

한계없는능력

국산 돼지고기 한돈

농장에서 식탁까지
신선하게 초고속

2020 BBC 선정
슈퍼푸드 돼지기를

행복 호르몬 세로토닌
만드는 트립토판 함유

단백질 및 항피로 비타민B1
3대 육류 중 1위

한돈의 신선함으로 맛도 영양도 더 완벽하게



투명한 한돈!

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

한도몰
mall.han-don.com

합리적인 한돈!

한돈자조금이 인증한 최고 품질의
한돈을 부담없이 구매 가능한 쇼핑몰



안전한 한돈!

HACCP(식품안전관리인증기준) 인증으로
보다 더 안전하고 위생적으로 생산

한도몰 돼지고기 구입은 한도몰

문의 1670-1045 (한돈사오)



한돈자조금관리위원회

2025. May 5 vol.1274
<https://www.han-don.com>

한돈자조금



한돈자조금의 주인공이 되어주세요

한돈자조금 소식지 애독자 여러분 반갑습니다.
올해도 한돈자조금 소식지는 다양한 이벤트로
독자 여러분을 찾아갑니다.
자조금 소식지에서 많은 정보도 얻으시고,
많은 분께 자조금 소식지가 전달될 수 있도록
이벤트에도 적극적인 참여 부탁드립니다.

보내실 곳
<https://webzine.han-don.com>



기사를 공유 해 주세요

1. 책자

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

응모방법 페이스북 공유하면 캡처하거나 사진촬영하셔서
한돈자조금 소식지 인터넷판
(<https://webzine.han-don.com>) ‘독자 이벤트’에 응모해 주세요.

2. 인터넷판

새롭게 단장한 한돈자조금 소식지 인터넷 판(<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 캡처하거나 사진촬영해 독자이벤트
참여란을 통해 응모해 주세요.

문 제 풀고 선 물 받자!

1. 한돈인증점 사업이 처음 시작된 해는

- ① 2006 ② 2007 ③ 2008
④ 2016 ⑤ 2017

2. 이번에 소개된 한돈인증점 중 부부가 운영하는 곳이 아닌 곳은?

- ① 칠성갈비 ② 배양리두루치기 ③ 역북집 보라점

3. 잠봉햄은 어느나라에서 유래된 햄일까요.

- ① 영국 ② 미국 ③ 프랑스
④ 독일 ⑤ 이탈리아

4. 국내 최초의 육가공 기술 교육을 실시한 곳은 어디인지 쓰시오.(주관식)

5. 돼지기름은 세계에서 가장 건강한 음식 8위에 올랐다는 보도가 있었죠. 해당조사를 실시한 곳은 어디인지 쓰시오.(주관식/영문)

CONTENT

2025. May 5 | vol.1274



발행일
2025년 5월 12일
발행처
한돈자조금관리위원회
06643 서울시 서초구
서초중앙로6길9
제2축산회관 1층
제작 펴커뮤니케이션
(농장과 식탁)

SPECIAL

04

한계 없는 능력, 국돼 한돈
우리가 알린다
한돈자조금, 2025 한돈 명예홍보대사
14인 위촉

06

한국에서도 삼겹살 아닌 육가공품이
성공 할 수 있을까?
미래 돼지고기 결국 육가공 전문 인력
육성이 좌우할 것

08

삼겹살 중심 돼지고기 소비문화
극복할 해법은?
정부, 즉석육가공 시장 육성 카드
빼들었지만 찻잔속 태풍

SPOTLIGHT

13

한돈인증점 ‘오직 국산 돼지고기만 판매’
우리가 알린다
2025년 4월 현재 전국 1650개소서 맹활약...
한돈소비 ‘앞장’

16

한돈만 고집하며 차별화된 ‘두루치기’ 맛
개발...가맹사업까지 확대
남양주 진건을 배양리 두루치기

18

1+등급 이상 프리미엄 한돈만 판매...
“수입냉삼과는 비교 불가죠”
역북집 보라점

20 신규한돈인증점

“진짜 돼지갈비 맛 보러 홍성으로 오세요”
칠성식당

STORYLINE

22 돼지가 사는 세상
돼지기름,
세계에서 가장 건강한 음식
8위에 올라

24 건강한 세상
가장 쉽고 안전한
유산소 운동 걷기

26 한돈자조금 소식
한돈자조금, ‘대한민국 팝업스토어
어워즈’ 우수상 수상
한돈자조금, 미래 한돈인 양성에
팔 걷어
한돈, 2025 ‘한계 없는 능력’
캠페인 전방위 확산
한돈자조금, FC서울과 3년 연속
동행

손세희 위원장이
한돈홍보대사 위촉식에서
인사말을 하고 있다.

“한계 없는 능력을 지닌
국산돼지고기 한돈의 우수성이
국내뿐만 아니라 해외 각국에도
널리 알려질 수 있도록
한돈 홍보 활동에 큰 힘이
되어주길 바란다”



한돈자조금관리위원회
(이하 한돈자조금)는 지난 3월 20일
의학, 스포츠, 방송, 요리 등 각 분야
전문가 14인을 선정해 '2025 한돈
명예홍보대사'로 위촉식을 진행했다.
올해는 '한계 없는 능력, 국돼 한돈'을
홍보 메시지로 삼고 다양한 연령층 및
국내외 소비자에게 적극 알리고자
대중적 인지도가 큰 이투스 이지영 강사,
유튜버 진우와 해티, 가수 이하평,
방송인 크리스 존슨을 신임
명예홍보대사로 위촉했다.
특히, 신임 명예홍보대사는 높은
영향력과 호감도를 활용해 국내를 넘어
해외까지 한돈의 글로벌 홍보에 앞장서며
앞으로의 활동에 기대감이
한층 커지고 있다.

한계 없는 능력, 국돼 한돈

한돈자조금, 2025 한돈 명예홍보대사 14인 위촉
의학·스포츠·요리·방송 등 사회 각 분야 전문가 선정
한돈 우수성 알리기 위한 활발한 활동 기대

한돈자조금은 지난 3월 20일
각 분야 전문가 14인을
'2025 한돈 명예홍보대사'로 위촉했다.



우리가 알린다

지난해에 이어 한돈 홍보에 힘써준
10인의 명예홍보대사도
올 한해 활동을 이어간다.



2025 한돈 명예홍보대사
유튜버 진우와 해티



2025 한돈 명예홍보대사
이투스 이지영 강사
가수 이하평



2025 한돈 명예홍보대사
가수 이하평

지난해에 이어 연임된
홍보대사는 방송인 이용식,
한동하한의원 한동하 원장,
나우쿠킹 이난우 대표,
수엔190 여경옥 대표,
사)대한민국국가대표선수협회 홍성흔
부회장, 배우 이세창, 서울아산병원
통합내과
우창윤 교수, 유안정형외과
비만항노화센터 안지현 원장,
유튜브 채널 <1분요리 똑딱이형>,
개그맨 윤택이다.
이들 연임 명예 홍보대사는
축적된 경험과 노하우, 전문성을 발휘해
더욱 내실 있는 한돈 홍보 활동을
전개한다.



2025 한돈 명예홍보대사
방송인 크리스 존슨

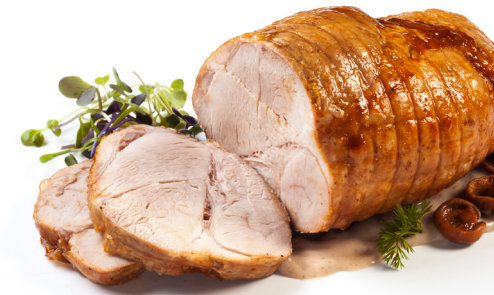
한편, 올해로 14기를 맞은 '2025 한돈 명예홍보대사'는 기고, 인터뷰 등
전문가 자문은 물론 한돈자조금 행사 참여, SNS 채널을 통한 홍보 등
한돈자조금과 함께 국산돼지고기 한돈의 우수성과 가치를 알리고,
한돈 소비 활성화에 기여할 수 있는 중요한 역할을 담당할 예정이다.
한돈자조금 손세희 위원장은 “올 한해 한돈을 알리고자 한마음
한뜻으로 적극 참여해주신 2025년 한돈 명예홍보대사에게
감사드린다”며 “한계 없는 능력을 지닌 국산돼지고기 한돈의
우수성이 국내뿐만 아니라 해외 각국에도 널리 알려질 수 있도록
한돈 홍보 활동에 큰 힘이 되어주길 바란다”고 전했다.

한국에서도



삼겹살 아닌 육가공품이 성공 할 수 있을까?

미래 돈육 소비 결국 육가공 전문 인력 육성이 좌우할 것
육가공 인력 양성에 관심을 기울인 한돈자조금의 노력



잠봉뵈르 샌드위치(Jambon-beurre sandwich)가 최근 인기를 끌고 있다. 잠봉뵈르는 프랑스의 대표적인 빵인 바게트에 얇게 저며 썬 잠봉(JAMBON, 프랑스식 돼지 뒷다리햄)과 뵈르(BEURRE, 버터)를 채워 넣은 프랑스 전통샌드위치다. 잠봉과 버터, 바게트빵 세 가지가 전부인 간단한 샌드위치이지만 바삭한 바게트에 짭짤하면서도 감칠맛 도는 잠봉, 버터의 고소함이 조화를 이루는 깊은 맛을 자랑한다.

잠봉뵈르를 처음 국내에 선보인 곳은 ‘프랑스구르메’로 2013년에 서울에서 문을 연 프랑스 음식 전문점이다. 이곳에서 프랑스식 전통샌드위치인 잠봉뵈르가 국내에 처음 판매됐고, 이후 망원역 인근에 ‘소금집 델리’라는 샌드위치 전문점에서 제주흑돼지로 만든 잠봉과 버터로 만든 잠봉뵈르 샌드위치를 대표 메뉴로 선보인 이후 서서히 알려지기 시작했다. 이어 2018년 9월 tvN 음식 프로그램 수요미식회 186회에 ‘소금집 델리’의 잠봉뵈르 샌드위치가 소개되면서 드디어 대중에게 알려지기 시작했다.

현재 잠봉뵈르는 서울에만 300곳이 넘는 곳에서 판매가 될 정도로 대중화의 길을 걷고 있다. 잠봉뵈르 샌드위치를 이렇게 장황하게 소개한 것은 잠봉이 돼지 뒷다리로 제조한 햄이기 때문이다. 양돈업계는 2000년 대일 돈육 수출 중단 이후 정육 부위 소비활성화를 위한 노력을 기울여 왔다. 자조금을 조성해 여러 레시피를 만들어 보급하고, 광고도 수년간 제작해 방영했지만 좀처럼 소비를 끌어내지 못했다. 2013년에는 정육점 등에서도 육가공품을 즉석에서 제조해 판매할 수 있도록 제도개선까지 하면서 소비자 접점에서 만들어진 즉석햄과 소시지가 돈육 균형 소비를 이끌 것으로 기대했지만 찻잔 속의 태풍처럼 10년이 훌쩍 지난 지금까지 별다른 영향을 주지 못하는 것으로 인식되고 있었다.

그런 가운데 예상치도 못하게 돼지 뒷다리살로 만든 잠봉햄이 메인인 잠봉뵈르 샌드위치가 대중적으로 알려지면서 다시 수제 육가공품의 가능성을 발견하게 된 것이다. 잠봉뵈르의 인기는 삼겹살 중심의 국내 돼지식육 시장에 육가공품이 부위별 고른 소비를 이끌 새로운 축으로 자리잡을 수 있을 거라는 가능성을 보여준 사례다.

이번 특집은 돼지고기 소비방법의 변화를 살펴보고 한돈자조금이 2013년부터 진행해온 육가공 교육지원사업이 부위별 고른 소비를 이끌수 있을지를 가늠해 본다.





삼겹살은 한돈산업을 지탱하는 대표 상품으로 30년 넘게 인기 메뉴로 자리잡고 있지만, 정육부위 소비 부진이라는 한계 또한 만들어 냈다.

삼겹살 중심 돼지고기 소비문화 극복할 해법은?

정부, 즉석육가공 시장 육성 카드 빼들었지만 찻잔 속 태풍
한돈자조금, 식육분야 인적 자원 육성으로 극복 노력

삼겹살이 지금과 같이 불판 로스구이 형태로 소비가 시작된 때는 1980년도를 전후해서다. 삼겹살 로스구이는 조금씩 입소문이 나면서 1980년대 핫한 외식메뉴로 손꼽히기 시작했고, 국민소득 증가와 더불어 1990년대 돼지고기 대일 수출이 확대되며 본격적인 소비가 이뤄졌다. 저렴한 가격과 비교 불가의 간편한 조리법으로 삼겹살 구이는 1990년대 회식자리를 휩쓸었으며, 2000년 구제역 발병으로 수출길이 막힌 이후에는 국내 양돈산업을 지탱하는 대표 상품으로 30년 가까이 자리매김하고 있다.

문제는 삼겹살의 부상으로 정육부위 소비 부진이 계속되고 있는 점으로 한돈업계는 이를 극복하기 위해 오랜 노력을 기울여 왔다. 최근 경기침체 등으로 삼겹살 소비가 급감하고 있는 시점에서 이를 타개할 방법 역시 돼지 한 마리를 골고루 소비하는 든든한 소비 기반을 만드는 일이다.

돼지고기 소비를 제약했던 조악했던 양돈기술

돼지산업화 초창기 남은 음식물은 주요 돼지의 주요 사료자원이었다. 잔반을 조달하기 쉬운 도시 근교, 군부대, 대규모 산업 시설 인근에서 돼지가 주로 사육됐다. 산업화 초기 돼지 사육은 품질보다는 중량이 매우 중요했기 때문에 수태지는 거세를 하지 않았고, 남은 음식물을 주로 사육하다 보니 돼지고기는 잘못 조리하면 역한 냄새에 돼지고기는 조리하는 사람의 숨씨가 소비를 좌우할 정도로 중요했다.

마늘, 고추, 생강, 소주(청주) 등 돼지고기의 역한 냄새를 감추거나 완화시키기 위한 향신료가 돼지 고기 요리에 항상 사용되었고, 역한 냄새를 감소시키는데 유리했던 수육이나 제육볶음 같은 음식이 유행했다.

이 때문에 1980년대까지 소고기의 선호도가 돼지고기를 앞설 수밖에 없었으며 돼지고기 소비를 촉진하기 위한 방안으로 다양한 조리법이 필요하다는 의견이 늘 등장했다.

수출규격돈의 생산과 삼겹살의 부상

그러던 중 홍콩, 일본 등으로 돼지고기가 수출되기 시작하면서 이른바 수출규격돈이 필요해졌다. 삼성과 같은 대기업들이 돼지사육에 뛰어 들면서 남은 음식물 대신 배합사료를 급이하고, 수태지는 거세 시술을 하는 등 돼지고기 품질을 향상시키기 위한 규격돈 생산이 1970년대부터 시도 되었다.

수출규격돈(배합사료 급여, 100~110kg 출하, 거세)이 생산되면서 돼지고기 시장에 새로운 전기가 열린다. 바로 삼겹살 구이 소비가 이 때 시작된 것이다. 숨씨 좋은 조리사나 주부에 의해 역한 냄새를 조절해야만 맛있게 먹을 수 있었던 돼지고기가 가스버너와 후라이팬만 있으면 맛있게 먹을 수 있게 되면서 삼겹살의 인기는 하늘 높은 줄 모르고 치솟았다.

한때 저등육으로 분류됐던 삼겹살이 합리적 가격과 맛, 조리 편의성으로 인해 판매가 활성화되고, 뒷다리와 등심, 안심은 일본으로 수출되면서 1990년대 한돈산업은 부위별 균형 소비로 황금기를 보내기도 했다.

대일 수출중단과 즉석육가공 제도 도입

하지만 2000년 구제역 발병에 따른 수출 중단은 고가로 수출됐던 정육부위가 재고로 쌓이며 돈가하락을 부추겼고, 정육부위 소비 확대가 양돈업의 균형 발전을 이끌 방안으로 제시되었지만 좀처럼 방법을 찾지 못했다.

그러던 중 미국, EU 등 돼지고기 수출국과 FTA가 타결되고 국내 양돈산업 발전을 위한 대안이 필요해지자, 정부는 2013년 8월 23일 돼지고기 소비가 특정 부위로 편중되는 현상을 개선해 양돈산업을 경쟁력을 확보하겠다는 ‘식육가공산업 활성화 대책’을 발표하게 된다.

당시 대책의 핵심은 식육판매업소(정육점)에서도 식육가공품(햄·소시지 등)을 만들어 판매할 수 있도록 하는 등 법령 개정이었다. 축산물위생관리법 시행령에 ‘식육즉석판매가공업’을 신설하고 이들 업소에 정부가 시설자금과 운영자금을 지원할 수 있게 했다.



한돈자조금 초기 광고
컨셉은 정육부위
소비촉진이었다.
한돈산업 발전을 위해
부위별 균형소비는
매우 중요했다.



한돈인재 양성은 미래 돼지고기 소비를 좌우할 매우 중요한 과제로 한돈자조금은 2013년부터 교육사업에 투자하고 있다.

그동안 정육점에서 식육가공품을 제조·판매하기 위해서는 축산물위생관리법 규제와 식품위생법에 따른 규제를 모두 통과해야 했다. 특히 식품위생법은 시설 등에 대한 기준이 엄격해 사실상 즉석육가공의 활성화를 가로막고 있었다. 이를 ‘식육즉석판 매가공업’으로 단순화해 규제를 완화한 것이다.

한돈자조금, 육가공 기술인 양성에 집중

제도 개선만 되면 독일의 식육판매점인 메쯔거라이, 미국의 부쳐스숍과 같은 신선육과 육가공품을 함께 판매하는 매장이 생겨나고, 프랑스의 샤퀴테리가 큰 유행을 할 것으로 전망됐지만, 막상 법이 통과됐음에도 불구하고 그러한 변화는 일어나지 않았다.

이는 국내에 햄과 소시지를 제조할 수 있는 기술자가 거의 없었기 때문에 제도가 만들어졌다고해서, 정부가 보조금을 주고 해서 새로운 유형의 육가공시장은 열릴수 없었다. 이러한 상황을 간파한 한돈자조금은 즉석 육가공 제조기술자 양성을 위한 교육사업에 투자를 시작했다. 먼저 농협축산물위생교육원과 협의를 통해 2013년 10월 4박 5일 과정의 즉석 육가공품 제조교육을 시작하게 되었고, 지금은 정규 교육과정에 즉석육가공 과목을 넣어 이수하도록 해 정육점 등의 창업을 준비하는 창업자가 즉석 육가공도 함께 접목할 수 있도록 유도하고 있다.

이후 축산기업중앙회(정육점협회)의 미트스쿨, 홈메마이스터스쿨, 바이에른식육학교 등 독일과 일본 등에서 식육가공기술을 습득한 장인들이 중심이된 교육기관이 생겨났고 한돈자조금은

각 단체와 협력을 통해 식육기능인 양성을 지원을 하고 있다.

한돈자조금은 2013년 이후 육가공기술 교육에 지원을 계속 하고 있지만 그 결과는 눈에 크게 나타나지 않고 있다. 그 이유는 인적자원이 충분히 시장에 공급되지 못하기 때문이다.

국가공인자격증인 통계를 살펴보면 식육처리기능사 자격증 취득자는 매년 500명을 넘지 못한다. 반면 제과제빵이나 조리분야는 매년 3만명 넘는 사람들이 자격증을 취득하고 있다. 그만큼 식육분야는 배울곳도 적고 창업을 통해 새로운 도전을 하는 사람도 상대적으로 적다는 이야기다.

삼겹살이 주도해온 우리 식육소비 시장이 부위별 균형 소비로 경쟁력을 갖추기 위해서는 식육을 다루는 인적자원의 확충이 더욱 절실함을 보여준다.

한돈업계는 이를 일찍 간파하고 2013년부터 한돈자조금을 활용해 식육분야 인적자원육성에 투자를 해오고 있는 것이다.

조리관련 특성화고 재학생을 대상으로 하는 한돈 인재 양성 식육 특강사업 현장.



한돈자조금 6년간 6715명 식육 교육 실시

창업·취업 위한 전문가 과정부터 단기 교육까지 최근 고교생 진로 선택 위한 식육처리 체험과정 확대
농협축산물위생교육원·바이에른식육학교·미트스쿨 등과 협력

한돈자조금은 식육분야 인적자원의 중요성을 일찍 깨닫고 2013년부터 관련 교육기관 지원을 통해 국내산 한돈을 활용해 다양한 상품화가 이뤄지도록 지원하고 있다.

국내 최초의 식육전문교육기관인 농협축산물위생교육원과는 2013년부터 협력해 즉석육가공 과정을 운영하기 시작했고, 지금은 식육창업 및 취업과정(식육종합마스터과정) 교육지원, 식육처리기능사 자격증 과정 지원, 특성화고교 학생을 대상으로 하는 한돈퓨처스 양성사업을 진행하고 있다.

식육종합마스터과정은 연 2회에 걸쳐 식육가공 및 판매장, 유통업체 및 관련업계종사자, 식육관련 창업과 취업을 준비하는 식육기술 습득 희망자를 대상으로 하고 있다. 기본적인 식육정형 기술과 함께 즉석육가공품과 돈지육 제조 처리 실습을 통해 국내 최고 수준의 식육처리 기술인을 양성하고 있다. 자격증 과정의 경우 농협위생교육원에서 연 6회, 동천안희망직업전문학교에서 연 4회 실시해 실무능력 및 전문성 강화가 필요한 기존 기술인의 자질 향상과 자격증 취득을 돕고 있다. 한돈퓨처스 양성사업은 특성화에 재학중인 학생들에게 식육분야 진로 선택 기회 제공을 위해 2023년부터 시행 중이다. 체험 중심의 프로그램으로 돈지육처리 시연 및 실습, 자격시험 모의 실시 등을 통해 청소년들에게 식육처리기술 습득에 대한 관심을 불러 일으키고 있다.

자료 : 한국산업인력공단(Q-net)



한국바이에른식육학교 유병관 원장은 독일 마이스터 출신으로 독일 정통 육가공레시피에 한국에 맞는 창의적 아이디어를 더한 창의적 레시피를 가르치고 있다. 사진은 잠봉집중과정에서 완성된 잠봉햄을 선보이고 있다.

축산물위생교육원의 퓨처스과정이 특성화고 학생들을 교육원으로 초청해 이뤄진다면, 외식관련 특성고과 대상 한돈 인재 양성 식육 특강사업은 찾아가는 현장 교육 형태로 2024년 시작됐다. 지난해 25개 학교에 747명의 학생이 해당과정을 수료했으며, 해당과정을 이수한 학생들이 식육기술에 관심을 크게 끈 것으로 조사 결과 나타났다.

한돈자조금은 농협축산물위생교육과 뿐만 아니라 축

산기업중앙회가 운영중인 미트스쿨과 한국바이에른식육학교와도 협력을 하고 있다.

두 기관과 모두 ‘한돈 전부위 소비 활성화를 위한 육가공 교육 사업’으로 미트스쿨은 떡갈비, 소시지, 돈까스 등 정육점 등에서 쉽게 접목할 수 있는 즉석육가공품 제조 단기 기술 교육이 시행되고 있으며, 최근 6년간 4549명이 해당 과정을 수료했다. 바이에른식육학교는 전부위 소비 활성화를 위해 ‘한돈과 함께 하는 잠봉 클래스’를 2024년 처음 실시했다. 1일 8시간 과정으로 이론교육과 돼지뒷다리살을 활용해 프랑식 돼지뒷다리 햄인 잠봉햄 제조, 잠봉햄을 응용한 잠봉뵈르 샌드위치까지 만들어 보는 과정으로 이어졌다.

이 사업의 가장 큰 성과는 하루짜리 이 수업을 듣고 육가공기술에 매력을 느껴서 ‘마이스터 전문가 과정’이나 ‘돈육 발골 집중 과정’ 같은 본과정 수료로 이어졌다는 것이다.

앞서 소개한 조리 관련 특성화 고등학교 대상으로 실시한 퓨처스과정이나 ‘한돈인재양성 식육 특강사업’이 단순한 체험을 넘어 식육기술 습득에 대한 관심으로 이어진 것과 같은 맥락이다. 한돈자조금은 2024년 식육종합마스터과정 참가자가 29명으로 전년 51명에 비해 크게 줄어들었다며 보다 많은 사람들이 이 과정에 참여 활성화를 주문하기도 했다.

한돈자조금은 국내 몇 안되는 전문식육교육기관과 협력을 통해 육가공전문인력 확충에 기여하고 있으며, 그 결실이 조금씩 새로운 잠봉뵈르와 같은 새로운 육가공품의 등장으로 이어지고 있다.

한돈자조금 교육 지원 사업 참여 현황

구분	2019	2020	2021	2022	2023	2024	합계
식육 창업·취업과정(식육종합 마스터과정)	54	29	52	42	51	29	257
식육처리기능사 자격증과정						171	911
한돈 퓨처스					90	88	178
한돈 인재 양성 식육 특강사업						747	747
한국바이에른 식육학교						73	73
합계	234	1,135	1,215	702	321	3,108	6,715

SPOTLIGHT

한돈인증점 “ 오직 국산 돼지고기만 판매 ”

2025년 4월 현재 전국 1650개소서 맹활약...
한돈소비 ‘앞장’

한돈인증점 사업은 한돈을 판매하는 음식점, 식육점 등을 한돈자조금관리위원회에서 선정·인증한 후 한돈인증점의 다양한 판촉 및 홍보 활동을 지원하는 프로그램이다. 한돈인증점 사업은 어떻게 시작됐고, 발전되어 왔는지를 살펴본다.

2007년 국산 우수돼지고기 인증점

사업으로 시작

한돈자조금관리위원회는 국산 돼지고기 판매장의 홍보사업 필요성을 인지하면서 ‘국산 우수돼지고기 판매점 인증사업’ 타당성 분석 연구용역을 수행한 후, 2007년 ‘국산 우수돼지고기 판매점 인증사업’을 시범 실시하게 됐다.

9개소를 대상으로 시범사업으로 실시된 국산 돼지고기 인증점 사업은 처음부터 철저하게 관리됐다. 유통홍보원들을 통해 월 1회 이상 인증기준 준수 여부를 확인하고, 암행 평가 방법으로 수시 조사 등을 실시했다. 인증 유효기간은 재심사를 거쳐야만 연장 가능했는데, 인증점 사업 초기부터 진입 장벽이 높았다는 것을 보여준다.

2010년부터

국산 돼지고기 판매점→한돈인증점으로

이듬해인 2008년부터 본사업이 추진되면서 국산 돼지고기 인증 판매사업은 본격 활기를 띄기시작했다. 35개 브랜드 경영체에서 236개 업소를 추천했고, 이중 120개소가 선정됐다. 서울 및 수도권 지역에서만 159개 업소가 신청해 이 중 절반이 안 되는 70개소가 선정되는 등 2:1의 높은 경쟁률을 보이기도 했다.

2010년에는 국산 우수돼지고기 인증 판매점 사업이 ‘한돈 판매점 인증사업’으로 명칭을 바꿔 시행하게 된다. 당시 대한양돈협회와 양돈자조금관리위원회는 2009년 7월부터 11월까지 약 5개월에 걸쳐 국산 돼지고기의 새 명칭과 BI 개발을 추진한 가운데, 국산 돼지고기의 가장 적합하고 친근한 이름으로 ‘한돈’을 최종 선정, 선포식을 진행하면서 새로운 이름에 맞춘 집중 홍보활동에 돌입한 데 따른 것이다.



한돈인증점 1호점 인증기념식 테이프 커팅 모습.

한돈인증점 전국 1650개소로 확대

국내산 돼지고기를 취급하는 식당과 정육점 사이에서도 ‘한돈’이라는 브랜드 활용을 통해 소비자에게 쉽게 다가갈 수 있게 됨에 따라 이후 한돈인증점을 희망하는 업소도 폭발적으로 증가해 왔다.

2018년에는 한돈인증점 1,000호점을 돌파하는 등 인증점 사업은 한돈자조금의 대표적인 사업의 하나로 자리매김해왔다.

2025년 4월 현재 전국 한돈인증점은 제주를 포함해 총 1650개소가 선정 · 운영되고 있다.

이중 일반음식점이 1077개소, 식육 판매점 160개소 등 1237개소이며, 프랜차이즈 식당이 413개소를 차지하고 있다. 프랜차이즈는 한돈을 사용하는 유명 식당인 하남돼지집, 본래순대, 화포식당, 남산돈까스, 고기원 칵, 삼삼회관 등이 가입되어 있다.

지역별로 가장 많은 곳은 서울·경기가 448곳으로 가장 많고, 부산은 100곳으로 두 번째로 인증점이 많다.

- 2007 국산 우수돼지고기 인증점 사업
- 2010 국산돼지고기 판매점 ⇄ 한돈인증점
- 2018 한돈인증점 1,000호점 돌파
- 2025 한돈인증점 총 1650개소

한돈 농가 · 판매점 모두에 효능감 뛰어나

먹거리 안전에 대한 소비자 요구가 높아지고, 외국산 돈육과 한돈을 차별화해 소비자들에게 한돈의 우수성을 적극 어필할 수 있다는 점에서 한돈 판매점 인증사업은 한돈 농가나 유통 판매점 모두에게 매우 효능감이 뛰어난 프로그램으로 평가받는다.

특히 소비자에게 한돈의 우수성을 적극 홍보한다는 점에서 인증점은 까다로운 심사를 거치게 되는데, 한돈자조금관리위원회 홈페이지를 통한 온라인 신청접수로 1차 서류심사를 진행하며, 2차 현장심사에선 한돈 인증사업 참여 의지, 한돈 전문점 이미지, 위생관리, 매장 및 종업원 위생관리, 매장 경영평가 등을 종합적으로 심사한다.

인증점에는 한돈자조금 차원에서 다양한 혜택을 지원한다.

먼저 인증점 현판과 인증서 등 홍보물을 지원하며, TV와 라디오, SNS, 소식지 등 다양한 홍보 채널을 통해 인증점에 대한 홍보를 함께 추진한다. 인증점 가운데 우수 판매점과 식당을 대상으로 ‘우수인증점’을 선정하며 우수인증점 현판 등을 새롭게 제작, 전달하고 있다.



2024 우수한돈인증점 16곳

소재지	상호명	소재지	상호명
서울 강남구	수미돈	대전 대덕구	강남삼겹살 송촌본점
서울 양천구	목돈72 본점	전북 전주시	지평선한돈
서울 노원구	미식점	광주 북구	직화부심
경기 남양주시	배양리두루치기 본점	광주 광산구	육육축산
경기 용인시	역북집 보라점	경북 경산시	부림왕소금구이
강원 태백시	기와집갈비	부산 강서구	일삼육고기집
충북 청주시	팔팔생고기 오창점	경남 창원시	비비돈가스
대전 서구	별달돈까스카페	제주 제주시	삼촌이야기 노형점

2024년 우수인증점 16곳 선정

한돈자조금관리위원회는 지역 소상공인 영업 활성화와 한돈인증점 만족도 제고를 위해 2024년 우수 한돈인증점 선정했다.

선정 기준은 인증점의 운영 의지, 한돈 전문 판매점의 이미지와 매장 위생관리, 소비자 만족도, 행사 참여도 등을 기준으로 지역별 유통홍보원이 현장 점검하여 선정했다.

2024년 우수한돈인증점에 선정된 식당 및 식육점은 목돈 72·미식점·수미돈(서울), 배양리 두루치기·역북집 보라점(경기), 기와집갈비(강원), 팔팔생고기 오창점(충북), 별달돈까스카페·강남삼겹살 송촌본점(대전), 지평선한돈(전북), 직화부심·육육축산(광주), 부림왕소금구이(경북), 일삼육고기집(부산), 비비돈까스(경남), 삼촌이야기 노형점(제주)으로 총 16개소이다.

지역별 우수 인증점으로 선정된 곳은 우수 인증점 상패를 수여 받았으며, 향후 인증점 행사 참여시 인센티브를 부여받는다. 또 각종 한돈 광고·홍보시 언론, 미디어 노출 기회도 부여받게 된다.



2024 우수한돈인증점 • 남양주 진건읍 배양리 두루치기

한돈만 고집하며 차별화된 ‘두루치기’ 맛 개발... 가맹사업까지 확대

하루에 돼지 1마리 · 월 매출 1억원 올리는 두루치기 맛집

남양주 진건읍 배양교차로에 자리잡은 ‘배양리 두루치기’는 10년 넘게 운영된 두루치기 맛집으로 입소문이 자자하다. 최근 불경기로 음식점 폐업률이 최고치에 달한 상황에서 배양리 두루치기는 오직 한돈만 고집하는 맛과 품질, 푸짐한 양으로 지역민들의 큰 사랑을 받고 있다.



‘2024 우수 한돈인증점’ 기념 현판 앞에서 기념촬영 중인 송방석 대표

좌석 11개 작은 식당으로 시작

배양리 두루치기 송방석 대표는 10여 년 전까지 음료 · 유통도매업을 하다 관련 업계가 점차 사양산업에 접어들고 있다고 판단, 자신이 평소 가장 좋아하고 즐겨 먹는 ‘돼지고기 전문 식당’ 개점을 마음먹었다. 평소 요리를 좋아했던 그는 두루치기 양념 등을 직접 개발해 좌석 11개 규모로 작은 식당을 열었다. ‘맛만 좋다’면 식당 운영에 큰 어려움은 없을 것’이라 생각했지만, 개점 1년여 동안은 고전을 면치 못했다. 두루치기에 앞다리살과 목살을 주로 사용했는데 원료가격의 등락이 워낙 심해 식당 운영에 어려움을 겪었다. 식재료 가격 절감을 위해 수입육을 선택한 것도 결국은 마이너스가 됐다. 잘 익은 김치에 갖은양념으로 버무리면 수입 돈육의 잡내를 제거할 수 있을 것이라 생각했지만, 고객들의 불만이 끊이지 않았다. “식당 운영 1년만에 깨달았죠. 소비자 입맛은 냉정하다는걸.”

수입육에서 한돈으로 전격 대체

1년의 시행착오 끝에 송 대표는 두루치기에 들어가는 수입육을 ‘한돈’으로 전격 교체했다. 혹시 모를 잡내를 잡기 위해 ‘암돼지’ 앞다리살을 을 원료로 사용하기 시작했고 이때부터 고객들의 평이 달라지기 시작했다. 여기서 만족하지 않고 송 대표는 구매비용을 아끼면서도 고객 만족을 높일 방법을 고민, 돼지 앞다리살을 원료로 사용하던 것에서 벗어나 돼지 지육 한마리를 구매해 전부위를 원료육으로 사용하기 시작했다. 두루치기 한냄비에 전지, 후지 같은 저렴한 부위 뿐만 아니라, 사태, 등심, 삼겹살, 목심까지 골고루 들어가니 두루치기 한냄비에서 다양한 식감의 한돈을 맛볼 수 있게 됐다. 손님 취향에 따라 살코기를 많이 달라는 손님, 비계를 더 달라는 손님 등에도 대응할 수 있어 고객들의 만족도 또한 높아졌다. 두루치기만 판매하다가 어차피 돼지 한마리를 통째로 가져오다 보니 삼겹살 구이를 원하는 고객도 있어서 최상급의 삼겹살만 엄선해서 별도 메뉴로 판매하기 시작했다. 1인에 1만1천 원이라는 저렴한 가격임에도 적당히 잘익은 김치에 갖은 채소, 암돼지 한돈을 1인분에 200g씩 푸짐하게 내놓으면서 1년여 만에 지역의 ‘맛집’으로 떠오르게 됐다.

1년 만에 줄 서서 먹는 식당으로 변신

결국, 11개 좌석의 작은 규모로 시작한 배양리 두루치기는 줄 서서 먹는 식당으로 변신했다. 배양리 삼거리 일대가 두루치기를 먹기 위한 차와 고객들로 연일 인산인해를 이루면서, 결국 송 대표는 옆 가게를 인수하고 뒤이어 별관까지 매장을 확대했다. 이뿐만이 아니다. 군대 동기, 아내의 남편 등 두루치기를 맛본 지인들의 비법을 알려달라는 요청으로 식당 창업을 도와주게 됐고, 결국 사업은 24곳의 가맹사업으로 확장하게 됐다. 현재 배양리 두루치기 본점 한곳에서만 일일 한돈 사



- 1 남양주 진건읍 배양교차로에 있는 배양리 두루치기 본점. 배양리두루치기 본점은 2024년 우수한돈판매인증점에 선정됐다.
- 2,3 푸짐한 김치와 갖은 채소, 여기에 1인 200g씩 다양한 한돈부위가 넉넉히 제공된다.

용이 1마리, 한 달이면 25마리에 달하고 가맹점 24곳에서의 한돈 사용량은 한 달 130~140마리, 1년 판매 두수가 1500마리가 넘는다.

2024년 한돈 우수판매점에 선정

오직 한돈만 사용하며 사업이 번창하게 된 송 대표는 아내의 권유로 지난 2018년 ‘한돈인증점’ 사업을 신청하게 됐고, 까다로운 심사를 거쳐 인증점에 선정됐다. 특히 지난해는 ‘우수한돈 판매점’으로 선정되며 지역의 한돈 홍보대사로서 맹활약 중이다. 송 대표는 향후 본점을 하남시로 이전해 교육 시설까지 갖춰 가맹사업을 본격 확대한다는 계획이다. 실내장식 등을 포함해 1억 원 미만 등 소규모 자본으로도 창업이 가능 한데 식당을 바로 열어도 큰 어려움 없이 운영할 수 있도록 교육을 체계적으로 진행해 나갈 계획이다. “두루치기 냄비를 깨끗이 비우고 가는 손님들, 배부르게 잘 먹고 간다는 손님들 얘기를 들 때마다 그렇게 좋을 수가 없습니다. 앞으로도 고품질 한돈만 사용하며 이곳을 찾는 고객들에게 변함없는 맛과 서비스를 제공하겠습니다.”



2,3



2024 한돈우수인증점 • 역북집 보라점



1+등급 이상 프리미엄 한돈만 판매... “수입냉삼과는 비교 불가죠”

최상등급 암태지만 고집하며 소비자 입맛 사로잡아

“같은 삼겹살인데, 어떻게 이렇게 다를 수가 있냐, 너무 맛있다, 이렇게 말씀하시는 분들 뵈 때마다 정말 힘이 납니다.”

역북집 보라점을 운영하고 있는 김영일, 김윤희 부부는 올해로 4년째 경기도 용인시 보라동에서 한돈 삼겹살 전문점을 운영 중이다. 최근 경기 불황으로 힘든 시기를 지내고 있지만 “역북집 보라점 삼겹살은 어느 집과 감히 비교할 수 없다”는 손님들의 칭찬에 스트레스가 한 방에 날아간다고 말했다.



역북집은 프리미엄 삼겹살을 전문 취급하는 프랜차이즈 식당으로 용인시 역북동에서 시작했다. 삼겹살을 사랑하는 네 명의 사장이 의기투합해 삼겹살 프랜차이즈를 창업하게 됐는데, 창업주 중 한 명과 김윤희 대표와의 인연으로 용인시 보라동에 가맹점을 개설하게 됐다.

1+등급 이상 프리미엄 암태지만 고집

워낙에 삼겹살을 좋아했던 아내 김윤희 대표는 역북집 삼겹살을 맛보고는 그 맛에 푹 빠지게 됐다. 고기를 즐겨하지 않았던 남편 김영일 대표 역시 역북집 냉삼겹 만큼은 예외가 될 정도로

부부 모두 역북집에 매료되면서 결국 창업까지 결심하게 됐다.

역북집은 현재 경기도 용인과 평택, 화성 일대 등에 30여개의 프랜차이즈 사업으로 확대될 만큼 그 맛을 인정받고 있다. 역북집이 삼겹살 맛집으로 고객의 신뢰를 얻게 된 건 1+등급 이상의 프리미엄 암태지 한돈만을 고집하는 고품질 차별화 전략이 주효했기 때문이다. 김 대표에 따르면 1+등급 암태지의 경우 일반 삼겹 대비 높게는 kg당 7~8천원 이상 비쌀 때도 있다. 이처럼 가격은 높지만, 오직 맛있는 삼겹살을 위해 최고급 삼겹만을 고집하고 있다. 여기에 김치와 미나리, 고사리 등을 비롯한 각종 채소 쌈과 특재양념의 무상채 등을 무한리필로 제공하며 삼겹살과의 콜라보를 완벽하게 재현, 소비자 입맛을 사로잡고 있다.

전국 최고의 삼겹살 판매 ‘자부심’

“얼마 전부터 숙성 마케팅이 한창이잖아요. 하지만 저는 어떤 기술이 들어와도 자신 있어요. 원육의 품질이 최고니까, 숙성이다 뭐다 해도 하나도 두렵지 않아요. 프리미엄 삼겹살 그 자체 하나로 충분하니까요.”

김윤희 대표는 전국에서 최고로 맛있는 삼겹살을 판매한다는 자부심이 대단하다.

역북집 보라점 주위엔 지난해부터 수입육을 원료로 하는 돼지갈비와 무한리필 전문점이 들어섰지만, 고객들은 다시 역북집 보라점을 찾더라는 것이다.

특히 완벽주의자에 가까운 남편 김영일 대표 덕분에 보라점은 프리미엄 삼겹살에 더욱 깐깐한 기준으로 손님들에게 제공된다. 생삼겹의 경우 원육이 입고될 때마다 과한 지방이 있는지를 살피고, 자신의 기준 맞게 지방을 다시 잘라낸다. 냉동 삼겹의 경우 역시 일일이 지방의 두께를 확인하고, 지방이 많은 부위와 적은 부위를 적절히 섞어 제공한다. 덕분에 지난해 과지방 삼겹살 파동에도 삼겹살 지방 클레임이 단 한 건도 없었다.

김영일 대표는 “항상 손님의 입장에서 생각하는 것을 철칙으로 한다”고 말했다.

2024 한돈인증판매점 우수점 선정

까다로운 품질 유지에 철저한 위생 관리로 역북집 보라점은 2024년 한돈인증판매점 우수점으로 선정됐다. 한돈인증점의 현장 관리 담당자는 보라점을 방문할 때마다 청결한 주방 상태를 보고 늘 감탄하며 추천한 결과, 우수인증점에 최종 선정됐다.

우수인증점으로 선정된 보람도 큰데, 초객 유입에도 많은 도움이 되고 있다고 부부는 밝혔다.

“2024 한돈인증판매점 우수점’ 현판이 오던 날, 너무 기뻐요. 맛있는 한돈 삼겹살과 고객들의 맞춤 서비스만 생각해왔는데, 그 노력을 인정받는 기분이었죠.” 김영일, 김윤희 대표는 프리미엄 삼겹살만을 취급해온 만큼 한돈인증점에도 ‘프리미엄 인증’ 사업이 새롭게 진행될길 바란다고 말했다.

“그냥 무작정 프리미엄이라고 눈속임하는 식당들이 많아 속상해요. 한돈인증점에도 프리미엄 제도가 만들어져 고급 한돈을 전문으로 취급하는 전문점들이 보다 차별성을 갖고, 고객들도 진짜 프리미엄 한돈을 즐길 수 있기를 바랍니다.”

- 1,2 역북집 보라점의 외부와 내부 전경 모습. 홀 내부가 넓어 대단위 단체손님 수용이 가능하다.
- 3 역북집 보라점은 프리미엄 삼겹살만 취급하며, 미나리와 고사리를 비롯한 갖은 채소 여기에 특재소스로 버무려진 무생채 등을 무한으로 즐길 수 있다. 삼겹살과 어울리는 생와사비, 젓갈 및 카레소스도 제공된다.
- 4 최근 슈퍼푸드로 선정된 돼지고기 기름에 볶아 먹는 밥은 일품이다. 된장찌개와 청국장 찌개, 냉면과 계란찜도 역북집 보라점의 자랑거리다.



신규한돈인증점

“진짜 돼지갈비 맛 보러 홍성으로 오세요”

칠성식당

직접 포를 뜬 한돈 돼지갈비 선배

15가지 다양한 밑반찬...

돼지갈비 한상차림 제공 ‘차별화’

달짝지근한 양념과 쫄깃한 식감으로 어린아이부터 어른까지 누구나 좋아하는 ‘돼지갈비’. 하지만 돼지갈비 식당의 대부분은 수입육을 사용하거나, 목심을 양념에 재워 판매하면서 ‘진짜 돼지갈비’를 맛보기 어렵다.

이 가운데 충남 홍성에서 ‘한돈’만을 고집하며, 갈비에 붙은 삼겹살을 직접 포를 떠 ‘진짜 돼지갈비’를 판매하는 곳이 있어 맛집으로 부상하고 있다.

칠성갈비(대표 조석)가 그곳인데, 지역의 한돈농가들까지 맛과 품질을 보장하며 응원에 나서 화제가 되고 있다.



조석·차정은 부부는 함께 식당을 운영하고 있다. 아내 차정은씨는 육가공업계에서 수년간 경력을 쌓으며,고기 정형 등 식당운영에 많은 도움을 주고 있다.



칠성갈비 외관모습.

신선한 고품질 한돈갈비만 고집

조석 대표가 갈빗집 문을 연 건 1년 6개월전 쯤이다. 어렸을 때부터 돼지갈비를 비롯해 다양한 요식업을 운영해온 어머니 밑에서 자란 영향 때문인지 식당 창업에 관심을 갖게 됐고, 전국적으로 돼지가 가장 많은 홍성인만큼 자연스럽게 돼지갈비 식당을 열게 됐다.

그가 섰듯 돼지갈빗집을 하게 된 건 ‘어머니 손맛’에 대한 든든한 믿음도 한몫을 했다.

당초 돼지갈비 프랜차이즈 창업을 결심했던 그에게 어머니는 프랜차이즈가 아니라면 주방을 맡아 주시겠노라 약속했고, 고품질 한돈을 사용한다면 승산이 있을 거라 확신했다. “예전부터 수입육은 입맛에 맞질 않더라고요. 돼지갈빗집 창업을 결심하고는 무조건 ‘한돈’만 쓰겠다고 마음 먹었습니다.”

진짜 돼지갈비로 소비자 입맛 사로잡아

칠성갈비는 1년 반 남짓된 식당이지만 전국 어디에서도 쉽게 찾아볼 수 없는 ‘진짜 돼지갈비’로 소비자 입맛을 사로잡고 있다.

대부분의 돼지갈비 식당에선 수입육을 원재료로 하거나 뼈대에 식용접착제로 살코기를 이어붙이고 일부 목심을 판매하는 곳이 대부분인데, 조 대표는 한돈을 원료로 갈비에 붙

은 삼겹살을 직접 포를 떠서 ‘진짜 돼지갈비’를 정형하고 있다.

여기에 지나치게 짜거나 달지 않은 습습한 ‘어머니표 양념’으로 갈비 본연의 맛을 높였다.

돼지 생갈비의 경우 돼지 한 마리에서 나오는 양이 얼마 되지 않은 등갈비 부분에 붙은 삼겹살을 포를 떠 메뉴를 개발한 것인데 이 또한 반응이 좋다. 고소한 삼겹살과 쫄깃한 갈비 맛을 동시에 느낄 수 있어 칠성갈비를 맛본 사람은 그 맛을 잊지 못해 재방문으로 이어지고 있다.

15가지 밑반찬 등 한정식 부럽지 않은 차림상

칠성갈비의 또 다른 매력은 다양한 밑반찬을 함께 즐길 수 있다는 점이다.

식당경험이 많은 어머니는 돼지갈비에 15가지에 이르는 반찬을 직접 조리해 제공하고 있다. 모두 홍성의 지역 농산물 사용을 기본으로 하며 당일 신선 조리를 철칙으로 하고 있다.

누구나 부담 없이 즐길 수 있는 저렴한 가격도 칠성갈비의 인기 비결이다.

한돈만 고집하는 진짜 돼지갈비에 한정식 부럽지 않은 차림상임에도 숯불돼지갈비 250g 1만7천원, 숯불생갈비 200g에 2만원으로 소비자 부담을 확 낮췄다.

L 칠성갈비에서 돼지갈비를 주문하면 국내산 재료로 당일 직접 조리한 밑반찬 15가지가 함께 제공된다.

R 칠성갈비에선 직접 포를 뜬 돼지갈비 참맛을 즐길 수 있다.



칠성갈비는 지역의 한돈농가들이 인정한 식당으로 손꼽힌다. 김영찬 한돈자조금 관리위원(한돈협회 홍성지부장, 왼쪽)은 진심을 다해 한돈을 판매하는 모습에 자부심을 느낀다고 격려했다.

한돈갈비 참맛 ‘전국으로 확산시키고파’

한돈만을 고집스럽게 사용하면서 칠성갈비는 식당운영 1년 반 만에 ‘한돈인증점’으로 선정됐다.

김영찬 한돈자조금 관리위원(한돈협회 홍성지부장)의 강력한 권유로 신청하게 됐는데, 위생관리와 경영평가에서 모두 합격점을 받으면서 한 번에 인증점 사업을 통과하게 됐다.

특히 홍성의 한돈농가들이 ‘칠성갈비’를 적극 응원하고 지원하면서 큰 힘을 얻고 있다.

김영찬 관리위원은 “홍성에 삼겹살·갈빗집은 많지만 진심을 다해 한돈을 판매하는 식당을 찾기 어렵다”면서 “농가들이 정성들여 생산한 한돈을 어떻게 하면 더욱 맛있게 제공할까를 고민하고 노력하는 부부의 모습을 보면 한돈인으로서 뿌듯함을 느낀다”라고 말했다.

조 대표는 특히 홍성에서 생산된 한돈과 농산물을 전량 이용하는 것은 물론 지역의 소외된 이웃을 위한 ‘돼지갈비 나눔잔치’ 등을 진행하는 등 지역민을 위한 일에도 앞장서고 있다.

앞으로 홍성을 넘어 수도권 등에 2호점을 내는 게 꿈이라는 조석·차정은 부부는 “한돈 갈비와 정성스런 상차림으로 더 많은 소비자들에게 저희 식당의 참맛을 알리고 싶다”는 포부를 밝혔다.



#돼지기름
#건강한 음식
#다양한
영양소
함유
#불포화지방산
풍부

돼지가 사는 세상

돼지기름,
세계에서
가장 건강한 음식
8위에 올라

비타민과 불포화지방산 풍부...
고등어보다 높은 점수 얻어

기름은 무조건 나쁘다?

우리가 그동안 알고 있던 상식에 균열이 생겼다.

지난 4월 6일 BBC Future는 1000개의 음식을 분석해서 영양 성분에 점수를 매겼고 돼지고기 기름은 100점 만점에 73점으로 돼지고기 기름이 세계에서 8번째로 건강한 음식으로 선정되어 많은 이들에게 놀라움을 주고 있다. 2020년 BBC가 이미 돼지기름(라드)을 세계 슈퍼푸드 8위에 선정하기도 했다. 이어 최근 BBC Future가 발표한 자료인 세계에서 가장 건강한 음식 순위에 돼지기름이 8위에 오르면서 다시 한 번 주목받고 있다. 이는 완두콩, 적양배추, 토마토, 고등어, 상추, 오렌지, 고구마 등보다 높은 순위다.

몸에 나쁘다고만 생각했던 동물성 지방이 어떻게 건강식품 반열에 오를 수 있었는지를 살펴보자.

1	아몬드
2	체리모야
3	바다농어
4	넙치(광어 등)
5	치아씨드
6	호박씨
7	근대
8	돼지기름(라드)
9	비트잎
10	도미



돼지고기 기름이 우리가 알고 있는 건강 식품인 다른 채소, 고등어 등 보다 더 높은 영양 점수를 얻을 수 있었던 이유는 바로 다양한 영양소 때문이다.

비타민 B1 풍부

탄수화물을 에너지로 바꾸는 필수 영양소인 비타민 B1이 돼지고기에는 타 육류 대비 6배 이상 들어있다고 한다.

비타민 D 풍부

비타민 D 또한 풍부한데 돼지기름 100g당 200~300IU에 달해 면역력과 뼈 건강에 매우 좋다.

콜린 풍부

뇌 기능과 간 기능에 도움이 되는 콜린도 풍부한데 콜린은 내장 지방이 쌓이지 않도록 도와주고 신체의 세포막을 만드는 필수 영양소로 작용한다.

불포화지방산 풍부

돼지고기 기름에는 포화지방산도 있지만 식물성 기름 못지않게 불포화지방산 함량이 높아 적당량을 먹었을 시 콜레스테롤 수치를 안정적으로 유지하는데 도움을 주고 심장 건강에도 효과적이다. 이번에 BBC가 발표한 슈퍼푸드 순위는 1위 아몬드(97점), 2위 체리모야(96점), 3위 오션퍼치 4위(89점), 4위 가자미류(88점), 5위 치아씨드(85점), 6위 호박씨(84점), 7위 근대(78점), 8위 돼지고기 기름(73점) 이다.



가장 쉽고 안전한 유산소 운동 걷기

일교차가 줄어들면서 감기 등 호흡기 질병 위험이 적어지는 계절이 왔다. 추운 겨울, 일기가 불순한 초봄을 지나 활동하기 좋은 계절이 왔다. 운동화 하나만 있으면 특별한 장비에 대한 투자 없이 어디서든 할 수 있는 유산소 운동으로 건강을 챙겨보기를 권한다.

걷기는 몸에 큰 무리 없이 쉽게 할 수 있어서 건강이 안 좋거나 나이 들어 예전과 같은 체력이 없어도 할 수 있는 운동이다.

걷기는 심폐 기능을 높이고 혈액순환을 촉진해 심혈관 질환을 예방하며, 당뇨 · 고혈압 · 고지혈증의 예방과 치료에도 효과적이다. 골다공증을 막고 스트레스와 우울증을 개선해주는 등 우리 몸과 정신에 다양한 긍정 효과를 가져다준다.

걷기는 우리가 매일 하는 일상적인 활동이지만 이를 운동으로 한다면 자세에 더욱 주의를 기울일 때 운동효과를 극대화 할 수 있다.

걷기 운동과 근력 운동

걷기 운동 자체도 근력을 높이는 데 도움이 된다. 특히 고강도 운동을 하기 어려운 노년층의 근육 형성에 좋다. 걷기는 다리, 둔근, 코어 등 근육군을 두루 활성화한다. 시간이 지남에 따라 이런 근육 활동은 몸의 균형을 잡히며, 걷는 자세, 전반적인 이동성을 높이는데 긍정적 영향을 준다. 걷기는 대퇴사두근(허벅지 앞쪽의 근육), 햄스트링(허벅지 뒤쪽의 근육), 둔근(엉덩이 근육), 종아리근육 등의 강화에 큰 도움이 되지만 걷기로 어느 정도 체력을 끌어 올렸다면, 스쿼트와 런지 등 칼로리 소모와 하체 근력 향상에 도움이 되는 맨손 근련 운동을 추천한다. 또한 오르막길과 내리막길 걷기도 새 근육을 쓰면서 심박수를 높일 수 있다.

운동 후엔 양질의 단백질 ‘한돈’을 섭취하면 건강 증진에 더욱 좋다.

한돈은 단백질은 물론 비타민B군, 칼륨, 철분, 아연이 풍부하다. 특히 한돈에 포함된 비타민B군은 몸의 면역체계를 끌어 올리는데 도움을 주며, 아연의 경우 무기질 중에서도 ‘면역 무기질’이라고 불릴 만큼 면역력 형성에 중요한 역할을 하는 것으로 알려져 있다.



돼지고기에 들어있는 아연은 무기질 중에서도 ‘면역 무기질’이라고 불릴 만큼 면역력 형성에 중요한 역할을 한다.



걷기운동법

- ① 등을 곧게 세우고 턱은 살짝 당긴다. 가슴은 앞으로 내밀고 엉덩이가 뒤로 빠지지 않도록 한다.
- ② 아랫배에 힘을 주면서 팔을 자연스럽게 앞뒤로 흔들면서 걷는다. 어깨도 자연스럽게 움직인다.
- ③ 발이 바닥에 닿는 순서는 발뒤꿈치부터 시작해서 발바닥, 엄지발가락 순으로 한다.
- ④ 다리를 쭉 뻗으면서 걷는다.
- ⑤ 보폭은 걷는 사람 키의 절반 정도가 적당하며, 발 모양은 걷는 방향과 십일자가 되도록 한다.



준비운동과 정리운동으로, 걷기 운동 전후에 스트레칭을 한다.



걷기 속도는 천천히 시작해서 약간 빠른 정도로 걷는 것이 효과적이며 걷기가 익숙해지면 약간 숨이 차는 정도까지 스피드를 올렸다가 내리기를 반복하며 운동효과를 크게 볼 수 있다.

자조금 뉴스

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

monthly NEWS

#한돈데이 팝업스토어

한돈자조금, ‘대한민국 팝업스토어 어워즈’ 우수상 수상

색다른 모습 통해 소비자 · 외국인에 공감 이끌어



한돈자조금 손세희 위원장(가운데)이 관계자들과 함께 기념촬영을 가졌다.

다. 팝업 기간 9일 간 약 1만5000여명의 방문객이 다녀가 국내 돼지고기 시장 활성화는 물론 한돈 브랜드 입지를 더욱 굳건히 한 점이 이번 우수상 수상의 배경이 되었다.

한돈데이 팝업스토어는 ‘한돈과 함께하면 뭐든(SUPER) 돼지!라는 메시지로 한돈자조금의 대표 캐릭터인 슈퍼피그 ‘한도니’를 전면으로 내세워 슈퍼피그의 긍정 에너지를 전달하고자 힘썼다. 팝업은 크게 △한돈 슈퍼플레이존 △한돈 슈퍼파트너스존 △한돈 슈퍼프레젠티존으로 알차게 구성해 눈길을 끌었다. 특히, ‘한돈과 수입육의 랜덤 레이스 게임’, ‘삼겹살 지방 취향 찾기’ 등 역동적인 체험 이벤트와 귀엽고 실용성 높은 한돈 굿즈 증정 등이 방문객의 만족도를 높이는데 큰 역할을 하며 긍정적인 반응을 얻었다.

국내에서 돼지를 주제로 기획된 팝업은 ‘한돈데이 팝업스토어’가 이례적인 만큼, 단순한 정보 전달을 넘어 MZ세대를 포함한 다양한 연령대의 소비자와 외국인이 한돈의 우수성과 차별성을 몸소 체험하고 인지할 수 있었다는 면에서 의의가 크다.

업계 전문가들 역시 돼지를 주제로 한 최초의 팝업스토어로 한돈에 대한 다양한 정보와 체험을 통해 소비자와의 접점을 극대화 점을 높게 평가했다.

한돈자조금관리위원회(이하 한돈자조금)가 ‘2024 대한민국 팝업스토어 어워즈’에서 ‘푸드 부문 우수상’을 수상하며 국산돼지 고기 한돈의 가치를 높이고, 한돈의 색다른 모습을 통해 소비자와 외국인에게 큰 공감을 이끌었다는 평가를 받았다.

이번 ‘2024 대한민국 팝업스토어 어워즈’는 연간 1,500개 이상의 팝업스토어가 운영될 정도로 치열한 국내 팝업 시장에서 가장 주목받는 팝업스토어를 조명하는 시상식이다. 팝플리가 주최·주관하며, 우수 팝업스토어 선정은 소비자 리뷰와 광고·마케팅 전문가들의 심층 평가를 종합적으로 반영한다.

한돈자조금은 지난해 한돈데이를 기념한 대규모 ‘2024 한돈데이 팝업스토어’를 10월 1일부터 9일까지 성수동 XYZ 서울에서 운영하며 한돈의 우수성을 소비자들에게 직접 경험하는 기회를 제공했

#한돈 인재 양성

한돈자조금, 미래 한돈인 양성에 팔 걷어

특성화고 · 조리 및 축산관련 학생 대상 식육특강 진행



한돈자조금 이원복 사무국장이 한돈자조금의 외식관련 인재 양성 교육에서 인사말을 하고 있다.

확산시키고자 추진한다.

더불어, 모집 대상자인 Z세대의 블루칼라 직종 기피 현상을 개선하고, 특강을 통해 식육처리기능사 자격증 취득기회도 도모한다.

특강 내용은 한돈 전문인 육성을 목표로 하는 만큼 학생들에게 돼지고기 각 부위 원물에 대한 지식은 물론 실기 능력 향상에 필수적인 발골 및 정형 방법이 중점적으로 다뤄지며, 삼겹살 굽기 시연 및 블라인드 테스트 등 외식 트렌드도 접할 수 있다.

한돈자조금 손세희 위원장은 “한돈 산업의 지속가능한 성장을 위해서는 유능한 젊은 인재 확보가 무엇보다 필수적이다”며 “한돈자조금은 다양하고 실질적인 교육 지원사업을 통해 미래 한돈인이 꿈과 희망을 찾아가는데 든든한 조력자 역할을 충실히 해나가겠다”라고 전했다.

한돈자조금관리위원회(이하 한돈자조금)가 미래 한돈인을 키울 ‘2025 외식관련 한돈 인재 양성 교육’의 시작을 알리기 위해 참가 학교 23곳을 모집했다.

모집 대상은 전국 특성화고 약 20개 학교(600명), 조리 및 축산 관련 대학교 약 3개 학교(90명) 총 690명 규모로, 특강은 4월부터 11월까지 총 23회에 걸쳐 진행될 예정이다.

특히, 올해는 더욱 많은 인재에게 기회를 제공하고 자 지난해 특성화고에 머물렀던 교육 대상 범위가 조리 및 축산 관련 대학교까지 확대되었다.

사단법인 한국미트마스터협회와 함께하는 이번 ‘2025 외식관련 한돈 인재 양성 교육’은 매년 돼지고기 원물에 대한 조리학교의 특강 교육 요구 수렴을 바탕으로 한돈 원물 이해와 실기 능력을 향상시키고, 미래세대를 대상으로 한돈에 대한 우수성을

#한돈 홍보

한돈, 2025 ‘한계 없는 능력’ 캠페인 전방위 확산

4월부터 고속도로, 지하철, KTX 역사 등 옥외 매체에서 한돈 홍보

한돈자조금관리위원회(이하 한돈자조금)는 4월부터 전국 주요 거점을 중심으로 ‘한계 없는 능력, 국산 돼지고기 한돈’ 캠페인을 본격 전개하고 있다.

이번 캠페인은 고속도로, 지하철, KTX 역사, 아파트 엘리베이터 등 다양한 옥외 매체를 활용해 한돈의 우수성을 적극 홍보하고 소비 촉진을 유도할 계획이다.

이번 옥외광고는 소비자들의 일상과 밀접한 공간에서 자연스럽게 한돈 브랜드를 접할 수 있도록 전략적으로 배치됐다. 경부고속도로 야립 광고, 9호선 열차 및 역사 광고, KTX 주요 역사(강릉, 목포, 경주) 광고, 전국 아파트 엘리베이터, 도심 빌딩 전광판 등 다각적인 매체를 활용해 한돈 브랜드 인지도를 높인다.

특히, 고속도로와 KTX 등 이동이 많은 공간에서는 대형 고정 광고와 영상 광고를 병행해 높은 주목도를 기대하고 있다. 또한, 서울 지하철 9호선, 아파트 엘리베이터 등 도심 속 대중교통에서는 반복 노출 효과를 극대화해 소비자들의 관심을 끌 예정이다.

이번 한돈 옥외광고는 4월 2일부터 12월 31일까지 순차적으로 진행되며, 한돈 캠페인의 주요 메시지가 국민에게 효과적으로 전달될 것으로 기대된다.

이번 캠페인의 일환으로 한돈의 무료 통화연결음인 ‘한돈 컬러링’도 새롭게 변경했다. 새로운 컬러링에는 한돈의 우수성과 건강한 가치를 강조하는 메시지가 담겨 있으며, 원하는 누구나 한돈닷컴 홈페이지에서 무료로 신청할 수 있다.

한돈자조금 손세희 위원장은 “야외활동이 많아지는 봄·여름 시즌을 맞아 소비자와의 접점을 넓히고, 국산 돼지고기 한돈의 가치를 널리 알리기 위해 대대적인 옥외광고를 기획했다”며 “앞으로도 한돈 산업의 경쟁력을 강화하고 소비자 신뢰를 높이는 다양한 홍보 활동을 전개해 나가겠다”고 밝혔다.

#한돈FC서울

한돈자조금, FC서울과 3년 연속 동행

3년 연속 파트너십 공식 체결...K리그 팬 대상 한돈 우수성 홍보

한돈자조금관리위원회(이하 한돈자조금)는 작년에 이어 올해도 GS스포츠 프로축구단 FC서울(대표이사 여은주)과의 공식 파트너십을 3년 연속 체결하며 스포츠 마케팅을 강화한다. 이번 협업을 통해 한돈자조금은 국산 돼지고기 한돈의 우수성을 알리고, 경기장을 찾는 K리그 팬들에게 다양한 이벤트를 제공할 예정이다.

FC서울은 지난 2024시즌 홈 경기 누적 관중 50만 1,091명을 기록하며 K리그 최초로 ‘단일 시즌 50만 관중 돌파’라는 이정표를 세웠다. 이는 평균 관중 수 2만 7,838명에 해당하며, 국내 프로스포츠 구단 중 가장 높은 수치에 해당한다. 더불어, 2024 K리그 전체 시청률 1위, 한 경기 평균 티켓 및 상품 판매 1위 등 폭발적인 인기를 자랑한다.

한돈자조금은 이러한 FC서울의 흥행 성과에 발맞춰, 경기장 내·외부에 ‘한계 없는 능력, 국돼 한돈’ 캠페인을 통해 한돈의 우수성을 홍보하고 소비자와의 접점을 넓힌다. 우선, 지난해 전좌석 1순위 매진으로 인기를 입증한 ‘한돈 스카이프’는 올해도 200석 규모로 운영되며, 한돈 수육, 한돈 탕수육 등으로 구성된 ‘돈맥(한돈+맥주)’을 통해 영양 만점 한돈 요리와 함께 축구 경기를 즐길 수 있는 특별한 경험을 선사한다. 돈맥은 스포츠 먹거리 문화의 새로운 트렌드로 부상하며, 한돈 소비 촉진 활성화에 큰 역할을 하고 있다. 아울러 FC서울의 간판선수 리가드, 기성용, 문선민 등을 활용한 온라인 콘텐츠도 함께 제작하고, 한돈자조금 공식 SNS 채널을 통해 한돈과 FC서울을 잇는 다양한 온·오프라인 캠페인 등을 통해 마케팅 시너지 효과 극대화를 위해 노력한다.

한편, 한돈자조금은 ‘한계 없는 능력, 국산돼지 한돈’과 연계한 마케팅 사업 활성화에 더욱 박차를 가해 FC서울과의 협업 외에도 다양한 스포츠 콘텐츠와의 연계를 통해 브랜드 인지도를 강화하고, 한돈을 더 가깝게 경험할 수 있는 접점을 지속적으로 넓혀갈 계획이다.

한돈자조금이 4월부터 국산 돼지고기 한돈 캠페인을 본격 전개한다고 밝혔다. 사진은 KTX 역사내 한돈 조명광고(좌), 서울 지하철 9호선 객차내 광고(우).



한돈자조금이 올해로 3년 연속 FC서울과 공식 파트너십을 체결했다.



#한돈+봄나물

한돈자조금, 영양 고루 갖춘 ‘한돈+봄나물’ 조합 추천

한돈과 잘 어울리는 미나리 · 명이나물 · 달래 · 두릅 메뉴 소개

한돈자조금관리위원회(이하 한돈자조금)는 봄을 맞아 건강 관리를 위해 충분한 수면과 함께 영양을 고루 갖춘 식단이 추천된다면, 국산 돼지고기 한돈과 제철 맛은 봄나물 조합을 추천해 눈길을 끌었다.

한돈자조금은 한돈과 어울리는 나물로 미나리, 명이나물, 달래, 두릅을 꼽았다.

한돈과 나물을 어떻게, 어떤 방식으로 먹으면 더 맛있게 먹을 수 있을지 알아본다.

한돈 삼겹살과 잘 어울리는 미나리는 ‘천연 해독제’로 불리며 다양한 독소 물질 제거에 탁월하다. 또 마그네슘과 무기질이 풍부하고, 풍부한 식이섬유는 식후 혈당 상승 억제에 도움이 된다. 한돈은 안심과 등심 살코기 부위 100g당 단백질 22g의 단백질은 물론 비타민B군, 칼륨, 철분 등이 풍부하다. 특히, 한돈 삼겹살에 포함된 비타민B군은 몸의 면역체계를 끌어 올리고, ‘트립토판’ 성분은 스트레스·우울증 완화에 도움이 된다.

때문에 체내 독소 제거에 탁월한 미나리와 한돈의 조합은 한상적이다.

명이나물 역시 3월 중순부터 수확 준비를 하는 제철 봄나물로 돼지고기와 곁들여 먹는 것으로 유명하다. ‘산마늘’로 불리는 명이

나물은 비타민C가 부추보다 10배 이상 많고, 베타카로틴, 칼륨, 인, 마그네슘 등 다양한 비타민과 미네랄이 풍부하다. 또한, 소화 효소 분비를 촉진해 소화를 돕고, 알리신 성분이 혈관에 쌓인 노폐물을 제거하고 혈액순환에 도움이 된다.

봄나물 하면 ‘달래’를 빼놓을 수 없다. 달래는 매콤한 맛이 돼지고기와 잘 어울려 자칫 느끼한 맛을 잡아주고, 돼지고기 단백질과 달래의 비타민, 무기질 등의 영양소가 서로 조화를 이룬다. 지방이 적은 돼지고기 뒷다릿살을 골라 간장, 맛술, 후추 등으로 밑간하여 양파와 살짝 볶는다. 여기에 달래를 적당한 크기로 썰고, 고춧가루, 설탕, 액젓 등을 활용한 드레싱으로 버무린다. 뒷다릿살 위에 달래 샐러드를 올려 먹으면 산뜻한 식감의 한 끼 식사가 된다.

‘두릅’ 역시 돼지고기와 곁들여 먹기 좋은 제철 나물이다. 두릅에는 인삼의 대표 유효 성분인 ‘사포닌’이 들어있고, 비타민 A, C, 베타카로틴, 아연, 엽산 등 비타민과 미네랄 성분이 풍부해 피로 해소를 돕고 몸에 활력을 준다. 두릅을 활용한 추천 요리는 ‘돼지고기 두릅 말이’로 두릅을 손질하고 데쳐서 물기를 제거한 뒤, 돼지고기 대패 목살로 돌돌 말아 간장 양념을 흥건하게 넣고 타지 않게 조리하면 완성이다.

한돈은 비타민과 미네랄이 함유된 고단백 식품으로, 식이섬유가 풍부한 미나리와 곁들이면 환절기 면역체계 강화에 도움이 될 수 있다.



#프로모션

5월 ‘슈퍼 한돈페스타’로 한돈 소비촉진 본격 시동

전국 한돈인증점 · 유통채널 등 할인 프로모션 전개

한돈자조금관리위원회(이하 한돈자조금)가 가정의 달 5월을 맞아 ‘5월 슈퍼 한돈페스타’를 대대적으로 전개하며 한돈 소비촉진에 나선다. 이번 행사는 ‘한계 없는 능력, SUPER 한돈페스타’를 슬로건으로, 전국 단위의 한돈 소비 붐을 일으키는데 초점을 맞췄다.

최근 소비 둔화와 경기 침체로 인한 한돈 구입용 부위(삼겹살, 목살) 소비 부진을 해소하기 위해 마련된 이번 소비촉진 행사는 한돈의 우수성과 슈퍼 푸드로서의 가치를 국민에게 널리 알리고, 전국 유통망과 외식 인증점을 중심으로 소비 붐업을 이끌 계획이다. 우선 4월 28일부터 5월 12일까지는 전국 한돈인증점에서 가정의 달 특별 프로모션을 진행했다. 음식점에서는 한돈 주메뉴 3인분 주문 시 1인분 추가 제공, 또는 2만 원 이상 주문 시 메뉴 사이즈업 및 5천 원 할인 혜택을 제공했다. 식육점에서는 삼겹살, 목살 등 주요 구입용 부위를 100g당 500원 할인 판매했다.

5월 한 달 동안 대형마트, 지역 중소마트, 양돈조합 하나로마트 등 주요 유통 채널을 대상으로 한돈 전 부위 할인행사도 이어진다. 삼겹살, 목살은 물론 갈비, 족발, 양념한돈(HMR) 제품까지 전 부위를 아우르는 할인 판매와 함께 한돈 소스(동파육 소스, 파절이 소스 등) 증정 이벤트도 병행된다. 한돈자조금은 이번 행사를 통

해 한돈의 우수성을 널리 알리고, 소비자들의 식탁 위 한돈 소비가 더욱 활성화될 것으로 기대하고 있다.

한돈 공식 온라인 쇼핑몰 ‘한돈몰’에서 삼겹살과 목살 1kg 기획세트를 반값에 판매하는 ‘스윗홈 기획전’도 진행되며 관심을 모았다. 생표식품의 브랜드 ‘차오차이’와 ‘새미네부억’이 함께하는 ‘스윗홈 기획전’은 지난 4월 21일부터 25일까지 1차 판매를 성황리에 마쳤으며, 5월 7일부터 9일까지 3일간 2차 할인 판매를 진행하며 호응을 얻었다.

‘스윗홈 기획전’에서는 삼겹살과 목살 1kg로 구성된 기획세트를 50% 할인 판매하는 것은 물론, 구매자에게 생표식품 새미네부억의 ‘수육보쌈소스’를 증정(구매 1건 당)했다. 아울러, 스윗홈 기획전 상품을 구매한 후기를 한돈몰 게시판에 사진과 함께 작성하면 캠핑 의자, 한돈몰 마일리지 1만 원 등 구매 후기 이벤트도 5월 11일까지 진행했다.

한돈자조금 손세희 위원장은 “슈퍼 한돈페스타는 더 많은 소비자들이 한돈의 맛과 품질을 직접 경험할 수 있도록 기획한 행사”라며 “가정의 달을 맞아 온 가족이 함께 즐길 수 있는 건강한 식탁을 위해 한돈 소비촉진 행사를 마련했다”고 말했다.

한돈자조금은 가정의 달을 맞아 한돈 소비를 촉진하고 소비자 부담을 낮추는 ‘5월 슈퍼 한돈페스타’ 행사를 전국 한돈인증점, 대형마트, 한돈몰 등에서 대대적으로 진행했다.

