

2024. 01

Vol. 1261

porkboard.han-don.com

한돈자조금

국민을 건강하게
일상을 행복하게



Contents

04

한돈 뉴스

한돈선물세트 할인 판매,
한돈자조금 20주년 백서 발간 기념회 등

22

한돈 매뉴얼

생산성 높이는
겨울철 사양관리

26

한돈 페어링

설날, 청주와 함께 즐기는
한돈 요리

09

한돈산업 전망

2024년 1월 한돈 전망

24

해외양돈 뉴스

지도로 살펴보는 해외양돈 이슈

28

한돈 레시피

스페인 대표 음식 하몽,
한돈으로 탄생하다

12

자조금 홍보

<장사천재 백사장2>,
<속풀이쇼 동치미> 등

30

여행 정보

추위를 녹이는 즐거움,
겨울 축제 BEST 3

15

한돈자조금 정보

한돈자조금 납입 영수증
신청 방법

32

2024 한돈 설 선물세트

16

한돈농가 탐방

지속 가능한 농장을 만들어내다,
송가네농장 송주명 대표

55

독자 이벤트

20

한돈인증점 리뷰

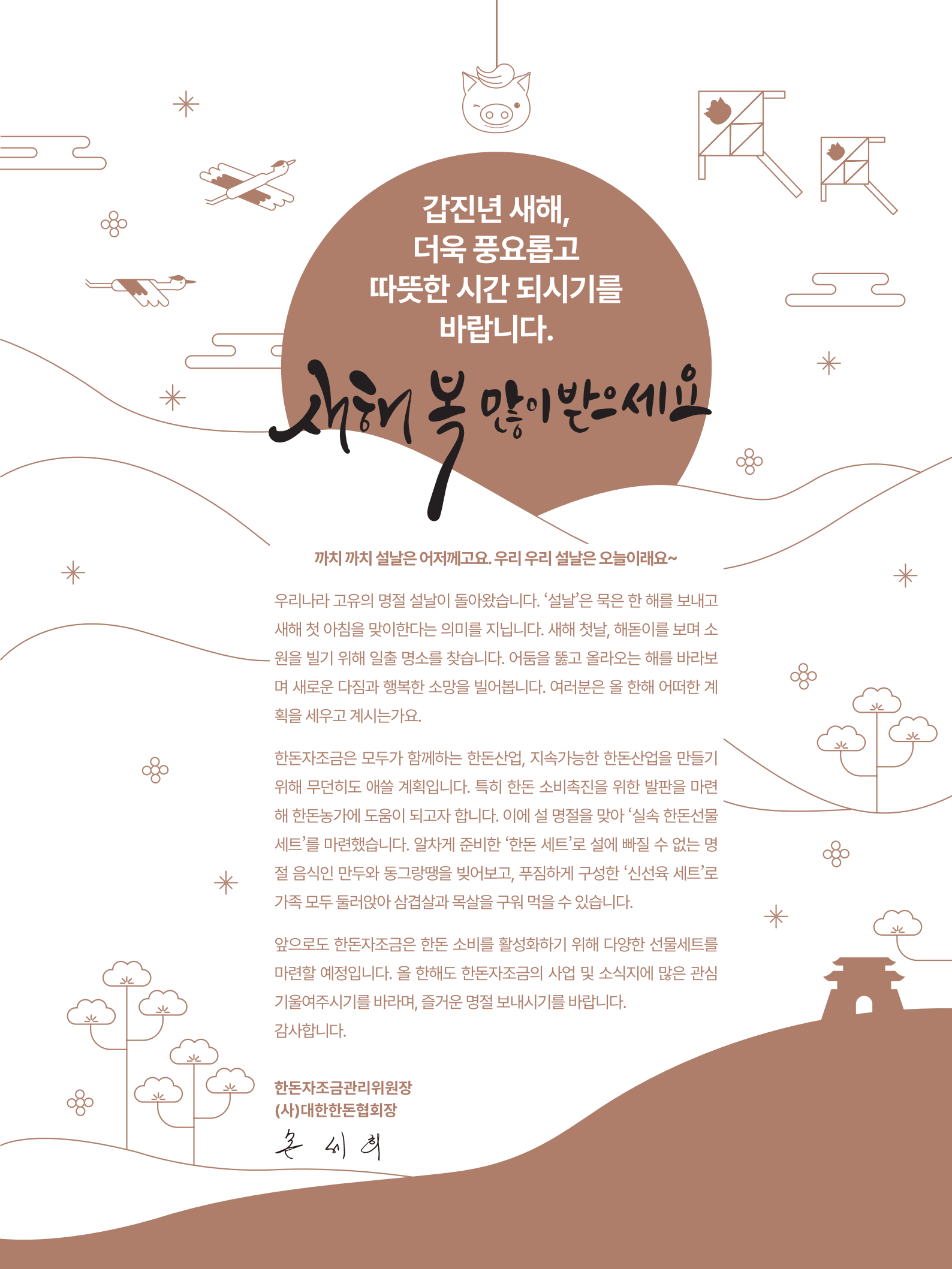
촉촉한 한돈 돈까스를 완성하다,
진심왕돈까스 장안점
이범석 대표



2024.01
Vol.1261

발행일 2024년 1월 23일 발행(통권 1261호·매월 15일)
발행처 한돈자조금
주소 (06643) 서울시 서초구 서초중앙로6길 9 제2축산회관 1층
제작 디자인신화 02-324-6852

<한돈자조금> 소식지는 한돈농가 및 관련기관에 자조금의 정보를 알리기 위해 제작해 배부하고 있습니다. 자조금 소식지에 대한 의견이 있으시면 대표전화(02-6486-2901)로 문의해 주시면 감사하겠습니다.



갑진년 새해,
더욱 풍요롭고
따뜻한 시간 되시기를
바랍니다.

새해 복 많이 받으세요

까지 까지 설날은 어저께고요. 우리 우리 설날은 오늘이래요~

우리나라 고유의 명절 설날이 돌아왔습니다. ‘설날’은 묵은 한 해를 보내고 새해 첫 아침을 맞이한다는 의미를 지닙니다. 새해 첫날, 해돋이를 보며 소원을 빌기 위해 일출 명소를 찾습니다. 어둠을 뚫고 올라오는 해를 바라보며 새로운 다짐과 행복한 소망을 빌어봅니다. 여러분은 올 한해 어떠한 계획을 세우고 계시는가요.

한돈자조금은 모두가 함께하는 한돈산업, 지속가능한 한돈산업을 만들기 위해 무던히도 애쓸 계획입니다. 특히 한돈 소비촉진을 위한 발판을 마련해 한돈농가에 도움이 되고자 합니다. 이에 설 명절을 맞아 ‘실속 한돈선물 세트’를 마련했습니다. 알차게 준비한 ‘한돈 세트’로 설에 빠질 수 없는 명절 음식인 만두와 동그랑땡을 빚어보고, 푸짐하게 구성한 ‘신선육 세트’로 가족 모두 둘러앉아 삼겹살과 목살을 구워 먹을 수 있습니다.

앞으로도 한돈자조금은 한돈 소비를 활성화하기 위해 다양한 선물세트를 마련할 예정입니다. 올 한해도 한돈자조금의 사업 및 소식지에 많은 관심 기울여주시기를 바라며, 즐거운 명절 보내시기를 바랍니다.
감사합니다.

한돈자조금관리위원장
(사)대한한돈협회장

홍 씨 희

HANDON NEWS

설날 선물세트, 한돈선물세트가 최고! 설맞이, 한돈 최대 30% 할인 판매



맛과 영양이 풍부한 한돈으로 만두를 빚고 있는 모습.

‘청룡의 해’ 갑진년을 맞아 희망찬 새해를 기원하며 마련한 다채로운 한돈선물세트.

한돈자조금은 2024년 설 명절을 맞아 모든 국민이 한돈으로 푸짐한 명절을 보낼 수 있도록 2월 8일까지 ‘실속 한돈선물세트’를 선보이고 있다. 한국인이 사랑하는 삼겹살, 목살 등 신선육 세트부터 만두, 동그랑땡 등 설 명절 음식에 다양하게 활용할 수 있는 한돈선물세트까지 다채롭게 구성했다.

2월 8일까지 한돈몰에서 한돈선물세트와 할인 혜택을 만날 수 있다.



모든 상품은 한돈 공식온라인 쇼핑몰 한돈몰에서 만나볼 수 있다. 특히 국민 모두의 풍성한 명절을 위해 다양한 할인 혜택을 마련했다. 먼저 대량 구매 고객을 대상으로 100만 원 이상 구매 시 10%, 500만 원 이상 구매 시 15% 추가 할인을 제공한다. 또 한돈몰 신규 가입자 전원에게 5,000원 할인 쿠폰을 제공하고, 행사 기간 내 선착순으로 5,000원 할인 쿠폰이 추가 증정돼 최대 1만 원의 할인을 받을 수 있다. 미리 구매해도 걱정할 필요가 없다. 한돈을 더욱더 신선하게 즐길 수 있도록 수령 희망일 지정 및 무료 배송 혜택을 마련했다.

한돈자조금 손세희 위원장은 “어려운 경기가 지속되고 있지만, 민족 대명절만큼은 국민분들이 가족과 풍성하게 보내시길 바라는 마음으로 준비했다”라며 “새해에도 한돈자조금은 다양한 할인 혜택을 통해 국민에게 고품질의 한돈을 합리적인 가격으로 제공할 수 있도록 최선을 다하겠다”라고 전했다.

한돈자조금은 소비자에게 한돈을 더 널리 알려 소비촉진으로 이어질 수 있도록 다양한 사업을 펼치고 있다.

지난달 한돈자조금이 한돈을 소비자에게 어떻게 전달했는지 살펴본다.

함께 이룬 20년, 한돈의 더 나은 미래를 위해! 한돈자조금 20주년 백서 발간 기념식 개최



한돈자조금 창립 20주년 기념식에 주요 내빈이 참석해 한돈케이크 커팅식을 진행했다.

한돈자조금은 12월 19일 대전 호텔인터시티에서 한돈 의무 자조금 출범 스무 돌을 맞이하여 출간한 ‘한돈자조금 20주년 백서 발간 기념식’을 개최했다. 한돈자조금 백서는 한돈이 걸어온 20년의 성장과 발전을 기념하기 위해 제작된 지침서로, 한돈자조금의 업적과 미래 비전이 총망라되어 있다. 기념식에는 한돈자조금 손세희 위원장을 비롯해 역대 임원 및 20년사 편찬위원, 양돈조합장, 관리위원 등이 참석했으며, 공로패 전달식, 20년사 봉정식, 향후 발전방향에 대한 간담회 등 한돈의 새로운 도약을 알리는 뜻깊은 시간을 가졌다.

한돈자조금 손세희 위원장은 “이번 백서는 한돈농가와 국민이 함께 걸어온 20년간의 역사와 성과를 집대성한 자료인 만큼 향후 한돈산업의 미래를 모색할 수 있는 길잡이가 되길 바란다”라며 “백서 발간에 힘써주신 모든 분께 감사드리며, 앞으로도 한돈산업의 지속가능한 성장을 위해 최선을 다하겠다”고 전했다.



1. 한돈자조금 손세희 위원장(좌)이 최영열 초대 위원장(우)에게 한돈자조금 창립 20주년 기념 공로패를 전달했다.
2. 한돈자조금 20년사 봉정식을 진행하고 있다.

1억 원 상당의 한돈을 지원하며 김장 나눔 캠페인 성료



‘2023 김장, 오직 한돈과 함께’ 주요 결과.

한돈자조금이 우리 고유의 김장 문화를 보존하고 소외계층에 따뜻한 나눔을 전하기 위해 10월 25일부터 12월 9일까지 진행한 ‘2023 김장, 오직 한돈과 함께!’ 캠페인이 뜨거운 관심과 성원 속에서 성황리에 마무리됐다.

이번 캠페인은 고물가·고금리 등으로 김장 준비에 더 큰 부담을 느끼고 있을 비영리단체 및 사회복지기관 등에 수육용 한돈을 지원함으로써 주변의 어려운 이웃들과 정을 나누고 이들의 월동준비에 작게나마 보탬이 되고자 마련됐다. 전국적으로 1,300여 개가 넘는 기관이 신청했으며, 그중 내부 심사를 거쳐 589개 기관을 선정, 수육용 한돈 삼겹살 총 7,425kg을 지원했다. 이는 약 2만9,000여 명이 먹을 수 있는 양으로, 금액으로 환산하면 1억 원에 달한다. 이로써 지역사회와 복지사각지대에 놓인 취약계층에 도움이 되었을 뿐 아니라, 한돈에 대한 긍정적인 인식 확대 및 소비 증대로 한돈 농가와 산업 전반에 활력을 불어넣는 계기가 되었다.

새터민 대학생 대상 통일장학금 1,000만 원 후원



일가재단 통일장학회 장학금 전달식.

한돈자조금은 12월 7일 서초동 제2축산회관에서 재단법인 일가재단(이사장 김한중)과 함께 ‘새터민 대학생 대상 통일장학금 전달식’을 가지며, 새터민 학생들에게 온정의 손길을 건넸다.

새터민 대상 대학생 통일장학금 전달식은 한돈의 ESG 경영 일환으로 미래 인재 육성 및 교육환경 개선에 이바지하고자 지난 2016년부터 8년째 일가재단과 함께 추진하고 있는 장학사업이다. 이날 전달식에는 한돈자조금 손세희 위원장을 비롯해 일가재단 통일장학위원회 윤희진 고문, 이범호 위원장, 박은비 팀장 등이 참석했으며, 일가재단 통일장학위원회의 추천으로 선발된 대학생 2명에게 각 500만 원씩 총 1,000만 원의 장학금을 전달했다.

단체급식 지원으로 겨울 돈가 안정



한돈 소비 확대 사업 협력 단체급식업체 간담회에 참여한 참석자들.

한돈자조금은 1월 4일 제2축산회관 대회의실에서 ‘한돈 소비 확대 사업 협력 단체급식업체 간담회’를 열고, 돈가 안정을 위한 단체급식 한돈 지원방안 확대 방침을 발표했다.

학교 방학, 회식 축소 등으로 12~2월 한돈 소비가 급감하고, 단체급식에서 수입육 사용 비중이 높음에 따라 한돈 소비 활성화를 통한 돈가 안정에 기여하고자 지난해 12월 ‘단체급식 한돈 지원 캠페인’을 시범사업으로 진행했다. 참여한 업체는 삼성웰스토리, 아워홈, 현대그린푸드 등 업계 점유율 80%에 달하는 5개사로 12월 1일부터 20일까지 직영 및 위탁으로 운영하는 6,300여 개 급식소의 한돈 사용량이 약 649톤에 이르렀으며, 이는 전년 동기간 대비 약 45.2% 증가한 것으로 집계됐다. 이에 올 1~2월 전년 같은 기간 대비 한돈 사용량을 40% 이상 증량하여 단체급식에서 사용할 수 있도록 한돈 수급안정 자금을 활용하여 지원키로 했다. 이와 함께 한돈자조금과 대한영양사협회에서는 단체급식의 한돈 메뉴 편성 횟수를 높여 한돈 소비 활성화를 도모하기 위해 1~2월 중 급식을 제공하는 집단급식소 영양사를 대상으로 ‘도전! 한돈급식 리워드 이벤트’를 추진한다.

제2회 한돈케이크 콘테스트 본선 성료



한돈 소비 확대 사업 협력 단체급식업체 간담회의 기념사진.

한돈자조금은 12월 12일 나우쿠킹스튜디오에서 ‘제2회 한돈케이크 콘테스트’를 개최, 참가자들의 열띤 경쟁 속에서 성황리에 마무리했다.

이날 콘테스트 본선에는 1차 서류심사를 통과한 10팀이 참가했으며, 이들은 제한 시간 20분 동안 삼겹살, 목살, 항정살 등 다양한 부위를 사용해 자신만의 개성이 담긴 한돈케이크 작품을 선보였다. 한돈자조금 손세희 위원장, 이원복 국장, 이난우 요리연구가(한돈명예홍보대사) 등이 심사위원으로 참여했으며, 공정한 심사 끝에 총 5팀의 수상자를 결정했다. 수상자 발표 및 시상식은 12월 19일 열린 ‘한돈자조금 20주년 백서 발간 기념식’에서 진행했으며, 대상 1명, 최우수상 1명, 우수상 3명 등 총 5명의 참가자가 수상의 영예를 안았다.

창립 20주년 맞아 한돈 초특가 할인 판매

한돈자조금은 12월 19일 창립기념 20주년을 맞이하여 전국 대형마트 및 유통판매점에서 대대적인 한돈 할인행사를 진행했다. 이번 할인행사는 합리적인 가격으로 고품질의 한돈을 구입할 수 있는 혜택을 제공하고, 무엇보다 그동안 우리돼지 한돈에 보내준 국민의 성원과 관심에 보답하고자 마련됐다. 홈플러스에서는 12월 20일부터 3일간 삼겹살, 목살 등 한돈 인기 부위를 최대 33% 할인된 초특가로 만나볼 수 있었으며, 이마트는 12월 20~21일 양일간 한돈 삼겹살, 목살 등을 최대 27% 할인 판매했다. 전국 약 80개소의 농협, 하나로마트에서는 12월 20일까지 목살, 21일부터 25일까지 삼겹살을 20~50% 할인 판매하며 소비 활성화를 도왔다.

업무 효율성을 높이기 위한 조직개편 및 승진 인사 단행

한돈자조금은 업무 효율성 제고를 위한 조직개편 및 승진 인사를 단행했다. 6개의 소팀제에서 2024년 1월 9일부로 전략기획부, 경영지원부, 유통사업부, 광고홍보부 등 4개 부서의 대팀제로 전환되며, 한돈미래연구소는 기존 직제를 유지한다. 이번 조직개편에 따라 이인호 팀장은 광고홍보부 부장, 오민정 팀장은 전략기획부 부장, 손재현 팀장은 경영지원부 부장, 김동완 팀장은 유통사업부 부장으로 인사 발령되어 각 부서의 리더로서 한돈자조금을 이끌어갈 예정이다.

전략기획부	오민정 부장, 정광진 팀장, 구경민 과장
경영지원부	손재현 부장, 노지는 과장
유통사업부	김동완 부장, 박순철 팀장, 김동균 과장
광고홍보부	이인호 부장, 한정섭 과장, 김남규 대리

한돈팜스, 한돈농가 전산성적 2024년 수급전망 발표



한돈농가 전산성적 및 수급전망에 대해 발표하는 정피엔씨연구소 정영철 소장.

한돈미래연구소는 12월 21일 서울 서초구 aT센터 창조룸 회의장에서 ‘한돈팜스 전국 한돈농가 전산성적 및 수급전망 발표회’를 가졌다.

이번 발표회는 2022년 한돈팜스에 데이터를 등록한 4,076 농가 중 2,913호, 모돈 85만 7,000두를 대상으로 분석했다. 먼저 2022년 ‘복당총산자수’와 ‘복당이유두수’는 각각 11.35두, 10.25두로 전년(각각 11.23두, 10.19두)보다 소폭 증가한 것으로 나타났다. PSY는 2021년 대비 0.1두 감소한 21.5두를 기록했다. MSY는 이유후육성률의 증가(85.4%, 2021년 대비 0.6%p 증가) 영향 등으로 2022년보다 0.1두 오른 18.4두로 집계되었다. 모돈 규모별 생산성적은 사육규모가 커질수록 복당총산자수 및 복당이유두수, PSY는 증가하나, 육성률은 감소하는 경향을 보였다. 그럼에도 최종 MSY는 규모가 클수록 높은 것으로 나타났다. 모돈회전율 역시 규모가 클수록 높았다. 출하일령은 감소했다. 올해(1~9월)는 전년동기 대비 복당총산자수, 복당이유두수, PSY 모두 증가하였으나, MSY는 18.2두로 비슷한 수준을 나타냈다.

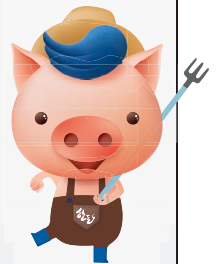
2024년 1월 한돈 전망

2024년에도 생산성을 높여 생산원가의 절감과 국내 양돈산업의 경쟁력을 선도합니다.

(단위: 두, %)

구분	2023년 12월	2024년 1월	전월대비
실제도축(예상두수)	1,625,657(1,645,716)	1,654,110	101.8
예상 사육두수	11,820,998	11,497,966	96.8

12월 출하두수는 162만 5,657두로 전월보다 8.4%, 전년 동월 대비 3.6% 각각 적었다. 작업일수는 전년보다 2일 적은 20일이었고, 일일작업두수는 81,283두로 전년의 76,759두보다 5.9% 많았다. 2024년 1월 출하두수는 165만 4,110두로 전년보다 8.2% 많을 것으로 예측된다. 1월 사육두수는 1,149만 7,966두로 전월보다 323,032두(2.7%) 감소할 것으로 예측되었다.



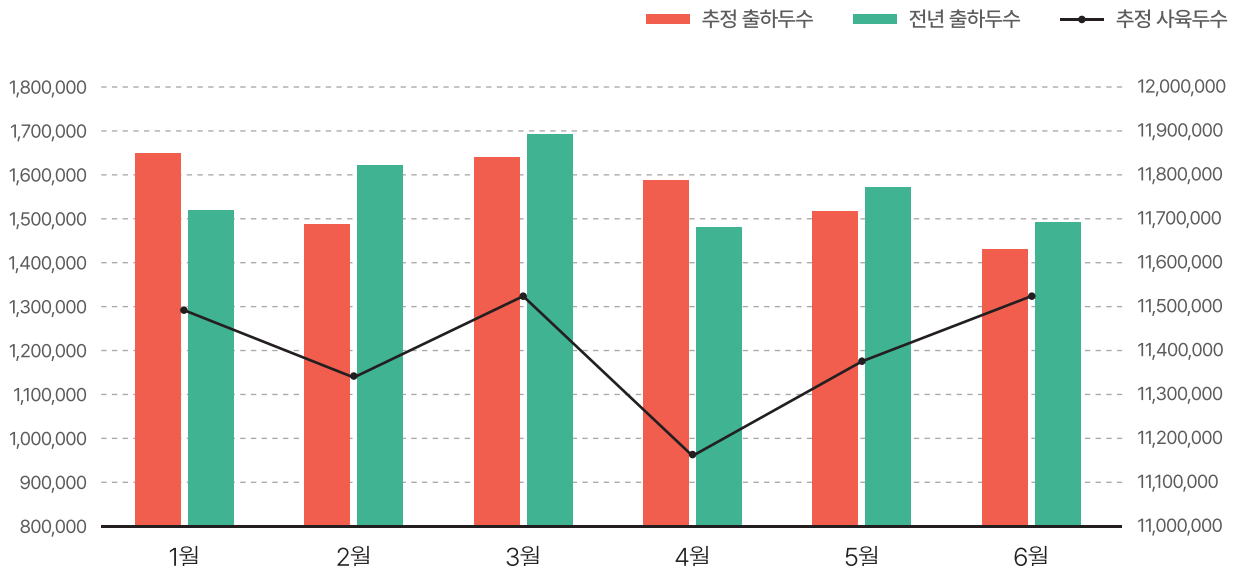
① 향후 6개월 사육 및 출하전망(2024.01 - 2024.06, 한돈미래연구소)

(단위: 두, %)

구분	1월	2월	3월	4월	5월	6월
추정 사육두수	11,498,000	11,327,000	11,557,000	11,141,000	11,374,000	11,520,000
추정 출하두수	1,654,000	1,486,000	1,638,000	1,569,000	1,515,000	1,427,000
전년 출하두수	1,534,482	1,618,982	1,695,367	1,469,473	1,552,612	1,494,032
전년 출하대비	107.8	91.8	96.6	106.8	97.2	95.1

1월 출하두수는 전년 동월보다 7.8% 많은 165만 4,000두로 예측된다.

1월 작업일수는 전년보다 2일 많은 22일로 1일 도축두수는 7만 5,181두로 전년보다 2.0% 적을 것으로 예측된다.



② 도매가격 동향 및 전망

12월 평균 제주 포함 지육 가격은 kg당 5,480원으로 전년 보다 8.6% 낮았고, 제주 제외 가격은 kg당 4,890원으로 전년 동월보다 456원(8.5%) 낮았다. 1월 첫째 주(1주차) 주간 평균 지육가격(제주제외) 4,307원/kg은 11월 셋째 주 이후 5주 연속 약세를 보인 가격이었다. 전년 동기보다는 14.2% 낮은 가격이었다. 소비 시장의 경우 송년회 등의 연말 회식 문화 위축 및 연말 해외여행에 대한 소비 분산 등의 영향으로 수요가 예상보다 약해 돈가는 약세를 보였다. 1월 첫째 주 주간 도축두수는 35만 5,824두로 지난주보다 2.3% 많았고, 전년보다는 6.6% 적었다.

1월 평균 지육가(제주제외)는 4,300~4,400원/kg으로 전망.

2월 평균 지육가(제주제외)는 4,200~4,300원/kg으로 전망.

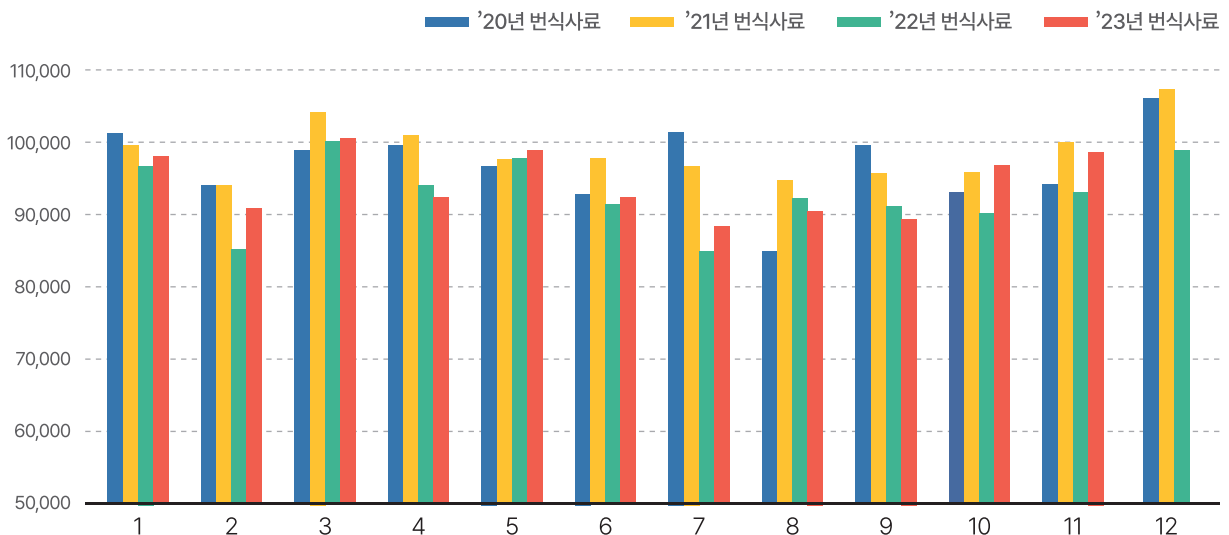
③ 사료생산 실적(2020. 11 - 2023. 11, 농림축산식품부)

비육사료를 활용한 추정 출하두수

2020년 11월~2023년 11월까지의 비육돈 사료 생산량을 기준으로 출하두수를 추정한 자료(한돈팜스에서 도출한 두당일일섭취량 평균값(1.7kg/일)와 출하일령(200일령 기준))이다. 사료생산량으로 추정한 11월 출하두수는 1,681천 두였다. 그러나 실제 출하두수는 이보다 9만 3천두 많은 1,774천두를 기록했다.

번식사료를 활용한 추정 모돈두수

번식돈사료(후보돈, 번식돈 사료 포함)의 생산량을 번식돈 평균섭취량을 고려하여 일평균 3.0kg으로 추정한 모돈 사육두수이다. 번식돈 사료 생산량으로 추정한 모돈수(후보돈 포함)는 약 107만여 두로 추정된다. 3개월 이동평균을 기준으로 보면 11월 106만 두로 전월 103만 두보다 다소 높은 수준을 보이고 있다.

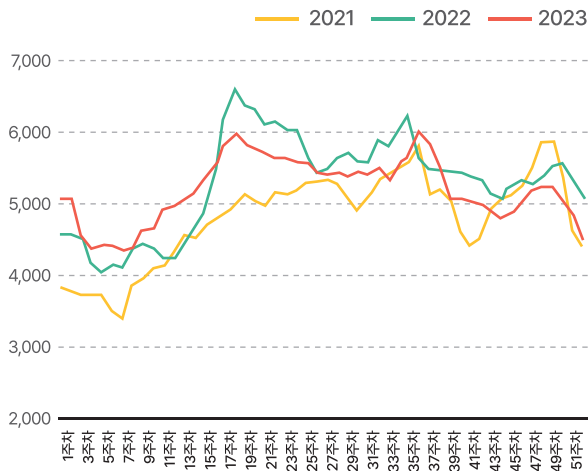


2023년 11월 배합사료 생산량은 총 630.6천 톤으로 전년 동월(629.2천 톤)보다 0.2% 많았다. 번식돈 사료량은 9.8만 톤으로 전월 대비 2.0%, 전년 동월 대비 6.0% 각각 증가하였다. 비육돈 사료 생산량은 전년 동월 대비 0.8% 감소한 53.2만 톤으로 조사되었으며, 금년 11월까지의 누계로는 541만 4,876톤으로 전년보다 0.7% 많았고 누계 번식돈 사료는 103만 4,301톤으로 전년 비 1.9% 많았다.

④ 국내 돈육시장 동향

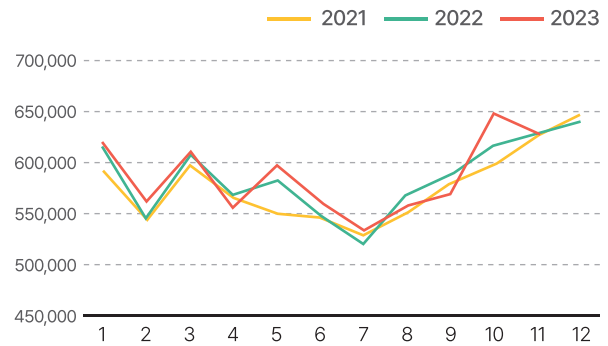
금년 12월에는 전월대비 91.6% 수준인 약 163만두의 도축이 이뤄졌다. 작년 12월의 약 168만두보다 3.3% 감소한 수준이었고, 평일 기준 1일 도축두수는 81천두 수준이었다. 한편 12월 도매시장 경락단가는 제주 제외 전국 평균은 4,890원/kg으로 전월 5,002원/kg 대비 2.2%(112원) 감소했으며, 전년 동월의 5,346원/kg보다 8.5% 낮았다. 2023년 총 출하두수는 18,748천두로 2022년 총 출하두수 18,467천두보다 1.2% 많았다.

돼지 도매가격 추이(제주 제외)



연도별, 주간별 전국 평균 비육 돈가 변화

2023년 11월 사료생산량

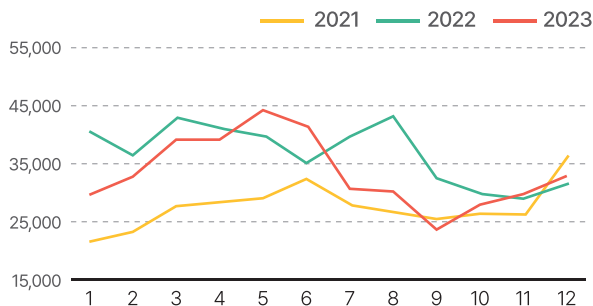


연도별, 월별 배합사료 생산량(만톤)

- 2023년 11월 사료생산량 63만 613톤, 전년대비 0.2% 증가
- 금년 11월까지의 누계로는 644만 9,177톤으로 전년 보다 0.9% 증가

2023년 12월 돈육 수입량

3만 2,982톤으로 전년대비 3.9% ↑

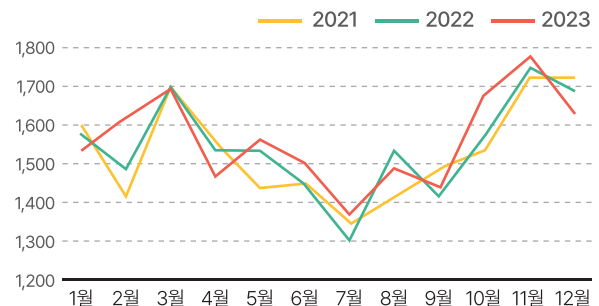


연도별, 월별 돼지고기 수입동향(천톤)

- 2023년 12월 돈육 수입량은 3만 2,982톤으로 전년 동월의 3만 1,740톤보다 3.9% 증가
- 2023년 누계 수입량은 40만 1,834톤으로 지난해 44만 2,372톤 대비 9.2% 감소

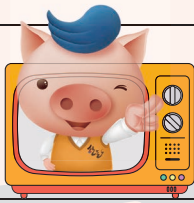
2023년 12월 도축두수

167만 7,973두로 전년대비 6.5% ↑



연도별, 월별 돼지 도축두수(만두)

- 2023년 12월 돼지 도축두수는 162만 5,657두였다. 이는 전년 12월의 168만 8,690두보다 3.7% 적었다.
- 2023년 총 출하두수는 18,748천두로 2022년 총 출하두수 18,467천두보다 1.2% 많았다.



한돈자조금은 소비자들이 일상생활에서 한돈을 자주 만나며 한돈에 대한 친밀감을 느끼는 바라는 마음에서 미디어에 지속적으로 한돈을 노출하고 있다.

요리 예능 대표 프로그램, 한돈이 나타났다

<장사천재 백사장2>는 대한민국 최고의 외식 경영 전문가 백종원 대표가 해외에서 한국 메뉴를 판매하는 프로그램이다. 한돈자조금은 이 프로그램에 제작을 지원하며, 프로그램 마지막 부분 다음 이야기를 소개할 때 ‘한돈만 있다면 누구나 요리천재!’, ‘어떤 요리도 맛있게 한돈!’, ‘대한민국 기대작 오직, 한돈’이라는 문구를 노출했다. 이를 통해 한돈에 대한 인지도 및 호감도를 높이고, 한돈 구매에도 긍정적인 효과를 가져올 것으로 기대하고 있다.

tvN <장사천재 백사장2> 12월 3·10·17일

역시 한돈은 빛깔도 맛도 최고!

<속풀이쇼 동치미>는 오가는 대화 속에 서로를 이해하고 공감하며 힐링까지 책임지는 토크쇼 전문 예능 프로그램이다. 한돈자조금은 이 프로그램에서 한돈선물세트를 협찬했다. 사랑의 거짓말탐지기 게임을 진행해 이긴 장광, 전성애 부부에게 한돈선물세트를 증정했다. 또 스피드 퀴즈에서 우승한 손헌수, 송혜진 부부와 개그맨 심진화가 우승상품으로 받은 한돈으로 바비큐를 함께 만들어 먹으며 한돈은 다른 고기에 비해 빛깔도 다르고, 맛도 최고라며 극찬을 쏟아냈다.

MBN <속풀이쇼 동치미> 12월 2일

TV Program





김장은 한돈과 함께해야 제맛!

<요즘 남자 라이프-신랑수업>은 다양한 연령대의 출연진들이 결혼에 대한 각자의 생각과 현실을 공유하는 프로그램이다. 한돈자조금은 이 프로그램에 제작을 지원하며, 한돈요리 장면을 연출했다. 김장을 배우기 위해 가수 이승철 집에 방문한 심형탁과 사야 부부는 고마운 마음을 전하기 위해 한돈선물세트를 가져갔다. 선물을 받은 이승철은 한돈이 단백질도 많고 스테미나에도 좋으며, 원기 회복에 최고라는 말을 건넸다. 김장을 다 마치고 둘러앉아 한돈와인수육을 맛있게 먹었고, 방송 마지막에 이승철은 게스트들에게 한돈선물세트를 선사하며 정 넘치는 선물에는 한돈 만한 것이 없다는 의미를 함께 전달했다.

채널A <요즘 남자 라이프-신랑수업> 12월 20일

한돈선물세트를 차지할 사람은 누구?

<아침마당>은 일상에서 만나는 이웃들의 다양한 이야기들을 만나보는 프로그램이다. 한돈자조금은 12월 한 달 동안 매주 이 프로그램에 한돈선물세트를 증정했다. 게스트들은 한돈선물세트를 차지하기 위해 다양한 입담과 치열한 대결을 펼쳤다. 우승한 팀 모두 이렇게 고급스러운 한돈을 받아 갈 수 있어 좋았다는 말을 아끼지 않았다. 더불어 프로그램 마지막에는 한돈자조금 자막 광고와 한돈선물세트 이미지가 노출돼 방송을 보는 소비자에게 한돈 이미지를 각인시켰다.

KBS1 <아침마당> 12월 1·8·15·22·29일



자, 오늘의 선물은 프리미엄 한돈선물세트입니다!

<나만 믿고 따라와 도시어부5>는 고기 하나에 울고 웃는 본격 일회일비 ‘생리얼 낚시 버라이어티’를 표방하는 예능프로그램이다. 다수의 마니아층을 구축해 시즌5까지 순항을 이어오고 있는 이 프로그램에 한돈자조금이 한돈선물세트를 마련해 증정했다. 출연진들은 어마어마한 한돈선물세트를 보고 고기 색깔 봐~, 우와~ 난 소고기보다 더 좋아~ 등 감탄을 연발하며 소비자에게 한돈의 매력을 적극 알렸다.

채널A <나만 믿고 따라와 도시어부5> 12월 28일

Bus Outside Advertisement



버스에 건강한 한돈 부착하고 달려요~

한돈자조금은 서울 시내버스와 연계해 버스 외부에 래핑 광고를 실시했다. 이번 광고는 서울 시내버스 13개 노선에 부착되었으며, ‘영양 한가득, 맛도 한가득, 한돈’이라는 문구를 통해 올겨울 면역력 높이는 데는 한돈 밖에 없다는 메시지를 전했다. 실제로 한돈은 필수 아미노산이 풍부하면서 다량의 비타민 B¹이 함유되어 피로 해소와 면역력 증진에 탁월하다. 앞으로도 이러한 광고를 통해 일반 소비자가 일상생활에서 한돈을 자주 접하도록 해 홍보 효과를 극대화할 예정이다.

* 본 사업은 현물광고로, 한돈 현물을 제공하여 진행된 사업입니다.



한도니가 자세하게 알려드립니다!

한돈자조금 납입 영수증 신청 방법 안내



한돈자조금 납입 영수증이란?

POINT 1

의무자조금은
세금계산서가 아닌
납입영수증만으로도
경비 인정이 가능해
절세가 가능

POINT 2

자조금 납입 증빙은
도축장이나
육가공공장 등에서
발행한 영수증으로도
사용이 가능

POINT 3

별도로 영수증이
필요한 경우
신청서 양식을 작성해
사무국으로 신청

신청서 보낼 때
축산물품질평가원 홈페이지의
‘등급 판정 결과’를 출력해 첨부



해당 농장 등급판정 결과 출력 후 자조금 사무국으로 팩스 발송!

www.ekape.or.kr

축산물품질평가원
로그인(농가별)
(거래증명통합)



상단 등급판정 결과

- ① 좌측 중간 「돼지도체 분석센터」
- ② 월별 등급판정 결과



기간 설정 후 인쇄

- ① 팩스 발송
(회신 팩스번호, 메일주소 기재)
- ② 확인 후 발급



팩스 번호 02-6486-2902



문의 전화 02-6486-2915

철저한 계획과 ICT 기술 융합으로 지속 가능한 농장을 만들어내다

송가네농장

송주명 대표



ICT 기술을 적용해 종합 관리하고 생산성을 높이며, 질병을 지혜롭게 막는 한 스마트 농장이 있다. 외부 환경에 흔들리지 않고 안정적인 사업을 지속하기 위해 새롭게 도전을 선택한 전남 화순의 송가네농장이다. 한돈농가 중 ICT를 가장 잘 활용하는 스마트 농장으로 꼽히는 송가네농장은 스마트 축산 기술 구축으로 경쟁력을 강화하며, 그렇게 향후 100년을 목표로 미래 축산을 준비하고 있다.





다른 시대, 다른 선택

송가네농장은 원래 100두 정도의 소규모 양돈장이었다. 그러다 아버지의 건강 악화로 2016년부터 송주명 대표가 농장을 이어받아 새로운 땅에서 특별한 살림을 꾸려나가기 시작했다. 2017년 토지 5,000평을 매입, 2019년 인허가를 받았고, 2020년에 이르러서야 공사의 첫걸음을 뗐다. 총 3동을 2021년 2월에 준공했고, 6월부터 돼지를 들여놓아 지금은 약 7,000두를 유지하고 있다. 수익이 나기 시작해 정상궤도 대비 80% 수준까지 올린 시기는 2022년 8월부터였다. 이렇게 빠르게 진입할 수 있었던 데에는 충분하게 사업 타당성을 검토하고, 계획을 세워 인력을 구성하고, 기기 구입부터 차근차근 해나갔던 섬세함과 꼼꼼함에 있었다. 송 대표는 사실 농장과는 무관한 화학 계열의 대기업을 다니던 회사원이었다. 내려와서 살펴보니 성적이 별로 좋지 않았고, 아무리 노력해도 답이 나오지 않았다. “아버지가 했던 방식은 아무래도 지금 시대와는 거리가 멀다고 생각했어요. 그래서 조금 더 제 방식대로 해보자 싶었죠.” 결국 선택한 것이 현대화시설과 ICT 시설이었다.

돼지가 행복해지는 공간

밖에서 보면 여느 공장으로 착각할 정도로 현대화한 외관을 갖춘 송가네농장은 최신 ICT 시설 장비들로 내부가 가득 채워져 있다. 사료를 자동으로 공급하는 자동 급유기부터 음수 관리기, 온도·습도 조절 시스템 등 농장에 필요하다면 눈여겨보고 현대화시설에 맞춰 들여놓았다. 이를 통해 생산성, 비용 절감, 품질 등을 높이고 있어 만족도가 매우 높다.



농장 생산성을 높이기 위해
많은 공부를 하는 것은 물론,
새로운 시스템을 적용하는 등
부단히 노력한 끝에
뛰어난 성적을 거두고 있습니다.
앞으로도 나름의 노하우와
차별화된 계획을 통해 100년 후에도
훌륭한 농장으로 꿈히고 싶습니다.





“어떻게 하면 돼지들을 환경, 온도, 습도 등에 영향을 받지 않고 키울 수 있을까 고민하다 ICT 시설을 알게 되었고, 장치사업이 관건이라는 것을 깨닫게 되었죠.” 덕분에 돈사 내부의 온습도는 돼지 사육에 최적화되어 있다. 이러한 투자로 16두였던 PSY 성적이 26.7두로, MSY는 25.8두로 올랐다. 가장 효율적이고 깨끗하고 현명하게 농장을 키워나가겠다는 포부가 들어맞는 순간이었다.

인력관리와 기록관리는 철저히

전공 덕을 본 부분도 있다. 이 기기를 왜 사용해야 하는지, 이를 통해 무엇을 얻을 수 있는지 화학 공장의 기기들과 비교해 선 파악을 할 수 있었다. 또 화학적으로 악취가 나는 원인과 왜 확산이 될 수밖에 없는지 등에 대해서도 쉽게 파악할 수 있었다. 화학 공장에서는 ‘4M’, 즉 생산 시스템의 투입요소 중 주요 4요소인 인력, 설비, 재료, 작업 방법(Man, Machine, Material, Method)을 가장 중시하는데, 농장에도 이를 적용한다. “성적이 안 좋을 때는 ‘Man’이 변경되었을 때죠. 돼지들은 꽤 사람의 손을 많이 타 관리자들이 변경되지 않도록 우선시합니다.” 기록관리도 놓치지 않는다. “출하, 분만, 이유, 교배, 사료 구매 내역 등 엑셀로 통합 데이터를 만들고 관리하고 있습니다.” 이렇게 기록한 내역을 주 단위로 살펴보고, 최솟값과 최댓값 안에서 벗어나면 문제로 여기고 그 부분에 대해 살펴본다.

효율 높이고 질병 예방하는 동선

송가네농장은 한쪽 방향으로 흐르는 효율적인 동선을 설정했다. 동선이 짧아지면 이동이 간편하고 더 많은 시간을 생산적인 활동에 투여할 수 있기 때문이었다. 또 질병 유입도 고려했다. 질병이 농장에 유입되더라도 동선 분리를 통해 교차 오염만 되지 않는다면 외부에서 유입된 바이러스에 감염되지 않을 수 있다. “한 번 농장으로 들어간 사람은 그대로 동선을 따라 나가게 되어 있습니다. 돌아가려면 밖으로 나가서 샤워한 다음에 다시 가야 하죠.”

다양한 계획이 만들어내는 새로운 미래

계획안에는 생산 성적만 있는 것이 아니다. 한돈 트렌드에 뒤떨어진다고 느껴 다시 교육과정을 알아보고 있다. 농장을 물려받으면서 했던 전북대학교의 양돈리더십 과정, 덴마크 선진지 교육 등이 큰 도움이 되었기 때문이다. 모든 시설이 자동화기기이기 때문에 전력량을 생산할 수 있는 태양광 발전 설비를 설치하려는 계획도 그리고 있다. 한돈농가의 가장 큰 고민으로 꼽히는 냄새 문제에도 집중한다. 현재는 액비 순환시스템을 택하고 있지만, 앞으로는 자체 정화시설을 갖춰 비용을 절감하고 처리 효율도 높이려 한다. 시설도, 생각도 모두 스마트한 송가네농장. 새로 마련한 양돈장 안에서 진정한 스마트함을 실현하기 위해 꾸준히 노력하는 모습에 우리나라 양돈장의 모습은 무척 밝을 거라 느껴졌다.

서울 동대문구

진심왕돈까스 장안점
이범석 대표

한돈으로 만들어
바삭하면서
촉촉한
돈까스를
완성하다



아침 11시. 점심시간이 안 되었음에도 테이블이 가득 들어 찼다. 엄마랑 친구랑 연인이랑 자리에 앉아 따뜻한 수프와 갓 튀겨져 나온 돈까스를 맛있게 즐기는 모습이 역시 맛집은 다르다는 생각으로 이어졌다. 한돈으로 만들어 오감을 사로잡는 이곳만의 돈까스 매력을 살펴보았다.

📍 서울 동대문구 답십리로 298 1층

☎ 0507-1329-7361

🕒 10:30~21:30

바삭한 튀김옷에 감춰진 한돈의 매력

동그런 접시 위에 데미그라스 소스를 잔뜩 뒤집어쓴 얼굴보다 큰 돈까스 두 장, 함께 먹으면 좋은 흰쌀밥, 느끼함을 잡아주는 양배추샐러드와 스위트콘이 올려져 있다. 이곳의 대표 메뉴 진심왕돈까스는 한 입 베어 물면 고소하고 바삭한 맛이 극대화될 수 있도록 고기를 얇게 펴서 튀긴 것이 특징이다. 물론 사용하는 고기는 한돈 등심이다. “한돈은 엄격한 검사와 관리를 걸쳐 유통되는 데다, 신선도와 안정성, 품질 등 우수한 장점이 있어 선택하게 되었습니다.” 이 대표는 요리에 관심이 많아 대학도 조리학과를 선택했으니, 원재료를 보는 눈도 남달랐을 것이다. “한돈은 맑은 선홍빛을 띠는 데다 식감이 부드럽고 육즙 자체도 달라 비교가 안 되죠.”





인기 비결은 오래된 경험과 검증 과정

진심왕돈까스의 시작은 무척이나 오래되고 견고했다. 2012년부터 HACCP 인증을 받은 돈까스 제조공장과 100평대의 돈까스 무한리필 돈페 매장을 10년 동안 운영하면서 생긴 노하우를 집약했다. 그리고 2022년 5월부터 오피스상권, 역세권, C급상권 세 군데로 나누어 직영점을 오픈하며 1년의 검증 기간을 거쳤다. 이렇게 본격적인 프랜차이즈 사업이 시작되었고, 장안점은 2023년 6월에 오픈하며 이범석 대표가 도맡아 돈까스의 맛을 책임지고 있다.

모두가 사랑하는 그 맛

돈까스가 아이들만이 좋아하는 메뉴라 생각한다면 오산이다. 매장에는 오히려 어른이 더 많다. 지나가다 깨끗한 분위기에 이끌려 들어오는 어르신, 자녀가 맛있다고 하도 말해서 함께 손잡고 오는 엄마, 출출한 배를 달래러 오는 대학생들까지 한 번 먹으면 다시 이 특별한 맛을 보러 찾는다. 다양한 세대가 사랑하는 이 돈까스는 어떤 방식으로 만들어질까. 우선 본사의 직영 HACCP공장에서 한돈 신선육을 받아와 한돈만을 위한 전용 냉장고에 보관한다. “다른 재료를 찾다고 냉장고 문을 자주 여닫으면 냉기가 빠지고 고기의 신선도에 영향을 미쳐 전용 냉장고를 사용합니다.” 고기는 하루에 사용할 양만큼만 본사에서 받아 신선도를 높인다. 그 다음 밀가루보다 결착력이 우수하고, 바삭한 식감을 살리는

본사만의 특별 반죽 베타믹스와 프리미엄 습식 빵가루를 고기에 묻히고 튀긴다. 기름은 하루에 두 번 정제 과정을 거친다. 이래야만 깨끗하고 고소한 돈까스의 맛을 살릴 수 있다. 함께 먹는 반찬들 역시 매력적이다. 어릴 적 먹었던 크림수프를 제대로 구현하고, 상추와 쌈장, 오이고추를 함께 제공해 자칫 느끼해지는 것을 막고 어르신들의 입맛을 사로잡는다.

100호점이 되는 그날을 꿈꾸다

한돈으로 인정받은 한돈인증점인 만큼 위생 상태에 더 신경 쓴다. 매일 주방 및 홀을 쓸고 닦으며 청소한다. 수프, 반찬, 양념장이 놓인 셀프바 주변 정리는 더 각별히 한다. 손님들이 음식을 가지러 다니는 곳이 지저분하면 가게 이미지에 치명타를 줄 수 있기 때문이다. 외식 아이템의 선두주자가 되기 위해 이러한 노력은 당연하다고 여긴다. 한돈인증점을 시작한 지 얼마 안 되었지만, 알아보는 손님들도 생겨 사소한 부분까지 세심하게 살핀다. “앞으로도 많은 사람이 찾도록 본질에 충실한 돈까스를 만들겠습니다. 더불어 100호점이 오픈할 때까지 힘차게 만들어가겠습니다.” 밝고 힘찬 미래를 그리는 이 대표의 진심왕돈까스는 손님들에게 그렇게 진심으로 다가서고 있었다.

안있는 치즈돈까스

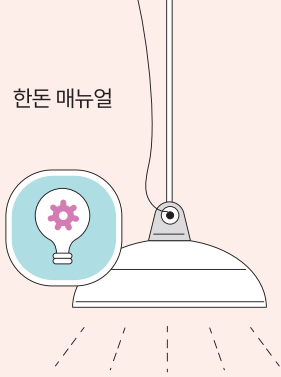
진심왕돈까스 장안점

MENU

진심왕돈까스 15,900원

치즈폭포돈까스 16,900원

고구마 치즈 돈까스 17,900원



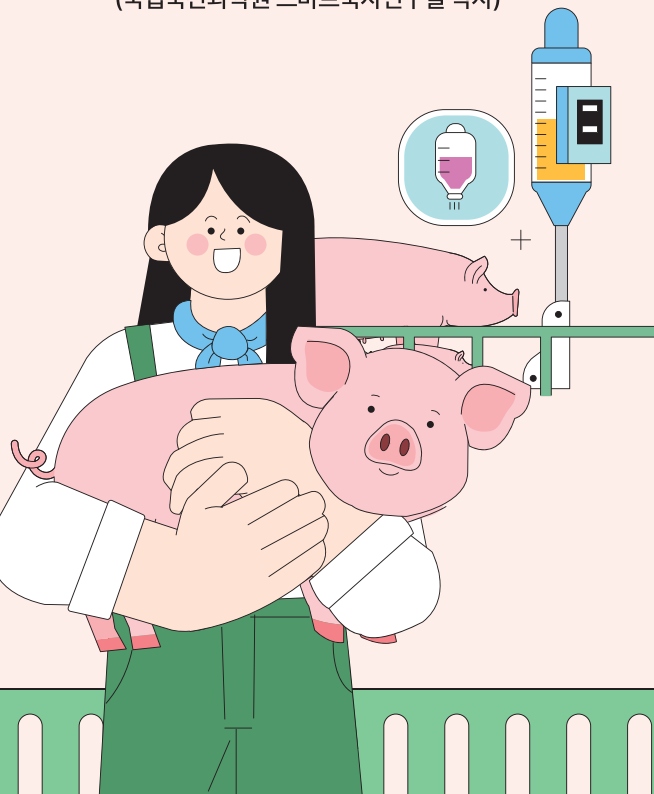
추워질수록 준비는 더 세심하게

생산성 높이는 겨울철 사양관리

돼지는 항온동물이며 땀샘이 발달하지 않아 갑작스러운 환경변화에 적응하는데 제한이 있다. 이러한 특성 때문에 겨울철 잘못된 환경관리는 돼지에게 스트레스를 주고 면역력을 감소시켜 질병에 취약하게 만든다. 그래서 겨울철 양돈 생산성 관리를 위한 환경 및 사양관리는 더 특별히 신경 써야 한다.

글. 김병현

(국립축산과학원 스마트축사연구실 박사)



호흡기 질병으로 인한 농장의 피해를 최소화하려면 입기구 관리를 잘해야 한다.

환기가 그 어느 때보다 중요한 시기

환기는 시설 내부 분진, 암모니아, 황화수소 등과 같은 오염 물질을 제거하고 신선한 공기를 공급하며, 가축의 건강 관리와 호흡기 질병 예방과 밀접한 관련이 있다. 환기 부족은 돈사 내부 유해가스 농도 상승과 병원균 증식을 유발한다. 또 급격한 내부 온도하락을 방지하기 위해 환기를 소홀히 할 경우 내부 오염 물질 배출이 원활히 실시되지 않아 생육환경의 저하가 발생하고, 결로나 곰팡이가 발생할 수 있다. 반면 환기량 증가는 시설 내부 열에너지를 외부로 배출해 내부 온도를 감소시키고 가축의 저온 스트레스를 유발할 수 있으며, 적정 생육 온도 유지를 위한 난방비가 추가로 발생한다.

따라서 환기 시스템을 효과적으로 운영해 양돈 시설 내부 생육환경을 개선하는 적절한 환기 대책이 필요하다. 이를 위해 팬 블레이드, 셔터박스, 입기 슬롯 등의 구성 요소를 정기적으로 점검 및 청소하여 환기 효율을 높이고, 내부 소독을 하는 등의 작업이 실행되어야 한다. 또 경우에 따라 호흡기 질병을 예방하기 위한 백신을 접종하는 것도 중요하다.

바깥 공기가 들어오는 입기구 관리의 필수

입기가 부족하게 되면 신선한 공기의 유입량이 적어져 시설 내부 고농도의 유해가스 배출이 원활하지 않게 되고, 가축이 이상행동을 보일 수 있다. 또 제대로 된 입기구를 사용하지 않을 경우 차가운 공기가 가축에게 직접 유입되어 돼지가 일부 영역을 회피하거나 군집하는 현상을 보인다.

일반적으로 공기 온도가 낮아질수록 밀도가 높아지는데, 외부에서 유입되는 차가운 공기는 가능한 가축에게 직접 닿지 않도록 입기구의 방향을 조절하거나 중천장이나 복도 등의 시설을 활용하여 시설 내부의 따뜻한 공기와 열교환이 이루어진 후 가축에게 유입될 수 있도록 하는 것이 좋다. 해당 시설이 없다면 에어드랩 현상이 없는 입기구를 설치하고, 차가운 공기가 최대한 시설 내 상부 영역을 거쳐 차가운 공기와 따뜻한 공기가 섞일 수 있도록 입기 각도를 조정한다.

단열과 보온 시설로 안정적인 환경 구축

돈사의 열 손실 비율은 환기가 가장 높고, 지붕, 벽, 바닥 그리고 창문 순이다. 즉 겨울철 온도변화를 최소화하기 위해 벽면과 천장에 단열재를 추가로 설치하고, 윈치커튼 방식의 돈사는 더블 윈치커튼을 설치하거나 노후화하여 찢어진 부분이 발생하지 않았는지 확인한다.

돈사의 내부 온도 조절도 중요하다. 자돈은 온도에 민감하므로 보온 장치를 활용하여 저온 스트레스를 방지하고, 모돈에게는 안락한 분만 환경을 제공하는 것이 필수적이다. 이를 위해 분만사 실내 온도는 20~22°C, 자돈 보온등 아래 온도는 28°C 이상으로 유지하고 주차 별로 온도를 1~2°C 낮춘다. 더불어 보온등만으로는 자돈의 잠자리 온도를 35°C 이상으로 올리는 것이 불가능하므로 바닥 히팅 기능이 있는 보온매트를 활용해 자돈의 초기 생존율을 높인다.

육성·비육돈의 경우 적정 사육 온도는 자돈에 비해 비

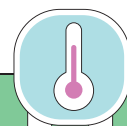
교적 낮은 15~20°C로 유지하되, 온도변화가 크지 않게 관리한다. 최대한 단열을 보강하고, 유입구 관리와 적정 환기량을 통해 생육 단계별 적정 온도 조절과 상대습도(50~60%)를 유지해 병원균 확산을 억제한다.

건강과 직결되는 사료 섭취량과 질

겨울철에는 온도가 낮아 에너지 소비가 증가하므로 돼지에게 충분한 영양을 제공하기 위해서라면 정상 시보다 사료량을 10~20% 늘려야 한다. 또 암모니아 등 유해가스 수치가 높아지면 사료 섭취량이 줄고 호흡기 질병에 걸리기 쉬우므로 사료의 질을 고려해 영양분을 균형 있게 제공한다. 이외에도 사료통에 이물질이 섞이지 않도록 주의를 기울인다. 돈사 내부 먼지 발생을 억제하기 위해 가루사료보다 펠릿사료를 사용하는 것도 좋은 방법이다.



1. 복사열과 빛을 이용해 보온효과를 발생시키는 보온등은 필수다.
2. 사료량은 평소보다 10~20% 정도 늘려 급여하고, 영양분을 균형 있게 제공한다.



지도로 살펴보는 해외양돈 이슈

전 세계 양돈업계는 현재 어떻게 흘러가고 있을까. 질병이 나타나기도 하고, 수출량이 증가하기도 했으며, 민원으로부터 농가를 보호하는 법안이 나오는 등 다양한 이슈들이 쏟아져 나왔다. 화두로 떠오르는 전반적인 시장 상황을 통해 한돈농가가 나아갈 길을 모색해 본다.



© shutterstock



미국, 육류 표시법 강화 법안 발의

미국의 텡 피셔 상원의원이 육류를 모방한 제품에 대해 더욱 명확하게 표시하는 'Real MEAT Act'라는 새로운 법안을 발의했다. 이 법은 대체 단백질 제품 포장에 '모방'이라는 단어를 표시해 소비자에게 해당 제품이 진짜 고기가 아니라는 사실을 명확하게 알리는 데 목적을 두고 있다. 해당 법안이 법제화된다면 소고기, 돼지고기, 가금류에 적용된다.



프랑스, 농가 보호하는 법안 통과

로이터 통신은 프랑스 의회에서 농업 활동으로 인해 발생하는 소음 및 악취에 대한 민원과 악의적인 소송으로부터 보호받을 수 있는 법안을 통과시켰다고 알렸다. 법무부 장관은 이 법안이 상식적인 제안이며, 농가들에 대한 악의적인 소송을 종식할 것이라고 언급했다. 소송 대부분은 도시에서 살던 사람들이 지방으로 이사한 뒤 제기한 것으로 BFM TV가 보도했다.



© The Pig Site



EU, 2024년 돈육 생산량 지속적으로 감소 예상

미국 농무부의 글로벌 농업 정보 네트워크 보고서에 따르면 EU의 사료 가격은 2022년 중반에 최고치를 달성한 뒤 하락하면서 농가의 수익률이 개선된 상황이지만, 대부분의 EU 회원국에서 돼지 도축 두수가 상당히 감소할 것으로 예상하면서 EU의 돈육 생산량은 2024년에도 감소할 것으로 예측했다.

EU

프랑스

미국



방글라데시, ASF 첫 발생

방글라데시에서 ASF 발생이 처음 확인됐다. 세계동물보건기구는 지난해 12월 21일 보고서를 통해 방글라데시 랑가마티의 돼지 사육농장에서 11월 13일 ASF가 발생했다고 밝혔다. 이에 따라 아시아 지역의 ASF 발생 국가는 모두 19개로 늘어났다.



중국, ASF로 전 세계에 미친 영향

미국 농무부는 중국의 ASF 발병이 세계 돈육 시장에 미친 영향에 대해 발표했다. 보고서에 따르면 ASF는 2018년 8월 유럽에서 중국으로 퍼지게 되었고, 이에 따라 중국은 2018년 3분기부터 대략 30개월 동안 약 2,790만 톤의 돈육을 생산하지 못했다고 보고했다. 여파로 2019년부터 약 2년간 중국의 돈육 수입량은 전 세계 돈육 수입의 45%의 비중을 차지했다.



베트남 ASF 백신, 위험 경고

세계 최초 상용화에 이어 수출까지 추진하고 있는 베트남의 ASF 백신에 대해 세계동물보건기구가 신중한 사용을 당부했다. 로이터 통신에 따르면 세계동물보건기구는 베트남의 ASF 백신 수출 계획과 관련, 백신에 더 많은 테스트가 필요하다고 경고했다.



© AVAC Vietnam Co., Ltd.



설날,
청주와 함께 즐기는

Pork dishes and Cheongju

Cheongju-Pairing



한돈콩짜글이와
한돈불고기술밥

설날 차례상에 반드시 빠져서는 안 되는 전통술, 다름 아닌 청주다. 예부터 나쁜 기운을 없앤다고 하여 정월 초하룻날 차례를 지내고 술을 나눠 마셨다. 게다가 아미노산이 풍부해 약술로도 알려져 있다. 여기에 색다른 한돈요리를 곁들이면 어떨까. 쫄깃한 한돈에 짭조름한 양념을 추가해 자꾸만 청주에 손이 가는 이 궁합, 그야말로 최고다.



볶음과 찌개 그 사이
한돈콩짜글이

한돈에 콩과 각종 채소를 넣고 자박하고 매콤하게 끓인 요리로, 국물이 자작해 밥에 쓱쓱 비벼 먹거나 청주와 곁들여 먹기 아주 좋은 요리다.

재료 한돈 다짐육 100g, 콩(백태) 250g, 대파 80g, 양파 100g, 감자 2개, 마늘 5쪽, 찬밥 400g, 송송 썬 쪽파 30g, 식용유 약간, 물 4컵
양념장 고추장 60g, 장단콩 된장 20g, 고춧가루 10g, 굴 소스 10g, 간장 10g, 설탕 20g, 참기름 10g, 깨소금 10g, 후추 2g

만드는 법

- [1] 불린 콩을 1시간 정도 삶고, 콩 껍질을 제거한 다음 기름에 튀기듯이 볶는다.
- [2] 대파, 양파, 감자는 사각형 크기로 썰고, 마늘은 다진다.
- [3] 냄비에 다진 돼지고기를 볶다가 ②를 넣고 더 볶는다.
- [4] 양념장 재료를 골고루 섞어 ③에 넣는다.
- [5] 튀겨 놓은 ①의 콩을 소량 남기고 ④에 넣은 뒤, 물을 넣고 끓여 조리한다.
- [6] 감자가 익으면 불을 끄고, 쪽파와 남겨둔 튀긴 콩을 뿌려 찬밥과 함께 내놓는다.



먹을수록 당기는 그 맛
한돈불고기술밥

술밥 안에 한돈불고기, 버섯, 인삼까지 고루 들어있어 반찬이 따로 필요 없는 요리다. 특히 달콤하고 짭조름한 한돈불고기가 청주 한 잔과 즐기기에 제격이다.

재료 한돈 앞다리살 300g, 불린 쌀 300g, 버섯 100g, 미나리 80g, 들기름 1큰술, 다시마 물 300ml
고기 양념 간장 2½큰술, 설탕 1½큰술, 다진 마늘 1큰술, 청주 1큰술, 들기름 2큰술, 후추 약간
인삼 쌀전 채 썬 인삼 30g, 멥쌀가루 80g, 물 100ml
비지장 비지 200g, 다진 김치 40g, 다진 양파 20g, 들기름 ½큰술, 다시마 물 100g

만드는 법

- [1] 한돈은 불고기 형태로 얇게 썰고, 고기 양념 ⅔ 분량에 재운 다음 볶는다. 버섯은 얇게 썰어 남은 고기 양념으로 양념하고, 미나리는 0.5cm 길이로 썰어둔다.
- [2] 인삼 쌀전은 분량대로 반죽해 얇고 바삭하게 부친다.
- [3] 냄비에 들기름을 두르고 김치와 양파를 넣고 볶는다. 어느 정도 익으면 다시마 물과 비지를 넣고 끓인 다음, 소금으로 간해 비지장을 만든다.
- [4] 뚝배기에 들기름을 두르고, 쌀과 버섯을 볶은 다음 다시마 물을 붓는다. 밥이 거의 되면 볶은 한돈불고기와 미나리를 얹고, 뜸이 들면 인삼 쌀전과 비지장을 올려낸다.



스페인
대표 음식
하몽,

한돈으로
탄생하다

Dasan

소비 주체로 부상하는 MZ세대는 한돈을 과연 어떻게 즐기고 있을까. 그동안 먹어왔던 구이와 찌개 대신 이색 요리에 눈을 돌리며 이와 관련한 전문 식료품점과 식당이 속속 등장하기 시작했다. 이중 스페인 대표 음식 하몽을 누구나 즐길 수 있도록 한돈으로 만들어 내놓는 ‘다산 버크셔’가 있다.



다산 버크셔의 탄생

남원시 운봉읍 해발 500m에 달하는 고지대, 지리산 아래 청정 고원에는 흑돼지 육종 전문 농장 '다산 육종'이 있다. 이곳이 특별한 이유는 버크셔 품종을 한국형 버크셔 품종으로 새로이 개발했기 때문이다. 재래돼지를 기반으로 사육했던 흑돼지를 경제성이 우수한 품종으로 전환하기 위해 2004년부터 미국에서 유전자원(버크셔 순종)을 도입 및 개량해 국제연합식량농업기구(FAO)에 새로운 품종, '다산 버크셔'로 등재하는 데 성공했다. 다산 버크셔는 부드러운 육질을 위해 pH와 가열 감량 중심으로 개량한 품종 단위를 넘어 계통화했고, 대한민국의 자랑이라 여겨 그 이름을 'Korean Berkshire'를 뜻하는 '버크셔K'로 지었다. 노력과 자부심으로 탄생한 버크셔K의 지리산 하몽은 육질이 부드럽고 촉촉하며 고소해 감칠맛이 날 정도로 탁월하며, 불포화지방산과 올레인, 리놀렌산 함량이 높아 건강에도 좋다.

부드럽고 고소한 지리산 하몽

다산육종에서는 우리나라에서 비선호 부위인 뒷다리의 부가가치를 높이기 위해 지리산 하몽, '발효생햄'을 생산하고 있다. 가공공장과 농장, 유통망 등을 직접 벤치마킹해 고품질의 발효생햄을 소비자에게 전하고 있는 것이다. 발효생햄은 다산 버크셔의



뒷다리를 소금에 절여 일정한 기간 적당한 온도와 습도를 유지, 숙성·건조과정에서 자연과 함께 발효한다. 물론 다산 버크셔는 숙성시간이 길고 관리가 까다롭다는 점이 존재하지만, 육질과 맛에 뚜렷한 차이가 있기 때문에 이를 고집한다. 깊고 진한 풍미가 일품인 데는 원료육이 뛰어나다는 이유도 있겠지만, 자연환경도 한몫한다. 여름이 짧고 기온이 서늘하며 바람의 통로가 되는 지리산 자락에서 발효하다 보니 더 좋은 제품을 생산할 수 있다. 또 제조에 있어 가장 중요한 천일염은 서해안 최고의 품질을 자랑하는 곰소 소금을 사용하고, 남원 특산품인 허브를 첨가해 매력적인 향을 낸다.

발효생햄은 신선육 상태에서 바로 제조하기 때문에 근육과 지방 조성이 보다 우수하고, 3년 동안 숙성해 비린 맛과 잡내 없는 부드럽고 고소한 육질을 자랑한다. 숙성 중 효소작용으로 근섬유를 분해해 소화가 잘 된다는 장점도 가지고 있다. 짭짤하고 풍미가 좋아 초밥 혹은 밥 등에 써먹을 수 있어 한국인이 라면 한 번 맛보면 헤어 나올 수 없을 정도다.



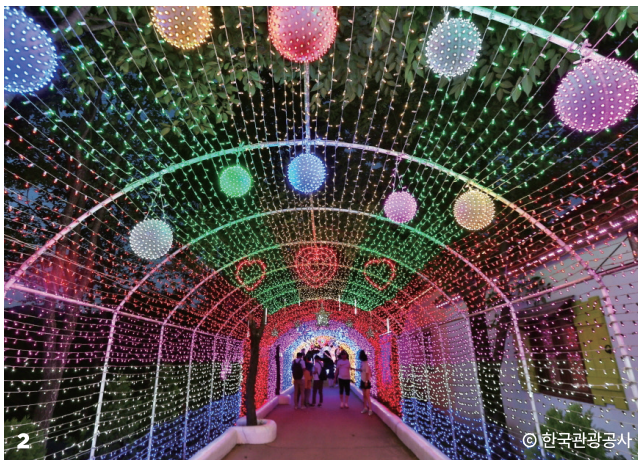
하몽이란?

소금에 절인 돼지 뒷다리를 건조한 스페인의 생햄이다. 오랜 시간 정성을 들여 숙성해야 완성되며, 진한 색상의 살과 두꺼운 지방 레이어, 그리고 특유의 풍미를 지니고 있다. 보통 얇게 썰어서 그대로 먹거나, 빵이나 과일과 함께 즐겨 먹는다.

Berkshire K

추위를 녹이는 즐거움 겨울 축제 BEST 3

자꾸만 몸이 움츠러드는 겨울. 자칫하면 마음까지 가라앉기 십상이다. 새해를 좀 더 활기차게 시작하고 싶다면 축제를 떠나보자. 풍성한 볼거리, 먹거리, 즐길거리로 추위까지 잊게 만드는 겨울 축제를 모아봤다.





천 만개의 빛으로 물든 겨울 밤하늘 경북 청도 프로방스 크리스마스 산타마을 빛축제

경상북도 청도군에는 프랑스 남동부 지역의 모습을 그대로 재현해낸 프로방스 마을이 있다. 매년 겨울 이곳에서 전 세계의 산타클로스를 만날 수 있는 축제가 열린다. 국내 최대 규모의 빛 축제로, 1,000만 개의 조명과 대형 크리스마스트리가 오색빛의 야경을 만들어 낸다. 또 산타클로스, 루돌프, 요정과 함께 100여 개의 포토존에서 사진을 찍을 수 있다. 마을 곳곳에 20개가 넘는 셀프튜디오와 프랑스 화가들의 예술작품도 전시되어 있어 사진 명소로 입소문이 났다. 주요 코너로는 빛을 테마로 한 거울미로, 고흐의 별빛정원, 프로방스 기차길, 빛의 숲, 짚라인이 있다. 그중 짚라인은 프로방스의 황홀한 야경을 한눈에 감상할 수 있어 축제 기간 내내 관람객들로 붐빈다.



빙판 위에서 즐기는 모든 것 인천 강화 빙어대잔치

겨울 액티비티 중 빠질 수 없는 얼음낚시. 강화도에서는 얼음낚시를 제대로 즐길 수 있는 빙어대잔치가 열린다. 행사장인 신선지는 강화도에서 가장 맑고 깨끗한 수질을 자랑하며, 탁 트인 경관이 펼쳐지는 곳으로 유명하다. 축제의 대표 프로그램인 빙어낚시는 빙판 위 또는 수상 방갈로에서 즐기는 방식 중 하나를 선택할 수 있다. 뜰채빙어잡기, 전통얼음썰매, 4륜 바이크 라이딩과 팽이치기 등 빙판에서 할 수 있는 다양한 놀이들도 마련했다. 동시에 200명 수용이 가능한 먹거리관에서는 직접 잡은 빙어를 저렴한 가격에 튀김으로 맛볼 수 있다. 더불어 빙어회, 송어튀김, 떡볶이, 우동 등 겨울철 별미부터 간단한 분식까지 여러 가지 먹거리를 판매한다. 그 밖에도 펜션, 캠핑장, 휴식 공간 등 다양한 부대시설이 갖춰져 편안한 겨울 여행을 만끽할 수 있다.

1. 청도 프로방스의 대표 포토존 '고흐의 별빛정원'.
2. 청도 프로방스 내 '빛의 숲'을 장식하는 '프로포즈 로드'.
3. 강화 얼음낚시에 재미를 더하는 전통얼음썰매.
4. 한라산 설경과 유채꽃밭이 한눈에 들어오는 휴애리의 전경.



미리 봄 만나고, 아기 흑돼지와 놀고 제주 휴애리 유채꽃 축제

제주 휴애리자연생활공원은 사계절 내내 꽃축제가 열린다. 5,000평의 드넓은 들판에 수국, 동백, 핑크몰리, 유채 등 시기별로 각기 다른 꽃들과 한라산 설경이 한데 어우러져 아름다운 풍경을 선사한다. 특히 제주를 상징하는 대표 꽃 유채는 다른 지역보다 개화가 빨라 추운 겨울에도 이른 꽃놀이를 위해 찾아오는 이가 많다. 꽃구경 외에도 특별한 프로그램들이 진행된다. 공원 내 축사에서 흑염소, 조랑말, 산토끼, 돼지 등 도심에서 보기 어려운 동물들에게 직접 먹이를 주는 체험을 할 수 있다. 그중에서도 제주 천연기념물인 아기 흑돼지와 교감하는 '흑돼지야 놀자'는 모든 이의 관심을 사로잡아 가장 인기있는 프로그램으로 꼽힌다.



휴애리 유채꽃 축제의 숨은 마스코트 아기 흑돼지.

Tip. 축제 관련 정보

청도 프로방스 크리스마스 산타마을 빛축제

- 기간 2월 17일까지
- 장소 경상북도 청도군 프로방스
- 홈페이지 www.cheongdo-provence.co.kr

강화 빙어대잔치

- 기간 2월 28일까지
- 장소 인천광역시 강화군 신선읍 신선리
- 홈페이지 www.ssfestival.co.kr

휴애리 유채꽃 축제

- 기간 4월 30일까지
- 장소 제주특별자치도 서귀포시 휴애리자연생활공원
- 홈페이지 www.hueree.com

2024 한돈 설 선물세트

새해 福 가득!
한돈이 한가득!



사람, 돼지, 지구를 건강하게! K-PORK 한돈 “설 명절을 더욱 풍성하고 특별하게! 한돈 선물세트”

“까치, 까치 설날은 어저께고요, 우리 우리 설날은 오늘이래요”

동요 노랫말처럼 우리 모두가 기대하는 설날이 곧 다가옵니다. 우리 돼지 한돈을 아끼고 사랑해주신 여러분께 감사 인사 드립니다.

민족 최대의 명절 설을 맞아 온가족이 함께 모여 사랑과 희망을 나누는 시간이 되시기를 바라며, 여러분의 가정에 건강과 행운이 가득하시길 기원합니다.

한돈자조금관리위원회는 우리 땅에서 키운 국산 명품 돼지고기 ‘한돈’의 소비 촉진과 국민들의 건강한 선물 문화 정착을 위하여 명절 선물세트 캠페인을 매년 진행하고 있습니다.

국내를 넘어 글로벌 K-푸드의 주인공이 되고 있는 삼겹살, 목살, 특수부위부터 영양가 높은 저지방 웰빙 부위가 포함된 신선육 선물세트와 바쁘게 사는 자녀들을 위한 햄, 소시지, 돈육포 등으로 구성된 가공육 선물세트까지 다양하게 준비하였습니다.

풍성한 한돈 선물세트와 함께 설 명절 보내시길 바라며, 어려운 환경 속에서도 한돈 산업을 위해 힘쓰고 있는 한돈 농가에도 격려와 응원의 마음을 보태주시기 바랍니다.

다시 한번, 설 명절을 맞이하여 한돈물을 사랑해주신 여러분의 가정에 건강과 행복이 깃드시길 바랍니다.

감사합니다.

대한한돈협회장, 한돈자조금관리위원장

손 세 희

손 세 희



신 선 육

푸짐한 한돈, 풍성한 마음

3
만
원
대



숨포크 33,300원 **30,000원**
숨포크 한가족 세트 1kg 10% 할인
 삼겹살(구이용) 목살(구이용) 각 500g



울드림한돈 33,000원
울드림한돈 명절 선물세트 1호 할인문의



숨포크 38,900원 **35,000원**
숨포크 LA갈비세트 2kg(냉동) 10% 할인
 LA냉동갈비 1kg x 2



미소찬한돈 41,000원 **38,000원**
명절세트 10% 할인
 목살(구이용), 뒷다리(다짐육) 각 500g x 2



정직한돈 49,900원 **38,900원**
정직한돈 농협안심한돈 선물세트 4호 1.5kg 22% 할인
 갈비 500g x 3



도드람한돈 49,000원 **39,000원**
도드람한돈 보쌈세트 20% 할인
 앞다리(보쌈용), 뒷사태살(보쌈용) 각 500g x 2

돈가 변경에 따라 브랜드별 선물세트 가격은 변동될 수 있습니다.



구매 한돈몰(mall.han-don.com) 구입 및 할인 문의 1670-1045(한돈사오)

3
만
원
대



도뜰한돈 41,000원 **39,000원**
도뜰한돈 한마음 1호 **5% 할인**

앞다리살(불고기용) 500g×2, 앞다리살(찌개용),
앞다리살(수육용) 각 500g



아이엠포크 44,000원 **39,000원**
아이엠포크 C세트 **11% 할인**

삼겹살, 목살, 전지(수육용) 각 500g



안동참마돼지 39,000원
설선물세트 4호 **할인문의**

삼겹살(구이용), 목살(구이용), 전지(구이용) 각 500g



도뜰한돈 42,000원 **40,000원**
도뜰한돈 갈비 2호 **5% 할인**

갈비(찜용) 500g×4



행복한돈 42,500원 **40,500원**
행복1호 한돈갈비세트 **5% 할인**

돼지갈비(찜용) 500g×4



12정품 42,000원 **40,740원**
12정품 한돈세트 4호 **3% 할인**

갈비(찜용), 등갈비(찜/구이용), 앞다리(구이용) 각 500g

4
만
원
대

신 선 육

푸짐한 한돈, 풍성한 마음

4
만
원
대



도돌한돈 43,000원 **41,000원**
도돌한돈 한마음 2호 **5% 할인**

삼겹살, 목살, 앞다리살 각 500g



미소찬한돈 46,000원 **42,000원**
가족세트 **9% 할인**

삼겹살(구이용), 목살(구이용), 뒷다리(불고기용),
 앞다리(찌개용) 각 500g



아이포크 52,000원 **42,000원**
아이포크 무항생제 한돈 실속세트 **19% 할인**

삼겹살, 목살, 앞다리살 각 500g



올드림한돈 42,000원
올드림한돈 명절 선물세트 2호 **할인문의**

삼겹, 전지 각 700g



산수골목장 47,000원 **42,300원**
대패삼겹살(2kg) **10% 할인**

대패 삼겹살 1kg×2



미소찬한돈 47,000원 **43,000원**
갈비세트 **9% 할인**

갈비(찜용) 600g×4

돈가 변경에 따라 브랜드별 선물세트 가격은 변동될 수 있습니다.



12정품 46,100원 **43,800원**
12정품 한돈세트 1호 **5% 할인**

삼겹(구이용), 목심(구이용), 앞다리(구이용) 각 500g



안동참마돼지 45,000원
설선물세트 1호 **할인문의**

삼겹살(구이용) 500g×3



안동참마돼지 45,000원
설선물세트 2호 **할인문의**

목살(구이용) 500g×3



인삼포크 53,600원 **45,000원**
설선물세트 6호 **16% 할인**

오겹살(수육용) 600g×2, 앞다리살(다짐육), 안심(산적용) 각 600g



제주도니 50,000원 **45,000원**
제주도니 설날 3호 **10% 할인**

삼겹살(구이용), 목심(구이용), 앞다리(구이용) 각 500g



12정품 48,000원 **45,600원**
12정품 한돈세트 2호 **5% 할인**

삼겹(구이용), 목심(구이용), 갈비(찜용) 각 500g

신 선 육

푸짐한 한돈, 풍성한 마음

4
만
원
대



행복한돈 48,000원 **45,600원**
행복2호 한돈특선세트 **5% 할인**

삼겹살(구이용), 목살(구이용) 각 500g, 돼지갈비(찜용) 500g×2



안동참마돼지 46,000원
설선물세트 3호 **할인문의**

목살(구이용), 삼겹살(구이용), 등갈비(구이용) 각 500g



강원산돈 51,500원 **46,300원**
강원산돈 선물세트 4호 **10% 할인**

삼겹살(구이), 목살(구이), 등심(돈가스용) 각 600g



행복한돈 49,000원 **46,550원**
행복3호 한돈종합세트 **5% 할인**

삼겹살(구이용), 목살(구이용), 앞다리살(보쌈용), 등심 각 500g



동대산포크 53,000원 **47,000원**
동대산포크 무항생제 한돈찜갈비세트 **11% 할인**

갈비(찜용), 등갈비(찜용) 각 500g×2



강원산돈 52,300원 **47,000원**
강원산돈 선물세트 5호 **10% 할인**

삼겹살(구이), 목살(구이), 앞다리살(구이) 각 600g

돈가 변경에 따라 브랜드별 선물세트 가격은 변동될 수 있습니다.



행복한돈 50,000원 **47,500원**
행복4호 한돈보쌈세트 **5% 할인**

삼겹살(보쌈용) 500g×2, 앞다리살(보쌈용), 사태(보쌈용) 각 500g



포크빌 63,000원 **48,000원**
포크빌 정육세트 3호 **24% 할인**

갈비, 앞다리살 각 600g×2



숨포크 55,600원 **48,000원**
숨포크 숨 맞춤 3세트 2kg **14% 할인**

삼겹살(구이용) 목살(구이용) 각 500g, 앞다리(제육) 500g×2



강원산돈 54,000원 **48,600원**
강원산돈 선물세트 1호 **10% 할인**

삼겹살(구이), 목살(구이), 앞다리살(구이), 등심(돈가스용) 각 500g



동대산포크 55,000원 **49,000원**
동대산포크 무항생제 한돈구이세트 III **11% 할인**

삼겹살(구이용), 목살(구이용), 등심뎃살(구이용(뎃어리)) 각 500g



숨포크 54,500원 **49,000원**
숨포크 숨 맞춤 2세트 2kg **10% 할인**

삼겹살(구이용), 목살(구이용), 앞다리(제육), 갈비(찜용) 각 500g

신 선 육

푸짐한 한돈, 풍성한 마음

4
만
원
대



태흥한돈 50,000원 **49,000원**
태흥한돈 태흥사랑 A세트 2kg **2% 할인**

삼겹살, 목심 각 500g×2



하이포크 60,000원 **49,000원**
하이포크 찜갈비세트(냉동) **18% 할인**

갈비(찜용) 500g×4



제주도니 55,000원 **49,500원**
제주도니 설날 1호 **10% 할인**

삼겹살(구이용) 500g×2, 목심(구이용) 500g



제주도니 55,000원 **49,500원**
제주도니 설날 2호 **10% 할인**

삼겹살(구이용) 500g, 목심(구이용) 500g×2

5
만
원
대



숨포크 53,000원 **50,000원**
숨포크 숨 맞춤 1세트 2kg **6% 할인**

삼겹살(구이용), 목살(구이용) 각 500g, 갈비(찜용) 500g×2



올드림한돈 50,000원
올드림한돈 명절 선물세트 3호 **할인문의**

삼겹, 목심 각 700g

돈가 변경에 따라 브랜드별 선물세트 가격은 변동될 수 있습니다.



이어도포크 52,000원 **50,000원**
흑돈세트 1호 **4% 할인**

흑오겹, 흑목살 각 500g



숨포크 61,000원 **50,000원**
숨포크 구이세트 2kg **18% 할인**

삼겹살(구이용), 목살(구이용) 각 500g×2



미소찬한돈 57,000원 **52,000원**
구이세트 **9% 할인**

삼겹살(구이용), 목살(구이용) 각 500g×2



도드람한돈 59,000원 **53,000원**
도드람한돈 한마리세트 **10% 할인**

삼겹, 목심, 앞다리(불고기용), 앞다리(찌개용) 각 500g



동대산포크 60,000원 **53,000원**
동대산포크 무항생제 한돈 구이&찜세트 **12% 할인**

삼겹살(구이용), 목살(구이용), 등갈비(구이&찜용), 갈비(찜용) 각 500g



12정품 56,000원 **53,760원**
12정품 한돈세트 5호 **4% 할인**

삼겹(구이용), 목심(구이용), 앞다리(구이용), 갈비(찜용) 각 500g

신 선 육

푸짐한 한돈, 풍성한 마음

5
만
원
대



정직한돈 65,900원 **53,900원**
정직한돈 한돈 LA갈비 3kg 선물세트(냉동) **18% 할인**
갈비 3kg



동대산포크 61,000원 **54,000원**
동대산포크 무항생제 한돈구이세트 II **11% 할인**
삼겹살(구이용), 목살(구이용), 항정살(구이용(뎃어리)) 각 500g



인삼포크 64,400원 **54,000원**
설선물세트 1호 **16% 할인**
오겹살(구이용), 목살(구이용) 각 600g×2



인삼포크 65,000원 **54,000원**
설선물세트 4호 **17% 할인**
오겹살(구이용), 목살(구이용), 앞다리(구이용), 갈매기(구이용) 각 600g



12정품 57,000원 **54,150원**
12정품 한돈 찜갈비세트 **5% 할인**
갈비(찜용) 500g×4



정직한돈 60,900원 **54,900원**
정직한돈 농협안심한돈 선물세트 1호 1.5kg **10% 할인**
삼겹살 500×2, 목살 500g

돈가 변경에 따라 브랜드별 선물세트 가격은 변동될 수 있습니다.



구매 한돈몰(mall.han-don.com) 구입 및 할인 문의 1670-1045(한돈사오)

5
만
원
대



도돌한돈 58,000원 **55,000원**
도돌한돈 한마음 3호 **5% 할인**

삼겹살 500g×2, 목살, 앞다리살 각 500g



정한돈 58,000원 **55,000원**
한돈알뜰세트 **5% 할인**

삼겹살, 목살, 불고기 각 500g



치악산금돈 55,000원
LA갈비찜세트 **할인문의**

찜용갈비(냉동) 800g×2, 한돈LA갈비(냉동) 800g



치악산금돈 55,000원
구이제육세트 **할인문의**

삼겹살(구이용), 목심살(구이용), 앞다리살(제육용) 각 500g



행복한돈 58,000원 **55,100원**
행복5호 한돈구이세트 **5% 할인**

삼겹살(구이용), 목살(구이용) 각 500g×2



산수골목장 62,000원 **55,800원**
대패삼겹살(3kg) **10% 할인**

대패 삼겹살 1kg×3

돈가 변경에 따라 브랜드별 선물세트 가격은 변동될 수 있습니다.

신 선 육

푸짐한 한돈, 풍성한 마음

5
만
원
대



아이옴포크 64,000원 **56,000원**
아이옴포크 A세트 **13% 할인**

삼겹살(구이용), 목살(구이용) 각 500g×2



12정품 59,000원 **56,640원**
12정품 한돈세트 6호 **4% 할인**

갈비(찜용), 등갈비(찜/구이용) 각 500g×2



도돌한돈 60,000원 **57,000원**
도돌한돈 갈비 1호 **5% 할인**

갈비(찜용) 800g×4



돈우 71,000원 **57,000원**
돈우 한돈세트 1호 **20% 할인**

삼겹살, 목살, 앞다리(불고기) 각 600g, 안심(장조림), 갈비(찜용) 각 500g



하이포크 75,000원 **57,000원**
하이포크 모듬세트 **24% 할인**

삼겹살(구이용), 목살(구이용), 앞다리(구이용), 뒷다리(불고기) 각 500g



담아한포크 63,500원 **57,000원**
담아한포크 갈비세트(냉동) **10% 할인**

등갈비(구이&찜용/냉동), 갈비(찜용/냉동) 각 600g×2

돈가 변경에 따라 브랜드별 선물세트 가격은 변동될 수 있습니다.



아이엠포크 65,500원 **58,000원**
아이엠포크 B세트 **11% 할인**

삼겹살(구이용) 500g×2, 목살(구이용),
등갈비(구이&찜용) 각 500g



태흥한돈 58,900원 **58,000원**
태흥한돈 태흥특수 A세트 2kg **2% 할인**

삼겹살, 목심, 항정살, 등심덧살 각 500g



강원산돈 65,000원 **58,500원**
강원산돈 선물세트 2호 **10% 할인**

삼겹살(구이), 목살(구이) 각 500g×2



정직한돈 69,900원 **58,900원**
정직한돈 농협안심한돈 선물세트 2호 1.3kg **16% 할인**

삼겹살, 목살 각 500g, 항정살 300g



동대산포크 66,000원 **59,000원**
동대산포크 무항생제 한돈구이세트 I **11% 할인**

삼겹살(구이용), 목살(구이용) 각 500g×2



담아한포크 66,000원 **59,500원**
담아한포크 불고기세트 **10% 할인**

목심(불고기용), 앞다리살(불고기용) 각 600g×2

신 선 육

푸짐한 한돈, 풍성한 마음

6
만
원
대



인삼포크 70,800원 **60,000원**
설선물세트 3호 **15% 할인**

항정살(구이용), 가브리살(구이용), 갈매기살(구이용) 각 600g



포크빌 74,000원 **60,000원**
포크빌 정육세트 2호 **19% 할인**

삼겹살, 갈비 각 600g×2



도돌한돈 64,000원 **61,000원**
도돌한돈 한마음 4호 **5% 할인**

삼겹살 500g×2, 목살, 등갈비 각 500g



12정품 65,000원 **61,100원**
12정품 한돈 등갈비세트 **6% 할인**

등갈비(찜/구이용) 500g×4



아이포크 85,000원 **62,000원**
무항생제 한돈 구이용세트 **27% 할인**

삼겹살, 목살 각 500g×2



올드림한돈 **62,000원**
올드림한돈 명절 선물세트 4호 **할인문의**

삼겹, 목심, 앞다리살 각 700g

돈가 변경에 따라 브랜드별 선물세트 가격은 변동될 수 있습니다.



이어도포크 ~~62,000원~~
흑돈세트 2호 **62,000원**
할인문의

흑오겹, 흑목살, 흑앞다리살 각 500g



12정품 ~~68,000원~~
12정품 한돈세트 7호 **62,560원**
8% 할인

삼겹(구이용), 목심(구이용) 각 500g×2



12정품 ~~66,000원~~
12정품 한돈세트 3호 **63,360원**
4% 할인

갈매기살(구이용), 향정살(구이용), 가브리살(구이용) 각 300g



미소찬한돈 ~~71,000원~~
명품세트 **64,000원**
10% 할인

삼겹살(구이용), 목살(구이용), 향정살(구이용), 등심덧살(구이용) 각 500g



도드람한돈 ~~69,000원~~
도드람한돈 으뜸모듬세트 **65,000원**
6% 할인

삼겹, 목심 각 500g, 갈비 600g, 향정 300g



인삼포크 ~~77,000원~~
설선물세트 2호 **65,000원**
16% 할인

오겹살(구이용), 목살(구이용), 가브리(구이용), 갈매기(구이용) 각 600g

신 선 육

푸짐한 한돈, 풍성한 마음

6
만
원
대



정한돈 70,000원 **65,000원**
한돈모듬세트 **7% 할인**

삼겹살, 목살, 불고기 각 400g, 갈비(찜용) 400g×2



12정품 71,000원 **67,450원**
12정품 한돈세트 8호 **5% 할인**

삼겹(구이용), 목심(구이용), 앞다리(구이용), 갈비(찜용), 등갈비(찜/구이용) 각 500g



담아한포크 76,000원 **68,500원**
담아한포크 실속세트 **10% 할인**

삼겹살(구이용), 앞다리살(불고기용) 각 600g, 목심(구이용) 600g×2



정직한돈 79,900원 **68,900원**
정직한돈 농협안심한돈 선물세트 3호 2kg **14% 할인**

삼겹살, 목살 각 500g×2

7
만
원
대



하이포크 85,000원 **69,000원**
하이포크 구이세트 **19% 할인**

삼겹살(구이용), 목살(구이용), 앞다리(구이용) 각 800g



포크빌 84,000원 **70,000원**
포크빌 정육세트 1호 **17% 할인**

삼겹살, 목살 각 600g×2

돈가 변경에 따라 브랜드별 선물세트 가격은 변동될 수 있습니다.



숨포크 78,900원 **70,000원**
숨포크 특수세트 2kg **11% 할인**

삼겹살(구이용), 목살(구이용), 항정살(구이용), 통가브리 각 500g



포크밸리 75,000원 **72,000원**
포크밸리 스페셜 구이세트 **4% 할인**

삼겹살, 목살 각 500g, 항정, 등심덧살 각 300g



올드림한돈 74,000원
올드림한돈 명절 선물세트 5호 **할인문의**

삼겹, 목심, 앞다리살, 갈비 각 700g



이어도포크 74,000원
백돈세트 1호 **할인문의**

백오겹살, 백목살 각 1kg



인삼포크 90,000원 **76,000원**
설선물세트 5호 **16% 할인**

갈비(찜용), 등갈비(찜용) 각 1kg×2



담아한포크 84,500원 **76,000원**
담아한포크 벌집세트 **10% 할인**

벌집삼겹살(구이용), 목심(구이용) 각 600g×2

신 선 육

푸짐한 한돈, 풍성한 마음

7
만
원
대



치악산금돈 **77,000원**
구우면돼지세트 **할인문의**

삼겹살(구이용), 목심살(구이용) 각 1kg



돈우 **99,000원 79,000원**
돈우 한돈세트 2호 **20% 할인**

삼겹살, 목살, 등갈비 각 600g, 항정, 가브리 각 300g

8
/
9
만
원
대



이어도포크 **84,000원 82,000원**
흑돈세트 3호 **2% 할인**

흑오겹 1kg, 흑목살, 흑앞다리살 각 500g



하이포크 **102,000원 90,000원**
하이포크 동물복지세트 **12% 할인**

삼겹살(구이용), 목살(구이용) 각 500g×2



산수골목장 **102,000원 91,800원**
프리미엄 2호(2.4kg) **10% 할인**

삼겹(구이), 목살(구이), 삼겹(수육), 항정살(구이) 각 500g,
등심덧살(구이) 400g



이어도포크 **95,000원 92,000원**
흑돈세트 4호 **3% 할인**

흑오겹, 흑목살 각 1kg

돈가 변경에 따라 브랜드별 선물세트 가격은 변동될 수 있습니다.



12정품 99,000원 **94,050원**
12정품 한돈세트 9호 **5% 할인**

삼겹살(구이용), 목심(구이용) 각 500g, 갈매기살(구이용),
향정살(구이용), 가브리살(구이용) 각 300g



옥황포크 110,000원 **95,000원**
옥황포크 구이 고급세트 **14% 할인**

삼겹살, 목심 각 500g×2, 특수부위(향정, 등심덧살 각 250g) 500g



올드림한돈 95,000원
올드림한돈 명절 선물세트 6호 **할인문의**

삼겹, 목심 각 700g, 향정살, 가브리살 각 400g



담아한포크 108,000원 **97,000원**
담아한포크 특수부위세트 **10% 할인**

향정살(구이용), 등심덧살(구이용) 각 500g×2



치악산금돈 125,000원
금돈명품세트 **할인문의**

삼겹살(구이용), 목심살(구이용), 등갈비(찜용),
갈비(찜용) 각 1kg



산수골목장 139,000원 **125,100원**
프리미엄 스페셜 세트(3.9kg) **10% 할인**

삼겹(구이), 목살(구이), 등갈비 각 1kg, 향정살(구이) 500g,
등심덧살(구이) 각 400g

가 공 육

푸짐한 한돈, 풍성한 마음

2
3
만원대



포크빌 50,000원 **27,000원**
포크빌햄세트(9구) **46% 할인**

포크빌햄 200g×9



포크빌 52,000원 **30,000원**
포크빌 햄혼합세트 **42% 할인**

포크빌햄 200g×6, 통통육포 50g×2, 별미향치즈맛 48g



포크빌 50,000원 **30,000원**
포크빌 육포혼합세트 **40% 할인**

포크빌 통통육포 50g×6, 별미향치즈맛 48g×3



산수골목장 35,000원 **31,500원**
실속 1호(1.9kg) **10% 할인**

모듬소시지5종 360g, 떡갈비 300g×2, 햄이야기 200g×2, 고추장고기볶음 95g×2



치악산금돈 36,000원 **32,000원**
고소한돈육포세트 **11% 할인**

돈육포 30g×10



포크빌 67,000원 **34,000원**
포크빌햄세트(12구) **49% 할인**

포크빌햄 200g×12

돈가 변경에 따라 브랜드별 선물세트 가격은 변동될 수 있습니다.



애돈인 40,000원 **35,000원**
한돈 샤퀴테리 시그니처세트(1호) **13% 할인**

야채소시지 380g, 허브소시지 380g, 한돈 스테이크 270g,
본레스 만능햄 150g, 살라미 50g



치약산금돈 39,900원 **39,000원**
수제소시지세트 **2% 할인**

부어스트(오리지널) 240g×2, 부어스트(청양고추맛) 240g×2,
부어스트(갈릭맛) 240g×2



치약산금돈 41,500원 **39,000원**
영양가득곰탕세트 **6% 할인**

진한 한돈곰탕 500g×9



사조대림 63,900원 **43,900원**
캠프앤하우스&델리카테센(수제햄 세트) **31% 할인**

피크닉바베큐 300g×2, 데코델리 300g×2, 치폴레 부어스트 300g,
바이스 부어스트 300g, 허니머스터드소스 160g



사조대림 65,900원 **45,900원**
구르메델리&델리카테센(수제햄 세트) **30% 할인**

피크닉바베큐 300g×2, 데코델리 300g×2, 텐더로인바베큐 320g,
허니머스터드 소스 160g



사조대림 69,000원 **46,000원**
안심팜(캔햄) **33% 할인**

안심팜 200g×12

가 공 육

푸짐한 한돈, 풍성한 마음

4
5
만원대



하이포크 69,000원 **49,000원**
새우젓으로 맛을낸햄 2호 세트 **29% 할인**

새맛햄 200g×9



하이포크 89,000원 **59,000원**
새우젓으로 맛을낸햄 1호 세트 **34% 할인**

새맛햄 340g×9

6
만원대



애돈인 80,000원 **60,000원**
한돈 샤퀴테리 와인플래터세트(2호) **25% 할인**

허브소시지 380g, 한돈 스테이크 270g, 본레스 만능햄 150g, 살라미 50g, 스팔라코타 150g, 등갈비 220g×2, 포르케타 160g



포크빌 75,000원 **60,000원**
포크빌 왕갈비세트 **20% 할인**

돼지왕갈비(냉동) 800g×4

7
8
만원대



사조대림 104,000원 **71,900원**
명품 구르메델리&델리카테센(수제햄 세트) **31% 할인**

피크닉바베큐 300g×2, 데코델리 300g×2, 텐더로인바베큐 320g×2, 치폴레 부어스트 300g, 바이스 부어스트 300g, 브랏 부어스트 300g, 허니머스터드소스 160g



애돈인 93,500원 **80,000원**
한돈 샤퀴테리 프리미엄세트(3호) **14% 할인**

야채소시지 380g, 허브소시지 380g, 한돈 스테이크 270g, 본레스 만능햄 150g, 살라미 50g, 스팔라코타 150g, 등갈비 220g, 포르케타 160g, 한돈 슬라이스햄 150g, 두툼 베이컨 150g

<한돈자조금>과 함께 하는 행운가득 이벤트

EVENT 1 소식지 들여다보고, 선물도 받고~

한돈인을 위한 초성 퀴즈

소식지를 잘 읽고, 해당 문장의 초성에 들어갈 단어를 찾아 정답을 보내주세요.

- ① 2024년 설을 맞아 [ㅎ][ㄷ][ㅁ]에서 실속 [ㅎ][ㄷ][ㅅ][ㅁ][ㅅ][ㅌ]를 만날 수 있다. (4p 참조)
- ② 한돈자조금은 출범 스무 돌을 맞아 20주년 [ㅂ][ㅅ][ㅂ][ㄱ][ㄱ][ㄴ][ㅅ]을 개최했다. (5p 참조)
- ③ 한돈자조금은 [ㄱ][ㅈ][ㄴ][ㄴ][ㅋ][ㅍ][ㅇ]을 열어 어려운 이웃들에게 [ㅅ][ㅇ][ㅇ][ㅎ][ㄷ][ㅅ][ㄱ][ㅅ]을 지원했다. (6p 참조)
- ④ 한돈자조금은 돈가 안정에 기여하고자 [ㄷ][ㅈ][ㄱ][ㅅ] 지원사업을 진행했다. (7p 참조)

QR코드를 스캔해
정답을 보내주세요.



EVENT 1. 상품



브라텐 전기그릴
1명



온누리상품권
3명

지난호 이벤트 당첨자

안방그릴 1명
허*연(2020)

온누리상품권(2만원) 3명
이*홍(7949)
송*경(0921)
조*란(6846)

EVENT 2 정답은 소식지 속에~

외국인 근로자를 위한 퀴즈

소식지를 잘 읽고, 해당 문제의 정답을 맞춰 보내주세요.

하몽은 돼지를 소금에 절여 오랜 시간 건조·숙성시킨 스페인의 대표 생햄입니다.
하몽은 돼지의 어느 부위를 사용해 만들어질까요? (28p 참조)

- ① 앞다리 ② 뒷다리 ③ 안심 ④ 등심

QR코드를 스캔해
정답을 보내주세요.



EVENT 2. 상품



한돈꾸러미 선물 세트
10명

기간 2024년 2월 5일

발표 2024년 2월호 소식지
게시 및 개별연락

문의 02-324-6852

* 정답자 추첨을 위해 수집된 개인정보는 당첨자 확인 및 경품 발송에만 사용되며, 이후 즉시 폐기됩니다.



2024 한돈 설 선물세트

새해 福 가득! 한돈이 한가득!

한돈몰에서 드리는 특별한 혜택!

10,000
할인쿠폰

신규가입
5,000원 할인쿠폰
+
설 선물세트
5,000원 할인쿠폰



대량 구매 시
100만원 이상 **10% 할인**,
500만원 이상 **15% 할인**



설 선물세트
30% 할인 쿠폰

(3만원 이상 구매 시
최대 2만원 할인 +
750명 선착순 한정)



한돈몰에서
경품이 한가득

1/8(월)~2/8(목) 기간 동안
설 선물세트 구매 대상
후기 경품 이벤트



프리미엄 한돈 구입은 한돈몰에서
mall.han-don.com

문의

1670-1045



한돈자조금