



식품업계
비닐·용기값 부담에
탈플라스틱 가속
나



Life

셀트리온
신규 바이오시밀러
매출 성장
L2



참치명가 노하우, 캔 밖으로 한스푼이 바꾼 맛의 '신세계'

메가히트 브랜드 탄생스토리

동원F&B '동원참치액'

동원F&B가 40년 '참치 명가'의 자부심과 기술력을 집대성한 '동원참치액'을 앞세워 국내 액상 조미료 시장의 판도를 재편하고 있다.

동원F&B의 '동원참치액'은 1982년 출시 이후 대한민국 참치캔 시장 점유율 1위를 굳건히 지켜온 동원만의 제조 노하우가 고스란히 담긴 액상 조미료다. 제품의 핵심은 원재료의 품질과 가공 방식에 있다.

동원F&B는 남태평양을 비롯한 청정해역에서 직접 잡은 신선한 참치를 원료로 사용한다. 이를 동원만의 특화된 노하우로 자숙한 뒤, 무려 5시간 이상 정성껏 끓여낸 참치 엑기스를 베이스로 삼는다.

이러한 과정을 통해 탄생한 동원참치액은 인위적인 조미료 맛이 아닌, 원재료 본연에서 우러나오는 깊고 진한 감칠맛을 선사한다. 특히 훈연참치추출물 함량을 80% 이상으로 높여 시중 제품들과 차별화된 풍미를 구현했다는 평이다.

동원F&B는 2024년 소비자들의 세분화된 취향과 요리 목적에 맞춰 제품군을 3종으로 구성해 선택의 폭을 넓혔다.

가장 대표적인 제품인 '동원참치액 진'은 참치액 본연의 가쓰오 풍미가 매우 진한 것이 특징이다. 국물 요리의 베이스는 물론, 깊은 맛이 필요한 조림, 찜, 볶음 요리 등 주방에서 가장 다목적으로 활용될 수 있는 스테디셀러다.

'동원참치액 순'은 강한 훈연 향에 거부감을 느끼는 소비자들을 겨냥했다. 참치액 특유의 훈연 향은 줄이는 대신 멸치 숙성액을 첨가해 맛의 밸런스를 맞췄다. 이를 통해 보다 시원하고 깔끔한 뒷맛을 구현해 맑은 국이나 나물 무침 등에 적합하도록 설계됐다.

마지막으로 하이엔드 라인업인 '동원참치액 프리미엄'은 소재부터 차별화했다. 고급 참치 어종인 황다랑어 추출물을 함유해 더욱 고급스러운 감칠맛을 낸다. 훈연참치추출물 함량은 무려 85%에 달하며, 여기에 사양벌꿀, 감초, 다시마, 표고버섯, 마늘 등 업선된 부재료를 더했다. 이는 요리 본연의 맛을 해치지 않으면서도 전체적인 풍미를 부드럽게 끌어올려 주는 역할을 한다.

국내 참치액 시장은 최근 몇 년 사이 폭발적인 성장세를 보이고 있다. 시장조사기관 닐슨아이큐코리아(NIQ)에 따르면, 지난해 국내 소매점 매출 기준 참치액 시장 규모는 약 530억 원으로 집계됐다. 이는 지난 2021년과 비교했을 때 불과 2년 만에 2배 이상 커진 수치다. 집밥 문화의 확산과 '간편하면서도 맛있는 요리'를 추구하는 소비자 트렌드가 맞물린 결과다.

이러한 흐름 속에서 동원참치액의 성장세는 단연 돋보인다. 2022년 첫선을 보인 이후, 2024년 한 해 동안에만 전년 대비 50% 이상의 매출 성장을 기록했다. 소셜미디어(SNS)를 통한 레시피 전파와 공격적인 간접광고(PP) 등은 오프라인을 넘나드는 마케팅 전략이 주효했다는 분석이다. 그 결과 2025년까지 누적 판매량 약 750만 병이라는 대기록을 세우며 업계 리딩 브랜드로 자리매김했다.

특히 올해 초 서울 신라호텔에서 개최된 '2026 대한민국 퍼스트브랜드 대상'에서 참치액 부문 대상을 수상하며 그 정점을 찍었다. 한국소비자포럼이 주관해 올해로 24주년을 맞이한 이 어워드는 소비자가 직접 투표에 참여해 미래를 이끌어갈 브랜드를 선정한다는 점에서 의미가 크다. 동원참치액은 우수한 품질과 높은 고객 만족도를 바탕으로 명실상부한 '국민 조미료'임을 공인받았다.

동원F&B는 현재의 성과에 안주하지 않고 참치액 시장의 지속적인 확대를 위해 공격적인 투자 행보를 이어가고 있다. 최근 자사 공장에 참치액 전용 자체 생산 설비를 대대적으로 도입함으로써 원료 수급부터 제조, 포장에 이르는 전 과정을 수직 계열화했다. 이를 통해 품질 관리의 효율성을 극대화하고 시장 수요 변화에 더욱 유연하게 대응할 수 있는 체제를 구축했다.

동원F&B 관계자는 "동원참치액은 지난 40여년간 참치캔 시장 1위를 지켜온 동원의 기술적 자부심이 집약된 제품"이라며 "직접 잡은 참치 엑기스와 높은 추출물 함량이 주는 탁월한 품질이 소비자들의 신뢰로 이어졌다"고 분석했다. 이어 "앞으로도 소비자들의 다양한 니즈를 세밀하게 분석해 신제품을 선보이는 것은 물론, 지속적인 연구개발을 통해 참치액 시장의 표준을 제시하는 대표 기업으로 거듭날 것"이라고 강조했다.



40년 참치명가 자부심·기술력 집대성
독보적 제조 노하우로 액상조미료 선배

신선한 참치 원료로 진한 감칠맛 구현
훈연참치추출물 80%... 풍미 '차별화'
국물요리부터 조림·찜까지 활용도 높아

가쓰오 풍미 '진', 황다랑어 '프리미엄' 등
소비자 취향·요리목적에 맞춰 3종 구성

2026 대한민국 퍼스트브랜드 대상 수상
지속적 연구개발로 참치액 표준 제시할 것



'동원참치액' 3종.

/동원F&B

/신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr



metro



▲이정후, 어린이날 맞아 장애아동 위해 1000만 원 기부...8년째 선행
▲송성문, MLB 데뷔 첫 안타 장타로 장식...2타점 2루타 폭발
/사진 뉴시스

▲손흥민, 멕시코 고지대에서 시즌 3호골 노린다...해발 2670m 툴루카 원정 준비
▲유럽 챔스 '결승 티켓' 누가 쥐나...바이에른 뮌헨 김민재 vs 파리생제르맹 이강인 격돌

▲2028 LA 올림픽 남자축구대표팀, 사령탑에 김은중 전(前) 수원FC 감독
▲대한펜싱협회, 우즈베키스탄 사브르 선수단 초청 합동훈련