



롯데홈쇼핑, 지오스퍼트 '리몬타 발수 재킷' 방송

롯데홈쇼핑이 21일 오후 7시 40분 이탈리아 패션 브랜드 지오스퍼트의 봄 신상 품인 '리몬타 발수 재킷'을 방송한다. 리몬타의 기능성 발수 원단을 활용했으며, 강수량 변동이 큰 봄 시즌에 입기에 제격이다. 후드와 허리에 스트링을 적용해 다양한 스타일을 연출할 수 있다. 분홍, 파랑, 검정 등으로 구성했다. 가벼운 외출부터 근거리 여행까지 활용 가능한 투마일웨어 트렌드를 반영했다.

'뉴 농심' 구축에 박차 가하는 신동원 농심 회장



농심이 '뉴 농심' 만들기 일환으로 라면 사업의 핵심가치를 확장하고 대체육 등 신사업을 전개해 미래 먹거리를 확보하는 투트랙 전략을 펼치고 있다. 연간 3억5000만 개 라면 생산 능력을 갖춘 미국 제2공장 외부 전경(왼쪽)과 생산 테스트 모습.



사진제공 | 농심

내달 美제2공장 가동에 비건 레스토랑까지 오픈

美제2공장, 연 3억5000만개 라면 생산
기존공장은 다품종 소량생산체제로
4억 달러 멕시코 라면시장 진출 박차
미래 먹거리 대체육 사업에도 적극
100% 식물성 재료로 레스토랑 운영



신동원 회장

지난해 7월 1일 취임한 신동원 농심 회장이 '뉴 농심' 만들기 에 박차를 가하고 있다. 전제 매출의 80%에 달하는 라면 사업의 성장을 도모하고, 대체육 등 신사업을 전개해 미래 먹거리를 확보하는 투트랙 전략이 핵심이다.

1월 신년사에서 "주력사업의 핵심가치를 확장하고 새로운 가치의 미래사업을 육성하는 것이 우리가 나아가야 할 방향"이라고 밝힌 것과 같은 맥락이다. 이를 위해 4월 연간 3억5000만 개 라면 생산 능력을 갖춘 미국 제2공장을 가동하고, 서울 잠실 롯데월드몰에 비건 레스토랑 '포리스트 키친'을 오픈한다.

●미국 제2공장, 주력 제품 대량 생산

먼저 4월 대량의 라면 생산 능력을 갖춘 미국 제2공장을 본격 가동한다. 기존 공장이 위치한 미국 로스앤젤레스 인근 랜초 쿠파카에 2만6800㎡ 규모로 완공했다. 기존 공장과 인접해 생산에 필



4월 서울 잠실 롯데월드몰에 오픈을 준비 중인 비건 레스토랑 '포리스트 키친'.

사진제공 | 농심

요한 각종 원료 수급과 물류비용 절감은 물론 두 공장간 협업을 통한 시너지 효과도 노린다.

생산 시설은 용기면 2개 라인, 봉지면 1개 라인을 갖췄다. 모두 고속 라인으로 신라면과 신라면블랙, 육개장 사발면 등 시장 수요가 높은 주력 제품을 생산한다. 제2공장은 주력 제품을 대량 생산하는 체제로, 기존 공장은 다품종 소량 생산 체제로 운영할 계획이다.

회사 측은 "지난해 국내 생산 물량까지 미국 시장에 공급할 만큼 기존 공장의 생산능력이 포화상태에 달했는데, 제2공장 가동으로 공급 확대에 큰 기여를 할 것으로 기대한다"며 "2025년 미주법인에서 8억 달러의 매출을 이루는 것이 목표"라고 했다.

미국 제2공장 가동으로 중남미 시장 진출에도 힘을 신는다. 미국에서 가장 가까운 국가인 멕시코가 첫 타깃이다. 멕시코는 인구 1억3000만 명에 연간 라

면시장 규모가 4억 달러(4862억 원)에 달하는 큰 시장이다. 고추 소비량이 많고, 국민 대다수가 매운맛을 좋아하는 만큼 농심 라면의 높은 성장성이 기대된다.

멕시코 시장 진출에 박차를 가하기 위해 최근 전담 영업 조직을 신설했다. 신라면 등 주력 제품 외에도 멕시코의 식문화와 식품 관련 법령에 발맞춘 전용 제품을 선보임으로써 현지 수요를 충족시키며 판매량을 늘릴 계획이다. 회사 측은 "신라면을 맛 본 멕시코인들이 일본 라면보다 훨씬 맛있다고 평가했다"며 "멕시코 시장에서 적극적인 영업으로 향후 5년 내 톱3 브랜드로 성장하겠다"고 했다.

●비건 레스토랑 '포리스트 키친' 오픈

미래 신성장동력으로 내세운 대체육 사업에도 박차를 가한다. 4월 서울 잠실 롯데월드몰에 100% 식물성 재료로 만

든 음식만을 제공하는 비건 레스토랑인 '포리스트 키친'을 오픈한다. 숲(Forest)과 주방(Kitchen)을 조합한 명칭으로, 자연의 건강함을 담은 메뉴를 제공할 것이라는 뜻이다. 또 휴식(For Rest)의 의미도 전달할 수 있는 만큼, 비건 메뉴로 개인의 휴식은 물론 지구 환경에 기여하겠다는 의지도 담았다.

총괄 셰프로는 '내 몸이 빛나는 순간, 마이 키토채식 레시피'를 출간하는 등 평소 비건 푸드에 깊은 관심을 갖고 연구해 온 김태형 셰프를 선임했다. 뉴욕 미슐랭 1, 2스타 레스토랑 등 글로벌 식당에서 체득한 메뉴 개발 노하우와 그간 비건 푸드에 대한 연구 성과를 접목해 다양한 비건 메뉴를 선보일 계획이다.

비건 레스토랑에 도전하는 이유는 최근 건강에 대한 관심이 늘면서 채식 인구가 늘고, 친환경과 가치소비를 지향하는 소비트렌드에 힘입어 대체육을 비롯한 비건 푸드가 '착한 먹거리'로 각광받고 있기 때문이다. 향후 이런 트렌드가 더욱 커질 것으로 예상되는 만큼, 비건 푸드에 대한 접근성을 높이기 위해 포리스트 키친 오픈을 추진했다는 게 농심 측 설명이다.

회사 측은 "포리스트 키친은 자연을 담은 건강한 메뉴로 몸과 마음이 휴식할 수 있는 공간을 지향한다"며 "소비자에게 비건 푸드에 대해 차별화된 맛과 경험을 제공하며 비건 문화를 선도하는 식당이 되겠다"고 했다.

정정욱 기자 jjay@donga.com

365mc, 지방추출 주사 램스 100만 보틀 돌파

가장 선호하는 연령대는 20대…허벅지 추출 32.9%



365mc(사진)의 지방추출 주사 램스가 100만 보틀을 넘었다.

램스는 2014년 6월 출시해 올해 1월 기준 100만5759 보틀을 기록했다. 램스는 지방흡입 수술과 지방분해주사의 장점을 결합한 비만시술이다. 기존의 비만시술 트렌드는 바뀐 '지방추출주사'라는 비만치료의 새로운 장르가 탄생했다. 365mc가 램스 이용 고객을 분석한 결과, 가장 선호하는 연령대는 20대로 전체 42%를 차지했다. 이어 30대(34.67%), 40대(15.62%), 50대 이상(6.21%) 순이었다. 전체 램스 시술 부위를 보면 허벅지에서 추출한 지방량이 34만655보틀로 32.9%를 차지했다. 이어 복부, 팔뚝, 옆구리 순이었다.

한편, 램스의 인기에 힘입어 365mc는 무한램스, 나잇살에 특화된 나잇살램스 등을 론칭하고, 램스만 시술하는 첫 램스스페셜센터를 해운대에 설립한데 이어, 지난 해 서울 강남역에 두번째 램스 스페셜 센터를 개원했다.

김재범 기자 oldfield@donga.com

광동생활건강, 광동 침향환 누적 매출 500억



광동생활건강이 2019년부터 판매를 시작한 광동 침향환(사진)의 누적 매출이 지난해 말 기준 500억 원을 돌파했다. 광동 침향

환은 인도네시아산 침향 16%와 뉴질랜드산 녹용 10%에 산삼배양근, 아카시아발골, 복령, 속지황, 뽕나무뿌리껍질 등 국내산 전통원료 14종을 배합해 제조하고 있다. 천연물 원료에 대한 독자 노하우를 가진 광동 제약 연구팀이 4년여의 연구를 거쳐 출시했다. 광동생활건강은 광동 침향환 판매 500억 원 돌파 기념으로 감사 이벤트를 진행하고 있다.

건강 올레길 | 우리동네 주치의의 건강학

팔 들어올릴 때 어깨통증, 회전근개파열 의심
완전히 파열하면 관절내시경 통해 봉합 수술

삶의 질을 위협하는 어깨 통증 유발 질환 중 회전근개파열이 있다. 회전근개란 어깨관절 주위를 덮은 4개의 힘줄을 말한다. 어깨 관절의 회전운동 및 안정성을 유지해주는 역할을 한다. 이 힘줄의 하나 또는 그 이상이 끊어지는 것을 회전근개 파열이라고 한다. 주로 노화, 어깨의 지나친 사용, 스포츠 외상에 의해 생기며 여러 가지 복합적 요인에 의해서도 생긴다.

회전근개파열의 대표적인 증상은 어깨 통증과 근력 약화다. 팔을 옆으로 들어올리기가 힘들고, 올렸다가 내리는 동작을 하면 움찔하며 통증이 유발된다.

초기에는 소염제 및 스트레칭, 운동 등의 치료나 생활습관 개선이 도움이 된다. 파열이 부분적이거나 통증이 경미하면 약물이나 주사, 체외충격파 등 비수술적 치료로 힘줄을 강화하고 주위 근육을 강화시키는 운동으로 기능을 회복할 수 있다.

완전히 파열된 경우라면 관절내시경을 이용해 끊어진 부위를 봉합하는 수술이 필요하다. 봉합술을 통해 힘줄만 잘 봉합한다면 6개월 이내에 거의 정상에 가까운 강도와 운동 기능을 복원할 수 있다.

회전근개봉합술은 7mm 최소 절개 후 내시경을 삽입해 실시간으로 모니터링을 하되 진행해 안전하고 출혈이나 후유증의 위험이 적다. 하지만 파열된 범위가 크고 지방변성이 심한 경우 나이와 활동 정도를 고려하여 인공관절수술을 고려해볼 수 있다. 회전근개파열은 다 질환으로 오인해 잘못된 치료를 하는 경우도 많아 치료 경험이 풍부하고 어깨를 전공한 정형외과 전문의의 치료를 받는 것이 중요하다.

신세계서울병원 이재민 원장(정형외과)

편집 | 신하늬 기자 mythuki@donga.com

“강력한 화력과 조리 편의성”…코웨이, 프라임 전기레인지 2종 ‘주목’

최대 3000W 화력…단시간에 조리 두 개 화구 연결해 넓은 팬 이용 가능

코웨이의 '프라임 전기레인지' 2종(인덕션·하이브리드)이 강력한 화력과 조리 편의성을 앞세운 기술로 주목받고 있다.

화구 3개가 모두 인덕션으로 구성돼 강력한 화력을 갖춘 인덕션 모델(NIP-30KE), 인덕션 2구와 하이라이트 1구를 결합한 하이브리드 모델(NHP-30KE) 등 2종으로 구성했다.

프라임 인덕션은 최대 3000W의 고화력을 지원하는 파워 부스터 모드를 탑재

해 단시간에 요리를 완성할 수 있다. 또 하든형 LED 조작부를 적용해 사용하지 않을 때는 조작 아이콘이 드러나지 않아 심플한 디자인이 특징이다.

프라임 하이브리드는 인덕션과 하이라이트의 장점을 모았다. 강력하고 빠른 화력이 필요할 때는 인덕션 화구를 사용하고, 유리나 뚜껑배기 등 다양한 용기를 사용하고 싶을 때는 하이라이트 화구를 사용하면 된다. 하이라이트 화구는 용기 크기에 맞춰 2단으로 가열 면적을 조절할 수 있어 사용 편의와 에너지 효율을 높였다.

또 두 개의 인덕션 화구를 연결해 사용할 수 있는 플러스존 기능으로 상황에 맞

춰 다양한 요리를 할 수 있다. 넓은 팬을 이용하거나 대용량의 요리를 할 때는 화구를 연결해 한꺼번에 작동할 수 있으며, 여러 음식을 동시에 조리할 때는 각각 분리해 자유롭게 사용 가능하다.

프랑스 유로케라 사의 프리미엄 세라믹 글라스상판과 독일 E.G.O 사의 고효율발열체를 사용해 품질과 안정성을 높였다. 특히 유로케라 상판은 견고한 내구성을 갖춰 스크래치를 방지한다. 렌탈 고객에게는 약정 기간 내에 1회 상판을 무상 교체해주는 서비스를 제공한다.

요리에 따라 9단계로 섬세한 화력 설정이 가능하며, 화력 조절 부분은 터치



코웨이 프라임 인덕션.

사진제공 | 코웨이

슬라이드 방식을 적용해 여러 번 누를 필요 없이 빠르고 간편하게 이용할 수 있다. 또 어린이 및 반려동물의 오작동을 막는 터치 잠금 기능, 과열 시 출력 제어, 용기 감지 기능 등 다양한 안전장치도 적용했다.

정정욱 기자