



# 10월 육우고기 소비홍보 활동사항

## 1. 방송을 활용한 홍보

### 1) 올리브TV / JTV(전주방송) “다큐멘터리” 2회 방영

□ 방송일시 : 2011. 10. 10.(월) 20:00~21:00 / 10. 25.(화) 15:10~16:00

□ 코너 : 한국의 소 육우

□ 내용 : 누구나 좋아하는 쇠고기, 비싼 가격의 고민을 덜어줄 쇠고기로 육우를 소개하며 마장동 축산물시장에서 육우시장의 전반적인 상황을 들어 본다. 육우 농가를 직접 찾아가 잘못된 오해를 풀어보고 육우 선진국인 일본의 농가와 육우식당을 찾아가 일본 육우 정착의 성공 비결을 들어본다. 국립축산과학원에서 과학적인 실험으로 육우의 품질을 확인하고, 육우업계관련 종사자들의 인터뷰로 마무리한다.



### 2) SBS “좋은아침”

□ 방송일시 : 2011. 10. 20.(목) 09:20~10:45

□ 코너 : 뽀빠이 이상용이 준비한 국내산 육우

□ 내용 : 뽀빠이 이상용이 가수 현미를 위해 특별히 준비한 국내산 육우! 기름기가 적으며, 가격까지 저렴한 육우의 장점 소개. 국내산 육우를 맛있게 시식하며 담소를 나누는데...



### 3) SBS “다이어트 서바이벌 빅토리”

□ 방송일시 : 2011. 10. 30.(일) 18:40~20:00

□ 코너 : 다이어트에 좋은 국내산 육우

□ 내용 : 메인 도전 과제를 1등한 팀에게 국내산 육우 선물세트를 증정한다. 육우는 기름기가 적고, 단백질은 풍부해서 다이어트 하는 사람에게 추천하는 고기이기 때문에 선물로 준비... 많이 받아가서 가족들에게도 점수 따고 자랑하세요~ 국내산 육우 선물세트 화면 노출시 국내산 육우의 정의도 소개하는데...

### 4) MBC 아침드라마 “위험한 여자”

□ 방송일시 : 2011. 11. 02.(수) 07:50~08:30

□ 코너 : 국내산 육우 에피소드

□ 내용 : 국내산 육우 전문식당에서 유라와 지원이 식사를 한다. 테이블위의 불판에 국내산육우 지글지글 익어가고 있고, 지원이 뒤집개로 고루 익게 뒤집고 있다.

유라 : 맛있네요. 이거 한우예요?

지원 : (웃음)맛있죠? 이거 국내산 육우예요.

이 식당 최고급 육우만 고집하는 집인데 훨씬 저렴하고 맛도 한우 못지않아요!!

유라 : 육우가 다이어트로도 좋다고 하던데 이걸로 한번 해볼까요?

지원 : 그럼 제가 매일 사드려야 겠네요?

유라 : 좋죠, 다이어트 해서 좋고 몸매 이뻐져 좋고.

(쌈을 하나 싸서 지원에게 건네며) 자. 이걸 뇌물!! 지원 받아 먹는다.

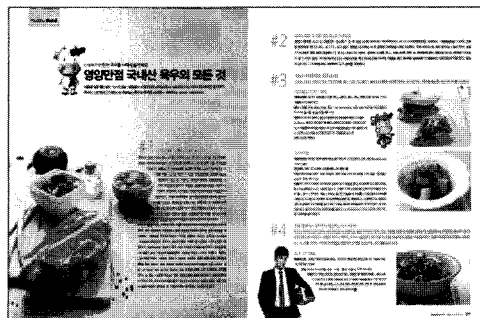
## 2. 온/오프라인을 활용한 홍보

□ 여성지 어드버토리얼 3회

○ 여성동아 11월호 ‘값싸고 신선한 우리 쇠고기, 육우’

○ 우먼센스 11월호 ‘국내산 육우로 만든 가을철 건강 식탁’

○ 헬스조선 11월호 ‘영양만점 국내산 육우의 모든 것’



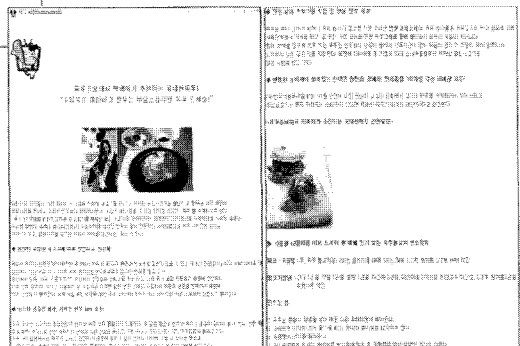
□ 육우사랑 카페 관리

- '육우사랑' 카페 활성화를 위한 육우고기에 대한 올바른 정보를 제공하는 온라인 콘텐츠 등록
- 육우PPL TV 홍보내용 포스트 등록
- 육우사랑 회원 관리 및 댓글 관리
- 육우 전문식당 및 판매점 콘텐츠 등록



□ 육우홍보대사 인터뷰 4회

- 육우사랑 카페 육우홍보대사 박해미 인터뷰(2011 10/14 금)  
'육우홍보대사 박해미가 추천하는 국내산 육우!'
- 육우사랑 카페 육우홍보대사 우지원 인터뷰(2011 10/18 화)  
'육우홍보대사 우지원이 추천하는 국내산 육우'
- 월간 낙농육우 육우홍보대사 박해미 인터뷰 10월 호  
'수입육은 불안하고 한우는 부담스럽다면 육우 드세요!'
- 월간 낙농육우 육우홍보대사 우지원 인터뷰 11월 호  
'맛과 영양, 건강까지 겸비한 웰빙 쇠고기 국내산 육우 드세요'





육우홍보대사 우지원이 추천하는 국내산 육우!



"육우와 거래해 봤어?"

SBS ESPN  
2011. 10. 12

“맛과 영양, 건강까지 겸비한  
웰빙 쇠고기 국내산 육우 드세요!”

90년대 한국 농구 역사의 한 페이지를 장식하며 연세대학교 시절 '코트의 황태자', '얼짱 스포츠 스타', '꽃미남 농구스타'로 인기를 누렸고, 프로농구에 와서는 끈기와 근성으로 뭉친 '마당쇠'라는 별명을 얻으며 팀의 고참으로서 선수들을 조율하며 울산 모비스에서 선수생활을 마친 우지원 선수! 이전 우지원W집농구교실 대표이자 SBS ESPN 농구해설자로 변신한 육우홍보대사 우지원씨를 만나 보았다.



우지원씨는 뛰어난 외모를 갖추고 있음은 물론, 191cm가 넘는 큰 키와 좋은 체격을 자랑하는 선수였다. 그러나 우지원씨의 부모님과 가족들은 일반인들과 같은 보편적인 체형을 가지고 있다고 한다. 이렇게 혼자만 유독 키가 크고 체력이 좋을 수 있었던 비결은 "편식습관을 고치고 필수 영양소를 고루 갖춘 국내산 육우와 같은 성장기 때 꼭 먹어야 하는 음식을 즐겨먹으며 꾸준한 운동을 해왔기 때문"이라고 그는 말했다.



운동선수 시절 체력이 저하될 때 보양식으로 즐겨 먹는 것이 국내산 육우였다고 한다. "육우는 지방이 적으면서도 맛있고, 영양이 풍부해 운동선수에게 최고의 보양식입니다. 맛있는 우리 소고기로 건강까지 챙길 수 있는 육우가 저에게 천연영양제였습니다. 고기를 많이 먹던 운동선수 시절, 가격까지 저렴하여 부담 없이 즐길 수 있는 우리 육우가 있어 정말 행복했습니다."라고 말하는 그는 "운동선수 시절이나 지금까지도 즐겨먹으면서 건강까지 지켜준 국내산 육우의 홍보대사가 된 것을 영광으로 생각한다."고 밝혔다.

또한 "육우홍보대사로서 국내산 육우를 알리는 것은 물론 한국낙농육우협회에서 진행하는 행사 및 홍보에도 적극적으로 동참하여 구제역 및 육우가격 하락으로 힘들어 하시는 육우농가 여러분께 조금이나마 힘이 될 수 있도록 더욱더 노력하겠습니다."라고 덧붙였다.

육우홍보대사 우지원씨는 2011년 6월 9일(목) 청계광장에서 열린 '육우데이행사'에 참여하였고, 2011년 7월 14일(목) 'OBS건강버라이어티올리브' 프로그램에 출연하여 국내산 육우를 알렸고, 2011년 9월 23일(금)에는 무가지(포커스/메트로)에 국내산 육우를 알리는 기사에도 동참하였다. 또한 2011년 10월 6일(목)에는 '2011프레안성세계민속축전' 국내산 육우 행사에 참가하여 육우를 알리는 팬사인회 및 시식회에도 참석하는 등 적극적인 홍보 활동을 펼치고 있다.

## 육우홍보대사 우지원이 추천하는 국내산 육우 간편요리

### 추위를 이겨내는 영양만점 보양식 국내산 육우 육개장

“홍보대사 우지원이 양질의 단백질과 철분, 카르니틴, 비타민 B군 등 영양이 풍부한 국내산 육우 보양식을 추천합니다”

쇠고기에는 양질의 단백질이 풍부하며 필수 아미노산이 다량 함유되어 있습니다. 뿐만 아니라 닭고기·돼지고기보다 철분이 풍부해 신소가 뇌에 빠르게 공급하는 것을 도와줘 뇌의 활동을 좋게 만듭니다. 또한 체내에 축적된 지방이나 여분의 지방 분해를 촉진하여 에너지로 바꾸고 피로 회복에 도움을 주는 카르니틴(carnitine) 성분을 포함하고 있어 가을철 보양식으로는 안성맞춤입니다. 비타민 B군 또한 풍부하게 함유하고 있어 노화방지는 물론 깨끗하고 탄력 있는 피부유지에 꼭 필요한 영양소입니다. 비타민 B1이 부족하면 에너지 대사가 잘되지 않아 쉽게 피곤하고, 부종에 걸리기 쉬우며, 식욕도 떨어진다. 비타민 B2는 '미용 비타민'이라고 할 정도로 지방 연소에 꼭 필요한 비타민입니다. 비타민 B12는 '조혈 비타민', 즉 피를 만드는 작용을 해 빈혈을 예방하고, 안색을 좋게 하며 머릿결을 곱게 합니다. 따라서 쇠고기는 미용은 물론 노화방지에 좋은 음식이라 할 수 있습니다.

하지만 많은 사람들이 쇠고기에 다량 함유된 지방과 칼로리가 걱정될 것입니다. 그렇다면 국내산 육우(肉牛)가 고만 해결사라고 할 만합니다. 20개월 정도 키워지는 국내산 육우는 사육기간이 짧아 육질이 연하고 지방이 적어 담백하고 깊은 맛을 자랑합니다. 때문에 몸만들기 열풍인 요즘 닭가슴살 대신 육우를 먹거나 다이어트 식단에 육우를 활용하는 사람이 많아지고 있습니다. 이웃나라 장수국가 일본에서는 저지방 웰빙쇠고기 국산약우(國産若牛/국내산 어린소)로 불리우며, 많은 사랑을 받고 있습니다. 이렇게 맛과 영양과 건강까지 겸비한 국내산 육우를 추천합니다.

#### 🍴 준비할 재료

재료 : 국내산 육우(양지머리) 600g, 물 5ℓ, 숙주 300g, 고사리, 삶은 토란대 200g, 대파 6대, 소금 적당량  
 양념 : 고춧가루, 식용유 3큰술씩, 다진마늘, 참기름 2큰술씩, 소금 1큰술, 국간장 2작은술, 후춧가루  
 향신채소 : 양파 1개, 대파 1대, 통마늘 4개, 생강 1조각, 통후추 1큰술

#### 🍴 만드는 법

1. 국내산 육우(양지머리)는 찬물에 담가 핏물을 뺀다.
2. 큰 냄비에 물을 끓여 1의 육우와 분량의 향신채소를 넣어 삶는다.
3. 2의 육우가 푹 익으면 육우는 결대로 찢고 육수는 체에 걸러 준다.
4. 고사리, 토란대는 5cm 길이로 썰고 대파는 7cm 길이로 길게 썬다.
5. 손질한 고사리, 토란대, 대파, 숙주는 끓는 물에 살짝 데쳐 건져놓는다.
6. 고춧가루에 물을 약간 넣고 섞어 눅눅한 상태로 만든 다음 후라이팬에 식용유를 두르고 달군 후 고춧가루를 넣어 볶은후 나머지 양념을 넣어 섞는다.
7. 불에 결대로 찢은 육우와 나머지 손질한 야채를 넣고 6의 양념을 모두 넣어 조물조물 무친다.
8. 육수에 7의 재료를 넣고 한소끔 더 끓인 후 소금으로 간을 맞춘다. 🍴

