



# PALDO**RAK** FOOD TRIP

팔도락, 음식으로 떠나는 한반도 여행

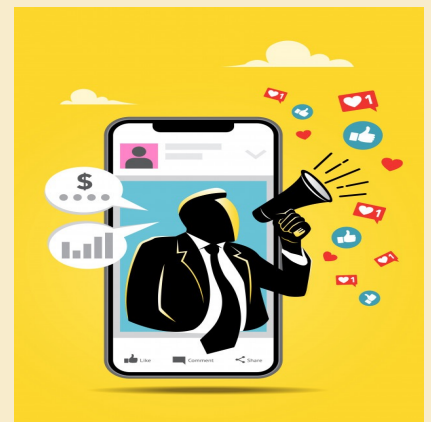
# 첫 번째 프로젝트, 조선 8도 디저트 설 특집 에디션



아이디어 구상 및 회의

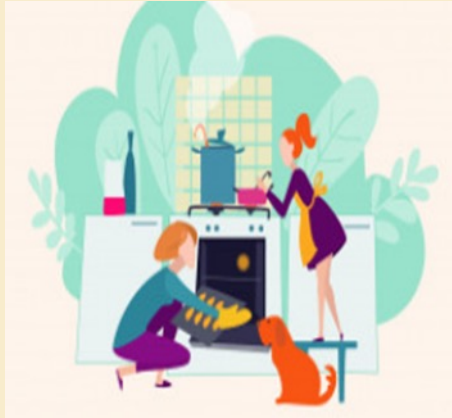


자문을 통한 레시피 개발



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 찌서 엿기름에 삭혀 지진 떡을 말하여 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\_ 장연짜배기

황해도는 북부지방의 곡창지대로 쌀과 잡곡 등이 풍부한 것이 특징입니다. 황해남도 장연 지방의 특산물로 알려진 장연 짜배기는 밀가루 반죽을 끓는 기름에 익혀낸 다음 엷물을 바르고 볶은 참깨를 뿌린 음식입니다. 그냥 짜배기와는 다르게 장연 짜배기는 엷물의 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 곁들여 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 쫄득함을 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







# 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  
밀기트  
₩21,000  
₩18,900

품절



팔도락 : 평양과  
개성의 이야기  
₩16,000  
₩14,400

품절



Home

Shop

About

Contact

Log In



[팔도락, 설맞이 스페셜 에디션]  
조선 8도 디저트 세트

₩16,000

품절





## 송정도, 로두파이

(일몰 10시~12시 이내 섭취 권장)

정밀하고 귀밀이 별로 없어 쫄이 가는 송정도는 국물이 맑아 신선하고  
는 지역을 하나입니다. 그중 쫄이의 명품인 로두파이와 자의 주인공인  
쫄이 로두는 맛과 영양이 우수하며, 사람들과 밀고 있습니다.  
쫄이의 특산물인 로두를 이용하여 만든 송정도 디저트는 로두와  
아닙니다. 고소하고 영양이 가득한 로두를 넣어 만든 로두파이  
아는 한입에 먹을 수 있는 크기로 만들어 부담 없이 즐길 수 있  
습니다.

## 견라도, 말기 파르트

(일몰 10시~11시 이내 섭취 권장)

음식의 맛이 다양한 견라도는 풍부한 곡식과 재료가 다양하여  
음식의 종류가 많고 화려합니다. 가장 화려한 음식의 고집이라는  
타이틀을 가진 말기 파르트는 화려한 말기 파르트입니다.  
비타민 C가 풍부한 영양의 말기는 견과류와 곡식으로 식품첨가물  
한 함과 맛을 가지고 있습니다. 알칼리 말기와 함께 어우러진  
부드러운 치즈 크림을 느껴보세요.

## 경성도, 독자 대주 초코 파르트

(일몰 10시~12시 이내 섭취 권장)

경성도는 간이 세고 향이 진한 것이 특징입니다. 이러한 경성도의 특  
점을 표현하기 위해서 경성도의 특산물인 독자와 대주를 이용하여  
디저트를 만들었습니다. 독자의 특유의 진한 향을 중심으로  
대주가 들어간 독자 초콜릿 파르트는 초콜릿 속에서 오묘하고  
달콤한 대주의 맛과 음미할 초콜릿의 향을 함께 느낄 수 있습니  
다. 또한 시각적으로는 화려한 독자 초콜릿을 넣어 독자 빛의 이  
미를 느낄 수 있습니다.

# About PALDORAK

안녕하세요.

저희 팔도락은, 신선한 즐거움을 주제로

다양한 **밀키티**, **볼키티**, **플키티**로 구성된 지역문화 콘  
텐츠를 기획하고 제공하는 업체입니다. 다양한 가치와  
정확이 담긴 팔도락만의 독특한 상품 1,400 여 개

와와 정체성을 널리 알리고, 사람들  
자 서비스를 기획하게 되었습니다.

첫번째 기획은 '신선한 평화'를 주  
는 무거운 소재를 일상 속에서 기  
음식으로 풀어낸 다양한 사람들과

은 정양과 개성의 도시락을 컨셉으  
도시락을 만들어 내, 서울 청년 평  
적트의 사업 공모전에서 대상을

다. 도시락을 시작이었, 이번엔 풀  
한 상품은 '조선 8도 디저트 세트'

## 경안도, 노파

(일몰 10시~11시 이내 섭취 권장)

자연 기유가 풍부 산세가 험악하지만 중국과 교류를 많이 하  
는 지역인 경안도는 음식이 먹음직스럽고 조질한 것이 특징입니다.  
이러한 경안도의 특징을 살린 디저트는 노파는 주로 차  
조, 기장, 쌀밥 같은 가루를 찌서 엮어 넣어 식혀 지진 떡을  
말라매 가을부터 겨울까지 두고 저장하며 먹으면서 긴 겨울을  
알맞게 보낼 수 있게 해주는 경안도의 대표적 전식입니다. 쌀밥  
가루로 만들고 알맞은 조정을 빌라 알맞은 맛을 냈습니다.

## 함성도, 사과파이

함성도는 한반도에서 가장 최북단에 위치하며, 험악한 산간지역이  
많은 것이 특징입니다. 함성도의 특산물인 북청 사과는 단맛과 신  
맛이 적절히 배합된 상큼한 맛을 자랑해 북한 주민들이 으름으로  
뱉는 사과입니다. 이러한 함성도의 특산물인 사과를 이용한 디저  
트는 '사과파이'입니다. 사과파이가 특 알맞은 사과와 은은하게  
퍼지는 쉼피를 함께 즐길 수 있습니다.

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

## 신선한 평화, 조선 8도 디저트 세트

### \*향려도, 정연 파베가

(일몰 10시~12시 이내 섭취 권장)

향려도는 북부지방의 극광지대로 할과 잠곡 등이 풍부한 것이  
특징입니다. 향려남도 정연 지방의 특산물로 알려진 정연 파베가는  
밀가루 반죽을 얇은 기름에 익혀낸 다음 엷을을 바르고 볶는  
공정을 거친 음식입니다. 소금 파베기와는 다르게 정연 파베기는  
엷을의 알맞은 맛과 껍의 고소한 맛이 어우러져 특별한 맛을 냈  
다.

### \*경기도, 쌀강정

(일몰 10시~11시 이내 섭취 권장)

서울을 둘러싼 경기도는 서울의 음식과 비슷하지만 소박하고 양  
이 많은 것이 특징입니다. 이러한 경기도에서도 앙성, 김포, 여주, 이  
천 지역이 쌀로 유명합니다. 밥맛이 좋기로 유명한 경기마을 이용하  
여 쌀강정을 더욱 담백하고 알맞게 만들었습니다. 또한 모든 영  
양소를 골고루 갖춘 경기도의 또 다른 특산물인 가래떡의 맛을  
고명으로 들었습니다.

### \*강원도, 옥수수 기장떡

(1일 이내 섭취 권장 전자레인지 돌려 드시면 더 맛있습디다)

지역에 따라서 기유와 지형이 다양한 강원도는 지역에 따라 식재  
료의 차이를 볼 수 있습니다. 그중 산악이나 고원지역에 있는 강  
원도의 특산물은 알갱이가 살아있는 옥수수입니다. 강원도는  
여로부터 옥수수를 이용하여 많은 음식을 만들어 냈습니다. 그  
중 저지방 준비한 디저트는 옥수수 기장떡입니다. 또한 빛깔의 옥  
수수 기장떡은 강원도 음식의 특징처럼 소박하고 모습은 단순한  
모양을 지닙니다. 고소하고 끈적함을 가진 옥수수 기장떡을 맛보  
면서 향토적인 맛을 느껴보세요.

# REVENUE STREAM

## 단체 주문

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

## 개인 주문

Total : 15개

Total : 105개  
 $16000 \times 105$   
1,680,000원

**THANK**

**YOU**

