

KOREAN TRADITIONAL LIQUOR
농업회사법인 주식회사 공사사양조

044
DISTILLERY



세종시 지역특산주 (전통주) 프리미엄 증류주 [삭]
제품 제안 및 회사소개서

WWW.044YANGJO.COM

ABOUT THE COMPANY

농업회사법인 주식회사 공사사양조 개요



SIMPLE & BOLD

가장 효율적인 제조 공정과 효과적인 양조 기술 개발, 그리고 그 안에 좀 더 깊고 진한 맛.
다년간 연구 개발한 양조기술과 시대를 반영하는 스마트한 공정에 트렌디한 감성을 더해
지역의 가치를 표방하는 문화 소비재를 생산하고 선도합니다.

VISION

로컬푸드를 활용한 지역특산주 개발
새로운 양조 기술 개발
생산부터 가공, 체험을 통한 관광까지 가능한 6차 산업 양조장 설립

MISSION

로컬푸드 브랜딩으로 소비촉진
지역 농산물을 원재료로 탄소 배출량 최소화
사회문제 해결에 기여 - 쌀 재고 소비 촉진, 도시재생 등
지역 고용 창출 및 농가 소득 안정화

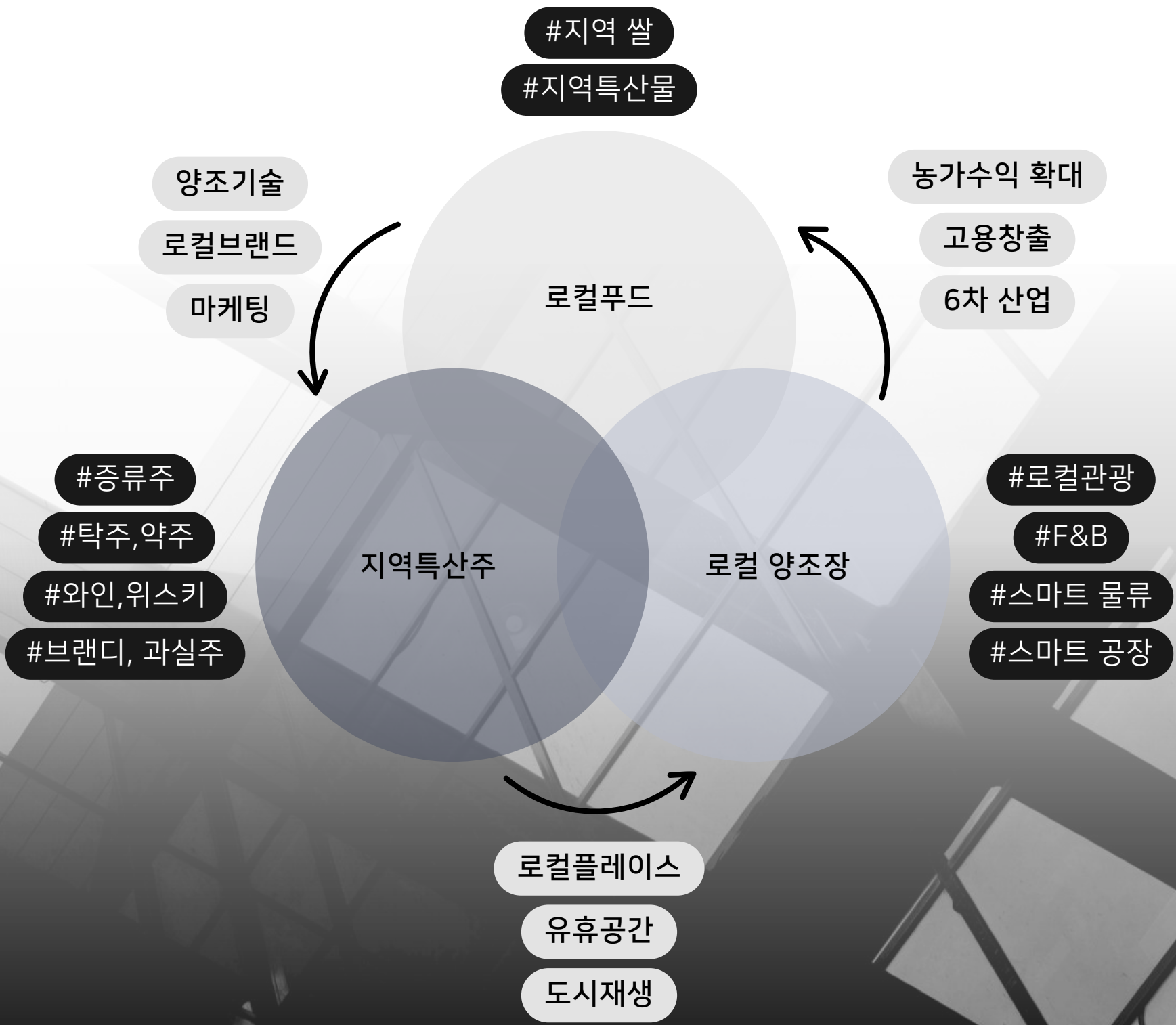
HISTORY

- | | | | |
|-------------|--|-------------|--|
| 2022 | 대전 세종 관광 창업경진대회 최우수상 수상 | 2024 | 종진공 청년창업사관학교 14기 선정
세종관광기업지원센터 입주(완료) 및 부설연구소 설립(예정) |
| 2023 | 농업회사법인 주식회사 공사사양조 설립
세종시 조치원읍 남리 58-2 공사사양조장 제조 공장 설립
사회적기업가 육성사업 선정
청년 식품 창업 성장 지원사업 선정
세종 원도심 로컬빌드업 사업 선정
과학벨트 창업성장 지원 사업 선정
조청을 활용한 발효주 제조방법 특허 출원
공사사양조 상표권 출원
증류식 소주 '삭' 상표권 출원 | | 청년 식품 창업패키지(초기창업) 선정
로컬크리에이터 육성사업 선정
세종시 양조 스타트업 IR 피칭대회 최우수상 수상
청년 쿡 비즈니스센터 '서울시 청년 푸드테크 센터' 입주
제1회 증류주 품평회 우수상 수상(삭 블랙 50) |

PROBLEM & SOLUTIONS

로컬푸드를 활용한 양조 푸드테크 및 6차산업 양조장

- + KOREAN TRADITIONAL VALUE
- + NEW FERMENTATION TECHNOLOGY
- + BE LOCAL CULTURE & TREND
- + PREMIUM MARKET PRICE

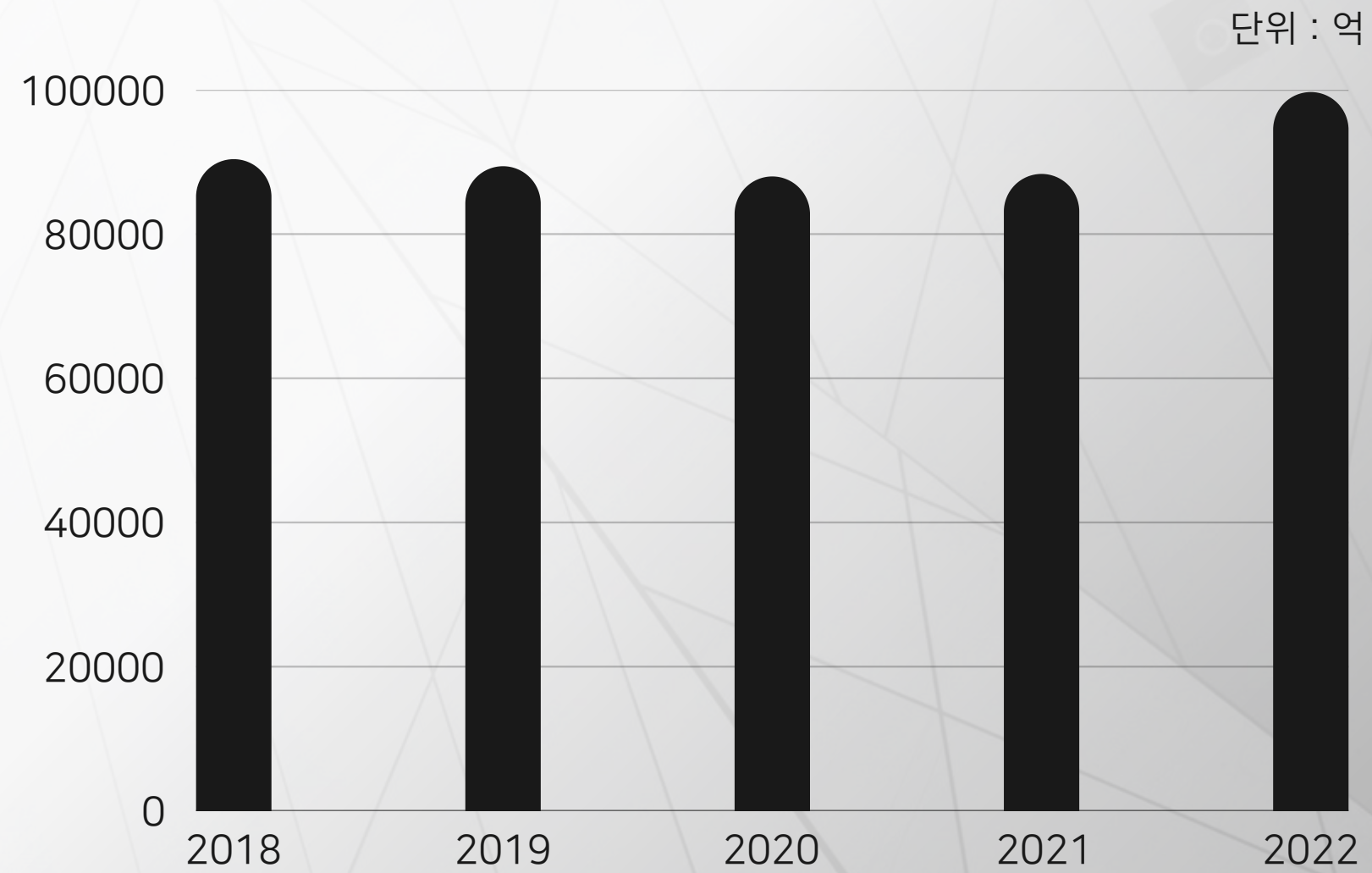


- 지역과 상생할 수 있는 방법이 무엇일까?
- 쌀 재고 문제를 양조기술로 해결 할 수 있을까?
- 우리 지역을 대표하는 술을 만들순 있을까?
- 우리가 만든 술을 좀 더 합리적인 가격에 제공할순 있을까?
- 고품질 유지를 위한 혁신적인 양조 기술을 개발할수 있을까?
- 문화와 트렌드를 반영한 명확한 타켓을 위한 지역특산주를 개발하고 싶다.

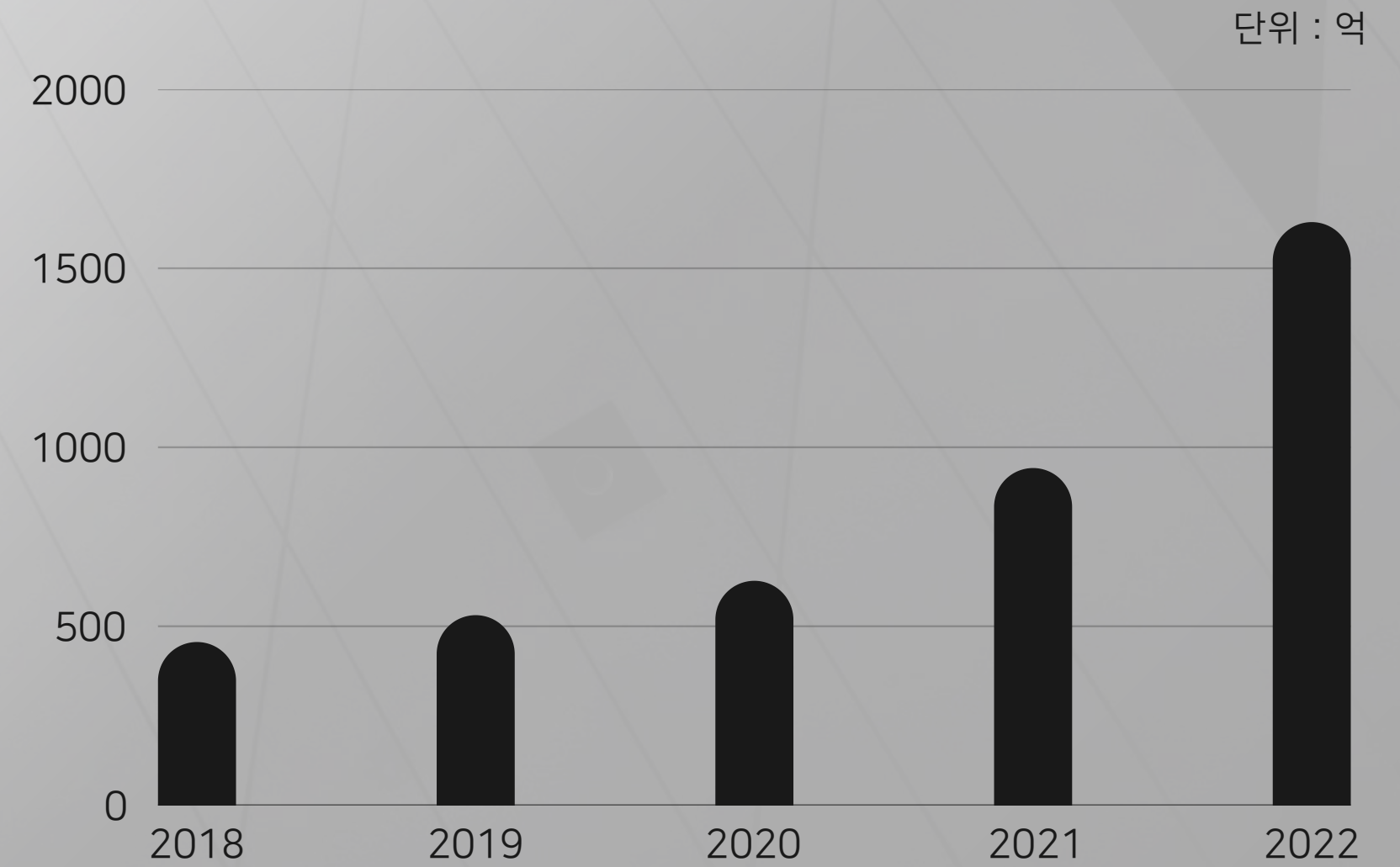
TARGET MARKET

국내 9조 9천억원 주류시장 속 새로운 소비트랜드 '전통주'
전통주 시장 2022년 기준 1천6백억원 시장규모

전체 주류현황(출고금액 기준)



전통주 현황(출고금액 기준)





오늘밤, 새로운 달이 뜬다.
SIMPLE & BOLD





'삭'은 달이 태양과 지구 사이에 위치해 일직선을 이루는 시기인
'NEW MOON'을 뜻합니다. 초승달이 시작하는 시기로 초심, 시작을 의미하는 삭은 조청을 발효하
여 증류하는 공사사양조만의 새로운 브랜드 입니다.

BRAND PRODUCT

SAK

DISTILLED
ALCHOL 30%

제품명 : 삭 | 내용량 : 370ml | 소비자가 : 30,000 won

식품유형 : 일반증류주 - 전통주(지역특산주)
원재료 : 조청(세종), 배(세종), 사양벌꿀(세종), 정제수, 효모

품목보고번호
20240028771



BRAND PRODUCT

SAK BLACK 50

DISTILLED
ALCHOL 50%

제품명 : 삭 50 블랙 | 내용량 : 50ml | 소비자가 : 5,000 won / 8,000 won

일정기간 발효한 조청을 2차 증류하는 프리미엄 증류주

식품유형 : 일반증류주 - 전통주(지역특산주)
원재료 : 조청(세종), 배(세종), 사양벌꿀(세종), 정제수, 효모

품목보고번호
20240028772



BRAND PRODUCT

SAK MINI

DISTILLED
ALCHOL 30% / 50%

제품명 : 삭 & 삭 50 블랙 | 내용량 : 50ml | 소비자가 : 5,000 won / 8,000 won

식품유형 : 일반증류주 - 전통주(지역특산주)
원재료 : 조청(세종), 배(세종), 사양벌꿀(세종), 정제수, 효모

품목보고번호
20240028771 / 20240028772



SAK POPUP STORE



SAK POPUP STORE



SAK POPUP STORE



SAK POPUP STORE



SAK POPUP STORE STRATEGY

브랜드 톤앤매너를 유지하면서 POPUP 현장의 컨셉과 시즌별 기획에 맞춰
디벨롭한 힙하고 고급스러운 현장 분위기를 연출



공간기획 예시

2025 NEW SAK F&B CONCEPT

전통주와 책, 그리고 음악이 공존하는 SPACE 공간 기획
장소에 맞는 타겟팅 (외국인 관광객, 선물용 세트 외 굿즈 판매)의 기획



공간기획 예시

SAK GOODS

삭의 브랜드 아이덴티티를 활용한 다양한 굿즈를 지속적인 제작 프로모션 진행



BRAND COLLABORATIONS

다양한 브랜드 채널간의 협업을 통해 프로모션 진행



이번 달 구성품이에요



1
삭 30%

2
담소

3
사임당
강릉소주 24%

4
큐레이션
카드



OUR DISTILLERY

6차 산업 로컬 플랫폼 공사사 양조장

2023년 세종시 조치원 원도심에 주류 생산과 양조 체험이 가능한 6차 산업 양조장을 설립하였으며, 현재 월간 약 2만병, 연간 약 20만병~25만병 생산이 가능한 설비를 구축하고 있음



조치원 원도심 유희공간에 설립한 70평 규모의 공사사 양조장



OUR TECHNOLOGY

WHY 조청?

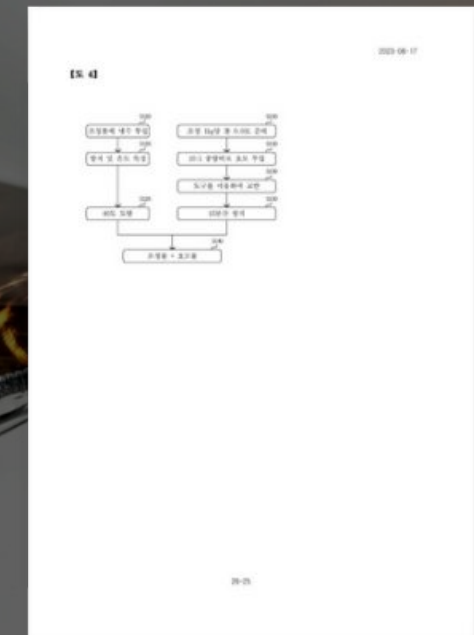
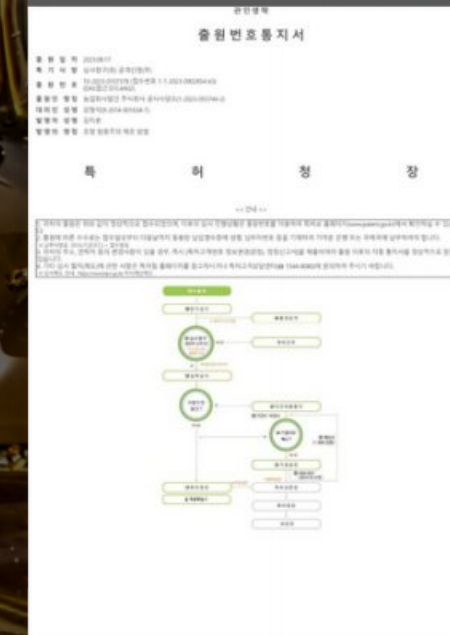
국내 최초 조청 발효 증류주 개발

100% 세종시 쌀로 만든 고급 조청을 일정기간동안 효모 발효하여 발효원주를 만들면 이를 위스키 단식 증류기의 상압방식으로 두번 증류하여 만드는 고급 증류주 “삭”
공사사양조에서 연구 개발한 조청 발효 및 증류 기술로 기존 양조 공정 대비 약 30% 이상 감축과 동일 규모 양조 시설 대비 생산량 약 40% 이상 증가하였음

이로 인해 전통 증류주 특유의 누룩취, 곡물 탄 맛을 줄였고, 원료의 장점을 살리며, 고품질을 유지하여 생산할 수 있음.

공정간소화 + 생산량증가 + 품질 유지 대량생산

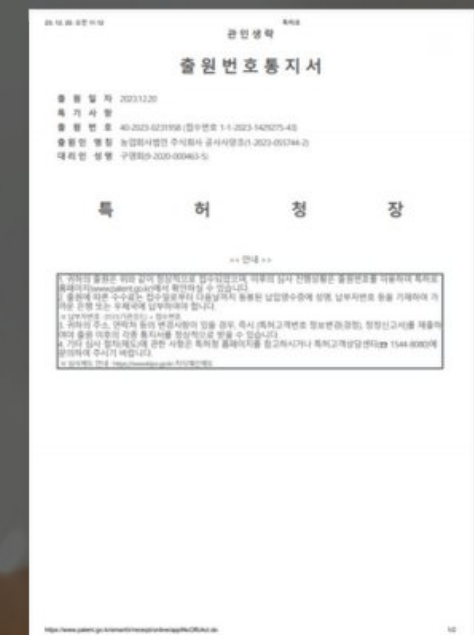
조청을 발효한 발효주 제조 기술 특허 및 상표권



조청 발효주의 제조 방법 | 특허출원서 및 기술 도면
특허 제 10-2755783호



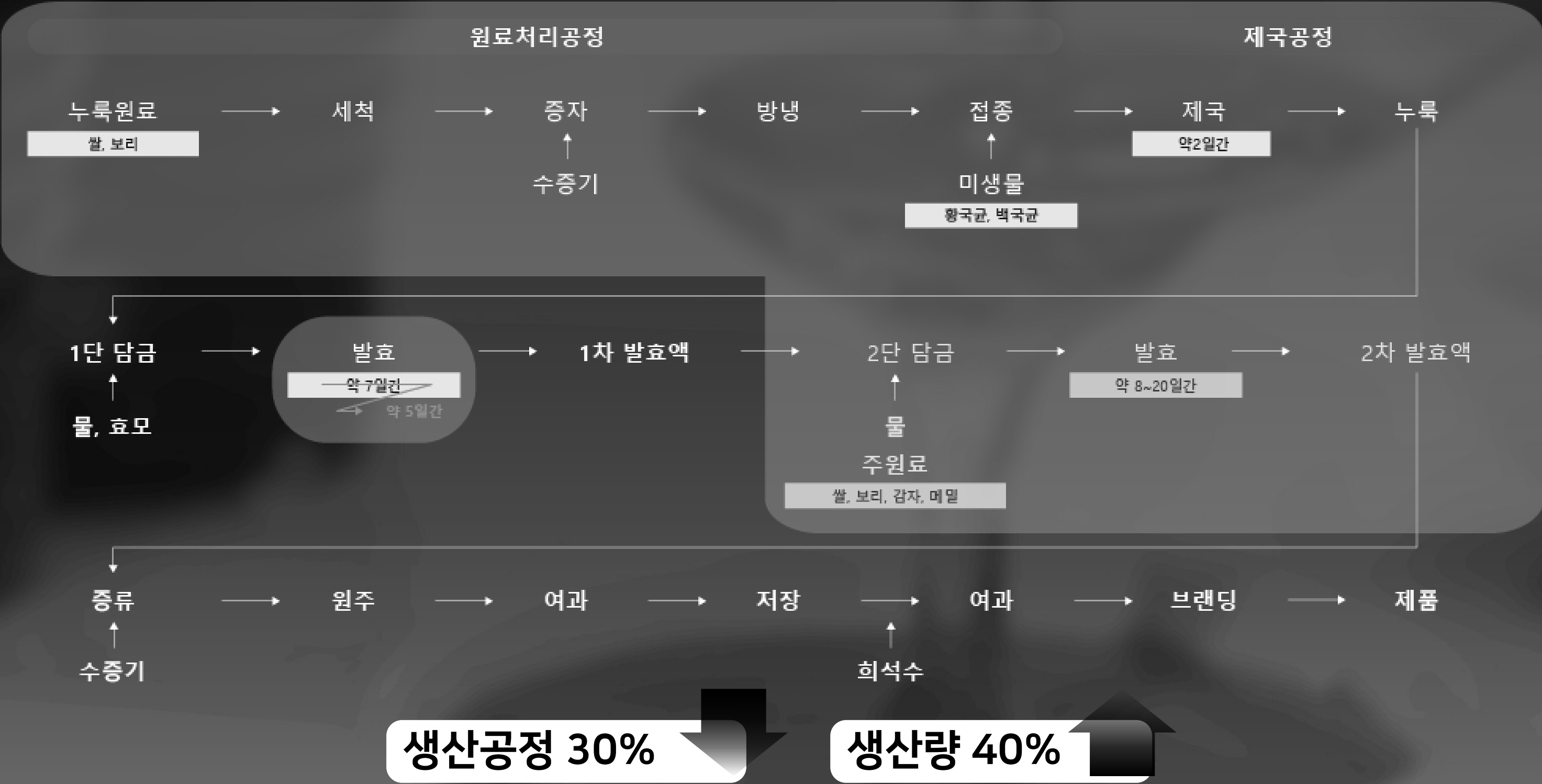
공사사양조 상표권
출원번호 40-2023-0151589



삭 상표권
출원번호 40-2023-0231958

OUR TECHNOLOGY

조정을 발효한 발효주 제조 기술

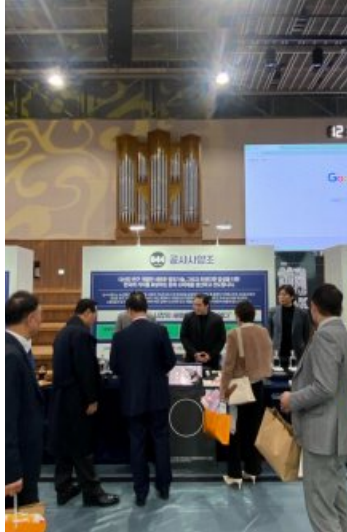


Our Promotion

시제품 홍보 및 판매 전시 / 팝업 스토어 및 박람회



2023년 조치원 양조 스타트업 페스타



2023년 신희 사회공헌의 날



2024년 일산 메가쇼 홈술상점



2024년 수원 팔도밥상페어



조치원
스윙 로맨스



세종 파크
뮤직 페스티벌



조치원
청년 창업 한마당



조치원
팝업 수창고



2024년 부산 국제주류박람회 BILIE



2024년 양재 AT K-푸드페스타

Our Promotion

시제품 홍보 및 판매 전시 / 팝업 스토어 및 박람회



2024년 방콕 TRAFS
수출 MOU USD 1,000,000



2024년 대전 신세계백화점
대전세종홍보관 팝업스토어



2024년 수원 드링크쇼



2024년 세종 양조페스타 술술축제



2024년 여수 와인&스피릿 페스타



2024년 예산 명주페스타



2024년 광주 중소기업융합대전

2024년 박람회 참여목록

- 대전 와인엑스포
- 일산 메가쇼 시즌2
- 양재 우리술 대축제
- 일산 K-라이스 페스타
- 대한민국 증류주 품평회
- 부산 국제주류박람회

⋮

Our Promotion

지역 연계 활성화 프로그램 운영 / 양조 체험 관광 프로그램



세종우리신협 우리동네어부바
원데이클래스



네스트캠퍼스 정규학기 양조클래스



숫다 납품(로컬크리에이터간 협업)



센트럴파이 F&B 메뉴 콜라보
(로컬크리에이터간 협업)



세종 술술축제 담금주 체험프로그램



로컬즈 하이볼 시음회(로컬크리에이터간 협업)



리퀴드조치원 양조클래스(로컬크리에이터간 협업)

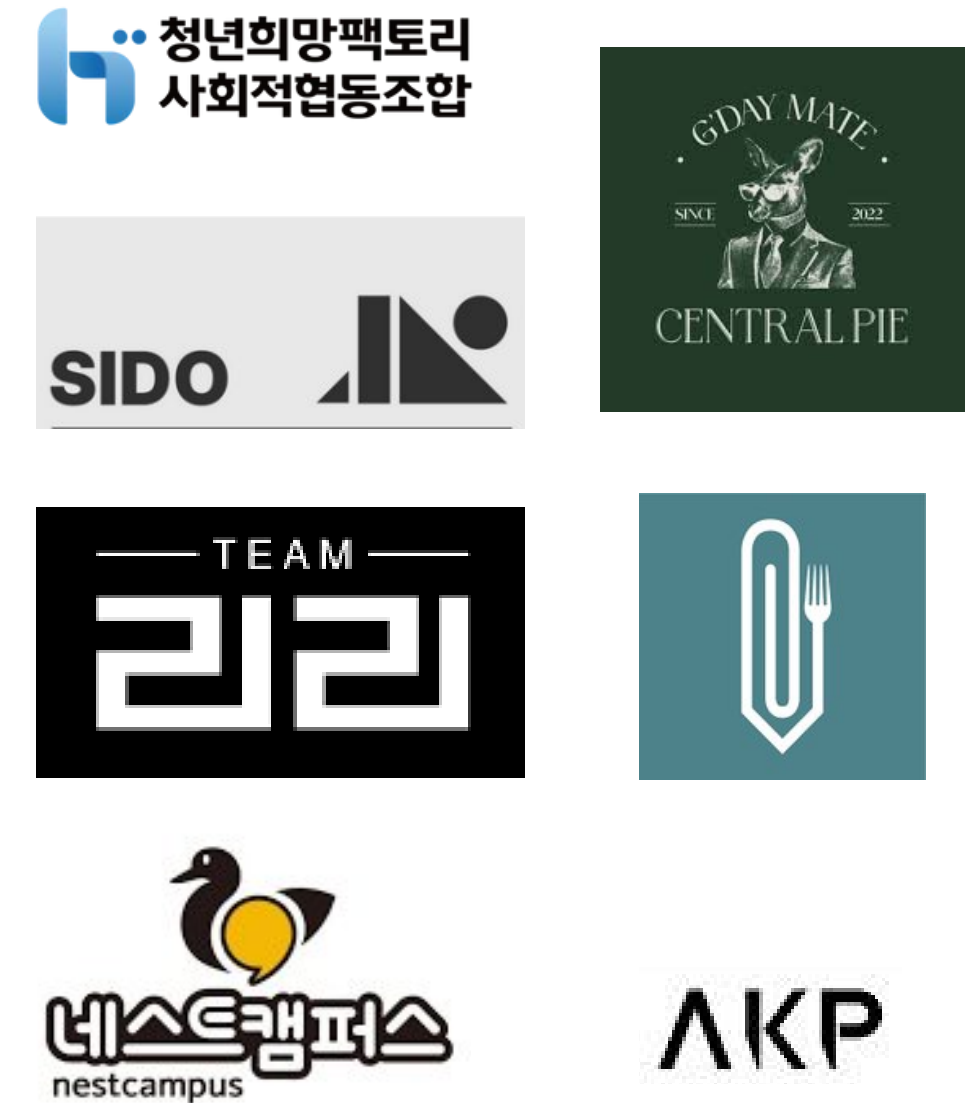
사업화 전략

양조 기술 R&D 및 6차 산업 양조를 위한 다각화 협업 확보

제품 제조 협력



로컬 협업 기업



협력 기관



판매전략

온라인 및 오프라인의 소비자 접근성 높은 유통채널 확보

B2C

온라인자사몰


임점완료

제휴 유통마켓


임점완료


임점완료


임점완료


임점완료




임점완료


임점완료


임점완료



오픈마켓






임점완료


임점완료


임점완료


임점완료


국민의 공영홈쇼핑


우체국 쇼핑
www.epost.go.kr

B2B

로컬푸드 직매장


임점완료


대전로컬푸드


임점완료
세종시 로컬푸드 직매장

편의점





마트


롯데마트



팝업스토어


가치 공간


롯데백화점
임점완료

영업이익지표

증류주 30도 - 소비자가 30,000 원

증류주 50도 - 소비자가 50,000 원

2027년 예상 매출 및 예상 수익 (55억 8천만원)

증류주 30도 - 약 56,000 EA / year

증류주 50도 - 약 92,000 EA /year

영업이익 = 30억6천만원 (영업이익률 약45%)

단기순이익 = 7억8천원 (수익률 약14%)

부대비용 30%

- 인건비
- 판매비
- 관리비

세금 37%

- 주류세
- 교육세
- 기타 법인세 외

부재료비 10%

- 병
- 패키지
- 기타 부속품
- 가공비

원재료비 5%

- 쌀&배&꿀
- 옛기름
- 효모
- 기타 제조 및 가공비





김지훈

남들과 똑같은 술이면
만들지도 않았습니다.

+

양조기술개발

행정

- 2018 사회적협동조합 세상만사 창업지원팀 매니저
- 2020 대전시 사회적자본지원센터 기획운영팀
사회적경제연구원 사회적협동조합 코디네이터
디랩 사회적협동조합 사무국장
- 2021 사회혁신교육원 사회적협동조합 상임이사
- 2022 로컬크루 이종협동조합연합회 이사
(사)세종벤처기업협회 추진단장
- 2023 농업회사법인 주식회사 공사사양조 대표이사
- 2024 청년희망팩토리 사회적협동조합 이사
HACCP (팀장) 인증 교육 수료

- 양조 연구 및 양조 체험프로그램 운영(2019~)
- 전) 으능정이부루어리 브루마스터(2019~2021)
- 전) 으능정이부루어리 보문산점 점장(2021)
- '꿈돌이 미드', '복숭아멜로멜' 등 대전 지역특산주 연구 및 제작
- '블랙아웃 프로젝트' 조치원 지역특산주 연구 및 제작
- 경북 칠곡, 충남 금산 등 지역특산주 제작 및 양조장 운영 컨설팅



홍민호

기업 금융과 자산,
기업을 움직이는 힘.

+

자산관리

공간개발

- 2013 라온프라이빗시티 도시형생활주택 개발
- 2015 해피라움 1~7 집합건물 개발
세종비즈니스센터 상업시설 개발
- 2017 해피라움 W 개발
- 2018 해피라움 블루 & 페스타 개발
- 2020 월천시티프라자 상업시설 개발 및 운영
- 2023 농업회사법인 주식회사 공사사양조 이사
- 2024 HACCP (팀장) 인증 교육 수료

다수의 대형 상업시설 개발 약 2조원의 부동산
자산 및 금융관리 감독의 디벨로퍼

주 창 혁

사람과 사람이 만들어 가는것,
우리의 술 우리의 비즈니스

+ F&B 영업관리

- 2017 세종시 청년특화거리 '신작로' 프로젝트 기획
- 2018 한식당 멍게가 기획 운영
- 2019 카페 파치먼트 F&B 개발
스포츠팝 플레이오프' F&B 개발
실내동물원 미니멀 주 기획 개발 운영
- 2023 농업회사법인 주식회사 공사사양조 이사
- 2024 HACCP (팀장) 인증 교육 수료

다수의 각종 종목의 지역 로컬 F&B 브랜드 개발
기획 및 운영

유광준

주류는 패션이다.

+ 마케팅 사업전략

- 2010 윙이글루 엔터테인먼트 AE (광고기획자)
- 2015 주식회사 비비콤 AE (광고기획자)
- 2020 중기부 로컬크리에이터 선정
- 2021 중진공 청년창업사관학교 11기 선정
- 2022 소셜 임팩트 체인저스 선정
- 2023 농업회사법인 주식회사 공사사양조 이사
- 2024 HACCP (팀장) 인증 교육 수료

아디다스, K2, 니콘, 파라다이스 그룹, 미소금융재단, 현대카드, 씨젠, 미에로화이바 등
다수의 브랜드 광고기획
다수의 지역 로컬 브랜드 마케팅 및 원도심 F&B개발 도시재생 활동가

044

DISTILLERY

GLOBAL K-Liquer

전세계로 펼쳐나가는
한국을 대표하는 문화소비재

Thanks!
Do you have any question?

