



유통가
뮤지컬 IP 활용
협업 확대
L1



Life

셀트리온
일라이 릴리
생산시설 인수
L2



“견과류 ‘하루 25g’ 표준 세워… 40년 노하우로 글로벌 공략”

메트로가 만난 기업人 권영기 더채움 대표

‘K-견과류’로 세계적 회사로 성장하겠다는 포부를 펼치고 있는 기업과 기업인이 있다. 40년 넘게 견과류 분야에서 한우물을 파며 국민들을 위해 건강한 먹거리를 만들겠다는 올곧은 신념으로 제품을 만들어 오고 있다.

“견과류는 45~95% 정도가 지방으로 이뤄져 있다. 기름에 튀기면 안되는 이유다. 대신 볶아야 한다. 그런데 빨리 만들기 위해 200도가 넘어서도 안 된다. 타기 때문이다. 타면 쓴맛이 강하게 난다. 우리나라는 다른 음식을 통해 소금을 많이 섭취하는 문화여서 견과류 제조시 소금을 많이 써도 안 된다.”

경기 고양에 있는 더채움 본사에서 만난 권영기 대표의 말이다.

권 대표는 84년부터 다니던 견과류 회사를 97년 IMF사태때 나온 후 이듬해 창업했다. 더채움의 전신으로 견과류를 유통하던 부림농수산이었다. IMF가 기회가 된 셈이다. 그러다 제대로 된 견과류를 만들어보겠다는 신념으로 2000년부터 제조까지 뛰어 들었다.

150도 이하의 온도로 90~100분간 저온 로스팅을 하고 소금을 적게 쓰면서 산패(썩내)를 막기 위해 모든 공정을 항온·항습으로 관리하는 견과류 제조공정은 권 대표가 끊임없는 시행착오를 통해 만든 노하우다.

수많은 관련 연구논문과 실험을 통해 견과류를 하루에 25그램(g)만 섭취해도 건강 관리에 충분하다는 결론도 내렸다.

‘하루한줌 E25g’ 제품이 나온 배경이다. 더채움이 관련 제품을 내놓은 이후 시장에선 ‘하루’와 ‘25g’이 견과류 시장의 표준이 되다시피했다. 현재 더채움의 생산라인은 25g 제품을 한 달에 100만개 정도 생산할 수 있는 능력을 갖추고 있다. 향후 판로가 더 늘어날 것을 대비해 공장을 추가 증설할 수 있는 땅도 충분히 확보했다.

“견과류도 과학이다. 200도 이상의 고온으로 로스팅을 하면 30분 정도면 충분하지만 150도 이하에선 시간이 두배가 더 걸린다. 비용은 3배가 더 든다. 이렇게 만든 견과류는 고소함은 다소 덜하지만 씹을수록 단맛이 난다. 건강에도 좋다. 견과류는 하루 25그램만 먹으면 충분하다. 한꺼번에



경기도 고양시에 있는 더채움 공장에서 권영기 대표가 제조과정을 설명하고 있다.

/김승호 기자

IMF사태 때 회사 나와 ‘더채움’ 창업
40년 넘게 견과류 분야서 ‘한우물’

150도 이하로 100분간 저온 로스팅
시행착오 끝에 항온·항습 공정 구축
고품질 제품으로 건강한 먹거리 고집

식품기업, 장수해야 대기업으로 성장
축적된 기술·지식으로 세계무대 도전

많이 구매해 오래보관하고 먹는 것도 건강에 좋지 않다. 보관 온도가 제각각이기 때문이다.”

제조공정이 이렇다보니 더채움이 만든 견과류 제품은 타사보다 20% 가량 더 비싸다. 품질 나쁜 견과류들과 경쟁하지 말자고 만든 제품이다. 손해보면서 팔 수도 없는 노릇이다. 게다가 제품 원재료인 호두, 아몬드, 피스타치오, 캐슈, 피칸 등은 100% 수입산을 쓸 수 밖에 없어 원가에도 민감하다.

건강한 먹거리를 고집하며 억척스럽게 만들다보니 100년이 넘는 미국의 세계적인 견과류 회사인 파라마운트팜즈가 손길을

내밀기도 했다.

“한국 대기업이 아닌 우리 회사를 찾아와 OEM 공급을 하자고 했다. 미국 기업보다 완벽하게 만들고 있다는 평가도 했다. 이후엔 선키스트, 삼양사, 쿠팡, CU, 코스트코 등에도 제품을 납품하는 등 판로가 넓어졌다.”

이들 판매처를 통해 일부 제품은 해외로 수출도 하고 있다. 하지만 아직 목이 마른다.

권 대표는 “식품기업은 장수해야 한다. 제조 기술, 지식이 오랜기간 축적돼야 하기 때문이다. 오래가야 대기업으로 성장할 수도 있다. 다행히 중국의 식품들은 아직 우리를 따라오지 못하고 있다. 글로벌 시장에서 충분히 승산이 있다. 해외수출을 위해 캐릭터도 별도로 만들었다”고 밝혔다.

권 대표가 이끄는 더채움은 견과류 회사로는 처음으로 ‘CCM(소비자중심경영)’ 인증을 받았다. 사명을 갖고 먹거리를 제조하다보니 국무총리 표창, 중소벤처기업부장관상, 산업통상부장관상, 경기도지사상 등 상복도 터졌다.

더채움의 25g 견과가 세계인들의 식탁에 두루 오를 날도 머지 않았다.

/김승호 기자 bada@metroseoul.co.kr



더채움 생산라인에서 직원들이 견과류를 선별하고 있다.



더채움 생산라인에서 견과류를 볶는 저온로스팅 공정이 진행되고 있다.



더채움 견과류 선물세트.

/더채움

메트로 한줄뉴스



▲‘꼬마’ 아틀레티코, 미아폴로 품으로…추가 자본 투입·인프라 개발 병행
▲메시, 바르사 캄노우 깜짝 방문…“언젠가 다시 돌아올 수 있길”
/사진 뉴시스

▲PSG에서만 100경기 뒀던 이강인 “팀의 승리를 계속 돕겠다”
▲애슬레틱스 커츠, 만장일치로 AL 신인왕 등극…애들랜타 볼드윈도 수상

▲MLB, 승부 조작에 ‘발각’…“투구별 베팅 한도 제한 둔다”
▲‘WS 4회 우승 감독’ 보치, MLB 샌프란시스코 특별고문으로 복귀