



맑고 청정한 지역에서 자란  
최고급 1등급 한우

**안동한우**는

고객에게 드리는 안동의 약속입니다.

반만년 역사 동안 '한국정신문화의 수도'로 자리매김해 온  
유서 깊은 고장 안동!

뿌리 깊은 유교문화의 예의 범절, 그리고 전통에 대한  
자긍심은 이곳에서 살아가는 모든 안동사람들의 마음  
가짐입니다.

땅을 사랑하며 고향을 지키는 안동인들의 마음은 한우  
사육에 있어서도 그대로 전해져 어느 것 하나 소홀함 없이  
노력과 정성을 다하여 한우를 키워내고 있습니다.

안동 지역은 예로부터 소를 팔고 사는 집산지로 한우와  
밀접한 인연을 갖고 있는 전통의 고장입니다. 안동은 낮과  
밤의 일교차가 커서 육질이 쫄깃한 한우를 생산하기에

알맞으며, 청정지역에서 사육되고  
있어 축산물품질평가원에서 실시한  
육질등급 비율조사에서 1등급 이상  
비율이 73.7%에 이르는등 전국  
최고의 육질을 자랑하고 있습니다.



안동시품질추천  
**안동한우**

상표·서비스출원 제45-1999-0003683호

대한민국 최고 브랜드

· 축제장 배치도 ·



☞ 서울 방면 (2시간 30분 소요)

- 영동고속도로 → 만종JC → 중앙고속도로(남원주IC) → 영주 → 서안동IC → 하회마을 방면 약 10분 → 풍산읍
- 중부내륙고속도로 → 충주 → 점촌함창IC → 문경(3번 국도) → 예천(34번 국도) → 하회마을 방면 → 풍산읍

☞ 부산 방면 (2시간 30분 소요)

- 경부고속도로 → 금호JC → 서안동IC → 하회마을 방면 약 10분 → 풍산읍
- 대구/부산고속도로 → 금호JC → 중앙고속도로 → 서안동IC → 하회마을 방면 약 10분 → 풍산읍

☞ 대구 방면 (1시간 20분 소요)

- 중앙고속도로 → 서안동IC → 하회마을 방면 약 10분 → 풍산읍
- 5번 국도 → 칠곡 → 군위 → 의성 → 안동 → 하회마을 방면 약 10분 → 풍산읍

2014

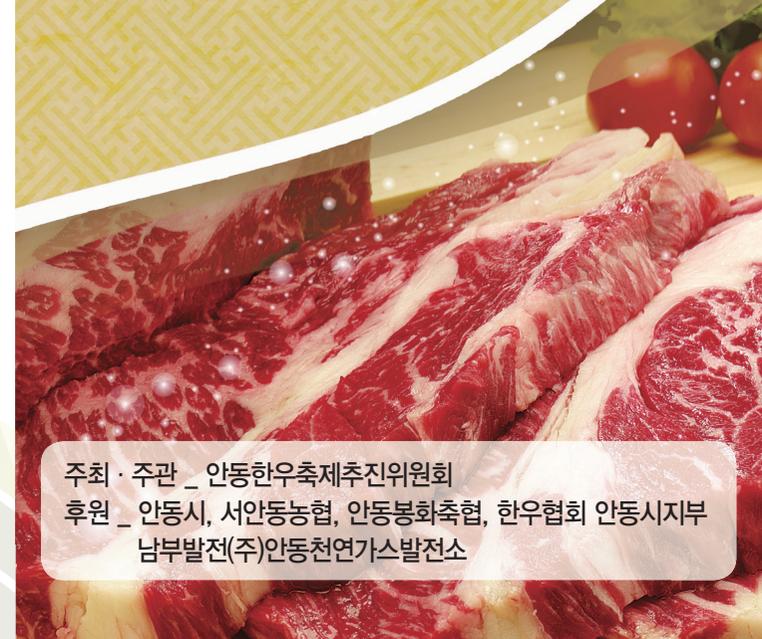
**안동한우**  
축제

760-701 경북 안동시 풍산읍 풍산중앙길 99  
Tel. 054-840-4041 / Fax. 054-840-4038



2014. 10. 3(금)~5(일) (3일간)

안동시 풍산읍 풍산장터



주최 · 주관 \_ 안동한우축제추진위원회  
후원 \_ 안동시, 서안동농협, 안동봉화축협, 한우협회 안동시지부  
남부발전(주)안동천연가스발전소



산과 물이 빚어낸 선물

# 안동한우

1등급 한우 생산을 위한 천혜의 조건을 지닌 안동에서 최고의 사양관리 프로그램으로 사육한 깨끗하고 신선한 안동한우!

한우의 깊고 담백한 맛이 고기결마다 촘촘히 배어 있습니다.

## 안동한우에는 특별함이 숨어 있습니다.

### ■ 안동한우는 안전합니다.

출하 8~9개월부터는 항생물질류, 합성 항균제(발암의 원인물질), 호르몬제(비만증의 원인) 등을 일체 첨가하지 않고, 오직 생균제, 효소제, 완충제를 첨가한 특수주문 사료와 오염되지 않은 깨끗하고 맑은 물만 급여합니다.

### ■ 안동한우는 신선합니다.

일정기간 계류한 후 도축하여 얼리지 않고 냉장육 상태로 판매하기 때문에 항상 신선합니다.

### ■ 안동한우는 깊은 맛이 있습니다.

평균 24개월간 사육한 650kg 이상의 완숙한 소만 출하하므로 여타 소고기 특유의 노린내가 전혀 없고 한우 소고기의 독특한 깊은 맛을 즐길 수 있습니다.

### ■ 안동한우는 한우의 옛 명성 그대로입니다.

적당히 쫄깃 쫄깃 씹히는 식감과 고소한 향은 안동전통한우만이 갖는 특유한 맛, 부위마다 독특한 맛이 있어 어떠한 요리를 하여도 최상의 맛을 느낄 수 있습니다. 즉, 꼬리, 뼈로 곰을 하면 진한 족편(GEL상태)이 되는 특성을 가지고 있습니다.

안동한우, 안동의 건강한 자연을 담아냈습니다.

## · 행사 프로그램 ·

☞ 현지 사정에 따라 일정이 변경될 수 있음

구분	10. 3(금)		10.4(토)		10.5(일)	
	시간	내용	시간	내용	시간	내용
주무대	10:00~11:00		10:00~11:00	• 식전공연 -길놀이 -태권도 시범 -라온실국악연주단	10:30~12:00	• 레크레이션 -DK크루우 (댄스, 보컬공연) -한우 O.X퀴즈 -한우고기경매
			11:00~11:30	• 개막식 행사		
			11:30~12:00	• 식후공연 -엠블루션 퍼포먼스공연 (전자바이올린, 첼로)		
	14:00~15:30	• 레크레이션 -축제 소개 -한우고기경매 -한우 O.X퀴즈 -즉석노래방	14:00~15:00	• 레크레이션 -DK크루우 (댄스, 보컬공연) -한우 O.X퀴즈 -한우고기경매	14:00~15:00	• 주민센터스포츠탄스 • 모창가수: 현숙이 • 모창가수: 주현리 • 모창가수: 현칠
15:30~18:00	• 참소리종합예술단공연 (부채춤, 민요, 마술, 가요, 플라섹스폰, 트로트하모니카중주, 오카리나연주)	15:00~16:00	• 초롱어린이집공연 • 연세어린이집댄스 • KBS갈매나무이벤트 (개그우먼 김성은)	15:00~18:00	• 노래자랑(음면동) • 어울 한마당(통기타)	
		16:00~18:00	• 퓨전국악 • 소프라노섹스폰 • 안동역(진성) • 통기타	18:00~	• 폐회식 • 불꽃놀이	
주민화합의 장		• 풍산오일장	14:00~16:00	• 골다먹기(축제 참여자)	13:00~15:00	• 코뚜레던지기(풍산주민)
전시장	10:00~19:00	• 농·특산물판매	10:00~19:00	• 농·특산물판매	10:00~19:00	• 농·특산물판매
식당	10:00~19:00	• 한우불고기 • 한우등심, 갈비	10:00~19:00	• 한우불고기 • 한우등심, 갈비	10:00~19:00	• 한우불고기 • 한우등심, 갈비
장터	10:00~20:00	• 먹거리 장터운영 • 일반음식점 등	10:00~20:00	• 먹거리 장터운영 • 일반음식점 등	10:00~20:00	• 먹거리 장터운영 • 일반음식점 등
식육매장	10:00~18:00	• 한우고기판매	10:00~18:00	• 한우고기판매	10:00~18:00	• 한우고기판매

## · 부위별 용도 및 특징 ·

목심 | 스테이크/구이/불고기

여러개의 다양한 근육이 모여있으며 안쪽에 발골자국이 선명하고 두꺼운 힘줄이 여러갈래로 갈라져 표면에 나타난다. 약간 질기지만 지방이 적당히 박혀있어 풍미가 좋은 편임.

등심 | 국거리/스튜/분쇄육  
채끝 | 스테이크/로스구이

얇기때문에 부위 아래부분까지이며 지방과 근막이 많이 형성되어 있으며 차돌박이가 포함되어 있음. 단일근육으로 등심과 비슷한 모양에 스키트 모양의 처맛살이 포함됨. 고기의 결이 곱고 비육이 잘된 소의 채끝은 고기속에 대리석상 지방이 박힌 것도 있음

안심 | 고급 스테이크/로스구이  
우둔 | 산적/장조림/육포/불고기

고기의 조직이 부드럽고 연하며 결면이 지방과 얇은 근막 형성. 동근모양의 살림이어서 고기의 결이 약간 굵은 편이나 근육막이 적어 연한 편임. 비육이 잘된 소의 우둔은 로스구이나 주물럭 등심으로 이용할 수 있음.

앞다리 | 육회/스튜/탕/장조림/불고기

안쪽에 어깨뼈 떼어낸 넓은 피막이 나타나며 안심과 유사한 췌기형의 살림치가 달려 있다. 고기의 결이 곱고 힘줄이나 막이 많이 있어 부분적으로 약간 질긴 곳도 있으나 불고기용으로 손색이 없음

갈비 | 불갈비/찜/탕/구이

얇구리 늑골을 감싸고 있는 부위. 늑골은 13대이며 육질은 근육조직과 지방조직이 3중으로 형성되어 있으며 특이한 맛이 있음

설도 | 산적/장조림/육포/불고기

동근모양의 살림이어서 고기의 결이 약간 굵은 편이나 근육막이 적어 연한 편임. 비육이 잘된 소의 우둔은 로스구이나 주물럭등심으로 이용할 수 있음.

양지 | 국거리/스튜/분쇄육  
사태 | 육회/탕/스튜/찜

얇기때문에 부위 아래부분까지이며 지방과 근막이 많이 형성되어 있으며 차돌박이가 포함되어 있음. 앞, 뒷다리 상반부위로 근막이 발달되어 있음. 고기의 결이 곱고 풍미가 좋음. 사태부위에서 가장 큰 근육을 이용사태라 하며 육회용으로 최적임

