



 (주)제주씨그린

The Healthful & Beauty seaweed
manufacturing company

- Jeju Island
- Seaweed
- Well-Being
- Marketing





해초 Jeju Seaweed

해조류는 21세기 건강의 키워드이자 각종 미네랄과
비타민의 보고이며 저칼로리의 대명사입니다.

청정한 자연에서 채취한 제주산 해조류는
그 자체 만으로도 바다 내음이 물씬 풍기는
친환경 유기농 수산물 이라 할 수 있습니다.

'Seaweed' is a keyword of health in the 21st
century, a repository of various minerals and
vitamins, and a synonymous with low calories.
Jeju seaweed collected from clean nature is in
itself an eco-friendly organic marine product
which exudes the smell of the sea.

海藻類は21世紀の健康のキーワードであり、
各種ミネラルとビタミンの宝庫、
そして低カロリーの代名詞です。
きれいな済州産の海藻類は、
海の香りが漂う環境にやさしいオーガ
ニックな水産物であると言えます。

海藻类是21世纪健康的关键词，
是各种矿物质和维生素宝库，
也是低热量的代名词。
在纯净自然中采集的济州产海藻类，
其本身就能称得上是散发大海气息的
绿色环保有机水产品。



JEJUSEAGREEN CO.,LTD



우뭇가사리

“제주의 우뭇가사리는 제주 청정 바다가
빛은 천연웰빙 식품소재입니다.”

제주어로 '우미', 옛이름은 '우무', 일본에서는 '천초'라 함.
조선왕조실록 지리지에 의하면 '우모(牛毛:소의 털과 유사하다)'
라고 부르며 조정에 진상 되었다는 기록이 있음.

AGAR



제주 해녀들에 의해 채취되는
제주 자연산 우뚝가사리.

국내 생산량의 80% 이상이 제주에서 채취되고,
해조류 중 가장 많은 식이섬유(80.1%)를 함유하며, 그 품질 또한 우수함을 자랑함.
우뚝가사리를 끓여 만든 우무묵과, 동결건조시킨
한천은 저칼로리/다이어트 건강 식품으로 인식되어 많은 사랑을 받고 있음.

由济州海女采集的天然石花菜韩国国内产量的80%以上采集于济州。
海藻类中含有最多的膳食纤维(80%)。

济州の海女たちによって採取される天然のテングサ韓国の生産量の80%以上が济州島で
採取されます。海藻類の中で一番多くの植物繊維(80%)を含みます。

The naturally produced agar-agar that is collected by the female divers of Jeju.
Over 80% of the amount of the domestic production is collected in Jeju-do.
Among the seaweeds, it contains the most dietary fiber (80%)



· 제주자연산 돛새취무늬

HIZIKI

제주 해조류가 들어간 툃냉면은
 청정 바다의 향과 영양을 듬뿍 담아 정성껏 제조 되었습니다.
 The 'totnaengmyeon' (the hizikia fusiforme Korean cold noodles),
 in which the seaweeds of Jeju have been put in,
 has been devotedly made by brimfully containing the scent and
 the nutrition of the clean sea.

HIJIKIA
 Korean cold noodles
툃냉면



济州의海藻類が含まれたヒジキ冷麺は、
 きれいな海の香りと栄養をたっぷり詰め込み、
 心を込めて製造されました。

羊栖菜冷面采用济州海藻类精心制成，
 蕴含纯净大海的香气和营养。



JEUSEAGREEN CO.,LTD

Jeju

HIJIKIA
Tea



제주 토스차

해조류를 활용한 음료로, 가볍게 마실 수 있어 건강 증진에 효과가 있습니다.

Because, as a beverage utilizing the seaweeds,
it can be drunk lightly,
it has an effect on the promotion of health.

海藻類を活用した飲料で、
気軽に飲むことができ、
健康増進に効果があります。

以海藻类为原料的饮料，
热量低，
具有促进健康的作用。



JEJU SEAGREEN CO., LTD



ECKLONIA CAVA



JEJUSEAGREEN CO.,LTD

Jeju

ECKLONIA CAVA

Tea



제주 해조류 자염

청정 제주도의 미네랄이 풍부한 자연산 해조류를 활용하여,
갯벌 천일염과 함께 정성껏 끓여 제조한 대한민국 전통 방식의 소금.



The natural seaweed of clean Jeju Island contains abundant minerals.
We produced the traditional Korean salt by boiling the seaweed and solar salt together.

本产品是使用富含矿物质的纯净济州岛天然产海藻类，采用韩国传统方式，
与泥滩天日盐一起精心熬作而成的食盐。

濟州島のきれいでミネラル豊富な天然の海藻類を活用し、干潟天日塩と共に煮込む
韓国の伝統方式により製造された塩です。

JEJU SEAWEED BOILED SALT



Raw Materials
Solar Salt (domestic)
Extract of seaweed (jeju)




JEJUSEAGREEN CO.,LTD

입욕제

ECKLONIA CAVA
BATH FOAM





제주 해조류와 용암해수를 활용하여 만든
입욕제입니다.

천연 재료 사용으로 피로를 풀고 피부
노폐물을 씻어내며 수분을 더해 피부의
촉촉함과 매끈함을 더해 줍니다.

A bath preparation made by utilizing the seaweeds
and the lava seawater of Jeju.

Through the use of the natural materials, it relieves fatigue,
washes out the bodily wastes on the skin, and, by adding
the moisture, it adds to the moistness and smoothness
of the skin.

济州の海藻類と溶岩海水を活用して作った入浴剤です。
自然の材料を使うことにより疲れを癒し、
肌の老廃物を洗い流し、水分を与え、
肌をよりしっとりとなめらかに整えます。

采用济州海藻类和熔岩海水制成的入浴剂。
使用天然材料，缓解疲劳，清除皮肤污垢，
补充水分，为肌肤增添水润细滑。



JEUSEAGREEN CO.,LTD



JEJUSEAGREEN CO.,LTD

ECKLONIA CAVA
Devil's-tongue jelly

곤약

청정 제주도 해조류와 순식물성식이섬유인 곤약을
활용한 저칼로리 다이어트 제품입니다.



A low-calorie, diet product utilizing the seaweeds of clean Jeju-do and the devil's tongue jelly, which is a vegetable dietary fiber.

きれいな済州の海藻類とピュアな植物性の植物繊維であるこんにやくを活用した、低カロリーのダイエット製品です。

采用纯净济州岛海藻类和纯植物性膳食纤维魔芋制成的低热量减肥产品

Vinegar 식초 ECKLONIA CAVA



청정 제주도 해조류를
자연발효숙성 시킨 식초입니다.
몸 속 노폐물을 배출 시키는
뛰어난 디톡스 효능으로
다이어트 및 건강 증진에
효과가 큼니다.

A vinegar that naturally fermented
and matured the seaweeds of clean
Jeju-do.

With the extraordinary efficacy of the
detox, which discharges the bodily
wastes inside the body, it has the
big effects in promoting the diet and
the health.

きれいな濟州島の海藻類を自然発酵・
熟成させた酢です。

体内の老廃物を排出させる優れたデトックス効果により、
ダイエットや健康増進に大きな効果があります。

采用纯净济州岛海藻类自然发酵熟成的食醋。
具有出众的排毒功效，能有效排出体内毒素，
帮助减肥，促进健康。



JEJU SEAGREEN CO., LTD



한국인의 식감에 제주의 맛을 더한 프리미엄 양갱!

Premium Bean Wellbeing jelly!
Added Jeju Special Taste to Korean Liking

제주웰갱

- ! 제주산 우뚝가사리 100%의 한천 사용으로
품질이 뛰어납니다.
- ! 무방부제와 염색된 원재료 사용을 고집합니다.
- ! 수제풍의 저감미 소재로 촉촉하고 부드러운
식감과 맛이 뛰어납니다.
- ! 다양한 특산물의 향과 식감로 풍미를 더욱
높였습니다.



· 제주웰갱 12개입

· 제주웰갱 5개입

· 제주웰갱 8개입



바다루쌈은 제주 바다의 해초와 제주 감귤로 만든
 정제된 바다루쌈은 건강과 맛을
 느낄 수 있는 제주산 특산물
 입니다.

바다루쌈



정제 제주 바다의 해초와 제주 감귤로 만든
 정제된 바다루쌈은 제주 바다의 맛을 느낄
 수 있습니다.



툃김 '칼슘의 왕, 바다의 불로초'

제주 자연산 툃이 들어간
 툃김입니다.



해초비빔밥

비빔밥은 고슬하게 지은 밥에 각종 채소와 나뭇잎을 볶아 넣고 고추장에 배비치는 우리나라 전통 음식이지. 여기 해초류를 곁들이면 제주식 비빔밥이 됩니다.

재료

해초류 100g(갈래곰보, 세모기사리, 고창초 등)
달걀 1/4개
양파 1/4개
표고버섯 2장
예후박 1/3개
밥 2공기
소금 1/4작은술
식용유 1큰술(2작은술)
고추장 2큰술
참기름 2작은술

표고버섯 양념

양조간장 1작은술
설탕 1/2작은술
다진 마늘 1/3작은술

만들기

1. 해초류는 물에 충분히 담가 염기 성분을 제거한 뒤 찬물에 쫄인다.
2. 달걀, 예후박, 표고버섯은 0.3cm 간격으로 채 썬다.
3. 표고버섯은 양념에 버무린다.
4. 센 불로 달군 팬에 식용유(1작은술)를 두른 후 양파와 소금(1/8작은술)을 넣고 중간 불로 1분간 볶아 꺼낸다. 다시 식용유(1작은술)를 두르고 달걀과 소금(1/8작은술)을 넣고 1분간 볶아 꺼낸다. 다시 달군 팬에 식용유(1작은술)를 두르고 양념된 표고버섯을 넣고 볶는다.
5. 그릇에 밥을 담고 채소와 해초류를 돌려 넣는다. 고추장과 참기름을 곁들이어 완성한다.

해초회덮밥

회덮밥에 향긋한 해조류를 넣으면 통성린 바다향을 그대로 즐길 수 있는 든든한 한끼 식사가 완성됩니다.

재료

해조류 100g
(갈래굴보, 세모가사리,
물미역, 모자반 20g씩)

상추 3장
적채 30g
양파 1/4개
오이 1/3개
광어회 14쪽
남치알 2큰술
밥 2공기

고추장 양념

초고추장 4큰술
술술 반 부추 2큰술
다진 마늘 2작은술
참기름 2작은술
통깨 1작은술

만들기

1. 상추, 적채는 깨끗하게 씻어 물기를 뺀 다음 0.3cm 간격으로 채 썬다. 해조류는 물에 충분히 담가 염색을 제거한 뒤 찬물에 헹군다.
2. 양파는 0.3cm 채 썰고 오이도 같은 크기로 채 썬다.
3. 고추장 양념 재료를 골고루 섞는다.
4. 그릇에 밥을 담고 채소와 해초, 광어회와 남치알을 올린 후 고추장 양념을 곁들인다.



해초샐러드

양상추와 오이, 파프리카로 만든 초간단 샐러드에 해조류만 추가해도 색다른 메뉴로 즐길 수 있습니다.

재료

해조류 100g(갈래굴보,
세모가사리, 고창조 등)
양상추 100g
오이 1/2개
파프리카 1/2개

드레싱
참당 2큰술
식초 2큰술
소금 1큰술
양파간장 1큰술
사이타 3큰술
다진대늘 1/2작은술
재소금 1작은술
아몬드 슬라이스 2큰술

만들기

1. 해조류는 물에 충분히 담가 염색을 제거한 뒤 찬물에 헹군다.
2. 양상추는 깨끗하게 씻어 먹기 좋은 크기로 뜯은 다음 채에 밟쳐 물기를 뺀다. 오이와 파프리카는 0.3cm 간격으로 썬다.
3. 믹서에 드레싱 재료를 넣고 골고루 간다.
4. 모든 재료를 골고루 섞어 완성한다.





투스밥

입맛이 없다면 투의 향이 그득한 색다른 밥을 추천합니다. 시판되고 있는 '밤 투' 제품을 이용한 초간단 메뉴입니다.

재료 · 2인분

밤 투 1큰술(5g)
밥 1컵
들 1컵

만들기

1. 냄비는 3번 정도 씻은 다음 넉넉한 양의 물에 넣어 30분간 불린다.
2. 냄비에 쌀과 물을 넣은 후 밥 킷을 넣는다. (킷은 씻지 않는다.)
3. 냄비의 뚜껑을 닫고 센 불로 끓이다가 끓어오르면 중간 불로 줄여 5분, 약한 불로 10분간 끓인 후 불을 끈다. 뚜껑을 열어 밥을 골고루 섞고 뚜껑을 덮어 5분간 뜸 들여 완성한다.

토스로 주리가처럼 맛있게 먹으면 안돼요! 밥과 섞고 바로 후 추어와, 국부르면 맛을 간절어도 좋아요.

투스된장 무침

조리법이 단순한 제주 음식은 신선한 재료 본연의 맛을 최대한 살린 것이 특징입니다. 특히 숙성 기간이 짧은 제주 된장으로 무친 메뉴를 많이 먹죠. 그 중 대표적인 투 무침을 소개합니다.

재료 · 2인분

미친 투(말린 킷) 10g
(물린 킷 100g)
당근 1/6개(30g)
양파 1/2개(100g)
청홍고추 1/2개씩

양념장

설탕 1/2큰술
식초 1/2큰술
된장 1큰술
고춧가루 1/2큰술
다진 마늘 2작은술
통깨 1작은술

만들기

1. 말린 킷은 물에 2시간 이상 담가 불린다. 흐르는 물에 헹겨 씻은 다음 차가워질 때까지 물기를 빼고 5cm 길이로 썬다. (물린 킷은 차가워질 때까지 물통 부은 다음 찬물에 헹구고 차가워질 때까지 물기를 제거한다.)
2. 당근과 양파는 5cm 길이, 0.3cm 폭으로 썬다.
3. 고추는 0.3cm 간격으로 송송 썬다.
4. 된장 양념 재료를 골고루 섞어 킷과 채소에 넣고 버무려 완성한다.



톳 두부 무침

톳 무침에 두부를 으개 넣어 담백하고 고소한 맛을 살린 반찬입니다. 퓌링 대신 소금으로 땅콩재 맛의 향을 그대로 느낄 수 있어요.

재료	부재료
찜 톳(얇힌 것) 10g (얇힌 것 100g)	소금 1작은술
두부 1/4모	다진 마늘 2작은술
청홍고추 1/2개씩	통깨 1작은술
	참기름 1/2작은술

만들기

1. 찜 톳은 물에 20분 정도 담가 불린다. 흐르는 물에 헹구고 씻은 다음 체에 받쳐 물기를 빼고 5cm 길이로 썬다. (불린 톳은 체에 받쳐 끓인 물을 부은 다음 찬물에 헹군다. 체에 받쳐 물기를 제거한다.)
2. 두부는 끓는 물에 넣고 1분정도 데친다. 찬감 식힌 다음 면보에 싸서 물기를 온전히 제거하고 찰동으로 으갠다.
3. 고추는 0.3cm 간격으로 송송 썬다.
4. 무침 양념 재료를 골고루 섞어 톳과 두부에 넣고 버무려 완성한다.

참고: 1. 톳은 물에 담가 불린 후 흐르는 물에 헹구고 씻는다.



성게 보말 미역국

돌이역에 귀한 성게알과 제주도 특산물인 보말을 넣어 만든 국이에요. 여기 메밀가루를 넣어 끓여 걸쭉하면서도 진하고 고소한 맛이 일품입니다.

재료 · 2인분	제주산 돌이역(건조미역) 5g	다진 마늘 1작은술
(얇힌 미역 50g)	메밀가루 1큰술	
보말 1컵(150g)	국간장 1/3큰술	
성게알 1컵(50g)	소금 1과 1/2작은술	
참기름 1큰술	물 6컵	

만들기

1. 미역은 찬물에 담가 15분간 불린다. 0cm 간격으로 썬다. (미역 돌이역일 경우 생략한다.)
2. 보말은 물에 담가 깨끗한 후 헹궈 냄비에 넣는다. 찬물을 붓고 센 불로 끓인다. 끓어오르면 중약 불로 줄여 5분간 끓인 뒤 건져서 속살만 분리한다. 보말 삶은 물은 고운 체에 걸러 보관한다.
3. 달군 냄비에 참기름을 두르고 미친 보말을 넣는다. 중간 불에서 1분 30초 정도 익힌 후다가 불린 미역을 넣고 1분간 더 볶는다.
4. ②에 보말 삶은 물을 붓고 센 불로 끓인다. 끓어오르면 중약 불로 줄여 다진 마늘을 넣고 20분간 용근히 끓인다.
5. ④를 중간 불로 끓인 후 성게알을 넣고 3분 정도 끓인다. 메밀가루, 국간장, 소금을 넣고 3분 정도 더 끓여 완성한다.



우무묵 무침

칼로리가 거의 없는 우뭇가사리로 만든 우무묵. 다이어트 걱정없이 마음껏 드세요! 새콤달콤한 양념에 두치면 톡톡 씹히는 반찬으로 그만이지요.

재료

우무묵 1도(600g)
청양고추 1개
통깨 1작은술

무침 양념
설탕 1과 1/3큰술
식초 1큰술
양조간장 3큰술
다진 마늘 1큰술
다진 마늘 1/2큰술
고춧가루 1과 1/2큰술
참기름 1/2작은술

만들기

1. 우무묵은 6cm 길이, 0.5cm 폭으로 채 썬다.
2. 청양고추는 반으로 갈라 씨를 제거하고 잘게 다진다.
3. 다진 청양고추와 무침 양념 재료를 골고루 섞는다.
4. 볼에 우무묵과 무침 양념을 넣고 살짝 버무리면 다음 냉장고에 두어 차게 보관한다.
5. 먹기 직전에 통깨를 넣고 버무리면 된다.



우무 콩국

콩가루를 물에 섞으면 간단히 콩국이 완성됩니다. 여기 우뭇가사리로 만든 우무묵과 오이를 넣으면 담백하게 먹을 수 있는 초간단 냉국이 완성되지요.

재료

우무묵 1도(600g)
콩가루 2/3컵
물 2컵
오이 1/2개
소금 1과 1/3작은술

만들기

1. 우무묵은 6cm 길이, 0.5cm 폭으로 채 썬다. 오이도 잘게 채 썬다.
2. 먹서미 물과 콩가루, 소금을 넣고 골고루 킨다.
3. 그릇에 채 썬 우무묵을 넣은 다음 ②를 붓고 채 썬 오이를 넣어 완성한다.



모자반(몸) 국

'몸국'이라 불리는 모자반 국은 돼지고기 육수에 향긋한 모자반을 넣고 며밀가루를 풀어 넣어 걸썩하게 끓인 제주도식 해장국입니다.

재료

모자반(몸) 200g
우거지 1컵(50g)
대파 1대
고춧가루 1과 1/2큰술
다진 마늘 1큰술
고추장 1큰술
된장 1작은술
며밀가루 3큰술
소금 1큰술

돼지고기 육수
돼지 족발(또는 등뼈) 1kg
돼지고기(수육용) 200g
양파 1/2개(100g)
대파 1대
마늘 3쪽
된장 1/2큰술
청주 1큰술
물 20컵

만들기

1. 돼지 뼈와 돼지고기는 찬물에 2시간 담가 핏물을 대다. [중간에 물을 2~3번 정도 갈아준다.]
2. 냄비에 물을 붓고 찬 불로 끓인다. 끓으면 돼지 뼈와 돼지고기를 넣고 10분 정도 더 끓여 건진다. 따뜻한 물에 쟁기 기름기나 불순물을 제거한다.
3. 다시 냄비에 육수 재료를 넣고 찬 불로 끓이다가 끓어오르면 중약 불로 줄인다. 거품을 거두면서 2시간 정도 끓이고 저어 발치 국물만 내린다. 돼지고기는 따로 꺼내 먹기 좋은 크기로 썬 다음 고춧가루와 다진 마늘을 넣고 조물조를 무친다.
4. 모자반과 우거지는 5cm 길이로 썰고 대파는 0.5cm 폭으로 송송 썬다.
5. 냄비에 육수를 붓고 돼지고기와 모자반, 우거지, 된장, 고추장을 넣고 찬 불로 끓인다. 끓어오르면 중약 불로 줄여 30분 더 끓인다.
6. 며밀가루와 소금, 송송 썬 대파를 넣고 5분간 더 끓여 완성한다.



모자반 무침

간이 세지 않은 간장 양념은 모자반의 맛과 향을 더욱 살려줍니다. 오독오독 씹히는 맛이 일품인 반찬이에요.

재료

모자반 3컵(150g)
청송고추 1/2개씩

간장 양념
국간장 1큰술
다진 마늘 1큰술
설탕 1작은술
다진 마늘 1작은술
통깨 1/2작은술
참기름 1작은술

만들기

1. 모자반은 소금(1큰술)을 넣어 문질러 씻는다. 끓는 물을 부어 데친 후 4cm 길이로 썬다.
2. 고추는 0.3cm 폭으로 송송 썬다.
3. 간장 양념 재료를 끓고후 섞어 모자반과 고추에 넣고 고춧조를 무친다.

간장 양념 재료는 양파 1큰술을 넣어 무쳐도 좋아요.



(주)제주씨그린



제주해조류공동브랜드

주식회사 제주씨그린은 제주해조산업특화육성을 위한 제주대학교
해조산업RIS사업단의 영리법인입니다.

해조류 제조/유통/마케팅 전문 기업으로, 해조류 관련 업체들과의
파트너십을 통해 국내외 틈새시장을 개척함으로써 기업들의 성장과
해조산업의 고부가가치화를 추구합니다.

Jejuseagreen Co., Ltd. is a profit-making corporation of Jeju
Seaweed Industry RIS project team for specialized promotion
of Jeju seaweed industry.

As a company specialized in production /distribution /sales /
marketing of seaweeds, we pioneer the domestic and overseas
markets through collaboration partnerships with seaweed related
companies. This allows us to pursue the growth of companies
and creation of high value added seaweed industry.

济州Sea Green株式会社是为了培育济州海藻特化产业而成立的
济州大学海藻产业RIS事业团的营利法人。作为专业的海藻类制造、
流通、销售、营销企业，公司通过与海藻类相关企业的合作，
开拓国内外市场，追求企业的成长和海藻产业的高附加价值。

株式会社济州シーグリーンは、济州の海藻産業の特化・育成の
ために設立された济州大学校海藻産業RIS事業団の营利法人です。
海藻類の製造・流通・販売・マーケティングを専門とする企業で、
海藻類関連の企業とのパートナーシップにより国内外の市場を
開拓し、企業の成長と海藻産業の高付加価値化を追求します。



JEJUSEAGREEN CO.,LTD

대표 : 이승남

주소 : 제주특별자치도 제주시 월산남길 100.

연락처 : 064-749-8889

팩스 : 064-749-8883

이메일 : seagreen2010@hanmail.net

홈페이지 : jejuseagreen.co.kr

쇼핑몰 : ollebadang.co.kr