

된장과 간장을 고를 때 확인할 것

식품유형과 원료에서 제조과정과 숙성기간까지

장을 살 때마다 익숙한 이름과 가격부터 보게 되나요? 이 안내서는 포장에 적힌 유형을 읽고, 원료가 어떤 과정을 거쳐 장이 되었는지 확인하는 방법을 알려드립니다.

집에 있는 된장이나 간장 한 가지로 시작하세요. 비교할 제품이 있으면 함께 살펴보고, 확인한 사실과 아직 남은 질문을 나누어 적습니다.

이 자료를 마치면

제품명과 식품유형을 구분할 수 있습니다. 발효와 숙성에 관한 설명에서 더 물어볼 내용을 찾고, 우리 집에서 사용할 장을 고를 때 필요한 기준을 남길 수 있습니다.

믿고 먹는 섬내음 정포크라테스 정영숙

고객교육자료 R06 | 2026년 10월 17일 | V1.0

기획, 집필, 편집: 한영인컨설팅그룹

일반 소비자를 위한 장류 선택 안내서입니다. 제품별 안전등급이나 건강효과를 판정하는 자료가 아닙니다.

읽기 전에 사용할 장부터 정하세요

같은 된장이라도 찌개에 넣을 것인지, 다른 재료를 섞어 양념을 만들 것인지에 따라 보고 싶은 정보가 달라 집니다. 먼저 용도를 정하면 포장의 설명을 우리 집 상황에 맞춰 읽을 수 있습니다.

준비할 것과 이용시간

된장 또는 간장 한 제품의 포장, 제품 설명, 필기구를 준비합니다. 두 제품을 비교하려면 된장끼리 또는 간장끼리, 같은 용도로 쓸 후보를 고르세요. 구입하지 않은 제품은 판매화면의 표시사진으로 확인해도 됩니다.

읽기 20~25분, 작성 10~15분을 예상합니다. 이용시간은 권장 예상치이며, 제조자에게 문의하는 시간은 별도입니다. 한 번에 끝내기 어렵다면 유형과 질문 한 개만 먼저 적어도 됩니다.

읽고 작성하는 순서

차례	살펴볼 내용
3~4쪽	된장과 간장의 식품유형
5~8쪽	원료, 제조과정, 발효와 숙성, 보관 안내
9~11쪽	된장과 간장 비교 예시, 문의와 판단 연습
12~15쪽	내 제품 점검, 공정 비교, 질문 기록, 결과 정리
16쪽	다음 무료강의 안내

이미 작성한 자료가 있다면

R01이나 R04에 적은 제품명, 원료, 제조자, 보관 안내를 가져오세요. 현재 확인하는 제품과 같은지 대조한 뒤 필요한 내용만 옮깁니다. 이번에는 제조방법과 기간 설명을 더 확인합니다.

기록은 ‘표시에서 확인’, ‘업체가 설명’, ‘미확인’을 구분합니다. 설명을 받았다는 사실과 그 내용을 뒷받침하는 자료를 확인했다는 사실은 서로 다릅니다.

된장은 식품유형을 먼저 읽습니다

포장 앞면의 ‘집된장’, ‘재래식’, ‘찌개용’ 같은 표현만으로 제조방법을 확정하기는 어렵습니다. 뒷면이나 옆면에서 ‘식품유형’이라는 항목을 찾아 표시된 이름을 그대로 적으세요.

표시된 유형	무엇을 뜻하나요
한식된장	한식메주에 소금물을 더해 발효한 뒤 액체 부분을 분리한 장입니다. 한식메주는 대두를 주원료로 삶거나 찌고 모양을 잡아 발효시킨 것입니다.
된장	대두, 쌀, 보리, 밀, 탈지대두 등을 바탕으로 누룩균 등을 배양하고 소금을 섞어 발효, 숙성한 것이 포함됩니다. 메주를 소금물에 담가 발효한 뒤 액체를 분리하여 가공하는 방식도 포함됩니다.
혼합장	된장 등 장류를 주원료로 하거나 다른 식품, 식품첨가물을 섞어 가공한 유형입니다. 장류가 50% 이상이어야 하며 조미된장 등이 여기에 포함됩니다.

위 표는 선택에 자주 필요한 유형을 쉽게 풀어쓴 것입니다. ‘기타장류’나 ‘소스’ 등 다른 유형으로 표시된 제품은 그 이름을 그대로 기록하고, 어떤 원료와 제조방법의 제품인지 따로 확인합니다.

유형을 읽은 뒤에 할 일

유형은 제조방법을 이해하는 출발점입니다. ‘한식된장’이라는 이름만으로 콩의 원산지, 실제 숙성기간, 우리 가족의 입맛까지 알 수는 없습니다. 반대로 ‘된장’이라고 적혔다고 발효를 거치지 않았다고 생각해서도 안 됩니다.

가상 상황: ‘찌개된장’이라는 제품의 유형이 ‘혼합장’으로 적혀 있었습니다. 고객은 된장 외에 무엇이 들어 있는지 확인한 뒤, 따로 넣을 양념을 결정하기로 했습니다.

내 제품의 식품유형 _____

찾지 못하면 ‘유형 미확인’으로 남기고 전체 표시사진을 요청하세요. 유형의 근거: 식품의약품안전처 「식품의 기준 및 규격」 제 5. 12. 장류.

간장 이름과 제조방법을 구분하세요

‘진간장’, ‘국간장’, ‘조림용’처럼 앞면에 크게 적힌 이름은 용도나 제품을 소개하는 표현일 수 있습니다. 그 단어만 보고 유형을 정하지 말고 ‘식품유형’ 칸을 읽습니다.

식품유형	제조방법에서 확인할 차이
한식간장	메주를 주원료로 소금물 등을 섞어 발효, 숙성한 뒤 액체 부분을 가공합니다.
양조간장	대두, 탈지대두 또는 곡류 등에 누룩균 등을 배양하고 소금물 등을 섞어 발효, 숙성한 뒤 액체 부분을 가공합니다.
산분해간장	단백질을 포함한 원료를 산으로 분해한 뒤 액체 부분을 가공합니다. 이 분해방법을 발효와 같은 뜻으로 읽지 않습니다.
효소분해간장	단백질을 포함한 원료를 효소로 분해한 뒤 액체 부분을 가공합니다. 유형명만으로 발효기간을 추정하지 않습니다.
혼합간장	한식간장이나 양조간장에 산분해간장 또는 효소분해간장을 섞는 방식 등이 포함됩니다. 산분해간장 원액에 다른 원료를 더해 발효, 숙성하는 방식도 있어 구체적인 배합과 공정을 확인해야 합니다.

같은 유형도 제품별로 확인합니다

같은 ‘양조간장’이라도 원료와 배합, 제조기간, 가공방법은 다를 수 있습니다. ‘혼합간장’도 유형명만으로 모든 제품의 배합비가 같다고 볼 수 없습니다. 원액의 종류와 혼합비율을 함께 찾으세요.

제조방법을 알고 고르는 것과 안전성에 순위를 매기는 일은 다릅니다. 이 표의 위아래 순서는 품질등급이 아닙니다.

앞면 이름과 실제 식품유형 _____

표시를 읽지 못했다면 앞면 이름으로 추정하지 말고 판매처에 확인합니다. 유형 설명은 2026년 10월 17일 확인한 식품공전의 장류 항목을 기준으로 했습니다.

원료 이름과 비율은 대상을 붙여 읽으세요

콩만 찾고 읽기를 멈추지 않습니다

‘원재료명’에서 대두, 탈지대두, 쌀, 보리, 밀 등 원료 이름과 괄호 안 내용을 함께 봅니다. 탈지대두는 기름을 분리한 대두 원료를 뜻합니다. 이름이 다르다는 사실을 기록하되 그 차이만으로 제품의 좋고 나쁨을 정하지 않습니다.

된장이나 간장에 다른 원료를 더한 제품은 그 이름도 적습니다. 알지 못하는 원료는 “이 원료는 어떤 목적으로 사용하나요?”라고 물으세요. 원료가 많거나 적다는 이유만으로 선택을 끝내지 않습니다.

혼합비율은 콩의 비율과 다릅니다

혼합간장에서 ‘양조간장 30%, 산분해간장 70%’를 읽었다면 무엇을 섞은 비율인지 그대로 옮깁니다. 이를 콩 함량 30% 또는 발효기간 30%로 바꾸어 해석하면 안 됩니다. 혼합장의 ‘된장 60%’도 그 제품에서 된장이 차지하는 함량을 가리키므로 된장 안의 콩 함량과 구분합니다.

간장에 ‘총질소’ 또는 ‘T.N.’이라는 수치가 있으면 수치가 붙은 대상을 함께 봅니다. 총질소는 질소 성분을 측정한 값으로, 원료의 배합비나 단백질 함량과 같은 숫자가 아닙니다. 원액의 수치와 완제품의 수치를 직접 비교하지 않습니다.

가족이 피해야 하는 원료는 별도로 확인합니다

원재료명과 ‘대두 함유’, ‘밀 함유’ 등 알레르기 관련 표시를 함께 확인하세요. 같은 제조시설을 사용한다는 주의문구도 살펴봅니다. 발효했거나 오래 숙성했다는 설명만으로 알레르기 원료를 피할 필요가 없어졌다고 판단하지 않습니다.

가상 상황: 콩 원산지는 확인했지만 밀 관련 표시를 읽지 못했습니다. 이때는 ‘알레르기 표시 미확인’으로 남기고, 필요한 표시를 확인하기 전에는 가족이 먹을 제품으로 결정하지 않습니다.

원료 또는 비율에서 더 알아볼 점 _____

원료별 원산지는 각각 기록합니다. 제조업소가 국내에 있다는 사실을 모든 원료가 국산이라는 뜻으로 옮기지 않습니다.

제조과정을 알면 설명이 구체적으로 보입니다

발효는 미생물의 활동과 그 과정에서 작용하는 효소 등을 통해 원료의 성분이 변하는 과정입니다. 숙성은 일정한 조건에서 시간을 두며 맛과 향 등 특성이 달라지는 과정을 말합니다. 장을 만드는 동안 두 과정은 겹칠 수 있으므로, 언제나 발효가 끝난 다음에만 숙성이 시작된다고 나누지는 않습니다.

메주를 사용하는 장의 공정 예

대두를 준비해 삶거나 찍니다. 메주를 만들고 발효한 뒤 소금물에 담가 장을 담급니다. 이후 고형 부분과 액체 부분을 나누는 ‘장 가르기’를 하고, 각각의 제품에 맞게 숙성하거나 가공합니다. 모든 장이 이 순서를 그대로 따르는 것은 아닙니다.

누룩균을 배양하는 장의 공정 예

대두나 곡류 등에 누룩균 등을 배양하고 소금이나 소금물을 섞어 발효, 숙성합니다. 간장은 액체를 거르고 제품에 따라 다른 공정을 거칩니다. 원료 준비, 발효와 숙성, 여과, 배합, 가열, 포장은 서로 다른 단계입니다.

따라서 ‘포장일이 최근이다’라는 정보로 장을 담근 날짜를 알 수는 없습니다. ‘숙성 후 가열’이라는 설명도 그전에 발효를 거쳤다는 사실을 지우지 않습니다. 가열 여부 하나만으로 제품의 건강효과를 판단하지 마세요.

누가 어느 공정을 맡았는지 확인합니다

제조원과 판매원을 나누어 적고, 제조 설명이 궁금하면 판매처를 통해 제조원에 확인해도 됩니다. “직접 만드냐”는 설명을 들었다면 메주 제조부터인지, 숙성된 원료를 배합하고 포장하는 것인지 구체적으로 물어봅니다.

가상 상황: 판매자가 ‘직접 숙성’이라고 답했지만 메주를 만드는 업체는 확인되지 않았습니다. 기록에는 ‘숙성은 판매자 설명, 메주 제조 주체 미확인’이라고 나누어 적습니다.

내가 확인한 공정과 더 물어볼 공정 _____

위 공정은 이해를 돕는 일반적인 예입니다. 실제 제품의 공정은 제조자의 제품별 설명으로 확인합니다.

숙성기간은 시작과 끝을 물어보세요

‘1년 숙성’이라는 문구를 보면 기간 숫자와 함께 어느 단계부터 썼는지 확인합니다. 메주를 만든 날, 장을 담근 날, 장을 가른 날은 서로 다릅니다. 어느 날부터 어느 날까지인지 알아야 두 제품의 설명을 같은 뜻으로 비교할 수 있습니다.

확인할 질문	기록할 내용
어떤 기간인가요	메주 발효, 장을 담근 뒤의 기간, 장 가르기 후 숙성 등 실제 단계
언제 시작하고 끝났나요	시작일과 종료일 또는 제조자가 설명한 계산 기준
어떤 조건에서 관리했나요	공개된 온도 관리, 용기, 장소 등의 설명. 공개되지 않은 내용은 미확인
어느 판매분에 해당하나요	현재 제품명, 용량, 제조번호나 표시일자와 설명의 연결 여부

오래된 사진과 현재 제품을 구분합니다

장독 사진이나 예전 제조영상은 공정을 이해하는 데 도움이 됩니다. 다만 촬영 대상과 시기가 다르면 지금 판매하는 제품의 숙성기간을 증명하지는 못합니다. 설명에 나온 원료와 제품이 같은지, 해당 판매분에도 적용되는지 확인합니다.

가상 상황: A는 ‘장 가르기 후 12개월’, B는 ‘원료 혼합 후 6개월’이라고 답했습니다. 고객은 12와 6만 비교하지 않고 서로 다른 시작 단계라고 적었습니다. 이 기록만으로 어느 장이 더 맛있거나 안전하다고 결론 내리지 않았습니다.

답이 일부만 왔다면

“충분히 숙성했습니다”라는 답만 받았으면 기간과 기준은 여전히 미확인입니다. 확인된 설명은 남기고, 선택에 꼭 필요한 정보라면 구매 결정을 미룰 수 있습니다. 영업상 공개하지 않는 내용이 있다는 사실만으로 위반이나 불량을 단정하지 않습니다.

내 제품의 기간 문구와 그 시작 기준 _____

숙성기간, 소비기한, 품질유지기한은 서로 다른 정보입니다. 포장에 표시된 날짜로 숙성기간을 거꾸로 계산하지 않습니다.

구매 뒤 보관과 사용까지 생각하세요

미개봉과 개봉 후 안내를 따로 읽습니다

뚜껑, 바닥, 옆면의 날짜와 함께 ‘소비기한’인지 ‘품질유지기한’인지 이름을 적습니다. 소비기한은 표시된 보관방법을 지켰을 때의 섭취 가능 기간, 품질유지기한은 정해진 보관방법 아래 고유의 품질을 유지할 수 있는 기간을 뜻합니다. 둘을 같은 이름으로 옮겨 쓰지 마세요.

포장 전체에서 개봉 후 안내를 찾습니다. 미개봉 때 실은 보관이 가능하다고 적혀 있어도 개봉 후에는 안내가 달라질 수 있습니다. 확인하지 못했으면 제조자에게 물어보고, 모든 된장이나 간장에 동일한 개봉 후 기간을 임의로 붙이지 않습니다.

집에서 관리할 수 있는 용량을 고릅니다

이번 달에 어떤 요리에 얼마나 자주 사용할지 떠올려 보세요. 큰 용량을 고르면 가격뿐 아니라 보관공간과 덜어 쓰는 방법도 확인해야 합니다. 이미 가진 장이 남아 있다면 새로 살 필요부터 검토합니다.

사용할 때는 깨끗한 도구로 필요한 양만 덜고, 덜어 낸 장을 원래 용기에 되돌리지 않습니다. 뚜껑을 닫고 제품의 보관 안내를 지킵니다. 개봉일은 처음 연 날 적고, 기억이 없으면 오늘 날짜로 대신하지 않습니다.

상태가 의심될 때는 맛으로 확인하지 않습니다

곰팡이가 의심되거나 포장이 손상됐거나 보관 안내를 지키지 못했다면, 맛을 보아 먹을 수 있는지 시험하지 마세요. 표면만 걷어 내거나 다시 끓이면 괜찮다고 판단하지 말고 섭취를 멈춘 뒤 제품과 보관 이력을 알려 제조자에게 문의합니다.

가상 상황: 냉장 보관 안내를 뒤늦게 읽었습니다. 냉장고로 옮겨 놓았다는 사실만으로 이전 보관 중 생긴 문제까지 해결된 것으로 적지 않습니다.

개봉 후 안내와 현재 보관에서 확인할 점 _____

맛의 선호는 사용 가능한 상태의 제품을 정상적인 조리에 이용하면서 기록합니다. 색, 향, 짭맛 하나로 숙성기간이나 안전성을 판정하지 않습니다.

작성 예시 1 된장 두 제품을 비교하기

아래 제품명, 수치, 공정과 답변은 작성 연습을 위한 가상 예시입니다. 실제 섬내음 상품이나 고객 사례가 아니며, 표는 완전한 법정 표시 견본이 아닙니다.

고객의 목적: 일주일에 두 번 끓일 된장찌개용 장을 고릅니다. D1과 D2의 표시사진을 읽고, 공개된 제조 설명을 함께 정리했습니다.

확인항목	D1 가상 메주된장	D2 가상 구수한된장
식품유형	한식된장	된장
관심 원료와 산지	대두(국산), 정제수, 천일염(국산)	대두(캐나다산), 정제수, 소맥분(밀: 미국산), 정제소금, 주정
알레르기 표시	대두 함유	대두, 밀 함유
제조원과 판매원	제조원 가상 A업체 판매원 가상 S업체	제조원 가상 B업체 판매원 가상 B업체
제조사 설명	한식메주에 소금물을 더해 발효하고 장을 가 른 뒤 숙성	대두와 밀 원료에 누룩균을 배양하고 소금을 섞어 발효, 숙성
기간 설명	장 가르기 후 12개월 2025.4.1~2026.4.1	원료 혼합 후 6개월 2025.11.1~2026.5.1
자료의 범위	현재 판매분을 명시한 제조자 설명. 세부 온도 기록은 미제공	제품 소개의 일반 공정 설명. 현재 판매분의 적 용 여부는 미확인
개봉 후 안내	뚜껑을 닫아 냉장 보관	뚜껑을 닫아 냉장 보관

이렇게 읽고 질문을 남겼습니다

두 제품 모두 발효에 관한 설명이 있지만 원료와 제조방법이 다릅니다. D1의 12개월과 D2의 6개월은 시작 단계도 다릅니다. D2에는 “이 기간 설명이 지금 구매할 판매분에도 적용되나요?”라고 질문하기로 했습니다.

실제 작성할 때는 원재료 전체를 확인합니다. 위 원료란은 비교에 필요한 부분을 발췌한 가상 기록이며, 표시된 순서만으로 빠진 원료나 함량을 추정하지 않습니다.

작성 예시 2 간장 두 제품을 비교하기

제품과 표시 수치, 제조 설명은 모두 교육용 가상 예시입니다. 실제 판매상품을 평가하거나 추천하는 자료가 아닙니다.

고객의 목적: 볶음과 조림에 쓸 간장을 고릅니다. 두 제품 모두 앞면 이름에 ‘진간장’이 있지만 식품유형은 달랐습니다.

확인항목	G1 가상 집밥 진간장 가	G2 가상 집밥 진간장 나
식품유형	양조간장	혼합간장
관심 원료와 산지	탈지대두(인도산), 밀(미국산) 사용을 확인	원액의 세부 원료표 사진이 흐려 원료별 산지는 미확인
알레르기 표시	대두, 밀 함유	대두, 밀 함유
혼합비율 표시	간장 원액 간 혼합비율 표시는 해당 예시에서 확인 대상 아님	양조간장 30% 산분해간장 70%
총질소 수치 확인 대상	완제품 총질소 1.6% (w/v%)	혼합에 쓴 원액의 수치 양조간장 1.5% 산분해간장 1.2%
제조자 설명	원료에 누룩균을 배양, 소금물을 섞어 발효와 숙성, 여과와 가열 후 병입	두 간장 원액을 섞어 가공. 원액 제조기간과 혼합 후 공정은 미확인
기간 설명	6개월 숙성이라는 문구만 있음. 시작, 종료 기준 미확인	원액별 기간 미제공
개봉 후 안내	개봉 후 냉장 보관	개봉 후 냉장 보관

숫자를 바로 순위로 바꾸지 않았습니다

G1의 완제품 수치와 G2의 원액 수치를 같은 항목처럼 비교하지 않습니다. G2의 30%도 콩 함량이 아닙니다. G1에는 숙성기간의 기준을, G2에는 선명한 원료표와 원액 제조 정보를 먼저 요청합니다.

총질소만으로 전체 품질이나 건강효과를 판정하지 않습니다. 이 예시에는 숫자에 근거한 구매 추천이나 안전 점수가 없습니다.

작성 예시 3 문의와 결과 남기기

D2의 제조기간을 문의한 가상 고객의 기록입니다. 답을 듣고도 확인되지 않은 부분을 남겨 두는 과정을 보여드립니다.

항목	작성한 내용
문의 전 확인	D2 유형은 된장. 소개에는 원료 혼합 후 6개월이라고 적혀 있음.
보낸 질문	“이 설명이 제가 살 D2에도 적용되는지 확인해 주세요. 기간은 어느 공정부터 어느 공정까지이며, 현재 판매분의 시작일과 종료일을 알 수 있나요?”
받은 답	“6개월은 원료 혼합부터 숙성 종료까지의 일반적인 설명입니다. 현재 판매분의 날짜는 제조원 확인 후 알려드리겠습니다.”
답변 뒤 기록	기간의 뜻은 업체 답변으로 확인. 현재 판매분의 날짜는 답변 대기. 확인자료는 아직 받지 못함.
다음 행동	새 장 구매를 보류하고 받은 답을 기록. 현재 판매분의 기간 답변이 오면 비교표를 다시 확인.

다섯 항목의 결과 작성 예

- ① 오늘 확인한 내용: D2의 유형과 원료, 기간 설명의 뜻.
- ② 아직 확인하지 못한 내용: 현재 판매분의 실제 시작일과 종료일.
- ③ 새롭게 알게 된 점: 기간의 길이보다 먼저 시작 단계를 맞춰야 한다.
- ④ 다음에 확인할 내용: 현재 판매분과 연결되는 제조원 답변.
- ⑤ 오늘 실천할 한 가지: 포장사진과 문의 내용을 한곳에 보관한다.

판단 연습

1. ‘진간장’이라는 제품명만 보고 유형을 혼합간장으로 적어도 될까요?
2. D1의 기간이 더 길다는 이유만으로 안전성이 더 높다고 적어도 될까요?
3. 일반 공정 설명을 받으면 현재 판매분의 날짜도 확인된 것일까요?

답과 이유: 1. 아니요. 식품유형 표시를 읽습니다. 2. 아니요. 기간의 시작 기준도 다르며 기간만으로 안전성을 판정할 수 없습니다. 3. 아니요. 일반 설명과 해당 판매분의 정보는 따로 확인합니다.

내 장류 점검과 비교 1

된장끼리 또는 간장끼리 같은 용도로 비교합니다. 한 제품만 있으면 A만 작성해도 됩니다. R04의 같은 제품 기록이 있으면 확인한 날짜를 적고 필요한 부분을 가져옵니다.

점검일과 사용할 요리 _____

항목	제품 A	제품 B 또는 비워 두기
정확한 제품명 식품유형		
관심 원료 원료별 원산지		
알레르기 표시 관련 주의문구		
제조원 판매원		
혼합 원액의 종류 비율과 수치의 대상		
표시사진 또는 확인한 자료와 날짜		

- ☐ 앞면 제품명과 식품유형을 구분했습니다.
- ☐ 원재료 전체와 괄호 안, 알레르기 관련 표시를 살폈습니다.
- ☐ 혼합비율이 무엇의 비율인지 적었습니다.
- ☐ 찾지 못한 항목은 추측하지 않고 ‘미확인’이라고 적었습니다.

모든 제품에 원액 혼합비율이나 총질소 수치가 같은 방식으로 표시되는 것은 아닙니다. 해당하지 않으면 ‘해당 없음’, 아직 판단하기 어려우면 ‘추가 확인’이라고 씁니다.

내 장류 점검과 비교 2

앞에서 정한 A와 B를 그대로 사용합니다. 제품 설명에서 확인한 말과 내 생각을 섞지 말고, 업체 답변은 ‘업체 설명’이라고 표시하세요.

확인할 내용	제품 A	제품 B 또는 비워 두기
제조공정과 확인한 자료		
발효와 숙성기간 시작과 종료 기준		
현재 판매분과 설명이 연결되는 근거		
날짜의 이름과 날짜 미개봉 보관 안내		
개봉 후 안내 개봉일과 현재 장소		

비교하고 남은 차이

확인한 공통점 _____

확인한 차이와 나의 용도에 미치는 영향 _____

아직 비교할 수 없는 항목과 이유 _____

- ☐ 기간의 시작과 끝을 확인했습니다. ☐ 현재 판매분의 정보인지 살폈습니다.
☐ 날짜와 보관 안내를 함께 읽었습니다. ☐ 모르는 항목을 남겨 두었습니다.

미구매 제품은 개봉일과 현재 장소에 ‘미구매’라고 씁니다. 개봉했지만 날짜를 모르면 ‘개봉일 모름’으로 남깁니다. 체크 수는 제품의 안전 점수가 아닙니다.

제조자에게 물어볼 질문 기록지

제품명과 내가 읽은 문구를 먼저 적고, 선택에 필요한 질문 한두 가지를 보냅니다. 업체의 일반적인 설명인지, 해당 제품을 확인한 답변인지 구분해 남기세요.

질문 1

대상 제품과 확인한 문구 _____

내가 물어볼 질문 _____

문의할 곳과 문의일 _____

받은 답과 답변일 _____

함께 받은 자료와 아직 남은 질문 _____

질문 2

대상 제품과 확인한 문구 _____

내가 물어볼 질문 _____

문의할 곳과 문의일 _____

받은 답과 답변일 _____

함께 받은 자료와 아직 남은 질문 _____

답변 상태 ☐ 확인할 내용 해결 ☐ 일부 답변 ☐ 답변 대기 ☐ 공개되지 않음

질문 예: “숙성기간은 장을 가른 날부터인가요?” “이 설명이 현재 판매분에도 해당하나요?” “개봉 후에는 어떻게 보관하나요?” 답이 없으면 ‘답변 대기’로 두고 자료를 임의로 채우지 않습니다.

결과를 정리하고 한 가지를 실천하세요

제품을 평가하는 점수 대신, 내가 확인한 사실과 다음 행동을 적습니다. 구매하지 않기로 하거나 정보를 더 확인하기로 한 것도 유효한 결과입니다.

1 오늘 확인한 내용

제품과 확인한 정보 _____

2 아직 확인하지 못한 내용

항목과 확인하지 못한 이유 _____

3 새롭게 알게 된 점

처음 생각과 달라진 점 _____

4 다음에 확인할 내용

무엇을 누구에게 언제 확인할지 _____

5 오늘부터 실천할 한 가지

내가 할 일과 실행할 날 _____

지금의 결정

- ☐ 현재 제품의 정보를 더 확인합니다.
- ☐ 사용목적과 필요한 양을 다시 정합니다.
- ☐ 필요한 정보를 확인한 뒤 구매 후보를 정합니다.
- ☐ 이미 가진 장을 사용하므로 추가 구매를 하지 않습니다.

결정한 이유 _____

마지막 점검 ☐ 유형과 공정을 구분했습니다. ☐ 미확인 정보를 남겼습니다.

☐ 기간이나 원료 개수로 안전성을 판정하지 않았습니다.

마지막 칸의 구매 결정은 개인의 선택입니다. 이 자료는 특정 상품의 구입이나 교체를 요구하지 않습니다. 남은 질문을 다음 무료강의에 가져가세요.

다음 무료강의에서 제조의 시간을 살펴보세요

3강

제철, 발효, 숙성, 건조의 시간

오늘은 된장과 간장의 유형을 읽고, 제조과정과 기간 설명에 어떤 질문을 해야 하는지 확인했습니다. 다음 강의에서는 식재료의 생산시기와 발효, 숙성, 건조 과정을 함께 살펴봅니다.

이런 질문을 가지고 들으세요

같은 원료라도 만드는 과정에 따라 무엇을 더 확인해야 할까요?

‘오래 만들었다’는 설명을 들었을 때 어떤 기준으로 물어봐야 할까요?

제철과 제조기간은 식재료의 어떤 정보를 알려줄까요?

준비할 기록

오늘 살펴본 장 한 가지의 제품명, 발효 또는 숙성에 관한 문구, 아직 해결하지 못한 질문 한 개를 준비하세요. 모든 빈칸을 채워야 강의를 이해할 수 있는 것은 아닙니다.

강의에 가져갈 질문 한 개 _____

수강방법을 확인하세요

이 자료를 받은 곳의 섬내음 담당자에게 아래 문구로 문의하시면 됩니다.

“R06 「된장과 간장을 고를 때 확인할 것」을 읽었습니다. 무료강의 3강 「제철, 발효, 숙성, 건조의 시간」의 수강방법을 안내받고 싶습니다.”

안내받은 수강방법과 제공 조건을 확인한 뒤 이용하세요. 오늘의 다음 행동은 이 무료강의의 수강 안내를 확인하는 것입니다.

믿고 먹는 섬내음 | 정포크라테스 정영숙

R06 V1.0 | 2026.10.17

유형과 표시 설명 참고: 식품의약품안전처 「식품의 기준 및 규격」 제2026-55호, 「식품등의 표시기준」 제2026-37호. 제품별 내용은 실제 표시와 제조자 안내를 확인합니다.