

3분이면 O.K! 뼈없는 닭고기 도봉산 등장하다

민 병 호
(월간양계 기자)

입춘대길, 건양다경(立春大吉, 建陽多慶), 소지황금출, 개문만복래(掃地黃金出, 開門萬福來) 같은 입춘문을 써 붙여 봄을 맞이한 것도 오래 되었다.

우수 경칩까지 지나서 봄이 오는 소리가 귀를 간지럽게 한다.

지난 3월 1일(토요일) 삼일절에 도봉산유원지 약수터 앞 등산로에는 등산객들로 인산인해를 이루었다.

3분이면 OK!

그레마니 닭고기라는 현수막과 고소한 치킨냄새가 도봉산 구석구석을 뒤덮었다.

다음아닌 천호인티그레이션(대표 홍종면)에서 뼈없는 닭고기 그레마니 시식코너를 등산로에 상설하여 닭고기 소비홍보 캠페인을 직원 20여명이 참석한 가운데 개최했다.

매마침 연휴 첫날 따사로운 봄기운이 감도는 날씨에 등산객 3천여명이 참석하여 시식품 80kg(70마리분)이나 소비하고 닭고기 홍보용 전단을 8천매나 배포해 거대한 홍보효과를 가졌다.

우리 나라 육류소비는 1970년도에 비해 1980년도 2배, 85년도 3배 증가했다.

육류별 소비구성은 70년도 쇠고기 약 22%, 돼지고기 48%, 닭고기 27%, 기타 3% 80년도에는 약 22%, 53%, 21%, 기타 4%로 타육류에 비해 닭고기 소비는 상대적으로 소극적인 성장을 했다.

미국의 경우 70년도에는 지방이 많은 육류 소비형태에서 80년도는 지방이 적고 단백질이 많은 닭고기의 소비가 증가하고 있다고 한다.

우리 나라의 닭고기 소비자들에 대한 의견조사(본지 1월호 통권 195호 p112참조)에서 나타나듯이 닭집에서 구입하는 것이 60%에 가까운 실정으로 신선도, 위생 등이 문제되어 소비를 위축시키는 요인으로 보아 정육점, 슈퍼, 백화점 또는 대리점 제도로 유통되어야 할 것이다.

또한 통닭.위주의 유통에서 소비자 구매동향으로 보아 부분육의 판매를 적극 확대 전환시켜야 소비를 극대화하는 방안으로 사료된다.



현재 시중에서 판매되고 있는 닭고기 형태를 보면 통닭과 부분육이 일부 있지만, 천호인티그레이션에서는 통닭, 부분육, 절단육(4각, 6각, 8각), 도리탕용, 삼계탕용, 가공육(그레마니, 치킨버거) 등 다양한 제품으로 유통되고 있어 닭고기 소비확대에 큰 몫을 하고 있다.

그레마니는 뼈있는 것과 없는 것 2가지로 고급냉동식품(-18℃ 보관)인 그레마니는 양념이 다되어 있어 요리하기가 편하고 맛도 좋고, 해동할 필요가 없어 기름온도 160℃~180℃에서 약 3분간 튀기면 맛있는 닭고기가 된다.

그레마니의 용도는 성장기 어린이, 공부하는 학생간식, 파티용, 술안주용, 도시락 반찬 등 닭고기 요리에 가장 적합한 제품으로 알려져 있다.

시식을 통한 등하산시 이구동성으로 양념이 다되어 있어 조리가 간편하며 조리시간이 짧고(3분이면 OK) 맛이 일반치킨에 비해 월등히 좋다는 반응을 보였다.

S 사료 L 전무 경우 “맛 있고 조리가 간편해서 좋다”고 전하며 점차 닭고기 소비확대를 위해 기존 삼계탕, 찜, 튀김 등에서 다양한 요리의 개발이 필요하다고 말했다.

또한 강남구 역삼동 M주부는 “요리하기가 편하고 위생적이고, 가격도 저렴하며 애들이 좋아한다”고 말했다.



천호인티그레이션에서는 소비자의 기호에 알맞는 요리를 계속 개발 공급할 것이라고 밝혔다.

소비자를 위한 마니커 편지도 계속 발행하여 닭고기에 대한 상식과 정보를 제공하여 닭고기의 우수성을 널리 알리고자 한다.

현재 도봉구지역 백화점, 슈퍼에서 그레마니 시식코너를 운영하고 있으며 파레스백화점, 창동농협슈퍼, 농어촌개발공사슈퍼, 장위슈퍼, 선경슈퍼, 한강슈퍼, 대지슈퍼, 등에서 절찬리에 판매되고 있다. ■

미국 G.P 운영실태에 관한 좌담회 개최

오는 4월 17일부터 4일간의 여정으로 한국을 방문하는 미국 최대 G.P 기계 메이커이며 양계자동화시설 전문업체인 다이어몬드사의 제임스널드 사장을 모시고 미국 G.P 사업운영 실태 및 기종 보급에 대한 정보교환의 기회를 마련코자 하오니 관심있는 분의 많은 참여를 바랍니다.

개인 신청은 공동모임의 기회를 마련하고 단체인 경우는 개별 모임을 가질 예정이오니 4월 15일한 아래 연락처로 신청하여 주시기 바랍니다.

연락처 : 고창양계 서울사무소 (전화) 583-2550