

## 업계소식

### (주)사조원



## 사조화인코리아와 사조바이오피드 합병 재도약 발판 마련



사조화인코리아가 ‘(주)사조원’으로 이름을 바꾸고 새로운 도약에 나섰다.

사조화인코리아는 지난 1일 사조바이오피드와의 합병을 완료하고 사조원으로 사명을 변경했다고 밝혔다.

이에 따라 사조원은 기존 원종계, 종계, 부화, 사육, 도계, 육가공, 유통사업과 함께 계열화사업의 근간인 배합사료까지 아우르는 수직계열화를 완성함으로써 종합식품회사로서의 면모를 갖추게 됐다.

새로운 사명인 사조원은 육계와 삼계, 오리사업에서 1등을 하겠다는 ‘Only One’의 가치를 갖고 있다.

이의 일환으로 사조원은 고객에게 최신설비에서 최고품질의 프리미엄제품을 생산·공급하겠다는 약속으로 새로운 브랜드 ‘진품육(眞品肉)’을 출시했다.

진품육은 ‘올바른’ ‘정직한’ ‘반듯한’을 모토로 ‘사육에서 가공까지, 진심이 담긴 진짜 고기의 품격’이란 의미를 담고 있다.

사조원은 새로 선보인 진품육 BI 디자인을 바탕으로 육계, 삼계, 오리 등 각 축종의 패키지 디자인을 순차적으로 리뉴얼 출시함으로써 소비자에게 한걸음 더 다가간다는 방침이다.

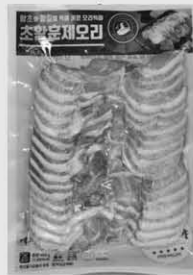
이와 관련 이창주 대표이사는 “새로운 사명인 사조원과 새로운 브랜드 진품육을 기반으로 고객에게 사랑받는 종합식품회사로 거듭나겠다”면서 “신 도계공장과 가공공장이 본격 가동되는 2020년을 사조원의 시장점유율을 대폭 확장하는 원년으로 삼겠다”는 포부를 밝혔다.

(주)오리클러스터

⋮

오리농가 모여 사육부터 가공·판매까지  
고품질로 승부수

⋮



충북 음성에 소재한 농업회사법인 (주)오리클러스터는 고품질의 오리제품으로 시장을 적극 공략할 것이라고 밝혔다. 오리클러스터는 오리를 사육하는 농가들이 직접 회사를 설립하여 생산부터 가공, 판매까지 직접하고 있다. 특히 기존 시장의 두터운 벽을 넘기 위해 생산부터 차별화를 선언하고 모든 농가가 오리 전생애에 걸쳐 함초와 황칠나무의 엑기스를 먹여 오리를 키운다.

오리클러스터에 따르면 함초는 우리나라 남해안과 서해안의 갯벌 등 염습지대에 자생하는 대표적인 염생식물로 다량의 염분을 체내에 축적하고 있으며 섬유질을 비롯해 마그네슘, 칼슘, 철, 칼륨 등의 천연 미네랄과 비타민을 다량 함유하고 있다. 황칠나무는 두릅나무과에 속하는 활엽교목으로 우리나라에는 1종만 분포하며 주로 남부지방과 제주도 부근에 자생한다. 산삼과 같은 사포닌 성분이 있어 인삼나무로도 불리고 중국 진시황제가 불로장생의 명약으로 여겼을 정도로 많은 효능을 지니고 있다. 학명에도 만병통치약(panax)이라는 용어가 들어가 있다.

오리클러스터는 가공과정에서도 시장 내 단가경쟁으로 점점 비대해져가는 오리(통오리 기준 2.5kg 이상)를 과감히 포기하고 맛있는 중량대인 2~2.3kg 오리로만 훈제를 가공하는 등 고품질의 오리제품을 선보인다는 방침이다.

## 농협목우촌



### ‘황칠오리훈제’ 공영홈쇼핑에 방영



농협목우촌(대표이사 곽민섭)에서 출시한 ‘황칠오리훈제’가 공영홈쇼핑을 통해 방영된다.

‘황칠오리훈제’는 친환경 농가에서 키운 국내산 1등급 무항생제 오리를 원료로 HACCP 인증 시설에서 엄격하게 생산, 관리되어 믿고 먹을 수 있는 제품이다. 또한 오리훈제에 첨가된 ‘황칠잎분말’은 옛 중국에서 불로초라 믿으며 해동국에서 가져오라 할 정도로 뛰어난 효능을 가지고 있다고 알려진 ‘황칠’을 분말화해서 만들었다.

조리방법도 간단하다. 제품 그대로 굽거나 데우기만 하면 쉽고 간편하게 맛있는 오리고기를 즐길 수 있다.

목우촌 상품기획 담당자는 “일교차가 커 면역력이 떨어지기 쉬운 요즘 먹기 좋은 보양식”이라며 “촉촉하고 부드러운 육질과 쫄깃한 껍질의 식감을 동시에 느낄 수 있을 것”이라고 전했다.