



패션·유통업계
스포츠 팬덤 주목
유니폼·굿즈 확대
L1

metro®

Life

대웅제약
디지털헬스 동맹
플랫폼 전략
L2



밥그릇 대신 잔에 담아... 발효기술로 '쌀의 품미' 빛다

메가히트 브랜드 탄생스토리

서울장수 막걸리

‘쌀 미(米)’ 자를 풀어서 쓰면 ‘여든 팔(八)’과 ‘열 십(十)’, 그리고 다시 ‘여든 팔(八)’이 된다. 쌀 한 톨이 식탁 위에 오르기까지 농부의 손길 이 여든여덟 번 필요하다는 의미다. 이렇게 힘들게 밥상에 오르는 쌀이지만, 국내 쌀 소비량은 매년 줄어드는 추세다. 국가데이터 처에 따르면 국민 1인당 연간 쌀 소비량은 2025년 기준 53.9kg으로 전년 대비 3.4% 감소했다. 하루 소비량으로 환산하면 147.7g으로, 밥 한 공기 반에도 미치지 못하는 수치다. 이처럼 식탁 위 ‘밥’으로서의 쌀 소비는 급격히 감소하고 있지만, 산업 현장의 기류는 다르다. 사업체 부문 쌀 소비량은 2020년 이후 5년 연속 상승세를 기록하고 있다. 주류 및 식품 업계가 국산 쌀을 활용한 원료 전환과 신제품 개발에 적극 나서면서 소비 형태의 변화를 이끌어내고 있기 때문이다. 최근 소주 업계가 보리쌀증류주 원료를 100% 국산 쌀증류주로 전환하는 등 쌀 소비 확대는 산업 전반으로 확산되는 모양새다.

◆100년 가업의 깊이, 100% 국산 쌀과 특허 기술의 만남

서민들이 가장 즐겨찾는 대표적인 술을 꼽으라면 단연 막걸리가 으뜸이다. 그중에서도 국내 막걸리의 대중화와 역사를 이끌어온 주인공은 1962년 설립된 서울탁주제조협회다. 오랜 역사와 우수한 제조 기법을 토대로 서민의 애환을 달래온 서울탁주제조협회는 1996년 산하법인 서울장수주식회사(이하 서울장수)를 통해 ‘서울장수 생막걸리’를 선보이며 명실상부 대한민국 대표 막걸리 브랜드로 자리매김했다.

서울장수는 밥상 위에서 외면받는 쌀을 ‘즐기는 문화’로 전환하며 국산 쌀 소비 촉진에 앞장서 왔다. 대중성과 품질을 고루 갖춘 서울장수의 대표 라인업은 쌀의 다채로운 변신을 증명한다.

‘장수 생막걸리(흰색라벨)’는 2010년 국산 쌀 소비 촉진을 목적으로 개발된 대표 효자 상품이다. 100% 국내산 쌀을 사용해 신선한 탄산감과 부드러운 목넘김을 자랑한다. 유통 과정에서 도살아



1 서울장수 막걸리 라인업. (왼쪽부터)달빛유자, 장수 생막걸리(흰색 라벨), 월매, 장홍삼 장수막걸리, 월매 쌀막걸리 캔.
2 국내 최초 살균 막걸리 ‘월매쌀막걸리 캔’.
3 젊은층을 겨냥한 ‘달빛유자 막걸리’

/서울장수주식회사

막걸리 대중화·역사 이끈 대표브랜드 국산 쌀 소비 감소 속 소비촉진 앞장

100% 국산 쌀로 빚어낸 막걸리 개발 신선한 탄산에 부드러운 목넘김까지 저온숙성 발효, 유자·꿀·홍삼 접목 등 소비자 취향에 맞춘 다채로운 라인업

첨단 스마트 시스템 갖춘 제조공장 자체 연구소 운영... 엄격한 품질관리 프리미엄 효모균 ‘보올라디’ 적용해 국내 농가와 결합... 상생 모델 확장

숨 쉬는 효모를 담아내어 소비기한을 14일로 엄격히 관리하며, 갓 지은 밥처럼 가장 신선한 상태의 쌀 품미를 전달한다.

‘월매 쌀막걸리’는 국내 최초의 살균 막걸리다. 100% 국산 쌀과 저온숙성 발효공법을 적용했다. 1L 대용량 PET부터 휴대성을 높인 캔 형태까지 라인업을 다변화해 장기 보관과 야외 활동에서의 편의성을 동시에 확보했다.

젊은 층과 여성 소비자를 겨냥해 빚어낸 히트 상품으로는 ‘달빛유자 막걸리’가 있다. 국산 쌀 막걸리 베이스에 전남 고흥산 유자와 과즙과 국내산 벌꿀을 더해 상큼하고 달콤한 감칠맛을 완성했다.

국산 쌀 베이스에 농협한삼인의 6년간 홍삼 분말을 더한 프리미엄 라인업 ‘장홍삼 장수막걸리’도 있다. 저온숙성 발효 기술을 통해 홍삼 특유의 씹싸름한 풍미와 쌀의 구수한 맛을 조화롭게 구현했다.

◆첨단 설비와 엄격한 품질 관리

서울장수가 수십 년간 소비자의 신뢰를 유지할 수 있었던 비결은 첨단 제조 시스템과 철저한 품질 관리 역량에 있다. 서울장수는 서울 내 6개 제조장(구로, 강동, 서부, 도봉, 성동, 태릉)과 함께 2010년 국내 막걸리 업계 최대 규모로 건립된 충북 진천공장을 운영 중이다.

진천공장 설립 당시 서울장수는 발효 공정의 자동화, 원료의 공기 이송 방식 등 최첨단 스마트 시스템을 대거 도입했다. 이에 더해 서울 6개 제조장의 공정 개선을 추진하며 쌀 증자(蒸子) 방법, 발효 온도 및 시간의 표준화, 데이터 분석 기반의 품질 관리 기준을 구체화하여 어느 지역, 어느 공장에서도 생산하든 균일하고 뛰어난 맛을 유지할 수 있도록 했다. 또한 전 제조장은 원재료 입고부터 발효, 최종 출하 단계까지의 위해 요소를 완벽히 차단하는 식품안전관리인증기준(HACCP·해썹)을 획득해 위생 안전성을 입증했다.

품질 향상을 위한 연구개발(R&D) 노력도 지속되고 있다. 최근에는 한국식품연구원의 46종 전통 누룩 복원 과정에서 발굴된 프리미엄 효모균 ‘보올라디’를 제품에 적극 적용했다. 이에 따라 ‘장수 생막걸리’ 한 병(750ml)에는 최소 750억 마리 이상의 보올라디 효모가 함유되어 있어, 막걸리 특유의 감칠맛과 풍부한 천연 탄산감은 물론 생균 형태의 유익균까지 그대로 섭취할 수 있게 됐다.

자체 연구소의 역할도 크다. 연구소에서는 매주 1회 전 제품을 대상으로 엄격한 관능 검사를 실시할 뿐만 아니라, 이미 시중에 유통 중인 제품까지 직접 수거·구매해 품질 상태를 다각도로 점검한다. 현장에서 제조나 기술적 변수가 발생할 경우 원인을 신속히 규명하고 최적의 해결책을 제시하는 컨트롤타워 역할도 수행하고 있다.



◆‘마시는 쌀’ 문화 정착 시킨다

이처럼 엄격한 품질 관리와 설비 투자를 기반으로 한 서울장수의 제품 전략은 단순한 주류 판매를 넘어 국내 농가와 지속 가능한 상생 모델로 확장되고 있다. 국산 쌀을 기본 축으로 고흥 유자, 국내산 벌꿀, 6년간 홍삼 등 지역 특산물을 지속적으로 결합함으로써 국내 농산물의 고부가가치화를 이끌어내고 있다.

서울장수 관계자는 “쌀 소비량이 매년 감소하는 상황에서 막걸리는 밥상이 아닌 색다른 방식으로 쌀을 소비하고, 우리 농가에 실질적인 도움을 줄 수 있는 가장 강력한 대안”이라며 “앞으로도 대중적인 생막걸리부터 다채로운 취향을 반영한 과일·프리미엄 라인업까지 지속적으로 확대해, ‘마시는 쌀’이 가진 가치와 매력을 시장에 알려나갈 것”이라고 전했다.



/신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr

metro

메트로 한줄뉴스



▲“모든 대회 우승”...AT마드리드 이강인, 내일 말라가 상대 ‘공식 데뷔’
▲축구 4연패·야구 5연패 정조준...골프도 금메달 도전
/사진 뉴스시스

▲‘국가대표 미드필더’ 박용우, 3년만에 K리그 울산 복귀
▲‘韓여자 축구 에이스’ 케이시 페어, 네덜란드 명문 페예노르트 이적

▲송성문, 두 경기 연속 결장...샌디에이고는 5-2로 메츠 격파
▲오타니, 6년 연속 30홈런 달성...다저스, 콜로라도전 진땀승