



폭염에 울고
연휴에 웃고
유통업 매출 7.7%↑
니

metro®

Life

K-뷰티
헤어케어 경쟁
불 붙었다
L2



바다 건너서도 ‘바삭’... 한국밥상 넘어 세계 입맛 낚다

김은 한국인의 밥상에서 빠지지 않는 반찬이다. 특히 조미김은 바삭한 식감과 짭조름한 풍미로 남녀노소의 입맛을 사로잡는다. 지난 40년이라는 긴 세월 동안 국내 조미김 시장에서 동원F&B의 양반김은 압도적 1위를 지키고 있다. 1986년 첫 선을 보인 이래 누적 판매량만 전장김 기준 120억 장에 달하는 양반김은 명실상부한 대한민국 대표 ‘집밥’이다. 그리고 출시 40주년을 맞이한 올해는 글로벌 시장에서 ‘K푸드’로 도약한다.

메가히트 브랜드 탄생스토리

동원F&B ‘양반김’

◆김 맛은 원초에서 나온다

동원이 조미김 시장에 첫발을 내디딘 것은 소비자의 식생활 패턴 변화가 가속화되던 1985년 말이었다. 동원은 조미김 시장의 성장 가능성을 예견하고 원초김 수매에 나섰고 경기도 성남시 상대원동에 맛김사업소를 개설하며 본격적인 진출을 준비했다. 이듬해인 1986년 4월, 계열사인 동원광학 내에 생산 설비를 구축하고 마침내 첫 제품을 생산했다. 한편 전국 단위 현상공모를 실시해 한국적이고 친근한 브랜드명인 ‘양반김’을 선정하며 소비자들에게 브랜드를 각인시키기도 했다.

당시 조미김 시장에는 동원을 포함해 무려 6개 회사가 비슷한 시기에 뛰어들어 경쟁이 치열했다. 후발주자였던 동원은 ‘품질 절대주의’로 경쟁력을 강화했다. 일본에서 최신 가공 기계를 도입하고 숙련된 기술자를 확보했다.

동원의 가장 큰 무기는 원초다. 조미김이라도 맛과 향은 결국 원료 김, 원초가 좌우한다는 판단으로 품질 좋은 원초 구매에 각별한 공을 들였다. 늘어나는 수요와 품질 개선을 위해 1986년 11월 경기도 능곡에 3000㎡ 규모의 최신형 자동생산라인을 신설했으나 해당 지역이 정부의 택지개발지구로 지정되는 시련을 겪기도 했다.

이후 동원은 1992년 4월 조미김 생산 시설을 청주공장으로 전격 이전하고 현재까지 주력 생산 거점으로 운영하고 있다.

◆바삭함 지키고 환경 살린다

양반김의 차별화된 품질은 원초 관리부터 포장에 이르기까지 전 과정에 걸쳐 구축됐다. 동원은 김 업계에서 유일하게 ‘원초감별사’ 제도를 도입해 왔다. 원초감별사들은 김 포자를 뿌리는 시기부터 수확기까지 단계별로 현장을 직접 관리한다. 수확기가 되면 일일이 전국 산지를 돌며 원초의 성장과 품질을 분석하고 직접 수매를 진행한다. 최고 수준의 원초만을 선별해 제품화하는 시스템이 양반김의 일정한고 깊은 풍미를 구현하는 비결이다.

포장 기술의 혁신 역시 양반김이 선도했다. 동원은 조미김 업계 최초로 ‘알루미늄 포장지’를 적용했다. 산소와 빛의 투과를 완벽히 차단함으로써 김에 발라진 기름의 산화를 막고 오랫동안 바삭함과 신선함을 유지했다.

동원은 환경을 생각하는 ‘친환경 가치 소비’ 흐름에도 앞장섰다. 지난 2020년 조미김 업계 최초로 플라스틱 용기를 완전히 없앤 ‘에코패키지’를 선보였다. 외부 충격으로부터 김이 깨지는 것을 막기 위해 쓰이던 트레이 플라스틱을 제거함으로써 연간 약 30톤에 달하는 플라스틱 쓰레기를 절감했다.

◆세계로 뻗어나가는 K김

동원은 양반김 출시 40주년을 맞아 다시 한번 파격적인 기술 혁신을 단행했다. 제품 내부에 ‘질소충전공법’을 전격 활용하고 있다. 질소충전공법은 포장 내부의 산소를 최소화하고 반응성이 거의 없는 질소를 채워 넣는 기술이다. 기름의 산화 반응을 근본적으로 차단하는 데 중점을 둔다.

특히 이 공법은 기술적 우수성은 물론 환경적 가치가 크다. 질소충전만으로도 방습제(실리카겔) 없이 기존과 동일한 바삭



한국인 밥상서 빠지지 않는 ‘조미김’
1986년, 고품질 앞세워 첫 제품 생산
누적 120억장 판매, 조미김시장 ‘1위’

원초감별사 제도 도입... 깊은 풍미 구현
알루미늄 포장지로 바삭·신선함 유지
질소충전공법으로 글로벌 진출 길 열어
방습제 없이 바삭함 유지... 환경보호도

韓 전통음식 재해석한 ‘김부각’도 인기
외국인 관광객 필수 기념품으로 자리잡아



함을 유지할 수 있어 연간 약 300톤에 달하는 실리카겔 사용량을 줄일 수 있다.

무엇보다 질소충전공법은 양반김의 글로벌 진출 길을 열고 있다. 해외 수출 시 긴 물류 이동 기간 동안 김이 눅눅해지거나 기름 냄새가 나는 문제를 완벽히 해결했기 때문이다. 수출용 제품에는 질소충전공법과 함께 실리카겔을 동봉해 품질 유지기간을 기존 6개월에서 12개월로 2배나 늘렸다. 이제 지구 반대편의 소비자들도 한국에서 막 생산된 듯한 바삭한 양반김을 맛볼 수 있다.

◆글로벌 사랑받는 전통 김

동원은 양반김의 브랜드 파워를 바탕으로 스낵 영역에서도 입지를 다졌다. ‘양반 김부각’의 경우 전통 음식을 현대적으로 재해석한 제품이다. 김에 참살 풀을 발라 말린 뒤 바삭하게 튀겨낸 김부각은 아이들의 영양간식으로, 어른들의 안주로도 큰 호응을 얻었다.

아울러 현재 미국, 일본, 태국 등 전 세계 30여 개 국가로 진출해 있으면서 한국을 찾는 외국인 관광객들 사이에서 필수 구매 기념품이 됐다. 1985년 작은 맛김사업소에서 시작한 동원의 도전은 계속되며 40년이 지난 오늘날, 한국인의 밥상 밖 전 세계인의 식탁을 매료시키는 메가 히트 스토리를 쓰고 있다.

동원F&B 관계자는 “지난 40년간 소비자들이 보내준 성원 덕분에 양반김이 대한민국 1등 조미김으로 자리 잡을 수 있었다”며 “이번 질소충전공법 도입을 계기로 국내 시장의 내실을 다지는 동시에 적극적인 글로벌 시장 공략을 통해 양반김을 전 세계인이 즐기는 K푸드 대표 브랜드로 육성하겠다”고 밝혔다.



/이청하 기자 mlee236@metroseoul.co.kr

metro



▲페이커 출격한 한국 LoL, 3전 전승으로 준결승행 /사진 뉴시스
▲“1조5000억원 조작”...EPL 맨시티, 재정 규정 어겨 퇴출 가능성 거론

▲‘손흥민 소속팀’ LAFC, 성적 부진으로 도스 산 토스 감독 경질
▲이민성호, 중국과 4강전에 이영준·엄지성·배준호 선발 출격

▲여자축구 한일전 악천후에 흥행 실패...5만석 구장에 998명 입장
▲AG 변수에도 순위 변동 無...홍련왕·다승왕, 타이틀 경쟁 재점화

메트로 한줄뉴스