The 50th Anniversary of Proud Farmsco

www.hypork.com

FIRST BRAND AWARDS 2023

Forbes 2023 최고의 브랜드大賞

| 마음이 놓이는 기준 |

Hypork 하이포크

동물복지

Animal Welfare

대한민국 1% 돼지고기



HYPORK ANIMAL WELFARE IS

하이포크 동물복지는

1% 대한민국 1% 하이클래스 동물복지 돼지고기

맛 스트레스를 받지 않아 더 좋은 맛과 품질

가치 동물복지에서 시작되는 가치소비

하이포크 동물복지는 동물의 신체적, 정신적 안정과 자유를 보장하여 스트레스를 최소화하고 최대한의 인도적 도축 공정을 준수하였습니다.

동물복지 (ANIMAL WELFARE) 농림축산식품부

농림축산검역본부

팜스코의 품 FARMSCO Quarterly Magazine • 2025 vol.60

품 Foom

아보하, 아주 특별한 팜스코

FARMSCO QUARTERLY MAGAZINE

2025 / vol.60

CONTENTS

#FARMSCO Special

04 **Opening**
아보하! 아주 특별한 팜스코

06 **아주 특별한 공장**
국내 배합사료업계 최초
다섯 번째 사료 생산 기지
팜스코 보령공장



12 **아주 특별한 양념육**
팜스코의 가장 신선한 고기로, 양념육을 더욱 맛있게!
식품사업본부 육가공R&D팀 정영성 팀장,
육가공생산팀 김명일 과장, 육가공품질보증팀 권초롱 팀장

18 **아주 특별한 하루**
회사와 농가 모두를 위해
최적 경로를 찾는 하루 습관
팜스코바이오인티 비육계열사업부 비육계열3팀
신동영, 이오름, 김영진 지역부장



22 **아주 특별한 나들이**
상해로 간 욕망의 찌복이

26 **아주 특별한 반려동물**
아주 보통의 하루, 아주 특별한 반려동물!

팜스코의 품 **2025년 통권 제60호**

제호 팜스코의 품 **종별** 정보간행물 **간별** 계간
신고번호 안성, 바00002
신고일자 2017년 2월 11일
발행인 주식회사 팜스코 김남욱
편집인 김영은
발행소 경기 안성시 미양면 제2공단4길 33(계륵리)
발행일 2025년 5월 23일
편집위원 경영지원실 / 김영은 이춘근
사료사업본부 / 이혜곤
식품사업본부 / 김현지 권용준
팜스코바이오인티 / 김길호
고객경영지원본부 / 이지완
기획·디자인 ㈜꽃을담다 02-325-9640

30 **Photo Essay**
제주 서귀포 법환동의 겨울 바다
내부회계관리팀 이순권 팀장

31 **직장인 건강상식Tip**

#FARMSCO Life

32 **팜팜피플**
봄날의 햇살 가득 담은
반짝반짝 썬 캐처 만들기!
팜엔코 환경사업팀 김란영 사원, 비료영업팀 강민찬 사원,
비료마케팅팀 허주희 사원, 비료마케팅팀 이주환 사원



36 **팜스코의 행복하우스**
존재만으로 힘이 되는
가족이라는 이름
식품사업본부 하이포크생산지원팀 정다은 대리
& IT운영팀 정명진 사원 남매 가족



40 **팜콘테스트**
특별한 팜! 콘테스트

42 **하이포크의 요리교실**
돼지불고기를 더욱 맛있게 먹을 수 있는 방법!
돼지불고기두릅솥밥



44 **팜스코 가이드**
가깝지만 먼 나라,
일본 제2의 도시 '오사카'
식품사업본부 하이포크생산1팀 박윤환 사원



50 **취미중개소**
팜스코인들이 여가시간을 즐기는 법
사료사업본부 S4본부 신보석 지역차장
식품사업본부 하이포크생산1팀 차태용 대리

52 **Farmsco News**
55 **오! 해피데이**
56 **팜스코 신문고**
58 **Farmsco Event**



아보하!
아주 특별한 팜스코

아주 보통의 하루를 줄여서 부르는 말, '아보하'를 들어보셨나요?
아보하는 아주 행복하지도, 특별하지도 않지만 무탈하고 평온한 하루를
가치 있게 여기는 태도에서 비롯된 신조어입니다.
2025년, 일상 속 소소한 행복을 살피는 '아보하(아주 보통의 하루)'가
트렌드로 떠올랐습니다.

팜스코인 여러분의 하루는 어떠셨나요?
별다른 특별함 없이 오늘 하루도 무탈하고 평온했나요?
목표를 달성하기 위해 끊임없이 노력하는 모습이 특별한 팜스코이지만
우리가 이뤄낸 성취 뒤에는 꾸준히 쌓아온 아주 보통의 하루가 있었습니다.
하루하루를 살아가는 성실함, 하루하루 지치지 않는 끈기,
하루하루를 노력하는 열정. 팜스코가 특별한 이유는
아주 보통의 하루를 특별하게 살아가는 구성원 덕분일 겁니다.

특별한 팜스코의 아주 보통의 하루를 함께해 볼까요?

국내 배합사료업계 최초 다섯 번째 사료 생산 기지
팜스코 보령공장

글. 황수민
사진. 김민정

충남 보령에 국내 축산 사료 산업의 새로운 역사를 쓸 팜스코의 다섯 번째 공장이 오픈했다.
4월의 어느 봄날, 한겨울 서해의 찬 바람을 이겨내며 리모델링과 시험 운전까지 완료한 보령공장의
시작을 축하하기 위한 그랜드 오프닝 행사가 열렸다. 이날 행사에서는 임직원 외 축산과
지역 관계자들이 참석해 보령공장의 의미와 앞으로의 비전을 공유하고 공장을 견학하는 시간을 보냈다.



팜스코 보령공장 오픈식





팜스코의 제5 공장 시대가 열리다

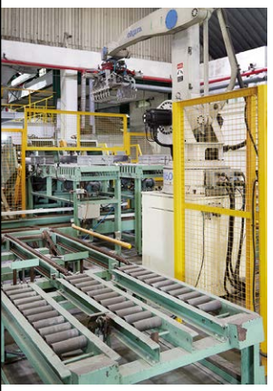
팜스코는 지난해 보령축협배합사료공장을 인수하면서 본격적으로 서해안 벨트 중심의
생산기지를 마련했다. 그동안 충청권 생산기지를 확보하기 위해 꾸준히 노력해 온 결실을 본
순간이었다. 보령공장은 1994년 6월 준공된 30년의 역사를 지닌 공장으로, 지난 12월부터
노후화된 설비를 개선해 생산성을 향상시키는 동시에 팜스코의 가치를 입히는 리모델링을
시작했다. 약 2,800명의 전문 인력이 투입된 가운데 설비 전 라인을 변경 및 증축했으며,
시운전과 시생산까지 3개월 만에 완료하며 품질 규격까지 완벽하게 세팅했다. 동시에
사업 신고, HACCP 인증 등 행정적·법적 절차까지 마치고 4월부터 본격적인 가동을 시작했다.
4월 7일 진행된 보령공장 그랜드 오프닝 행사에서 팜스코 사료사업본부와 보령공장은
축산 종합 전문회사의 기술력을 바탕으로 최적의 배합 설계 사료 제품을 선보이며,
팜스코의 핵심가치인 '우리는 함께 성장합니다'를 실천하고 고객과 함께 지속가능한 성장을
이루겠다는 의지를 전했다. 특히 보령공장은 '갓 지은 밥이 제일 맛있다'는 표현처럼 바로
생산된 신선한 사료를 충청 지역권 대리점 및 농가에 신속하게 공급하고 빠르게 피드백을
반영함으로써 충청권 고객 경쟁력을 더욱 높이겠다는 의지도 표명했다. 이날 행사에 참여한
보령시의회에서도 보령 축산업의 역사와 팜스코의 새로운 미래가 만나는 뜻깊은 자리라고
평가하며, 팜스코의 기술력과 유통망을 기반으로 보령이 전국적인 축산물 생산 거점으로
도약하길 기대했다. 보령공장은 2025년 월평균 5,500톤 생산을 시작으로 월 최대 8,000톤까지
점차 생산 목표를 늘리며 최종적으로 24시간 가동 기준 약 2만 톤까지 생산할 계획이다.



박성범(공무), 이진석(품질), 윤복환 기감, 강동현(물류,지원,설비), 박창준(펠렛), 양인모 공장장, 김철원 생산팀장, 강경석(배합)

원료 입고부터 제품 출고까지 자동화로 효율과 품질을 잡다

보령공장은 우수한 품질과 생산 공급 능력을 높이기 위해 배합, 가공, 출하 등 전 과정에서 보령축협의 기존 설비를 대폭 교체하거나 신설했다. 특히 원료 입고와 출하에는 무인 시스템을, 생산 과정에는 자동화 설비를 도입해 경쟁력을 높였다. 이송 라인을 비롯해 수동으로 작동되던 설비에 자동화 시스템을 도입했다. 자동화 시스템은 생산 효율을 높이는 것은 물론 사람이 직접 작동할 때 발생할 수 있는 에러를 줄여준다는 장점이 있다. 원료 입고 및 제품 출고는 무인 계근 입출고 시스템을 통해 이뤄진다. 입출고 시 서류에 부착된 QR코드를 스캔해 정보를 확인하고 계근을 진행하며, 원료는 지정된 사일로에 자동으로 저장돼 혼입을 방지할 수 있다. 사료를 실은 벌크 차량 역시 출고 과정에서 무인으로 중량을 체크한다. 상차한 제품의 양이 세팅한 중량과 비교하여 오차 범위를 벗어날 경우, 서류 발급이 되지 않는다. 보령공장은 추후 24시간 입출고가 가능하도록 계속해서 시스템을 보완할 예정이다. 또 균일한 제품 품질을 위해 원료 분쇄부터 생산까지 전 공정의 설비를 전면 개선했다. 분쇄 공정에는 인버터 시스템을 적용해 분쇄 속도를 조절함으로써 원료를 원하는 입자 크기로 가공할 수 있으며, 믹서 공정은 법적 기준인 10%보다 훨씬 낮은 2%대의 품질 변이도로 안정성을 확보했다. 주요 제품인 펠렛과 크럼블의 제조 과정에서도 펠렛은 익스펜더 및 더블펠렛 2개 라인을 운영해 생산 효율을 높였고, 크럼블은 기존 2롤 대신 4롤을 적용해 입자 균일성을 개선했다. 공장 견학에 함께한 임직원 외 축산과 지역 관계자들은 좋은 사료가 좋은 가축을 만들고, 좋은 고객을 만든다는 믿음 아래, 기술력 이상의 가치를 전하겠다는 팜스코의 의지를 공장 곳곳에서 발견했다. 보령이라는 지역성과 함께 성장할 보령공장은 앞으로 지속 가능한 축산의 롤모델이자, 고객의 내일을 함께 설계하는 공간이 될 것이다.



팜스코 보령공장을 소개합니다



조종실

보령공장의 콘트롤 타워로, 원료 투입, 교반, 포장 등
생산 전 과정을 확인하고 조정할 수 있다.



원료 저장

총 11개의 사일로를 새롭게 도색했으며, 품질 관리를 위해
원료 혼입 예방에 방점을 두고 시스템화했다.
또, 근무하는 직원들이 사일로에 안전하게 접근할 수 있도록 계단을 설치했다.



원료 분쇄 및 원료 교반

총 3개 라인을 운영하며, 모두 분쇄 속도를 조절해 원료를 원하는 입자로 제작할 수 있게 하는
인버터 시스템을 적용했다. 기존 설치된 3톤 믹서 용량을 4톤으로 증량했으며,
모든 액상 원료를 한 번에 섞어 믹서에 직분사하는 방식으로 액상 원료 분리로 인한 품질 문제를 개선했다.



펠렛&크럼블 생산

지상 1층에 설치되어 있는 펠렛 라인은 더블펠렛 라인과 전처리 설비를 갖춘
익스펜더 펠렛 라인 등 총 2개 라인으로 운영되고 있다.



제품 포장 및 저장

지대 포장 형태별로 3개 라인을 운영하며, 톤백 포장 설비도 1개 라인이 가동 중이다.
로봇으로 자동화 포장이 이뤄지며 창고에는 총 300톤의 사료를 저장할 수 있다.



제품 상차

상차장은 기존 1대에서 2대 라인으로 증설했다. 대형 차량 입고가 가능하도록 층고를 높였으며,
트럭 스케일(계근대)로 변경해 원스톱 상차가 가능해지면서 효율성이 극대화되었다.



사무동

직원들의 쾌적한 근무 환경을 위해 지하 1층 휴게 공간을 비롯해
1층 생산팀과 고객경영지원팀, 2층 S2영업본부 사무실 모두 새롭게 리모델링했다.



무인 계근 입출고 시스템

부두에서 상차해 입고되는 원료 차량은 QR코드가 있는 상차증서를 입구에서 인식하여
혼입 문제를 예방한다. 사료 벌크 차량 역시 출고 직전 입구에서 QR 코드를 인식하고
정해진 중량을 확인 후 출고한다.





● 사료생산본부 오종철 본부장

팜스코의 200만 톤 달성 비전, 보령공장이 함께 이뤄갑니다

충청·서해안 권역에 팜스코를 대표하는 배합사료공장이 탄생했습니다.

보령공장은 2024년 1년 동안 충청권과 서해안 곳곳을 지속적으로 답사한 끝에 찾아낸 서해안 벨트 최적의 공급기지입니다. 그동안 부재했던 충청·서해안 권역 팜스코 대표 배합사료공장이 탄생했다는 점에서 큰 의미가 있으며, 충청권에서 활동하는 S2영업본부의 든든한 기반이 되어줄 것이라고 생각합니다. 보령공장은 서해안 중심 공급기지로 성장하며 팜스코 비전 목표인 200만 톤 달성을 위한 교두보 역할을 수행할 것입니다.

지난겨울부터 그랜드 오픈 행사까지 많은 분들의 도움이 있었기에 가능했습니다.

김남욱 대표이사님의 전폭적인 지지와 신속한 의사 결정 덕분에 공장 인수부터 리모델링까지 빠르게 준비할 수 있었습니다. 여기에서 그치지 않고 빠른 안정화를 통해 빠른 안정화를 통해 좋은 품질의 제품으로 보답하고 싶습니다. 보령공장 가동을 준비해온 모든 관계자들과 그랜드 오프닝 행사를 위해 아낌없는 열정을 쏟아준 보령공장 임직원은 물론, 영업부서, 마케팅팀, 축산연구소, 포뮬러 기획실에도 깊은 감사의 말씀을 전합니다.

월 2만 톤 생산을 향해 함께 달려갑시다.

보령공장은 2025년 연간 5만 톤, 월평균 약 5,500톤 생산을 목표로 초기에는 양계/양돈 공급안정에 집중하며, 향후에는 축우제품까지 공급을 진행할 계획입니다. 장기적으로는 충청·서해안 권역의 축우 사양가를 공략할 후레이크 제품 생산을 준비하고, 월 2만 톤 제품을 생산 및 공급할 수 있도록 모든 역량을 집중하려 합니다. 보령공장 가동을 위해 타지역에서 먼 길을 마다하지 않고 달려온 보령공장 임직원에게 미안하고 감사한 마음을 전하는 동시에 앞으로 보령공장이 팜스코를 대표하는 공장으로 성장하는 데 많은 힘을 보태어 주길 부탁드립니다. 저 또한 본부장으로서 어려움이 있을 때 물심양면으로 지원하겠습니다.

생산, 판매지원, 영업의 긴밀한 소통으로 안정적이고 품질 좋은 제품을 공급하겠습니다

그랜드 오프닝 행사를 통해 보내주신 성원에 감사합니다.

보령공장이 드디어 생산을 시작합니다. 김남욱 대표이사님, 오종철 본부장님을 비롯해 많은 임직원과 보령공장 식구들이 준비 과정에 힘을 보태 주셨기에 성공적으로 오픈할 수 있었다고 생각합니다. 그랜드 오프닝 행사와 공장 견학으로 보령공장의 계획과 미래를 보여드릴 수 있어 기뻤습니다. 특히 보령시에서 많은 관심을 보여주셨고, 앞으로 인재 채용을 비롯해 지역과의 다양한 상생 방안도 마련하고 싶습니다.

팜스코다운 양질의 제품을 선보이겠습니다.

드디어 공장이 본격적으로 가동된다는 기쁨도 있지만, 저는 이제부터 진짜 시작이라고 생각합니다. 공장장으로서 좋은 제품을 생산해 대리점과 농가에 안정적으로 공급되는 순간까지는 긴장을 놓을 수가 없습니다. 보령공장은 팜스코의 다섯 번째 공장으로 기존 공장과 함께 안정적인 제품을 공급하는 역할을 하는 동시에 팜스코의 연간 200만 톤





● 보령공장 양인모 공장장

생산 목표를 위해 기여할 것입니다. 이 과정에서 무엇보다 중요한 것은 팜스코다운 품질을 지키는 것이라고 생각합니다. 더불어 공장의 효율을 100% 이상 극대화하고, 직원들이 일할 맛 나도록 역량 강화에도 힘쓸 예정입니다.

안전을 지키고 소통을 잘하는 공장이 되도록 노력합시다.

새롭게 꾸려진 보령공장 생산팀은 현재 배우는 과정에 있습니다. 무엇보다 안전하게 일하는 것이 최우선이며, 공장과 함께 빠르고 단단하게 성장할 수 있도록 많은 격려와 응원을 부탁드립니다. 또한 단란한 사무실에서 S2영업본부, 판매지원팀과 가까이에서 함께 일하는 만큼 제품의 품질 향상을 위해 상호 긴밀하고 활발하게 소통을 이어가며 힘을 합칠 수 있길 바랍니다.

팜스코의 가장 신선한 고기로, 양념육을 더욱 맛있게!

식품사업본부 육가공R&D팀 정영성 팀장,
육가공생산팀 김명일 과장, 육가공품질보증팀 권초롱 팀장

글. 황수민
사진. 김민정

지난해 하이포크 양념육을 대표하는 시그니처 제품 2종이 출시됐다. 바로 '하이포크 시그니처 한돈 간장 돼지불고기'와 '시그니처 양념돼지갈비'다. 불고기와 갈비는 모두 신선한 냉장육에 감칠맛 있는 소스를 더해 당일 생산·배송함으로써 소비자 식탁에 신속하게 전달되고 있다. 초신선 하이포크 육가공 제품은 어떻게 탄생했을까? 청주푸드센터에서 시그니처 양념육을 책임지고 있는 R&D팀과 육가공생산팀, 육가공품질보증팀 3인방을 만나 이야기를 들어보았다.









팜스코의 강점을 살린 하이포크의 대표 양념육

돼지를 위해 사료 생산부터 농장에서 직접 사육, 자체 도축까지 실행 중인 팜스코의 시스템은 고품질 돼지고기로 귀결된다. 식품사업본부 역시 이처럼 좋은 품질의 팜스코 돼지고기를 어떻게 하면 소비자에게 더 맛있게 전달할지 끊임없이 고민하고 있다. 이러한 팜스코의 강점을 바탕으로 지난해 R&D팀은 '초신선 양념육'이라는 콘셉트로 시그니처 양념육 2종 개발에 착수했다. 청주푸드센터와 가까운 팜스코 음성공장을 통해 신선하고 맛있는 원료육을 도축 즉시 공급받아 가장 신선한 냉장 상태에서 양념에 버무린 제품을 선보이기로 한 것. 맛과 품질이 보증된 원료육과 달리 양념육에서 중요한 요소인 소스는 R&D팀의 또다른 과제였다. 소스는 사람마다 입맛이 다르고, 당도와 염도에 대한 기준이 천차만별이라 일률적으로 맞추기가 까다로웠다. 이에 외부 업체와 협업을 통해 소스를 개발하고, 소스 관능 평가를 진행해 소비자가 선호하는 맛의 균형을 찾아 소스 레시피를 완성했다. 또한 감칠맛을 극대화하기 위해 소스 베이스는 채수를 사용하기로 결정했다. 수많은 과정을 거쳤지만 시그니처 양념육 2종이 신제품으로 출시되기까지 걸린 시간은 단 2개월. 그만큼 짧은 시간 내 제품을 선보일 수 있었던 건 R&D팀이 그간 축적해온 연구 자산이 있어서였다. "그동안 제품 개발을 위해 계속해 연구하고, 데이터를 기록해왔습니다. R&D팀에서는 이를 '레시피의 뱅크화'라고 부르는데요. 성공과 실패를 가리지 않고 모든 데이터를 축적해두면, 이를 바탕으로 개발 시간을 크게 줄일 수 있습니다."



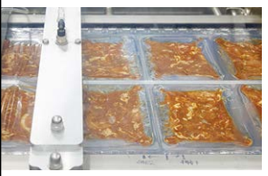




(왼쪽부터) 육가공품질보증팀 권초롱 팀장, 육가공생산팀 김명일 과장, 육가공R&D팀 정영성 팀장







개발부터 생산, 품질까지 끊임없이 협업하는 과정

레시피를 개발한 상품이 출시로 이어지는 과정에서 중요한 것은 소통이다. R&D팀이 최초로 제품의 레시피를 개발했다면, 이후 생산을 책임질 생산팀은 현장 문제와 효율을, 품질팀은 제품 관리 방법을 고민해야 하기 때문이다. 그 과정에서 가장 어려웠던 부분을 묻자 R&D팀과 생산팀은 입을 모아 '세절 규격'이라고 말했다. 세절이란 고기 식감, 양념 베임 등 다방면을 고려해 최적의 맛을 내기 위해 적절한 두께로 고기를 자르는 것을 뜻한다. 돼지고기는 부위마다 식감이 다르지만, 두께에 따라서도 다른 맛을 내기 때문에 세절은 그만큼 중요하다.

"현재 시그니처 한돈 돼지불고기에 들어가는 뒷다리 살은 2mm로 얇게 저미고 있어요. 한 덩어리 기준으로 1분 30초가 걸립니다. 탕수육은 같은 부위를 사용하는데 15mm로 세절해 10초면 다 잘라요. 얇게 자를수록 작업시간이 늘어나고 생산 효율성의 문제로 이어지기 때문에 개발팀과 이 부분에서 갈등도 많고, 계속해 협의해요. 제품을 개발할 때, 가능한 2mm 이하로 얇게 써는 건 가능한 지양해달라고 하고 있어요.(웃음)"

한편, 품질 관리 파트는 위생 관리, 제품 관능 및 규격 확인 검사, 미생물 검사 등 고객에게 선보일 최상의 제품을 위해 현장부터 판매까지 끊임없이 점검하고, 생산 현장에서 제어 가능한 문제는 빠르게 처리하는 데 초점을 두고 있다. 그중 가장 중요한 점은 '초신선한 상태'이다. 하이포크 시그니처 양념육은 당일 생산, 당일 출고로 진행하고 생산을 기준으로 유통기한을 8일로 지향하고 있는데, 이때 제조부터 배송, 보관까지 전 과정에서 신선하게 소비자에게 전달될 수 있도록 0~2℃의 온도를 철저하게 유지하도록 관리한다.

도축부터 판매까지 7일의 가장 신선한 육가공식품을 위하여

출시 1년, 하이포크 시그니처 양념육 2종의 판매량이 부쩍 증가했다. 소비자 사이에서 입소문이 난 데다가 캠핑이나 나들이를 떠날 때 편리하게 한 끼를 해결하기 좋기 때문이다. 이 제품은 공식 홈페이지, 네이버 스토어, 쿠팡 3곳을 통해 직접 판매 중인데, 초기에는 하루 10kg 남짓 판매되던 것에 불과했지만 현재는 하루 300~500kg 생산 중이다. '양념육의 단점으로 꼽히는 냄새도 전혀 나지 않는다', '고기가 부드럽다'는 등 소비자의 호평도 계속해 이어지고 있다. "소비자분들께 하이포크 시그니처 양념육 2종의 맛과 품질을 알리고, 생산 스펙트럼을 넓혀가고 싶다"는 생산팀 김명일 과장. 그 과정에서 안전을 지키고 클레임을 발생시키지 않겠다는 원칙을 고수하며, 도축부터 판매까지 7일 만에 공급을 완료하겠다는 최종 목표에 대한 의지도 내비친다. 한편, R&D팀은 시그니처 양념육 2종의 뒤를 이을 양념육 제품을 선보이는 것을 목표로 하고 있다. 최근 돼지고기 생강구이(쇼가야끼) 제품을 출시해 대형마트에 제안하고 있는데 반응이 좋아 이 제품도 알리고 싶다고. 옆에서 생산팀과 R&D팀의 이야기를 듣던 육가공품질보증팀 권초롱 팀장은 "R&D팀이 맛있는 제품을 출시하면, 품질팀은 현장에서 안전하고 균일한 품질의 제품을 만드는 데 힘을 보탤 것"이라며 든든한 말을 전했다. 인터뷰 중에도 제품 개발과 생산을 향한 열정을 보였던 리더들. 그 열정이 만들어낼 하이포크 시그니처 양념육 2종의 성장세와 새롭게 탄생할 또다른 역작이 더욱 기다려진다.



< 하이포크 시그니처 한돈 양념돼지갈비 & 간장돼지불고기 >
자체 도축한 하이포크 돼지고기를 냉장 상태 그대로 더욱 신선하고 맛있을 때 양념한 제품으로, 생산 후 3일 이내 배송한다. 하이포크만의 특제 소스로 불고기는 고기 깊숙이 스며든 더욱 부드러운 맛이, 돼지갈비는 쫀득하고 짭조름한 감칠맛이 일품이다.

하이포크 시그니처 양념육 생산 과정

Step1
고기 세절



최적의 식감을 위해 신선육을 정해진 두께로 자르는 과정.뒷다리 살은 2mm 두께로, 갈비는 10mm 두께로 썬다.

Step2
텀블링
(하이포크 시그니처 한돈 간장돼지불고기)



하이포크 시그니처 한돈 간장돼지불고기는 고기에 양념을 섞는 텀블링 과정을 거친다. 텀블링 기계에 세절한 고기와 준비된 양념을 넣고 잘 스며들도록 충분히 돌려주는데, 이 과정을 통해 고기는 더욱 부드러워진다.

Step3
제품 패킹



제품별 정해진 중량을 넣는 과정으로, 돼지갈비는 이 단계에서 고기를 넣은 후 걸쭉한 농도의 소스를 주입해 패킹한다.

회사와 농가 모두를 위해 최적 경로를 찾는 하루 습관

글. 장혜원
사진. 이원재

팜스코바이오인티 비육계열사업부 비육계열3팀 신동영, 이오름, 김영진 지역부장



(왼쪽부터) 김영진, 신동영, 이오름 지역부장

소통의 기본은 언어이지만, 언어만으로는 전할 수 없는 것들도 많다. 한 사람에 대해, 그가 하는 일에 대해 믿음이 싹트는 순간은 대부분 그 언어 외의 부분에서 진심, 그리고 일관성이 보일 때다. 성실함과 꾸준함의 힘을 믿는 비육계열팀 지역부장 세 사람을 만났다.

비육계열3팀 신동영 지역부장



회사를 위해서는
손익도 생각해야 하지만
농가의 입장도
잘 이해를 해야 합니다.

Q. 팜스코에서 일하신 지 얼마나 되셨나요?

올해 4년 차입니다. 축산업계에서는 팜스코가 이름 있는 좋은 회사여서 여러 번 입사에 도전했습니다. 세 번 떨어졌는데 오기가 생겨서 더 열심히 준비해 네 번째 붙었어요. 지금은 비육계열3팀 선임 부장으로 팀을 관리하는 역할까지 하고 있습니다.

Q. 맡은 업무를 위해 가장 중요한 부분은 무엇이라 생각하시나요?

첫 번째로 책임감, 두 번째 성실함, 세 번째는 멘탈 관리를 중요하게 여깁니다.

Q. 특별히 멘탈 관리를 꼽은 이유는 무엇인가요?

비육계열팀 일은 회사와 농가 사이에서 균형을 잡아야 합니다. 자돈이 젖을 떼고 사료를 먹을 수 있는 일령이 되면 저희가 관리하는 위탁 농가에 보내서 출하돈까지 키워 출하시키는 게 저희 업무입니다. 회사를 위해서는 손익도 생각해야 하지만 농가의 입장도 잘 이해해야 합니다. 어느 한쪽으로 치우치면 문제가 생기고 멘탈이 무너질 수 있습니다. 멘탈 관리가 되어야 책임감이나 자신감도 생기고 일을 할 의지도 생긴다고 믿습니다. 의지가 있어야 성실해지기도 하고요.

Q. 멘탈 관리를 위한 나만의 루틴이 있다면 무엇일까요?

하루 업무를 마무리할 때 무조건 다음 날 해야 할 업무 목록을 작성합니다. 휴대폰 메모장에 투두리스트를 매일 써두고 다음 날 예상 못 했던 새로운 일이 생기면 그건 또 따로 리스트를 만듭니다. 우선순위도 따로 별표 등으로 체크해 두고 먼저 처리할 일부터 하나씩 해나가요. 그리고 완료하면 지우는데, 모든 업무를 마치면 메모장을 통째로 삭제해버리고 마음도 가벼워집니다. 루틴이 되기 전까지는 투두리스트를 작성하는 일에 스트레스도 있었는데, 오히려 지금은 하지 않으면 스트레스를 받을 거예요. 매일 반복하면서 업무 누락에 대한 불안이 사라졌어요.

비육계열3팀 이오름 지역부장

Q 팜스코에는 어떻게 입사하게 되셨나요?

실은 이전 직장에서 신동영 부장과 함께 일했었습니다.
그리고 신동영 부장이 먼저 팜스코로 이직을 했어요.
이후 꾸준히 소식을 주고받고 지낸 건 아닌데 어느 날
연락해서 팜스코 이직을 권유하더라고요. 입사한 지
7개월 정도 되었죠. 전에는 제가 사수였는데 지금은
서로 위치가 바뀌었습니다.

Q 바뀐 위치 때문에 불편한 점은 없으신가요?

전혀 불편하지 않아요. 업무적으로 배울 점이 많은
선임 부장님입니다. 서로 솔직하게 대화를 많이 하는
관계라 함께하며 단점보다는 장점이 많아요.
팜스코에서 함께 일하며 굉장히 만족하고 있습니다.

Q 일할 때 어떤 부분에 가장 신경 쓰시나요?

비육계열사업부의 지역부장은 농가와 지속적으로
소통해야 하고, 돼지 상태도 관리하고 출하 시에는
출하 성적도 관리해야 합니다. 어느 한 부분에
소홀한 순간 작은 문제도 나중에는 눈덩이처럼
커질 수가 있습니다. 계속 소통하고 세세하게 자주
들여다보는 성실성을 반드시 갖춰야 하는 직업이라
생각합니다.

Q 성실하게 소통하기 위한 습관이 있다면?

업무 특성상 이동하는 시간이 많습니다. 그 시간을
활용해서 농장주들과 통화하며 소통합니다. 일하다 보면
불안하거나 걱정이 되는 농장이 있는데 운전하며 전화해서
별일 없는지 여쭤보고 문제해결책을 같이 찾습니다.
필요하면 직접 방문해서 확인하고요. 시급한 문제거나
동선이 맞으면 바로 달려가고, 당일에 못 가면 다음 날
오전에라도 가곤 합니다.



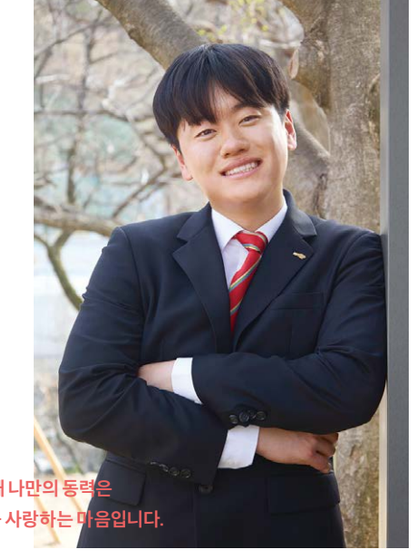
소통하고 세세하게
자주 들여다보는 성실성이
일할 때 가장 신경써야
하는 부분이라고
생각합니다.

Q 담당 농장을 챙기는 부장님만의 방법은 무엇인가요?

저는 수기 작성하며 챙기는 편이라 업무수첩을 항상 들고
다녀요. 오늘도 가지고 왔고요. 일하며 놓칠 수 있는 부분,
지금은 큰 문제가 아니라도 계속 체크해야 하는 부분,
당장 처리할 업무 등을 수첩에 적어두고 챙깁니다.
정적인 성격이라 손으로 적고 생각을 정리해서 소통하고
실행하는 것이 습관입니다.



◀ 이오름 지역부장의
업무수첩



일할 때 나만의 동력은
돼지를 사랑하는 마음입니다.

비육계열3팀 김영진 지역부장

Q 팜스코에서 일하시며 가장 보람을 느끼는 때는 언제인가요?

저희가 하는 일이 돼지가 태어날 때부터 출하 때까지
관리하는 업무입니다. 그런데 자돈이 태어나고 시간만
흐른다고 해서 그냥 출하되는 게 아니잖아요. 농장주와
협의해야 하는 일도 있고 돼지가 살아 있는 개체다 보니
환기, 질병 관리 등 계속 돌발 상황도 생기고 관리할 부분이
굉장히 많습니다. 출하까지 한 바퀴 무사히 돌아
돼지 사양가에게 사육비를 지급하고 서로 고생했다고
인사 나눌 때 상당한 보람을 느낍니다.

Q 일할 때 나만의 동력은 무엇인가요?

돼지를 사랑하는 마음입니다. 돼지를 파는 입장이지만
돼지를 좋아하지 않으면 조금 어렵지 않을까 생각해요.
입사 전 저는 동물에는 별다른 관심도 생각도 없었어요.
이 일을 하면서 동물이 너무 좋아졌고 일을 더 잘하고
싶어지고 열심히 하며 계속하고 싶어졌습니다.
마지막에는 식탁에 오르는 결론이지만 그래도 최대한
건강하게 잘 자라기를 바라는 마음이 큽니다.

Q 일에 있어서 나만의 루틴이 있다면 무엇인가요?

세 가지 정도가 떠오릅니다. 첫 번째는 일요일에 미리
한 주 업무를 정리하고 완료하면 빨간 볼펜으로 지우며
놓치지 않으려 합니다. 두 번째는 매일 저녁 다음 날
동선을 지도 애플리케이션에 표시하고 가장 효율적인
이동이 되도록 계획을 세워둡니다. 세 번째는 돼지 관련한
소식을 모아서 보내주는 뉴스레터를 구독, 매일 아침
7시 반에 받아서 꼼꼼히 확인합니다. 업계에 어떤 이슈가
있는지 알아야 나중에 농장주나 업계 분들과 대화할
때 원활하게 소통할 수 있고, 신뢰도 얻을 수 있다고
생각합니다.

Q 개인적인 취미나 습관은 또 없을까요?

운동을 꾸준히 하고 있습니다. 금요일 업무 마무리 후
저녁 시간에 풋살을 하고 일요일 아침에 축구를 합니다.
지금은 손가락을 다쳐서 쉬고 있지만 평일에는 틈틈이
헬스도 했어요. 스트레스를 풀고 체력을 기르는 목적도
있지만 업무를 위해서도 운동이 필요하다 생각합니다.
저희 일이 동물이랑 접촉을 안 할 수가 없는데 체력
소모가 크고 한 번씩 다칠 수 있어요. 부딪혀도 다치지
않고 버티려면 피곤해도 운동을 꾸준히 해야 한다고
생각합니다.

목표를 달성하는 그날까지 화이팅!





우주대스타가 되기 위한
찌복이의 도전

상해로 간 욕망의 찌복이

글. 박정현

우주대스타 찌복이가 상해에 다녀왔다. 지난겨울, 찌복이는 한 달 동안 팔로워가 한 명 늘어날 때마다 100m씩 더 멀리 가서 삼겹살을 구워 먹는 '100m 챌린지'에 도전했다. 그 결과 총 7,032명의 팔로워를 모은 찌복이는 약속대로 약 703.2km 떨어진 상해로 향했다. 찌복이의 상해행에는 국내 남성패션·뷰티 크리에이터 큐영이 함께해, 더욱 특별한 여행이 되었다. 찌복이의 1박 2일 상해 여행을 지금 함께 따라가 보자.



안녕하삽겹살! 찌복이입니다.

짜잔~ 여기가 어디게요? 세상에, 진짜 100m 챌린지를 성공해서 상해에 오게 될지 누가 알았겠어요! 여러분 덕분에 저, 찌복이가 난생처음 해외까지 진출했네요! 이번 챌린지는 저에게 특별한 도전이었습니다. 성공만 하면 무려 일석삼조의 이득이 있었거든요. 첫째, SNS 팔로워를 늘린다. 둘째, 널리 찌복이의 이름을 알린다. 셋째, 맛있는 고기를 먹는다! 결론적으로 7,032명이나 저를 팔로우해 주셔서 얼마나 기뻤는지 몰라요. 덕분에 글로벌 무대로의 발돋움을 상해에서 내디딜 수 있게 되었답니다.

찌복이의 상해 여행 일정



100m 챌린지 수행으로 상해에 도착한 찌복.



인플루언서 큐영과의 첫 만남!



왕홍의 성지 우캉루에서 찌복의 '왕홍 되기 프로젝트'



찌복과 큐영의 상해 스트리트쭈로우파이터~



#우캉루에서_춤을


옷 대신 작은 찌복이(?)들 한가득


굿즈에 관심 가지는 학생들

#이_찌복이의_인기란

1일 차 **숏폼의 성지 우캉루에서 찌복, 왕홍에 도전하다**

117년 만의 폭설로 연착에 연착을 거듭하다 밤이 되어서야 상해에 도착했어요.
상해의 야경을 배경 삼아 춤을 추려고 하는데 그때 나타난 인플루언서 큐영 선배!
큐영 선배가 전수해주는 셀럽이 되는 비법을 마음에 새기며 함께 숏폼의 성지
우캉루로 향했어요. 중국 SNS 스타 왕홍(网红)들이 숏폼 영상을 찍는 핫플이 바로
이 우캉루랍니다. SNS에서만 보던 우캉맨션을 실제로 보다니, 유럽식 건물이 아주
우아하고 기품있었어요. 어둑할 때 도착해 조금 아쉬웠지만, 밤에만 볼 수 있는 풍경도
있으니까요! 밤의 우캉루에서 저와 큐영 선배는 열심히 찌복이를 홍보했어요. 준비한
치파오도 입고, 시민들과 굿즈를 나누며 사진도 찍고! 이번에 준비한 굿즈는 특별한
'상해 리미티드 에디션'이었어요. 한국과 상해의 분위기가 조화된 볼펜, 병따개, 키링,
자석 등을 나눠주었는데, 그중 키링이 가장 인기가 많았어요! 실제 중국 왕홍을
만나서 숏폼 영상도 찍으며 우주대스타로 한 발 더 다가갈 수 있었어요.

찌복상해 1편 영상
바로가기 ▼

2일 차 **상해에서도 계속되는 찌복이의 고기 사랑**

기다리고 기다리던 '스트리트쭈로우(쭈로우: 고기, 猪肉)파이터'가 진행되는 날!
맛있는 삼겹살집을 찾아 큐영 선배와 이곳저곳 돌아다녔어요. 703.2km 떨어진
상해에서 맛보는 한국형 삼겹살 맛집들을 지금 소개합니다~

후보1번
- **상해와 코리안푸드의 콜라보레이션 '지청바베큐'**
  삼겹살과 모둠 야채 조합은 물론, 돌솥비빔밥도 먹을 수 있어요.
  돌솥비빔밥에 올라가는 장조림이 포인트니깐 꼭 맛보세요!

후보2번
- **냉동 삼겹살의 매력을 듬뿍, '보통식당'**
  삼겹살에 파채, 김치, 버섯을 명이나물과 싸 먹으면 완벽 그 자체!
  마치 머릿속에서 별이 반짝이는 맛이에요.

후보3번
- **한국의 정서와 문화, 맛을 잘 구현한 맛집 '종로상회'**
  고기 종류도 10가지가 넘고,
  쌈 채소가 풍성하고 양도 많아요.

▲ 찌복상해 2편 영상
바로가기

성공적으로 2일 차 일정도 완료! 치열한 접전 끝에 '종로상회'를 찌슐랭스타로 선정하기도
했습니다. 신선한 쌈 채소와 얼리지 않은 두꺼운 삼겹살이 일품인 찐 맛집이에요.
유명인의 이름을 메뉴에 넣어주는 것도 인상적이었어요. 다음에 다시 상해에 올 때쯤
전 우주대스타가 되어있을 테니 제 이름이 들어간 '얼리지 않은 찌복이 고기' 메뉴도
가게에서 만날 수 있겠죠? 그날까지 저, 찌복이를 팜스코 식구들도 함께 응원해 주세요.
여러분들도 상해에 오게 된다면 저 찌복이의 픽을 믿고 한번 들려보시는 게 어떨까요?



#제1호_찌슐랭스타


쌈 쌀 때도 챙겨보는 건강


한 치의 망설임도 없이
흔들어 재껴주시는 참된 선배



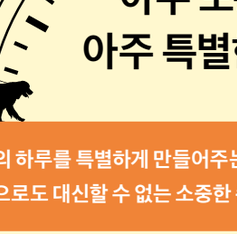
아주 보통의 하루, 아주 특별한 반려동물!

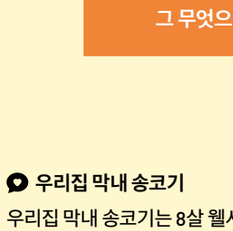
아주 보통의 하루를 특별하게 만들어주는 존재가 있다면 당연히 반려동물이 아닐까?
그 무엇으로도 대신할 수 없는 소중한 존재, 팜스코인들의 반려동물을 소개한다.

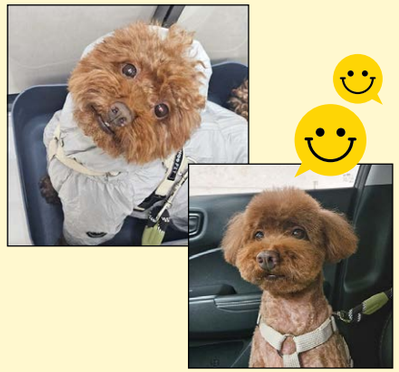
우리집 막내 송코기

우리집 막내 송코기는 8살 웰시코기입니다!
코기는 아빠, 엄마 말을 아주 잘 듣는 모범생이며
산책과 큰누나를 제일 좋아하는 사랑둥이랍니다.
존재 자체가 사랑인 코기의 동그랗고 까만 눈을
들여다 보고 있자면 내가 이런 조건 없는 사랑을
강아지에게 받아도 될까 궁금해지곤 합니다.
코기야! 우리에겐 항상 처음 만난 그날 그대로 아기 같은데,
코기가 나이 드는 모습이 속상해. 앞으로 아프지 말고
건강하게 오래오래 엄마 아빠 누나들이랑 재밌게 놀자~!

• 고객경영지원본부 고객지원4팀 송예은 대리







오래오래 함께 하고 싶은 히동이

저희집 히동이는 곧 만 9살이 되는 암컷 푸들입니다.
히동이는 제 인생에서 가장 암흑기였던 시기에
지푸라기라도 잡는 심정으로 데리고 왔습니다. 데리고
온 뒤로 먹이고 산책하고 씻기고 재우면서 하루하루가
우울해 할 틈도 없이 지나가더라구요. 히동이 덕분에
지금의 제가 있는 것이라고 생각 합니다. 앞으로 저와
히동이에게 허락된 시간이 얼마나 될지는 모르겠지만,
가능한 오래도록 함께 할 수 있었으면 좋겠습니다.

• 고객경영지원본부 고객지원5팀 이지완 대리







푸딩이의 일주일

매일 아침 눈을 뜨면 저를 말똥말똥한 눈으로 지켜보는 귀여운 친구가
있습니다. 다양한 별명(콩먼지, 감자, 딩이 등)을 가진 이 친구는 제 반려견
푸딩이에요. 긴 다리를 쭈욱 스트레칭하며 하루를 시작하는 푸딩이!
푸딩이는 매일 아침 가족들이 출근한 뒤 집에 혼자 남아 창문 밖 구경을
한 후 주로 잠을 자며 하루를 보냅니다. 강아지가 보내는 하루는 사람의
시간으로 환산하면 일주일과 같다는 사실을 아시나요? 저는 푸딩이의
월요일에 집을 떠나 금요일쯤 집으로 돌아와서 일요일까지 지내다 다시
월요일에 집을 나가는 셈이죠. 주로 평일을 그렇게 지내다 보니 푸딩이에게
미안한 마음이 참 많습니다. 푸딩아 앞으로 너의 일주일을 더욱 소중하게
보낼 수 있도록 노력할게! 지금처럼 밝고 예쁜 미모 뽐내면서 건강하게
알콩달콩 살자! 사랑해♥

• 고객경영지원본부 고객지원4팀 정혜인 과장

페루비안 롱코트 헤어 고양이들

집에서 가장 사랑받는 막내 까망이와 베르입니다. 동배 남매이고,
까만색 고양이가 까망이(공주님), 회색 고양이가 베르(왕자님)랍니다.
까망이와 베르는 제가 페루에서 지냈을 당시 길에서 구조한 고양이에요.
3살 때까지 저와 함께 페루에서 지내다가, 제가 한국에 귀국하게 되면서
26시간이나 되는 긴 비행을 함께하고 지금은 완전히 한국 고양이가 되었답니다!
방문하는 사람들마다 고양이가 특이하게 생겼다, 종이 뭐냐고 물어보셔서,
제가 '페루비안 롱코트 헤어'라고 직접 지어주었습니다. 제 삶의 원동력인
까망이와 베르가 앞으로도 계속 건강만 해줬으면 좋겠어요!

• 사료사업본부 S4본부 김하영 사원







레브랑 벌써 10년

팜스코 애견 사랑방을 통해 인연을 맺은 저희 강아지 레브에요.
콧잔등에 난 흰 털이 너무 귀여워서 데리고 왔답니다. 2015년 4월 15일에
저희에게 왔는데 어느덧 시간이 흘러 벌써 10년 째네요. 고라니, 사슴,
양념치킨 등등 별명도 많은 레브예요. 얼마 전 레브가 많이 아파서
큰 수술을 했는데 잘 견뎌줘서 너무 고맙고 앞으로는 큰 탈 없이 건강했으면
좋겠어요! 누나가 돈 열심히 벌어서 맛있는 파인다이닝 잔뜩 사줄게!

• 사료사업본부 이혜곤 과장



감자수제비의 매력, 김폼폼

저희집 사랑둥이 막내 폼폼이를 소개합니다.
지인이 보호소에서 데려왔지만, 알레르기 증상이 너무 심해
다시 보호소로 보내야 하나 고민하던 아이를 저희가 데려온 지
벌써 8년이라는 시간이 지났네요. 처음 왔을 땐 4kg도 안됐는데,
지금은 거의 7~8kg를 왔다갔다 하며 건강미를 유지 중입니다.
모든 부분이 사랑스럽지만, 제가 가장 좋아하는 폼폼이의 매력 포인트는
산책할 때마다 팔락거리는 감자수제비를 닮은 귀와 매번 부르면
행복하게 쳐다봐 주는 미소가 아닐까 싶습니다.
앞으로 더더 건강하고 행복하자! 사랑해 김폼폼!

• 사료사업본부 S2본부 김승연 사원

부르미를 소개합니다

저희 집에서 가장 시크한 부르미를 소개합니다. 이름 부르면
오라고 아버지가 부르미라고 이름을 지어주셨지만 이름과
걸맞지 않게 불러도 잘 오지 않아요. '부르미 간식?'이라고
해야 쳐다본답니다. 어느 날, 삼색 고양이가 저희집에 놀러
오더니 4마리의 새끼 고양이를 낳았어요. 다른 형제들은
입양을 가고 부르미만 남아 4년째 함께하고 있습니다.
아기고양이였을 땐 애교도 많이 부리고 순했었는데 크면서
불러도 잘 오지 않고 쓰다듬어주려 하면 가끔 도망가지만
그래도 귀여워서 괜찮아요. 오래오래 살아줘 부르미야!

• 사료사업본부 S1본부 이지수 사원



누나가 되는 꼬미

저의 반려동물은 4살 프렌치 불독, 설꼬미입니다.
4년 전 우연히 저희 가족에게 와서 행복한 추억을
나누고 있습니다. 아직까지도 꼬미가 어떤 것을
좋아하고 싫어하는 지 모르는 게 많지만 같이 있다는
것에 의미를 두고 최대한 다양한 경험을 해주기 위해
노력하고 있습니다. 그리고 얼마 전, 아들이 태어나
꼬미는 남동생이 생겼습니다. 대화로 소통은 할
수 없지만 서로를 이해하고 사이좋게 성장하기를
기대하며, 건강하게 삶을 즐겼으면 좋겠습니다.

• 팜스코바이오인티 계열사업지원실 김길호 대리



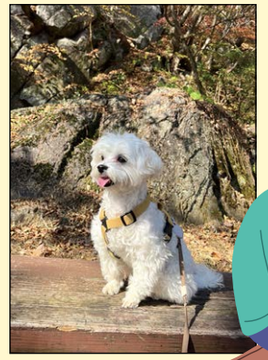


탄이와 순자

5년 전 유기견 보호소 봉사활동을 하며 탄이를 처음 만났습니다. 태어난 지 두 달 된 유기견 강아지였던
탄이의 깜찍한 외모에 첫눈에 반했고, 두 번째 만남에 입양하게 됐습니다. 비슷한 시기 아는 사람(?)이
순자를 데려왔고, 단짝 친구였던 두 강아지는 4년 후, 가족이 됐답니다. 다른 환경에서 자랐지만
싸우지도 않고 서로 의지하며 잘 지내는 모습이 너무 고맙네요. 반려동물을 사랑하는데
이유가 있을까요? 보기만 해도 좋고 같이 놀면 기분 좋아지고, 가족입니다. 탄이야, 순자야!
말썽부리고 까불어서 자주 혼내지만 사실 그렇기 때문에 더 귀엽고 사랑스럽다는 걸 알고 있어.
앞으로도 건강하게 오래 같이하자 사랑한다~

• 팜엔코 비료영업팀 강민찬 지역부장









봄이 오면 꽃다발!?

저의 반려동물은 푸들이며, 이름은 다발이(꽃다발) 암컷 13살 강아지입니다.
2012년, 누나가 강아지를 너무 기르고 싶은 마음에 데려왔는데 당시 꼬불꼬불한
털의 모습이 꽃다발 같아서 이름을 다발이로 지었습니다. 사진을 보시면 털을
길렀을 때는 세상 귀여운 꽃다발 아기곰 같고, 털을 미용하면 아기캥거루? 같은
이중적인 모습을 지닌 신기한 강아지입니다. 제가 중학교 때부터 직장생활을 위해
타지로 내려와서 본가에 자주 가지 못하는데, 외로운 부모님 곁을 항상 지켜주는
데다 제가 서른 살이 된 지금까지 건강하게 잘 자라주고 있는 다발이에게 고맙고
사랑한다는 말을 전하고 싶습니다. 때로는 바보 같지만 눈치 빠르고 똑똑한 우리
다발이 10년, 20년 더 같이 함께하며 행복하게 살아가자 사랑해♥

• 팜스코바이오인티 비육계열사업부 신동영 지역부장







<아주 특별한 반려동물> 소개에 참여해 주신 모든 분들께 '최고의 한 끼! 파인다이닝' 사료를 선물로 드립니다♥



만개한 벚꽃을 보면 마음속에서 팡팡 팝콘이 터지는 것 같습니다.
며칠 지나지 않아 지기 시작하는 모습을 보면 참 아쉽지만,
마치 꽃비가 내리는 것 같은 풍경은 또 얼마나 아름다운지요.
비가 쏟아지고 나자 어느새 녹음으로 물든 벚나무는 벌써 여름을 준비하고 있습니다.
아쉽지만 내년에는 또 얼마나 아름다운 풍경이 펼쳐질지 기대해 봅니다.

- 경주대릉원 돌담길, **내부회계관리팀 이순권 팀장** -

FARMSCO LIFE



★ 직장인 건강상식 Tip

눈이 침침, 간과하다간 큰일!
눈 건강을 지키는 팁

 # 정기적인 시력검사 하기(1년에 1~2회)

컴퓨터 모니터를 장시간 들여다보는 직장인은 안질환을 언제나 경계해야 한다. 백내장이나 녹내장처럼 잘 알려진 질병 외에도 안구에 부유물이 떠다니는 것 같은 비문증이나 사물 가운데 검은 점이 보이는 황반변성 등의 질환도 초창기 치료가 중요하다. 특히 근시, 난시 등을 앓고 있을 경우는 모니터를 과하게 가까이에서 들여다보게 되니 집중 관리가 필요하다.

 # 안구 운동하기

1. 눈을 10초간 천천히 감았다가 뜬다.
2. 20분마다 20초 동안 규칙적으로 먼 곳을 바라본다.
3. 검지 손가락을 눈 가까이에 두고 쳐다본 다음,
   먼 곳을 바라보길 3초간 반복한다.

 # 눈에 좋은 영양제 섭취하기

비타민 A는 시력 유지에 필수적인 영양소이며 오메가3는 안구건조증을 완화해준다. 루테인과 지아잔틴은 눈의 노화를 방지하고 시력을 보호해준다.

봄날의 햇살 가득 담은 반짝반짝 썬 캐처 만들기!

글. 이미리 사진. 이원재

팜엔코 환경사업팀 김란영 사원, 비료영업팀 강민찬 사원,
비료마케팅팀 허주희 사원, 비료마케팅팀 이주환 사원

지속 가능한 환경 관리와 다양한 환경 문제에 적극적으로 대응하며 축산업의 발전을 위해 힘쓰고 있는 축산환경전문기업 팜엔코. 신선한 에너지로 팜엔코의 미래를 이끌어갈 네 명의 열정 가득한 사원들이 뜻깊은 시간을 보내기 위해 함께 뭉쳤다. 긍정의 마인드로 각자의 자리를 지키며 활기찬 하루하루를 보내고 있는 네 사람이 눈부시게 빛나는 썬 캐처의 세계로 발걸음을 내디뎠다.



신비롭지만 아찔한 첫 유리공예 체험!

스테인드글라스는 색유리를 이어 붙인 유리공예의 한 종류로, 최근에는 현대 감각으로 재해석해 캔들홀더나 썬 캐처, 액자 등의 일상적인 소품이나 장식으로 활용되고 있다. 그중 오늘 체험할 스테인드글라스 클래스는 바로 썬 캐처. 여러 클래스 중 만장일치로 선정된 만큼 네 명 모두 의욕을 불태우며 각자 도안을 고르는 것으로 체험을 시작했다. 행운이 들어오길 바라는 마음으로 네잎클로버 도안을 선택했다는 김란영 사원은 "집중해서 만드는 일 자체가 오랜만이라 잘할 수 있을지 모르겠지만, 네 명이 함께 모여서 같이 하니까 더 재밌고 기대되는 것 같다"며 오늘의 소감을 전했다. 관상어부터 가물치까지 평소 물고기 키우기가 취미라는 강민찬 사원은 "성인이 되고 나서부터는 이런 기회가 많이 없어서 아쉬웠는데, 오늘 고래 썬 캐처를 잘 만들어서 집에 걸어두면 좋을 것 같다"고 기대감을 밝혔다. 유리공예를 처음 접해보는 만큼 먼저 유리를 재단하는 연습부터 해보는 네 사람. 직선에 이어 곡선까지 많은 힘을 주면서 천천히 칼을 잡고 그어야 하다 보니 생각처럼 쉽지 않았는지 모두가 연습 후에 잔뜩 힘을 준 손목과 손가락을 풀면서 참고 있던 숨을 작게 내쉬었다. 각자 고른 도안에 맞게 유리를 자르는 데까지 걸린 시간은 1시간여. 잠깐씩 눈을 마주치며 생각보다 힘들다는 심정을 공유한 네 사람은 이후 50~60개가량의 색유리 중 좋아하는 색깔을 고르면서 다시 한번 마음을 다잡았다.



(왼쪽 위부터 시계방향으로) 이주환 사원, 김란영 사원, 강민찬 사원, 허주희 사원



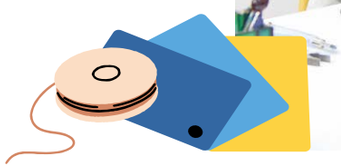
✴ 칭찬과 농담을 오가며 점차 완성해가는 작품

유리에 선을 긋고 펜치로 잡아 자르는 일도 어느새 적응 완료. 작업 중에 틈틈이 책상에 떨어진 유리가루도 청소하며 가벼운 대화를 이어갔다. “무지개가 소망이나 희망의 의미를 담고 있는 만큼, 매일 아침 무지개를 보면서 희망찬 기운을 받으면 좋을 것 같아 골랐다”는 허주희 사원의 말에 동료들은 ‘출근이 재밌어지겠다, 자주 보고 기운을 많이 얻어야겠다’며 한마디씩 농담을 얹었다. 다음 순서는 번호대로 자른 크고 작은 유리조각들 기계로 다듬은 후 조각마다 동테이프를 붙이는 작업. 동테이프를 잘 감아야 작품의 완성도가 높아진다는 강사의 말에 이주환 사원은 “손끝으로 섬세하게 해야 하는 작업이라 저에겐 더 힘든 것 같고, 이런 일에 소질이 없는 걸 다시 한 번 깨달았다”며 웃픈 하소연을 전했다. “지금도 잘하고 있고, 펭귄도 너무 귀엽다”며 용기를 건넨 허 사원은 같은 팀 동료인 이주환 사원에 대해 “성격이 좋고 막내지만 팀에서 분위기메이커를 맡고 있다”며 칭찬을 아끼지 않았다.

“주환 님은 첫인상부터 듬직해서 안심이었어요. 특히 출고 관리 관련 업무상 나이차이가 많이 나는 농장주분들을 만나야하는데 데 허물없이 다가가고, 팀이 안정화될 때까지 적응도 잘해줘서 고마운 마음이에요.” 이 사원 또한 “저야말로요. 영업지원 업무로 바쁘실 텐데 평소에도 많이 도와주시고, 챙겨주셔서 많이 의지하고 있다”며 잊지 않고 감사의 말을 전하며 훈훈함을 선사했다.











유리조각 재단하기



동테이프 감기



납땜하기

✴ 서로에게 따뜻한 햇살이 되어주는 든든한 사이

팀은 다르지만 같은 사무실에서 일하며 나이도 동년배인 만큼 네 사람의 동기애도 애틋하다. “업계 자체에 있는 분들의 나이대가 어리지는 않은데요. 똑 부러지게 인사총무업무 담당하시는 란영 님도 그렇고, 다들 자신의 미래를 위해서 각자의 자리에서 적극적으로 열심히 업무를 해나가는 모습을 보면 감사하고 저도 더 잘해야겠다는 생각이 들어요.” 강 사원의 진심이 깃든 말에 같은 교육동기인 김 사원도 말을 보탰다. “민찬 님은 말도 잘 들어주고 차분해서 도움이 될 때가 많아요. 저는 이곳이 첫 직장이어서 재직기간은 제일 길지만 다른 분들이 제가 못 해본 경험을 하신 분들이기 때문에 오히려 더 배울 점이 있다고 생각해요. 아마 다들 서로가 함께해줘서 감사한 마음일 거예요.”

꼬박 2시간이 넘는 시간동안 움직임 없이 쭉 앉아 익숙지 않은 작업을 해 힘들만도 한데, 다들 입가에서 웃음이 끊이질 않았다. 흘러간 시간만큼 작품도 어느새 완성을 눈앞에 두고 있었다. 이제 남은 작업은 동테이프 위로 납땜을 올리며 유리 조각들을 붙이는 일. 뜨거운 인두를 사용해야하기 때문에 이 순간만큼은 모두 집중하며 고요함 속에 작업을 해나갔다. 드디어 앞뒤로 납땜을 마친 유리에 고리를 다는 것으로 오늘의 작품을 완성했다. 체험을 마친 네 사람 모두 어려웠지만 너무 만족스럽고, 정성을 들인 만큼 오래오래 간직할 것 같다는 소감을 전했다. 다채로운 색의 유리 조각들이 모여 하나의 작품이 되는 썬 캐처처럼 서로의 존재가 더해져 더욱 빛을 발했던 네 사람. 따뜻한 햇살처럼 서로를 비추며 성장해가는 이들이 만들어갈 빛나는 내일을 기대해본다.

존재만으로 힘이 되는 가족이라는 이름

글. 서혜진
사진. 이원재

식품사업본부 하이포크생산지원팀
정다은 대리 & IT운영팀 정명진 사원 남매 가족

살랑살랑 봄바람이 유난히 부드럽던 4월의 어느 봄날, 오랜만에 한자리에 모인 네 가족의 얼굴에는 따스한 햇살보다 더 환한 미소가 머물렀다. 바쁜 일상 속에서도 한 달에 한 번은 꼭 얼굴을 보고, 함께 밥을 먹고, 가족 통장에 여행 경비를 모으는 이들. 서로가 삶의 중심인 이 가족의 이야기가 몽실몽실 부드러운 수제 떡케이크처럼 달콤하게 여물었다.



세상에서 가장 예쁜 케이크 만들기에 도전한 가족들

이름 그대로 단아한 분위기의 '단아케이크'에 모인 네 가족의 얼굴엔 설렘이 가득했다. 딸인 정다은 대리와 어머니 김은선 님은 장미 앙금플라워를, 아들인 정명진 사원과 아버지 정영태 님은 카네이션 앙금플라워를 데코 소재로 골랐다. 케이크가 완성되면 어디로 가져갈지, 누구와 즐길지 묻는 말에 모두의 얼굴에 방긋 미소가 떠오른다. "아빠는 어버이날을 맞아 할머니께 드린다고 하고요. 엄마는 2주년을 맞은 직장동료들과 드실 거래요. 동생은 친구와 먹는다고 하네요. 전 이따 다 같이 먹을 거예요." 정다은 대리의 설명에 다들 고개를 끄덕이며 화답했다. 그렇게 시작된 오늘의 케이크 만들기 체험은 기대 반 설렘 반으로 문을 열었다. 첫 번째 관문은 쌀가루를 체에 치는 일. 쌀가루가 덩어리지지 않게 고운 체로 걸러주는 과정이다. 이는 떡의 식감을 부드럽게 하고, 고르게 찌기 위한 일로 매우 중요하다. 그런데 이 작업을 하는 아버지 정영태 님의 손길이 예사롭지 않다.

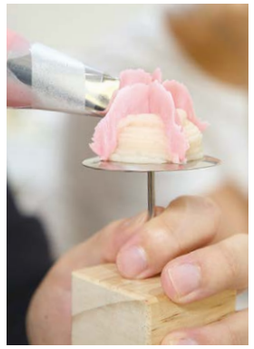
"이래 봬도 6년째 우리집 아침식사 담당이랍니다. 아내도 출근 때문에 아침에 바쁘고, 아이들도 대학 때까진 같이 살아서 꼭 아침을 먹이고 등교시키곤 했죠. 지금은 아이들이 다 직장 근처로 집을 옮겨서 아침식사 준비가 전보단 간소하지요. 그래도 아이들이 바쁠 텐데도 틈나는 대로 시간을 내주어 만나러 와주니 고마울 따름입니다." 멀리 있어 자주 못 오는 건 서운하지만, 세상 속에서 제 몫을 충실히 해주는 자녀들이 무척 자랑스러운 아버지다.



(왼쪽 위부터 시계방향으로) 남동생 정명진 사원, 누나 정다은 대리, 아버지 정영태 님, 어머니 김은선 님



쌀가루 반죽하기





앙금 꽃 만들기

더도 말고 덜도 말고, 가족 사랑도 균형에 맞게

"이제 쌀가루를 물과 함께 섞어주세요. 물을 적당히 섞어야 떡이 질어지거나 퍽퍽해지지 않고 맛있게 쪄집니다. 특히 떡 틀을 잡을 때는 꼭 균형을 맞춰줘야 떡이 무너지지 않아요." 선생님의 지도 아래 두런두런 대화를 나누며 다음 단계에 돌입하는 네 가족. 그건 잘했네, 저건 못했네 서로 칭찬도 하고 지적도 하는 모습이 여간 친근하지 않다. 특히 대화의 핑퐁을 이어가는 남매의 케미가 눈길을 끈다. 그도 그럴 것이 두 사람은 남매이기도 하지만, 팜스코에 함께 다니는 동료이기도 하기 때문이다. 이쯤되면 두 사람의 입사 스토리가 궁금해진다. 팜스코에 먼저 입사한 사람은 누나인 정다은 대리였다. 2019년, 계약직으로 첫 인연을 맺었던 팜스코는 정 대리에게 좋은 기억으로 남았다. "처음엔 뭐가 좋은지도 모르고 그저 주어진 일을 열심히 했던 것 같아요. 그런데 다른 곳에 가보니 알겠더라고요. 그곳이 정말 좋은 회사였구나, 하고요. 복지나 조직 문화, 그리고 따뜻한 분위기가 그리웠어요." 계약이 종료된 후에도 마음 한 켠엔 늘 팜스코가 남아 있었고, 결국 2021년 정규직으로 재입사하게 된다. 그 이야기를 들은 동생 역시 팜스코에 관심을 갖게 되었고, 누나의 적극적인 조언과 추천을 받으며 입사를 준비했다.

"누나가 회사 분위기, 조직 문화, 복지에 대해 긍정적인 이야기를 많이 해줘서 자연스럽게 이 회사를 꿈꾸게 됐어요." 면접 준비부터 자소서 작성까지, 누나는 든든한 멘토가 되어 주었다. "그래서인지 면접에서도 자신 있게 대답할 수 있었던 것 같아요. 솔직히 누나 덕을 많이 봤죠."

이야기를 들은 아버지는 "두 남매가 스스로 선택한 회사에 잘 적응하고 만족하고 있는 것 같아 고맙다"며 쑥스러운 듯 말끝을 흐렸지만, 표정에는 자부심이 가득했다. 동그란 틀 속에 잘 자리 잡은 떡처럼 이 가족의 모습도 어여쁘게 충만한 모습이다.

최고의 데코는 서로를 향한 믿음과 응원

틀 속에 자리잡은 떡을 찌는 동안, 오늘의 떡케이크 만들기의 하이라이트인 대망의 데코레이션 타임이 다가왔다. 선생님의 시범이 끝난 후 각자 용기를 내어 손에 잡은 짤주머니에 힘을 주는 가족들. 아버지가 먼저 나서서 앙금으로 카네이션을 만들어 나가자 하나 둘 그 뒤를 잇기 시작했다. 이어 동생이 과제를 완료하고, 누나도 센스를 발휘해 예쁜 장미를 만들어냈다. 하지만 의외로 속도가 부진한 어머니 김은선 님. 이에 아버지와 남매가 합세해 엄마의 케이크를 위한 앙금꽃을 각자 하나씩 만들어주었다. 일사불란하게 모두의 목표를 향해 나아가는 모습이 천상 가족이다. 하지만 그 옛날 남매는 꽤나 말썽꾸러기였다고 한다. 3살 터울인 두 사람은 어릴 적엔 투닥거리는 일이 많았지만, 성인이 된 후에는 오히려 서로에게 의지하는 사이가 되었다. 특히 같은 회사에 다니며 자연스럽게 공감대가 생기고, 대화의 폭도 훨씬 넓어졌다는 두 사람. "같은 조직에서 일하다 보니 업무 얘기, 팀 분위기, 그리고 회사 행사나 제도 같은 것도 같이 얘기할 수 있어서 더 끈끈해졌어요."

정다은 대리는 "동생이 힘든 일이 있을 때면 제게 연락해서 털어놓곤 하는데, 제가 뭘 조언하기보다는 그냥 들어주는 쪽이에요. 그게 도움이 될 때가 많더라고요"라며 미소 지었다. 정명진 사원 역시 누나에게 깊은 신뢰를 보내고 있었다. "힘든 일 생기면 누나한테 얘기해요. 같은 회사를 다니니까 누나는 제 상황을 누구보다 잘 알아요." 그 모습을 보며 어머니가 귀띔한다. "지금은 저희보다도 둘이 더 잘 통하는 것 같아요. 회사 이야기를 하며 웃는 모습을 보고 있자면 참 흐뭇하죠." 서로에게 바라는 점을 묻자 아버지가 한 마디 덧붙인다. "큰 욕심 없어요. 지금처럼 건강하게, 사이좋게, 웃으며 사는 것. 그게 제일 중요하죠."

아버지의 이 한마디는 결국 가족이란 무엇인가에 대한 가장 단순하면서도 깊은 정의였다. 오늘도 팜스코 안팎에서 서로를 응원하는 두 남매는 가족이라는 울타리 안에서 자신들의 하루를 묵묵히 쌓아가고 있다. 예쁘게 완성된 케이크 속 꽃들처럼 조화롭게 어우러진 가족의 모습. 서로를 이해하고 지지하며, 따로 또 같이 앞으로 나아가는 사람들, 그 온기 가득한 발걸음이 팜스코의 품 안에서도 오래도록 이어지기를 바란다.







특별한 팜!콘테스트! 1월~3월

팜스코 구성원들이 중요한 순간을 직접 찍고
기록하여 제보하는 팜콘테스트! 1월부터 3월까지,
팜스코인들은 어떤 순간을 기록하고 추억했을까요?



한라산 백록담 정상 다녀왔습니다!

• **사료생산본부 중부생산팀** 정성욱 사원



2025년 청주공장
동아리별 무재해 안전실천 결의대회

• **식품사업본부 육가공생산팀** 김명일 과장





x-ray 검사기 검교정 현장

• **식품사업본부 육가공품질보증팀** 권초롱 팀장



2025년 펫푸드 기부 활동!

• **식품사업본부 하이포크생산지원팀** 정다은 대리



보령공장 마무리 순찰 때 본 일몰

• **사료생산본부 보령생산팀** 강동현 과장



안성공장 봄맞이 대청소

• **사료생산본부 중부지원팀** 민아롱 과장



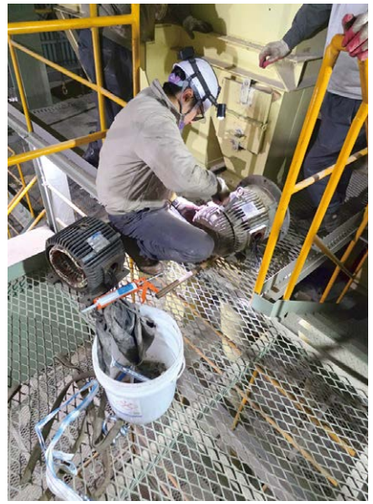
청주공장 안전점검

• **식품사업본부 육가공생산지원팀** 박상준 팀장



2025 S1본부 대리점 전진대회

• **사료사업본부 S1본부** 백장미 과장



서부공장 B/E 모터 교체

• **사료생산본부 서부생산1팀** 유승민 사원





돼지불고기를
더욱 맛있게
먹을 수 있는 방법!

돼지불고기두릅솥밥

사진. **김민정**
요리·스타일링. **성향희** _ 스튜디오 로쏘

Hypork Recipe #15

Q. 돼지불고기를 더욱 맛있게 먹을 수 있는 방법이 있을까요?

A. 흔히 돼지불고기라 하면 야채와 함께 볶거나, 뚝배기에 담아내는 음식이 대부분입니다.
맛과 영양, 풍미를 모두 살리고 싶다면 특제 양념으로 단짠단짠의 묘미를 살린
돼지불고기를 제철 산나물인 두릅과 함께 즐겨보는 것은 어떨까요?

재료(2인분 기준)

하이포크 시그니처 한돈
간장돼지불고기 700g,
쌀 2컵, 채수 3컵,
제철 두릅 150g, 들기름 2큰술,
어간장(참치액) 1작은술,
소금 적당량

솥밥 밑간

간장 1큰술, 맛술 1큰술,
설탕 1/2큰술

채수 재료

양파 1/2개, 대파 2대,
마늘 10알, 표고버섯기둥 한 줌
(표고버섯 2개로 대체 가능),
청/홍고추 각각 1개

만들기



1 — 넓은 냄비에 채수 재료를 넣고
중불에서 10분 이상 끓인다.

2 — 주물냄비에 불린 쌀과 채수, 솥밥 밑간을
넣어 밥을 짓는다. 솥밥은 쎈 불에서
끓이기 시작해서 밥이 끓기 시작하면
중약불에서 약 15분간 더 익힌다.

3 — 손질한 두릅은 끓는 물에
소금을 조금 넣고 10분 정도 데친다.

4 — 데친 두릅은 물기를 제거하고
적당한 크기로 썬 뒤, 들기름과 소금,
어간장(참치액)으로 가볍게 간을 한다.

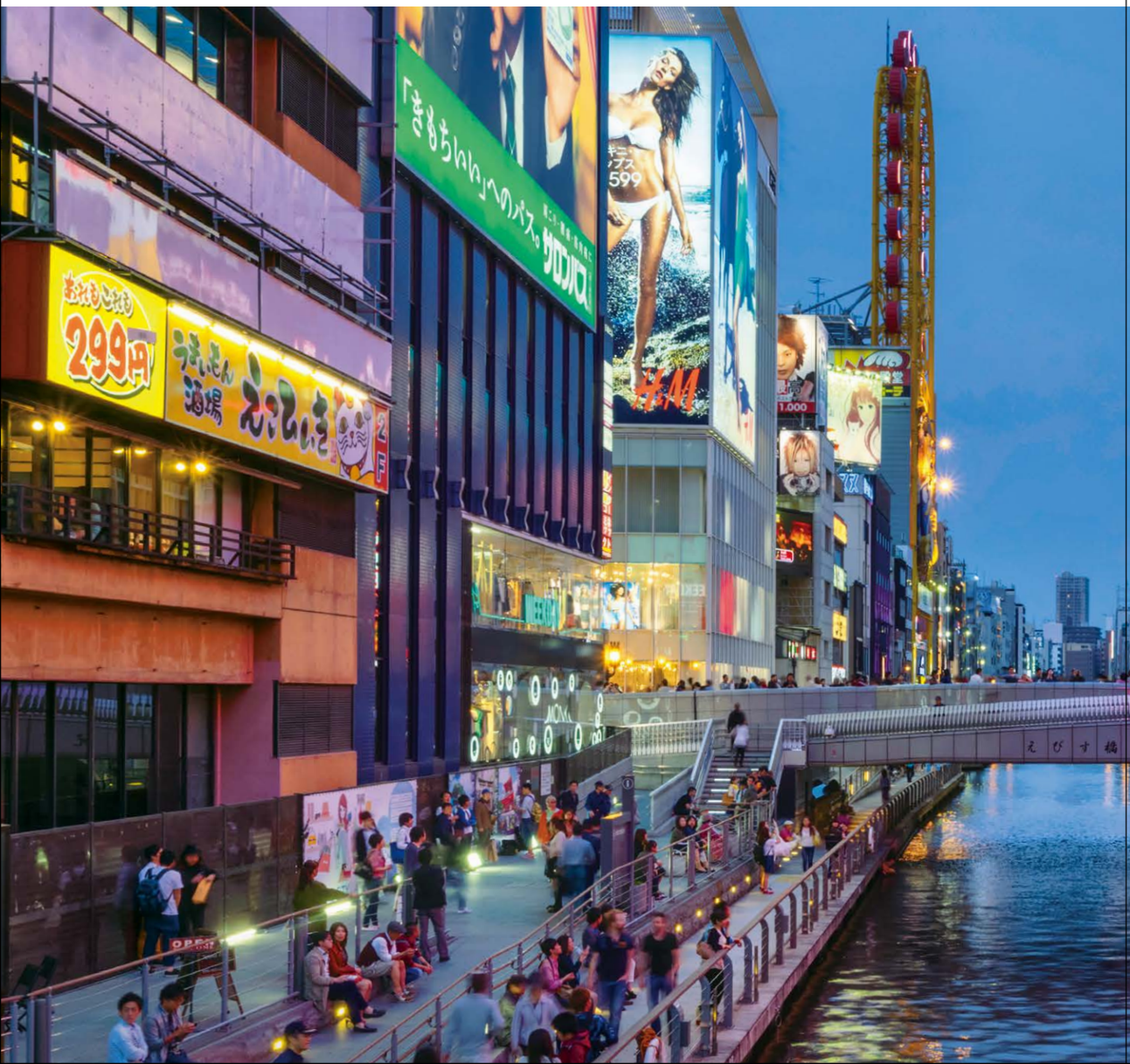
5 — 중불에서 달군 프라이팬에
돼지불고기를 볶듯이 굽는다.
돼지불고기를 구우며 나온 양념은
버리지 않고 둔다.

6 — 뜸 들이는 단계에서 구운
돼지불고기, 두릅을 얹어 뚜껑을 덮어
약 10분간 뜸을 들여 솥밥을 마무리한다.

가깝지만 먼 나라,
일본 제2의 도시 '오사카'

글, 사진. 식품사업본부
하이포크푸드센터 박윤환

오사카는 일본사에서 오래된 도시 중 하나입니다. 7~8세기 무렵에는 잠시나마 일본의 수도였던 적도 있었죠.
오사카는 수도권의 주요 항구로서 일본 역사에 있어서 항상 중요한 도시였습니다. 또한 일본의 수도 도쿄와
함께 재일교포들이 가장 많이 거주하는 지역이며 가장 많은 한국인 관광객이 찾는 도시이기도 합니다.
청주국제공항 기준 비행시간이 1시간 30분 남짓으로 길지 않으며, 주위에 교토와 같은 근교 도시와
오사카 유니버셜 스튜디오 같은 테마파크도 자리하고 있어 관광객이 끊기질 않는데요. 가깝지만 먼 나라,
이웃나라 일본의 제2도시 오사카로 떠나볼까요?







글리코상

오사카 = 도톤보리? 명물 글리코상이 있는 곳

도톤보리는 오사카의 도톤보리강을 중심으로 형성된 대표 번화가입니다. 이 강은 일본의 에도 시대(1603년~1868년)에 건설된 길이 2.7km의 운하로, 크루즈도 운행 중입니다. 일정상의 이유로 크루즈는 탑승하지 못했지만 도톤보리강의 명물인 글리코상의 사진은 건졌습니다. 글리코상 사진 혹은 글리코 사인이라고 불리는 이 간판은 일본의 제과 회사 '에자키 글리코'의 마스코트인 글리코맨을 형상화한 간판으로 1935년부터 존재했으며 5번의 디자인 교체가 있었다고 합니다. 이제는 단순 회사의 마스코트가 아닌 오사카의 랜드마크로 자리 잡았으니 이 사진을 찍지 않으면 오사카에 왔다고 할 수가 없겠죠? 글리코상 사진을 찍은 후, 일본의 대표 쇼핑 명소 '돈키호테'에 들렀습니다. 돈키호테에서는 여러가지 일본의 식품들 혹은 기념품, 화장품 등을 모아서 저렴한 가격에 판매를 하는 곳인데요. 일본의 어느 지역에나 있기 때문에 꼭꼭 가야 하는 곳으로 꼽힙니다. 저도 이곳에서 여러가지 선물용 기념품 등을 사느라 정신없이 돌아다녔네요. 여러분들은 꼭 지갑 조심하시길 바랍니다!


이치란 라멘

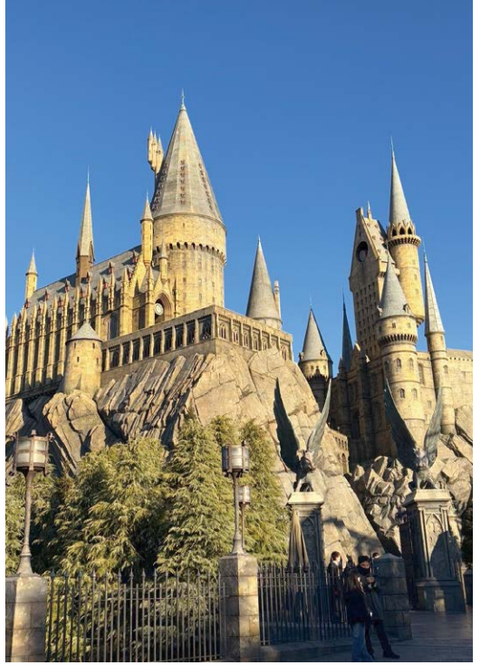

타코야끼 맛집인 '앗치치 혼포'

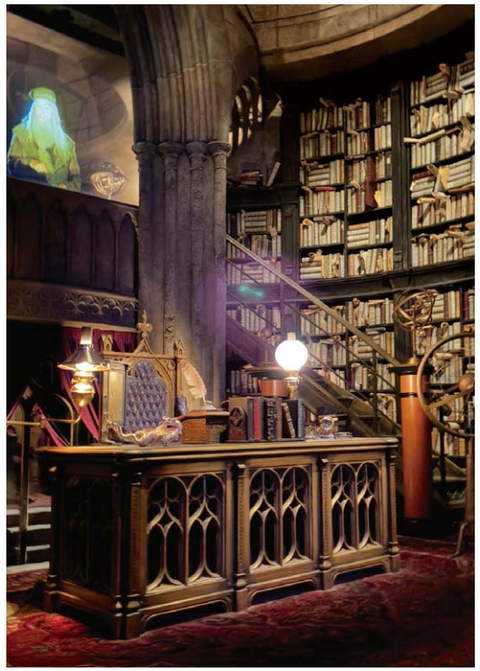

'치보' 오코노미야끼

스시부터 라멘까지, 일본 먹거리 투어

스시는 일본의 요리 중 하나로 우리나라에서는 초밥으로 불립니다. 제가 갔던 곳은 '카미나리 스시집' 이라는 곳인데요. 오사카의 중심, 도톤보리의 시작점에 위치해 있는 현지인 스시 맛집입니다. 제가 주문한 '오늘의 초밥'은 회가 신선하고 두툼한 데다가, 밥에도 간이 잘 배어 있어 정말 맛있었습니다! 이 중 장어초밥이 정말 저의 취향이었는데 장어에 밴 소스와 밥의 조화가 환상적이었습니다. 직원분들도 친절하고 한국어 메뉴판도 준비가 되어 있어 쉽게 주문도 가능했습니다. 다만 한 줄로만 앉을 수 있는 바 형태에 식당 내부가 협소하니 방문 예정이시라면 주의해야 합니다. 그리고 도톤보리에 위치한 타코야끼 맛집인 '앗치치 혼포'에서 타코야끼를 먹었는데 평소 생강을 기피하는 저는 그 맛이 저랑 맞지 않았습니다. 여러 관광객들이 줄서서 먹는 이곳은 가수 강남과 전 스피드스케이팅 국가대표 이상화 선수가 다녀갔으며 여러 일본 방송에 출연한 맛집인데요, 생강 맛을 좋아하시면 한 번 방문하시는 걸 추천드립니다. 타코야끼를 맛 본 뒤에는 일본하면 떠오르는 음식 중 하나인 '오코노미야끼'를 먹기 위해 '치보'로 이동하였습니다. 치보에서 랭킹 1등이라는 '도톤보리 오코노미야끼 파와 달걀 얹음'을 주문했는데요. 종업원들이 직접 굽고 불쇼까지 보여주며 눈과 입으로 먹거리를 즐기는 시간이 되었습니다. 마지막으로 이치란 라멘을 소개해드립니다. 일본의 라멘은 우리나라의 국밥과 같은 의미로 통하는 음식이기에 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 음식으로도 생각됩니다. 평균 대기시간이 30분을 넘는 이 라멘 맛집은 자리마다 칸막이가 있어 꼭 독서실에 온듯한 느낌을 줍니다. 덕분에 여유롭게 혼밥하기에도 좋습니다.


카미나리 스시집





해리 포터 앤 더 포비든 저니



유니버설 스튜디오 재팬



쥬라기 공원 더 라이드

오사카의 자랑 - 유니버설 스튜디오 재팬

유니버설 스튜디오 재팬은 오사카의 대표적 관광지 중 하나로 꼽힙니다.
이 놀이공원은 미국을 제외한 첫 해외 유니버설 스튜디오라고 합니다. 우리나라에서 가장 가까운 유니버설 스튜디오이며, 아시아에서 도쿄의 디즈니 랜드에 이어 방문자 2위를 기록하는 테마파크로 상당히 많은 관광객이 찾는 놀이공원입니다. 많은 관광객들이 방문하는 만큼 상당한 규모를 자랑하는데 시기마다 조금씩 달라지지만 현재 총 9개의 테마파크를 운행 중입니다. 제가 첫번째로 추천드리는 놀이기구는 '해리 포터 앤 더 포비든 저니' 입니다. 이 놀이기구는 영화 해리포터에 나오는 호그와트 성 안에 위치해 있는데 롤러코스터를 타며 해리포터와 함께 모험을 즐기는 기구입니다. 꼭 영화 속에 들어가 마법 빗자루를 타고 날아다니는 느낌을 주는 색다른 추억을 가질 수 있는 놀이기구라고 생각이 되네요! 두번째는 쥬라기 월드에 있는 '쥬라기 공원 더 라이드' 입니다. 이 놀이기구는 저희가 흔히 아는 후룸라이드에 주위에 공룡을 배치하여 정말 쥬라기 공원에 들어간 듯한 느낌을 주는 기구입니다. 중생대 느낌의 나무, 식물을 함께 배치시켜 그 느낌을 배로 올려주기도 합니다. 보트를 타면서 그 퀄리티에 '와~' 소리가 절로 나왔었네요!

일본의 경주, 교토로의 짧은 여행

오사카에서 북동쪽으로 가다 보면 교토시가 나옵니다. 교토는 천 년이 넘는 시간 동안 일본의 수도였으며 우리나라의 경주와 비슷한 역사를 가진 도시입니다. 교토는 세계 2차대전 당시에 폭격의 대상에서 제외됐기 때문에 여러 옛 건축물들이 잘 보존되어 명소가 많습니다. 그중 유명한 사찰인 청수사(일본어로 기요미즈데라)는 778년에 세워졌으며 '맑은 물 위에 지은 절' 이라는 뜻을 가지고 있다고 합니다. 이름처럼 사찰 주위에 맑은 물이 흐르고 있는데요. 지혜, 장수, 사랑을 뜻하는 물로 많은 사람들이 물을 마시고 간다고 합니다. 사찰의 가장 높은 곳에선 교토 시내 전경이 한눈에 펼쳐지죠. 이 청수사에서 내려오는 길에는 두 개의 전통 거리가 자리하는데, 그 중 하나가 산넨자카입니다. 가장 교토스러운 거리를 걷고 싶다면 산넨자카로 가면 된다고 하네요. 산넨자카는 청수사로 올라가는 길에 위치해 있는 언덕길로, 이 거리에는 오래된 전통가옥들이 늘어서 있고 먹거리와 기념품을 파는 가게들이 즐비합니다. 이후에 니넨자카는 산넨자카와 이어지는 거리로, 거리의 경계가 딱히 없으니 천천히 내려오면서 구경하면 좋습니다. 이 지역은 전통가옥 보존 지구여서 예스러운 거리를 거닐며 교토의 운치에 흠뻑 빠질 수 있습니다.



교토 청수사

일본의 도시, 오사카 소개 어떠셨나요? 가까우면서도 색다른 매력을 지닌 일본의 오사카는 전통과 현대, 음식과 테마파크, 조용한 거리와 활기찬 번화가까지 모두 경험할 수 있는 여행지랍니다. 가까운 여행지를 고민 중이시라면 오사카를 추천드릴게요!

교토 산넨자카

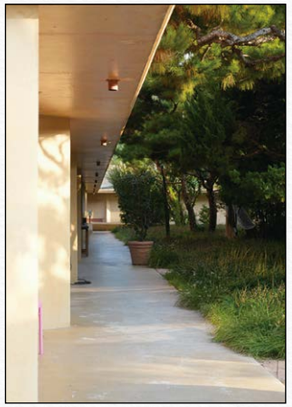


팜스코인들이 여가시간을 즐기는 법

취미중개소

#1

• 사료사업본부 S4본부 _ **신보석 지역차장**









Tip

처음부터 장비에 투자하기보다는
먼저 충분히 찍어 보세요. 그리고
나서도 더 깊이 알아보고 싶고,
재미있다고 느껴진다면 장비
마련을 고민해 보세요. 저는 가끔
아이폰 5S를 사용해서 찍습니다.
오래된 기기 특유의 질감과 색감이
필름 느낌을 낼 때 참 좋더라고요.
굳이 고가의 카메라나 렌즈를
구매하지 않아도, 휴대폰만으로도
충분히 좋은 사진을 찍을 수
있어요.

자신만의 감성을 담는 마음의 기록, 사진

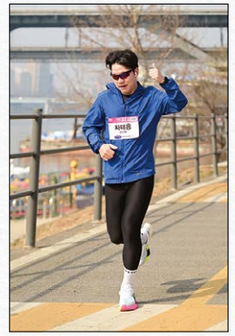
원래 제 취미는 노래를 녹음하는 것이었습니다. 하지만 사회생활을 시작하고
열심히 살다 보니 시간을 많이 필요로 하지 않는 사진 촬영으로 취미가 바뀌더라고요.
어찌 보면 소소할 수 있지만, 타지에서 생활하는 제게는 이보다 더 좋은 취미가 있을까
싶을 정도로 소중한 일상입니다. 저는 주로 풍경 사진을 찍습니다. 바람이 스치는 들판,
해가 기울어가는 하늘, 계절이 바뀌는 나무들처럼 시간에 따라 변해가는 자연의 모습을
담는 일이 참 좋습니다. 사진을 시작하게 된 계기는 아주 단순했습니다. "내가 본 추억을
기록하자"라는 마음에서였습니다. 문득 지나치던 골목의 그림자나, 햇살에 반짝이는
나뭇잎처럼 아무렇지 않게 흘러가는 순간들이 어느 날 문득 마음에 들어와 앉을 때가
있잖아요. 그런 장면들을 그냥 흘려보내기엔 아쉬워 카메라를 들었습니다.
사진이 매력적인 이유는 같은 풍경도 누구의 시선으로, 어떤 기종으로, 어떤 색감으로
담아내느냐에 따라 전혀 다른 이야기를 할 수 있다는 점입니다. 카메라는 제 감정을
대신 말해주는 도구이고, 사진은 제 마음의 기록입니다. 스스로의 감정과 시선으로
찍은 사진은 시간이 지나 돌아봤을 때 "아, 내가 그때 이런 눈으로 세상을 바라봤구나"
라는 추억이 됩니다.

#2

• 식품사업본부 하이포크생산1팀 _ **차태용 대리**







Tip

런닝 동호회(크루) 활동을
적극적으로 추전합니다! 일원들과
함께 달리다 보면 체력한계보다
더욱 연습 런닝을 하게 되고 실력이
많이 늘게 됩니다. 또한 "실력
늘면 마라톤 대회 나가야지"라는
생각보단 대회를 먼저 신청해놓고
그 대회 일정에 맞춰서 연습을 하면
실력향상에 더욱 도움이 됩니다.
연습 런닝 때는 느낄 수 없는
대회 열기와 분위기, 사람들의
열정 그리고 도전정신. 완주 후에
자신 스스로 느끼게 되는 성취감과
도파민은 인생에 있어서 큰 도움과
교훈이 됩니다!

한계를 이겨냈을 때의 성취감, 런닝!

팜스코 구성원으로서 사회생활을 시작한 지 어느덧 6년 차가 되었습니다.
직장 생활을 하다 보니 음주 및 야식 섭취는 늘어나는 데다가 활동량도, 운동할 시간도
줄어들었습니다. 이래서는 안 되겠다 싶어 다이어트도 하고 건강한 삶을 살고자 러닝을
시작했습니다. 유산소 운동이다 보니 막 시작했을 때는 체력적으로 무척 힘들었습니다.
처음에는 3km도 간신히 뛸 정도였는데, 꾸준하게 반복하다 보니 페이스도 단축되고
뛰는 거리도 늘어나게 됐습니다. 체력도 좋아지고, 살도 점점 빠지기 시작했습니다.
그러다 보니 목표가 생겨 마라톤 10km에 도전하게 됐습니다. 마라톤 대회에 참가해 보면
주변 분위기에 휩쓸려 오버페이스도 하게 되고, 기록 욕심이 생겨 무리하면서 한계를
느끼게 됩니다. 그럼에도 불구하고 이 악물고 완주를 해냈을 때 느끼는 성취감과 도파민은
매우 큰 매력입니다. 누가 시켜서 하는 것이 아니기에 스스로 목표를 세우고, 그 목표를 위해
끊임없이 연습하고 준비합니다. 힘들더라도 인내심과 열정으로 포기하지 않고 완주한다면
스스로가 얻는 기쁨과 성취감은 배가 됩니다. 우리 팜스코 구성원이라면 이런 열정은
다 가지고 계실 거라 생각됩니다. 그 열정을 건강을 위한 러닝에도, 회사 업무에도
불태워보는 건 어떨까요?

사료사업본부

탄소중립 향한 첫 걸음…
1차 캠페인 미팅 개최



팜스코가 아산 캠코인재개발원에서 '팜스코와 함께하는 탄소중립'을 주제로 2025년 1차 캠페인 미팅을 개최했다. 150여 명의 임직원이 참석한 가운데, 팜스코는 정부의 탄소중립 정책과 연계해 저탄소 농업 프로그램 및 저탄소 축산물 인증제도에 대응하기 위한 전략과 신제품을 공유했다. 양돈 부문에서는 지속가능한 한돈 산업을 위한 전략으로, 질소저감 사료 '질소저감N발란스'와 스마트 관리 앱 '에어케어' 활용 방안이 소개됐다. 축우 부문에서는 탄소중립 달성을 위해 메탄 저감과 생산성 향상을 동시에 달성할 수 있는 전략이 제시됐다. 팜스코는 업계 최초로 탑드레싱 프리미엄 저메탄 사료 '맥스케어탑 시리즈(A, S)'를 출시했다. 또한, 조기 성장 중심의 송아지 프로그램으로 '맥스대용유'를 추가해 출하개월령 단축과 도체중 증가를 유도, 온실가스 배출 저감에 기여하고 있다. 양계 부문에서는 '질소저감프로16'과 양계 전용 탑드레싱 제품 '솔루션P'가 소개됐다. 이번 캠페인은 단순한 제품 소개를 넘어, 탄소중립 실현과 농가 수익 향상을 동시에 이루기 위한 전략 수립의 장으로 평가된다.

S1본부
'양돈 Field-Day' 개최



팜스코는 지난 3월 포천시 산정호수 한화리조트에서 S1본부 주관으로 '양돈 필드데이'를 개최했다. 이 행사에는 약 70여 명의 양돈 농가 관계자들이 참석해 팜스코의 기술력과 브랜드 가치를 체험했다. 행사는 '탄소중립과 지속가능한 축산'을 주제로 진행됐다. S1본부 김영훈 양돈팀장은 온실가스 증가로 한돈 산업이 직격탄을 맞고 있다고 포문을 열었다. 그는 사료요구율(FCR) 개선이 탄소중립의 출발점이며, 팜스코 사료는 탄소저감과 생산성 향상에 기여할 수 있다고 밝혔다. 이어 김광문 지역부장은 FCR 0.1 개선이 사료비 24원의 절감 효과를 낸다며, 생산성 향상이 양돈 산업의 생존 전략임을 강조했다. 실제로 팜스코 사료 '리더맥스 GT 마스터 시리즈'를 사용하는 도현농장은 25kg~116kg 구간에서 FCR 2.86이라는 우수한 성적을 거둔 사례도 소개됐다. 또한 한탄강스마트팜과 도현농장을 운영하는 조상욱 원장과 조성훈 대표 부자가 특별 게스트로 참여해 실전 경험을 공유했다. 조 원장은 PRRSV(돼지생식기호흡기증후군)와 Mhr(마이코플라즈마 하이오라이니스) 등의 질병 관리법과 차량·사람·물품 등을 통한 전파 차단을 위한 방역 시스템의 중요성을 강조하며, 팜스코의 철저한 관리 시스템이 농장의 지속가능성에 도움을 주고 있다고 전했다.

2025년
첫 번째 스페셜 스쿨 개최



팜스코가 2025년 4월 첫 번째 양돈, 축우, 양계 스페셜 스쿨을 개최했다. 먼저 양돈스페셜 스쿨은 위장 건강과 혹서기 대응 전략이 중심이 됐다. 솔루션S 제품과 냉방 시스템 활용법을 소개하고, 위궤양 예방, 고온 스트레스 관리 등 여름철 생산성 유지를 위한 과학적 접근법과 현장 적용 방안이 강조되었다. 축우 스페셜 스쿨은 축우 부문 리더 30여 명을 대상으로 탄소중립, 저메탄 사료, 유전체 분석 등 심화 교육을 진행했다. '한우지오' 프로그램 업그레이드, TMR 사양관리 등 실질적인 축우 전략이 공유되었으며, 유전 기술과 개량 방향에 대한 전문가 강연도 포함되었다. 양계 스페셜 스쿨은 양계 지역 리더들을 대상으로 솔루션P 기술, 아미노산 활용, 환절기 사양관리 등을 주제로 실무 중심 교육을 실시했다. 캠페인 진행 현황과 맞춤형 커뮤니케이션 전략도 공유하며 현장 대응력을 강화했다.

식품사업본부

하이포크, 유튜브 쇼핑 첫 도전…
슈카월드 코믹스와 협업해
특별 판매 방송 진행



팜스코의 하이포크가 유튜브 채널 <슈카월드 코믹스>와 손잡고 첫 라이브커머스 방송을 진행했다. 유튜브 쇼핑은 하이포크가 처음으로 시도하는 커머스 채널로, 누적 구독자 150만 명 이상을 보유한 인기 채널과의 협업을 통해 MZ세대와의 소통을 강화하고 새로운 유통 가능성을 모색했다. 방송은 2025년 5월 13일(월) 저녁 9시에 라이브로 진행됐으며, 방송 당일부터 5월 19일(일)까지 총 7일간 제품을 판매했다. 방송에서는 하이포크 시그니처 제품인 '한돈 양념돼지갈비', '한돈 간장돼지불고기', '한돈 꽃살', '한돈 뽈항정' 등 총 4종의 상품이 특별 할인된 가격으로 소개됐다. 특히 방송 중 구매 고객에게는 10% 추가 할인 시크릿 코드를 제공했으며 이외에도 감사 쿠폰 지급, 댓글 추첨 등 특별 이벤트도 함께 마련해 소비자의 참여를 독려했다. 이번 유튜브 쇼핑은 하이포크가 디지털 유통 채널을 확장하고 브랜드 경험을 다양화하기 위한 중요한 시도로, 앞으로도 다양한 콘텐츠 채널과의 협업을 통해 브랜드와 소비자 간의 연결을 더욱 강화해 나갈 예정이다.

본사



팜스코,
유기견 보호소에 펫푸드 8톤 기부

팜스코가 지난 2월 유기견들을 위해 펫푸드 500포(약 8톤)를 기부했다. 팜스코는 2021년을 시작으로 안성, 제주, 음성, 군산, 칠곡의 유기견 보호소 5곳에 자사 펫푸드를 전달하는 지속적인 기부활동을 해오고 있다.

식품사업본부



하이포크, 토스쇼핑 공식 입점
최대 53% 할인 프로모션 진행

팜스코의 하이포크가 간편 결제 플랫폼을 넘어 커머스 영역으로 빠르게 확장 중인 '토스쇼핑'에 공식 입점했다. 하이포크는 누적 가입자 수 2,800만 명을 돌파한 국민 금융 앱 토스에 입점하여 한돈의 가치에 대해 알리고 프리미엄 돼지고기를 소비자들에게 전달할 예정이다.

하이포크,
급식 전문 인스타그램 채널 오픈

팜스코의 하이포크가 급식 전문 인스타그램 채널(@hypork_school)을 새롭게 개설하며, 급식 시장 내 고객과의 소통을 강화하고 온라인 홍보를 본격 확대한다. 급식사업 전용 소셜미디어 플랫폼을 통해 팜스코는 고객과의 디지털 접점을 지속 확대하고 급식 분야에서도 하이포크만의 가치를 전달해 나갈 예정이다.

팜스코바이오인티



팜스코바이오인티 유전자사업부
신규GP 계약 체결

팜스코바이오인티 유전자사업부가 1,000두 규모의 화원GP 계약을 통해 GGP농장 740두, GP농장 3,500두 규모의 종돈장을 확보했다. 이로써 팜스코는 원활한 종돈 공급을 통해 생산량과 품질을 극대화할 수 있게 됐다. 또한 GGP농장 규모와 적합한 추가 GP농장 역시 영입할 계획에 있다.



2025년 팜엔코
상반기 전문가 워크샵

2025년 4월 팜엔코가 상반기 전문가 워크샵을 진행했다. 실적현황 리뷰를 통하여 개선할 사항에 대해 토론이 이어진 후 우수 관리자에게 포상도 진행됐다. 팜엔코는 상반기 캠페인 목표를 달성하기 위해 소통 및 HBH를 집중적으로 관리할 예정이다.

Farmsco
www.farmsco.com

Farmsco Life — 애경사

Oh Happy Day!

2025년 2월 ~ 4월



2025

3.8	준법경영실 내부회계관리팀 이수연 사우	결혼	4.8	재무경영정보실 IT개발팀 고영권 차장	셋째 돌
	재무경영정보실 IT개발팀 신우섭 사우		4.12	사료사업본부 S1본부 최상준 팀장	쌍둥이 첫돌
3.10	사료생산본부 칠곡공장 품질관리팀 백건우 사우	첫째 출산	4.26	식품생산본부 청주푸드센터 생산지원팀 김동규 사우	첫째 돌
3.15	사료사업본부 S3본부 신창수 지역부장	첫째 돌			
3.21	팜스코바이오인티 계열기획팀 김길호 대리	첫째 출산			
3.29	식품생산본부 하이포크2팀 김진영 사우	결혼			
	고객경영지원본부 고객지원4팀 송예은 대리	결혼			
	사료생산본부 중부생산팀 정현준 대리	둘째 돌			

팜스코의 사보

‘품’ 59호 후기

Harmony of Farm 코너를 보고 떨어져 있지만 같은 사료생산본부
가족인 서부공장 소개를 봐서 반가웠습니다. 계속해서 성장하는 모습을
보니 중부공장도 더더욱 성장해야겠다고 느끼는 시간이 되었습니다.





제주공장 고영만 사원
보고 싶습니다.



팜스코 가이드코너는 바쁜 일상에
대리만족 할 수 있어서 좋아요!



사료생산본부 신입사원들이
각자 교육을 마치고 공장으로 가서
잘 적응하고 있는지 알려주세요~



전진대회 코너를 보니 행사 참가자로서 기억이 떠오릅니다.
지위와 직함을 떠나서 자신의 일을 사랑하고 열정적인
팜스코인들의 모습을 보면서 다시 한번 감동을 받았습니다.
또한 신입사원 한명한명의 각오를 보며 젊은이들의
열정과 패기를 엿볼 수 있었습니다.

사보에 퀴즈가 생기다니!
사보를 더 꼼꼼히 애정담아 읽게 되네요~

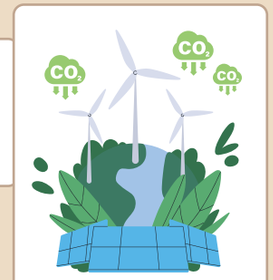
김미미 과장님의 가족 이야기 재미있었어요.
평범한듯 병범하지않은 가족 이야기!





세대와 경험을 넘는 팜스코 뱀띠즈의 BAM!
한 만남처럼 팀과 나이 취미 등 각기 다른
직원들이 공통점을 통해 좋은 기운을 주는
기사가 좋았습니다. 전 사우들에게도
좋은 기운이 많이 전파되었으면 좋겠습니다

서부공장을 소개하는 Harmony of Farm코너에서
서부공장의 마스코트 황인범 사원이 나와서
질문에 답해주는 모습이 재밌었습니다.



팜스코의 탄소중립에 대한
이야기를 듣고 싶습니다!

통영에서 가까운 진주의 역사와
소식을 보니 반갑고 더 애정이 갑니다.





S2 1사업부 최두현사업부장님!
최고의 본부 리더쉽으로 본부를 이끌고 계시는
사업부장님의 이야기를 듣고 싶습니다

환경 오염을 예방하거나 막기 위해 우리가 일상생활에서
할 수 있는 것들이 무엇이 있을지 다루면 좋겠습니다.



정년퇴임이 얼마 남지 않으신 분들 만나보고 싶어요!

팜스코의 품

지난 호 다른 그림 찾기 당첨자



이종훈 경기　오민경 전북
조재상 경기　민아룡 경기
김영태 경기　김상우 서울
채준 경기　정혜인 대구
임주현 서울　김남석 경남
이재명 경기　김효주 대구
김남열 전북　이지완 세종
강형식 전북　오승재 경기
강상열 전북　이병훈 충남
황인범 전북　김효중 경기
정종훈 경기　박덕순 경기
김웅위 경기　금동건 충남
정성욱 경기　임주홍 경기
김혜란 경남　김추산 경기
김동건 경기　장원정 경북
채민 경기　김기병 전북
송기정 충남　정선교 경기
강태향 경기　김정은 강원
김여름 서울　정동창 경기
정욱재 경기　김예슬 경북
정향순 전북　김기은 충남
이기석 경기　이린하 서울
송예은 대구　이대로 전북
김채영 경북　돈앤돈 경북
김하영 경북　김동균 충북
오동주 경기　채경석 전북
이지원 전북　이석제 경기
김유나 충북　안진홍 서울
고인희 경기

Fun & Fun
다른 그림 찾기



1



2

QUIZ!

❶ 2025년 4월 7일 그랜드 오프닝 행사로 문을 연 팜스코의 새로운 공장은?

❷ 하이포크 시그니처 한돈 간장돼지불고기와 양념돼지갈비는
'초○○ 양○○'이라는 콘셉트로 개발됐다. 빈 칸에 알맞은 말은?

지난 호 정답 ❶ 하모니　❷ 정읍공장(서부공장)

두 그림 중 다른 부분 다섯 군데를 체크하신 후,
퀴즈 정답과 함께 독자 엽서를 통해 응모해 주세요.

정답자를 추첨해 소정의 선물세트를 드립니다.

