인쇄하기

영남경제신문

고부가가치 '성게알' 국내최초 상품화…마켓컬리, 쿠팡 등 온라인 시장 제패…서울 일식당 등 전국 오프라인망도 활발…2019년 영일만친구 상표 달고 일취월장

▲ 생성게. ⓒ씨트리

해산물 가운데 고부가가치를 지닌 '성게알'을 국내 최초로 상품화에 나선 '씨트리'는 지난 1977년 4월 보성상사로 출발한 지 1년 만에 법인으로 전환했고 2020년 2월 ㈜씨트리로 법인명을 바꿨다.

출발부터 남달랐던 씨트리는 윤일훈 대표이사가 취임한 이듬해인 2009년 4월 윤 대표가 '한국을 빛낸 이달의 무역인'에 선정되고 그해 11월 무역협회 주관 '300만불 수출탑'을 수상하는 등 활발하게 사업의 역량을 키워왔다.

2016년 1월에는 경영혁신 중소기업(MAIN-BIZ) 인증을 받았고 2017년 5월에는 '식품안전 및 위생관리 우수업체'로 포항시장 표창에 이어 그해 12월 대구경북지방중소벤처기업청장 표창을 받는 쾌거를 거두는 성장을 거듭했다.

2018년 6월 ‘포항시 유망강소기업’으로 선정되며 2019년 6월에는 포항시가 인증하는 포항시 농특산물 공동상표 ‘영일만친구’를 성게알류 젓갈류로 인증 받았다.

극피동물에 속하는 성게류는 강장제로 효능이 탁월한데다 해삼보다 단백질 등의 함유량이 훨씬 많아 ‘바다의 호르몬’으로 불린다.

제주도에서는 예로부터 성게가 산모의 산후조리나 알코올 해독 등 술병을 치유하는 소중한 음식으로 여겨져 왔다.

바다에서 생산되는 수산물 가운데 영양요소가 뛰어난 생물로 꼽히고 있으며 동해안 지역에서는 구룡포 포구에서 생산되는 말똥성게가 최고로 손꼽힌다.

성게알젓은 성게의 산란철인 늦은 봄에서 여름까지 채취한 진한 오렌지색 또는 황갈색의 성게 알을 염장해 만든 젓갈로, 특유한 향미성분이 있고 비타민 A가 풍부하다.

일반 성게보다 알집이 2배나 크고 맛이 뛰어난 말똥성게는 일본 등지로 비싼 가격에 수출되는 고부가가치 종으로 이름나 있다.

▲ 냉동성게알. ⓒ씨트리

동해바다에서 해녀가 직접 잠수해 채취한 자연산 말똥성게를 위생적으로 가공 처리해 ‘국내 최초 성게젓’ 제품을 만든 회사가 바로 씨트리다.

씨트리 윤일훈 대표는 “2004년 3월부터 성게 제품의 우수한 맛을 선보이고자 국내 시판을 하게 됐다”고 소개했다.

이어 “성게 식품 가공은 씨트리만이 보유한 국내 최고의 가공시설과 노하우로 피성게, 생성게알, 성게알젓, 성게알 통조림, 냉동 성게알 등 고단백질의 아미노산이 다량 함유된 제품을 만들어 내고 있다”고 설명했다.

또 “씨트리의 성게제품은 일찍 일본으로 수출해 호평을 받은 바 있으며 1993년에는 대일수출 1천200만불을 달성해 국내 제1의 성게식품 회사로서의 위상을 높인 바 있다”고 말했다.

씨트리의 성게알 제품은 일본 등 해외에서만 호평 받는 제품이 아니다. 서울 강남일대 고급 일식점과 전국의 회초밥 전문점에서 큰 호평을 받고 있어 국내 공급처만도 상당하다.

씨트리는 2004년부터 서울 강남일대 고급 일식당과 회전초밥전문점 200여 곳에 생성게알을 공급해 왔고 제주도 전 지역에는 냉동성게를 매년 30톤 가량을 공급하고 있다.

2005년부터는 이마트에 생성게알, 성게알젓, 냉동성게알을 공급하고 있으며 홈플러스 전국 90여 매장에도 냉동 성게알이 공급되고 있다. 또 2020년부터 김포공항 국제선과 인천공항 1, 2청사의 롯데면세점에서 전 세계의 고객들과 만나고 있다.

윤일훈 대표는 성게알의 효능에 대해 “먼저 단백질과 비타민, 마그네슘, 철분이 많아 결핵이 있을 때나 빈혈이 있을 때 좋고 특히 고소한 맛이 특이해 식욕이 없거나 병후 회복기에 좋다”고 설명했다.

▲ 성게알젓. ⓒ씨트리

또 “색이 짙은 황색 성게알은 술 안주로 좋고 옅은 황색의 성게알은 죽이나 반찬이 필요할 때 성게젓, 성게국, 성게죽으로도 먹을 수 있다”며 “한의학에서 성게를 해담(海膽)이라고 부르며 산란기때의 성게알이 최고의 영양식품으로 꼽힌다”고 설명했다.

씨트리가 ‘영일만친구’ 상표를 달고 생산해 내는 성게알 제품에는 가정 먼저 ‘씨트리 생성게알’을 들 수 있다.

청정해역 동해바다에서 해녀가 직접 잠수해 채취한 자연산 성게알을 위생적으로 가공한 생성게알 제품은 무방부제, 무색소에 화학조미료(MSG)가 전혀 첨가되지 않은 자연식품으로 맛과 영양이 뛰어나다.

특히 자체개발한 60g과 70g의 나무용기에 담아 외부의 공기를 차단해 선도유지 및 흐트러짐을 방지했다.

‘씨트리 성게알젓’은 영양이부족한 어린이나 고열량 섭취가 필요한 노약자 또는 환자들의 영양식으로, 애주가들의 술안주용으로 아주 좋다.

살아있는 피성게 1kg에서 채집되는 성게알은 겨우 70g정도 밖에 되지 않아 정말로 귀한 자연식품이다. 70g 병 제품과 100g 튜브형이 각각 2개 세트로 구성돼 있다.

‘씨트리 성게알 통조림’은 자연산 보라성게알(노란색)을 위생적으로 가공한 국내 최초의 성게알 통조림제품이다.

▲ 씨트리 전경. ⓒ씨트리

언제든지 주문이 가능한 상품으로 어린이나 고열량 섭취가 필요한 노약자 또는 환자들의 영양식으로 좋고 특히 유통기한(3년)이 길고 상온보관이 가능해 등산, 낚시, 피서지에서 즐기기에 좋다.

성게알 통조림으로는 90g과 90g 3개 세트 씩 총 6개 세트로 구성돼 있다.

이외 씨트리에서 생산하는 제품은 꽃게와 황태 느낌의 간식 ‘해각포’와 겨울철 포항에서 빠질 수 없는 씨트리 ‘과메기’와 ‘건어물’, ‘대게’, ‘홍게’, ‘문어’ 등 다양한 수산품을 만날 수 있다.

씨트리 윤일훈 대표는 “씨트리 성게알 제품은 이마트를 비롯해 마켓컬리, 쿠팡, 지마켓 등 온라인 마켓과 서울 고급 일식당 등 200여 곳 오프라인 시장에 공급 중으로 고객의 신뢰에 철저히 품질로 보답하고 있다”고 말했다.

이어 “씨트리는 성게를 주력상품으로 국내 최대, 최고의 시설을 갖춘 성게 식품 전문 회사에서 세계 최고의 수산물 가공 전문 회사가 되도록 최선을 다하겠다”고 밝혔다.
강신윤 기자 max0709@hanmail.net

저작권자 © 영남경제 무단전재 및 재배포 금지