놀뫼인삼 nolmae
(32917)충남 논산시 부적면 남마구평길 27-7
T. +82.41.733.7981 Fax. +82.41.734.7981
E. nminsam@naver.com www.nminsam.com nolmaeinsam

KOREAN GINSENG MEISTER

인삼 재배·홍삼 가공 전문 기업 놀뫼인삼

놀뫼인삼 nolmae

2000년 역사를 통틀어 인류가 찾아낸 최고의 명약, 인삼
높은 것은 낮추고 낮은 것은 높여주는 정상화 작용으로
인간 생명연장을 실현시켜주는 신이 내린 선물

인삼은 오래전부터 그 약효가 알려졌으며 주산지가 우리나라로 되어있는 귀한 약제입니다.

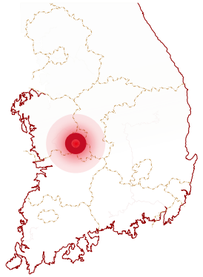
인삼의 학명은 Panax Ginseng으로 인삼의 속명인 Panax는 그리스어의 Pan(만능)과 AXOS(치료)라는 말에서 유래되었습니다.
즉, 만병을 치료한다는 의미로 한국의 고려인삼을 칭합니다.

살아숨쉬는 흙 살아있는 황토흙이 키워낸 놀뫼인삼

조상 대대로 전해져 내려온 인류의 명약 인삼, 그 인삼을 45년 재배 노하우를 가지고 각종 미네랄과 효소가 풍부한 이곳 논산의 황토에서 직접 재배하고 있습니다.

회사 연혁

1925 송죽한의원 개원
1978 논산 최초 인삼직파재배 시작
2007 국내인삼 1호 K-GAP인증 획득(wp007-1306-0001)
2009 놀뫼인삼영농조합법인 설립
2010 건양대학교 산학협력관 지점 설립
충남대학교 산학연협력단 협력업체지정
국내인삼1호 Japan GAP인증획득(MIC-S-500000002)
국내인삼1호 GLOBAL GAP인증획득(4050373595029)
농산업시책유공자 표창(농림수산식품부장관)
2011 농공상융합형 중소기업 지정공장신축
2012 놀뫼농산물산지유통센터 설립(제1306-079호)
-GAP농산물우수관리시설 지정
인삼류 가공제품 품질평가 우수상 수상(절편부문)
논산시 공동브랜드 "예스민" 사용승인권 획득
2013 NS농산물국제인증지원센터 설립
인삼마이스터 지정(농림축산식품부)
WPL(현장실습교육장) 지정
2014 농림축산식품부 공익광고캠페인 출연(글로벌농부)
인삼산업시책유공자 표창(충청남도지사)
2015 일본JGAP협회 한국사무소 설립
충청남도 인삼수출 공동브랜드 GinsQ 사용승인권 획득
2016 농촌융복합산업인증사업자 6차산업인증
2017 일본JGAP협회 한국사무소 설립
2017충품협 농업기술 명인 특작(인삼) 지정
2020 충남인삼산학연협력단 유공표창



논산 놀뫼인삼 가공공장
GAP 농산물 우수관리시설지정
(제 1306-079호)

농산물 우수관리(GAP)인증

토양관리 (Soil)
주요 중금속 (납, 수은 등 8종 검사)

수질관리 (Water)
세균 등 46항목 농업용 수질검사

생산물관리 (Ginseng)
주요 검출농약 463종 잔류검사

국제인증심사 (Evaluate)
Global GAP 기준 243 가지 항목 심사

KOREAN GAP
KOREA GOOD AGRICULTURAL PRACTICES
인증번호 제 007-1306-0054
한국 농산물 우수관리인증 인삼 국내 1호

JAPAN GAP
JAPAN GOOD AGRICULTURAL PRACTICES
인증번호 MIC-S-500000002
일본 농산물 우수관리인증 인삼 국내 1호

ASIA GAP
KOREA GOOD AGRICULTURAL PRACTICES
인증번호 MIC-S-A 500000002
아시아 농산물 우수관리인증 인삼 국내 1호

GLOBAL GAP
GLOBAL GOOD AGRICULTURAL PRACTICES
인증번호 4050373595029
유럽 농산물 우수관리인증 인삼 국내 1호

농산물 우수관리(GAP)인증이란?
GAP(Good Agricultural Practices) 소비자에게 안전하고 위생적인 농식품을 공급할 수 있도록 농산물의 생산부터 수확후 관리 및 유통단계 까지 농산물에 잔류할 수 있는 농약 중금속 또는 유해 미생물 등의 유해 요소를 합리적으로 관리하는 제도입니다.

GGAP(Global Good Agriculturalpractice)인증 획득
유럽 농산물 우수관리인증 취득 국내에서 처음으로 홍삼의 원료인 인삼에 관해 234가지 이상의 철저한 재배, 수확, 수확후 관 리 기준을 통과하여 세계 수준의 안전성을 확보하였습니다.

대를 잇는 인삼장인의 고집스러움으로 "최상의 품질"을 만들어냅니다

품질에 대한 책임과 자신감

놀뫼인삼의 품질에 대한 고집은 재배하는 토양의 선정·관리부터 시작됩니다.
안전한 인삼을 재배하기 위해서는 재배의 기본이 되는 토양과 물의 관리부터
철저하게 하지 않으면 안 된다는 생각입니다.

전문농업경영인(농업마이스터) 지정서

인삼마이스터 지정서

Qualified Certificate on Agriculture Meister

인증번호 제 2013-84호

오랜 경험의 인삼.홍삼 전문가들이 끊임없는 노력으로 만들었습니다

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points

놀뫼인삼 제품

인삼

국내산 100%

마이스터 골드

80ml*30포

홍삼추출액100%
(Rb1+Rg1+Rg3 함량 42mg/*1팩)

마이스터 발효 홍삼정

10ml*30포

홍삼추출액 99%, 홍삼발효액1%
(Rb1+Rg1+Rg3 함량 16.5mg/*1팩)

마이스터 홍삼농축액

50g

홍삼농축액 100%(고형분 65%이상,
Rb1+Rg1+Rg3의 합 10mg/g

청귤인삼청

500g

인삼25%(국산),
청귤25%(제주산), 비정제당50%

마이스터 달달한 인삼칩

10gx3

인삼 99.9%
(효소처리스테비아 첨가)

놀뫼인삼칩

10g

100% 인삼

놀뫼 인삼칩 지퉁세트

10gx2

100% 인삼

놀뫼 인삼칩 웰빙 세트

10gx5

100% 인삼

흑마늘흑삼 블랙잼

230g

흑삼분말 3.97%(흑삼 국산100%),
흑마늘 페이스트 9.9%(흑마늘 국산100%)

동결건조 한뿌리 인삼

100% 인삼

마이스터 홍삼액 골드

80ml*30포

홍삼추출액 100%
(Rb1+Rg1+Rg3 함량 42mg/*1팩)

100% 순수 홍삼만을 사용한 놀뫼인삼의 시그니처

대를 잇는 인삼장인의 고집스러움으로 " 최상의 품질"을 만들어 냅니다.
대한민국 농림축산식품부 장관이 지정한 인삼마이스터가 직접 생산하여
오롯이 순수 홍삼액만을 담아 품질을 보증합니다

저온 3중 열수 추출방법을 통해 더욱 진하게

"전통방식 그대로 열수 추출하여 한방울 한방울 정성을 다해 만든 무첨가, 무색소100%홍삼액"
홍삼의 유효사포닌을 극대화 시켜주는 저온 3중 추출 기법으로 생산된 고품질 홍삼추출액을 만들어 냅니다.
놀뫼인삼 마이스터 홍삼액골드는 엄격하고 철저한 관리를 통해 재배하여 선별된 안전하고 깨끗한 인삼을 이용하여
홍삼제품을 생산하고 있습니다.

마이스터 홍삼액 골드 섭취방법

하루 한포씩

아침에 일어나서
한포씩 건강하게!

피곤할때

지치고 피곤할때
몸을 깨워줄 한 포!

운전 여행중

운전,여행중 새롭게
회복해줄 한 포!

요거트와 함께 간식으로

요거트나 우유 토핑등
바쁜 현대인을 위한
아침식사 대용 가능!

마이스터 발효 홍삼정

10ml*30포

홍삼추출액 99%, 홍삼발효액1%
(Rb1+Rg1+Rg3 함량 16.5mg/*1팩)

발효 홍삼을 넣어 만든 더욱 특별한 홍삼스틱

홍삼의 유효사포닌을 극대화 시켜주는 저온 3중 추출 기법으로 생산된 고품질 홍삼스틱
대를 잇는 인삼장인의 고집스러움으로 " 최상의 품질"을 만들어 냅니다.
대한민국 농림축산식품부 장관이 지정한 인삼마이스터가 직접생산하여
오롯이 순수 홍삼액만을 담아 품질을 보증합니다

홍삼사포닌의 흡수율을 높이기 위하여 발효공정 사용!

한국인의10명중 4명은 장내 미생물 보유의 차이로 고분자인 사포닌(=진세노사이드)을 오롯이 흡수하기 힘든체질을 가지고 있습니다.
하지만 홍삼을 발효하면 사포닌이 저분자로변환, 사람의 장내에서 흡수가 촉진되는효과를 가지게 됩니다. 마이스터 발효 홍삼정은
발효 홍삼을이용해 사포닌 흡수율을 높이고100% 홍삼만을 사용해 만들어 더욱 진한 맛을 느끼실 수 있습니다.

마이스터 발효 홍삼정 섭취방법

하루 한포씩

휴대가 간편하여
언제 어디서 한 포씩
건강하게!

피곤할때

지치고 피곤할때
몸을 깨워줄 한 포!

운전 여행중

운전,여행중 새롭게
회복해줄 한 포!

요거트와 함께 간식으로

요거트나 우유 토핑등
바쁜 현대인을 위한
아침식사 대용 가능!

마이스터 농축액 골드

기력회복을 위한 무첨가 100% 홍삼농축액

무첨가제, 무색소, 무방부제. 오롯이 홍삼만을 담았습니다

홍삼을 만드는 원료부터 달라야 합니다.
엄격하게 관리된 GLOBAL GAP, K-GAP, ASIA GAP 관리 기준에 따른 234여가지 이상의 안전성 기준합격. 철저한 관리를 통해 재배, 선별된 안전하고 깨끗한 인삼을 이용하여 홍삼제품을 생산하고 있습니다.

선물용 추천상품 | 남녀노소 부담없는 | 평소 건강관리

50g

홍삼농축액 100%(고형분 65%이상, Rb1+Rg1+Rg3의 합 10mg/g)

마이스터 홍삼 농축액 먹는 방법!

한숟가락씩!

패키지 안에
동봉된 스푼으로
한 스푼씩 바로 섭취!

물과함께!

농축액을 물과 함께 잘
섞어서 홍삼차로!

우유와 함께!

농축액을 우유와 함께 잘
섞어서 홍삼라떼로!

요거트와 함께 간식으로

요거트나 우유 토핑등
바쁜 현대인을 위한
아침식사 대용 가능!

술마신 다음날!

술마신 다음날
꿀과 함께
꿀 홍삼물로 해장!

청귤인삼청

500g

인삼 25%, 청귤 25%, 정백당 50%

인삼이 맛없다는 편견! 청귤인삼청으로 깨드립니다!

레몬보다 비타민 함량이 10배는 더 높은 제주산 유기농 청귤을
열을 가하지 않고 청귤의 산을 이용해 인삼고유의 성분인 사포닌을 추출합니다.
인삼과 청귤을 추출, 발효, 숙성시켜 인삼사포닌 및 항산화성분이 다량 생성됩니다.
무첨가제, 무방부제, 무색소로 건강하고 상큼하게! 다양한 방법으로 즐기세요!

선물용 추천상품 | 남녀노소 부담없는 | 특별한 맛을 찾는 분께

몸에 좋은 인삼과 상큼한 제주산 청귤의 만남,인삼의 건강에 청귤의 상큼함을 더해
남녀노소 누구나 거부감없이 맛있게 즐길 수 있는 건강음료

언제 어디서든 맛있게 즐기세요!

시원하게 OK | 따뜻하게 OK | 사이다 & 탄산수 OK | 좋은이슬 OK

놀뫼 인삼칩 그린

10g (30포)

인삼 (국산100%)

언제 어디서나 간편하게 즐길 수 있는 친환경 웰빙 건강 간식

100% 고려인삼을 얇게 썰어 -40℃에서 동결 건조한 제품으로 인삼 고유의 쓴맛은 줄이고 영양성분은 그대로 유지하였습니다. 사포닌은 물론 인삼의 맛과 향, 고유의 모양과 색깔을 그대로 보존한 고품격 제품입니다.

언제 어디서나 건강을 위해 간편하게 섭취할 수 있습니다.

1개씩 낱개 포장으로 언제 어디서나 간편하게 휴대하여 건강을 섭취할 수 있으며, 부드러운 식감과 인삼 고유의 향기로 남녀노소 외국인들이 섭취 시에도 부담이 없습니다.

놀뫼 인삼칩을 더욱 맛있게 즐기는 방법!

놀뫼 인삼칩 지통세트

10g X 2통

인삼 (국산100%)

언제 어디서나 간편하게 즐길 수 있는 친환경 웰빙 건강 간식

100% 고려인삼을 얇게 썰어 -40℃에서 동결 건조한 제품으로 인삼 고유의 쓴맛은 줄이고 영양성분은 그대로 유지하였습니다. 사포닌은 물론 인삼의 맛과 향, 고유의 모양과 색깔을 그대로 보존한 고품격 제품입니다.

언제 어디서나 건강을 위해 간편하게 섭취할 수 있습니다.

1개씩 낱개 포장으로 언제 어디서나 간편하게 휴대하여 건강을 섭취할 수 있으며,
부드러운 식감과 인삼 고유의 향기로 남녀노소 외국인들이 섭취 시에도 부담이 없습니다.

놀뫼인삼칩 지통세트를 더욱 맛있게 즐기는 방법!

웰빙 인삼칩 세트

고급스럽게 즐기는 간편 인삼과자!

인삼 사포닌은 물론 인삼의 맛과 향 고유의 모양과 색깔을 그대로 보존한
고품격 인삼칩 입니다. 부드러운 식감과 인삼 고유의 향기로 남녀노소는
물론 외국인들이 섭취 시에도 부담이 없습니다.

10g x 5병

인삼 100%

인삼칩이란?

100%고려인삼을 1~2mm 두께로 얇게 썰어 -40℃에서 동결 건조한 제품으로 인삼 고유의 쓴맛은 줄이고 영양 성분은
그대로 유지하였습니다. 물에 5분정도 담가주면 본래의 인삼 상태로 되돌아오며 각종요리에 활용할 수 있습니다.
장기 보관이 가능하고 언제 어디서나 간편하게 영양만점 인삼칩을 즐기실 수 있습니다.

웰빙 인삼칩을 더욱 맛있게 즐기는 방법!

마이스터 달달한 인삼칩

스테비아 인삼으로 인삼의 쓴맛은 잡고! 단맛은 올리고!

스테비아 허브 사용으로 인삼에 단맛을 더해 인삼 특유의 쓴맛을 중화시킨 웰빙 간식입니다.
남녀노소 누구나 거부감 없이 인삼을 즐길 수 있으며 인삼의 고유 성분은
유지한채 동결건조 시켜 영양도 가득한 안전 웰빙 간식입니다.

10g x 3통

인삼 99.9%
(효소처리스테비아 첨가)

스테비아 란?

스테비아는 국화과의 열대성 식물로 천연 허브입니다. 설탕보다 약 300배 달콤하고 칼로리는 0에 가까워
고혈압, 당뇨병 등의 사람도 안심하고 먹을 수 있는 천연 설탕이자 대체 당입니다.
스테비아의 달콤함이 첨가되어 맛과 영양을 모두 만족시키는 마이스터 달달한 인삼칩 입니다.

스테비아 인삼칩을 더욱 맛있게 즐기는 방법!

동결건조 한뿌리 인삼

인삼 100%

인삼 한뿌리를 통으로 동결건조시킨 한뿌리인삼!

인삼의 모양을 그대로, 통으로 건조시킨 한뿌리 인삼입니다. 인삼의 맛과 향, 모양을
그대로 유지하여 인삼의 영양소를 파괴시키지 않고 그대로 즐길 수 있습니다.
다양한 방법으로 내가 원하는대로 인삼을 즐길 수 있는 통인삼 패키지입니다.

물에 닿으면 다시 생인삼으로 돌아옵니다.

-40도씨에서 동결건조 시킨 동결건조한뿌리인삼은 물이나 술같은 액체와 만나면
다시 생인삼으로 돌아가는 성질을 가지고 있습니다.
그대로 담금주로 활용하시거나 차와 함께 인삼차로 드시는등 요리에도 사용하기 좋습니다.

동결건조 한뿌리 인삼을 더욱 맛있게 즐기는 방법!

인삼담금주

동결건조 한뿌리 인삼으로
간단하고 고급스러운
인삼담금주!

인삼차

귀한손님 접대용으로
품위있는 인삼차

인삼요리

다양한 요리와 함께
음식의 풍미를 높임

동결건조 한뿌리 인삼은 이렇게 추천드립니다!

선물용 추천상품

남녀노소 부담없는

장기보관 가능!

흑마늘 흑삼 블랙잼

150g

흑삼분말 3.97 % (흑삼 국산 100 %),
흑마늘 페이스트 9.9 %
(흑마늘 국산100 %)

내가 즐기고 싶은 대로 맛있게 즐기는 흑마늘 흑삼잼

몸에 좋은 흑삼과 해풍 맞고 자란 건강한 흑마늘의 조합으로 맛과 영양을 극대화 하여
남녀노소 누구나 편하게 즐길 수 있는 제품

몸에는 좋지만 강한 맛으로 인해 거부감이 있었던 인삼과 마늘을 숙성,
발효공법을 이용해 더욱 건강하게 만들고 맛의 황금비율을 통해 남녀노소 누구나
거부감없이 맛있게 섭취할 수 있도록 만든 신개념 건강잼입니다.

흑마늘이란?

마늘을 장시간 찌는 과정을 통해 흑갈색 또는 다갈색을 띕니다.
마늘이 숙성, 발효되는 과정에서 멜라노이딘, S-아릴시스테인 등의
유효성분이 생성되어 생마늘보다 10배 이상 높은 항산화력을 갖습니다.

흑삼이란?

증기로 인삼을 아홉 번 찌고 말린 것으로 흑갈색 또는 다갈색을 띕니다.
기존 홍삼에 비해 여러 번 찌고 말리는 과정에서 면역력 강화에 도움을 주는
Ginsenoside-Rg3 성분함량이 현저하게 높은 것이 특징입니다.

흑마늘흑삼잼 맛있게 먹는 법!

흑마늘흑삼잼은 이렇게 추천 드립니다!

인삼

국내 최초 K-GAP J-GAP G-GAP 인증 합격! 인삼 명인, 인삼마이스터가 직접 재배, 관리합니다.

대한민국 최초 농업마이스터(인삼) 인증을 받은 인삼마이스터가 직접 재배 관리한 안전, 안심 인삼입니다.
베트남, 일본, 대만, 태국, 홍콩등 다양한 나라에 직접 인삼을 수출하고 있으며
대를 이어 인삼을 재배한 선조들의 노하우로 고품질의 인삼을 만들어냅니다.

GAP란?

GAP는 자연환경에 대한 위해요소를 최소화하고, 소비자에게 안전한 농산물을 제공하기 위하여 농산물의
재배, 수확, 수확 후 처리, 저장 과정 중에 농약 중금속 미생물등의 관리 및 그 관리사항을 소비자가 알 수 있게 하는 관리 체계입니다.
gap는 iso9000,haccp의 기본 관리 방법인 <공정관리에 기반을 둔 품질보증> 방법을 농업 현장에 도입한 것입니다.

토양관리 (Soil)
주요중금속 (납, 수은 등 8종 검사)

수질관리 (Water)
세균 등 46항목 농업용 수질검사

생산물관리 (Ginseng)
주요 검출 농약463종 잔류 검사

국제인증심사 (Evaluate)
Global GAP 기준234가지 항목 검사

생산물 검증 (Verification)
생산물 직접 재배, 선별, 생산단계별 검증

놀뫼인삼은 우리가족이 안심하고 먹을 수 있는 인삼,홍삼을 만듭니다.

인삼 마이스터
GINSENG MEISTER