



또 다른 시작을

다산육종



목 차

- 1. 살아오면서**
- 2. 지역과 함께**
- 3. 흑돈속으로**
- 4. 양돈산업에 대하여**



1 살아오면서

- **자부심이 있어야**
- **가치가 있어야**
- **연계성이 있어야**
- **지속가능해야**

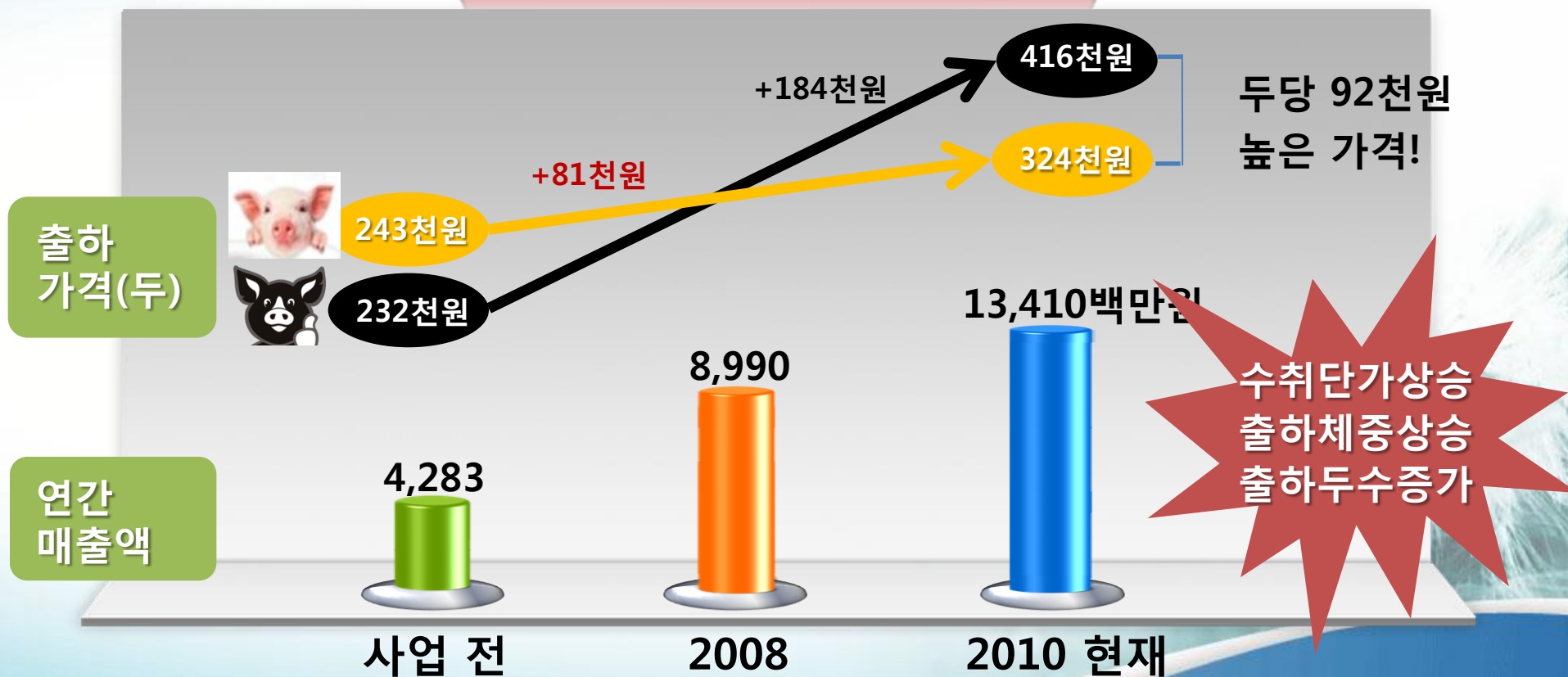
꿈을 이루어 간다



2 지역과 함께

흑돈 클러스터 사업 - 흑돈의 브랜드와

흑돈의 가치창조



2

지역과 함께 흑돈의 홍보 - 홍보 및 마케팅

TV, 일간지, 홍보물 발간



TV 방송 27회



신문기획기사 26회



홍보물제작 18종



축제 참가 12회



직판 행사 15회



오프라인 홍보 6회

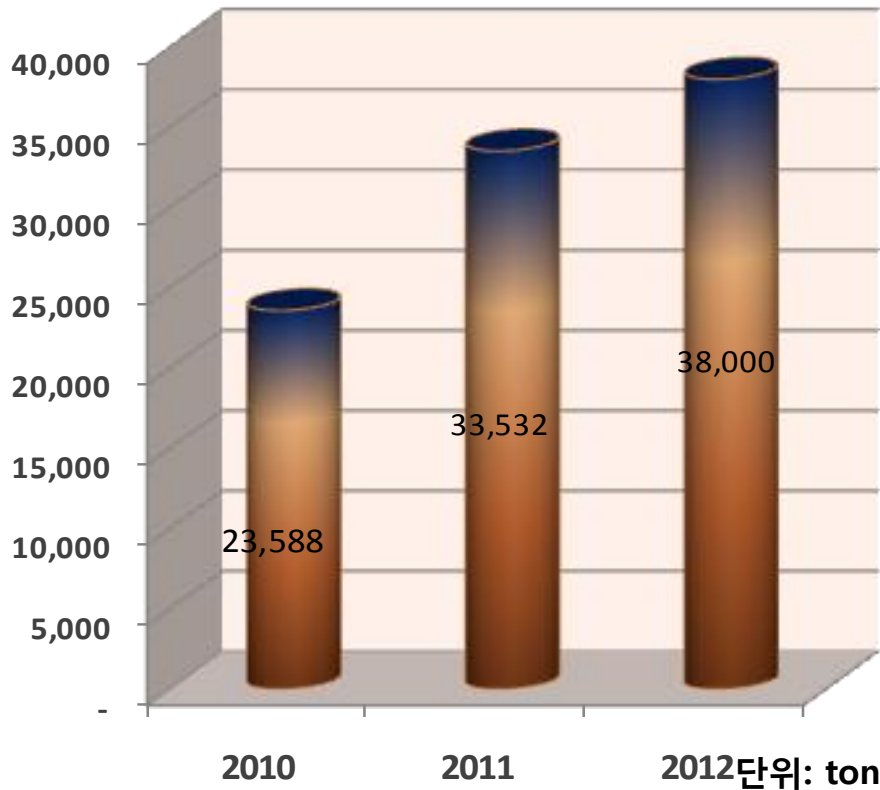
2

지역과 함께

분뇨 공동자원화 - 지역 18개 농가

원수수거량

단위: ton



구 분	수거량	성장률
2010년	23,588	
2011년	33,532	42%
2012년	38,000	13%

2010년 1월부터 수거시작



흑돈 속으로



버크셔흑돈과 함께 10년



박화춘 박사의 지리산흑돈은

부드러움

도축 후 24시간 pH
pH 5.9 이상

적색근섬유수 비율
10~12%

땡기는 맛

부드럽고 촉촉하고 고소한 맛

가열 감량

18% 이하

촉촉함

고소함

pH 5.8 이상, 가열감량 18% 이하

우리도 흑돈을 만든다

❖ 혈통 증명

개체 혈통명 (다산 백두산 청석봉)

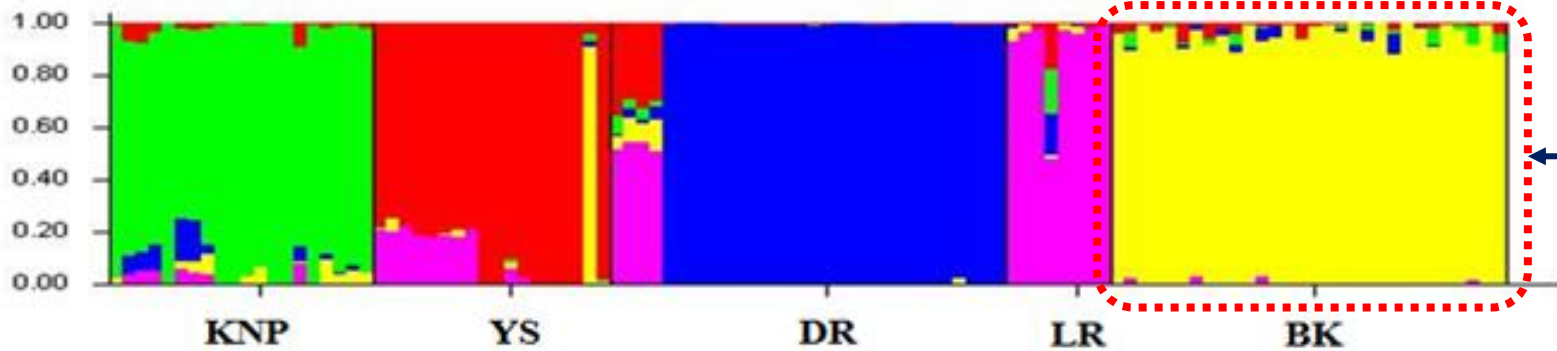
혈 통		종돈 혈통 등록증명서		이각타입C	
등록번호	11304007264	품종	버크셔	성별	암
이름	다산 백두산 청석봉 5465	생년월일	2012-09-21		
총산자수	12	이유두수	0	산차	03
생존산자수	11	개체번호	5465		
심사점수					
조부	다산 한라산 삼각봉 BK3948	(혈)KA	20808000787		
부	다산 한라산 삼각봉 BN9824	(혈)KA	21212007688		
조모	다산 백두산 백운봉 BK9256	(혈)KA	21009022250		
외조부	다산 한라산 삼각봉 BK3948	(혈)KA	20808000787		
모	다산 백두산 청석봉 BN7910	(혈)KA	21212007672		
외조모	다산 백두산 청석봉 BK4340				

부모 혈통명

(NN)

지리산흑돈의 품격, 유전자 마커(육질관련 유전자) 분석 결과

❖ **PRKAG3(RN) :**
pH(연도)



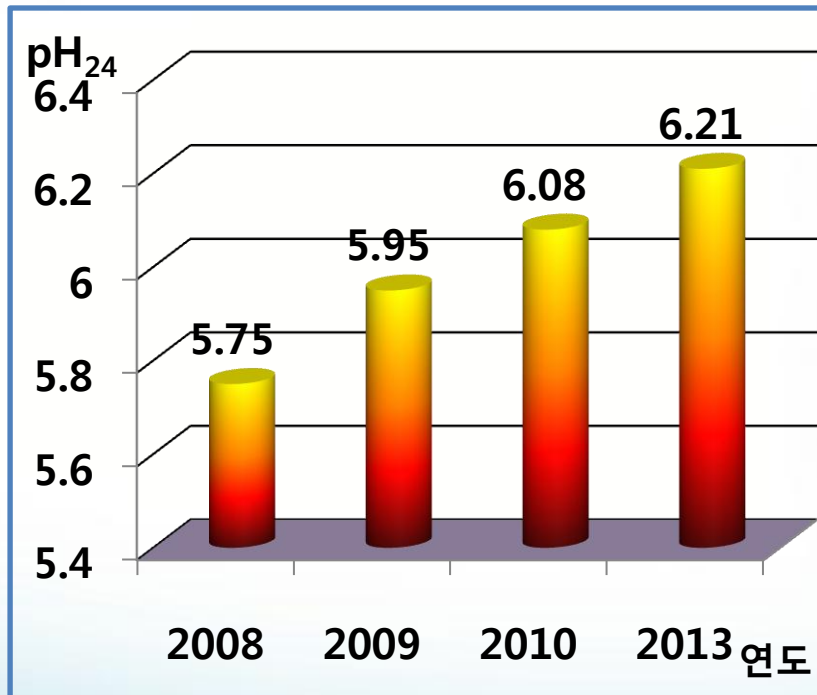
유전 형질 고정

Genotype	AA (199I/199I)	AG (199I/199V)	GG (199V/199V)
Genotype Frequency	<u>94.2</u>	<u>5.7</u>	-

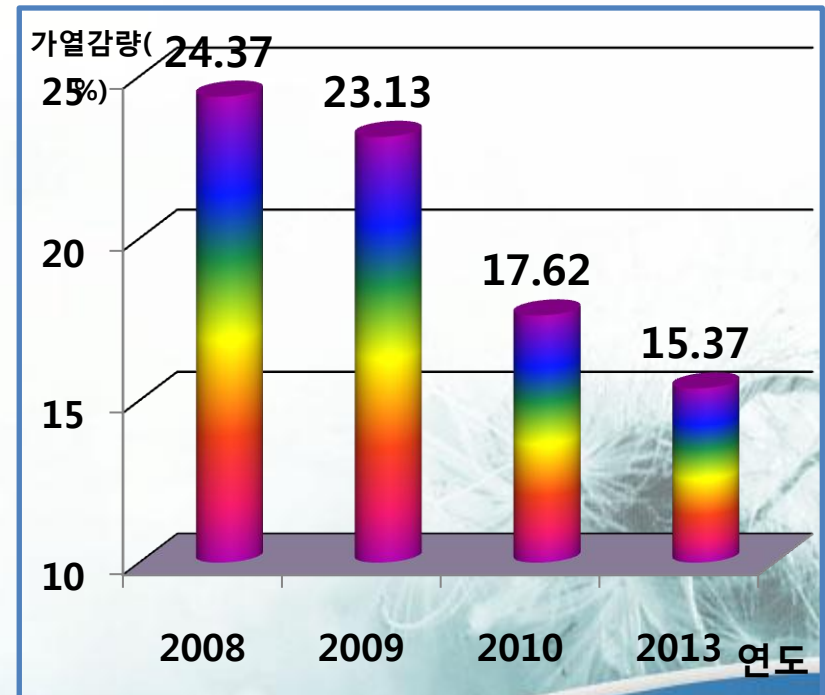
꿈의 세계로

❖ 상위 10% 육질특성 변화

세대별 pH 변화



세대별 가열감량의 변화



※ 총 **3천여두** 육질검사 수행

1

양돈산업의 의미 - 고급육 마케팅

2005년 : 삼겹살 22500원/kg

- 2005년 : 22,500원/kg : 일반돈육 2배
- 2011년 : 36,000원/kg, 소고기 38,000원/kg

■ **촉촉하고, 부드럽고 고소한 웰빙 돈육**

박화춘박사의
Hwa Chun Park, Ph.D.

지리산흑돈

지리산 흑돼지는 버크셔 순종만을 키워내 육질이 우수합니다
해발 500고지 지리산의 청정환경에서 키워낸
박화춘박사의 **지리산흑돈**

농업회사법인 (주)미트앤푸드

콩두 - 회원제, 전체 세트 판매

www.fourfree.com
고객상담 11588-0029

명품 버크셔 돈육의 대표 브랜드
박화춘 박사의 '지리산 흑돈'

Cong Dieu^{콩두}
Pork for Royal family
100% Pure Blood



Cong Dieu

세계적으로 인정 받는 최고의 명품돈육은 유전적으로
신선도, 근섬유, 육색, 지방이 우수한 순수혈통의 순종만으로 생산됩니다.

우수한 육색! 부드러운 육질! 높은 불포화지방산과 비타민B1(쇠고기의 10배)

콩두의 세트 종류

콩두 세트	떡갈비 세트	피크닉 세트	키즈 세트	옴 세트
				
※ 6종 6팩 / 총 2.6 kg	※ 1종 4팩 / 총 2.6 kg	※ 2종 4팩 / 총 2.5kg	※ 3종 4팩 / 총 2.56kg	※ 2종 4팩 / 총 2.74kg
1. 구이용(삼겹살 510g, 목살 190g) 2. 찜개용(앞다리살 230g) 3. 카레용(뒷다리살 230g) 4. 제육볶음용(전지 265g, 삼겹살 50g, 양념 135g = 450g) 5. 돈가스(등심, 뒷다리살 300g) 6. 떡갈비(뒷다리살, 연지방 100%, 국내산 양념 = 650g)	떡갈비 650g × 4팩 부위: 뒷다리살, 연지방	1. 구이용 (삼겹살 430g, 목살 170g) 600g × 2팩 2. 떡갈비 650g × 2팩	1. 돈가스 600g × 2팩 2. 떡갈비 650g × 1팩 3. 제육볶음 710g × 1팩	1. 제육볶음 720g × 2팩 2. 떡갈비 650g × 2팩

산업화 및 마케팅 전략, 브랜드 성공 로드맵

I 순증유지 - **육종 브랜드 개발**

II 맛있는 돈육 생산 체계 확립 - 선발과 교배

III 버크셔 흑돈 인증 : 혈통인증 / 이력관리제

IV 유통체인(Value Chain) 확립 : 품질보증 시스템 구축

V 신선육 / 가공육 상품 개발 : 제품 다양성

VI 세계적인 **흑돈 브랜드 메카**로 정착

마케팅 사례 1 : 보나베띠

박화춘 박사의 국내유일한
세계적인 명품 **웰빙 동육!**

꾸송 리가토니 파스타 14,000원

꾸송 수제 안심햄 샐러드 14,000원

꾸송 수제햄 샐러드 피자 16,000원

꾸송 미소 스테이크 23,000원

박화춘 박사의 지리산 흑돈
- 지리산 흑돈은 불포화지방산과 베타민 B1(소고기 10배)이 다량으로 함유되어 있어
혈관 내 콜레스테롤의 축적을 예방하고 여성들의 고온 피부유지에 좋은 건강 웰빙 돈육입니다.

올리브유보다 더 좋고, 오리기름만큼 좋은 **흑돈의 지방**

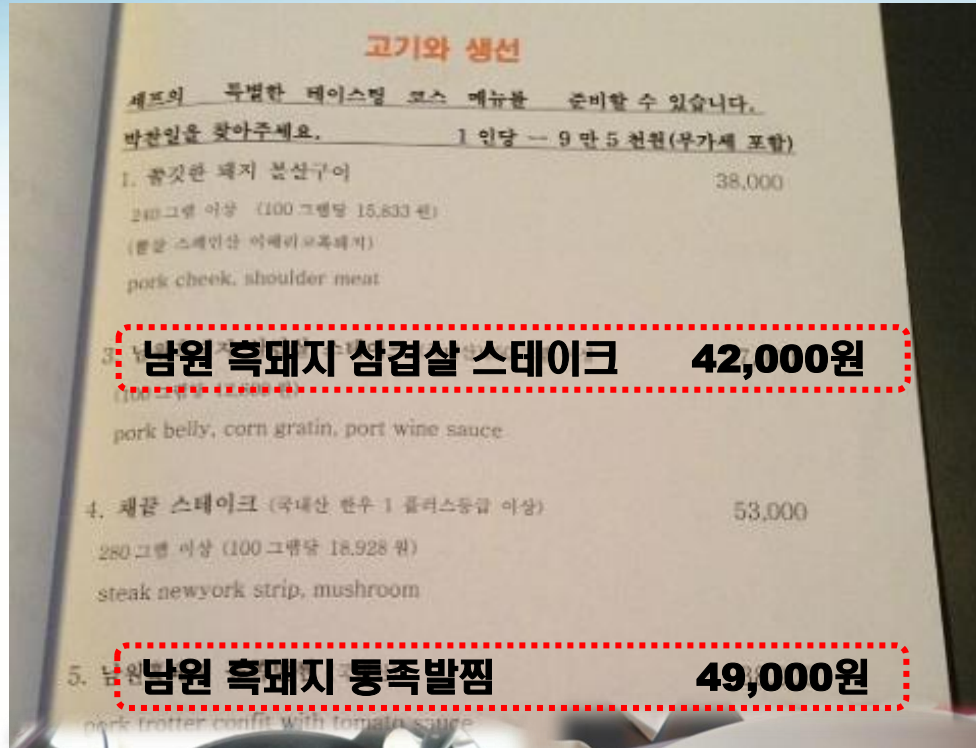
완벽한 건강웰빙식품, 지리산 흑돈 명품 햄-소시지

국내산 무항생제 지리산 흑돈만을 사용하여 무발색제, 무염료제, 무MSG의 원천으로 가족의 건강을 최고로 생각하는 지리산 흑돈 햄-소시지
(전북대형은 대학의 자존심을 걸고 관행학과 교수들이 30년 연구 끝에 이룬 수제 웰빙햄을 생산하며, HACCP 지정, 전주우수상을 BUY 전주에서 지정된 전국적으로 인정받은 기업입니다.)



※ 보나베띠 전북도청점 (063-226-0072)
전북 전주시 완산구 효자동2가 1155-1

마케팅 사례 2 : 인스턴트 핑크



※ 인스턴트 핑크(070-8811-6444)
서울시 용산구 이태원동 34-105

마케팅 사례3 미나또(味名人)

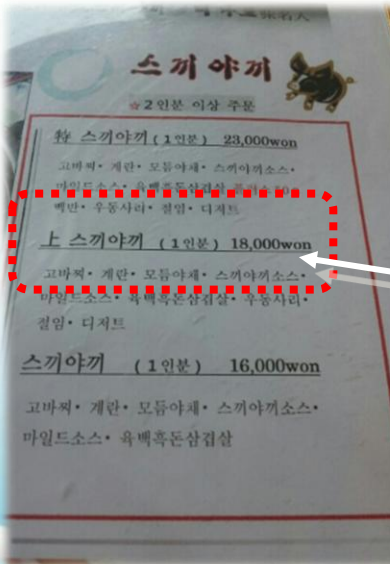


등심, 1만1천원

120g, 1만8천원

※ 미나또 (031-773-0888)

경기도 양평군 강하면 전수리 563-4



2 프리미엄 브랜드

프리미엄 명품 브랜드

- 가열감량 18%이하, pH_{24h} 5.8이상
- 청정성, 전문성, 순수성, 특화성, 지역성)

프리미엄급 선별 - 스타 마케팅

- 촉촉하고, 부드럽고 고소한 엘빙돈육

박화춘박사의
Hwa Chun Park, Ph.D

지리산흑돈

지리산 흑돼지는 비크서 순종만을 키워내 육질이 우수합니다
해발 500고지 지리산의 청정환경에서 키워낸
박화춘박사의 **지리산흑돈**

농업회사법인 (주)미트앤푸드

마케팅 사례 4 : 천지양 1~3호점



3호점

천지양 찜닭	
오겹살 (180g)	16,000
목살 (180g)	16,000
한정살 (180g)	16,000
가브리살 (220g)	49,000
모듬구이 (4분)	39,000
짜장면 (150g)	10,000
후식 냉면 (동, 비빔)	5,000
열무국수 (하절)	4,000
잔치국수 (동절)	4,000
누룽지	4,000
볶음밥	4,000
된장찌개	4,000
공기밥	1,000
식사대우 5천+	
천지양 찜닭	7,000
육두부찌기	8,000
독배기떡볶이	7,000
산채비빔밥	8,000
수제 찜닭	
보리밥 보쌈정식	12,000
천지양 찜닭 비빔밥	11,000
수제 미면류	
천지양 냉면	7,000
서리태국수	8,000
별미 감자채전	7,000

160g, 1만6천원

※ 천지양 3호점 (02-583-1878)
서울특별시 서초구 서초동 1327-1

● 지리산 생햄- 하몽

2012 아그리젠토 수상 제품



박화춘박사의 지리산흑돈햄



흑돈의 산업화 요인

❖ 품질의 본질적인 차별화

1. 우수한 품종의 확립
2. 생산기술의 확립
3. 유통의 투명화 및 인증제
4. 적합한 산지의 자연과 기후조건
5. 산업화의 규모(수요와 공급)

산업화 및 마케팅

I

순종유지 - **육종 브랜드 개발**

II

맛있는 돈육 생산 체계 확립 - 선발과 교배

III

버크셔 흑돈 인증 : 혈통인증 / 이력관리제

IV

유통체인(Value Chain) 확립 : 품질보증 시스템 구축

V

신선육 / 가공육 상품 개발 : 제품
다양성

VI

세계적인 **흑돈 브랜드 메카**로 정착

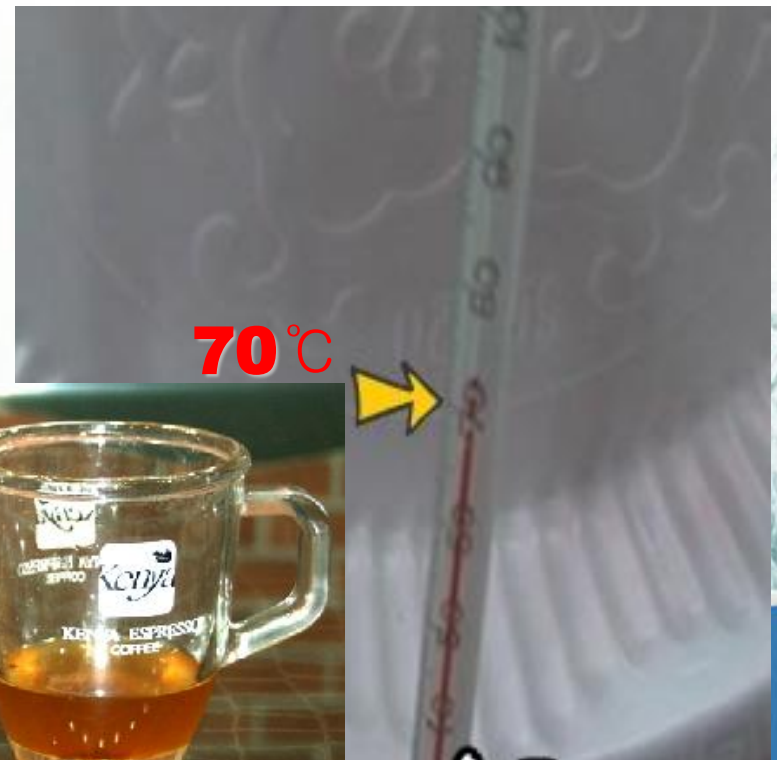
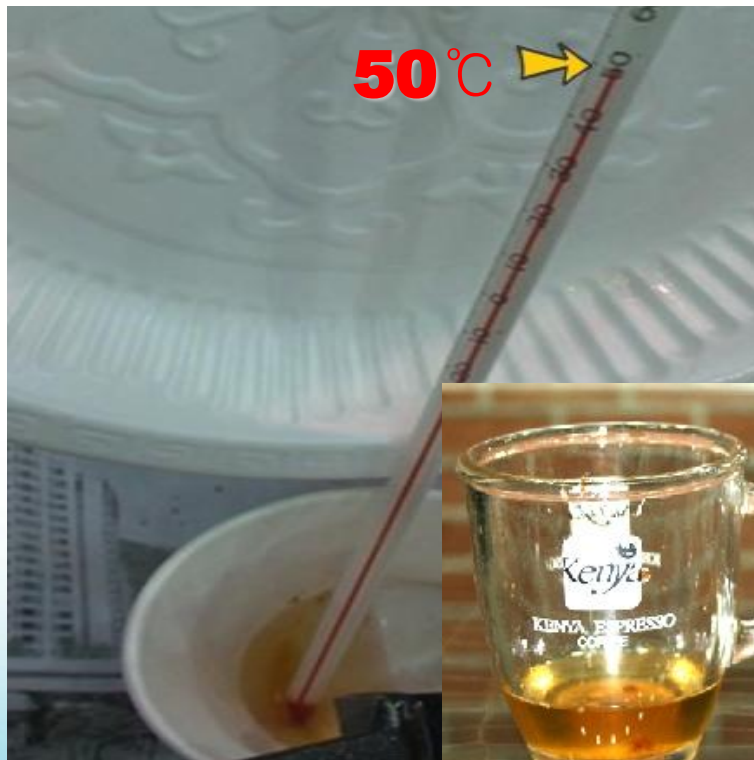
양돈업을 하면서

- 차별화
- 경제성
- 고객
- 동반자

차별화- 시각과 범주의차이

- 1차산업
- 먹거리산업
- 단백질산업
- 식품산업
- 건강산업
- 정서산업-소양
- 6차산업

❖ 생각하자 - 차별화



경제성

- 양적 지표, 질적 지표, 연계 지표
- **MSY** - 산자수
- 폐사(비육돈폐사 1%= 산자수 ? 두)
- 성장을
- 가공, 맛
- 복지
- **VAULE CHAIN**
- **VALUE LINE-UP**

고객

- 주된 고객은
 - 경제적 주체
 - 삶의 소통체
 - 인격의 도야
 - 삶의 실현

동반자

1. 양돈업의 동반자는 ?

- 양돈산업의 범위

2. 가치의 동반자는 ?

- 얼마나 함께 노력하고 나누는가

3. 함께 해야할 동반자는 ?

양돈산업에 대하여

- 고기를 제품으로
- 음식을 요리로
- 파는 것에서 접대로
- 소고기처럼 구워 먹으며
- 고기에서 건강으로



FARM TO TABLE 에서
TABLE TO FARM

함께하자



2013년 8월 30일, '박화춘 박사의 지리산 흑돈 연구 및 산업화 워크숍'에서 전국 대학의 축산 분야 교수와 전문가, 관련 연구원 등이 행사 후 기념 촬영을 하였다.

귀한 상에 성실한 마음으로 보답하겠습니다.

박화춘박사의
Hwa Chun Park, Ph.D.

Korean Berkshire Association
백령은박사의
지리산흑돈

지리산흑돈

지리산 흑돼지는 버크셔 순종만을 키워내 육질이 우수합니다
해발 500고지 지리산의 청정환경에서 키워낸
박화춘박사의 **지리산흑돈**

농업회사법인 (주)미트앤푸즈

M&P