

# | 김 本家 인정받아

취한 원초만을 이용하고 직접 착유한 들키름과 참기름을 사용해 조미김을 생산함을 원칙으로 합니다.

이러한 우수한 원초를 구매해 ‘원초3중관리시스템(TIS)’을 통해 원초의 품미와 질감을 그대로 제품에 담고 있습니다. 그래서 품질이 우수하며 맛이 고소하고 씹히는 식감이 탁월합니다.

또 매년 김에 대한 연구와 투자를 아끼지 않고 있습니다. 설비는 물론 세계적인 기술파악 및 기술연구를 통해 제품개발에 적극 반영하고, 공장 또한 생산능력 향상과 위생관리 등을 철저히 하고 있습니다.



## ▶ 특히 팔도를 넘어 세계적인 조미김 생산 해외수출업체로도 명성이 자자합니다.

국내와 세계의 동향을 파악해 시장상황과 현지상황에 맞게 상품을 개발하고 수출하고 있습니다. 2013년 ‘백만불 수출의 탑’ 수상에 이어 2015년 ‘5백만불 수출의 탑’을 수상했으며, 2015년 중국, 태국, 말레이시아, 싱가폴, 미국 수출에 이어 2016년에는 베트남과 유럽까지 수출지역 확대를 통해 식품한류에 단단히 한 몫 하고자 노력하고 있습니다.

수출국가의 기호를 파악하고 현지화해 한국김을 알리고, 글로벌 식품기업 발돋움을 위한 세계적인 네트워크 구축은 물론 ‘새우표’라는 브랜드를 범세계화해 나가고 있습니다.

영양이 풍부하고 품미가 좋은 김은 해외에서 큰 인기를 누리며 수출량이 매년 상승하고 있습니다. 이에 발맞춘 국제경쟁력 확보를 위해 2017년 2월 완도군 약산면에 국내 최초의 HACCP인증 김가공 공장 ‘새우표 완도물산’을 준공했습니다. 하루 2만 5000속 규모의 생산시설을 본격 가동하게 되면서 연간 30명 이상의 신규고용을 창출해 지역경제 활



생산작업

## ▶ 조미김의 생산 공정에 대해 간단히 설명바랍니다.

늦가을(11월)부터 이른봄(3월)까지 생산돼 서해지역의 산지에서 구입된 생김은 냉동 창고(영하 20°C)에 입고됩니다. 냉동 창고에서 출고된 생김은 선별을 통해 구이기에 넣어지고, 1차 구이로 약 240~250°C의 온도에서 13~14초간 굽습니다. 이후 엄선된 재료로 위생적인 조미기에서 조리법에 맞게 조미를 하고, 원적외선 살균처리기로 살균처리를 합니다. 2차 구이로 약 250°C의 온도에서 14~15초간 굽습니다.



회의장면

성화에 일조하고 있습니다.

웰빙에 대한 소비자 관심이 높아지면서 조미김에 대한 선호도와 소비가 급증했고 미국, 태국, 중국 등을 중심으로 대중화되면서 조미김이 다양화되고 인기가 높아지고 있으며, 해외 시장에서 조미김이나 김으로 만든 스낵류가 웰빙간식으로 인기를 모으고 있습니다. 특히 김을 반찬보다는 영양 간식으로 많이 먹는 해외 현지인들의 입맛을 겨냥해 2018년 신규 개발한 김치맛김, 치즈맛김(어린이김 전용), 양꼬치맛김(중국전용), 불닭볶음맛김 등은 큰 호응을 얻고 있습니다.

## ▶ ‘새우표’ 브랜드는 어떤 뜻과 의미를 담고 있는지요.

우리의 입맛에 맞게 미래의 먹거리를 책임지고 발전시켜 전 세계에 한국김의 우수함을 알리고자 ‘새

이렇게 만들어진 조미김은 자동센서에 의해 정확하게 계수해 상품별 크기에 맞게 자동으로 절단합니다. 절단된 조미김은 자동포장기를 거치면서 OPP 또는 알미늄포장으로 밀봉 포장작업을 거쳐 박스에 정해진 수량씩 입상합니다. 모든 공정이 완성되면 출고과정 및 유통과정을 거쳐 전국 또는 세계의 소비자에게 배송됩니다.

조미김의 원료이기도 한 마른김(화입김)은 생김에 있는 수분을 화입기로 건조해 5% 이하로 수분함량을 낮추는 작업을 하고, 은박 방수지로 밀봉해 가공합니다. 화입 된 김은 오랫동안 보관이 가능하며 맛과 향이 오래 유지됩니다.

## ▶ 대표님은 함께 일하는 직원들에 대한 애정 또한 남다른 것으로 소문나 있는데요. 특히 직원들의 역량개발에 투자를 아끼지 않으신다고 하던데요.

중소기업은 이직이 많은 테 아직 없이 오래 근무하고 있는 직원들에게 늘 감사한 마음입니다. 식품사업은 시간이 지나면 계속 업그레이드되고 그때마다 그 시기에 맞는 교육이 필요합니다. 직원들의 능력개발을 위해 원하는 교육 프로그램을 수강할 수

‘우표’ 브랜드를 만들었습니다. 엄선된 재료만을 사용하는 ‘새우표’는 한국김의 가장 기본에 되는 고소함과 바다의 이미지를, 물위로 비상하는 새우의 형상을 사실적으로 담아 세계로 비상함을 담고, 붉은 계열 색상을 통해 식감 자극을 표현했습니다. 또 한 새우라는 식재료를 통해 바다에서는 나는 식재료이자 해물요리의 감초 역할을 하는 새우를 선택함으로써 전 세계 식탁의 감초와 같은 존재로 자리매김을 할 수 있기를 바라는 뜻도 담겨 있습니다.

있도록 교육비와 교재비 등을 100% 지원하고 있습니다.

또 자기 능력개발을 열심히 하는 직원과 신제품 개발 등에 기여한 직원에게는 두둑한 인센티브와 상여금으로 격려하고 있습니다.

## ▶ 앞으로 완도물산영어조합법인이 나갈 방향에 대해 말씀해 주세요.

새우표 완도김의 매출목표를 500억원으로 정하고 2021년도까지 달성을 계획입니다. 고객의 작은 불편과 불만도 크게 듣고, 협력사와 상생하는 기업이 되겠습니다. 사회적 책임을 다하며 지역과 나눔을 실천하면서 조미김에 있어 한국을 대표하는 기업으로 꾸준히 성장할 수 있도록 최선을 다하겠습니다.

한국 조미김의 세계적인 인기에 힘입어 날로 성장하고 있는 저희 완도물산영어조합법인은 항상 고객의 행복과 건강을 생각하며, 변화를 선도하고 미래를 창조해 나갈 수 있도록 전 임직원이 끊임없이 노력하는 기업이 되겠습니다. 그리고 자부심을 갖춘 프리미엄 조미김 브랜드를 지속적으로 만들어 갈 것을 약속드립니다. / 박은정 기자

