

# 계란으로 만들 수 있는 모든 것에 도전

— 계란요구르트 출시로 국내시장 잡는다 —



## ▲ 박영수 대표이사

1996	경원대학교 경영학과 졸업
2010	조선대학교 최고경영자과정 수료
1992	(주)롯데삼강 영업관리부 근무
1997	(주)현대조선 재무관리팀장
2002	대상 FNF 종가집 외주 가공 상무이사
2009	양파란 영농법인 판매 대표이사
2012~현	농업법인 (주)녹향(綠鄉) 대표이사

계란요구르트가 그 동안의 연구와 시험을 마치고 본격적인 시판을 앞두고 있다. 전남 장성에 거처를 마련한 농업회사법인 (주)녹향이 국내에서 처음으로 계란요구르트 양산체제를 갖추고 계란 소비에 일조를 할 것으로 기대를 모으고 있다. 본고는 계란요구르트 및 각종 계란가공제품의 출시를 앞두고 준비에 한창인 (주)녹향 박영수 대표이사를 만나 그 동안의 노력과 향후 계획을 들어보았다.

## 계란 학교급식을 통해 양계업계 진출

박영수 대표가 계란사업에 뛰어든 것은 전남 무안의 대표적인 브랜드인 '무안양파란'을 학교급식에 납품하면서 부터이다. 과거 (주)롯데삼강, (주)현대조선, 대상 등에 근무하면서 유통분야에 풍부한 경험을 한 박영수 대표는 영양이 풍부한 '무안양파란'을 학생들에게 공급하면서 물량을 꾸준히 늘리는 등 판매량 증진에 일조하였다. 하지만 박영수 대표의 꿈은 다른 곳에 있었다. 계란으로 부가가치를 높일 수 있고 계란소비를 늘릴 수 있는 방법이 무엇일까를 고민한 것이다. 그러던 중 계란납품 거래처에서 계란으로 초란(식초의 종류)을 만들어 사용하는 것을 보고 난가공쪽에 눈을 돌리기 시작했다. 외국의 경우 다양한 계란가공 제품들이 출시되고 있었지만 유독 국내에는 가공란 산업이 전혀 활성화되어 있지

못하다는 것을 파악하고, 다양한 가능성을 타진했다. 마침 국내에서 처음으로 계란요구르트를 개발한 유익중 박사를 만나면서 계란요구르트를 보급하기로 결심을 굳혔다. 박영수 대표는 2011년 2월 농업회사법인 (주)녹향을 설립하고 본격적인 계란요구르트 연구, 보급사업에 매진하였다.



▲ 전남 장성에 위치한 (주)녹향 전경

박영수 사장은 과거 1990년대 계란요구르트가 처음 등장했을 당시 시장과의 매치가 되지 않아 실용화가 되지 않았음을 인지하고 전혀 우유를 섞지 않고 계란만으로 요구르트를 만드는 기술을 접목하는데 성공하고 수차례의 시음회와 시장조사를 거치면서 마지막 점검과정에 들어가 시장출시를 앞두고 있다.

## 1일 30만개 계란요구르트 생산

박영수 대표는 (주)녹향을 완공하는데 1년 동안 55억이 투자되었다. 위생적으로 생산된 계란은 할란과정을 거쳐 가공, 배양, 충전 포장실까지 완벽한 시설을 갖추면서 1일 30만개(최대 60만개)의 제품을 생산할 수 있도록 설계하였다. 그러나, 난가공에 대한 정부의 인식과 지원책이 없어 많은 어려움을 겪었고, 전남에 위치한 백양사 IC 근처에 부지를 마련하여 공장을 신축할 당시도 대부분의 사람들이 관심을 가져주지 않았다. 박영수 사장은 계란가공산업이 '이제는 꿈이 아니고 현실'이라는 생각을 갖고 노력한 결과 1차 목표인 공장을 완공하기에 이른 것이다.

(주)녹향의 대표적인 제품은 '요알로'이다. 젊



▲ 지난 2011년 5월 (주)반석LTC와 브랜드가치를 위한 업무협약식을 가졌다.

고 유능한 연구원들을 주축으로 신개념의 계란요구르트를 개발하는데 성공한 (주)녹향은 우유를 섞지 않은 계란만을 사용한 제품, 마시기 편리한 요구르트 타입, 계란 특유의 생선비린내 완전제거, 알레르기 항원성 제거 등을 완벽하게 구현해 내는데 성공했다. 즉, 계란을 요리하지 않고 모든 영양소를 간편히 먹을 수 있는 제품을 만들었다는데 큰 의의를 가지게 되었다. (주)녹향은 지난 5월에 개최한 세계식품박람회에 참석해서도 당당히 제품의 품질과 맛을 인정받았고 이제는 국내 굴지의 유통업체들이 함께 일을 하려고 관심을 보이는 등 큰 반향을 일으키고 있다.

(주)녹향의 주요 제품은 계란요구르트에서 화장품에 이르기까지 다양하다. 계란으로 만든 대



▲ 계란으로 만드는 각종 제품들

표적인 요구르트인 ‘요알로’ 이외에 스포츠 이온음료 이-프로테인, 에그-토프, 에그-푸딩, 기능성 음료(쿠주인, 퀴세틴 음료)가 있고, 화장품으로는 에그요크 영양팩, 에그화이트 클렌징&폼클렌저 등 차후 비누도 생산할 예정이다. 계란 난황, 난백, 난각 분말 생산뿐만 아니라 계란내 기능성 원료인 난황레시틴, 난백 알부민, 히알루론산, 탄산칼슘을 추출하는 기술까지 보유하면서 고순도의 기능성 식품 생산도 가능하게 되었다.

주 제품인 ‘요알로’ 120ml 계란요구르트 내에는 난황 1개(14g)와 난백 12%정도가 들어간다. 시중 판매가는 1병당 1,200~1,400원선에서 우유제품보다 약간 저렴한 가격에 판매하면서 시장 경쟁력을 높여간다는 계획이다.

### 농가의 참여와 투자 기대

(주)녹향은 지난 2011년 3월 (주)반석LTC와 ‘산란계 안전성 확보를 위한 지원 협약’ 식을 갖고 원료부터 철저한 위생을 강조하였다. 반석은 질병관리 뿐만 아니라 친환경 제품 생산을 위한 엄격한 관리 체계적인 관리가 이루어지기 때문에 안전하고 깨끗한 계란을 확보하여 소비자에

게 공급하겠다는 것이 (주)녹향의 기본적인 마인드이다.

박영수 대표는 농가들을 (주)녹향에 참여하는 프로젝트를 구상중이다. 조합원을 결성하여 농가들의 참여를 끌어낸다는 계획이다. 그러기 위해서 박 대표는 (주)녹향을 코스닥에 상장하여 조합원들에게 주식을 우선 배분하고 연말에 당기순이익 중 30%를 조합원들에게 돌려주기로 하였다. (주)녹향의 가치가 높아지면 충분히 가능한 일이다. 또한 차기 세위질 공장의 운영에 조합원들의 의견을 우선적으로 반영하여 조합원 위주로 회사를 꾸려나간다는 계획이다. 박영수 대표는 현재 30만개로는 물량이 부족하고 최소한 100만개 이상을 유통해야 한다고 보고 경기·충청도와 경상도에 제2, 제3공장을 만들어 간다는 포부를 밝혔다. 그러기 위해서는 투자자들의 적극적인 참여와 유통망 확보, 지속적인 연구와 계발에 승패가 달려 있다.

박영수 대표는 계란업계에 많은 경험을 갖고 있지 않아 조심스럽지만 누군가는 해야 할 일이기엔 뛰어들었다고 설명하고 (주)녹향의 성장과 함께 조합원들의 이익을 충분히 보장할 수 있도록 최선을 다할 것을 다짐하였다.

(취재 | 김동진 편집장, djkim300@hanmail.net)