

해녀가 동해바다서 채취한 씨트리 성게알젓 "영양식, 술안주로 안성맞춤"

입력 2024-02-03 10:00 수정 2024-02-03 10:00

47년 역사 씨트리 성게알젓 제품 출시



씨트리 성게알젓 이미지컷/ 씨트리 제공

47년 역사를 자랑하는 프리미엄 성게·수산물 가공 전문업체 씨트리가 설 연휴를 앞두고 성게알젓 제품을 출시했다.

성게알젓은 동해바다에서 해녀가 직접 잠수해 채취한 붉은색 말뚝성게알을 위생적으로 가공처리한 제품이다. 방부제나 색소, 화학조미료(MSG)가 전혀 첨가되지 않은 자연산

식품이다.

성게알젓 100g에는 단백질 17.42g, 포화지방 3.26g, 탄수화물 10.06g이 함유돼 있다. 단백질은 물론 비타민, 철분이 많아 빈혈 등 증상을 호전시키는 효과가 있는 것으로 알려졌다.



씨트리 성게알젓 튜브형 제품/ 씨트리 제공

한의학에서는 성게를 해담(海膽)이라고도 부른다. 수분, 단백질, 지방, 비타민B군과 마그네슘, 칼슘 등이 풍부해 결핵에도 좋다는 게 회사 측 설명이다.

성게알젓은 영양이 부족한 어린이나 고열량 섭취가 필요한 노약자, 환자들의 영양식으로 적합하다. 회사 관계자는 “애주가들이 술안주용으로 드시기에도 아주 좋다”며 “살아있는 피성게 1kg에서 겨우 70g만 채취할 수 있을 정도로 정말로 귀한 자연식품”이라고 설명했다.

씨트리의 성게알젓 제품은 70g병에 담긴 제품과 60g·100g짜리 튜브 제품으로 구분된다. 튜브형태로 된 제품의 경우 간편하게 들고 다니며 언제 어디서든 섭취가 가능하다.

씨트리 성게알젓은 현재 전국 이마트 170여개 매장 수산 회 코너에 공급되고 있다. 국내선 김해, 포항, 울산공항에서도 구매가 가능하다. 온라인 채널에서는 쿠팡, 위메프 등에서 찾아볼 수 있다.



씨트리 성게알젓 병제품/ 씨트리 제공

씨트리는 1977년 설립된 보성상사를 모태로 한다. 2005년부터 이마트에 성게알젓과 생성게알, 냉동성게알 공급을 시작했다. 2009년에는 한국무역협회가 주관하는 '300만달러 수출탑'을 수상했다. 2019년 식품안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증받았다. 2020년에는 인천국제공항과 김포공항 국제선 등 롯데면세점에 입점했다.

윤일훈 씨트리 대표는 “엄선된 최고급 성게 원료만을 사용해 철저한 위생시설을 갖춘 공장에서 소비자들이 안심하고 드실 수 있도록 하고 있다”며 “앞으로 다양한 신제품을 개발해 더 나은 식품회사가 되도록 최선을 다할 것”이라고 말했다.

오형주 기자 ohj@hankyung.com