

## 세진농산(주), 육제품 전문판매점 「마이스터·델리」개장

### - 「농장에서 식탁까지」슬로건 걸고 신선제품 공급

- 취재 : 김 동 성 -



▲ 육제품을 사러 온 주부에게 제품의 특성과 조리방법을 설명하고 있는 「마이스터·델리」직원

경기도 포천에서 종돈과 비육돈을 생산하는 세진농산(주)(대표 : 오세진)이 「농장에서 식탁까지」라는 캐치 프레이즈를 내걸고 육가공사업 참여를 선언했다. 이에 따라 동사는 구랍 28일 경기도 포천군 일동면 유동리 19번지에서 육가공공장 준공식을 가진데 이어, 이곳에서 생산된 제품을 판매할 육제품 전문

판매점인 「마이스터·델리」를 서울시 올림픽프라자에 설치, 개장식도 가졌다.

세진농산이 육가공사업에 참여하게 된 동기는 주기적으로 찾아오는 양돈불황에 대비, 육제품을 제조함으로써 돼지고기의 소비를 촉진하기 위해서였다. 그러나 이 사업을 시작하게 된 근본 목적은, 국민건강

을 맡고 있는 양돈인으로서 자라나는 2세들의 건강을 생각하며 정직한 식육과 육제품을 만들어 새로운 식육문화를 창조하기 위해서였다고 오세진 사장은 설명한다.

포천에 세운 육가공공장에서는 세진농산(주)이 직접 생산한 육질이 우수한 돼지를 이용해 햄, 소시지, 베이컨 등 육제품을 만들고, 「마이스터·델리」에서는 이곳에서 생산한 육제품과 돼지고기, 쇠고기 등 식육을 냉장상태로, 부위별로 판매하게 된다.

육가공공장은 면적이 105평이며 소시지를 만드는데 필요한 초퍼와 혼합기, 충전기, 훈연 및 가열기, 냉각기, 포장기 등의 기계와 햄과 베이컨을 제조하는데 필요한 염지액 주사기와 마사지기 등의 시설을 갖추고 있다. 공장은 '89년 5월에 공사를 시작하여 7개월만에 준공되었는데 3억원이 소요되었다.

이곳에서는 하루에 25종의 육제



▲ 「농장에서 식탁까지」라는 캐치프레이즈를 걸고 육가공사업에 참여한 세진농산(주)의 오세진 사장과 한국에서는 유일하게 서독 정부에서 인정하는 식육분야의 마이스터 자격증을 따낸 임성천 부장(오른쪽)이 육가공공장 앞에서 포즈를 취하고 있다.

→도축→원료육 공장입고→원료처리(해체)→염지액 주사→마사지→훈연 및 가열→냉각 포장되어 판매점인 「마이스터·텔리」로 운반된다. 「마이스터·텔리」에서는 이들 제품을 서울시 강동구, 강남구 일대 주민을 상대로 매장에서 직접 판매하거나 주문에 의해 가정까지 무료 배달해 준다. 원료육은 세진농산에서 생산한 돼시를 포천도축장에서 도축해 사용하며, 제품의 신선도와 맛을 위해 절대 냉동은 하지 않고 0~4℃에서 냉장을 한다.

세진농산(주)이 만드는 육제품의 특징은 “신선하다”는 것과 “한국에서 만든 제품중 가장 품질이 고급스럽다”는 것으로 요약할 수 있다. 그래서 가격도 국내 최고급품에 비해 1.3배 정도 비싸다. 사회가 첨단산업사회로 진행될수록 인간의 식품에 대한 욕구는 “자연그대로의 것”과, “신선한 것”을 찾게 된다. 세진농산(주)은 이 점을 착안, 비록 규모는 적지만 중간유통단계를 배제한 판매시스템을 갖추고 「농장에서 식탁까지」신선한 제품을 공급하는 것을 으뜸으로 삼고 있다.

이와같은 견지에서 세진농산(주)이 만드는 모든 제품은 인공케이스가 아닌 소나 돼지, 양의 창자 등 자연케이스만 사용하고, 증량결착제인 옥수수와 전분 등은 전혀 사용하지 않고 100% 육류만 사용한다. 또 제품의 신선함과 안정성을 위해 발색제인 아질산염과 방부제,

품을 500kg까지 생산할 수 있으나 여타 육가공장과 비교하면 규모가 매우 적은 편이다. 공장에서 직접 제품을 만드는 사람은 독일에서 식육분야 마이스터 자격증을 따낸 임성천 부장과 종업원 2명이 전부다.

「마이스터」란 말은 서독정부가 시행하는 자격증제도로써 어떤 분야에 전문지식과 숙련기능이 일정 수준에 이른 사람에게 국가가 부여하는 공인기술자격, 즉 장인제도를 뜻한다. 임성천 부장은 '81년부터 7년간 서독에서 육가공공부를 하면서 '87년도에 한국에서는 처음이자 유일하게 식육분야 마이스터 자격증을 따냈다. 제품 판매점인 「마이

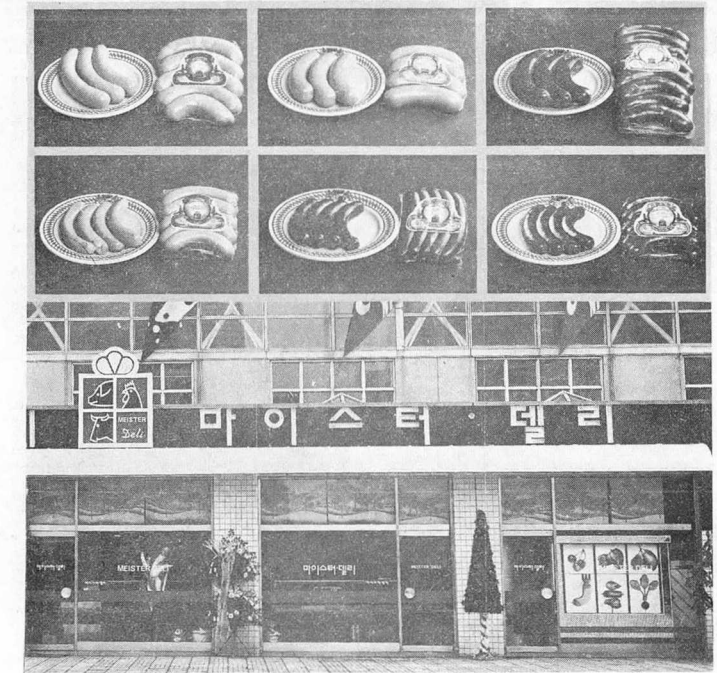
스터·텔리」란 상호는 식육전문가(장인·匠人)가 정성을 들여 만든 맛있는 육제품과 식육을 판매하는 곳이란 뜻으로 정했다.

세진농산(주)은 국내에서는 최고급 육제품을 만든다는 각오아래 100년 전통을 가진 서독의 식육전문점인 프리드리히사와 기술제휴를 맺고 기술지원을 받고 있다. 따라서 모든 제품은 엄격한 품질규격으로 정평이 나 있는 서독의 품질규격을 따르고 있다.

소시지는 원료돈출하→도축→원료육 공장입고→원료처리(해체)→분쇄→훈화→충진→훈연 및 가열→냉각→포장의 순으로 만들어지며, 햄과 베이컨은 원료돈 출하

산화방지제, 향신료, 조미료 등은 일체 사용하지 않는다. 요즈음 소비자단체 등에서 문제를 삼고 있는 발색제인 아질산염을 기준치 이상 다량 섭취하면 암을 일으킬 수 있다고 한다. 소비자단체에 따르면 국내에 유통중인 일부 육제품에 아질산염이 다량 함유되어 있고, 식품첨가물의 경우 외국서 금지된 것이 국내에서는 허용되는가 하면, 사용량도 허용기준이 외국에 비해 낮은 경우가 있는데 이는 시급히 시정되어야 한다고 주장하고 있다. 세진농산(주)은 이런 점을 특히 감안하고 제품을 제조하기 때문에 제품의 보관일이 7~25일 밖에 안된다. 그만큼 신선하고 안정성 있는 제품만 소비자에게 공급하겠다는 것이다. 즉 「보존때문에 질이 떨어져서는 안된다」는 것을 모토로 하겠다는 얘기다. 그래서 세진농산(주)이 생산하는 제품은 일반 대중을 상대로 하는 것이 아니라 특정계층을 상대로 「신선함», 「자연 그대로», 「맛», 「영양」에 중점을 두고 승부를 거는 영업전략을 구사하고 있다.

또한 「마이스터·델리」에서는 육제품 뿐만 아니라 돼지고기와 쇠고기를 냉장상태로 저장하면서 부위별로 판매하고 있다. 저장기간중 냉장고가 영하로 떨어지면 식육의 맛이 떨어지기 때문에 냉장고의 온도는 항상 0~4℃를 유지한다. 일반 백화점과 이점에서 차이가 있다. 돼지고기는 등심, 갈비, 삼겹, 뒷다리,



▲ 「마이스터·델리」에서 취급하고 있는 육가공제품들. 모든 제품은 「신선함」과 「맛」을 위해 0~4℃의 냉장고에 보관된다.

안심 등 5개 부위로 나뉘어져 100g당 정가를 붙여 판매한다. 쇠고기는 사골, 갈비, 사태, 양지, 보습, 우둔 등 14개 부위로 구분돼 판매되며 역시 100g 단위로 정가를 붙여 판매한다.

「마이스터·델리」에는 22평 규모의 휴게실도 설치했는데, 빵과 음료수와 함께 소시지, 햄, 베이컨 등의 판매도 곁들이고 있다. 또 세진농산(주)이 생산한 제품은 포천에 있는 베어스타운 스키장에 「프랑크프르트 부어스트」, 「위너 부어스트」, 「그릴 부어스트」 등의 상표가 붙여져 1식 2,000원에 공급되고 있는데, 찾는 사람이 매우 많다.

세진농산(주)이 육가공사업에 참여함으로써 양돈업계에 하나의

이정표를 세웠다고 할 수 있다. 육가공사업이라고 하면 우선 2차산업으로 양돈인과 멀게만 느껴져 온 것이 사실이나, 비록 대규모가 아니더라도 소규모로 지역특성에 맞춰, 특정계층을 상대로 육가공제품을 공급할 수 있는 가능성을 제시했다는 점에서 이번 세진농산(주)의 육가공사업 참여에 큰 의미를 부여할 수 있을 것 같다. 일본에서는 이미 양돈농가 7~8명이 어울려 이와같은 소규모 육가공장을 경영하는 것이 보편화 되어 있다고 한다.

따라서 세진농산(주)의 육가공사업 참여를 계기로 양돈업과 육가공산업이 매치돼 양업계가 동반발전하는 계기가 되길 기대한다.

\*