



제39호 국산신약  
탄생 기대감  
글로벌 공략도  
L2



Life

현대차  
아이오닉 5N  
전기차 평가 1위  
L4



# 79년 발효기술로 깊고 진하게 한식의 근간 지킨 ‘전통의 맛’

‘샘표’하면 ‘간장’, ‘간장’하면 ‘샘표’를 떠올릴 정도로 ‘샘표간장’은 대한민국을 대표하는 간장 브랜드다. 그 중에서도 ‘샘표 진간장’은 누구도 흉내 낼 수 없는 깊고 진한 맛으로 사랑받으며, 오늘날까지도 1초에 한 병씩 판매될 만큼 꾸준한 인기를 이어가고 있다. 특히 1994년 출시된 ‘샘표 진간장 금F3’는 국내 간장 브랜드 중 가장 많이 판매된 제품으로 자리하고 있다. (닐스코리아, 2023 간장 소매점 매출 기준)

## 메가히트 브랜드 탄생스토리

### 샘표 ‘간장’

샘표의 창업주 박규회 회장은 해방 직후 장을 구하지 못해 어려움을 겪는 같은 처지의 피난민들에게 장을 제공하기 위해 1946년 회사를 설립했다. 샘표는 ‘샘물처럼 맑고 깨끗하게 샘솟아라’라는 의미로, 당시로는 과격적으로 한글을 브랜드에 사용했다. 샘표는 현존하는 등록 상표 중 가장 오랜 역사(등록번호 제362호)를 갖고 있다.

각종 요리책에 등장하는 ‘진간장’은 보통명사처럼 쓰이지만, 이는 샘표가 만든 상품명에서 출발했다. 샘표는 1966년 ‘진하고 구수한 맛의 간장, 정직하고 진심으로 만든 간장’이란 의미를 담아 ‘샘표 진간장’을 출시했다. 이후 샘표 진간장이 다양한 요리에 널리 쓰이며 주부들에게 큰 사랑을 받았고, 자연스럽게 ‘진간장’이 시판 간장을 지칭하는 용어로 자리 잡았다.

최근 샘표는 100% 자연숙성 ‘진간장 골드’를 새롭게 선보였다. 이는 1994년 ‘샘표 진간장 금F3’ 이후 무려 30년 만에 선보이는 진간장 신제품으로 샘표의 오랜 발효 노하우를 집약한 제품이다.

샘표 간장 중 가장 맛있었던 2011년도의 13년 이상 숙성된 씨간장을 활용해 진한 맛을 살렸으며, 천천히 제대로 4번 발효하고 저온숙성하여 조화로운 풍미를 완성했다. 또한, 두 번 달여 간장 고유의 진한 빛깔과 깊은 맛을 느낄 수 있다.

샘표의 또 다른 1등 제품은 1989년 출시한 ‘샘표 양조간장 501’이다. 순수 국내 발효기술을 바탕으로 개발됐으며 맛과 향의 차별화에 성공한 샘표 대표 간장이다. 발효 과정도 세밀하게 분리해 메주 발효, 저온 발효, 유산균 발효, 효모 발효, 숙성 발효 총 5단계로 나누어 건강한 효모와 유산균으로 천천히 제대로 발효했다. 잘 발효 숙성된 간장의 깊고 풍부한 맛과 향이 요리의 맛을 한층 더 살려준다.

반세기 넘게 NO.1 간장, 국민간장으로 사랑받은 샘표의 비결은 무엇일까? 샘표 간장 인기의 비밀은 ‘맛’이다. 샘표는 맛있는 장(醬)을 만드는데 가장 중요한 요소가 미생물임을 일찍이 깨닫고, 1955년 식품업계 최초 장류 전문 연구실을 개설하는 등 창업 직후부터 미생물 연구에 집중하고 있다.

밀을 섞어 만드는 일본식 간장과 달리 오로지 콩만을 발효해 만드는 전통 한식간장은 발효 과정이 매우 까다롭다. 밀에는 탄수화물이 많아서 미생물이

쉽게 번식하지만 콩은 조직이 단단하고 수분이 적어 발효가 쉽지 않기 때문이다. 콩에서도 일을 잘 할 수 있는 미생물을 사용해야 하고, 온도와 습도를 정교하게 맞추는 등 미생물이 활동하기 좋은 환경을 만들어줘야 한다.

샘표는 옛 문헌과 전국 각지의 장맛으로 유명한 집들의 장맛을 조사해 찾은 가장 좋은 장맛을 구현할 방법을 연구했고, 유익한 미생물로 콩알 하나하나를 메주로 만드는 콩알메주공법을 개발했다. 이 방법으로 마침내 한식간장 대량생산에 성공해 출시한 것이 ‘맑은조신간장’이다.

샘표는 소비자들의 다양한 욕구를 충족시키는 동시에 편의성을 높이기 위해 간장의 스펙트럼을 점차 확대해 나가고 있다. 고도의 미생물 제어 기술로 염도를 낮추면서 전통 한식간장의 풍부한 맛과 향을 그대로 살린 한식 국간장, 국산 콩으로 만든 국산콩간장, 갖은 재료를 넣고 달여 요리를 쉽고 맛있게 할 수 있는 맛간장 조림볶음용·국짜개용 등 20여가지의 다양한 간장 제품을 선보이고 있다.

몇 년 전부터 요리나 용도별로 간편하게 사용할 수 있는 다양한 제품을 선보이며, 소비자 선택의 폭을 넓히고 시장을 선도하고 있다. 신선한 제철 채소에 붓기만 하면 맛있는 장아찌를 만들 수 있는 ‘샘표 장아찌간장’, 간장을 끓이고 식히는 번거로운 과정 없이 손질된 꽃게에 붓기만 하면 간편하게 계장을 완성할 수 있는 ‘샘표 만능계장간장’이 대표적인 예다.

한편, 샘표의 독보적인 콩발효 기술은 국가를 초월해 맛과 혁신성을 인정받고 있다. 전통 한식간장 복원을 계기로 발효 기술을 발전시킨 샘표는 철저한 소비자 조사와 현지 식문화 연구를 더해 대두 알레르기 기가 있는 해외 소비자도 한국 고유의 감칠맛을 걱정 없이 즐길 수 있는 ‘완두 간장’을 선보이며 다시한번 연구개발(R&D) 역량을 입증했다.

샘표 완두 간장은 대두 대신 완두콩에 샘표만의 발효 기술을 적용해 알레르기 걱정 없이 한국 간장의 풍미를 즐길 수 있다.

샘표 관계자는 “샘표는 79년간 끊임없이 발효 기술을 축적하고, 우리 맛의 근간인 간장을 국내뿐 아니라 해외 소비자도 쉽고 맛있게 건강하게 즐길 수 있도록 다양한 제품을 개발해 왔다”며, “한국 식문화 화를 이끌어 온 기업으로서 앞으로도 우리 장(醬)의 가치를 높이며 변화하는 소비자의 니즈에 부응하는 혁신적인 제품을 계속 선보일 계획”이라고 말했다.

/신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr



1946년, 해방 직후 장 제공 위해 회사 설립  
진하고 구수한 맛 의미 담아 ‘진간장’ 출시  
최근, 발효 노하우 집약 ‘진간장 금F3’ 선택

순수 국내 발효기술 바탕으로 맛·향 차별화  
콩알 하나하나 메주로 만드는 공법 개발도

염도 낮추고, 풍부한 향 살린 ‘한식 국간장’  
대두 알레르기 걱정 없는 ‘완두 간장’ 등  
20여가지 제품으로 소비자 선택 폭 넓혀



샘표 기술연구소 우리발효연구중심.



샘표 양조간장과 조신간장.

/샘표

## 메트로 한줄뉴스



▲디즈니 ‘백설공주’, 런던 시사회 포기…캐스팅 논란 의식  
▲유인촌 “국립예술단체, 지역 문화 균형발전 기여할 의무 있다”  
/사진 뉴시스

▲중원 핵심 황인범, 어느덧 한 달째 부상 결장…  
홍명보호도 ‘비상’  
▲‘70억원 사나이’ 삼성 최원태 “올해 150이닝·10승 이상 목표”

▲손흥민 이어 링가드도 분노…K리그 눈두렁 잔디, 관리 방안 고심  
▲‘AG 금메달리스트’ 리듬체조 손연재, 대한체조협회 이사 선임