



57525 전남 곡성군 곡성읍 곡고로 186  
 Tel : 061-363-8945 Fax : 061-363-8946 Email : gsmelon@hanmail.net  
 www.gsmelon.com

곡성멜론농촌융복합산업사업단  
 GOKSEONG MELON CONVERGENCE AGENCY

## 곡성멜론 프리미엄

14brix ▲

‘기차타고 멜론마을’ 프리미엄 8kg 상품은  
 최신식 비파괴 당도계를 이용하여 14브릭스 이상의 뛰어난 당도를  
 자랑하며, 균일한 네트 형성 및 GAP 인증 생산농가의  
 엄격한 품질관리를 거쳐 생산된 제품입니다.



곡성멜론 프리미엄  
(4입)

## 곡성멜론

13brix ▲

곡성에서 재배하는 멜론은 고급 네트멜론에 속하는  
 얼스계통의 멜론이며 멜론 특유의 향이 매우 뛰어납니다.  
 곡성멜론은 13브릭스 이상으로 네트가 굵고 안정되며  
 과육은 황록색으로 두텁고 식미가 우수합니다.



곡성멜론  
(2입)

곡성멜론 8kg  
(3/4/5/6입)



Gokseong  
 Melon  
 곡성멜론

## 곡성멜론은 일세계통의 고급멜론입니다



- 내륙성 기후로 멜론 재배의 최적지(연평균 기온이 13.6℃)
- 1덩쿨 1과일 생산기술, 멜론 특유의 향(머스크)이 진함
- 지형적 특징으로 낮과 밤의 일교차가 커  
고품질 멜론 재배에 유리(연교차가 24.8℃)
- 비파과 당도계를 통한 철저한 선별 및 품질 관리(GAP 등)
- 출하시기 : 5월 ~ 11월

## 맛도 영양도 최고인 곡성멜론의 효능을 알아봅시다

- 철분, 나이아신, 비타민A, 비타민C가 많아 항산화 작용이 큼  
(기력이 약한 환자와 피로하기 쉬운 수험생에게 좋음)
- 암과 싸우는 주요한 화합물인 베타카로틴이 풍부
- 노폐물을 빨리 몸 밖으로 보내주는 작용을 도움
- 당도, 수분함량이 높아 숙취해소에 좋음



## 곡성멜론을 더욱 더 맛있게 즐기는 방법입니다

곡성멜론은 13Brix 이상으로 바로 드셔도 괜찮습니다.  
더 맛있는 멜론을 드시고 싶으시면 후숙해서 드세요.



상온의 그늘진 곳에  
2일~3일 후숙



꼭지가 싱싱한 상태에서  
구매하셨다면, 상온에서  
5일정도 보관 가능



햇빛이 안들고  
선선한 곳에 보관

※ 멜론 보관시 냉장고에 넣지 마세요(당도가 떨어짐)  
드시기 전 2~3시간 전에 냉장고에 넣어 시원하게 드세요.



## 우수한 품질의 곡성멜론은 해외에 수출되고 있습니다

- 수출검역단지, 신선 채소류 재배지  
검역 등록으로 안전한 농산물을 수출
- 정기적인 잔류농약 검사를 통해  
각 수출국에 적합한 농산물을 생산
- 신선도 유지 기술 도입 및 활용으로  
유통기한 연장을 위해 노력
- 안정적인 물량 확보와 철저한 선별을  
통해 고품질의 농산물을 유통

