



# 전기 사용않고 집에서 쉽게 만드는 요거트 '대박'

(떠먹는 요구르트)

2000년대 초·중반 국내엔 '요거트 카페' 열풍이 불었다. 요거트(떠먹는 요구르트)에 과일 등을 곁들여 먹을 수 있어 젊은 층을 중심으로 큰 인기를 얻었다. 김진석 후스타일 대표는 2005년 요거베리 매장을 열고 이 시장을 공략했다. 하지만 곧 한계에 부딪혔다. 요거트 카페 열풍이 점차 사그라들고 카페 브랜드별 경쟁은 더욱 심해졌다. 그는 고민했다. 아이템을 바꾸는 것만으론 장기적 성장을 확신할 수 없었다. 언제든 쉽게 요거트를 접할 수 있도록 하는 게 관건이었다.

그리고 지난해 8월 그는 '요거베리 요거트메이커'를 선보였다. 집에서 직접 요거트를 만들 수 있는 발효기다. 김 대표는 "누구나 손쉽게 요거트를 제조할 수 있도록 했다"며 "주부 등을 중심으로 입소문이 나면서 출시 이후 누적 판매량이 130만개를 넘어섰다"고 말했다.

◆전기 사용 않는 요거트발효기 요거베리 요거트메이커는 기존 제품과 달리 전기를 사용하지 않는다. 발효기에 뜨거운 물을 넣으면 그곳에서 나오는 수증기를 이용해 발효한다. 시장에서 판매하는 우유와 요구르트만으로도 요거트를 간단히 제조할 수 있다. 여성들의 감성을 자극하기 위해 우유갑 모



김진석 후스타일 대표가 '요거베리 요거트메이커'에 대해 설명하고 있다.

있도록 아웃도어용 요거트메이커를 내놓을 것"이라고 강조했다.

그의 목표는 단순히 기기를 생산하는 데 그치지 않는다. 유산균 전문회사가 되는 게 꿈이다. 그는 "브랜드 인지도가 낮아 전에는 시장에서 파는 우유 등을 넣어도 충분히 만들 수 있도록 했지만 지금은 요거트 파우더를 직접 제조해 함께 판매하고 있다"고 말했다. 제품명은 '요거베리 요거트 스타터'다. 방부제와 첨가물이 들어가지 않았다는 게 장점이다. 16포로 구성된 요거트 스타터 한 상자면 2중에서 판매하는 떠먹는 요구르트 16개 정도를 만들 수 있다. 가격은 한 상자에 2만4000원이다.

김 대표는 "기기는 한 번 사면 오래 사용하기 때문에 매출 증가에 한계가 있지만 요거트 파우더는 지속적으로 판매할 수 있다"며 "파우더가 요거트 문화를 정착시키는 데 핵심적인 역할을 할 것"이라고 기대했다. 김희경 기자 hkkim@hankyung.com

## 우유·요구르트로 제조 1년 만에 130만개 판매 매출 2년새 3배 급등

양으로 디자인했다. 김 대표는 "10여년 전에도 다른 업체들의 요거트 발효기가 있었지만 전기를 사용해야 하고 제조통도 여러 개여서 큰 불편을 겪어야 했다"며 "대중화를 위해 이를 보완한 제품을 개발했다"고 설명했다. '요거베리 치즈메이커'도 함께 판매하고 있다. 요거트메이커로만

순수 제조 요거트를 이용해 치즈를 제조할 수 있는 기기다. 치즈메이커도 판매량이 80만개를 넘어섰다. 가격은 요거트메이커 4만9000원, 치즈메이커가 3만9900원이다.

건강에 대한 관심이 높아지면서 좋은 반응을 얻었다. 홈쇼핑에선 30여회 넘게 조기 매진이 됐다. 후스타일의 매출도 급증했다. 2013년 48억원에서 3배로 증가해 지난해 148억원의 매출을 달성했다. 올해엔 400억원을 넘어 전망이다. ◆"유산균 전문회사로 거듭날 것" 앞으로는 공간별로 소비자가 편리하게 사용할 수 있는 제품을 선

보일 계획이다. 현재 사무실에서 USB로 연결해 요거트를 제조할 수 있는 작은 크기의 1인용 요거트메이커도 판매하고 있다. 김 대표는 "캠핑장 등지에서 요거트를 제조해 샐러드나 브런치에 뿌려 먹을 수

◆'이달의 으뜸중기 제품'은 이메일(art@hankyung.com)로 신청받고 있습니다. 한국경제신문 홈페이지(event.hankyung.com)를 참조하세요. ◆이달의 으뜸중기 제품 △세종바이탈-매듭이 필요 없는 실리콘 신발끈 070-7166-3800 △메디칼드림-요화학분석기 (02)6000-7700 △후스타일-요거베리 요구르트메이커&치즈메이커 (02)6217-0112 △센서리움-부착형 자동문 전선 시스템 (031)795-5077

# 전구만 갈아끼는 가로등용 LED 나왔다

아이스파이프 개발 교체비용 10분의 1로 줄여



체형'이다. 아이스파이프가 이번에 내놓은 LED 전구는 등기구를 기존

아이스파이프가 기존 등기구를 그대로 쓰면서 전구만 바꿔 끼울 수 있는 가로등용 LED(발광다이오드) 전구(모델명 OBB-사진)를 23일 내놨다.

아이스파이프가 이번에 선보인 80와트(W)짜리 LED 전구는 기존에 가로등으로 많이 쓰였던 250W 메탈할라이드 전구를 대체할 수 있는 제품이다.

가로등은 켜는 시간이 길고 유지·관리 비용이 많이 들어 점차 LED로 바뀌는 추세다. LED는 전기를 적게 쓰면서도 수명이 길기 때문이다. 하지만 가로등을 LED로 교체하려면 전등뿐 아니라 등기구 전체를 바꿔야 해 비용이 많이 든다는 게 걸림돌로 작용했다. 현재 한국도로공사와 서울시가 LED 가로등 교체에 적용하는 표준방식도 전등 및 등기구 '일

것 그대로 쓰면서 전구만 바꿀 수 있게 했다. 이상철 아이스파이프 부사장은 "가로등 교체비용을 10분의 1로 줄일 수 있는 획기적인 제품"이라고 설명했다.

아이스파이프는 전구 형태의 LED등 '옵니발브 OBB'로 작년 말 산업통상자원부 선정 '세계 일류상품'에 뽑혔다.

이 회사의 독자 기술인 '히트싱크' 기술을 적용해 열을 밖으로 잘 내보내는 게 특징이다. 이 방열기술 덕분에 가로등이나 방범등 같은 밀폐된 등기구에서도 작동이 가능하다. 깜박임도 거의 없었다. 2중 전원공급장치를 써 수명은 기존 LED보다 더 길다. 또 3중 안전 보호회로를 장착해 화재나 번개로 인한 과전류, 과전압 등 2차 피해 발생도 방지했다.

안재광 기자 ahnj@hankyung.com

## 영보화학, 유해물질 없는 벽지 출시

영보화학(대표 이영식)은 친환경 벽지인 '에피론엠보스(사진)'를 출시했다고 23일 발표했다. 에피론엠보스는 한국공기청정협회에서 친환경 건축자재 인증을 받은 폴리올레핀(PE)을 사용했다. 새집증후군의 원인인 포름알데히드, 환경호르몬 등 각종 유해성 화학물질을 포함하지 않은 것이 특징이다. 기능성도 갖췄다. 기존 친환경 벽지는 합지·실크 벽지 등과 비교했을 때 품질이 떨어지는 게 대부분이었다. 폴리올레핀은



200~400mm(마이크로미터) 크기의 독립된 셀로 구성됐다. 방수효과가 뛰어나 습기로 인한 결로현상과

시멘트 독, 곰팡이 등을 차단할 수 있다. 폭신한 엠보싱 형태라 충격 흡수력이 뛰어나고, 소음 방지 및 단열에도 효과적이라고 회사 측은 설명했다.

이현정 기자 gray@hankyung.com

## 중소 R&D 1822건 중 1078건 사업화 성공

중소기업중앙회는 최근 3년간 연구개발(R&D) 실적이 있는 중소기업 300곳을 대상으로 조사한 결과, 이들 기업의 R&D 결과물 1822건 중 1078건이 사업화에 성공했다고 23일 발표했다.

사업화에 성공한 기업들은 해당 기술을 '기존 제품의 성능·품질 향상'(69.2%)이나 '신제품 개발'(65.6%)에 활용하는 사례가 많았다. 사업화 실패율은 9.9%였고 나머지는 사업화를 진행 중이거나 시도하지 않은 경우다.

R&D 결과물을 사업화하는 데 실패한 원인으로는 '시장성 부족'(60%)을 꼽은 기업이 가장 많았다.

## 환경희생활과학·쿠첸·스마트카라

# 가격할인·사연공모 등 추석맞이 행사 '풍성'

소형 생활가전 업체들이 추석 명절을 앞두고 가격 할인, 사연 공모, 신제품 출시 등 다양한 행사를 벌이고 있다.

환경희생활과학은 주력 고객인 주부들의 마음을 잡기 위한 이벤트에 나섰다. 이달 말까지 환경희생활과학 공식 페이스북(www.facebook.com/haankorea)에 '사랑하는 이에 게 전하고 싶은 메시지'를 댓글로 남기면 순위를 매겨 1~3등에 15만~50만원 상당의 회사 제품을 무료로 준다. 이 회사는 또

명절 음식을 조리할 때 쓰기 좋은 식품건조기, 광파오븐 등 주방가전 제품을 할인 판매하는 행사도 진행 중이다.

전기밥솥 업체 쿠첸은 자사 제품을 활용한 조리법 소개에 나섰다. 밥솥의 '숨겨진 기능'을 이용하면 잡채, 감비빔 등 명절 요리를 보다 손쉽게 할 수 있음을 알리기 위해서다. 이 회사 홈페이지의 '레시피' 메뉴에 들어가면 밥솥을 활용한 다양한 요리법을 볼 수 있다. 음식물 처리기 전문기업 스

마트카라는 '음식물 쓰레기 10t 줄이기' 캠페인을 벌이고 있다. 다음달 13일까지 크라우드 펀딩 전문 사이트 와디즈와 공동으로 소비자들이 제품을 40% 가량 싸게 구입할 수 있는 이벤트를 한다. 자사 제품을 쓰면 음식물 쓰레기가 줄어든다는 것을 알리기 위해 행사를 기획했다. 스마트카라의 음식물 처리기는 음식물 쓰레기를 잘게 부순 뒤 건조해 부피와 중량을 약 75% 줄여준다. 리평은 오는 30일까지 주력제

품인 식품건조기를 특별 가격에 할인 판매한다. 식품건조기, 블렌더, 채유기 등을 함께 사면 가격을 깎아주는 행사도 하고 있다. 외국계 생활가전 업체는 추석을 앞두고 한국 맞춤형 제품을 속속 내놓고 있다. 이탈리아 가전 브랜드 드롱기는 고기뿐 아니라 채소와 김치 등을 굽기 좋은 한국형 바비큐 그릴을 내놨다. 열 전도율이 빠른 소재를 썼고 그릴 구석까지 열이 전달되도록 한 게 특징이다. 안재광 기자 ahnj@hankyung.com

# 경찰 29초 영화제

슈퍼맨처럼 나타나 모든 일을 해결해주는 국민의 든든한 지킴이, 대한민국 경찰의 따뜻하고 감동적인 이야기를 영상으로 보여주세요

## "경찰은 나에게 000이다"

**총 상금** | 2,000만원

**출품기간** | 2015년 9월 21일(월) ~ 10월 11일(일)

**출품자격** | 국내외 누구나(경찰 및 경찰가족 포함)

**주제** | "경찰은 나에게 000이다"  
대한민국 경찰에 대한 고마움, 든든함, 감사한 이야기 등 다양한 사선으로 본 경찰의 긍정적인 이야기들을 모은 주제

**시상식** | 2015년 10월 21일(수) 10:00(경찰의 날 공동행사)

**시상장소** | 세종문화회관 대극장

**출품** | 29초영화제 홈페이지

**주최** | 경찰청 한국경제신문

**주관** | 29초영화제사무국

[www.29sfilm.com](http://www.29sfilm.com)

문의 : 한국경제신문 29초영화제사무국 02-360-4332~4, director@29sfilm.com