

주식회사 **체리부로**

## 더 신선하고 쫄깃한 싱싱 닭고기를 만드는 (주)체리부로

충북 진천에 위치한 (주)체리부로(회장 김인식)는 1991년 9월 문을 열어 최고 품질의 닭고기 제품을 고객에게 선사하겠다는 일념으로 원종계부터 가공제품에 이르기까지 완벽하고 철저하게 관리하는 육계계열화사업 시스템을 통해 고객에게 새로운 음식문화를 제공하는 선진기업으로 현재까지 성장해왔다.

또한 국제 수준의 품질인증, 선진 경영기법과 신제품 개발에 의한 고부가가치 창출, 일본 수출을 통한 제품 경쟁력 확보 등 끊임없는 혁신활동을 통해 연간 닭고기 생산 및 판매량에서 높은 성장률을 기록하며 내실있는 경영을 다지고 있다.

지난 2006년 9월 창립 15주년을 맞아 준공한 충북 진천의 도계장은 국내 최초로 네델란드 마인(Meyn)사의 디지털 사진판독 자동분류시스템(Quality Granding System)을 설치하여 더욱 안전하고 품질이 뛰어난 닭고기를 생산하고 있다.

사진판독 자동분류시스템은 최종 생산공정에서 디지털 정밀 카메라로 각 개별 제품을 촬영하여 미세한 결함(멍, 스킨손상, 뼈 이상 등)까지 판독 분류함으로써 완벽하고 싱싱한 닭고기만을 엄선할 수 있는 시스템이다. 또 국내 최장의 에어칠링시스템(Air Chilling System)을 채택해 도계과정 중 오염 및 세균감염을 완벽하게 차단하고 적은 수분함유로 더욱 쫄깃하고 싱싱한 닭고기를 생산하고 있다.

지난 2007년 11월에는 육계계열화업체로는

첫 번째로 건국대학교 친환경농산물인증센터에서 '유기축산물, 무항생제축산물 재포장자(취급자)인증'을 받아 더 많은 고객이 안전한 닭고기 즐길 수 있도록 무항생제 닭고기를 생산하고 있다.

(주)체리부로는 이러한 기반을 바탕으로 내수시장뿐만 아니라 해외로 눈을 돌려 수출에도 박차를 가하고 있다. 지난 2005년 대일 수출을 위해 제주도에 (주)제주삼다들닭을 설립, 특화제품 개발을 통해 전체매출에서 수출이 차지하는 비중을 높여가고 있다.

주요 생산품으로는 통닭과 삼계, 가슴살, 안심살, 통날개, 통다리, 넓적다리, 봉, 복채 등 신선육과 치킨너겟, 치킨떡갈비, 치킨스모크, 닭고기 햄, 닭고기 소시지 등의 가공품이 있다.

(주)체리부로는 앞으로 품질, 생산성 및 수익성 등 효율성에 기반을 둔 경쟁력 강화를 통한 전문화로 사업경쟁력을 극대화하고, 내부교육, 현장교육 등 지속적 역량강화에 집중해 국제경쟁력을 갖춘 회사로 거듭날 계획이다.

(주)체리부로 관계사로는 (주)한국원종, (주)금계, 한국육계유통(주), (주)한국153농산 등이 있다. <img alt="chicken icon" data-bbox="530 865 560 880"/>



▶ 체리부로 전경



▶ 체리부로 제품들

- 글 · 정승일 기자(jsiid@naver.com)