

무항생제 사육의 노하우를 찾아서!

친환경 닭고기 대표 주자, Best 4

편집부

(주)하림
'자연실록(實綠)'



(주)하림이 지난해 4월 출시한 자연이 키운 프리미엄 닭고기 '자연실록(實綠)'이 소비자들에게 좋은 호응을 얻고 있다.

자연의 깨끗함과 신선함을 그대로 담은 친환경 프리미엄 닭고기인 '자연실록'은 지리산, 덕유산 주변의 청정지역에서 키워진 닭으로 마늘과 호유실 등에서 추출한 에센셜 오일을 첨가한 기능성 사료를 먹여 키워 다른 닭고기와 차별화를 시켰다.

또 소비자들이 믿을 수 있도록 사육에서 가공, 판매 과정을 한 눈에 살필 수 있도록 이력관리시스템(www.3fssystem.co.kr)을 도입했다.

특히 친환경 인증농가에서 전문수의사와 친환경 사육 프로그램을 통해 프리미엄 닭을 길러내 one-way-system에 의한 신선한 제품 생산과 함께 공정별 QA요원을 배치해 모니터링과 HACCP(위해요소중점관리기준)에 의해 철저한 품질관리가 이뤄진다.

현재 '자연실록' 제품은 현대백화점, 롯데백



화점 등 백화점과 롯데마트 등 대형 할인점에 통닭 및 절단육 형태로 공급되고 있으며, 전체 매출의 75% 정도를 차지하고 있다.

또 급식의 경우 부분육과 절단육으로 공급되는데 현재 초등학교 위주로 매출이 증가하고 있다.

'자연실록'의 매출액을 살펴보면 2009년 4월 2억3천4백만원에서 올해 4월 30억6백만원으로 전년 대비 10배가 넘는 성장을 보이고 있다.

(주)하림은 "자연실록은 친환경 프리미엄 닭고기로 소비자 니즈가 변화함에 따라 이들의 입맛을 겨냥하기 위해 출시한 제품으로 앞으로도 지속적인 신제품 개발을 통해 지속적인 성장동력을 구축해 나갈 방침"이며 "자연실록을 시작으로 향후 친환경 프리미엄 닭고기 시장에 우리 하림이 리딩 컴퍼니로서 한 걸음 더 앞서 나갈 것"이라고 밝혔다.

* 이력관리시스템(3F system)이란?

생산에서 소비까지의 전 과정을 시스템화한 관리방식으로 특허받은 양계사료와 친환경제제를 사용한 매뉴얼 육성법으로 사육, 전문양계수의사인 전문 심사원에 의해 관리되며, 소비자는 인터넷을 통해 안전한 닭고기 생산에 관한 생산이력을 확인할 수 있다.

무항생제 사육의 노하우를 찾아서!

친환경 닭고기 대표 주자, Best 4

(주)마니커
'마미안(安)'

마미안(安) (주)마니커는 2007년 소비자의 보다 안전한 식탁을 위해 친환경 축산법으로 길러낸 친환경 닭고기, '마미안(安)'을 출시하면서 친환경 축산물의 대량 공급시대를 열었다.

(주)마니커는 2004년부터 계약 사육 농가들을 대상으로 일반 육계에 대해 항생제를 투여하지 않는 실험을 시작한 이후 3년 동안 질병 없이 건강한 닭을 키워내는데 성공했다.

친환경 닭고기의 핵심은 (주)마니커가 독자 기술로 개발한 사료와 사육 노하우에 있다. 즉, 사료 내 항생제 첨가 대신 천연물질을 이용한 대체제를 배합해 질병을 예방함과 동시에 3년간 축적된 사육관리 기술을 토대로 안정적인 대량사육에 성공한 것이다.

(주)마니커는 무항생제 사료를 개발함으로써 지금까지 예방 차원에서 첨가하던 항생제의 남용을 줄이고 닭의 질병 저항능력을 키워 소비자가 보다 안심하고 먹을 수 있는 닭을 대량 공급할 수 있는 길을 열었다는데서 의미를 찾고 있다.

특히 (주)마니커 동두천공장은 2007년 9월 3일 국립농산물품질관리원으로부터 무항생제 축산물 취급자인증을 취득했으며, 이를 위해



동두천공장은 관련 설비를 보완하고 무항생제 생계의 입고에서부터 도계 및 가공과 출시에 이르는 과정에서 완벽한 관리가 이루어지도록 관리시스템을 확립했다.

이는 대형 육계업체 중 최초의 농가 및 도계장 인증이며 제품생산은 1년, 개발은 3년 이상 앞선 기록이다.

'마미안(安)'은 친환경 제품은 비싸다는 상식을 깨고 가격도 일반 닭고기에 비해 불과 10~20% 정도 높은 수준이어서 친환경 축산물의 본격 대중화에 앞장설 제품으로 기대되고 있다.

'마미안(安)'은 2년 전부터 (주)마니커의 인터넷 쇼핑몰인 마니커몰(www.manikermall.com)에서 판매하고 있으며, 최근 유통점용 2종류(통닭/절단육)와 급식용 25종류가 대형 할인점, 백화점, 학교 등에 본격 판매 및 납품에 들어갔다.

(주)체리부로
‘싱싱 AF 닭고기’



(주)체리부로는
2008년 병아리때
부터 일체의 항생
물질을 배제하고,

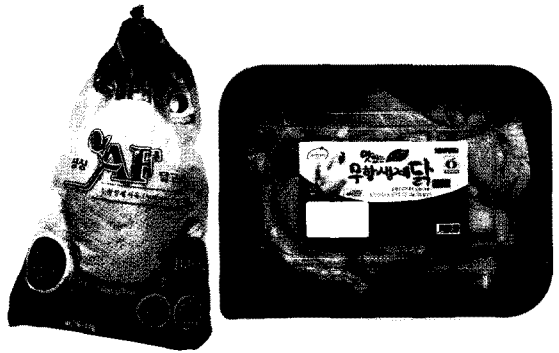
천연물질을 첨가한 사료를 급여해 건강하게 정
성으로 키운 ‘친환경 무항생제 AF 닭고기’ 를
출시, 친환경 축산물 시장에 본격 진출했다.

올해 1월에는 ‘맛있는 친환경 무항생제 닭’
을 출시한 바 있다.

서울대학교 연구기관과 공동으로 개발된 ‘체
리믹스’는 면역 증강제를 첨가하고 해조미네
랄, 벌집에서 채취되는 천연 향균 물질인 프로
폴리스와 생균제 등 천연 물질이 함유되어 있는
친환경 사료로 닭에 급여 시 병에 대한 내성과
면역력 강화를 통해 건강한 발육이 가능하다.

(주)체리부로는 친환경 닭고기 생산을 위해
2007년 5월 농촌진흥청 국립축산과학원과 ‘무
항생제 육계 사육 시스템’ 기술협약(MOU)을
체결하고 무항생제 닭고기 생산 등에 대한 연
구와 기술개발을 공동으로 수행하고 있다.

또한 2007년 11월 2일 건국대 친환경인증센
터로부터 유기 축산물과 무항생제 축산물 재포
장에 대한 인증을 획득한 바 있다. 그 동안 유
기 축산물이나 무항생제 축산물 등 생산물에



대한 인증은 여러 군데에서 획득했지만 재포장
자에 대한 인증은 처음이다.

(주)체리부로는 현재 250여 협력농가 중 업
선된 40여 친환경 무항생제 사육인증 농가에
서 주간 50만수 이상을 공급할 수 있는 안정적
인 사육기반을 구축하고 있다.

특히 사육농장별 구분 시스템(Flock
Separation System)과 생산 공정별 컨트롤 시
스템(Data Control System) 등 생산이력관리
시스템을 구축, 생산과정에서 일반제품을 철저
하게 구분하고 혼입되는 것을 방지한다. 또 공
기냉각시스템(Air Chilling System)으로 품미
를 유지, 심부온도는 4℃ 이하로 유지해 신선
도와 보존성을 향상시켰다.

현재 싱싱 AF 닭고기는 주로 학교·관공
서·병원 등 단체 급식과 이마트 등 대형 할인
마트를 포함한 신유통점에서 판매되고 있다.

무항생제 사육의 노하우를 찾아서!

친환경 닭고기 대표 주자, Best 4

(주)올품

'자연에 좋은 닭'

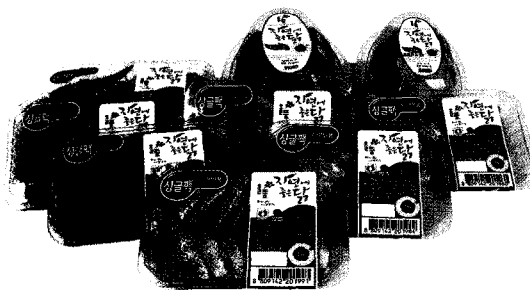
자연에
좋은
닭

사회 전반에 걸쳐 친환경, 에코(Eco)에 대한 인식이 점차 높아지고 환경 문제의 심각성을 동의하는 소비자들이 늘면서 녹색소

비라는 새로운 패러다임을 형성하고 자연에 이로운 소비와 생활을 하는 그린슈머의 등장으로 친환경 시장의 성장은 더욱 가속화되고 있다.

(주)올품은 이러한 추세에 맞추어 "Good for nature, Good for you! 자연에 좋은 것이 당신에게 좋습니다!"라는 의미를 가진 녹색소비의 주역 그린슈머를 겨냥한 프리미엄 친환경 닭고기 '자연에 좋은 닭'을 지난 3월 전격 출시했다.

이번에 출시한 '자연에 좋은 닭'은 자연의 신선함과 깨끗함으로 더욱 건강하고, 친환경 사육으로 안전을 더한 믿을 수 있는 100% 순수 국내산 친환경 닭고기로 제품이 생산되기까지 전 공정 HACCP 적용은 물론, 최첨단 친환경 조절계사 확보와 친환경 인증농가 정보 제공으로 투명성과 안전성을 확보하고 첨단도계 시스템에 의한 위생적인 제품 생산, 전문 QA 팀의 모니터링을 통한 품질 및 미생물 관리, HACCP 기준에 의해 철저한 품질관리가 이루어지고 있다.



식품의 안전과 신뢰를 바탕으로 인공을 가하지 않은 자연 그대로의 상태를 전하는 가장 깨끗하고 신선한, 그리고 안전한 제품이 바로 '자연에 좋은 닭'이다.

환경과 건강을 중시하는 소비 트렌드에 발맞추어 체계적인 준비 끝에 2009년 10월 급식 및 대리점에 첫 선을 보인 '자연에 좋은 닭'은 올해 3월 홈플러스, 이랜드 등 유통점에 본격 출시했다. 현재 지속적인 프로모션을 통해 판매 채널 및 공급량을 확대하고 있다.

현재 판매되고 있는 제품은 통닭, 볶음탕용, 부분육 등 총 3종으로 급식 및 대리점에는 1kg, 5kg 단위로 통닭 개체포장 및 진공포장으로, 유통점에는 중량별로 캡슐형 포장 및 탑실링 포장, 수축포장된 상태로 판매되고 있다.

(주)올품의 '자연에 좋은 닭'은 식품의 안전과 신뢰를 바탕으로 차별화된 프리미엄 가치를 제공함으로써 그린슈머들에게 각광받는 친환경 상품으로 거듭날 것으로 기대되고 있다. 