

훈제란, 시장 경쟁력 충분하다

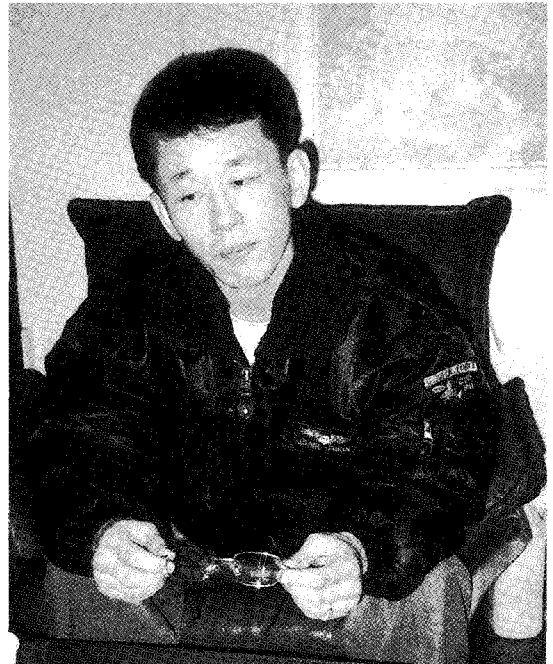
◇ 취재 / 김종준 기자
(jjun@poultry.or.kr)

오리나라 계란 가공산업은 산란계 산업 발전속도와 견주어 발전이 정체되어온 것으로 파악된다. 그 원인은 식란 위주의 식생활과도 관계가 있지만 계란 가공기술 수준이 낮아 발전하지 못하는 산업적인 구조와 이 산업을 통한 수급안정대책 및 국민 건강 증진을 위한 정부의 무관심도 한몫을 하고 있는 실정이라고 보여진다.

이를 타개하기 위하여 정부는 난가공산업을 주도적으로 이끌어 갈 업체 발굴과 더불어 지원을 아끼지 말아야 할 것으로 판단된다. 이에 난가공업 업체 중 경쟁력을 확보한 업체를 선정하여 가공산업의 실상을 파악하는 것이 무엇보다 중요하다고 볼 수 있다. 이번호에는 가열성형제품을 생산하는 동서동남에 대하여 알아 보았다.

매년 25%씩 성장의 노하우는?

주식회사 동서동남은 계란 유통업을 하던 김선봉 사장이 난가공업의 발전을 위하여 2000년 5월 26일에 용인시 양지면 주북리 379-2에 설립한 회사이다. 동서동남은 가열성형제품을 생



▲ 훈제란은 N세대들이 커피와 같이 먹을 수 있는 간식 품이라고 자부하는 김선봉 사장

산하는 업체로 옥란과 참숯훈제란을 생산하고 있다. 창업초기에는 일일 판매량이 18,000개 수준에 그쳤지만 구운란 부문에서 남다른 기술력을 인정받으면서 매년 25%이상 성장을 거듭하면서 일일 판매량이 3만개까지 증가한 상태이다. 매년 눈에 띄는 성장세를 이어온 비결은 무

엇인가라는 질문에 김선봉 사장은 계란 구입에서 판매처에 이르기까지 포괄적인 관리가 너무 어렵지만 그 중에서 경쟁력 있는 기술력을 획득한 것이 성장세의 밑거름이라고 밝히고 있다.

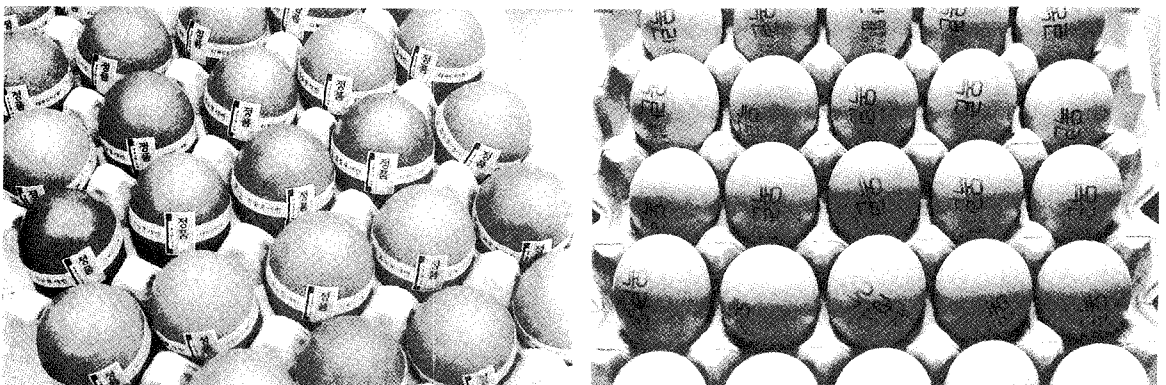
김사장은 계란을 농가에서 직접 구입하는 것보다 유통 상인에 구입하는 의존율이 높은 편이다. 농장에서 구입하면 원가를 낮출 수 있다는 장점이 있지만 구운란을 생산하기 위해서 대란이 꼭 필요하기 때문에 대란 확보가 용이한 상인과 거래하고 있다(대란은 특란보다 난각이 두껍고, 수분함량이 적다). 구입가격은 대개 난가 고시가에서 15원 할인하여 구입하고 있고, 구입 중량은 53g에서 60g 범위이면 적합하다고 보고 있다. 계란을 구입한 후 굽기 전에 검란과 세척작업을 하여 파란이나 오란, 등급 외란(대란이외란)을 선별한다. 선별된 계란은 유통기간과 브랜드를 마킹한 후 숙성실로 옮겨 지는데 계란을 굽기 전 숙성단계는 품질을 최상으로 만드는 첫 번째 기술로 대략 30시간 이상이 소요된다. 숙성방법에 따라 옥란과 참숯 훈제란으로 구분된다. 구운란 생산에 있어 숙성은 가장 중요한 단계인데 숙성을 하지 않으면 구울 때 지방질이 바로 나오게 되면서 계란

난백의 색깔이 일반 삶은 계란과 별 차이가 없으며 계란의 탄력도 떨어지기 때문이다.

숙성된 계란은 가마로 옮겨져 19시간 이상 굽게 되는데 가마에서 구울 때 온도와 시간 조절이 품질을 높이는 두 번째 기술로 평가받고 있다. 세 번째 기술은 제품에 따라 차이가 있는데 옥란의 경우 옥들에 열을 가하여 이 열로 계란을 구어 만든 계란을 말한다.

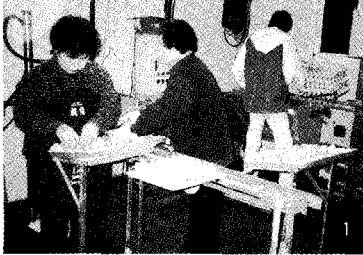
대형매장보다 중소형 매장에 의존

동서동남의 옥란과 참숯훈제란의 월별 판매량은 1월은 30%, 7~8월은 25% 감소하고, 계절별 판매량은 봄·가을의 비중이 가장 높은 것으로 밝히고 있다. 소비형태는 간식용이나 안주용으로 판매되고 있고, 소비처도 목욕탕, 사우나, 편의점, 슈퍼 등 중소매장 비중이 높고 아직까지 백화점이나 할인매장 진출은 어려운 상태이다. 옥란과 참숯훈제란 유통은 전문 유통업체가 있는 것이 아니라 다양한 유통조직에 의존하고 있다. 예를 들어 편의점은 편의점 유통상인에게 판매하고, 슈퍼는 제빵 유통업자나 건어물 유통상인에 의존하고, 목욕탕이



▲ 동서동남에서 생산되는 참숯 훈제란(좌)과 옥돌구운란(옥란)(우)

〈구운란 생산과정〉



- ① 세척, 마킹작업후 옥돌판에 계란을 담는다.
- ② 30시간 이상의 숙성을 거친후 굽기 위하여 가마로 이동한다.
- ③ 포장하기전에 계란상태를 다시 점검한다.

나 찜질방, 사우나에는 이들 업소에 음료수를 공급하는 유통업자에게 판매하고 있다.

영업 범위는 수도권보다 지방에 많은 판매망을 확보하고 있다. 지방유통상인에게 옥란과 참숯훈계란을 납품하기 위하여 매일 3대의 탑차를 운영하고 있는데 운영 지역은 각 지역의 주요 도시에 유통상인에게 전달하는 방식을 채택하고 있다. 예를 들어 청주, 조치원, 대구, 부산 라인과 송탄, 천안, 유성, 전주 등 2개 유통라인을 운영하고 있다.

소비처 마진을 증가로 소비량 감소

옥란 생산원가는 생산지의 난가에 따라 수시로 변하는데 대란 고시가 92원일 때 30개 계란구입비는 2,280원, 세척비, 인건비, 물류비용, 굽는 비용, 기타(파손율과 검란시 오란)을 감안하면 대략 3,300원 미만에서 결정되어진다. 이렇게 생산된 구운란을 유통상인에게 1판당 대략 3,700원에 납품하고 있다. 당장 생산

비에서 마진이 400원으로 계산될 수 있지만 반품율에 따라 마진이 좌우되는데 반품은 유통시 난각에 실금이 생기거나 유통기간이 지나는 경우로 반품율이 판매량의 3%를 넘어서면 이익을 기대하기 어려운 상태라는 것이다. 또한 소비처 마진율이 생산지 마진율의 11.5배가 되고 있어 소비량 감소 원인으로 지적되고 있다.

구운란은 제조일부터 60~70일이 지나도 품질이 변하지 않는다는 시험결과가 있지만 계절적인 요인과 소비자 안전을 감안하여 허가기관에서는 유통기간을 40일 미만으로 정하고 있다. 이와 같이 유통기간이 길다는 것이 장점일 수 있지만 소비측면에서 볼 때 판단을 달리 할 수 있다는 입장이다.

훈계란 상품 및 마케팅 개발에 정부지원 필요

우리나라 가열성형제품 소비시장은 단순 구운란 80%, 훈계란 20%로 나타나고 있지만 점

차 훈제란 소비가 증가할 것으로 보고 있다. 훈제란은 별도 소금이 필요한 구운란에 비하여 소금 없이 먹을 수 있을 뿐만 아니라 구운란 보다 한층 촉촉한 맛이 강하기 때문에 향후 시장 점유율이 현 20%에서 60%로 향상될 것으로 기대되고 있다. 이에 김선봉 사장은 CJ사와 참숯훈제란 유통을 위한 마케팅 기술을 바탕으로 훈제란 새로운 바람을 일으킬 준비를 하고 있다고 밝히고 있다. 또한 훈제란의 상품 기술을 꾸준히 개발할 필요성을 제기하고 있다.

김사장은 가공란 부문에 정부지원이 이루어진다면 소비자에게 입맛에 맞는 훈제란 개발과 계란을 가공하여 핫바 생산과 조림란을 생산할 계획이다. 계란과 돼지고기, 밀가루를 혼합하여 만든 핫바는 기존 상품보다 품질이 한층 향상될 것으로 보고 있으며, 장조림 시장은

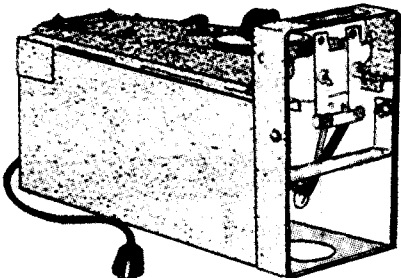
구은 계란보다 슈퍼 마진이 적지만 소비량이 많다는 장점이 있다. 그러나 시설투자 비용이 만만치 않다. 장조림란을 생산하려면 시설 설치만 8천만원 이상이 소요되어 결정을 미루고 있는 실정이다. 김선봉 사장은 시장경쟁력은 있지만 비용이 많이 투자되는 훈제란 상품개발과 조림란 시설투자를 미루고 기존 옥란과 참숯훈제란 유통 개선을 위하여 츄마크음영농조합법인에 가입하여 CJ사의 마케팅 사업에 참여키로 하였다. 오는 3월이면 동서동남의 상품이 "정품眞 계란"으로 시장에 시범 출시된다. "정품眞계란" 예상 소비물량은 현재 판매량의 80%까지 늘어날 것으로 기대하고 있다. 김선봉사장은 훈제란은 N세대들이 커피와 같이 먹을 수 있는 간식제품으로 손색이 없는 제품이라고 자부하고 있다. **양계**

보령산업은

최고의 품질을 위해 정성을 다하여 제작하고 있습니다

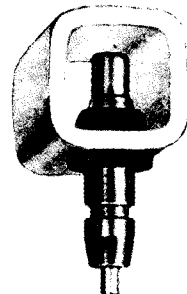
●고품질 ●저렴한 가격 ●국산품 입니다.

부리절단기(국산품)



※ 사용중
고장난 제품을 수리해 드립니다.

넙플



수입품에 비해
가격이 저렴하다

보령산업개발

사무실 : 서울시 성동구 성수2가 331-27
전화 : (02)461-7887 (주·야)