

달콤하고 즙이 풍부한 샐러드,
고급요리용 프리미엄 양배추

“ 양군양배추 ”

일본에서 인기리에 판매중



대야농장 소개



한국의 삼부자컴퍼니, 일본의 (주)세세, 그리고 전라북도 농민들이 함께 한국 농산물의 고급화, 세계화를 목표로 함께 대야농장을 만들었습니다.

전북 군산의 너른 들판, 남원 운봉고원에 당도가 높고 부드러운 식감의 프리미엄 ‘양군양배추’를 생산하기 위하여 30ha의 전용재배단지를 조성하였습니다. 대야농장은 전라북도의 넓고 비옥한 들녘에서 양군 양배추를 비롯한 맛있고 뛰어난 품질의 채소를 재배하여 국내와 일본, 대만 등지에 수출하고 있습니다.

양배추의 효능



양배추는 기원전 2,500여 년 전, 스페인 북부의 바스크인들이 처음 재배하기 시작했습니다. 고대 그리스 시대부터 즐겨 먹던 채소로, 타임지가 선정한 서양 3대 장수 식품에 포함되어 있습니다.

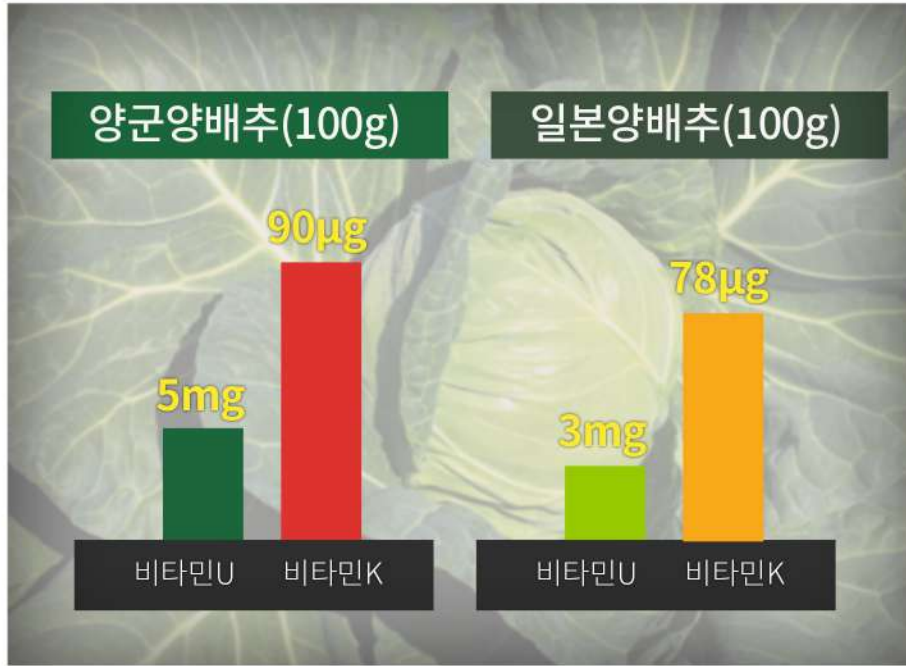
고대 로마인들은 술에 취하지 않는 안주로, 중세 서양인들은 위장병의 약제와 소화제로, 근세에는 정력에 좋다고 하여 신혼부부가 첫날밤을 보내기 전에 주스 형태로 복용을 하였다고 합니다.

양배추의 종류

- 겉잎에는 비타민A와 철분, 칼슘이 풍부하고,
- 속잎에는 비타민B군과 비타민C 함량이 높으며,
- 양배추의 도관(심지)에는 잎부분보다 비타민U와 셀포라판 성분이 풍부합니다.

양군 양배추의 비밀

양군양배추의 비타민 U, k, 설포라판 함량 검사보고서



조사기관: 일본식품연구소



양군양배추는 소화기관이 약한 분들에게 최고의 채소인데, 그 이유는 양군 양배추에 있는 비타민U의 효능 때문입니다. 비타민 U는 위장을 보호하고 위산을 억제하는 작용을 하며 위나 장기의 손상된 세포를 재생시켜 줍니다. 양군 양배추에는 골다공증을 예방하는 비타민 k 역시 풍부하게 들어있습니다.

양군 양배추 소개

요리를 더 즐겁게, 식탁을 더욱 풍성하게



01

샐러드와 요리 재료로 사용하기 위해 개발된 품종으로 일본에서 인기리에 판매되고 있습니다.

무게 : 1.0kg~1.5kg



02

기존 양배추에 비해 단맛이 많고 육즙이 풍부하며 식감이 뛰어납니다.



03

비타민 u가 듬뿍 들어있는
도관(심지)부분이 딱딱하지 않고
부드럽기 때문에 생으로 먹거나 요리를 하기에 적합합니다.

품질관리 시스템

파종에서 수확까지

“365일 관리”



01단계

군산시 농업 기술센터에서
정기적인 생산 및 품질교육 실시



02단계

파종전 토양, 파종 후
출하 전 작물에
걸쳐 3단계 잔류농약검사



03단계

한국 농산물 품질 관리원에서
잔류농약 검사
한국 농림 축산검역원에서
병해충 검사 후 품질확인서 발급

일본과 대만의 까다로운 신선 농산물 수입 규격에 합격한
고품질의 양배추는 양군 브랜드를
부착하여 소비자의 식탁에 오릅니다.