

VOL

218

Together Harim

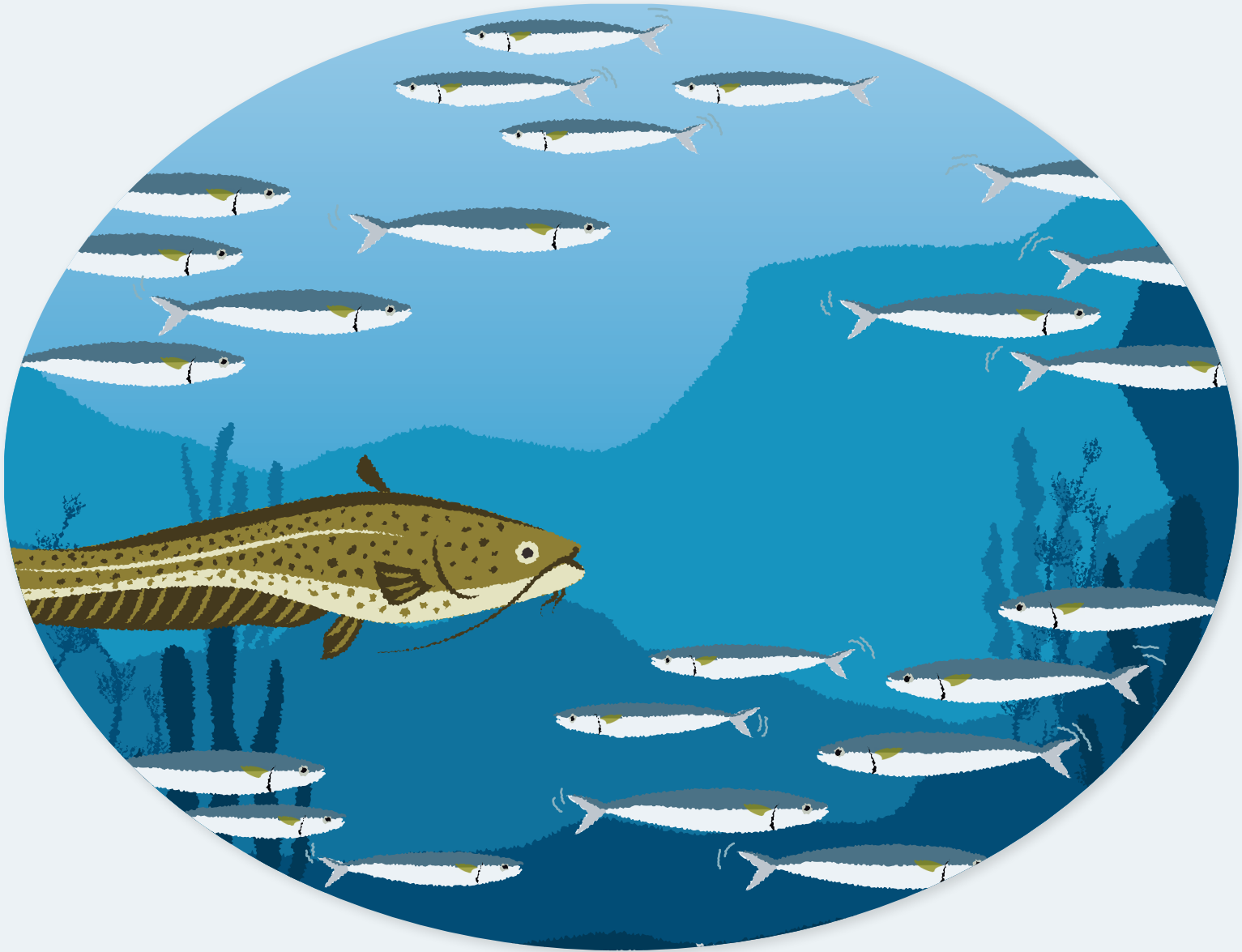
함께해요 하림



2024
07

메기 효과

막강한 경쟁자의 존재가 다른 경쟁자들의 잠재력을 끌어올리는 효과



‘메기 효과’란 미꾸라지를 장거리 운송할 때 수족관에 메기 한 마리를 집어넣으면
미꾸라지들이 잡아먹히지 않으려고 피해다니느라
생기있고 건강한 상태를 유지하는 것을 기업경영계 접목 시킨 것입니다.

기업들이 조직의 정체 현상을 극복하는 등
경쟁력을 잃지 않으려면 적절한 자극이 필요하다는 의미입니다.

02	기획포커스 동물이 들어간 시사용어 소개 목차	14	하림 뉴스 2024년 6월 하림 주요 소식
04	기획기사 여름아 부탁해 뜨거운 여름 바캉스, 맛캉스로	19	제품이야기 이달의 신제품
07	리더's 칼럼 생명과학연구소RnD실 권석배 실장	20	하림인의 말말말 혼자 놀이동산 가기 vs혼자 뷔페에서 먹방 찍기
08	대리점 탐방 광주 가나다	21	용가리 25주년 맞이 내가 그린 용가리
10	전국 닭 요리 약전 삼계탕	22	건강 꿀팁 대표 여름 보양식 '삼계탕' 한방에서 본 효능은?
12	우리 팀을 소개합니다 ICP사업팀	23	눈으로 보는 하림 하림과 함께한 사람들



Date of Issue
2024년 7월 1일

Publish
(주) 하림 전북특별자치도 익산시 망성면 망성로 14

www.harim.com

여름아 부탁해

뜨거운 여름 바캉스, 맛캉스로

여름나기

‘뜨겁다’라는 세 글자로 종결되는 여름이다. 푸르름과 무성함이 돋보이는 계절임과 동시에 덥고 습한 날씨로 자연스럽게 손그늘을 만들게 되는 계절이기도 하다. 길을 걷던 고양이도 그늘진 곳을 찾아 늘어지듯 무더위를 피해 시원한 장소로 발길을 재촉하게 된다. ‘피서’라는 단어가 있을 정도로, 휴가의 피크를 나타내는 ‘7말8초’라는 말을 많이 쓸 정도로 여름은 어디로든 떠나기에 좋다. 시원한 바닷바람과 부서지는 파도를 보기 위해 찾는 해수욕장, 깨끗하고 시원한 물, 경치 좋은 산에서의 휴식이 매력적인 계곡은 주요 여름휴가지로 떠오른다. 이외에도 안락한 호캉스, 액티비티한 수상레포츠, 다채로운 체험이 준비된 여촌체험마을, 해외로 떠나는 골캉스, 방구석 여름휴가까지 각자의 취향에 맞게 여름을 즐기고 있다. 여름나기를 위한 준비에도 분주해지는데 여름밤 꿀잠을 위해 냉감 소재 침구도 구매해보고 상콤달콤한 매실장아찌도 담가본다. 진한 햇볕에서 잠시 시원한 바람을 내어줄 휴대용 선풍기, 또 그보다 사람냄새가 나는 부채를 준비하는 사람들도 있다. 그리고 이웃에게 건강한 여름을 선물하기 위한 봉사와 기부로 좀 더 뜨거운 마음을 나누기도 한다. 우리는 그렇게 각자의 여름을 살아내고 있다.

복날=삼계탕

시원한 바캉스도 좋지만 더위에 지친 입맛을 살리기 위한 맛캉스도 즐길 시기이다. 이전에 비해 잘 먹고 잘 사는 시대라지만 역대급 폭염을 이겨내기 위해서는 든든하게 기력 회복을 해놓는 게 좋다. 더위가 본격적으로 오는 시기인 초복부터 중복, 말복 등 삼복에 주로 보양식을 많이 챙겨 먹는데, 긴 세월 동안 여름 보양식으로 사랑 받아 온 대표 음식은 삼계탕이다. ‘복날=삼계탕’이라는 공식처럼 복날이면 동네 크고 작은 음식점은 삼계탕을 메뉴로 내놓고 음식점마다 줄을 길게 서곤 한다. 인삼, 대추, 찹쌀 따위를 넣어 고아 만들게 되는 삼계탕은 고단백 식품인 닭고기가 영양을 채워주고 인삼과 대추가 면역력을 높여주며 찹쌀은 포만감을 준다. 땀을 많이 흘리는 이 계절에 몸의 기력을 보충해주기에 제격이다. 여전히 초복이면 삼계탕을 먹기 위한 사람들로 식당 앞은 장사진을 치지만 시대가 변화하면서 젊은 층들은 다양한 닭고기 요리로 복날을 대신하기도 한다. 부위 별로 손질돼 다양한 맛과 식감을 즐길 수 있는 닭구이부터 속까지 시원해지는 초계국수, 노릇하고 바삭하게 튀겨진 치킨과 치킨패티가 들어간 버거. 보양고 담백한 닭곰탕 등 ‘닭고기면 된다’라는 생각으로 다채롭게 즐기고 있다. 이외에도 장어, 전복, 추어탕, 오리, 해신탕 등 맛있고 건강한 음식을 먹으면서 기력 회복에 힘쓰고 있다.





간편 보양식 vs 프리미엄 보양식

통계청이 발표한 2022년 기준 1인 가구 비율은 34.5%로 전 가구 유형 중 가장 높다. 세 집 건너 한집은 혼자 살고 있다는 뜻인데 맞벌이와 1인 가구가 늘어나면서 직접 요리하는 것에 대한 부담을 가지고 있는 소비자들이 많다. 오랜 시간 요리해야 하는 보양식을 만들어 먹기는 힘들고, 외식 물가가 상승하면서 부담을 느끼는 소비자들에게 간편식 보양식이 인기를 끌고 있다. 한 그릇에 2만원을 육박하는 삼계탕 가격에 소비자들의 눈이 휘둥그레지곤 하는데, 이 때문에 가정 간편식으로 편하고 맛있게 삼계탕을 즐기기도 한다. 시성비(시간 대비 성능, 시간을 최대한 효율적으로 사용하고 성과를 내려는 개념)를 중요하게 생각하는 소비자들에게 편의점에서 쉽게 만날 수 있는 장어 추어탕컵밥, 양념구이장어덮밥, 염소탕 등도 좋은 호응을 얻고 있다.

복날을 더 진하게 즐기려는 사람들을 위한 특별한 보양식 대전도 열리고 있다. 호텔업계는 이색적인 프리미엄 여름 보양식을 선보이며 입맛을 사로잡고 있다. 유기농 닭과 국내산 전복·특별한 육수가 더해진 삼계탕, 무항생제 인증 한우 목장의 갈비와 양지·육수가 더해진 프리미엄 한우 갈비탕 등 엄격한 기준과 철저한 품질 관리로 여름 보양식 선물 세트를 구성해 판매하고 있다. 더불어 최고급 보양 식재료를 활용한 특선 메뉴로 색다른 보양식도 총출동하고 있다. 궁중 수라상에서 으뜸으로 꼽혔던 민어·농어 등으로 요리한 코스 요리, 프리미엄 로스트 치킨과 노후우가 담긴 유린기, 팔끔한 닭육수 베이스에 오골계알·오향장육·전복·해삼채 등 풍부한 고명을 넣은 중식 냉면 등 이목을 끄는 메뉴들로 감탄을 자아내고 있다.

평년보다 이른 무더위가 시작되고 극한 폭염까지 예보된 올 여름. 자칫 입맛도 떨어지고 몸도 지치기 쉬운 지금 우리에게 필요한 건 몸과 마음을 든든히 채워줄 보양식이다. 복날 하면 흔히 떠오르는 삼계탕부터 가정간편식으로 손쉽게 만날 수 있는 보양식, 특색 있게 만날 수 있는 프리미엄 보양식까지 우리가 만날 수 있는 보양식의 범위는 커지고 있다. 다양한 보양식을 선택해 즐기면서 길고 무더운 여름을 슬기롭게 탈출해보자. 어떤 보양식을 선택해 섭취해도 무방하지만 무엇보다 좋은 사람들과 행복하게 먹는 음식, 그게 우리에게 최고의 보양이 되지 않을까?

사내기자 | 김유리 대리





간편하고 쉽게 즐기는 하림 보양식



닭백숙 / 반마리닭백숙

신선한 닭과 마늘, 수삼, 직접 지어 더욱 쫄득한 찹쌀 밥을 넣은 하림 닭백숙. 원하는 양에 따라 한 마리, 반마리 선택해서 먹을 수 있다.



하림e닭 자연실록삼계탕

무항생제 인증농가에서 호유실(고수)과 마늘을 먹고 자란 프리미엄 닭고기로 만든 삼계탕이다. 삼계탕에 들어가는 국내산 7가지 재료는 고르고 골라 꼼꼼히 따져 만든 든든한 보양식이다.



하림e닭 황금삼계탕

국내산 상황버섯을 우려낸 황금빛 육수로 깊은 맛을 담은 삼계탕. 상황버섯, 수삼, 찹쌀 등 건강한 8가지 재료로 만든 보양 삼계탕이다.



알밤삼계탕

국내 최대 밤 생산지 부여군의 알밤을 넣어 더 건강하고 고소한 삼계탕이다. 신선한 채소를 정성스레 손질해 끓인 육수를 사용해 국물이 기름지지 않고 깊고 깔끔한 맛이 특징이다.



누룽지삼계탕

국내산 닭고기와 구수한 누룽지를 함께 푹 끓여내 깊고 진한 풍미가 있는 삼계탕이다. 7가지 건강한 재료, 급속냉동으로 신선한 맛이 특징이다.

“대한민국 닭고기 식문화를 선도하는 하림 R&D”

“국내 1위, 차별화되고 축적된 닭고기 가공 제품개발 노하우를 통해 K-Food 글로벌화를 리딩하다”

하림 생명과학연구소 R&D실 연구원은 국내/글로벌 소비자의 니즈를 파악하고 새로운 기술을 연구하여 더 신선하고, 더 건강하고, 더 맛있고, 더 편리하고, 더 위생적이며, 더 경제적인, 자연이 주는 최고의 맛을 제공할 수 있는 다양한 제품을 연구/개발 하고 있습니다. 시장 트렌드와 식문화에 대한 이해를 바탕으로 제품의 개발이 이루어지며, 원료별 특성을 연구하고 제품별 최적화된 가공 방법을 연구합니다.

연구/개발 중에는 Lab에서부터 제품의 양산까지 전 과정의 안전성 확보, 품질개선, 원가개선 등의 업무와 열처리 공정 등과 같은 제품 카테고리 별 필요한 기초 연구 및 현장 적용을 수행합니다. 그리고 미래 식품 소비 방법 및 소비자 트렌드의 변화에 대응하고 소비자에게 더 높은 가치의 식품을 제공하기 위하여 다양한 산업 영역의 기술을 탐색, 활용, 융합하여 식품 산업에 적용합니다.

“최고의 맛이 아니면 개발하지 않고 최고의 맛이 아니면 출시하지 않는다!”

닭고기 가공제품, 대한민국 식문화 트렌드를 선도하며 국내 및 전 세계인의 입맛을 사로잡을 다양한 제품을 개발하고 이를 위한 끝없는 도전을 하고 있습니다. R&D실의 연구원은 빠르게 변화하는 국내, 글로벌시장과 소비자의 니즈를 파악하고 제품을 개발, 지속적인 혁신 개선을 진행하고, 미래 식문화를 선도하기 위한 기반 기술연구를 수행하고 있습니다. 이를 통해 다양한 분야의 제품개발을 경험하고, 나아가 가공식품의 특성 및 제조 공정을 이해할 수 있는 역량을 쌓아가고 있습니다.

나플레옹 1세의 내 사전에 불가능은 없다는 긍정적 사고와 도전정신, 용기, 열정으로

R&D실 연구원들도 '신제품 개발에 있어 불가능은 없다'라는 긍정적 사고와 도전정신, 용기, 열정으로 제품개발을 진행하고 있습니다. 하나의 신제품이 나오기까지 수십 번의 도전과 실패를 통해 개선 반복하여 최고의 맛에 적합한 신제품을 출시합니다.

R&D실의 끝없는 도전과 vision

현실에 안주하지 않고 끝없이 도전하는 정신이 오늘의 하림을 만들었다고 말합니다. 끝없는 도전이 하림인의 정신입니다. 현실에 머물지 않고 성취에 안주하지 않으며 끝없이 도전하는 것입니다. R&D실 연구원들도 항상 수많은 제품개발에 있어 실패를 실패로 끝내지 않고 도전하는 정신으로 궁리하며 쉬지 않고 15° 경사길을 오르고 있습니다.

지나온 코로나19 팬데믹 시대(2020~2021년), 앤데믹 시대인 2022~2023년, 그리고 2024년 데이터와 식품 트렌드 변화, 사회 환경 변화 등을 보면 1인 가족 및 싱글족 증가, 자녀 없는 부부 증가, 소가족화, 고령화 사회 도래 등의 변화를 맞고 있습니다. 한국농촌연구원 자료에 따르면 2023년 국민 1인당 3대 육류 소비량은 59.3kg으로 전년 대비 21% 증가했습니다. 그에 반해 1인당 쌀 소비량은 56.4kg으로 육류 소비량보다 낮은 수치를 기록했습니다. 1인당 육류 소비량 중 가장 많이 소비된 육류는 돼지고기로 28.8kg, 닭고기가 15.7kg, 소고기가 14.8kg으로 그 뒤를 이었습니다. 1인당 3대 육류 소비량은 꾸준히 증가해 2028년 61.4kg, 2033년 65.4kg으로 각각 늘어날 것으로 전망했습니다. 특히 닭고기 소비 증가가 가장 높았으며 닭고기 소비량이 23년 15.7kg에서 24년도 16.2kg으로 증가 할 것으로 전망하고 있습니다.

하림은 육류단백질, 그중 성장률이 가장 높은 닭고기 단백질 제조 회사로 앞으로도 지속성장 가능하다고 전망 합니다. R&D실에서는 이런 내외부 변화와 흐름에 따라 고부가가치, 프리미엄, 친환경, 소단량, 고단백, 동물성+식물성 단백질 제품 개발을 지속적으로 진행하며, 미래의 대체육 시장에서 앞서나갈 수 있도록 미리 준비해 나갈 예정입니다. 하림의 R&D실은 대한민국 및 글로벌 시장에서 소비자 니즈에 맞는 지속적인 혁신 개선제품을 개발함으로써, 미래 식문화를 앞장서 선도하는 역할과 가공 산업 및 식품산업을 리딩할 수 있도록 함께 성장 하겠습니다.

하림(夏林)이라는 시원하고 풍요로운 그늘을 만들어 주는 여름숲이 더욱 커나갈 수 있는 것은 크고 튼튼한 나무가 모여 숲을 이루기 때문이라 생각합니다. 나무가 성장하려면 거센 비바람이 몰아치더라도 땅에 깊고 튼튼하게 뿌리를 내려 잘 버티고 충분한 영양분을 줄기와 잎에 공급해야 많은 열매를 맺고 성장합니다. 이처럼 R&D실 직원들도 튼튼한 뿌리로 성장해 여름숲 하림이 지속가능한 성장을 할 수 있도록 역할을 다하겠습니다. 7월 한낮 기온만큼 뜨거운 열정을 가진 하림인 모든 분께 시원하고 풍요로운 그늘을 만들어 주는 여름숲, 그 여름숲의 기운이 전해지길 바랍니다.

☎하림 생명과학연구소 R&D실 실장 권석배



‘순리대로 천천히 나아가는’
 광주광역시 “주식회사 가나다”



최정학 대표

광주광역시 최초 하림 대리점

주식회사 가나다의 최정학(52) 대표는 광주광역시에서 닭에 대한 열정과 비전을 가진 기업가로, 하림 대리점을 통해 지역 사회에서 중요한 역할을 하고 있다. 그는 대학시절 다양한 아르바이트를 경험하였고 우연히 접한 닭고기 판매가 축산업계의 IT 산업처럼 느껴졌다. 그러한 계기로 1995년 23세의 어린 나이에 광주지역 최초로 하림 대리점 계약을 맺어 판매권을 얻고 닭고기 유통을 본격적으로 시작했다. 초기에는 닭고기가 소고기와 돼지고기보다 저평가되는 경향이 있었지만, 이를 바꾸겠다는 결심으로 많은 노력을 기울여 왔다.

최대표는 지난해 하림 프라임 대리점 1호가 되었고 이를 원동력 삼아 2022년 800개의 거래처에서 2024년에는 1,000개까지 확장하는 성과를 거두었으며, 지난해에는 매출 450억을 달성하기도 하였다. 그의 열정과 노력 덕분에 광주와 전남 지역에서는 하림의 중요한 거점 역할을 하며 대표적인 닭고기 회사로 자리매김하게 되었다.

또한, 최대표는 직원 50여 명과 올해 목표 매출 500억 원을 향해 계속해서 진심을 다하고 있다. 그의 사업 철학과 지도력은 하림 브랜드의 성장과 광주 지역 경제에 긍정적인 기여를 하고 있다.

닭에 대한 무한한 애정

‘광주 하림’에서 ‘주식회사 가나다’로 상호를 변경한 이유와 사업 철학에 대한 물음에 최대대표는 ‘가나다’라는 상호는 한글을 배우는 사람들에게 익숙한 단어로, “순리대로 천천히 가겠다”라는 의미라고 말했다. 이는 그가 사업을 천천히 꾸준히 성장시키겠다는 의지를 담아낸 것이다.

그리고 그는 닭에 대한 애정이 깊어서 닭 벼슬 모양의 헤어스타일과 어깨에 닭 모양 타투를 하기도 했다. 회사 내외에서 닭 조형물을 전시하여 자신의 사랑을 표현하며, 유통을 할 때에도 항상 정장을 입고 닭에 대한 진심을 전하고자 노력했다.

또한, 최대대표는 상생을 중요한 사업 철학으로 삼고 있다. 사회와 상생하기 위해 회사 정문 옆에 마을 쉼터를 운영하고 있으며, 어린이재단에 기부하는 등 다양한 봉사활동을 통해 사회적 책임을 다하고 있다. 이를 통해 그는 단순히 기업의 경제적 성장을 넘어서, 지역사회와의 긍정적인 연결고리를 만들고자 하고 있다.



<p>Explanation of Corporation</p> <p>회사명</p>	<p>순리대로 원칙대로 천천히 가자 → 착한기업 · 바른기업</p> <p>가 : '가' : 출탁동시 · 공급자 · 직원 => 도전 · 소통 · WIN</p> <p>나 : '나' : 호시우보 · 공급받는자 · 회사 => 목표 · 행동 · WIN</p> <p>다 : '다' : 자리이타 · 사회 · 거래처 => 변화 · 창조 · WIN</p>
<p>Brand name</p> <p>로고</p>	<p>출탁동시의 마음으로 호시우보의 정신과 함께 협력을 수반하여 사회에 나가는 뜻을 이루어 세상에 이로운 회사가 되자는 큰 의미를 두고 있음.</p> <p>1995 1995년도에 창립 · 광주 · 전남 계속대표 기업임을 표시.</p> <p>달걀의 모양 - 타원형 세계가 나타내는 의미는 공급자(병아리) · 공급받는자(어미닭) · 사회를 형상화 함.</p>
<p>Vision</p> <p>비전</p>	<p>호남지역 계속 유통 1순위 회사 · 광주광역시 입사하고 싶은 1순위 회사</p> <ul style="list-style-type: none"> - 우리 회사의 DNA는 “변화와 도전” - 임직원분들에게 월급 많이 주는 회사. - 깨끗하고 청결해서 임직원 분들이 함께 있고 싶은 환경이 좋은 회사. - 개인의 발전과 회사의 성장을 동시에 이루는 회사.
<p>Course of Action</p> <p>행동</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 역삼각형 논리 (좋은머리 + 발전) 2. T자형 논리 (실력 + 인맥) 3. 저울논리 (이성 + 감성)

위기 안에서 기회를 포착

최대표는 코로나19와 같은 위기 상황에서도 기회를 찾아 성장해 나갔다. 코로나19로 인해 닭고기 유통계에서는 큰 어려움을 겪었지만, 그는 이를 ‘위기는 기회다’라는 철학으로 받아들여 새로운 가능성을 모색했다. 비대면 활동이 확대됨에 따라 온라인과 프랜차이즈 업소, 식자재마트 등 새로운 시장을 공략하며 사업 확장을 시도했다.

또한, 최대대표는 안전하고 맛있는 치킨 유통을 위해 농장부터 가공까지 포함한 완성된 시스템을 구축하고자 노력하고 있다. 특히, 바로 먹을 수 있는 치킨에 대한 HACCP 인증 시스템을 도입하여 소비자들이 걱정 없이 안전하게 치킨을 즐길 수 있도록 하고자 한다. 이는 그의 지속적인 꿈과 목표로서, 꾸준히 준비하며 실현해 나가고 있다.

최대표는 지난 2016년에 국내 최초로 치킨 분야의 HACCP 인증을 획득한 경험이 있으며, 이를 바탕으로 더 나은 제품과 서비스를 제공하기 위해 계속해서 노력하고 있다. 그의 사업 철학과 비전은 닭을 중심으로 한 닭고기 사업의 성장과 소비자 만족을 동시에 추구하는 것에 있다.

닭고기 사업의 확산과 목표

최대표는 주식회사 가나다를 만들기까지 많은 직원들의 노력에 대해 감사하다고 말했다. 특히 어려운 환경에서 열심히 일해준 직원들에게 깊은 감사의 마음을 전하며, 이에 대한 보답으로 광주지역에서 청년들이 가장 입사하고 싶어 하는 1순위 기업으로 만들어가는 것을 목표로 삼고 있다고 밝혔다.

그는 가족이 회사 경영에 관여하지 않을 것을 선언하며, 가족의 참여가 직원들에게 불편을 줄 수 있고 회사 성장에 방해가 될 수 있다고 생각한다고 말했다. 이는 그의 기업 운영 철학과 방향성을 나타내는 중요한 부분이라고 하였다.

끝으로 최대대표는 현재의 닭고기 사업이 전 국민의 입맛을 사로잡는 매력적인 산업이라며, 닭이 축산업계에서 중요한 위치를 차지하고 있다고 자부심을 표현했다. 이를 바탕으로 앞으로도 닭에 대한 사랑과 전문성을 바탕으로 사업을 지속적으로 발전시켜 나가겠다는 결연한 의지를 갖고 있다고 마무리했다.





한방삼계탕



송이한방삼계탕

무더위 이기는 보양식

약전 삼계탕

예년보다 이르게 30도가 넘는 무더위가 이어져 육체적 정신적 피로도가 높아지고 있다. 흐르는 땀을 연신 닦아야 할 정도로 뜨거운 김이 솟아나고 왕성했던 식욕도 없어지는 무더위이지만, 여름을 잘 이겨내려면 잘 먹는 게 중요하다. 무더운 여름철 더위를 이겨내는 보양식으로는 삼계탕이 단연 최고라고 할 수 있다.

늘 한약 달이는 냄새로 가득한 약전골목에는 대구에서 삼계탕으로 유명한 집이 있다. 한약 향 가득한 약전골목 안쪽으로 위치한 약전삼계탕은 여름에는 줄을 서서 먹어야 하고 여름뿐 아니라 사계절 내내 손님이 끊이지 않고 북적인다.

삼계탕 전문점답게 오로지 삼계탕만 판매하고 있다. 그만큼 삼계탕에 자신 있는 곳으로 한방삼계탕, 능이한방삼계탕, 송이한방삼계탕 세 가지 중 원하는 메뉴를 선택하면 된다.



📍 약전 삼계탕
대구 중구 달구벌대로415길 56



닭똥집볶음



마늘장아찌



참쌀이 듬뿍 들어 있는 능이한방삼계탕



삼계탕 주문 시 앞접시와 뼈 그릇, 국자가 1인당 하나씩 놓이고, 쌈장과 소금, 석박지, 마늘장아찌, 양파와 고추 그리고 사장님이 직접 담근 인삼주와 닭똥집볶음을 서비스로 내어준다.

인삼 향이 은근하게 나는 인삼주를 알싸한 마늘장아찌와 양파와 풋고추를 곁들여 고소하고 부드러운 닭똥집을 안주 삼아 마시면, 몸에 쌓인 피로를 싹 풀어줄 것이다.

인삼주 한 잔으로 몸의 피곤함을 달래고 있으면, 기력을 보충해주는 삼계탕이 나온다. 이 집의 삼계탕은 국물이 맑은 게 특징이다. 황기와 당귀, 천궁 등 각종 한약재를 우린 국물에 먼저 숟가락으로 국물을 떠먹어 보면 구수하고 시원하다.

국물 맛을 먼저 느끼고 나서 금직한 뚝배기에 영롱하게 다리를 꼬고 있는 닭고기를 보고 있으면 자연스럽게 다리 하나를 집어 들게 될 것이다. 젓가락이 닿기만 해도 스르르 뼈와 살이 분리될 정도로 푹 고아진 삼계탕은 약간 퍽퍽할 수 있는 닭가슴살마저 부드러운 식감을 가지고 있다.

닭고기를 다 먹고 몸통 부위를 가르면 속에는 밤, 대추, 인삼, 쫄쫄한 참쌀이 한가득 들어있다. 취향에 따라 자리에 놓여져 있는 소금과 후추를 가감해서 먹으면 된다. 부드러운 닭고기를 참쌀 위에 얹어 먹으면 함께 어우러져 입 안에서 녹아내리는 듯하다.

몸에 좋은 버섯들이 들어간 능이한방삼계탕과 송이한방삼계탕은 기본 한방삼계탕보다 국물이 훨씬 진하다. 버섯을 듬뿍 넣어 조리하여 한방 향 가득한 국물 자체에 버섯 향이 더해져 기력을 두 배로 보충하는 느낌을 준다.

살면서 가장 중요한 것 중 하나가 건강이다. 삼복더위 시즌을 맞는 7월, 여름철 대표 보양식인 삼계탕을 먹고 기력 보충해 무더운 2024년 여름을 무탈하게 잘 이겨 내보자

사내기자 | 이민정 사원

I Can Prove : 제품으로 증명하는



ICP사업팀

'ICP사업팀'



전세희 차장(팀장)
ICP사업팀 업무 총괄



조정훈 대리
상품개발 및 마케팅



손혜련 사원
상품개발 및 마케팅

①

ICP사업팀의 업무와 역할은 무엇인가요?



전세희 팀장

ICP사업팀은 ICBP(Isolated Chicken Breast Protein:분리닭가슴살단백질)를 주원료로 B2B, B2C 사업을 영위하여, 닭가슴살 원료의 고부가 가치 창출을 목표로 하고 있습니다.
제품의 기획부터 개발, 최종적으로 상품화되기까지의 전반적인 과정에 관여하고 있습니다. 또한, 판매 제안이 판매 계약으로 이어질 수 있게끔 영업 지원 및 마케팅 업무도 수행하고 있는 부서입니다.

②

'분리닭가슴살단백질 'ICBP'에 대해 설명 부탁드립니다.



조정훈 대리

분리닭가슴살단백질 'ICBP'는 국내산 무항생제 닭가슴살에서 분리 정제하여 만든 단백질입니다. 닭가슴살을 장시간 휴대 보관하면서 음용하기 쉬운 고단백 식품으로 제공하고 자 닭가슴살을 분말화하여 국내 최초로 3세대 단백질 소재 분리닭가슴살단백질 'ICBP'를 개발했습니다.
닭가슴살 원물에 비하여 지방은 1/2 수준으로 낮추고, 단백질 함량은 4배 이상 증가된 순도 높은 단백질(함량 90%)을 구현한 것이 가장 큰 특징입니다.

③

가장 최근에 출시된 오!늘단백 프로틴 쿠키에 대해 소개해 주세요!



조정훈 대리

오!늘단백 프로틴 쿠키는 균형 잡힌 동, 식물성 완전 단백질로 구성된 고단백, 고 식이섬유 단백질 쿠키로 100% 국내산 쌀로만 만든 글루텐 프리(글루텐이 제외된 식품) 영양 간식입니다. 편리하고 맛있게 단백질을 섭취할 수 있도록 버터, 코코넛, 초코 총 2가지 맛으로 구성되었습니다.
1봉지(40g)에 계란 1개 반 분량의 단백질 9g과 사과 1개 분량의 식이섬유 4g이 함유되어 있어 오랜 시간 동안 포만감을 유지할 수 있다는 큰 장점을 가지고 있습니다.



손혜련 사원

하림 오!늘단백 프로틴 쿠키는 1봉지당 185kcal로 시중에 판매되고 있는 일반 쿠키 대비 10% 정도 낮은 열량을 가지고 있어 다이어터들도 부담 없이 즐길 수 있는 바삭한 식감의 쿠키입니다. 현재 편의점(세븐일레븐)에 입점되어 있고 판매처가 계속해서 확대될 예정이기 때문에 언제 어디서든 구매하여 편리하게 즐기실 수 있습니다.

④

시장을 예견하며 신제품들을 개발할 수 있는 비결은 무엇인가요?



손혜련 사원

신제품은 시장 트렌드를 선도하는 제품으로, 최고의 맛과 최고의 품질이 구현될 수 있도록 개발함에 목적을 두고 있습니다. 소비자 선호도조사, 국내/외 타사 제품에 대한 관능 평가 등의 자료 조사를 통하여 상품의 시장 동향을 정확하게 파악하고 있습니다.

⑤

ICP사업팀에서 현재 진행 중인 계획은 무엇인가요?



전세희 팀장

올해 상반기에는 기존 피플러스 브랜드를 오!늘단백이라는 브랜드로 리뉴얼하였으며, 새로운 브랜드의 첫 상품인 오!늘단백 프로틴 쿠키를 출시하였습니다.
하반기에는 개인의 라이프 스타일에 맞춰 먹을 수 있게끔 기호도를 높인 새로운 단백질바를 출시 준비 중에 있습니다. 함께 출시 예정인 단백질 음료에 대해서는.. 췌, 비밀!
어느 하나 빠트릴 것 없는 제품임을 자부하고 있으며, 여러분들도 많은 관심과 사랑 부탁드립니다~

⑥

ICP팀으로서 제일 보람찼던 경험은 무엇인가요?



조정훈 대리

이번 프로틴 쿠키 신제품 출시가 가장 보람찼던 경험이었습니다. 사실 신제품 출시 과정이 생각보다 쉽지 않습니다. 다양한 시도를 해야 하고, 많은 사람들의 노력이 하나로 모여야만 합니다. 이번 프로틴 쿠키 출시도 여러 난관이 있었지만 팀원들이 함께 뭉쳐 끝까지 포기하지 않고 해냈기 때문에 일궈낸 성과라고 생각하고 있으며 정말 뿌듯함을 느끼고 있습니다.

⑦

마지막으로 팀원들에게 하고 싶은 말이 있다면 한 마디 부탁드립니다.



전세희 팀장

힘든 시기 묵묵하게 잘 꺾으며 옆에서 든든하게 일을 수행해 주시고 계시는 멋진 우리 팀원들에게 정말 감사하다고 전하고 싶습니다. 이제 시작이라고 생각하고 있고 앞으로도 지금처럼만, 지치지 않게 잘 따라와 주셨으면 좋겠습니다.



조정훈 대리

항상 신의 한 수를 찾아가며 답을 주시는 팀장님, 그리고 옆에서 많은 도움을 주시는 혜련 님! 많이 의지하고 있고 배우고 있으며 함께 성장할 수 있는 팀이 되었으면 좋겠습니다.



손혜련 사원

제가 해야 할 일을 짚어주시고 가야 할 길을 제시해 주시는 선배님들이 계셔서 참 다행이라고 생각합니다. 좀 더 많은 도움이 될 수 있도록 노력하겠습니다! ICP사업팀 항상 행복하길 바랍니다♥

사내기자 | 장민 사원



News01 상반기 리뷰 및 하반기 전략발표회 열어 올해 비전 달성, 전사 방향성 정립 위해 진행



우리 회사는 지난달 17일 본사 에그씨어터에서 24년 상반기 리뷰 및 하반기 전략발표회를 진행했다. 이번 발표회는 비전 달성을 위한 전략 수립 및 전사 방향성을 정립하고 지속가능한 성장을 위한 중장기 목표를 공유하기 위해 열렸다. 각 사업부별 상반기 리뷰를 통해 지난 실적을 회고하고 하반기 및 중장기

전략 발표를 통해 앞으로의 전략 방향을 확인했다. 정호석 대표이사는 “어려웠던 상반기 시장 상황 속에서도 열심히 달려 온 임직원들에게 감사의 마음을 전한다”며 “하반기에도 위기를 잘 극복해 좋은 성과를 만들어갈 수 있도록 함께 힘쓰자”고 전했다.

사내기자 | 남다빈 사원

News02 “플라스틱 이제 안녕” 하림도 챌린지 동참해 바이바이 플라스틱 챌린지 릴레이 이어가



우리 회사 정호석 사장은 범국민 플라스틱 사용 저감 캠페인 ‘바이바이 플라스틱(Bye Bye Plastic)챌린지’에 동참했다고 20일 밝혔다. 지난해 8월 환경부 주관으로 시작된 이 챌린지는 일상에서 일회용 플라스틱 사용을 줄이고 재활용과 다회용품 사용을 권장하는 범국민 참여형 릴레이 캠페인이다. 플라스틱 줄이기 실천을 위해 ‘안녕’이라는 의미로 손을 흔드는 사진이나 영상을 SNS에 게재하고, 다음 참여자를 지목하는 방식으로 진행한다.

이날 정호석 사장은 “캠페인의 취지가 탄소중립과 친환경 경영을 추진하고 있는 하림의 ESG경영 목표와 뜻을 같이해 공감의 의미로 챌린지에 동참하게 됐다”며 “하림 임직원 모두가 일상생활에서 1회용품을 줄이려는 노력을 통해 미래 세대에 더 좋은 환경을 전해주기 위해 노력해 나가겠다”고 말했다.

우리 회사는 2022년 ESG위원회를 설치하고 ‘2050 탄소 중립 정책’에 기여하겠다는 의지를 밝히고 사내 캠페인으로 일상 속 다회용 바구니 및 보냉팩 이용하기, 헌옷 리사이클 캠페인 참여, 플라스틱 빨대 줄이기, 분

리배출하기, 1회용품 대신 다회용품 사용하기 등 환경보호 활동을 실천하고 있다.

특히 우리 회사는 기업차원의 탄소배출 절감을 위해 본사 및 각 사업장에 태양광 발전 시설을 도입 운영하고 있으며 친환경 바이오매스 기포유동층 보일러 운영 등 대기 환경개선을 목표로 폐목재를 활용한 재생에너지 전환을 실천하고 있다. 줌깡 행사와 나무 식재 캠페인 등 임직원 스스로 참여할 수 있는 ESG 친환경 활동도 전개하고 있다.

한편 정호석 사장은 고영완 익산경찰서장의 지명을 받아 이번 챌린지에 참여했으며 다음 참여자로 전북특별자치도 교육청 과학교육원 조현정 원장과 (유)세솔건설 임광수 대표이사를 지목했다.

사내기자 | 백의철 차장

News03 '글로벌 학생과학캠프'후원...미래 과학자 꿈 응원

초·중 과학영재 24명, 4박 5일 일정으로 구성



우리 회사가 전북특별자치도교육청과학교육원과 함께 지역 초·중 과학 영재 학생 24명이 참여해 4박 5일간 일본에서 진행된 '글로벌 학생과학 캠프'를 마치고 과학교육원에서 해외체험 학습 보고회를 개최했다.

제1회 글로벌 학생과학캠프는 우리 회사와 전북특별자치도교육청과학 교육원이 MOU를 맺고 협력해 진행된 첫 지역인재 육성 프로그램으로 총 비용은 6천만이 소요됐다. 우리 회사와 전북특별자치도교육청과학 교육원이 각각 3천만원을 후원해 진행됐다.

지난달 10일부터 14일까지 4박 5일 동안 진행된 글로벌 학생과학캠프 프로그램은 1일차 △도쿄 스카이트리 전망대 방문, 2일차 △도쿄대학교 종합연구박물관 견학 △도쿄대학교 재학생 캠퍼스 투어 및 명사특강(도쿄대학교 공학계 박치언 박사) △도쿄 국립 과학박물관 견학 △미쓰비시 전기 그룹의 최신 기술을 체험할 수 있는 METoA Ginza △센소지와 나카미세 도오리가 있는 아사쿠사 탐방, 3일차 △츠크바 엑스포 우주센터

견학 △도쿄 이과대학 수학체험관 견학, 4일차 △후지산 뮤지엄 견학 △하코네 로프웨이 탑승 체험 △오와쿠다니 계곡과 검은달갈체험, 5일차 △일본과학미래관(미나토 미라이 칸) 견학 △메이지시대의 창고건물을 개조한 아카렌카 탐방 등 알찬 일정으로 구성되어 참가학생들의 큰 호응을 받았다.

지난달 25일 전북과학교육원에서 진행된 체험학습보고회 자리에서 초등학교 6학년 방다윤 학생은 "이번 여행은 저를 조금 더 발전시켜 준 시간이었다고 오랫동안 기억에 남을 것 같다"며 "이번 여행은 내 인생에 도움이 되는 매우 중요한 경험이 될 것이다"라고 소감을 밝혔다.

정호석 대표이사는 "안전한 과학캠프 행사 진행을 위해 힘써 주신 관계자 여러분께 감사드립니다"며 "이번 첫 캠프에 참여한 학생들이 앞으로 더 많이 배우고 성장해 미래 과학자의 꿈을 이룰 수 있도록 응원하겠다"고 말했다.

사내기자 | 백의철 차장

News04 병아리 품질 향상 위해 TFT 구성

종계, 부화, 사육환경 등 관리 예정



우리 회사가 품질 향상을 위한 노력을 꾸준히 이어가고 있다. 지난달 26일 하림지주에서 정호석 대표이사, 사육사업 조현성 대표 등 임직원 13명이 참여한 가운데 병아리 품질 향상 TFT Kick-off가 진행됐다. 이번 TFT는 종계, 부화, 사육 환경, 영양 및 면역 등을 관리해 병아리 품질을 개선시키기 위해 구성됐다.

오는 12월까지 6개월 동안 병아리 균일도, 수율, 종란 상태, 백신 접종률 관리 등을 통해 저조 원인을 분석하고 대응 전략을 모색할 예정이다.

사육사업 조현성 대표는 "병아리 품질 개선을 위한 선제적 대응 차원에서 TFT를 구성하게 됐다"며 "관리 지표에 따른 철저한 원인 분석과 실행 목표를 위한 대책을 확실히 해 완벽한 병아리 품질을 만들어가겠다"고 전했다.

사내기자 | 김유리 대리

- 1
- 2
- 3 '글로벌 학생과학캠프'후원...미래 과학자 꿈 응원
- 4 병아리 품질 향상 위해 TFT 구성
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10

News05

총성! 병영체험으로 국가 안보의 중요성 되새겨 호국보훈의 달 맞아 육군부사관학교 서 체험 참여



우리 회사는 6월 보훈의 달을 맞아 지난달 25일 육군부사관학교(학교장 정덕성 소장) 병영체험 행사에 임직원 30여명이 24일~25일 양일간 참여했다.

임직원들은 첫째 날, 입소식을 시작으로 △군악대 연주 △한·미 연합훈련(패스트로프 훈련, 의무헬기 후송 등) △유·무인 복합전투체계 시연 참가 △차륜형 장갑차 탑승체험 △전투 장비(흑표 전차, 천마, 비호복합, 美 UH-60, 美 의무후송헬기 등) 관람 △보급품 마일즈, 워리어플랫폼 장비 체험 △야간에는 원격운용통제 탄 교보재, 연습용 크레모아, 야간 조명지뢰 위력시범을 참관했다.

이날 병영체험에 참여한 홍보팀 장민 사원은 “영상에서만 보던 총기를 만져보고, 장갑차와 탱크에 탑승하는 등 많은 체험들이 있어서 유익한 시간이었다”며 “특히 실전훈련 모습을 직접 보면서 우리 군의 위용을 느낄 수

있었다”고 소감을 전했다.

둘째 날에는 △전투 부상자 처치훈련 △도시지역 분대전투 훈련 참관 △대테러 장비 소개 및 체험 등으로 다양한 볼거리와 배울 거리가 제공됐다. 정호석 대표이사는 “이번 행사를 통해 나라를 지켜낸 호국영령들의 고귀한 뜻을 기리고 국가 안보와 평화의 중요성을 다시 한 번 되새기는 뜻깊은 시간이었다”며 “국가 방위와 국민 안전을 위해 헌신하는 군 장병들의 노고에 감사드린다”고 말했다.

한편 우리 회사와 육군부사관학교는 최근 민·군 상생발전을 위한 업무협약(MOU)을 체결했다. 이후 하림은 육군부사관학교 장병들을 위해 물품 후원, 맞춤식 경제교육 등 취업 지원 프로그램 운영, 하림 공장 투어 프로그램인 HCR(Harim Chicken Road) Tour에 장병들을 정기적으로 초청하는 등 상호교류를 이어오고 있다.

사내기자 | 백의철 차장

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5 총성! 병영체험으로 국가 안보의 중요성 되새겨
- 6 삼계탕으로 건강한 여름나기 기원해요
- 7
- 8
- 9
- 10

News06

삼계탕으로 건강한 여름나기 기원해요 ‘사랑의 맛데이’ 삼계탕 나눔 행사 개최



우리 회사가 지역 어르신들의 여름철 건강을 기원하기 위해 삼계탕 배식 봉사 ‘사랑의 맛데이’를 진행하며 ESG경영을 실천하고 있다.

복날을 맞아 다양한 단체에서 삼계탕 배식봉사를 이어가고 있는 가운데 우리 회사가 삼계탕 후원활동에 직접 나섰다.

지난달 26일, ‘하림사랑나눔봉사단’ 40여 명은 지역 어르신 450여 명을 초청해 직접 준비한 삼계탕과 치킨 등을 대접하며, 무더위로 지친 몸에 조금이나마 힘이 되길 바란다는 마음을 전했다.

우리 회사는 2012년부터 23년째 ‘사랑의 맛데이’ 행사를 마련하고 차상위 계층 및 독거노인을 초청해 삼계탕을 대접하는 지역밀착형 사회공헌활동을 이어오고 있다.

또 지난달 19일에는 익산시 소재 장애인 복지시설 ‘동그라미재활원’을 찾

아이용자 산책, 이야기 나누기 등 여가활동 도우미 역할과 시설 내·외부 청소와 세탁 지원, 정원 관리 등의 봉사 프로그램을 진행했다. 익산행복나눔마켓·뱅크에는 매달 하림에서 만든 제품을 기탁하는 등 지속적인 나눔 활동을 통해 지역사회에 선한 영향력을 전파하고 있다.

정호석 대표이사는 “정성스럽게 준비한 식사를 어르신들이 맛있게 드시는 모습에 기쁘다”며 “앞으로 좀 더 따뜻한 지역사회를 만들기 위해 사회적 책임을 다하는 기업이 되겠다”고 말했다.

한편, 하림은 매년 소외계층을 위한 제품 후원을 비롯해 과학재해 해외연수 비용지원, 초등학생 장학도서 전달, 장학금 지급, 청소년 문화탐방, 아침머고 나눔 행사지원 등 다양한 사회공헌활동을 지속적으로 진행해 오며 기업의 사회적 책임을 실천해 가고 있다.

사내기자 | 백의철 차장

News07 가공식품 대리점 간담회 열어 고충 해결 및 소통 강화

충청, 수도권, 경북 등 6곳 서 진행



우리 회사가 가공식품 대리점과의 스킨십 행사를 통해 긴밀한 관계를 이어가고 있다.

대리점 간담회는 지난달 12일 충청지역을 시작으로 18일 수도권, 19일 경북지역, 20일 경남지역, 25일 호남지역, 27일 농협 대리점 등 6회가 진행됐다.

간담회에서는 대리점들의 애로사항을 듣고 시장 경기 상황을 공유하며 더

나은 방향을 위한 시간을 다졌다.

기획관리부장실 이용현 사업부장은 “간담회를 통해 대리점들의 고충을 듣고 처리 방안 및 지원책을 제시하는 등 의미 있는 시간이 이루어졌다”며 “서로의 이야기를 직접 듣고 전하는 간담회를 자주 마련해 올바른 방향성을 만들어 갈 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.

사내기자 | 남다빈 사원

News08 CMC INDUSTRIES CEO와 선진 기술 논의

오토캐칭 확대 위한 현장 방문, 미팅 등



우리 회사가 선진적인 가금사육기술을 갖기 위해 지속적으로 노력하고 있다.

지난달 11, 12일 CMC INDUSTRIES(이하 CMC)의 최고경영자(CEO)가 우리 회사를 방문했다.

CMC는 우리 회사와 농장을 방문해 HCR(Harim Chicken Road) 투어, 육계·삼계·토종닭 상차 견학, 미팅 등의 일정을 진행했다.

이탈리아에 본사를 둔 CMC는 50년 전통의 양계 상차 지게차, 오토캐칭 전문 업체로 오토캐칭 시장점유율 95%, 수출 네트워크 50개국을 두고 있는 회사이다.

오토캐칭은 동물복지를 위한 상차 방법으로 사람이 직접 닭을 잡아 옮기던 작업이 아닌 자동화 레일로 닭을 옮기는 방법이다.

우리 회사는 2021년 오토캐칭을 처음 도입한 후 점차 확대해 현재 육계 출하 비중의 50% 이상을 오토캐칭으로 진행하고 있다.

현재 도입하고 있는 육계 및 삼계 농장에서 토종닭 등 더 많은 농장에 오토캐칭 기술을 도입하고자 선두주자인 CMC CEO를 초청했다.

CMC CEO는 “하림은 매우 선진적인 가금 사육기술을 가지고 지속적으로 발전하는 회사라고 생각한다”며 “지속적으로 하림과 소통해 하림에 맞는 오토캐칭 기술과 장비를 제공할 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.

사내기자 | 강승헌 사원

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7 가공식품 대리점 간담회 열어 고충 해결 및 소통 강화
- 8 CMC INDUSTRIES CEO와 선진 기술 논의
- 9
- 10

News09

혹서기 농장 전기사고 대비 위한 점검 및 컨설팅 실시 철저한 예방 통해 사고발생 0% 목표



우리 회사 사육사업부는 최근 혹서기를 대비해 계약농가의 전기시설을 점검했다. 무더운 날씨에 자주 발생하는 전기시설 사고를 예방하기 위해 농가 전기시설은 더위에 취약해 고온의 환경에 지속적으로 노출될 경우 문제를 야기할 수 있다. 또 사고 발생 시 사육 중인 닭에게 큰 위협을 줄 수 있고 더 나아가 인명피해 발생의 우려가 크다. 이에 사육사업부는 전기시설 점검반을 꾸려 하림 계약농장을 대상으로 점검 및 컨설팅을 실시했다. 농장 내 전기시설인 배전반, 발전시설, 차단기, 경보시설 등의 작동상태를 점검하고 이외의 위해요소가 있는지 확인해 사고발생 요인을 철저히 분석했다. 또 전기사고의 위험성에 대한 예방 및 대처방안에 대해 교육해 전기사고에 대한 피해를 최소화할 수 있도록 했다.

사육사업부장실 이강현 사업부장은 “여름철 무더위로 인한 전기사고 발생이 우려돼 이에 대한 선제적인 예방이 반드시 필요하다”며 “이번 점검 활동을 통해 혹서기 사고발생을 최소화할 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.

사내기자 | 강승현 사원

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9 혹서기 농장 전기사고 대비 위한 점검 및 컨설팅 실시
- 10 온열질환 예방 위해 힘써

News10

온열질환 예방 위해 힘써 대처요령 홍보 및 식염포도당 분출



우리 회사 정음공장은 폭염주의보가 지난해보다 일주일 빠르게 발령되면서 취약 현장에 대한 점검하고 온열질환 예방에 나섰다. 폭염 발생 시 행동요령, 온열질환 증상 및 대처 요령을 교육하고 중앙 현관 모니터에 관련 영상을 홍보했다. 또 준비실 등 땀을 많이 흘리는 부서는 식염포도당을 분출해 온열 질환 예방에 힘쓰기로 했다. 식염 포도당은 저하된 생체기능을 정상적으로 회복시

켜 피로 해소, 발한량 조절에 큰 도움을 준다. 정음공장 안전보건팀 전영수 팀장은 “때이른 더위, 역대급 폭염이 예상되는 만큼 긴장이 높아지는 상황이다”며 “온열질환에 노출될 수 있는 근로자들이 어려움을 겪지 않도록 질환 예방에 앞장서 나가겠다”고 전했다.

사내기자 | 김해진 과장

“한국인의 소울푸드 맛을 닭가슴살로 맛있게 즐겨요” 하림e닭 소스 잘 먹은 닭가슴살 3종 출시



우리 회사가 다이어트 성수기 여름을 맞아 맛있는 양념이 쏙 밴 닭가슴살 신제품 ‘하림e닭 소스 잘 먹은 닭가슴살’ 3종을 출시했다. 헬시플레저(건강한Healthy+기쁨Pleasure)에 이어 먹는 즐거움과 건강 사이에서 균형을 찾는 푸드 밸런스가 트렌드로 떠오른 가운데, 닭가슴살에 떡볶이, 양념치킨, 갈비 등 호불호 없는 ‘한국인의 소울푸드’ 맛을 입힌 신제품을 선보였다. 12시간 동안 숙성에 축축한 국내산 통 닭가슴살에 하림만의 특별한 소스 코팅 공법으로 두 번 소스를 입혀 속까지 양념이 깊게 배도록 했다. 제품 한 개(110g) 당 20g 넘는 단백질이 포함되어 있어 맛있게 단백질을 섭취할 수 있다. ‘하림e닭 소스 잘 먹은 닭가슴살’은 △매콤떡볶이맛 △양념치킨맛 △갈비맛 3종이며, 포장지를 살짝 뜯어 전자레인지에 약 1분간 데우면 간편하게 즐길 수 있다. 그냥 먹어도 맛있지만 잘게 찢어 샐러드에 넣거나 샌드위치 등 체형 관리를 위한 고단백 식단 메뉴로 활용하기도 좋다. 하림 마케팅팀 관계자는 “최근 식단 관리를 위해 건강한 음식을 찾으면서도 자극적인 맛을 포기하지 않는 ‘푸드 밸런스’ 트렌드를 겨냥해 고단백 닭가슴살을 소스와 함께 맛있게 즐길 수 있는 제품을 출시했다”며 “올 여름은 ‘소스 잘 먹은 닭가슴살’로 건강하고 즐겁게 식단 관리하시면 좋겠다”고 전했다.

8배 커진 압도적 크기! 편의점에서 만나요 용가리 25주년 맞이 ‘점보 용가리 치킨’ 출시



우리 회사가 스테디셀러 ‘용가리 치킨’ 출시 25주년을 맞아 크기를 8배로 키운 ‘점보 용가리 치킨’을 출시한다. ‘용가리 치킨’은 100% 국내산 닭고기를 공룡 모양으로 만들어 튀긴 치킨 너겟 제품이다. 1999년 처음 출시된 이후 꾸준한 사랑을 받고 있는 가운데, 하림은 재미있는 소비를 추구하는 ‘편슈머’ 트렌드에 맞춰 웬만한 점심보다 큰 ‘점보 용가리 치킨’을 선보였다. 종량은 170g. ‘점보 용가리 치킨’은 크기가 커진 만큼 두께도 40% 더 두툼해져 식감이 풍성하다. 바삭하고 담백한 오리지널 용가리 치킨의 맛을 그대로 살렸다. ‘점보 용가리 치킨’은 CU 편의점 즉석조리 코너에서 판매 중이며, 가격은 개당 3천원이다. 7월 31일까지 500원 할인 판매한다. 하림은 용가리 치킨 25주년을 맞아 매콤한 맛의 ‘점보 불 용가리 치킨’도 곧 출시한다. ‘점보 불 용가리 치킨’은 부드줄로키아, 하버네로, 치폴레, 베트남 고추 등 세계에서 가장 맵기로 손꼽히는 4가지 고추를 넣어 화끈하게 매운맛이 특징이다. 하림 마케팅팀 관계자는 “맛있는 밥반찬이자 영양간식으로 폭넓은 세대에 사랑받는 용가리 치킨으로 색다른 즐거움을 선사하고자 MZ들의 놀이터가 된 편의점에 ‘점보 용가리 치킨’을 출시했다”며 “보는 재미와 먹는 재미에 가성비까지 좋은 먹거리로 큰 호응을 얻을 것으로 기대한다”고 전했다.

혼자 놀이동산 가기 VS 혼자 뷔페 가서 먹방 찍기

놀이동산

차명용 대리-사육1팀

놀이동산! 놀이동산은 신나기라도 하지요.

혼자 뷔페 가서 먹는 건 주변 눈치 보가며 먹을 거 같아 체할 거 같아요. 이왕이면 눈치가 조금 보이더라도 놀이기구도 타고 구경도 많이 하고 혼자 놀이동산 간 추억을 담고 오겠습니다.

하유리 사원-식품안전2팀

놀이동산! 혼자 놀이동산 가기!

놀이동산은 혼자 돌아다녀도 다른 사람들이 신경 안 쓸 거 같은데 뷔페 가서 먹방을 찍으면 관심이 저한테 몰리지 않을까 해서 혼자 놀이동산 가기로 선택하겠습니다!

강선우 사원-공무팀

놀이동산! 난이도가 더 높은 혼자 놀이동산 가기 선택!

혼자 뷔페 가서 먹방 찍기는 사실 남 눈치만 보지 않는다면 쉽게 해낼 수 있고 또 저는 이미 해 보았지만 혼자 놀이동산 가기는 놀이기구 줄 서는 시간, 모르는 사람과 놀이기구 타는 어색함 등을 이겨내야 하기 때문에 재밌을 것 같아요. 원래 어려운 게 더 재밌는 법이잖아요? 그리고 같이 가면 타기 힘든 놀이기구도 혼자 가면 마음껏 탈 수 있기 때문에 혼자 놀이동산 가기로 선택했습니다.

김봉균 사원-홍보팀

놀이동산! 당연히 놀이동산에서 혼자 놀기!

혼자 뷔페에서 식사를 하면 사람들의 시선에 눈치밥을 먹는지 밥을 먹는지 알 수 없을 거 같아요.

하지만 혼자 놀이동산에 가면 내 기분에 따라 타고 싶은 놀이기구를 마음껏 탈 수 있고 덤으로 겁쟁이인 걸 들켜지 않을 수 있어서 좋아요!

뷔페

강윤경 대리-기획관리부장실

뷔페! 뷔페가서 먹방 찍기!

여행도 혼자 가는 것보다 누구와 함께 가는지가 중요하다고 생각합니다. 놀이기구를 타거나 재밌는 액티비티를 경험할 때 누군가와 대화를 하고 공감을 하면서 더 재미가 극대화된다고 생각합니다. 뷔페 가서 먹방 찍기는 요즘 유튜브 먹방이나 재밌는 OTT를 보면서 먹을 수도 있고 혼자서 여유롭게 천천히 먹을 수 있어서 더 좋은 것 같습니다^^

이수민 사원-FrozenHMRBM팀

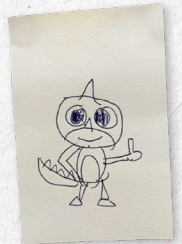
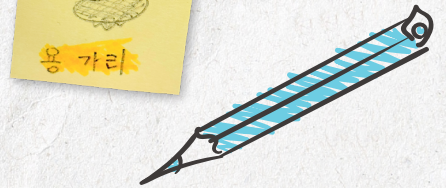
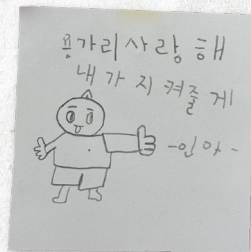
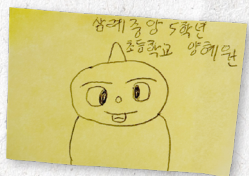
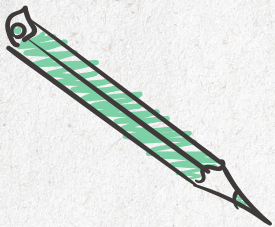
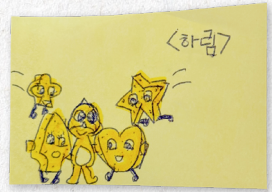
뷔페! 먹방 찍기를 선택하겠습니다.

놀이동산은 기본적으로 기다리면서 타기도 하고 삼삼오오 짝을 맞춰 다니는데.. 거기서 혼자면 기다리면서도 심심하고 뭐 탈까 하고 함께 고민하지도 못하고 바글바글한 와중에 혼자인 게 더 느껴져서 외로움이 사무칠 것 같아요. 뷔페를 혼자 가본 적은 없지만 조용히 구석에서 남남 먹으면서 카메라 찍는 것도 나름 재밌을 듯합니다.

요새 혼자 먹방 찍는 사람이 늘어서 그냥 저 사람도 브이로그를 찍나보다 할 것 같아요.



내가 그린 용가리
용가리 치킨아
25살 축하해



HCR(Harim Chicken Road) 투어를 다녀간 견학객들이
직접 그려 축하해준 메시지입니다

〈건강 꿀팁〉 한국의 대표 보양식 '삼계탕', 한방에서 본 효능은?




삼계탕

한국의 대표 보양식 삼계탕은 어떻게 우리 몸에 도움이 되는 걸까? 한의학적으로 닭고기는 따뜻한 성질을 가지고 있어 여름철 소진된 기력 회복에 도움이 된다. 동의보감에서는 비장과 위장의 소화를 돕고 골수를 튼튼히 한다고 적혀 있다. 또한 본초강목에 따르면 닭고기는 보양효과와 함께 신체의 독을 없앤다. 이외에도 생리불순, 부종에도 효과적이며 출산 후 허약해진 산모에게도 닭고기는 좋은 식재료가 될 수 있다.

더불어 부재료로 쓰이는 인삼과 황기, 대추 등도 면역력 향상에 도움을 준다. 한약재로도 널리 쓰이는 인삼은 사포닌이 풍부해 피로회복과 스트레스 완화, 노화 방지, 면역력 증진 등에 효과적이다. 또한 황기는 따뜻한 성질을 지니고 있으며 기를 보하는 대표적인 한약재다. 특히 땀을 많이 흘리는 여름철에는 기가 밖으로 빠져나가지 않게 하고 땀을 맞게 하는 효능을 보인다. 이 밖에도 대추는 멜라토닌 분비를 돕는 칼슘이 풍부해 여름철 숙면에 도움을 준다. 또한 항산화 작용을 비롯해 스트레스, 불안에 효과적인 신경 안정 성분도 다량 함유돼 있다.

무더운 여름날 우리 몸은 겉은 뜨거워져도 속은 냉해지기 쉽다. 이렇게 겉과 속이 온도차가 커지면 몸의 균형이 깨져 대사불안정 증상 등이 나타난다. 때문에 삼계탕은 냉해진 몸속에 따뜻한 기운을 불어넣어 균형을 맞추고 기운을 회복시키는 훌륭한 여름철 보양식이다. 삼계탕 요리 하나에서 더위를 더위로 다스리는 '이열치열(以熱治熱)의 지혜를 엿볼 수 있다.



일산자생한방병원 김동우 병원장

한의학 박사
한방내과 전문의
척추신경추나의학회 회원
한방내과학회 회원

눈으로 보는 하림

2024년 6월의
주요행사 모습입니다.
지난 추억들을 살펴보세요



지난달 3일 우리 회사 정음공장은 임직원 특수·일반 건강검진을 실시했다.



우리 회사는 지난달 4~5일 맛있는 닭고기의 비밀 시즌2 공정 영상 촬영을 진행했다.



우리 회사는 지난달 17일 현장 문제에 대한 신속한 초등 대응으로 피해를 최소화한 환경관리(익산)에게 우수사례 시상을 진행했다.



지난달 18일 정호석 대표이사 및 임직원들은 성수기 준비에 한창인 정음청담농장, 삼기부화장 등을 찾아 노고를 격려했다.



우리 회사가 지난 5월 HCR투어 견학객 3000명 돌파 이벤트로 에어볼 이벤트를 진행했다. 미성어린이집 아이들이 경품을 받고 있다.

하림과 함께한 사람들

0605
푸드스트



0610
충청지점 하이푸드텍



0612
꼬꼬모 미디어데이



0612
김제상록 어린이집



0613
좋은나무 어린이집



0614
신한은행 대기업 심사부



HCR 견학객

HCR투어 신청은
하림푸드투어
홈페이지를 통해
가능합니다



0627
산업은행 김영진 부행장

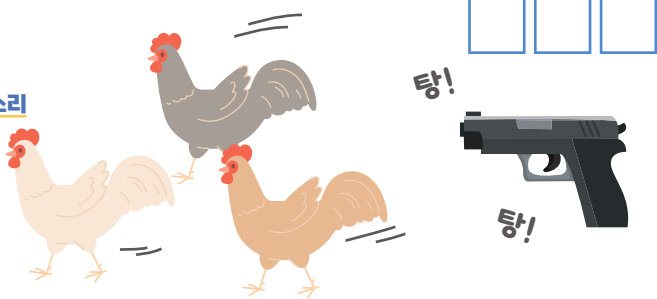


6월에는 파라과이 산업차관, 한국식품안전관리인증원 광주지원, 한국식품산업클러스터진흥원, 푸드스트, 충청지점 하이푸드텍, KTS, 부산관학교, 군산대 등 총 2800여 명이 방문해주셨습니다.

이달의 Quiz

퀴즈 풀고
선물세트 받자!

힌트!
세 마리의 닭
총 쏠 때 나는 소리



무더운 여름엔
이거 먹고 기운 팍팍



지난 호 정답

X(다이어트 부위로 인기 많은 부위는 닭가슴살이다)

제 217호 당첨자

전*한 인천시 연수구
김*영 광주광역시 광산구
강*우 익산시 서동로
김*준 청주시 상당구

정답 제출 방법

정답을 보내주시분 가운데 추첨을 통해 '선물세트'를 보내 드립니다. 보내실 때는 정답과 함께 이름, 전화번호, 주소를 같이 적어 보내주세요.

[메일주소]
E10202771@harim.com

하림 신제품

‘오늘단백 프로틴 쿠키 2종 출시

“단백질과 식이섬유는 더하고,
글루텐은 쓱~뺐어요!”



오늘단백 프로틴 쿠키 2종

버터코코넛맛

초코맛



(주) 하림

전북특별자치도 익산시 망성면 망성로 14 | 063-860-2422 | www.harim.com