
회원사 소식



(주)마니커

오토컷업 및 콜드시스템 도입

(주)마니커(대표이사 한형석 www.maniker.co.kr)는 계육업계로는 국내 최초로 오토컷업(Auto Cut Up) 시스템 및 터널 프리저(Tunnel Freezer) 시스템을 도입, 도계가 막 끝난 신선한 닭을 소비자의 가정까지 직접 공급하게 됐다. 오토컷업 및 터널 프리저 시스템은 닭의 가공 과정에서 최상의 신선도를 유지하기 위한 시설이다.

이를 위해 마니커는 이미 육계 가공분야에서 한발 앞서 있는 일본의 사례를 2년여 동안 치밀하게 연구한 끝에 이 시스템을 개발, 오는 9월초 동두천 공장에 설치하기로 했다.

이 시스템이 본격 가동되면 서울·수도권 지역은 물론 전국적으로 신선도 면에서 한층 나아진 닭고기를 공급할 수 있게 된다. 특히 최근에 폭발적으로 수요가 증가하는 대형 유통점과 학교, 공공기관 등 단체급식에 효과적으로 대처할 수 있을 것으로 기대하고 있다.

이 시스템의 가장 큰 특징은 터널 프리저(Tunnel Freezer) 및 오토 바کم 팩커(Auto Vacuum Packer) 등 최첨단 시설이 국내에서 닭고기 생산에 최초로 투입된 점으로 생산 직후의 신선도를 그대로 유지한 채 고객의 식탁까지 전달하는 것이 가능해진 것은 물론, 2001년에 이미 인증을 획득한 HACCP(위해요소중점관리)를 한층 체계화시키는 계기가 마련된 것으로 평가하고 있다.

마니커는 용인과 동두천 등 경기 남북부에 각각 공장을 보유하고 있어 물류 부문에서 수도권 공략에 지리적으로 강점을 갖고 있는 데다,

이번에 오토컷업 시스템을 도입하는 시점에 맞춰 이미 운영 중인 원데이(One Day)콜드 체인 시스템을 합리적으로 개편, 보완할 예정이어서 올해 연말부터는 세계적인 품질의 닭고기 생산이 충분할 것으로 내다보고 있다.



(주)하림

공중파 3개 방송사에 자막광고 실시

(주)하림(회장 김홍국 www.halim.com)은 지난 8월 19일부터 MBC, KBS, SBS TV에서 주력 브랜드인 '순치킨햄'의 ID광고를 실시한다고 밝혔다.

ID광고란 최근 각광받고 있는 자막광고의 한 종류로, 화면 하단에 PR문구나 디자인을 약 10초동안 노출시키는 것이다.

'순치킨햄'은 기존의 돈육햄과 차별화된 제품인 국산 닭고기햄으로 지난 2000년에 국내 최초로 출시되었으며, 닭고기를 사용하여 기존햄과는 달리 느끼한 맛이 적은 것이 특징이다.

하림 관계자는 "이번 자막광고를 통해 국산 닭고기햄을 강조함으로써 건강을 생각하는 많은 주부들에게 어필할 것"이라고 밝히고 "주부들의 시청률이 높은 아침드라마를 중심으로 광고시간을 편성해 타겟마케팅을 실시함으로써 저비용 고효율의 마케팅 효과를 기대한다"고 덧붙였다.



(주)체리부로

하나은행으로부터 유망중소기업으로 선정

(주)체리부로(대표 김인식 www.cherrybro.com)는 지난 8월 19일 하나은행으로부터 유망중소기업으로 선정, 이를 기념하는 현판식을 가졌다.

충북 진천 소재 본사에서 개최된 이날 행사에는 김인식 대표와 하나은행의 관계자가 참석하여 상호 간담회를 갖고, 현판 수여식을 진행했다.

체리부로는 전반적인 육계가격 하락과 닭고기 수요 감소에도 불구하고 금융기관으로부터 유망중소기업으로 인정받았다는 것은 그간의 사업성과를 인정받는 계기가 되었다고 선정 의의를 밝혔다.



◆ 한글 인터넷 주소 등록



(주)체리부로는 홈페이지를 방문하는 고객의 편의를 도모하고, 당사 사명

을 보호하기 위해 한글 인터넷 주소를 새롭게 등록했다.

이로써 향후 체리부로 홈페이지를 방문하고자 하는 네티즌은 주소란에 「체리부로」만 입력하면 바로 연결이 가능하게 된다.



◆「칼슘 및 철분을 강화한 치킨너겟」 특허획득

체리부로는 델리퀸 신제품 「칼슘 및 철분을 강화한 치킨너겟」과 그 제조 방법에 관해 특허를 획득했다고 발표했다.

체리부로는 닭고기에 칼슘이 약 3~7mg, 철분이 0.5~1.0mg 정도 함유되어 있음에 착안, 「칼슘과 철분을 강화한 치킨 너겟」을 새롭게 개발, 이에 관한 특허를 획득했다.

이번에 특허 받은 「칼슘과 철분을 강화한 치킨 너겟」은 그 섭취에 의해 성장기 어린이의 신체발육과 체력증가에 도움이 되고, 백혈구와 적혈구를 증가시키며, 골밀도 향상에도 효과가 있는 것으로 나타났다.

무엇보다 이 제품은 영양과 맛, 안전성이 매우 우수하여 베스트 상품으로 기대되고 있다.

체리부로는 이외에도 3~4종의 특허를 출원 중에 있으며, 무엇보다 이번 특허를 계기로 맛과 영양면에서 경쟁력있는 우수한 가공제품을 지속적으로 개발해 나간다는 방침을 밝혔다.



아스타오리 (주)주원산오리
면역력 탁월한 바이오테크 ‘아스타오리’ 개발

(주)주원산오리(대표 이우진)가 대덕밸리에 (주)한국바이오스(대표 박준봉)와 제휴, 질병억제와 예방 효과가 탁월한 바이오테크(BT) 오리인 ‘아스타오리’를 개발하여 상품화에 성공, 지난 8월 22일 충북 진천 소재 본사에서 출시기념 시식회를 가졌다.

‘아스타오리’는 오리의 장내 유익균을 증강시켜 질병면역력을 증진시키고 암모니아가스 발생을 억제하며, 고분자화합물 분해를 촉진하는 등의 특수효과가 있는 오리용 미생물제제(특허출원명 “항산화 생성 미생물 첨가된 기능성 사료첨가제”)로 사육되어 기존의 일반기능성(유황오리) 오리와 차별화된 제품이다.

아스타오리의 특징은 ▲일반오리에 비해 단백질 함량은 높고(10.1%) 지

방은 적어(16%) 고단백 저지방 건강식품으로 확인되었고 ▲비타민E와 비교 500배 이상의 항산화력을 보유하고 있어 가공 보관시 장시간 신선도를 유지할 수 있으며 ▲풍부한 육즙, 부드러운 육질로 고기 본래의 선홍빛이 조화를 이루어 맛과 향이 뛰어나다고 한다.

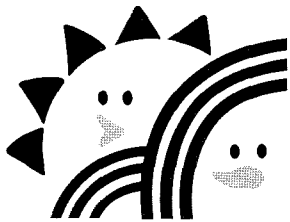
■문의 : (043)530-6212

**한국육계유통(주) / (주)체리부로경기지사
사무실 이전**

한국육계유통(주)와 (주)체리부로경기지사는 지난 8월 19일 경기도 구리시로 사무실과 공장을 이전했다.

- 이전주소 : 경기도 구리시 수택동 518
- 전화 : (031)567-8141(代)
- 팩스 : (031)556-8144 ☺

닭고기 · 오리고기의 품질을 말하는 이름



치키 더키

Chicky Ducky



(주)화인코리아

www.finekorea.co.kr

TEL:061-331-8383 FAX:061-331-8387