



키워드 + 한돈  
**팬슈머**

**포커스**  
한돈 대학생  
서포터즈 '한도니즈'  
발대식

**한돈 뉴스**  
한돈 케이크  
한돈몰에서  
본격 판매 시작

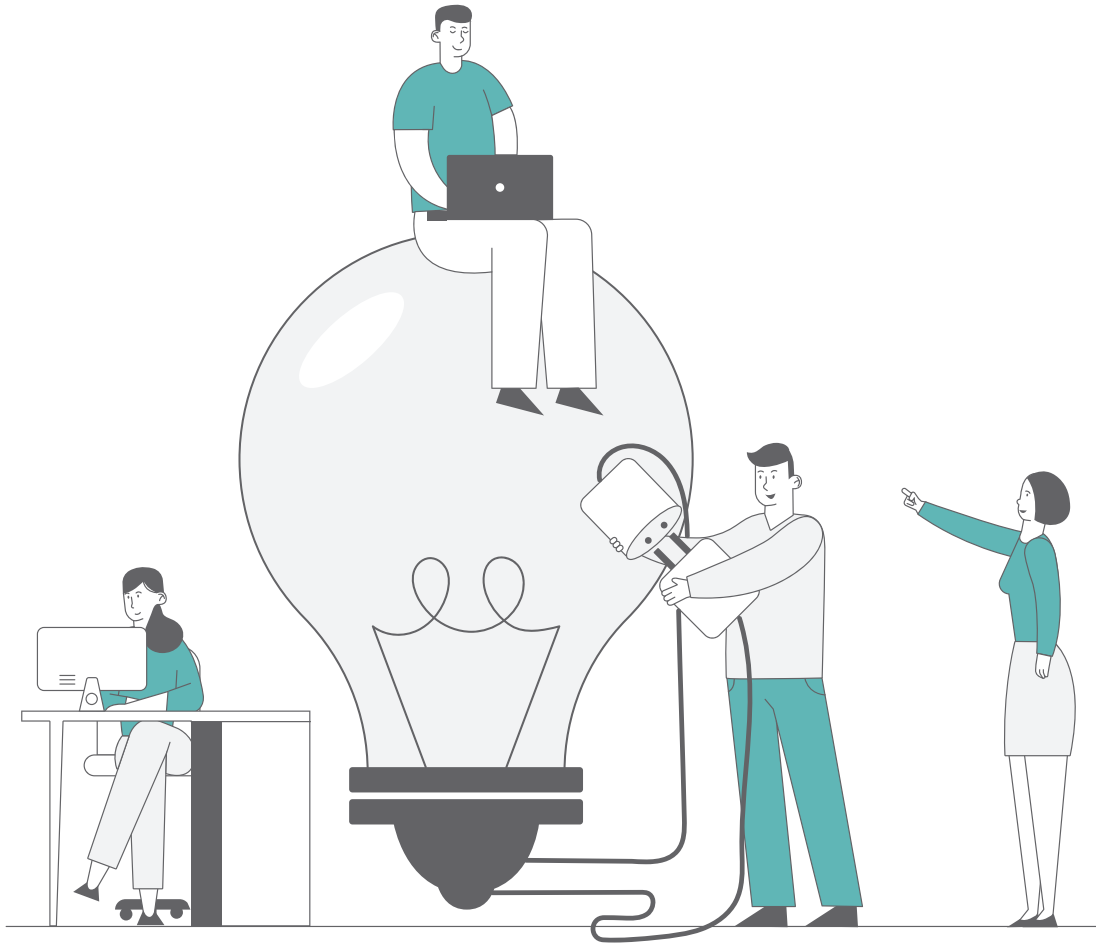
**한돈 명인을 찾아서**  
양돈마이스터  
금강축산  
송일환 대표

**한돈인증점**  
전북 김제  
숯불갈비 주영  
곽주석 대표

## 이달의 키워드 팬슈머+HANDON

소비 패러다임의 변화!

상품의 기획, 투자, 제작, 판매까지 참여하는  
소비자들을 팬슈머라고 한다.



### 소비 패러다임의 변화, 팬슈머 신드롬

Fan과 Consumer의 합성어로 자신이 좋아하는 브랜드에 좀 더 적극적으로 관여하는 소비자들을 팬슈머라고 한다.

팬슈머들은 단순히 브랜드를 선호하는 수준에서 그치는 것이 아니라 상품의 기획, 투자, 제작, 판매까지 전 활동에 참여한다. 단순히 브랜드 뿐만 아니라 최근에는 마케팅, 정치, 비즈니스 등 다양한 분야에서 팬슈머들의 활동이 두드러지고 있다.

이들은 자신이 직접 관여해 상품이나 브랜드를 키워가는 경험에 즐거워하며 소비까지 이어진다. 특히 이들은 지지하고 홍보하는 것에 그치지 않고 비판과 간섭, 견제까지 서슴지 않는 특징을 가지고 있다.

대표적으로 팬슈머들의 활동이 두드러지는 곳이 바로 클라우드 펀딩과 서포터즈 활동이다. 우리나라의 많은 기업들은 다양한 성별과 연령의 서포터즈들과 함께 많은 콘텐츠를 만들어나가고 있는데, 이런 콘텐츠는 광고보다는 정보로 인식하여 좋은 마케팅 사례를 만들어내기도 한다.



### 중장년층으로 확대되고 있는 팬슈머

“가수에게 값비싼 명품 선물보다 소중한 것이 음원 순위입니다. 멜론에 평점 · 좋아요 · 응원댓글 남기러 출동합니다!”

트로트 가수 김호중의 팬카페 ‘트바로티’에 올라온 글의 일부다. 회원수가 10만 명에 달하는 트바로티 팬클럽의 행동력은 다른 팬클럽에 뒤지지 않는다. 이들은 젊은 세대가 아니다. 팬클럽 트바로티는 40대 이상이 90%가 넘는 정도로 중장년 팬층이 두텁다. 이들은 사비를 들여 도심 전광판에 광고를 게재하고 스밍(음원 사이트에 좋아하는 가수의 음원을 반복 재생하는 것)에 나서면서 젊은 세대들보다 더 젊게 살고 있다.

모델을 바꾼 경험도 있다. 미스터 트롯 경연에서 좋은 모습을 보여 준 가수 정동원의 팬들이 동원 F&B 게시판에 글을 올려 정동원을 동원참치, 동원샘물 모델로 발탁되게 했다.

팬슈머들은 팬이라고 무조건 보듬지만 않고 비판이나 견제에도 목소리를 높인다. 학교폭력 논란이 있었던 배우를 드라마에서 하차하게 하고, 역사왜곡 논란이 불거진 드라마 조선구사마의 방영을 취소하게 하기도 했다. 팬슈머들의 영향력이 커지면서 브랜드와 기업에서는 팬슈머 마케팅을 다양하게 기획하고 진행하고 있다. 팬슈머와 함께 상품을 기획하거나 네이밍 참여 유도, 패키징 디자인 참여, 서포터즈 공식 활동 등이 그것이다.



### 고객과 함께 하는 한돈 서포터즈

소비자들의 밥상 지킴이 한돈에서는 다양한 소비자들의 목소리를 듣고 참여를 통한 홍보를 진행하기 위해 한돈 서포터즈를 진행했다. 한돈 서포터즈는 서포터즈 활동을 통해 얻은 소중한 지식과 경험을 바탕으로 한돈의 우수성을 알리는데 앞장서는 사람들을 말한다. 2010년부터 매년 100명의 서포터즈를 선정하여 한돈 제품을 보내고 우수 서포터즈는 시상도 한다.

서포터즈들의 활약이 두드러지자 한돈 아가불 어린이 서포터즈도 새롭게 선정했다. 올해로 2회를 맞이하고 있는 ‘한돈 아가불 서포터즈’는 TV프로그램 아가불(아이와 가 볼만한 곳)과 함께 진행했다. 올해 제2회 아가불·한돈 서포터즈&광고모델 오디션에서 바이럴 광고모델로 선정된 8명의 아이들은 한돈 유튜브 바이럴 광고 영상에 출연해 순수한 어린이의 눈으로 말하는 한돈을 소개할 예정이다.

올해 처음으로 한돈 대학생 서포터즈도 모집했다. 10팀의 한돈 대학생 서포터즈들은 참신하고 다양한 형태의 콘텐츠를 제작해 개인 SNS에 월 1회 업로드를 할 예정이다.

서포터즈 외에도 한돈은 다릿살을 활용해 만든 한돈 뽕햄 체험단, 건강한 다이어트 문화 확산을 위한 한돈 다이어트 체험단, 한돈 쿠키 캠페인, 나누리 요리 교실 등 다양한 방법으로 소비자와 소통하며 한돈의 우수성을 전하고 있다.



# CONTENTS

10



키워드 + 한돈

## 팬슈머

소비패러다임의 변화

고객과 함께 하는 한돈 서포터즈

06



### 똑똑한돈

- 06 포커스  
한돈 대학생 서포터즈 '한도니즈' 발대식
- 10 한돈 명인을 찾아서  
양돈마이스터 금강축산 송일환 대표
- 14 한돈인증점  
전북 김제 숯불갈비 주영 광주석 대표

JUL 2021 Vol.1231

매월  
15일 발행

발행일  
2021년 7월 15일 발행 (통권 1231호)

발행처  
대한한돈협회  
06643 서울시 서초구 서초중앙로6길 9  
제2축산회관 3층

제작  
디자인신화 02-324-6852



17



28

24



30

## 소통한돈

## 행복한돈

- 17** **한돈뉴스**  
한돈자조금과 대한한돈협회는  
이렇게 활동했습니다.
- 24** **TV 속 한돈**  
축하의 자리에 빠지지 않는 한돈!
- 26** **돼지 생산 관리**  
돈군 건강도 파악을 위한  
돼지의 외관상태 체크법  
-스마트피그클리닉 이경원 원장

- 28** **한돈 레시피**  
팬 하나로 끝내는 맛있는 요리!
- 30** **트렌드 리더**  
육육축산 조상민 대표
- 32** **한돈com.ic**  
한돈몰에서 홈캉스 준비 끝!
- 34** **한눈에 보는 자조금 소식**  
2021년 6월·7월 한돈자조금 주요 활동 소식



한돈에 진심인  
대학생들 모여라~

## 한돈 대학생 서포터즈 ‘한도니즈’ 발대식

한돈을 사랑하는 대학생들이 모였다. 지난 7월 1일 서울 양재동 aT 센터에서는 한돈 대학생 서포터즈들이 모여 발대식을 개최하고 6개월 동안 다양한 방법으로 한돈을 알리기 위한 결의를 다졌다.  
대학생 서포터즈들의 참신하고 개성 넘치는 아이디어를 들여다 본다.



· 한돈 대학생 서포터즈 ·

# 한도니즈 발대식



※ 방역지침을 철저히 준수해 진행했습니다.





#대학생\_서포터즈 #한돈에\_진심

### 대학생 서포터즈 발대식

한돈자조금은 우리 돼지 한돈을 사랑하고 한돈 산업에 기여하고 싶은 대학생들을 모집하여 참신한 아이디어로 한돈의 우수성을 알리기 위해 이번 서포터즈를 기획했다. '국민들에게 사랑받는 한돈이 되기 위한 아이디어'를 주제로 아이디어 제안서를 제출받아 2차에 걸친 심사를 통해 총 10팀의 서포터즈가 선발됐다. 7월 1일 개최한 발대식은 참석 인원을 최소한으로 제한하고 온·오프라인에서 동시 진행됐다.



### 한도니즈들의 다양한 활약 기대

#한도니즈  
#발대식\_현장

공식 서포터즈명도 공개됐다. 톡톡 튀는 대학생들에게 어울리는 '한도니즈'는 한돈을 사랑하고 한돈에 진심인 사람들이라는 의미를 담았다. 활발한 홍보 활동을 펼쳐나갈 대학생 서포터즈의 모습을 기대하며 붙여진 이름이다.

올해 처음으로 선보이는 한돈 대학생 서포터즈 '한도니즈'는 약 6개월 동안 매달 미션에 맞는 다양한 온라인 콘텐츠 제작과 한돈의 우수성을 알리는 홍보 활동도 전개할 예정이다.

서포터즈들에게는 팀당 200만원의 활동비가 지급되며 활동 기간 종료 시 우수 서포터즈를 선발해 포상도 진행한다.

한돈자조금 하태식 위원장은 "SNS 활용 능력이 뛰어난 대학생들의 참여로 국민들에게 우리 돼지 한돈의 우수성을 널리 알리는 역할을 할 것으로 기대한다."라고 전했다

• 선정된 한도니즈 10팀 •

1	든든한 돈(豚)	한돈 비선회부위와 지역특산품을 결합한 육가공제품 개발
2	외돈아들	돈몽치 친구들, 돈BTI 어때요?
3	낫 머니 벳 돈	달려라 달려 한돈 챌린지
4	한돈세끼	어서와 한돈은 처음이지?
5	배운돼지	배운돼지가 세상을 구한다
6	시간방 삼형제	HAN_DON 에 HAND_ON 하자
7	픽미 (Pig 美, Pick Me)	맛있으면 돼지
8	Wings	한돈愛 미치다 : SWIM IN THE FLAVOR
9	프리마돈나	돼지복지(pig welfare)의 시대
10	한돈(豚)부심	True or false?

앞으로 열심히 활동하게 될  
총 10팀의 한도니즈들!  
톡톡 튀는 아이디어와 개성으로  
뭉쳐 있는 한도니즈들의 활약을  
살짝 엿볼까요?



Team1

제안 엿보기 ① 제안팀 : 외돈아들  
돈몽치 친구들, 돈BTI 어때요?

Step1

제안 아이디어



한돈과 MBTI의 합성어인 '돈BTI'를 통해 고객들의  
상황별 요리 유형, 추천 한돈 부위와 음식을 제시

Step2

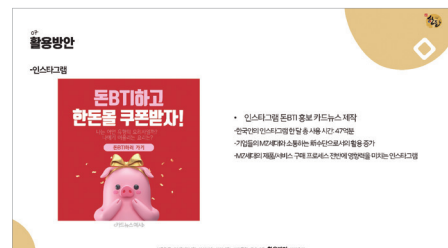
돈BTI 참여 방법



- ☑ 인스타그램과 유튜브에 제시된 링크로 접속
- ☑ 소요시간 3분, 총 12문항으로 16가지 척도 판단
- ☑ 결과 항목에 성향별 멘트 및 멘트, 어울리는 한돈 부위와 요리 추천

Step3

제안 기획과 활용방안



- ☑ 돈BTI는 한돈 부위별 특징을 살려 MBTI 유형에 도입
- ☑ 인스타그램 내 돈BTI 홍보 카드뉴스 제작과 유튜브 콘텐츠 마무리 장면에 광고 형태로 전달
- ☑ 돈BTI 결과와 관련된 메뉴를 한돈 인증 맛집과 연계해 밀키트로 제작

Step4

기대효과

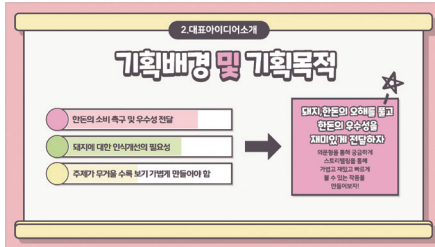
- ☑ 부위별 소비 불균형 해소
- ☑ 한돈 홈페이지 유입자 수 및 브랜드 이미지 제고

## Team2

제안 엿보기 ② 제안팀 : 한돈(豚)부심  
진실 or 거짓?

## Step1

## 제안 아이디어



간단한 웹툰, 영상, 카드뉴스 등 스토리텔링 형식을 통해 한돈의 우수성을 재미있게 전달

## Step2

## True or false?



- ☑ 한돈 관련 OX퀴즈를 간단한 웹툰, 영상, 카드뉴스 제작
- ☑ 유행하는 MBTI검사, 밸런스 게임+한돈을 접목
- ☑ 심리테스트를 활용해 한돈의 우수성과 정체성 설문 유도

## Step3

## 제안 기획과 활용방안



- ☑ 다양한 이야기를 카드뉴스나 영상으로 제작하여 소비자들에게 알리는 방법 이용
- ☑ 캠페인 등과 같이 소비자들과 직접 소통하여 알리는 방안도 고안
- ☑ 한돈과 '유행'을 접목시킨 방법을 사용

## Step4

## 기대효과

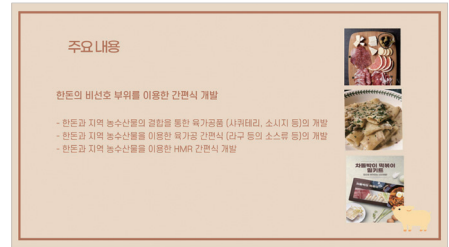
- ☑ 소비자들에게 '한돈' 홍보
- ☑ 수입육과의 차이점을 알기 쉽게 보여주어 한돈의 우수성을 알리기

## Team3

제안 엿보기 ③ 제안팀 : 든든한 돈(豚)  
한돈 육가공제품 개발

## Step1

## 제안 아이디어



한돈 저지방육을 활용하여 저렴한 가격의 냉동 육가공품 개발

## Step2

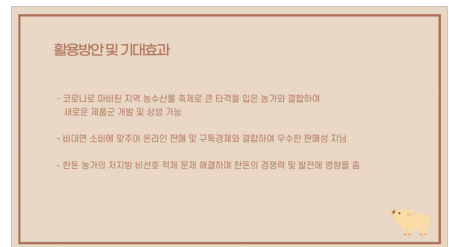
한돈 비선호부위와 지역특산품을  
결합한 육가공제품 개발

주요 내용		
한돈의 비선호 부위를 이용한 간편식 개발 ~ 6개월간 단계별 제품 개발		
월	활용내용	종류/제품
6월	한돈의 우수성 홍보	카드 뉴스
7월	적당 한돈 부위 파악 및 지역 농수산물 결합 테스트 개발	카드 뉴스
8월	한돈 육가공품 개발 (사위스테리, 소시지 등)	냉장 및 카드뉴스
9월	한돈 육가공품 소스 개발 (과구, 육이, 육구, 육만장 소스 등)	냉장 및 카드뉴스
10월	한돈 육가공품 HMR 간편식 제품 (한돈 비스킷, 한돈 스테이크 등) 개발	냉장 및 카드뉴스
11월	개발 제품 요리 시연 및 평가	냉장 및 카드뉴스

- ☑ 한돈과 지역 농수산물의 결합을 통한 육가공품 (사위스테리, 소시지 등)의 개발
- ☑ 한돈과 지역 농수산물을 이용한 육가공 간편식 (소스류 등) 의 개발
- ☑ 한돈과 지역특산품을 이용한 HMR 간편식 개발

## Step3

## 제안 기획과 활용방안



- ☑ 경제적 타격을 입고 있는 농가와 결합하여 다양한 종류의 제품군 개발
- ☑ 비대면 소비에 맞추어 온라인 판매 활용
- ☑ HMR, 육가공품 판로 확보

## Step4

## 기대효과

- ☑ 비선호 부위를 활용하여 가격 경쟁력에 영향
- ☑ 소비자에게는 새로운 제품을, 농가에는 수입을 주는 상생적 성장 가능



돼지고기는 쌀과 함께 우리나라 사람들이 가장 많이 소비하는 식재료로 손꼽힌다. 금강축산의 송일환 대표는 우리 밥상에 올라가는 건강하고 맛있는 돼지고기를 위해 끝없는 열정과 연구로 대한민국 한돈산업의 가치를 높이고 있는 인물로 손꼽힌다. 농장의 성장을 넘어 대한민국 한돈사업의 패러다임을 바꾸기 위해 불철주야 달리는 그를 만나 보았다.



## 끝없는 혁신과 도전으로 한돈산업의 패러다임을 바꾸다

금강축산 송일환 대표

### 오로지 품질로 이야기한다

송일환 대표는 양돈 2세대이다. 양돈을 하던 아버지를 보고 자라면서, 군 제대 이후 자연스럽게 가업을 이어받았다.

아버지에게 600두를 이어받은 때가 1997년, 2021년 현재 금강축산은 12,000두, 농장 4,000여 평, 직원 15명에 달하는, 맛과 품질까지 모두 잡은 걸로 평가받는 양돈명가(名家)로 자리를 잡았다.



“아버지 시절의 양돈은 그 시절 대부분의 농가가 그랬듯 주먹구구식이었어요. 모돈에는 수정, 임신, 분만을 기록하는 현황판도 아예 없었고 아버지께서는 그냥 돈사 벽에다가 분필로 대충 수정일을 써 놓고 관리했습니다. 하지만 시대가 변화하면서 그런 식의 관리로는 한계에 부딪칠 수밖에 없었어요. 저는 체계를 만들어가면서 규모화시키는 작업이 꼭 필요하다고 생각했고 젊은 양돈인 모임, 세미나 등을 통해 익힌 기술을 접목, 한 걸음 한 걸음 전진하면서 오늘에 이르렀습니다.”

대한민국에는 수많은 한돈농가가 있지만 송일환 대표는 금강축산의 특징점으로 돼지고기의 품질을 꼽았다.

지난 2015년 전국축산물품질평가대상에서 우수상을 수상했고, 2016년 축산물품질평가원에서 한돈 부문 ‘대상’을 수상했으며, 도드람양돈조합에서는 거의 해마다 브랜드 최우상을 수상하는 저력은 모두 돼지고기의 품질에서 비롯된다는 것이다. 송일환 대표의 이같은 자부심은 다양한 수상경력 외에도 명확한 과학적 근거를 기반으로 한다. 도드람양돈조합에서 사용하는 오토폼 설비는 6개의 초음파 센서를 통해 돼지 도체를 목 뒷부분부터 뒷다리까지 5mm 간격으로 스캔해 지방함량과 살코기 비율, 각 부위별 무게 등의 데이터를 분석하는 기계인데 바로 이를 통해

가장 맛있는 근간지방 비율을 찾아내면서 그 맛과 품질을 인정받은 것이다.

송일환 대표의 이러한 성과는 칼자루를 육가공회사가 잡을 것인가, 농가가 잡을 것인가를 고민한 결과였다. 칼자루를 농가가 잡기 위해서는 당연히 품질이 좋아야 하고 그게 기반이 되어야만 가격협상에서 우위를 점할 수 있다는 판단하에 더 나은 돼지고기를 생산하기 위해 부단한 노력을 기울여 온 것이다.

〰〰

시대가 변화하면서 그런 식의 관리로는 한계에 부딪칠 수밖에 없었어요. 저는 체계를 만들어가면서 규모화시키는 작업이 꼭 필요하다고 생각했고 젊은 양돈인 모임, 세미나 등을 통해 익힌 기술을 접목, 한 걸음 한 걸음 전진하면서 오늘에 이르렀습니다.

〰〰

### 요구르트와 발효사료로 만들어 낸 기적

그렇다면 송일환 대표는 어떤 방식으로 농장의 돼지들을 키우고 있는 것일까?

금강축산의 돼지들은 지난 10년간 요구르트를 먹고 자랐다. 일반 사료를 요구르트와 EM균, 바실러스균 등과 혼합한 후 발효시키고, 건조시켜 먹이는 것도 특징이다.

“다른 농가들은 발효사료 미생물제를 1톤당 0.1~0.2% 밖에 못 넣습니다. 하지만 저희 농가는 직접 만들어서 1톤당 2~5%까지 먹이고 있어요. 이게 바로 돼지고기 품질을 높이는 방법입니다.”

유산균을 발효시킨 요구르트를 자돈에게 급여하면 설사 예방은 물론 사료 섭취량이 증가한다. 또 발효사료를 먹인 돼지들은 분노 냄새가 줄고 발육 개선 효과까지 나타나고 있다. 송일환 대표의 이런 시도가 소비자들의 입맛까지도 사로잡은 것은 물론이다. “저희 지역에 대형마트가 있습니다. 그곳에 도드람 돼지고기를 한번 써 달라고 부탁을 했어요. 그리고





도드람 중에서도 저희 금강축산 돼지고기만을 골라서 납품을 했습니다. 그곳이 원래 한 달 돼지고기 매출이 4,000만원 정도 나오는 곳인데 저희 돼지고기가 들어가고 나서 1억원이 넘는 매출을 기록했습니다. 소비자들에게 그 맛을 인정 받은 거였지요.”

수많은 이력을 차곡차곡 쌓아오는 과정에서 송일환 대표에게 그 정도면 충분하다고 하는 사람들이 많았다. 농장 규모는 남부럽지 않게 커졌고 금강축산 브랜드는 업계에서 넘치게 인정 받고 있으니까. 그러나 송일환 대표는 여전히 목이 말랐다.

### 공부는 영원히 끝나지 않는 숙제

어려운 가정형편에 포기했던 대학 공부를 불혹의 나이에 도전했고 그 까다롭다는 양돈마이스터 과정에 도전, 결국 양돈마이스터 호칭도 따냈다.

그리고 올해 1월 한경대 동물생명환경과학과에서

박사 학위까지 받았다. 무려 15년에 걸쳐 이루어 낸 성취였다.

“돼지를 좀 더 잘 키우고, 돼지에 대해 더 잘 알고 싶어서 끊임없이 공부를 했습니다. 그 과정에서 학문적 소득도 물론 컸지만 인적자원도 많이 얻었어요. 업계 종사자 분들의 노하우나 지혜를 정말 많이 배울 수 있었거든요. 농장에서 일하면서 모임을 갖고 친목을 다지는 것도 물론 좋았지만 학위를 하나 하나 취득할 때마다 얻는 나만의 성취가 무척 컸어요.”

송일환 대표가 힘주어 말한다. 현상유지는 결국 퇴보라고, 말이다.

“새롭게 공부를 시작할 때마다 아, 또 공부를 해야 하나? 하는 생각을 했었어요. 하지만 숙고를 해 보면 늘 답은 나와 있습니다. 내가 가만히 있는 시간에 세상은 앞서가고 결국 현상유지는 퇴보라는 소리와 같다고요. 안주하면 뒤쳐질 수밖에 없습니다. 제게 공부는 영원히 끝나지 않을 숙제와 같아요.”



## 부산물 활용하고 순환시켜 한돈산업의 새로운 길을 만들어야

모든 한돈농가가 그렇듯 송일환 대표도 농장을 운영하면서 가장 신경을 쓰는 부분은 환경과 질병이다.

잇을 만하면 덮치는 돼지 관련 질병은 그로 하여금 잠시도 긴장의 끈을 놓지 않게 만드는 요소다.

금강축산이 방역과 소독에 관한 한 혀를 내두르게 하는 까다로움을 갖고 있는 것도 바로 이 질병을 원천 차단하기 위해서다.

“저희 농장에 들어가려면 반드시 샤워를 하고 저희가 제공하는 옷으로 갈아입어야 합니다. 출하차는 농장 안까지 진입하지 못하고 사료차는 동선을 정해서 정해진 길로만 운행을 합니다. 차량 소독은 손 세차를 하듯 구석구석 하는데 이동하는 길에 두 번에 걸쳐서 소독을 합니다. 겨울에는 따뜻한 물로 소독하는데 찬물을 쓰면 차량 표면에 얼음막이 썩워져서 소독의 효과가 떨어지기 때문이에요. 남들이 보면 유난스럽다고 할 정도로 그렇게 오랜 시간 방역을 해 왔습니다. 일찌감치 HACCP 인증을 받아 위해요소들을 꾸준히 관리해 온 것도 중요한 방법이었죠.”

2021년 그는 여전히 더 나은 미래를 계획하고 한돈농가 발전을 위한 방법들을 고민하고 있다. 국내 사료 원료의 수입이 95%에 달하는 와중에 국내에서 사료화할 수 있는 길이 좀 더 수월해지길 바라는 것도 그 중 하나이다.

“우유를 재활용해서 요구르트를 만드는 저도 처음에 재활용 허가를 받을 때 엄청나게 고생을 했습니다. 하지만 정화처리 비용을 들여 우유를 폐기해야 하는 우유공장에서 해당 우유를 판매할 수 있다면 농장도 우유공장도 각각 비용 절감과 건강한 돼지를 키울 수 있는 장점을 누릴 수 있지요.”

송일환 대표의 목표는 분명하다. 산업과 축산과 경종농가가 각 사업에서 나오는 부산물을 활용하고 순환시켜 직접 사료를 만들고 우리 돼지고기를 소비자 식탁에 올리는 것이다.

“우리나라 한돈산업의 미래를 밝다고 생각합니다. 수입육과 대결해 이길 수 있는 충분한 기술력과 의지를 갖추고 있고 지금도 더 나은 한돈산업을 위해 노력



〰

송일환 대표의 목표는 분명하다.  
산업과 축산과 경종농가가 각 사업에서  
나오는 부산물을 활용하고 순환시켜  
직접 사료를 만들고 우리 돼지고기를  
소비자 식탁에 올리는 것이다.

〰

하는 분들이 계시니까요.”

지금도 양돈마이스터 7명과 더불어 네덜란드 와게닝대학과 화상으로 한 달에 한 번씩 꾸준히 공부를 하고 있는 송일환 대표. 그에게 한돈 산업은 대한민국의 건강한 미래를 위한 반드시 지켜고 성장시켜야 할 가장 크고 귀한 것이다.





## 맛에 타협이 없는 한돈이라는 자부심

전북 김제 숯불갈비 주영  
곽주석 대표

김제에서 9년간 변함 없는 맛으로 사랑받은  
가게가 있다.

고기를 일일이 손질해 최상의 맛을 느낄 수  
있는 상태로 내놓고, 마늘과 고춧가루, 채소  
들을 국내산으로만 준비한다.

식사를 하는 식탁 하나하나를 살펴 보며 부  
족한 것이 없는지 살핀다. 이런 대표의 정성  
덕분에 숯불갈비 주영은 김제에서 단골들이  
끊임없이 찾아오는 맛집으로 손꼽힌다.

한돈  
인증점





### 26년 한결 같은 맛을 고집하다!

곽주석 대표는 스무살 때 좋은 국내산 생고기만 취급하는 고깃집에서 일을 시작했다. 일하는 법을 스펀지처럼 흡수하던 그 시절의 그에게 국내산 생고기  
에 대한 인식은 본인의 가게를 시작하는데도 영향을 미쳤다.

“가게를 시작하면서 부터 냉동이나 수입육은 생각도 하지 않았어요. 맛이 달랐거든요. 손님들이 꾸준히 찾아 오려면 정직한 맛을 선보여야 한다고 생각했습니다.”

10년 동안 열심히 일한 끝에 16년 전 전주에 자신의 가게를 개업할 수 있었던 곽주석 대표. 아내와 자신의 이름을 따서 ‘주영’이라는 이름을 짓고 영업을 시작했다. 김제로 가게를 옮긴 건 9년 전의 일이다.

“돼지고기값이 너무 올라서 제가 힘들어할 때마다 주변에서 메뉴 가격을 올리거나 냉동제품을 써 보자는 말을 하기도 해요. 하지만 비싸면 비싼 대로 제가 마진을 포기하면 될 일이라고 생각했습니다. 잠깐의 이익을 위해서 손님들에게 제공하는 음식의 질을 떨어뜨리고 싶지 않았어요.”

수입산 돼지고기를 취급하는 가게가 근처에 생겼을 때 가격 차이로 따지는 손님이 생기기도 했다. 그럴 때면 속도 상했다는 곽주석 대표. 하지만 한돈을 고집하는 그의 똑심은 많은 단골들이 알아주었다.

“저희 가게에 오는 손님들의 90% 이상이 단골들입니다. 어떤 분은 매일 와서 식사를 하고 가시기도 하시죠. 꾸준히 계속해서 좋은 맛을 선보이다 보면 손님들이 알아주는 것 같아요.”

### 맛있는 집은 사람들이 알아봐 줘

곽주석 대표는 고기가 들어오면 일일이 손질을 한다. 이유는 당연히 좋은 맛을 제공하기 위해서다.

“저희 단골분들 중에는 어르신들이 많아요. 어르신들은 과한 기름맛은 싫어하지만, 또 너무 기름기가 없으면 부드럽지 않아서 드시기 힘들어 하시죠. 적당히 고소한 기름맛을 내면서 살코기의 담백함도 같이 즐길 수 있도록 하려면 손질은 필수입니다.”

그렇게 손질한 고기는 저장고에 숙성을 하여 감칠맛이 최대로 올려졌을 때 손님상에 나가게 된다.

“처음에는 어느 정도 팔릴 지를 가늠하지 못해서 기껏 손질한 고기를 못 쓰게 되거나 고기가 모자라기도 했어요. 하지만 판매를 계속하다 보니 어느 정도 감이 생겼어요. 요즘은 딱 맞게 운영되고 있습니다.” 고기를 직접 올려서 구워주고 불 조절에도 신경 써 준다. 그렇게 전문가의 솜씨로 불판 위에서 잘 익은 돼지갈비의 맛은 역시나 일품이다. 적당히 붙어 있는 기름의 고소함과 담백한 살코기의 조화가 침샘을 자극한다. 다른 돼지갈비에서 느껴지는 과한 단맛이 없다.

“양념을 너무 과하게 쓰지 않는 것이 저희 비법이라면 비법입니다. 부드럽지만 씹히는 맛도 충분히 느낄 수 있도록 신경 썼습니다.”

김치전, 콘치즈, 샐러드, 계란찜과 고기를 시키면 나오는 된장찌개까지, 넉넉한 인심만큼이나 푸짐한 밑반찬도 깔끔한 맛이라 부담스럽지 않다.





### 우리 돼지 한돈이라는 자부심으로

곽주석 대표가 가게를 시작할 때부터 가져왔던 신념은 ‘한돈’을 제공한다는 자부심이었다고 한다.

“손님들에게도 한돈의 좋은 점을 얘기하고는 합니다. 일단 맛이 다르다는 점이 크거든요.”

믿을 수 있는 정육업체와 한 번 계약을 맺고 난 후 16년째 같은 업체와 거래를 하고 있다. 숯 역시 16년째 같은 업체가 공급한다.

“고깃집은 고기 맛이 다르면 안 됩니다. 손님이 언제 어느 때에 오더라도 같은 맛을 보여 드릴 수 있어야 해요. 그런 면에서 한돈은 언제 어느 때고 품질이 우수한 고기가 제공되지요.”

부인과 함께 쉬는 날이면 다른 가게에 가서 고기도 먹어 보았지만 역시나 결론을 한돈이었다고 한다.

“한돈이라는 자부심을 생각하기 위해서 한돈인증점도 신청했어요. 그 뒤로 손님들도 한돈이라는 걸 더 알아봐 주시니 좋지요.”

한돈인증을 받고 난 후 한돈에서도 많은 신경을 써주고 있어서 든든하다는 곽주석 대표. 최근 상황이 힘들어지긴 했지만, 꾸준히 찾아오는 손님들이 있어서 힘을 얻는다.

### 서비스에 대한 확고한 신념

곽주석 대표의 서비스에 대한 신념은 26년째 지켜져 오고 있는 중이다. 손님들이 마음 편하게 식사를 할 수 있도록 가격도 올리지 않았다. 진하게 끓인 갈비 김치찌개와 푸짐한 영양돌솥밥의 가격이 7,000원이다. 소주, 맥주, 막걸리 모두 3,000원 고정이다.

“제가 생각하는 게 그거예요. 언젠가 저희 가게도 없어질 수 있는데요, 손님들이 ‘저 가게도 없어졌네. 그럴 줄 알았다.’라고 말을 하는 게 아니라 ‘좋은 가게가 하나 없어졌네. 아쉽다.’라는 평을 들을 수 있는 좋은 가게, 좋은 한돈인증점이고 싶어요.”





## ‘한돈 케이크’ 한돈몰에서 본격 판매 시작

한돈 케이크로 색다른 즐거움 전달

돼지고기 구입은 한돈몰에서!

한돈몰



**육육육산 두근두근 한돈케이크 1.7kg**  
별집삼겹+삼겹 800g, 목살 500g, 향정살 200g, 가브리살 200g  
**60,000원**



**항가네푸죽간 감사를 한돈 케이크로 나눠요 1.5kg**  
삼겹살 300g, 목심 600g, 향정살 600g  
**69,000원**



**피그패밀리 우리흑돈 케이크 2.2kg**  
돈마호크 1.2kg, 삼겹살 500g, 향정살 500g  
**99,000원**

한돈으로 만든 ‘한돈 케이크’가 본격적으로 판매된다. 한돈자조금관리위원회(위원장 하태식)는 6월 28일부터 한돈몰을 통해 국내산 돼지고기 한돈으로 만든 ‘한돈 케이크’를 판매하기 시작했다. 한돈자조금은 지난 5월 코로나19 장기화로 소비자와 접점이 줄어든 정육점을 응원하고 온라인 판매 지원 등의 실질적 지원을 제공하기 위한 취지에서 ‘한돈 케이크 콘테스트’를 진행했다. 그리고 콘테스트에서 우수한 성적의 제품들은 한돈몰을 통해 판매한다는 계획이었다. 이번에 한돈몰에 입점된 ‘한돈 케이크’는 ‘한돈 케이크 콘테스트’ 1~3등 수상작을 실제 판매용으로 개발한 제품들이다. 생일이나 기념일 등 특별한 날에 선물할 수

있도록 한돈의 다양한 부위들을 활용한 이색 상품으로서 눈길을 끈다.

한편 한돈몰에서는 한돈 케이크 입점을 기념해 한돈몰 회원 대상 1만원 할인 쿠폰을 지급해 입점 홍보를 진행한다. 사용 고객 기준 300개 한정으로 제공되는 할인 쿠폰을 입점시작부터 소진 시까지 매일 오전 10시에 한돈몰에서 발급했으며 쿠폰 사용 주문 건에 한해서는 8월 31일까지 배송일 지정이 가능하다.

한돈자조금 관계자는 “한돈 케이크를 통해 한돈 산업과 소상공인들에게는 응원의 메시지를, 소비자들에게는 기존의 케이크를 대신하며 색다른 선물의 즐거움을 줄 수 있기를 바란다”고 전했다.

## 한돈자조금, 총 2천만원 상당 ‘한돈 뒷심 선물세트’ 기부 사회 복지시설에 기부 물품 전달



한돈자조금관리위원회(위원장 하태식)가 대한민국의 뒷심 발휘를 응원하기 위해 출시한 뒷심 선물세트 한정판이 완판됨에 따라 총 2,000만원 상당의 뒷심 선물세트 300개를 기부했다.

한돈자조금은 지난 6월 15일 인천 연수구에 위치한 장애영유아시설 동심원을 찾아 한돈 뒷심 선물세트 전달식을 가졌다. 이번 기부 전달식은 코로나19로 외출이 어려워진 상황 속에서도 장애영유아들이 밝게 자라날 수 있도록 뒷심을 발휘해 노력해 온 사회복지사 하선진(42)씨의 사연을 통해 이루어졌다. 한돈자조금은 ‘한돈 뒷심 선물세트’를 비롯해 저금통, 피규어, 핸드크림 등이 들어

있는 한돈 굿즈도 함께 전달했다.

이번 기부는 뒷심 선물세트 제품 10개가 판매될 때마다 1개씩 적립해, 지난 4월 진행했던 ‘뒷심 스토리 공모전’에 응모된 사연 중 응원이 필요한 곳과 아동복지시설 및 사회복지시설에 기부물품으로 전달하는 행사였다.

한돈자조금은 이외에도 이번 공모전과 연계된 기부처 외에도 아동복지시설 및 사회복지시설 4개소에 기부물품을 전달했다.

하태식 위원장은 “앞으로도 한돈농가들은 꾸준한 나눔과 지역에서 사회공헌 활동을 통해 대한민국의 뒷심 발휘를 응원해 나갈 것”이라고 전했다.



## 한돈×아가불 서포터즈 2기 시상식

어린이 서포터즈 7인 선정 완료, 한돈 스토리와 문화 소개 활동 예정



국내 체험형 가족 예능 프로그램인 'TV아가불(아이와 가볼만한 곳)'과 함께 '한돈·아가불 서포터즈 2기' 시상식이 지난 6월 19일 제2축산회관에서 열렸다.

한돈자조금은 '한돈·아가불 서포터즈 2기'에서 최종적으로 7인(박운유, 정지우, 이도윤, 전지훈, 한다은, 국예영, 이예서)의 어린이를 선정하고, 7명의 어린이에게 '한돈·아가불 서포터즈 인증서'와 올해 새롭게 선보이는 한돈 뒷심 선물세트를 부상으로 전달했다.

앞으로 7인 서포터즈는 어린이는 한돈 바이럴 캠페인 영상 촬영 및 한돈 농가와 함께 대한민국 뒷심 발휘를 응원하는 '한돈 뒷심 캠페인' 응원 영상 촬영 등 다양한 활동을 전개해 나갈 예정이다.

한돈자조금 관계자는 “아가불과 함께 한 이번 기획이 성공적으로 마무리돼 기쁘다”며 “7인의 어린이 서포터즈들이 한돈의 다양한 스토리와 문화를 소개할 수 있도록

잘 활약해주길 기대한다”고 밝혔다.

한편, 올해로 2회를 맞이하고 있는 '한돈 아가불 서포터즈'는 신선하고 맛있는 우리돼지 한돈을 알리기 위한 '아가불 요리대회'를 개최한 바 있다. '아가불 요리대회 뒷심을 잡아라'편은 MG소비자TV, 육아TV, 플레이런TV 외 15개 채널에서 총 4편으로 방송될 예정이다.





## 한돈 도시락 레시피 리그전 개최

세븐일레븐과 함께 편의점 도시락 메뉴 3종 개발



한돈자조금관리위원회와 세븐일레븐이 편의점 도시락 메뉴 3종 개발 및 출시를 위한 '한돈X세븐일레븐 한돈 도시락 레시피 리그전'을 개최한다.

이번 리그전은 한돈 저지방 부위를 활용하여 간편하고 맛있지만 열량이 낮은 다이어트 메뉴를 개발하는 '다이어트 리그'와 나만 알고 있는 창의적 레시피나 SNS에서 확산될 수 있는 재미있는 레시피를 개발하는 '내시피 리그' 두 가지 주제로 공모전 응모가 가능하다.

참여 방법은 먼저 공모전 홈페이지에서 원하는 리그를 선택 후 참여 리그의 배지를 다운받아 주제에 맞게 기획한 한돈 레시피를 개인 SNS에 업로드하면 된다.

업로드 시에는 한돈이나 세븐일레븐 계정 태그 및 필수 해시태그를 포함하여 게시해야 하고 한돈을 활용한 레시피임을 알 수 있도록 한돈 로고 확인 인증도 함께 업로드해야 한다. 업로드한 SNS 게시물 URL을 포함

하여 참가신청서를 작성해 공모전 홈페이지에 제출하면 참여가 완료된다.

1차 공모전 예선은 8월 12일까지이며 개인 또는 2인 이하의 팀으로 응모 가능하다. 2차 오프라인 결선인 8월 28일(토)까지 온라인 투표가 진행되며 투표 결과는 최종 심사에 추가 점수로 반영된다. 전문 심사위원들의 심사를 통해 최종 선정된 3개의 레시피는 실제 상품으로 개발 돼 세븐일레븐 도시락으로 출시된다.

시상에는 각 리그별 5명씩 총 10팀을 선발하며 최우수상 2명에게는 각 상금 100만원, 우수상 2명 각 30만원, 인기상 6명 각 10만원을 수여한다. 이 외에도 수상자에게는 휴롬 스팀팓, 한돈 선물세트 등의 상품도 증정된다. 또한, 공모전 참가 신청서를 제출한 참가자 전원에게 세븐일레븐 모바일 상품권 5,000원 권을 지급하고 공모전 진행 기간 동안에는 다양한 SNS 이벤트도 진행된다.



## 한돈 다이어트 체험단 18기 모집

저지방 부위를 활용한 식단 및 전문 트레이너들과 함께하는 프로그램 진행



한돈자조금관리위원회는 참여자들 간 동기부여를 통해 함께 건강한 다이어트를 할 수 있는 ‘한돈 다이어트 체험단 18기’를 모집했다.

‘한돈 다이어트 체험단’은 매년 새로운 한돈 다이어트 식단과 운동법을 선보이며 건강한 다이어트 문화를 확산하는데 앞장서 왔다.

이번 한돈 다이어트 체험단 18기는 참여자가 끝까지 다이어트 프로젝트를 완주할 수 있도록 여러 사람이 그룹을 이루어 공통의 목적을 갖고 활동하는 그룹 간 대결 구도로 기획됐다.

한돈 다이어트 체험단 18기는 7월 19일부터 8월 15일까지 4주간의 체험단 프로젝트를 진행하며 모든 활동은 온라인으로 진행된다.

특히, 한돈 명예홍보대사인 정국현 교수(현 국가대표 보

디빌더)와 3인의 전문 트레이너가 참가자별 맞춤형 다이어트 프로그램을 진행해 참가자 대상 1:1 밀착 관리가 가능하다. 실제 감량한 체지방률, 적극적인 참여도 등의 기준에 따라 선정된 우수 그룹 한 팀에게는 한돈 선물세트를 증정하며, 그 밖에도 인바디 체중계, 바디프로필 촬영권, 백화점 상품권 등을 경품으로 제공한다.

### 프로그램 소개

한돈 저지방 부위를 활용한 다이어트 식단을 하며 전문 트레이너들과 함께하는 그룹간 다이어트 대결 프로그램!

총 6그룹(그룹 당 5인)으로 운영되며 두 그룹 당 한 명의 전문 트레이너가 전담 코칭하여 운영하는 한돈의 전문적이고 체계적인 다이어트 프로그램입니다.





## 한돈 판매촉진 브랜드사 간담회 개최

추석 명절 제품 차별화·고급화 전략으로 소비 활성화 방안 모색



한돈자조금관리위원회(위원장 하태식)는 7월 1일 한돈 판매촉진을 위한 브랜드사 간담회를 진행하며 향후 주요 사업 방향을 논의했다.

한돈자조금에서는 한돈물 운영성과 보고를 통해 한돈물에 21년 상반기 기준으로 총 34개 브랜드가 입점해 있으며, 6개 브랜드가 신규로 입점했다고 밝혔다. 매출액은 명절 선물세트의 재구매율, 삼겹살 데이 등 한돈자조금에서 추진한 기획전에서의 꾸준한 매출 상승으로 상반기 평균 매출액이 상승했다고 밝혔다. 한돈자조금에서는 상반기 동안의 결과를 바탕으로 하반기에는 신규 가입자 및 방문자수 증가에 초점을 둔 한돈물 운영에 초점을 두고 업무를 진행해 나갈 계획이라고 전했다.

한돈물 명절 캠페인은 전년 설 대비 매출이 61% 증가하였으며, 매출액의 81.2%가 대량주문으로 인해 발생한

매출인 것으로 분석됐다. 한편 한돈자조금에서는 2021 추석 명절 캠페인은 고급 선물세트 이미지 확립을 위해 고급 포장 보냉백 제작 및 1+ 등급, 특수부위, 프리미엄 가격 구성 등 다양한 기획 추진을 통해 소비자 선택의 폭을 넓히고 인식을 제고시켜 한돈 소비 활성화에 기여하겠다고 강조했다.

또한 한돈물 상반기 고객 불만 사항을 분석한 결과 총 134건의 불만 사항 중 상품 퀄리티와 상품 오배송에 대한 부문이 상당 부분 차지한 것으로 나타났다. 이에 따라 브랜드사의 해당 컴플레인 건에 대한 주의해 줄 것을 권고하기도 했다.

이날 참석한 브랜드사에서는 가공식품 제작 및 판매에 대한 지원, 라이브쇼핑 등 판로 확대, 명절 캠페인 진행 등에 대한 일부 지원을 요청하기도 했다.



## 한돈협, 제20대 회장 선거관리위원회 구성



대한한돈협회(회장 하태식)는 7월 6일 제3차 정기 이사회를 화상회의로 개최하고, 오는 10월로 예정된 제20대 대한한돈협회장 선거를 위해 선거관리위원회를 구성기로 했다.

이날 이사회에서는 제20대 선거관리위원으로 정태홍 부회장, 오재곤 부회장, 최상락 충남세종도협의회장, 이준길 이사, 오승주 이사 등 5명을 선임했으며, 선거관리위원장은 제1차 선거관리위원회에서 호선으로 선출될 예정이다.

선거관리위원회는 선거인명부 작성, 후보자등록, 선거운동 관리, 투표 및 개표관리, 당선인 결정 등 선거 관리에 관한 제반사항을 총괄하게 된다. 위원회의 임기는 위촉일부터 선거종료일까지 이다.

또한 오는 제4차 이사회(8월 31일 예정)에서 제20대 한돈협회장을 선출하는 제47차 대의원회 임시총회 일자를 확정기로 했다.

## 한돈자조금·한돈협회 직원 승진 인사



한돈협회와 한돈자조금관리위원회가 조직 및 업무 역량 강화를 위해 승진 인사를 발령했다.

한돈협회는 지난 7월 6일 제6차 이사회에서 경영기획부 이병석 부장을 상무로 승진시켰다. 이병석 상무는 강원대학교 축산학과를 졸업하고, 건국대학교 축산경영·유통경제학과에서 경영학 박사 학위를 취득했다. 1995년 한돈협회에 입사해 23년간 근무해 왔으며, 홍보부, 지도부 등을 거쳐 최근까지 협회 경영기획부장을 역임해 오고 있다.

또한 한돈자조금에서도 지난 7월 1일자로 전략사업부 정광진 과장을 차장으로 임명했다. 정광진 차장은 2007년 한돈협회에 입사 후 한돈인증점과 유통업무를 담당했으며, 한돈인증점 업무 활성화를 위해 2011년 한돈자조금으로 이동했다. 현재는 전략사업부에 근무하며, 한돈물 활성화를 통한 한돈소비촉진을 위해 매진해 오고 있다.

## 축하의 자리에 빠지지 않는 한돈!

6월의 TV속 한돈은 축하의 자리에 빠지지 않는 존재였다. 한돈 뒷심 선물 세트는 경사스러운 자리에 주고 받는 아름다운 선물의 의미를 보여 주었다.



### 1

#### 뒷심을 발회하는 사람에게 선물하는 한돈!

JTBC <몽쳐야 쏜다> 6월 6·13·20·27일 방송

대한민국의 심장을 뛰게 했던 스포츠 전설들이 전국의 농구 고수들과 대결을 하는 프로그램인 몽쳐야 쏜다에서 한돈이 등장했다. 스포츠 레전드 선수로 이루어진 상암불낙스와 지인으로 이루어진 여의도 불낙스 팀이 지압판 위에서 벌인 농구경기에서 끝까지 포기하지 않고 열심히 뛰어준 도경완에게 한돈 뒷심 발회상과 뒷심 세트가 수여됐다. 다른 날 우승은 하지 못했지만 열심히 뛰어준 샤이니 민호와 팀을 위해 열심히 뛰던 이동국과 안정환 역시 뒷심발회상과 뒷심세트를 선물 받았다. 몽쳐야 쏜다에서 끝까지 포기하지 않고 뒷심을 발회한 MVP에게 한돈을 수여함으로써 경사스러운 자리에 함께하는 한돈의 이미지를 보여 주었다.



## 재미있는 사연의 주인공에게 주는 경품!

속풀이쇼 동치미는 살면서 누구나 마주칠 수 있는 일들을 얘기하는 프로그램이다.

억울하고 답답한 일들을 언니 같은 동치미 마담들이 시원하게 얘기해 주는 이 프로그램에 한돈이 우승상품으로 등장했다. 이 날의 주제는 남의 일에 간섭했다가 큰 코 다쳤던 기억이 주제였다.

남편 오정태와 차별 당하고 투명인간 취급 받았던 백아영의 사연과 아내의 사법고시 공부를 방해한 서승만의 사연 등 다양한 이야기가 나온 가운데 개그맨 정성호가 미용 시술을 받는 장모님을 따라가 참견하는 바람에 시술이 이상하게 된 이야기를 선보였다. 이 날의 우승자는 정성호가 되었으며 한돈 세트를 선물로 받았다. 재미있는 입담으로 모두를 웃게 만든 정성호가 우승 상품으로 한돈을 받게 되면서 축하의 자리에는 빠지지 않는 한돈의 의미가 부각되었다.

2

MBN <속풀이쇼 동치미> 6월 12일 방송



## 중요한 자리에 빠지지 않는 한돈!

3

999살 구미호 신우여와 쿨내나는 99년생 요즘 인간 이담이 구슬로 인해 열떨결에 한집 살이를 하며 펼쳐지는 드라마 간떨어지는 동거. 세기 차이, 종족 차이 갖가지 시련을 극복하고 서로의 마음을 확인한 담이와 우여의 앞에 시련이 찾아온다. 갑작스러운 허기와 산신의 방해로 인해 담이의 붉은실이 엉뚱한 사람과 엮여 버리는 등 귀찮은 일의 연속. 난감한 담이는 과 회식 자리에서 남자친구가 있다고 크게 공표를 해 버린다. 이 중요하고 이슬이슬한 장면에서 등장한 맛있는 먹거리가 바로 한돈이다. 담이의 친구인 수경이 “한돈이라 그런가 엄청 맛있네~”라는 대사로 먹음직스럽게 보이는 한돈의 맛깔나는 모습을 더욱 잘 설명해 줬다. 드라마의 중요한 장면에서 한돈이 등장하면서 특별한 날에는 한돈! 이라는 의미도 잘 살렸다.

tVN <간떨어지는 동거> 6월 23·24일 방송

## 돈군 건강도 파악을 위한

# 돼지의 외관상태 체크법

코로나19 확산으로 각종 모임이나 외식이 줄어들면서 한돈소비 또한 타격을 받는 등 어려움이 있었지만, 코로나백신 접종률의 상승과 경기 회복 기대감으로 돈육소비가 증가하리라는 예상 또한 커지고 있다.

이런 상황에서 한돈농가에게 주어진 과제는 국내 소비자들에게 신뢰받을 수 있는 건강하고 품질 좋은 돼지를 생산하여야 한다고 전문가들은 지적하고 있다.

뿐만 아니라 2021년 들어 사료비의 상승은 한돈농가의 경영상 어려움을 증가시키고 있는 가운데 한돈농가는 건강하게 자란 품질 좋은 돼지를 생산함은 물론 생산성향상을 통해 경영 건정성을 높여야 하는 상황에 직면해 있다고 할 수 있다.

돈군의 건강상태를 파악하는 관찰력이 뛰어난 관리자는 돼지들의 건강상태에 문제가 생긴 것을 조기에 알아차리고 문제를 해결하는데 시간을 단축시켜 돼지들의 건강함을 유지시키게 된다. 이때 돼지들의 몇 가지 특징적 외관상태를 숙지한다면 건강상태를 파악하는데 도움이 될 것이다.

**1. 건강한 돼지의 눈**은 검은 눈동자가 빛이 나며 눈의 90%정도를 차지하고 나머지 10%정도 윗부분에 흰자위가 보이는 것이 특징이다. 또한 위, 아래 눈두덩이가 붓지 않아야 하고 눈꼬리에 눈곱이 끼지 않아야 한다. 건강하지 못한 돼지의 눈상태와 의심되는 상황으로는,

- ☑ 1-1) 눈썹 위 · 아래에 때가 붙어 있다 ⇒ PRRS감염이나 돈사 내 먼지
- ☑ 1-2) 눈꼬리 밑으로 검은색 띠가 그려져 있다 ⇒ 위축성 비염이나 PRRS감염
- ☑ 1-3) 위 · 아래 눈두덩이가 부어 있다 ⇒ 부종병감염
- ☑ 1-4) 눈동자 위에 눈물이 많고 눈꺼풀이 젖물려 있다 ⇒ 비염에 의한 코막힘, 열성질환감염
- ☑ 1-5) 흰자위가 충혈되어 있다 ⇒ 체온이 높거나 열성 질환 감염
- ☑ 1-6) 순막이 비대해져 눈꼬리 밖으로 튀어 나와 있다 ⇒ 돈사 내 환기불량 및 가스
- ☑ 1-7) 신경증상과 함께 누워서 허우적거리는 돼지 눈의 흰자위가 10% 이상 보이며 검은 눈동자의 초점이 흔들린다 ⇒ 연쇄상구균감염에 의한 뇌수막염 증세

**2. 건강한 돼지의 코**는 약간의 물기가 있으며 콧구멍주위가 깨끗하여야 한다. 건강하지 않은 상태의 돼지의 코와 의심되는 상황으로는,

- ☑ 2-1) 코에 땀이 많거나 맑은 액이 흐른다 ⇒ 호흡기 초기증상 또는 환기 과다, 열성질환 감염
- ☑ 2-2) 콧구멍 밑으로 객담이 흐른다 ⇒ 호흡기 심화증상



**3. 건강한 돼지의 피부는** 색이 선홍색이거나 선홍색에 가까워야 한다. 건강에 문제를 줄 수 있는 상태의 피부 상태로는,

☑ 3-1) 피부가 누렇다 ⇨ 만성질병감염이나 대사장애로 위축 상태 오래 지속

☑ 3-2) 피부가 창백하며 말랐다 ⇨ 내부출혈(어름철 위 출혈 증가)

**4. 건강한 돼지의 변상태는** 적절한 수분을 함유하되 형태를 유지한다. 만약 연변/설사 등이 돈방 내 다수 관찰이 된다면 수의사의 도움을 받아 빠른 조치를 취해야 위축/출하일령 지연 등 손실을 막을 수 있다. 특히 육성 비육구간에서 문제시되는 변상태로는,

☑ 4-1) 엉덩이 주변에 지저분한 흑색변(다른 돼지 옆구리에 흑색 분필을 칠한 듯한) ⇨ 위출혈 의심

☑ 4-2) 출하시점 팔죽색 혈변 ⇨ 출혈성회장염 의심

☑ 4-3) 설사변에 혈괴가 보인다 ⇨ 돈적리 의심

건강하고 편안한 돼지의 상태는 외부출입자에 민감하게 반응하고, 쉴 때 옆으로 누워 있으며 호흡이 느껴지지 않을 정도이다.

반대로 호흡이 눈에 보일 정도로 빠르면 돈사 내 온도가 높은 것을 의미하며, 개처럼 앉거나 누워 있는 돼지가 많거나 돈방벽이나 구석에 몰려 있는 경우는 돼지들이 스트레스 상황으로 질병 등으로 건강상태가 좋지 않거나 환경이 부적절하기 때문이다.

돼지들은 스스로 불편하거나 아픈 것을 이야기하지 못하므로, 돼지들의 상태를 주기적으로(매일) 파악하고 건강한 돼지로 성장하도록 함이 필요할 것이다. 이를 위해선 농장 자체적으로 관찰력을 키우는 것이 우선 필요하고, 이렇게 향상된 관찰력으로 돼지의 외관상태를 통해 건강상태 파악이 주요할 것이다.



▲ 1-1) 눈썹 위 · 아래 때가 붙음



▲ 3-1) 피부가 누럼



▲ 4-1) 엉덩이 주변이 지저분함



**이경원 원장**

스마트피그클리닉  
010-6270-7210  
충남 천안시  
서북구 성환읍 송덕1길 1

# 팬 하나로 끝내는 맛있는 요리!

예사롭지  
않은  
원팬요리!

## RECIPE 01

### 한돈 햄 짜글이

레시피 제공  
한국식생활개발연구회  
김갑수 조리실장



**재료 및 분량** 한돈 앞다리살 200g, 한돈K햄 130g, 한돈 소시지 130g, 대파채 50g, 양파 30g, 느타리버섯 30g, 베이컨드빈스 100g, 김치 100g, 생수 2컵  
**짜글이 양념** 다진마늘 1큰술, 고춧가루 1큰술, 국장국(소금) 조금, 후추 조금

#### 만드는 방법

- 1 — 한돈 앞다리살, K햄, 소시지는 한입 크기로 썬다.
- 2 — 양파는 채썰고 느타리버섯은 찢어 준비한다.
- 3 — 팬에 앞다리살과 후추를 넣고 볶다가 앞다리살이 갈색이 되면 K햄, 소시지와 고춧가루를 넣고 볶는다.
- 4 — 3의 재료가 익으면 다진마늘, 양파, 느타리버섯, 김치, 생수를 넣고 국물이 자박하도록 졸인다.
- 5 — 4번이 적당히 졸여지면 베이컨드빈스를 넣고 국간장으로 간을 한 후 자박하게 끓인다.

**tip** 남은 바비큐 재료를 활용하여 특별하고 간단한 아침을 만들 수 있는 요리예요!





간단하지만  
특별한  
아침!

#### RECIPE 02

### 한돈 토마토 카레

#### EVENT

35페이지 이벤트에 응모한  
독자 중 3명을 추첨해  
'한돈 햄 짜글이'  
밀키트를 보내드립니다!  
\*응모방법 : 35페이지 참조

**재료 및 분량** 한돈 앞다리살 200g, 감자 1개, 양파 ½개, 애호박 ¼개, 토마토홀 100g, 토마토 1개(중), 카레가루 130g, 생수 4컵, 마늘 2톨, 식용유, 소금, 후추

#### 만드는 방법

- 1 — 마늘은 얇게 슬라이스한다.
- 2 — 한돈 앞다리살은 한입 크기로 썬다.
- 3 — 감자, 양파, 토마토, 애호박은 1x1cm 크기의 주사위 모양으로 썬다.
- 4 — 냄비에 식용유를 두르고 마늘과 한돈 앞다리살을 넣고 소금, 후추로 밑간 후 갈색이 나게 볶는다.
- 5 — 4번의 한돈 앞다리살이 갈색이 나게 익으면 토마토홀, 토마토, 애호박, 양파, 감자를 넣고 섞어서 끓이듯이 볶는다.
- 6 — 감자가 익으면 생수와 카레가루를 넣고 농도를 맞춰 마무리한다.

**tip!** 바비큐 재료인 한돈과 제철야채들, 간단한 양념들로 만들 수 있고 원팬으로 요리가 가능하며 밥, 라면, 빵등 여러 가지와 곁들여 먹을 수 있는 요리예요!

## 우리 한돈의 장점을 많은 사람들이 알아줬으면

육육축산 조상민 대표

지난 5월 25일, 한돈 케이크 콘테스트 본선 경연대회가 열렸다. 전국에서 찾아온 본선 진출자 8명이 각자의 솜씨를 뽐내며 아름다운 한돈 케이크를 탄생시켰다. 영예의 1등은 바로 육육축산 조상민 대표. 조선업에 종사하다가 정육점을 하게 된 지 이제 7년. 짧은 경험을 가지고 있는 그가 이런 성과를 낼 수 있던 비결은 무엇일까? 조상민 대표를 만나서 그의 고기 철학에 대한 이야기를 들어봤다.

TREND



**Q.** 한돈 케이크 콘테스트 1등이다. 비결이 무엇인가?

**A.** 평범하되 평범하지 않은 케이크를 만들고자 했다. 예쁘지만 부담스럽지 않게, 하지만 케이크라는 분위기도 살릴 수 있도록 다양한 방법을 고민했다. 콘테스트에 나가는 케이크 모양을 완성하는데만 몇 달이 소요된 것 같다. 그동안 디자인만 15번을 바꿨다. 식용꽃을 사용하려다가 택배를 생각해서 조화로 장식한 것도 그 때문이다. 포장에도 신경 썼다. 전국에 택배를 보냈을 때 어떻게 갈 지를 시험하기 위해 전국 각지의 15명에게 각기 포장을 달리 해서 보내고 피드백을 받았다. 이렇게 고생했던 것이 좋은 결과로 나온 것 같다.

**Q.** 케이크의 구성과 가격 선정 이유도 궁금하다.

**A.** 육육축산의 한돈 케이크는 보성녹돈으로만 만들었다. 우리가 판매하는 보성녹돈은 자연숲이라는 브랜드로 다양한 보성녹돈을 먹어 봤지만 가장 맛있는 브랜드였다. 강황과 발효녹차를 사료로 써서 냄새가 적고 쫄깃함이 있다. 케이크는 삼겹살, 벌집삼겹살, 목살, 가브리살로 구성했다. 케이크 전체의 고기 무게는 1.7kg이다. 케이크를 선물하고 선물 받는 입장에서 생각해 봤을 때 거의 친구, 가족들과 같이 즐거움을 나눌 거라고 생각했다. 4명의 인원이 먹을 수 있는 가장 적당한 양이 1.7kg이었다. 가격은 6만원으로 선정했는데 마진을 적게 하고 이색케이크를 활성화하는 생각에 기술비를 제외하고 재료값과 포장값으로만 구성했다.

**Q.** 먹는 것을 무척 좋아하는 것으로 보인다.

**A.** 항상 아내와 같이 얘기하는 게 '진심을 다해 먹는다.'라는 것이다. 돼지고기를 다양하게 먹을 수 있는 방법을 연구해 보고, 손님들에게 권하기도 한다.

쉬는 날에는 맛있는 집을 찾아가 고기를 어떻게 취급하는지를 살펴 보거나 백화점이나 대형 마트의 정육 코너에서 포장법 등을 보기도 한다. 진열 방법이나 가격 등의 차이도 연구한다. 맛있게 먹고, 즐겁게 나누고 행복하게 고민한다. 그래서 이 일을 좋아한다.

**Q.** 돼지고기의 장점을 설명한다면 어떤 것이 있을까?

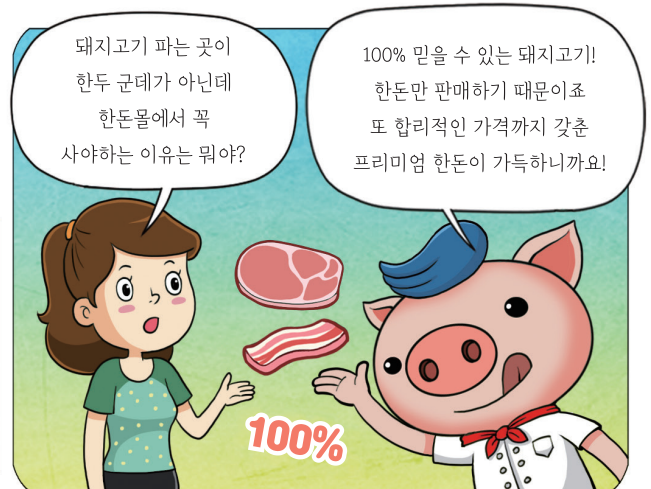
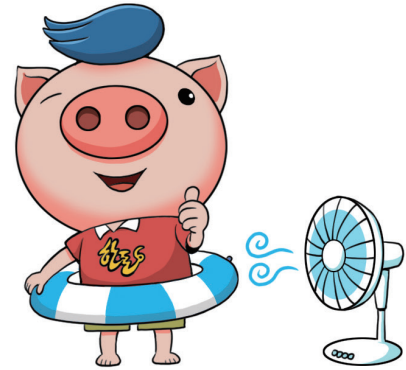
**A.** 저렴하게 질 좋은 단백질을 섭취할 수 있다는 것이 최고의 장점이다. 돼지고기라고 하면 삼겹살을 우선 떠올리는 경우가 많은데 뒷다리, 안심, 사태도 조리 방법에 따라 맛있게 먹을 수 있다. 안심과 뒷다리살을 삶아서 얇게 저민 다음에 셀러드로 만들어 먹으면 닭가슴살보다 맛있다. 양파, 버섯과 함께 볶아서 먹는 것도 추천한다. 뒷다리살 주물럭이나 육전은 우리집 단골 메뉴이다. 돼지고기 사태는 지방이 적은 부위로 김치찌개나 고추장찌개를 끓이면 감칠맛이 아주 좋다. 삼겹살도 물론 맛있지만 돼지고기는 버릴 것이 하나도 없을 정도로 부위별로 맛이 다르다. 이런 점을 더 알리고 싶다.

**Q.** 수입산은 판매하지 않고 있던데 한돈의 장점은?

**A.** 어떤 음식이던 신선함이 가장 중요하다. 냉장 수입산이 들어온다고 해도 도착한 시간을 생각해 보면 한돈처럼 신선할 수는 없다. 또한 한돈은 쉽게 말하면 우리나라 환경에서 큰 돼지이다. 우리나라에서 만드는 사료를 먹고 자란 돼지가 우리 입맛에도 가장 잘 맞을 거라는 생각을 갖고 있다. 한돈은 항생제 검사에서 부적합 판정이 단 한 건도 나오지 않을 정도로 관리가 잘 되어 있다. 또한 최근에는 유황, 보성녹돈, 마늘, 흑돼지 등으로 다양한 브랜드화를 통한 개성 있는 한돈도 많이 나오고 있다. 우리 입맛에는 우리 한돈이 가장 잘 맞는다고 생각한다.

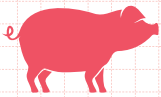


# 올 여름도 한돈몰에서 홈캉스 준비 끝!









2021년 6월·7월

# 한돈자조금 주요 활동 소식



2021

06

## 6월 주요 활동 결과

- 6월 한돈물 기획전
  - ‘肉월의 혜택’ 기획전 진행
  - 대한민국 ‘동행세일’ 참가
  - 한돈물 착한 소비캠페인 홍보
- 한돈사랑 대학생 서포터즈 발대식 및 교육 진행
- 아가불 서포터즈 활동 지원
  - 서포터즈 시상식 등 활동 지원
- 한돈 소물리에 자격증 사업 관련 협상 및 향후 콘텐츠 제작
- 한돈 뒷심 선물세트 활용 CSR
  - 아동복지시설 뒷심 세트 기부
- 삼겹살 가치제고 워크샵 후속조치
  - 한돈산업 시장 조사 및 현장 견학
- TV광고 및 디지털 매체 운영
  - 방송 프로그램 제작지원 및 현물협찬
  - SNS 등 디지털 매체 운영
- 스포츠 광고
  - K리그 FC서울 한돈 스카이펍 운영
  - 프로야구 잠실, 수원구장 광고 집행



2021

07

## 7월 주요 활동 계획

- 7월 한돈물 기획전
  - 상반기 인기상품 판매 기획전
  - 삼복더위 타파 기획 상품 판매
- 제3차 관리위원회
- 한돈물 입점 브랜드사 간담회(7/1)
  - 한돈물 상반기 사업 결과 보고 및 향후 방향 논의
- 한돈자조금 상반기 회계감사(7/19,20)
- 한돈 다이어트 체험단 모집 및 운영
  - 기간: 7/19~8/15(4주간)
- 한돈 소물리에 자격증 사업 후속조치
  - 커리큘럼 구성 및 교재 제작
- 한돈×세븐일레븐 레시피 공모전 진행
  - 기간: 7~8월 예정
- TV광고 및 디지털 매체 운영
  - 방송 프로그램 제작지원 및 현물협찬
  - SNS 등 디지털 매체 운영
- 스포츠 광고
  - K리그 FC서울 한돈 스카이펍 운영
  - 프로야구 잠실, 수원구장 광고 집행



# 돼지 박 선물

## [ 인증샷 ]

한돈자조금 소식지 <한돈자조금>  
인증샷 찍고! 한돈 받고!

### ▶ 응모방법

#### 휴대폰

- 1 카카오톡 친구 또는 채팅 탭의 '상단 검색'에서 '한돈'을 검색합니다.
- 2 플러스친구 검색 결과에서 '한돈'플러스친구와 친구를 맺습니다.  
(pf.kakao.com/\_RrVui)
- 3 인증샷과 이름/연락처/주소를 써넣어 전송하면 이벤트 응모 끝!  
메일 designshinhwa@naver.com으로 응모

\*응모 시에 주소(우편번호 포함)와 휴대폰 번호를 꼭 함께 남겨주세요.

## [ Quiz ]

한돈자조금은 우리 돼지 한돈을 사랑하고 한돈 산업에 기여하고 싶은 대학생들을 모집하여 참신한 아이디어로 한돈의 우수성을 알리기 위해 서포터즈를 선발했습니다. 올해 처음으로 선발된 대학생 서포터즈의 명칭은 무엇일까요?

- ① 한도니즈    ② 한돈이즈    ③ 한돈유스    ④ 한돈어스



<한돈자조금>에서  
가장 관심 있게 읽었던 페이지를  
휴대전화로 찍어 보내주시면,  
추첨을 통해 한돈 밀키트 세트(P29 참고)를  
보내드립니다.  
사진과 함께 간단한 리뷰를 보내주시면  
당첨 확률이 더욱 높아집니다.

**지금 바로 참여해주세요!**

기간 2021년 8월 1일까지

발표 2021년 8월호 한돈자조금 소식지 및  
개별연락

문의 02-324-6852

▶ **지난호 이벤트 당첨자**  
한돈 밀키트 세트

인증샷 박\*희(9479), 박\*은(0515)

퀴즈 홍\*진(9271)

\*5만원 이상 경품에 대해서는 한돈자조금 소식지 제작  
대행사인 디자인신화에서 제세공과금을 부담하며,  
제세공과금 납부와 관련해 개인정보를 요구할 수 있음을  
알려 드립니다.



⚡⚡  
대한민국에 **뒷심**이 필요할 때!

# 한돈 먹고 뒷심 충전 대한민국 뒷심 발휘

행복충전, 미식충전, 활력충전까지  
**한돈 다릿살**이 진짜 능력자!

백종원

한돈 홍보대사  
백종원



투명한 한돈!

유통 단계별 정보의 투명한 기록, 관리  
공개로 믿을 수 있는 돼지고기 이력제



mail.han-don.com

합리적인 한돈!

한돈자조금이 인증한 최고 품질의  
한돈을 부담없이 구매 가능한 쇼핑몰



안전한 한돈!

HACCP(식품안전관리인증기준) 인증으로  
보다 더 안전하고 위생적으로 생산

한돈을 돼지고기 구입은 **한돈몰** Q

문의 **1670-1045** (한돈사오)