



간병비 급여화
임플란트 연령 등
입법 관심
08



Life

SK바이오팜
통증치료제
기술이전
L1



고품질 우유로 세상을 건강하게... 국내 유업계 역사를 쓰다

메가히트 브랜드 탄생스토리

서울우유협동조합 '서울우유'

낙농인 21명 모여 경성우유동업조합 설립
균질기 도입, 가정배달 등 유업계 '한 획'
콜드체인 시스템으로 품질 고급화 시대 열어

▶ 최대 규모 양주공장 기반으로 안정성 ↑
유당불내증도 걱정 없는 'A2+ 우유' 출시



올해 창립 87주년을 맞은 서울우유협동조합(서울우유)은 우유 품질 향상을 위한 혁신과 꾸준한 노력을 바탕으로 국내 유업계 1위 자리를 굳건히 지켜온 대한민국 대표 유업체다.

서울우유가 긴 시간 소비자들에게 사랑받을 수 있던 비결은 우유의 맛과 품질 고급화 전략이 있었기 때문이다. 저출산과 유제품 대체 음료 증가함에 따라 국내 우유 소비량이 줄고 있는 추세지만, 서울우유는 유가공 시장에서 큰 성과를 거두고 있다.

1937년 경성우유동업조합으로 출발한 서울우유는 일반 기업과 달리 직접 목장을 운영하는 낙농인 21명이 조합을 이뤄 설립했다.

경성우유 시절, 우유 배달은 가마솥에 끓인 뒤 일본에서 수입한 병에 담아 가정에 배달하는 방식으로 유통됐다. 해방 직후인 1945년에는 '서울우유동업조합'으로 개칭하고 본격적인 우유 판매에 나섰다.

1950년 6·25전쟁으로 낙농기반이 붕괴되자 서울우유는 낙농 살리기에 앞장섰다. 우유병 사용에 문제가 발생했을 때에는 미군부대에서 나온 맥주병에 우유를 담아서 파는 등 한국 유업계의 역사 중심에 있었다. 한국 낙농업의 역사가 곧 서울우유의 역사라 해도 과언이 아닐 정도로 국내 낙농업 역사에 큰 발자취를 남겼다.

서울우유는 1961년 유지방 소화를 돕고 지방이 뜨는 부유 현상을 없애기 위해 균질기를 도입했다. 이후 1962년 국내 최초로 선진화된 고급 균질우유를 가정으로 배달하기 시작했다. 그 시절 선명한 농협 마크와 함께 커다란 글씨로 '균질우유'라고 쓰인 목제 상자를 신고 다니던 우유 배달원의 모습은 서울우유 홍보에도 큰 역할을 했다. 이를 발판 삼아 서울우유는 근대적 중앙교 공장을 건설하고, 우유뿐 아니라 국내 최초로 연유를 생산하여 최신 유가공 기술을 축적하는 토대를 마련했다.

이후 1984년 국내 최초로 목장과 고객을 잇는 전 과정이 냉장상태로 이뤄지는 '콜드체인 시스템'을 완벽히 우유 품질 고급화 시대를 열었다. 뿐만 아니라 2009년에는 '제조일자 병행 표기제'를 도입해 신선한 우유를 소비자들이 직접 보고 선택할 수 있도록 객관적인 기준을 제시했다.

서울우유의 대표 흰 우유 '나100% 우유'는 세균수 1A 등급에 체세포수 등급까지 1등급 원유만을 사용한 프리미엄 우유다.

우유의 위생 품질 기준을 세균수만으로 측정해왔던 것에 더해 서울우유는 체세포수라는 새로운 기준을 적용, 우유 품질을 한 단계 업그레이드했다.

세균수 등급이 원유가 얼마나 깨끗하게 관리되는지 보여주는 기준이라면, 체세포수 등급은 젖소의 건강상태를 가늠하는 지표라고 할 수 있다. 스트레스나 질병이 없는 건강한 젖소에서만 체세포수가 적은 고품질의 원유를 얻을 수 있다.

서울우유는 지난해 연결 기준 매출 2조1000억원, 영업이익률 2.6%를 달성하며 1937년 조합 창립 이래 최대 실적을 기록했다.

어려운 시장 환경 속에서도 고품질의 국산 원유를 활용한 트렌디한 제품 출시 및 다양한 판매 채널을 넓히는 한편 '나100%우유'의 브랜드 우수성과 차별성을 내세워 꾸준한 소비자들의 신뢰를 얻으며 우유 시장 점유율 46.4%의 견실한 성장세를 이뤄냈다.



1 1937년 경성우유동업조합으로 출발한 서울우유는 1962년 서울우유협동조합으로 이름을 바꿨다.

2 서울우유는 1984년 전 과정 냉장상태로 이뤄지는 '콜드체인 시스템'을 완벽했다. 사진은 서울우유 냉동차 모습.

3 아시아 최대 규모 유가공 생산시설인 양주공장. /서울우유협동조합

특히 IT기술을 접목해 설립한 아시아 최대 규모의 양주 통합 공장을 기반으로 한층 더 안정화된 제조 경쟁력과 물류 효율화를 통한 시너지 확대에 비용 절감에 집중한 경영 효율화 역시 두드러진다.

이달 서울우유는 '우유로 세상을 건강하게'라는 경영 이념을 바탕으로 신제품 'A2+ 우유'를 출시했다. 새롭게 선보인 'A2+ 우유'는 A2 전용목장에서 분리·집유한 100% 국산 A2 우유에 서울우유의 차별화된 핵심 가치인 체세포수 1등급, 세균수 1A 원유를 강조하는 한편 EFL (Extended Fresh Life)공법까지 플러스한 프리미엄 우유다. 유당불내증(유당 분해 효소가 나오지 않아 우유를 소화시키지 못하는 증상)이 있는 소비자도 불편함없이 마실 수 있다.

서울우유는 오는 2030년까지 A2 원유 비율을 100% 교체하는 것을 1차 목표로 올해 말까지 일평균 약 1900톤의 원유 중 3%인 50톤을 A2 우유로 생산할 계획이다. 이를 통해 서울우유 조합원의 모든 목장에서 A2 원유가 생산될 수 있도록 전 라인을 A2 우유로 전환할 방침이다.

/신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr

바스타비 TV와 함께하는 메트로 뉴스



▲이강인·김민재 나란히 4강 진출...UCL 결승서 만날까
▲SSG 최정, 골절은 피했다...추가 겸진서 단순 타박 진단 /사진 뉴시스

▲유인촌 "독서올 하락, 엄중히 인식"...4차 독서진흥계획 발표
▲'조선시대 세금은 어떻게 걷어올까' 국립조세박물관 특별전



▲오타니, 하와이에 200억원대 대저택 구입...비시즌용
▲'7년만의 봄배구' 정관장 고희진 감독 "내년에도 PO 목표" /사진 뉴시스