



육우홍보대사 박해미가 추천하는 국내산 육우!

“수입육은 불안하고 한우는 부담스럽다면 육우 드세요!”



대한민국 국민들이 가장 좋아하는 식품은 아마도 쇠고기일 것입니다. 하지만 수입쇠고기는 불안하고, 한우는 가격 때문에 부담스러울 것입니다. 그래서 한우보다 경제적이면서, 수입산 보다 믿을 수 있는 맛있는 쇠고기 ‘육우’를 소개하고자 합니다.

‘육우’란 국내법상 한우고기와 젓소고기를 제외한 모든 쇠고기를 의미하지만, 대부분은 고기생산을 주목적으로 사육된 얼룩소 수소를 말합니다. 얼룩소(홀스타인종)가 수송아지를 낳으면 한우와 같이 전문적인 사육방법으로 비육시켜 전문고기소 ‘육우’가 되고, 암송아지를 낳으면 키워서 우유를 생산하는 ‘젓소’가 됩니다.

불안한 수입산 쇠고기에 비해 안전하고, 신선해!

국내산 육우는 친환경적인 깨끗한 목장에서 한우와 똑 같은 환경과 방식으로 길러져 믿을 수 있는 국내산 전문 고기소입니다.

HACCP인증 작업장에서 생산되고, 쇠고기이력제와 음식점원산지표시제의 엄격한 관리를 받고 있어 생산에서 도축, 가공, 유통까지 전 과정에서 안전성과 신뢰성을 확보하고, 도축 즉시 냉장 유통되기 때문에 신선합니다.

이에 반해 장거리, 장시간 이동되어 온 수입육은 대부분 얼린 냉동 상태로 수입하여 해동과 냉동을 반복하기 때문에 맛과 신선도가 떨어집니다. 일부 수입되는 냉장육 또한 국내 소비자단체까지 최소 30~45일 이상 소요되어 신선도가 떨어집니다.



한우와 품질은 비슷, 가격은 한우 60% 수준!

모든 국내산 쇠고기의 등급판정은 한우와 육우 모두 동일하게 적용됩니다. 즉 같은 등급의 한우와 육우는 품질이 같다고 볼 수 있습니다. 반면 육우의 빠른 성장으로 인한 사육기간 단축과 시장 선호도 등으로 인해 육우는 한우의 60~70% 가격으로 유통되고 있습니다. 또한 이웃나라 일본에서는 육우가 값싸고 안전하기 때문에 김치와 같이 언제나 식탁에 오를 수 있다는 뜻으로 '식탁의 정반'(食卓의 定蕃) 또는 '국산약우(國產若牛, 국내산 어린소)'란 캐치프레이즈로 많은 사랑을 받고 있습니다.



전문 비육 프로그램 도입 질 향상, 맛도 최고!

육우는 우리 땅에서 태어나 우리 농가가 정성껏 키운 국내산 전문 고기소입니다. 육우 농가들은 육우고기의 맛과 품질을 위해 사육단계에서 거세를 하고, 질 좋은 사료 급여와 전문 프로그램을 통해 출하되기 때문에 육질이 뛰어납니다. 특히 20개월 정도로 키워 지는 육우는 한우보다 성장이 빨라서 사육기간이 짧아 육질이 연하고, 지방이 적어 담백하여 느끼하지 않은 깊은 맛을 자랑합니다. 때문에 다이어트 등 기호에 따라 소비자들로부터 저지방 웰빙쇠고기로 많은 사랑을 받고 있습니다.

육우홍보대사 박해미가 추천하는 국내산육우 간편요리

가을철 나들이철 야외 도시락 쌀 때에 인기 있는 육우불고기 샌드위치

“이렇게 수입육보다 안전하고, 한우보다 경제적이면서 한우만큼 맛과 품질이 좋은 실속 있는 국내산 육우를 홍보대사 박해미가 추천합니다.”

☞ 준비할 재료

곡물빵 4개, 육우(불고기감) 200g, 샐러드용 야채 100g, 양파 1/2개, 토마토 1/2개, 버터 약간
 불고기양념 : 간장 2큰술, 맛술 1큰술, 설탕 1큰술, 다진파 1큰술, 다진마늘 1작은술, 청양고추(다진것) 1/2개, 참기름1큰술, 후춧가루 약간

☞ 만드는 법

1. 육우는 분량의 양념을 넣어 재운 다음 후라이팬에 볶아준다.
2. 샐러드용 야채는 씻어 물기를 빼고, 양파와 토마토는 납작하게 썬다.
3. 곡물빵에 버터를 발라준다.
4. 3의 곡물빵에 손질한 속재료를 보기 좋게 담은 후 곡물빵을 덮어 적당한 크기로 자른다.

