

핀란드산 프리미엄 친환경 닭고기 '노포', 韓 밥상 오른다

8년 만에 수입허가 받고 국내 론칭 동물복지 강점... 항생제 사용 안해 "북유럽 식재료로 선택 폭 넓히고 다양하고 풍부한 미식 경험 선사"

청정 북유럽 핀란드에서 키운 건강한 닭고기가 국내 소비자들을 만난다.

7일 오전 롯데호텔서울에서 핀란드산 친환경 닭고기 'NOPO(노포)' 국내 론칭을 기념해 핀란드 농림부 야나 후수-칼리오 사무차관이 한국 기자들을 만났다.

'NOPO'는 '사람은 먹는 음식으로 정의된다'는 신념 아래 수십년간 현지 목장주 및 연구원들과 협력해 생산한 핀란드 프리미엄 닭고기 브랜드다. 건강한 사료와 깨끗한 물, 동물 복지가 보장된 방목 사육을 통해 최고의 식재료를 만들어내는 것이 특징이다. 국가 차원에서의 사육 인프라 조성 및 사육장 수시 방역 작업을 통해 살모넬라균 확산을 최소화하며, 실제로 2020년 기준 0.025%의 매우 낮은 살모넬라균 감염 증 발생률을 기록했다.

이날 야나 후수-칼리오 핀란드 농림부 사무차관은 "한국과 비슷하게 핀란드도 수입 식품에 까다로운 기준을 갖



핀란드산 친환경 닭고기 '노포(NOPO)'가 7일 서울 중구 롯데호텔에서 국내 론칭 행사를 연 가운데 류태환 셰프가 제품을 선보이고 있다. /손진영 기자 son@

고 있는데, 품질관리와 안전성을 최우선으로 생각하고 식품을 수출·수입한다"고 말했다.

NOPO는 올해 상반기 8년 만에 국내 수입 허가를 받았다. 닭 날개, 닭발 부위를 시작으로 다리살, 가슴살 등 다양한 부위를 선보일 계획이다.

제품 수출은 핀란드 식품 기업인 아트리아(Atria Oyj)와 HKScan(스캔)이 담당한다. 아트리아는 핀란드 농장주들이 1903년 설립한 협동조합으로, 현대식 도축시설과 최첨단 기술을 기반

으로 닭고기 제품을 시장에 선보이고 있다. HK스캔은 축산업자들이 손잡고 1913년부터 핀란드 남서부 청정지역에서 기른 가축으로 생산한 육가공 제품을 시장에 공급하고 있다.

국내 닭고기 시장의 대부분을 육계 대기업 하림이 점유하고 있다는 점에 대해 야나 후수-칼리오 차관은 "모든 국가에서 해당 국가 생산업체가 시장을 주도하는 것은 당연한 일"이라며 "많은 소비자가 자국내 생산 제품을 선호하는 것도 사실이며 이러한 경향은 신선식품

이나 육류쪽에서는 더욱 두드러진다"고 말했다.

이어 "전세계적으로 닭고기 육류 소비가 늘어나는 추세이고, 식품 가격이 지속적으로 오르는 상황에서 소비자들에게 다양한 선택지를 주는 것은 긍정적이라고 생각한다"고 덧붙였다.

한국과 핀란드는 NOPO 론칭을 시작으로 양국간 교류와 협력을 통해 동물 복지와 건강, 위생과 관련한 법안을 공유할 수 있게 됐다.

핀란드는 유럽 연합으로부터 인증받은 가금류 전용 동물 복지 프로그램을 운영하며 현재 95% 이상의 목장이 해당 정책을 통한 동물 복지 사육장을 운영 중이다.

야나 후수-칼리오 차관은 "170개의 농장은 가족단위로 운영되며, 동물 복지 관점으로 접근해 최상의 사육 환경을 제공하는 것에 주력한다"며 "핀란드는 1970년 이후 살모넬라 감염 예방을 위해 여러 활동을 해오고 있다. 또 최근 10년간은 가금류들에 항생제를 전혀 사용하지 않았다"고 사육 환경에 대한 자부심을 드러냈다. 유럽연합(EU) 회원국들도 핀란드의 방식을 도입해 살모넬라균을 컨트롤 하고 있다.

살모넬라균 감염증 발생률을 최소화

하는 출발점은 사료에서 시작되며, 최적의 사육 환경, 작업자들 개인 위생, 설치류와 다른 조류들의 차단도 중요하다.

야나 후수-칼리오 차관은 "핀란드 농장은 수의사들과 협력해 동물들을 사육하고, 또 정부 차원에서 살모넬라균이 검출되어서는 안된다는 의지와 노력이 있기 때문에 살모넬라균 통제 관리 시스템이 자리잡을 수 있었다"고 설명했다. NOPO 닭고기는 글로벌 기준에 맞춘 콜드체인 시스템 하에 국내에 유통된다.

야나 후수-칼리오 차관은 해외 여행이 일반화되면서 풍부한 미식 경험을 추구하는 이들이 많아짐에 따라 다양한 미식 경험을 원하는 소비자들에게 좋은 선택지가 될 것이라고 전망했다.

"많은 소비자가 수입산 식재료에 대한 거부감을 갖고 있겠지만, 이러한 의심은 원산지와 수출국에 대해 알면 알수록 잦아들 거라고 생각한다. NOPO는 생산량이나 판매량보다는 제품의 품질에 집중하고 있다. 사육 환경의 안전, 동물 복지 등 제조 과정부터 식탁에 오르기까지 모든 과정을 섬세하게 관리해 최상의 품질을 유지한다고 자부한다. 북유럽의 가금류가 한국 전통 요리 방식에 어떻게 배어질지 기대된다."

/신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr

SPC, 佛 샌드위치 브랜드 '리나스' 인수

20년 만에 브랜드 역인수 글로벌 사업 시너지 제고

SPC그룹은 프랑스 샌드위치&샐러드 전문 브랜드 '리나스(Lina's)'를 인수했다고 7일 밝혔다.

이는 2002년 SPC그룹이 국내에 마스터프랜차이즈로 도입해 운영한 지 20년 만에 브랜드를 역인수한 것으로, SPC그룹의 유럽지주회사인 'SPC유로'가 리나스 브랜드를 소유한 프랑스 리나스 데블로프망사 지분 100%를 인수하는 방식으로 이뤄졌다.

SPC그룹은 이번 인수를 통해 국내외 사업을 더욱 적극적으로 확장하고, 리나스가 보유한 기술과 경험을 활용해 파리 바게뜨를 필두로 한 글로벌 사업의 다양성과 시너지를 높인다는 계획이다.



리나스 프랑스 말레셰르브점(Malesherbes). /SPC그룹

이를 위해 프랑스 리나스를 SPC그룹의 '샌드위치 및 샐러드 R&D 허브'로 하여 유럽 식문화 중심인 프랑스의 기술력과 레시피를 도입하고, 프랑스 현지에서 개발된 베스트 제품들을 파리 바게뜨, 파리크라상을 비롯한 국내외 SP

C그룹 주요 브랜드 매장에 확산시키는 등 시너지를 도모할 계획이다.

또한, 리나스의 유럽 시장에서 확대는 물론 파리 바게뜨 글로벌 사업 인프라를 활용해 북미, 동남아시아 시장에도 적극 진출할 예정이다. /신원선 기자

CJ피드엔케어, 한국형 연어 사료 개발 착수

GS건설과 연어양식 관련 MOU

CJ제일제당의 사료·축산 독립법인 CJ피드엔케어(Feed&Care)가 우리나라의 친환경 양식 방식에 맞는 연어 사료 개발을 위해 GS건설과 손잡았다.

CJ피드엔케어는 서울 중구 GS건설 사육에서 김선강 CJ피드엔케어 대표와 허윤홍 GS건설 신사업부문 대표 등이 참석한 가운데 '연어 상품성 및 지속가능성 증진을 위한 양해각서(MOU)'를 체결했다고 7일 밝혔다.

양사는 앞으로 부산 기장군에 위치한

연어 스마트양식 시설을 기반으로 한국형 연어 사료 개발에 착수한다. CJ피드엔케어는 스마트양식 시설을 테스트베드로 활용, '육상 순환여과 방식' 연어 양식에 적합한 사료를 개발하고 'K-연어'의 상품 기술경쟁력 확보를 추진한다. GS건설은 최첨단 물처리 기술에 CJ피드엔케어의 사료 R&D 기술을 접목, 글로벌 경쟁력을 갖춘 고품질 친환경 양식 연어 생산에 나설 계획이다.

CJ피드엔케어는 국내 대규모 연어 양식 사업이 아직 결음마 단계임을 감안해 한국 환경에서 고품질의 연어가

자랄 수 있는 맞춤형 사료 개발에 주력한다. 국내 사료업체 중 유일하게 사료·축산·생산 기술 R&D센터를 동시에 운영하고 있는 만큼 글로벌 수준의 연구 개발 역량을 통해 연어양식 전 과정의 국산자원화도 함께 추진한다.

우리나라에서는 연어를 대규모로 양식하는 곳이 많지 않아 대부분을 수입에 의존해 왔으나, 지난 2020년 발효된 '양식산업 발전법'에 따라 국내 대기업의 연어 양식업 진출이 가능하게 됐다. GS건설도 부산시와 함께 연간 500톤 규모의 양식 연어 생산을 목표로 사업을 본격화하고 이번 CJ피드엔케어와의 MOU 체결을 계기로 사업 경쟁력 강화에 속도를 낸다. /신원선 기자

오아시스마켓, 이랜드리테일서 투자 유치

1조1000억원 규모... 사업제휴 협약

오아시스마켓이 이랜드리테일로부터 1조원대 투자를 유치했다.

오아시스마켓은 6일 두 기업이 지분 및 사업, 운영 계약에 대한 사업제휴 협약을 체결했다고 7일 밝혔다. 이랜드리테일은 오아시스마켓의 모회사인 지어소프트가 보유한 일부 지분을 1조1000억원의 기업가치로 매수해 차별적인 전략적 투자자가 됐다.

양사는 지난 6일 서울 여의도 쉐르톤 호텔에서 사업제휴 협약식을 진행했다. 협약식에는 이랜드리테일의 윤성대 대표이사, 안영훈 대표이사, 양시웅 이랜드홀푸드 사업부문 부대표, 김해경 김스클럽 사업본부장 등 임직원과 오아시스마켓의 안준형 대표이사, 김수희 법무이사, 한문경 상품기획본부장이 참석했다.

이날 사업제휴 협약식에서는 ▲사업 우선투자권을 통한 파트너십 강화 ▲신

선상품 공유와 플랫폼 연동을 통한 고객 접점 확대 ▲온·오프라인 플랫폼을 활용한 마케팅 확대 ▲신선식품 배송을 위한 풀필먼트 상호 공유 등에 대해 합의했다.

양사는 단순한 사업제휴를 넘어 장기적인 사업 파트너로 동행한다는 공감대를 마련했다. 시설투자 및 신사업 진출, M&A 등 대규모 사업 확장 시 최우선 파트너로 투자 및 참여한다는 계획이다.

특히 산지 신선상품에 강점을 가지고 있는 이랜드리테일의 김스클럽 상품을 오아시스마켓의 온·오프라인 플랫폼에 판매하는 등 산지 개발과 신선상품 유통 시스템 구축에 양사는 적극 협력해 나가기로 했다.

한편, 지어소프트는 이날 기존에 보유하던 자회사인 오아시스 보통주 84만 2062주(3%)를 주당 3만9189원에 매도했다고 공시했다. 지어소프트가 자회사 오아시스마켓 주식을 매도한 것은 이번이 처음이다. /김서현 기자 seoh@

SK스토아, 여름철 식품 협력사 안전점검

제조현장 찾아 공정 위생 등 확인

SK스토아는 지난 3일 위커킬호텔 김치를 생산하는 식품 협력사 세광식품의 제조 현장을 찾아 안전점검을 실시했다고 7일 밝혔다.

이번 식품안전점검은 여름철을 맞아 SK스토아와 협력사의 품질 사고를 예방하기 위해 진행됐다.

김정우 SK스토아 경영지원그룹장과

품질관리팀 담당자들은 경기도 파주시에 위치한 위커킬호텔 김치 제조사 세광식품을 방문해 제조 공정 위생과 이물관리 프로세스를 점검하고 클레임 관리 프로세스를 확인했다.

또 SK스토아의 식품안전 가이드를 제공해 고객이 믿고 먹을 수 있는 식품을 만들 수 있도록 품질 관리에 힘써주시길 상호 협의했다.

/김서현 기자