



추석 성수품 공급
1.6배 늘린다
농축수산물 60% 할인
04



Life

유동기업 총출동
내수진작 위한
큰 장 열렸다
니



달콤한 통팔, 우유 만나니... “아! 맛나네”

메가히트 브랜드 탄생스토리

롯데웰푸드 ‘아맛나’

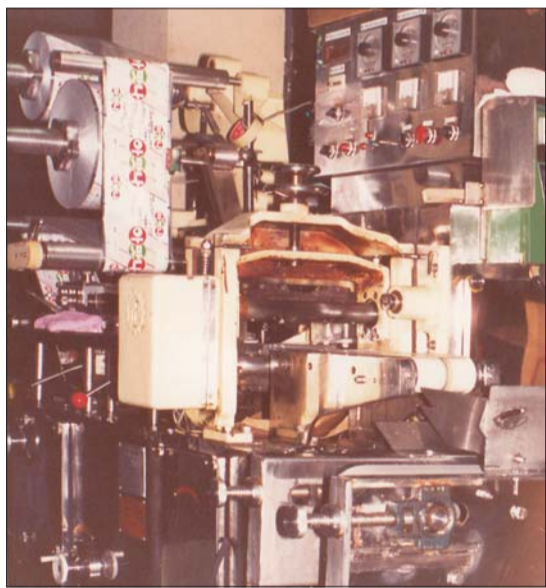
1962년, ‘삼강하드’ 출시해 시장 판도 바뀌어 아이스크림 제조기 도입, 대량생산체제 시작 불량식품이던 ‘아이스끼끼’서 간식 ‘하드’로

1971년, 최신시설 도입 빙과제품 3종 선택 달콤한 통팔 시럽 우유로 감싼 ‘아맛나’ 탄생 빙과시장 석권... ‘팔 아이스크림 대명사’로

국내 판매중인 바 아이스크림 중 가장 오래된 제품은 올해로 51주년 맞은 롯데웰푸드(옛 롯데제과)의 아이스크림 ‘아맛나’다. 장수 제품이 많은 빙과업계에서도 50년이 넘는 기간 동안 사랑받는 제품은 매우 드물다.

국내 빙과산업이 1962년 ‘삼강하드’ 출시 이후 본격 전개된 것을 고려해 볼 때 롯데웰푸드 아맛나는 국내 빙과산업을 묵묵히 지켜본 제품이라 할 수 있다.

국내 빙과 산업은 1950년대~60년대 초반까지 소규모 개인사업자들이 ‘아이스끼끼(아이스케이크)’라고 부르는 막대형 제품을 생산하여 판매하는 수준이었다. 그나마도 대부분이 설탕이나 사카린을 넣은 단물에 적당한 색소를 넣어 얼린 제품이어서 사실상 불량식품이나 다름없었고, 판매도 판



1970년대 아맛나 설비(위)와 출시 당시 ‘아맛나’.

매원들이 빙과통을 어깨에 둘러 메고 거리를 돌아다니며 파는 방식이었다. 빙과분야는 아직도 산업의 형태조차 갖추지 못하고 있었던 것이다.

그럼에도 불구하고 별다른 먹거리가 부족했던 1950~1960년대에 아이스끼끼는 아이들은 물론 어른들도 좋아하는 대표적인 간식거리 또는 기호식품으로 인기가 매우 높았다. 그러다 보니 전국적으로 수많은 군소 사업자들이 행정기관의 통제도 받지 않은 채 난립하는 양상을 띠고 있었다.

1962년 삼강유지화학(현 롯데웰푸드)이 최신 아이스크림 제조기를 설치하면서 사정이 달라졌다. 국내에서는 처음으로 대량생산체제를 갖추게 된 것이다.

삼강유지화학은 일본 최대의 우유제품 생산업체인 유키지루시(雪印)유업(株)과 기술 제휴를 맺고 이 회사로부터 아이스크림 제조기를 도입했다.

새로 도입한 아이스크림 제조기는 위생적인 공정으로 대량생산이 가능한 것이어서 수작업에 의존하여 한정된 물량을 생산하던 기존의 제조방식과는 완전히 다른 최신 설비였다.

같은해 7월 삼강유지화학은 이 최신 아이스크림 제조기를 가동해 우리나라 최초의 대량생산체제로 만든 아이스크림인 ‘삼강하드’를 생산, 출시했다. 당시 삼강하드의 가격은 5원이었다.

삼강하드는 출시되자마자 시장에서 그야말로 폭발적인 인기를 모았다. 기존 아이스끼끼와는 달리 위생적으로 잘 포장된 패키지에다 맛도 좋고 바(bar) 형태로 만들어져 먹기에도 편리했기 때문에 너도나도 삼강하드를 찾았던 것이다.

아이스끼끼가 불량식품이라는 인식이 확산된 것도 삼강하드의 인기를 부채질하는 요인 중 하나였다. 당시 정부가 ‘식품위생법’을 제정하고 기존 아이스끼끼를 불량식품 대상으로 지목하면서 아이스끼끼는 빠른 속도로 시장에서 사라졌다.

삼강하드는 아이스크림시장의 판도를 바꾸어 놓았다. 특히 아이스끼끼로 통하던 아이스크림의 명칭이 ‘하드’로 통일되는 계기가 되었다.

하드는 삼강유지화학이 만든 바 타입 아이스크림의 이름이었지만, 시장을 지배하는 제품으로 대중화되는 바람에 보통명사로 굳어져 버린 것이다. 이때부터 사용된 하드라는 명칭은 지금까지도 널리 통용되고 있다.

삼강산업은 덴마크의 그람사(GRAMSE)로부터 완전 자동 아이스크림 제조기 ‘리아텐(RIA-10)’ 및 포장시설을 도입해 다시 한번 국내 빙과산업을 진일보했다.

1971년 12월 도입한 그람사의 리아텐 설비는 후르츠 피더(과일 투입 시설)까지 갖춘 국내 최대 규모의 완전 자동화 설비로, 시간당 3만개의 각종 아이스크림을 생산할 수 있는 최신시설이었다. 이를 통해 삼강산업은 천연과일의 맛을 담은 신종 삼강



◀1972년(출시)



1970년대 ▶



◀1980년대



1990년 ▶



◀1994년



1997년 ▶



◀2001년

아이스바, 아이스 컵, 아이스크림 등 3종의 빙과제품을 출시했다.

이듬해 삼강산업이 출시한 제품이 바로 ‘아맛나’다.

아맛나는 달콤한 통팔시럽을 우유가 섞인 시원한 얼음이 감싸고 있는 모양의 바 제품이다. 얼음을 먹을 때의 시원함과 특유의 아삭한 식감도 일품이지만 얼음 한 가운데에 통팔시럽을 넣는 것이 당시로서는 쉽게 흉내 낼 수 없는 고급기술이어서 출시되자마자 폭발적인 인기를 모았다. 심지어 빙과시장을 석권했다는 찬사까지 들으며 ‘팔 아이스크림의 대명사’로 불리곤 했다.

이후 삼강산업은 1976년에 출시한 ‘쭈쭈바’ 역시 크게 히트를 치며 국내 빙과산업을 이끌어 왔다. 쭈쭈바는 삼강하드에 이어 제품명이 튜브형 아이스크림을 이르는 말이 되는 기록을 썼다.

1972년 출시 이래 반백살을 넘은 아맛나는 2022년에는 50주년을 맞아 한정판으로 ‘아맛나 앙상블’을 선보이기도 했다. 롯데웰푸드의 아맛나는 지금도 연간 2800만개 이상 판매되며 오랜 사랑을 받고 있다.

/신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr

바스타비 TV와 함께하는 메트로 뉴스



▲메시, 10경기 연속 공격포인트 불발... 마이애미는 무승부
▲차두리, 클린스만호 코치 합류할 듯... 마이클 김과 결별 /사진 뉴시스

▲프로축구 광주 엄지성, 8월 영플레이어 수상
▲내년 체육기금 3.3조원 편성... “스포츠산업 발전·복지 강화”



▲김하성, 2경기 연속 멀티히트... 팀은 이틀째 역전패 /사진 뉴시스
▲박항서 감독, 베트남에 축구 유소년 아카데미 출범