해찬들 파우치 제품 소개

About Pouch of Haechandle

김진희 / 해찬들 홍보팀 주임

1. 해찬들 회사소개

주식회사 해찬들은 29년의 역사를 가진 전문 장류기업으로 6.25사변 때 월남한 기독교 신자(故)오광선 장로가 대전에서 야채, 식료품을 팔던 광신상회를 설립하면서 시작되었다.

독실한 기독교인으로서 오장로는 주위의 신뢰를 바탕으로 당시 유일한 대형 구매처인 군으로의 납품을 시작, 52년 광신상회를 설립하여 20여년이 넘게 군에 부식류를 공급하였다.

광신산업은 70년대 초, 고추장을 비롯한 장류의 제조, 납품 제안을 받고 73년 9월, 삼원식품으로 탈바꿈한 뒤, 장류에만 사업 역량을 집중하여 기업의 외형이 성장과 함께 해찬들의 경영진은 전사적 품질관리(TQC) 도입, 고추장의 KS획득, 국내 최대규모의 논산제분공장을 준공했다.

또한 지역 충남대 교수들과의 산·학연 협동체제구축, 한국 품질인증센터의 고추장·된장, 식초 등의 생산 및 판매시스템에 대한 ISO 9001, 9002 인증을 획득하였다.

현재 대표 상품인 태양초 고추장을 비롯해 고추장 7종, 된장 4종, 간장 8종, 쌈장 1종, 그 밖에 정월청장, 초고추장, 까나리액젓, 멸치액젓, 식초, 물엿, 당면 등 총 28종의 제품과 선물 세트들도 선보이고 있다. 특히 가장 중점을 두고 있는 분야는 장류의 고급화와 그에 따른 고급 이미지 부각이다.

고급이라고 해서 포장이나 디자인에 치중하기보다는 제대로 된 장을 만들어 소비자에게 제공하고자 노력하고 있다. 그 일환으로 지난 2001년 9월 유기농법으로 생산된 토종 메주콩으로 만든 된장과 6년근 홍삼을 넣은 고급 고추장으로 정월청장을 출시하여 고추장과 된장등 장류의 고급화를 추진하고 있다.

특히 해찬들은 지난 4월까지의 수출실적에 비해 5, 6월 수출실적이 대폭 상승되고 있으며 일본 대표적인 식품업체인 도멘, 이치반, 니치로, 가토산업 등과 속속 계약을 체결하고 있다.

또한 비빔밥 소스 외에도 일본인의 입맛에 맞는 마일드한 고추장도 하반기에 출시를 앞두고 있다.

2. 파우치 포장 특징

2-1. 장점

가격이 저렴하여 타 제품과의 가격경쟁력을 가질 수 있고 여행용으로 간편하게 휴대할 수 있으며 작은 단량의 경우 판촉물로 활용하기가 좋다.

2-2. 단점

사용이 불편하다(보관 또는 내용물이 포장지에 묻는등). 또한 산소투과율이 적은 EVOH 필름을 사용할 경우 단가가 비싸 일반 플라스틱용기 포장과 가격이 비슷하지만 소비자는 그런 내용을 알수 없으므로 상대적으로 가격이 싸다고 인식한다.

3. 해찬들 파우치 제품 소개

3-1. 태양초고추장

태양초고추장은 900g과 500g, 200g, 100g 용량의 파우치 포장으로 출시되고 있다. 고추장의 맛을 결정짓는 가장 중요한 요소는 얼마나 좋은 고추를 사용하느냐에 달려있다. 해찬들 태양초고추장은 햇살이 가득한 들녘에서 잘 익은 빛깔 곱고 맛이 좋은 양질의 고추를 사용해 자연 그대로의 맛과 향이 살아 있다.

전통 장류 전문기업 해찬들이 92년 10월 품질의 고급화와 차별화 그리고 최고급 고추를 원료로 사용하여 개발한 제품으로 전통재래식 고추장의 빛깔을 띠며 찰지고 고추장 특유의 알싸한 맛(매콤하고 시원하게 음식맛을 살려주는 특유의 맛)과 고유의 발효향을 함유하여 기존 가공 고추장의 달고 텁텁한 맛을 없앤 것이 특징이다. 또한 전통식품으로는 유일하게 칼슘이 첨가된 고추장으로 우리 몸에 부족한 칼슘 1일 권장량(700mg/일)의 부족을 일상적인 식생활 속에서 자연스럽게 보충할 수 있는 건강 기능성 고추장이다.

◀발향휘산구가 설치된 제품

태양초고추장은 출시 후 매년 30%의 매출 급신장을 이루고 있으며 최근 A/C Nielsen 조사에 의하면 시장 점유률 1위 브랜드를 고수하고 있다.

지난해에는 시드니 올림픽 선수단에 홍삼고추장을 개발하여 무료 공급 선수단의 선전을 기원하기도 했다.태양초고추장의 파우치 제품은 가격이 저렴하고 여행용으로 간편하게 휴대할 수 있으며, 작은 단량의 경우 판촉물로 활용하기가 좋아 개발, 생산되고 있다.

3-2. 재래식된장

재래식 된장은 500g, 100g의 파우치 포장으로 출시되고 있다. 해찬들 재래식된장은 해찬들의 30년 장류전문 기술력으로 저온숙성을 통해 전통된장의 깊은맛을 살리고 부드러운 된장맛을 살려낸 제품전통 재래식 된장 특유의 강한 향과

◀ 토출구에 캡을 부착한 제품

◀리필에 증착 PET 재질 적용 제품

맛을 순화시키고, 저온숙성을 통해 깊은맛을 살림으로서 된장의 강한맛을 싫어하는 분들을 위해 만든 제품이다.

또한 냉장고 수납과 사용의 편리성을 위해 파우치 제품으로 포장하였다.

3-3. 뚝배기된장

여섯달 이상 숙성시킨 재래식 메주 뚝배기 된장은 재래식 방법으로 메주를 직접 띄워 만든 찌개용 된장이며 총 여섯달 이상의 숙성기간 중 2~3개월 가량을 햇볕 아래서 숙성시킨 것이 특징이며 현재 100g으로 출시되고 있다.

메주 뚝배기 된장은 된장의 떫은맛, 아린맛, 쓴맛을 최소화한 제품이며 단맛이 적고 재래식 된장 고유의 맛이 강하다.

메주 뚝배기 된장은 1년 6개월의 연구개발 기간을 거친 끝에 제품화되었으며 용기도 기존의 사각형 틀에서 탈피, 옹기독 모양으로 개발했다. 메주 뚝배기 된장은 된장찌개용으로 제격이다.

뚝배기에 다시 멸치국물을 넣고 뚝배기된장(4인분 기준 5Tsp)을 풀어 한소끔 끓인 후 두부, 감자, 호박, 양파, 대파, 마늘, 고춧가루를 넣어 끓이면 메주뚝배기의 참맛을 느낄수 있다.

또한 매운탕 등 탕 종류, 나물무침에 적당량 사용하면 구수한 맛을 낼 수 있다.

3-4. 사계절쌈장

사계절 쌈장은 500g 한 종류만 출시되고 있다.

해찬들 사계절 쌈장은 맛있는 해찬들 메주된장에 갖은 양념을 넣어서 깔끔하고 고소하며 특히 짜지않아 고기와 야채 어느것과 먹어도 두루 잘 어울리는 쌈장이다. 리필 제품으로 가격 경쟁력과 여행용으로 사용하기 편리하고자 파우치 제품을 만들었다.

4. 파우치 포장 전망 예측

I M F 이후 소비자들은 같은 제품을 싸게 구입하기 위하여 리필용 제품을 선호함에 따라 판매량이 급성장 하였다. 그러나 경제가 안정되면서 다시 외형적으로 고급화되고 사용이 편리한 제품을 선호하는 쪽으로 성향이 바뀌는 경향을 볼 수 있다.

때문에 파우치의 경우 사용이 편리하고 가격이 저렴하며 디자인으로 시선을 끌수 있어 충분히 성공 가능성이 보여진다고 본다. ko