

Sales Support for Ricefoods

쌀가공식품산업 인증과 판로지원, 그리고 브랜딩

회원사 소통 채널 'KRFA 소식' 올해도 현장 밀착 정보로 회원사와 동행



소식지 보러가기



우리회사 소식 전하러 가기

협회가 발행하는 회원사 전용 소식지 'KRFA 소식'이 2026년에도 변함없이 회원사와 함께한다. 지난 2월 26일 KRFA 소식 제9호를 발행하며 올해 첫 소식 전달을 시작했다. 2025년 5월 창간 이후 가장 빠르고 실무에 유용한 정보를 제공해 온 KRFA 소식은 이제 협회의 대표적인 소통 채널로 자리매김하고 있다.

수출·인증·정책 정보 망라한 'KRFA 소식'

KRFA 소식은 회원사만을 위한 전용 소통 채널이자 실무 지원 플랫폼이다. 협회와 산업의 흐름을 가장 빠르게 확인할 수 있는 창구로서 정책 변화부터 지원사업, 시장 정보까지 회원사 업무에 직접 활용할 수 있는 내용을 담고 있다. 이 소식지를 통해 회원사는 쌀가공식품 산업의 방향을 읽고, 실무와 네트워크에 필요한 정보를 선제적으로 확보할 수 있다. 또한 협회와 함께 움직이는 '한 팀'으로서의 경험도 강점이다. 더불어 KRFA 소식은 일방향 채널이 아니라 회원사와 함께 만들어가는 소통의 장으로 적극 활용된다. 각 기업의 소식과 성과, 현장의 이야기가 더해질 때 KRFA 소식은 더욱 풍부해지고 산업 전체의 경쟁력으로 이어질 것이다.

회원사 간 교류와 연대의 장으로 확대 중

KRFA 소식은 매월 우편 발송과 함께 협회 홈페이지를 통해서도 확인할 수 있다. 특히 정부 지원사업 모집 일정, 해외 박람회 참가 안내, 교육 프로그램 공고 등은 기업의 사업 계획 수립과 직결되는 만큼 회원사들의 관심이 높다. 또한 정부포상 추천 일정, 회원사 나눔 활동 등 업계의 반가운 소식도 함께 전한다. 협회는 2026년에도 보다 빠르고 정확한 정보 제공을 목표로 소식지를 지속 발행할 계획이다. 협회 KRFA 소식 담당자는 "회원사들이 현장에서 바로 활용할 수 있는 정보와 서로에게 힘이 되는 기쁜 소식을 꾸준히 전하겠다"며 "회원사의 작은 소식도 산업 전체의 성장 스토리가 되는 만큼 적극적인 제보와 참여를 바란다"고 전했다.



한국쌀가공식품협회 KRFA 소식



KRFA 소식 이전화 소식지

핵심 포인트!

KRFA 소식은 회원사가 실무에 활용할 수 있는 정책 동향, 지원사업 안내, 시장 데이터까지 담아 '현장 중심 정보지'로 자리잡고 있어요. 작은 소식도 서로에게 힘이 될 수 있으니 회원사의 소식이라면 무엇이든 공유해 주세요.

K-글루텐프리, 수출의 새로운 관문 2026년 인증·실무·중국등록 지원 '확대'



쌀가공식품산업이 글로벌 식품시장의 글루텐프리 트렌드와 맞물리며 빠르게 재편되고 있다. 특히 협회가 운영하는 한국글루텐프리 인증은 2025년을 기점으로 양적·질적 성장을 동시에 이루며 국내 대표 민간 식품인증으로 자리매김했다. 이에 협회는 올해 글루텐프리 인증 확산을 위한 전방위 지원에 나서고 중국 수출 필수 관문인 중국해관총서(GACC) 등록 지원 사업도 본격화한다.

미국·싱가포르 글루텐 표시 의무 강화 '오히려 기회'

한국글루텐프리(KGFC) 누적 인증 제품 수는 지난해 연말 까지 120개를 돌파했고, 2025년 한 해에만 약 30개 제품이 신규 등록되며 인증 수요가 뚜렷한 증가세를 보이고 있다. 이 같은 배경에는 식품안전에 대한 관심, 웰빙 트렌드 확산에만 머물지 않는다. 지난해부터 미국은 포장식품의 '글루텐 함유 여부' 표시를 의무화하는 방안을 추진 중이며, 싱가포르르는 강화된 글루텐 프리 표시 기준(글루텐 프리는 최종 제품 내 글루텐 함량이 20mg/kg(또는 20ppm) 이하일 때만 사용 가능)을 지난 1월 30일부터 시행 중이다. 알레르기 및 과민성 질환에 대한 소비자 보호 정책이 강화되는 추세 속에서, 글루텐 관련 표시의 정확성과 검증 체계는 글로벌 시장에서 중요한 신뢰 요소로 자리 잡고 있다. 이러한 환경 변화는 쌀 기반 식품에 오히려 기회다. 구조적으로 글루텐이 없는 쌀가공식품은 제품 개발과 인증 확보 측면에서 경쟁우위를 확보할 수 있기 때문이다. 전문가들 역시 대표적인 글루텐 프리 제품인 쌀가공식품에 대한 글로벌 시장 수요는 늘어날 것으로 전망하고 있다.

'첫 인증 도전' 부담 덜고 수월하게 전방위 지원

이에 따라 협회는 올해 한국글루텐프리 인증 확산을 위한 전방위 지원에 나선다. 우선 기업의 인증 진입장벽을 낮추기 위해 심사비, 시험검사비, 컨설팅 비용 등 인증 획득에 필요한 비용의 50%를 지원하는 사업을 적극 추진한다. 기업당 최대 400만 원까지 지원이 가능해 중소기업의 초기 부담을 실질적으로 완화할 것으로 기대된다. 홍보 지원도 병행된다. 인증 제품의 온·오프라인 홍보, 콘텐츠 제작, 공동 마케팅 프로그램 등을 확대해 인증의 실질적인 매출 효과로 연결시키는 전략이다. 또 하나 주목할 점은 실무 지원 프로그램의 강화다. 협회는 2026년부터 인증심사 준비 가이드라인을 체계화하고 기업 대상 실무 교육 프로그램을 정례화할 계획이다. 인증 준비 경험이 부족한 기업들이 서류 준비, 공정 관리, 시험 기준 이해 부족 등으로 겪는 시행착오를 최소화하기 위해서다. 이는 시간과 비용을 동시에 절감하고 인증 성공률을 높이는 전략이 될 것이다.

한국글루텐프리 인증을 위한 지원 3가지



(글루텐프리인증 받은 쌀가공식품 제품들)
하림 오늘단백 프로틴 쿠키(초코 버터코코넛), 풀무원 지구식단 이슬만두(부추새송이·직화불고기맛), 롯데웰푸드 The쌀로, 오투기 비밀스프(콘크림·크림·머쉬룸크림), 진미식품 우리쌀(원장·고추장·쌈장·춘장), 청원생명농협쌀조합공동사업법인 농협 우리쌀칩(양파맛·현미맛)

인증원, 중국해관총서(GACC) 등록 지원 사업 본격화

인증 신뢰성을 높이기 위한 제도 개편도 추진한다. 협회는 ISO(국제표준화기구) 기반의 인증 운영 절차를 도입해 심사·관정·사후관리 등 전 과정을 국제 기준에 부합하도록 개선하고 있다. 한국글루텐프리 인증이 글로벌 시장에서도 통용될 수 있는 공신력을 확보하기 위한 조치다. 2026년부터는 중국 수출 필수 관문인 중국해관총서(GACC) 등록 지원 사업도 본격화된다. 중국 수출 시 반드시 요구되는 GACC 등록은 절차가 복잡하고 준비 서류가 방대해 많은 기업들이 어려움을 겪어왔다. 협회는 이미 2024년 중국검험 인증그룹(CCIC)과 업무 협약을 체결해 등록 비용을 인허하는 지원을 진행해 왔

며, 2026년부터는 인증원 차원의 사전 서류 검토 서비스까지 제공해 등록 과정의 오류와 리스크를 줄일 계획이다. 협회 관계자는 "글루텐프리는 더 이상 특정 소비자층을 위한 기능성 식품이 아니라 글로벌 식품 시장의 보편적 기준으로 자리 잡고 있다"며 "인증 확대와 수출 지원을 통해 국내 식품기업이 세계 시장에서 경쟁력을 확보하도록 적극 지원 하겠다"고 밝혔다.



중국해관총서(GACC) 로고

핵심 포인트!

미국·싱가포르 등 글루텐프리 식품 표시 강화는 오히려 쌀가공식품기업에 기회라는 분석입니다. 올해 협회 한국글루텐프리인증원은 인증 비용 지원과 함께 실무 지원 프로그램을 가동해 기업의 진입 기회를 확대하고, 더불어 중국해관총서(GACC) 등록 지원 사업도 본격화 합니다.



한국글루텐프리인증 홈페이지



2025 쌀플러스 개발스토리 영상 '전편 공개'

제품 뒤의 사람과 집념을 만나다

쌀가공식품의 경쟁력은 결국 제품에서 나오지만 그 시작은 늘 한 사람의 문제의식과 질문에서 출발한다. 2025년 쌀플러스 선정 제품의 개발 과정을 담은 '쌀플러스 개발스토리' 인터뷰 영상이 전편 공개됐다. 협회는 매주 금요일마다 홈페이지와 유튜브 채널을 통해 영상을 순차 공개했으며 2월 20일 전편 공개를 완료했다.



난관을 돌파한 결정적 순간까지 '생생하게'

쌀플러스 개발스토리 영상은 단순한 제품 홍보물이 아니다. 각 기업의 대표와 개발 주역이 직접 출연해 아이디어의 출발점, 수십 수백 번의 실패, 예기치 못한 난관, 이를 돌파한 결정적 순간까지 생생하게 들려준다. "왜 쌀이었는데?", "어떻게 차별화를 만들었는데?"라는 질문을 중심에 두고 제품의 기능적 특성과 시장 전략, 브랜드 철학까지 입체적으로 조명한다. 특히 올해 영상은 ▲제품 개발 배경 ▲핵심 기술 및 차별화 포인트 ▲마케팅 소구점 ▲'쌀에 가치를 더하는' 기업 비전이라는 구조로 구성, 식품을 개발·유통·홍보하는 산업 종사자라면 누구나 공감할 만한 인사이트를 제공한다.

Key Point 1 퓨전과 재해석...쌀의 스펙트럼을 넓히다

(주)더바른컴퍼니 - 더바른 딸기크림떡 밤크림떡
 빵에 비해 다양성이 부족한 떡 시장의 한계를 극복하고자 9개월 이상, 100여 개 샘플 테스트를 거쳐 크림과 떡의 균형을 완성했다.



농업회사법인 화순파리카쌀국수(주) - 밀가루 0% 우리쌀 부추쌀국수
 지역 특산물 활용에서 출발, 1년 가까운 시행착오 끝에 밀가루 없이 쫄득한 식감을 구현하고 동결건조와 원료 혼합 노하우로 색감·영양 문제를 해결했다.



모운(주) 농업회사법인 - Rice Pizza(발효검은콩피자)
 12년 쌀빵 연구 경험을 바탕으로 한국적 재료와 발효 기술을 결합했다. 식어도 부드러운 식감과 1인 가구 맞춤 6인치 사이즈가 차별화 포인트다.



Key Point2 간편함 속에 담은 '든든함'과 건강

(주)엄지식품 - 한끼 즉석국밥
 퇴근 후 간편하면서도 따뜻한 한 끼에 대한 고민에서 시작해 해동 없이 2분 조리, 친숙한 국밥 맛을 냈다.

농업회사법인 (주)우리식품 - 명미당 마인드영양밥·나물밥
 바쁜 일상 속 '집중력을 회복하는 밥'이라는 콘셉트로 통곡물 황금비율과 90초 간편조리로 기능성과 편의성을 확보했다.

(주)면사랑 - 떡볶이범벅
 시중에서 보기 힘든 떡·소스·튀김을 결합한 완성형 제품이다. 더블 후라이팅과 급속냉동으로 식감에서 차별화했다.



Key Point3 전통 음료의 현대적 변주

(주)우리술 - 복송아동동
 매운 음식과 함께 먹는 복송아 음료 트렌드에서 착안, 도수 5도, 부드러운 탄산과 향 중심으로 수출용 제품을 새롭게 설계했다.



(주)국순당 - 국순당 쌀막걸리
 국순당만의 생쌀 발효법을 기반으로 더 부드럽고 산뜻한 맛으로 진화해왔다. 소비자 음용 상황을 경험하기 위해 전국 산악 지역 음식점 조사까지 병행했다.



미산식품 - 음미혜 식혜
 전통 식혜의 단맛을 낮추고 쌀 함량을 높여 밸런스를 개선하고, 패키징 혁신으로 브랜드 정체성을 강화했다.



Key Point4 건강과 기능성을 더한 혁신

복을만드는사람들(주) - 저당 유부초밥
 저당·저탄수 트렌드를 반영, 두부밥 적용과 특허 공정을 개발하고 기존 김밥 트레이 기술을 활용해 2분 조리 간편성을 확보했다.



유니원(주) - 가마크런치 누룽지칩
 양념에도 타지 않으면서 얇고 바삭하게 구워낼 수 있는 전용 설비를 1년 이상 연구해 개발하고, 밥 자체에 양념이 깊이 배도록 하는 전처리법을 접목했다.



핵심 포인트!

쌀플러스 영상은 건강·간편·퓨전·저당 등 라이프스타일 변화가 쌀가공식품 혁신의 핵심 키워드로 등장하고, 개발 과정과 스토리에 집중한 산업 콘텐츠로서 다음 혁신을 준비하는 기업에 좋은 참고서가 됩니다.