CJ프레시웨이, B2B 실온 소스 개발 역량 강화

2026년 1~3분기 실온 소스 35종 개발
관련 상품 매출 전년 동기 대비 36%↑

CJ프레시웨이가 상품 기획부터 배합 설계, 제조 공정, 품질 관리를 아우르는 통합 개발 역량을 바탕으로 B2B 실온 소스 연구개발을 확대하고 있다. 상온 유통이 가능하면서도 외식 현장에서 요구하는 맛 품질을 갖춘 제품 개발에 주력하며 관련 개발 역량을 고도화한다는 방침이다.

[실온 소스 개발 확대… 관련 상품 매출 36% 성장]

2026년 1~3분기 누적 기준 CJ프레시웨이는 실온 소스 35종을 신규 개발했다. 전체 소스 PB 상품 중 실온 상품 비중은 32%이며, 같은 기간 관련 상품 매출은 전년 동기 대비 36% 증가했다.

이러한 개발 활동의 일환으로 2026년 9월 업소용 실온 양념장 9종을 출시했다. ▲소갈비 ▲돼지불고기 ▲소불고기 ▲잡채 ▲떡볶이 ▲소이갈릭 ▲닭강정 ▲돈가스 ▲우동 등 한식부터 퓨전 메뉴까지 폭넓게 활용할 수 있도록 구성했다.

실온 소스 개발의 핵심은 상온 유통에 적합한 규격을 갖추면서도 메뉴 본연의 맛과 물성을 구현하는 데 있다. CJ프레시웨이는 메뉴별 조리 방식과 원료 특성 등을 고려해 배합비를 설계하고, 실온 유통 환경에서도 맛과 품질을 유지할 수 있도록 제품별 제조 공정을 차별화한다. 이를 통해 유통 편의성과 외식 현장에서 요구하는 맛 품질을 동시에 구현하고 있다. 실온 상품은 냉장 보관이나 별도 해동 과정이 필요하지 않아 사업장의 보관 및 조리 편의성을 높일 수 있다. 유통 과정에서도 냉장 보관 부담을 줄여 상품 공급 범위와 활용도를 확대한다.



▲CJ프레시웨이 R&D센터 연구실

한편 CJ프레시웨이는 2026년 10월 식물성 고추장마요소스 제조 기술에 대한 특허를 출원했다. 회사의 식품 제조기술 관련 첫 특허 출원 사례다.

해당 소스는 한국 고추장 특유의 발효 풍미를 마요소스에 접목한 퓨전 소스다. 식물성 원료를 활용해 고추장 특유의 텁텁한 맛은 줄이고 발효 풍미를 은은하게 구현했다. 보존료·합성향료·착색료를 사용하지 않고 원료 본연의 맛을 살린 것이 특징이다.

정영란 기자
yungran528@hanmail.net

서울우유, '저탄소 인증 우유' 사용 확대

'파머스그릭' 3종에 저탄소 인증 우유 적용

정부가 탄소중립 및 녹색성장 관련 정책 기조에 맞춰 가치소비 문화 확산에 앞장서고 있다. 실제로 '저탄소 축산물 소비 문화 확산 캠페인' 전개, 그린카드 구매 시 에코머니 적립, 저탄소 인증 유통 협의체 운영 등 저탄소 인증 제품 소비 촉진을 위해 다각적인 노력을 기울이고 있다.

이에 발맞춰 국내 유업계 1위 서울우유협동조합(조합장 문진섭)은 우유부터 발효유까지 저탄소 제품 라인업을 지속 확장하며 경쟁력을 강화하고 있다.

현재 서울우유는 농림축산식품부가 주관하고 축산물품질평가원이 시행하는 '저탄소 축산물 인증'을 획득한 목장 총 107개를 운영하고 있다. 저탄소 축산물 인증은 유기축산, 무항생제, 깨끗한 축산농장, HACCP 등 기본 인증 가운데 1개 이상을 보유하고, 탄소 감축 기술을 통해 평균 온실가스 배출량보다 10% 이상 감축했음을 입증해야 한다.

이를 바탕으로 서울우유는 지난해 10월, 친환경 프리미엄 우유 '저탄소 인증우유(900ml)'를 전격 출시해 좋은 반응을 얻고 있다. 또, 지난 5월부터는 국내 대표 커피 프랜차이즈 '이디야커피' 전국 매장에 저탄소 인증 우유 공급을 시작했고, 지난 9월 농림축산부가 주최한 '저탄소 축산물 소비 문화 확산 캠페인에도 참여하며 가치소비 문화 확산에도 힘쓰고 있다.

최근에는 체세포수 기준 1급, 세균수 기준 1급A의 '나100%' 원유 중 저탄소 인증을 받은 우유를 발효유 '파머스그릭' 3종에 적용하며 저탄소 제품 라인업 확대에도 박차를 가하고 있다. '파머스그릭'은 농가의 책임으로 시작해 소비자의 건강한 일상을 완성하는 데일리 그릭요거트 브랜드로, 그리스 유래 정통 그릭 유산균 'YO-Athena 4.0' 균주를 적용해 신맛은 최소화하고 담백·고소한 맛을 극대화했다. 또한 균형 잡힌 단백질 설계와 락토프리(유당 0%) 적용으로 누구나 일상 속에서 부담 없이 그릭요거트를 즐길 수 있도록 했다.

'무가당 플레인(400g)'은 단백질 함량 28g으로 그릭요거트 본연의 맛을 느낄 수 있고, '블루베리(400g)'는 단백질 24g과 10대 슈퍼푸드로 손꼽히는 블루베리가 더해져 새콤달콤한 맛을 즐길 수 있다.

서울우유협동조합 문진섭 조합장은 "앞으로도 '우유로 세상을 건강하게'라는 경영이념에 따라 저탄소 인증 우유 생산 기반과 제품 라인업 확대 등을 통해 지속가능한 낙농 및 친환경 소비 문화 확산에 앞장설 것"이라고 말했다.

김경수 기자
kyungsuk@nonguptimes.com



▲서울우유 제공

김치·불닭소스의 화려한 변신"… K-푸드, 파리 미식계를 매료시키다

국내 식품기업 6개사 제품 활용한 프랑스식 미식 메뉴 10종 선보여

한국식품산업협회(회장 박진선, 이하 협회)는 지난 10월 20일 프랑스 파리 호텔 알프레드 소미에르(Hotel Alfred Sommier)에서 글로벌 미식 평가기관 라 리스트(La Liste)와 공동 개최한 미식행사 'The Korean Pantry(더 코리안 팬트리)'를 성황리에 마무리했다.

이번 행사는 세계적인 식품박람회인 'SIAL Paris 2026' 참가와 연계해 마련된 것으로, 한국 식품을 단순히 소개하는 데 그치지 않고 프랑스 현지 셰프들이 실제 요리에 활용할 수 있는 식재료로서의 가치와 가능성을 알리기 위해 기획됐다.

행사에는 대두식품, 삼양식품, 샘표식품, 아워홈, 영풍, 풀무원 등 국내 식품기업 6개사가 참여했다.

대표적으로 샘표식품의 '연두'와 풀무원의 '김치'를 활용한 '김치 가스파초', 아워홈의 '해남 김 페스토'와 샘표식품의 '들기름', 풀무원의 '두부면'을 접목한 면 요리, 삼양식품의 '불닭소스'와 풀무원의 '두부 텐더', 대두식품의 '삼색콩배기'를 활용한 샐러드 타르트 등이 소개됐다.

아울러 협회는 이번 행사와 함께 'SIAL Paris 2026'에 국내 대표 식품기업 11개사가 참여하는 약 87부스 규모의 'K-푸드 선도기업관'을 구성해 한국 식품산업의 경쟁력을 알렸다.

협회는 이번 행사에서 확인한 현지 미식업계의 높은 관심을 바탕으로 라 리스트 등 글로벌 미식 네트워크와의 협력을 더욱 강화하고, 향후 국내 식품기업의 우수한 제품을 해외 셰프와 바이어들에게 소개할 수 있는 다양한 교류 프로그램을 확대해 나갈 계획이다.

안진아 기자
midal0210@naver.com

142개 양조장 한자리에… '대한민국 우리술 대축제'

K-푸드 연계·해외 판로 확대 위한 비즈니스 상담회 운영

농림축산식품부는 지난 13일부터 15일까지 사흘간 서울 양재동 aT센터 제1전시장에서 '2026 대한민국 우리술 대축제'를 개최했다.

올해로 16회째를 맞은 이번 행사는 농식품부가 주최하고 한국농수산식품유통공사(aT)가 주관했으며, 전국 142개 양조장이 참가해 막걸리·약주·청주·과실주·증류주 등 다양한 우리술을 선보였다.

행사장에서는 우리술 시음과 판매를 비롯해 '2026 대한민국 우리술 품평회' 수상작 18개 제품 전시, 막걸리 빚기, 우리술 경매쇼, 칵테일쇼, 한식 페어링쇼 등 다채로운 체험 프로그램이 진행됐다.

특히 올해는 K-푸드의 세계적 인기를 우리술 수출로 연결하기 위해 외국인 참여 프로그램을 강화했으며, 생산업체와 바이어를 연결하는 'K-Sool 비즈니스 매칭 상담회'도 운영했다.

안진아 기자
midal0210@naver.com



▲13일 오후 서울 양재동 aT센터 제1전시관에서 '2026 대한민국 우리술 대축제'가 열리고 있다.

스위스 연방대법원, 식물성 음료의 '우유' 명칭 사용에 제동

우유자조금관리위원회(위원장 이승호)는 최근 스위스 연방대법원이 식물성 음료에 우유를 연상시키는 명칭을 사용하는 것을 제한한 판결과 관련해, 국내 소비자들도 우유와 식물성 음료의 차이를 정확히 이해할 필요가 있다고 밝혔다. 특히 식물성 음료는 우유와 원료 및 영양성분이 다른 식품인 만큼 제품명이나 포장만으로 동일한 영양학적 가치를 지닌다고 판단해서는 안 된다고 강조했다.

실제 국내 식품의약품안전처의 '식품의 기준 및 규격'에서도 우유와 식물성 음료는 구분된다. 우유류는 원유를 살균 또는 멸균처리한 식품으로 규정되며, 귀리·아몬드 등 식물성 원료로 만든 음료는 원료와 제조·가공 방식에 따라 별도의 식품 유형으로 분류된다. 이는 두 식품이 원료와 제조 특성에서 차이가 있음을 보여주는 것으로, 소비자가 제품의 실제 식품 유형을 확인해야 하는 이유이기도 하다.

이승호 우유자조금관리위원장은 "양질의 단백질과 칼슘 등 다양한 영양소를 자연적으로 함유한 국산 신선우유의 가치를 올바르게 이해하고, 제품의 원료와 영양성분을 꼼꼼히 확인하는 소비문화가 확산되길 바란다"고 밝혔다.

