CONTENTS

Chapter 1 장류(醬類)의 역사와 문화 (강순아)
-장류의 의미와 역사, 한국인 식생활에서의 위치, 그리고 그 가치와 세계화-

1. 서 문 ····· 4
2. 본 문 ····· 7
3. 결 론 ····· 27
4. 참고문헌 ····· 28

Chapter 2 장류 발효에 관여하는 미생물과 이들의 역할 (정도연)

1. 장류 발효와 미생물의 세계 ····· 35
2. 메주와 장류 발효를 이끄는 미생물 생태계 ····· 37
3. 장류별 미생물 특성과 발효의 차이 ····· 42
4. 발효미생물이 만드는 장류의 품질과 안전성 ····· 54
5. 장류 발효미생물의 산업적 활용과 미래 ····· 62
6. 발효의 시간을 넘어, 장류 미생물의 미래로 ····· 70
7. 참고문헌 ····· 72

CONTENTS

Chapter 3 한국 장류의 Probiotics와 건강 기능성 (신동화)

1. 총 괄 ····· 79
2. 발효식품 가치의 새로운 접근 ····· 80
3. 전통 발효식품과 단순 균주 이용 제품의 차별성 ····· 81
4. 장류 속의 3P 시스템 구조와 신바이오틱스(Synbiotics) ····· 82
5. 콩 발효식품의 생리활성 물질과 생화학적 변화 프로파일 ····· 86
6. 장류의 품목별 기능성 물질과 질병 예방과 상관관계 ····· 89
7. 장류의 기능성 개선 및 산업적 발전 방향 ····· 91
8. 결 론 ····· 92
9. 참고문헌 ····· 92

Chapter 4 페르소나 기반 장류 신제품 개발과 사업화 전략 (오상호)

1. 전환기에 선 한국 장류 산업 ····· 99
2. 코로나19 전후 고객과 시장의 구조적 변화 ····· 103
3. 한국 장류 시장의 정체와 구조 재편 ····· 105
4. 장류에서 소스로: 카테고리 전환의 기회와 상실 ····· 108
5. 신제품 개발 방식의 전환: 제품 중심에서 고객 중심으로 ····· 110
6. 페르소나 기반 신제품 개발 프레임워크 ····· 112
7. 기업 규모와 목표에 따른 사업화 모델의 차별화 ····· 117
8. 결론 및 제언 ····· 120
9. 참고문헌 ····· 122



CONTENTS

Chapter 5 K-장류 수출 현황 및 수출 확대 방안 (권순영)

1. 서 문 ····· 127
2. K-장류 수출현황 ····· 128
3. K-푸드 및 K-장류 수출의 특징 ····· 134
4. K-장류 수출확대 방안 ····· 140
5. 참고문헌 ····· 144

Chapter 6 장류의 외식산업 이용확대와 활성화 방안 (원혜영)

1. 외식산업 현황과 전통 장류의 가치 재발견 ····· 147
2. 외식업체 장류 활용 현황 및 한계점 ····· 149
3. 외식업체 장류 활성화 방안 ····· 155
4. 범용 소스로 확대중인 해외 B2B 장류 시장 ····· 160
5. 결론 및 제언 ····· 164
6. 참고문헌 ····· 165

한국 장류의 가치와 미래 전통과 세계를 잇는 전략

인　　쇄　2026년 10월 1일
발　　행　2026년 10월 1일

지 은 이　신동화, 강순아, 원혜영, 정도연, 오성호, 권순영

발 행 인　김홍중
발 행 처　한림원출판사
주　　소　서울특별시 중구 퇴계로51길 20, 12층
전　　화　02-2273-4201
편집 · 인쇄　한림원(주) http://www.hanrimwon.com

ISBN • 979-11-998339-9-9　93570　₩18,000

* 이 책의 무단 전재 또는 복제를 금합니다.