

기지개 켜는 오리산업...계열업체 [다솔]을 찾아서

오리사육-도축-육가공까지 완벽한 수직계열화



▲ 전남 장흥에 위치한 다솔공장 전경. 다솔은 사육에서 도축, 육가공까지 완벽한 수직계열화를 갖추고 있다.

오리사육 휴지기제가 종료되고 본격적인 오리사육이 시작됐다. 가정의 달을 비롯해 북(伏) 특수까지 올해 오리산업에 거는 기대는 남다르다. 휴지기제 종료후 기지개를 키고 있는 오리 계열업체를 찾아 오리산업의 향방을 가능해 보고자 한다.

그 첫 번째 계열업체는 다솔. 다향오리로 소비자들에게 친숙한 농업회사법인 다솔은 오리의 부화, 사육, 도축, 가공, 유통, 판매까지 모든 과정을 수직계열화로 이끌고 있는 오리 전문 기업이다. 전남 장흥군 장흥읍에 위치한 본사를 비롯해 장흥을 중심으로 지역 기업으로 꾸준한 성장을 하고 있는 장흥의 효자 기업이기도 하다. 특히 다향오리를 필두로 한 인기로 시장점유율이 꾸준히 증가, 지난해 시장점유율 34.67%를 달성하면서 우수 오리기업으로 명성을 얻고 있다.

다솔은 가장 깨끗하고 위생적인 오리고기로 새로운 식문화를 창출한다는 사명 하에 대한민국의 오리고기 문화를 이끌어가는 건강한 식탁의 리더로 자리매김하고 있다.

Dasol
(주)다솔

다솔, 장흥지역의 효자 기업

전남 장흥군 장흥읍 해당리에 위치한 다솔은 2000년 코리아더커드 설립을 기반으로 2009년 8월 농업회사법인 설립하였고, 이후 남원부화장을 준공하고 병아리 월 50만마리를 생산하며 오리산업에 본격적인 발을 내 디었다. 2011년 전남나주 공산종오리사를 신축하면서 같은해 전남 장흥바이오식품산단과 투자협약을 체결했다. 또한, 강진에 종오리사를 추가 설립하고, 장흥에 아시아 최대 규모의 오리 종합 가공시설을 착공하면서 수직계열 회사로의 틀을 갖춘 다솔은 이듬해 고흥부화장과 나주 종오리사를 신축하는 등 계속적으로 투자를 거듭하여 생산량을 늘려왔다.

본격적인 부흥은 장흥에 오리 종합가공시설을 준공한 것을 시작으로 볼 수 있다. 850억원을 투자하여 신축된 장흥공장은 시간당 5,000마리를 도축할 수 있는 도축 라인 두 개로 하루 10만마리를 생산할 수 있다.

다향오리 전문브랜드로
홈쇼핑까지 진출




DASOL

이는 연단위로 환산했을 때 3,000만마리를 생산할 수 있다. 6개의 가공라인은 시간당 6,000수로 일 6만마리를 생산할 수 있으며 신선가공뿐 아니라 훈연과 같은 육가공설비, 오리털가공설비까지 갖춘 최신식 오리에 관한 종합 시설이다.

다솔에서 팜덕까지

다솔은 사육과 도축, 육가공까지 완벽한 수직계 열화를 갖추고 있고, 국내 오리업계 최초로 무균 설비, 공기 정화 시스템, 안전 포장재 등의 최신 설비 보유하고 있어, 언제나 안심하고 즐길 수 있는 먹거리만을 제공하고 있다. 또한, 일일 발골 가공육 3만 마리를 생산할 수 있으며, 업계 최초로 등급제를 시행하기도 했다.

팜덕은 훈제오리 등 육가공제품으로 신규시장을 확대하고 있다. 주 품목인 훈제오리 생산은 월 1,000톤이 가능하며, 오리로 만든 육가공품인 떡갈비, 소시지 등 정읍 신태인에 생산거점을 확보하며 새로운 오리가공제품 판매확대를 위해 노력하고 있다. 소비자들에게 가장 잘 알려진 브랜드 다향오리는 다솔의 오리 전문 브랜드로 오리가공육을 주력으로 대형마트, 백화점, 온라인, 홈쇼핑까지 진출하면서 약 10년간 지속적으로 오리고기의 소비 확대에 큰 역할을 하고 있다. 특히 최근에는 신개념 양념육 '열탄불고기', 오븐에 제대로 구운 '로스트덕 매콤한맛', 에어프라이어에 최적화된 '통살 훈제오리 바비큐' 등 소비자의 요구를 반영한 신제품으로 인기를 끌며 오리고기를 친숙하게 소비자의 식탁에 제공하고자 힘쓰고 있다.



▲ 지난해 말 신세계 부산 프리미엄 아울렛에 개장한 가금류 전문 레스토랑 다향작한정육점 2호점 전경.



▲ 다향오리가 소비자들을 대상으로 진행하고 있는 쿠킹 클래스 전경. 주부들이 오리를 주제로 한 쿠킹클래스에 참여하고 있다.

▶ 전북 정읍에 위치한 팜덕공장 전경. 팜덕은 가공 및 훈제육을 전문으로 하고 있다.

