

삼호유황오리

전북 정읍시 소재 삼호유황오리(대표 이세종)는 코로나 19로 인해 어려움을 겪고 있는 취약계층을 위해 오리 3천마리를 기탁했다.



전북 정읍시 소재 삼호유황오리(대표 이세종)는 코로나 19로 인해 어려움을 겪고 있는 취약계층을 위해 오리 3천마리를 기탁했다.

이세종 대표는 “코로나19로 모두가 힘겨운 시기에 지역주민에게 조금이라도 도움이 되기 위해 기부 물품을 전달하게 됐다”며 “이번 기부로 지역공동체가 활기를 되찾았으면 좋겠다”고 말했다.

이번에 기탁된 오리는 23개 읍면동의 취약계층과 참 좋은 푸드(대표 유영준)가 지원하는 취약계층 세대에 골고루 전달될 예정이다.

삼호유황오리는 오리의 사육, 도축, 가공, 유통을 하는 오리 제품 전문 생산 기업으로 지역 축산업 발전에 크게 기여하고 있다.

특히 어려운 이웃을 위해 자체 생산한 오리를 꾸준히 기부해 오며 사회적 책임을 다하는 기업으로 자리매김하고 있다.

다향오리

‘바로구이 오리겹살’ 출시



다향오리가 100% 국내산 오리고기로 만든 신개념 오리고기 ‘바로구이 오리겹살’을 출시했다. 다향오리에 따르면 이번 신제품은 대패 삼겹살처럼 1mm 두께로 얇게 슬라이스해 한입에 먹기 좋은 오리고기 대패 제품이다. 야들야들 부드러운 식감과 고소한 풍미가 살아있는 것이 특징으로 조리 시 소금, 후추만 뿌려 먹어도 오리고기의 깊은 풍미를 느낄 수 있다.

조리법도 간단하다. 먹기 좋은 크기로 슬라이스 되어 있는 냉동 상태의 오리겹살을 달궈진 프라이팬이나 그릴에 올려 단숨에 구워 익히면 된다. 기호에 따라 매콤달콤한 양념을 첨가하거나 상큼한 무쌈, 아삭한 채소 등과 곁들이면 흡숭용 안주뿐만 아니라 건강하고 맛있는 밥반찬으로도 즐길 수 있다. 또한 두루치기, 찌개, 덮밥 등 집밥 메뉴로 다양하게 활용할 수 있고 별도 해동 과정이 필요 없어 요리 시간을 단축시켜준다.

다향오리 관계자는 “바로구이 오리겹살은 몸에 좋은 불포화지방산이 많아 면역력을 높이고 기력 보충에 도움을 주는 오리고기를 기존 삼겹살처럼 쉽고 간단하게 즐길 수 있는 제품”이라며, “다향오리는 오리고기에 대한 소비자들의 조리과정에 대한 부담, 영양 밸런스에 대한 고민을 해결할 수 있도록 오랜 기간 연구해온 다양한 제품들을 선보일 예정”이라고 전했다.

다향오리

간편식 신제품 2종 출시



코로나19로 인해 언택트 소비가 확산되고 있다. 식품 기업들도 가정간편식 신제품을 속속 내놓고 있어 집밥 메뉴를 고르는 소비자들의 선택의 폭도 넓어졌다.

오리고기 전문기업 다향은 편의점에서 간편식을 찾는 1인 가구 및 집밥족 소비자를 위한 훈제 영양 간편식 2종을 출시해 전국 CU 매장에서 단독 판매한다고 밝혔다.

이번에 새롭게 선보이는 신제품 2종은 허브갈릭 훈제오리(150g)와 흑마늘 훈제삼겹(150g)이다. '허브갈릭 훈제오리'는 100% 국내산 오리를 참나무로 훈연해 쫄깃하면서도 부드러운 오리고기의 식감을 살렸다. 특히 한국인이 선호하는 갈릭맛과 은은한 허브향을 더해 오리고기 특유의 진한 풍미를 느낄 수 있는 가정 간편식이다.

훈제 영양 간편식 2종은 1인 가구를 위해 소포장, 소용량으로 구성됐으며 허니 머스타드 소스가 들어 있어 취향에 맞게 소스를 찍어 먹을 수 있다. 바쁜 현대인들을 위해 조리법도 간단하다. 조리 시 비닐을 벗겨 동봉된 전자레인지 전용 용기에 담아 약 2분간 데워주면 집에서도 간편하게 일품 훈제요리를 맛볼 수 있다.

다향 관계자는 "이번 신제품은 바쁜 업무, 불규칙한 생활 습관 등으로 시간과 건강 두 가지를 고민하는 현대인들이 훌륭한 한 끼를 간편하게 즐길 수 있도록 만든 제품"이며, "앞으로도 영양 균형을 갖춘 고품질의 간편식을 온라인은 물론 편의점 등 다양한 오프라인 채널에서 선보이겠다"고 말했다.