



한국인의 주식인 쌀을 원료로 한 쌀과자를 등장시켜 국내 제과업계에 새로운 바람을 불러 일으킨 주식회사 기린(대표이사; 이학기)은 날로 고급화, 다양화되어 가고 있는 소비자의 욕구에 적극 부응하기 위해 신제품 개발에 주력을 다함으로써 새로운 소비패턴 창출에 앞장서고 있다.

화성군 정남면 보통리 240에 자리잡고 있는 기린은 바로 얼마전까지만 해도 삼립빵이란 브랜드로 국내시장에 잘 알려졌던 삼립식품 주식회사다.

지난 1969년 부산에서 설립된 동사는 영남지방 일원에 탄탄한 판매망을 구축, 성장기반도 마련하고 '72년 첫 증설을 시작한 이래 수 차례의 증설을 통해 사세를 더욱 확장시켜 나갔다.

한편, 회사의 성장과 함께 변모하는 국제정세와 산업구조의 다양화에 발맞춰 '81년에 상호를 "삼립식품주식회사"에서 "주식회사 기린"으로 바꾸고 "기린식품연구소"도 설립했다.

이 연구소는 신제품 개발의 산실로서 우리나라 국민의 식성과 특성에 맞는 제품을 연구 개발하고 있으며 그동안 제빵 단일 품목 생산에서 고급 과자류, 제리류, 아이스크림류, 피자파이류 등 맛에만 의존하지 않는 기능식품으로서의 건강식품을 생산할 수 있는 것도 이 연구소의 역할이 지대했기 때문이다.

한편 동사의 연구개발팀에 의해 새로이 선을 보여

획기적인 제품으로 평가받고 있는 "쌀로제품"은 이제까지 밀가루를 원료로 한 과자시장의 대부분을 차지하고 있는 일반 쿠키 및 스낵시장에 과감하게 뛰어 들어 쌀을 원료로 한 제품이 과자로도 대용할 수 있다는 확실한 가능성을 보여 주고 있다.

쌀과자의 등장은 기린식품 연구소의 부단한 한국인 생활 및 식성에 대한 연구결과로 제과업계의 새로운 소비패턴을 창출한 제품이라 할 수 있으며 이와 동일한 고급형 과자인 고프레, 빠삐요뜨 역시 고품질 제품으로 소비자의 욕구를 충족시키고 있다. 이미 '76년부터 해외수출을 시작했던 동사는 이제 미국, 일본을 비롯한 구라과 지역까지 수출시장을 확대해 가고 있을 뿐 아니라, '88 올림픽때에는 본젤라또 아이스크림과 함께 쌀로제품을 많은 외국인 관람객에게 선보여 그 우수성을 인정받기도 했다.

이 밖에도 궁중만두, 본피자파이, 크로와상뜨리 등의 제품을 생산 시판하는 등 노사간의 원만한 화합속에 혼연일체가 되어 '89년 매출목표 620억 달성에 박차를 가하고 있다.

사세의 규모가 확대됨에 따라 87년 이곳 화성군에 새로 준공된 기린은 넓다란 부지에 깨끗한 건물과 식품회사로서의 청결함이 더욱 돋보이고 있으며 최신 설비를 갖춘 기숙사를 새로이 건립, 400여명 사원들의 안식처를 마련하는 한편 기숙사내에 200여

## 회사 연혁

- 1969. 5. 부산시 해운대구 반여동 1476-34에 “삼립식품주식회사”라는 이름으로 설립되어 영남 지방에서 활동 시작.
- 1979. 3. 소비자에게 보다 신선한 빵을 공급하기 위해 대구공장을 신축하여 가동 개시.
- 1981. 10. 사람들의 변화하는 욕구와 사회가 기업에 요구하는 것에 부응하기 위해 “주식회사 기린”으로 상호를 변경한 후 다양한 제품 구색과 판매지역 확장.
- 1982. 8. 즉석양과 전문점인 유럽식 오븐 프레쉬 베이커리의 빼어난 맛으로 널리 사랑 받는 ‘밀 탑’ 개점.
- 1983. 3. 조세의 날에 석탑 산업훈장 수상.
- 1986. 6. 서울 영업본부 설치.
- 1986. 끊임없는 연구와 개발을 위해 기린 중앙 식품연구소 설치.
- 1987. 5. 수원공장 준공.

명이 함께 즐길 수 있는 초매머드 디스코텍을 설치하는 등 사원 복지에도 정성을 다해 화목한 노사협조 체제를 유지하고 있다.

기사년 새해를 맞으며 부임한 동사 이학기 사장은 신년사를 통해 ‘인화를 바탕으로 한 전사적인 일체감 조성, 기업체질의 강화, 품질향상을 통한 부가가치 제고’에 힘쓰자고 말하고 하면 된다는 자신감을 원동력으로 공동목표 달성을 위해 총 매진할 것을 다짐했다.

오는 6월 기업을 공개, 사회적 공기업으로서 새로운 출발과 함께 기린 제2 도약의 해를 맞은 동사는 창립 20년 만에 기린산업, 기린건축, 기린시스템, 기린화학, 삼정산업 등 6개 회사를 거느린 대기업으로 성장했다.

결국 기린이 중히 여기는 것은 일의 규모보다는 그 일로써 사람과 사회와 기업이 함께 성장해가는 모습을 실천으로 보여 주는 것이라 하겠으며 (주) 기린은 식품분야에서, 기린산업은 조립식 건축자재 분야에서, 기린화학은 포장용기의 개발분야에서, 기린건축은 건축자재의 유통분야에서, 기린시스템은 컴퓨터와 POS 장치 등의 판매분야에서 각각 해

야 할 역할을 충실히 수행하고 있는 것이 분명 그들이 차랑스러운 모습이라 하겠다.

(주) 기린은 새로운 결과를 더 나은 시스템으로 창조해 내기 위해 노력하는 일은 무엇보다 중히 여겨고 있으며 끊임없는 연구개발만이 지속적인 성장을 가져 온다는 사실을 굳게 믿고 있는 것이다.

## 주 요 상 품

미과류 (쌀로별, 쌀로탕, 쌀로본, 쌀로땡)

크로와쌍뜨리 (테니쉬 페스트리, 크로와쌍 펙페스티리, 바케트와 홈 메이드 타입의 고급 쿠키류)

궁중만두류 (궁중만두 고기, 궁중만두 쇠고기, 궁중만두 김치고기, 궁중만두 동산, 궁중만두 야채 등)

김치류 (고려인삼김치, 서울배추김치, 서울깍두기, 서울 총각김치 등)

본피자파이 (이태리·정통 피자의 맛을 담아 그대로 냉동한 것)

본젤라또 아이스크림, 고프레, 빠삐요뜨, 냉동제品类, 제리씨류, 옛날 캔디 등