

1. 일반 정보

■ 기본 품목 정보

○ 고추장

- 정의: 메주가루에 질게 지은 밥이나 떡가루, 또는 되게 썬 죽을 버무리고 고춧가루와 소금을 섞어서 만든 장.

-고추장은 재료와 만드는 법이 지방에 따라 다양하게 발달

○ HS Code: 2103901030

-재료나 만드는 법에 따라서는 보리고추장·수수고추장·무거리고추장·약고추장·팔고추장·고구마고추장이 있음

-지역에 따라서는 해남·순창·진주의 고추장이 유명하며, 특히 순창의 고추장이 유명함

- 보통 가을에 메주를 만들어 저장하였다가 봄에 담그거나, 더위가 한창인 8월에 만들어 8월 중순부터 10월 초순에 담금