

전통주라는 새로운 카테고리를 만든

## (주)국순당

글 김태호 주류2팀

한국 주류시장에서 사장(死藏)돼 있던 전통주 시장을 부활시켜 맥주, 소주로 대별되던 대중주 시장에 전통주라는 새로운 카테고리를 만든 장본인은 바로 국순당이다. 국순당은 지난 '86 아시안게임과 '88 서울올림픽을 앞두고 한국을 대표하는 우리 술을 만들어보자는 배상면 회장과 배중호 사장의 집념과 노력아래 고려말 유행하던 백하주를 담글 때 사용하던 '생쌀발효법'을 복원해 건강에 좋은 술 '백세주'를 탄생시켰다.

또한 "어떠한 경우에도 원칙을 준수하며 정도경영과 투명경영으로 회사를 운영하며, 궁극적으로 존경 받는 기업이 될 수 있도록 노력한다."라는 배중호 사장의 경영철학에서 현재와 미래의 국순당을 내다 볼 수 있을 것이다.



◎ 배중호 대표이사

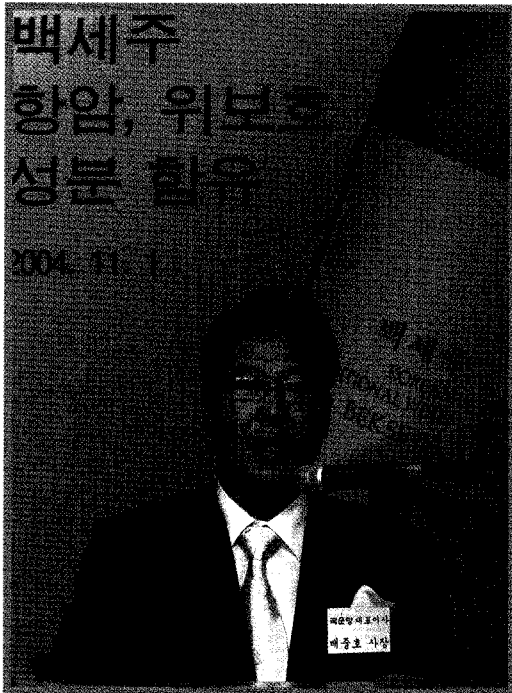
◎ 횡성공장 전경

### 미래 경영을 준비합니다.

(주)국순당은 1952년 대구 동촌 소재 기린주조장을 시작으로 (주)배인 산업을 거쳐 1992년 백세주 출시하고, 이어서 사명을 (주)국순당으로 변경하기에 이르렀다. 이후 한국산맥주업계의



최근 2004년 6월에는 한국능률협회 선정, 주류부문 존경받는 기업 1위에 선정되는 영광을 얻기도 하였다. 또한 국순당은 2004년 9월 약 38,000평 규모로 연간 최대 2억병의 백세주(375ml 기준)를 생산할 수 있는 황성공장을 준공해 본격 가동에 들어갔다. 이로써 국순당은 백세주를 비롯한 기존 제품의 생산확대 및 향후 출시할 신제품의 생산기반을 마련하였다.



그리고 올해 1월에는 고급 약주인 '강장오미자주'와 '강장오자주'를 개발했고 지난 5월에는 백세주에 산수유, 울금 2가지 약재를 추가하는 동시에 오미자 등 기존 일부약재의 함량을 늘리고 알코올도수(13도→14도)를 높임으로써 제품의 맛과 품질을 향상시켜 다양한 연령층이 즐길 수 있도록 하는 한편 투명병으로 교체하고 상표를 세련되면서도 전통과 현대미를 동시에 느낄 수 있는 새로워진 백세주를 선보이기도 하였으며, 최근 8월 17일에는 국내 최초로 전통누룩과 제조법으로 빚은 차례·제사 전용술 '국순당 차례주'를 출시하여 올바른 우리 제례문화 전파를 위해

노력하고 있을 뿐 아니라, 백세주 내 항암효과는 물론 동물실험 결과 위를 보호하는 효능이 있다고 입증된 만큼 위 보호 기능이 있는 건강 기능성 상품으로 제품화할 계획에 있다.

### 우리 전통술의 세계화에 힘씁니다.

국순당은 우리 전통술의 세계화를 위해 최근까지 20여개국으로 수출국을 넓혀 왔으며 미국, 일본, 중국 등을 중심으로 해외시장 공략을 강화

할 예정으로 현재 미국과 일본에 현지 지사인 '백세주 아메리카', '백세주 재팬' 을 운영 중이며, 2005년 4월에는 중국 북경에 우리 전통술과 음식을 전문으로 판매하는 '백세주가(白歲酒家)' 를 설립하기도 하였다.



○ 백세주



○ 강장백세주



○ 강장오미자주



○ 강장오자주



○ 흑주



○ 국순당쌀막걸리



○ 삼겹살에 매밀한잔

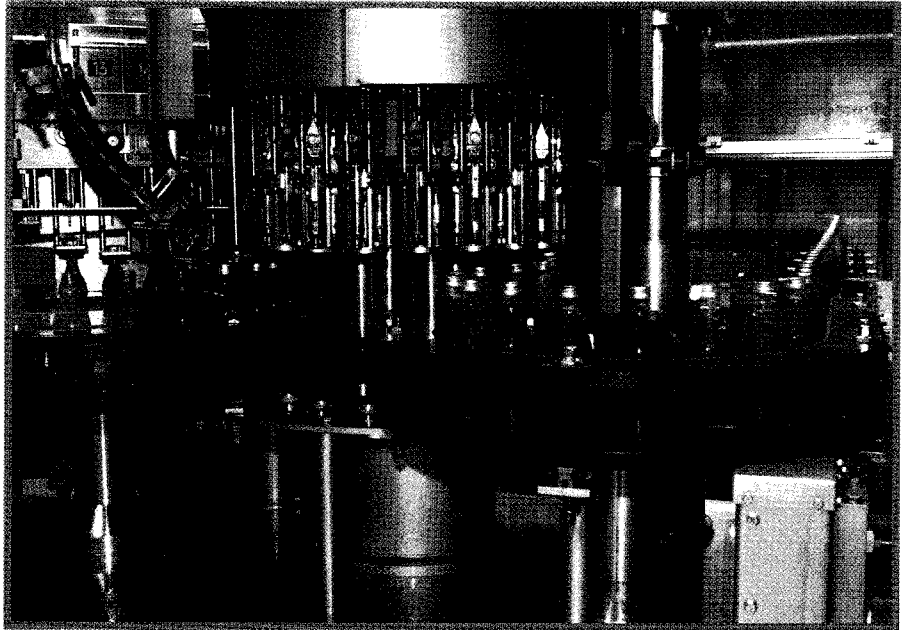


○ 국순당차례주

국순당 출시제품

**술을 빚기 전에 사람을 생각합니다.**

우리 전통주에 대한 국순당의 사랑은 남다르다. 국순당은 우리 전통주를 현대에 맞게 복원하고 현대적 감각의 새로운 전통주를 개발하며 전통주의 대중화와 건강까지 생각하는 고기능성 전통주를 출시하였으며 이런 전통주 개발의 뒤에는 36년 역사의 부설연구소가 있다. 국순당 부설 연구소는 82년 생쌀발효법에 의한 전통술을 제조하기 시작하였으며 92



년 성질이 평(平)하고 독이 없으며 상극이 되지 않는 약재를 배합한 '백세주'를 개발하여 소비자에게 보다 좋은 우리 전통술을 선보일 수 있도록 하였다. 이밖에도 전통주의 기능성 규명 및 누룩개량 등 전통주 발전에 크게 이바지 하고 있다.

### 전통을 오늘에 맞게 복원한 신기술 '생쌀발효법'

국순당은 술을 제조할 때 무증자(無蒸煮)발효법이라고도 하는 '생쌀발효법'을 이용하고 있다. 지난 1982년 특허를 취득한 '생쌀발효법'은 조선시대까지 대표적인 전통주였던 백하주(白霞酒) 제조방법을 복원한 것으로 술이 완성될 때까지 높은 열을 가하지 않고 가루 낸 생쌀과 상온의 물을 그대로 사용하는 신기술이다. 생쌀(生米)과 찐쌀(蒸煮米)을 혼합해 누룩, 끓는 물을 부어 발효시키던 백하주의 제조법은 한동안 전승이 끊어졌었는데, 국순당의 배상면 회장이 조선시대 문헌인 '고사촬요(故事撮要)'에서 제조법을 찾아내 수많은 시행착오 끝에 복원에 성공했다.

이러한 '생쌀발효법'으로 빚은 '백세주', '삼겹살에 메밀한잔', '차레주'는 기존에 쌀을 찌서 만든 약주와 달리 영양소 파괴도 적을 뿐 아니라 필수 아미노산과 비타민이 다량 함유되어 있어 건강에 상대적으로 유의하다. 또한 이 영양소들이 숙취의 원인물질인 아세트알데히드의 분해를 촉진해 다른 술에 비해 두통과 숙취가 적은 제품이다. 특히 '생쌀발효법'은 단순히 전통 기술을 복원한 것이 아니라 가루 낸 생쌀과 상온의 물을 그대로 사용하는 신기술로 이 기술로 국순당은 94년 신기술마크(KT0001호) 획득했고, 98년에는 주류업계 최초 벤처기업 인증 등의 가치를 올리기도 했다.

## 여러분의 사랑과 함께 성장합니다.

국순당은 백세주 시판 초기 외곽지역의 업소를 찾아다니며 개별적인 공략을 하는 '게릴라 마케팅'을 비롯해 업소별 차림표, 메뉴판을 제공하는 '맞춤형 마케팅', 전국 80여 개의 단독 도매점운영 등 차별화 된 마케팅을 전개해 왔다. 또한 업계 최초의 TV광고, 보신탕 논쟁 등 다양한 이슈마케팅을 통해 백세주에 대한 소비자 인식을 넓혀왔으며 현재 전통주 시장의 2/3 이상을 점유하고 있다.

이런 성과를 바탕으로 2002년 3월 납세자의 날에는 배중호 대표이사가 전통주시장을 부흥

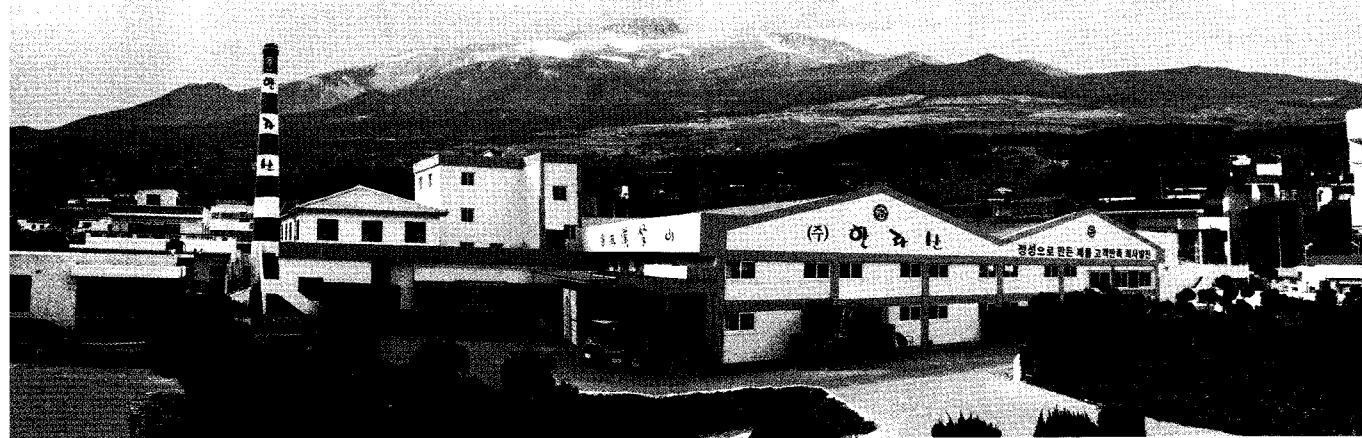
○ 국순당 숲 조성



시킨 공로와 성실한 납세실적 그리고 납세규모 확대에 따른 사회 기여 등을 인정받아 철탑산업훈장을 받았고, 2004년 6월에는 한국능률협회로부터 '존경 받는 기업' (주류부문) 1위로 선정되었다.

이 밖에도 국순당은 식,음료문화를 선도해 나가는 기업으로서 전통주 전문주점인 '백세주마을'을 통해 우리 술을 즐기는 저변 인구 확대를 위해 노력하고 있다. 또한 자회사 해태앤컴퍼니를 통해 일반 대중주의 품질 고급화에 힘쓰고 있다. 아울러 2005년 4월 국립 자연휴양림관리소와 청태산 내 3만평 규모의 녹지공간을 '국순당 숲'으로 조성해 공동 관리해 나가기로 합의하는 등 친환경, 지역사회 기여 등 다양한 사회공헌활동에도 앞장서고 있다.

# (주)한라산



○ 한라산 본사 및 공장 전경

글 임완혁 주류1팀

## 50년 전통의 제주지역 대표적인 향토기업

### 국내 주류업계 유일하게 3대에 걸쳐 '전통경영' 과 '현대경영' 을 접목

(주)한라산([www.hallasan.co.kr](http://www.hallasan.co.kr))은 반세기라는 설립역사가 말해주듯 제주지역의 대표적 제조업체이면서 '향토기업' 으로서 눈부신 성장을 거듭해온 유망기업이다.

여기에는 국내 주류업계중 유일하게 창업자인 故 현성호씨, 현정국 회장, 그리고 현재의 현승탁 대표이사에 이르기까지 3대에 걸친 CEO체제 속에 50여년간 '한우물' 만을 파며 다져진 장인정신에다 '전통경영' 과 '현대경영' 을 절묘하게 접목하여 회사발전에 견인차 역할을 해온 현씨가문의 기업경영관이 크게 작용했다.

한라산의 모태는 지난 50년 11월 제주도 삼도2동 (현 제주도 북초등학교 북쪽)에서 탁주, 제제주 생산업체로 창업된 호남양조장(대표 현성호 · 작고)이다.



이후 호남양조장은 지난 55년부터 대표를 맡은 현정국 현 회장이 한일 양조장으로 상호를 변경, '한주'라는 상품명으로 소주를 출시하다 같은 해 3월에는 '한일'로 상표명이 변경된다.

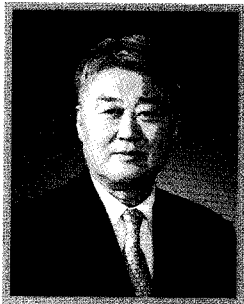
당시 제주시 지역을 중심으로 시장기반을 닦아오던 한일양조장이 1970년 정부시책에 의해 귀일(하귀), 명월(한림), 왕자(서귀포), 천일(표선), 남일(성산포)등 5개 양조장과 함께 단일공장으로 통합되고 회사이름은 제주소주합동제조주식회사로 바뀌어 소주생산을 시작했다.

이때까지 회사대표를 맡아온 현정국 회장은 소주를 전문 생산하는 주식회사로써의 바탕 다지기는 물론 시장기반도 확고히 해 지금의 한라산 성장에 '초석'을 다졌다는 평가를 받고 있다.

이어 지난 76년 또다시 (주)한일로 상호가 변경되고 본사 및 공장도 현재의 위치인 한림읍 용포리로 이전되면서 회사발전의 새로운 전기를 마련했다.

86년에는 처음으로 무역업 허가를 취득, 한일소주의 대일본 수출을 가능케 하였으며, 금년 8월에는 제주지방중소기업청으로부터 수출유망 중소기업으로 지정을 받아 해외인증획득, 수출금융지원, 수출신용보증 등의 우선 지원 혜택을 받게 되었다.

## '92년 현승탁 대표이사가 취임하면서 '제2의 창업기' 맞아



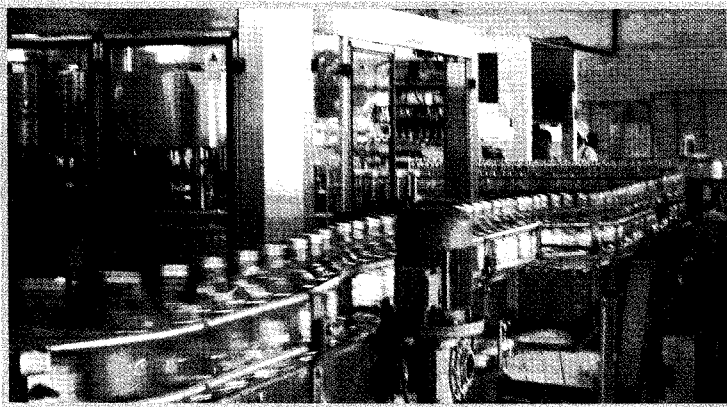
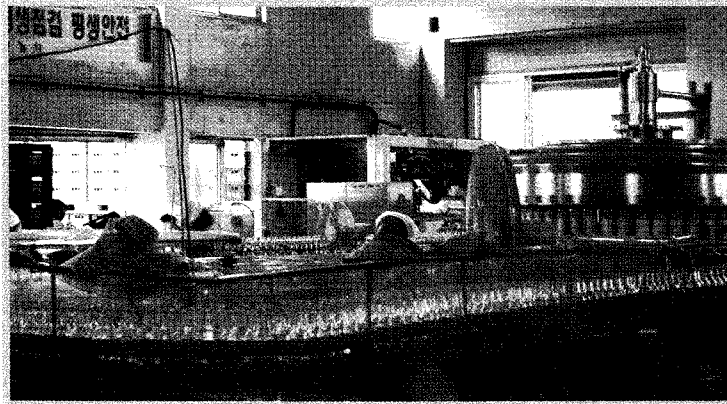
현승탁 대표이사

한라산은 지난 92년 現 현승탁 대표가 취임하면서 확실한 '제2의 창업기'를 맞기에 이르렀다.

현승탁 대표이사는 취임 직후인 지난 '93년 「한라산소주」를 출시했고 '95년 「한라산물순한소주」, '98년 「과실주용 소주」를 출시하는 등 계속 신상품을 내놓았다. 이같은 신상품 소주개발 등의 영향으로 93년 일본, 94년 미국으로 한라산 소주가 수출되는가 하면 95년에는 브라질시장에 까지 한라산소주가 진출하는 등 해외시장 수출이 본격화되었다.

한라산소주가 제주도는 물론 국내외 시장에서 애주가들로부터 호평을





- 제품 검사 현장
- 제품 자동생산라인

받기에 이르자 '98년에는 아예 회사명을 (주)한라산으로 변경, 주류시장에서의 회사 이미지 제고에 나섰다.

## 제주도 청정지역의 맑은 공기와 천연지하암반수를 사용 소비자로부터 사랑받은 소주 생산

한라산 소주는 천혜의 자연환경을 가진 제주 청정 한라산 화산 현무암층을 통과해 만들어지는 화산암반수로 만들어지고 이 때문에 마시기에 순하고 부드러운 소주로 알려져 있다.

특히 화산활동으로 형성된 화산섬 제주도의 다공질 화산 현무암층은 숯이나 활성탄 필터처럼 오염물질을 스스로 정화하는 능력이 뛰어나며



약알칼리수로서 세포의 산성화를 중화시켜주고 노화를 방지하는 특성을 가지고 있다고 한다.

한라산 “허벅술”은 엄선된 쌀보리와 현미를 원료로한 순곡주를 현대인의 입맛에 적합한 효모를 사용, 재래식 방법으로 저온 발효시켜 정통 발효공법으로 빚어 만든 제주의 명주로써 장기간 숙성으로 그윽한 향기와 산뜻함이 어우러진 전통비법에 현대기술이 가미된 정성이 담긴 고귀한 술이다.



◎ 허벅술 (알콜도수 35%, 용량 720ml)

또한 한라산 청정 알카리성 천연암반수와 자연건강식품인 제주 천연 유채꿀로 맛을 조화시킨 뒤끝이 깨끗한 탐라의 전통 민속주이다.

알코올도수 35도의 고도주에 속하지만 맛이 부드러워 부담없이 마실 수 있고 맑은 빛을 띠고 있어서 허벅술을 두고 외국인들은 크리스탈이라고 부르기도 한다



◎ 한라산 소주(알콜도수 22%, 용량 360,200,640,1800ml), 과실주용 소주 2.7 l

“한라산 소주”는 바다 밑 지하 심층수에서 뽑아 올린 자연 여과된 천연 미네랄과 용존산소가 풍부한 청정수를 자연수 상태로 빚어 만든다.

연속식 증류방식으로 만들어진 고순도 주정에 기능성 식품인 올리고당과 아스파라긴을 첨가한 후 초정밀 여과처리를 하여 첫 느낌이 부드럽고 뒤끝이 깨끗한 소주로 '93년 출시한 이래로 현재에 이르기까지 소주 애호가들의 변함없는 사랑을 받아오고 있다.



“한라산물순한소주”는 엄선된 순곡 원료를 고품질의 활성탄으로 초순도 탈취, 정제한 후 기친향과 잡맛 제거를 위해 0 이하에서 첨단냉각공법으로 여과시킨 증류식 소주를 미국 켄터키에서 특별 주문한 오크통에 넣어 장기간 숙성시킨 원액을 혼합한 제품이다.

인체에서 알코올의 자연분해를 촉진시켜 혈중알코올 농도를 떨어뜨려 숙취해소에 좋다는 아스파라긴과 아미노산으로 맛을 조화시킨 순하고 부드러운 light type의 국내 유일의 프리미엄 소주로 특히 여성과 젊은층이 선호하는 저도주이다.



○ 한라산물 순한소주(용량 300ml, 알콜도수 21%)

## 2002년 국내 소주회사중 5번째로 최첨단 증류식공장 준공

지난 2002년 7월에는 부지 300평, 연건평 150평 규모로 현 본사 및 공장 부지(한림읍 옹포리)에 최첨단 증류식 공장을 준공하였다.

국내 소주회사중 5번째로 준공된 증류식공장은 시설비로 20억원이 투자되었으며 연간 생산량은 1만본 정도이다.

○ 증류식 공장 전경



“21세기 새로운 비전인 항상 ‘고객은 왕’이라는 신념을 가지고 고객을 존중하고 제품의 품질 과 서비스에 최선을 다하여 고객의 욕구를 충족시킬 수 있는 기업으로 성장 발전하고자 합니다”는 현승탁 대표이사의 경영철학처럼 제주도민과 희로애락을 함께 해온 한라산 소주가 앞으로도 제주도 경제의 든든한 버팀목으로 또한 제주도민의 희로애락과 함께하는 기업으로서 발전할 것으로 기대된다.



올해 주류산업지 개편과 함께 새롭게 코너를 신설하여 여름호부터  
그동안 미게재된 회원사를 우선적으로 2개사씩 선정하여 게재키로 하였습니다.  
여름호 : 오비맥주, 충북소주 | 가을호 : 국순당, 한라산 | 겨울호 : 진로발효, 금복주(예정)