

현대인의 입맛을 사로잡은 '100년된 장맛' 귀빈식품 한안자 대표

주부의 살림솜씨를 알려면 먼저 그 집의 장맛과 김장맛을 보라 는 말이 있듯이 장맛은 모든 음식의 근간이 되기에 그 중요성이 크며 전통의 장맛을 계승해 가려는 노력이 많이 이루어지고 있다.

집안의 장맛을 이어가며 농림수산물 지정 대한민국 식품명인(분야: 동국장)인 귀빈식품(해남군 황산면 소재)을 운영하고 있는 한안자 대표를 만나 이야기를 들어보았다.

먹는 것과 파는 것은 다르다는 인식이 우선

1950년대에 대학에서 가정학을 전공한 한안자 대표(이하 한 대표)는 조모와 모친의 가르침에 장만들기를 6살때부터 접하고, 결혼 후 시할머니와 시어머니에게 사대부가의 장을 만들고 발효시켜 숙성·저장하는 비법을 전수받았다고 한다.

식구들이 먹는 용으로 장을 만들다가 사람들에게 판매할 장을 만드려고 하니 처음에 애로사항이 많았다고 한다. 그 당시에는 아무도 동국장, 간장, 된장을 판다는 것을 이해하지 못했다고 한다.



〈사진제공: 귀빈식품〉

소위 잘 사는 사람들은 일본식 된장처럼 색이 노랗고 짜지 않아 많이 넣어서 먹는 된장을 선호하며 전통된장은 짜다는 인식이 강하였고, 또한 사람의 기호나 지방마다 간이나 먹는 음식방법이 달라서 이를 이해시키는 것이 어려웠다고 한다.

100년된 장맛이 매출의 비결

귀빈식품은 현재 조미식품(동국장, 간장, 된장 등), 김치류(배추김치, 나박김치 등), 젓갈류(새우젓, 황석어젓 등), 절임류(마늘장아찌, 콩잎장아찌 등), 엿기름 등 단순가공식품을 생산하고 있으며 자체홈페이지(<http://guibinfood.co.kr>)와 농협 하나로클럽 양재점, 현대백화점 압구정점 등에서 판매를 하고 있다.

종업원수 70명, 연매출 34억규모의 귀빈식품은 한 대표의 시가에서 만들어놓은 1910년산 씨간장을 7~10년된 장과 섞어서 만든 간장계장이 전체매출의 50%를 차지할 정도로 인기가 높다.

서울에서 5시간, 땅끝 해남에서 강남소비자들의 입맛을 사로잡기 위해 한 대표는 아삭아삭하며 살짝 간해진 맛을 원하는 소비자의 입맛을 맞추기 위해 전통의 맛을 현대화 하는데 노력했고 그 결과 현대백화점 담당자들이 직접 해남까지 찾아와 맛을 보고 입점을 결정하였다고 한다.

후계자 양성과 제품별 레시피 개발에 매진할터

양가의 손맛을 이어받은 한 대표는 내년까지 후손에게 전해줄 귀빈의 제품 레시피를 표준화하고 후계자인 딸에게 장 만드는 비법을 전수하고자 한다고 말했다.

또한 장에 물과 갖은 양념을 넣어 활용하면 여러 반찬이 될 수 있는데 그 방법을 모르는 사람들이 많아서 아쉽다며 많은 사람들에게 우리의 전통 장을 알리고 싶다는 포부를 밝혔다.



귀빈식품 주요연혁

- 1992. 07. 01 귀빈식품 설립
- 1993. 11. 30 고추장/된장/간장 전통식품 품질인증(제42호/제43호/제44호)
- 1997. 11. 07 전라남도 유통기공분야 농업인 대상 수상
- 1999. 05. 18 전라남도 유망중소기업 지정
- 2006. 11. 01 전라남도 도지사품질인증(원장, 간장, 고추장 등 19개 제품)
- 2010. 09. 03 품질경영시스템 ISO9001인증
- 2010. 12. 28 농림수산물식품부 지정 대한민국 식품명인 제40호
지정분야: 동국장(한식된장, 한식간장)
- 2012. 01. 01 국립농산물품질관리원 지정 대한민국 스타팜
- 2012. 05. 23 여성친화 일촌기업 선정