

# 30년 전통의 여수에서 소문난 맛집 요리명인 강정화 셰프 **[-一品]** 여수 황칠장



### 황칠게장의 여수 요리명인 강정화 셰프

강정화 셰프는 음식 만들기가 취미여서 30살 무렵부터 직장다니면서 주말에는 갯김치를 담아서 팔았을 정도로 손오리 재주가 좋았습니다. 40세 이후 식당과 정아식품을 운영하였는데 식당은 유명한 뒷골목의 맛집으로도 유명했으며, 정아식품이 번창하면서 식당을 접었을 정도로 요리하는게 즐겁고, 맛있는 음식을 사람들과 나누는게 행복한 미소를 짓게하는 일이었습니다.

### 30년 한정식 셰프의 비법간장

간장이지만 짜지 않고 칼칼하면서 시원한 맛이 나는 저염식 비법간장으로, 칼칼한 청양고추에 사과, 마늘, 양파 등 각종 재료를 넣어서 끓였다가 숙성시켜 만들어 깔끔하면서 시원함이 느껴지는 비법간장을 첨가하였습니다.

여기에 왕실의 건강을 지키던 황칠로 45일 동안 발효시켜 만들어 건강까지 생각했습니다.



### 황칠나무란?

왕실의 건강을 지키던 황칠, 귀한 황칠로 건강을 지키세요. 황칠은 최소 천년 이상의 역사를 가진 우리나라 고유 수종으로, 다산 정약용은 황칠이라는 시에서 "아름드리에 겨우 한잔" 이라고 표현했듯 황칠의 체취량은 아주 희귀하였습니다.

조선시대에 이르러 왕실과 중국황실에서 황칠을 탐내어 재배를 위해 백성들의 노동착취가 극에 달하게 되자 백성들은 스스로 황칠나무를 없애기 이르렀지만 각고의 노력 끝에 자취를 감추었던 황칠의 복원에 성공하여 그 효능을 세계적으로 인정 받았습니다. 불로장생을 꿈꾸던 진시황이 서시에게 "동방으로가 불로초를 구해오라"고 했던 불로초가 바로 황칠이었으며 다산 정약용 선생도 보물중에 보물이라고 칭할 만큼 귀한 나무입니다.

### 홈쇼핑코리아



**[-一品]** ① 황칠 알배기 통 꽃게장 **출시기념 50% 파격할인**  
2.3kg(3~4마리) 139,600원 → **69,800원**

국내산 꽃게로 유명한 서해안에서 잡은 알이 꽉찬 알배기 꽃게입니다. 비법 간장으로 요리한 꽃게장 한마리면 알찬 게딱지에 밥 비벼먹고, 맛들인 게살 쪽쪽 빨아먹다보면 손가락까지 빨아먹게 만드는 알배기 꽃게장입니다.



**[-一品]** ② 황칠 절단 황게장 **출시기념 50% 파격할인**  
2.3kg(4~5마리/8~14쪽) 119,600원 → **59,800원**

국내산으로 게내장과 게딱지는 제거해서 바로 드시기 편하게 손질해서 만든 황게장. 특대사이즈 황게라서 살이 푸짐하게 많습니다.



**[-一品]** ③ 황칠 절단 양념꽃게장 **출시기념 50% 파격할인**  
1.5kg(6~8마리) 139,600원 → **69,800원**

국내산으로 암·수 꽃게로 깊고 풍부한 양념소스의 감칠맛이 살아있는 꽃게장입니다. 꽃게를 절단하여 몸통살로만 황칠 비법숙성 양념에 담은 매콤한 밥도둑 양념꽃게장은 껍질말고는 버릴 것이 하나도 없는 살이 꽉찬 양념꽃게장 입니다.



**[-一品]** ④ 황칠 통 문어장 **출시기념 50% 파격할인**  
1kg(1~3마리) 99,600원 → **49,800원**

국내산으로 남해안 앞바다의 쫄깃쫄깃한 문어로 만든 문어장. 맛있는 맛 간장에 담긴 문어라서 질기지 않고 부들부들한 식감이 있는 문어장입니다. 자숙으로 먹는 것도 맛있지만 문어장으로 먹으면 더욱 부드러운 식감을 느끼실 수 있습니다.



**[-一品]** ⑤ 황칠 통 전복장 **출시기념 50% 파격할인**  
1kg(7~11마리) 99,600원 → **49,800원**

국내산 전복장으로 전복의 본고장 완도산 전복을 아들아들하게 삶아서 장으로 만들기 때문에 전혀 비리지 않습니다. 보양식으로 즐겨먹는 전복을 입맛 없으신 부모님부터 아이들 반찬으로 매일매일 드시기에 딱 좋은 전복장입니다.