

군산 농산물로 만든 카레, 외식업체 납품

‘농부의 식품공장’ (주)고레카레와 연간 96톤 계약 지역 농산물 판로 개척...업체 간 상생모델 기대

군산시 농업기술센터가 우수한 식품가공기술 및 지역에서 생산되는 원료를 국내 외식업체에 지원·공급, 업체의 애로사항인 품질을 향상시키고 지역 우수 농산물의 고정 판로를 개척하는 일석이조 효과를 거뒀다.

시 농업기술센터는 서울에 소재한 카레전문 외식업체 ‘(주)고레카레’와 지역내 ‘농부의 식품공장’이 카레 포장완제품(3kg) 3만 2000개(96톤)를 연간 공급하는 계약을 체결했다고 10일 밝혔다.

(주)고레카레는 서울과 수도권에 14개소, 인도에 1개소의 매장을 운영하는 카레전문 외식업체로 연간 100여

톤의 카레를 소비하고 있다.

시에 따르면 이 업체는 카레를 자체 생산하면서 시설 및 품질관리에 어려움을 겪어 왔지만, 이번 계약을 통해 군산지역 농업인들이 생산하는 고품질의 카레를 안정적으로 공급받을 수 있게 됐다.

또한 지역 농가는 카레의 주원료인 감자(11.5톤)와 양파(8.5톤)의 연간 생산 및 공급이 가능해졌다.

시 농업기술센터는 향후 (주)고레카레와 군산 농특산물 공동마케팅을 통해 로컬푸드에 대한 소비자의 신뢰를 높여 외식업체와 지역 농업 간 상생 모델로 만들어 나갈 방침이다.



10일 군산시 농업기술센터에서 열린 ‘농부의 식품공장’과 (주)고레카레의 카레 완제품 공급 계약 체결식에서 관계자들이 기념 촬영을 하고 있다.

(주)고레카레 박수영 대표는 “군산과의 인연으로 카레의 품질이 향상되고 제조 및 품질관리에 대한 부담이 없어졌다”며 “군산시와 공동마케팅을 통해 외식업체와 지역 농업이 함께하는 좋은 사례를 만들겠다”고 말했다. 문영업 시 농업기술센터 소장은

“농업기술센터가 보유한 식품가공기술로 외식업체의 현장 애로를 해결하며 성사된 계약”이라며 “앞으로도 수준 높은 가공기술과 창조적인 마케팅으로 군산 농산물의 소비와 부가가치를 높여겠다”고 밝혔다.

군산=문정근 기자

전민일보

2020년 11월 11일 수요일 008면 지역



군산시 농산물가공지원센터가 10일 서울 소재 카레전문 외식업체인 (주)고레카레와 카레 제품공급 계약을 체결했다.

군산농산물센터, 고레카레와 공급 계약

연간 3kg 포장 제품 100여톤 공급 외식업체-지역농업상생모델 구축

군산시 농산물가공지원센터가 10일 서울 소재 카레전문 외식업체인 (주)고레카레와 카레 제품공급 계약을 체결하며 지역 우수 농산물의 고정 판로 개척에 앞장서고 있다.

이번 계약은 (주)고레카레에서 레시피를 개발하고 군산시농기술센터가 제조공정을 개발해 상품화한 것으로 공급 규모는 연간 3kg 포장 제품 3만2천개 100여톤이다.

현재 고레카레는 서울과 수도권에 14개소, 인도에도 1개소의 매장을 운영하는 카레전문 외식업체로 연간 100여톤의 카레를 소비하고 있다.

시 농기술센터는 이번 계약으로 주원료인 감자와 양파가 연간 각 11.5톤과 8.5톤이 소요

돼 원재료 수급은 농업인과의 기획생산을 통해 안정적으로 공급할 계획이다.

또한 고레카레와 군산 농특산물 공동마케팅을 통해 로컬푸드에 대한 소비자의 신뢰를 높여 외식업체와 지역 농업이 상생하는 모델을 만들어 갈 방침이다.

(주)고레카레 박수영 대표는 “군산과의 인연으로 카레의 품질이 향상되고 제조 및 품질관리에 대한 부담이 없어졌다”며 “군산시와 공동마케팅을 통해 외식업체와 지역 농업이 함께하는 좋은 사례를 만들어 보겠다”고 말했다.

문영업 농기술센터 소장은 “농업기술센터가 보유한 식품가공기술로 외식업체의 현장 애로를 해결하며 성사된 계약이다”며 “내년부터 ‘군산카레’를 로컬푸드 직매장과 학교급식에도 공급하겠다”고 말했다.

군산=김종준기자

지역 우수 농산물 고정 판로 개척 '호응'

군산시 농산물가공지원센터-(주)고레카레, 카레 제품 공급 계약 체결

군산시 농산물가공지원센터가 지역 우수 농산물의 고정 판로 개척을 실시하며 농민들의 호응을 얻고 있다.

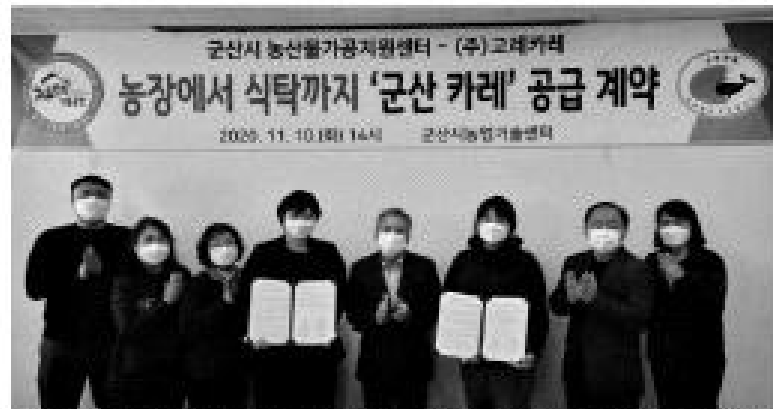
군산시는 서울 소재 카레전문 외식업체 ㈜고레카레와 군산시 농산물가공지원센터 농부의식품공장이 카레 제품공급 계약을 체결했다고 10일 밝혔다.

이번 계약은 ㈜고레카레에서 레시피를 개발하고 군산시농업기술센터가 제조공정을 개발해 상품화한 것으로 공급 규모는 연간 3kg 포장제품 32,000개(96톤)이다.

㈜고레카레는 서울과 수도권에 14개소, 인도에도 1개소의 매장을 운영하는 카레전문 외식업체로 연간 100여명의 카레를 소비하고 있으며, 그 동안 생산과 품질관리에 겪었던 애로가 해소된 것으로 기대하고 있다.

농업기술센터에서는 이번 계약으로 주원료인 감자와 양파가 연간 각 11.5톤과 8.5톤이 소요돼, 원재료 수급은 농업인과의 기획생산을 통해 안정적으로 공급한다.

또한 ㈜고레카레와 군산 농특산물 공동마케팅을 통해 로컬푸드에 대한 소



군산시 농산물가공지원센터가 지역 우수 농산물의 고정 판로 개척을 실시하며 농민들의 호응을 얻고 있다.

비지의 신뢰를 높여 외식업체와 지역 농업이 상생하는 모델을 만들어 갈 계획이다.

㈜고레카레 박수영 대표는 "군산과의 인연으로 카레의 품질이 향상되고 제조 및 품질관리에 대한 부담이 없어졌다"며 "군산시의 공동마케팅을 통해 외식업체와 지역 농업이 함께하는 좋은 사례를 만들어 보겠다"고 말했다.

문양엽 소장은 "농업기술센터가 보유한 식품가공기술로 외식업체의 현장

예도를 해결하며 심사된 계약"이라며 "앞으로도 수준 높은 가공기술과 창조적인 마케팅으로 군산 농산물의 소비와 부가가치를 높여 나가겠다"고 말했다.

군산시농업기술센터는 내년부터 '군산 카레'를 로컬푸드 직매장과 학교급식에도 공급하고, 원료 농산물의 기획생산을 통해 안정된 원료 수급체계도 마련해 나갈 계획이다.

／군산=지승길 기자

전북도민일보

2020년 11월 11일 수요일 007면 지역

'군산 카레' 외식업체 공급망 구축

市 농산물센터-㈜고레카레
납품계약 체결 소득 활성화
年 3kg 포장품 3만개 공급

군산시 농산물가공지원센터(이하 지원센터)가 우수 농산물의 고정 판로를 개척해 농가 소득 향상에 크게 기여할 것으로 기대된다.

'지원 센터' 농부의 식품공장은 10일 서울 소재 카레전문 외식업체 ㈜고레카레와 카레 제품공급 계약을 체결했다.

이번 계약은 ㈜고레카레가 레시피를 개발하고 군산시농업기술센터가 제조공정을 개발해 상품화함으로써

성사됐다. 공급 규모는 연간 3kg 포장제품 3만2천개(96톤).

특히, ㈜고레카레의 발전 잠재력이 풍부해 향후 공급량 확대가 전망된다는 점이 매력이다.

실제로 이 업체는 서울과 수도권에 14개소, 인도에 1개 매장을 각각 운영중이다.

이곳에서만 연간 100여명의 카레를 소비하고 있다.

고무적인 사실은 카레 주원료인 감자와 양파가 각각 연간 11.5톤과 8.5톤이 쓰여 부수적인 효과를 거둘 수 있게 됐다.

군산시는 내년부터 '군산 카레'를 로컬푸드 직매장과 학교급식에도 공

급할 계획이다.

또한, 원료 농산물의 기획생산을 통해 안정된 원료 수급체계를 구축할 방침이다.

㈜고레카레 박수영 대표는 "군산과의 인연으로 카레의 품질이 향상되고 제조 및 품질관리에 대한 부담이 없어졌다"며 "군산시의 공동마케팅을 통해 외식업체와 지역 농업이 함께하는 좋은 사례를 만들어 보겠다"고 말했다.

군산시농업기술센터 문양엽 소장은 "수준 높은 가공기술과 창조적인 마케팅으로 군산 농산물의 소비와 부가가치를 높여 나가겠다"고 강조했다. 군산=정준모 기자



10일 군산시 농산물가공지원센터는 서울 소재 카레전문 외식업체 ㈜고레카레와 카레 제품공급 계약을 체결했다.

지역 우수농산물-외식업체 상생모델 구축

군산농기센터 (주)고레카레 96톤 제품공급 계약 체결

군산시가 지역에서 생산하고 있는 우수 농산물의 고정 판로개척을 통해 외식업체와의 상생모델 구축에 나섰다.

10일 군산시 농산물가공지원센터는 서울 소재 카레전문 외식업체 (주)고레카레(대표 박수영)와 카레 제품공급 계약을 체결했다.

이번 계약은 고레카레에서 레시피를 개발하고, 군산시 농업기술센터가 제조공정을 개발해 상품화한 것으로, 공급규모는 연간 3kg 포장 제품 3만2,000개(96톤)이다.

고레카레는 서울과 수도권 14개소, 인도 1개소 등의 매장을 운영하고 있으며, 연간 100여 톤의 카레를 소비하고 있다. 이에 고레카레는 그동안 생산과 품질관리에 겪었던 애로가 해소될 것으로 보이며, 농

업기술센터는 주원료인 감자와 양파를 연간 각 11.5톤과 8.5톤 소요할 것으로 예상된다. 이를 위해 농업기술센터는 지역 농업인과의 기획생산을 통해 원재료 수급을 안정적으로 공급할 계획이다.

특히 농업기술센터는 고레카레와 군산지역 농특산물 공동마케팅을 통해 로컬푸드에 대한 소비자의 신뢰를 높여 상생모델 구축에도 힘을 쏟을 계획이다.

박수영 고레카레 대표는 “군산시와 공동마케팅을 통해 외식업체와 지역농업이 함께하는 좋은 사례를 만들어 보겠다”고 말했다.

문영업 농업기술센터 소장은 “시가 보유한 식품가공 기술로 외식업체의 현장 애로를 해결하며 성사된 계약”이라면서 “앞으로도 수준 높은 가공기술과 창조적인 마케팅으로 군산 농산물의 소비와 부가가치를 높여 나가겠다”고 밝혔다.

/군산=김기현기자

군산카레 수도권·인도 진출 나선다

시-고레카레, 제품공급 계약 연간 96t... 지역 농특산물 활용 고정 판로 확보... 농민 큰 호응

군산시 농산물가공지원센터가 지역 우수 농산물의 고정 판로 개척을 실시하며 농민들의 호응을 얻고 있다. 군산시는 서울 소재 카레 전문 외식업체 (주)고레카레와 군산시 농산물가공지원센터 농부외식식품공장이 카레 제품공급 계약을 체결했다고 10일 밝혔다.

이번 계약은 (주)고레카레에서 레시피를 개발하고 군산시농업기술센터가 제조공정을 개발해 상품화한 것으로, 공급 규모는 연간 3kg 포장제품 3만2000개(96톤)이다.

(주)고레카레는 서울과 수도권에 14개소, 인

도에도 1개소의 매장을 운영하는 카레전문 외식업체로 연간 100여톤의 카레를 소비하고 있다.

농업기술센터에서는 이번 계약으로 주원료인 감자와 양파가 연간 각 11.5톤과 8.5톤이 소요되며, 원재료 수급은 농업인과의 기획생산을 통해 안정적으로 공급할 계획이다.

또한, (주)고레카레와 군산 농특산물 공동마케팅을 통해 로컬푸드에 대한 소비자의 신뢰를 높여 외식업체와 지역 농업이 상생하는 모델을 만들어 갈 예정이다.

박수영 (주)고레카레 대표는 “군산과의 인연으로 카레의 품질이 향상되고 제조 및 품질 관리에 대한 부담이 없어졌다”며 “군산시와 공동마케팅을 통해 외식업체와 지역 농업이 함께하는 좋은 사례를 만들어 보겠다”고 밝혔다.

/군산=임태영기자·kukui7@

군산농산물가공지원센터, 판로개척 속도

(주)고레카레 '군산 카레' 공급 계약

군산시 농산물가공지원센터가 지역 우수 농산물의 고정 판로 개척을 실시하며 농민들의 호응을 얻고 있다.

시는 서울 소재 카레전문 외식업체 (주)고레카레와 군산시 농산물가공지원센터 농부의식품공장이 카레 제품공급 계약을 체결했다고 10일 밝혔다.

이번 계약은 고레카레에서 레시피를 개발하고 군산농업기술센터가 제조공정을 개발해 상품화한 것으로, 공급 규모는 연간 3kg 포장제품 3만 2,000개(96톤)이다.

고레카레는 서울과 수도권에 14개소, 인도에도 1개소의 매장을 운영하는 카레전문 외식업체로 연간 100여톤의 카레를 소비하고 있으며, 그동안 생산과 품질관리에 겪었던 애로가 해소될 것으로 기대하고 있다.

농업기술센터는 이번 계약으로 주원료인 감자와 양파가 연간 각 11.5톤과 8.5톤이 소요돼, 원재료 수급은 농업인과의 기획생산을 통해 안정적으로 공급한다.

또 고레카레와 군산 농특산물 공동



군산시 농산물가공지원센터와 서울 소재 카레전문 외식업체 (주)고레카레가 '군산 카레' 공급 계약을 맺고 기념촬영을 하고 있다.

마케팅을 통해 로컬푸드에 대한 소비자의 신뢰를 높여 외식업체와 지역 농업이 상생하는 모델을 만들어 갈 계획이다.

박수영 대표는 "군산과의 인연으로 카레의 품질이 향상되고 제조 및 품질관리에 대한 부담이 없어졌다"며 "군산시와 공동마케팅을 통해 외식업체와 지역 농업이 함께하는 좋은 사례를 만들어 보겠다"고 말했다.

농업기술센터 문영업 소장은 "농업

기술센터가 보유한 식품가공기술로 외식업체의 현장 애로를 해결하며 성사된 계약"이라며 "앞으로도 수준 높은 가공기술과 창조적인 마케팅으로 군산 농산물의 소비와 부가가치를 높여 나가겠다"고 말했다.

한편 센터는 내년부터 '군산 카레'를 로컬푸드 직매장과 학교급식에 도 공급하고, 원료 농산물의 기획생산을 통해 안정된 원료 수급체계도 마련해 나갈 계획이다.

/군산=허정찬 기자

전주매일

2020년 11월 11일 수요일 007면 지역

군산시·고레카레, '군산카레' 공급 계약

연간 3kg 포장제품 3만2000개

군산시 농산물가공지원센터가 지역 우수 농산물의 고정 판로 개척을 실시하며 농민들의 호응을 얻고 있다.

군산시는 서울 소재 카레전문 외식업체 (주)고레카레와 군산시 농산물가공지원센터 농부의식품공장이 카레 제품공급 계약을 체결했다고 10일 밝혔다. 이번 계약은 (주)고레카레에서 레시피를 개발하고 군산농업기술센터가 제조공정을 개발해 상품화한 것으로, 공급 규모는 연간 3kg 포장제품 3만 2,000개(96톤)이다.

(주)고레카레는 서울과 수도권에 14개소, 인도에도 1개소의 매장을 운영하는 카레전문 외식업체로 연간 100여톤의 카레를 소비하고 있으며, 그동안 생산과 품질관리에 겪었던 애로가 해소될 것으로 기대하고 있다.

농업기술센터에서는 이번 계약으로

주원료인 감자와 양파가 연간 각 11.5톤과 8.5톤이 소요돼, 원재료 수급은 농업인과의 기획생산을 통해 안정적

으로 공급한다.

또한 (주)고레카레와 군산 농특산물 공동마케팅을 통해 로컬푸드에 대한 소비자의 신뢰를 높여 외식업체와 지역 농업이 상생하는 모델을 만들어 갈 계획이다. /군산=남현봉 기자



군산시는 서울 소재 카레전문 외식업체 (주)고레카레와 군산시 농산물가공지원센터 농부의식품공장이 카레 제품공급 계약을 체결했다.

군산시, (주)고레카레에 군산카레납품

군산시 농산물가공지원센터가 지역 우수 농산물의 고정 판로 개척을 실시하며, 농민들의 호응을 얻고 있다.

군산시는 서울 소재 카레전문 외식업체 ㈜고레카레와 군산시 농산물가공지원센터 농부식품공장이 카레 제품공급 계약을 체결했다고 10일 밝혔다.

이번 계약은 ㈜고레카레에서 레시피를 개발하고 군산시농업기술센터가 제조공정을 개발해 상품화한 것으로, 공급 규모는 연간 3kg 포장제품 3만2,000개(96톤)이다.

㈜고레카레는 서울과 수도권에 14개

소, 인도에도 1개소의 매장을 운영하는 카레전문 외식업체다.

연간 100여 톤의 카레를 소비하고 있으며, 그 동안 생산과 품질관리에 겪었던 애로가 해소될 것으로 기대하고 있다.

농업기술센터에서는 이번 계약으로 주원료인 감자와 양파가 연간 각 11.5톤과 8.5톤이 소요돼, 원재료 수급은 농업인과의 기획생산을 통해 안정적으로 공급한다.

또한 ㈜고레카레와 군산 농특산물 공동마케팅을 통해 로컬푸드에 대한 소비

자의 신뢰를 높여 외식업체와 지역 농업이 상생하는 모델을 만들어 갈 계획이다.

박수영 ㈜고레카레 대표는 "군산과의 인연으로 카레의 품질이 향상되고 제조 및 품질관리에 대한 부담이 없어졌다"며 "군산시와 공동마케팅을 통해 외식업체와 지역 농업이 함께하는 좋은 사례를 만들어 보겠다"고 말했다.

문영업 소장은 "농업기술센터가 보유한 식품가공기술로 외식업체의 현장 애로를 해결하며 상사된 계약"이라며 "앞으로도 수준높은 가공기술과 창조적인 마케팅으로 군산 농산물의 소비와 부가가치를 높여 나가겠다"고 말했다.

/박성만 기자

전북연합신문

2020년 11월 11일 수요일 007면 지역



군산시는 서울 소재 카레 전문 외식업체 고레카레와 군산시 농산물가공지원센터 농부식품공장이 카레 제품공급 계약을 체결했다.

군산 농산물로 만든 카레, 외식업체 납품

농산물가공지원센터-고레카레, 제품공급 계약 체결

군산시 농산물가공지원센터가 지역 우수 농산물의 고정 판로 개척을 실시하며 농민들의 호응을 얻고 있다.

군산시는 서울 소재 카레전문 외식업체 (주)고레카레와 군산시 농산물가공지원센터 농부식품공장이 카레 제품공급 계약을 체결했다고 10일 밝혔다.

이번 계약은 (주)고레카레에서 레시피를 개발하고 군산시농업기술센터가 제조공정을 개발해 상품화한 것으로, 공급 규모는 연간 3kg 포장제품 3만2,000개(96톤)이다.

(주)고레카레는 서울과 수도권에 14개소, 인도에도 1개소의 매장을 운영하는 카레전문 외식업체로 연간 100여 톤의 카레를 소비하고 있으며, 그 동안 생산과 품질관리에 겪었던 애로가 해소될 것으로 기대하고 있다.

농업기술센터에서는 이번 계약으로 주원료인 감자와 양파가 연간 각 11.5톤과 8.5톤이 소요돼, 원재료 수급은 농업인과의 기획생산을 통해 안정적으로 공급한다.

또한 (주)고레카레와 군산 농특산물 공동마케팅을 통해 로컬푸드에 대한 소비자의 신뢰를 높여 외식업체와 지역 농업이 상생하는 모델을 만들어 갈 계획이다.

문영업 소장은 "앞으로도 수준높은 가공기술과 창조적인 마케팅으로 군산 농산물의 소비와 부가가치를 높여 나가겠다"고 말했다.

군산시농업기술센터는 내년부터 '군산 카레'를 로컬푸드 직매장과 학교급식에도 공급하고, 원료 농산물의 기획생산을 통해 안정된 원료 수급체제도 마련해 나갈 계획이다.

/군산=고병만 기자 0915kbm@daum.net