

힘내라! 소상공인! 정주현 '김치좋아' 대표

전통 김치에 동결건조 기술 접목...세계 식탁 진출

전통발효 노하우에 HACCP·ISO 9001 인증으로 품질 신뢰
동결건조 김치속으로 냉장 유통 한계 넘어 해외시장 공략
김치 생식 비스킷으로 소비자 점점 확대...수출 판로 모색

K-푸드가 세계 식품시장에서 존재감을 키우면서 한국의 전통 음식도 새로운 성장 기회를 맞고 있다.

김치 등 고유의 식문화를 담은 제품이 해외 소비자들의 관심을 끄는 가운데 최근에는 전통의 맛을 유지하면서도 현지 유통 환경과 소비 방식에 맞춘 가공식품 개발이 중요해지고 있다.

특히 김치는 발효식품이라는 특성상 보관과 운송 과정에서 온도 관리가 중요하다. 해외시장 진출을 위해서는 제품 고유의 맛과 품질을 유지하는 동시에 유통 과정의 부담을 줄이고, 김치에 익숙하지 않은 소비자도 쉽게 접할 수 있는 형태를 마련하는 것이 관건이다.

이 같은 시장 변화 속에서 전통 발효 김치의 정체성을 지키면서 보관과 유통의 편의성을 높인 제품으로 해외시장 문을 두드리는 기업이 있다.

국내산 원재료와 가족 레시피를 바탕으로 김치 제품을 생산하는 식품기업 '김치좋아' (대표 정주현)다.

지난 2024년 2월 설립된 김치좋아는 전통 김치의 맛을 기반으로 동결건조 김치속과 배추김치, 김치를 활용한 비스킷 등으로 제품군을 넓히고 있다.

전통적인 김치 제조 방식에 새로운 가공 형태를 접목해 국내 시장을 넘어 해외 소비자와 식품업체까지 고객층을 확대하겠다는 구상이다.

김치좋아가 제품 경쟁력으로 내세우는 요소는 원재료와 제조 방식이다. 회사는 대대로 이어온 가족 레시피를 기반으로 제품을 생산하며 믿을 수 있는 원재료를 활용한 전통 발효의 맛을 지향한다.

배추김치와 총각김치, 파김치에는 인공 조미료와 정제설탕을 사용하지 않는다. 조미료 대신 국내산 사과와 배를 직접 갈아 넣어 자연스러운 단맛과 감칠맛을 더하는 방식이다.

한국에서 자생하는 토종 돌배로 만든 발효 효소 액도 김치좋아가 강조하는 차별화 요소다. 토종 돌배를 활용한 발효 재료를 내세워 일반적인 김치 제품과 구별되는 맛을 구현하겠다는 취지다.

원재료의 원산지 관리에도 무게를 두고 있다. 회사는 배추부터 고춧가루까지 모든 재료를 국내에서 조달한다. 원재료의 출처를 명확히 하고 한국산 식재료를 활용한 전통 발효식품이라는 점을 제품 정체성으로 삼겠다는 것이다.

식품 안전과 품질관리 체계 구축에도 나섰다. 김치좋아는 식품안전관리인증기준 (HACCP)과 국제표준화기구 (ISO)의 품질경영시스템 국제표준인 ISO 9001 인증을 획득했다.

전통적인 제조 방식과 원재료의 차별성에 더해 식품 안전과 품질관리 역량을 갖춘 소비자 신뢰를



정주현 대표

높이고, 해외시장 진출에 필요한 경쟁력을 확보한다는 전략이다.

해외 바이어와 거래를 추진하는 과정에서는 제품의 맛뿐 아니라 제조공정과 품질관리 체계도 중요한 고려 요소가 될 수 있다. 김치좋아는 관련 인증을 바탕으로 제품의 신뢰도를 높이고 수출용 식품으로서 경쟁력을 강화한다는 계획이다.

김치좋아가 해외시장 진출을 위해 주목하는 분야는 동결건조 김치다. 신선 김치는 유통 과정에서 냉장 관리가 필요하고, 장거리 운송에서는 보관 환경과 물류비 등이 부담으로 작용할 수 있다.

현지 유통망이 충분하지 않은 시장에서는 냉장 물류체계를 확보하는 일 자체가 진입 장벽이 되기도 한다.

김치좋아는 동결건조 기술을 활용해 이 같은 제약을 줄이고자 한다. 수분을 제거한 형태로 제품을 가공해 상온 보관이 가능하도록 하고, 제품 무게를 줄여 운송 효율을 높이는 방식이다.

이를 통해 냉장 유통망에 대한 의존도를 낮추고 장거리 수출에 적합한 제품을 선보인다는 구상이다.

대표 제품인 동결건조 김치속은 전통 방식으로 만든 김치 양념을 동결건조한 제품이다. 소비자가 물에 불린 뒤 신선한 채소와 버무리면 김치를 만들 수 있도록 구성했다.

완제품 김치를 수입하는 방식에서 벗어나 현지에서 신선 채소를 조달해 김치를 만들 수 있다는 점이 특징이다.

가정용 김치 만들기 제품뿐 아니라 식품 제조업체와 외식업체를 겨냥한 원료로도 활용할 수 있다.

식품 제조업체는 김치 풍미를 활용한 가공식품을 개발할 때 조미 원료로 사용할 수 있고, 레스토랑 등 외식업체는 다양한 요리에 한국식 발효 풍미를 더하는 재료로 활용할 수 있다.

김치좋아는 동결건조 김치속을 통해 일반 소비자



국내산 원재료와 가족 레시피를 바탕으로 김치 제품을 생산하는 식품기업 김치좋아는 전통 김치의 맛을 기반으로 동결건조 김치속과 배추김치, 김치를 활용한 비스킷 등으로 제품군을 넓히고 있다.

뿐 아니라 기업 간 거래 (B2B) 시장까지 공략할 계획이다. 완제품 판매에 국한하지 않고 식품 제조와 외식 분야에 활용할 수 있는 원료 제품으로 시장을 넓혀겠다는 전략이다.

동결건조 배추김치도 주요 제품군에 포함됐다. 배추김치를 동결건조해 냉장 보관의 부담을 줄이고, 복원해 먹거나 간편식과 밀키트 등에 활용할 수 있도록 했다.

가벼운 무게와 상온 보관 가능성을 바탕으로 항공·해상 운송은 물론 호텔과 항공 기내식, 전문 식료품점, 한식 마켓 등 다양한 유통 채널을 겨냥하고 있다.

김치좋아는 제품의 활용 가능성을 가정용 소비에만 한정하지 않고 식품 유통과 외식, 간편식 산업 등으로 확대하는 데 초점을 맞추고 있다. 해외시장에서 김치가 반찬을 넘어 다양한 식품의 재료로 활용될 수 있다는 점을 고려한 제품 구성이다.

김치에 익숙하지 않은 해외 소비자를 겨냥한 제품도 마련했다.

김치좋아의 '김치 생식 비스킷'은 실제 김치를 활용해 만든 통곡물 비스킷이다. 한국 전통 발효식품

을 익숙한 스낵 형태로 구현해 김치 특유의 맛과 향에 대한 진입 장벽을 낮추는 데 초점을 맞췄다.

김치는 특유의 향과 매운맛, 발효 품미 때문에 처음 접하는 소비자에게는 낯설 수 있다. 김치좋아는 비스킷이라는 친숙한 식품 형태를 활용해 김치 소비 경험이 적은 사람도 비교적 부담 없이 제품을 접하도록 했다.

제품의 활용처도 다양하다. 소매점 스낵 코너를 비롯해 카페와 베이커리, 선물세트, 시식용 제품 등으로 판매 가능성을 넓힐 수 있다.

해외시장에서는 현지 소비자가 한국 식품을 처음 경험하는 과정이 중요한 만큼, 김치 비스킷은 전통 김치 제품과 다른 방식으로 소비자 접점을 확대할 수 있는 제품군이다.

동결건조 김치속과 배추김치가 김치 본연의 활용성과 유통 편의성에 초점을 맞췄다면, 비스킷은 김치를 새로운 식품 형태로 소개하는 데 의미가 있다. 김치좋아는 서로 다른 제품군을 통해 전통 김치의 맛을 유지하면서도 소비 환경에 맞는 활용 방식을 제시하고 있다.

또 동결건조 제품의 해외 유통·수입 파트너를 발굴하고 있으며, 해외 바이어와 제품 샘플 및 가격, 수출 조건 등을 협의해 판로를 확대한다는 계획이다.

동결건조 제품은 냉장 물류 부담을 줄일 수 있다는 장점이 있지만, 실제 수출 경쟁력을 확보하기 위해서는 현지 소비자의 기호와 가격 수용성, 제품 복원 후 품질 등을 종합적으로 검토해야 한다.

국가별 식품 수입 규정과 표시 기준, 유통업체의 요구 조건에 맞추는 과정도 필요하다.

특히 전통 김치의 맛과 원재료를 강조하는 것만으로 해외시장에서 안정적인 판매를 보장하기는 어렵다. 현지 소비자가 제품을 어떤 방식으로 활용할 수 있는지 구체적으로 제시하고, 식품 제조업체와 유통업체가 필요로 하는 품질과 공급 조건을 충족해야 지속적인 거래로 이어질 수 있다.

김치좋아가 내세운 상온 보관과 운송 편의성 역시 실제 유통기한과 보관 조건, 복원 후 품질 등을 통해 경쟁력을 입증할 필요가 있다.

HACCP과 ISO 9001 인증을 기반으로 품질관리 체계를 유지하는 한편, 제품별 특성과 해외시장 요구에 맞는 자료를 갖추는 것도 중요하다.

전통 발효식품의 정체성을 유지하면서

도 동결건조 기술과 새로운 제품 형태를 접목하고,

HACCP과 ISO 9001 인증을 통해 품

질관리를 체계도

갖춘 김치좋아의 전통 김치의

다양한 식생활에 연결

하려는 시도가 실제 수출

성과와 시장 안착으로 이어질

수 있을지 주목된다.

정주현 김치좋아 대표는 "김치는 우리 가족이 매일, 자주 먹는 음식이다. 때문에 그 기준이 더 엄격해야 한다고 생각한다"며 "전 재료 100% 국내산 원재료만을 사용해 자연 본연의 맛으로 김치를 담근다. 아이도, 어른도 부담 없이 먹을 수 있도록 김치좋아가 온 가족의 식탁을 기준으로 만들겠다"고 말했다.

윤윤성 기자 yo1404@gwangnam.co.kr



김치좋아는 김치나눔 등 지역사회를 위한 사회공헌활동을 꾸준히 지속해 오며 이웃사랑을 실천하고 있다.



김치좋아는 2025년 남도국제미식산업박람회에 참여해 방문객들로부터 큰 호응을 얻었다.