

TOGETHER Marim



칵테일 파티 효과

칵테일파티처럼 잡음이 많은 상황에서도
관심 갖는 이야기만 선택적으로 들을 수 있는 현상



인지과학자 콜린 체리Colin Cherry가

1953년 영국 왕립 런던 대학 근무 시절 실시한 실험에 의해 명명 됐습니다.

관심 없는 이야기에 집중하지 않을 수 있는 것은

감각 기억Sensory memory이 있기 때문이라고 합니다.

감각기억은 주변 상황이 혼잡해도 원하는 정보를 선별할 수 있는 '선택적 지각'에 의하기 때문에

필요한 정보만 습득할 수 있다고 합니다.

02	기획포커스 시사 상식 사전: 심리편 목차	13	제품이야기 이달의 신제품	20	슬기로운 MZ생활
04	트렌드 리포트 이달의 트렌드는?	15	MZ생각 반려동물 가구 수 증가로 인한 사회의 변화	21	비즈니스 잉글리쉬
06	대리점 탐방 호수F&D (가공)	16	하림인 이야기 MZ 못지 않은 선배님들의 힘찬 여행지	22	눈으로 보는 하림
08	하림 뉴스 2025년 7월	18	전국 닭 요리 완주-영화산장	23	쉽게 보는 하림 용어 사전 이달의 퀴즈



Date of Issue

2025년 8월 1일

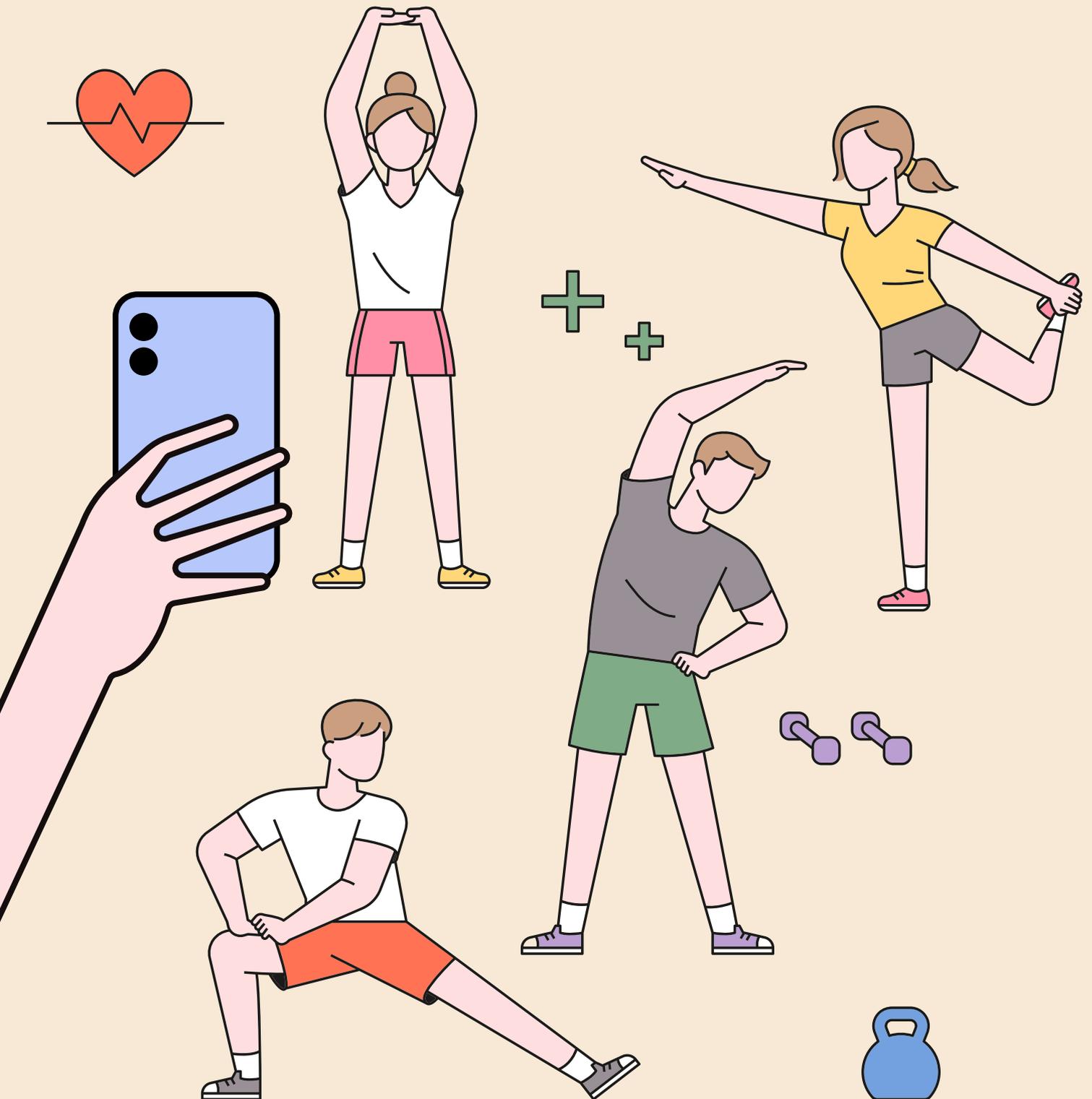
Publish

(주) 하림 전북특별자치도 익산시 망성면 망성로 14

www.harim.com

나를 표현하는 또 하나의 방식, 스포츠 자아

내가 즐기는 스포츠가 곧 나의 정체성



#오운완 '오늘 운동 완료'의 줄임말인 오운완은 2018년 이후 헬스 커뮤니티와 SNS를 통해 등장하고 확산된 말이다. 운동을 끝낸 뒤 자기만족이나 루틴 유지 의지를 담아 SNS 인증을 하면서 오운완이라는 단어를 사용했는데, MZ세대의 루틴 기록 문화와 인플루언서 영향, 팬덤형 운동 커뮤니티 형성 등의 영향으로 지속적으로 확산되어 왔다. 오운완에 이어 최근 MZ세대 사이에서 운동을 통해 자신을 정의하고 표현하는 '스포츠 자아'가 새로운 라이프스타일 트렌드로 주목받고 있다. '스포츠 자아' 트렌드는 단순히 운동을 건강이나 체중관리 등의 목적으로 하는 것이 아니라, 운동을 통해 자신을 표현하고 정체성을 드러내는 문화로 진화하고 있다는 의미이다.

과거에는 단기적 목표를 위한 '목적형 운동'이 중심이었다면, 최근에는 러닝, 필라테스, 등산 등 자신에게 맞는 운동을 일상 루틴에 자연스럽게 녹여내는 경향이 두드러진다. 자신이 선택한 운동을 통해 '나는 이런 사람이다'라는 메시지를 외부에 알리고, 동시에 자아를 탐색하거나 확립하고자 한다. 러닝 크루로 활동하면서 '크루와 주말마다 달리는 나=열정적인 나'로 자아를 표현하기도 하고, 요가하는 자신을 균형 잡힌 사람, 클라이밍 하는 자신을 강하고 독립적인 사람, 서핑하는 자신을 자유롭고 쿨한 라이프 스타일을 가진 사람 등으로 정체성을 브랜딩하고 있다. 스포츠 자아가 MZ의 개성 표출 수단으로도 적용하면서 하이킹, 서핑, 복싱 등 독특한 운동을 통해 남들과 다른 '자기다움'을 표현하고 타인과 소통하고자 한다.



최근 대학내일20대연구소의 조사에 따르면 2023년 Z세대의 91.2%가 정기적으로 운동을 하고 있으며, 같은 해 539만 건이었던 인스타그램 #오운완 해시태그는 지난 6월 기준 900만 건을 넘어섰다. 운동하는 모습을 통해 꾸준히 자신만의 라이프스타일과 가치를 드러내고 있다. 여행지에서의 오운완 기록도 주목 받고 있는데 뉴욕 센트럴파크 러닝, 발리 요가 클래스, 강릉 강문해변 머슬비치, 해운대 머슬존 등 여행을 가서 운동 챌린지를 참여하기도 하고, 운동 챌린지를 위해 여행을 가기도 한다.

이러한 변화는 산업 트렌드, 소비 트렌드 전반에도 영향을 미치고 있다. 스포츠웨어 브랜드는 '운동하는 당신의 정체성을 응원합니다'라는 메시지를 마케팅에 강조하기도 하고, 런클럽 및 요가클래스 등 운동을 매개로 한 브랜드 커뮤니티를 운영하기도 한다. 스포츠 현장을 직접 찾는 마케팅 활동을 강화해 마라톤 대회 참가자를 후원하며 현장 교류를 확대하고, 직접 스포츠 페스티벌 및 대회를 개최하기도 한다.

우리 회사도 지난 4월 강릉 강문해변 머슬비치에서 열린 피트니스 서바이벌 대회 공식 후원사에 참여하고, 매년 소비자, 임직원과 함께 건강한 식습관, 꾸준한 운동루틴 만들기를 응원하는 '탄탄루틴챌린지'를 진행하고 있다. 스포츠 자아 트렌드에 따른 유통업계의 마케팅 활동은 앞으로도 적극적으로 펼쳐질 것으로 보인다.

스포츠 열풍을 주도하는 MZ세대들의 스포츠 자아 트렌드가 반짝 유행처럼 스포츠를 보여주기식으로 즐긴다는 지적도 있다. 단순한 허세나 과시로 보일 수 있지만 분명한 긍정적 효과가 있다. 이러한 트렌드는 운동 문화의 대중화, 진입 장벽 완화에 도움이 된다. 운동을 일상처럼 공유하면서 친근하고 누구나 접근 가능한 분위기가 조성돼 초보자 유입이 활발해진다. 운동은 보여주기가 해도 결국 몸을 움직이는 활동이다. 운동하는 게 멋있다는 인식이 확산되면서 건강관리, 체형 개선, 정신적 스트레스 해소 등 건강한 라이프스타일이 같이 확산된다. 더불어 운동 인증을 통해 쌓아가는 작은 성취감이 자기 효능감을 향상시켜준다. 경험과 참여를 중시하는 MZ가 여러 가지를 경험하고 자신만의 스포츠를 찾아가는 과정이라 본다면 나쁘다고 볼 수만은 없다. 그들의 건강한 사회적 놀이 방식을 응원하고 나의 건강한 라이프스타일도 탄탄하게 다져나가보자.

새내기자 | 김유리 대리

“고객 만족이 제1 원칙입니다”

호수F&D

충청북도 제천시에 위치한 호수F&D는 하림 제품을 전문으로 유통하는 닭고기 전문 대리점입니다. 김재하 대표(54)는 1971년 강원도 영월에서 태어나, 1998년 유통업에 발을 들인 뒤, 현재는 제천시 외곽 1,000평 규모의 사업장에서 7대의 냉동·냉장 차량, 13명의 직원과 함께 운영 중입니다. 거래처는 약 80곳에 이르며, 그 중 80%는 농협 계열로 구성돼 있습니다. 2024년 기준 연 매출은 약 50억 원, 매년 5%씩 성장 목표를 세우며 탄탄하게 운영 중입니다. 대표님 이름인 ‘재하(在河)’가 ‘물가에 있다’는 뜻이듯, 물을 좋아해 회사명에도 ‘호수’를 넣었고, 사업장 옆 전원주택에는 수영장까지 만들 만큼 물에 대한 열정이 가득합니다.



대표 김재하



Q. 유통 사업에 진출하게 된 계기는 무엇인가요?

1998년, 친구의 소개로 음료회사의 제품을 유통하면서 유통업에 첫발을 디뎠습니다. 대학 진학은 하지 않았고, 특별히 배운 기술도 없던 상황에서 스스로 할 수 있는 일을 찾다 보니 자연스럽게 창업을 결심하게 됐습니다. 창업 초기엔 500만 원의 자본으로 임대 창고를 얻어 소규모로 시작했고, 행정구역상 '시'인 제천이 '군'인 영월보다 더 유리하다는 판단에 기반을 제천으로 잡았습니다. 지금의 사업장으로 자리를 옮긴 건 약 10년 전으로, 이후 시설과 차량을 늘리며 지금의 체계를 갖추게 됐습니다. 유통 경험을 기반으로 하림 제품을 취급하면서 본격적으로 냉동식품 유통에 집중하게 되었고, 지역 내에서도 신뢰받는 파트너로 자리잡게 됐습니다.

Q. 사장님의 사업 철학과 차별화된 영업방식은 무엇인가요?

저는 '현실에 충실하되, 시대정신을 읽고 시장을 선도하려는 자세'가 중요하다고 생각합니다. 고객이 원하는 것이 무엇인지, 시장 흐름이 어디로 가는지를 항상 예의주시하고 발 빠르게 대응하는 것이 유통업의 핵심이라 봅니다. 제품을 단순히 전달하는 것이 아니라, 좋은 상품을 끊임없이 찾아 샘플링하고 제안하며, 정기적으로 거래처를 방문해 유대 관계를 다지는 데 집중하고 있습니다. 고객 만족이 최우선이라는 철학을 바탕으로, 거래처에 필요한 냉장고나 쇼케이스 같은 장비도 적극적으로 지원하고 있습니다. 이런 장비 투자와 지속적인 관리가 거래처 신뢰를 쌓는 데 큰 역할을 하고 있습니다.



Q. 유통 사업을 하며 가장 힘들었던 점과 보람을 느꼈던 순간은 언제인가요?

가장 어려운 점은 좋은 인재를 구하는 일입니다. 물류와 유통 업무는 단순해 보이지만, 성실함과 책임감이 요구되는 만큼 사람을 찾는 일이 쉽지 않습니다. 지금의 직원들이 각자의 자리에서 묵묵히 어려운 일에 함께 해주어서 너무나도 감사합니다. 또한 저는 비교적 투자 성향이 강한 편이라, 차량을 늘리거나 장비를 교체할 때 자금 부담이 클 때도 있었습니다. 그럼에도 불구하고 지금까지 큰 탈 없이 회사를 운영해온 것을 보면 보람을 느낍니다. 특히 학력이나 스펙이 없어도 안정적인 생활을 이어가고 있다는 점에서 만족감이 큼니다. 퇴직이라는 개념이 없이 평생 갈 수 있다는 점은 유통 대리점 사업만의 장점이자, 제가 선택한 길에 대한 확신을 주는 부분입니다.

Q. 하림과의 인연과 바라는 점이 있다면요?

하림과의 거래는 2001년부터 시작되어 지금까지 20년 넘게 함께하고 있습니다. 당시 음료와 분유 중심으로 유통을 하다가 냉동·냉장 제품 쪽으로 사업을 확대하게 되었고, 제가 먼저 하림에 대리점을 하고 싶다고 제안하면서 인연이 시작됐습니다. 하림은 전국적인 인지도와 품질에서 강점을 가지고 있어 거래처에서도 좋은 평가를 받고 있습니다. 다만, 일부 품목에서는 아쉬운 점도 있습니다. 특히 햄류 제품은 종류나 경쟁력이 부족하다고 느끼는 경우가 많습니다. 앞으로는 다양한 소비 트렌드에 맞춰 상품군이 좀 더 보강되길 바랍니다. 하림과 함께 성장해 온 만큼, 앞으로도 시너지를 낼 수 있는 관계로 계속 이어지길 기대합니다.

Q. 현재 가장 큰 고민과 향후 사업 계획이 있다면 무엇인가요?

요즘 가장 큰 고민은 온라인 시장이 계속 확대되는 데 비해 지역 유통은 상대적으로 한계가 있다는 점입니다. 디지털 전환 흐름에 따라 가기가 쉽지 않고, 특히 가격 경쟁이 심해져 마진을 줄이는 방식으로 대응하다 보니 수익성 측면에서 부담이 큼니다. 그래서 현재는 온라인 스토어와의 협업, 자체 행사 기획 등 새로운 방식으로 경쟁력을 키우기 위한 고민을 이어가고 있습니다. 향후에는 온라인뿐 아니라, 제천 외 지역에도 오프라인 거래처를 확대해 지역 기반의 유통망을 더 넓히는 것이 목표입니다.

Q. 끝으로 가족이나 직원들에게 전하고 싶은 말씀이 있으신가요?

무엇보다 가장 중요한 건 안전입니다. 유통업은 매일 차량 이동이 많고, 현장 상황도 예측이 어렵기 때문에 사고 위험이 늘 존재합니다. 직원들에게는 항상 "안전조심, 안전 최우선"을 강조하고 있습니다. 지금까지 큰 사고 없이 함께 달려와준 가족과 직원들에게 진심으로 감사드리고, 앞으로도 함께 건강하게 오래오래 일했으면 좋겠습니다. 회사는 대표 혼자 만드는 게 아니라, 함께하는 모든 사람이 주인이라는 마음으로 앞으로도 책임감을 갖고 운영해 나가겠습니다.



01

ESG 경영의 성과와 미래 비전 담은 보고서 발간
외부 전문 기관인 한국능률협회 검증 통해 객관성, 신뢰성 확보

우리 회사가 ESG(환경·사회·지배구조) 경영의 구체적인 성과와 미래 비전을 담은 두 번째 지속가능경영보고서, '2024 하림 지속가능경영보고서'를 지난달 2일 발간했다. 이번 보고서는 '지속 가능한 식품산업을 선도하는 기업'이라는 비전 아래, 환경적 책임을 다하고 사회와 동반성장하며, 투명한 지배구조를 구축하기 위한 하림의 확고한 의지와 구체적인 성과를 담고 있다.

정호석 대표이사는 CEO 메시지를 통해 "글로벌 기후 위기와 경제적 불확실성 속에서도 하림은 ESG 경영을 적극적으로 추진해 왔다"며, "명확

한 ESG 전략과 구체적인 실천을 통해 지속 가능한 식품산업의 미래를 열고, 모든 이해관계자의 기대에 부응하는 신뢰받는 기업으로 더욱 성장할 것을 약속드린다"고 밝혔다.

보고서는 글로벌 지속가능성 보고 기준인 'GRI Standards 2021'에 따라 작성되었고, 외부 전문 기관인 한국능률협회(KMAC)의 제3자 검증을 통해 객관성과 신뢰성을 확보했다.

우리 회사는 기후변화 대응을 기업의 핵심 과제로 삼고 '2050 탄소중립 달성'을 위한 구체적인 로드맵을 수립해 이행하고 있다. '제로 웨이스트(Zero Waste)'와 '넷 제로(Net Zero)' 달성을 선언하고, 전사적인 친환경 경영 체계를 강화했다.

우리 회사는 국내 동물복지 선도기업으로서의 위상을 다시 한 번 공고히 했다. 2024년 기준, 우리 회사의 전체 육계 생산량 중 약 71%가 동물복지 인증(25%)과 무항생제 인증(46%)을 받은 친환경 사육을 기반으로 생산되고 있다. 동물복지 인증 농가는 84곳, 무항생제 인증 농가는 243



곳으로 꾸준히 확대하며 지속 가능한 축산 생태계를 조성하려는 확고한 경영 철학을 보여주고 있다.

우리 회사는 건전하고 투명한 지배구조가 지속 가능한 성장의 핵심이라는 원칙 아래 이사회 중심의 책임 경영을 강화하고 있다. 이사회의 독립적인 감독 기능을 위해 전체 이사 5명 중 3명을 사외이사로 선임해 60%의 높은 사외이사 비율을 유지하고 있다. 이사회 산하에는 ESG위원회, 감사위원회 등 총 5개의 전문위원회를 설치해 주요 안건에 대한 심도 있는 심의와 견제가 가능하게 했다.

지속경영팀 김은종 팀장은 "이번 보고서는 지난 1년간의 노력을 투명하게 공개하고, 앞으로 하림이 나아갈 방향을 모든 이해관계자에게 드리는 약속"이라며, "ESG 경영을 비즈니스 전략의 핵심으로 삼아 대한민국을 넘어 세계 식품 시장을 선도하는 지속 가능 기업으로 도약해 나갈 것"이라고 밝혔다.

새내기자 | 백의철 차장

02

초복 앞두고 신선한 닭고기 공급에 만전
하루 100만 마리 이상, 가장 신선하고 안전한 닭고기 총력

우리 회사가 지난달 18일 초복(初伏) 성수기를 앞두고 급증하는 닭고기 수요에 대응하기 위해 익산·정읍 양 공장 생산라인을 풀가동하며 가장 신선하고 안전한 닭고기 공급에 총력을 기울였다.

올해 초복은 지난 20일로, 여름철 대표 보양식인 삼계탕과 닭백숙 등을 찾는 소비자가 크게 늘었다. 이에 우리 회사는 소비자들이 안심하고 건강한 여름을 보낼 수 있도록 생산량을 최대로 확대하는 동시에, 식품 안전과 위생 관리에 집중했다.

우리 회사는 '농장부터 식탁까지' 전 과정을 직접 관리하는 통합 시스템을



통해 최고 품질의 닭고기를 생산하고 있다. 특히 사육과 도계 과정에서 동물복지 시스템을 적용하고 최첨단 스마트 팩토리(Smart Factory)에서 소비자에게 가장 신선하고 안전한 제품을 공급하기 위한 노력을 이어가고 있다.

또한, 생산 현장에서는 ▲작업 전후 철저한 라인 소독, 청소 청결 및 위생 점검 ▲작업자 개인위생 관리 강화 ▲에어칠링(Air-chilling) 시스템 등 온도 제어 시스템을 통한 최적의 신선도 유지 등 식품 안전을 위한 현장관리를 한층 강화하고 있다.

정호석 대표이사는 "초복 특수를 앞두고 무더위 속에서 땀 흘리는 현장 직

원들의 안전이 무엇보다 중요하다"고 강조하며, "안전한 생산 환경이 결국 최고의 제품 품질로 이어진다는 신념으로 현장을 꼼꼼히 챙기고 있다"고 밝혔다.

생산 현장에서 근무하는 한 반장은 "고객들께 안전하고 가장 신선한 닭고기를 공급하기 위해 최선을 다하고 있다"며, "하림이 정성껏 준비한 신선한 닭고기와 함께 온 가족이 건강하고 시원한 여름을 나시길 바란다"고 말했다.

새내기자 | 백의철 차장

03

**농가협의회와 화합의장 마련
단합대회로 감사의 마음 전해**



우리 회사는 지난달 30일 농가협의회와 단합, 화합을 다지기 위한 특별한 시간을 가졌다.

농가협의회 단합대회는 오랜 시간 상생 파트너십을 이어온 농가협의회와 소통하며 유대감을 강화하기 위해 마련됐다. 이날 단합대회는 정호석 대표이사, 각 분부 본부장, 사육사업부 임직원, 지역관리자, 농가협의회 소속농가 80여 명이 참석했다.

농가협의회는 성수기 기간 현장을 위해 애써준 직원들에게 감사의 마음을 담아 감사장 등을 수여했다. 우리 회사도 농가협의회에 깊은 감사와 존경을 표하며 선물세트를 전달했다. 이어 식사를 나누며 소통의 시간을 갖고, 족구와 물놀이 등 다채로운 단합 활동을 통해 서로를 이해하고 화합하는 시간을 가졌다.

이광택 농가협회장은 “서로의 노고를 이해하고 격려하는 뜻 깊은 자리였다”며 “앞으로도 하림과 농가가 더 긴밀하게 협력해 동반성장에 나갈 것”이라고 전했다.

정호석 대표이사는 “농가와와의 지속적인 협력은 하림 성장의 가장 큰 원동력이다”며 “이번 단합대회를 통해 회사와 농가가 하나 되어 더 큰 시너지를 만들어나가기 기대한다”고 말했다.

새내기자 | 강승헌 사원

04

**폭염 속 상생과 생산성 위해 노력 이어가
혹서기 현장 맞춤형 지원 강화**



연일 이어지는 폭염으로 사육 현장의 어려움이 가중되는 가운데, 우리 회사 사육본부는 적극적인 지원에 나서고 있다.

사육본부는 농가 및 현장 작업자들의 건강과 안전, 생산성 유지를 위해 노력하며 상생 경영을 이어가고 있다.

낮시간대 무더위 속 출하작업을 수행하는 상차반 운영철한 방지를 위해 지난 5월부터 이달까지 격려 활동을 진행하고 있다.

작업자들의 에너지 보충을 위해 수박, 음료, 식염포도당 등을 출하 현장에 제공해 노고를 격려하고 있다.

더불어 닭의 혹서기 더위 스트레스를 예방하고 생산성을 향상시키기 위해 고온스트레스 완화제를 공급하고 있다.

육계, 삼계, 토종닭 등 혹서기 사육 중인 모든 농장을 대상으로 총 2억원 가량의 완화제 비데인을 무상 공급해 닭들의 더위 스트레스 감소와 건강한 성장을 도모했다.

조현성 사육본부장은 “폭염은 농가와 상차반 모두에게 부담이자 위협인데, 작은 지원일지라도 현장에 실질적인 도움이 되기를 바란다”며 “앞으로 농가와와의 동반성장은 물론, 현장 작업자들의 안전과 복지를 위해 다양한 상생 활동을 지속적으로 확대해 나가겠다”고 강조했다.

새내기자 | 강승헌 사원

05

익산시 육아종합지원센터에 3천만원 장난감 기탁
노후 장난감 교체 및 다문화 가정 지원

우리 회사가 지난달 19일 익산시육아종합지원센터 개관 10주년 기념행사에서 3천만 원 상당의 장난감을 기탁하며 지역 사회와의 상생 행보를 이어갔다.

이번 기탁은 2017년 우리 회사가 후원한 1억 2천만 원으로 마련되었던 장난감들이 노후화돼 교체가 필요하다는 센터의 요청에 따라 이뤄졌다. 새로 기증된 장난감들은 센터에 등록된 8,000여 명의 회원을 위한 장난감 대여 사업에 사용될 예정으로, 이를 통해 익산시 다문화 가정 및 영유아 가정의 양육 친화적 환경 조성에 기여할 것으로 기대된다.

이날 기념행사에는 정헌율 익산시장, 김경진 익산시의회 의장, 보육 관계자, 학생과 학부모 등이 참석해 자리를 함께했다.

정호석 대표이사는 축사를 통해 “지난 2017년 후원에 이어 올해 다시 3천만 원 상당의 장난감을 기부하게 된 것은 앞으로의 10년을 함께 만들어 가겠다는 약속”이라며 “앞으로도 아이들과 부모님들이 같이 웃을 수 있는 환경을 만들기 위해 열정을 다하는 지원센터와 계속 함께하겠다”고 밝혔다.

정헌율 익산시장은 “육아종합지원센터 개관 10주년과 아동친화도시 상



위단계 인증은 시민들의 신뢰와 응원이 있었기에 가능했다”며 “센터가 육아 공동체 공간으로 자리 잡을 수 있도록 전폭적인 지원을 이어가겠다”고 말했다.

한편, 우리 회사는 하반기에도 센터와 협력해 ‘비대면 가족 요리 축제’를 여는 등 지속적인 상생 활동과 동반성장 프로그램 추진을 통해 지역 공동체와 함께 성장하는 ESG 경영을 더욱 강화해 나갈 방침이다.

사내기자 | 백의철 차장

06

‘사랑의 맛데이’ 삼계탕 나눔 행사로 이웃사랑 실천
초복 앞두고 차상위계층 450명에 보양식 대접



2025년 초복맞이, **하림** 과 함께하는
'사랑의 맛데이' 삼계탕 나눔 행사
2025년 7월 9일 (수)



우리 회사가 지난달 9일, 본격적인 여름의 시작을 알리는 초복을 앞두고 지역사회 이웃들을 위해 ‘사랑의 맛데이’ 삼계탕 나눔 행사를 개최했다.

2012년 첫 시작으로 올해 14년째를 맞은 ‘사랑의 맛데이’ 프로그램은 우리 회사가 지역사회 기여를 위해 꾸준히 이어온 지역 밀착형 사회공헌 활동이다. 이날 이리중앙교회에서 열린 행사에는 ‘하림사랑나눔봉사단’ 소속 임직원 40여 명과 익산시청 직원 10여 명, 부승종합사회복지관 직원이 자원봉사자로 참여했다.

봉사단은 익산시 차상위계층 이웃 450여 명을 초청해, 정성껏 준비한 삼계탕과 용가리치킨, 닭다리후라이드 등 준비한 음식을 대접하며 무더위에 지친 이웃들의 건강한 여름나기를 응원했다. 이번 행사에 사용된 ‘하림e 닭한마리삼계탕’은 행사 당일 아침 공장에서 직접 제조해 가장 맛있는 상태로 현장에 전달되었다.

정호석 대표이사는 “정성스럽게 준비한 식사를 어르신들이 맛있게 드시는 모습에 큰 보람을 느낀다”며 “앞으로도 따뜻한 지역사회를 만들기 위해 사회적 책임을 다하는 기업이 되겠다”고 말했다.

행사에 참여한 한 어르신은 “매년 잊지 않고 찾아와 든든한 삼계탕을 대접해 주니 덕분에 어려움도 건강하게 보낼 수 있을 것 같다”며 감사의 마음을 밝혔다.

우리 회사는 ‘사랑의 맛데이’ 프로그램 외에도 지역사회에 선한 영향력을 전파하기 위해 다양한 ESG 경영 활동을 펼치고 있다. 매일 익산행복나눔마켓·뱅크에 자사 제품을 기부하고, 과학영재 해외연수 비용 지원, 초·중·고생 장학도서 전달, 장학금 지급 등 미래 세대를 위한 투자도 아끼지 않고 있다.

사내기자 | 백의철 차장

07

‘2025 대구치맥페스티벌’서 신제품 홍보 및 따뜻한 응원 전해

지난 2018년부터 7년간 이어진 특별한 후원

우리 회사가 지난달 2일~6일 대구 두류공원 일대에서 성황리에 진행된 ‘2025 대구치맥페스티벌’에 참가해, 신제품 홍보를 위한 대규모 부스 운영과 함께 축제의 행사 스태프와 자원봉사자들을 위한 제품 후원을 이어가며 상생의 가치를 더했다.

올해로 12주년을 맞이한 대구치맥페스티벌은 매년 100만 명 이상이 찾는 대표적인 여름 축제다. 우리 회사는 이번 축제에서 신제품 ‘하림치킨 시리즈’와 ‘신선 직화 시리즈’를 알리는 동시에, 2018년부터 이어온 특별한 기부 활동으로 축제에 의미를 더했다.

우리 회사는 ‘프리미엄 존’에 ‘배달대신 하림치킨’을 컨셉트로 한 대규모 부



스를 운영하며 관람객들을 맞이했다. 이곳에서는 ▲하림 후라이드 2종 ▲하림 소스치킨 4종 ▲직화구이 시리즈 등을 활용한 메뉴를 1만 원 초반대의 합리적인 가격에 선보여, 배달 치킨과는 다른 간편하고 가성비 높은 제품의 매력을 알렸다. 또한, 부스 내에 신제품을 진열해 인지도를 높이고 고객 인터뷰 영상을 제작하는 등 활발한 현장 소통을 진행했다.

특히 올해도 축제의 성공적인 운영을 위해 보이지 않는 곳에서 땀 흘리는 스태프와 자원봉사자들을 응원하기 위해 약 1,000만 원 상당의 ‘안심텐더세트’ 4,300봉을 후원했다.

행사 스태프와 자원봉사자들을 위한 우리 회사의 후원은 지난 2018년부터 시작했다. 우리 회사는 축제가 즐겁고 안전하게 진행될 수 있도록 애쓰는 이들을 격려하기 위해 매년 제품 후원을 이어오고 있다.

2018년 ‘골든후라이드 닭날개’와 ‘닭강정’ 제품 후원을 시작으로, 2019

년에는 ‘통살안심텐더’를, 2022년과 2023년에는 각각 ‘안심튀김’과 ‘옛날통닭’을 지속적으로 후원해 왔다.

특히 지난해에는 2,350만 원 상당의 ‘누룽지치킨 wings’을 특별 제공하는 등 매년 행사 스태프와 자원봉사자들을 응원하며 큰 호응을 받아왔다. FreshHMRBM팀 김동희 팀장은 “대구치맥페스티벌을 비롯해 지역별로 펼쳐지는 오프라인 행사에 다양한 형태로 참여해 고객과 직접 소통하며 소비자 접점을 확대해 나가겠다”며 “특히 축제의 성공을 위해 애쓰는 스태프와 자원봉사자분들께 감사의 마음을 전하는 활동을 앞으로도 꾸준히 이어가며 건강한 식문화 조성을 통해 대한민국 식품산업 발전에도 기여할 수 있도록 노력해 나갈 계획이다”라고 밝혔다.

새내기자 | 백의철 차장

08

하미즈, 초복 맞아 비타민 젤리로 응원해

신선, 가공, 판교 등 임직원 4,700여 명에 전달



우리 회사 여직원 모임인 ‘하미즈’가 지난달 18일 초복을 앞두고 ‘초복 맞아 이 비타민 젤리 나눔 행사’를 진행했다.

‘하미즈 초복 행사’는 초복을 앞두고 고생하는 임직원들을 격려하기 위해 마련됐다.

하미즈는 신선식품본부, 가공식품부, 사육사업부, 사료사업부, 부화팀 등 외부사업장을 포함한 임직원 4,700여 명에게 비타민 젤리를 전달했다.

하미즈 회원 23명은 행사에 앞서 응원의 메시지를 담은 스티커를 제작해 젤리에 부착하고, 행사 당일 식사를 마친 임직원들에게 응원의 메시지를 전하며 비타민 젤리를 선물했다.

하미즈 회장 기획인사팀 서문선 과장은 “성수기인 초복을 맞아 고생하는 임직원들을 위로하고자 이번 행사를 준비했다”며 “작은 선물이지만 직원들에게 에너지 충전의 시간이 되기를 바란다”고 말했다.

새내기자 | 김유리 대리

09

“수해피해 농가, 하림이 함께 합니다”
계사 침수, 전수 폐사 등 피해 농가 찾아 격려



우리 회사가 최근 집중호우로 계사 침수 및 시설물 파손 등 큰 피해를 입은 계약 사육 농가를 찾아 수해 피해 현황을 확인하고 피해복구 위로의 뜻을 전했다.

정호석 대표이사는 지난달 24일 전남 담양군에 위치한 정** 농가를 비롯해 영광, 나주, 순창 등 총 5개 피해 농가를 방문해 현장의 상황을 직접 점검하고 농가의 어려움을 청취했다. 이어 농가협의회와 함께 마련한 수해 복구 격려금을 전달하며, 빠른 복구와 일상 회복을 응원했다.

특히, 지난달 17일 담양 봉남면 일대에는 시간당 30mm, 일일 426mm에 달하는 기록적인 폭우가 쏟아졌으며, 이로 인해 정** 농가의 부지가 약 40cm까지 침수되며 사육 중이던 삼계 11만 3천수가 전수 폐사하는 피해를 입었다.

이번 집중호우로 인해 피해를 입은 하림 계약 농가는 육계 2농가, 삼계 5

농가, 토종닭 1농가 등 총 8농가에 이른다.

정호석 대표이사는 “갑작스러운 자연재해로 피해를 입은 농가의 고통을 외면하지 않고, 동반자적 관계 속에서 함께 극복해 나가는 것이 하림의 책임 있는 자세”라며 “앞으로도 농가와의 상생을 최우선으로 삼고 지속 가능한 동반성장을 위해 노력할 것”이라고 말했다.

우리 회사는 본사 차원의 대응뿐 아니라 부서 단위에서도 농가를 향한 관심과 지원을 이어가고 있다. 지난달 22일에는 사육부 임직원들이 함평군에 위치한 피해 농가를 찾아 위로의 뜻을 전하고, 계군 상태를 점검하는 한편 농가별 상황에 맞춘 관리와 회복 방안을 논의하는 등 실질적인 지원 활동을 펼쳤다.

우리 회사는 앞으로도 농가와의 유기적 협력을 바탕으로, 재해 발생 시 신속하고 실질적인 지원이 이뤄질 수 있도록 최선을 다할 방침이다.

새내기자 | 송다운 대리

10

하절기 현장 안전 위한 노력 이어가
체온 조절, 온열 질환 예방 위해 총력

가공식품부문 생산현장은 연일 35도를 웃도는 폭염 속에서도 멈추지 않고 있다.

최근 현장 온도도 상승하면서 작업 환경이 더 어려워지는 가운데, 가공식품부문 생산00팀은 임직원들의 건강, 안전을 지키기 위한 다양한 하절기 대응책을 마련했다.

작업자들의 체온 조절을 돕기 위해 얼음조끼와 쿨패치, 허리걸이 에어컨 등 다양한 냉각용품을 현장에 도입했다.

또 현장 복도 창문 6곳을 새롭게 설치해 현장 내 급기량을 늘리고 공기의 흐름을 원활히 해 체감온도를 낮추도록 했다.

가공실 복도 내 포카리스웨트 상시 비치, 현장 내 얼음 카트 비치 등으로 현장 직원들의 온열질환을 예방할 수 있도록 도왔다.

현장에서 근무하는 생산1팀 모수인 반장은 “작업 환경을 조금이라도 더



나아지게 하려는 따뜻한 마음이 현장에서 ‘복지’가 아닌 ‘사람을 향한 배려’로 다가왔다”며 “세심한 마음 덕에 조금이라도 숨을 돌리며 일할 수 있었다”고 감사함을 전했다.

생산1팀(가) 한병민 사원은 “고온다습한 현장 환경에서도 땀방울로 성과

를 만들어주는 직원들에게 감사함을 전한다”며 “앞으로 다양한 환경개선 활동을 통해 더 나은 근무환경을 만들기 위해 노력해 나가겠다”고 말했다.

새내기자 | 김보미 사원

NEW!

닭발편육 2종 매콤, 갈릭 출시

신선한 국내산 닭발을 더 이색적으로 즐겨



닭발편육

우리 회사가 신선한 국내산 닭발을 더욱 쫄깃하면서 색다르게 즐길 수 있는 별미 ‘닭발편육’ 2종(매콤·갈릭)을 출시했다.

우리 회사가 손질이 까다로운 닭고기 특수부위를 간편식으로 선보인 ‘직화 무뼈 닭발’과 ‘직화 닭목살’이 꾸준히 인기를 끌자, 탄력 있는 식감과 진한 풍미를 살린 ‘닭발편육’을 새롭게 선보이며 선택의 폭을 넓혔다.

신제품 ‘닭발편육’은 ‘식품안전관리인증(HACCP)’을 획득한 국내산 무뼈 닭발을 사용해 더욱 안심하고 먹을 수 있다. 12mm 두께로 잘게 다진 뒤, 편육 형태로 만들어 쫄깃하게 씹히는 닭발 특유의 식감과 감칠맛을 그대로 살렸다.

‘닭발편육 매콤’은 자꾸만 손이 가는 중독성 있는 매운맛이 특징이며, ‘닭발편육 갈릭’은 국내산 마늘이 들어 있어 씹을수록 입안 가득 퍼지는 마늘의 풍미가 일품이다. 별도의 손질이나 조리 없이 그대로 썰어서 먹으면 되는 냉장 간편식으로, 혼술 안주나 간식은 물론 손님맞이용 요리까지 다채롭게 활용 가능하다. 또한 단백질과 콜라겐이 풍부해 다이어트나 건강 식단 관리 중에도 부담이 없다.

신제품 ‘닭발편육 매콤·갈릭’은 농협 하나로마트를 비롯한 전국 중소형 마트에서 구매할 수 있다.

마케팅팀 관계자는 “고물가 시대에 외식 대신 집에서 ‘혼술’을 즐기는 사람들이 많아지면서, 안주로 즐기기 좋은 닭발, 닭목살 등 닭고기 특수부위의 수요가 꾸준히 증가하는 추세”라며, “냉장고에서 꺼내 바로 즐길 수 있는 ‘닭발편육’은 간편함과 별미의 조화를 모두 원하는 소비자들에게 큰 호응을 얻을 것으로 기대된다”고 말했다.

맛닭가슴살 얹떡맛으로 즐겨요

부드러운 닭가슴살에 얹기떡볶이 소스 입혀



맛닭가슴살 얹떡맛

우리 회사가 부드러운 닭가슴살에 화끈한 동대문엽기떡볶이 소스를 더한 신제품 ‘맛닭가슴살 얹떡맛’을 출시한다.

앞서 선보인 ‘동대문엽기떡볶이’와 함께 선보인 냉동 제품 ‘하림 e닭 소스 잘 먹은 닭가슴살 · 다리살’의 인기에 힘입어, 편의점에서도 쉽게 구입할 수 있는 냉장 닭가슴살로도 라인업을 확대하며 더 많은 소비자들을 만날 예정이다.

이번에 선보인 ‘맛닭가슴살 얹떡맛’은 ‘동대문엽기떡볶이’의 오리진널 소스를 그대로 활용해 중독성 강한 매운맛이 특징이다. 잘 다져진 부드러운 닭가슴살에 쫄깃한 떡이 콕콕 박혀 있어 씹는 재미가 있다.

한 팩(100g)당 17g의 고단백질의 얹떡맛 닭가슴살을 195kcal로 부담없이 맛있게 섭취할 수 있어 화끈한 맛을 즐기는 MZ세대는 물론, 식단 관리 중에도 ‘속세의 맛’을 포기하고 싶지 않은 이들에게 안성맞춤이다.

‘맛닭가슴살’은 냉장 보관 제품으로, 포장지를 살짝 뜯은 뒤 전자레인지에 약 1분간 데우면 바로 먹을 수 있다.

마케팅팀 관계자는 “동대문엽기떡볶이와 협업해 출시한 ‘하림 e닭 소스 잘 먹은 닭가슴살 · 다리살’ 제품의 인기에 힘입어 또 다른 매력의 ‘맛닭가슴살 얹떡맛’을 선보였다”며 식단 관리 중 칼로리 부담 때문에 포기해야 했던 소비자들도 이제는 마음 놓고 특유의 중독적인 맛을 즐길 수 있을 것이라 기대한다”고 밝혔다.

새내기기자 김보미 사원

하림 MZ 마케터가 꼭 빠진 개성만점 삼계탕 꿀조합!

간편하게 입맛대로 취향대로 즐기자



역대급 무더위에 보양식을 찾는 이들이 많은 가운데, 최근에는 보양식이 중장년층 만이 아니라 건강에 진심인 MZ세대도 챙겨 먹는 음식이 됐다. 24시간 이내 갓 잡은 신선한 닭과 몸에 좋은 수삼, 마늘, 참살 등 7가지 부재료를 넣어 만드는 하림 삼계탕은 조리법이 간편한 만큼 남녀노소, 1인 가정 등에게 사랑받고 있다.

하림 삼계탕은 담백하고 깊은 맛 덕분에 여러 재료와도 잘 어울려져, '나만의 요리'로 변주하기 좋다. 실제로 하림 2030 MZ 마케터들은 삼계탕을 취향에 맞게 '커스터마이징'해서 즐기고 있다.

20대 손다는 하림 마케터 - 바질 삼계탕

"고급스러운면서도 싱그러운 풍미가 구수한 삼계탕과 오묘하게 잘 어울려요"

하림 삼계탕의 조리법 대로 냄비에 꼭 끓여준 뒤, 불을 끄기 직전에 바질페스토 1~2스푼을 넣어주면 고급 레스토랑에서 볼 법한 녹색 빛깔의 바질 삼계탕이 완성된다. 여기에 파르미지아노 치즈와 생바질 잎, 약간의 후추를 추가하면 더욱 이국적인 맛을 즐길 수 있다. 담백한 국물에 바질의 싱그러운 풍미가 더해져 상쾌한 뒷맛을 선사한다. 기존 삼계탕이 다소 무겁게 느껴졌던 이들에게 잘 어울리는 이색 레시피다.

20대 박유민 하림 마케터 - 불닭 삼계탕

"이별 치열로 푹푹 찌는 무더위 스트레스 날리고, 몸보신도 할 수 있어요"

얼얼한 매운맛을 즐기는 이들에게는 불닭 삼계탕이 제격이다. 하림 삼계탕 1팩 기준으로 다진 마늘과 고추장 1큰술, 고춧가루와 설탕 반큰술, 화끈한 고추기름과 청양고추를 기호에 맞게 넣으면 완성이다. 삼계탕이 매번 똑같이 느껴졌다면 시원하게 스트레스도 날릴 수 있는 불닭 삼계탕이 새로운 대안이 될 수 있다. 특히 매운맛 선호도가 높은 MZ세대에게 만족도를 줄 수 있는 조합이다.

30대 심희중 하림 마케터 - 카레 삼계탕

"아는 맛이 가장 무서운 법, 향긋한 카레로 완성해서 더욱 든든해요"

삼계탕 속 닭이 완전히 익기 전, 카레 가루 또는 고품 카레 큐브를 육수에 풀어 넣고 꼭 끓여준다. 이때 우유 또는 코코넛 밀크 2스푼을 넣으면 부드러우면서 이국적인 맛이 더해진다. 향긋하면서 매콤한 카레의 풍미가 닭고기의 느끼함을 잡아주는 효과도 있어 특히 잘 어울린다. 집에 늘 구비된 재료로 간편하게 만들기 좋다.

해물 삼계탕, 흑임자 삼계탕, 마라 삼계탕 등 입맛에 맞게 삼계탕을 요리해 개성 있게 즐기는 사람들이 늘고 있다. 맛과 영양, 취향까지 사로 잡는 이색 삼계탕으로 뜨끈한 여름 건강하게 나기를 바란다.

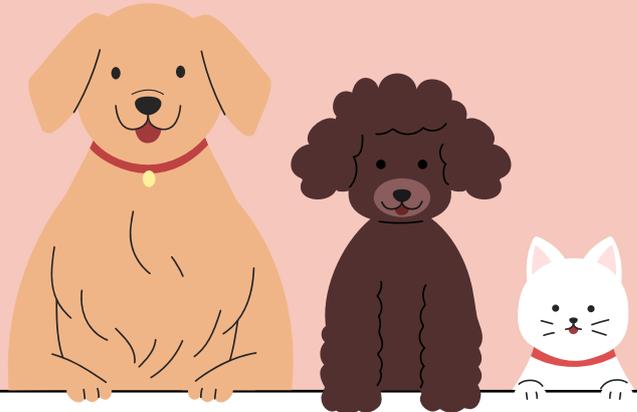
증가하는 반려동물 가구 수, 반려동물과 함께 우리의 일상은 어떻게 달라졌을까?

요즘 길을 걷다 보면 반려동물과 산책하는 사람들이 부쩍 많아진 것을 느낄 수 있다. 2023년 통계청 자료에 따르면, 국내 반려동물 가구는 약 620만 가구에 달한다. 대한민국 전체 가구의 1/4 이상이 반려동물과 함께 살고 있는 셈이다. 이제 반려동물은 단순한 동물이 아니라, 우리 삶의 중요한 부분을 차지하는 가족 구성원으로 자리 잡았다.

이렇게 반려동물 가구가 늘어나면서 사회 곳곳에서 크고 작은 변화가 일어난다. 먼저, 펫코노미(Pet+Economy), 즉 반려동물 관련 산업이 폭발적으로 성장하고 있다. 사료나 간식은 기본이고, 옷, 유모차, 장난감 등 반려동물을 위한 다양한 용품들이 쏟아져 나온다. 반려동물 미용실, 유치원, 호텔은 물론이고, 아플 때 치료 받을 수 있는 동물병원과 장례식장 등 사람 못지않은 서비스들이 생겨난다. 이어 반려동물 전용 보험 상품이 출시되고, 금융권에서는 반려동물을 위한 적금이나 신용카드까지 출시하니 놀라울 따름이다.

나 역시 강아지 두 마리를 키우면서 내 옷을 사는 것엔 별 관심이 없지만, 강아지 옷을 사기 위해 하루에도 몇 번씩 반려동물 쇼핑몰에 들어간다. 옷방엔 몇 벌 안 되는 내 칙칙한 옷보다 예쁜 강아지 옷들이 더 많이 걸려 있다. 강아지의 건강한 미래를 위한 펫보험 상담도 받아봤고, 강아지의 편의를 위해 100만원이 훌쩍 넘는 유모차를 고민 없이 구매하기도 했다. 어느 순간 변화한 반려동물 문화를 자연스럽게 따라가며 적응하고 있는 것이다.

주거 환경에도 변화가 생긴다. 과거에는 반려동물과 함께 살 수 있는 집을 구하기가 쉽지 않았다. 하지만 요즘은 반려동물 동반이 가능한 아파트나 오피스텔이 늘어나고, 심지어 반려동물 친화적인 설계를 적용한 주택까지 등장했다. 반려동물 놀이터나 목욕 시설 등을 갖춘 아파트 단지도 심심치 않게 볼 수 있다.



여가 문화도 변화하고 있는데, 예전에는 반려동물을 두고 여행을 가거나 외식을 하는 게 쉽지 않았다. 최근엔 반려동물 동반이 가능한 카페, 식당, 숙박 시설이 증가하고 있다. 반려동물과 함께 즐길 수 있는 축제나 행사도 자주 열리고, 반려동물과 함께하는 여행 상품도 인기를 끈다. 반려동물과 함께하는 삶이 여가활동에도 새로운 풍경을 만들어주고 있는 것이다.

이러한 변화 속에서, 반려동물을 재산이 아닌 가족으로 인정하는 사회적, 법적 움직임도 활발해지고 있다. 최근 반려동물에 대한 사회적 인식이 높아진 것을 보여주는 의미 있는 국내외 판결들이 나왔다. 국내 법원은 남편과 자녀를 모두 잃고 홀로 반려견에게 의지하던 60대 여성이 옆집 개의 공격으로 반려견이 다치자, 반려견 치료비 전액과 위자료 200만 원을 지급하라는 판결을 내렸다. 법원은 반려견이 단순한 재산을 넘어선 가족이라는 점을 인정하고 받아들인 것이다. 미국 뉴욕에서도 비슷한 판결이 나왔다. 산책 중이던 반려동물이 신호위반 차량으로 인해 사망하자, 보호자는 가해 운전자를 상대로 소송을 제기했다. 기존 법률상 반려동물은 '재산'으로 분류되어 정신적 피해에 대한 보상을 받기 어려웠지만, 뉴욕주 1심 법원에서 "반려견이 직계가족으로 간주될 수 없다는 이유를 발견하지 못했다"고 밝히며 정신적 고통에 대한 손해배상을 허용했다. 이러한 국내외 판례들을 봤을 때, 현대인들에게 반려동물은 가족 이상의 의미를 가지며, 정서적인 안정감과 행복감을 주는 존재라는 것을 알 수 있고, 법적으로도 반려동물이 단순한 '재산'이 아니라 '가족'으로 인정받고 있다는 사회의 큰 변화를 확인할 수 있다.

물론, 반려동물 가구 증가로 인한 긍정적인 변화만 있는 건 아니다. 반려동물 유기 문제나 소음, 위생 문제 등 사회적 갈등도 발생한다. 반려동물로 인한 이웃 간의 갈등이나 맹견으로 인한 사고 소식도 종종 들려온다. 변화하는 사회 속에서 반려인과 비반려인 모두가 조화롭게 살아가기 위해선 공존을 위한 작은 실천과 마음이 필요하다. 서로를 이해하고 책임지고 배려하는 마음이 있다면 이 공존은 더 따뜻한 미래를 만들 것이다. 함께 살아가는 사회라는 생각으로 더 성숙한 일상을 만들어가자.

생산2팀(정음) 임형준 사원

MZ 못지않은 선배님들의 힙한 여행지



이강현 사업부장 사육사업부



<단양 도담삼봉>

한여름 무더위를 한 방에 날릴 시원한 동굴이 매력인 충청북도 단양! 그리고 시간 여행을 떠난 듯한 역사의 향기가 가득한 강원도 영월! 올여름, 색다른 휴양지를 찾는다면 이 두 곳을 강력 추천합니다.

먼저 단양의 도담삼봉은 조선 개국 공신 정도전이 유년 시절을 보낸 곳으로, 사진처럼 세 개의 봉우리가 강물 위에 떠 있는 듯 우뚝 솟아 절경을 이루는 명소예요. 바로 옆에 위치한 삼봉스토리관에서는 도담삼봉의 역사, 전설 등을 소개하고 있어 아이들의 역사 교육에도 유익했어요!



<단양 고수동굴>

다음으로 고수동굴은 석회암 동굴에서 볼 수 있는 다양한 자연 생물이 가득한 천연 동굴이에요. 약 2억 5천만 년 전부터 형성되기 시작한 지하 동굴이라 내부 계단이 무려 700여 개에 달해 상당히 많습니니다.. 처음 방문했을 때 1,300m에 이르는 좁은 길을 아내와 제가 각각 한 명씩 쌍둥이를 안고 올라가느라 팔에 감각이 없어 질 정도로 힘들었던 기억이 있어요^^ 그럼에도 불구하고 신비로운 경관 덕에 다음에 또 방문할 예정이에요. 너무 어린 아이나 노약자분들은 관람에 어려움이 있을 수 있으니 참고해 주세요!

두 번째 여행지인 영월의 별마로 천문대에는 지름 800mm의 주망원경과 여러 대의 보조망원경이 설치되어 있어 달, 행성, 별 등을 관측할 수 있어요. 아이들이 관심 있는 분야라 방문하게 되었는데, 천체관측실 외에도 카페와 미디어존 등 다양한 시설이 마련되어 있어 어른들끼리 가도 충분히 즐길 수 있는 곳이에요!



<영월 별마로 천문대>

영월에서 제가 가장 좋아하는 맛집은 약콩 삼계탕 전문점인 '한식당나무'예요. 삼계탕 위에 뿌려진 콩가루가 국물에 풀어지면서 깊고 진한 맛을 내는데, 정말 일품이에요! 10년째 질리지 않고 찾아가는 걸 보면, 저는 아무래도 닭과는 떼려야 뗄 수 없는 운명인가 봐요 하하하

단양과 영월은 차로 약 30분 거리로 가까이 위치해 있어 함께 여행하기에 안성맞춤이에요. 무더운 여름, 고생하는 우리 하림인들이 잠깐이라도 힘을 낼 수 있도록 힐링 여행지를 소개했어요! 모두 각자만의 힐링 장소를 꼭 찾아 떠나보세요~

박진용 차장 설비구매팀



<해동용궁사>

3대 가족 모두가 함께 즐길 수 있는 여행지로 부산을 추천드립니다! 경상도 지역은 다소 멀어 쉽게 방문하기 어려웠는데, 이번에 3대 가족이 모일 기회가 생겨 부산을 찾게 되었습니다.

가장 먼저 추천드리고 싶은 명소는 해동용궁사입니다. 사찰과 자연이 어우러져 웅장하면서도 아름다운 풍경을 자아내는 곳이에요. 용궁사 전체를 둘러보는 데는 30분에서 1시간 정도 걸리지만, 시간 가는 줄 모르고 산책했던 기억이 납니다. 해동용궁사는 연말과 새해 일출 명소로도 유명하니, 적절한 시기에 방문하면 더욱 특별한 경험이 될 것 같습니다!



<해동용궁사>

두 번째로 추천드리고 싶은 곳은 해운대 블루라인파크입니다. 해운대 미포, 청사포, 송정을 연결하는 해변열차와 스카이캡슐을 탈 수 있는 곳으로, 부산 여행지 중에서도 강력히 추천드리는 곳이에요! 특히 뚜벅이 여행자들에게는 이동이 제한될 수 있는데, 블루라인파크를 이용하면 부산의 주요 해안 관광지를 편하게 둘러볼 수 있어요.

이건 저만의 꿀팁인데 코스는 해운대 미포에서 청사포까지는 스카이캡슐을 타고, 돌아올 때는 해변열차를 이용하는 방법인데요, 바다 전망을 여유롭게 감상할 수 있어 더욱 즐거운 여행이 될 거예요. 참고해 주세요 😊



<블루라인파크>

부산 하면 국밥만 떠오르신다고요? 그렇다면 저만 믿고 '백화양곱창'으로 가보세요! 부산의 백화양곱창 골목에는 여러 가게가 모여 있는데, 그중 1호점은 TV 프로그램 '전현무계획'에도 소개된 유명한 곳이에요. 맛은 물론이고, 부산만의 찐한 감성까지 더해져서 기다리는 시간조차 아깝지 않은 맛이었어요.

항상 느끼는 거지만, 여행을 계획할 때는 '못 가는 이유'부터 떠올리게 되는 것 같아요. 그러다 보면 결국 여행을 미루게 되죠. 하지만 생각을 조금 바꿔서 '꼭 가야 하는 이유'를 먼저 떠올려 보면, 한결 가벼운 마음으로 떠날 수 있을 거예요.

이번 여름이 지나가기 전에, 떠날 이유 하나쯤은 만들어보시길 바랍니다!

강병권 팀장 사육2팀



<둘레길 야경축제>



<석굴암>

제가 추천하는 여행지는 경주예요! 일상에서는 보기 힘든 고대 건축물과 유적지를 만날 수 있는 특별한 장소라 생각합니다.

먼저 신라 천 년의 역사가 깃든 신라왕릉에 다녀왔는데, 날씨가 좋아서 그런지 많은 사람들이 방문해 활기차요. 37곳의 왕릉과 넓은 잔디밭이 어우러져 마음까지 편안해지는 힐링 공간이었답니다. 또 신라 무문왕 때 조성된 인공 연못인 동궁과 월지(안압지)도 함께 방문했는데, 이곳은 야경으로 특히 유명한 곳이에요. 마침 왕릉과 안압지 주변 둘레길에서 여름철 야경축제가 열리고 있어서 운 좋게 가족들과 인증샷도 많이 찍으며 즐거운 시간을 보냈어요. 건축물 사이로 피어나는 조명이 화려함을 더해주어 마음이 웅장해지는 느낌이 들었습니다!

또한 불국사도 방문했는데, 학창 시절 교과서에서만 보던 석가탑과 다보탑을 실제로 눈앞에서 마주하니 감회가 새로웠어요. 정교한 돌탑의 아름다움과 고즈넉한 사찰 분위기가 어우러져, 저희 가족은 물론 주변 여행객들 모두 "와~" 하는 감탄을 연발했답니다. 불국사 특유의 신비로운 분위기와 자연 풍경이 어우러져 산책하듯 둘러보기에 참 좋았어요. 관람을 마친 뒤에는 근처에 위치한 석굴암까지 함께 둘러보시는 걸 추천드려요. 석굴암의 불상은 불국사와는 또 다른 감동을 전해주는 명소예요. 두 곳을 함께 둘러보면 경주만의 '짠' 매력을 제대로 느낄 수 있을 거예요!

여러분, 혹시 '황리단길' 들어보셨나요? MZ 세대 사이에서 인기 많은 곳이라고 하더라고요 ㅎㅎ

다양한 맛집과 카페, 소규모 상점들이 모여 있는 골목이에요. 저는 전라도 사람이라 전국 어디를 가도 음식 맛에 크게 감탄한 적이 없는데, 여기서 처음 먹어본 '십원빵'이 제 마음을 완전히 사로잡았답니다. 붕어빵처럼 부드러운 빵 속에 듬뿍 들어간 치즈의 조화가 아직도 잊히지 않아요.

경주는 저처럼 초등학교 자녀를 둔 부모님이라면 꼭 한 번 방문해 보시길 추천드려요. 역사 교육에도 도움이 되고, 다양한 유적지를 직접 눈으로 볼 수 있어 아이에게도 특별한 경험이 될 거예요. 앞서 소개한 황리단길까지 함께 들르면, 아이도 지루하지 않고 즐거워할 거라 자신 있게 말씀드립니다!

백의철 차장 언론담당관



<바람의 언덕>



<박정현 계장>



사랑하는 가족과 함께할 여름휴가 계획, 세우셨나요?

올여름, 어디로 떠나야 할지 고민 중이신 분들을 위해 저희 가족의 여름휴가 이야기를 소개해 드릴까 합니다.

아내는 자연 속에서의 '힐링'을, 딸들은 SNS에 올릴 '감성' 가득한 장소를 원했기에 모두를 만족시킬 여행지를 고르기가 쉽지 않았어요. 그렇게 고민 끝에 선택한 곳이 바로 거제도였고, 결과적으로 우리 가족 모두가 만족한 완벽한 여행지가 되었답니다.

가장 먼저 찾은 곳은 거제도의 상징, '바람의 언덕'과 '외도 보타니아'였어요. 시원한 바람을 맞으며 환하게 웃는 아내와 두 딸의 모습을 보니 저절로 아빠 미소가 지어졌던 기억이 납니다. 특히 외도 보타니아에서는 아름다운 꽃과 나무 사이를 산책하며 소녀처럼 설레는 아내의 모습, 그리고 그 순간을 놓치지 않으려 연신 셔터를 누르던 딸들의 모습에 가족의 소중함을 다시금 느낄 수 있었어요. 😊 주변에는 벽화거리, 도장포 마을, 해상산책로 등 볼거리가 많아 산책하며 시간 보내기 좋았어요!

거제 여행의 하이라이트는 딸들이 추천했던 대형 식물원 카페 '외도널서리'였습니다. 거대한 온실 속에 들어온 듯한 싱그러움과 통유리 너머로 펼쳐지는 바다 풍경은 지금도 잊을 수 없을 만큼 인상적이었습니다. 다양한 시그니처 음료와 디저트 덕분에 눈과 입 모두 즐거운 시간이었어요!

거제도에 왔으니 계장은 꼭 먹어야 한다며 들른 '박정현 계장'에서 푸짐한 계장 정식으로 점심을 해결했는데, 신선한 계살이 입안에서 사르르 녹는 그 맛, 아직도 생생합니다. 그리고 현지인 추천 맛집 '중앙식당'에서는 두루치기와 해물된장찌개를 맛봤는데, 깊고 진한 국물 맛에 절로 감탄이 나왔어요. 이 두 곳은 자신 있게 거제도 맛집으로 추천드립니다!

이번 거제도 여행은 우리 가족에게 단순한 휴가를 넘어, 서로의 취향을 존중하고 공유하며 소중함을 다시 한 번 깨닫게 해준 귀한 시간이었습니다.

혹시 저처럼 세대 간 취향을 모두 만족시켜야 하는 즐거운 숙제를 안고 계시다면, 주저 없이 거제도를 추천드립니다!

발은 시원하게 몸은 뜨겁게
‘완주 영화산장’

완주 영화산장에서 만난
 여름 보양

가만히 있어도 기운이 쭉 빠지는 한여름. 더위에 지친 몸을 회복하려면 역시 보양식이 빠질 수 없다. 그런데 이 보양식을 시원한 물에 발을 담그고 즐길 수 있다면? 더없이 황홀한 여름 피서가 될 것이다. 전북특별자치도 완주의 구불구불한 산길을 따라가다 보면 어느 순간 시원한 물줄기가 반겨주는 곳, 바로 ‘영화산장’이 모습을 드러낸다. 평일 낮에도 찾는 사람이 많아 예약은 필수다.

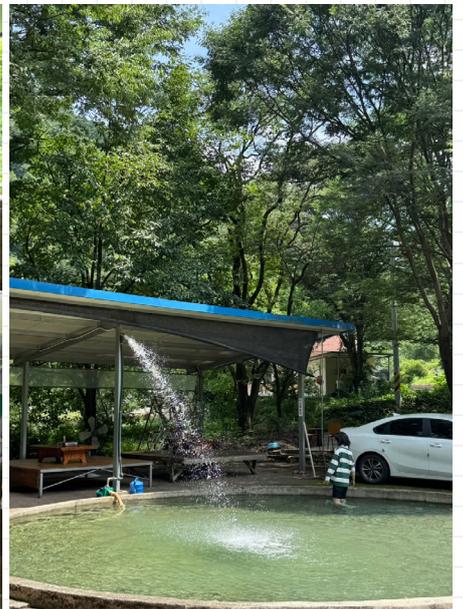


<대표 메뉴>

- 토종닭 백숙
- 능이백숙
- 닭볶음탕

<정보>

위치: 전북 완주군 경천면 구재길 364-4
 전화번호: 063-262-3853
 편의시설 및 서비스: 예약 가능, 주차 가능, 여름
 철만 운영





손바닥보다 큰 닭다리! 폭 고운 토종닭 백숙

영화산장의 대표 메뉴는 토종닭 백숙이다. 2kg이 훌쩍 넘는 금직한 토종닭이 통째로 들어가는데, 닭다리 하나가 손바닥만큼 크다. 폭 삶아낸 닭 속에는 대추, 마늘, 각종 약재가 듬뿍 들어 있어 국물 한 입만 마셔도 몸속까지 따뜻해지는 기분이다. 배가 불러도 닭죽은 꼭 먹자. 백숙의 마무리는 단연 고소하고 부드러운 닭죽이다. 그걸 안 먹고 나왔다면 백숙의 진짜 매력을 놓친 셈이다.

감자가 녹아내리는 똑배기 닭볶음탕

담백한 백숙보다 양념 있는 음식을 좋아한다면, 똑배기 닭볶음탕도 탁월한 선택이다. 빨간 국물 속에 있는 닭과 감자는 시각부터 입맛을 자극한다. 고기와 감자에는 양념이 잘 배어 있는데, 특히 폭 익은 감자는 입안에 넣는 순간 마치 아이스크림처럼 스르르 녹아내린다. 보기엔 매워 보이지만 자극적이지 않고 적당한 단짠의 조화가 부담 없이 즐기기 좋다.

직접 키운 채소, 반찬까지 정성 가득

영화산장이 특별한 또 다른 이유는 모든 채소를 사장님이 직접 재배한다는 점이다. 새벽에 딴 쌈채소와 반찬은 싱싱함이 살아 있고, 그 자체로 정성이 느껴진다. 특히 사장님만의 양념을 더한 깻잎무침은 구매해서 집에 가져가고 싶은 맛이다. 또 하나의 별미는 ‘고추장떡’으로 계란과 밀가루 반죽에 고추를 다져 넣고, 소금과 고추장으로 간을 한 음식이다. 빈대떡의 사춘쯤 되는 이 메뉴는 운 좋으면 사장님이 갓 부쳐준 따끈한 고추장떡을 즉석에서 맛볼 수 있다. 사장님 마음에 따라 다른 전을 내어주기도 하니 참고하기 바란다. 반찬 하나하나에 애정을 담아 설명해 주시는 사장님의 모습에서는 음식에 대한 자부심과 따뜻함 또한 고스란히 전해진다.

이곳에서 발을 담글 수 있는 물은 198m 지하에서 끌어올린 지하수로, 졸졸 흐르는 물소리와 여유롭게 식사를 즐기는 사람들 사이에서 자연스럽게 몸도 마음도 평온해지는 기분이 든다. 무더위에 시원한 물을 즐기고 싶지만 몸을 다 담그는 건 부담스러울 때 안성맞춤인 곳. 시원한 지하수에 발 담그고 먹는 백숙 한 그릇. 그보다 더 완벽한 여름 보양이 있을까? 올여름 힐링 여행은 완주 영화산장에서 시작해 보자.



(회사 내 MZ들의 솔직한 목소리를 익명으로 담았습니다)

MZ가 말하는 사회생활 관계 꿀Tip

- 선배편

선배와 어떻게 자연스럽게 친해질 수 있을까?

작은 배려부터 센스 있는 대화까지, MZ가 직접 경험한 리얼 노하우를 모아봤어요.



1. 커피 한 잔의 용기

선배와 친해지고 싶은 한데 갑자기 말을 걸기엔 어색할 때가 있어요. 그럴 땐 “커피 한 잔 드릴까요?”라는 말이 의외의 마법이 되곤 합니다. 작은 제안이 대화를 만들고, 대화가 사람 사이를 부드럽게 만들어 주는 것 같아요. 간식 나눔, 잡담 한마디도 좋은 시작이 되기에 MZ답게 가볍고 센스 있게 다가가려 해요. 어색함을 무너뜨리는 건 큰 말이 아니라 작은 친절이니까요! 참, 어색함을 깨는 도구는 커피뿐만이 아니에요! “주말에 캠핑 갔다 왔어요~”라는 TMI 한 줄도 나를 자연스럽게 알리는 도구가 될 수 있어요. 적당한 사생활 공유는 팀워크에 유효유가 되는 것 같아요.

2. 딱, 말 걸기 좋은 거리만큼만

회사 생활하면서 가장 어려운 게 ‘애매한 거리감’이더라고요. 너무 딱 붙으면 불편하고, 너무 멀면 소외감 들고요. 그래서 저는 딱 ‘편하게 말할 수 있는 거리’만큼만 유지하려고 해요. 예를 들어 선배랑 엘리베이터 같이 타면, 날씨 얘기나 간단한 근황 같은 가벼운 얘기로 시작해요. 억지로 친한 척도 안 하고, 필요할 땐 깔끔하게 물어보는 스타일이에요. 오히려 그게 선배들도 편하게 느끼시더라고요. ‘누가 누구에게 먼저 다가가야 하나’ 고민하지 말고, 그냥 부담 없는 관심 한 줄이면 충분한 것 같아요.

3. 말보다 빠른 팔의 힘, MZ식 접근법

평소에 재미있는 짤이나 웃긴 게시물 보는 걸 좋아해서 저장해두는 편이에요. 그냥 웃기니까 모아두는 것도 있지만, “이거 나중에 누군가한테 써먹어야지~” 하는 마음도 살짝 있죠. 그러다 선배랑 말 몇 번 오가고, 괜히 조금 편해졌다 싶을 때가 오면 타이밍 봐서 하나씩 슬쩍 보내요. “선배 이거 보자마자 생각났어요ㅋㅋ” 이런 식으로요. 억지스럽지 않고 가볍게 웃고 지나갈 수 있어서 분위기도 부드러워지고, 은근 관계도 한 뼘 가까워지더라고요.

4. 말보다는 공감 먼저, 리액션은 진심으로

선배와 좋은 관계를 유지하는 저만의 꿀팁은 바로 ‘무조건 공감하기’예요. 업무 이야기는 가벼운 사람이든, 때로는 제 생각과 다를 때도 있지만 그럴수록 먼저 선배의 말을 귀 기울여 듣고 공감하려고 노력합니다. 물론 때때로 제 의견을 묻기도 하지만, 대부분은 공감과 진심 어린 경청을 원하시는 것 같아요. 그래서 제 생각을 앞세우기보다는 선배 말에 집중하며 자연스럽게 공감하는 태도를 유지하려고 합니다. 이런 자세가 선배와의 관계를 훨씬 부드럽고 편안하게 만들어 주는 것 같아요!

5. 맛있는 거 주는 후배 = 좋은 후배

‘맛있는 간식 주는 사람 = 좋은 사람’이라는 공식은 회사 선후배 관계에서도 정말 잘 통해요. 중요한 건 진정성! 단순히 아무 과자를 주는 게 아니라, 선배가 좋아하실 만한 과자를 세심하게 준비하는 거죠. “이거 지난번에 선배님이 좋아하신 그 과자예요!” 한마디면 선배의 마음이 자연스럽게 열리면서 저를 좀 더 귀여운 후배로 봐주시더라고요 ㅎㅎ 게다가 이런 작은 배려가 쌓이면, 선배도 ‘이 친구는 나를 잘 챙겨주네’ 하고 신뢰와 호감이 더 생기게 되는 것 같습니다. 사소한 관심이지만, 그런 디테일이 결국 좋은 관계의 밑바탕이 되니까요!





초보자도 할 수 있다!

티안 나게 강하게!
유연한 협상의 기술

<협상 기술 기본 샘플>

Client : (A) We appreciate your proposal, but the pricing seems a bit high for us.

Jane : I understand your concern. (B) Could you share your budget range?

Client : We were hoping for something around \$10,000.

Jane : Thanks for the transparency! (B) May I ask if flexibility in delivery or timeline could help adjust the price?

Client : Possibly. We can consider a longer timeline if that lowers the cost.

Jane : Great. (C) I'll check internally if we can reduce the cost under those conditions.

(Two hours later)

Jane : I see. (B) We might be able to offer a discount if you increase the order quantity.

Client : That sounds reasonable. What kind of discount can you offer?

Jane : (C) If you order 20% more, we can offer a 10% discount.

Client : (D) Let me discuss this with my team and get back to you.

클라이언트 : 제안 감사합니다. 하지만 가격이 다소 높아 보이네요.

제인 : 이해합니다. 예산 범위를 공유해 주실 수 있을까요?

클라이언트 : 우리는 약 10,000달러를 예상하고 있었습니다.

제인 : 솔직하게 말씀해 주셔서 감사합니다! 납기나 일정 조정이 가능하다면 가격 조정에 도움이 될 수 있을까요?

클라이언트 : 아마도요. 비용이 낮아진다면 일정 연장은 고려할 수 있습니다.

제인 : 좋습니다. 해당 조건에서 비용을 줄일 수 있는지 내부 확인해보겠습니다.

(2시간 후)

제인 : 알겠습니다. 주문량을 늘리시면 할인을 제공해 드릴 수도 있습니다.

클라이언트 : 합리적으로 들리네요. 어떤 할인 조건이 가능할까요?

제인 : 주문량을 20% 늘리시면 10% 할인을 제공해 드릴 수 있습니다.

클라이언트 : 우리 팀과 논의하고 다시 연락드리겠습니다.

<협상 기술 기본 패턴>

(A) 협상 시작하기

- We appreciate your proposal, but...(제안 감사드립니다. 하지만...)
- Thank you for the detailed proposal. However, we were expecting something more cost-effective. (자세한 제안서 감사합니다. 다만, 우리는 좀 더 비용 효율적인 안을 기대하고 있었습니다.)
- We like the overall concept, but...(전체적인 기획은 마음에 들지만,)

(B) 가격 조정 제안하기

- We might be able to offer a discount if...(만약 ~하신다면 할인을 제공할 수도 있습니다.)
- What kind of discount can you offer? (어떤 할인 조건이 가능한가요?)
- Do you offer any price breaks for volume or repeated orders? (수량이나 반복 주문에 따른 할인 혜택이 있나요?)
- A bulk order would allow us to offer a more competitive rate.(대량 주문 시에는 더 경쟁력 있는 가격을 제시할 수 있습니다.)

(C) 최종 조율하기

- We need to internally review the numbers before making a final decision. (최종 결정을 내리기 전에 내부적으로 수치를 검토해야 합니다.)
- I'll circle back once we've had a chance to align internally. (내부 조율이 끝나는 대로 다시 연락드리겠습니다.)
- If you order A% more, we can offer a B% discount.(주문량을 A% 늘리시면 B% 할인을 제공해 드릴 수 있습니다.)
- We could look into reducing the cost by adjusting the schedule. (급하지 않으시다면 일정을 조정하여 비용을 낮출 수 있는 방안을 검토해볼 수 있습니다.)

(D) 내부 검토 제안

- I'll check internally and get back to you.(내부적으로 확인하고 다시 연락드리겠습니다.)
- I'll bring this up in our next team meeting and follow up with a revised offer. (다음 회의에서 이 사안을 논의하고 수정된 제안을 드리겠습니다.)
- Let me check ...and see what's possible.(...를 검토해보고 어떤 부분이 가능한지 확인해 보겠습니다.)

눈으로 보는 하림

2025년 7월의 주요행사 모습입니다.
지난 추억들을 살펴보세요



우리 회사는 지난달 2일과 7일 성수기를 앞둔 SGF 새울 EPC(서울), 원진푸드(강원도)를 방문해 응원의 마음을 전했다.



지난달 5일 식품안전분석팀 강현아 팀장이 2025년 제42차 육가공기술분과 학술대회에서 한국육가공협회 육가공산업발전 '품질 개선'부분 공로상을 수상했다.



우리 회사는 지난달 10일 각 부분에서 우수한 성과를 낸 이달의 하림인을 시상했다.



지난달 21일부터 SAP 통합테스트 3차가 진행됐다.



우리 회사 정읍공장은 최근 질식재해 발생에 대비한 '밀폐 공간 긴급 구조훈련'을 실시했다.



우리 회사 프레시마켓이 많은 견학객들에게 사랑 받으면서 월 매출 2억 원을 돌파했다.



우리 회사는 지난달 30일 1사1촌 협약을 맺은 마조마을을 찾아 복맛이 행사를 진행하며 마을 주민들과 소통하는 시간을 가졌다.

하림과 함께한 사람들

0704 류승민 육국논산훈련소장



0718 전북경찰청 정재봉 총경



0725 김호은 전북지방환경청장



0730 전주대 박진대 총장 (글로벌대학 MOU)



HCR 견학객 HCR투어 신청은 하림푸드투어 홈페이지를 통해 가능합니다

7월에는 서울시 친환경유통센터, 롯데마트, 자담차킨, 35사단, 익산청년센터, 부산YMCA 등 4,250여 명이 방문해 주셨습니다.



똑! 소리 나는 하림 용어 사전

"이 닭 12호래. 근데 '호수'가 뭐야?"

"아 그거? 닭 크기야. 번호가 클수록 큰 닭이래."

"오? 그럼 호수는 어떻게 나눠?"

마트에서 닭을 고르다 보면 '5호', '9호', '10호' 같은 숫자가 적혀 있는 걸 본 적 있으시죠? 바로 이 숫자가 '호수'!

우리가 먹는 닭의 호수는 **도계 후 중량 기준**으로 정해져요.

하림에서는 육계를 6호부터 18호까지 다양하게 나눠 판매하고 있어요. 보통 호수 **1단위당 약 100g**씩 증가해요.

7호	651~750g
8호	751~850g
9호	851~950g
10호	951~1,050g



토종닭도 육계처럼 11~18호(100g단위)로 나눠지만, 삼계는 30~65호 등 별도의 중량 기준 셋팅값(50~100g)에 따라 호수가 정해집니다.

1. 닭의 크기(무게)에 따라 요리용도가 달라서

요리에 알맞은 크기의 닭을 고르기 쉽게 하기 위해!

- 삼계탕엔 작고 연한 닭 (삼계 45호)
- 치킨은 적당히 튼실한 중간 사이즈 (육계 9~10호)
- 토종닭백숙은 큼직하고 육질 좋은 대형 닭 (토종 18호 이상)

2. 소비자 선택을 돕기 위해

마트·온라인몰에서 호수만 봐도 대략 크기 파악 가능!

3. 가격 책정과 유통을 표준화하기 위해

같은 닭 종류라도 무게가 다르면 가격이 달라야 합리적!

오늘의 메뉴에 맞는 닭, 종류와 호수까지 알고 고르면 더 맛있습니다! 이제 닭고기도 똑똑하게 선택하세요!

삼계 45호 삼계탕에 딱!	육계 9~10호 치킨·구이용	토종닭 18호 백숙·보양식

새내기자 | 이민정 대리

이달의 Quiz 퀴즈풀고 선물세트 받자!

초성 퀴즈!

2012년 첫 시작으로 올해 14년째를 맞은 삼계탕 나눔 행사의 이름은 무엇일까요?

ㅅ ㄹ ㅁ ㅂ ㅅ ㅁ

HINT!

사랑을 담은 따뜻한 음식 나눔 하림 삼계탕과 함께하는 초복 맞이 이벤트 '이웃사랑'을 실천하는 특별한 데이!



제 230호 추첨자

정*민 전주시 덕진구 이*선 대전광역시 동구 김*윤 익산시 서동로 김*이 영동군 영산로

정답 제출 방법

정답을 보내주시는 분 가운데 추첨을 통해 '선물세트'를 보내 드립니다. 보내실 때는 정답과 함께 이름, 전화번호, 주소를 같이 적어 보내주세요.

[메일주소] E10202771@harim.com

나만의 인생 치킨이 집으로 들어오다



1985 소스



갈릭양념 봉



갈릭양념 순살



매콤 소스



양념치킨볶음면



오리지널 소스



크리스피 봉



크리스피 순살



핫크리스피 봉



핫크리스피 순살



허니버터 봉



허니버터 순살

40년 전통을 이어온 멕시칸의 양념치킨 노하우를 담은
하림 멕시칸 치킨

(주) 하림

전북특별자치도 익산시 망성면 망성로 14 063-860-2422 www.harim.com