

가마솥 가운데 잘 눌은 '그맛' 20톤 쌀로 가장 맛있는 조건 찾아냈다

(주)라이스존 신종덕 대표



가마솥 누룽지의 바삭함을 공장에서 재현할 수 있을까. 라이스존 신종덕 대표는 이 질문에 “가능하다”고 답한다.

단, 조건이 있다. 수분 함량 0.5~0.7%, 밥으로 만든 누룽지, 그리고 수년간의 시행착오. 자동화 기계 기술자로 시작해 식품 사업에 뛰어들 그는 누룽지 연구에만 쌀 20톤을 투입했다. 그 결과 뜨거운 물만 부어도 풀어지는 즉석 누룽지, 탄화물이 남지 않는 제조 설비, 그리고 최근에는 김과 다시마를 넣은 신개념 누룽지까지 개발해 시장 확장 준비를 마쳤다.

‘기술이 1등이라는 생산관리 전공 교수의 말 한마디를, 누룽지 과학으로 구현하고 있는 신종덕 대표와 나눈 이야기.



주소
경기도 시흥시 정왕천로 155
대표번호
031-434-2144
www.ricezone.co.kr



제품구매하러가기

구수한 누룽지에
감칠맛이 풍부한 다시마의 조화
바다품은 다시마누룽지

Kelp Nurungji

바삭한 누룽지에
남녀노소 좋아하는 김의 조합
바다품은 김누룽지

Gim Nurungji



건강한 하루!
정성담은 영양간식!
백미
아이엠 누룽지
4단계오븐로스팅
ASTEP Roasting
Rice Zone
www.ricezone.co.kr
우유 100%
HACCP
200g (net wt)

구수한 풍미와
식감이 더욱 풍성한
아이엠누룽지
I AM Nurungji

INTERVIEW

라이스존 창업 이야기가 궁금합니다.

원래 식품업계에서 일을 시작한 것은 아닙니다. 오랫동안 자동차 기계 분야에서 일하며 식품기계 회사에 몸담았고, 이후에는 자동차 설비의 구조물과 컨베이어 같은 기계의 뼈대를 제작하는 일을 했습니다. 그러다 우연한 계기로 식품 사업을 접하게 됐습니다. 당시 자동차 기계 시장이 과포화 상태에 접어들면서 가격 경쟁이 치열해졌고, 특히 중국과의 경쟁이 쉽지 않았습니니다. 그러던 중 “식품 기계를 직접 만들어 보자”는 생각으로 시작한 일이 결국 지금의 사업으로 이어지게 됐습니다.

초기 제품 개발 과정이 상당히 힘들었다고 들었어요.

초기 누룽지 연구개발(R&D)을 할 때 쌀 20톤 정도를 사용했습니다. 계속 작업 조건을 바꾸면서 테스트했던 원료량이 그 정도였는데 누룽지는 생각보다 변수들이



많습니다. 밥을 짓는 시간, 불리는 시간, 뜸 들이는 시간, 철판 온도, 수분량까지 전부 영향을 줍니다. 이 모든 조건을 제가 생각하는 목표에 따라 하나하나 찾아야 했어요. 예를 들어 수분이 1.5%만 넘어가도 누룽지를 찹으면 어금니에 붙습니다.

라이스존이 찾아낸 누룽지의 가장 큰 특징은 무엇인가요?

일반 누룽지 대비 얇은 두께(23.2~3.5mm)와 수분 함량은 0.5~0.7%를 유지해요. 밀가루 수분 함량이 2% 정도인데 저희는 그보다 훨씬 낮은 거죠. 수분이 많으면 어금니에 붙고, 저희 기준에서는 어금니에 붙으면 불량입니다. 이런 조건을 고집한 이유는 옛날 가마솥 밥의 가운데 누룽지 맛을 재현하기 위해서예요. 가마솥 가운데 부분의 누룽지는 바삭하면서도 고소한 맛이 있습니다. 그 식감을 찾기 위해 수많은 테스트를 했던 거죠. 밥과 밥 사이의 수분을 빨리 날리면 내부에 공간이 생기는데요. 그 공간이 바로 누룽지의 크런치한 식감을 만드는 요소입니다.



신종덕 대표



아이엠 누룽지
I AM Nurungji

끓임용과 즉석으로 구분하지 않고, 모든 제품이 ‘즉석 누룽지’라는 점과 관계가 있나요?

네, 맞습니다. 앞서 말한 것처럼 수분조절을 통해 가마솥 누룽지의 가장 맛있는 부분을 재현했고, 또 한 가지 특징은 ‘밥으로 만드는 누룽지’라는 점이에요. 대부분의 누룽지는 생쌀을 전기 압착 방식으로 만들지만 저희는 밥을 지어 굽습니다. 이렇게 만들어야 물에 넣었을 때 누룽지가 되기 전의 상태로 잘 돌아가요. 즉, 구수한 승냥이나 부드러운 누룽지 죽을 먹을 수 있다는 의미죠. 이렇게 여러 기술이 응축돼 라이스존 누룽지는 뜨거운 정수기 물만 부어도 3분이면 승냥이 됩니다.

특히 기술도 여러 개 보유하고 계신 것으로 알고 있습니다.

현재 제조 방법 2개, 설비 1개 총 3개의 특허가 있습니다. 대표적인 것이 사각 패턴 롤러입니다. 누룽지를 사

각 패턴으로 만들어 수분이 사방으로 빠져나가게 하는 구조입니다. 예전에는 누룽지를 일정 간격으로 깔아야 했기 때문에 생산 과정에서 약 15% 정도 로스가 발생했어요. 하지만 사각 패턴 롤러를 사용하면서 생산 효율이 약 10~15% 향상됐죠.

탄화물 제거 장치 특허는 누룽지를 만들다 보면 철판에 밥물이 묻고 그것이 타면서 탄화물이 생깁니다. 이 탄화물이 다시 제품에 묻으면 누룽지 뒷면이 검게 변해요. 그래서 철판이 돌아가는 과정에서 브러시로 탄화물을 제거하는 장치를 만들었는데, 이 덕분에 저희 누룽지는 앞뒤 색이 거의 동일합니다.

최근에는 김과 다시마를 활용한 신제품도 출시했어요.

누룽지 시장이 사실 굉장히 경쟁이 치열합니다. 현재 업체가 약 260개 정도 된다고 해요. 기존에 라이스존을 대



바다품은 김누룽지
Gim Nurungji

바다품은 다시마누룽지
Kelp Nurungji

표했던 기본 누룽지 '아이엠누룽지'와 차별화된 제품이 필요했고 최근 개발한 제품이 김 누룽지와 다시마 누룽지입니다. 바다의 감칠맛과 약간의 소금만 가미한 천연 식품이에요. 관련 특허가 올해 1월 20일에 나왔고 1월에 현대백화점에 입점했습니다. 출시하자마자 반응이 와서 국내 대형 유통 플랫폼과 입점 회의를 앞두고 있고, 현재 두바이 수출도 준비 중입니다. 인도 바이어도 곧 방문할 예정이구요.

개발 과정도 쉽지 않았을 것 같습니다.

김과 다시마 모두 생물 형태로 누룽지에 넣었어요. 실제 제품을 보시면 김과 다시마의 고운 입자가 누룽지 쌀알 사이사이에 그대로 보이죠. 김은 바다향이 강하고, 다시마는 씹을수록 감칠맛이 올라옵니다. 다만 이게 쉬운 일이 아니었습니다. 김은 특히 비린 맛이 너무 강하면 안 되고 또 너무 약하면 김인지 모릅니다. 원료 찾는 게 가장 어려웠어요. 김은 여러 곳을 물색해 우리가 원하는 사이즈를 한 곳에서 찾았구요. 다시마는 해썬(HACCP) 인증 가공업체가 거의 없어서 시간이 많이 걸렸습니다. 제품 개발만 8개월, 원료 찾는 과정까지 포함하면 거의 1년 가까이 공을 들였어요.

김과 다시마 입자가 쌀에 잘 붙어 있는데 제조 과정 중 어떻게 투입되는지 궁금해요.

마른 김을 불려서 사용해요. 그래야 정확한 함량을 넣을 수 있는 데다, 냉장시설을 피해 원료를 보관할 수 있는 것도 장점이지요. 다시마 역시 건다시마를 사용해요. 이렇게 불려 놓은 다시마와 김을 조리수에 같이 첨가해 줍니다. 쌀에 스며들어야 의도한 맛을 낼 수 있죠. 이때 김·다시마 입자가 너무 크면 누룽지에 얼룩이 생기기 때문에 고운 입자를 사용하는 것도 포인트입니다.

식품 연구에 굉장한 진심이 느껴집니다.

업계에 발을 들인 이상 열심히 해봐야죠. 기술적으로는 많은 고민을 합니다. 누군가 어떤 제품의 샘플을 만들어 달라고 할 때 제 머릿속으로 그려지지 않으면 제품 개발이 안 돼요. 제조 과정, 비율, 공정상 특이점 등 처음부터 끝까지 값을 설계하고 시제품 생산에 들어갑니다. 또 제가 코와 입이 굉장히 예민해서 뭘 먹어도 제조 과정을 상상하면서 먹고 만들기를 즐기는 것 같아요.



기술 기반 기업으로써의 강점이 뚜렷하네요.

제가 생산관리 전공인데 대학원 지도교수님이 늘 하시던 말이 있습니다. "기술이 1등이다." 지금까지 기술 개발에 집중하다 보니 한편으로 마케팅은 조금 소홀했습니다. 온라인 직접 판매는 스마트스토어나 쿠팡에 제품을 올려두고 있는데 재구매율은 상당히 높은 편입니다. 앞으로는 자사의 제품라인과 브랜드에 대해 홍보와 마케팅을 더 강화하는 게 숙제입니다.

해외 시장도 적극적으로 준비하고 있다고 들었습니다.

누룽지는 해외에서 아직 재외국민 중심 소비가 많습니다. 소비층을 확장하는 방법으로 해외에서는 '쌀로 만든 시리얼'이라는 개념으로 접근하려고 합니다. 국내 소비자를 통해 힌트를 얻기도 했어요. 오래된 단골 중에 나이 지긋한 부부가 있으신데 실제로 아침마다 우유에 누룽지를 부어 드신다고 하더라고요. 저희 누룽지가 찬물에

넣어도 바삭바삭한 식감을 유지하면 살짝 풀어지거든요. 또 지난해 메가커피 메뉴 중 누룽지가 들어간 메뉴에 저희 누룽지가 토핑으로 사용되었는데요. 입자를 작게 만들면 일반적인 크기보다 더 쉽게 풀어지면서 충분히 시리얼로 받아들일 수 있지 않을까 생각하고 있죠.

향후 유통 제품개발 전략은 어떻게 계획하고 계신가요?

김과 다시마 누룽지는 백화점 중심으로 유통할 계획입니다. 또 FS22000 인증*과 할랄 인증도 추진하고 있습니다. 지난해 자사 제품인 아이엠누룽지와 애터미 OEM제품에 대해 한국글루텐프리 인증(KGFC)을 받았는데, 서구권 시장은 글루텐프리 수요가 크니까 올해 김·다시마 누룽지도 추가로 획득하려고 합니다. 더불어 할랄 인증도 신청했어요. 중동·인도 쪽에는 바다 음식이 없어서 김·다시마 누룽지에 바이어들이 관심을 가지더라고요. 앞으로도 차별화된 누룽지를 계속 만들고 싶습니다.

*FS22000 인증

국제적인 식품안전 경영시스템 인증제도로 글로벌 시장 진출을 위한 필수 인증으로 자리잡음

제품개발 스토리 바다품은 김·다시마 누룽지

- '고운 입자를 누룽지 사이에 쏙쏙' 바다의 감칠맛을 더하다!
- 라이스존이 최근 출시한 김·다시마 누룽지는 회사의 기술력이 응축된 제품이다. 가장 어려웠던 문제는 재료 선택이었다. 김은 향이 강하면 비린 맛이 올라오고, 약하면 존재감이 사라진다. 다시마 역시 식감과 풍미의 균형을 맞추는 것이 쉽지 않았다. 밥을 짓는 과정에서 재료를 함께 넣어 쌀 사이에 자연스럽게 스며들게 한 것이 핵심.

라이스존 누룽지 맛있게 먹는 방법

- ① 3분 송송 : 컵에 누룽지 넣고 뜨거운 물 붓기 → 3분 후 바로 식사
- ② 냉누룽지 : 찬물에 누룽지 넣기 → 4시간 냉장 보관하면 여름 별미
- ③ 시리얼 누룽지 : 우유 + 누룽지 → 바삭한 쌀 시리얼

