



사슴고기, 시장개척 나선다

- (주)청록코리아, '사슴바베큐, 사슴곰탕' 등 출시 -

국내산 사슴고기를 활용한 다양한 가공 제품 개발 시도가 시중판매까지 이어질 전망이다.

(주)청록코리아(대표 김무웅)는 구랍 27일 '사슴바베큐'와 '사슴곰탕', '사슴고기통조림' 등의 출시 기념식을 갖고 본격적인 판촉활동에 들어갔다.

이에 따라 사슴고기 관련 제품의 시장 판매가 활성화 될 경우, 녹용 및 녹중탕에 집중됐던 농가소득원이 분산될 수 있을 것으로 보여 다양한 소득원을 기대할 수 있게됐다.

(주)청록코리아측은 제품출시와 함께 현대백화점 본점과 지점 등 10여곳, 한화 갤러리아 본점과 지점 40여 곳 등에 우선 '사슴바베큐'와 '사슴곰탕'을 출시할 예정이며 곧이어 '사슴고기 햄', '소세지', '사슴인삼곰탕' 등도 조만간 선보일 계획인 것으로 알려졌다.

국내산 사슴을 이용한 사슴산물(사슴고기, 뼈) 가공제품이 상품화돼 시중 백화점에 전시 판매되는 것은 사실상 국내에서 처음인 것으로 평가되고 있다.

이들 제품의 소비자 판매가격은 사슴곰탕(450g) 1봉지에 7천원, 사슴인삼곰탕(380g) 1봉지에 9천원, 사슴바베큐(사슴

정육 97%, 100g) 7천원 등이며 햄과 소세지는 100g 기준 7천~8천원에 책정될 예정인 것으로 전해지고 있다.

특히 (주)청록코리아는 사슴고기에 지방층이 없어 대중화에 걸림돌이 되고 있다는데 착안, 사슴고기에 인위적인 마블링을 삽입해 만든 '사슴등심'도 시판을 앞두고 있다.

(주)청록코리아측은 '모든 제품의 원료로 국내산 사슴만을 사용할 것'이라고 전제하고 '가공품의 판매추이에 따라 사슴수매도 할 계획'이라고 밝혔다.

이와 함께 '사슴43곰탕'의 상표특허 등록을 마치고 경기도 양평과 서울 신림동에 사슴곰탕을 전문으로 하는 신규 또는 기존 음식점을 상대로한 체인점 계약을 시작으로 내년 상반기까지 약 20~30여 개점을 확보할 방침이라고 덧붙였다. 한국양육 2003.11

