

혁신과 도전으로 유업계 선도하는 서울우유협동조합



흰 우유의 대명사

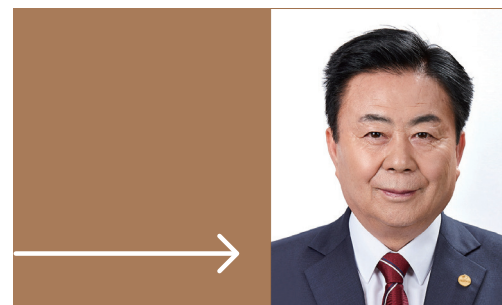
서울우유협동조합의 행보는 늘 '국내 최초'로 시작되었다. 1984년 국내 최초로 '콜드체인시스템'을 완비해 목장에서 생산한 우유를 소비자가 마실 때까지 유통 전 과정을 냉장 상태로 이뤄지도록 하여 우유 품질의 고급화 시대를 열었다. 2005년에는 '1A 등급' 우유를 출시하면서 우유의 수준을 낙농 선진국 수준으로 올려놓았다. 2016년 3월에는 세균수 1A 등급에 체세포수까지 1등급 원유만을 사용해 2개의 최고 등급으로 채운 프리미엄 우유 '나 100%'를 선보였다. 세균수 등급이 원유가 얼마만큼 깨끗하게 관리되는지 보여주는 기준이라면, 체세포수 등급은 젖소의 건강 상태를 가능하게 지표라고 할 수 있다. 그동안 우유의 위생 품질 기준을 세균수만으로 가능해 왔다면 체세포수라는 새로운 기준을 적용해 우유 품질을 한 단계 더 업그레이드했다. 최고등급 우유 생산은 장기적이고 전폭적인 투자가 있었기에 가능했다. 체세포수 1등급 원유를 생산하기 위해 서울우유 전용목장에서 생산된 원유만을 등급에 따라 분리 집유하고 있다. 이와 함께 목장과 공장에서의 체세포수 이중 검사를 시행하는 등 체세포수 1등급의 고급 원유를 생산하기 위해 다각도로 노력하고 있다.

'나 100%'로 우유의 품격을 높인다

'나 100%' 우유를 통한 '품질 고급화 전략'을 시도하며 국내 우유 시장을 선도해온 서울우유의 노력은 실제로 소비자들이 먼저 알아차렸다. 시장조사기관 닐슨코리아 자료에 의하면 서울우유협동조합은 2021년 국내 우유 시장에서 44.2%의 시장 점유율을 기록하며 독보적인 1위 자리를 지키고 있다. 늘 한결같은 모습으로 고객 결을 지켜온 서울우유는 끊임없이 혁신하고 있다. 기존 양주 공장, 용인 공장을 통합하며 새로운 설비를 도입해 하루 기준 약 1,700여 톤가량의 원유 처리능력을 갖춘 아시아 최대 규모의 유가공 종합공장인 '양주 통합 신공장'을 완공했다.

태양광과 친환경 기술공법을 활용해 설계된 신공장은 첨단 IT 기술을 접목해 원유 집유부터 제품 생산·유통까지의 모든 과정을 꼼꼼하게 살펴볼 수 있는 이력추적시스템도 적용했다. 또한, 시간당 최대 300톤의 원유를 연속으로 수유할 수 있는 유럽형 원웨이(one-way) 수유시스템도 갖춰 목장에서 갓 집유한 원유를 정체 없이 빠른 시간 내에 제품으로 만들 수 있게 되었다.

서울우유협동조합은 지난 1937년 창립 이래 85년간 오직 우유 품질 향상을 위한 혁신과 노력을 바탕으로 유업계 1위 자리를 굳건히 지키고 있는 대한민국 대표 유업체이다. 서울우유는 목장의 시설관리 및 젖소의 건강관리를 위해 끊임없이 투자하고 있으며, 원유의 품질 및 생산성을 극대화할 수 있는 연구를 지속해서 시행해 오고 있다. 이러한 노력의 결과, 오랜 세월 흰 우유 역사에 큰 발자취를 남겨왔다.



서울우유협동조합 조합장 문진섭

서울우유가 프리미엄브랜드지수 우유 부문 10년 연속 1위에 선정되어 매우 기쁘고 자랑스롭습니다. 서울우유가 1위에 오를 수 있었던 비결은 무엇보다 다른 유업체와는 차별화된 '나 100%' 우유를 통한 '품질 고급화 전략'이 소비자에게 신뢰감을 준 덕분이라고 생각합니다. 앞으로도 제품 경쟁력 강화뿐만 아니라 최고급 우유를 소비자들에게 제공하기 위한 끊임없는 혁신을 이어 나가겠습니다.