

국내 최초의 고급 육우 브랜드

우리보리소

補 利 肉

도움 보 이로우 리 고기 육
몸에 이로운 고기...

검지소 차장 안광영



2006년 한국 육류 시장의 최대의 화두는 미국산 쇠고기의 수입재개이다.

그 동안 정부의 고급육 육성 정책으로 한우는 고급육이라는 소비자 인식이 확대되면서 점차 제자리를 찾고 있는 모습이다. 그러나 미국산 쇠고기 수입이 재개될 경우 직접적인 타격을 받을 분야는 육우사육 농가라는 인식이 지배적이다.

이러한 쇠고기 시장변화에 대하여 육우사육 농가는 미산 수입 쇠고기와 경쟁에서 살아남느냐 쓰러지느냐 하는 냉혹한 약육강식의 시점에 직면해 있다.

일찍이 육우(거세) 고급화를 통하여 수입육과의 품질경쟁력과 육우 브랜드화를 실현하여 성공적인 사업을 경영하고 있는 우리보리소를 찾았다.

〈우리보리소〉는 대부분의 사람이 육우를 젓소로 인식하던 시기에 제대로 된 육우의 모습과 위치를 찾기 위하여 (주)금천 조종연 대표이사의 전략적인 기획과 판단력 그리고 생산농가의 노력에 의해 생산된 브랜드이다.

국내산 홀스타인 거세우를 출하전 100일간 보리를 급여하고 20개월령 이상 비육한 국내산 고급육 쇠고기 브랜드다.

〈우리보리소〉는 국내 육우농가의 생존과 브랜드 가치 창출을 위하여 엄격한 사양관리 프로그램 준수는 물론, 유통, 판매에 이르기까지 체계적인 통합관리로 증가(中價) 고급육 브랜드 시장의 선구자적인 역할을 하고 있다.

또한, 대외 경쟁에서도 살아남을 수 있는 고급육 브랜드의 자존심을 세우고 품질관리체계를 갖추고 수입육과 결전을 앞두고 있다.

〈우리보리소〉는 엄연한 고급육

2005년도 육우(거세)의 등급판정결과에서 보듯이 〈우리보리소〉는 고급육 생산을 위한 철저한 사양관리와 거세 비육을 기본으로 하고 있다. 이를 통하여 〈우리보리소〉는 일반 육우(거세) 대비 고급육(2등급이상) 출현율이 9.1%나 높게 생산함으로써 품질 고급화를 실현하였다.

〈표〉 일반 육우와 〈우리보리소〉등급판정결과 비교(2005년)

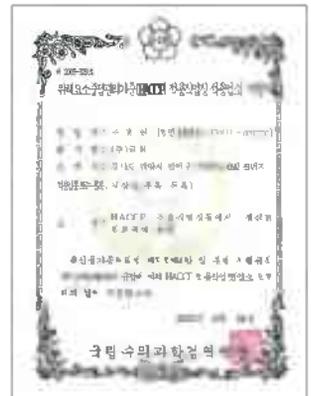
구 분	1**	1'	1	2	소계	3	등외
전 국	0.5	2.9	10.2	37.5	51.1	48.6	0.3
우리보리소	0.4	2.8	10.6	46.6	60.3	39.7	-
비 고	▲0.1	▲0.1	0.4	9.1	9.2	8.9	▲0.3

〈우리보리소〉는 소비자 건강을 생각한 맞춤 웰빙 식품

〈우리보리소〉는 (주)에그리브랜드 퓨리나코리아의 “콘비프 프로그램”을 기본으로 하여 후기 비육마무리 보리사료인 “매지큐 금천”을 급여하고 있다.

보리의 주성분은 전분이 75%, 단백질 10%, 지방 0.5%이다. 이밖에 비타민, 미네랄, 희분, 펜토산, 무기염류 등도 고루 함유하고 있다. 보리는 쌀보다 5배나 많은 섬유질을 갖고 있어 소화 흡수가 빠르고 장기능을 활성화 시킨다.

특히, 베타글루칸이라는 수용성 식이 섬유가 쌀의 50배, 밀의 7배 이상이 들어 있어 동맥경화를 비롯한 심장질환, 고혈압, 당뇨병 등의 원인이 되는 콜레스테롤치를 낮춰주는 것으로 보고되고 있다.



이러한 보리의 급여는 반추동물인 소의 소화기능을 활성화 시키고 육질의 보수력을 향상시키며, 저지방 고급육으로서의 특징을 갖게 해준다. 보리를 급여하면 지방색이 희고, 마블링이 우수하며, 보리특유의 풍미와 다즙성이 개선되어 맛이 부드럽고 고소하며, 불포화 지방산 함량이 높다. <우리보리소>보리의 웰빙(Well-being) 기능과 고급육으로서 신선한 안전한 먹거리를 지향하고 있다.

엄격한 브랜드관리체계

1. 전문적인 고급육 생산농가 : 「우리보리소 육우회」

<우리보리소>는 국내 선진 사육농가인 「우리보리소 육우회」에 의해 정성스럽게 사육되어 건강하고 안전한 고급육 생산만을 고집한다. 「우리보리소 육우회」는 육우 전문사육 대형 농가들로 안성, 남원, 청주 등 전국단위의 사육 기반을 갖추고 안정적인 생산과 원활할 물량공급을 자랑한다.

2. 사양관리프로그램 : 콘비프 프로그램

<우리보리소>는 세계최고의 축산 및 사료 회사 퓨리나의 (주)에그리브랜드 퓨리나 코리아의 “콘비프 프로그램”을 기본으로 하고 있으며 엄격한 사양관리와 후기 비육 마무리 보리사료인 “매직큐 금천”을 급여하고 있다.

3. 축산전문 유통경영체 : (주)금천



(주)금천은 20여년 역사를 가진 축산물 전문 유통업체다. 현재 축산물도매시장으로서 HACCP인증을 받은 도축, 육가공장 일괄 시스템을 갖추고 있어 철저한 위생관리와 전문업원의 정성을 담아 건강하고 안전한 축산물의 가공, 생산에 최선의 노력을 다하고 있다.

현재 350여명의 임직원들이 일하고 있으며 전국에 22개의 매장을 보유하고 있다. 한달 평균 국내산 육우 700여두, 국내산 돈육 7,000여두/월을 유통하고 있다.

<우리보리소>유통경영체의 브랜드이지만 (주)금천은 생산농가인 우리보리소 육우회의 입장과 이익을 보전하기 위해 많은 노력하기위해 생산농가에게 부가가치를 돌려주는 경영방식을 택하고 있다. 농장 직거래 방식으로 유통비용을 최소화하고 있다.

4. 보리먹인 고기마을을 통한 보리육 개념의 전략적 마케팅 : 補利肉 마켓팅에 <보리육촌(補利肉村)>이라는 신개념 정육매장을 적용하고 있다.

<補利肉>이란 축산물 유통 전문기업 (주)금천의 보리(麥)를 이용한 웰빙(Well-being) 축산물의 통합적 개념이다. 현재 개발 완료된 브랜드는 <우리보리소>, <우리보리돈>이다.

몸을 이롭게 하는 안전하고 건강한 축산물 개념으로 보리(麥)를 이용한 축산물을 개발하여 이를 보리육(補利肉)으로 통칭하여 마케팅에 활용하고 있다.

<보리먹인 고기마을(보리육촌(補利肉村) : 몸에 이로운 고기를 피는 곳)>이란, 보리육(補利肉)을 전문으로 판매하는 (주)금천의 식육판매장으로 보리의 웰빙(Well-being)개념과 전통적 마을 개념을 적용한 새로운 신개념의 정육 매장을 일컫는다. 우리보리소 마을, 한우마을, 우리보리돈 마을, 양념육 마을 등으로 구성되어 2006년 1월 13일 안양 비산동 사거리 이마트 맞은편에 150평 규모의 매장으로 운영되고 있다.



고급 육우 선도 브랜드의 지부심

제대로 된 육우의 모습과 위치를 찾기 위해서 시작된 <우리보리소>는 단순히 이름을 붙이기 위한 브랜드가 아닌 실질적인 내용과 가치를 담고 있으며 한걸음 더 나아가, (주)금천의 조호연 대표이사 이하 임직원의 전사적인 노력으로 생산에서 가공, 판매에 이르기 까지 총괄적이고 체계적인 관리를 통하여 건강하고 안전한 축산물을 고객에게 전달하기 위한 이념을 담기 위하여 오늘도 많은 노력을 경주하고 있다.