'99한국국제축산박람회(KISTOCK'99) 개최

오는 11월 12일부터 15일까지 COEX에서는 '99한국국제축산박람회가 개최된다.

새로운 천년을 앞두고 21세기 한국 축산업의 미래상을 제시하게 될 이번 박람회는 그동안 각 축종별로 또는 단체별로 실시함으로 해서 동일업체간의 화합과 참여기회는 가졌으나 대개 지엽적인 행사로 끝나 소기의 성과를 거둘 수 없었던 점을 개선하자는 요구를 받아들여 축산업이라는 큰 범주 아래 전 축산인이 함께 할 수 있는 축산박람회를 개최하게 된 것이다.

이번 박람회는 (사)한국낙농육우협회, (사)한국양돈협회, (사)대한양계협회, (사)한국축산시설환경기계협회 등 축산관련 4개단체가 공동으로 주최하고 한국축산박람회 추진위원회(위원장 오봉국 박사)와 (주)코엑스가 주관하며 농림부와 축협중앙회, 한국사료협회 등이 후원한다.

부스 참가신청은 지난 9월 18일 현재 1백26개 업체에서 3백65부스를 신청하여 당초 계획인 3백50부스를 초과하였으며 축산 관련단체 및 업체의 지대한 관심과 협조에 힘입어 순조롭게 진행되고 있다.

한편 박람회 기간동안 홍보행사로 쇠고기, 우유, 돼지고기, 닭고기, 계란 등을 이용한 요리솜씨대회를 비롯하여 축산물 요리강습 및 안전 축산물 홍보를 위한 소비자교육, 축산인대회 및 종합학술행사도 개최된다.

이번 박람회는 축종별로 품목이 총망라되어 전시되기 때문에 축산과 관련된 모든 것을 한눈에 볼 수 있는 기회가 될 것으로 보인다.

농림부, '도축장 HACCP실행 매뉴얼' 배포

농림부에서는 지난 9월 22일 축산물 위해요소중점관리기준(HACCP)이 효율적으로 실행될 수 있도록 '도축장 HACCP 실행 매뉴얼'을 작성 배포하였다.

HACCP체계에 의한 식품의 위생관리제도는 FAO/WTO 합동 식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission)의 지침서에 근거한 기본개념으로 최근 선진국의 식품위생관리에 활용되고 있는 종합적인 자율규제방법이다. 호주의 경우 97년부터, 미국은 98년, 일본도 98년 4월부터 시범적용하고 있으며 2001년부터는 전면 시행할 계획으로 있다.

우리나라는 2000년 7월부터 2003년 7월까지 도축규모에 따라 단계적으로 적용토록 의무화하도록 되어있으며 이번 일반모델은 유용한 지침서로서 제도 적용을 추진하는 작업장에서 처리공정에 관한 전문적 지식에 기초하여 각 생산제품에 적합한 일반모델을 재구성하여 적용하여야 한다.

닭고기 수출은 각종 규제 완화 · 개선돼야

닭고기 수출을 활성화하기 위해서는 우선 각종 규제가 완화 또는 개선되어야 할 것으로 지적됐다.

이 같은 내용은 지난 10월 1일 한국육류수출입협회에서 개최된 '닭고기 수출 활성화를 위한 협의회'에서 제시된 것으로 세계적으로 닭고기를 수출하고 있는 선진국들과 대응하기 위해 각종 규제가 정비되어야 한다는 것이다.

우선 축사 신축시 요구되는 각종 까다로운 인허가 절차를 간소화해야 하며 소요기간을 단축하고 축산부지도 농지로 인정되어야 하며, 일반 시중은행에서도 농업관련 정책자금을 취급할 수 있도록 유도하며 농축산 계열화 업체에 대한 부가세 영세율을 확대 적용할 것을 건의했다. 금리도 정책자금 지원시 동일 경쟁선상에 있는 협동조합, 농업법인 등과 동일한 금리를 적용 받아야 할 것으로 지적했다.

특히 축산계열화 업체 구조상 불가피하게 규모가 커지게 되어 대기업으로 지정되고 이에 따른 각종규제 및 불이익을 감수하게 되는 경우가 발생하고 있어 농기업에 대해서는 중소기업으로 지정해 줄 것을 요청했다.

또한 비농업인의 투자제한을 완화하여 민간기업의 적극적인 농업투자를 유도해야 하며 축사 등의 농업용 시설에 대해 취득세, 등록세 등의 제세금을 면제해 줄 것도 요청했다.

이 같은 각종 부문의 규제를 조기에 완화 · 개선해야 원가 상승요인을 억제할 수 있고 수출경쟁력을 확보, 수출산업으로 성장할 수 있게 될 것으로 보인다.

농림부, 농산물 유통마진표시제 내년 도입

최고 88%에 이르는 농산물의 유통마진을 줄이기 위해 빠르면 내년부터 프랑스처럼 생산 · 소비자가격 동시표시제가 도입될 전망이다.

이 제도가 본격 시행될 경우 농산물 거래의 투명성 · 정직성이 제고되고 중간상인의 폭리를 방지해 생산농민과 소비자 모두 상대적 이익을 보게 된다.

이에 따라 농림부는 현재 국회에 계류된 '농수산물유통 및 가격안정에 관한 법률(농안법)'이 연내 통과되는 대로 빠르면 내년부터 생산 · 소비자가격동시표시제를 도입할 방침이다.

농림부 관계자는 프랑스에서 시행중인 이 제도의 운영상황을 계속 평가하면서 이미 한국농촌경제연구원에 용역 의뢰한 유통명령제에 생산 · 소비자가격 표시제를 포함시켜 추진하는 방안을 검토중이라고 밝혔다.

육계 점등 프로그램

육계가 필요한 영양분을 얻기 위한 사료섭취 시간은 아주 작다. 대략 1일 중 5~10%의 시간을 사료섭취에 쓰고 있다. 병아리는 24시간내에 사료 먹는 법을 배우게 되고 소등 시간에는 활동을 하지 않으므로 에너지가 축적되어 사료효율과 증체가 효과적으로 증가된다는 것이 사실이다. 처음 육추기에서 육추를 시작할 때는 24시간의 점등이 필요하다.

주령	점등시간
0~2주 (어두운 계사)	종야점등
0~1주 (밝은 계사)	종야점등
1주 또는 2주부터 시장출하	1.5~2시간 점등후 3시간 소등

빛의 강도를 줄이는 것은 계군을 안정되고 조용하게 만드는 중요한 요소이다.

또한 활동을 줄임으로 사료효율을 개선시키는 에너지를 지장하게 되며 우모에 관한 문제, 도체등급을 저하시키는 타박상과 찰과상을 감소시킨다.

병아리 육추시 10촉 정도의 빛을 권장한다. 이 강도는 주령이 지남에 따라 약하게 해주며 병아리가 사료먹는법, 물통의 위치를 배운 후에는 1촉(어두운 불빛) 정도가 적당할 것이다. 규정된 빛의 강도를 유지하기 위해서 규칙적으로 전구를 청소해야 하며 끊어진 등은 즉시 교체한다.

간헐적 점등 프로그램의 유리한 점

육계계사에서 소등 시간에도 어느 정도 사료를 먹는다는 것은 알고 있지만 간헐적 점등 프로그램은 다음과 같은 유리한 점을 갖고 있다.

1. 영양분의 더 높은 소화율

어둡고 조용한 시간에 사료는 천천히 소낭을 통해 소화기간으로 이동할 시간을 갖게된다.

2. 에너지 소모가 적다.

왜냐하면 닭들은 조용히 쉬고 있기 때문이며 이 쉬는 시간에 소화된 사료는 골격형성과 증체에 쓰여지게 된다.

3. 3시간마다 점등(밝은 계사에서는 밤에 시행된다.)

3시간마다 점등하는 간헐적 프로그램에 따라 사육함으로써 닭이 더욱 자주 사료를 섭취하게 촉진하며 여러 육계 사육자가 원하는 것, 즉 모든 육계가 계속적인 증체를 하여 수익이 증가되는 것을 돕는 것이다.

사료요구율 전년보다 좋아져

본회에서 회원사 8개사를 대상으로 99년 전반기 사육성적을 조사하여 분석한 결과 대체적으로 전년대비 성적이 향상된 것으로 나타났다.

사료요구율의 경우 지난해 전반기 평균이 2.05였으나 올해 는 1.987로 3%정도 향상되었으며 사육일수는 지난해 38.5일에서 올해는 37.5일로, 평균체중은 1.51kg에서 1.477kg으로, 육성율은 91.4%에서 90.65%로, 생산지수는 지난해 175.3에서 올해는 181.18로 조사되었다.

이 같은 성적의 향상은 일부 회원사에서 사료의 질 향상 노력을 기울이고 있으며 수년간 계속돼오고 있는 사육기술의 노하우 축적에 따른 것으로 풀이된다.

본회 닭고기 소비촉진 홍보관련 라디오 CM 실시

프로그램	주파수	시간대	기간
MBC-AM	AM 900 KHZ FM 95.9 MHZ	오전 11:10	1차:10월~12월(3개월)
CM 내용(성우:배한성)	주부 여러분, 배한성입니다. 자, 우리 똑똑한 주부가 되어 보자구요. 닭고기만해도 얼리지 않고 위생처리된 국내산 닭고기를 고르셔야 합니다. 체인점에 주문할때도 국내산 닭고기인지 꼭 확인하시구요. 이제 닭고기도 브랜드 시대입니다. 한국계육협회		

중국산 가금육 수입위생조건 강화될 듯

농림부가 입법예고한 가금육의 수입위생조건에 따르면 중국산 가금육이 한국으로 수출되기 위해서는 수출지역(행정구역 省 · 市)에 중국정부의 가금인플루엔자 모니터링 검사에서 가금인플루엔자가 검색됐을 경우 즉각 수출중지와 함께 한국정부에 통보토록 하는 조항을 신설했다.

특히 수출국으로의 승인은 가금인플루엔자 발생이 2년간 없었던 나라로 하던 것을 3년간 고병원성 가금인플루엔자의 발생이 없는 국가로 규정했다.

또한 한국이 승인하지 않은 작업장에서는 수출이 허용되지 않는 수출지역(省 · 市)을 경유한 가금류를 취급치 못하도록 하는 규정을 추가했으며 수출승인을 받은 작업장과 동일한 행정구역이 아닌 타지역에서 유래된 가금육도 취급치 못하도록 하는 조항도 새로이 마련했다.

또 국내수의당국이 한국수출용 육류작업장에 대한 현지위생점검실시와 그 결과 부적합시 해당작업장에서 생산된 육류의 한국수출 금지를 명할 수 있도록 하고 수출가금육에 대한 검역증이 수입위생조건에 부적합한 사항이 발견됐을 경우와 가금인플루엔자 혈청형이 발견됐을 경우 당해 수출가금육의 반송 또는 폐기 및 해당 작업장의 한국수출을 중지시키도록 하는 조항을 신설했다.

세계 육계산업 주도권 동양으로 이동

앞으로 육계산업이 서양에서 동양(특히 극동)으로 주도권이 이동할 것이라는 발표가 나와 흥미를 끌고 있다.

이 같은 발표는 로스사의 Paul Gittins 사장이 지난 VIV Asia 99 박람회 기간중 세미나장에서 발표하였는데 그는 세계의 54%의 인구를 차지하는 아시아가 최근 들면서 급성장을 하고 있고 닭고기 소비량도 큰 폭으로 증가하고 있다는 사실이 이를 뒷받침하고 있다고 밝혔다.

즉 중국의 경우 98년도 1인당 소비량이 세계 소비량의 8%를 차지하고 있어 앞으로 발전가능성이 무궁무진하며 이 물량은 지난 10년전 보다 17%나 증가한 것으로 나타나고 있으며 태국이 수출에 있어서 큰 비중을 차지하고 있는 것을 예로 들었다.

97년도 세계 1인당 닭고기 소비량을 보면 미국 39.6kg, 카나다 28.4kg, 브라질 23.8kg, 영국 20.5kg, 멕시코 17.8kg, 태국 12.2kg, 이탈리아 11.5kg, 독일 7.8kg, 러시아 9.8kg, 이집트 5.6kg, 인도 1.0kg로 나타났으며 이중 미국을 포함한 4개국은 이미 소비량이 증가된 나라, 멕시코 등 4개국은 소비량이 꾸준히 증가되는 나라, 중국 등 4개국은 소비량이 증가하기 시작하는 나라로 분류해 이 같은 주장을 뒷받침하였다.

미국, 육계생산 타축종보다 수지 높아

미국에서는 육계의 생산이 소, 돼지 등 타축종보다 수지가 높은 것으로 나타났다.

지난 7월의 육계(통닭,포장,도매) 생산 원가는 kg당 102.2센트인데 반해 판매가격은 132.3센트로 kg당 30.1센트의 이익을 얻었다.

이는 돼지가 6월에 이어 2개월간 적자를 보고 있으며 소의 경우 9개월간 kg당 10센트의 이익을 보고 있는 것에 비해 상대적으로 높은 수익을 보이고 있는 것으로 지난 98년 5월 이후 연속 15개월간 흑자를 지속하고 있는 것이다.

필리핀, 냉동닭고기 면세 수입 중단 발표

필리핀 정부는 냉동닭고기에 대한 면세수입허가 중지와 판매를 금지하며, 향후 식육조제품에 대해서도 이와 같은 조치를 실시하겠다고 밝혔다.

필리핀의 닭고기 수입은 GATT 및 UR합의에 근거하여 96년부터 최저할당량을 설정, 관세화되어 있으며, 정부발표에 의하면 지난해 3천7백톤의 수입닭고기 가운데 1천2백톤 정도가 면세업자에 의해 수입되었다고 한다.

그러나 올해 수입량이 급증하여 99년 6월까지의 수입량은 작년에 비해 2배 증가한 7천8백톤을 수입하였으며, 일부 값싼 면세품이 일반 슈퍼에서 판매되고 있다.

필리핀 축산통계국에 의하면 99년 1월에 있어 닭의 총 사육수수는 1억1천6백만수로 이는 98년 1월에 비해 16%가 감소하였고, 99년 1월에서 6월까지의 생산량 누계 또한 쇠고기가 전년대비 10%증가 등 축산전체가 증가하였으나, 닭고기 4% 감소, 계란 1% 감소로 양계산업만 감소하고 있다고 보고하였다.

미 타이슨사, 생산품에 방사선 이용 병원균 제거

미국 최대 가금육 생산업체인 타이슨사는 최근 가금육 생산공정에 유해 미생물의 증식을 방지하고 병원균을 제거하기 위해 방사선 처리를 실시할 계획이라고 밝혔다.

이같은 결정은 소비자들의 요구에 의한 것이며 방사선 처리 뿐만 아니라 타이탄(Titan)사와 공동으로 일반적인 전자파 자기디스크에서 발생하는 전자광선을 이용하여 병원균을 제거할 방침이라고 밝혔다.

이 회사는 앞으로 몇달 간 가금육 생산품과 포장, 라벨작업시에 시험적으로 이용할 계획이며 내년 초에는 시장에서 소비자들의 호응도를 조사할 예정이다.

또한 회사 관계자는 방사선 처리로 모든 유해균이 처리되는 것으로 인식하는 소비자들의 의식도 개선되어야 한다고 지적하며 방사선 처리가 된 가금육이라도 충분한 조리는 필수적이라고 전했다.

외식업체 키즈마케팅 본격화

최근 외식업체들이 어린이들이 좋아하는 캐릭터를 장난감으로 만들어 기존 제품과 함께 판매하는 사례가 늘고 있다.

맥도날드는 지난 8월말 세트류를 산 손님에게 후크선장 푸, 수영선수 푸, 야구선수 푸 등 모두 8종류의 '곰돌이 푸'시리즈를 싸게 판매한 데 이어 최근 해피밀세트 고객을 대상으로 한 캐릭터로 로날드 맥도날드를 비롯해 햄버글러, 버디, 그리미스 등 4종류를 선보였다.

패밀리레스토랑 TGI프라이데이스도 인기 만화 캐릭터인 스누피와 제휴, 시사교육사가 제작한 스누피 비디오에 어린이용 메뉴 무료쿠폰을 제공하고 있다.

피자전문점 미스터피자도 이달 말까지 인기 만화 캐릭터 스파이더맨이 등장하는 '더블더블 페스티벌'을 벌인다. 이번 행사기간 동안 미스터피자는 추첨에서 당첨된 고객에게 유럽여행상품권, 펜티엄급컴퓨터, 컬러프린터를 각각 증정할 예정이다.

이밖에 패밀리레스토랑 베니건스는 레스토랑 직원복에 만화 캐릭터 '멀크와 스웽크'를 사용해 어린이들에게 인기를 모으고 있다.

이번달 요리카드 '양념치킨'

이번 10월의 요리카드는 '양념치킨'으로 기존의 치킨집에서 배달해 먹을 수 있었던 것을 가정에서도 편리하게 만들어 볼 수 있도록 하였다.

후라이드 치킨과 함께 가장 선호도가 높은 요리로 매콤 달콤한 양념을 곁들여서 기호를 높인 요리이다.

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

본회 준회원 가입

페이퍼, 아트라인 등 본회와 홍보업무를 공동으로 진행하고 있는 업체에서 본회 준회원에 가입했다.

페이퍼는 현재 본회 닭고기 요리카드를 제작 운영하는 업체이며, 아트라인은 본회 닭고기 소비촉진 홍보포스터를 제작한 업체이다.

이처럼 축산관련 업체뿐 아니라 모든 업무와 관련 있는 업체에서도 본회의 회원으로 가입하여 육계산업 발전에 적극 동참하고 있다.

육계산업관련 업체에 요청합니다.

건국이래 최대 국난이라는 IMF 사태를 겪으면서 닭고기 소비가 감소되고 1997년 7월 1일부터는 닭고기의 수입이 완전히 개방되어 계속 늘어만 가는 수입닭고기는 국내산 닭고기 시장을 점차 잠식하고 시장질서까지 교란시키고 있어 우리 협회에서는 대응방안으로 수입닭고기와 국내산 닭고기의 차별화 홍보, 경쟁력 제고 방안과 수출촉진방안 등을 꾸준히 연구노력하고 있습니다.

특히 금년도에는 수입 냉동닭고기와 국내산 위생닭고기의 차별화 홍보, 수출촉진방안 연구를 중점사업으로 정하고 상반기에는 닭고기 요리책자 및 요리카드 제작 배포, 포스터 제작 게시, 여성잡지 광고를 계속 실시하였으며 후반기에는 신문 · 라디오 광고, 일본수출시장 정보 수집 및 수출촉진대책, TV이벤트 사업 실시를 추진하고 있으나 광고비가 막대하여 어려움을 겪고 있습니다.

이제까지는 본회 정회원인 계열화 사업주체 및 일부 협력업체에서 협찬하여 홍보사업을 실시(95년부터 98년까지 21억원 소요)하였으나 점차 늘어만가는 수입닭고기와 대응하려면 배전의 홍보(광고)사업에 투자해야 하므로 닭고기 산업과 관련이 있는 모든 업체(준회원, 특별회원, 협력업체 포함)가 적극 동참해 주셔야 하겠습니다.

생사기로에 놓인 한국 계육산업의 공동 목표를 위해 국내산 닭고기 소비촉진홍보에 관련업체에서 십시일반으로 협찬해 주시면 큰 도움이 되겠습니다.

여러분의 정성어린 협찬을 기다리겠습니다.

* 협찬금 접수구좌 :
한빛은행 (339-161112-13-003 한국계육협회)
농협 (242-17-000448 한국계육협회)
* 입금하신 후 본회(0342-707-5722)로 전화 요망

대일 닭고기수출 가능하다!

닭고기가 수입 개방된 이후 늘어만 가는 닭고기의 수입에 대해 국내 업계에서는 일본으로의 닭고기 수출 가능성을 타진하고 있는 가운데 지난 9월 10일 한 세미나에서 일본 식육무역연구소 전문가는 충분히 가능하다고 밝혔다.

한국육류수출입협회와 농수산물유통공사 공동주관으로 개최된 '한국산 식육 품질개선 세미나'에서 일본의 식육무역연구소의 전문가는 일본으로의 닭고기 수출을 위해서는 요구체중과 생산비를 맞춘다면 충분히 승산이 있다고 제안했다.

일본은 90년 대비 98년에 계육생산이 15%정도 감소하였으며 이에 따라 90년에 30만톤을 수입하던 것이 지난 98년에는 69%가 증가한 51만톤이 수입되었다.

또한 신선육인 국산계육의 공급이 17만톤 감소함으로써 수입계육 중 냉장육 공급이 필요한 상황이어서 거리상으로 가장 가까운 우리나라가 가장 유리하다.

그러나 대일 수출을 위해서는 현재 일본에서 유통되고 있는 닭고기의 일반 체중인 2.5kg 이상을 사육하여야 하나 이 경우 생산성을 먼저 검토해야 하며 도계비용 또한 경쟁국인 중국 또는 미국의 수준으로 낮출 수 있는지 여부도 검토되어야 한다.

또한, 일본시장의 경우 재래닭 또는 다양한 형태의 가공품이 유통되고 있기 때문에 이에 따른 틈새시장을 개척하는 등 다양한 방법을 강구해야 할 것으로 보인다.

한편 이런 움직임을 구체화하기 위해 업계에서는 앞으로도 관련단체 및 정부와 함께 계속 관련자료 수집 및 사업성 검토 등을 계속해 나가기로 했다.

99-5차 계열 생산책임자 회의 개최

지난 9월 29일 유성에서 99-5차 계열생산책임자회의가 개최되었다.

이번 회의에서는 축협 계열사육계약서 검토 및 상반기 사육성적 분석, 하반기 사육전망 등 사육전반에 걸친 사안이 논의되었다.

먼저 축협 계열사육계약서는 기존의 각 회원사에서 사용하던 계약서에 비해 몇몇 항목이 차이가 있어 각 회원사별로 검토하여 타당한 항목은 수용키로 하였는데 특히 상차비 항목과 천재지변시 1/2부담 문제 등이 거론되었다.

상차비의 경우 명목적으로 소액 지급하던 것을 현실화하기로 하였으며 천재지변에 의한 사고시 도의적인 차원에서 부담을 해주는 것으로 하는 등 각 회원사별로 필요한 항목에 대해 적용키로 했다. 특히 하림의 경우 현재 추진하고 있는 사육비 정산방식 상대평가제 실시는 10월중 농가설명회를 거쳐 11월부터 정식으로 시행키로 하였으며 기타 회원사들은 계속 검토한 후 순차적으로 적용키로 했다.

상반기 사육 성적은 전반적으로 전년에 비하여 성적이 향상된 것으로 조사되었으며 일부 회원사는 사료품질 향상 등으로 인해 많은 성적향상이 나타난 경우도 있었다. 하반기 전망에서는 현재 소비량 대비 사육물량이 과잉되고 있으며 현재 수준에서 20%이상 감산해야 할 것으로 파악되었다.

본회 회원사 임직원, 축협중앙회 음성 공장 방문

지난 10월 6일 본회 회원사 대표 및 임직원 25명이 충북 음성에 있는 축협중앙회 목우촌 닭고기 가공공장을 방문하였다.

지난 97년 7월부터 착공에 들어가 올해초 완공, 올해 7월부터 생산에 들어간 목우촌 가공공장은 1일 8시간 기준 6만4천수의 생산능력을 가지고 있으며 1차 및 2차가공 시설에 랜더링설비까지 갖추고 있는데 특히 기본 시설은 본회 준회원인 태진기계의 국내산 장비로 설치되어 있다.

조소연 공장장은 본회 회원으로 가입하여 본회에서 추진하는 닭고기 소비촉진 홍보활동에 동참할 의사를 밝혔으며 닭고기 수출, 수급 조절 등 업계에 필요한 기능위주로 공장을 운영하겠다고 밝혔다.

깨끗하고
신선한 닭고기 -
마니커®

신선하고 깨끗한
HAIMARROW 해마로치킨
Chicken
(주) TS 해마로식품
TS HAIMARROW FOODS Co., Ltd.

해표, '요글로', '치크치크' 등 신제품 개발 출시

해표푸드서비스(안태환 대표)는 지난 9월 '요글로', '치크치크'등 육가공 신제품을 출시하고 판매에 나섰다.

뼈없는 순닭다리살 100%로 만든 고급튀김 '요글로'는 분쇄하지 않고 만들어 조직감이 살아 있으며 한국인들이 선호하는 계피향을 첨가하여 은은한 향을 유지하고 있으며 닭고기의 허벅지살을 채썰어서 튀김옷을 입혀 튀겨내 크기가 일정하지 않고 불규칙한 모양을 하고 있어 오히려 소비자들에게 친근감을 주고 바삭바삭한 맛이 강해 어린이부터 노인까지 부담 없이 즐길 수 있는 것이 특징이다.

또한 쫄깃쫄깃한 닭다리살에 야채와 갖은 양념을 한 후 불고기소스를 발라 원적외선 오븐에 바로 구워낸 '치크치크'는 인공감미료가 아닌 천연 원료를 사용하여 제조했을 뿐만 아니라 기름을 많이 사용해 조리했던 기존 제품과는 달리 적은 양으로 후라이팬에 볶거나 전자렌지를 이용할 수 있다는 것이 특징이다.

파파이스, 다양한 판촉활동 전개

파파이스는 최근 국제만화페스티벌, 부산국제영화제 등 각종 행사장에 매장을 설치해 소비자들에게 파파이스 브랜드의 홍보활동을 적극 펼치는 등 다양한 판촉활동을 전개하고 있다.

파파이스는 최근 한국무역센터에서 열린 서울국제만화페스티벌에 별도 부스를 개설, 청소년 고객들로부터 좋은 반응을 얻었다.

행사기간중 하루 평균 1만3천여명이 파파이스 매장을 찾아 브랜드 홍보에 대한 효과가 매우 높았던 것으로 파파이스는 보고 있다.

이에 힘을 얻은 파파이스는 오는 10월 부산에서 열리는 국제영화제와 내년 5월 서울국제에어쇼에도 참가, 홍보매장을 개설하는 것을 적극 검토중이다.

파파이스는 연말쯤 공익성 캠페인을 겸한 마케팅활동의 하나로 소년소녀가장돕기운동을 펼칠 예정이다.

오는 11월 일본계육업계 시찰

본회에서는 다음달 11월 9일부터 3박4일간 본회 회원사 임직원 20명이 일본계육업계를 시찰한다.

이번 시찰은 닭고기의 대일수출 정보수집과 시장조사를 위하여 실시되는데 축산전문지 기자도 동행할 계획이다.

일본에서는 식조협회를 방문하여 일본 육계산업의 현황을 알아보고 계열업체인 이다쯔 브로일러사를 방문하여 사업장 견학 및 육계농장, 유통판매장 등을 방문하여 전반적인 일본 육계산업을 돌아보게 된다.

특히 최근 국내업계에서 일본으로의 수출가능성을 타진하고 있는 시점에서 이번 일본계육업계 시찰은 매우 의미있는 행사가 될 것으로 예상된다.

닭고기 요리책자 초등학교 급식담당자에게 배포

본회에서는 지난 8월 제작 배포했던 닭고기요리책자를 추가로 1천3백부 인쇄하여 서울 및 수도권 초등학교 급식담당자에게 배포했다.

이번 닭고기 요리책자는 서울지역 4백50여 개소, 경기도지역 8백50여 개소 등 총 1천3백여 초등학교에 배포되었는데 아이들의 건강을 책임지는 담당자들이 직접 활용할 수 있도록 하였으며 실제로 닭고기가 가지고 있는 다양한 장점 즉, 고단백, 저칼로리, 저지방, 저콜레스테롤 등 영양적으로나 경제적으로도 우수한 닭고기를 많이 섭취할 수 있도록 하여 적지않은 관심과 반응을 일으키고 있다.

육용계는 역시 !!
로스, 아바에이커
ROSS
(주)삼화농원
Tell : (0451)641-1900(대)
Fax : (0451)641-1141
Arbor Acres

화이트 미트의 시대!
KS닭고기회사
하림이
열었습니다.
국내 최대 닭고기 전문회사
(주) 하림
HALIM CO.,LTD.