

연.중.기.획.

소비가 경쟁력이다

1. 닭고기 파동
2. 닭의 영양가 및 효능

7편_



닭고기의 좋은 점 홍보전략

“닭고기, 안심하고 드세요~ 걱정 뚫! 우리닭고기!”

위의 멘트는 지난 1월 TV를 통해 방영됐던 닭고기 소비촉진 캠페인 카피 중 일부 내용이다.

계육업계는 지금 과거부터 입버릇처럼 말해오던 ‘소비촉진’의 중요성을 다시금 재확인하고 있다. ‘의무자 조금 제도’의 시행을 위해 관련업계가 총력을 기울이고 있는 것도 닭고기 소비기반이 확고해야 그 산업이 성장할 수 있다는데 인식을 같이 하고 있기 때문이다.

이에 본지에서는 연중기획으로 ‘소비가 경쟁력이다’라는 주제로 소비촉진을 위한 전략에는 어떠한 것들이 있는지에 대해 알아보려고 한다.

지난 제6편에서는 닭고기와 치킨 홍보 마케팅 전략에 대해 알아보았다.

이번호에서는 닭고기의 좋은 점 홍보전략에 대해 살펴보자.

소비가 경쟁력이다



박 경 록 소장
한국MIT전략연구소

- 서강대학교 경영대학원(MBA)졸업(경영학석사)
- 건국대학교 대학원 경영학박사 과정
- KAIST(한국과학기술원) 조직/전략전문가과정 수료
- 성균관대학교 경영대학원 경영컨설턴트과정 수료
- 현 한국MIT전략연구소 소장
- 현 Joins H,R(주) 기업교육 컨설팅 이사
- 현 한국표준협회(KSA) MTP 및 리더십과정책임교수
- 현 KSA/KMA/KPC 수석전문위원

닭고기는 육류 중 현재 세계에서 가장 많은 민족이 먹고 있다. 닭고기는 기원전 3000년에 인도에서 사육되고, 여기에서 동남아시아나 중국, 이란에서 지중해 연안제국, 유럽으로 확산 되었다고 한다. 이제 닭고기는 저렴한 뿐 아니라, 우리에게 매우 친근한 식품이 되었다. 또한 식품학적 측면으로는 단백질 함량이 높고, 그 품질이 우수해 성장기 어린이와 청소년의 성장과 두뇌 발달에 도움이 된다. 부위별 단백질 함유량은 다리살 18.8%, 넓적 다리살 19.7%, 가슴살 22.9% 등이다.

건강유지에 꼭 필요한 필수 지방산은 체내에

닭고기의 좋은 점 홍보전략



서 만들어지지 않으므로 식품으로 공급해 주어야 하는데 닭고기에는 다양하고 우수한 필수 지방산이 많이 있어 좋다. 또한 리놀레산의 함량이 많아서 각종 성인병을 예방할 수 있으며, 프로스타그란딘의 전구물질로 작용하여 혈액의 점도를 적절히 유지해 주기 때문에 인체 내 생리활성기능을 촉진시켜주는 역할을 한다.

닭고기의 필수지방산은 16% 이상으로 육류 중 가장 높으며, 특히 불포화지방산 중에서 리놀레산의 함량이 15.9%로 매우 높는데, 이는 피부의 노화방지와 건강유지로 젊은 여성들의 피부미용에 좋은 성분이다. 한편 돼지고기의 경우

리놀레산 함량은 9.5~9.7%, 쇠고기는 2.6~3.7%에 불과하며, 불포화 지방산은 67~68.4%로 돼지고기의 57%, 쇠고기의 59%에 비해 월등히 높게 함유되어 있다.

닭고기는 타육류와 다르게 근육과 지방이 분리되어 있으며 지방의 양이 매우 적어 조리 또는 섭취시 지방을 적게 섭취할 수 있다. 또한 콜레스테롤의 함량이 쇠고기나 돼지고기에 비해 낮기 때문에 고혈압 환자들에게 적합한 음식이다.

닭고기는 다른 육류에 비해 칼로리가 매우 낮아 체중조절이 필요한 사람, 회복기 환자, 신체 활동이 적은 노인, 운동량이 부족한 현대인에게 가장 적합한 동물성 단백질 공급원이다. 돼지고기, 쇠고기는 물론 같은 백색육인 생선류보다도 낮은 칼로리를 지니고 있다. 껍질을 제거한 살코기는 100~110kcal /100g에 불과해 타육류에 비해 월등히 낮을 뿐 아니라 일부 생선류(꽂지 165, 고등어 183) 보다도 저칼로리 식품이다.

1 닭고기 파동



식품에 관련된 파동이 일어나면 해당 기업의 매출은 격감한다. 닭고기 파동도 예외가 아니었다. 조류인플루엔자, 튀김기름 문제 등으로 큰 타격을 받고 있을 때, 관련 업계에서는 기업 차원의 미시(微視) 마케팅 활동과 함께 산업 차원의 거시(巨視) 마케팅 활동도 다각적으로 전

개했다.

시장의 선두업체들은 조리된 닭고기가 몸에 해롭지 않다는 사실을 소비자들에게 알리기 위해 정부, 언론, 연예인 등과 함께 다각적으로 홍보 활동을 전개했다. 조류독감의 이름도 'AI'로 바꾸어 자극적인 의미를 희석시키는 홍보 전략도 적극적이다.

그런 노력 덕분에 조류 관련 질병에 대한 소비자의 우려는 완화되었다고 볼 수 있다. 결국 이러한 노력 덕분에 닭고기 산업은 다시 성장 궤도에 진입할 수 있었다. 시장의 선두업체들은 이렇게 자기 산업을 위기에서 구하는 안목을 가지고, 해당 산업에 영향을 미치는 외부 변수에 대한 거시 마케팅 활동을 적극적으로 전개할 줄 알아야 한다. 스스로에게 도움되는 일임은 말할 것도 없다.

그런 거시 마케팅이 있었기에 최근엔 중국에도 우리 닭고기 외식업체들이 성공적으로 진입하고 있다. 중국 치킨 외식시장은 현재 KFC가 주도하고 있지만, 국내 치킨외식업체도 강력하게 도전하고 있는 실정이다.

국내업체들은 현재 상하이와 칭다오에 점포를 계속 오픈하고 있으며, 중국인의 입맛에 맞는 상품을 구색상품으로 제공하고 있다.

또한 중국인들에게 없었던 가정배달도 다양하게 시도하고 있고, 가정 전단지과 입소문 등을 통해 중국 소비자들에게 서서히 다가가고 있다. 시장 선두업체들의 적극적인 업계 살리기 노력은 결국 자기 자신에게도 도움이 되는 셈이다.

소비가 경쟁력이다

2 닭의 영양가 및 효능



1) 영양가

(1) 단백질이 높은 식품이다.

단백질은 몸의 필수적인 기능을 수행하는데 있어서 뼈대의 역할을 하며 세포조직의 생성은 물론 각종 질병을 예방해 준다.

가슴살에는 단백질이 22.9%가 함유되어 있어 다른 동물성 식품에 비해 월등히 높아 체중조절에 신경쓰는 운동선수나 모델 등 여성들에게 필수 건강식으로 이용되고 있다.

또한 육질이 섬세하고 연하며 타육류에 비해 지방이 적고 맛이 담백하여 소화흡수가 잘 된다. 따라서 역동적으로 활동하는 청소년들과 아름다움을 추구하는 미인들뿐만 아니라 어린이들이나 위장이 약한 사람에게도 좋은 단백질 공급원이다.

(2) 지방이 낮은 식품이다.

지방은 에너지 저장 및 식욕을 만족시켜주는 역할을 하는 반면 다른 영양소에 비해 열량이 높은 편이다. 닭고기의 지방은 부드러운면서도 꺼

끌한 닭고기의 껍질부분에 몰려 있어 같이 요리하기도 하지만 지방을 꺼리는 사람은 껍질을 떼어내면 기름을 쉽게 제거할 수 있다.

닭고기의 부위 중 가슴살은 지방분이 1.2%로 매우 적고 담백해서 체중을 조절하면서도 체력을 유지할 수 있어 다이어트 하는 사람에게 적극 권장할 식품이다.

(3) 칼로리가 낮은 식품이다.

닭고기는 다른 육류에 비해 칼로리가 낮아 체중증가를 우려하는 중년층이나 조절을 하는 사람, 회복기 환자, 신체활동량이 적은 사무직 근로자에게 적합한 식품이다. 값이 싸고 경제적인 닭고기는 100g당 126kcal의 열량을 낸다. 타육류와 비교해 볼 때 같은 비용으로 닭고기는 단백질과 아미노산이 가장 많다. 같은 값으로 닭고기를 섭취하는 것은 그 만큼 열량 섭취를 줄일 수 있는 것이다.

(4) 불포화지방산 함량이 높은 식품이다.

필수지방산과 불포화지방산은 피부 건강 유지에 꼭 필요한 영양성분으로 닭고기의 가슴살과 다리살에 16%이상 함유되어 있어 육류 중 가장 높다.

닭고기의 지방에는 동맥경화, 심장병 등의 예

〈표 1〉 닭고기와 타육류와의 영양성분 비교

종류	부위별	단백질	지방	칼로리(kcal)
닭고기	가슴살	22.9	1.2	101.8
	다리살	18.8	3.2	104.0
	날개	17.6	14.9	204.5
돼지고기	삼겹살	13.4	28.5	310.1
쇠고기	등심	18.1	16.9	224.5
생선류	고등어	20.2	10.4	183.0
	꽂치	19.5	8.7	165.0

방효과를 가지는 리놀레산이 함유되어 있어 콜레스테롤을 떨어뜨리며 어린이나 노인을 위한 음식이나 환자식에도 적합하다.

(5) 닭고기의 부위별 특성

닭고기는 부위별로 껍질, 살, 지방 세부분이 확실하게 나누어져 있어 영양성분 및 응용 요리법이 다양하다는 것이 닭고기의 자랑 가운데 하나이다.

닭고기 부분육의 발달로 개인의 취향이나 필요에 따라 닭고기 부위별 섭취가 늘어나고 있다. 그만큼 요리하는 방법에 따라 맛이 달라지기 때문에 부위별로 구매하는 것이 현명한 구매방법이다.

① 가슴살

지방이 매우 적어 맛이 담백하고 근육섬유로만 되어 있는 육질연한 흰색의 살코기(White meat)이다. 회복기환자 및 어린이 영양간식에 적합하며, 특히 가슴살은 칼로리 섭취를 줄이고도 영양균형을 이룰 수 있어 다이어트를 하는 사람에게 더욱 좋다.

· 용도 : 튀김, 치킨샐러드, 스테이크, 회, 무침

② 다리살

운동을 많이 하는 부위로 탄력이 있고 육질이 단단하며 근육의 색이 짙다(Dark meat). 지방

과 단백질이 조화를 이루어 쫄깃쫄깃하며 모양이 좋아 뼈와 함께 요리한다. 성장기 어린이나 활동성이 많은 청소년들에게 에너지원으로 좋은 먹거리가 되며, 다이어트 하는 사람은 껍질을 제거, 지방과 칼로리가 낮아 안심하고 먹을 수 있다.

· 용도 : 튀김, 꼬치, 양념구이, 찜

③ 날개살

살은 적으나 뼈주위에 팩틴질이 많아 육수를 만들면 감칠맛이 있다. 피부노화를 방지하고 피부를 윤택하게 해주는 콜라겐 성분이 다량 함유되어 있어 미를 추구하는 젊은 여성들에게 특히 좋다. 속설에 '닭날개를 먹으면 바람이 난다'라는 얘기는 날개에 많은 콜라겐성분이 피부를 좋게 한다는 선조들의 경험에서 나온 말이다.

맛이 좋아 조림이나, 튀김요리 등으로 많이 활용되고 있으며 찌개, 전골, 때론 다져서 쓰는 요리에도 응용하면 좋다.

· 용도 : 튀김, 구이, 조림, 국, 전골

④ 모래주머니(근위)

등근 모양의 강한 근육으로 되어 있으며, 다른 육류의 내장과 마찬가지로 영양가가 풍부하다. 지방은 없고 단백질이 많으며, 비타민B와 철분이 많이 들어있다. 쫄깃쫄깃한 씹는 맛이 좋아

〈표 2〉 닭고기와 타육류와의 지방산 비교

종류	부위별	필수지방산	리놀레익산	불포화지방산
닭고기	가슴살	16.8	15.9	67.1
	다리살	16.5	15.7	68.4
돼지고기	삼겹살	10.5	9.7	57.3
	등심	10.4	9.5	57.2
쇠고기	등심	3.9	3.7	59.2
	우둔	2.8	2.6	59.7

소비가 경쟁력이다

술안주로 기호도가 매우 높으며, 볶음, 조림, 구이 등의 요리에 많이 이용된다.

· 용도 : 꼬치, 구이

2) 닭의 효능

(1) 피부미용과 골다공증에 효과가 우수하다.

닭고기의 부위중 날개는 피부미용과 골다공증을 예방하는 효과가 있다. 날개에 콜라겐 성분이 들어 있어 아름다움을 추구하고 고운 피부를 원하는 젊은 여성들에게 특히 좋다.

콜라겐은 일상적인 식사만으로는 충분한 섭취가 이루어지지 않으며, 자외선과 노화 등에 의해 자연적으로 소실이 되어 미용과 건강을 유지하기 위해서는 별도의 섭취가 꼭 필요해 콜라겐이 많은 닭고기 날개육을 먹는 것이 좋다.

(2) 단백질이 많아 두뇌활동을 촉진시켜 준다.

닭고기는 단백질이 많은 육류로 대뇌성장을 돕는 역할은 물론 몸을 유지하는데 있어서 뼈대의 역할, 세포조직의 생성, 각종 질병을 예방해 준다. 또한 필수아미노산이 풍부한 닭고기는 뇌 신경 전달물질의 활동을 촉진시키며 스트레스를 이겨내도록 도와준다.

(3) 산후 회복식으로 훌륭한 영양식이다.

임산부에게는 단백질과 질 좋은 지방을 많이 필요로 한다. 닭고기는 다른 육류에 비해 단백질이 높고 소화가 잘돼 많은 영양을 필요로 하는 임산부에게 훌륭한 영양식이다. 닭을 푹 고아서 미역과 함께 끓이게 되면 산후 회복식으로 좋다.

(4) 우리 몸의 긴장을 보호해 준다.

간기능의 이상으로 근육이 위축되거나 피로해지고 시력이 떨어지면 눈병이 잘 생긴다. 이에 한방에서는 닭간을 섭취할 것을 권장하고 있다.


(5) 암세포의 증식을 막는 항암작용이 있다.

닭고기에는 불포화지방산과 리놀레산이 함유되어 있어, 암발생을 억제해주는 것은 물론 동맥경화, 심장병 등의 예방에도 도움이 된다. 미국 암연구협회(AICR)와 세계암연구재단(WCRF)은 암예방 식생활에서 닭고기를 비롯한 백색육을 섭취할 것을 권장하고 있다.

(6) 소화흡수가 잘 된다.

닭고기는 섬유질이 가늘고 연하며 지방이 근육섬유 속에 들어있지 않아 소화흡수가 잘된다. 어린이나 노인을 위한 음식, 회복기 환자는 물론 날씬해지고 싶은 여성에게 좋다.

(7) 감기치료에 좋다.

닭뼈를 진한 국물로 우려내어 만트 치킨스프(Chicken soup)는 몸살감기 치료에 특효이다. 서양에서는 감기가 걸렸을 때 민간요법으로 할머니가 끓여주는 치킨스프를 먹는다. 또한 고급 양식당이나 호텔에서 내놓고 있는 치킨 스톡(Chicken stock)도 닭살을 발라낸 닭뼈들로 만든 치킨스프이다. 

용기와 인내는 마법의 부적과 같다. 그 앞에서는 고난이 사라지고 장애도 허공으로 흩어져 버린다.
-존 애덤스-