

세계로 뻗어나가는 「화인코리아 치키더키」

「가장 한국적인 것이 국제 경쟁력에서 우위를 선점한다」 삼계탕하면 가장 먼저 떠오르는 것이 스테미너 식품 내지는 여름에 먹는 음식으로 뜨겁고 땀을 많이 흘린다는 것 등이다.

하지만 이는 화인코리아의 삼계탕을 접해보지 못한 사람들의 생각으로 화인코리아의 삼계탕의 단 한번이라도 먹어본 사람이라면 「화인코리



아」를 회상하게 한다.

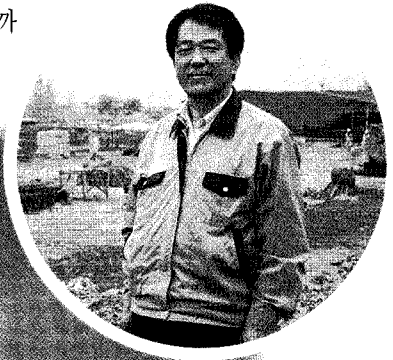
이는 삼계탕 생산 전문회사로 40여년간 외길을 고집해온 화인코리아의 노하우가 삼계탕 맛에 고스란히 묻어나오기 때문이다.

지난 1965년 금성축산을 설립한 후 현 화인코

리아에

이르기까

지 오로지 삼



회원사 탐방

계탕과 오리고기로 승부를 걸어온 (주)화인코리아(대표 나원주)는 이제 삼계탕에 관한 명실상부한 수출역군으로써 한축을 담당해 나가고 있다.

일반적으로 삼계탕하면 닭에다 인삼, 대추, 밤 등 한약재와 찹쌀을 넣고 푹 고와 먹는 복잡한 요리라는 고정관념을 간편한 인스턴트 식품류의 개발

로 훔쳐갔던 화인코리아 삼계탕은 수출이라는 대명제 앞에서 다시 한번 세인들의 안된다는 관념을 다시 한번 털어 버렸다.

화인코리아는 지난 92년 일본 수출을 시작으로 97년 싱가포르 수출에 이르기까지 삼계탕 수출을 위한 끊임없는 노력으로 연간 100만불 이상의 수출을 달성하고 있으며 연간 500만불이상 수출을 목표로 하고 있는 곳이 화인코리아다.

그러나 오늘날의 화인코리아가 있기까지는 어느 누구보다 많은 어려움이 있었다는 것이 나원주사장의 회고이다.

지난 1965년 오리사육농장인 금성축산을 설립하면서 오리를 전문으로 취급해왔던 화인코리아가 삼계탕 사육에 뛰어들게된 배경부터가 남다른 각오가 있지 않으면 불가능할 정도로 주변여건이 매우 어려웠었다.

일명 백세미나 불리는 삼계닭은 일반육계에 비해 육질이 단단하고 쫄깃쫄깃해 푹 고와야 한다는 삼계탕의 특성상 「안성마춤」이기는 하지만 사육방법 및 기술에 대해 변변한 지침서가 없어 처음부터 사육방법을 연구하고 개발해야하는 어려움을 겪어왔다.

또한 사육규모의 대형화로 우리의 밥줄을 끊어 놓는 것이 아닌가 하는 주변 영세농가의 따가운 눈초리도 힘들었다는 것이다.

그러나 남과 다른 것, 전문화만이 치열한 경쟁속에서 살아남을 수 있다는 신념으로 모든 것을 극복해 왔



다는 것이다.

또한 육계계열화 사업의 추진으로 주변농가도 안정적인 소득을 얻을 수 있는 기반을 조성, 이들을 설득해 나갔다.

이러한 화인코리아 나원주 사장의 노력은 백세미 사육기술의 최고봉 도달은 물론 생산성 향상, 품질향상, 안

전성확보로 이어지고 있다.

지난 90년 당시 백세미 사육업체로서는 상상하기도 힘든 삼계계열화 사업에 착수한 화인코리아는 97년 업계최초로 ISO 국제품질인증(ISO 9002)을 획득한 데 이어 98년에는 국내 최초로 삼계탕 KS규격을 획득, 품질면에서 한걸음 앞서나가기 시작했다.

또한 화인코리아 제품의 인지도를 높이기 위해 99년에는 제품 BI작업에 착수, 「치키더키」라는 브랜드명을 탄생시켰다.

또한 식품산업에 있어 피해갈 수 없는 HACCP(위해요소 중점관리제도)지정 작업장으로 지정받기 위해 남다른 노력을 기울인 결과 닭고기 생산업체로서는 3번째로 HACCP적용 작업장으로 지정 받기에 이르렀다.

년간 2천500만수의 삼계닭을 생산 판매하고 있는 화인코리아는 오는 9월 오리전용 도압장이 완공 되는 데로 현 도계라인을 확충,연간 4000만수 규모로 생산을 확대할 계획이며 삼계탕의 해외수출확대에도 총력을 기울일 계획이다.

이와 관련 나원주 사장은 『화인코리아는 품목전문화를 통한 규모화와 생산성 향상과 경쟁력을 확보, 삼계탕에 있어 세계 최고의 회사가 되는 것』이 목표라며 『목표달성을 위해 사육기반 확대와 가공·처리시설의 현대화, 규모화를 꾸준히 추진해 나갈 계획』이라고 밝혔다.