

국내 제약·바이오사 “해외 성공요인, 직접판매 결정 덕분”

셀트리온 램시마 美 시장점유율 1위
3분기 연결기준 매출액 6723억

SK바이오팜 세노바메이트 직판
2분기 美 매출, 전년비 57.5% 증가

글로벌 시장으로 진출하고 있는 국내 제약·바이오 기업들의 직접판매 성과가 본격화되고 있다. 현지 파트너사들의 유통망을 통해 판매하는 대신 자체 개발한 신약과 바이오시밀러의 경쟁력을 앞세워 자체 영업망으로 승부수를 던졌다.

7일 셀트리온은 3분기 연결기준 매출액 6723억원, 영업이익 2676억원, 영업이익률 39.8%를 기록했다고 7일 공시했다. 매출과 영업이익 모두 역대 분기 최대 규모다. 매출은 지난 2022년 동기 대비 4.1% 늘었고 영업이익도 25.2% 증가하면서 지난 2022년 동기 대비 6.7%포인트 늘어난 영업이익률을 기록했다.

특히 셀트리온은 3분기에 미국, 유럽 등 전 세계 시장에서 주력 바이오의약품 점유율을 확대하고 신규 품목의 시장 판매를 본격화했다. 이에 따라 품목



이동훈 SK바이오팜 사장(아랫줄 오른쪽에서 첫 번째)이 7일 오전 서울 여의도 국회에서 열린 SK의 바이오·배터리·반도체 첨단산업 글로벌 경쟁력과 책임경영의 시사점 토론회에서 김진표 국회의장, 김병욱 민주당 의원을 비롯한 참석자들과 기념촬영을 하고 있다. /뉴스1

별 고른 매출이 실적 성장으로 이어졌다. 램시마 등 주요 바이오시밀러 품목이 견조한 점유율을 유지하는 가운데 램시마SC, 유플라미마 등 차세대 품목이 빠른 성장세를 보인 것이다.

무엇보다 올해 3분기 기준 램시마가 미국에서 시장점유율을 29.9%를 기록하며 바이오시밀러 중 시장점유율 1위를 유지했다. 트루시마도 29.9% 점유율을 달성하고 있다.

아울러 셀트리온은 향후 매출 성장을 이끌 주력 제품의 상업화도 가속화하고 있다. 최근 미국 식품의약국에서 ‘집

트라’ (램시마SC의 미국 제품명)를 허가 받았다. 유일한 SC 제형의 인플릭시맙 치료제로 차별성을 인정받아 신약으로 승인, 출원된 특허가 확보될 경우 오는 2040년까지 경쟁 없는 신약으로 판매가 가능하다.

셀트리온 관계자는 “기존 유럽에서 직접 판매하며 쌓아온 경험과 노하우가 후속 제품 처방 확대에도 이어지고 있다”고 말했다.

SK바이오팜 역시 미국에서의 직접 판매 결정을 성공 요인으로 밝혔다. 이날 국회에서 글로벌기업경쟁력강

화 더불어민주당의원모임이 주최한 토론회에 참석한 이동훈 SK바이오팜 사장은 “SK바이오팜이 바이오·헬스케어 전문기업으로 성장한 배경에는 대형 글로벌 제약사에 기술을 맡기지 않고 SK바이오팜이 자체 판매해 온 것이 결정적인 요인”이라고 말했다.

SK바이오팜은 국내 최초로 세노바메이트 신약후보물질 발굴부터 임상 개발, 판매 허가 신청까지 전 과정을 독자적으로 진행해 지난 2019년 미국 식품의약국에서 승인을 받았다. 이후 SK바이오팜은 지난 2020년 5월부터 미국에

서 세노바메이트를 ‘엑스코프리’라는 제품명으로 출시하고 있다.

특히 이사장은 세노바메이트의 직판 결정이 주효했다고 설명했다. 그는 “주요 파트너사들이 파격적인 제안을 할 때도 SK바이오팜은 세노바메이트를 직접 판매하기로 결정했다”고 말했다.

지난 2분기 세노바메이트의 미국 매출은 634억원으로 전분기 대비 17.6%, 전년 동기 대비 57.5% 증가했다. 미국 내 총 처방 수(TRx)도 지속적으로 증가하고 있다. 지난 6월 월간 처방 수는 2만1841건으로 경쟁 신약의 출시 38개월 차 평균 처방 수의 약 2.1배 수준을 기록했다.

SK바이오팜은 올해 현지 영업사원 대상 인센티브제도 개편과 최고경영진의 현장 경영 등 동기부여를 위한 제도를 펼치고 뇌전증 전문의에서 일반 신경전문의로 프로모션 대상을 넓히는 등 공격적인 마케팅을 이어오고 있다. 이러한 노력의 결과로 신규 처방 수와 월간 처방 수 증가 폭이 상향되는 등 영업 활동이 지속 활성화 되고 있으며 하반기에는 매출 성장은 더욱 가시화될 것으로 기대된다.

/이청하 기자 mlee236@metroseoul.co.kr

한림대의료원, ‘경피적 대동맥판막치환술’ 성공 HK이노엔, 산업기술성과서 ‘케이캡’ 선정

최상위 병원 역량 증명해내
개흉수술·전신마취 없어
합병증 위험 없이 시술 가능



천대영 한림대학교동탄성심병원 순환기내과 교수(앞줄 왼쪽에서 두 번째부터 우측으로), 최재혁 한림대학교동탄성심병원 순환기내과 교수, 고윤석 한림대학교성심병원 순환기내과 교수가 한림대학교동탄성심병원에서 ‘경피적 대동맥판막치환술’을 진행하고 있다. /한림대의료원

한림대학교동탄성심병원이 난이도가 높은 심장수술을 성공해 최상위 병원으로서의 역량을 증명하고 있다.

한림대학교 의료원은 한림대학교동탄성심병원이 지난 2일 경피적 대동맥판막치환술에 성공했다고 7일 밝혔다. 최재혁·천대영·이진화 한림대학교동탄성심병원 순환기내과 교수와 고윤석 한림대학교성심병원 순환기내과 교수는 4년 전부터 대동맥 판막 협착증을 앓아온 75세 여성 환자에게 경피적 대동맥판막치환술을 시행했다.

한림대의료원에 따르면 환자는 대동맥 판막 협착증으로 숨이 차고 호흡곤란 증상이 심해져 판막을 교체하는 수술이 시급한 상황이었다.

경피적 대동맥판막치환술은 대동맥 판막 협착증을 가슴을 절개하지 않고

시술로 치료하는 방법이다. 시술시간이 짧고 통증이 적으며 입원기간도 4~5일 정도로 회복이 빠르다.

특히 개흉수술과 달리 심장을 멈추지 않고 환자의 상태에 따라 전신마취가 아닌 국소마취나 수면마취를 통해 시술이 가능하다. 이에 따라 고령의 다발성 질환자도 합병증 위험 없이 시술을 받을 수 있다.

최재혁 교수팀은 이번 시술에서 허벅

지 동맥으로 도관을 삽입한 뒤 카테터를 이용해 고장난 판막을 조직판막으로 교체했다. 시술 후 심장에서 대동맥으로 혈액이 정상적으로 분출되면서 빠르게 회복세가 나타나고 있는 것도 확인했다.

최 교수는 “최근 경피적 대동맥판막치환술이 고령의 환자에게 건강보험급여가 적용되면서 환자들의 치료비 부담도 적어졌다”고 말했다. /이청하 기자

위식도역류질환 치료제 국내시장 1위

HK이노엔이 생명과학 분야에서 기술력을 인정받고 있다. HK이노엔은 한국공학한림원이 발표한 ‘2023년도 산업기술성과’에서 ‘케이캡’이 선정됐다고 7일 밝혔다.

한국공학한림원은 공학 및 기술 발전을 추진하고 있는 학술 연구기관이다. 지난 2006년부터 매년 최신 기술과 산업 동향을 공유하고 있다. 올해는 ▲전기·전자 ▲에너지·소재 ▲모빌리티 ▲건설·환경 ▲생명과학 등의 분야에서 총 14건의 우수 기술을 뽑았다.

HK이노엔의 위식도역류질환 신약 ‘케이캡’은 칼륨 경쟁적 위산분비 차단

제 계열 차세대 약물이다. HK이노엔에 따르면 ‘케이캡’은 약효가 복용 30분 내에 빠르게 발현되고 지속성도 우수하다. 식사시간에 관계없이 복용 가능하고 6개월 장기 복용 시에도 안전성과 유효성이 확인된 점도 특징이다.

‘케이캡’은 지난 2019년 출시된 후 올해 9월까지 누적 처방실적 3503억원을 기록하며 5년 연속 국내 위식도역류질환 치료제 시장 1위를 차지하고 있다.

또한 ‘케이캡’은 수출을 통해 전 세계에서 국산 신약의 가치를 높이고 있다. 세계 의약품시장 1, 2위 규모인 미국, 중국과 기술수출 계약을 체결한 것에 이어 중남미 1, 2위 국가인 브라질, 멕시코에도 진출했다. /이청하 기자

제주삼다수, ‘삼다코지’ 방문객 6만명 돌파

오픈 1년 만에 성과 열어

제주삼다수는 삼다수 플래그십 스토어 ‘카페 삼다코지(삼다코지)’가 오픈 1년 만에 누적 방문객 수 6만명을 돌파했다고 7일 밝혔다.

삼다코지는 삼다수 유통사 광동제약이 제주삼다수 브랜드 체험을 위해 론칭한 플래그십 스토어로 지난해 11월 서울 마포구 서교동에 문을 열었다.

삼다코지는 오픈 이후 꾸준한 사랑을

받고 있으며, 특히 2030세대를 중심으로 각광받고 있다. 이는 제주삼다수가 소비자들에게 마치 제주에 온 듯한 특별한 경험을 선사하고, 차별화된 브랜드 정체성을 전달하고자 노력해온 성과다.

삼다코지에서는 커피와 음료는 물론, 얼음과 탄산수까지 삼다수를 사용하여 제주삼다수가 차와 커피를 우려도 가장 맛있는 물임을 소개하고 있다.

삼다코지는 다가오는 겨울을 맞아 크리스마스 시즌 인테리어를 선보였다.



제주삼다수 플래그십 스토어 ‘카페 삼다코지’ 매장 전경. /제주삼다수

‘크리스마스 저니 투 더 삼다코지’를 콘셉트로 매장 내 특별 조형물과 대형 트리, 포토존을 마련해 동화 속 크리스마스 마을에 여행을 온 듯한 새로운 경험을 선사한다. /신원선 기자 tree6834@

위커힐 호텔앤리조트, ‘김장 담그는 날’ 진행

위커힐 수펙스 김치, 직접 담고 맛봐

김장 시즌을 맞아 위커힐 호텔앤리조트는 7일 고객들에게 ‘위커힐 수펙스(SUPEX) 김치’를 직접 만들어 볼 수 있는 경험을 제공한다고 밝혔다.

위커힐 호텔앤리조트는 오는 18일과 19일 오전 11시부터 오후 2시까지 아차산의 가을 풍경과 탁 트인 한강이 펼쳐져 있는 한우 숯불구이 전문점 명월관 가든에서 제7회 ‘김장 담그는 날’ 행사를 진행한다.

‘위커힐 수펙스 김치 연구소’ 김영석 조리장으로부터 좋은 배추 고르는 법부터 김치소 준비하기와 버무리기 등 위커힐 수펙스 김치 레시피를 배울 수 있다. 또한 명월관 조리장이 조리하는 나주식 곱탕, 한돈 수육, 메밀 배추전, 철

판 계란말이 등 김장 담그는 날 즐겨 먹는 대표 먹거리를 현장에서 담근 김치와 함께 맛보는 순서가 마련돼, 먹는 재미까지 더한다. 고객들이 현장에서 만든 위커힐 수펙스 김치(5kg)는 보랭 백에 포장해 각자 가져갈 수 있다.

위커힐 수펙스 김치는 조선 후기 서울 및 경기 상류층에서 내려온 전통의 맛을 재현해 시원하고 깔끔한 맛이 특징이다.

위커힐 호텔앤리조트는 1989년 호텔업계 최초로 호텔 내에 위커힐 수펙스 김치 연구소를 설립했다. 다년간의 연구를 통해 사계절 동일한 김치 맛을 유지할 수 있는 절임 염도, 온도, 시간 등 전 공정을 매뉴얼화해 규격화된 위커힐 수펙스 김치 제조에 성공했다.

/최빛나 기자 vitna@