

특 집

돼지고기 수출부위 소비확대 방안과 전략

식육 매장에서의 수출부위 판매 확대 전략

현재 식육매장에서 가장 선호도가 높은 부위는 삼겹살, 목심 등이며, 주로 로스용이나 소금구이, 보쌈용으로 많이 판매가 되고 있는 실정이며 추석, 구정 등 명절에는 갈비찜용 돼지갈비의 판매량이 증가를 보인다.

돈육을 취급하고 있는 유통업체 및 정육점 모두가 수출부위라고 하는 등심과 뒷다리 부위에 대한 약간의 재고처리가 문제화 되었을 것이라 생각된다.

좀더 현실적으로 기술하자면, 마리분으로 처리하고 있는 분들은 많이 문제가 될 것이다. 이런 문제점에 조금이나마 도움을 드리고자 본인의 생각을 기술한다.

현재는 유통매장에서 돼지 등심 부위는 돈까스, 잡채, 탕수육 등으로 판매가 되고 있으며, 그나마 부위별로 바란스에서 판매되는 비율을 보더라도 비슷한 판매비율을 보이고 있다. 냉동육 위주의 판매방식에서 냉장판매 방식으로 대부분 전환되고 있으며, 양념육을 취급하는 매장에서는 돈까스 용도로 판매가 되고 있다.

돼지 뒷다리는 현재 매장에서 불고기 및 다짐육(만두속, 전)의 원료로 사용되고 있으나 판매량은 삼겹, 목심에 비하여 저조한 실적이다.

본인이 생각하는 판매확대 전략이라기 보다는 이 글을 보신 독자님이나 정육점을 운영하시는 사장님들이 잘 활용하면 돼지 뒷다리는 좋은 다용도 부위가 되지 않을까 생각된다.

김 용 혁 팀장
E-마트 상봉점
축산물구매팀

돼지 뒷다리 부위는 부위별 비율상 양이 많이 발생한다는 단점이 있으나 저렴한 가격으로 용도별로 이용을 한다면 좋은 다용도 부위가 되지 않을까 생각된다.

뒷다리 부위는 소분할로 불기살, 설깃살, 도가니살, 보섭살, 사태살로 분류가 되지만 현재 매장에서는 뒷다리와 사태로 분류가 되어 판매가 되고 있는 실정이다. 둥근원형의 뒷다리의 지방이 부착된 겉부분을 2cm에서 3cm로 작업하여 찌개용이나 로스용으로 저렴한 가격대의 상품을 만들자. 안쪽의 살코기중 다짐육이나 돈가스 용도로 사용하고 육질이 비교적 단단한 설깃살은 탕수육이나 얇게 잡채용으로, 불기살은 장조림용으로 적당하리라 생각된다.

가. 돼지 등심 부위는 얇게 0.1cm로 샤브샤브용으로 이용을 하면 소고기의 가격에 비하여 저렴한 가격이라는 메리트(merit)와 함께 즐거운 요리를 즐길 수 있다. 여기서 문제는 양념에 있는 것 같다. 독특한 돈육의 맛과 보완되는 소스가 개발된다면 현재 지방의 과다로 인하여 저지방을 찾는 고객에게 인기상

품이 될 것이다.

나. 두께를 약간 두껍게 조정하면 로스용, 소금구이용 등의 적당한 상품을 작업하기에 좋은 상품이다. 칼날을 옆으로 포를 뜨듯이 작업을 전개하면 자신이 원하는 크기로 작업을 할수 있어 돈산적, 탕수육으로 적합하다.

까 생각된다.

뒷다리 부위는 소분할로 불기살, 설깃살, 도가니살, 보섭살, 사태살로 분류가 되지만 현재 매장에서는 뒷다리와 사태로 분류가 되어 판매가 되고 있는 실정이다. 둥근원형의 뒷다리의 지방이 부착된 겉부분을 2cm에서 3cm로 작업하여 찌개용이나 로스용으로 저렴한 가격대의 상품을 만들자. 안쪽의 살코기중 다짐육이나 돈가스 용도로 사용하고 육질이 비교적 단단한 설깃살은 탕수육이나 얇게 잡채용으로, 불기살은 장조림용으로 적당하리라 생각된다.

매장이나 유통업체의 부가가치를 위하여 양념육의 원료나 함박 및 떡갈비의 원료로 적당하리라 생각된다. **양돈**

다. 돼지 뒷다리 부위는 부위별 비율상 양이 많이 발생한다는 단점이 있으나 저렴한 가격으로 용도별로 이용을 한다면 좋은 다용도 부위가 되지 않을

