

보성무역, 성게알 튜브·통조림 신제품 선보여

성게 식품가공 전문회사인 보성무역이 성게알젓 튜브세트 등 다양한 신제품을 선보이며 '성게 대중화'에 앞장서고 있다.

1987년 설립된 보성무역은 국내산 성게알만 사용하는 게 특징이다. 통합 브랜드로 '시트리(sea tree)'를 보유하고 있다.

이 회사는 최근 '성게알젓 튜브세트'(100g짜리 2개·사진)를 신제품으로 내놨다. 국내산 성게알을 위생적으로 가공한 자연식품이다. 튜브 안에 들어 있어 휴대와 보관이 쉽고 간편하게 사용할 수 있다.

'통조림 선물세트'(90g짜리 3개)는 영양이 부족한 어린이, 노약자, 환자들이 영양식으로 사용하기 좋다는 게 회사 측 설명이다. 유통기한이 3년으로 길고 상온 보관이 가능하다. 피서지 등에서 먹기에도 좋다.

'해각포 선물세트'는 대게 다리를 찌서



자연에서 1주일 정도 건조해서 만든 전통 요리다. 임금 수라상에 술안주나 간식으로 올렸다고 전해질 정도로 귀한 음식이라는 게 회사 측 설명이다. 대게 살결이 그대로 담겨 씹으면 바다향이 가득하다고 덧붙였다.

윤일훈 대표는 "성게알은 술안주나 반찬용으로 좋은 영양식품"이라며 "성게알을 참치캔처럼 대중 입맛에 맞는 음식으로 다양하게 개발할 계획"이라고 말했다. 서기열 기자 philos@hankyung.com