

# 위생 · 안전은 기본 바르고 정직한 축산물 공급하는 '세양'



▲ 세양 주식회사 전경-제품출하실(1층), GP센터(2층), 구운·훈제란 생산라인(3층)



▲ 농업회사법인 세양 주식회사 강구만 대표

연간 1조2천억 규모의 계란시장에서 국민 모두가 하루 한 알 이상의 계란을 섭취하는 그 날을 위해 업계 관련인 모두가 노력하고 있다. 축산물 소비량을 보다 향상시키고, 빠르게 변화하는 소비자의 욕구를 맞추기 위해 다양한 가공법이 개발되고 있다.

앞으로는 2,3차 축산 가공업의 역할이 클 것으로 기대되는 가운데 난가공 전문회사 '세양 주식회사'는 염지란 부문에서 국내 1호 HACCP인증을 지정받는 등 난가공 분야에서 선두적인 역할을 하고자 최선을 다하고 있다. 강구만 사장을 만나 사업에 대한 전략과 앞으로 추진 계획에 대해 들어보았다.



▲ 난가공 생산 과정(계란, 메추리알)

원란숙성→원란투입(시간당 25,000개 처리)→보일링(95℃ 15분 가열)→냉각(냉각수 이용)→파각·탈각→불량제품 선별  
→포장→최종 이물질 검사→생산완료

### 3년의 짧은 기간 동안 가공사업 부문 우뚝

경기도 안성시에 위치한 난가공 전문회사 세양 주식회사(대표 강구만, 이하 세양)는 국내 메이저급 가공업체(계란가공업체 10여개, 메추리가공업체 8여개로 추산) 가운데 엄지란, 훈제란, 구운란 등 다양한 난가공 제품을 생산한다.

세양은 삶아서 깬 계란·메추리알을 액상 포장해 편리하게 이용할 수 있는 제품과 간식으로 손쉽게 먹을 수 있도록 소포장 한 훈제계란·메추리알 제품 등을 출시해 이마트, 롯데마트, GS마트와 대형 케이터링업체로 삼성에버랜드, CJ, 한화, 대상 및 편의점과 대형 제과·제빵사의 거래를 통해 납품되면서 기능성 가공품에서 우수한 맛과 영양성을 인정받고 있다.

#### 연혁

- 2006.9 농업회사법인 세양 주식회사 설립
- 2007.2 수출축산물 검역시행장지정
- 2007.8 동업계 최초 HACCP 인증
- 2007.9 '08년 육군위탁 판매업체 선정
- 2008.3 동업계 최초 LOHAS 인증
- 2008.6 한국산업기술진흥협회 인증 연구개발전담부서 인증  
'자연앳찬' 특허청 상표등록
- 2008.12 농림수산식품부 장관상 수상
- 2009.6 친환경농산물인증 획득
- 2009.12 한해 매출액 130억원 달성
- 2010.1 경기도 G마크 인증



▲ 삶아서 깬 계란 · 메추리알, 훈제메추리알 · 계란, 장조림 등

2006년에 설립한 세양은 만 3년 밖에 되지 않은 신설기업이지만, 지난 2009년 한해 매출액이 130억원에 달하면서 금년에는 370억원, 2015년에는 연간 1,000억원의 매출액 달성을 목표로 하고 있다. 특히나, 기존의 가공사업을 유지하면서 금년부터 세양 자체 브랜드란(생란) 사업과 액란 생산 및 지단·계란말이·오믈렛 등 3차 가공산업에 진입할 포부를 밝힌다.

**‘3無 원칙’으로 믿을 수 있는 제품 선보여**

강구만 사장은 세양의 가장 큰 특징으로 생산과정의 ‘3無 원칙’의 차별화 전략을 내세운다.

‘3無 원칙’이란 無항생제, 無MSG, 無합성보존료로 무항생제 제품으로 농장에서 생산하는



← 품질관리 책임자 명                      LOT번호 →

▲ 추적성 LOT.NO 표시로 생산이력 관리 실시



▲ 생란도 소포장해 납품

축산물부터 항생제를 전혀 쓰지 않는 것을 원칙으로 가공공정까지 철저한 제조공정과 관리를 통해 건강한 식품 만들기를 실천하고 있다. 웰빙을 추구하는 이 시대 식품산업에 대한 안전성에 대해 책임 질 수 있는 식품을 공급하겠다는 것이 강구만 사장의 마인드다.

한편, 고객의 신뢰 확보차원에서 과감히 생산라인을 공개했다. 어느 누가 방문해도 위생적으로 생산되는 가공공정을 확인할 수 있도록 오픈했고, 자사 인터넷 사이트를 통해서도 열람이 가능하다.

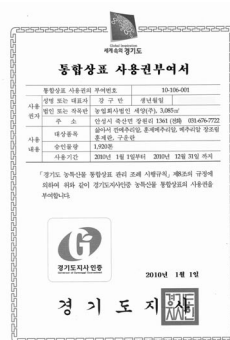
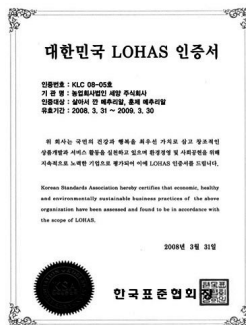
위생적인 생산라인으로 신뢰할 수 있는 철저

한 관리를 실현해  
 염지란 부문 국내  
 1호로 HACCP를  
 획득하면서 난가  
 공 분야에서 선두  
 적인 역할을 하며  
 업계 표준을 만들  
 어 나가고 있다.  
 이후 LOHAS 인  
 증을 받았고, 금년  
 1월에는 G마크까  
 지 획득하기도 했  
 다.



▲세양 주식회사 가족

또한, 생산이력제 원  
 란품질 관리를 통해 산  
 란일, 입고일, 농장명,  
 원란 수량 추적이 가능  
 토록 되어 있어 생산이  
 력제시스템을 통해 동  
 시에 믿고 먹을 수 있는  
 제품을 공급하고자 노  
 력하고 있다.



▲염지란부분에서 업계 최초로 HACCP인증 획득, 삶아서 간 메추리알·훈제메추리알 부  
 문 LOHAS인증 획득, 간메추리알·훈제메추리알·메추리알 장조림·훈제란·구운란에 대  
 해 금년 1월 G마크 획득

### 금년사업, 생산부터 집하장, 가공시설사업 증설 계획

동사는 금년에 10만수 규모의 산란계농장을  
 두어 위생적인 자체 브랜드 계란을 소비자에게  
 공급할 계획이다. 또한 금년 7월안에 계란집하  
 장 설립과 계란 가공시설 증설을 마무리해 8월  
 부터는 본격적으로 생산부터 2,3차 계란가공사  
 업의 선두자로 나아가고자 한다. 집하장은 시간  
 당 6만개, 일일 60만개까지 처리가능하도록 설

립되며, 기존에 출시한 염지란 이외에 지단, 후  
 라이, 계란말이, 오믈렛 등 빈틈시장을 공략해  
 보다 국내 계란소비의 활성화를 꿈꾼다.

장구만 사장은 “위생적이고 안전한 축산물 생  
 산은 기본이다. 앞으로는 정직하고 신뢰감을 줄  
 수 있는 투명한 사업만이 경쟁력이 있다.”며 ‘신  
 뒤흔 수 있는 기업’으로 맞춤형  
 식문화에 기여할 포부를 전했다.



취재 | 장성영 기자  
 ch-spirow@hanmail.net