

다향 착한정육점, 겨울철 핫푸드 영양식 ‘더블페퍼 핫치덕’ 선보여



최근 오픈한 국내 최초 가금류 전문 레스토랑 다향 착한정육점에서 오리고기와 닭고기를 매콤하게 볶아낸 ‘더블페퍼 핫치덕’을 선보였다.

‘더블페퍼 핫치덕’ 양념 재료인 청양고추, 사천고추는 오감을 자극하는 매콤한 맛으로 겨울철 떨어진 입맛을 잡아준다. 고추의 매운 맛을 내는 캡사이신은 몸 안에 혈액이 원활하게 흐르도록 하고, 비타민 C가 풍부해 겨울철 감기 예방에도 효과적이다. 무엇보다 주재료인 오리고기는 면역력 증강에 좋은 백신푸드로 각종 미네랄은 물론 타우린의 함량도 높아 활력 증강에 탁월하다. 또한 닭고기는 체온을 따뜻하게 보호해 주어 겨울철 보양식으로 탁월하다.

다향 착한정육점은 원스톱 생산라인을 통해 공급된 국내산 100% 신선 원료육만을 사용해 만든 음식을 제공한다. 특히, 국내 소비자들이 가장 선호하는 식재료인 닭고기 외에도 국내에서는 다채로운 메뉴로 접하기 어려웠던 오리고기를 활용한 각종 이색 메뉴를 통해 선보여 눈길을 끈다.

스포즈조선 [2015. 01. 19]

주원산오리, 주부모니터 3기 모집

주원산오리(대표 이우진)가 1월 28일부터 2월 8일까지 주부모니터 3기를 모집한다. 육가공품 및 냉동식품에 관심이 많고, 기존제품 보완 및 신제품에 아이디어를 반영코자 하는 진취적인 분으로 SNS 활동을 활발히 하며 지속적인 피드백인 가능한 분을 대상으로 모집한다.

모집인원은 10명 내외이며, 이메일(jw000889@gmail.com)로 접수받는다.

주부모니터가 되면 주원산오리 제품 시식, 간담회, 공장견학 등의 기회가 주어지며, 시식 후기 및 오리제품 정보, 레시피 등을 SNS를 통해 공유해야 한다. 선발된 모니터는 2월 9일 개별 통보되며, 활동기간은 2월 16일부터 6월 30일까지다.

자세한 내용은 주원산오리 블로그(<http://blog.naver.com/joowonsanori>)에서 확인 가능하다.

다향오리, '제2기 소비자 모니터 요원' 선발 · 발대식 가져



다향오리가 지난 1월 7일 '소비자 모니터 요원' 2기를 선발하고 발대식을 가졌다. 다향오리는 지난해 7월부터 주요 고객층인 20~40대 주부 소비자들과의 소통을 강화하고, 이들을 통해 건강한 가공류 식문화를 전파하기 위해 소비자 모니터단을 운영하고 있다. 해당 요원들은 다향오리 공식 블로그 공개 모집을 통해 총 11명을 선발했으며 6개월간 활동을 펼치게 된다. 소비자 모니터 요원들은 월 1회 서울 신사동 세로수길에 위치한 다향 착한정육점에서 정기모임을 가지게 된다. 다향오리 신제품 출시 전 가장 먼저 시식하고 평가할 수 있는 기회가 주어진다. 이들은 각종 아이디어와 이색 레시피 제안, 시장분석 등을 통해 유의미한 정보를 교류하며 다향오리 브랜드 인지도 제고를 위해 블로그 · SNS 등을 활용한 온라인 홍보 활동도 벌이게 된다. 메트로 정영일 기자 [2015. 01. 09]

두메산골영농조합, 오리훈제 '조해랑' 선물세트 2종 출시



사회적기업인 전주시 소재 두메산골 영농조합(대표이사 유현주)은 1월 1일부터 '조해랑' 선물세트를 개발해 특별판매에 들어갔다고 1월 5일 밝혔다.

조해랑 선물세트는 '명품'과 '특호' 2종이며 내용물은 흑마늘 숙성 오리훈제, 오리너비아니, 오리 육개장, 오리곰탕, 머스터드소스 등이다. 선물세트는 100% 국내산 오리를 사용했으며 사육에서 가공 · 유통에 이르기까지 전 공정을 관리했다. 또 HACCP인증 등 위생적 생산시설을 갖춰 생산해 내고 있다.

오리훈제는 흑마늘 숙성, 곰탕은 단백질이 풍부한 국물, 육개장은 얼큰하고 진한 국물 등이 제품의 특징이며 기호에 맞춰 간편하게 조리할 수 있도록 만들어졌다. 두메산골영농조합은 오리사육에서부터 가공, 유통, 물류, 체험에 이르기까지 농업의 6차산업을 시도하고 있는 오리분야 향토기업이다. 뉴스1 김동규 기자 [2015. 01. 05]

(주)건지 곽춘욱 대표, 대한민국을 빛낸 21세기 한국인상 수상



(주)건지의 곽춘욱 대표는 지난 12월 27일 세종문화회관에서 열린 '대한민국을 빛낸 21세기 한국인상' 시상식에서 축산발전공로부문 대상의 영예를 안았다.

이는 반세기 동안 작은 닭에 머물러 있는 국내시장에 대형 닭을 보급함으로써 수입 대체효과에 의한 농가소득증대는 물론 소비자에게 맛있고 저렴한 닭고기를 널리 보

급할 수 있음을 높게 평가한 것이다.

어느덧 수입닭고기가 국내시장의 30%를 점유하는 현실에서 고상식 계사를 통한 육계의 생산성 향상은 물론 수입대체효과, 농가의 소득증대, 위생적이면서 맛있는 닭고기를 소비자에게 공급하는 계기를 만들어 생산자와 소비자를 모두 아우르는 새로운 장을 열어 축산 분야에서는 유일한 수상자가 되었다.

이로써 고상식 계사의 국내보급은 더더욱 탄력을 받을 것으로 예상되며, 이미 소비자에게 호평을 받고 있는 치킨과 맥주의 <군계일닭>과, 조만간 개점을 앞둔 닭고기 전문레스토랑 <하니스>도 한층 더 빠르게 소비자에게 가까이 접근될 것으로 예상되어 귀추가 주목된다.

