

장류 신제품의 개발

서 병 철
샘표식품연구소장



장류 신제품 개발

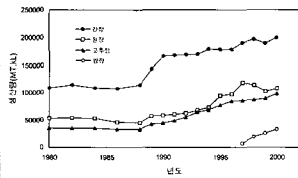
‘맑은 조식간장을 중심으로’

샘표식품(株) 연구소

장류 국내시장 현황

장류 생산량 및 전망

	00년 생산량 (MT)	00년 생산액 (억 원)	생산액 비중 (%)
간장	200,000	1,785	5
된장	198,000	1,092	9
고추장	98,000	1,470	10
양장	33,000	505	20
기타		4,692	51.4



신제품 개발전략

- 기술력을 바탕으로 한 고품질 장류 개발
- 전통적인 된장, 간장, 고추장 맛의 재현
- 소비자의 깊은 이해와 조사를 통한 품목 선정

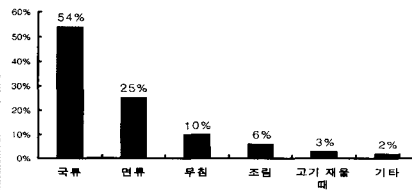
제품명	특목	목표	특장적인 기술
재래된장	고품질의 재래간장 구현	총100% 원장	매우 발효균의 분리농축을 통한 우수균주 선별 고체배양 조건 확립 저온숙성된 안정적인 품질 확보 방안 확립
조선간장	고품질의 재래간장 구현	총100% 원장	매우 발효균의 분리농축을 통한 우수균주 선별 고체배양 조건 확립 숙성 및 최종 산감량면 확립
전통고추장	외국에도 적합한 깊은 맛 고추장 구현	국산태양초 사용	저온숙성된 안정적인 품질 확보 방안 확립 대용맛을 품질 표준화

장류 신제품 국내 동향

종류	신제품 주요특징	비고	
고추장	기능성 첨가	칼슘, 죽염, 홍삼, 락토산, 마, 키토산염리코	단순한 기능성이나 용기변형보다는 기술력을 바탕으로 한 고품질 장류개발이 필요
	용도 세분화	양념채(짜개, 볶음, 비빔전용)	
된장	원료	생고추, 청양고추, 갈매, 쌀, 호박, 마늘	단순한 기능성이나 용기변형보다는 기술력을 바탕으로 한 고품질 장류개발이 필요
	용기 차별화	유도포장	
간장	용도 세분화	양념채(짜개전용, 볶음)	단순한 기능성이나 용기변형보다는 기술력을 바탕으로 한 고품질 장류개발이 필요
	원료	음향향 증대, 키토산	
	제조방법	재래식 매주공법	
	용도 세분화	참고기 조림, 국수전용 양념소스	
양장	원료	마늘, 양파, 호박	단순한 기능성이나 용기변형보다는 기술력을 바탕으로 한 고품질 장류개발이 필요
	제조방법	재래식 매주공법	

재래간장 소비자 분석

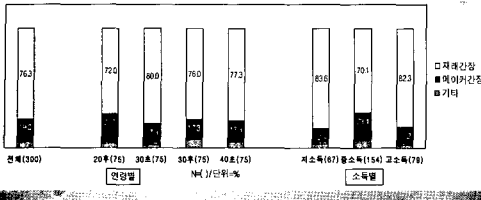
재래간장 사용 용도
국류 54.0%, 면류 25.0%



☉ 재래간장 소비자 분석

재래간장의 국요리 이용 현황

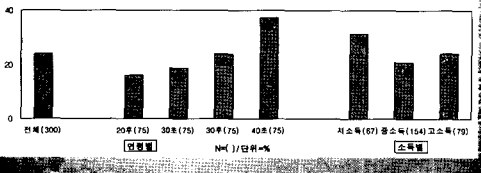
◆ 재래간장을 국간장으로 이용하는 비율 76.3%



☉ 재래간장 소비자 분석

재래간장 이용률

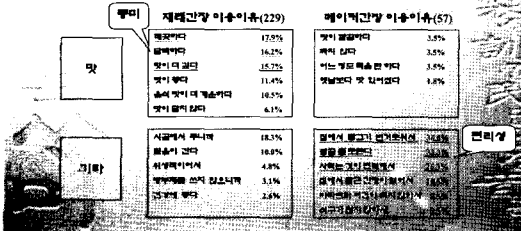
- ◆ 간장을 직접 알아보는 가정 24.0%
- ◆ 간장을 집에서 알아하지 않으면서 재래간장 이용하는 가정 52.0%



☉ 재래 간장 소비자 분석

재래간장 vs 메이커간장 이용 이유

- ◆ 재래간장 → "재래이다", "달짜이다", "맛이 더 좋다" = 향미가 좋아서.
- ◆ 메이커간장 → "편의식품", "맛과 품질 리서치", "사리는 것이 편함" = 편리성으로.



☉ 재래 간장 소비자 분석

양주 재래간장 이용 외향

◆ 재래간장 이용자 구매처에서 재래간장 이용하겠다는 가정: 98.3%

양주 이용 외향	전체 이용간장		
	재래간장 (129)	메이커간장 (57)	기타 (14)
재래간장	98.3	3.5	7.1
메이커간장	1.3	96.5	50.0
기타	0.4	-	42.9

☉ 재래 간장 소비자 분석 종합

- ◆ 재래간장 NEED
 - 요리의 무미 무안
 - 튀고 볶는 요양
 - 구김/사우막기때 용이
 - 제조방법의 신뢰
 - 보관이 용이한 용기
- ◆ 기존 재래간장 문제점
 - 비싼 가격
 - 심맛에 맞지 않는 향미
 - 제조(막기) 편거리움
 - 재래간장에 대한 이해 부족

☉ 재래간장 시장 분석

1. 재래간장 시장규모

구분	현시장규모	집간장	통신/개인사업자	총시장규모
금액	30억	250억 ~ 300억	20억	300억 ~ 350억

2. 재래간장 시장 예측

- 1) 재래간장 시장은 미성숙된 시장으로 단기내에 높은 성장률 보이지 않을 것임
- 2) 그러나, 선풍적 시장화 확대되어 재래간장 시장이 차지하는 시장지위 및 경쟁력은 높음

☉ 재래간장 시장 경쟁상황 분석

브랜드	컨셉	임조함량	소비자가	M/S	
샘표	국간장	조선간장 맛 재현에 노력	20%	1,700원	18%
	양조국간장	전통 양조방법으로 조선간장 맛을 살림	100%	2,700원	41%
D.S	국간장	깨끗한 향, 밝은 색상	100%	2,800원	2%
	조선국간장	향이 뛰어나고 색이 연함	20%	1,300원	15%
국간장	무색소, 밝은 색	20%	1,500원	1%	
한식간장류 등 축육간장류 등	올레를 조선간장, 청학 등 축육간장	전통 재래방식, 순우리농산물, 죽염, 맑은 물 등	매주	4,500원 ~ 7,000원	6%

☉ 제품 전략

◆ SWOT 분석

브랜드 인지도 (간장=샘표) - 강류 대표 기술 보유 - 높은 M/S - 기능성 있는 입체 시장(300억) - 기존 재래간장에 대한 불만족 해소	S W O T	- 양조간장 시장에만 집중 - 재래간장에 대한 관심 부족 - 저염계지는 경쟁상장 - 간장 계보 적실 및 숙련자 - 기존 브랜드 배 및 저차상
--	------------------	--

◆ 제품 전략 방향

- ◆ 집에서 만든 재래간장 제조
- ◆ 용도개발 및 사용법 홍보
- ◆ 제품 차별화 (선풍, 맛, 향, Package, Brand)

소비자 불만족 해소 및 시장 선점

☉ 제품 전략 (개발기간 94. ~ 01. 4.)

◆ 제품 개발 목표

- ▷ 재래간장 맛에 가까운 간장
- ▷ 심포 저발효(순수) 된 간장
- ▷ 국소리에 적합한 간장
- ▷ 건강에 유익한 간장
- ▷ 편리함이 있는 간장
- ▷ 당부에 없이 모든 기능성 간장

재래간장의 나쁜 맛은 없애고, 맛은 재래간장과 동일한 양조간장

◆ 핵심 기술 보유

- 우량 균주 선별
- 발효구멍의 최적화
- 심포에 따른 제조구멍 개발
- 제품의 안전성 확보

☉ 마케팅 전략

◆ Package & Design

- ▶ **조선간장과 어울리는 향아리 모양 용기**
맛 어른들이 조선간장을 향아리에 담그듯이 맑은 조선간장도 향아리 모양의 용기로 그 맛을 더했습니다
- ▶ **사용하기 편리한 원터치 캡**
금색의 One-Touch Cap으로 고급 이미지 및 편리성 제고
- ▶ **젊은 주부들이 좋아하는 세련되고 미려한 디자인**
- ▶ **실명제 제도 도입으로 책임생산 시행**
간장업계 최초로 실명제 제도 도입으로 품질 책임 생산 및 소비자 신뢰도 확보 [기획/개발/생산/영업/디자인담당 표기]

☉ 마케팅 전략

◆ Targeting

장을 담글줄 모르는 30대 초반의 젊은 고학력 주부

◆ Branding

집에서 담근 조선간장 맛을 그대로 재현한 "샘표 맑은 조선간장"

☉ 맑은 조선간장 상품화 기술

◆ 우량 균주 선별

조선간장에 맞는 균주 선별(뿌리 및 막이 개선)
편리함이 있는 재래간장 제조와 상주

◆ 심포에 따른 제조구멍 개발

대부식 및 저대부식 함미수에 따른 간장 품질 확보

◆ 발효구멍의 최적화

조선간장 계곡 구멍에 맞는 스펀지 흡수도
최적화 흡수능도 설정
발효기간에 따른 제품차 최적 조건 설정

◆ 제품의 안전성/안정성 확보

3년 실용에 따른 심포에 최적화(우양균)
제조구멍 부식 2회분 제거
간장 품질을 결정하는 최적구멍 최적화

☉ 마케팅 전략

◆ Positioning

- ▶ 재래간장의 맛을 재현하여 5,000원 이상 고가격대의 한식 간장과 경쟁할 수 있는 **고품질** 제품
- ▶ 타 회사 제품과는 확실한 맛의 차별화로 국 요리의 맛을 한층 더 살려 주는 **고급/선물** 제품

☉ 맑은 조선간장 상품 개요

맑은 조선간장 소비자 조사결과

재래식 메주로 만들어진 국간장 비교 평가결과, 맑은 조선간장의 맛, 향, 색상 부분에서 실용이 높은 평가를 받음.

(2000년 8월 300명 HUT 조사)

(5점 기준 평가)

구분	향	색상	진한맛	감칠맛	깊은맛	깨끗한맛
맑은 조선간장	3.5	3.5	3.5	3.6	3.8	3.9
재래식 메주간장	3.3	3.0	3.3	2.9	3.1	3.2

☉ 마케팅 전략

◆ Product Concept

100% 콩 사용

기존 제품은 콩과 스택으로 간장을 제조하였으나, 맑은 조선간장은 콩만 사용하여 제품차 함으로써 국 맛을 가장 잘 살릴 수 있게 함

염분 농도:24%

메이커 간장 염분 농도 16%
메이커 국간장 염분 농도 19%
저염간장 22-27%
* 소비자 조사결과, 염도 24%가 국 맛을 가장 잘 살려주는 염도로 조사됨

항원소(T.N.):1.2%

원식 간장 TN 0.7% 미만
* T.N.값이 너무 높으면 깨끗하고 담백한 국맛이 나지 않으며 T.N.값이 낮으면 감칠맛이 낮아짐.

☉ 맑은 조선간장 상품 개요

