을 참고한 연출 이미지이며, 음식은 활용 예시입니다.