

농축과일시럽 (주)선인 '레진'

# 생크림케이크의 칼라 선언

'레진'의 탄생은 "생크림에 과일시럽을 섞었더니 주저앉아 버렸다"는 고객 불만에서 비롯했다. '혁신'을 최고 가치로 삼는 기업 (주)선인'은 생크림케이크에 천연과일의 맛과 색깔을 입히면서 생크림 속 단백질 조직은 깨지 않는 농축과일시럽 개발에 착수했고 1년여 만에 값진 결실 '레진'을 탄생시켰다. 글\_김미선 기자·사진\_한수정·케이크\_협찬\_대한제과직업전문학교 최미옥 교사

수백 번의 시행착오를 무릅쓴 에디슨의 호기심이 없었다면 밤에도 대낮같이 환한 빛을 주는 전구가 세상의 빛을 볼 수 있었을까. 농아에게 소리를 들려주고 싶었던 벨의 따뜻한 도전이 없었다면 멀리 떨어진 사람의 속삭임마저 고스란히 담아내는 전화는 역사적인 첫 벨소리조차 울리지 못했을지도 모른다. 언제나 위대한 발명품은 문제를 해결하고야 말겠다는 끊임없는 도전과 노력에서 비롯됐다. (주)선인이 1년 동안의 연구 끝에 개발에 성공한 '과일 레진'은 '도전과 노력'이라는 발명품의 원칙을 그대로 지켜 만든 뜻 깊은 명품이다.

제과점 인기메뉴로 자리 잡은 지 벌써 10년도 넘었지만 그동안 버터크림처럼 색깔 입힌 생크림은 상상조차 할 수 없는 일이었다. 생크림케이크하면 순백의 아름다움으로 통하는 이미지를 쌓아온 탓도 있지만 무엇보다 큰 이유는 생크림 속의 단백질 조직이 강한 산성을 띠는 과일시럽과 만나면 산산이 깨져버리기 때문이다. 휘핑한 생크림에 과일시럽을 넣었을 때 작은 알갱이가 생기기 버글대는 것 또한 그런 연유에서다.

'레진'의 탄생은 "생크림에 과일시럽을 섞었더니 주저앉아 버렸다"는 고객 불만에서 비롯됐다. '혁신'을 최고 가치로 삼는 기업답게 (주)선인은 생크림케이크에 천연과일의 맛과 색깔을 입히면서 생크림 속 단백질 조직은 깨지 않는 농축과일시럽 개발에 착수했다. '시럽 발명품' 개발에 매달렸던 1년 동안 경기도 용인에 위치한 연구실 한 모퉁이에는 빈 생크림곽이 산처럼 쌓여갔다.

(주)선인 이효구 대표는 '레진'이 이루 다 헤아릴 수 없을 만큼

솔한 시행착오를 거친 끝에 세상에 태어났을 때의 감격을 지금도 잊을 수 없다.

"세계적으로 유명한 제과업체도 이루지 못한 일을 우리 '선인'이 해냈습니다. 남이 먼저 개발한 것을 흉내만

내는 수준으로 내놓은 제품이 아니라 '안 된다'는 그동안의 고정관념을 아예 뛰어넘은 독창적인 발명품이라는 데 '레진'의 의미가 있습니다."

그에게 '레진'은 모두가 안 된다며 고개를 내젓던 '불가능'에 과감하게 도전한 끝에 얻어낸 값진 결과물이다.

## 1년 넘는 연구 끝에 탄생한 순수 국산품

딸기우유나 바나나우유가 꾸준히 인기를 끌고 있듯이 딸기 생크림케이크와 바나나 생크림케이크 또한 충분히 매력적인 제품이 될 수 있다. 요즘 상종가를 달리는 건강과일 '블루베리'는 생크림과 섞으면 새콤한 맛은 물론이고 세련된 보랏빛이 젊은 고객의 감각과 입맛에 그저 그만이다. 생크림에 '레진'을 3% 정도만 섞어도 생크림케이크에 과일 고유의 맛과 향을 살린 색깔 옷을 입힐 수 있는데, 아무리 신맛이 강한 과일이라도 '레진'의 옷을 입으면 생크림 고유의 폭신평신했던 감촉을 해치지 않고 부드럽게 살아난다는 점이 '레진'이 내세우는 가장 큰 장점이다.

1년 전 딸기와 포도 단 2가지로 '조출하게' 출발한 '레진'은 그새 '블루베리' '망고' '레몬' '바나나' '그린애플' '체리' 등 과일은 물론이고 '홍차' '녹차' 등 차(茶)까지 섭렵하면서 무려 17가지로 맛의 영역을 넓혔다. 여세를 몰아 올해 (주)선인은 '레진'을 앞세워 대만시장에 진출할 계획이다. '메이드 인 코리아'가 뚜렷이 새겨진 농축과일시럽 '레진'이야말로 지금껏 세계의 어느 제과재료업체도 감히 도전하지 못했던 놀라운 틈새제품이라는 확신이 있는 까닭에서다.

역사상 가장 위대한 발명가로 통하는 에디슨은 "전구를 발명하려고 9천 999번의 실험을 거듭했지만 이는 내가 9천 999번 실패한 것이 아니라 1번의 값진 성공을 위해 당연히 거쳐야 할 과정을 밟았을 뿐"이라는 어록을 남겼다. 90%가 넘는 재료를 수입에 의존하고 있는 우리나라 제과업체에 '레진'이야말로 고정관념을 넘어서 도전을 두려워하지 않는 용기가 낳은 의미 깊은 '발명품'이다. ☞





“ 남이 먼저 개발한 것을 흉내만 내는 수준으로 내놓은 제품이 아니라 ‘생크림에 과일시럽은 안 된다’는 그동안의 고정관념을 뛰어넘은 독창적인 발명품이라는 데 ‘레진’의 가치가 있습니다. ”

# interview



(주)선인 이효구 대표

(주)선인은 우리나라에서 손꼽히는 제과재료업체 가운데 하나다. 제과인 사이에 '라비프뤼' '펠크린' '사바통' 등 해외 유명 브랜드의 한국 수입업체로 유명해졌지만 요즘 (주)선인의 주된 관심사는 수입에만 의존하던 제과재료의 국산화다. 농축과일시럽 '레진' 또한 (주)선인의 이런 탈바꿈 노력이 고스란히 담겨 있는 세계 제과시장에 유래 없던 '발명품' 이다.

'레진' 이 (주)선인에 갖는 의미가 남다른 듯합니다.

'레진' 은 우리만의 아이디어와 연구 개발 노력을 통해 일궈낸 값진 결과물입니다. 지난 1999년부터 자체 연구실을 구축해 새로운 재료의 개발에 나선 우리 회사에게 기존의 수입 제품을 단순히 대체하는 수준의 제품이 아니라 다른 어느 회사에도 없는 100% 독창적인 '작품' 제1호라는 점에서 더욱 애착이 가는 제품입니다. 올해부터 '레진' 을 앞세워 대만시장에도 진출할 계획입니다. '레진' 이 '생크림용 과일시럽' 이라는 세계 유명 제과업체도 시도하지 못한 기술력을 보유하고 있는 만큼 수출 잠재력이 뛰어나다고 자부합니다.

올해 해외시장 공략에 나선다고 들었습니다.

'레진' 의 경우처럼 기존의 제품에 뛰어난 기능을 덧입혀 새롭게 탄생시키거나 수입에만 의존했던 재료를 국산화시키는 것이 (주)선인의 앞으로의 과제가 될 것입니다. 서구의 재료업체가 지닌 전통과 노하우를 따를 수 없다는 걱정은 그야말로 '기우' 에 불과합니다. 한국의 제과제빵 기술이 세계와 어깨를 나란히 하듯 한국의 재료가공기술 또한 끝없는 노력과 과감한 투자만 있다면 충분히 목표에 도달할 수 있다는 확신이 있습니다. 선진 재료업체가 미처 생각하지 못한 '틈새시장' 을 공략하는 것도 하나의 방법이 되겠지요.

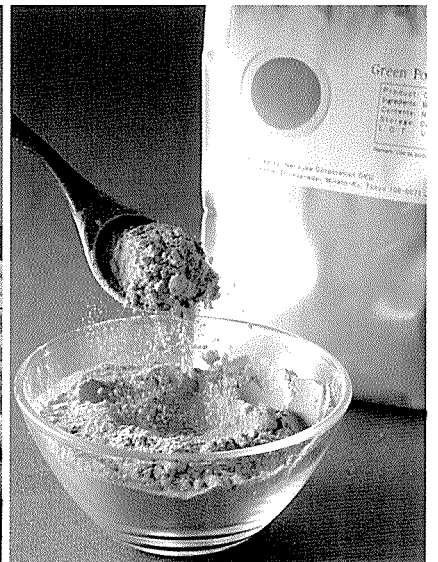
# Information

**회 사 명** (주)선인  
**대표이사** 이효구  
**설립년도** 1987년 12월  
**연 혁** 1987년 '선인상사' 출범  
 1999년 선인 연구실 개설 재료 국산화 추진  
 2003년 냉동 보세창고·실습시설 갖춘 밀양공장 준공  
**주 소** 본사·기흥물류센터  
 경기도 용인시 기흥읍 하갈리 176-5 한국민속촌 방면  
 아산 제1공장  
 충남 아산시 둔포면 신남리 594-3  
 밀양 제2공장  
 경남 밀양시 초동면 명성리 2488 특별농공단지 안  
**연 락 처** 본사·Tel\_031)284-9500  
 Fax\_031)284-9506  
 E-mail\_sales@ppang.biz

**대표제품**  
 (주)선인은 300여 종에 이르는 제과재료를 생산·가공·수입하고 있다. IMF 이후 제과재료의 국산화에 주력한 결과 생크림에 잘 섞이는 과일시럽 '레진', 뜨거운 열에서도 녹아내리지 않는 '퀴미네이즈'를 개발하고 '미로와'의 국산화에도 성공했다.



**퀴미네이즈**  
 지방을 1/2로 줄인 다이어트 마요네즈면서 고소한 맛은 그대로다. 오븐의 높은 열에도 녹아내리거나 지방이 분리되지 않아 조리빵을 제조할 때 탁월하다. 야채를 버무려 두어도 물이 생기지 않아 샌드위치용 소스로도 인기를 끌고 있다.



**나리즈카 마차**  
 세계적으로 최고의 품질을 인정받고 있는 교토 우지 마차. 케이크를 구워내도 고운 녹색이 선명하게 살아있다. 녹차 특유의 씹새한 맛이 자연의 품미가 뚜렷한 것이 장점이다. 한번 써본 제과인은 꼭 다시 찾는 (주)선인의 숨은 베스트셀러다.