

## KT&G ‘에세 체인지’ 방경만 사장 선임

# “T·O·P 추진, 글로벌 톱티어 도약”

〈신뢰제고·근원적 경쟁력 확보·전문성 강화〉

### 제37기 정기주총 개최

지난 1998년 공채로 입사 후 브랜드시장·사업부문장 등 거쳐 진출국가수 40곳→100여곳 확대 해외 관련사업 매출 1조시대 열어



방경만 KT&G 사장 /KT&G

KT&G가 28일 대전 인재개발원에서 개최한 제37기 정기주총회에서 방경만 대표이사 사장이 선임됐다.

방경만 KT&G 선임 사장은 주주청구에 따라 소수 주주권 보호를 위해 대표이사 사장 선임 안건을 다른 이사 선임 안건과 통합해 진행된 집중투표에서 주주들의 압도적 지지로 최다득표를 기록하며 대표이사 사장에 선임됐다.

방 사장은 “회사를 위해 CEO로서 헌신할 수 있는 영광스러운 기회를 주신 주주들과 국내외 사업 현장에서 땀 흘리고 계신 임직원 여러분께 감사드립니다”며 “KT&G는 3대 핵심사업을 성장 발판으로 삼아 ‘글로벌 톱티어(Global Top-tier)’ 기업으로 도약할 것이며, 그 성장의 과실을 공유함으로써 회사 가치를 높이고 주주를 포함한 다양한 이해관계자들과 더욱 단단한 신뢰를 구축할 것”이라고 말했다.

이어, ‘글로벌 톱티어’로의 도약을 위한 차기 경영전략으로 ‘T·O·P(Trust, Origin, Professional)’를 제시했다.

“T·O·P”는 적극적 소통으로 이해관계자 신뢰(Trust)를 제고하고, ‘퍼스트 무버(First-Mover)’로서 근원적-Origin) 경쟁력을 확보하며, 성과와 성장을 위해 글로벌 전문성(Professional)을 강화하는 전략이다.

또한 숏한 위기를 돌파하며 성장해 온 ‘KT&G 성공의 역사’를 기반으로 신선하고 과격적인 시도를 거듭해 나가며 KT&G의 새로운 신화를 만들어 나갈 것을 구성원들에게 당부했다.

방경만 사장은 1998년 KT&G의 전신인 한국담배인삼공사에 공채로 입사한 후 브랜드실장, 글로벌본부장, 전략기획본부장, 사업부문장 등 회사의 핵심분야를 두루 거치며 사업 전반에 대한 통찰력과 전문성을 쌓아왔다.

특히 브랜드실장 재임 시 국내시장

점유율 1위 브랜드인 ‘에세 체인지’를 출시해 국내 시장에서의 압도적 경쟁력 기반을 마련한 것으로 평가받았으며, 글로벌본부장 재임 시에는 해외시장별 맞춤형 브랜드 포트폴리오 구축으로 진출 국가수를 40여 개에서 100여 개로 크게 확대하는 등 해외시장 공략에 박차를 가해 사상 최초로 해외 관련 사업 매출 1조원 시대를 열기도 했다.

또, 총괄부문장으로서 해외 관련 직접사업 확대, 국내외 NGP(전자담배)사업 성장, 해외 건강기능식품의 현지 완결형 밸류체인 구축을 진두지휘하며 3대 핵심사업(해외 관련, NGP, 건강기능식품) 중심의 중장기 성장전략 추진을 주도해왔다. 이에 국내외 자본시장에서 KT&G의 ‘글로벌 톱티어’ 도약을 이끌 최적임자로 평가받고 있다. 이와 함께, 국내외 최고 수준의 주주환원정책 추진에 주도적인 역할을 담당하며 기업가치와 주주 가치를 동반 성장시킨 점을 긍정적으로 평가받아 주주들로부터 높은 지지를 얻었다.

한편 이날 주주총회에서는 손동환 사외이사 선임 안건과 감사위원회 위원이 되는 곽상욱 사외이사 선임 안건도 가결됐다. KT&G 측은 “새롭게 구성되는 차기 이사회를 중심으로 회사의 성장과 주주 가치 제고를 위해 더욱 노력할 것”이라고 밝혔다.

/신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr

## 동원그룹 김남정 부회장, 회장으로 승진

“김재철 명예회장 업적·철학 계승”

김남정 동원그룹 부회장(사진)이 회장에 오른다. 동원그룹은 28일 서울시 서초구 본사에서 이사회를 열고 김남정 부회장의 회장 승진을 결의했다고 밝혔다. 동원그룹 회장직은 지난 2019년 김재철 명예회장이 창립 50주년을 맞아 경영 일선에서 은퇴한 뒤 5년간 공석이었다.

김남정 선임 회장은 “지난 50년간 동원그룹을 이끌어온 김재철 명예회장의 업적과 경영 철학을 계승하고 과감한 투자로 미래 성장 동력을 발굴해 나갈 것”이라며 “고객뿐 아니라 임직원, 관계사, 주



주 등 모든 이해관계자들로부터 사랑과 신뢰를 받는 기업으로 만들어 나가겠다”고 말했다.

김 선임 회장은 고려대학교 사회학과를 졸업한 뒤 1998년 동원산업 영업사원으로 입사해 동원 F&B 마케팅전략팀장, 동원산업 경영지원실장, 동원시스템즈 경영지원실장, 미국 스타키스트 최고운영책임자(COO), 동원엔터프라이즈(現 동원산업 지주 부문) 부사장 등 계열사를 두루 거치며 경영 역량을 쌓았다. /신원선 기자

## 교촌에프앤비, 신임 대표이사에 송종화

주총서 이사선임 등 6개 안건 통과

교촌에프앤비가 송종화 부회장(사진)을 신임 대표이사로 공식 선임했다.

프랜차이즈 교촌치킨을 운영하는 교촌에프앤비는 28일 경상북도 칠곡군 교촌에프앤비 본사에서 제25기 정기주주총회를 열고 송 부회장의 사내이사 선임 안건을 비롯한 제25기(2023년 1월1일~12월31일) 재무제표 승인, 정관 일부 변경 승인, 이사 선임 승인, 감사위원회 위원이 되는 사외이사 선임, 감사위원회 위원 선임, 이사 보수한도 승



인 등 6개 안건을 원안대로 통과시켰다고 밝혔다.

교촌에프앤비는 이날 송 부회장의 사내이사 선임과 아울러 그를 대표이사 겸 이사회 의장으로 임명했다.

송종화 신임 대표이사 부회장은 2003년부터 2012년까지 교촌에프앤비 총괄상무 및 사장으로 재직했으며 지난해 9월 부회장으로 경영일선에 복귀했다. /신원선 기자

## LG생건, 항노화 인자 ‘NAD+’ 성과 발표

중 상하이서 LG R&D 데이 개최

LG생활건강이 ‘피부 노화 완화’ 인자로 각광받는 NAD+를 화장품에 성공적으로 적용한 연구 성과를 발표했다.

LG생활건강은 지난 27일 중국 상하이 과학기술회당에서 ‘안티에이징의 미래, NAD+’를 주제로 제1회 LG R&D 데이를 개최했다. LG생활건강이 화장품 성분을 주제로 연구성과 발표회를 연 것은 이번이 처음이다.

NAD+는 모든 살아있는 세포에서 발견되는 인자로, 노화로 인해 무너지는 균형을 회복하는 역할을 하지만 시간이 지남에 따라 피부에서 감소하는 특징이 있다. LG생활건강은 NAD+의 전구체인 ‘NMN’을 시작으로 약 10년

에 걸친 연구를 통해 NAD+의 피부 투과력과 전달력을 획기적으로 개선한 ‘NAD 파워24’를 개발했다.

이날 행사에는 중국 천연물 활성 성분 및 생리 활성 효능 평가 권위자로 알려진 중국 복단대학교 천연약물학과 정지홍 교수가 강연자로 나서면서 관심이 집중됐다. 정 교수는 “다양한 연구에서 NAD+ 수치 증가는 ‘항노화’의 가능성을 보여주어 있다”면서 “학계에서는 NAD+ 증진이 항노화에 중요하다고 인지해 분해 억제와 생성에 도움을 주는 방법을 연구하고 있다”고 말했다.

LG생활건강은 이날 발표한 NAD+ 연구 성과를 바탕으로 안티에이징에 대한 연구개발에 박차를 가하며 제품에도 적용할 예정이다. /이세경 기자 seilee@

## 교촌, 100년 양조법 ‘은하수 막걸리’ 인기

영양백년 양조장서 한정수량 생산 물·쌀·누룩 사용 ‘감향주’ 현대화

6도, 청량감에 기름진 음식과 조화 8도, 걸쭉하고 발효 후 새콤한 맛



은하수 막걸리와 메밀단편 반상 메뉴. /교촌에프앤비

상생 프랜차이즈 교촌치킨을 운영하는 교촌에프앤비의 관계사 ‘발효공방 1991’에서 만든 전통주 ‘은하수 막걸리’가 인기다.

은하수 막걸리는 100년의 역사와 함께 경복문화유산으로 등재된 영양백년 양조장에서 한정 수량 생산으로 제조된다. 은하수는 경상북도에서 해발고도가 가장 높은 영양군에 위치한 100년 전통의 양조장에서 만들어진 ‘감향주(甘香酒)’를 현대화한 전통주로, 천혜의 자연환경을 고스란히 담고자 물, 쌀, 누룩 외에 어떠한 첨가물도 사용하지 않았다는 점이 특징이다.

감향주는 1670년경 장계향 선생이 집필한 ‘음식디미방(飲食知味方·음식지미방)’에 소개된 바 있다. 찹쌀과 누룩을 아낌없이 사용하고 물을 거의 넣지 않아 수저로 떠먹는 되직한 막걸리로 쌀이 귀하던 시절 양반들만 먹을 수 있던 고급 막걸리였다.

발효공방 1991은 장계향 선생의 후손인 13대 종부 조귀분 명사로부터 한국 고유의 전통주인 감향주 양조법을 직접 전수 받아 현대화해 은하수 막걸리를 선보였다. 옛 것을 익혀 새로운 것

을 만드는 ‘법고창신(法古創新)’의 정신으로 태어났다.

27일 발효공방 1991에 따르면 ‘은하수 6도 막걸리’는 깔끔한 청량감으로 기름진 음식과 조화롭게 어울리며, 고형분이 적어 텁텁하지 않고 목넘김이 부드러운 막걸리로 인공 감미료가 들어가지 않은 천연의 단맛을 자랑한다.

튀지 않는 산미가 식욕을 돋우며, 달콤함과 새콤함이 균형을 이뤄 어떠한 음식과 매칭해도 어색하지 않다. 특히 빈대떡, 고추튀김 등 전류와, 매운 볶음류 중 고추장 닭불고기 등의 안주와 잘 어울린다.

‘은하수 8도 막걸리’는 원재료 함량이 높고 걸쭉한 막걸리다. 고품질 영

양쌀의 달콤한 맛과 금강밀의 고소한 향, 발효 후 새콤한 맛의 조화가 탁월하다. 30일 자연 발효를 통한 은은한 꽃향기와 과일향이 풍부해 안주 없이 음미해도 좋다. 특히 생선전, 배추전 등 간이 진하지 않은 음식과 잘 어울리며, 막걸리 자체의 목직함을 즐기다가 기호에 따라 얼음, 탄산수, 사이다 등을 섞어 마시면 또다른 재미를 느낄 수 있다.

현재 은하수 막걸리는 경상북도 영양 지역 내 로컬푸드매장 등 현지 매장을 중심으로 판매 중이며, 서울 지역에는 이태원 ‘교촌필방’과 여의도 ‘메밀단편’, 광장시장의 명물 ‘박가네 빈대떡’에서도 한정 판매 중이다. /신원선 기자

## 나라셀라, 전통소주 개발·제조 돌입

사업목적에 주류제조업 추가

국내와인 유통업체 1호 상장사 나라셀라가 전통 소주 제조에 본격적으로 나선다.

나라셀라는 전날 열린 제34기 정기주주총회에서 사업 목적에 주류 제조업을 추가했다고 28일 밝혔다. 전통 소주 제조는 나라셀라가 해외에서 호평받는 전통 증류식 소주를 개발하겠다는 목표로 작년말부터 진행해 온 사업 계획이다. 회사는 이를 위해 동탄에 소주

제조 파일럿 시설을 완공해 시제품 생산에 돌입했다.

전통 소주 제조를 본격화하게 되면 나라셀라는 국내는 물론, 기 구축된 미국·유럽 지역 네트워크를 활용해 해외 지역에 제품을 적극적으로 수출할 계획이다. 현재 소주 제조 관련 프로젝트 매니저(PM)를 신규로 채용했으며, 내부 직원을 대상으로 시음회를 진행 중이다.

또, 나라셀라는 디캔터와 글라스 등와인 관련 용품과 페어링 안주류수입 및 유통도 사업 목적에 추가했다. /신원선 기자