



(주)키미코퍼레이션 건조 블루베리 · 크랜베리

# 웰빙 덕에 영양 ‘쑥쑥’ 인기 ‘쑥쑥’

건강가치에 있어 서로 1·2등을 다투는 과일 ‘블루베리’와 ‘크랜베리’. (주)키미코퍼레이션은 베리의 불모지나 다름없던 우리나라에 처음으로 건조 블루베리와 크랜베리를 선보여 지금의 성공 신화를 일군 주인공이다. 이제는 전혀 낯설지 않은 베리의 양두마차 ‘블루베리’ ‘크랜베리’와 (주)키미코퍼레이션 사이의 끈끈한 인연 이야기를 들어본다. 글 김미선 기자 · 사진 전문식, 주현진

‘베리(berry)’가 뜬다. ‘베리’ 하면 오로지 토종 딸기밖에 몰랐던 우리나라가 어느새 블루베리와 크랜베리의 새콤한 매력에 푹 빠져들고 있다. 블루베리는 올해 국내 식품업계 최대 화두로 손꼽히고 있고 크랜베리는 주스나 영양제 등 여러모로 쓰임새가 높아 인기를 끌고 있다. 이처럼 ‘블루베리’ ‘크랜베리’라는 양두마차가 베리의 불모지나 다름없던 한국 땅에서 성공스토리를 일구게 된 데는 식을 줄 모르는 웰빙 열풍의 공이 크다.

블루베리는 안토시아닌이 풍부해 노화방지에 탁월한 효과를 지니는 과일로 통한다. 안토시아닌은 뛰어난 항산화 효과로 세포 하나하나가 늙지 않고 탱탱한 젊음을 유지할 수 있게 해주는 보랏빛 과일 색소다. 반 컵 남짓한 블루베리가 사과·브로콜리·당근 등 대표적인 건강 과일이나 야채에 비해 5배가 넘는 노화방지 효과를 지니고 있다고 하니 당나라 진시황이 애타게 찾았던 ‘젊음의 묘약’이 바로 블루베리라 해도 과언이 아니다.

크랜베리 또한 건강가치에 있어 둘째가라면 서러울 만하다. 먼 옛날 크랜베리는 아메리카 대륙의 인디언에게 ‘신비의 명약’으로 통하던 과일이었다. 부족의 오랜 경험 상 몸에 난 상처를 아물게 하거나 심장병을 치유하는데 크랜베리만한 약이 없었기 때문이다. 현대에 들어와 크랜베리 속의 토코트리에놀이란 물질이 몸 속 나쁜 콜레스테롤의 산화를 막아 동맥경화·심장병·뇌졸중 등 심혈관 질환을 예방하는데 효과가 있다는 사실이 과학적으로 밝혀졌다. 최근에는 크랜베리가 대장 속 헬리코박터균을 몸 밖으로 빼내줘 장 건강에 한 몫 한다는 연구발표가 이어지고 있다.

## ‘키미’의 땀이 그대로 베어든 건조 과일

(주)키미코퍼레이션(이하 ‘키미’)은 지난 2000년 건조 블루베리와 크랜베리를 제과업계에 처음 선보인 업체다. ‘키미’가 까다로운 선별 과정을 마치고 수입을 결정한 블루베리와 크랜베리는 최고의 원재료와 앞선 건조기술로 세계적 명성을 얻고 있는 제품으로 통한다. 2003년 미국 전체 식품회사

가운데 ‘옴스상’을 수상한 그레이스랜드프루츠(Graceland Fruit)사는 과일의 주입건조방식으로 유명한 과일가공전문회사. 이 업체의 블루베리는 당도가 높은 원액을 한 알 한 알 주입해 과육 속 수분은 빠져나가고 블루베리 고유의 맛과 향은 한층 짙게 베이도록 가공한 천연 제품이다.

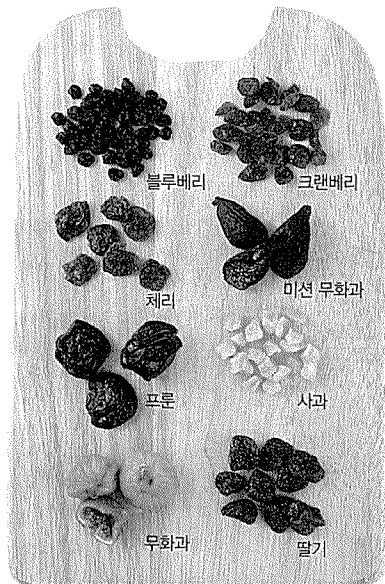
주스·캡슐·파우더 등 다양한 크랜베리 가공품으로 세계시장을 휩쓸고 있는 오션스프레이(Ocean Spray)사 또한 ‘키미’의 오랜 파트너다. ‘1등’ 크랜베리 회사답게 오션스프레이사가 만드는 건조 크랜베리는 붉은 색깔이

선명하게 살아있고 가공한 다음에도 크랜베리의 둥근 원형이 그대로 남아있는 것으로 유명하다. 오션스프레이의 경우 미국의 900여 개 크랜베리 농장주들이 뜻을 모아 세운 조합회사라 크랜베리에 대한 사랑과 열정이 남다를 수밖에 없다.

‘키미’가 처음 수입을 시작할 5년 전만 해도 제과업계는 물론 우리나라 전체에 블루베리와 크랜베리의 존재감은 거의 없었다. 게다가 우리나라에서 나지 않는 과일이다 보니 특유의 맛과 향에 대한 이해조차 쉽지 않은 상황이었다. 지난 5년 동안 ‘키미’는 블루베리와 크랜베리가 들어간 새로운 제과제빵 레시피를 즐기치게 개발하고 또 그것을 알리느라 여념이 없었다. 이 모든 일은 빵과 과자야말로 건조 블루베리와 크랜베리가 진가를 발휘하기에 가장 좋은 텃밭이 될 것이라는 ‘키미’의 신념이 있었기에 가능한 일이었다.

‘키미’의 끊임없는 시장개발 노력과 웰빙 바람이 맛

물려 우리나라도 이제 블루베리와 크랜베리가 생활 속에서 낯설지 않은 존재로 자리 잡았다. 이제 ‘키미’는 남보다 다시 한 발 앞서 블루베리와 크랜베리에 다양한 색깔을 입히기 시작했다. 값은 좀 더 비싸더라도 블루베리 특유의 맛과 향이 한층 진하게 느껴지는 야생 블루베리는 물론 오렌지·블루베리·산딸기·체리 등 여러 가지 과일의 농축액을 주입해 가공한 크랜베리에 이르기까지 부쩍 높아진 관심만큼이나 블루베리와 크랜베리에 대한 선택의 폭도 한층 넓어지고 있다. ☺



(주)키미코퍼레이션의 건조과일은 다양한 종류와 뛰어난 품질로 업계에서 정평이 나있다. ‘키미’는 앞으로도 제과업계에 혁신을 일으킬만한 새로운 과일 가공품을 발굴하고 소개하는데 회사의 전력을 기울일 방침이다.

# interview



(주)키미코퍼레이션 김영숙 대표

(주)키미코퍼레이션은 다양한 건조·냉동과일에서 피칸 등의 견과류에 이르는 미국산 농산물을 수입하고 판매하는 전문 업체다. 까다로운 선별 과정을 거쳐 세계 최고의 브랜드만 거래하기로 유명한 '키미'는 블루베리와 크랜베리에 있어서도 자타가 공인하는 최고의 품질을 인정받고 있다.

건조 과일은 (주)키미코퍼레이션에게 어떤 의미가 있는 제품입니까?

지난 2000년 (주)키미코리아가 설립된 이후 '키미'라는 이름을 걸고 제일 먼저 수입한 제품이 바로 건조 블루베리와 크랜베리입니다. 그때만 해도 우리나라는 블루베리와 크랜베리의 볼모지나 다름없다며 모두 수입을 망설였습니다. 높은 위험부담에도 불구하고 우리 회사의 '첫 작품'으로 이들 건조 과일에 집중했던 까닭은 시장개척의 수고스러움이 있더라도 높은 영양가치 덕분에 유럽 여러 나라나 일본, 대만에서처럼 우리 시장에서도 발전할 가능성이 충분하다는 믿음이 있었기에 가능했습니다.

블루베리와 크랜베리의 국내 선도주자로서 어려움도 많았을 것으로 예상됩니다.

5년 동안 실패 없이 관련 제품을 개발하고 이를 정착시키기 위한 세미나에 열을 올렸고, 이제야 겨우 제과인들이 먼저 '키미'의 블루베리와 크랜베리를 찾게 됐죠. 영양은 물론 맛과 향에 있어서도 블루베리와 크랜베리만큼 제과에 접목하기 좋은 소재도 없다고 자부합니다. 문제는 45%나 되는 높은 관세입니다. 베리류 가운데 가장 값이 싼 크랜베리도 관세 탓에 우리나라에서는 그 혜택을 제대로 누리지 못하고 있어 안타깝습니다. 미 농무성, 대한제과협회 등과 협조해 제과제빵 재료 '건조 과일'의 높은 관세를 낮추도록 노력하겠습니다.

# Information

- 상 호 (주)키미코퍼레이션  
 대표이사 김영숙  
 연 혁 - 2000년 1월 10일 (주)키미코리아 설립  
 - 2003년 10월 15일 (주)키미코퍼레이션 법인 설립  
 - Graceland Fruit사 외 미국 농산물 9개 회사의 한국 수입 판매권 획득  
 - 미국 Jelly Belly 한국 독점 수입 판매권 획득  
 - 수출 브랜드 'Kimmie Candy'  
 미국·유럽·일본·대만 수출 시작  
 홈페이지 www.kimmiefoods.com  
 주 소 서울특별시 서초구 반포동 49-3 렉스빌딩 1층  
 연 락 처 Tel\_02)3482-3436  
 Fax\_02)3482-3446  
 E-mail\_kimmieco@hanmail.net



## 젤리벨리

세계에서 가장 유명한 캔디 가운데 하나인 젤리벨리(Jelly Belly)는 1976년 8가지 맛으로 시작해 지금은 50여 가지에 이르는 다양한 맛을 자랑하는 젤리빈이다. 고객 기호에 맞는 다양한 패키지와 저렴한 가격은 제과점 구색메뉴로서 딱 제격이다.



## 드로스페 초콜릿

1863년 처음 선보여 142년의 전통을 자랑하는 네덜란드 드로스페(Droste) 초콜릿은 프리미엄급 초콜릿의 전형으로 통한다. 최고급 품질에도 불구하고 현실성 있는 가격이 드로스페 초콜릿이 세계인들에게 사랑받는 이유다.

## 대표제품

(주)키미코퍼레이션은 우리에게 미국산 농산물과 세계적으로 유명한 '젤리 벨리' 등의 수입업체로 잘 알려져 있지만 사탕·초콜릿·캐러멜 등 우리나라의 제과류를 세계 여러 나라에 수출하는 업체로 해외에서도 유명하다.