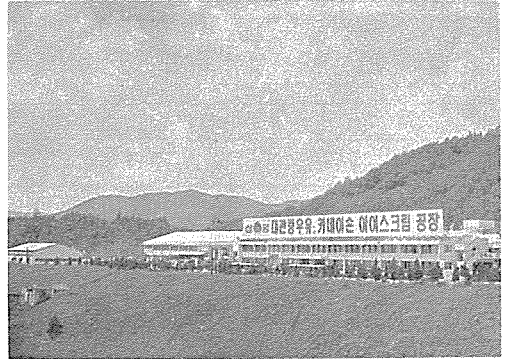


# 새로운 식품문화 창조의 선두주자



문막공장 전경

## 1. 1960년대 창업기

삼양식품공업(주)은 1963년 국내 최초로 라면을 생산하면서부터 본격적으로 국내 식품업계에 진출했다. 창업주 全仲潤 會長이 어느날 남대문 시장에서 당시 5원짜리 꿀꿀이죽을 사먹기 위해 장사진을 치고 있는 모습을 목격하고 시급한 식량자급문제를 통감, 우리나라 최초로 라면기계를 도입하게 되었다. 이리하여 생산된 국내 최초의 삼양라면은 술한 우여곡절 끝에 필수대중식량으로 정착, 국민식생활 개선과 국가 식량 자급도의 향상에 중차대한 일익을 담당하게 되었다. 그동안 대다수 서민들의 애환과 웃음이 라면 속에 접철되어 독특한 라면 스토리를 엮어 왔으며 더 나아가 라면 文化를 창조했다.

## 2. 1970년대 고도성장기

국내 대부분의 기업이 1970년대 고도 성장기에 비관련 사업에까지 사업영역을 무리하게 확장시킨 데 반해 삼양식품은 라면을 축으로 이에 필요한 부분만을 유기적으로 결합하는 콤비나트 체제를 구축해왔다. 특히 1972년도에 삼양축산개발(주)을 설립, 해발 800~1,400m의 불모지 600만평을 개간하여 동양최대 규모의 대관령 기업목장을 성공시킴으로 유가공 분야 진출의 획기적 토대로 마련하였다. 개발 초기에 수

많은 전문가들의 반대에도 불구하고 막대한 투자를 단행, 지금은 그야말로 젓과 꿀이 흐르는 낙원으로 변모시킨 것이다. 삼양식품은 이와같은 대관령 기업목장의 성공을 토대로 1978년 세계적 낙농 식품회사인 미국의 카네이션 회사와 기술제휴하여 총 200억원 규모의 자금을 투자하여 최신의 문막 우유·아이스크림 공장을 완공 1980년 10월부터 우유등 유제품을 생산하기 시작하였다.

## 3. 1980년대 안정성장기

삼양식품은 1960년대 국내 최초로 개발한 라면을 통하여 미국 위주의 식생활을 혼·분식으로 전환시켜 방대한 미국 절약효과를 거두었다. 또 삼양식품은 1970년대에 성공시킨 삼양축산, 대관령목장을 토대로 1980년도에 문막 우유·아이스크림 공장을 건립, 또다시 국민 식생활을 우유와 육류 중심의 선진국 패턴으로 변화시킴으로 국민식생활 선진화와 국민체위향상을 추구하고 있다. 서울에서 영동고속도로를 거쳐 1시간 30분쯤 달려서 강원도 원성군 문막면 건동리 산 중턱의 넓은 초지 위에 세워진 삼양식품 문막유가공 공장은 미국을 비롯한 9개국 13개 회사에서 32명의 기술자를 초빙하여 건립된 것으로

로 단일 종합 유가공공장으로서는 국내 최신 최대 규모를 자랑하고 있다. 주요 생산품으로는 대관령우유를 중심으로 호상 유산균 제품인 요거트, 유산균 음료인 파워-C와 밀거트, 고급 아이스크림인 카네이손 아이스크림과 썬콘, 레몬초코바 등이다.

특히 국내 최초로 개발한 떠먹는 (호상) 요거트는 1cc당 약 1천만 마리의 유산균을 함유하고 있어 기존의 마시는 (액상) 유산균과는 비교할 수 없는 건강·장수식품이며 여성의 미용 다이어트 식품으로도 각광받고 있다. 하루에 50여종의 유제품을 생산하고 있는 문막 우유·아이스크림 공장은 60여만평의 대관령 목장에서 공해없는 신선한 목초를 먹인 3000마리의 젖소와 1,700 농가에서 기르는 12,000여 마리의 분양 젖소에서 착유하고 있다. 따라서 삼양식품 문막 우유·아이스크림 공장은 대관령목장을 주축으로 강원도 일원의 농가에 86년도에 200 억원에 가까운 우유대금을 지급하여 한농가당 평균 90여만원의 실질 소득을 주었을 뿐 아니라 공해없는 최고의 우유를 생산한다는 방침아래 매년 낙농가를 대상으로 낙농 지도교육을 무료로 실시하여 최우량의 젖소를 기르는데 최선을 다하고 있다.

#### 4. 1990년대 건강장수식품의 추구

지난 25년간 한국의 식품산업을 선도해 온 삼양식품공업주식회사는 그동안 축적해 온 기술을 바탕으로 새로운 식품문화의 발전과 식품기술의 혁신을 이룩하기 위해 첨단 유전공학및 발효공법을 활용한 고영양의 건강식품 연구를 중점적으로 추구하고 있다. 따라서 효소를 중심으로 한 유전공학적인 가공기술의 확립으로 기호보다는 건강을 지향하는 새로운 식품을 창출하고 약초등의 천연원료를 이용한 약용·장수식품의 생산기술을 개발하고 있으며 이와함께 수율이 뛰어나고 품질을 고급화할 수 있는 발효기술의 확립에 박차를 가하고 있다. 삼양식품공업(주)은 이와같은 미래의 건강장수식품의 개발을 위해 금년에만도 총 90억원의 연구개발비를 투입하는데 70여명의 전문연구인력이 이와같은 식품 기술의 혁신을 위해 의욕을 불태우고 있다.

삼양식품(주) 전임직원은 신용과 정직의 기업이념을 바탕으로 일치단결하여 항상 최상의 제품이 소비자에게 공급될 수 있도록 최대의 노력을 기울이고 있다.

## 88로 꽃피우고

## 통일로 열매 맺자