

2025. November 11 vol.1277

<https://www.han-don.com>

한돈자조금

1001 한돈데이

SUPER HAN DON FESTA



한돈자조금관리위원회

한돈자조금의 주인공이 되어주세요

독자 퀴즈에 참여해 주신 애독자 여러분, 반갑습니다!

아래 3문항의 퀴즈를 풀고

정답을 보내주시면 추첨을 통해

한돈 굿즈(네임택 밀폐집개, 냄비받침,

프리미엄 한돈 가위, 에코백, 레디백 등)를

받으실 수 있습니다.

~~~~~ 보내실 곳 ~~~~~~

<https://webzine.han-don.com>

~~~~~ 참여하신 분들에게는 ~~~~~~  
추첨을 통해 한돈 굿즈를 보내드립니다.



기사를 공유 해 주세요

1. 책자

한돈자조금 소식지 책자를 받아 보시고 인상 깊은 기사가 있었다면 해당 기사를 휴대폰으로 촬영해 페이스북이나 인스타그램 등 SNS에 공유해 주세요. 그리고 짧막한 공유 이유도 함께 남겨 주세요.

응모방법 페이스북 공유화면을 캡쳐하거나 사진 촬영해서 한돈자조금 소식지 인터넷판(<https://webzine.han-don.com>) '독자 이벤트'에 응모해 주세요.

2. 인터넷판

새롭게 단장한 한돈자조금 소식지 인터넷판

(<https://webzine.han-don.com>)에 접속해 주세요.

인터넷판 기사 중 주변과 공유하고 싶은 기사나 소식이 있다면, 페이스북, 카카오톡 등 SNS를 통해 URL과 기사 내용을 공유를 해주세요.

응모방법 SNS에 공유한 화면을 캡쳐하거나 사진 촬영해 독자이벤트 참여란을 통해 응모해 주세요.

문제 풀고 선물 받자!

1. [2025 한돈론 관련 질문] 지난 9월 21일 경기 하남시 미사경정공원에서 개최된 '2025 한돈론'에 참여하여 한돈 도시락과 라드유 체험 등을 만끽한 러너의 수는 약 몇 명이었습니까?

① 1,500여 명 ② 3,000여 명 ③ 1만 5천여 명

2. [한돈 연구 결과 관련 질문] 가천대학교 식품영양학과 연구팀이 한국 노년층을 대상으로 진행한 연구 결과, 돼지고기를 꾸준히 섭취한 그룹은 그렇지 않은 그룹에 비해 이것이 유의미하게 더 높은 것으로 나타났습니다. 노년층의 근육량과 근력을 가장 직접적으로 보여주는 이 지표는 무엇입니까?

① 혈압(Blood Pressure)
② 악력(Handgrip strength)
③ 체질량 지수(BMI)

3. 다음중 이번호에 소개된 한돈 우수 인증점 두곳을 고르시오.

① 공릉동 미식점
② 경산시 부림왕소금구이
③ 서초동 생삼겹



발행일
2025년 11월 14일
발행처
한돈자조금관리위원회
06643 서울시 서초구
서초중앙로6길9
제2축산회관 1층
제작 펌커뮤니케이션
(농장과 식탁)

SPECIAL

04 현장

‘가을 하늘 아래 건강과 활력을 달리다’
2025 한돈런, 3천여 러너와 성료

08

“한돈의 무한 가능성 확인했다!”
1만 5천여 명 방문한 ‘2025 슈퍼 한돈 페스타’
대성황

12 초점

2026년 한돈자조금 예산 407억
어디에 어떻게 쓰이나
수입육 저지·미래 R&D에 집중 투자
‘소비 홍보’ 115억, ‘수금안정’ 88억 투입
‘K-PORK 벨트’, ‘PRRS 저항성 돼지 연구’ 등
신규 사업도 대폭 확대

STORYLINE

16 대지가 사는 세상

“돼지고기, 노년 건강의 적?”...
국내 연구진 “근육 지키는 보약”
가천대 연구팀, 노년층 ‘악력’ 높이는 돼지고기
섭취 효과 규명

20

한돈인증점 공릉동 ‘미식점’
168시간 드라이에이징을 거친 한돈의 품격
압도적인 맛의 ‘목살’, 프리미엄 분위기에
합리적 가격으로 ‘인기몰이’

23

한돈인증점 경산 부림왕소금구이
‘한돈은 자존심’, 10년 신념으로 피워낸 ‘꽃삼겹살’
코로나 위기 속 본점장을 뛰어넘어 경산의
랜드마크가 되다

STORYLINE

26 한돈자조금 소식

한돈자조금, 새 임원 및 관리위원
보궐선거 당선자 확정

“김장의 계절, 한돈이 함께 합니다!”
‘슈퍼푸드 한돈’의 매력에 폭! 한돈자조금,
양대 박람회서 소비자 접점 확대 총력
한돈자조금, 한돈데이(10월1일) 맞아
대규모 소비 촉진 행사 개최
한돈의 맛과 국악의 멋, 영동세계국악
엑스포서 ‘흥’ 폭발!
60만 명이 선택한 한돈, K-바비큐 열풍
이끈다!



‘가을 하늘 아래 건강과 활력을 달리다’

2025 한돈런, 3천여 러너와 성료

러닝과 우리 돼지 ‘한돈’의 특별한 만남, 건강·체험·소통이 어우러진 가을 축제

미사경정공원 수놓은 핑크빛 물결... 안전한 운영 돋보여

역대급 경품 추첨에 현장 열기 ‘후끈’... 참가자 전원 한돈 도시락 호평

66

한돈자조금관리위원회가 주최한 건강 러닝 페스티벌 ‘2025 한돈런’이 지난 9월 21일, 경기도 하남시 미사경정공원에서 3천여 명의 참가자가 집결한 가운데 성황리에 막을 내렸다.

높고 청명한 가을 하늘 아래 열린 이번 대회는 단순한 마라톤 대회를 넘어, 우리 돼지 ‘한돈’의 우수성을 알리고 온 가족이 함께 즐길 수 있는 풍성한 복합 문화 축제로 자리매김했다.

99





“가을 정취 만끽하며 달린다”...

초보부터 고수까지 만족한 명품 코스

대회는 5km와 10km 두 가지 코스로 구성되어 전문 러너부터 어린 자녀를 동반한 가족 단위 참가자까지 남녀노소 누구나 부담 없이 즐길 수 있도록 진행되었다.

특히 미사경정공원의 수려한 가을 풍광을 배경으로 펼쳐진 이번 코스는 평坦하면서도 경치가 뛰어나, 러닝 입문자는 물론 기록 단축을 노리는 숙련자 모두에게 최적의 환경을 제공했다는 호평을 받았다.

한돈자조금은 이번 한돈련의 의미를 ‘건강한 단백질 식재료인 한돈을 알리고, 나눔과 상생의 가치를 함께 나누는 축제’로 강조했다. 한돈자조금은 참가자들의 안전을 최우선으로 당부하는 한편, 한돈이 지닌 영양적 가치와 함께 농가의 정성이 담긴 식재료라는 점을 다시금 홍기했다.

또한, 이날 대회가 소비자와 농가 모두에게 힘이 되는 자리가 되기를 바란다고 전했다.



3천여 러너들의 열정, 안전하게 피어나다

힘찬 출발 신호가 울리자 핑크색 유니폼을 입은 3천여 명의 참가자들이 일제히 트랙을 달려 나가며 장관을 연출했다.

전문 마라토너들의 역동적인 질주부터 유모차를 끈 가족들의 여유로운 발걸음까지, 다양한 참가자들이 어우러져 건강한 에너지를 발산했다.

한돈자조금은 대규모 인원이 몰리는 행사인 만큼 안전 관리에도 만전을 기했다. 코스 곳곳에 충분한 급수대와 안전 요원, 의료진을 배치했으며, 초보 러너들을 위한 페이스메이커를 운영해 참가자 전원이 오버페이스 없이 안전하게 완주할 수 있도록 지원했다.

현장에는 육상 여신으로 불리는 국내 여자 400m 최강자 김지은 선수가 함께 달려 참가자들에게 특별한 동기부여를 선사했다. 이어 한돈 명예홍보대 사인 트로트 가수 이하평의 흥겨운 축하 무대와 개그맨 윤택의 재치 넘치는 사회는 축제의 즐거움을 배가시켰다.





“완주 후 먹으니 꿀맛!”... 오감만족 ‘한돈 미식회’

완주 라인을 통과한 러너들에게는 기념 메달과 티셔츠, 그리고 다양한 한돈 굿즈가 담긴 풍성한 기념품 패키지가 제공되었다.

가장 큰 호응을 얻은 것은 단연 ‘한돈 먹거리존’이었다.

운영본부는 완주한 참가자들의 빠른 기력 회복을 위해 신선한 한돈으로 현장에서 직접 조리한 불고기, 삼겹구이 등을 제공해 러너들의 발길을 사로잡았다. 특히 돼지기름을 사용해 고소한 풍미를 극대화한 ‘라드유 볶음밥’은 준비된 재료가 빠르게 소진될 정도로 폭발적인 인기를 끌었다.

서울에서 가족과 함께 참가한 김수현(35) 씨는 “아이와 함께 가을바람을 맞으며 달린 것도 좋았지만, 완주 후에 다 같이 둘러앉아 먹은 한돈 도시락 맛을 잊을 수 없다”며, “운동 직후라 그런지 평소 먹던 한돈 보다 훨씬 맛있고 든든하게 느껴져, 우리 돼지의 영양 가치를 몸소 체험하는 계기가 되었다”고 소감을 밝혔다.

66

“아이와 함께 가을바람을 맞으며 달린 것도 좋았지만, 완주 후에 다 같이 둘러앉아 먹은 한돈 도시락 맛을 잊을 수 없다”며, “운동 직후라 그런지 평소 먹던 한돈 보다 훨씬 맛있고 든든하게 느껴져, 우리 돼지의 영양 가치를 몸소 체험하는 계기가 되었다”고 소감을 밝혔다.

99





LG 스텐바이미 Go·로보락 등 '역대급 경품'에 열기 최고조

이번 행사의 하이라이트는 폐막식과 함께 진행된 '초특급 경품 추첨' 시간이었다.

참가자들의 이목이 집중된 가운데, 2030 세대의 워너비 아이템인 'LG 스텐바이미 Go'와 필수 가전 '로보락 로봇청소기' 등 고가의 경품이 주인을 찾아갈 때마다 현장에서는 탄성과 환호가 터져 나왔다. 이 외에도 한돈물 상품권 등 실속 있는 경품들이 다수 제공되어 끝까지 자리를 지킨 참가자들에게 큰 기쁨을 선사했다.

행사장 곳곳에 마련된 부대 행사도 풍성함을 더했다.

'라드유 홍보 부스'에서는 이색적인 시식 행사가 열렸고, 타투 프린팅, 솜사탕 만들기, 스포츠 테이핑 체험존 등은 가족 단위 참가자들로 북적였다. 롯데월풀드, 빙그레, 이마트, SSG 등 협찬사들 역시 룰렛 이벤트와 제품 샘플링 등 다채로운 현장 프로모션을 진행해 축제 분위기를 한껏 고조시켰다.

한돈자조금은 "2025 한돈런은 소비자들이 땀 흘려 달린 후 한돈의 맛과 영양을 직접 체험하며 건강한 즐거움을 만끽한 특별한 시간이었다"며 "앞으로도 국민 곁에서 더 가까이 소통할 수 있는 다양한 접점 행사를 확대해 한돈 산업의 지속 가능한 성장을 이끌어 가겠다"고 밝혔다.



한돈의 무한 가능성 확인했다!

1만 5천여 명 방문한 '2025 슈퍼 한돈 페스타' 대성황

한돈자조금관리위원회가 한돈데이(10월 1일)를 기념해

서울 성수동에서 선보인 '2025 SUPER 한돈 페스타 팝업스토어'가

1만 5천여 명이 넘는 방문객을 맞이하며 지난 10월 19일 성황리에 막을 내렸다.

이달 11일부터 19일까지 9일간 서울 성수동 XYZ SEOUL에서 진행된 이번 팝업스토어는

개막 전부터 높은 관심 속에 전 일정 사전예약이 조기 마감되는 기록을 세웠다.

행사 기간 중 비가 오는 낮은 날씨에도 현장대기 예약 시스템을 통해

1만여 명이 넘는 워크인 고객이 방문하는 등 뜨거운 호응을 얻었다.

올해로 12주년을 맞은 한돈데이를 기념한 이번 행사는

'한계 없는 능력, 슈퍼 한돈'을 주제로 한 체험형 공간으로 꾸려졌다.



10월 11일인 개막 첫날부터 다양한 연령층의 방문객 발길이 이어지며 한돈의 인기를 실감케 했다.

‘슈퍼 한돈 에너지 타운’, 오감으로 즐기는 체험형 콘텐츠

이번 팝업스토어는 방문객이 한돈의 다양한 매력을 오감으로 느낄 수 있도록 설계되었다. 실내 공간인 ‘슈퍼 한돈 에너지 타운’은 미션형 체험 공간으로 ▲단백질 보충 정육점(안심 단백질 함량 맞추기) ▲슈퍼푸드 라드유 서점(라드유 정보 퀴즈) ▲행복충전 주유소(트립토판 해머 타격 게임) ▲한돈 신선 마트(스텝퍼 신선도 비교) 등 네 가지 체험존으로 운영됐다.

방문객들은 미션 완수 후 한돈 굿즈(리유저블백, 텀블러, 장바구니 등)를 받으며 체험형 프로그램에 큰 만족감을 드러냈다. 특히 ‘트립토판 해머 타격 게임’과 ‘스텝퍼’를 통한 한돈 신선 마트’가 큰 호응을 얻었으며, ‘슈퍼푸드 라드유 서점’에서는 라드유에 대한 올바른 정보를 확인하며 건강한 한돈 지방의 가치를 새롭게 인식하는 계기가 되었다.

또한 ‘한돈 파트너스 스토어존’에서는 샘표식품(차오차이), 와인플렉스, 롯데 돼지바 등 다양한 브랜드가 협업해 한돈과 어울리는 새로운 푸드·라이프스타일을 제안했다. 한돈 라드유 시식존에서는 라드유로 조리한 김치볶음밥을 맛보고 설문에 참여한 방문객에게 ‘라드유 스틱’을 증정하는 이벤트도 진행됐다.

1. 한돈의 부위별 단백질 함량을 직접 확인하고 있는 관람객 모습.
2. 이번 행사에선 한국 최초의 돼지고기 전용 와인 ‘돈블랑 1001 소비뇽블랑’과 ‘돈블랙 1001 카베르네 소비뇽’이 첫선을 보이며, 큰 인기를 끌었다.

1



2





한돈 라드유 시식존에서는 라드유로 조리한 김치볶음밥을 맛보고 설문에 참여한 방문객에게 '라드유 스틱'을 증정하는 이벤트가 진행됐다.

1



‘글로벌 야장’과 K-페어링 와인, 한돈의 맛과 멋 알려

이번 팝업스토어의 백미는 야외 공간인 ‘슈퍼 한돈 글로벌 야장’으로 꼽혔다. 이곳은 MZ세대를 비롯한 방문객들이 휴식과 취식을 함께 즐길 수 있는 야외 포차존으로 꾸려졌다.

매일 다른 테마로 ▲한돈 동파육 ▲한돈 큐브 족발 ▲흑돼지 허브버터 탕수육 ▲한돈 갈비 바비큐 등 다양한 글로벌 한돈 요리를 선보였으며, 연일 완판 행렬을 이어가며 한돈의 무한한 가능성을 입증했다.

블루메츠, 육전식당, 중식당 청, 석삼도, 난축맛돈, 장충동 왕족발, 효뜨 등 K-푸드와 세계 요리를 대표하는 식당들이 순차적으로 참여해 날짜별로 색다른 한돈 요리를 선보였다.

행사에 참여한 제주드림포크 변영준 이사는 “국내에서 품종 개발한 난축 맛돈 이틀치 물량 약 200kg이 오픈 첫날 완판되어, MZ세대를 중심으로 한 소비자들의 한돈 사랑을 현장에서 직접 체감할 수 있었다”고 전했다.

특히 이번 행사에서는 한국 최초의 돼지고기 전용 와인 ‘돈블랑 1001 소비뇽블랑’과 ‘돈블랙 1001 카베르네 소비뇽’이 첫선을 보이며, 삼겹살, 족발 등 대표 한돈 요리와의 K-페어링을 선보여 큰 호응을 얻었다.



2

- 한돈 파트너스 스토어 ZONE의 샘표식품(차오차이)부스에서 한돈 메뉴를 시식 중인 관람객들.
- 슈퍼 한돈 에너지 타운에서 스텝퍼를 통해 한돈의 신선함을 체험하고 있는 관람객



슈퍼 한돈 페스타 팝업스토어는 더 강력하게 돌한돈의 에너지를 체험할 수 있도록 실내외 공간을 다채롭게 구성했다.

팝업스토어와 연계, 전국 단위 소비 촉진 행사도 호응

팝업스토어의 열기와 함께 전국 단위의 한돈 소비 촉진 행사도 이어지고 있다. 한돈자조금은 10월 10일부터 24일까지 15일간 전국 한돈인증점에서 대대적인 프로모션을 진행했다. 한돈인증 음식점에서는 한돈 주메뉴 2인분 이상 주문 시 '1인분 추가 서비스' 또는 할인을 제공하며, 식육점에서는 삼겹살, 목살 등 인기 부위를 100g당 300원에서 500원까지 할인 판매한다.

더불어 홈플러스, 롯데마트, 서원유통 등 7곳의 전국 유통사도 참여해 삼겹살, 목살 등을 10~20% 할인 판매한다. 공식 온라인몰인 '한돈몰' 역시 오는 24일까지 '한돈데이 50% 기획전'을 열고 최대 반값 할인과 당일 출고 서비스를 제공 중이다.

한돈자조금은 "올해 2회째를 맞은 팝업스토어가 사전예약 단계부터 폭발적인 관심을 받으며 성황리에 마무리됐다"며 "이번 행사를 통해 한돈이 단순한 식재료를 넘어 다양한 문화 콘텐츠로 발전할 가능성을 확인했다"고 밝혔다. 이어

"앞으로도 우리 돼지 한돈의 가치를 국내외로 더 널리 알려, 전 세계인에게 사랑받는 K-푸드로 자리매김할 수 있도록 최선을 다하겠다"고 덧붙였다.

한편, 지난해 운영된 '2024 한돈데이 팝업스토어'는 9일간 약 1만 5천 명이 방문했으며, '2024 대한민국 팝업스토어 어워즈'에서 푸드 부문 우수상을 수상한 바 있다.

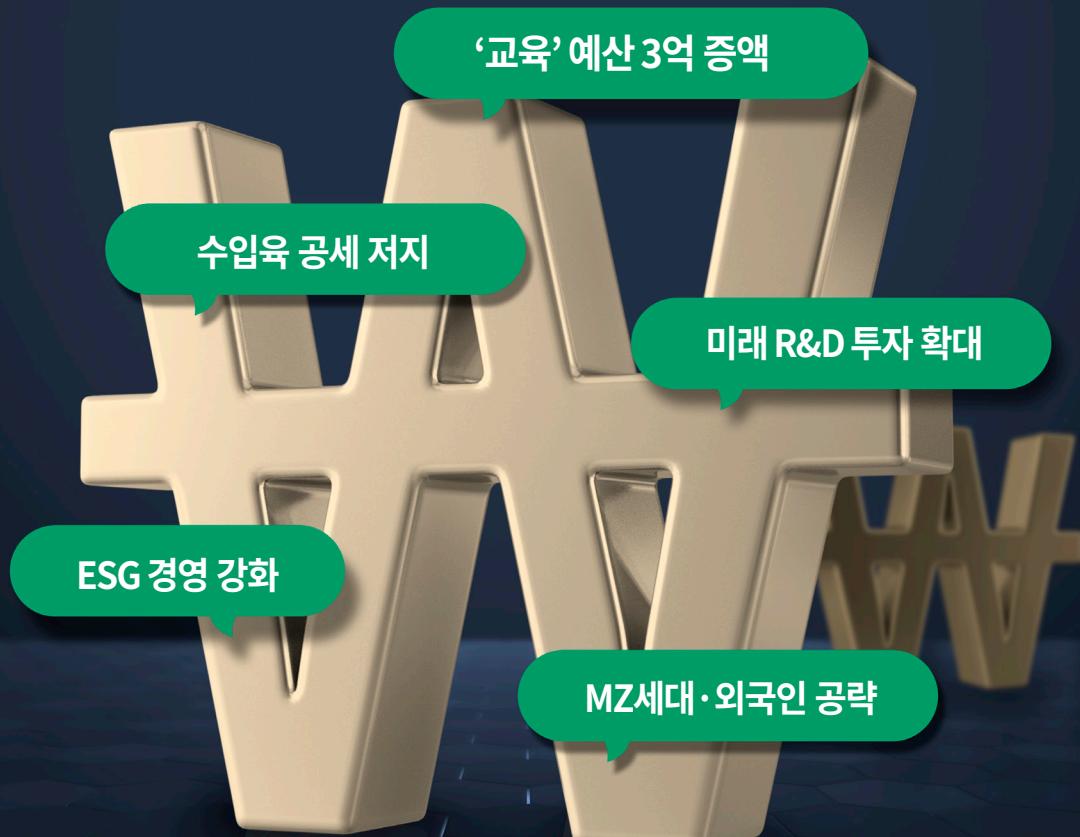


한돈 라드유와 관련된 영양북을 읽고 있는 관람객들.

2026년 한돈자조금 예산 407억 어디에 어떻게 쓰이니

수입육 저지·미래 R&D에 집중 투자 '소비홍보' 115억, '수급안정' 88억 투입

'K-PORK 벨트', 'PRRS 저항성 돼지 연구' 등 신규 사업도 대폭 확대



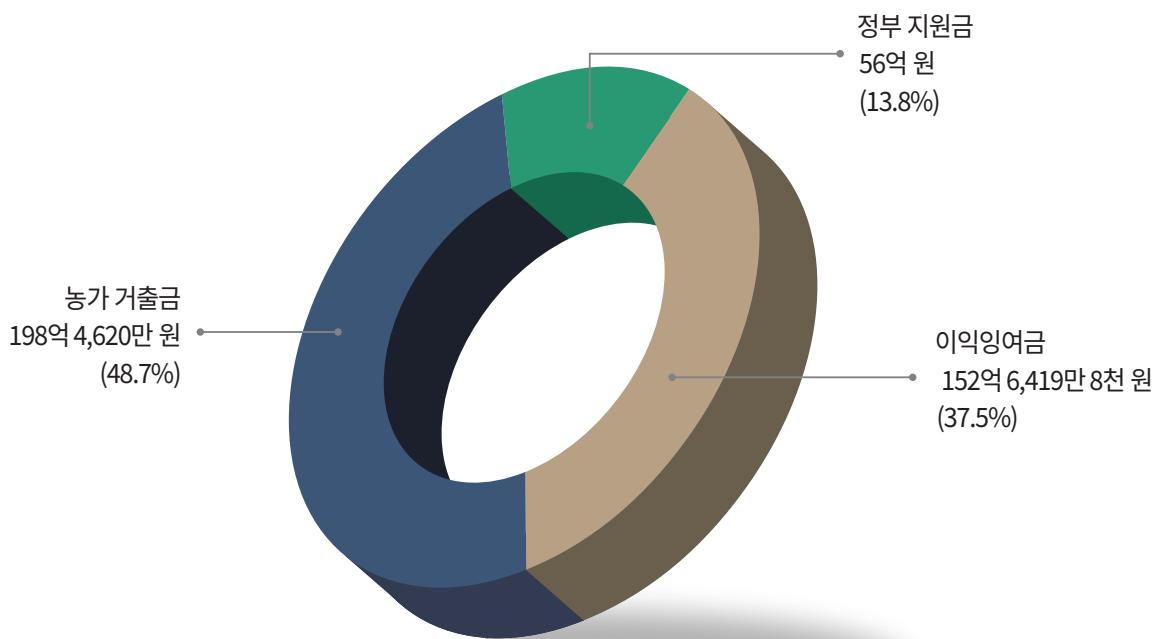
한돈자조금관리위원회가 2026년도 사업계획과 예산안을 최종 확정했다. 한돈자조금은 2025년 1월부터 산업 및 트렌드 분석, 8월 대의원 및 한돈인 간담회 등을 거쳐 수립한 안을 10월 22일 관리위원회 심의, 11월 13일 대의원회 의결을 통해 최종 확정했다. 2026년 예산은 총 407억 1,039만 8천 원 규모로, 이는 전년 대비 11억 8,075만 3천 원 증가한 수치다. 한돈자조금은 ‘국민을 건강하게, 일상을 행복하게’라는 미션과 ‘사람, 돼지, 지구를 건강하게! K-PORK 한돈’이라는 ESG 비전 아래 4대 전략 방향을 중심으로 사업을 추진할 계획이다.

소비홍보·수급안정에 집중, ‘교육’ 예산 3억 증액

2026년 총 세입 예산은 농가 거출금 198억 4,620만 원(48.7%), 정부 지원금 56억 원(13.8%), 이익잉여금 152억 6,419만 8천 원(37.5%) 등으로 구성된다.

주요 세출 항목으로는 소비홍보(115억 2,175만 2천 원)와 수급안정(88억 8,660만 원) 사업에 가장 큰 비중이 배정됐다. 이는 수입육 확대 저지와 선제적 수급 안정을 최우선 과제로 삼겠다는 의지로 풀이된다.

특히 주목할 부분은 교육 및 정보제공(41억 8,143만 4천 원)분야 예산이다. 전년 대비 3억 1,952만 4천 원 증액되어, 스마트 축사, AI 기술 도입, 미래 인재 육성 등 산업의 미래 경쟁력 강화에 무게를 실었다.



핵심 사업

1
원산지 단속 지원 사업
억원

33
TV 및 라디오 광고
억원

10
디지털 광고 및 홍보 예산
억 5천만원

수입육 공세 저지... '신선도'와 '라드유'로 차별화

한돈자조금은 '수입 STOP! 판을 뒤집다'라는 단기 핵심 과제 아래 수입육과의 전면전을 선포했다.

이를 위해 수입육의 도축일자를 강조하며 한돈의 '신선함'을 차별화 포인트로 집중 홍보한다. 또한 1억 원의 예산을 투입하는 '원산지 단속 지원 사업'을 통해 수입 돼지고기의 국내산 둔갑 판매를 예방하고 유통 질서를 확립할 계획이다.

한돈 지방에 대한 인식 개선 사업도 강화된다. '한돈 지방, 리포지셔닝!'을 목표로 한돈 라드유가 '올리브유보다 착한 지방'이라는 건강하고 친환경적인 가치를 지녔음을 지속적으로 홍보할 방침이다.

MZ세대·외국인 공략... 'K-PORK 벨트' 2억으로 증액

미래 소비층 확보를 위한 디지털 홍보가 대폭 강화된다. TV 및 라디오 광고(33억 원)는 유지하되, 디지털 광고 및 홍보 예산을 10억 5천만 원으로 책정했다. 유튜브, 속풀, 인스타그램 등 최신 매체와 유명 인플루언서와의 협업을 통해 MZ 세대를 겨냥한 콘텐츠를 집중 제작, 이슈화를 유도한다.

특히 외국인 관광객을 대상으로 한돈 문화를 전파하는 'K-PORK 한돈 벨트' 사업 예산은 2억 원으로 증액됐다. 2026년에는 기존 서울권역을 넘어 부산, 제주 지역까지 확대해 K-삼겹살 문화를 전파하고 중장기적인 한돈 수출 여건 마련에 기여할 계획이다.

2
K-PORK 한돈 벨트
억원

미래 R&D 투자 확대... PRRS 저항성 돼지 연구 착수

한돈 미래연구소 연구 및 운영

4
억 8천만원

한돈산업의 미래를 위한 연구개발(R&D)과 인재 양성 투자도 과감히 늘린다. 한돈 미래연구소 연구 및 운영 예산은 4억 8천만 원으로 대폭 증액되어 탄소중립, 동물복지, 유통·소비 등 미래 방향에 대한 연구를 수행한다.

신규 주요 연구 사업으로는 △PRRS 저항성 돼지 상용화를 위한 기반 조성 연구(1억 원)를 지원해 농가 질병 피해 감소를 도모하고, △종돈 품종 다양화·확대 방안 마련 연구(5천만 원), △부가가치세 환급대상 농기자재 확대를 위한 선행연구(5천만 원)를 추진해 농가 경영비 절감을 위한 정책 근거를 마련한다.

증액된 교육 예산은 식육처리기능사 자격증 과정 지원(1억 450만 원), 한돈 퓨처스 양성(1억 800만 원), 영양사 대상 가공 체험교육(6,050만 원)등 미래 인재 양성 사업 확대에 투입된다.

ESG 경영 강화... ‘탄소흡수원’ 사업 신규 추진

한돈 ESG
지역사회공헌 사업

27
억
2,175만 2천원

지속가능한 한돈산업을 위한 ESG 활동도 강화된다. ‘한돈 ESG 지역사회공헌 사업’ 예산은 27억 2,175만 2천 원으로 증액되어, 명절 소외계층 나눔 및 지역 학교 장학금 기탁 등 사회적 책임을 이행한다.

신규 사업으로 ‘양돈장 탄소흡수원 확충 지원 사업(1억 1천만 원)’이 추진된다. 농장 주변 방풍림(울타리)용 나무 공급을 통해 온실가스와 냄새를 동시에 저감하고 친환경 이미지를 확립하는 것이 목표다.

이 외에도 총 70억 원 규모의 ‘한돈 수급안정사업’을 통해 돈가 변동에 선제적으로 대응하며, 식자재 회사 한돈 사용 확대 지원(8억 원), 온라인(13억 7천만 원) 및 오프라인(20억 원) 소비 활성화 등 다각적인 판로 확대를 지원한다.

양돈장 탄소흡수원 확충 지원 사업

1
억 1천만원



돼지고기 사는 세상

돼지고기, 노년 건강의 적? 국내 연구진 근육 지키는 보약

66

나이가 들면서 자연스레 근육이 줄어드는 ‘근감소증(Sarcopenia)’은 노년기 건강을 위협하는 가장 큰 적 중 하나입니다. 악력(손아귀 힘)이 약해지면 전반적인 신체 기능 저하는 물론, 낙상 위험도 커진다. 그동안 ‘적색육’은 건강에 해롭다는 인식이 강했지만, 오히려 ‘돼지고기’가 한국인 노년층의 근력 유지에 핵심적인 역할을 할 수 있다는 반가운 연구 결과가 발표되어 학계의 주목을 받고 있다.

99

한국 식문화 반영한 연구라 ‘의미 커’

가천대학교 식품영양학과 이해정 교수팀이 미국 터프츠 대학교 등과 공동으로 진행한 이 연구는 저명한 SCI(E)급 국제 학술지 ‘뉴트리언츠(Nutrients, 2025년 1월경)’에 “The Relationship of Pork Meat Consumption with Nutrient Intakes, Diet Quality, and Biomarkers of Health Status in Korean Older Adults(한국 노인의 돼지고기 섭취량과 영양소 섭취량, 식단의 질, 건강 상태 지표와의 관계)”라는 제목으로 게재됐다.

이 연구가 특별히 의미 있는 이유는, 서구권이 아닌 ‘한국인 노년층’을 대상으로, 쌈이나 찌개 등 ‘한국인의 식습관’안에서 돼지고기 섭취가 건강에 미치는 영향을 분석한 거의 첫 번째 연구이기 때문이다.

연구팀은 한국 노인들을 대상으로 돼지고기 섭취 그룹과 그렇지 않은 그룹을 나누어 영양 섭취 상태, 식단의 질, 그리고 건강 지표를 비교 분석했다.



핵심은 ‘악력’과 ‘식단의 질’ 향상

결과는 놀라웠습니다. 돼지고기를 꾸준히 섭취한 노인 그룹은 그렇지 않은 그룹에 비해 악력(Handgrip strength)이 유의미하게 더 높은 것으로 나타났다. 악력은 노년층의 전반적인 근육량과 근력을 가장 직접적으로 보여주는 지표로, 돼지고기 섭취가 근감소증 예방에 긍정적인 영향을 미친다는 것을 시사한다. 연구팀은 그 이유를 영양 섭취 상태에서 찾았다. 돼지고기 섭취 그룹은 대조군보다 높은 에너지 섭취량은 물론, 근육 합성에 필수적인 양질의 단백질과 각종 미량 영양소 섭취량이 전반적으로 높았다.

주목할 점은, 단순히 고기만 먹는 것이 아니라 돼지고기를 섭취함으로써 전체적인 ‘식단의 질(Diet Quality)’까지 향상되는 효과를 보였다는 것입니다. 이는 돼지고기가 노년층에게 부족하기 쉬운 필수 아미노산을 공급하는 훌륭한 단백질 급원이며, 활력에 필요한 영양소를 보충해 주는 중요한 식품임을 증명한다. 이해정 교수팀의 이번 연구는 ‘적색육=불건강’이라는 횡일적인 공식을 깨고, 한국인의 식문화 안에서 돼지고기가 노년층의 근육 건강을 지키는 든든한 ‘동맹군’이 될 수 있음을 과학적으로 입증했다는 점에서 매우 큰 의미가 있다.

‘근육 보약’ 되는 돼지고기 섭취법... 핵심은 이 4가지

노년기 ‘악력’ 지켜주는 스마트한 돼지고기 식단 황금률

앞선 연구 결과에서 확인했듯이, 돼지고기는 한국인 노년층의 근육 건강에 든든한 ‘동맹군’이 될 수 있습니다. 하지만 이왕이면 더 건강하고 현명하게 섭취하는 것이 중요하다.

핵심은 ‘양질의 단백질’을 ‘균형 잡힌 식단’으로 섭취하는 것이다. 가천대 연구팀의 연구 결과를 바탕으로 노년층의 ‘악력’을 지켜주는 돼지고기 건강 식단 팁 4가지를 제안한다.



하나

‘기름기 적은’ 부위를
선택하세요

근육 합성에 필수적인 것은 단백질이지 과도한 포화지방이 아닙니다. 돼지고기를 드실 때 가급적 지방이 적은 부위를 선택하는 것이 좋다.

추천 부위 안심, 등심, 앞다리살, 뒷다리살(후지)

조리 팁 조리 시 눈에 보이는 기름은 제거하고, 굽기보다는 수육, 찜, 샤브샤브형태로 섭취하면 여분의 지방 섭취를 줄이는 데 도움이 된다.

둘

‘한식의 지혜’를 활용하세요
(채소와 함께!)

이번 연구에서 돼지고기 섭취 그룹이 ‘전반적인 식단의 질’이 높았다는 점이 중요하다. 이는 한국인이 고기를 먹을 때 흔히 채소를 곁들이는 식습관(예: 쌈 문화) 덕분일 수 있다.

섭취 방법 고기를 먹을 때 상추, 깻잎, 배추 등 다양한 쌈 채소를 풍성하게 곁들여 드세요.

균형 채소의 식이섬유와 비타민, 무기질이 돼지고기의 단백질, 비타민 B군과 시너지를 내어 균형 잡힌 영양 섭취를 돋습니다.



셋 | 매 끼니 단백질을 '나누어' 섭취하세요

노년층은 아침, 점심 식사에서 단백질 섭취가 부족하고 저녁에 몰아서 먹는 경향이 있다. 하지만 우리 몸은 한 번에 합성할 수 있는 근육 단백질의 양이 정해져 있다.

권장 사항 한 끼에 몰아 먹기보다, 아침, 점심, 저녁 세 끼에 단백질 식품을 골고루 배분하는 것이 근육 합성에 훨씬 효율적이다.

넷 | 돼지고기 외 '다양한 단백질'을 확보하세요

돼지고기가 훌륭한 단백질 공급원임은 분명하지만, 한 가지 식품에만 의존하는 것은 바람직하지 않다. 다양한 단백질 식품을 골고루 섭취 해야 필수 아미노산을 균형 있게 공급받을 수 있다.

식품군 돼지고기뿐만 아니라 생선, 닭고기, 계란, 콩, 두부, 유제품(우유, 요거트) 등을 번갈아 가며 식단에 포함시키세요.
전문가들은 노년기 건강 유지를 위해 무조건 육류를 피하기보다는, 기름기를 적절히 제거한 양질의 돼지고기를 포함한 균형 잡힌 식단을 유지하는 것이 근감소증을 예방하고 활기찬 노후를 보내는 현명한 전략이 될 수 있다고 조언한다. 이러한 식단 팁과 함께 꾸준한 근력 운동을 병행하는 것이 근감소증을 예방하는 가장 확실한 방법이다.

‘근육 손실 막는’ 돼지고기 세끼 식단

이 식단은 소화가 편한 아침부터 든든한 저녁까지, 돼지고기의 각기 다른 부위를 활용하여 단백질이 끊이지 않게 공급하는 데 목적이 있습니다.

아침 | ‘안심’으로 부드럽게 시작 (다진 안심)

| | |
|-----------|--|
| <u>메인</u> | 돼지고기 안심 야채죽 |
| <u>부위</u> | 안심(가장 부드럽고 지방이 적은 부위) |
| <u>조리</u> | 안심을 잘게 다져서 쌀, 표고버섯, 당근, 애호박 등과 함께 푹 끓여냅니다. |
| <u>반찬</u> | 나박김치(소화 촉진), 계란 장조림 1알(단백질 보충) |

점심 | ‘앞다리살’로 활력 보충 (불고기용)

| | |
|------------|---|
| <u>메인</u> | 돼지 앞다리살 간장 불고기 |
| <u>부위</u> | 앞다리살(적당한 식감과 감칠맛이 좋은 부위) |
| <u>조리</u> | 얇게 썬 앞다리살을 간장, 배즙, 양파, 파 등을 넣고 자극적이지 않게 볶아냅니다. (제육볶음보다 맵지 않아 속이 편합니다.) |
| <u>밥</u> | 콩을 넣은 잡곡밥 |
| <u>곁들임</u> | 쌈 채소(상추, 깻잎, 양배추찜), 시금치 된장국 |

저녁 | ‘목살/앞다리살’로 든든하게 (수육용)

| | |
|------------|--|
| <u>메인</u> | 기름 뺀 한방 수육 (보쌈) |
| <u>부위</u> | 목살또는 앞다리살 (수육용 덩어리) |
| <u>조리</u> | 된장, 커피, 월계수 잎, (황기 등 한약재)를 넣은 물에 푹 삶아 기름기를 쑥 빼고 부드럽게 만듭니다. |
| <u>곁들임</u> | 배추 곁절이 또는 무말랭이 무침, 새우젓 (소화 효소 보충) |
| <u>국</u> | 맑은 두부 버섯 전골 |



2024 우수한돈인증점 • 공릉동 '미식점'

168시간 드라이에이징을 거친 한돈의 품격

압도적인 맛의 '목살', 프리미엄 분위기에 합리적 가격으로 '인기몰이'

서울 노원구 공릉동, 맛집들이 즐비한 거리에서 유독 고급스러운 분위기와 깊은 풍미로
고객들의 발길을 사로잡는 곳이 있다. 바로 '미식점(美食店)'이다.

지난해 '우수 한돈인증점'으로 선정되며 그 품질을 공식적으로
인정받은 이곳은 조민규 대표와 아내 이해림 대표가 함께 운영하는 프리미엄 한돈 전문점이다.
'미식'이라는 이름처럼 고객에게 돼지고기 최고의 맛을 선사하겠다는 철학으로,
합리적인 가격에 프리미엄 분위기를 제공하며 동네 상권의 품격을 높이고 있다.



강남과 뉴욕의 안목으로 빛은 '프리미엄 대중성'

'미식점'은 조민규 대표와 아내 이혜림 대표의 세 번째 브랜드다. 조 대표는 쇼호스트를 준비했을 만큼 뛰어난 언변의 소유자로 강남 압구정에서 회사 생활을, 이 대표는 미대 출신으로 뉴욕에서 3년간 생활하며 세계적인 미식 문화를 경험했다.

이들 부부는 "음식은 맛뿐만 아니라 분위기, 장소에 어울리는 모든 경험이 곧 '맛'"이라는 데 뜻을 모았다. 공릉동에서 일본식 선술집 '토리쿠'와 '플렉스 버거'에 이어, 이들은 가장 대중적인 아이템인 '돼지고기'를 선택했다.

조 대표는 "온 국민이 전문가인 삼겹살 시장에서 살아남는 것이 가장 어렵다고 생각했다"며, "그래서 품질에 극도로 집중했다"고 말한다.

이들의 목표는 명확했다.

고객들이 부모님이나 지인을 모실 때, '분위기는 프리미엄이지만 가격은 합리적인', 누구에게나 자신 있게 소개할 수 있는 식당을 만드는 것이었다.



66

미식점의 시그니처 메뉴는

삼겹살이 아닌 '목살'이다.

조 대표는 "목살이 압도적으로 많이

나간다"고 자신 있게 말한다.

직원이 처음부터 끝까지 구워주는

그릴링 서비스를 통해 완벽하게 익은

목살. 첫 점을 '맑은 소금'에 찍어 맛본

손님들은 그 순수한 맛에 감탄하며,

대부분 목살을 추가 주문한다고.

99

168시간의 기다림...

최상급 한돈과 드라이에이징의 만남

미식점의 핵심 경쟁력은 단연 원육이다.

부부는 수십 군데의 원육을 블라인드 테스트한 끝에 '상위 5% 선별육'만을 고집한다.

일반 고기보다 비싼 가격을 감수하고서라도 최상의 맛을 유지하기 위해서다.

최상급 고기는 '최정락 셰프'의 아카데미에서 직접 배운 드라이에이징(건식 숙성)기술을 거친다.

가게 내부에 마련된 자체 숙성고에서 습도와 바람을 정밀하게 조절하며 168시간(약 7~10일)의 건식 숙성을 진행하고 있다. 최근엔 맛의 품질을 높이기 위해 약 2주가까이 숙성 기간을 늘리고 있다.



이 과정에서 수분이 날아가고 겉면을 깎아내야 하는 손실(로스)이 발생하지만, 그만큼 맛과 풍미는 극대화된다.

이렇게 완성된 고기는 30여 개를 테스트해 찾아낸 특수 불판 위에서 구워진다.

직원이 처음부터 끝까지 구워주는 풀 그릴링 서비스를 제공한다.

조 대표는 “고기가 불판에 완전히 닿지 않고 살짝 떠 있는 구조”라며, “거친 불판 사이로 속의 향이 깊숙이 배어들어 풍미를 극대화한다”고 설명했다.

압도적인 지지, ‘미식점’의 주인공은 ‘목살’

미식점의 시그니처 메뉴는 삼겹살이 아닌 ‘목살’이다.

조 대표는 “목살이 압도적으로 많이 나간다”고 자신 있게 말한다. 실제로 3인분 이상 주문 시 김치찌개가 무료로 제공되는 점을 활용해, 삼겹살을 주문하는 고객에게도 ‘목살 2인분, 삼겹살 1인분’ 조합을 추천할 정도다.

직원이 처음부터 끝까지 구워주는 그릴링 서비스를 통해 완벽하게 익은 목살. 첫 점을 ‘맑은 소금’에 찍어 맛본 손님들은 그 순수한 맛에 감탄하며, 대부분 목살을 추가 주문한다고.

실제 판매 비율도 목살이 60%에서 많게는 75%까지 차지할 정도로 압도적이다.

여기에는 트러플 오일이 들어간 ‘치즈 계란찜’, 계절별로 제공되는 ‘미나리’나 ‘더덕구이’, 그리고 일반 냉면 대신 변별력을 둔 ‘일식 냉모밀’까지, 모든 결 들임 메뉴가 ‘미식’이라는 이름에 걸맞게 정갈하고 고급스럽다.

지역 맛집에서 전국 브랜드로, 새로운 꿈을 꾸다

개업 1년이 채 안 되어 ‘한돈 우수 인증점’에 선정된 미식점은 이미 인근 카이스트, 육사, 병원의 교수 및 의사와 간호사들은 물론 지역민들에게 ‘믿고 찾는 맛집’으로 인정받고 있다.

조민규, 이해림 대표는 현재의 성공에 만족하지 않는다.

첫 브랜드인 ‘토리쿠’의 가맹 사업을 준비하는 동시에, 미식점의 직영점 확대 또는 가맹 사업으로의 확장도 계획 중이다.

조민규, 이해림 대표는 “한돈전문점으로서 자부심을 갖고, 한결 같은 맛을 위해 노력하는 열정으로 고객들의 바람과 기대에 어긋나지 않는 최고의 맛을 선사하겠다”며 굳은 다짐을 보였다.





2024 한돈우수인증점 · 경산 부림왕소금구이

‘한돈은 자존심’, 10년 신념으로 피워낸 ‘꽃삼겹살’

코로나 위기 속 본점을 뛰어넘어 경산의 랜드마크가 되다

경북 경산시, 10년 가까이 한결같은 맛으로 지역민들의 입맛을 사로잡으며

경산의 ‘랜드마크’로 자리 잡은 고깃집이 있다.

바로 최지백 대표가 운영하는 ‘부림왕소금구이’다.

2024년 ‘한돈 우수 인증점’으로 선정된 이곳은, 오직 ‘한돈’ 하나만을 고집하는 뚝심과
손님을 향한 세심한 배려, 그리고 ‘꽃삼겹살’이라는 독보적인 메뉴로 매일 저녁 문전성시를 이룬다.





66

“제값을 받되, 그 이상의 가치를 주자”는 전략으로 방향을 틀었다.

그렇게 탄생한 것이 바로 ‘꽃삼겹살’이다. 그에게 한돈은 고객과의 약속이자, 스스로 ‘전문점’이라 부를 수 있는 마지막 자존심인 셈이다.

99



프랜차이즈 7호점에서 유일한 ‘본점’이 되기까지

부림왕소금구이의 시작은 조금 특별하다. 호텔조리과 출신인 최 대표는 직장 생활 시절, 회식으로 자주 가던 대구의 ‘부림왕소금구이’ 삼겹살 맛에 반해 2016년 경산에 7호점을 열었다.

당시 10곳에 달했던 프랜차이즈 본점과 지점들은 안타깝게도 코로나19의 직격탄을 맞고 모두 문을 닫았다. 하지만 경산점은 살아남았고, 이제는 전국에 유일하게 남은 ‘부림왕소금구이’로서 그 명맥을 잇고 있다.

하지만 이 자리까지 오기는 쉽지 않았다. 개업 후 1년 6개월간은 하루에 두세 팀만 받는 날이 허다할 정도로 극심한 부진을 겪었다. 대구 도심의 회사원 상권(종로)에서 통했던 컨셉과 가격대가 경산의 동네 상권과는 맞지 않았기 때문이다. “고기는 맛있는 데 비싸서 두 번은 못 오겠다”는 손님들의 피드백이 쏟아졌다.

위기를 기회로 바꾼 ‘꽃삼겹살’의 탄생

최 대표는 가격을 1,000원 내리는 실수를 범하기도 했다. 그는 곧 가격 인하가 담이 아님을 깨닫고, “제값을 받되, 그 이상의 가치를 주자”는 전략으로 방향을 틀었다.

그렇게 탄생한 것이 바로 ‘꽃삼겹살’이다.



두꺼운 고기를 부담스러워하는 동네 어르신 손님들을 위해, 두툼한 한돈 삼겹살에 기계가 아닌 손으로 직접 촘촘하게 칼집을 넣었다.

숯불 위에서 이 칼집은 꽃처럼 벌어졌고, 고기 사이사이로 숯 향이 깊게 배어들었다.

식감은 비교할 수 없이 부드러워졌고, 손님들의 반응은 폭발적이었다.

고기를 미리 잘라서 손님상에 내는 방식은 직원들의 그릴링 시간을 단축시켰을 뿐 아니라, 손님들에게도 시각적인 재미를 선사했다.

한돈은 자존심, 타협하는 순간 전문점이 아니다

최지백 대표에게 ‘한돈’은 어떤 의미일까. 그는 망설임 없이 “자존심”이라고 답했다. 그는 “다른 고기는 생각해 본 적도 없다”며, “상추값이 아무리 올라도 삼겹살집에서 상추를 빼놓을 수 없듯이, 한돈 가격이 올라도 전문점이라면 당연히 한돈을 써야 한다”고 강조했다. 그에게 한돈은 고객과의 약속이자, 스스로 ‘전문점’이라 부를 수 있는 마지막 자존심인 셈이다.

이러한 고집은 ‘한돈 인증점’ 신청으로 이어졌다. 장사가 안 되던 시절, 잘되는 가게를 방문했다가 ‘한돈 인증 마크’를 발견하고 “저게 뭐지?”라는 생각에 바로 신청하게 됐다.

최 대표는 “손님들이 고기를 입에 넣기 전에 인증 마크를 먼저 본다”며, “인증 마크가 있다는 것만으로도 ‘이 집은 믿을 수 있다’는 인식을 주기 때문에 큰 힘이 된다”고 말했다.

이러한 신뢰는 지역 사회에 깊이 뿌리내려, 삼성 라이온즈 야구단이 5~6년 전부터 팀 전체 회식을 하는 단골 맛집이기도 하다.

언제 찾아와도 믿고 먹을 수 있는 ‘한돈전문점’ 만들터

현재의 성공에 만족하지 않고, 최지백 대표는 새로운 도전을 계획하고 있다. 그는 서울의 ‘서서갈비’처럼 드럼통에 숯불을 피우고 서서 먹는 레트로 감성의 가게를 구상 중이라고 밝혔다. 이곳에서는 삼겹살이나 목살이 아닌, ‘도깨비살’이라 불리는 한돈 특수부위(뒷고기)를 마늘 양념에 얇게 저며 저렴하고 부담 없이 즐길 수 있는 새로운 형태의 한돈 전문점을 선보일 계획이다.

최지백 대표는 “앞으로도 경산 지역 민들에게 꾸준히 사랑받는 ‘동네 맛집’ 이자, 언제 찾아와도 믿고 먹을 수 있는 ‘한돈 전문점’으로 자리매김하기 위해 겸손한 마음으로 끊임없이 노력하겠다”는 포부를 밝혔다.

자조금 뉴스

한돈자조금은 소비자에게 한돈을 더 널리 알려 소비촉진으로 이어질 수 있도록 다양한 사업을 펼치고 있다.
최근 한돈자조금의 주요 활동을 살펴본다.

monthly NEWS

#당선자 확정

한돈자조금, 새 임원 및 관리위원 보궐선거 당선자 확정

제13대 위원장에 이기홍, 제12대 의장에 오재곤 후보 당선

한돈자조금관리위원회(이하 한돈자조금)가 임원 선거 및 관리위원 보궐선거의 당선자를 확정하고, 11월 13일 대전 BMK웨딩홀에서 당선증 전달식을 가졌다. 이날 전달식에는 당선자들을 비롯해 한돈자조금 및 대한한돈협회 주요 관계자들이 참석했다.

이번 선거에서는 총 4개 부문 6명의 당선자가 무투표로 확정되었다.

부문별 당선자는 ▲대의원회 의장에 오재곤(전남 함평·영광·장성) ▲관리위원회 위원장에 이기홍(군위(대구)) ▲대의원회 감사에 이병현(충남 천안)·최영길(경기 포천) ▲경남지역 관리위원(보궐)에 김진보(경남 김해·울산·부산) ▲전북지역 관리위원(보궐)에 이성철(전북 장수·무주) 씨가 각각 당선됐다.

한돈자조금 대의원회 오재곤 의장은 “농가 현장의 생생한 목소리를 정책에 반영하고, 한돈 산업의 경쟁력 강화를 위해 적극적으로 활동하겠다”고 포부를 밝혔다.

한돈자조금관리위원회 이기홍 위원장은 “40년 현장 경험을 바탕으로 한돈 농가들이 체감할 수 있는 성과부터 만들어가겠다”며 “도매시장 활성화, 방역 순찰도사 설치 지원 등 실행 가능한 과제부터 속도감 있게 추진하겠다”고 의지를 다졌다. 이어 “현장에 답이 있다는 신념으로 농가 목소리를 직접 듣고, 불합리한 규제는 개선하며, 한돈 소비 확대를 위한 실질적 대책을 펼쳐나가겠다”고 강조했다.

한돈자조금 대의원회 의장 및 감사, 관리위원회 위원장, 관리위원 당선증 교부식에서 당선자들이 기념촬영을 하고 있다.
좌측부터 한돈자조금관리위원회 이준길 선거관리위원장, 최영길 대의원회 감사, 이기홍 관리위원회 위원장, 오재곤 대의원회 의장, 이민영 부의장, 김진보 관리위원



HANDON

#김장 나눔 캠페인

“김장의 계절, 한돈이 함께 합니다!”

한돈자조금, 10월 27일부터 김장 나눔 캠페인 신청 접수



한돈자조금관리위원회가 김장철을 맞아 10월 27일부터 11월 14일까지 ‘2025 김장, 한계 없는 능력 한돈과 함께!’ 캠페인을 전개했다.

올해로 4회째를 맞은 이 캠페인은 우리 고유의 김장 문화를 보존하고 지역사회 취약계층을 돋기 위해 마련되었으며, 한돈자조금의 ESG 경영 철학의 일환이다.

신청 대상은 장애인, 아동 등 복지대상자가 10인 이상 상시 거주하는 사회복지시설 또는 소외계층 나눔을 위해 김장 행사를 진행하는 비영리 단체이다.

지원을 희망하는 기관 및 단체는 한돈단품에 접속해 지정된 양식(구글폼)에 따라 신청서를 작성해 제출하면 된다.

선정된 기관에는 행사 목적과 인원에 따라 1인당 250g의 수육용 한돈이 제공되며, 11월 17일부터 12월 5일까지 순차적으로 전달될 예정이다. 올해 지원 규모는 지난해와 비슷한 수준인 약 300개 기관, 1만 5천여 명이다. (지난해에는 316개 기관에 수육용 한돈 앞다리살 3,808kg을 지원했다.)

한돈자조금은 “사라져가는 김장 문화 보존에 힘쓰시는 분들이 김치와 잘 어울리는 맛있는 한돈을 드시며 더욱 의미 있는 시간을 보내시길 바란다”며, “앞으로도 지역사회에 도움이 되는 다양한 사회공헌 활동을 꾸준히 이어 나가겠다”고 전했다.

한돈자조금은 지난 2022년부터 김장 지원사업을 통해 지역 사회에 희망과 위로를 전하며, 김장철 한돈 수육이 전하는 따뜻한 정을 국산 돼지 한돈에 대한 사랑으로 이어가고 있다.

#농업박람회&국제축산박람회

‘슈퍼푸드 한돈’의 매력에 품!

한돈자조금, 양대 박람회서 소비자 접점 확대 총력

한돈자조금관리위원회는 지난 9월 ‘2025 대한민국 농업박람회’와 ‘2025 한국국제축산박람회’에 잇따라 참가해 국산 돼지고기 한돈의 우수성과 차별화된 가치를 널리 알리며 소비자 접점을 확대하는 데 총력을 기울였다.

한돈자조금은 두 박람회에서 ‘한계 없는 능력, 국산 돼지고기 한돈’을 공통 콘셉트로 홍보 부스를 운영하며, 한돈이 가진 신선함과 풍부한 영양소의 가치를 강조했다.

‘대한민국 농업박람회’(9월 25일~28일, 서울 aT센터)에서는 관람객 체험형 프로그램에 중점을 뒀다. ‘한계 없는 능력, 한돈’ 룰렛 이벤트와 라드유 스틱 기념품 증정 이벤트를 통해 한돈 굿즈를 제공하며 방문객의 참여를 유도했다. 한돈의 영양 정보를 새롭게 알게 되었다는 관람객의 긍정적인 반응이 이어지며 한돈에 대한 인식을 제고하는 계기가 되었다.

앞서 열린 ‘한국국제축산박람회’(9월 10일~12일, 대구 EXCO)에서는 한돈 인증마크와 공식 쇼핑몰 ‘한돈몰’ 홍보를 병행하며 소비자 신뢰성과 접근성을 높이는 데 집중했다. 부스 내부에서는 ‘슈퍼푸드 한돈 행운의 뽑기’ 등 참여 이벤트를 진행했으며, 외부에서는 한돈 떡갈비 버거, 한돈 강정 등 다양한 한돈 활용 메뉴 시식 행사를 마련해 한돈의 풍미를 직접 체험하게 했다. 또한, 대구경북양돈농협과 연계해 최대 25% 할인 판매 행사를 진행하며 소비자 만족도를 극높였다.

한돈자조금은 이번 양대 박람회 참가를 통해 축산 관계자 및 일반 소비자들에게 한돈의 차별화된 가치와 영양학적 우수성을 효과적으로 전달하는 데 성공했으며, 앞으로도 소비자와의 접점을 지속적으로 확대해 나갈 계획이다.



지난 9월 25일부터 28일까지 열린 ‘2025 대한민국 농업박람회’의 개막 첫날부터 한돈 홍보부스를 찾는 관람객의 발길이 길게 이어졌다.



지난 9월 10일부터 12일까지 개최된 ‘2025 한국국제축산박람회’에서 많은 관람객이 한돈자조금 홍보부스를 찾아 한돈의 다양한 매력을 경험했다.

#한돈데이

‘한돈데이(10월 1일)’ 맞이 대규모 소비촉진 행사 ‘성료’

성수동 팝업스토어부터 전국 유통점·온라인몰 파격 할인까지

한돈자조금관리위원회가 ‘한돈데이(10월 1일)’를 맞아 서울 성수동 팝업스토어, 전국 유통채널 할인, 온라인몰 반값 세일을 동시에 진행했다. 이번 행사는 명절 후 물가 부담을 느끼는 소비자들에게 합리적인 가격에 한돈을 즐길 기회를 제공하기 위해 마련됐다.

한돈자조금은 10월 10일부터 24일까지 전국 한돈인증점에서 대대적인 프로모션을 진행했다. 음식점에서는 메인 메뉴 2인분 이상 주문 시 1인분을 추가로 제공하며, 식육점에서는 삼겹살 등 인기 부위를 100g당 300원에서 500원까지 할인 판매했다.

또한 홈플러스, 롯데마트 등 전국 7개 대형 유통사도 행사에 참여해 삼겹살, 목살 등을 정상가 대비 10~20% 할인된 가격에 선보였다. 서울 지역 정육점 약 35곳도 10월 20일까지 10~20% 내외의 할인 행사를 이어갔다.

온라인 소비자들을 위한 혜택도 마련됐다. 한돈 공식 온라인 쇼핑몰인 ‘한돈몰’은 10월 16일부터 24일까지 ‘한돈데이 50% 기획전’을 열고, 일부 품목을 최대 반값에 판매했다.

행사 기간 평일 오전 11시 이전 구매 시 당일 출고되는 신선 배송 서비스도 제공했다.

한돈자조금은 “한돈데이 맞이 전국 할인 행사는 명절 후 높아진 물가 부담을 덜어드리고자 기획했다”며 “앞으로도 전 국민이 한돈의 ‘슈퍼 에너지’를 충전하는 기회를 마련하기 위해 다양한 행사를 진행할 계획”이라고 밝혔다.



‘2025 SUPER 한돈 페스타 팝업스토어’는 한돈의 ‘한계 없는 능력’을 체험하는 미션형 공간으로 꾸며졌다.

#영동세계국악엑스포

한돈의 맛과 국악의 멋, 영동세계국악엑스포서 ‘흥’ 폭발!

‘뽀식이 유랑단’ 한돈 홍보 버스킹 성황리 개최

한돈자조금관리위원회가 ‘2025 영동세계국악엑스포’의 성공을 기원하는 ‘뽀식이 이용식과 함께하는 한돈 홍보 버스킹’을 성황리에 마쳤다.

이번 행사는 지난 9월 30일 충북 영동 와인터널 주차장 상설무대에서 열렸다.

이날 버스킹은 한돈 명예홍보대사인 방송인 이용식의 ‘뽀식이 유랑단’이 미스트롯 가수 원혁, 가수 배은정, 장구 치는 가수 임형규, 가수 백서현 등과 함께 총 2회에 걸쳐 진행했다.

행사에서는 이용식 뽀식유랑단과 초청가수들의 흥겨운 공연이 이어졌으며, 공연 중간에는 관람객과 함께하는 이벤트가 마련돼 큰 호응을 얻었다. 또한 출연진은 한돈 시식 부스를 비롯한 영동 특산물 홍보부스를 방문해 현장의 열기를 더했다.

이번 행사는 지난 1월 한돈자조금과 영동세계국악엑스포조직위원회가 체결한 업무협약의 일환으로, 한돈과 국악의 결합을 통해 우리 전통문화를 함께 알리기 위해 마련됐다.

주최 측은 국민에게 친숙한 ‘뽀식이’ 이용식 씨가 직접 홍보에 참여해 재미와 흥미를 유발하는 공연으로 내국인은 물론 외국인에게도 한돈에 대한 긍정적 인식을 심어준 기회가 되었다고 평가했다.

한돈자조금은 “한돈과 국악이라는 우리 전통의 맛과 멋이 만나 관람객들에게 특별한 즐거움을 선사할 수 있어 뜻깊다”며, “앞으로도 다양한 방법으로 한돈의 우수성을 널리 알리고 소비 촉진을 위해 노력하겠다”고 말했다.

한편, ‘2025 영동세계국악엑스포’는 ‘국악으로 만나는 미래문화, 희망으로 치유 받다’를 주제로 9월 12일부터 10월 11일까지 충북 영동 레인보우힐링관광지 및 국악체험촌 일원에서 개최됐다.



| 지난 9월 30일 ‘2025 영동세계국악엑스포’에서 ‘뽀식이 이용식과 함께 하는 한돈 홍보 버스킹’이 성황리에 열렸다.

#홍성 글로벌 바비큐 페스티벌

60만 명이 선택한 한돈, K-바비큐 열풍 이끈다!

‘2025 홍성 글로벌 바비큐 페스티벌’서 3년 연속 완판

한돈자조금관리위원회는 지난 10월 30일부터 11월 2일까지 충남 홍성군 홍주읍성 일대에서 열린 ‘2025 홍성글로벌바비큐페스티벌’에 참가해 성황리에 행사를 마쳤다. 올해 축제는 4일간 약 60만 명의 방문객이 찾은 가운데, 한돈자조금은 준비한 한돈 물량을 전량 판매하며 3년 연속 완판 기록을 세웠다.

올해 3년째를 맞은 ‘홍성글로벌바비큐페스티벌’은 홍성군이 지역 축산물의 우수성을 알리고자 마련한 대표 가을 축제다. 올해 방문객 60만 명은 2023년 40만 명, 2024년 55만 명에 이어 3년 연속 증가세를 보이며 전국 대표 축제로 자리매김했다.

한돈자조금은 전국 한돈 생산량의 7% 이상을 차지하는 ‘대한민국 축산 1번지’ 홍성의 위상에 걸맞게 한돈의 우수성을 알리고자 3년 연속 행사에 참여했다. 행사 기간 동안 6개 한돈 브랜드사가 참여한 특판 행사에서는 삼겹살, 목살 등 인기 부위를 소비자 가격 대비 최대 40% 할인된 가격으로 선보였다.

고기가 시대에 신선한 한돈을 합리적인 가격에 구매할 수 있다는 소식에 4일간 준비한 물량이 모두 소진되며 큰 호응을 얻었다. 특히 현장에서는 숯불향을 입힌 한돈 삼겹살과 목살이 축제 최고 인기 메뉴로 꼽혔으며, 서울, 경기 등 전국 각지는 물론 해외 관광객들도 한돈의 맛과 품질을 극찬했다.

한돈자조금이 운영한 홍보부스에서는 한돈의 영양학적 우수성과 안전성 등 유용한 정보를 제공했으며, ‘럭키 한돈’ 룰렛 이벤트에는 1만여 명이 참여하며 인기를 끌었다. 또한 한돈 명예홍보대사인 개그맨 이용식의 ‘뽀식이유랑단’ 공연과 개그맨 윤택의 현장 방문이 축제 분위기를 고조시켰다.

이밖에도 대한한돈협회 홍성지부는 1천 5백만 원 상당의 햄 세트를 기부했으며, 한돈자조금은 축제 자원봉사자 1천여 명을 대상으로 ‘사랑의 바비큐 나눔 행사’를 진행하며 지역 사회에 온기를 더했다.

한돈자조금은 “60만 명의 방문객 덕분에 대한민국 축산의 성지 홍성에서 우리 돼지 한돈의 우수성을 널리 알릴 수 있었다”며, “이번 행사가 소비자들의 장바구니 물가 부담을 낮추고, 지역경제 활성화에도 기여했기를 바란다”고 전했다.



한돈자조금은 3년 연속 ‘홍성바비큐글로벌페스티벌’에 참여해, 한돈 특판 행사와 한돈 홍보부스 운영을 통해 한돈의 가치와 매력을 알렸다.

한계없는 능력

국산 돼지고기 한돈



한돈의 신선함으로 맛도 영양도 더 완벽하게



투명한 한돈!

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

한돈몰 합리적인 한돈!
mall.han-don.com

한돈자조금이 인증한 최고 품질의

한돈을 부담없이 구매 가능한 쇼핑몰



안전한 한돈!

HACCP(식품안전관리인증기준) 인증으로
보다 더 안전하고衛生적으로 생산

한돈몰 돼지고기 구입은 한돈몰

문의 1670-1045 (한돈사오)