

한국의 전통주

정 동 효 편저



전북교육문화회관



EM158900

2011
문화체육관광부
우수학술도서

문화체육관광부와
한국간행물윤리위원회가
기증한 도서입니다

yh 유한문화사

한국의 전통주

2010년 10월 15일 초판 인쇄

2010년 10월 25일 초판 발행

편 자 : 정동호

펴낸이 : 천승배

펴낸곳 : **유한문화사**

주소 : (157-801) 서울시 강서구 가양동 146-63

전화 : 2668-2055~6

팩스 : 2668-2565

<http://www.yuhansa.com>

E-mail : yuhansa@paran.com

등록 : 제 5-31호, 1979. 3. 6.

값 18,000 원

ISBN : 978-89-7722-564-0 93570

저자와의 협의에 의해 인지는 생략합니다.

차 례

제 1 장 술의 개론

1. 술이란	17
2. 술의 역사	18
2.1 삼국 · 통일신라시대의 술	19
2.2 고려시대의 술	20
2.3 조선시대의 술	21
2.4 현대의 술 산업	27
3. 술의 생리	27
4. 음주관	28
5. 술의 민속과 그 의미	30
6. 술의 예술 · 멋과 흥취	32

제 2 장 누 룩

1. 누룩의 개요	37
1.1 막 누룩의 일반 제법	38
1.2 조선시대의 누룩	39
1.3 문헌에 기록된 조선시대 누룩의 종류	41
2. 누룩의 종류에 따른 누룩 디디기	46
2.1 국(麴)	46
2.2 내부비전국(內府秘伝麴)	47
2.3 녹두국(綠豆麴)	47

2.4 동양주국(東陽酒麴)	48
2.5 요국(蓼麴)	49
2.6 미국(米麴)	49
2.7 백국(白麴)	49
2.8 모국(麴)	50
2.9 신국(神麴)	50
2.10 이화주국(梨花酒麴)	51
2.11 면국(麵麴)	51
2.12 홍국(紅麴)	52
2.13 향온국(香醞麴)	53
2.14 중국식 누룩	54
3. 누룩 성형과 모양	56
4. 누룩 디디기 좋은 날	56
5. 누룩의 분류	58
6. 한말의 곡자(麴子)	59
6.1 분곡(粉麴)과 조곡(粗麴)	60
6.2 곡자(麴子)의 제법과 시기	60
6.3 곡자 분류	60
6.4 곡자의 명산지와 사원	60
7. 누룩 만들기(製麴)	62
< 참고문헌 >	63

제 3 장 일제하의 주세법과 술 / 한말의 곡자와 상용주

1. 일본 주세법의 발포	66
1.1 주세법 1909(융희 3년, 2월 3일 법률 제 3호)	67
1.2 주세령(1916년(대정 5년), 법률 제 30호)	67

2. 한말(韓末)의 곡자	69
2.1 분곡과 조곡	69
2.2 곡자의 제법과 시기	69
2.3 곡자 분류	69
3. 한말(韓末)의 상용주	70
3.1 약 주	70
3.2 조선탁주	70
3.3 소 주	72
3.4 백 주	72
3.5 과하주	73
4. 한말(韓末)의 지방 특산주	74
5. 일제하의 곡자와 술	74
5.1 일제하의 곡자	74
5.2 일제하의 술	75

제 4 장 술의 분류와 종류

1. 주류의 분류	81
1.1 제조법에 따른 주류의 분류	81
1.2 당화와 발효의 조합에 따른 분류	82
1.3 주세법에 따른 분류	83
1.4 한국표준산업분류에 따른 분류	89
1.5 『임원십육지』에 의한 분류	90
1.6 이(李) 교수의 조선시대의 술 분류	92
1.7 『고사십이집』에 의한 분류	93
1.8 이(李) 교수에 의한 고문헌에 수록된 우리 술의 분류	94
1.9 이(李) 교수에 의한 전통 민속주의 분류	96
1.10 장(張) 교수에 의한 전통주의 양조기술에 따른 분류	101

1.11 김(金) 박사의 전통 주류의 제조방법에 따른 분류	103
〈참고문헌〉	103

제 5 장 전통주 산업진흥과 산업현황

1. 전통주 등의 산업진흥에 관한 법률안	105
2. 식품명인 · 중요무형문화재 · 민속주제조 면허취득자	107
3. 전통주 산업진흥	110
3.1 전통주 산업 현황	110
3.2 전통주 출고 현황	112
3.3 전통주 제조면허 현황	113
3.4 전통주 수출 현황	114
4. 탁 · 약주 제조장과 시장 규모	115

제 6 장 주류(술) 규격

1. 보건복지부(식품의약품) 식품공전 중의 주류 규격	121
1.1 탁 주	121
1.2 약 주	122
1.3 청 주	122
1.4 맥 주	123
1.5 과실주	123
1.6 소 주	124
1.7 위스키	124
1.8 브랜디	124
1.9 일반 증류주	125
1.10 리큐르	125
1.11 기타 주류	125

2. 주류별 성분 분석	126
--------------------	-----

제 7 장 제조면허 취득자들이 빚은 술

1. 감자술(강원도 평창)	133
2. 감홍로(甘紅露, 紺紅露)	134
3. 강냉이 술(강원도 춘천)	135
4. 계명주(鷄鳴酒, 경기도)	136
5. 과하주(過夏酒, 경상북도 김천)	148
6. 과하주(過夏酒, 전라북도 전주)	140
7. 구기주(枸杞酒, 충청남도 청양)	141
8. 국화주(菊花酒, 경상남도 함양)	142
9. 대추술(대추술, 충청북도 청주)	143
10. 두견주(杜鵑酒, 충청남도 면천)	144
11. 막걸리(산성막걸리, 부산 금정)	146
12. 문배주(서울)	147
13. 송화 백일주(松花 百日酒, 전라북도 완주)	149
14. 계룡 백일주(鷄龍 百日酒, 충청남도 공주)	151
15. 교동법주(校洞法酒, 경상북도 경주시 교동)	153
16. 부의주(浮蟻酒 / 동동주, 경기도 화성 · 용인)	155
17. 사삼주(沙蔘酒, 전라남도 승주)	156
18. 삼해주(三亥酒 / 소주, 서울)	157
19. 삼해청주(三亥淸酒, 서울)	161
20. 한산 소곡주(韓山 素麴酒, 충청남도 한산)	163
21. 안동소주(安東燒酒, 경상북도 안동)	167
22. 안동소주(安東燒酒, 경상북도 안동)	168

23. 남한산성 소주(南漢山城 燒酒, 경기도)	169
24. 송순주(松 荀酒, 전라북도 김제)	170
25. 송순주[松 荀酒, 대전광역시)	172
26. 송순주[松 荀酒 / 솔송주, 지리산)	173
27. 송절주(松節酒, 서울)	173
28. 송화주(松花酒, 경상북도 안동)	174
29. 신선주(神仙酒, 충청북도 청원)	175
30. 연엽주(蓮葉酒, 충청남도 아산)	177
31. 송죽 오곡주(松竹 五穀酒, 전라북도 완주)	179
32. 오메기술 / 고소리술(좁쌀약주, 제주 오매기술, 제주 좁쌀술)	180
33. 옥로주(玉露酒, 경기도 군포시 당정)	183
34. 옥미주(玉米酒, 경기도 안양)	184
35. 옥선주(玉仙酒, 강원도 홍천)	185
36. 왕주(王酒, 충청남도 논산시 가야곡)	186
37. 유자주(柚子酒, 경상남도 남해)	188
38. 이강주(梨薑酒, 전라북도 전주)	189
39. 금산 인삼주(錦山 人蔘酒, 충청남도 금산)	191
40. 인삼주(人蔘酒)	192
41. 의이인주(薏苡仁酒 / 울무주, 강원도 횡성)	193
42. 죽력고(竹瀝膏, 전라북도 태인)	194
43. 진양주(眞讓酒, 전라남도 해남)	195
44. 청명주(淸明酒, 충청북도 증원)	196
45. 추성주(秋城酒, 전라남도 담양)	198
46. 칠선주(七仙酒, 인천광역시)	200
47. 하향주(荷香酒, 대구광역시 달성)	202
48. 한주(汗酒, 충청북도 옥천)	204

49. 향온주(香醞酒, 서울)	206
50. 호산춘(壺山春, 경상북도 문경)	207
51. 홍주(紅酒, 전라남도 진도)	209
52. 황금주(黃金酒, 경주)	211
53. 2009년도 전통주 품평회에서 수상한 술	213

제 8 장 막걸리 만들기

1. 고문헌 속의 누룩 · 탁주 · 막걸리	216
2. 고문헌 속의 전통 탁주	219
2.1 이화주[梨花酒 / 백설향(白雪香)]	219
2.2 사절주[四節酒 / 집성향(集聖香)]	220
2.3 혼돈주(混沌酒)	220
2.4 금정 산성막걸리	221
2.5 합주(合酒)	221
2.6 모주(母酒)	222
3. 전통누룩 만들기 (1)	222
3.1 누룩의 분류	222
3.2 전통누룩의 제조과정	223
3.3 누룩제조 실습	223
4. 전통누룩 만들기 (2)	224
5. 전통누룩 만들기 (3)	225
6. 전통누룩 만들기(대학 교재에서)	228
6.1 일반 누룩	228
7. 전통 막걸리 만들기	233
8. 재래식 막걸리 만들기	233

9. 일반 막걸리 만들기	236
10. 내 손으로 직접 막걸리 만들기	237
11. 증자 막걸리 만들기	248
11.1 증자 막걸리 발효	248
11.2 제조과정	248
11.3 증자 막걸리 제조실습	248
12. 무증자 막걸리 만들기	240
12.1 무증자 막걸리 발효	240
12.2 제조과정	240
12.3 무증자 막걸리 제조실습	240
13. 무증자 막걸리 만들기	242
14. 주류제조 교본의 탁주 만들기	242
14.1 주원료	243
14.2 첨가물료	243
14.3 양조장의 막걸리 만들기	243
15. 소규모 양조장에서 탁주와 막걸리 만들기	244
15.1 원료와 처리	245
15.2 발효제	246
15.3 술밑(酒母)	248
15.4 술덧(酒醪)	249
15.5 제성(製成)	250
15.6 품 질	250
16. 쌀 포도탁주 만들기	251
17. 복숭아 술 만들기	253
18. 포도주 만들기(발효과일주 가양주)	255
19. 복분자로 빚는 특별한 막걸리 만들기	256
19.1 건강기능 효과	256

19.2 복분자 만들기	257
20. 매실주 만들기(비발효과일주, 가양주)	259
21. 고문헌 속의 전통주	260
21.1 고문헌 속의 전통 약주(藥酒)	260
21.2 고문헌 속의 전통 고급 약주	265
21.3 고문헌 속의 전통 소주	265
21.4 고문헌 속의 전통 과실주	268
21.5 고문헌 속의 전통 가향주(加香酒)	269
21.6 고문헌 속의 전통 절기주(節氣酒)	270
21.7 고문헌 속의 전통 이양주(異釀酒)	271
21.8 고문헌 속의 전통 약용주(藥用酒)	272
부 록	275
찾아보기	283

2. 식품명인 · 중요무형문화재 · 민속주제조 면허취득자

농림수산식품부의 식품산업진흥법(농산물가공육성법) 시행령에 따른 식품명인, 문화관광부의 문화재보호법에 따른 중요무형문화재와 시도 무형문화재 그리고 제조허가를 받아 일부 지역에 한하여 판매되고 있는 향토주를 제조할 수 있는 민속주 제조 면허취득자를 표 5-1, 표 5-2, 표 5-3에 각각 나타내었다.

표 5-1. 「식품산업진흥법」 시행에 따른 식품명인(2008년 현재)

지정번호	성명	기능보유	지정일	소재지
제1호	조영귀	송화백일주	1994. 08. 06	전북 전주
제2호	김창수	금산인삼주	1994. 08. 06	충남 아산
제4호	지복남	계룡백일주	1994. 08. 06	충남 공주
제6호	박재서	안동소주	1995. 07. 15	경북 안동
제7호	이기춘	문배주	1995. 07. 15	경기 김포
제9호	조정형	전주이강주	1996. 04. 04	전북 전주
제10호	유민자	옥로주	1996. 04. 04	경기 용인
제11호	임명순	구기자주	1996. 04. 04	충남 청양
제12호	최옥근	계명주	1996. 04. 04	경기 남양주
제13호	님상란	가야곡왕주	1997. 12. 15	충남 논산
제17호	송강호	김천과하주	1999. 09. 20	경북 김천
제19호	우희열	한산소곡주	1999. 12. 08	충남 서천
제20호	조옥화	인동소주	2000. 09. 18	경북 안동
제22호	양대수	추성주	2000. 12. 17	전남 담양
제24호	임용순	옥선주	2001. 05. 07	강원 홍천
제27호	박흥선	공순주	2005. 08. 04	경남 함양

국가무형문화재 : 제2호(김창수 : 금산인삼주), 제7호(이기춘 : 문배주) 이상 2명

지방무형문화재 : 제1호, 제4호, 제9호, 제10호, 제11호, 제12호, 제17호, 제18호 이상 8명

*제3호(이한영), 제5호(이기양), 제8호(송재성), 제15호(박승규)는 지정 해제(사망)

(계속)

주류명	주 종	규 격 (알콜%)	소재지	주요 원료
9. 친선주	약주	16	인천, 남구	참쌀, 멍쌀, 췌, 수삼, 구기, 사삼 등
10. 사삼주	약주	14	전남, 승주	참쌀, 더덕, 곡자
11. 호산춘	약주	18	경북, 문경	참쌀, 멍쌀, 솔잎, 곡자
12. 연엽주	약주	14	충남, 아산	참쌀, 멍쌀, 연잎, 곡자
13. 문배주	증류식 소주	40	서울, 서대문	조, 수수
14. 국화주	약주	16	경남, 함양	참쌀, 국화, 생지화, 구기자근피
15. 안동소주	증류식 소주	45	경북, 안동	보리쌀, 밀
16. 유자주	약주	15	경남, 남해	참쌀, 멍쌀, 솔잎, 유자, 곡자
17. 울무주	약주	13	강원, 횡성	울무, 멍쌀, 밀가루, 곡자
18. 감자술	약주	11	강원, 평창	백미, 감자가루, 곡자
19. 대추술	약주	11	충북, 청주	참쌀, 멍쌀, 엿기름, 솔잎, 대추 등
20. 이강주	리큐르	25	전북, 전주	배, 생강, 울금, 계피, 증류식소주
21. 송죽오곡주	약주	16	전북, 완주	멍쌀, 밀가루, 조, 수수, 솔잎, 죽엽 등
22. 강냉이술	약주	11	강원, 춘천	참쌀, 옥수수, 엿기름
23. 전주과하주	기타 주류	35	전북, 전주	참쌀, 인삼, 산약, 죽엽, 녹두곡자 등
24. 교동법주	약주	16	경북, 경주	참쌀, 곡자
25. 김천과하주	약주	12	경북, 김천	참쌀, 곡자
26. 김제송순주	기타 주류	30	전북, 김제	참쌀, 멍쌀, 송순, 증류식소주
27. 계명주	탁주	11	경기, 남양	옥수수, 수수, 엿기름, 조청, 솔잎
28. 부의주	약주	13	경기, 용인	참쌀, 곡자
29. 송절주	약주	16	서울, 강남	참쌀, 멍쌀, 송절, 솔잎, 유자껍질 등
30. 추성주	일반 증류주	25	전남, 담양	홍화, 구기자, 음양곽, 갈근, 오미자
31. 제주좁쌀약주	약주	13	제주, 애월	차좁쌀, 멍쌀입국 등
32. 계룡백일주	일반 증류주, 약주	40, 16	충남, 공주	참쌀, 멍쌀, 진달래, 오미자, 국화 등

(계속)

주류명	주 종	규격 (알콜%)	소재지	주요 원료
33. 한주	증류식 소주	35	충남, 보은	참쌀, 멍쌀, 곡자
34. 청명주	약주	17	충북, 증원	참쌀, 곡자
35. 제주한주	증류식 소주	40	제주, 애월	차좁쌀, 멍쌀, 입국 등
36. 옥로주	증류식 소주	45	경기, 용인	멍쌀, 울무 등
37. 신선주	일반 증류주	40	충북, 청원	멍쌀 우슬 등
38. 송로주	일반 증류주	48, 25	충북, 보은	멍쌀, 송화가루 등
39. 금산삼송주	약주	16	충남, 금산	멍쌀, 인삼, 솔잎 등
40. 옥선주	일반 증류주	40	강원, 홍천	멍쌀, 옥수수 등
41. 금산인삼주	일반 증류주, 약주	43, 16	충남, 금산	멍쌀, 인삼, 솔잎 등
42. 감홍로	일반 증류주	41	강원, 철원	멍쌀, 수수, 자초 등
43. 송화백일주	리큐르	38	전북, 전주	멍쌀, 송화가루 등
44. 궁중주	리큐르	40	충남, 공주	참쌀, 멍쌀, 솔잎 등
45. 청양구기자술	약주	16	충남, 청양	멍쌀, 구기자, 지골피, 두충 등
46. 해남진양주	약주	16	전남, 해남	참쌀, 누룩
47. 하향주	약주	18	경북, 달성	멍쌀, 약쑥, 곡자, 들국화 등
48. 왕주	약주	13	충남, 논산	참쌀, 야생국화, 솔잎

3. 전통주 산업진흥

주세법에 따르면 전통주는 전통문화의 전수·보전에 필요하다고 인정되는 주류(민속주), 주류부분의 전통식품 명인(식품명인)이 제조한 주류(명인주), 농업인·임업인 또는 생산자 자체가 제조하는 주류로서 대통령이 정하는 주류(농민주)로 구성되어 있다.

3.1 전통주 산업 현황

전통주가 우리나라 주류시장에서 차지하는 범위는 매우 미미한데 주세기준 0.4%, 출고량 기준 0.2% 수준에 불과하다(표 5-4).

6. 과하주(過夏酒, 전라북도 전주)

- 민속주 제조면허 취득자(교통부 추천)
- 분류 : 혼성주, 혼양주(混釀酒)
- 출전 : 주방문(1600년 말), 음식디미방(1670년), 치생요람(1691년), 음식보(1700년대), 의방합편(1700년대), 민첩집설(1700년 말), 산림경제(1715년), 고사십이집(1787년), 고려대 규곤요람(1795년), 춘향전(1800년경), 산림경제촬요(1800년 중), 역주방문(1800년 중), 술 빚는 법(1800년 말), 시의전서(1800년 말), 규합총서(1815년), 임원십육지(1827년), 양주방(1837년), 부인필지(1915년), 조선무쌍신요리제법(1924년)

이 술은 약주를 만들고 소주를 부어 주도를 높여 여러 약제나 꿀을 넣고 땅속에 묻어 여름에 사용하였다. 이름 그대로 여름을 지낼 수 있다는 뜻에서 나온 술이다. 약주 그대로는 더위에 오래 두지 못하기 때문에 소주를 보강하였는데 우리나라 혼성주의 대표적인 술이다.

전주(全州) 과하주는 세조 때 우의정 김 관(金 瓘 : 1425~1485)이 중국에 사신으로 갔을 때 사신 접대용으로 제공한 과하주를 접하게 되어 비방을 가져와 언양(彦陽) 김씨 가양주로 정착시켰다. 김씨 가문에 전해오는 『만회유고(晩悔遺稿)』에 기록된 과하주에 대한 내용을 살펴보면 우의정 공양공(恭襄公) 김 관이 중국에 사신으로 갔을 때 황제와 군신들이 환영 연회석에서 과하주를 종일 응대를 하여도 흥미해지지 않고 오히려 정신이 유쾌해지니 이를 신기롭게 여기고 그 비법을 가지고 귀국하여 술을 만드니 엄동설한에도 불구하고 불서(不暑)하여 위를 보호할 뿐 아니라 방풍도 되고 장수하는 대방(大方)이라 임진란의 명장인 김천일(金千鎰) 장군이 술을 마시고 승전하였다는 명주이니 후손들은 과하주 비방을 세세대대로 불체하여 가전되길 바란다는 내용이 전한다.

그리하여 다른 이름으로 장군주라고도 불려지고 있으며, 현재 전주 과하주는 향토문화재로 지정되어 김남옥 씨가 그 기능자로 되어 있다.

〈재료〉

멥쌀 한두 되, 누룩가루

[담그는 법]

봄과 여름 사이에 하얀 멥쌀 두 되나 한 되를 가루로 만들고 범벅처럼 개어 아주

[담그는 법]

(술밑)

멥쌀과 찹쌀 각 두 되 닻 흡을 깨끗이 씻어 하룻밤 물에 불렀다가 건져서 물기가 빠지면 고두밥을 짓는다. 고두밥은 펼쳐서 차게 식혀 누룩 너 되, 술밑 100 g, 물 한 말 닻 되를 섞어 술밑을 잡는다. 술밑은 고루 버무려 소독한 술독에 담아 안치고 7일간 발효시키면 술이 익는다.

(덧술)

찹쌀과 멥쌀을 예의 방법과 같이 하여 고두밥을 짓고 차게 식힌다. 유자는 깨끗이 씻어 껍질과 속청을 따로 분리하여 껍질만을 사용하는데, 껍질은 가늘게 채 썰어 준비한다. 고두밥에 누룩가루 두 되 두 흡, 유자생채, 물 한 말 닻 되를 한데 섞어서 고루 버무린 뒤 발효가 끝난 술밑 위에 쏟아 붓고 다져준다. 술독은 한지나 창호지로 밀봉하여 서늘한 곳에서 2개월가량 발효 숙성시킨다. 발효온도는 20℃ 내외이고, 기간은 술밑 7일, 덧술 2개월이며, 술밑과 덧술을 섞지 않는다.

38. 이강주(梨薑酒, 전라북도 전주)

- 민속주 제조면허 취득업체, 문화관광부(문화재보호법) 무형문화재(제 6호, 전라북도 지정), 농림수산식품부(농산물가공육성법) 식품명인(제 9호)
- 분류 : 약용소주
- 출전 : 수운잡방(1500년 초), 음식디미방(1670년), 요록(1680년), 경도잡지(1700년 말), 감저종식법(1766년), 증보산림경제(1766년), 주찬(1800년 초), 군학회등(1800년 중), 임원십육지(1827년), 동국세시기(1849년), 조선세시기(1916년), 조선무쌍신식요리제법(1924년)

이강주(梨薑酒)는 배(梨)와 생강(生薑)이 들어갔다 하여 붙여진 이름으로 배와 생강 이외에도 울금, 계피, 그리고 뒷맛을 좋게 하기 위하여 꿀이 들어간 것이 특징이다. 기능보유자인 조정현 씨의 제조과정을 보면 소맥과 누룩으로 술을 빚고 여기에 덧밥(덧술)을 가하여 15℃에서 발효, 숙성시키고 증류하여 30% 재래식 소주를 얻고 이때 여기에 배, 생강, 울금, 계피 그리고 벌꿀을 가하여 향을 내고 다시 숙성 여과하여 25% 알코올 이강주를 얻는다.

전통 증류식 소주에 배, 생강, 계피, 울금(심황)을 넣고 꿀을 가미한 후 장기간 숙

성시켜 만든 전주 이강주는 재료에서 보듯 술에 배와 생강을 넣었다 하여 붙은 이름이다. 전주 이강주는 전통 소주 특유의 향에 배에서 올라나는 청량감과 생강의 매콤한 맛, 계피의 강한 향이 대표적인데, 여기에 벌꿀이 가미되어 은은한 향과 부드러운 맛으로 입을 즐겁게 해주고, 울금에서 나오는 담황색 색조는 눈을 즐겁게 해주어 예로부터 품위와 격이 있는 술로 칭송을 받았고, 사대부와 부유층에서만 즐길 수 있었다고 한다.

조선 중엽부터 죽령고(竹瀝膏)와 함께 명성을 얻었던 이강고(梨襴膏)가 대중화되면서 약식 가양주로 자리 잡음으로써 이강주로 되었을 것으로 추측된다. 옛 문헌에는 이강주란 술 이름이 보이지 않기 때문이다. 이강주는 울금의 재배지역인 전라도 전주와 황해도 개성에서만 제조되었던 고급 약주였던 관계로 오랜 세월 이 지역에 터를 닦고 살아온 조정형 씨 집안의 가양주로 뿌리를 내려왔다고 한다. 전주 이강주는 대학에서 발효공학을 전공하여 1급 양조기술사 자격을 갖추고 이는 조정형(趙鼎衡, 무형문화재 제6호, 1987년도 전라북도 지정) 씨가 기능보유자로, 이강주 제조에 있어서 가장 중요한 것은 주재료와 부재료의 배합으로서 여기에 정성이 들어가야만 제 맛이 난다고 한다.

[담그는 법]

멥쌀을 물에 깨끗이 씻어 불려서 고두밥을 짓고 누룩과 물을 혼합하여 만든 술미를 5~7일간 잘 발효시킨 다음 다시 보리쌀로 고두밥을 지어 덧술을 한다. 덧술은 보리쌀 고두밥에 재차 누룩과 물을 섞어 술미에 넣고 잘 저어 준 뒤 발효가 끝나면 소줏고리를 이용하여 재래식 소주를 얻는데, 이를 재차 증류하여 순수한 소주를 얻는다. 이 순수한 소주에 전주 배와 완주군 봉동읍의 생강을 주재료 하고 적정량의 계피와 울금, 꿀을 넣고 상온에서 30일간 숙성 여과하여 이강주를 얻는다. 알코올 도수 25%로 마시기에 전혀 부담이 없고 서서히 취하게 한다.

◆ 자 료

- 업체명 : 이강주
- 생산지 : 전북 전주시 덕진구 원동 61-7번지
- 주원료 : 멥쌀, 찹쌀, 배, 생강
- 알코올 도수 : 19%, 25%
- 주 종 : 리큐르
- 전 화 : 063) 221-5765