

'99년 상반기 축산물위생검사 결과 3.7% 불합격

국립수의과학검역원은 '99년도 상반기동안 수입 축산물과 국내 유통축산물에 대한 위생검사를 실시하여 수입축산물에 대하여는 122건(총 수입신고건수의 0.9%:정밀검사 111건, 서류·관능검사 11건)을 불합격 처리하였으며 국내 유통축산물에 대하여는 20건(총 수거검사 건수의 1.12%)이 부적합하여 해당제품 허가관청으로 하여금 영업정지 등 행정처분 조치를 취하도록 하였다고 밝혔다.

국립수의과학검역원이 밝힌 '99년도 상반기동안 실시한 수입 축산물과 국내 유통축산물에 대한 위생검사 실적에 의하면 이 기간 동안에 수입 신고된 축산물

은 총 1만3천5백84건(26만7천2백68톤)이며 이중 22%에 해당하는 2천9백86건(5만9백8톤)에 대하여 정밀검사를 실시하여 이중 111건(3.7%)이 불합격 판정을 받아 반송 또는 폐기처분 되었다.

국립수의과학검역원은 하반기에도 수입축산물의 안전성 강화를 통하여 안전한 축산물이 수입될 수 있도록 하기 위하여 수입검사를 강화함과 아울러 국내 축산물의 불법유통을 막기 위해 위반이 반복되는 문제 축산물과 검사항목을 중심으로 지역별·계절별 특성을 고려한 수거검사 체계 등을 강화할 계획이라고 밝혔다.

내년 가축방역 예산 증액 편성

내년부터 일선 방역요원에 대한 예산에서의 인건비지원이 가능해진다.

이제까지 가축방역예산에서는 인건비지원이 불가능해 방역전담요원확보가 안되는 등 일선 가축방역체계의 가장 큰 문제점으로 지적돼 왔다. 그러나 2000년 가축방역사업 예산에 각 시·도 가축위생시험

소의 실험실요원으로 44명을 배치할 수 있도록 2억2천만원이 반영됐다.

또한 7억6천만원 규모의 공수의 수당이 폐지되는 대신 집중기술비 13억7천7백만원이 책정돼 공수의가 아니더라도 예방접종을 시행하는 방역요원에 대한 지원이 가능해졌다.

이와 함께 2000년 가축방역예산이 올해보다 25억3천5백만원, 18.3%가 늘어난 1백63억8천5백만원으로 편성됐다.

양계 위생·방역 대책위원회 발족

양계산업 청정화의 첨병역할을 할 위생방역대책위원회(위원장 박근식)가 구성됐다.

종계 및 부화, 생산농장, 학계, 연구계, 농림부, 자치단체, 진료분야 등 18명으로 구성된 위생·방역대책위원회는 19일 서울 서초동 양계협회 회의실에서 첫 회의를 열고 사업방향을 확정했다.

이날 확정된 사업계획에 따르면 위원회는 닭질병 방역계획의 수립과 추진, 협회 소속 종계장을 단계적으로 우수종계장으로 격상, 생산단계별 HACCP 실행 지침서 작성 지도, 살모넬라 종합대책방안 작성, 정부시책 및 건의안 등의 활동을 하게 된다.

본회에서는 정진성 부장이 참석하였는데 △위생·방역 근절로 생산비 절감 도모, △현재 추진중인 닭수송차량에 대한 소독실시와 양계농가의 소독증명서 확인으로 질병을 방지, △위생적인 닭고기 생산공급을 위해 닭 도축장에 벤트커터(항문절개기)설치로 위생적인 닭고기 공급의 제도화 개선 필요 등을 건의하였다.

부화업, 등록제에서 신고제로 변경

농림부는 지난 9월 3일 축산법시행규칙 개정령(농림부령 제 1345호)을 공포하고 시행에 들어갔다.

이번에 개정은 축산법의 개정(1999. 1. 29, 법률 제5720호)으로 축산법에 대한 등록·허가제와 사육두수의 감축명령 및 초과사육부과금제도가 폐지됨에 따라 관련규정을 정비하는 한편, 개량대상가축의 범위 및 축산물의 등급판정절차 등 동법 및 동법시행령에서 위임된 사항과 그 시행에 관하여 필요한 사항을 정하기 위함이다.

따라서 부화업·종축업의 등록제가 신고제로 변경(제23조, 제24조)되고, 축산업의 허가·등록제가 폐지되었으며, 가축시장관리기 자율화됨에 따라 관련규정이 정비된 것이다.

개정령은 지난 5월에 입법예고한 결과 특기할 사항이 없었으며 보건복지부 등과 합의가 되었고 규제개혁위원회와 협의한 결과 규제강화 1건, 규제폐지 2건 외에 이견 없이 통과되어 공포된 것이다.

케이지 사육의 장 · 단점

<장점>

바로 늘어난 계사 수용면적으로 고정 자산에 대한 투자가 준다.

육계 계사에 대한 투자비용의 절약은 신축 건물에 한해서라는 단서가 붙는다. 기존 평사 계사를 케이지로 만드는 경우가 항상 경제적인 수는 없기 때문이다.

깔짚문제가 없다

깔짚을 구하려는 수고도 덜게 되었으며 깔짚을 추가로 보충하는 문제, 젖은 깔짚에 의해 발생하는 문제도 줄일 수 있다. 즉 깔짚이 필요 없게 되어 깔짚 비용이 줄어들게 되며 깔짚에 의한 모든 문제가 없어진다.

보다 건강하다

케이지 계사에서는 콕시듐 감염의 걱정이 없으며 기생충 감염 우려도 없다.

보다 높은 성장률

연구에 의하면 케이지에서 사육된 육계는 평사 사육 계군보다 체중이 현저하게 무겁다. 5주령과 8주령에서 모두 성장율이 높다. 그러나 도계 등급은 조금 낮은 편이다.

사료 효율의 개선

케이지 사육의 경우 성장율이 높으므로 사료 효율이 개선된다. 한 시험에서 평사 2.05, 케이지 1.93의 사료 효율이 나왔다. 이러한 것이 케이지 사육의 장점이다.

<단점>

부서진 날개

최근 연구에서 평사 사육시 3.77%의 부서진 날개 발생을 나타냈으며 케이지의 경우 8.2% 였다. 그러나 성장 과정중에 날개가 부서지는 문제는 케이지를 개량함으로써 해결 할 수 있다.

흉부수종

가슴에 물집이 생기는 문제에 관한 것은 독일의 한 연구소에 의해 해결책이 발견되었다.

다리의 문제

무릎이 붓는 것, 외관상 굴곡이져 무릎 부근의 뼈에 이상이 생겼다고 판단되는 각종 증상 등은 큰 문제가 아닌 것이다. 최근의 연구에 의하면 평사에서 2.36%, 케이지에서 2.77%의 다리에 관한 문제가 발생된다고 하나 연구가들은 이것이 큰 차이가 아니라 생각하고 있다.

<케이지 사육의 전망>

이러한 대부분의 문제가 도계 등급에 관계된다. 육계 사업에 종사하는 모든 사람들은 이 도계등급에 관계되는 모든 문제는 시간이 해결해 줄 것이라 생각하고 있으며 이 문제가 해결되면 육계의 케이지 사육으로 보다 많은 수익을 올리게 될 것이라고 보고 있다.

이미 여러 번 시험에서 나타난 것과 같이 보온 비용에서 30%가 절약되며 계군의 밀도가 높음에 따라 닭 자체의 체온으로 좀 더 따뜻한 계사가 될 것이다. 이러한 점은 기존 에너지 자원의 고갈을 필연적인 것으로 생각한다면 육계의 케이지 사육이 수익 증가를 위해 아주 중요한 점이 될 것이다.

케이지 사육을 하게되면 병아리를 입추하여 성장완료한 육계를 차에 실어 판매하는 과정이 쉽게 된다. 즉 육추시기의 육추기 울타리, 모이통, 계분제거등 손이 많이 가는 일이 없게되며 계분은 케이지 밑에 받침판의 것을 긁어 내주면 된다. 또한 케이지에서 사육된 육계의 체중은 사료와 물을 먹기위해 급수기나 급이기로 가는 거리가 짧기 때문에 더욱 균일하고 무거우며 다리의 문제가 발생한 닭이라도 다른 닭에 비해 체중이 떨어지지 않는다.

이러한 케이지 사육이 향후 어떻게 될 것인가는 말할 수는 없으나 평사 사육 형태를 케이지로 바꾸는데 너무 많은 비용이 드는 것만은 사실이다. 그러나 미래에 에너지 자원 고갈로 인해 발생하는 비싼 연료비를 절감함으로써 여러분은 수익을 증가시킬 수 있을 것이다.

본회 준회원 가입

림스상사, 천광산업(주) 등 육계관련업체가 본회 준회원으로 가입했다.

림스상사는 현재 림스치킨 체인사업을 하고 있는 유통업체로서 2백80여개의 체인점을 가지고 있으며 연간 30만수 정도를 공급하고 있다. 천광산업(주)는 현재 천광사료를 생산하고 있는 사료업체로서 연간 5만톤의 배합사료를 생산하고 있다.

'99 세계 닭고기 소비 미국이 가장 높아

- 1인당 소비는 홍콩이 44.0kg으로 1위 -

미농무부의 발표에 따르면 99년도 닭고기 세계 소비는 3천7백40만톤으로 전년대비 4% 증가할 것으로 예측되고 있다.

소(1% 감소), 돼지(2%증가)와 달리 높은 수준으로 증가하고 있는데 특히 최근 5년간 약 24%가 증가한 것으로 나타났다.

99년 1백만톤 이상 소비한 나라는 일본을 비롯한 6개국으로 미국(1천1백19만톤), 중국(6백21만톤), 브라질(3백97만톤), 멕시코(1백75만톤), 일본(1백57만톤), 영국(1백23만톤) 순이다. 이중 일본을 제외한 5개국은 전년대비 소비량이 증가할 것으로 예측되고 있

다. 또한 지난 98년 1백6만톤을 소비했던 러시아는 99년에는 16%가 감소한 89만톤을 소비할 것으로 예측된다.

한편 1인당 소비량은 홍콩이 44.0kg으로 가장 많이 소비하고 있으며 다음으로 미국(41.4kg), 사우디아라비아(34.7kg) 싱가포르(30.9kg), 이스라엘(29.2kg), 호주(28.4kg), 캐나다(27.3kg) 순으로 나타났다.

한편 일본은 12.5kg으로 23위를 차지할 것으로 보이는데 지난 95년 13.4kg을 정점으로 계속 감소추세를 보이고 있다.

닭고기 순수입국, 일본

일본은 최근 닭고기 생산량이 소비량보다 50만톤이나 적어 닭고기 순수입국으로 분류되고 있다. 99년 수입은 전년대비 동일한 수준인 약 50만톤으로 중국, 러시아에 이어 세계 4위의 닭고기 수입국이다.

대량 공급국들의 닭고기 생산량이 증가하고 브라질의 화폐가치가 절하하여 수출가격은 더욱 낮아지는 등 경쟁력을 높이고 있기 때문에 일본시장을 겨냥한 수출 경쟁을 더욱 치열해질 것으로 보인다.

지난 98년 수입선 1위는 중국이었으나 태국 화폐의 가치절하의 영향으로 태국산의 수입이 전년대비 34%가 증가하여 시장점유율이 18%에서 24%로 높아졌다. 반면 브라질산은 전년대비 28%가 감소하여 시장점유율이 15%로 낮아졌으나 99년에는 브라질의 화폐가치가 절하되고 있어 태국같은 상황이 재연될 전망이다. 미국산은 일본에서 21%의 시장을 점유하고 있다.

세계적으로 가장 피해가 큰 질병, 뉴캐슬

외국의 양계전문지 WP(World Poultry)가 발표한 자료에 의하면 최근 들어 J바이러스 등 신종 질병이 원인균을 밝히기도 전에 전 세계적으로 피해를 주는 등 각종 질병들이 급격히 확산되고 있는 것으로 알려졌다.

현재 가장 많은 피해를 주고 있는 질병은 역시 ND(뉴캐슬), IB(전염성기관지염), 마렙, IBD(감보로) 등으로 나타났다.

이중 가장 큰 피해를 주고 있는 질병인 뉴캐슬은 세계적으로 발병하지 않는 곳이 거의 없으나 특이하게도 서유럽 지방과 미국에서는 이 질병이 거의 발병하지

않는 곳으로 나타났다.

그러나 베네수엘라의 경우 1993년 뉴캐슬이 완전히 없어졌음이 확인되었으나 지난해 몇 농가에서 다시 발병되기 시작했으며 호주의 경우에도 1932년 이후 발병되지 않던 것이 지난 1998년 8월부터 다시 발병되기 시작하고 있다.

또한, 가금인플루엔자는 질병관계자들이 경계를 늦추어서는 안되는 질병으로 지목하고 있으며 마이코 플라즈마도 발병이 증가하고 있어 주의를 요하고 있다. 특히, 과거부터 꾸준히 발병하는 질병으로는 감보로를 들었으며 지금도 최고 30%까지의 폐사율을 보이며 좀체로 사라질 줄을 모르고 있다.

가금육 단백질이 유방암 환자에 효과

저지방 식단이 유방암 환자에게 아무런 효과가 없다는 일반적인 상식을 깨고 미국에서 발간된 'Cancer(암)'이라는 의학잡지에 저지방·고단백질 식품인 가금육이 말기 유방암 환자의 생존에 효과가 있다는 연구 논문이 발표됐다.

이 논문은 미국 보스턴 하버드 의과대학 박사의 논문으로 지난 76년부터 90년까지 12만명의 유방암 환자들을 대상으로 연구·조사한 결과 고지방 식사를 한 환자는 저지방 식사를 한 환자보다 사망률이 70%나 높은 것으로 나타났으며 또한 가금육을 주식으로 선택한 환자는 저지방 식사를 한 환자보다 생존율이 30% 높은 것으로 연구됐다고 밝혔다.

그러나 이러한 식사 습관이 유방암을 치료하는 효과가 있는 것은 아니며 단지 암세포를 증식시키지 못하게 예방을 할 뿐이라고 덧붙였다.

소형 · 무점포 배달전문체인 인기

최근 소형 점포 또는 부점포형 체인업종이 다수 생겨나고 있으며 소자본 창업자들 사이에 크게 각광을 받고 있는데, 이중 배달전문창업이 눈에 띄게 증가해 주목을 받고 있다.

예비 창업자들이 가맹사업을 할 경우 점포 임대비용이 가장 큰 부담요인으로 작용하는데 아무리 적은 자본이 들어가는 업종을 선택하더라도 점포비용을 감안하면 5천만원 을 웃돌게 마련이다.

그러나 배달을 전문으로 하게되면 점포가 적어도 되거나 아예 없어도 가능하다. 현재 가장 성업하고 있는 배달 체인업종은 치킨, 쌀, 피자, 꽃, 도시락 전문점 등이다.

치킨배달체인점 'BBQ'는 현재 전국에 8백여개의 체인점을 확보하고 있으며 1천호점 돌파를 눈앞에 두고 있다. BBQ본사인 제너시스는 배달영업에 맞게 점포크기는 10 평 안쪽, 점포 위치는 주택지역에 한해 개설하는 것을 원칙으로 삼고 있다. 고객들의 체인 브랜드 인지도가 높고 본사의 치킨 등 원재료 공급이 안정적이다.

'더맛존 바비큐 치킨'도 배달치킨전문점으로 비교적 성업중인 업체에 속한다. 지난 97년 초 시작해 현재 여의도

신촌 마포 등 30여개 가맹점이 영업을 하고 있다.

'별하나치킨'은 치킨케익을 비롯해 바나나, 사과치킨 등 어린이 입맛에 맞게 닭고기를 개발해 차별화를 꾀했다. 또 어린이들의 먹는 재미를 느끼도록 별모양 · 동물모양의 꼬마치킨, 야채순살치킨 등 메뉴도 개발했다. 전국에 27 개의 가맹점이 운영되고 있다.

'살로만치킨'은 뼈를 완전히 발라내고 살코기만으로 만들고 있어 어린이 고객들에게 특히 인기가 높다. 현재 수도권권을 중심으로 4백여개의 체인점을 두고 있는데, 저연령층의 수요가 높아 배달형 사업이 특히 유리하다.

이런 소형 · 무점포형 배달전문 사업은 창업의 초기투자 비용이 상대적으로 적게 들어가고 실패를 하더라도 손실 금액이 적어 경제적 부담을 줄일 수 있다. 또 이런 요인으로 매출액 대비 마진율이 비교적 높다.

반면 일정한 매출규모가 발생할 수 있도록 안정된 수의 고정고객을 확보해야 함으로 상당한 영업력이 수반되어야 한다는 점은 부담으로 작용할 수 있다. 또 고정고객을 꾸준히 유지하기 위해서는 고객관리에도 남다른 노력이 뒷받침되어야 한다.

양계농가 재해복구비용 산정기준

집중호우 등 자연재해로 닭이 폐사되었거나 계사가 파손되었을 경우 자연재해대책법 제 62조 및 '재해후호 및 재해복구비용 부담 기준 등에 관한 규정'에 의해 양계장의 증식시설 복구와 닭의 입식비를 지원받을 수 있도록 되어있다.

이 규정에 따르면 자연재해로 축사가 파손되거나 유실되었을 경우 소규모시설(600㎡ 미만)은 당해연도 건조가격으로 국고 15%, 지방비 5%가 보조되고, 60%까지 융자된다. 자부담은 20%이다. 대규모시설(600㎡ 이상)은 50%를 융자(50%는 자부담)해 준다. 또한 가축이 폐사되었을 때 가축입식비를 지원해 주는데, 40%의 국고와 10%의 지방비를 보조해주고, 30%를 융자(자부담 20%)해 준다.

올해 양계분야 재해복구비용 산정기준 단가를 보면 육계사의 경우 ㎡당 99,000원, 가축입식비의 경우 육계명아리는 수당 427원, 육계중추는 670원이며 중추기준은 20일령 이상 또는 600g 이상을 말한다.

수해로 닭 62만여수 폐사돼

지난 7월말 폭우로 인한 본회 회원사의 피해가 집계되었다.

이번 폭우는 짧은 기간에 집중적으로 내려 일부 지역에서는 상당한 피해를 보았다. 본회 총 11개 통합경영분과 위원회 회원사 중 전혀 피해가 없었던 곳은 성화식품(주)로 계사나 닭 폐사 등의 피해가 전혀 없었다.

전체 회원사의 계사피해는 총 1백59개에 19억원 정도 피해를 입었으며 닭폐사는 62만여수로 총 2억5천만원 정도 피해를 본 것으로 조사되었다. 닭폐사 중 삼계의 피해는 33만여수로 절반을 넘었으며 1억3천만원 규모의 피해를 보았다. 특히 마니커의 경우 지난해에 이어 또다시 동두천 공장이 일부 침수되어 가동이 중단되는 사태가 발생했다.

또한 계사피해의 경우 보온덮개 계사에서 많이 발생해 계사시설의 보완이 필요한 것으로 나타났다.

이번달 요리카드

'닭다리 땅콩 크래커튀김'

이번 9월의 요리카드는 '닭다리 땅콩 크래커튀김'으로 닭다리에 땅콩과 크래커를 버무려 튀겨낸 것으로 아이들이 좋아하는 영양간식이다.

이번 요리카드는 본회에서 단독으로 제작하여 배포하는 것으로 후면에는 새롭게 본회에서 시행하는 국내산 닭고기 품질인증마크도 함께 표시하였다.

요리카드는 현재 수도권 및 영남권 대형 식품매장 20개소에서 배포하고 있는데 요리카드가 필요한 경우 본회로 연락하면 개별적으로 받아볼 수 있도록 하고 있다.

육계농가 기술지원 세미나 개최

본회에서는 지난 8월 25일 미국대두협회(ASA)와 공동으로 충남 유성 호텔에서 회원사 대표, 생산담당자 및 계열사육농가 등을 대상으로 '육계농가 기술지원 세미나'를 개최하였다.

이번 세미나에는 미국대두협회의 컨설턴트로 활동중인 다윈 브리츠만 박사(Dr. Darwin Brizman), 서울대 수의과대학 김선중 교수, 농림부 가축위생 담당 김창섭 사무관 등이 강사로 참여하였다.

특히 김창섭 사무관은 앞으로 ND백신 접종 관리감독을 강화하겠다고 밝혔다. 이는 정부가 무상으로 백신을 지원하는 등 ND 근절에 적극 나서고 있으나 일부 농가

에서는 백신접종에 다른 스트레스 피해를 우려하여 ND백신접종을 꺼리고 있어 실효를 거두고 있지 못하고 있기 때문인 것으로 알려졌는데 앞으로는 ND백신을 하지 않은 것이 확인될 경우 해당 농가에 대해서는 과태료 부과 등 제재조치를 취할 방침이라고 밝혔다.

또한 현재 시행중인 닭 수송차량 세척·소독 실시로 이행치 않을 경우 가해지는 행정처분 등을 더욱 강화하여 철저히 시행될 수 있도록 할 방침이라고 강조했다.

또한 지금까지는 정부의 가축방역지원이 돈콜레라 박멸에 치중되어 있었으나 내년부터는 양계부문의 질병방역을 위해서도 충분히 지원하겠다고 밝혔다.

미국 계육가공전문가 초청 세미나 개최

지난 9월 8일 본회 회의실에서 미국곡물협회(USGC)와 공동으로 미국 계육가공전문가 초청 세미나를 개최하였다.

이날 강사는 미국곡물협회에서 초청한 해럴드 칫우드(Harold Chitwood)씨로 현재 미국계육협회(NCC)의 회장을 역임하였고 미국 최대의 협동조합인 골드키스트에서 수십년간 근무한 경험이 있는 계육가공전문가로 육계계열화사업에 다양한 경험을 가지고 있으며 현재 미국곡물협회에 컨설팅을 하고 있다.

지난 8월 31일부터 9월 7일까지 본회 회원사를 순회하며 개별자문을 실시하였으며 이날 가공을 중심으로 한 '미국의 계육산업'이라는 제목으로 세미나를 가졌다. 주요내용은 미국의 계육산업의 발전과정과 앞으로의 전망에 대한 내용으로 지난 30년간 닭고기의 소비가 2.5배정도 증가했으며 앞으로도 지속적으로 산업이 성장할 것으로 전망했다. 특히 영양적으로 타육류보다 우수하고 경제적으로도 유리해 소비자들이 선택할 수 밖에 없다는 설명이다.

이어서 미국곡물협회 박영인회장은 '한국계육산업의 내일'이라는 제목의 강의에서 앞으로는 국내에서의 경쟁이 아니라 세계에서의 경쟁에서 이길 수 있는 산업으로

계육산업을 육성해야 한다고 밝혔다. 특히 '통합체제는 생존대책'이라는 공감대가 절대적으로 필요하며 WTO/OECD 등 바뀌어 가는 세계흐름에 맞추어 산업을 지원하자는 모든 분야가 바뀌어야 한다고 강조했다.

품질인증마크 표시제도 시행

본회에서는 이번 9월부터 본회 회원사에서 생산하는 모든 닭고기에 대해 본회에서 제작한 품질인증마크를 표시하여 공급키로 했다.

이는 지난 9월 3일 개최된 99년 8차 통합경영분과위원회에서 결정된 사항으로 올해 들어 급증한 수입닭고기와 국내산 닭고기의 차별화를 위한 것으로 소비자들의 올바른 선택을 유도하기 위해서 시행키로 한 것이다. 또한 신선하고 위생적인 본회 회원사 상품과 비회원사 상품을 차별화하는 의미가 있다.

이 품질인증마크는 축산물가공처리법에 의한 닭도축장 시설기준 외에 본회가 인정하는 항문절제기 및 닭 수송차량 어리장, 닭고기 상자(컨테이너박스)의 세척·소독시설을 갖추고 있는 본회 회원사가 생산한 닭고기 및 그 가공품 포장지에 표시하게 된다.

본회에서는 국내산 닭고기 품질인증마크 표시제도의 홍보를 위해 신문, 잡지, 라디오 등 매스컴을 통해 소비자들에게 적극 홍보할 방침이다.

깨끗하고
신선한 닭고기 -



산업적이고 깨끗한

HAIMARROW

해마로치킨

Chicken



(주) TS 해마로식품

TS HAIMARROW FOODS Co., Ltd.

파파이스, 중국시장 적극 공략

(주)TS해마로에서 운영하는 치킨 전문 패스트푸드체인점 파파이스가 최근 중국 북경 시내 최고의 변화가에 1호점(2백81평)을 정식 오픈했다.

파파이스는 신선한 냉장육을 공급하여 중국인들의 입맛을 사로잡기 위해 사육과 가공까지 책임지고 중국 농민들에게 병아리와 사료를 나눠준 후 위탁사육을 하고 있으며 사료도 대한제당이 텐진에 세운 배합사료공

장에서 생산, 공급하고 있는 등 운영비 절감과 부문별 시너지효과를 극대화하고 있다.

북경 파파이스 식품유한공사의 관계자는 "매년 중국이 연 5%의 빠른 경제성장률을 기록하고 있는데 파파이스의 오픈으로 가뜩이나 외식을 좋아하는 중국인들의 외식이 크게 늘어날 것"으로 전망했다. 북경 1호점은 오픈 첫날 약 7백만원의 매출을 기록하는 등 좋은 반응을 얻었다.

것으로 내다봤으며 실제로 투자한 이상의 효과를 거두고 있는 것으로 알려졌다.

하지만 '용가리치킨'의 성공이 단순히 영화 때문만은 아닌 것으로 보인다. 기본적으로 제품의 품질이 뒷받침됐기 때문이다. 하림은 자체 사육하는 신선한 국산닭고기만을 사용하며 어린이 건강에 좋은 DHA와 EPA, 칼슘 등을 보충하고, 비타민B와 비타민C가 풍부한 고급빵가루를 사용했다고 밝혔다.

또한 하림은 앞으로 영화를 비롯해 여러 분야와 공동마케팅을 추진할 계획이라고 밝혔다.

(주)마니커, 삼계탕수출 전년의 2배

마니커 삼계탕 수출이 전년의 2배에 이르는 사상 최고의 호황세를 누리고 있다.

올 8월말까지 삼계탕 수출이 20만달러(50톤)에 달해 지난해 같은 기간보다 2배나 증가했다고 마니커측은 밝

혔다. 마니커는 9월말까지 32톤을 추가 수출하는 등 금년말까지 1백톤이상 수출이 가능할 것으로 내다봤다.

마니커측의 수출호황은 미국시장 개척 등 시장다변화를 꾸준히 추진해온 때문으로 풀이된다.

닭고기 요리책자 추가 제작 배포

지난 8월 본회에서 지원 제작하여 요리전문지 '에센'에서 8월호 별책부록으로 전국에 배포한 닭고기 요리책자가 회원사의 요청에 의해 3천부가 추가 제작 배포된다.

'닭한마리 30가지의 맛'이란 제목의 요리책자는 그동안 전국에서 구입문의 해오는 등 좋은 반응을 보였으며 이번에는 회원사의 추가제작 요청 외에 한국조리직업전문학원에서 교재로 채택키로 하는 등 닭고기 업계 뿐만 아니라 요리관련 업계에서도 높은 관심을 보였다.

이에 본회에서는 추가로 수도권의 급식을 하는 학교의 영양사에게도 배부할 계획을 가지고 있다.

용가리 치킨 인기몰이

지난 7월 영화 '용가리'의 개봉에 맞추어 출시한 (주)하림의 '용가리치킨'이 한창 인기를 높여가고 있다.

시장에 출시된지 불과 1달반만에 15억원어치가 팔려나갔는데 일반 냉동조리식품들이 월 2억~3억원 팔리

는 것과 비교할 때 크게 성공한 것으로 받아들여지고 있다.

봄·가을에 신제품을 내놓는 육가공업계의 일반적인 관행을 깨고 한여름인 7월에 새 제품을 선보인 점과 영화와 식품의 공동마케팅을 추진한 점 등 새로운 접근이 성공한 셈이다.

하림은 어차피 소요되는 신제품 브랜드 홍보비용을 '용가리'라는 영화에 투자했고 영화의 인기에 따라 제품 브랜드의 인지도도 확보할 수 있을

육용계는 역시 !!

로스, 아바에이커



(주)삼화농원

Tell : (0451)641-1900(대)
Fax : (0451)641-1141



화이트 미트의 시대!

KS닭고기회사

하림이 열었습니다.



국내 최대 닭고기 전문회사

(주) 하림 HALIM CO.,LTD.