프로포크

취재 | 서울지소 과장 김 양 호

● 소 재 지 : 서울특별시 용산구 한강로 2가 15-19
● 홈페이지 : www.moguchon.co.kr(tel : 080-910-9000)
● 대 표 : 목우촌 육가공분사장 고윤홍 ● 상표등록 : 등록 제399971

UR협상 타결로 세계의 시장이 점차 글로벌화 되어가고 있던 1995년 11월 우리나라 최대의 곡창지대인 전북 김제에 국내 최대 규모의 종합육가공공장이 개장되었다. 구조적으로 취약한 여건에 놓여있던 국내축산업의 생존과 국내 양돈업의 국제 경쟁력 제고를 위해 1988년부터 기획되어 10년에가까운준비기간을거쳐만들어진야심작이었다. 우리나라에서 유일하게 지평선을 볼 수 있다는 전북 김제의 한 산골마을인 금산면 용산리의 산자락에 그렇게 해서 세워지게 된 국내 최대의 종합육가공 공장이 바로 목우촌 김제육가공공장이다. 프로포크는 바로 이곳에서 엄선된 원료육과 철저한 위생관리, 완벽한 콜드체인 시스템으로 생산하고 있는 고급 냉장육이다.

계열화

목우촌의 출발점은 철저한 양돈 계열화라고 할 수 있다. 종돈 공급에서부터 전용사료, 약품공급, 사양지도, 가공, 판매까지 모든 단계를 목우촌이 주체가 되어 실시하고 있으며, 계열화사업으로 양돈농가는 안정적인 수입이 보장되고 소비자는 질 좋은 돼지고기와 육가공품을 구입할 수 있게 되었다. 농협은 농가와 계약에 의해 통합경영체를 형성한 후 일정한 프로그램에 따라 농가에 사료, 약품 등을 공급하고, 사양지도를 통해 양돈농가가 돼지사육에만 전념할 수 있도록 함으로써 위생·안전·고품질의 돈육을 공급할 수 있는 여건을 마련하고 있다. 생산자와 소비자에 대한 이와 같은 동시 만족 도모는 사육에서 유통단계까지 전 과정을 목우촌에서 관리하기때문에가능한것이었다.

경영이념

첫째, 100% 순국내산원료육만을사용한다.
둘째, 식품의품질및안전성제일주의를고집한다.
셋째, 소비자에게 신뢰 받고 사랑받는 상품을 판매한다.
넷째, 전통의맛, 최고의상품을추구한다.

이상의경영이념은양축가에게는안정된생산기반을 제공하고, 소비자에게는 안전한 먹거리를 제공하겠다는경영의지의표현이라고할수있다.

생산설비

프로포크의 육가공 생산시설은 전북 김제에 소재하고있으며그시설의규모와특징을살펴보자면,

첫째, 총 부지 19,600평에 연건평 8,870평 규모의 시설을 보유하고 있으며 그 세부적인 시설과 규모는

<표1> 목우촌 김제육가공장 시설규모 (단위: 평)

도축시설	부분육시설	햄· 소세지시설	창고 및 부대시설
1,995	1,382	1,842	3,652

다음<표1>과 같다.

둘째, 일일 돼지 2,000두 도축과 1차 가공품(부분육) 100톤, 2차가공품(햄/소시지) 40톤의제품생산능력을 보유하고있다.

셋째, 돼지 스트레스 방지와 품질 향상을 위해시 줄하대높낮이장치, 압개분무샤워, 저압전살장치등 최첨단 시설을 갖추고 있다. 도축라인은 최단시간에 도축이 이루어지도록 설계되었으며, 도축된 지육은 급속냉장시설을 거쳐 발골·정형·포장되도록 하여 위생적이고안전한햄· 소시지를만들수있게하였다.

넷째, 항상 작업장내 실내온도를 10℃이하로 일정하게 함으로써 지육의 신선도 유지를 위하여 노력하고있다.

상기본 바와 같이 프로포크는 잘 설계되고 잘 관리되는 육가공공장에서 최고의 제품을 생산하는 브랜드업체라고정의할수있을것같다.

유통망

프로포크는 신선하고 위생적인 제품공급을 위해 전제품의 철저한 냉장유통을 통하여 대형매장과 백화점, 농협판매장, 체인점등에시판매를 하고있다. 체인점은 축산물전문판매장과 목우촌 멍가라는 음식점겸업체인점으로 구분하는데 전 좋은 프로포크만을 사용하여 신선하고 정직한 맛을 소비자에게 전달하고 있다. 한편 1천여평의 대지와 500평의 제품창고 시설에 최고 400여톤의 보관능력을 가지고 있는 서울물류센터는 전문 배송 업체와 제휴하여 통합배송관리시스템을 갖추고 식육과 육가공품의 영업을 분리 수행함으로써 유통시설과 물류관리의 효율성을 크게 개선하여 소비자에게 좀더 빠르게 신선한 제품을 공급할 수 있는 발판을 마련하였다.

프로포크

프로포크는 고기전문가로 자부하는 목우촌이 그들만의 노하우로 만든 브랜드육이다. 항생물질 검사로 안전성을 보장할 뿐만아니라 육즙이 풍부하고 근육수축이 적어 부드럽고 맛이 좋다고 한다. 비타민B 함량이 풍부하고 지방이 적어 느끼하지 않으며 완전 냉장유통으로는신선함을자랑하기도한다.

각종수상경력

최지한 원칙과 노력의 결과로 각종 인증 획득과 수상경력을자랑하고있다.

- '97.2 : 일본후생성검역면제업체로지정
- '98.6 : 국내육가공업계 최초 ISO 9001 인증 획득(2000년 4월 ISO 2000판 변경 획득)
- '98. 11 : 목우촌 햄소시지, 통조림 KS 인증 획득
- '99. 1 : 목우촌프로포크KS 인증획득
- '00. 1 : 국내최초도축부분 HACCP 적용업체 지정
- '01. 11 : 부분육 가공부분 HACCP 적용업체 지정
- '03. 6 : 일간스포츠가 선정하는 상반기 히트 상품에선정

상기의 빼어난 각종 경력들은 프로포크와 목우촌이 얼마나 최지한 정신으로 우리나라 돈육 육가공사업을 주도하여 왔는지를 보여주는 증거라 할 것이다. 앞으로도 설립이후 줄곧 지켜온 최고라는 자존심으로 돈육가공업계에 끊임없는 도전과 자극제가 되어 주기를 바란다.