

회원사 소식

주원산오리, 모회사인 하림홀딩스에서 분사

하림홀딩스가 9월 1일부터 자회사인 주원산오리를 분할한다고 공시했다. 회사측은 기존 제조부문과 투자사업부문을 분리하는 절차를 진행 중이라며 하림홀딩스를 투자사업 부문에 최적화하기 위한 조치

라고 설명했다. 분할비율은 0.6994555(분할되는 회사) : 0.3005445(신설회사)로, 존속회사인 주원산오리는 오리제조 가공 및 판매를 담당하고, 분할 후 설립되는 주원은 투자사업을 담당하게 된다.

(주)화인코리아, ‘말복(未伏) 이벤트’ 진행

(주)화인코리아는 무더위 속 고객들의 원기 회복과 사조그룹에 빼앗길 위기에 처해 있는 회사의 억울한 사정을 알리기 위해 지난 8월 1일부터 8일까지 말복 이벤트를 진행했다. 전국을 누비는 화인코리아 배송차량 사진을 찍어 페이스북이나 트위터에 올리고 화인코리아를 향한 응원의 메시지를 보내

주는 77명을 선정하여 삼계탕 선물세트를 제공하는 이벤트다. 화인코리아 관계자는 “촬영 장소는 국회의사당이나 법원 등 공공기관이나 언론기관 간판이 보이는 곳, 사람들의 통행량이 많은 장소 등이면 더욱 환영한다”고 말했고, 8월 9일 홈페이지를 통해 당첨자를 발표했다.

옛골토성, ‘자연을 구운 오리’ 출시 및 우수프랜차이즈 1등급 획득

옛골토성이 수년간 연구 끝에 9종의 식품 첨가물이 빠진 ‘자연을 구운 오리’를 전 매장에 출시했다. 합성조미료 MSG, 합성 보존제, 합성발색제(합성아질산나트륨) 등 화학 첨가물뿐 아니라, 설탕, 전분, 유청단백질도 뺐다. 옛골토성 관계자는 “수많은 실패 끝에 찾아낸 천연조미료로 자연의 감칠맛을 살렸다”며 “색감을 높이기 위해 사용했던 발색제와 각종 화학조미료 사용을 금했다”고 말했다. ‘자연을 구운 오리’는 산천에서 좋은 사료를 먹고 큰 최상등급 자연 그대로의 오리를 특허 받은 3단 회전식 바비큐를 사용해 100% 참나무 장작으로 굽는다. 세 단계에 걸쳐 훈제되면서 기름은 쏙 빠

지고 참나무 향기가 밴 육즙은 살아 있게 된다. 테이블로 가져가 숯가마에서 직접 제작한 참숯으로 또 한 번 굽는다. 이렇게 구워진 고기는 쫄쫄쫄하고 촉촉한 육질에 참나무향이 깊게 배어 있다.

한편, 옛골토성은 2012년도 상반기 우수 프랜차이즈에서 총 34개 브랜드 중 당당히 1등급을 획득하여 지난 8월 22일 ‘제 5기 우수프랜차이즈 지정식’에 참여했다. 옛골토성은 특히 경영전략과 브랜드 경쟁우위, 회사의 재무구조 건전성, 가맹점과의 유대관계, 물류 및 교육시스템에서 우수하다는 평가를 받았다.