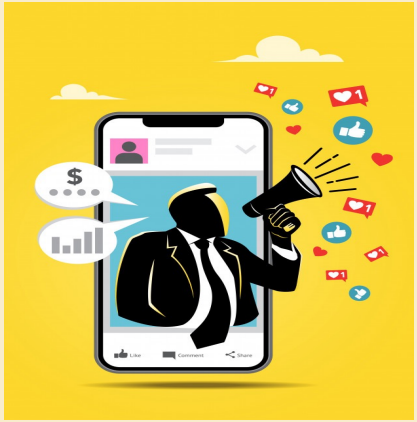
PALDORAK FOOD TRIP

팔도락, 음식으로 떠나는 한반도 여행

첫 번째 프로젝트,
조선 8도 디저트 설 특집 에디션

아이디어 구상 및 회의

자문을 통한 레시피 개발



홍보 및 웹사이트 제작

첫 번째 프로젝트,
조선 8도 디저트 설 특집 에디션

제품 제작

예약주문 접수 후 판매

START

PALDO TRAVEL

프리미엄 조선 8도 디저트 도시락

01

평안도_노티

자연 기후가 춥고 산세가 험악하지만 중국과 교류를 많이 하는 지역인 평안도는 음식이 먹음직스럽고 푸짐한 것이 특징입니다. 이러한 평안도의 특징을 살린 디저트는 노티입니다. 노티는 주로 차조, 기장, 찹쌀 같은 가루를 쪄서 엿기름에 삭혀 지진 떡을 말하며 가을부터 겨울까지 두고 저장하며 먹으면서 긴 겨울을 달달하게 보낼 수 있게 해주는 평안도의 대표적인 간식입니다. 찹쌀가루로 만들고 달달한 조청을 발라 달달한 맛을 냈습니다.

02

함경도_ 사과파이

함경도는 한반도에서 가장 최북단에 위치하며, 험악한 산간지역이 많은 것이 특징입니다. 함경도의 특산물인 북청 사과는 단맛과 신맛이 적절히 배합된 상큼한 맛을 자랑해 북한 주민들이 으뜸으로 뽑는 사과입니다. 이러한 함경도의 특산물인 사과를 이용한 디저트는 '사과파이'입니다. 사과파이 속 달달한 사과와 은은하게 퍼지는 계피향을 함께 즐길 수 있습니다.

03

황해도_ 장연꽈배기

황해도는 북부지방의 곡창지대로 쌀과 잡곡 등이 풍부한 것이 특징입니다. 황해남도 장연 지방의 특산물로 알려진 장연 꽈배기는 밀가루 반죽을 끓는 기름에 익혀낸 다음 엿물을 바르고 볶은 참깨를 뿌린 음식입니다. 그냥 꽈배기와는 다르게 장연 꽈배기는 엿물의 달달한 맛과 깨의 고소한 맛이 어우러져 특별한 맛을 냅니다.

04

경기도_ 쌀강정

서울을 둘러싼 경기도는 서울의 음식과 비슷하지만 소박하고 양이 많은 것이 특징입니다. 이러한 경기도에서도 안성, 김포, 여주, 이천 지역이 쌀로 유명합니다. 밥맛이 좋기로 유명한 경기미를 이용하여 쌀강정을 더욱 담백하고 달달하게 만들었습니다. 또한 모든 영양소를 골고루 갖춘 경기도의 또 다른 특산물인 가평의 잣을 고명으로 올렸습니다..

05

강원도_ 옥수수 기장떡

지역에 따라서 기후와 지형이 다양한 강원도는 지역에 따라 식재료의 차이를 볼 수 있습니다. 그중 산악이나 고원지대에 있는 강원도의 특산물은 알갱이들이 살아있는 찰옥수수입니다. 강원도는 예로부터 옥수수를 이용하여 많은 음식을 만들어 먹었습니다. 그 중 저희가 준비한 디저트는 옥수수 기장떡입니다. 노란 빛깔의 옥수수 기장떡은 강원도 음식의 특징처럼 소박하고 모습은 단순한 모양을 지닙니다. 고소하고 쫀득함을 가진 옥수수 기장떡을 맛보면서 향토적인 맛을 즐겨보세요.

06

충청도_호두파이

평범하고 꾸밈이 별로 없어 정이 가는 충청도는 곡물이 많이 생산되는 지역 중 하나입니다. 그중 천안의 명물인 호두과자의 주인공인 천안 호두는 맛과 영양이 우수하여 많은 사랑을 받고 있습니다. 천안의 특산물인 호두를 이용하여 만든 충청도 디저트는 호두파이입니다. 고소하고 영양이 가득한 호두를 가득 넣어 만든 호두파이는 한입에 먹을 수 있는 크기로 만들어 부담 없이 즐길 수 있습니다.

07

전라도_딸기 타르트

음식의 맛이 다양한 전라도는 풍부한 곡식과 재료가 다양하여 음식의 종류가 많고 화려합니다. 가장 화려한 음식의 고장이라는 타이틀을 가진 만큼 전라도 디저트는 화려한 딸기 타르트입니다. 비타민 C가 풍부한 담양의 딸기는 전국 3대 주산지로 새콤달콤한 향과 맛을 가지고 있습니다. 달달한 딸기와 함께 어우러지는 부드러운 치즈 크림을 느껴보세요.

08

경상도_녹차대추타르트

경상도는 간이 세고 향이 진한 것이 특징입니다. 이러한 경상도의 특징을 표현하기 위해서 경상도의 특산물인 녹차와 대추를 이용하여 디저트를 만들었습니다. 녹차의 특유의 진한 향을 중심으로 대추가 들어간 녹차 초콜릿 타르트는 초콜릿 속에서 오독오독 씹히는 대추의 맛과 달콤한 초콜릿의 향을 함께 느낄 수 있습니다. 또한 시각적으로는 위에 녹차 크런치를 올려 녹차 밭의 이미지를 주었습니다.

09

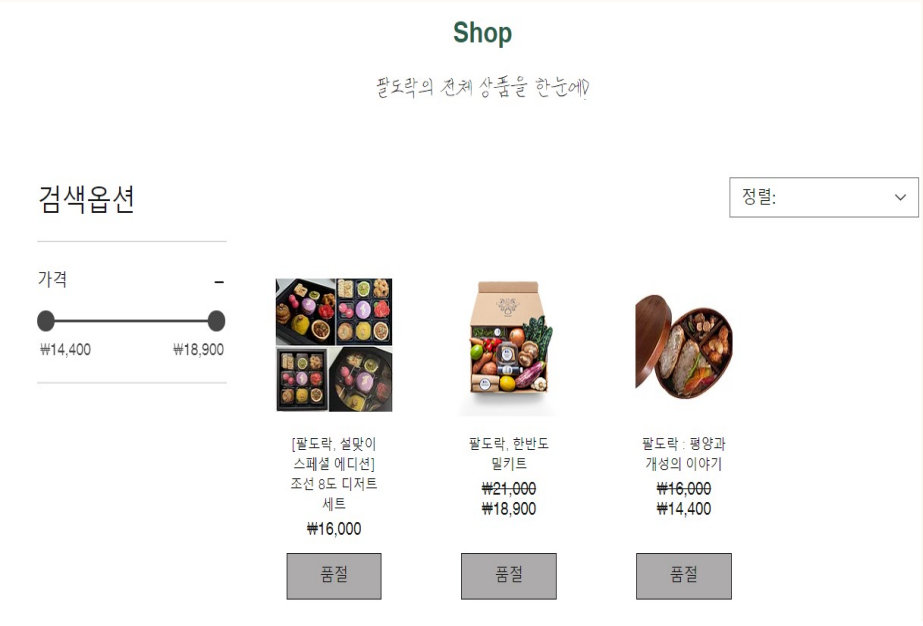
한반도_ 평화 마카롱

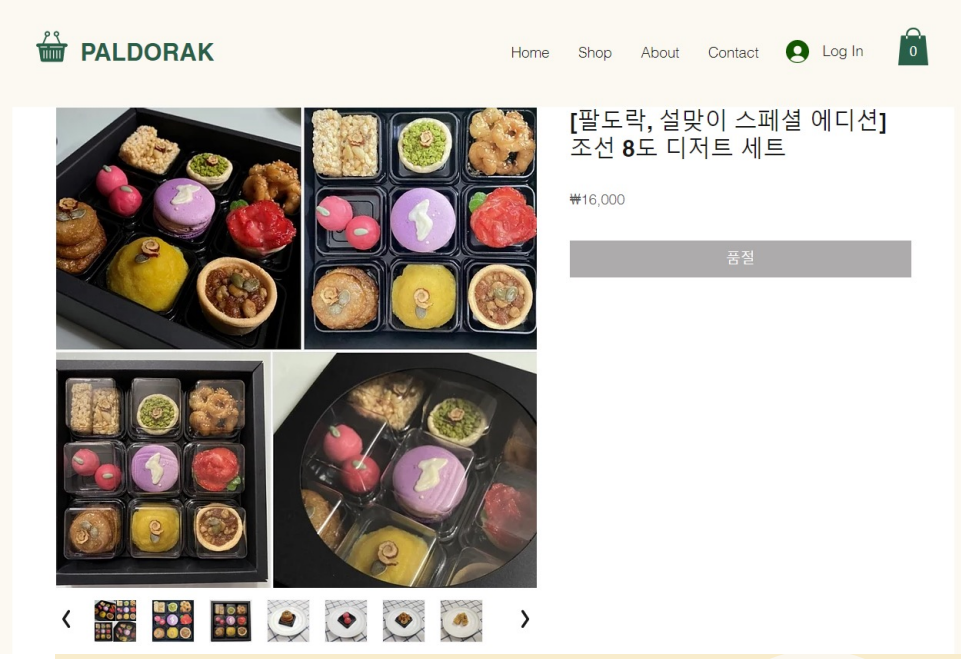
PALDO DESSERT RAK !

MAKING

5/5

MARKETING


Shop
팔도락의 전체 상품을 한눈에!
검색옵션
정렬:
가격
₩14,400
₩18,900
[팔도락, 설맞이 스페셜 에디션] 조선 8도 디저트 세트
₩16,000
품절
팔도락, 한반도 밀키트
₩21,000
₩18,900
품절
팔도락 : 평양과 개성의 이야기
₩16,000
₩14,400
품절


PALDORAK
Home
Shop
About
Contact
Log In
0
[팔도락, 설맞이 스페셜 에디션] 조선 8도 디저트 세트
₩16,000
품절

"충청도, 호두파이"

(실온 보관- 2~3일 이내 섭취 권장)

평범하고 꾸밈이 별로 없어 정이 가는 충청도는 곡물이 많이 생산되는 지역 중 하나입니다. 그중 천안의 명물인 호두과자의 주인공인 천안 호두는 맛과 영양이 우수하여 많은 사랑을 받고 있습니다. 천안의 특산물인 호두를 이용하여 만든 충청도 디저트는 호두파이입니다. 고소하고 영양이 가득한 호두를 가득 넣어 만든 호두파이는 한입에 먹을 수 있는 크기로 만들어 부담 없이 즐길 수 있습니다.

"전라도, 딸기 타르트"

(냉장 보관-1일 이내 섭취 권장)

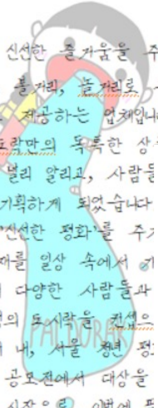
음식의 맛이 다양한 전라도는 풍부한 곡식과 재료가 다양하여 음식의 종류가 많고 화려합니다. 가장 화려한 음식의 고장이라는 타이틀을 가진 만큼 전라도 디저트는 화려한 딸기 타르트입니다. 비타민 C가 풍부한 담양의 딸기는 전국 3대 주산지로 새콤달콤한 향과 맛을 가지고 있습니다. 달달한 딸기와 함께 어우러지는 부드러운 치즈 크림을 느껴보세요.

"경상도, 녹차 대추 초코 타르트"

(실온 보관-2~3일 이내 섭취 권장)

경상도는 간이 세고 향이 진한 것이 특징입니다. 이러한 경상도의 특징을 표현하기 위해서 경상도의 특산물인 녹차와 대추를 이용하여 디저트를 만들었습니다. 녹차의 특유의 진한 향을 중심으로 대추가 들어간 녹차 초콜릿 타르트는 초콜릿 속에서 오독오독 씹히는 대추의 맛과 달콤한 초콜릿의 향을 함께 느낄 수 있습니다. 또한 시각적으로는 위에 녹차 크런치를 올려 녹차 밭의 이미지를 주었습니다.

About PALDORAK



안녕하세요.

저희 팔도락은, 신선한 즐거움을 주제로

다양한 먹거리, 볼거리, 놀거리로 구성된 지역문화 콘텐츠를 기획하고 제공하는 업체입니다. 다양한 가치와 철학이 담긴 팔도락만의 독특한 상

화와 정체성을 널리 알리고, 사람들

자 서비스를 기획하게 되었습니다

첫번째 기획은 '신선한 평화'를 주

는 무거운 소재를 일상 속에서

음식으로 풀어내 다양한 사람들과

요. 평양과 개성의 도시락을 컨셉으

도시락을 만들어 내, 서울 청년 정

젝트의 사업 공모전에서 대상을

다. 도시락을 시작으로, 이번에 팔

한 상품은 '조선 8도 디저트 세트'

신선한 평화, 조선 8도 디저트 세트

평안도, 노티"

(실온보관-1주 이내 섭취 권장)

자연 기후가 춥고 산세가 험악하지만 중국과 교류를 많이 하는 지역인 평안도는 음식이 먹음직스럽고 푸짐한 것이 특징입니다. 이러한 평안도의 특징을 살린 디저트는 노티입니다. 노티는 주로 차조, 기장, 찹쌀 같은 가루를 쪄서 엿기름에 삭혀 지진 떡을 말하며 가을부터 겨울까지 두고 저장하며 먹으면서 긴 겨울을 달달하게 보낼 수 있게 해주는 평안도의 대표적인 간식입니다. 찹쌀가루로 만들고 달달한 조청을 발라 달달한 맛을 냈습니다.

"함경도, 사과파이"

함경도는 한반도에서 가장 최북단에 위치하며, 험악한 산간지역이 많은 것이 특징입니다. 함경도의 특산물인 북청 사과는 단맛과 신맛이 적절히 배합된 상큼한 맛을 자랑해 북한 주민들이 으뜸으로 뽑는 사과입니다. 이러한 함경도의 특산물인 사과를 이용한 디저트는 '사과파이'입니다. 사과파이 속 달달한 사과와 은은하게 퍼지는 계피향을 함께 즐길 수 있습니다.

(유엔 대북제재로 인해, 현재 남북 간 물적 교류가 이루어질 수 없는 상황으로 국내산 사과를 이용하여 초콜릿을 만들었습니다.)

"황해도, 장연 파배기"

(실온 보관-2~3일 이내 섭취 권장)

황해도는 북부지방의 곡창지대로 쌀과 잡곡 등이 풍부한 것이 특징입니다. 황해남도 장연 지방의 특산물로 알려진 장연 파배기는 밀가루 반죽을 끓는 기름에 익혀낸 다음 엿물을 바르고 볶은 참깨를 뿌린 음식입니다. 그냥 파배기와는 다르게 장연 파배기는 엿물의 달달한 맛과 깨의 고소한 맛이 어우러져 특별한 맛을 냅니다.

"경기도, 쌀강정"

(실온 보관- 1달 이내 섭취 권장)

서울을 둘러싼 경기도는 서울의 음식과 비슷하지만 소박하고 양이 많은 것이 특징입니다. 이러한 경기도에서도 안성, 김포, 여주, 이천 지역이 쌀로 유명합니다. 밥맛이 좋기로 유명한 경기미를 이용하여 쌀강정을 더욱 담백하고 달달하게 만들었습니다. 또한 모든 영양소를 골고루 갖춘 경기도의 또 다른 특산물인 가평의 잣을 고명으로 올렸습니다.

"강원도, 옥수수 가정떡"

(1일 이내 섭취 권장 전자레인지에 돌려 드시면 더 맛있습니다!)

지역에 따라서 기후와 지형이 다양한 강원도는 지역에 따라 식재료의 차이를 볼 수 있습니다. 그중 산악이나 고원지대에 있는 강원도의 특산물은 말갱이들이 살아있는 찰옥수수입니다. 강원도는 예로부터 옥수수를 이용하여 많은 음식을 만들어 먹었습니다. 그중 저희가 준비한 디저트는 옥수수 가정떡입니다. 노란 빛깔의 옥수수 가정떡은 강원도 음식의 특징처럼 소박하고 모습은 단순한 모양을 지닙니다. 고소하고 쫀득함을 가진 옥수수 가정떡을 맛보면서 향토적인 맛을 즐겨보세요.

REVENUE STREAM

단체 주문

-한겨레통일문화재단
-생각하는 사람
-공감만세
-난든벌
Total : 90개

개인 주문

Total : 15개

Total : 105개
16000x105
1,680,000원

THANK YOU