

【상품소개】

온 가족의 든든한 한끼  
파파스컷 한우곰탕



“어린 아이들에게 안심하고 주셔도 됩니다.”

잡내가 전혀 나지 않아, 어린아이 뿐 아니라 남녀노소 누구나 좋아합니다.  
아빠들이 간간하게 엄선한 한우의 뼈와 물 외에 아무것도 넣지 않았습니다.

HACCP과 식품안전시스템 FSSC2200인증을 받은  
위생적인 시설에서 가공하였습니다.”



# 3인 가족 한 끼용, 600mL



100mL 용량을 늘린 600mL입니다.  
(시중 제품은 대부분 500mL)

한 팩으로 아이가 있는 3인 가족이 1끼 드실 수 있도록 만들었습니다.



- Q n A -

**Q. 보관방법**

A. 곰탕은 1-35도 실온 보관 제품입니다.  
유통기간은 제조월일로부터 1년입니다.

**Q. 뽀얀 국물의 원리**

A. 고압에서 지방입자를 미세화, 균질화 하여 분해하는 공법으로 생산 공정 중 고압균질기를 통과한 곰탕은 곰탕 본연의 색에서 우유빛깔로 바뀌며 어떤 곰탕보다 진하지만 느끼하지 않고 담백한 맛을 느끼실 수 있습니다.

**Q. 맛있게 먹는 팁**

A. 오래 끓이지 않으셔도 됩니다. 끓고 나면 바로 드십시오.  
국. 찌개 육수로 사용시 물 400mL 이상 첨가해서 사용하십시오.

# 【파파스켓 한우 곰탕 구매평】



파파스켓 한우 사골곰탕 600g 무첨가 가족곰탕 어린이국물  
6,000원

**N** 구매하기

상세정보	리뷰 85	Q&A 5	반품/교환정보
------	-------	-------	---------

## 상품리뷰

상품을 구매하신 분들이 작성하신 리뷰입니다. 리뷰 작성시 아래 금액만큼 포인트가 적립됩니다.  
텍스트 리뷰: 50원 | 포토/동영상 리뷰: 150원



**스토어 PICK** 판매자가 직접 선정한 베스트 리뷰입니다.

★★★★★ 5  
hm\_m\*\*\*\* · 21.02.14. · 한우곰탕: 한우곰탕(4개 주문시 할인적용가격)

시제품중에서도 농도가 가장 높다고 해서 샀는데 ㅋㅋㅋ 진짜 완전 진함요 그냥 생으로 맛봤을때 약간 우유처럼 고소해요(진짜 하얗) 한팩에 물 좀 섞어서 삼사인분 떡국해먹었어요! 언니는 모르고 두팩 다끓였다고했는데 너무 진해서 그냥 곰국 먹는줄...

★★★★★ 5  
goom\*\*\*\* · 21.02.15. · 한우곰탕: 한우곰탕(4개 주문시 할인적용가격)

[한달사용기](#) 간편하고 잡내 전혀 안나고 가격도 좋고 ^^

## 【업체소개】

오늘의 정육점

\  
파파스컷

# PAPASCUT

“아빠의 마음으로 여는 오늘의 정육점”



# I. 농촌살림 작업단 로움

※ 로움은 '파파스컷'의 법인명

## 1. 비전과 목표

### ○ 비전

- 농 경제사업 활성화로 마을과 청년의 순환고리를 만들고 지역사회의 지속가능과 삶의 풍요로움에 기여

### ○ 전략 목표

- 로컬푸드 대안 모델 구축
- 농촌의 친환경 순환 농업 모델 구축
- 특산물 상품 개발 활성화
- 청년이 살 수 있는 농촌 만들기

## 2. 연혁

### 2020년

- 2월 28일 로움에스 농업회사법인 설립
- 6월 15일 드라이에이징 한우 및 로컬푸드 전문 매장 '파파스컷'개업
- 6월~9월 저지방육 및 로컬푸드를 활용한 밀키트개발
- 9월 친환경 제로웨이스트 선물세트 포장재 개발
- 10월 친환경 제로웨이스트 택배 패키지 전면 도입
- 12월 01일 강원도 예비사회적기업 지정

### 2021년

- 2월 25일, 5월 3일 강원도 진품 센터 도농 교류 협약  
: 3개 구청과 한우 직거래
- 6월 15일 스킨 포장용 종이 트레이 개발  
: 국내 최초 식육 포장 적용



농촌살림작업단 로움

### 3. 파파스컷 스토리

어디에도 없던  
정육점을 열게요

요리를 잘하지 못하는 당신도  
가족을 위한 셰프가 될수 있게  
편리한 레시피를 열고

철마다 강원도 토종 식재료를  
함께 요리하고 배우고 나누는  
소통의 공간을 열고

우리 아이들의 내일을 위해  
지역과 환경 모두가 상생하는  
건강한 매일을 열게요

가족을 위하는 아빠의 마음이  
어제에 없던 정육점을 엽니다.

오늘의 정육점  
PAPASCUT

### 4. 방침

#### 【파파스컷 기본방침】

 	
<p>지방이 없다는 이유로 외면 받던, 저등급 저지방 부위를 숙성하여 가치를 높입니다.</p>	<p>농산물을 키우는 이와 사는 이가 진심을 교류하고 소통할 수 있도록 노력합니다</p>
 	
<p>로컬 농산물을 기반으로 간단한 레시피를 제안합니다.</p>	<p>유통 과정 중 발생하는 비닐, 플라스틱의 양을 줄일 수 있도록 노력합니다.</p>



## 5. 세부 사업

### ○ 환경을 위한 드라이에이징

#### 【드라이에이징의 친환경 요소】



#### ●드라이에이징 특징점

숙성과정에서 육즙이 응축되고 풍미가 높아집니다. 효소 작용으로 고깃결이 잘게 부서지는 자기 소화 과정을 마친 고기는 소화가 잘됩니다.

### ○ 친환경 포장재 개발

#### ● 국내 최초 진공 스킨 종이 보드

플라스틱을 85% 대체하는 종이 스킨 트레이를 식육업계 최초로 도입(21년 6월)

#### 【친환경 포장재】



### ○ 로컬 밀키트 개발

#### 【로컬 밀키트】

