HELLOS BRAND STORY BOOK

산들녘이 쌓아온 정성에,
헬로스의 새로운 인사를 더합니다.

EST 2012
산들녘
Farm & Culture

말로만 전하던 이야기를 한 권에 담았습니다

안녕하세요, 산들녘 지키미 김아랑입니다.

매장과 행사장에서 고객님을 만날 때마다 저는 같은 이야기를 했어요. 이 원물은 어디서 왔는지, 왜 티백이 없는지, 왜 한 포면 하루 1리터가 되는지.

아버지의 밭에서 시작된 그 이야기를 이 작은 책에 담았습니다. 한 포를 뜯는 순간, 화순의 땅과 계절이 함께 전해지길 바랍니다.

산들녘 · 헬로스 대표 김아랑

이 책에서 만나실 이야기

01 **산들녘 이야기**
아버지와 딸, 화순의 밭

02 **원물과 만드는 법**
저온건조 · 볶음 · 티백 없이

03 **HELLOS 6종**
1포 · 1리터 · 1일 마시는 법

화순의 밭에서 시작된 이야기



2012년, 전라남도 화순

아버지가 일군 밭에서 산들녘이 시작됐습니다.

아버지에서 딸로



땅을 돌보고 자라는 것을 살피던 아버지.
딸은 그 땅과 좋은 먹거리를 만드는 마음을
이어갑니다.

숫자로 보는 산들녘

2012
화순에서 산들녘 시작

2대
아버지에서 딸로

100%

원물 한 가지

한 포에는 한 가지 원물만 담습니다.

1·1·1

한 포, 물 1리터, 나의 하루

1포 · 1리터 · 1일

0% 농약 · 화학비료 · 제초제

0% 티백 · 첨가물

전라남도 화순 · 농업회사법인(주)아랑팜

아버지의 밭에서,
매일의 한 포까지

2012 · **화순에서 자연재배 농장 시작**
아버지가 일군 밭에서
좋은 먹거리를 만들기 시작

2013~ · **한 끼를 위한 선식 개발**
둥근마 · 아로니아 · 쑥을 활용한
한 끼 식사

2015~ · **매장과 마켓에서 고객을 만나다**
현대 · 갤러리아 · 신세계백화점,
마르쉐@마켓

2022 · **미국 특허 등록**
약용 원물
저온건조 기술

2023 · **산들녘 원물차 12종**
작두콩 · 늙은호박 등 원물을 볶아
데일리 차로

2026 · **HELLOS 탄생**
1포 · 1리터 · 1일
중국국제수입박람회 참가

2027 · **화순 새 식품공장 계획**
이십곡리 농장 곁에
공장과 연구실을 짓는 계획

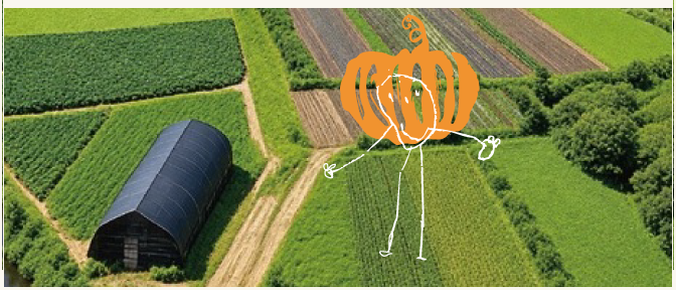
밭에서 배운 마음,
차 한 포에 담다

같은 마음은 두 사람의 손에서 다른 일을 합니다.

01 김재현 · 아버지

자라는 시간을 살피다

화순의 밭에서 땅을 돌보고,
원물이 자라는 시간을 지켜왔습니다.



02 김아랑 · 딸

원물을 차에 담다

아버지에게서 이어받은 마음으로
원물을 차에 담아 더 많은 일상에 전합니다.

그 마음은 밭에서 어떻게 이어질까요?

땅이 스스로 키우는 거꾸로 농법

오래전 농사법에서 배워,
땅을 돌보고 작물이 자랄 시간을 줍니다.



01

땅 살리기

필요한 만큼 밭을 쉬게 하며
땅을 되살립니다.

02

천연 효소

직접 만든 천연 영양제로
땅에 영양을 보탭니다.

03

풀과 함께

작물이 어릴 때만
주변 풀을 조금 걷어냅니다.

04

단단한 원물

풀과 함께 자란 작물을
제철에 거둡니다.

0 농약

0 화학비료

0 제초제

그렇게 자란 원물은 언제 만날 수 있을까요?

계절이 돌아오면,
다시 만나는 맛

한 철의 원물이 다하면 다음 수확을 기다려요.

월별 수확 시기



수확 시기는 해마다 날씨에 따라 달라질 수 있어요.

원물이 한 포가 되기까지

01 수확
제철에 거둔 원물로 시작해요.

02 손질 · 썰기
원물의 모양을 살려 손질해요.

03 저온건조
낮은 온도에서 천천히 말려요.

04 볶기
볶아서 구수한 맛과 향을 살려요.

05 고르기
크기를 살피고 이물을 골라내요.

06 한 포에 담기
티백 없이 원물 그대로 담아요.



말린 원물 한 포

원물은 왜 낮은 온도에서 천천히 말릴까요?

왜 낮은 온도에서 오래 말릴까요?



저온건조

높은 열은 원물의 색과 향을
바꾸기 쉬워요. 원물에 맞는
낮은 온도에서 천천히 말려요.



볶기 (로스팅)

말린 원물은 종류별로 따로 볶아요.
구수한 향을 살리고
찬물에도 잘 우러나게 해요.



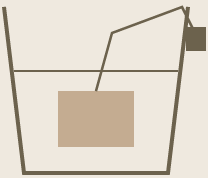
미국 특허 등록 기술

약용 원물 저온건조 기술
US 11,464,822
원물별 건조 조건을 연구해요.

원물이 그대로 보이는 차

어떤 원물로 만든 차인지
눈으로도 알아볼 수 있어요.

일반 티백차



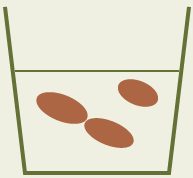
형태
잘게 부순 잎 · 가루

필터
티백 필터

용량
보통 컵 한 잔

배합
향료 · 블렌딩이 많아요

HELLOS 원물차



형태
원물 조각 그대로

필터
티백 없이 원물만

용량
한 포에 물 1리터

배합
원물 한 가지

알고 계셨나요?

2019년 맥길대 연구는 나일론·PET 티백을
95°C에서 우렸을 때, 한 잔에서 미세플라스틱
약 116억 개가 나왔다고 보고했어요.

헬로스는 티백 없이 원물만 담았어요.

Hernandez 외 · Environ. Sci. Technol. (2019)



넣지 않은 것이
더 많습니다

0 설탕	0 향료	0 색소
0 감미료	0 추출물 · 농축액	0 티백

원물 100%, 딱 한 가지

늙은호박차에는 늙은호박만, 팥차에는 팥만.
포장 뒷면의 원재료명에도 하나만 적혀요.
진한 맛은 원물 본래의 맛이에요.
잘 어울리는 원물차끼리 섞어 마셔도 좋아요.

산들녘에서 태어난 차 브랜드, 헬로스

헬로스 원물차 6종

산들녘이 원물차를 만들며 쌓아온 경험 위에,
매일 쉽게 마실 수 있는 한 포와 다정한 그림을
더했어요.





좋은 먹거리를
만드는 회사

하루 1리터,
물처럼 가볍게

1

PACK

오늘 마실
한 포를 골라요.

1

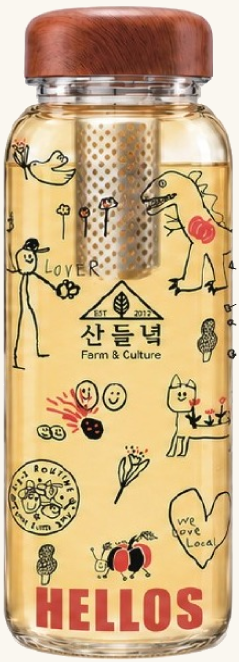
LITER

물 1리터에
원물을 그대로
넣어요.

1

DAY

하루 동안
물처럼
가볍게 마셔요.



물 마시기 어려운 날에도,
한 포로 1리터를 맛있게 채워요.

뜯고, 넣고,
기다리면 끝



1. 뜯기
파우치를 뜯어요



2. 넣기
원물 그대로 1L 물병에



3. 기다리기
천천히 우러나요



4. 마시기
물을 다시 부어 한 번 더

찬물 · 따뜻한 물 OK

늙은호박 · 돼지감자
여주 · 작두콩

뜨거운 물 · 끓이기

팥 · 블랙보리

TIP

팥차는 늙은호박차와 함께 넣으면 찬물에도 우러나요. 오래 우릴수록 풍미가 깊어져요.

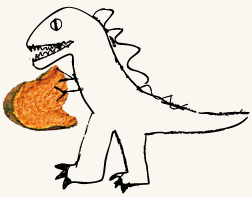
보관

직사광선과 습기를 피해 상온에.
(냉장고/냉동고에는 절대 넣지 마세요. 꼭 상온보관)
다만, 우린 차는 냉장 보관 후 1~2일 안에 드세요.

달큰한 호박,
고소한 팥

헬로스의 시작 늙은호박차





잘 익은 늙은호박을 썰어 낮은 온도에서 말린 뒤
볶았어요. 설탕 없이도 은은하게 달큰하고 구수해요.

1.5g = 1리터	찬물 · 따뜻한 물

호박차의 단짝 팥차





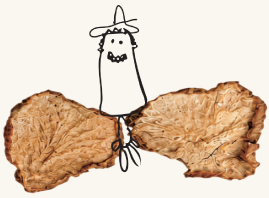
국내산 통팥을 통째로 고소하게 볶았어요.
고소하고 구수한 곡물 향이 진해요.

8g = 1리터	뜨거운 물 · 끓이기

구수한 뿌리,
은은한 열매

처음이라면 돼지감자차





돼지감자(뚱딴지)를 썰어 낮은 온도에서 말린뒤
볶았어요. 구수하고 달큰해 누구나 편한 맛이에요.

2g = 1리터 **찬물 · 따뜻한 물**

어린 여주차





재배가 까다로운 여주 중에서도 아주 어린 여주만 골라
수확해요. 쓴맛은 적고 향은 은은하게, 차를 좋아하는
매니아라면 푹~ 빠질 수 밖에 없는 매력적인 맛.
하루 1조각이면 충분!

1.5g = 1리터 **찬물 · 따뜻한 물**

※ 임신 중이라면 드시기 전 전문가와 상담하세요.

구수한 콩,
귀한 검은 보리

1년을 기다리는 차, 작두콩차





산들녘의 오랜 대표 작물. 여린 작두콩을 꼬투리째 썰어 볶았어요. 부드럽고 구수한 맛이에요.
1-2조각만 넣어도 진하게 우러납니다.

1.5g = 1리터	찬물 · 따뜻한 물

귀한 검은보리, 블랙보리차





소량만 나는 귀한 검은 보리 종자를 진하게 볶았어요.
진하고 고소한 보리 향이에요. 어릴 때 먹던 귀한 맛!

8g = 1리터	뜨거운 물 · 끓이기

오늘은 어떤 한 포인가요?





+



늙은호박차 + 팥차

호박죽에 팥을 넣어 먹듯, 함께 우리면
달큰함과 고소함이 잘 어울려요.
팥도 찬물에 잘 우러나요.

하루 추천

아침	**늙은호박차 · 작두콩차** 부드럽고 달큰하게 하루 시작
오후	**돼지감자차 · 여주차** 물 대신 곁에 두고 구수하게
저녁	**블랙보리차** 따뜻하게 끓여서 편안하게

여름엔 찬물로 시원하게, 겨울엔 끓여서 따뜻하게.

궁금했던 것들

Q **하루에 몇 포 마시나요?**

하루 1포, 물 1리터가 기본이에요.
진하기는 취향대로 조절하세요.

Q **한 번 우리고 버리나요?**

물을 다시 부어 한 번 더 우려도 좋아요.
오래 우릴수록 풍미가 깊어져요.

Q **우린 원물은 어떻게 하나요?**

충분히 우러나면 건져내도,
그대로 두고 마셔도 괜찮아요.

Q **카페인이 있나요?**

찻잎을 넣지 않은 원물차라
카페인 걱정 없이 드실 수 있어요.

Q **원물 모양이 조금씩 달라요.**

자연에서 자란 원물이라 크기와 색이
조금씩 달라요. 원물 그대로라는 뜻이에요.

Q **가끔 품절되는 이유는요?**

직접 키운 제철 원물만 쓰기 때문이에요.
다음 수확을 기다려 주세요.

Hello,
Every Day.

맛으로 고르고, 그림으로 반가워지는 한 포.
당신의 하루에 헬로스가 인사를 건넵니다.

HELLOS



산들녘 Farm & Culture

농업회사법인(주)아랑팜

전라남도 화순군

smartstore.naver.com/sdnfarm

www.sdnfarm.com

Hello, My Doodle

헬로스 두들은 원물차의 일상의 이야기를
전하는 그림 언어입니다.

원물은 다정한 친구가 되고,
자유로운 선과 표정은 작은 인사를 건넵니다.






















Hello,
Hellos Universe

한 포에서 시작된, 다채로운 원물차 나라

여섯 가지 원물차가 모여 작은 마을을 이루고,
마을의 색과 패턴은 온 세상으로 번져갑니다.
원물마다 저마다의 색과 맛이 있듯,
우리의 하루도 각자의 색으로 물들 수 있어요.
건강한 습관도 나만의 방식으로 즐기는 곳,
헬로스 유니버스에 오신 걸 환영해요.



큐브빌리지

헬로스 유니버스의 첫 번째 마을
여섯 가지 원물차가 모여 만든 마을이에요.

마을의 여섯 집

01 늙은호박차
02 팥차
03 돼지감자차
04 여주차
05 작두콩차
06 블랙보리차

한 포에 담은 헬로스

여섯 가지 원물차를 담은 열두 가지 그래픽

























Goodbye, and See You Again.

우리 이야기는 오늘 여기까지.
다음 이야기는 또 한 포에서 시작돼요.

하루 한 포, 물 1리터.

당신의 건강한 습관 곁에서
헬로스는 원물차 한 포와 두들의 자유로운 선,
우리만의 말로 이야기를 이어갈게요.



다음 한 포에서, 다시 만나요.