

韓 농가와 상생 4탄... 맥도날드 '매운맛 버거' 선보인다

‘한국의 맛 프로젝트’ 신메뉴 출시 ‘진주 고추 크림치즈 버거’ 등 3종 전메뉴 식재료 60% 국내산 활용

한국맥도날드가 신메뉴 ‘진주 고추 크림치즈 버거’를 포함한 신메뉴 3종을 출시하면서 올해로 4년차에 접어드는 ‘한국의 맛(Taste of Korea)’ 프로젝트를 이어간다.

‘한국의 맛’은 맥도날드가 지난 2021년 론칭한 로컬 소싱 프로젝트로 국내산 식재료를 활용한 신메뉴를 출시해 지역 경제 활성화에 기여하고 고객들에게는 더 맛있고 신선한 메뉴를 제공한다는 취지로 기획됐다.

10일 양형근 한국맥도날드 대외협력 담당 이사는 “‘한국의 맛’ 제품은 누적 판매량 2000만 개를 돌파했고, 제품 개발을 위해 수매한 농산물 누적 수급량은 743t을 넘어섰다”고 프로젝트 성과에 대해 밝혔다.

이어 ‘맥도날드의 ‘한국의 맛’ 프로젝트는 소셜커뮤니티에서도 긍정적인 평가를 받았으며, 타 브랜드들도 로컬 소싱에 뛰어드는 계기로 이어져 지역 경제 활성화에 긍정적인 역할을 했다”고 덧붙였다.

맥도날드가 ‘한국의 맛’ 프로젝트를



맥도날드는 알싸하고 매콤한 진주 고추가 들어간 ‘진주 고추 크림치즈 버거’를 포함한 신메뉴 3종을 출시한다. /한국맥도날드

통해 선보인 대표 메뉴로는 ‘진도 대과 크림 크로켓 버거’ ‘창녕 갈릭 버거’ ‘창녕 갈릭 치킨 버거’ ‘보성녹동 버거’ 등이 있다.

지역 농가와 상생하기 위해 ‘한국의 맛’ 프로젝트 외에도 판매되는 모든 메뉴에 들어가는 식재료의 60%를 국내산으로 활용하고 있으며 매년 1만6000t에 달하는 식재료를 수급하고 있다. 각 지역 자체단체에서 맥도날드의 이러한 공로를 인정해 표창도 수여했으며, 지난해 연말에는 3년간의 성과를 높이 평가해 농식품부에서 장관상을 수여한 바 있다.

올해 출시하는 신메뉴는 ‘진주 고추 크림치즈버거’, ‘진주 고추 크림치즈 머핀’, ‘영동 사인머스켓 맥피즈’ 3종이다.

양 이사는 “진주는 고추 시설재배 생산량 국내 1위의 지역으로 비옥한 토양, 풍부한 일조량, 깨끗한 남강이 흐르는 청정도사이다. 일정한 고품질의 고추 공급이 가능해 선정했다”며 “진주 고추는 높은 캡사이신을 함유하고, 과피가 두꺼워 아삭아삭한 식감을 자랑해 버거와 어울린다”고 덧붙였다.

‘진주 고추 크림치즈버거’는 고품질의 진주 고추를 매콤새콤한 고추 피클로 재가공한 후 크림치즈와 조합한 ‘진



한국맥도날드 대외협력담당 양형근 이사가 10일 맥도날드 신사역점에서 열린 2024 한국의 맛 신메뉴 출시 기념 행사에서 발표하고 있다. /한국맥도날드

주 고추 크림치즈’가 토핑으로 들어가 매운 감칠맛을 선사한다.

버거의 핵심인 소고기 패티가 두 장 들어가 풍미를 극대화 했으며 짭짤한 베이컨과 매콤한 토핑이 어우러진다. 버거 하나당 사용된 고추는 1/4정도다.

백창호 한국맥도날드 메뉴팀장은 “전세계 인구 중 75%가 고추를 섭취할 만큼 고추는 글로벌한 식재료”라며 “특히 한국인은 1인당 연간 4kg 고추를 소비할 정도로 즐겨먹는 식재료이기 때문에 메뉴에 고추를 접목하게 됐다”고 개발 배경에 대해 설명했다.

메뉴 기획·개발에는 1년 3개월이 소

요됐다. 백 팀장은 “메뉴를 개발하면서 ‘어떠한 매장에서 취식하든 버거의 품질을 고르게 유지할 것’을 가장 최우선 과제로 두고 개발했다”며 “메뉴를 대량 생산 했을 때 품질을 유지할 수 있을지 협력업체와 긴 시간 논의하고 연구했다”고 전했다.

함께 출시되는 ‘진주 고추 크림치즈 머핀’은 맥도날드 ‘한국의 맛’ 프로젝트 최초로 출시하는 맥모닝 메뉴다. ‘진주 고추 크림치즈’와 함께 ‘맥치킨’의 담백한 치킨패티가 조화를 이룬다.

‘한국의 맛’ 프로젝트로 출시된 메뉴가 상시메뉴로 전환될 가능성에 대해서는 고객들의 반응과 식재료 수급 안정성이 뒷받침 되어야 한다고 말했다.

이번 신메뉴 출시를 위해 수매한 고추는 약 5t이다. 예상 판매 수치는 정해 놓지 않았지만, 기존에 팔린 제품의 수치는 넘어설 것으로 보고 있다.

백 팀장은 “‘한국의 맛’ 프로젝트는 4년째 전개하고 있는데 메뉴에 대한 반응이 좋아서 해외로 진출하길 기대한다”며 “기존에 출시한 메뉴에 대해 해외 맥도날드에서 함께 정보를 공유하고 검토한 경우가 있긴 하다. 이번 신메뉴가 진출하는 첫번째 메뉴가 되면 좋을 것 같다”고 말했다.

/신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr

바닷물까지 퍼왔다... 신선도 최상 ‘집념전복’

롯데마트, 복날 맞아 집념전복 캠페인 유통과정 개선 진행으로 신선도 유지

롯데마트는 복날을 맞아 오는 11일부터 8월 말까지 약 두 달간 신선도를 새롭게 ‘집념전복’ 캠페인을 실시한다고 10일 밝혔다. 롯데마트와 슈퍼는 캠페인 기간 동안 점포 내부와 외관에 ‘집념전복’ 포스터, 현수막을 붙여 방문객 대상으로 제철 전복의 신선함을 알릴 계획이다.

롯데마트는 최상의 전복 신선도 유지

를 위해 배송, 보관, 진열 단계 등 유통과정 전반에 걸쳐 개선 작업을 진행했다. 먼저, 4단계에 걸친 검수 작업을 통해 엄선한 전복 원물만 취급한다. 양식장에서 1차 검수, 육지 작업장에서 2차 검수, 점포 출하 전 3차 검수, 점포 입고 후 샘플 검사까지 총 4차 검수를 통해 최상의 전복만 판매될 수 있게 했다. 더불어, 균일한 크기의 전복을 제공하고자 기존 6가지(25~30미) 크기에서 3가지(25~27미) 크기로 운영 범위를 축소했다.

또한 바다의 활기를 매장에 그대로

옮기고자 해수를 담은 활어차를 통해 전국 롯데마트 100여개점에 납품하고 있다. 활어차 운송의 경우 단순 냉장 배송 방식과 달리 해수를 담아 배송함으로써 전복에 꾸준한 산소를 공급해 신선도를 오래 유지할 수 있다.

현재 롯데마트는 동업계 대비 가장 많은 활어차 배송 횟수를 자랑한다. 평균 주 5회가량 해수 활어차를 통해 점포 직납을 진행하고, 복날이 있는 7~8월에는 배송 횟수를 주 6회로 확대한다.

전복을 보관하는 수족관의 수온 기

준도 재정립했다. 기존에는 생물 전복의 생존 가능 온도인 10도 수준에서 수온을 관리했다면, 전복의 활성도가 가장 높은 12도의 수온으로 맞춰 별도로 관리한다. 더불어 다른 갑각류와 함께 진열되지 않도록 전복만 보관하는 별도 수족관을 운영하고 있다.

롯데마트는 고객에게 판매되는 순간까지 신선도를 유지하기 위해 ‘전복 전용 포장 용기’를 단독 개발했다. 이전에는 전복을 용기에 쌓아 랩 포장 후 판매를 했다면, ‘전복 전용 포장 용기’는 개별 포장이 될 수 있도록 흡이 파여있어 전복의 겹침이나 눌림을 방지하고 고객이 전복 품질을 한눈에 확인할 수 있다는 장점이 있다. /최빛나 기자 vitna@



트로피컬 썸머 플레이. /SPC

베스킨라빈스-구글플레이 AI 개발 아이스크림 ‘트로피컬 썸머 플레이’

SPC 베스킨라빈스가 구글플레이와 함께 인공지능(AI)을 활용한 아이스크림인 ‘트로피컬 썸머 플레이’를 개발하고 오는 15일 ‘워크샵 바이 베스킨라빈스(워크샵)’에서 론칭 행사를 개최한다고 10일 밝혔다.

‘트로피컬 썸머 플레이’는 구글의 최신 AI모델 ‘제미니(Gemini)’를 활용해 기획하고 개발한 제품을 베스킨라빈스의 기술력으로 구현해 탄생한 아이스크림 맛의 종류다.

이번 협업은 AI와 빅데이터 분석 등 IT를 경영에 접목하는 한국 베스킨라빈스의 브랜드 혁신 활동의 일환으로 추진됐다.

베스킨라빈스는 올해 2월 실험과 창조 의 혁신 공간으로 새롭게 선보인 워크샵 매장을 통해 ‘베스킨라빈스 AI NPD(신상품개발) 시스템’을 운영 중이다. /신원선 기자

현대백, 아우구스티누스 바더 팝업 오픈

21일까지 더현대서울 1층에 마련

현대백화점은 오는 21일까지 더현대서울 1층에서 프리미엄 뷰티 브랜드 ‘아우구스티누스 바더’의 팝업스토어 ‘바더 랩 인 서울’을 진행한다

아우구스티누스 바더는 독일 라이프치히 대학의 교수이자 피부 과학 및 재생 의학 분야에서 저명한 학자인 아우구스티누스 바더 교수가 2018년 창립한 독일 럭셔리 스킨케어 브랜드다.

이번 행사에서는 아우구스티누스 바더가 자체적으로 개발한 스킨케어 성분인 ‘트리거 팩터 콤플렉스8’을 사용한 스킨케어·바디·헤어 제품을 판매한다.

트리거 팩터 콤플렉스8은 자연 유



현대백화점 더현대 서울 아우구스티누스 바더 행사장 전경. /현대백화점

래 아미노산, 고등급 비타민, 피부에서 자연적으로 발생하는 피부 본연의 활동 분자를 결합해 만든 성분으로 피부 건강에 도움을 준다. 대표 상품으로는 더 리치 크림(30ml, 26만2000원), 더 티티드 립밤(4g, 6만원), 더 페이스 미스트(100ml, 13만5000원) 등이 있다. /최빛나 기자

11번가, 최대 72% 할인 ‘월간 십일절’

오늘부터 물놀이 수요 겨냥 상품 선택

11번가가 오는 11일부터 최대 72% 할인 혜택을 제공하는 7월 ‘월간 십일절’을 진행한다

‘휘닉스파크 객실·워터파크 패키지’(9만9000원부터), ‘아레나실내수영복·수영용품’(8500원부터) 등 물놀이 수요를 겨냥한 상품들을 선보이고, 여름방학이면 판매량이 높아지는 2학기용 참고학습서 할인 판매도 진행한다. 방학이면 찾아오는 ‘돌밥(돌아서면 밥)’과 ‘돌간(돌아서면 간식)’ 지옥 탈출을 돕는 갈비탕, 닭볶소스, 만두 등 간편식과 핫도그, 치킨, 망고바 등 간식도 다채롭게 준비했다.

시원하고 건강한 여름 나기를 위한 여름 먹거리도 ‘시선집중’ 코너를 통해 할인

가로 선보인다. 오는 15일 초복을 앞두고 당일 손질한 백숙용 생닭(1kg)을 5900원에, 완도산 활전복(1kg)을 2만5000원에 판매하며 저렴하게 보양식을 준비하려는 소비자들을 공략한다. 여름 별미 복숭아를 듬뿍 담은 ‘투썸플레이스 복숭아 생크림케이크’ e쿠폰은 15% 할인된 3만2300원에, ‘하겐다즈 파인트 아이스크림’(3개)은 2만4720원에 만나볼 수 있다.

‘타임딜’ 대표 상품으로는 오는 11일 오전 11시에 ‘삼성전자 인버터 벽걸이 에어컨’을 최대 혜택가인 49만원 대에, 12일 자정에는 ‘다낭 힐튼호텔 5일 패키지’를 26만원 대부터, 오후 11시에는 여름 대표 샌드 ‘LF 핏플랩’을 시즌오프 특가로 2만원 대부터 판매한다. 13일 오후 3시에는 ‘LG 트롬 워시타워’를 214만원 대에 선보인다. /최빛나 기자