

'불(火)' 필요없다..식품업계 '건강한 식재료'로 승부

이데일리-2015. 5. 10.

조리 없이 바로 먹는 가공식품 잇따라
햄과 어묵, 죽 등 소비자 인식 바꾸고 시장 확대

[이데일리 함정선 기자]별다른 조리 없이 바로 먹을 수 있는 가공식품이 늘어나고 있다. 식품업체들이 신선하고 건강한 재료를 강조하기 위해 조리 없이 먹는 제품들을 잇따라 선보이고 있기 때문이다. 특히 햄과 어묵, 죽 등 흔히 불로 조리해서 먹어야 한다는 인식이 강했던 음식들이 '불 없이' 먹는 제품에 속속 이름을 올리며 소비자들의 관심을 끌고 있다.

비락은 '바로 먹는 죽'을 통해 레토르트 죽 시장에 대한 인식을 바꾸고 있다. 기존 레토르트 죽은 전자레인지 등에 조리해서 먹어야 하는 제품들이 대부분이었으나 바로 먹는 죽 시리즈는 데우지 않아도 손쉽게 먹을 수 있다. 이를 위해 고온멸균 처리된 '스파우트 파우치'를 사용했으며 국산 고구마, 국산 단호박, 귀리, 맵쌀 등을 사용해 재료의 품질을 높였다.

CJ제일제당 '더 건강한 브런치 슬라이스'

CJ제일제당(097950)(400,000원 8,500 +2.17%)은 포장을 뜯어 바로 먹을 수 있는 '더 건강한 햄 브런치 슬라이스'로 조리 없이 먹는 햄 시대를 열었다. 전분이나 합성아질산나트륨, 합성착상료 등 첨가물을 완전히 빼고 돈육 함량을 90% 이상 높이며 안심하고 먹을 수 있다는 점을 강조했다. 특히 이 제품은 초박 쉐이빙 기술을 적용해 면도를 하는 것처럼 고기를 얇게 잘라 그대로 샌드위치 등에 넣을 수 있도록 한 것이 특징이다.

CJ제일제당은 이 제품이 출시 첫 달 20억원의 매출을 올리는 등 인기를 끌자, 앞으로 조리 없이 먹을 수 있는 소시지 등 관련 제품을 확대할 계획이다.

풀무원 '알래스칸 특급'

풀무원(017810)(217,500원 500 +0.23%)은 바로 먹을 수 있는 생어묵을 선보이며 어묵 시장을 확대하고 있다. 풀무원이 선보인 '알래스칸 특급'은 청정 알래스카 해역에서 어획한 100% 자연산 명태순살로 만든 A등급 이상의 연육을 사용했다.

그동안 어묵은 끓는 물에 데치거나 가열해 먹어야 안심할 수 있다는 편견을 깨기 위해 밀가루와 합성보존료 등 합성첨가물은 넣지 않았다.

업계 한 관계자는 "가공식품 시장 경쟁이 치열해지며 틈새시장을 노리는 업체들이 많다"며 "건강을 챙기면서 편리한 것을 찾는 소비자를 위해 있는 그대로 먹을 수 있는 고품질 제품이 늘어나고 있다"고 말했다.