



[금융] 김광수 號 농협금융 순의 1.2조 사상 최대 기록 06



Life

[유통] 로켓배송 쿠팡 방문자·구매경험 온라인 쇼핑 1위



# 국민 배고픔 달래준 삼양라면-면... 한국 라면史 '산증인'

## 메가히트 브랜드 탄생스토리

### ④ 삼양식품 '삼양라면'

삼양식품의 창업자인 고(故) 전중윤 명예회장은 1960년대 초 남대문시장에서 '꿀꿀이죽'을 사먹기 위해 장사진을 친 노동자들을 목격했다. 먹을 것이 없어 미군이 버린 음식을 훔쳐 한 끼를 때우는 비참한 모습을 보고, 식량난 해결과 인간의 존엄을 위한 방안을 모색했다. 그 묘안은 바로 '라면'이었다. 전 명예회장은 1950년대 말 보험회사를 운영하면서 일본에서 경영연수를 받을 때 맛보았던 라면을 떠올렸다. 전 명예회장은 라면의 국내 도입이야말로 식량 자급화가 되지 않는 실정에서 유일한 해결책이라고 판단했고, 일본의 묘조(明星)식품으로부터 기계와 기술을 도입하여 마침내 1963년 9월 15일 국내 최초로 라면을 탄생시켰다. 하지만 어렵게 만들었지만, 국민의 반응은 냉담했다. 오랫동안 쌀 중심의 식생활이 하루아침에 밀가루로 바뀌기란 쉽지 않았고, 심지어 라면을 웃감, 실, 플라스틱 등으로 오해한 경우도 있었다. 이에 삼양식품 전 직원과 가족들은 직접 극장이나 공연 등에서 무료시식 행사를 열어 라면을 알리는데 주력했다.

### ◆묘조식품 기법비밀 전달

전 명예회장은 당시 국내 내 식량난을 해결하기 위해 일본 라면을 도입하려는 계획을 수립하고, 기계수입과 기술제휴선 확보를 위해 일본을 방문했다. 지인의 도움을 받아 일본의 묘조식품의 오쿠이 기요스미 사장과 면담 약속을 잡을 수 있었다. 오쿠이 사장은 기술이전을 하면서 여러 제안을 했다. 첫째, 생산라인 하나만으로는 타산이 맞지 않으니 2개의 라인을 설치해야 한다. 둘째, 기계도 입은 묘조식품이 도입하는 가격 그대로 납품을 받게 한다. 셋째, 기술지원은 무료로 해주고 로열티도 필요 없다고 했다. 또한 패전 후 극도로 약화된 일본의 경제를 일으키는 데 한국 특수가 큰 역할을 했다며 앞으로의 미래를 위해 지금 이 순간부터 시작하자고 말했다.

전 명예회장은 사이타마에 위치한 란잔공장에서 공장설비, 제조공정, 품질규격 등 생산과 관련된 기술을 습득하고, 다시 묘조식품 본사에서 와서 각서(계약서)에 서명했다. 제2항에는 "묘조식품은 삼양식품에 대하여 한 일 친선을 위해 인스턴트 라면 제조 기술을 무상 제공한다"고 명시돼 있었다.

묘조식품에서도 스프 배합 기술은 다른 회사와의 우열, 소비자의 선택 기준일 정도로 기업의 비밀이었기 때문에 처음에는 제공하지 않으려 했으나, 오쿠이 사장은 일본에서 일정을 마치고 떠나는 전 명예회장에게 배합표를 전달했다.

### ◆삼양라면 역사

1963년 처음 출시했을 때의 삼양라면은 '닭고기' 육수를 베이스로 만들었다. 당시에는 현실적으로 소나 돼지를 사용해 육수를 낼 만큼 원료를 조달하기가 쉽지 않았고, 생산 원가의 측면도 고려해야 했다. 아울러 일본 묘조식품의 스프 배합으로 만들어진 초기 삼양라면 맛은 지금과는 확연하게 차이가 있을 것으로 추측된다. 같은 동양권일지라도 일본은 후추, 산초 등을 선호했고 한국인은 마늘, 고춧가루 등을 선호하는 모습을 보여 향신료에 대한 기호 차가 분명했기 때문



- ① 옛 삼양라면 공장.
- ② 최초의 삼양라면(1963)
- ③ 삼양라면 최초 광고. /삼양식품

### 1960년대 초 식량난 해결 위해 도입 日 묘조식품서 라면 기술 제공받아

### 한국인 입맛에 맞는 스프 개발·출시 국내서 폭발적 인기 얻어 베트남 수출

### 소비자 입맛 따라 제품 리뉴얼 매운맛·콧로치즈라면 선보

이다. 전 명예회장은 이러한 점을 분명히 인식하고 있었고, 초기 제품 출시 이후 지속적으로 한국인 입맛에 맞는 라면 맛을 찾기 위해 노력했다. 1966년에는 실험실을 발족하여 한국식 스프 개발에 본격적으로 나섰다. 이 실험실은 연구실로 확장됐고, 삼양식품은 라면의 품질개선에도 연구를 진행함으로써 품질을 높이고 제품을 다양화하기에 이른다. 계속되는 제품 개발과 출시로 1969년부터는 본격적인 제품다양화 시대로 접어들게 됐고, 1970년 삼양식품은 종합식품업체로 발돋움하게 된다.

1963년에 처음으로 라면을 생산한 후 4년째 되는 해부터 판매량은 계속해서 증가했고, 1966년 11월 240만 봉지, 1969년 월 1500만봉지로 급격한 성장을 보이며, 삼양식품은 초창기의 매출액 대비 무려 300배에 달하는 경이적인 성장을 하게 된다. 당시 1960년대 매출 신장률 추이를 살펴보면, 해마다 최저 36%에서 최고 254%까지 폭발적인 증가를 기록할 정도로 라면의 인기는 대단했다.

국내에서의 인기에 힘입어 삼양식품은 1969년 국내 최초로 베트남에 150만봉지의 라면을 수출하며 라면의 세계화를 열었다. 이후 60여개국에 라면을 수출해 대한민국 라면의 우수성을 알리기 시작했고, 1972년에는 동남아 지역 등의 수출액이 250만봉을 돌파하기도 했다.

1972년의 기록을 보면 당시 삼양라면의 매출액은 141억 원으로 국내 재계순위 23위를 차지했는데, 당시 소비자가격이 22원이었음을 감안하면 약 7억개가 팔린 셈이다. 지금처럼 공장이 자동화 설비를 갖춘 게 아니었기 때문에 7억 개라는 숫자를 통해 삼양라면의 인기가 얼마나 높았는지 알 수 있다.

### ◆삼양라면 맛의 변천사

삼양식품은 변화하는 소비자의 입맛에 따라 제품 리뉴얼을 진행해 왔는데, 삼양라면 하면 빠질 수 없는 것이 바로 '햄' 맛에 대한 애포스드다. 2006년 한 커뮤니티 게시판에 햄 맛을 싫어했던 소비자가 삼양식품 홈페이지에 햄 맛을 빼달라고 건의를 했더니 맛이 변했다는 글이 올라온 적이 있다. 게시글은 최근까지도 '삼양라면 파괴자'라는 제목으로 캡처돼 인터넷에서 회자되곤 했는데, 삼양라면의 맛이 변한 것에 대해 햄 맛이 줄어들었다는 사람이 있는가 하면 햄 맛이 빠지면

서 삼양라면 고유의 맛을 잃었다는 사람도 다수 존재했다.

하지만 이는 사실이 아니다. 삼양식품 연구소에서는 최상의 맛을 내기 위해 계속해서 연구를 진행하며, 매년 맛을 개선해왔다. 우지파동이 끝나고 1994년부터는 우지가 아닌 팜유를 사용해서 라면을 튀기기 시작했고, 전과는 맛이 확연히 달라졌다. 1997년에는 삼양라면에 들어가는 햄 후레이크가 빠졌고, 2006년 정부 정책으로 MSG와 나트륨 함량을 줄였다. 직접적으로 햄 향이나 맛을 줄인 것이 아니지만 햄 후레이크가 없어지고 짠맛이 덜해지면서 소비자들은 햄 맛을 뻘뻘하고 느끼게 된 것이다.

제품의 햄 맛에 대한 논란은 그 후로도 지속되다가, 2016년 소비자의 의견을 반영해 다시 햄 맛을 강화하고 햄 후레이크를 추가하는 등 현재의 삼양라면 맛으로 리뉴얼했다.

### ◆현재의 삼양라면

국내 최초이자 국내에 현존하는 라면 중 가장 오래된 삼양라면은 1963년 출시 이후 지금까지 많은 소비자들에게 사랑받아왔다. 그런 삼양라면이 최근 브랜드 확장에 나서 2017년 8월 삼양라면 사상 최초로 '매운맛' 제품을 출시했다. 삼양라면은 출시 후 고객들의 요구에 따라 조금씩 맛을 리뉴얼한 적은 있지만 '삼양라면 매운맛' 처럼 맛에 크게 변화를 준 것은 처음이었다.

삼양라면 매운맛은 삼양라면 특유의 진한 국물 맛은 물론, 청양고추 성분을 더해 기존의 국물맛과는 차별화된 얼큰함을 느낄 수 있다. 특히 오리지널 대비 후추를 약 2배로 넣어 뒷맛이 깔끔한 것도 특징이다. 후레이크에는 홍고추를 추가해 맛에 포인트를 줬다.

또한 삼양식품은 2018년 9월 삼양라면 출시 55주년을 맞이해 삼양라면의 두 번째 확장제품인 '삼양라면 콧로치즈'를 선보였다. 삼양라면 콧로치즈는 삼양라면 특유의 햄맛에 한국인이 선호하는 모짜렐라, 체다, 까망베르, 고다치즈 등 네 종류의 치즈를 넣어 느끼하지 않고 부드러운 치즈라면을 절묘하게 구현했다.

삼양라면은 라면의 원조이자 삼양식품을 대표하는 제품인 만큼 확장 제품을 통해 삼양라면 브랜드의 경쟁력을 더욱 높이고 내수 매출을 증대시킬 수 있을 것으로 기대하고 있다.



삼양라면.



삼양라면 매운맛.



삼양라면 콧로치즈.