

## (주)코리아더커드 홈페이지 새단장, 브랜드전시관 오픈 …자회사(주)팜덕 홈페이지 개설



▲코리아더커드 홈페이지 메인화면



▲팜덕 홈페이지 메인화면

국내 대표 오리기업 (주)코리아더커드(대표 박영진)가 새롭게 단장한 홈페이지로 소비자들을 찾았다. 코리아더커드는 홈페이지(<http://www.koreaduckherd.co.kr>)에 '브랜드전시관'을 오픈하여 다향오리의 다양한 오리고기의 제품을 한눈에 볼 수 있도록 하였다. 특히 브랜드 전시관에 브랜드 스토리를 게재하여 코리아더커드만의 차별화, 녹차먹여 키운 '다향오리' 브랜드에 대한 소비자의 인지도를 확실히 높일 수 있도록 구성하였다. 또한 자회사인 (주)팜덕(대표 문순금)도 개별적인 홈페이지를 개설(<http://www.farmduck.com>)함으로써 국내 대표 오

리가공공장의 입지를 보여주었다.

(주)팜덕은 지난 3월 다향오리 e-shop(<http://www.52st.kr>)을 본격적으로 오픈하면서 시장영역을 오프라인인 사이트로 확장한 바 있으며, 고객의 성원에 보답하기 위하여 e-shop또한 곧 새로운 모습으로 소비자들을 찾아 갈 예정이다. 한편 (주)팜덕은 롯데마트·신세계·김스마트·NH쇼핑 등 국내대표 할인점 및 프랜차이즈 업체의 전국적인 유통망을 갖고 있어 소비자들과 가장 가까이에서 만나고 있다.

## (주)주원산오리 친환경 프리미엄 오리고기 「자연록수」 출시!



생명과학이 탄생시킨 '아스타 오리'로 고객들의 꾸준한 사랑을 받

고 있는 (주)주원산오리(대표 이우진)가 친환경 프리미엄 오리고기 '자연록수'를 출시했다. '자연록수'는 하림의 자연실록 브랜드 시리즈 중 하나로 주원산오리만의 친환경 프리미엄 브랜드다. '자연록수'의 가장 큰 특징은

항생제 4無첨가로 무항생제 제품이라는 것이며, 다음의 차별화로 친환경소비시대의 소비자들에게 각광받고 있다. 첫째, '자연록수'는 충청·전라 지역 등 국내 대표 청정지역의 친환경 인증 농가에서 주원산오리만의 특화한 아스타잔틴사료를 먹여 키운 건강한 오리로 만든 제품이라는 것. 둘째, 전 공정 HACCP체계로 사육에서 생산, 유통을 통한 수직 계열화 시스템을 운영하여 소비자에게 공급하며, 생산과정에서의 책임제를 통한 철저한 품질관리로 최상의 품질을 보증한다. 또한 소비자 보호를 위해 주원산오리는 소비자 피해구제 프로그램인

CCMS를 인증 받아 소비자피해의 사전예방 및 사후 구제의 신속한 해결을 도모하고 있다. 또한 '자연록수'는 유통관리가 특별하다. 차별화된 극 신선 시스템으로 고기 맛이 틀리며, 단백질 변패가 느리며, 완벽한 Cold-Chain System에 의해 소비자에게 더욱 신선하고 안전한 제품을 공급하고 있기 때문. (주)주원산오리 이우진 대표는 "브랜드 인지도 1위 기업으로 "내 가족이 먹는다"는 마음으로 위생적이고 안전한 제품 생산과 국민 모두가 안심하고 먹을 수 있는 제품을 생산하고자 더욱 더 노력하겠다"고 말했다.

### (주)이목원 2011 서비스 경진대회 개최



오리육가공 전문업체인 (주)이목원(대표 장현성)의 모체인 오리요리 전문점 배나무골은 고객감동의 서비스를 실천하기 위해 섬유센터에서 '(주)이목원 서비스경진대회'를 개최하였다.

배나무골 3개 지점 이외 자매사인 한식 전문점 '황상', 구이전문점인 '구이삼국지', 참치회 전문점 '다랑Sea'가 참여한 이번 대회는 지점장과 크루들이 매일 진행하는 '아침조례' 방식으로 치뤄졌으며, 고객응대 시 일어날 수 있는 여러 가지 상황에 대한 대처방법평가와 애사심과 협동심을 증진시킬 수 있는 조회구호에 대한 평가로 진행되었다.

(주)이목원 관계자는 "서비스의 품질과 지점별 팀원들간의 팀워크 향상을 도모하고자 서비스 기술 경진대회를 2000년부터 지속적으로 실시하고 있다"며, "앞으로도 고객에게 최상의 서비스를 제공, 고객감동의 서비스를 실천하여, 업계의 모범이 될 수 있도록 최선을 다하겠다."고 밝혔다.

• 언론 속 업계 및 회원사

정다운, 오리털에서 오리식품까지...오리의 모든 것!

출처 : 에이빙뉴스 11.08.22



오리 관련 전문기업 정다운(대표 이영, www.jungdown.co.kr)이 식품가공업까지 사업영역을 확장하며 관련업계 최고 자리를 향해 한 걸음 다가섰다.

천연식물유황오리로 불려지는 '정다운오리'는 특허 받은 사료로 키워진 국내산 친환경, 무항생제 오리를 원료로 해 '신선오리 제품'과 '훈제오리 제품'으로 만들어져 전국 각지의 오리전문점 및 식당, 대형매장, TV홈쇼핑, 온라인쇼핑몰 등 다양한 경로를 통해 공급되고 있다.

'신선오리 제품'은 신선통오리, 토치통오리, 신선정육, 신선슬라이스, '훈제오리 제품'으로는 훈제통오리(600~1,000g), 훈제슬라이스(250~1000g), 너비아니, 소시지 등의 상품들이 전국의 각 대리점 및 일반 소비자에게 판매되며, 주문된 상품은 '콜드체인시스템'에 의해 신선함이 그대로 유지돼 가정까지 하루 안에 신속하게 배송된다.

소나무에서 추출한 천연식물유황을 섭취한 오리는

근육 내 황 함유량이 증가되며, 오리육에 함유된 콜레스테롤의 함량을 감소시키는 효과가 있고, 오리들의 저항력 증가로 질병에 강해져 무항생제 사육이 가능하게 된다.

특히 "훈제 가공단계에서 화학조미료와 설탕을 대신해 자연재료인 완도다시마와 나주배 성분으로 맛을 내기 때문에 육질이 부드럽고 감칠맛이 난다"는 정다운 관계자의 설명이다.

한편, 1996년 종오리농장 설립, 2000년 오리털 가공을 시작으로 당시 쓰레기에 불과했던 오리털 부산물을 의류나 침구 등의 원료로 가공해 전량 수출함으로써 2005년 500만불 '수출의 탑' 수상에 이어 현재 2,000만불 수출에 이르는 주식회사 정다운은 오리 부화장을 비롯해 사육농장, 도압장, 육가공장, 털가공장, 냉동공장, 물류센터 등을 보유하고 있다.

또한, 식품에서 가장 중요한 위생과 안전을 보장하기 위해 생산 전 공정에서 HACCP 인증을 획득했으며, 2010년 회사부설 생물공학연구소를 설립, 보다 좋은 제품을 공급하기 위한 체계적인 연구를 지속하고 있는 종합 오리전문기업이다.

정다운의 이영 대표는 "최고의 인재, 최고의 품질, 최고의 경영시스템을 바탕으로 항상 기업의 윤리관을 잊지 않고 보다 좋은 제품, 보다 나은 서비스를 위해 끊임없이 연구하고 노력하는 기업이 되겠다"며 포부를 밝혔다.

## 가나안덕, [이영근의 오늘점심]오패 기 죽어! 오리고기 재벌식당

출처 : 스포츠경향 2011.08.23



장사가 무진장 잘 되는 식당에 가면 가슴 한켠에 부러움이 일어난다. 살짝 기가 죽기도 한다. 손님이 이렇게 많으니 돈도 많이 벌었겠지? 아, 저 집안은

참 좋겠다. 뭐, 그런 쓸데없는 자기연민도 잠깐, 음식이 나오면 또 우걱우걱 한 끼 먹고 잠시 행복해지게 마련이다.

지난 주말에 일산의 오리고기집 가나안덕에 갔다. 아는 사람은 알겠지만 이 집은 그 전에 지지리도 장사가 안 되는 오리고기집이 폐업을 하자 바로 그 가게를 그대로 이어받아 새 간판을 달고 장사를 시작, 지금은 엄청난 세금을 내는 재벌급 식당으로 성장한 전설적 오리고기집이다.

모두 억척이지만 대부분 이 집 단골들은 이 집의 주말 매상이 1억원은 넘을 것이라고 추측한다. 수백 대의 승용차가 서 있는 주차장만 봐도 그 정도 예측은 가능하다. 여기가 무슨 놀이동산도 아니고...

이 집의 최고 인기 메뉴는 오리로스구이다. 다른 고기를 파는 분들이 들으며 울컥할 이야기지만 오리고기집에 가면 간혹 이런 벽보를 볼 수 있다. 'X고기는 돈 주며 먹으라 해도 안 먹고, Y고기는 돈 주며 먹으면 먹어주고, Z고기는 공짜로 먹으려면 먹고, 오리고기는 돈 싸 들고라도 먹으라 다닌다'는 게 그것이다.

점심 한 끼 먹으며 영양 운운하는 것은 싫지만 그래도 오리고기의 효능에 대한 이야기는 잠시 해야겠다. 오리고기는 소, 돼지, 닭과 똑같은 육류이지만 물에

녹는 성질인 불포화지방산이 높아 많이 먹어도 혈관에 나쁜 영향을 주지는커녕 오히려 해독작용을 통해 혈액에 도움을 준다.

오리고기는 또한 비타민의 보고다. 비슷하게 생긴 다른 고기에 비해 3배가 넘는 비타민을 갖고 있고 무기질, 필수아미노산, 칼슘, 철 등의 함유량도 높다. 면역력을 높여주는 것도 오리고기가 갖고 있는 강점 가운데 하나다. 동의보감도 여름철에 기후로 인한 스트레스, 땀을 많이 흘리고 난 뒤에 자동으로 따라붙는 피로감과 무기력감에 빠졌을 때 오리고기가 피를 생산해줌으로써 기운이 되살아나고 면역력도 높인다고 이야기하고 있다.

오리고기의 이런 효능은 그 맛에서 단박에 눈치챌 수 있다. 음식 이야기를 할 때 가장 많이 등장하는 단어가 '담백'이다. 담백(淡泊)이란 '음식이 느끼하지 않고 산뜻하다'라고 풀이되는데, 육류 중 담백이라는 단어를 붙일만한 고기의 으뜸은 역시 오리고기다. 어디 담백할 뿐이던가. 꼭꼭 씹으면 곧바로 고소한 향을 내주고, 두어 점을 상추쌈에 올리고 거기에 뜨거운 밥 한 술, 김치 한 조각, 마늘 한 쪽, 청양초 한 조각을 함께 넣어 먹으면 저절로 웃음이 나올 수밖에 없다.

올 여름은 비 오는 날이 워낙 많아서 햇볕에 의해 땀 흘릴 일이 많지는 않았지만 유난히 복잡한 사건이 많았고, 돈벌이는 지지리도 되지 않으며, 유명인사들이 만들어내는 한심한 소식 등으로 식은땀 꽤나 많이 흘린 계절이었다. 이런 고단함은 아마 내년까지 계속 가지 않을까 싶다. 오늘 점심, 오리고기로 배 채우고 오라차차 힘 냅시다.