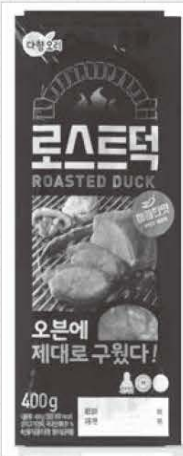


다향오리

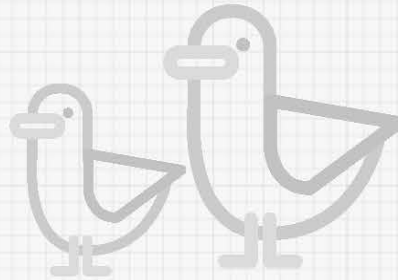
오븐에 구워 담백한
‘로스트덕 매콤한 맛’ 출시



다향오리가 오븐에 구워 담백하고 부드러운 육질의 ‘로스트덕 매콤한 맛(400g)’을 출시했다.

로스트덕 매콤한 맛은 오리고기에 달콤하면서도 매콤한 맛의 소스를 발라 오븐에서 구워낸 제품이다. 은은하게 퍼지는 매운맛이 일품으로, 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 식감을 자랑하며, 따로 양념하지 않아도 두툼하게 잘라 굽거나 각종 요리 재료와 함께 볶는 것만으로도 매콤한 오리고기 요리를 즐길 수 있어, 누구나 간편하게 즐길 수 있다. 또한 기호에 따라 양배추, 깻잎 등 야채를 볶아 요리하면 더욱 풍성한 맛과 영양을 섭취할 수 있다.

다향오리 관계자는 “로스트덕 매콤한 맛은 최근 마음의 만족도를 높이는 가심비 푸드 트렌드를 반영해, 맛있는 음식을 먹는 소소한 행복을 일상에서 간편하게 즐길 수 있도록 만든 제품”이라며, “앞으로도 소비자들이 오리고기를 더욱 다양하게 즐길 수 있도록 새로운 제품들을 지속적으로 선보일 예정”이라고 전했다.



다영푸드

학생들 입맛 잡은 천연재료
‘훈제 바비큐오리’ 인기

다영푸드는 지난해 개발한 훈제 바비큐오리로 매출 70억원을 올렸다. 이 제품 하나로 올린 매출 비중이 지난해 연매출 180억원의 40%에 이른다. 대형 식품업체인 푸드머스와 1년간 머리를 맞대고 개발했다. 방부제와 발색제 대신 천연재료를 사용해 건강과 맛을 동시에 챙겼다. 김대식 대표는 “위생 가공 기술과 대기업의 브랜드가 맞아떨어져 건강한 식품으로 소문이 나면서 올해 들어 전국 학교 급식실에서 주문이 쏟아지고 있다”며 “올해는 200억원 매출이 무난하다”고 말했다.



대표 김대식

오리, 닭, 돼지를 가공해 바비큐, 햄, 소시지 등 40여 가지 제품을 생산하는 다영푸드 제품이 인기가 높은 이유는 엄선한 재료 공급과 위해 요소를 차단한 가공 시스템 때문이다. 가장 많이 팔리는 오리 제품은 최상의 원료를 확보하기 위해 전국에 있는 농장 10여 곳에 위탁 사육하며, 콜드체인 시스템을 도입해 모든 유통 과정에서 영상 2도 이하를 유지한다.

