

소비증가 뚜렷, 소비자 부르는 신마케팅 전략이 급선무

□ 취재/김종준 기자

우리나라 가정에서 닭고기 소비 형태는 백숙, 도리탕(볶음탕)과 같이 통닭을 이용한 형태였다. 그러나 소득 수준이 높아지면서 소비자의 닭고기 소비 형태가 후라이드 치킨, 양념치킨, 부위별 냉장육 가공육 등으로 다양해졌다.

특히 부분육 소비는 식구수에 맞추어 육류를 구입하고 좋아하는 부위만을 선택하는 소비층이 많아지면서, 또한 가정에서 닭고기를 튀김용과 구이용으로 사용하면서 증가하였다.

축협중앙회에서 지난 2월에 발표한 자료에 의하면 전체 닭고기 형태중 부분육의 소비 비율은 2.5%로 조사되어 아직은 미미한 수준이지만 소비흐름으로 보아 부분육 수요는

지속적으로 증가할 가능성이 높다고 밝혔다. 이런 시점에서 부분육 생산과 유통 소비현황을 점검하여 부분육 시장을 확대할 수 있는 방안을 모색하는 것이 IMF 이후 위축된 닭고기 소비를 활성화하는 길이라고 본다.

1. 부분육 생산현황

부분육을 생산하는 대표적인 계열업체는 4개사로 부분육 물량은 냉장과 냉동, 육가공품 원료를 포함하여 약 25t(1일 생산량)를 생산하고 있는 것으로 조사되었다.

그러나 도계장에서 생산하는 부분육 중 육가공원료와 냉동품으로 생산량의 약 50%를 사용한다고 볼 때 냉장 육

통되는 부분신선육은 14.6t이 유통된다. 또한 유통업체들이 통닭을 구입하여 부분육을 생산하는 량과 백화점 대형할인점 등에서 만드는 부분육까지 포함한다면 우리나라에서 생산·유통되는 1일 평균 신선육 19t 이상이 되는 것으로 추정할 수 있다.

국내에서 생산되는 부분육 생산품목은 9가지로 다리부위는 통다리, 복채, 넓적다리, 다리살, 날개부위는 통날개, 날개, 날개봉, 추립 가슴부위는 가슴살, 안심으로 유통되고 있다.

이중 가장 많이 생산하는 부위는 복채, 다리살, 가슴살, 날개순이고, 안심의 생산량은 많지는 않지만 매년 꾸준히 증가하고 있다.

표1. 부분육 생산현황

업체	1	2	3	4	5	6	7
적요							
부분육생산량 (1일)	16t	266kg	3t	3t	2.9t	2.8t	1.5t
업종형태	생산+유통	생산+유통	생산+유통	생산+유통	생산+유통	유통	유통
신선육판매추정량 (1일)	8.6t	266kg	3t	1.5t	-	2.8t	1.5t

* '98년 9월 물량 기준임.

2. 부분육 유통

축협은 복채 400g, 안심 230g, 봉 460g, 가슴살 350g 중량을

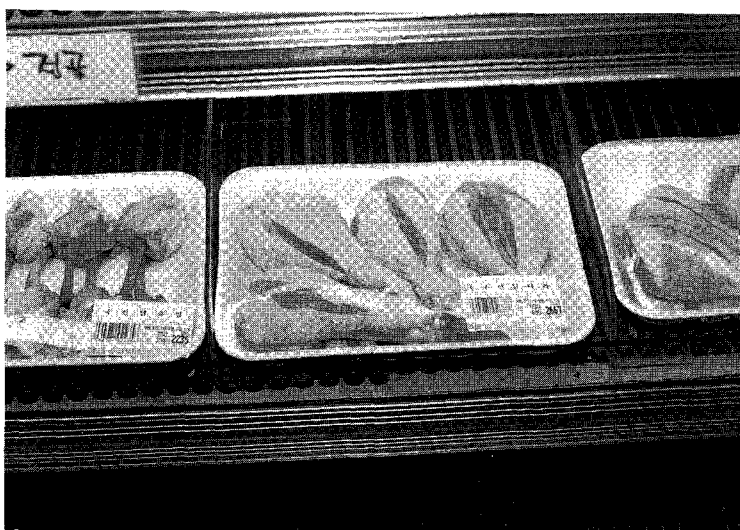
1) 도계장

→ 소비처

도계장에서 생산한 부분육은 부위별 포장을 하여 백화점, 대형할인점, 대형슈퍼 등으로 유통된다.

이런 대형매장에 유통되는 부분육의 포장 형태는 벌크

(프라스틱 박스)단위보다는 부위별 포장육의 유통량이 많다. H사 경우 포장할 때 다리부위는 800g를 기본으로 하고 가슴살은 600g 날개는 500g 중량으로 포장을 한다. HF사는 다리부위는 580g을 기준으로 하고 다른 부위는 500g를 기준으로 하고 있다.



△ 닭고기 판매장에서 단순 가공을 하여 소비자의 입맛을 돋우고 있다.

기준으로 하여 판매하고 있다. 유통가격은 생계 시세에 따라 변동되는데 편의상 1주일 간격으로 시세를 적용하고 있으며, 생산업체와 납품업체마다 차이가 있다. 납품마진은 도계장마다 차이가 있는데 D사의 경우 포장육은 kg당 4,800원에 벌크는 kg당 4,000원에 납품

하고 있어 마진율은 10% 수준이다.

2) 도계 → 유통 → 소비처

부분육이 도계장에서 바로 소비처로 유통되기 전에 중간상인을 거쳐 소비시장으로 유통되고 있다. 도계장에서 거래하는 업체는 고정 물량이 필요한 대형매장이 많은 반면 유통

업체는 백화점, 대형할인점, 호텔, 슈퍼 등 다양한 소비처와 거래하고 있다. 유통업체들은 통닭을 해체하여 부분육을 만들고, 벌크단위로 도계장에서 부분육을 납품 받고 있다. 소비처에 부분육

납품은 벌크단위가 대부분이고, 부분육 포장은 소비처에서 요구하는 사항을 충족하기 어렵기 때문에 소량이다. 간혹 포장육을 다른 업체에서 구입하여 납품하기도 한다. 벌크 포장단위는 20kg로 하고 포장육은 500g을 기준으로 하여 납품하는데 마진은 인건비와 물

표2. 부분육 소비현황

적요	유통업체	H백화점	L물류센터	E마트	M백화점	H마트	L유통
1일 평균판매액	120만원	90만원	200만원	157만원	120만원	180만원	
마진율(%)	18	10이내	10~15	18~20	19~20	30	
인기품목	복채, 날개봉	품목별균일	복채, 가슴살	복채	복채, 날개봉	닭다리, 날개	
유통기간	1.5일	1일	1~2일	2일	1~2일	1일	
부분육량/(통닭량+부분육량)×100	20%	12%	22%	40%	20%	16.9%	
소비증가율('97년대비)	10%	-	변동없음	증가세	5~10%	8.7%	

* 1998. 9월 기준임.

류비를 충당하는 수준에 그치고 있고, 만약 입찰가격이 다른 업체와의 경쟁으로 낮아지면 마진은 기대할 수 없다.

3) 기타

부분육 생산이 적은 도계장에서 다른 도계장의 냉동육을 구매하여 부분육을 만들거나, 냉동 부분육을 구입하여 판매하기도 한다. 그러나 냉동 통닭을 구입하여 부분육으로 만든 것을 냉장 유통하는지, 냉동 유통하는지 파악할 수는 없었다.

3. 부분육 소비

닭고기 부분육 형태는 냉장육(신선육), 냉동육, 육가공품으로 구분할 수 있다. 본고에서는 신선육 소비에 중점을 두어 조사하였다. 조사대상은

서울지역 닭고기 대형매장 지역에 관계없이 6곳을 대상으로 선정하였다. 조사한 업체들의 지난 9월의 1일 평균 판매액은 144만원(약128kg)으로 총 판매액은 867만원으로 집계되었다. 이 같은 판매량은 매년 급격히 증가하지는 않았지만 계속 증가하고 있으며, 작년 9월 대비 업체마다 차이는 있지만 평균 5~10%로 증가한 량이라고 담당자들은 밝혔다. 가장 잘 판매되는 부위는 닭다리 중 복채와 다리살이고 소득 수준이 높은 지역과 외국인이 거주하는 지역에서 가슴살이나 안심 소비량이 많았다. 부분육 유통기간은 3일을 기준으로 하되 눈으로 보아 고기의 색이 변하거나 육즙이 흐르면 바로 교체하기 때문에 실제 유통되는 기일은 1.5일이 된다.

닭고기 매장에서 부분육 평균판매량은 총판매액의 20% 점유율을 보이고 있고, 특정한 업체는 40%까지 부분육을 판매하고 있다. 통닭 마진율이 15~20%인데 반하여 부분육의 판매마진율은 최소 10%이내에서 최고 30%까지로 비교적 높은 마진율을 보이고 있다.

4. 부분육 소비자 가격

부분육 소비자가격은 1~2차 가공비가 소요되기 때문에 통닭가격보다 2.5배 이상이다. 부위별 가격은 100g을 기준으로 모든 부위를 같은 가격으로 판매하는 업체도 있지만 대부분 부위별 가격에 차등을 두었다. 그중 날개를 말아 올린 추립은 100g당 700~750원으로 부분육중 가장 비싸게 판매되었고, 날개 봉을 제거한 날개는 100g당 530~630원으로 가장 저렴하게 판매되었다.

같은 매장이라도 부위별 가격이 다른 것은 포장용을 어느 업체에서 했는가에 따라 제비용이 다르기 때문에 소비자가격이 다르다. 즉 도계장에서 포장한 것, 중간유통업체에서 포장한 것, 판매업체에서 포장한 것 등 각각의 소비자가격

이 다르다. 그렇다고 도계장에서 바로 소비처로 납품된 포장육의 소비자가격이 가장 저렴하다는 것은 아니고 단지 판매업체에서 단순가공 포장한 것이 가장 비싸다. 두 번째로 업체마다 납품가격이 다르다. 같은 부위라도 업체마다 입찰가격이 다르

고, 상품이 KS(국가인증상품), BS(KS인증받지 못한 상품)에 따라 납품가격에 차이가 있다. 세 번째로 소비자 인지도에 따라 가격이 결정된다. 소비자가 특정 회사상품을 구매하는 량에 따라 소비자가격은 다르다. 대개 소비자 인지도가 높은 회사상품의 경우 가격이 다른 회사상품보다 높다. 판매업체에서는 생산지가격과 소비자가격 폭을 최대한 제한하고 있기 때문에 생산지가격의 변동시세를 소비자가격에 전부 반영하지

표3. 부분육 소비자 가격현황

(단위 : 원)

유통업체 품목	현대백화점 (전호)	농협물류센터 (창동)	E-마트 (창동)	미도파백화점 (삼계동)	해태마트 (명일동)
닭도리탕	3,600(1kg)	4,330(1kg) 3,760(1kg)	3,250(1kg)	2,900	3,400
육 계	3,410(974g)	4,180(1.2kg)	2,950(1kg)	4,200(1.2kg)	3,200
영 계	2,400	3,380(1.05kg)	2,150(1kg)	2,900 (850~900g)	2,500
삼 계 탕			2,950(550g)	2,250	3,500
다리북채	4,400(800g) 600(100g)	5,800(800g)	3,350(580g)		550(100g)
다리장각	730(100g)-겉 질 없는 것 620(100g)-겉 질 있는 것	4,680(800g)		6,100(800g)	
넓적다리	730(100g)	3,260(800g)	2,400(500g)		
츄 립	700(100g)				750(100g)
날 개	620(100g)	3,060(500g)	2,650(500g)	3,300(500g) 580(100g)	650(100g)
날 개 봉	660(100g)	3,080(500g) 2,830(400g)	2,900(500g)	580(100g) 3,300(500g)	650(100g)
가슴살	620(100g)	2,300(600g) 2,050(350g)		2,600(600g) 560(100g)	650(100g)
안 심	620(100g)	1,670(230g)		560(100g)	650(100g)

* 판매업체마다 포장단위가 달라 포장 중량별로 표기함.
* 조사 시점은 1998. 10. 7 기준

는 않는다.

5. 소비활성화 방안

소비자들은 다른 육류가격보다 닭고기가격에 가장 민감하게 반응하는데, 만약 통닭 기준으로 기본 판매가격보다 400원 차이를 두어 세일을 한다면 닭고기 소비는 급등한다. 그러나 통닭에 비하면 부분육은 수요가 비탄력적이다. 계절 수요가 심하지 않고, 가격변동이 적고 고정 수요(어린이,

여성)가 있다. 그래서 부분육의 소비잠재력은 충분하다고 볼 수 있다. 부분육의 소비활성화를 위해서는 주소비층의 소비심리를 최대한 이끌어내야 한다. 이를 위해서는 우선 닭고기 매장이 깔끔하고 냉장 시설이 갖추어져 있어야 할 뿐만 아니라 보기에 구미를 당기는 단순가공

이 필요하다. 두 번째 생산업체는 매장에서 판매하는 부분육을 1일 교체가 가능하도록 충분한 물량 확보가 필요하며 또한 육즙이 흐르지 않는 깔끔한 포장이 요구된다. 세번째는 핵가족과 저소득층을 위하여 가격이 저렴하고 량이 적은 포장단위가 필요하다. 네 번째는 가격차별화가 이루어져야 한다. 부위별로 고급식품과 일반식품을 만들어 폭넓은 계층의 고객을 유치하는 방법 등을 고려해야 할 것으로 보인다. **양계**