



이금기 소개

BRAND STORY 01

이금기 굴소스의 탄생



중화요리에 지대한 영향을 미친 굴소스의 탄생은 아주 우연한 발견에 의해 이루어졌습니다.

굴소스를 발명한 이금상(李錦裳)은 중국 광둥성 신회의 치바오에서 농부의 아들로 태어났으며, 중국 주해 남수로 이주하여 작은 식당을 운영했습니다. 그러던 어느날 굴을 요리하던 중 탄 일을 하다가 굴즙이 좋아버렸죠. 뚜껑을 열어보니 투명해야 할 굴즙대신 걸쭉한 갈색 소스가 되어 버렸는데, 놀랍게도 그 향이 강하고 맛이 아주 좋았답니다.

그는 이 소스를 팔기 시작했고 인기가 높아지기 시작하여, 드디어 1888년 굴소스를 대량으로 생산해 내는 이금기 굴소스 공장을 세우게 된 것입니다.





이금기 소개

BRAND STORY 02

끊임없이 노력하는 이금기

오늘날 이금기(李錦記)는 129년의 영광스런 역사와 함께 중국 민족기업으로서 중화소스의 대명사가 되었을 뿐 아니라 품질과 신용을 상징하는 국제적인 브랜드가 되었습니다.

현재 굴소스를 비롯한 220여개의 소스와 양념류를 오대륙 160여개의 국가에 공급하고 있으며, 홍콩에 기업지원센터를 두고 있고 신화, 황포, 홍콩, 말레이시아, 로스앤젤레스에 생산 공장이 있죠.

“상대의 이익을 먼저 고려하라(思利及人)”는 기업문화, 엄격한 품질관리, 그리고 탁월하고 창의적인 제품으로 무장한 이금기는 중국의 식문화를 널리 전파하기 위해 “사람이 있는 곳이면 어디든지 이금기가 있다.”는 미션을 가지고 끊임없이 노력하고 있습니다.



有人的地方·就有李錦記





요리대회 소개

이금기 요리대회 소개



이금기에서 주최하는 '이금기 요리대회'는 이금기 소스를 이용하여 손쉽게 맛있는 창작요리를 만들 수 있는 기회를 제공하고, 요리에 대한 흥미를 진작시키며 나아가서 재능있는 젊은 요리학도들을 발굴 육성하고자 2007년 창설되었습니다.

4개 대학이 참여한 2007년 첫 대회를 시작으로 해마다 참가 대학의 수가 늘어 2016년에는 전국 47개 대학 1,244여명이 참여하여 좋은 작품들을 많이 출품하여 질적으로나 양적으로 성장하는 대회로 자리잡게 되었습니다.





요리대회 주제

'이금기, 세계인의 입맛을 사로 잡다.'

이금기 소스와 소고기를 활용한 전 세계 창작요리





요리대회 안내

주최



이금기(Lee Kum Kee)

대회 프로세스

요리대회 예선

대학별 진행

- 참가문의: 학과 사무실 또는 담당 교수님 문의

요리대회 결승

- 일시: 2017년 12월 4일 (월), (변동 가능)
- 장소: 미정 (추후 공지)

홍콩연수

예선 CHAMPION 전원

- 일시: 2018년 1월 말
- 장소: 홍콩 (HONG KONG)
세부 내용 및 일정은 추후 공지

이금기 요리대회 사이트 (www.cookingcontest.co.kr)





요리대회 참가 대학

제10회 이금기 요리대회 참가 대학

 기아대학교 KAYA UNIVERSITY	 강릉영동대학교 GANGNEUNG-YEONGDONG UNIVERSITY	 KGU 경기대학교	 강민대학교	 KIT. 경남정보대학교 KANGNAM INFORMATION UNIVERSITY
 고려직업전문학교 GORYEO NATIONAL UNIVERSITY OF EDUCATION	 인천재능대학교 INCHEON NATIONAL UNIVERSITY	 김포대학교 GIMPO UNIVERSITY	 남부대학교 NAMBU UNIVERSITY	 대림대학교 DAERIM UNIVERSITY COLLEGE
 동서울대학교 DONG SEOU COLLEGE	 DIT 동의과학대학교 DONGYI SCIENCE UNIVERSITY	 마산대학교 MASAN UNIVERSITY	 백학여자대학교 BAEKHA WOMEN'S UNIVERSITY	 BAU 백석예술대학교 BAEKSEOK ARTS UNIVERSITY
 부산여자대학교 BUSAN WOMEN'S COLLEGE	 부천대학교 BUCHON UNIVERSITY	 상명대학교 SANGMYONG UNIVERSITY	 서영대학교 SEOYEONG UNIVERSITY	 SAU 신안산대학교 SINANSAN UNIVERSITY
 서정대학교 SEJOEONG COLLEGE	 수도권직업전문학교 SUWON NATIONAL UNIVERSITY OF EDUCATION	 SSC 수원과학대학교 SUWON SCIENCE COLLEGE	 수원여자대학교 SUWON WOMEN'S UNIVERSITY	 신한대학교 SHINHAN UNIVERSITY
 AU 안산대학교 ANSAN UNIVERSITY	 YIT 여주대학교 YEJU INSTITUTE OF TECHNOLOGY	 연성대학교 YEONGSANG UNIVERSITY	 오산대학교 OSAN UNIVERSITY	 OAE WOOSONG UNIVERSITY
 LOY 문화예술 실용전문학교 LOY CULTURE ARTS PRACTICAL COLLEGE	 장안대학교 JANGNAN UNIVERSITY	 진주대학교 JINJU UNIVERSITY	 OKK 한국임식조리전문학교 KOREAN CULINARY COLLEGE	 한국관광대학교 KOREA TOURISM COLLEGE
 호남대학교 HONAM UNIVERSITY	 예진대학교 YEJIN UNIVERSITY	 광주대학교 GWANGJU UNIVERSITY	 광주대학교 GWANGJU UNIVERSITY	 안림성심대학교 ANRIM SEUNGSHIM UNIVERSITY
 강동대학교 GANGDONG UNIVERSITY	 CCIK 국제한식조리학교 INTERNATIONAL KOREAN CUISINE COLLEGE	 Sungshin University SUNGSHIN UNIVERSITY	 서울호서전문학교 SEOUL HOSEO COLLEGE	 원광보건대학교 WONKANG HEALTH SCIENCE UNIVERSITY
 전남도립대학교 JEONNAM PROVINCIAL COLLEGE	 메이필드호텔스쿨 MEYFIELD HOTEL SCHOOL			





대회 소개 포스터 제품 소개 포스터

제11회
이금기 요리대회



李錦記
LEE KUM KEE

11th LEE KUM KEE
CHINESE CULINARY CONTEST

예선	기간	각 학교 지정일
	장소	각 학교 지정장소
참가대상	참가대상	각 학교 조리 관련 학과 재학생 / 참가인원 : 20 ~ 30명
	주제	'이금기, 세계인의 입맛을 사로 잡다.' 이금기 소스와 소고기를 활용한 전 세계 창작요리
	참가방법	이금기 소스엔庫 카페 (http://cafe.naver.com/leekumkee)에 가입 후 참가신청서 및 레시피 양식을 다운로드하여 작성 후 각 대학 학과 사무실 또는 담당 교수님께 제출
시상	CHAMPION	홍콩 연수권, 결승 진출권, 상장, 메달(1명)
	1st RUNNER-UP	상금 30만원, 상장, 메달(1명)
	2nd RUNNER-UP	상금 20만원, 상장, 메달(1명)
	3rd RUNNER-UP	상금(7명)
	참가자지원	이금기사 증정품

주관 :  LEE KUM KEE 협찬 :  OTTOGI  호주정정우

제11회
이금기 요리대회



李錦記
LEE KUM KEE

11th LEE KUM KEE
CHINESE CULINARY CONTEST

소스의 역할
제품은 고유의 맛과 향을 더해준다. 하지만, 맛과 향만으로는 그릇을 채우지 않는 요리가 될 수 없다. 맛과 향을 더해 주는 제품을 통해 구움요리를 만들 수 있다. 구움 요리에 맛을 더한다.

 프리미엄 콩소스 Premium Soy Sauce	 중화두반장 Chungjuk Soy Sauce	 중화해선장 Chungjuk Sesame Oil	 중화해선소스 Chungjuk Sesame Oil	 프리미엄 녹두 Premium Soy Sauce
프리미엄 콩소스는 고소한 맛과 향을 더해준다. 하지만, 맛과 향만으로는 그릇을 채우지 않는 요리가 될 수 없다. 맛과 향을 더해 주는 제품을 통해 구움요리를 만들 수 있다. 구움 요리에 맛을 더한다.	중화두반장은 고소한 맛과 향을 더해준다. 하지만, 맛과 향만으로는 그릇을 채우지 않는 요리가 될 수 없다. 맛과 향을 더해 주는 제품을 통해 구움요리를 만들 수 있다. 구움 요리에 맛을 더한다.	중화해선장은 고소한 맛과 향을 더해준다. 하지만, 맛과 향만으로는 그릇을 채우지 않는 요리가 될 수 없다. 맛과 향을 더해 주는 제품을 통해 구움요리를 만들 수 있다. 구움 요리에 맛을 더한다.	중화해선소스는 고소한 맛과 향을 더해준다. 하지만, 맛과 향만으로는 그릇을 채우지 않는 요리가 될 수 없다. 맛과 향을 더해 주는 제품을 통해 구움요리를 만들 수 있다. 구움 요리에 맛을 더한다.	프리미엄 녹두는 고소한 맛과 향을 더해준다. 하지만, 맛과 향만으로는 그릇을 채우지 않는 요리가 될 수 없다. 맛과 향을 더해 주는 제품을 통해 구움요리를 만들 수 있다. 구움 요리에 맛을 더한다.
 중화시프소스 Chungjuk Sesame Oil	 중화고추마늘소스 Chungjuk Sesame Oil	 중화바베큐소스 Chungjuk Sesame Oil	 치우차우칠리오일 Chungjuk Sesame Oil	 치리마더 Chungjuk Sesame Oil
중화시프소스는 고소한 맛과 향을 더해준다. 하지만, 맛과 향만으로는 그릇을 채우지 않는 요리가 될 수 없다. 맛과 향을 더해 주는 제품을 통해 구움요리를 만들 수 있다. 구움 요리에 맛을 더한다.	중화고추마늘소스는 고소한 맛과 향을 더해준다. 하지만, 맛과 향만으로는 그릇을 채우지 않는 요리가 될 수 없다. 맛과 향을 더해 주는 제품을 통해 구움요리를 만들 수 있다. 구움 요리에 맛을 더한다.	중화바베큐소스는 고소한 맛과 향을 더해준다. 하지만, 맛과 향만으로는 그릇을 채우지 않는 요리가 될 수 없다. 맛과 향을 더해 주는 제품을 통해 구움요리를 만들 수 있다. 구움 요리에 맛을 더한다.	치우차우칠리오일은 고소한 맛과 향을 더해준다. 하지만, 맛과 향만으로는 그릇을 채우지 않는 요리가 될 수 없다. 맛과 향을 더해 주는 제품을 통해 구움요리를 만들 수 있다. 구움 요리에 맛을 더한다.	치리마더는 고소한 맛과 향을 더해준다. 하지만, 맛과 향만으로는 그릇을 채우지 않는 요리가 될 수 없다. 맛과 향을 더해 주는 제품을 통해 구움요리를 만들 수 있다. 구움 요리에 맛을 더한다.





참가자 여러분의 선전을 기원합니다.

