

닭고기 수출대책협의회 전체합동회의 개최

지난 7월 27일 (주)하림에서 닭고기수출대책협의회 3/4분기 전체합동회의가 개최됐다.

각 반별로 매월 모임을 갖은 후 분기별로 전체회의를 개최하고 있어 올해 3번째 개최되는 전체회의로 이날 김강식 협의회장을 비롯해 50여명이 참석했다.

이날 주제토의에 앞서 하림의 이종길 사육담당 이사가 「육계계약사육 생산성 평가방식(절대평가, 상대평가)에 따른 생산성 비교

분석」을 하림의 시설팀 정문성 부장이 「육계수출경쟁력 제고를 위한 규제(제도, 세제 등) 개선방안」 등의 주제발표가 있었다.

지난해 하반기부터 육계계약사육에 있어서 생산성 평가 시 기존에 절대평가방식에서 상대평가로 변경시킨 이후 생산성이 향상되고 생산비가 절감되는 등 수출산업으로 발전시키기 위한 기반이 되는 과제를 성공적으로 진행하고 있는 하림에서 노하우를 공개했으며, 또

한 생산비 절감에 직·간접으로 영향을 미칠 수 있는 각종 제도를 개선함으로써 세계적인 수출국들과의 경쟁에서 우위를 확보할 수 있을 것으로 분석했다.

기타 협의회운영과 관련된 협의에서는 각 반별로 세부 사업 시행을 위한 예산을 충분히 검토하여 차기 회의에서 결정기로 했으며 차기 전체회의는 오는 9월 27일 (주)마니커에서 개최기로 했다.

가축방역보조원 신설 등 관련법 개정

농림부는 가축전염병예방법 개정으로 인한 가축방역관 업무 보조를 위해 가축방역보조원 제도를 신설키로 했다.

이와 함께 일정규모 이상의 가축사육시설을 갖춘 자는 의무적으로 소독시설을 설치 방역소독을 실시토록 하는 등 관련규정을 개정해 나가기로 했다.

농림부에 따르면 가축방역보조원으로 위촉할 수 있는 자는 축산관련단체의 소속직원 중 축산산업기사 이상의 자격증을 가진 자나 가축방역 관련기관에서 가축방역에 관한 업무에 일정기간 이상 종사한 자 등으로 정하고 주사·약물복용 또는 투약에 관해 가축방역관

이 명하는 업무 등을 하도록 했다.

또한 일정규모 이상의 가축사육시설의 소유자, 도축업의 영업자, 가축집합시설의 운영자 및 가축운송업자 등이 설치해야 하는 소독설비의 설치기준과 소독 실시 방법을 정했다.

한편 농림부장관 또는 시·도지사가 가축방역보조원으로 하여금 가축사육시설에 출입하여 감시시료를 채취하거나 가축방역시설을 조사학자할 때에는 미리 그 소유자에게 구두 또는 서신으로 동의를 요청하도록 규정했다.

신임 농림부장관에 한갑수 씨

신임 농림부장관에 전 한국가스공사 사장이었던 한갑수씨가 임명됐다.

신임 한갑수 농림부 장관은 전남 나주産으로 광주고등학교 서울대 정치외교학과를 졸업했으며 58년 고등고시행정과에 합격, 공직에 첫발을 들었다.

이후 66년 수산청 법무관, 71년 농림부 농정국장,

73년 농수산부유통경제국장, 91년 환경처 차관, 92년 경제기획원차관, 93년 한국산업경제연구원회장, 95년 한국가스공사 사장 등을 역임했다.

한 장관은 농림부 정책운용에 있어 농산물 생산기반 확충, 농업경영이익 창출 등 양적인 측면을 강조하고 있다.

계육가공기술 세미나 성료

본회에서는 지난 7월 14일 본회 회의실에서 미국대 두협회(ASA)와 미국대두위원회(USB)의 후원으로 미국의 계육가공 전문가를 초빙하여 계육가공 기술세미나를 개최하였다. 다음은 지난 7월 14일 본회 회의실에서 가진 계육가공 기술세미나에서 강사로 초빙된 Dr. JAMES. DENTON 강연내용을 요약, 정리했다.

마리네이션 기술

1. 정의

마리네이션은 완전히 조리된 가금육 제품의 풍미와 다즙성을 증진시키기 위해서 널리 사용되는 기술이다.

예)

마리네이션된 제품의 대표적 예로는 갈아서 성형한 패티 그리고 가슴과 넓적다리 필에이 같이 전체 근육을 활용한 제품이 있다. 그 밖의 마리네이션된 제품으로는 건염 햄(dry cured ham), 향료식물(herb)로 조미된 닭과 칠면조 제품 등이 있다. 마리네이드는 완전히 조리되거나 조리 직전 제품 모두에 사용되는데 빵가루를 입히는 경우도 있고 입히지 않는 경우도 있다. 버거킹과 맥도날드와 같은 매장에서 판매되는 패티는 마리네이션된 제품이다. 윈디즈와 스타우퍼에서 시판하는 전체 근육을 활용한 제품, 주사위 모양의 닭고기, 패티 그리고 필레이드 마리네이션 제품이다. 각 제품은 독점의 향신료와 원료를 사용하는 독특한 제품이다.

2. 마리네이션 형태

마리네이션에는 여러 형태가 있는데 건염(dry cures), 향료식물(herb)로 된 rub, 용액에 첨가하여 인젝션이나 텀블링으로 제품에 첨가되는 향신료 그리고 glaze 형태로 제품에 첨가되는 향신료 등이다.

3. 마리네이션 방법

마리네이드는 여러 방법 중 하나를 이용하는 제품에 첨가될 수 있다. 마리네이드는 인젝션을 통하여 제품에 주입되는데, 일반적으로 제품 깊숙이 액상 형태의 마리네이드를 주입하는 바늘이나 다단계 인젝션으로 이루어진다. 제품에 마리네이드를 넣는 또 다른 방법으로는 일반적으로 진공 상태에서 제품과 함께 마리네이드를 텀블링하는 것이다. 인젝션과 텀블링을 같이 사용함으로써 최종 제품의 수율을 높일 수 있는 여러 종류의 시스템도 있다. 또한 인젝션, 텀블링 그리고 향료식물과 조(粗, coarse) 향신료와 같은 미립자로 구성된 표면의 glaze와 함께 특정제품에 사용된다.

4. 마리네이드에 사용되는 재료

마리네이드에 일반적으로 사용되는 재료에는 여러 종류가 있는데 주된 원료는 액체이다. 액체는 물, 기름, 설탕물(liquid sugars) 그리고 액상의 수용성 향신료로 마리네이드에 첨가된다. 마리네이드의 두 번째 주된 원료는 소금인데 풍미와 보수력 때문에 첨가된다. 삼중인산염나트륨(sodium triphosphate)은 저장 중 품질수명 연장과 불쾌취(off flavor) 발생을 억제하기 위해서 활용된다. 조리 수율을 증진시키고 최종 제품의 수분 함량을 증진시킴으로써 관능적 성질을 향상시키기 위해서 식용 전분이 혼합된다. 조리된 제품 수율을 향상시키기 위해서 수용성 분리 콩단백(isolated soy proteins)이 사용된다. 제품 풍미를 향상시키고 품질수명을 증진시키기 위해서 훈연액 그리고 소금, 설탕과 아질산염(nitrite)을 포함하는 염지액이 사용된다. 최종 제품의 산패 억제와 품질수명 연장을 위해서 rosemary와 sage 추출물과 같은 천연 항산화제가 첨가된다. 원하는 외관과 풍미를 얻기 위해서 텀블링 마지막 단계에서 조(粗, coarse) 향신료와 향료 식물이 일반적으로 첨가된다. 보통 향료 식물과 향신료를 포함하는 용액인 glaze는 원하는 풍미를 얻기 위해서 제품의 3~5% 비율로 배터 어플리케이터(batter applicator)를 사용하여 일반적으로 첨가된다. 갈색화(갈변, browning)를 증진시키는 용액과 같은 다른 형태의 용액도 배터 어플리케이터(batter applicator)를 사용하여 첨가된다.

5. 결론

마리네이션은 2차가공가금제품의 풍미와 다즙성을 증진시키기 위해서 미국에서 널리 사용되는 기술이다. 마리네이드는 많은 회사에서 제품에 따라 다양하게 사용된다. 예로는 켄터키 프라이드 치킨(K.F.C), 윈디즈(Wendy's), 푸드 메이커(Food Maker), 스타우퍼즈(Stouffer's)와 맥도날드(McDonad's)가 있다. 이 기술은 식사가 즐겁게 되도록 촉촉하고 다즙성이 있으며 잘 조미된 제품을 소비자에게 공급할 수 있는 기회를 제공한다. 식품 산업이 포화되고 고 부가가치 제품에 대한 관심이 고조된다. 따라서 마리네이션에 대한 인기가 증가됨으로써 이 기술은 계속적으로 발전하고 중요성이 점증될 것이다. 이 기술은 완전히 조리된 식품과 조리 직전 식품 모두에 적용될 수 있다.

Dr. JAMES. DENTON

필리핀, 미국산 닭고기 규제 강력대응 시사

필리핀이 미국산 닭고기 수입을 규제함에 따라 양국 정부간에 분쟁이 표면화되기 시작했다.

미국산 닭고기 수입은 과거 러시아로 수출되던 것이 대부분 필리핀으로 전환됨에 따라 98년 수입량이 전년 대비 2배에 이르렀으며, 99년에는 무려 20배나 급증했다. 미국산 닭고기는 다리 및 날개 부위로, 가슴살 부위가 선호되는 미국에서는 이들 부위의 수요가 낮기 때문에 상대적으로 값싼 가격에 들어올 수밖에 없다.

필리핀 농업성 발표에 따르면 미국산 닭고기 부분육의 수입가격은 1kg당 25.83페소(670원)로 필리핀 국내산 농가판매가격인 53.17페소(1380원)의 절반 가격에 못 미치는 등 가격으로는 도저히 경쟁이 될 수 없는 상태이다. 올해 1/4분기 역시 수입증가 추세가 계속되어 지난해 같은 기간에 비해 132%나 늘어난 수치를 보였다.

이에 따라 필리핀은 지난 3월 하순 수입검역 허가를 통마리로 제한한다고 발표해 사실상 수입제한 조치를

를 취하기에 이르렀다. 이 결과 2/4분기 수입량은 전년 같은 기간에 비해 22%로 감소했으며 1~6월까지 총 7천19톤으로 올해 최소시장 접근물량의 37% 수준에 그치는 결과를 가져오는 등 강력한 수입제한 조치효과를 거뒀다.

또 농업장관은 과거 수입급증을 경계하기 위해 수입 제한조치인 세이프 가드법을 의회에 제출, 하원에서의 법안 통과가 예상되고 있다. 또 농업장관은 값싼 미국산 닭고기 부분육이 필리핀 국내 양계산업에 타격을 주게 되면 미국은 옥수수나 대두 등 생산원자재에서 연간 3억6천만 달러의 시장을 잃게 되는 결과를 초래할 것이라며 경고했다. 이러한 필리핀의 조치에 대해 미국측은 필리핀 정부에 서한을 보내 WTO 정신에 위배되는 행위라며 강력대응, 정면대결을 시사했다.

한편, 농업장관이 7월 하순 미국 방문을 앞두고 있는 대통령에게 미국산 닭고기의 수입제한조치를 강력호소하는 등 앞으로의 추이가 주목된다.

본회 임원, 미국 · 캐나다 방문

미국계육산업시찰 및 세계가금학회 참석차

미국계육산업시찰 및 세계가금학회 참석차

본회 회장단 및 고문단은 지난 13일 12일간의 일정으로 미국 및 캐나다 방문길에 올랐다.

콘 아그라, 골든키스트 등 미국 닭고기 가공공장을 방문하는 등 미국의 선진 닭고기 산업의 시찰과 캐나다에서 개최되는 세계가금학회 참석을 목적으로 출국한 방문단은 미국방문기간 내 미국 가금계란수출입협회도 방문, 한국계육산업 보

호를 위한 상호 협력방안도 모색하게 된다.

특히 가금계란 수출입협회 방문 시 국내 계육산업에 대한 소개와 아울러 닭고기 수입개방이후 미국산 닭고기가 한국시장에서의 점유 비중과 영향 등에 대한 설명을 통해 한국 내 계육산업 육성지원책 마련과 닭고기 소비시장확대지원 등을 요청기로 했다.

이번 미국 및 캐나다 방문에서 본회 김홍국회장을 비롯 마니커

(주)한형석 사장, (주)하림 오관석 상무와 본회 황인옥고문, 박영인고문, 박근식고문, 연암원예측산전문대 김종원 교수가 동행하며 주요일정은 다음과 같다.

8월 13일 출국, 15일 오하이오주립대학 방문(가금박람회 참가) 16일 아틀란타 미국가금계란 수출입협회 방문(콘아그라사, 골든게이트 방문), 21일 캐나다 세계가금학회 참석, 24일 귀국

강력 강장 · 조혈 · 영양제

웨 르 콕 상

☞ 일사 · 열사병 문제해결!!
☞ 각종 스트레스 해소!!

☞ 왕성한 식욕촉진!!
☞ 성장촉진!!

제조원

수입 · 판매원



☎(0344)967-8853

유기태 셀레늄

셀-플렉스 50

☞ 종계 부화율 향상 ☞ 육즙 손실 감소
☞ 계란의 신선도 유지 ☞ 육계피모 개선

유 니 화 학 주 식 회 사
☎(02)585-1801~5 Fax(02)584-2523

아마 닭요리 경연대회 개최

본회는 한국국제요리아카데미, 한국국제요리동호회와 공동으로 「유니텔 제1회 전국 아마추어 닭요리 경연대회」를 개최한다.

유니텔 조리연구회의 주관으로 오는 27일 서울 이태원동 소재 (주) 캐피탈호텔 대연회장에서 개최되는 이번 닭요리 경연대회는 PC통신사인 유니텔에서 운영 중인 「유니텔 조리연구회」의 창립 3주년을 기념, 개최되는 것으로써 동우회회원 1만6천여명을 비롯 일반인들을 대상으로 예선대회(레스피심사)를 거쳐 최종 20개팀이 본선에 진출, 자웅을 겨루게 된다.

△한준섭 (호텔 캐피탈 총주방장/조리부장) △이상정 (JW메리어트호텔 총주방장/조리부장) △구본길 (대생기업 조리과장) △임성빈 (조리기능장 회장) △정수식 (인터콘티넨탈 조리차장) △장민수 (한국조리사회 중앙회 회장) 등 국내 최고의 조리사들이 심사위원으로 초청돼, 엄격한 심사과정을 거치게될 이번 닭요리

경연대회 수상자에게는 대상 1팀에 상장과 가스오븐렌지가 부상으로 수여되며 금상 2팀(상장 및 김치냉장고), 은상 2팀, 동상 2팀을 선발, 상장과 부상을 시상하게 된다.

참가신청은 닭고기를 이용한 지정요리와 자유요리(닭과 무관) 1가지씩의 간단한 요리과정을 A4용지 1매 분량으로 작성하여 오는 19일까지 서울 서초구 방배동 981-16 태원빌딩 3층 한국국제요리아카데미(유니텔 요리경진대회 담당자 앞)로 접수하면 된다.

TEL:(02)3472-2440, FAX:(02)3472-2430, E-MAIL: cooksim@unitel.co.kr

한편 이번 닭요리 경연대회 후원은 PC통신사인 (주)유니텔이 맡았으며, (주)해표푸드서비스, (주)동양매직, (주)농심, (주)프레스코, (사) 한국조리사회중앙회, 마르쉐, 스파게티아 등이 공동 협찬한다.

2000 우리축산물 브랜드전 개최

2000 우리축산물 브랜드전이 내달 21~24일까지 나흘간에 걸쳐 서울 삼성동 COEX 인도양관에서 개최된다.

우수한 국내 브랜드축산물에 대한 소비자들의 인지도도를 제고하고 우리축산물의 소비촉진을 통한 양질의 축산물 생산기반을 확충하기 위한 목적으로 개최되는 우리축산물 브랜드전은 총 265개의 업체 및 단체가 참여할 예정이다.

국내 브랜드 축산물을 한자리에 모아 소비자에게 보여줌으로써 국내산 축산물에 대한 정보 제공 및 인지도 향상으로 안정적인 축산기반을 유지, 개방화시대에 우위를 확보하기 위한 방안의 하나로 추진된 브랜드전은 전시행사 이외에도 다양한 이벤트 행사도 함께 이루어진다.

주요 부대행사로는 우리축산물 요리 강습회 및 요리 솜씨대회가 개최되며 식육 상품화 경진대회도 함께 열린다.

본회도 국내산 닭고기의 우수성과 회원사 홍보를 위해 전시장내 별도부스를 신청, 행사에 참여한다.

이번 행사에서 본회가 역점을 두고 있는 홍보내용은 회원사의 인지도 제고, 위생 닭고기로서의 안전성 및

신선한 국내산 닭고기 우수성 등이며 별도 전시코너를 마련해 회원사제품 전시도 가지게 된다.

또한 육계계열화 사업에 대한 올바른 이해증진을 통해 회원사들의 위상정립도 함께 모색해 나갈 계획이다.

한편 2000 우리축산물 브랜드 전에는 협회 이외에도 (주)해표푸드서비스, (주)체리브로식품, (주)화인코리아, (주)하림, (주)마니커 등도 참가, 자사제품에 대한 치열한 홍보전을 전개할 것으로 알려졌다.

공 지 사 항

본회가 국내산 닭고기와 수입닭고기와의 차별화 및 신선하고 안전한 본회 회원사 닭고기와 비회원사 닭고기를 차별화하기 위해 「품질인증마크」를 제정, 소비확대 홍보에 사용하였는바 국립 농산물 품질관리원측에서 현행 농산물 품질관리법상의 품질인증제도와 혼동할 우려가 있으니 「품질인증」 용어를 바꿔 사용해 달라는 협조요청이 있음에 따라 「품질보증」으로 변경 사용키로 했으니 양지해 주시기 바랍니다.



회원사 전반기 닭도축량 1억1천4백만수

본회 회원사의 올해 상반기 닭 도축량은 1억1천3백64만수로 지난해 같은 기간의 1억1천1백67만수에 비해 1.8% 증가한 것으로 나타났다.

그러나 농림부가 발표하는 월별 도축실적이 전반기의 경우 지난해보다 9% 증가한 것에 비하면 증가폭이 작아 상대적으로 회원사가 차지하는 부분은 소폭 줄어든 것으로 나타났다.

이는 농림부가 발표한 월별도축실적의 6월까지의 누계 1억8천6백만수에 비하면 약 60%에 해당하는 것으로 여기에 농협중앙회(구, 축협중앙회), 전북양계조합 등 계열화되어 있는 업체의 물량을 감안하면 계열화 생산비율은 70%가 넘는 것으로 보인다.

전반기 도축량은 소폭 증가하였으나 이중 2/4분기의 도축량은 6천2백13만수로 지난해 같은 기간의 6천2백56만수에 비해 0.7%가 적은 것으로 나타나 1/4분기에 비해 2/4분기의 도축량이 전년보다 적은 것으로 조사됐다.

한편, 육계의 경우 지난해 전반기에 비해 2.3% 증가했으며, 삼계의 경우 0.7% 감소하였는데 이는 삼계쪽의 질병이 상대적으로 많았기 때문이며 올해 삼계시세가 좋았던 원인이 됐던 것으로 보인다.

특히, 월별로 보면 1월, 2월, 3월, 6월은 지난해 보다 생산량이 많았으나 4월, 5월에는 지난해 보다 작아, 올해 봄의 질병피해로 인한 생산량 감소가 그대로 반영되고 있다.

업체별로 살펴보면 육계는 (주)TS해마로식품과 우인산업(주)가 지난해 전반기에 비해 20%이상 생산량이 늘었으나 (주)동우, (주)해표푸드서비스, (주)한일농원 등은 지난해 같은기간보다 생산량이 줄었다. 특히 (주)한일농원의 경우 5월부터 닭 도축은 전량 한강식품(주)에서 담당하고 있어 감소폭이 컸으며 하반기부터는 집계에서 제외된다. 삼계는 (주)하림, (주)화인코리아 모두 전년 동기 보다 4~5% 정도 감소하였으며 (주)동우에서 5월부터 삼계도계를 실시하고 있어 집계에 포함하였는데도 불구하고 생산량이 소폭 감소하였다.

회원사 영업책임자 회의 및 단합대회 개최

본회는 지난달 26일 회원사 영업책임자 회의 및 단합대회를 개최했다.

각 회원사 대표를 비롯 영업책임자 및 실무책임자가 참석한 가운데 협회 회의실에서 가진 이날 영업책임자 회의에서 참석자들은 영업책임자 모임의 필요성을 공감하고 이를 정례화하기로 의견을 모았다.

특히 참석자들은 회원사간의 불

필요한 과당경쟁으로 원가이하의 영업행위가 나타나는 등 회원사 모두에게 이득이 없는 소모전이 일어나고 있는 것이 사실이라며 최소한의 상도의를 지켜 양보하는 자세가 필요하다고 밝혔다.

또한 각 회원사가 서로 다른 닭 규격을 가지고 있어 문제발생의 요인으로 작용하고 있다고 지적하고 규격과

수율을 통일시켜 나가기로 했다.

이어 가진 영업책임자 단합대회에서 참석자들은 각 회원사의 처해진 상황이 각기 달라 영업상의 문제점들을 일시에 해결하는 것은 상당한 어려움이 뒤따를 것이라며 이번과 같은 모임을 정례화, 서로의 입장을 감안한 충분한 의견조율을 통해 돌파구를 찾아 나가기로 했다.



닭고기의 대명사
마니케

닭고기는 마니케-
주식회사 마니케

TEL:0335-336-0123
FAX:0335-336-0120

산업이그 개척한
HAIMARROW 해마로치킨

Chicken

ISO9001 인증업체
KS표시품 생산업체

(주) TS 해마로식품
TS HAIMARROW FOODS Co., Ltd.

마니커, 기능성 닭고기 시장 본격진출

하림에 이어 마니커가 DHA 닭고기를 출시, 기능성 닭고기 시장에 본격 진출했다.

(주)마니커(대표 한형석)은 지난달 18일 생물자원개발업체인 (주)에디슨과 기술 제휴 조인식을 갖고 이달부터 마니커 천연 DHA 닭고기의 본격적인 시판에 나섰다.

마니커가 부가가치가 높은 닭 가공품 시장을 겨냥해 내놓은 천연 DHA 닭고기는 한국의 천연 DHA 추출기술에 의해 개발된 차별화된 제품이다.

마니커는 천연 DHA 닭고기 통닭 1kg, 800g, 700g 등 3종류의 제

품을 출시하고 있으며 판매가격은 일반 닭고기와 달리 고정 가격제를 적용하기로 했다.

DHA는 인체의 뇌 구성요소 중 주요 성분의 하나로 두뇌발육과 지능개발에 크게 영향을 미치는 것으로 알려지고 있다.

마니커의 DHA 닭고기는 DHA 효소사료를 먹은 육계가 체내의 생리적 대사과정(소화흡수)을 거쳐 자연적으로 세포내에서 DHA를 생합성하는 과정을 통해 생성, 닭고기에 다량의 DHA가 축적된다. 이에 따라 일반 닭고기에 비해 평균 6~7배 수준의 천연 DHA를 함유하고

있는 것으로 나타났다.

DHA 닭고기 출시와 관련 마니커의 한형석 사장은 『외국산 닭고기의 수입급증 등 국내 계육업계의 어려움이 날로 커지는 상황에서 저가의 외국 닭고기와의 경쟁을 위해서는 차별화된 기능성 닭고기 제품의 개발이 불가피하다』고 말하고 『국내에서 기능성 닭고기 시장이 어느 정도 확보되면 자사에서 생산되는 닭고기의 대부분을 DHA 닭고기로 대체하는 것은 물론 외국 시장진출도 적극 모색해나갈 계획』이라고 밝혔다.

올 여름 삼계탕 각광

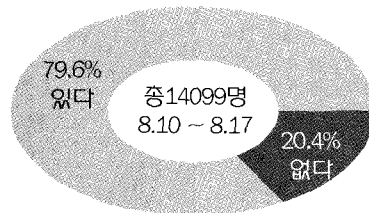
올들어 무더위가 기승을 부리고 있는 가운데 닭고기 소비가 큰폭으로 증가했다.

특히 닭고기(삼계탕)가 여름철 보신식품으로 소비자들의 소비행태에 뚜렷이 인식된 한해가 돼었던 것으로 분석되고 있는 가운데 동아닷컴이 네티즌 1만 4099명을 대상으로 조사한 결과 조사대상의 79.6%가 보신식품(삼계탕, 보신탕)을 먹은 경험이 있다고 응답, 귀추가 주목되고 있다.

특히 네티즌의 대다수가 20, 30대의 젊은 층임을 감안할때 계육업계의 새로운 희망으로 보여지고 있다.

donga.com Research

올 여름(건강을 위해 보신탕 삼계탕 등) 보신식품을 먹은 경험이 있는가



이번달 요리카드

닭안심 알감자샐러드



품질 및 시설을 자랑하는 동우 닭고기

황금삼계 한마리가 보약(補藥) 한 첩

황금닭이란?

국내산 닭고기로서 한방약재(漢方藥材)인 황금(黃耆)·석창포(石菖蒲)·의이인(薏仁)·황술(黃朮)·방기(防己)·삼칠근(三七根) 그 외 4종의 약재가 첨가된 황금동(GOLDTON)을 먹고자란 깨끗하고 안전한 닭을 황금닭이라 합니다.



Tel:(0654)450-2000~4

화이트 미트의 시대!

KS닭고기회사

하림이 열었습니다.



국내 최대 닭고기 전문회사
(주) 하림
HALIM CO., LTD.