

전국적 명성 군산 짬뽕 맛 그대로

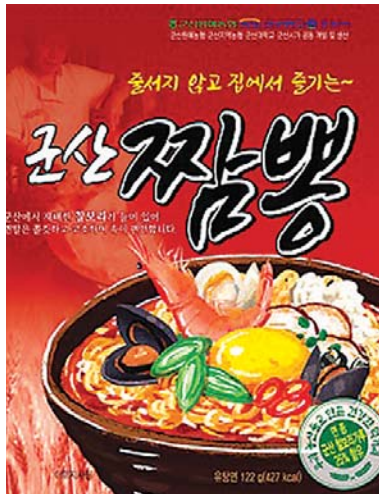
‘군산짬뽕라면’ ‘뽀사뽀까’ 출시

흰찰쌀보리·우리밀·감자로 면 제조

불향은 기본, 스프·건더기 국내산 재료 사용

오늘 점심은

‘군산짬뽕라면’으로 ‘뽀사뽀까’



1년간 120만개 판매 인기 실감
전국 200여 매장, 온라인 판매
뉴질랜드·미국 등에 수출 준비

군산 짬뽕이 전국적으로 유명해지고 있다. 인기 예능프로 등에서 군산 짬뽕집들이 잇따라 소개되며 실시간 검색어나 블로그 등에서 오르락내리락하고 있는 상황이다. 군산 짬뽕을 먹으러 줄을 서는 사람들의 모습은 낯익은 풍경이 된 지 오래이며, 군산여행에서 빼놓을 수 없는 코스가 됐다.

이 같은 인기 속에 군산짬뽕라면이 개발되면서 군산 ‘짬뽕시대’에 불을 지피고 있다. 군산원에농협·군산대학교·군산시가 공동 개발한 군산짬뽕라면은 국내산 흰찰쌀보리와 감자를 이용해 면을 제작하고 건더기 등 모두 국내산 원재료를 이용해 만들었다. 2020년 1월부터 본격적으로 시판된 ‘군산짬뽕라면’과 라면스낵 ‘뽀사뽀까’는 단시간 내에 엄청난 판매실적과 전국적인 관심을 받으며 군산의 새로운 관광 상품으로 돌풍을 일으키고 있다.

◇맛과 건강 잡은 보리라면

예부터 전라북도 군산은 보리가 유명했다. 조선시대 행정사례집인 ‘읍서’를 보면 전라도 옥구현(현 군산시)의 진상품품으로 보리가 소개됐다. 지난 1908년 간행한 한국수산지도에 옥구부의 주요 농산물로 보리가 나온다.

군산에서 재배되는 보리는 타 지역 보리에 비해

찰성이 강할 뿐 아니라 불리지 않고 쌀과 함께 밥을 지어 먹을 수 있으며 식감 또한 우수하다. 하지만 이러한 우수한 품질에도 수요가 떨어지고 보리가격 역시 하락하는 등 농민들의 속을 태우고 있는 상황이다. 이런 배경에서 탄생하게 된 것이 바로 군산짬뽕라면이다.

◇왜 군산짬뽕라면인가

군산은 일제강점기 때 비교적 큰 항구도시였다. 군산항이 1899년 개항을 하게 되면서 쌀 등의 많은 물자가 모이게 됐고 여기에 세관·은행이 들어오면서 자연스럽게 인구 증가가 이루어지게 됐다. 이때 일본·중국뿐만 아니라 각지에서 많은 인구가 유입됐으며 현재에도 군산지역에는 화교들이 다니는 소학교가 있을 정도다.

짬뽕의 유래는 정확하게 밝혀진 건 없지만 화교들이 먹는 방식으로 해산물과 채소를 볶아 육수로 끓여낸 국물에 국수를 넣어 먹은 ‘초마면’이 변형돼 짬뽕이 되었다는 설이 있다. 많은 화교들로 인해 많은 정 요리집이 생겨났고 자연스레 군산지역에 중국집이 유명해 지게 됐다. 현재에도 몇 시간씩 줄서서 먹는 전국에서 손꼽히는 짬뽕집이 전통을 이어오고 있으며 군산짬뽕라면은 이러한 유명한 군산짬뽕을

모티브 삼아 개발했다.

◇산·학·관이 함께 일군 결실

군산짬뽕라면은 전국 최초로 산·학·관이 함께 만들었다. 군산짬뽕라면의 포장재를 보면 군산원에농협·군산대학교·군산시의 상징물이 모두 적혀 있다. 군산짬뽕라면은 제품을 개발해 놓고도 6개월 이후에 출시됐는데, 이는 좀 늦더라도 군산원협·군산대·군산시의 상징물을 모두 삽입하기 위한 조치로 소비자들에게 신뢰를 주기 위한 마음이 담겨져 있다.

군산원협은 라면에 들어가는 원재료의 수급과 마케팅을, 군산대는 제품 개발 및 제작방법, 군산시는 포장재 디자인 개발과 상품등록 및 흰찰쌀보리 가공 기술지원 등 역할을 맡아 라면을 생산하고 있다. 이는 전국적으로도 산·학·관 공동협력의 수범 사례로 꼽히고 있다.

◇고소한 면과 얼큰한 국물 맛

군산짬뽕라면은 간편성·편리성·건강기능성을 중요시하는 현대인을 겨냥해 국내산 새우·오징어, 홍합·대파 등으로 짬뽕맛 스프를 만들었다. 짬뽕맛 스스로 은은한 불향을 느껴 실제 중화 요리집에서 먹

는 짬뽕맛을 느껴볼 수 있다는 게 특징이다.

또한 흰찰쌀보리와 우리밀·국내산 감자로 면을 제조해 기존 면에 비해 면이 고소하다. 특히 보리함량이 높은 면을 제조해 소화가 잘되는 영양 간식으로 저염·저칼로리, 저지방으로 소비자들의 맛과 건강을 고려했다. 식이섬유가 많이 함유된 보리를 사용해 라면 자체의 나트륨 함량이 기존 라면에 비해 30%가 낮다.

군산짬뽕라면은 ‘우리 농수산물을 이용한 올바른 먹거리로 소비자의 건강한 삶 추구’라는 목표를 가지고 제작된 제품이다. 이윤추구와는 달리 우리 농수산물 가격 경쟁력 강화와 소득 향상을 위한 목적으로 제작된 만큼 신뢰를 우선시하고 있다. 면은 국내산 흰찰쌀보리와 감자로 제작해 안심하고 먹을 수 있으며, 대파·당근·오징어·미역 등의 건더기 모두가 국내산을 재료로 이용했다.

◇시판초기부터 대박행진

군산짬뽕라면은 첫 출시 때 약 13만개가 생산됐으며 1주일 만에 판매가 완료됐다. 군산원협 유통망을 이용해 하나로 마트·로컬푸드 직매장·군산관내 중소형 마트 등에 라면에 대한 마케팅을 진행했다. 군산짬뽕라면의 제작 취지와 공익성을 갖고 있기 때문에 신문과 TV·라디오에서 많은 방영이 이루어졌고 SBS에는 프로그램인 백종원의 ‘맛남의 광장-군산편’에서 군산짬뽕라면을 직접 끓여 취식 장면이 노출돼 입소문이 퍼지기도 했다.

기존 라면에 비해 장점이 확실했던 군산짬뽕라면은 현재 하나로마트 양재점·창동점 등 전국 200여개 매장에 팔리고 있다. 이와 함께 롯데백화점 잠실점·코레일 유통 등 판매처를 꾸준히 늘려가고 있으며 네이버쇼핑·옥션·11번가·G마켓·티몬 등 온라인에서도 만날 수 있다. 군산짬뽕라면은 출시 후 1년 동안 약 120만개가 판매됐다. 또한 뉴질랜드와 미국에 군산짬뽕라면을 수출할 준비를 하고 있다.

◇1억 개 판매 도전

군산짬뽕라면의 권장소비자가격은 1950원이다. 높은 가격임에도 불구하고 국내산 재료로 생산되고 산·학·관이 함께 만들었다는 신뢰 때문에 판매량이 꾸준히 이뤄지고 있다. 군산원협은 향후 1억 개 판매 목표를 가지고 사업을 이어 나가고 있다. 1억 개가 팔리게 되면 1년에 군산에서 생산되는 흰찰쌀보리를 모두 소진할 수 있기 때문이다. 이에 2021년에는 수출용 군산짬뽕라면, 사리면 등 각종 제품을 개발해 다양한 소비자의 입맛을 맞추겠다는 각오다.

군산원에농협 고계근 조합장은 “군산짬뽕라면은 농업인들에게 판로확보 및 가격경쟁력 향상을 위해 노력하고 소비자들에게 안전한 먹거리를 제공하기 위해 탄생했다”면서 “군산짬뽕라면을 통해 얻어진 수익은 제품 개발을 위한 재투자자와 지역사회공헌에 쓰여질 계획”이라고 말했다.

/전북일보=이환규 기자



군산짬뽕특화거리



불티나게 팔리는 군산짬뽕라면·뽀사뽀까'

그린궁 宮 프라임에버 120

GREEN GOONG PRIME EVER 120

다시 맞이하는
빛나는 아름다운 여성의
건강한 봄날을 위하여!

소비자상담실 080-234-6588



그린궁프라임에버120은 소중한 여성의
피부 건강과 저하된 면역력을 증진시켜 주며
장 건강 그리고 뼈 건강에 도움을 주어
활력있는 여성의 아름다운 건강을 위한
여성 건강기능식품입니다.

그린알로에 건강기능식품은 단 1%도 중국산 원료를 사용하지 않습니다.

