

유통가 '아티스트 컬래버', 소비자·브랜드 가치 다 잡았다

할리스, 아트컬래버 MD 4종 출시
스타벅스, 장애인식 개선 공모전
뽕다방, 농가상생 예산사과샌드



창녕갈릭버거. /맥도날드



할리스 아트컬래버 MD4종. /할리스

유통업계가 역량있는 아티스트와 컬래버(협업)한 제품을 선보이거나 지역 특산물을 활용한 메뉴를 출시하는 등 가치 창출을 위해 노력하고 있다. 유통업계의 협업 활동은 소비자에게는 색다른 경험을, 협력 파트너에게는 새로운 기회를 제공하고, 나아가 브랜드 가치를 높이는 데도 기여한다.

6일 <메트로경제> 취재를 종합해보면, 최근 할리스는 일상에서 자주 활용하는 테이블웨어에 아티스트 작품을 접목시켜 아티스트와 고객 모두에게 특별한 경험을 제공하는 MD제품을 선보였다.

라이프스타일 브랜드 할리스는 '제1회 토끼아트 공모전 할리스 특별상' 수상자인 김규리(작가명: 그림은/Painte

rEUN) 일러스트 작가, 이에진 도예가와 함께 '아트컬래버 MD 프로젝트'를 진행해 '아트컬래버 MD' 4종을 출시했다. 토끼 프렌치 커피잔 세트, 토끼 프렌치 접시, 토끼 라운드 커피잔 세트, 토끼 라운드 머그 총 4종이다.

이번 프로젝트는 역량있는 아티스트를 발굴해 상품 출시 기회를 제공하고 자 기획했으며, 티 테이블에 잘 어울리는 클래식한 디자인에 실용성까지 갖춰 눈길을 끈다.

스타벅스코리아는 하트-하트재단, 한

국장애인고용공단과 함께 장애인식 개선을 위한 '탐블러 그림 공모전'을 진행해오고 있다. 지난해 2회 공모전이 진행됐으며, 수상작들은 스타벅스 매장에 전시돼 고객들을 만났다. 수상작들은 스타벅스 크리에이티브 탐블러 디자인과 매장 인테리어 디자인으로 활용돼 스타벅스 일부 매장과 온라인에서 전시될 뿐 아니라 장애인 인식 개선 캠페인에 활용됐다.

업계 관계자는 "컬래버 MD 제작은 역량있는 신진 작가들에게 재능을 펼칠 기회를 제공하고 고객들에게는 특별한

경험·제품을 소개할 수 있다"며 "나아가 브랜드에 대한 긍정적인 인식을 심어줄 수 있다"고 말했다.

지역 특산물을 활용한 지역 상생 활동도 활발히 이뤄지고 있다.

뽕다방은 농가 상생을 통해 맛있는 경험을 선사하는 '우리 가치 프로젝트'의 일환으로 예산 사과를 활용한 '예산 사과샌드'를 출시했다. 예산사과샌드는 부드러운 식빵 사이에 향긋한 예산 사과로 만든 예산사과잼과 수제크림을 더해 달콤한 풍미를 느낄 수 있다.

뽕다방 측은 "예산 지역 농가와 함께 예산 사과의 향긋하면서도 달콤한 풍미를 오롯이 즐길 수 있는 디저트 메뉴를 가성비 있게 선보이게 됐다"며 "뽕다방은 앞으로도 꾸준히 트렌드에 맞는 여러 디저트 군을 강화해 나갈 방침"이라고 말했다.

햄버거 프랜차이즈 한국맥도날드도 우리 농산물과 특산물을 재료로 쓰는 'Taste of Korea' (테이스트 오브 코리

아: 한국의 맛) 프로젝트를 통해 지역 사회와 상생하고 있다. '창녕 갈릭 버거' '보성녹돈 버거'가 대표적이다. 특히 2021년과 지난해 두 차례 선보인 '창녕갈릭버거'는 300만 개 이상의 판매량을 달성했다.

식음료업계와 지역 농가 간 협력은 기업과 농가, 소비자 3자 모두 윈윈하는 효과를 가져다준다. 식음료업계는 지역 농산물을 대량구매하면서 원자재 구매 비용을 줄일 수 있고, 농가는 기업과의 협업으로 활로를 찾은 셈이다. 소비자는 신선한 농산물을 활용해 만든 메뉴를 맛 볼 수 있다.

업계 관계자는 "최근 소비주체로 떠오른 MZ세대에게 소비는 단순한 구매 행위가 아니라 자신의 신념과 가치관을 표출하는 수단"이라며 "이에 업계는 착한 소비, 가치 소비에 중점을 두고 협업 상품을 출시하고 있다"고 말했다.

/신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr

“아시아 최고 한국맥도날드 배우러 왔어요”

3국 초청 '베스트 버거' 워크숍 열어
전 세계 4번째 아시아 최초로 도입해



지난 2월 말 한국맥도날드는 '베스트 버거 워크숍'을 통해 인도네시아, 태국, 베트남 맥도날드의 임직원에게 베스트 버거 시스템과 노하우를 전수하는 자리를 가졌다. /한국맥도날드

아시아 최초로 '베스트 버거'를 도입한 한국맥도날드가 인도네시아, 태국, 베트남 맥도날드 임직원을 대상으로 '베스트 버거 워크숍'을 진행했다고 6일 밝혔다.

'베스트 버거'는 '고객에게 최고의 버거를 제공한다'는 목표 아래 조리 방법과 조리 기구 등 버거를 만드는 모든 과정을 업그레이드해 더 맛있는 메뉴를 제공하는 맥도날드의 글로벌 이니셔티브다. 전 세계 마켓 중 호주, 뉴질랜드, 캐나다에 먼저 도입됐으며, 한국맥도날드는 2020년 전 세계에서 네 번째이자 아시아 최초로 '베스트 버거' 이니셔티브를 도입했다.

'베스트 버거' 도입 직후 한 달간 버거 판매량이 전년 동기 대비 28% 증가

했다. 소셜미디어에서는 '맥도날드가 맛있어졌다'는 고객들의 호평이 이어졌다. 한국맥도날드에 번(버거 빵)을 납품하는 협력업체 빔보코리아는 품질과 맛을 인정받아 '베스트 버거 번 아시아 태평양·중동·아프리카(APMEA) 골드 스탠다드 타겟' 업체로 선정되기도 했다.

지난 2월 말 한국맥도날드는 본사에서 '베스트 버거 워크숍'을 열고 인도네시아, 태국, 베트남 맥도날드의 임직원에게 베스트 버거 시스템과 노하우를 전수하는 자리를 가졌다. 이번 워크숍에 참석한 해외 맥도날드의 임직원들은 매장을 직접 둘러보며 현장에서 '베스트 버거'가 어떻게 적용되고 있는지 확인해 보고, 한국맥도날드에서만 만나 볼 수 있는 다양한 메뉴를 맛보기도 했다.

워크숍에 참석한 패치니완 탄프라왓 태국맥도날드 최고마케팅책임자(CMO)는 "한국은 아시아 최초로 '베스트 버거' 이니셔티브를 도입해 성공적인 결과를 만들어낸 마켓"이라며 "관련 인사이트를 태국맥도날드에도 적용해 고객들에게 더 나은 제품과 서비스를 선사하고자 이번 워크숍에 참석하였다"고 밝혔다.

/신원선 기자



유튜브(메트로신문) 동영상 제공



JW중외제약 '헴리브라' A형 혈우병에도 효과

임상 결과 국제학술지 온라인 게재

JW중외제약은 A형 혈우병 치료제 '헴리브라'의 경증 및 중등도 환자 대상 효과와 안전성을 입증한 임상 3상 결과가 국제학술지 '단셋 헤마톨로지 2023' 온라인판에 게재됐다고 6일 밝혔다.

헴리브라는 혈액응고 제8인자의 결핍으로 인해 발생하는 A형 혈우병 치료제다. A형 혈우병은 혈액응고 제8인자 활성화 수치에 따라 ▲경증(8인자 5% 초과~40% 미만) ▲중등증(1% 이상~5% 이하) ▲중증(1% 미만)으로 나뉜다.

클라우드 네그리외 프랑스 클로드베르나르 리옹1대학 교수를 비롯한 18명의 교수진은 유럽과 북미, 남아프리카 등 22개 기관에서 경증 및 중등증 A형 혈우병 비항제 환자 72명을 대상으로 약 55주간 임상을 진행했다.

연구진은 환자들에게 첫 4주간 헴리브라를 주 1회 투여한 뒤 ▲주 1회 또는 ▲2주 1회 ▲4주 1회 선택 투여해 출혈

량과 혈전성 이상반응 등을 평가했다. 임상 결과 10.1회였던 연평균 출혈 빈도(ABR)는 헴리브라 투여 후 0.9회로 감소했다. 이 가운데 치료가 필요한 관절 출혈과 자연출혈 ABR은 각각 0.2회로 나타났다. 예방요법으로 기존 응고인자 치료제를 투여했던 환자군의 ABR은 임상 전 12.2회에서 임상 후 2.2회, 출혈시 투여군에서도 8.0회에서 2.4회로 개선됐다. 임상 중 출혈이 발생하지 않은 환자는 8명으로 집계됐다. 안전성 측면에서는 15명의 환자에게 주사부위 관련 경미한 부작용이 나타났으나 사망 또는 혈전성 미세혈관병증이 발생한 사례는 없었다.

헴리브라는 이 같은 임상 결과를 바탕으로 이달 초 유럽연합(EU)에서 비항제 중등증 A형 혈우병 환자를 위한 예방 치료제로 승인받았다. /이세경 기자



유튜브(메트로신문) 동영상 제공



하림, 핑크솔트 양념 한입 닭다리살 선포

종합식품기업(주)하림이 신선한 닭다리살 본연의 맛을 간편하게 즐길 수 있도록 신제품 'IFF 핑크솔트 한입 닭다리살'을 출시한다.

하림 'IFF 핑크솔트 한입 닭다리살'은 100% 국내산 닭다리살을 먹기 좋은 크기로 손질한 다음 미네랄이 풍부한 히말라야 핑크솔트로 가볍게 양념한 제품이다.

닭다리살을 영하 35℃ 이하에서 40분간 개별급속동결하는 첨단 IFF기법을 적용해 더 신선하다. 프라이팬이나 에어프라이어에 굽기만 해도 닭다리살 고유의 고소한 감칠맛을 즐길 수 있다.

/신원선 기자

셀트리온 램시마SC 신규 임상 결과 공개

크론병·궤양성 대장염 임상 문제 없어

셀트리온헬스케어는 지난 1~4일(현지시간) 덴마크 코펜하겐에서 개최된 2023 유럽 크론병 및 대장암학회(이하 ECCO)에서 미국 허가를 목적으로 진행한 램시마SC의 신규 글로벌 임상 3상 결과를 공개했다.

첫 번째 임상은 크론병(CD) 환자를 대상으로 램시마 투여 후 유지 치료 시 위약(가짜약) 대비 램시마SC의 효능 및 안전성을 분석한 결과로, 온라인에서 구두 발표로 공개됐다. 중등도 및 중증의 CD 환자 343명을 대상으로 10주차에 램시마SC 투여군과 위약 대조군을 2대1로 무작위 배정된 뒤 54주차에 비교 분석했다. 그 결과, 1차 평가지표

인 임상적 관해는 램시마SC 62.3%, 위약 32.1%로 나타났으며 내시경적 반응에서도 램시마SC 51.1%, 위약 17.9%로 대조군 대비 높은 유효성 결과가 확인됐다. 램시마SC 유지 치료에 따른 새로운 안전성 문제는 발견되지 않았다.

두 번째 임상은 궤양성 대장염(UC) 환자를 대상으로 진행한 임상 3상에서 램시마SC 유지 치료 시 위약 대비 통계적으로 유의미한 우위를 나타내는지 분석한 결과로 포스터 발표를 통해 공개됐다. 임상 결과, 1차 평가지표로 설정된 임상적 관해에서 램시마SC 투여군이 43.2%로 위약 대조군 20.8% 대비 높게 나타났으며, 해당 임상에서도 새로운 안전성 문제는 발견되지 않았다.

/이세경 기자 seilee@

정관장 어린이 입맛 사로잡는 홍삼 2종 출시

'홍이랑튼튼', '홍이랑쑥쑥' 신제품

정관장이 신학기 시즌을 맞아 성장기 어린이를 위한 맛있는 홍삼, '홍이랑튼튼', '홍이랑쑥쑥' 신제품 2종을 출시했다.

'홍이랑튼튼'과 '홍이랑쑥쑥'은 6년근 홍삼과 성장기 어린이에게 도움이 되는 각종 부원료를 과학적으로 배합하면서도 까다로운 입맛의 아이들도 맛있게 섭취할 수 있도록 설계한 어린이 홍삼제품이다.

'홍이랑튼튼'은 만 4~6세 유치원생을 위한 제품으로 홍삼농축액과 녹용추출물, 비타민C, 비타민B, 칼슘, 엘더베리농축액, 대추농축액 등을 더하여, 기초부터 탄탄하게 면역력을 기를 수 있도록 돕는다.



만 7~9세를 위한 '홍이랑쑥쑥'은 홍삼농축액과 녹용추출물, 비타민C, 비타민B, 칼슘, 식물혼합농축액(홍화자·산사자·두충·복령·백출) 등을 첨가하여, 성장기 어린이의 꾸준한 체력관리에 도움을 준다. 파인애플농축액과 레몬농축액을 첨가하여 새콤달콤한 맛으로 즐길 수 있을 뿐만 아니라 합성향료·감미료·착색료 등 불필요한 첨가물은 배제하여 안심하고 섭취할 수 있다는 점도 특징이다.

/신원선 기자