

# 치즈 유형별 국내 치즈 산업의 규모 및 현황



**박승용**  
천안연암대학 외식산업과 교수

## 국내산 자연치즈 산업

체다 치즈와 모짜렐라 치즈의 국내생산이 개시된 1980년 후반이후 이 두 종류의 치즈 생산량은 1997년도에 각각 17,156톤 생산규모에 달하였으나, 국내 생산 원유가격의 급속한 상승에 의하여 1998년도부터 제조가격이 수입가격의 2배 이상 치솟게 되자 국내 유가공회사의 자연치즈 생산규모는 3,500톤 이하로 급격히 낮아졌고, 따라서 치즈 생산시설 가동률은 급속히 저하되었다. 그러나 치즈 소비는 매년 꾸준히 증가하다가 자연치즈는 1997

년도부터, 가공치즈는 1999년도 이후 급속한 증가를 보이고 있다. 2005년도에는 약 3.8만 톤의 치즈가 국내에서 생산되고, 약 6만 톤의 치즈가 소비된 것으로 나타났다.

이 때 우리나라에 소개된 치즈는 가공치즈 슬라이스이었으며, 그로 인해서 우리나라의 소비자들은 '치즈 맛' 하면 그 맛을 떠오르게 되었다. 그와 동시에 피자 전문점의 등장으로 자연치즈로서 비숙성 치즈에 속하는 모짜렐라 치즈가 가공치즈의 소비를 앞지르기 시작하였다. "2002 월드컵 경기"가 지나고 와인 소비가 대도시 젊은 층을 중심으로 확산되

표 1. 연도별 치즈 생산량 및 소비량

연도	생산량			소비량		
	자연치즈	가공치즈	계	자연치즈	가공치즈	계
1987	1,314	978	2,292	1,124	963	2,087
1990	3,315	3,500	6,815	3,204	3,509	6,713
1995	6,716	5,340	12,056	7,100	5,317	12,417
1997	17,156	8,175	25,331	16,999	8,079	25,078
1999	5,194	8,824	14,018	18,745	15,303	34,048
2001	8,235	11,825	20,060	28,119	24,973	53,092
2003	11,569	25,117	36,686	22,178	25,167	47,345
2005	11,692	27,017	38,709	33,533	27,054	60,587

농림부 (낙농편람 2005)

면서 이에 곁들여 즐길 수 있는 음식으로서 자연 치즈 중에서 숙성치즈의 소비가 시작되었다. 최근 동아일보(2006년 6월30일)에 레스토랑 “앤치즈”를 운영하는 치즈마니아 부부의 치즈 예찬 글이 한 면 전체나 되는 지면을 할당하면서 실리기도 하였다.

2004년 매일유업에서 치즈사업 분야 중심으로 하는 (주)상하를 별도 법인으로 설립하면서 흰 곰팡이 치즈인 까망베르 치즈(Cammembert cheese)를 대량으로 생산하는 시설을 갖추고 생산에 돌입하였다. 프랑스 낙농연구소장과 프랑스 낙농연맹 회장을 역임한 Jean Claude 박사에게 이 치즈의 품질 평가를 요청한 결과, “프랑스 산 까망베르 치즈와는 구별이 되지만 이 치즈를 처음 접하게 되는 한국인에게는 적절한 품질”이라는 답변을 내려주었다. 까망베르 치즈는 생산 초기에 두어 차례 일본으로 수출하였으나 지금은 국내 소비 위주로 생산되는 관계로 생산량이 줄어들었으며, 그 대신 고품질의 피자치즈를 생산하여 미스터 피자 등에 납품하고 있다.

자연치즈로서 이탈리아 산 치즈는 고급 호텔과 고급 이탈리아 레스토랑이 성형하면서 소비가 꾸준히 증가하는 추세이다. 서울 시내 레스토랑의 40% 이상이 이탈리아 요리와 관련이 있다는 사실을 인정해 보면 이탈리아 식자재 수입은 단연한 것으로 판단될 것이다. 국내에서는 “천안연암대학우유”에서 시간당 300kg 규모의 성형시설을 갖추고 지난 4월부터 주문생산을 시작하였으며, “데어리 젠(Dairy Gen)”에서도 저렴한 가격으로 시장진입을 시도했으나 품질상의 문제를 갖고 있는 것으로 알려져 있으며, “임실치즈농협”에서도 성형기기를 갖추었으나 성형에 적합한 스트레칭력을 갖는 제조공정이 확립하지 못한 상태이다. 이탈리아 산 블루우 치즈인 골곤졸라(Gorgonzola)치즈는 스파게티 레스토랑에서 흔하게 맛 볼 수 있는 치즈가 될 정도로 인기가 높다. 프랑스 산 블루우 치즈에는 양젖으로 만드는 로크호르

(Roquefort)치즈와 젖소의 젖으로 만드는 Bleu cheese가 있다. 프랑스 외의 지역에서 만드는 블루우 치즈는 Blue cheese라고 부른다. 블루우 치즈를 처음 맛을 보게 되는 사람들은 모두 주저하게 되지만 그 맛을 알게 되면 블루우 치즈 스프의 맛을 잊지 못할 정도로 완숙한 치즈 맛을 느끼게 해준다.

자연치즈 산업은 각 치즈 종류마다 독특한 제조공법과 숙성방법이 다르므로 국내의 대규모 회사에서 모든 종류의 자연치즈를 생산해 낼 여력이 없기 때문에 이 부분은 낙농가들이 목장형 치즈 공장을 통하여 목장마다 독특한 치즈를 정하여 생산하는 법인단체를 운영하고 공동으로 유통하는 체제를 갖추게 되면 낙농가의 차지가 될 가능성이 높다고 생각된다. 이를 위해서는 낙농진흥회가 낙농가로부터 잉여우유를 기준 원유가격보다 저렴한 가격에 구입하여 대규모 유가공 회사에 저렴하게 제공하기 보다는 낙농가의 입장에서 부가가치가 높은 유제품을 생산토록 기술교육과 유통부문에 기여해 주는 역할을 맡게 된다면 지금과 같이 낙농진흥회 존속 필요성에 대한 논란이 잠재워지지 않을까 하고 생각된다.

### 수입산 자연치즈 산업

2005년도 자연치즈의 총 수입규모는 연간 140억원에 달하고 있으며, 이는 2004년도에 비하여 6.5% 증가한 것이다. 2006년도 1월부터 6월까지 수입치즈 물량은 19,511톤으로서 전년도에 비하여 중량대비 5%로 증가하였으며, 이 수입량을 수입금액으로 환산하면 약 40억원에 달한다.

그 중에서 50% 정도는 이탈리아 치즈가 차지하고 있으며 다음으로는 프랑스 산이 차지하는 것으로 추정되고 있다. 주요 치즈 수입업체로는 구르메 F&B코리아(주), 와인애후드, 이딸꼬레, 임포테

표 2. 최근 3년간 치즈 수입실적

2006년(1월-6월)		2005년		2004년도	
중량(M/T)	금액(천불)	중량(M/T)	금액(천불)	중량(M/T)	금액(천불)
19,511	3,963	44,017	14,353	41,351	12,020

크, (주)보라티알, 동서식품 등이 있으며, 구르메 F&B코리아(주)가 전체 규모의 30%가량 차지하며, 나머지 업체들이 10%-15% 규모를 차지한다. 구르메F&B코리아(주)는 주로 자연치즈를 수입하고 있으며, 수입국가는 주로 프랑스인 것으로 보인다. 이딸꼬레는 주로 어린이용 포션 가공치즈를 수입하고 있으며, 역시 주요 수입국가는 프랑스로서 제조회사는 웃는 황소그림을 상표로 사용하는 유

명한 "Bell"사이다. 지난 2005년 6월부터 시작하여 Bell 치즈의 수입규모는 월 20톤 규모이다. (주)보라티알은 주로 이탈리아 후레쉬 모짜렐라 치즈를 수입하고 있으며, 동서식품은 주로 미국의 Kraft치즈 제품을 수입하고 있으며, 이 회사의 제품으로는 80년대 초 미군부대로부터 유출된 제품을 국내 소비자가 소비하기 시작했던 크라프트 슬라이스 가공치즈와 가공 파메산 치즈분말, 그 외에

표 3. 국내에서 유통 중인 국내산 및 수입산 자연치즈 소비자 가격

국내산 자연치즈				수입산 자연치즈			
생산자명	치즈명	중량	가격(원)	생산자명	치즈명	중량	가격(원)
(주)상하	브리치즈	100g	5,390	Philadelphia	크림치즈(포션)	120g	2,840
(주)상하	까망베르치즈	125g	5,000	Philadelphia	크림치즈	200g	4,150
서울우유(협)	브리치즈	125g	5,000	Arla	까망베르치즈	125g	6,300
매일유업(주)	크림치즈	200g	4,100	President*	쁘띠치즈	125g	6,300
임실치즈(협)	스팅치즈		전문업체판매	President	크림치즈(마늘)	125g	7,800
(학)천안연암대학우유	후레쉬 모짜렐라치즈	125g	6,000	President	엠멘탈치즈	200g	6,900
(학)천안연암대학우유	휘타치즈	200g	4,000	President	봉쥬르치즈	125g	5,590
(학)천안연암대학우유	크림치즈	200g	4,000	President	파마지아노-레지아노치즈	200g	10,870
낙안창령+영농조합법인	스팅 치즈	120g	5,000	President	고다치즈	300g	8,590
수입산 가공치즈				President	에담치즈	220g	7,200
Kraft	치즈위썬	145g	2,550	Galbani*	후레쉬 모짜렐라-미니	125g	6,300
Kraft***	파메산치즈분말	85g	3,700	Galbani	모짜렐라	125g	6,300
Bell**	라핑 카우	140g	4,900	President	블루우치즈	100g	7,300
Bell**	카르레	160g	4,950		쁘띠까망베르	125g	5,400
Bell**	키리	125g	4,900	Kraft	브리치즈	125g	5,000
Bell**	파티큐브	125g	5,900	Denmark	휘타치즈	150g	5,500
Granarolo****	후레쉬 모짜렐라	125g		Denmark	하바티치즈	200g	5,500
					베이비고다	280g	7,950
					까망베르크림치즈	125g	7,300

\*구르메F&B코리아(주) 02-790-2413, \*\*이딸꼬레 02-3272-7677, \*\*\*동서식품, \*\*\*\*(주)보라티알 02-538-3373, †천안연암대학우유(학) 041-580-1045  
\*낙안창령영농조합법인 www.naganmilk.co.kr 061-754-8968

가공치즈 스프레드인 ‘치즈위쯔’ 등이 있다. 위 업체들은 주로 국내의 유명백화점과 대형 마트에서 소비자를 대상으로 판매를 하고 있으나, 그 외에 국제수준급 호텔이나 고급 레스토랑에 공급하는 소규모 무역업체들도 있다. 이들은 오래 전부터 주방에서 필요로 하는 기타 식자재와 함께 치즈를 공급해 온 것으로 파악된다.

앞의 표3에서 보는 바와 같이 수입산 자연치즈의 높은 소비자 치즈가격은 낙농가 입장에서는 우유소비를 증가시킬 수 있는 제한 요소로 작용하는 것이기 때문에 결코 바람직하지 못하다. 목장형 유가공장은 현재 잉여우유를 보다 효율적으로 처리하기 위한 방안의 하나로 생각하는 차원이라면 구태여 높은 가격에 판매할 이유는 없다. 오히려 농축된 우유의 형태로 소비하는 소비층을 더 확보 할 수 있고 그와 더불어서 전체 우유 쿼터량이 늘어나도록 일조하는 데 더 관심을 가져야 할 것이다. 목장형 치즈의 가격이 수입치즈의 가격에 비하여 높지 않다면 치즈 수입업체들도 국내 생산치즈에 관심을 갖게 될 것으로 생각한다. 이태리 치즈 수입물량의 10%를 차지하는 한 전문 수입업체에서 필자에게 수입치즈 가격보다 약간 낮은 가격이라면 현재 판매량의 2배 이상의 매출을 올릴 수 있다고 언급하였는데, 이 요청에 의하면 연간 20톤 이상의 국내 생산이 가능하리라 생각된다. 국내에 진출한 패스트푸드(Fast food)전문점도 목장형 치즈 시장이 될 수도 있다.

### 모조 가공치즈 산업

모조 가공치즈는 원재료로서 치즈를 사용하지 않고 우유에서 분리한 성분들인 카제인, 탈지분유, 크림 등을 혼합하여 열처리한 가공치즈 형태를 말한다. 외국의 규정에는 processed cheese spread라

고 분류하며 “치즈”라는 용어보다는 “스프레드”라는 용어를 사용하므로 쉽게 구별된다. 예를 들면 우리나라 일반소비자들이 알고 있는 Kraft 치즈 제품 중에도 Velveeta, Singles 라는 치즈는 사실상 가공치즈 스프레드에 속한다. 필라델피아 크림치즈도 상품정보를 보면 치즈가 아니라 “가공치즈 스프레드” 또는 “pasteurized cheese products”라고 적혀진 글을 확인 할 수 있다.

국내 주요 생산업체로서는 선리치(Sun Rich), 델리치(Del Rich), 조흥화학의 3대 업체가 있으며 외국에서 수입한 냉동치즈를 분쇄(dice)하여 모조 치즈와 일정한 비율로 혼합하는 소분업 판매를 하고 있다(표 4). 그 생산 규모는 델리치가 가장 많은 것으로 알려져 있으며, 선리치와 조흥화학을 포함하여 연간 10,000톤 이상의 유통규모를 보인다.

표 4. 국내 3대 모조가공치즈 생산업체의 생산규모(추정규모임)

생산업체명	주요 생식품목	주요 특징	생산규모
선리치	Dicing 제품(소분업) 모조 피자치즈 가공	냉동치즈를 수입하여 소분업 판매 겸함. 냉동원료의 해동시설이 미비한 편임.	300톤/월
델리치	Dicing 제품(소분업) 모조 피자치즈 가공	냉동원료의 해동시설이 잘 갖추어짐.	400톤/월
조흥화학	Dicing 제품(소분업) 모조 피자치즈 가공	무균시설을 갖춘 작업장 증설 중.	250톤/월
계			11,400톤/연

이 규모는 국내 유업회사가 생산한 규모와 수입 규모를 포함한 2005년도 가공치즈 시장규모(27,017톤)의 42%에 해당된다.

### 스트링 치즈 산업

스트링 치즈는 자연치즈로서 프랑스에서는 톱치용(Torch cheese)치즈라고 하며, 이탈리아에서 실루리노 치즈라고 부르며, 한때 한덴우유에서 덴마

크 MD사의 제품으로 직수입 하여 어린이용 스트링 치즈로 판매하기도 하였다. 국내에서 자연스트링 치즈를 생산하는 업체로는 전남 낙안영농조합법인에서 2004년도부터 생산하고 있으며, 그 생산량은 소규모이다. 최근에는 임실치즈농협에서 스트링 치즈 자동화 라인을 설치하고 월 130톤 규모로 생산하고 있다. 이 제품은 일반 소비자들에게는 판매되지 않는다고 한다.

표 5. 국내 주요 스트링 치즈 생산업체의 생산규모(추정규모임)

생산업체명	주요 생산품목	주요 특징	생산규모
네오스 (Neoce)	가공치즈 스트링	피자 크러스트 가장자리에 넣은 용도	15톤/월
코데코	가공치즈 스트링	피자 크러스트 가장자리에 넣은 용도	30톤/월
PCM 치즈	가공치즈 스트링	국내 기술로 개발한 가공치즈 쿠키 사용, 수입 22열 스트링 기기	30톤/월
로젠식품	가공치즈 스트링	자체 기술로 개발한 가공치즈 쿠키 사용, 자체개발한 24열 스트링 extruding 기기 보유	20톤/월
임실치즈농협	자연치즈 스트링	전 공정 기기들은 수입제품임.	130톤/월
낙안창령영농법인조합	자연치즈 스트링	날개포장 소비자 직접 소비용	0.5톤/월
계			2,700톤/연

가공스트링 치즈는 1994년경 피자 반죽 (Dough) 가장자리에 피자치즈를 넣은 피자 크러스트(Crust)가 미국 피자 인(Pizza In)에서 개발하여 국내에도 보급되었다. 우리나라에서 초기에 가공스트링 치즈를 생산하기 시작한 업체는 코데코 (Codeco)이며, 네오스(Neoce)은 후에 생산에 참여하였다. 그러나 현재는 피자 체인업체로부터 치즈 잔존률이 낮은 것으로 품질이 평가되고 있다. 이 생산업체들의 생산규모는 연간 2,700톤 규모로 아직 미비한 편이지만 독자적인 치즈제품으로 인식되면

서 그 소비가 꾸준히 증가하고 있다. 그 후 2003년 PCM 치즈가 독일 Natec사의 가공치즈 쿠키를 일부 기능을 수정한 치즈 쿠키를 국내 로컬업체와 공동제작하고, 22열의 스트링을 동시에 뽑아낼 수 있는 장비를 미국에서 수입하여 스트링 치즈가 성형된 직후에 냉풍이 분사되는 터널을 통과하면서 성형을 완료하는 방식으로 제조되는 제조공정을 개발하였다. 2006년도에 가동하기 시작한 로젠식품은 PCM 치즈의 가공쿠키를 사용한 경험을 바탕으로 독자적인 가공쿠키를 개발하여 스트링 치즈 및 치즈 스틱 등을 생산하며, 치즈 extruder와 cold tunnel도 독자적인 방식으로 개발하여 제품을 출시하고 있다. 기타 제품으로서 서울우유(협)에서는 체다치즈와 고우다 치즈를 55% 및 81%를 함유하는 롤 치즈(Role cheese)를 출시하였다.

### 국내 피자 체인사업

피자 산업은 레스토랑으로서의 전문점과 피자배달을 중심으로 하는 delivery점으로 구분된다. 대규모 피자 레스토랑 체인점으로는 피자 헛(Pizza Hut) 및 미스터 피자(Mister Pizza) 등이 있으며, 도미노 피자(Domino's Pizza)는 전문 피자 배달업체라고 볼 수 있다. 이 체인점들은 본점에서 엄격한 치즈 품질관리 기준을 마련하고 그에 의하여 국내 또는 수입 치즈에 대한 선정에 참고하고 있다. 기타 소규모 피자 전문점에서는 치즈의 품질에 관한 일정한 기준이나 기초지식이 부족한 상태에서 치즈 전문업체의 가격공세에 의하여 피자 치즈를 구매하고 있다. 국내에는 주로 3가지 형태의 피자치즈가 유통되고 있다. 제일 낮은 등급의 치즈는 모조 피자 치즈 : 수입산 피자 치즈의 비율이 7:3으로 혼합되어 있으며, 구매가격은 5,000원/kg 수준이다. 중간 등급의 치즈는 국내산 피자 치즈 : 수입산 치즈의 비율이 5:5로 혼합되어 있으며, 구매가격은 6,500

원/kg 수준이다. 이 치즈는 섞여 있는 피자치즈의 색상으로 쉽게 구별된다. 국내산은 치즈칼라(Annato, 식물성 천연색소)를 사용하지 않아 유백색을 나타내며, 수입산 치즈는 청초를 주로 급식하므로 베타 카로틴에 의한 노란색상이 짙게 나타난다. 그 외에 치즈칼라가 첨가된 치즈류(프로볼론, 등)를 혼합하는 경우도 있다. 제일 고급 치즈로는 국내산 치즈 100% 사용한 것으로서 구매가격은 8,500원/kg 선에 이른다. 이 가격은 정상적인 원유 가격으로 계산하면, 제조원가 수준이하이므로, 낙농진흥회로부터 보조금이 지급되는 잉여우유를 원료로 제조된 피자치즈의 가격이다.

최근 시장 피자 또는 동네 피자라고 부르는 저가의 배달피자는 주로 낮은 등급의 모조치즈를 원료로 토핑(topping)된 피자라고 볼 수 있다. 이 치즈는 외형적으로나, 치즈풍미, 스트레칭성 등이 전혀 고려되지 못한 상태에서 피자에 토핑되며, 원료 치즈의 품질을 보더라도, 젓산균 스타터에 의하여 생성된 치즈 풍미가 전혀 없고, 치즈의 melting이 시작되는 치즈 pH도 전혀 고려하지 않고 제조과정을 거치게 되기 때문이다. 실제로 필자의 경험으로는 수입 냉동 치즈를 해동하려면 정상적인 조건으로는 저온의 해동실에서 1 주일이상 10일간의 해동기간을 거쳐야 정상적인 신선한 치즈의 품질을 회복할 수 있다. 그러나 필자는 올 여름과 같이 더운 날씨에 냉동 수입된 치즈를 해동하기 위하여 띄어놓은 치즈를 크레이트 포장단위로 쌓아놓고 해동하는 것을 직접 목격할 수 있었다. 이 치즈는 다시 저온실에서 dicing 하기에 적합한 온도로 냉각시킨 후 dice하여 포장하게 된다. 이와 같은 방식의 급속 해동은 지나치게 온도가 상승된 일부 치즈가 상온 이상의 숙성을 진행하여 맛이 강하게 되고 pH 값이 낮아지므로 스트레칭성에 영향을 주는 등의 품질변화를 직결된다. 수입치즈의 품질이 나쁘다고 평가

받는 주요 원인이 된다. 이것은 수입산 고기가 저온 숙성한 한우고기에 비하여 품질이 나쁘다고 인식하는 것과 동일한 현상이다. 이 치즈의 주요 단점으로는 피자 팬 위에서는 피자의 온도가 떨어질수록, 입에서는 오래 씹을수록 치즈가 단단해진다. 국내산 치즈와 수입산 치즈가 혼합된 피자치즈 제품은 대체로 스트레칭성이 그 보다는 우수하지만, 최근 호주산 De Cecco 치즈회사가 중국으로 수입되는 양이 급등하는 가운데 한국에는 저품질의 피자치즈를 제공하고 있어 품질이 계속 낮아지고 있다고 한다.

기타 국내에서 자생한 피자 배달업체로는 “피자에땅”이 large 한판 가격(14,000원)에 one+one 전략으로 2 판의 피자를 배달하는 방식으로 급속 성장하였으며, “젤 존”은 시장 피자 체인으로서 현재 한판가격을 5,000원으로 낮추어 배달함으로써 가장 성장속도가 빠른 업체로 손 꼽히고 있다. 이와 같은 가격은 원료치즈 가격에도 미치지 못하는 가격으로서 아마도 계속적으로 사업을 경영하리란 판단이 서질 않는다. 이러한 저가 피자 배달사업은 체인점마다 1일 200판 이상의 판매가 이루어져야 하며, 반드시 피자치즈 소분업 공장을 보유한 업체이어야 지속적인 경영이 가능하다고 본다.

## 맺는 글

본고에서는 대규모로 생산되는 체다치즈와 모짜렐라치즈 산업에 대한 현황은 다루지 않았다. 다만 목장형 유가공장을 꿈꾸고 있는 낙농가들이 국내 치즈시장에 진입할 방안을 궁리하는데 도움이 되는 방향으로 다루어 보았다. 단기간에 돈을 벌려는 욕심을 가지신 분들은 일찌감치 포기하고 다만 미래의 한국 목장형 명품치즈의 대표적 낙농가로서 역사에 길이 남으려는 의지가 있으신 분들이 선두대열에 뛰어들기를 바란다. ☺