

다향오리, KBS 주말드라마 ‘오작교형제들’ 제작 협찬



국내 오리 육가공 대표업체 (주)코리아더커드(대표: 박영진)이 KBS주말연속극 오작교형제들을 제작 협찬하고 있다. 오작교형제들은 오작교 오리농장에서 벌어지는 가족드라마로 인기리에 방영되고 있다. 주말 연속극 오작교형제들에서는 오리 알의 효능 등 오리고기의 우수성이 오리농장을 배경으로 한 등장인물들의 대화 속에

서 자연스럽게 묻어나고 있다. 오리축사를 배경으로 드라마가 제작 된 것은 이번이 이례적인 일로 시청자들 또한 신선한 드라마구성에 재미를 느끼고 있다. 또한 오리라는 축종이 드라마 편성 중 가장 영향력 있는 주말드라마의 아이টে็ม으로 선정되었다는 것은 오리산업이 성장과 함께 새롭게 주목받기 시작하였다는 것을 역설하기도 한다. 주말드라마는 가족단위 시청률을 자랑하는 프로그램인 만큼 (주)코리아더커드가 이번 KBS 오작교형제들을 제작 협찬하면서 코리아더커드의 대표 브랜드 ‘다향오리’의 브랜드 인지도는 더욱 높아질 것으로 기대되며, 그 영향력은 더욱 활발한 오리고기 소비촉진을 불러 일으킬 것으로 예상된다.

HACCP 우수업체 견학의 일등공신, (주)다영푸드



지난 8월 27일, 한국소비자교육원에서 축산물 HACCP 지정업체 견학을 목적으로 (주)다영푸드(대표 : 김대식)를 방문하였다. 이날 견학에서 김대식 대표는 오리고기의 영양학적 우수성을 설명하는 한편 중소·중견 기업도 대기업 못지않은 시스템으로 먹을거리를 안전하게 만들고 있다고 말했다. 김대식대표의 인사말과 (주)다영푸드 및 신토불이 회사소개에 이어서 교육원 관계자와 소비자단체 회원들의 본격적인 공장 견학이 있었다. 이

번 견학에 참가한 교육원 관계자들은 다영푸드의 HACCP시스템을 둘러본 후 안전한 식품생산과정에 큰 관심을 보였다. 한편 다영푸드는 HACCP 우수업체로서 소비자들의 견학에 적극적으로 협조하고 있다. 특히 이

러한 견학은 축산물HACCP제도에 대한 소비자들의 인지를 높이면서, AI 및 구제역 등으로 인한 소비자의 불안을 덜고 안전한 축산물 먹을거리 이미지 제고에 일조할 것으로 기대된다.

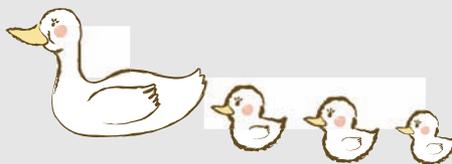
가나안덕, 오리소갈비 출시... 블로거 시식평가단 이벤트



국내최대 오리숯불구이 전문점 가나안덕(대표:정옥인)이 ‘오리소갈비’를 출시하고 블로거 시식 평가단 이벤트를 진행하고 있다. 이벤트는 가나안덕 홈페이지 (<http://www.canaanduck.com>)를 통해 블로그를 운영하는 블로거라면 누구나 응모할 수 있다. 시식평가단에 선정된 블로거들은 가나안덕에서 출시하는 오리소갈비 5팩을 받을 수 있으며, 후기를 간단한사진과 함께

자유롭게 포스팅 할 수 있다. 가나안덕은 오리고기 소비 촉진을 위하여 블로거 시식평가단 이벤트를 진행, 지난 8월부터 1차 선정단 100명을 모집하여 가나안덕 상품권을 제공하고 있다(1등 : 2명 10만원상당, 2등 : 3명 5만원상당, 3등 : 15명 1만원상당). 가나안덕은 “블로거 이벤트는 전국적으로 잠재되어 있는 소비층에게 오리고기를 홍보할 수 있는 장점을 갖고 있다”며, “수도권 소비자에게 집중될 수 있는 매장이벤트보다 더욱 효과적일 것”이라며 이벤트를 개최하게 된 취지를 설명했다. 또한 “블로그를 운영하는 블로거의 다수가 주부층인 것을 고려, 외식업체에 편중되어 있는 오리고기 소비를 가정 내로 확대하기 위해선 이들이 타겟으로 적절”하다고 덧붙였다.

한편 가나안덕은 또 다른 오리육제품으로 오는 10월 중 블로거 시식평가단 2차 이벤트를 계획하고 있다.



• 언론 속 업계 및 회원사

가을철 입맛 돋우는 건강식품 ‘다향오리’

출처 : aving뉴스



사람이 가장 건강할 때의 혈액은 약알칼리성이며, 안색이 좋고 피부에 윤기가 돌 때의 체액도 알칼리성이다. 그러나 보통 우리가 주식으로 하는 밥과 빵 등의 대부분의 식품은 산성이기 때문에 몸의 균형을 맞추기 위해 알칼리성 식품을 섭취하는 것이 좋다. 특히, 오리고기는 대표적인 알칼리성 육류로 인, 칼슘, 철, 칼륨 등 각종 미네랄은 물론 리신, 발린, 타우린의 함량도 높아 간의 해독기능을 강화하고 피로회복에 뛰어나 최근 뜨거웠던 여름철 축산 몸을 채우고

체질 개선에도 도움이 돼 인기가.

오리고기 전문기업 코리아더커드(대표 박영진, www.koreaduckherd.kr)는 사육 단계에서 녹차를 먹여 오리 특유의 냄새가 없으며, 담백하고 쫄깃한 육질이 특징인 다향오리가 소비자의 입맛을 사로잡은 것에 이어 안전한 건강식품으로도 주목 받고 있다고 전했다.

또한, 코리아더커드는 부화에서부터 사육, 가공, 포장, 유통 단계에 이르기까지 완벽한 설비라인을 구축해 철저한 위생관리를 바탕으로, 맛은 물론 오리고기의 영양을 그대로 담은 안전한 프리미엄 오리고기를 제공하고 있으며, 계열사 ‘팜덕’을 통해 소비자가 찾는 다양한 제품군을 개발해 시장점유율 1위로 소비자들의 큰 사랑을 받고 있다.

코리아더커드 관계자는 “웰빙음식 오리고기로 건강한 대한민국의 먹거리를 책임지고 고유의 건강한 브랜드 가치를 세계에 펼칠 것”이라고 포부를 드러냈다.

‘오리’ 사업 600억 일군 회장, 성공비법 물어보니!
국내 최대 종오리장 부회장 전문기업 (주)삼호 유향오리 이세종 회장

출처 : 뉴스웨이브

전라북도 정읍시 고부면 덕안리에 위치한 유향오리 전문기업 (주)삼호 유향오리 이세종(57) 회장은 축산업 외길 30년을 걸어왔다. 주 단위로 말하는 축산업

계 셈법으로 그는 유향오리를 주당 20만수 사육하고, 월 80만수 유통을 하고 있다. 전국 규모 5위 안에 드는 규모다.

30년 전 도계장 월급쟁이로 출발했던 젊은 축산인은 소나 돼지가 아닌 두발 축산물인 닭·오리만 다루며, 한 길만을 고집했다. 그는 외길 인생에 대해 “닭오리를 기르면서 ‘애정을 주면 바로 그만큼 수익으로 연결 된다’ 는 걸 몸으로 확인했기 때문”이라고 너털웃음을 띠며 말했다.

(주)삼호유황오리는 2009년부터 최근까지 2년 동안 심혈을 기울여 51,000㎡(1만6000여 평)의 종오리장과 부지 규모 6600㎡(2000여 평)의 부화장을 올해 완공, 국내 최대 부화장 시설을 갖췄다.

그는 닭오리 사육의 가장 큰 문제가 혈통이라고 진단한다. 종자가 균일하고 병이 없어야 하는데 국내엔 이 부분이 취약했다. 세계적으로 인정받는 영국 체리

벨리와 프랑스 그리드사의 종자오리를 수입해 이를 부화시킨 오리만 다뤘었다.

영국에서 11시간 동안 항공화물 전용 비행기로 운송, 20시간 안에

축사로 도착시키면 2만2천수가 매일 1개의 알을 낳고 이를 부화시켜 주당 14만수, 월 56만수를 생산해 낸다. 이 같은 규모화가 삼호유황오리 이회장이 이 시장에서 성공한 원인 중 하나다. 그는 이제 한국 원종 오리생산을 추진하기 위해 한국원종 오리 유한회사를 설립해 이사로 일하고 있다.



축산 외길 부농 이룬 삼호유황오리 이세종 회장의 성공비결



▲ 삼호 오리 종묘농장에는 영국 체리벨리와 프랑스 그리드사라는 세계 정상급 품종의 오리들이 키워지고 있다

삼호 유황오리 이회장이 현재의 오리 농사로 큰 성공을 거두기 위해 시장에 발을 디딘 시점은 1980년. 그는 다른 업종에 비해 정성을 들이면 반드시 이와

비례해서 즉시 수익으로 돌아온다는 신념을 갖고 있다. 이 회장은 “여름엔 삼계탕 때문에 소비가 급증하고, 겨울엔 줄어든다. 이 평범한 사실을 알기에 숫자 조절을 하며 한 길만 뚫다”고 말했다.

“사육은 절대적으로 관리다. 관리만 잘하면 돈이 된다. 같이 한 곳에서 잠을 잘 수 있을 정도여야 하며, 매일 왕겨를 바닥에 뿌려주는 등 생육 환경을 깨끗이 해주고, 적시에 물과 사료를 공급해 주기만 하면 된다”는 이 회장. 매일 하루 5시간 이상 자본 적이 없다는 이 회장은 자다가도 새벽 2시건 3시건 일어나 축사관리를 정성껏 해 주고, 정성을 들인 만큼 동물들은 정직하게 살이 오르고 잘 자라 풍성한 수익으로 돌아온다”고 성실을 강조했다.

이 회장은 “국내 오리 시장은 지난해 1조원을 넘어섰고 올해는 1조2000억 원을 넘어설 만큼 커지고 있다”며 “현재의 수요에 비해 부화장이 부족한 것이 현



▲ 갓 태어난 오리새끼를 직원들이 정성스럽게 관리하고 있다

실이며, 오리 수요와 소비는 늘어나는 데 이를 감당할 축사 수 증가는 따라가지 못해 안타깝다”고 설명했다

그는 이어 “오리 농업이 은행이나 공무원 퇴직자들의 제의 2직업으로 적격”이라며 “괜히 증권투자나 여타 프랜차이즈 사업에 투자했다가 낭패를 보기 쉽지만, 축산은 망해도 최소한 축사는 남는 것이 강점”이라고 말했다.

통상 이 사업은 2000평에 약 2억 투자해 회사에서 교육받은 대로 기르면 한 달 2만수가 나온다. 큰 병 없이 1마리를 잘 길러 출하하면 약 1,500원 정도를 받을 수 있으며, 3000만 원의 수익을 얻을 수 있다.

만약 1000만원을 비용으로 털고 수익을 2000만원이

라고 가정해 보자. 부부와 1명 정도를 고용하면서 크게 인력 소요도 없



다. 고용인에게 월 150만 원 정도의 월급주고 전기사용료 40~50만원 제외하고는 1800여만원이 순 이익이 된다. 기름 값 사료 병아리는 모두 회사에서 공급해 준다”고 설명했다

삼호유황오리 이세종 회장의 성공 배경에는 위기를 기회로 바꾸는 남다른 순발력과 판단력도 숨어있었다. 위기는 위험과 기회가 병존시킨다는 것이 이회장의 지론. 그는 IMF 시절 국민 대다수가 어려움에 처해있을 때 어느 날 닭고기를 비닐하우스에서 구워 먹는 걸 보고 ‘가마솥’이라는 기계를 만들었다.

이후 이것으로 초대박을 내서 전국이 가마솥 가게 열풍으로 몰아간 적도 있다. 이 밖에도 30년 사이에 납품한 가공 공장이 부도가 나서 그 곳 오리를 대금으로 지급받아 기회로 만든 적도 있다.

사료공장이 어려워지면 이를 활용해 자신의 사업을 일구는 시너지로 만들기도 했다.

이 회장은 외길을 걸어왔고 위기마다 이를 기회로 극복하는 장점을 가지고 축산을 성공시킨 신화를 갖고 있다.

이세종 회장은 “사육에서 가공까지 원스톱 시스템을 구축해 축산업을 외식산업으로 영역을 확대 시킬 생각이며, 국내 외식 산업 발전에 밑거름이 되는 종합 식품회사로 발돋움해 나가겠다”며 “축산에 대한 애정은 다른 업종보다 빨리 수익으로 이어지는 만큼 퇴직자들이 관심을 갖고, 성실한 자세로만 농사에 임하면 얼마든지 농업으로도 안정적인 수익을 얻을 수 있다”고 조언했다. 한편 이 회장은 축산 분야에서 정부의 역할은 현대화된 축산단지조성에 관심을 쏟아 이를 도시 실업 구제 대책으로 활용해도 좋은 것이라고 조언하기도 했다.