



[금융] 김정은 하나금융회장 “글로벌 로열티 네트워크 본격적으로 시작할 것” 05



Life

[100세 시대 기획] 韓 원격의료 先 시행 後 後계로 장벽 넘어야 L2



가정 간편식 시장 포문 연 ‘햇반’ 年3억개 판매신화 갓 도정해 6단계 밥 짓기 ‘집밥보다 맛있는 즉석밥’

메가히트 브랜드 탄생스토리 ㉔ CJ제일제당 ‘햇반’

소비자들은 상품밥 또는 즉석밥보다 ‘햇반’이라는 말이 더욱 익숙하다. 이제는 결혼하면 밥솥을 구매하지 않고 햇반을 먹는다는 말이 나올 정도다. 이처럼 햇반은 국민 식생활 변화를 이끌었다. CJ제일제당이 소비자를 대상으로 조사한 결과에 따르면 90% 이상이 상품밥으로 햇반을 가장 먼저 떠올렸다.

◆햇반, 상품밥 시장을 이끌다

1996년 12월에 출시된 햇반은 20년 넘게 국내 상품밥 시장의 성장과 발전을 이끌며 ‘국민 브랜드’로 자리잡았다. 특히 국내 상품밥 시장의 포문을 열고, 가정 간편식(HMR) 시장 형성의 도화선이 된 제품으로 평가를 받고 있다. 국민소득 증가와 함께 가정 내 전자레인지 보급률이 상승하는 사회적 변화에 발 빠르게 대응한 결과다. ‘밥을 사서 먹는다’는 개념조차 없던 20년 전 선제적 투자와 기술혁신으로 미래 먹거리 창출과 성장을 위한 발판을 마련한 것이 성공 열쇠가 됐다.

이처럼 우리 국민의 식문화를 바꾼 햇반은 폭발적인 인기를 끌며 흥행 신드롬을 이어가고 있다. 햇반은 지난 2018년 3분기 누적 매출이 전년 동기대비 23% 성장하며 3000억원에 육박하는 성과를 기록했고, 판매량도 3억개를 넘어섰다. 지난해 말을 기준으로 ‘햇반’의 누적 매출은 1조5000억원을 넘어설 것으로 예상된다. ‘햇반’은 2017년 매출 3000억원, 판매량 3억개를 돌파했다. 출시 첫 해인 1997년 ‘햇반’ 매출이 40억원이 채 되지 않았던 것에 비해 70배 이상 성장했다.

◆제조과정

햇반은 총 6단계의 프로세스를 거쳐 완성된다. 생산라인에 접어들면 가장 먼저 눈에 띄는 것은 자가 도정 시스템이다. 쌀을 도정한지 하루 내에 밥을 짓는 최첨단 햇반 생산 프로세스다. 쌀 깨짐을 방지하기 위해 저온 보관하며, 시간 경과에 따른 신선도 저하를 방지하기 위해 도정 후 하루 내에 생산한다. 매년 독보적인 맛 품질 개선 활동을 통해 지금까지 압도적인 시장 지배력을 유지하고 있다. 당일 자가 도정 시스템을 거친 후 쌀 씻기와 불리기 공정으로 이동한다. 쌀 씻기 설비를 사용해 쌀을 손으로 문지르듯 씻어내고, 산소를 제거해 쌀 내부에 균일하게 수분을 흡수하도록 도와주는 탈기수를 사용해 쌀을 침지시켜 일정한 밥맛을 내게 한다. 이후 고온/고압 상태에서 쌀을 가압살균해 미생물 제어하고 밥의 찰기를 뛰어나게 한다. 일정한 온도와 압력을 유지해 균일한 밥맛을 유지시킨다. 이렇게 만들어진 밥은 반도체 공정 수준의 클린룸에서 살균한 포장재를 이용해 무균화 진공 포장된다. 포장을 마친 햇반은 집에서 밥을 뜬다는 원리와 유사한 증숙 단계와 품온을 낮추기 위해 냉수에 제품을 침지하는 냉각공정을 거친다. 이렇게 만들어진 햇반은 일정 기간 동안 신선함을 유지할 수 있다.

◆독보적 R&D 역량

햇반의 이러한 성과와 성공은 선제적 투



햇반 TV광고.



햇반 생산공장.

/CJ제일제당

20년 전 투자, 미래 먹거리 창출 출시 당시 대비 매출 70배 성장

쌀 도정한지 하루 안에 밥 지어 국내 최초 무균화 포장으로 밀봉 대사질환자 위한 ‘저단백밥’ 출시

자를 통한 압도적 R&D역량과 혁신기술 확보가 기반이 됐다. 특히 ‘안전성’과 ‘편리성’, ‘갓 지은 밥맛’, ‘최고의 품질’ 등을 충족시킬 수 있는 독보적 역량을 갖추는데 주력했다. 독보적인 맛 품질과 안전성을 인정 받으며 소비자들로부터 사랑 받는 이유도 여기에 있다.

대표적인 혁신 R&D 특징으로 ‘집밥’ 구현과 안전성 확보를 위해 국내 최초로 도입한 무균화 포장 기술을 꼽을 수 있다. 무균화 포장이란 반도체 공정 수준의 청결도를 유지하는 클린룸에서 살균한 포장재를 이용해 밥을 포장하는 기술이다. 쌀 표면의 미생물을 고온고압살균으로 살균한 뒤 내부 미생물을 완벽하게 차단한 무균화 시스템 공정을 거쳐 밀봉 포장하는 것이다. 이 공정을 거친 완제품은 균이 전혀 없기 때문에 방부제는 물론 일체의 첨가물

없이도 9개월간 상온에서 보관할 수 있고 신선한 밥맛을 낼 수 있다.

햇반 개발 당시 편리성과 보존성이 탁월한 무균포장기술은 상품밥 시장에 진입할 수 있는 해법이지만, ‘사먹는 밥’이라는 신 개념의 제품에 막대한 투자를 결정하기란 쉽지 않았다. 초기 설비투자비만 최소 100억원이 필요했고, 설비를 이용한 제품 확장 가능성 또한 낮았다. 경쟁사들이 레트로트밥을 시장에 선보이자 무균 포장 대신 레트로트(고온살균) 방식의 제품 개발을 추진해야 하는 것이 아니냐는 의견도 많았다. 하지만 품질에 타협이 있어서는 실패를 반복할 수밖에 없을 것이라고 판단, 무균포장밥 개발로 과감한 결정을 내렸다.

간편식으로는 최적의 조건을 갖춘 최첨단 포장기술로도 차별화 시켰다. 좋은 재료로 지은 밥도 포장에 따라 밥맛이 변하기 때문에 밥을 담은 그릇은 3중 재질로, 뚜껑 기능인 비닐 덮개는 서로 다른 4중 특수 필름지를 사용했다. 공기가 전혀 드나들 수 없고, 온도와 습도에 영향을 받지 않으면서도 인체에 무해하게 만든 것이 핵심이다. 용기는 젓병과 같은 소재로 세계적으로 안전성이 검증된 폴리프로필렌으로

만들었다. 끓는 물에서 성분과 외형이 변형되지 않고, 전자레인지 조리 시에도 환경호르몬을 배출하지 않는 것이 특징이다. 용기 아래 설계된 주름은 전자레인지 조리 시 밥맛을 최고조로 높일 수 있도록 전자파 투과율 등을 고려해 만들었다.

‘갓 지은 밥맛’을 구현하는 독보적인 R&D 경쟁력으로 ‘당일 도정’을 꼽을 수 있다. CJ제일제당은 지난 2006년 ‘3일 이내 도정한 쌀’로 국내 즉석밥 시장의 수준을 한 단계 업그레이드한 데 이어, 2010년에는 국내 최초로 당일 도정한 쌀로 햇반을 생산하고 있다. 쌀은 도정을 하는 순간부터 수분함량이 떨어지며 밥맛이 떨어지는데, 햇반은 자체 도정 설비를 도입해 생산 당일 도정한 쌀로 밥을 짓고 있다. 자체 도정설비를 통해 맛 품질뿐 아니라 쌀의 종류별 맞춤 도정도 가능해졌다. 같은 품질의 쌀이라도 재배와 보관 조건에 따라 해마다 품질이 달라지기 때문에 쌀의 특성에 맞춰 최적의 도정 조건을 적용할 수 있게 된 것이다.

◆햇반 저단백밥

CJ제일제당은 지난 2009년 단백질 제한이 필요한 선천성 대사질환자를 위한 ‘햇반 저단백밥’을 출시한 이후 2010년부터 매년 PKU 캠프 참가자들의 식사로 제공하고 별도의 기부도 진행하고 있다.

햇반 저단백밥은 일종의 재능기부형 제품이다. 체내에 단백질 대사과정에 필요한 효소들의 일부가 결핍되어 단백질이 함유된 음식을 마음껏 먹을 수 없는 희귀질환자를 위해 일반 햇반(쌀밥)에 비해 단백질 함유량을 약 10%로 낮춘 기능성 햇반이다.

제품 개발에 투자한 비용은 약 8억원이지만 연간 매출액은 극히 미미한 수준으로, 이윤과 수익성만을 생각했다면 판매가 이뤄질 수 없는 제품이다. 페닐케톤뇨증 환자 140여명을 포함해 저단백 식품을 먹어야 하는 아미노산 대사질환자들이 국내에 200여명에 불과하기 때문이다. CJ제일제당은 앞으로도 ‘햇반 저단백밥’의 생산과 판매를 지속하는 한편, PKU병을 비롯한 아미노산 대사질환자들을 돕는 다양한 활동을 후원할 계획이다.

/박인용 기자 parkiu7854@metroseoul.co.kr

