

(2) 청정바다서 갓 잡아올린 싱싱함 그대로

성산포수협, 제주 대표 은갈치.옥돔.고등어 등 선보여

데스크승인 2015.11.03 김태형 기자 | kimth@jejunews.com



'제주 청정바다에서 잡아올린 싱싱한 명품 수산물을 구입하세요!'

성산포수협(조합장 김계호)은 제주를 대표하는 은갈치를 비롯해 옥돔과 고등어 등 뛰어난 품질과 신선도로 소비자의 호평을 받고 있는 우수 가공 수산물을 선보인다.

성산포수협은 1997년부터 유통과를 신설해 은갈치와 옥돔, 고등어 등 수산물 유통 사업에 매진하면서 축적된 노하우를 바탕으로 최상의 제품을 생산하고 있다.

특히 2008년 수산물 직판장 개관과 2009년 산지가공공장 준공, 2010년 수산물 처리저장시설 구축 및 HACCP(위해요소중점관리) 인증 획득 등을 통해 안심하고 먹을 수 있는 가공 수산물을 만들어 내 소비자들의 신뢰도를 높이고 있다.

성산포를 대표하는 명품인 은갈치는 전국 단일 판매 규모로는 전국 최대를 자랑할 만큼 맛과 품질 면에서 인정을 받고 있다. 제주도의 동쪽 어업전진기지이자 청정해역인 성산포 앞바다에서 새벽에 채낚기와 주낙 방식으로 잡아 올린 은갈치는 손상이 적고 선도 유지도 잘돼 완벽에 가까운 맛을 선사해준다.

은갈치는 건강에 좋다는 리놀산과 EPA, DHA 등이 다량 함유돼 있고 적당한 지방과 당질로 인해 갈치 고유의 달짝지근한 풍미를 느낄 수 있어 선물용으로도 인기를 얻고 있다.

성산포 옥돔은 제주 청정바다의 영양소를 그대로 간직한 수산물이다. 청정해역인 제주도 마라도 연근해에서 주낙으로 한 마리씩 정성스럽게 낚아 올린 고급 어종으로, 비린내가 없고 담백한 맛으로 유명하다. 지방질이 적고 단백질과 칼슘, 인, 철분 등의 미네랄과 각종 비타민 성분까지 풍부해 최고급 생선으로 손색이 없다.

성산포 고등어는 중금속 오염 걱정이 없는 청정해역인 제주 연안에서 어획해 급냉 방식으로 저장, 뛰어난 선도를 자랑하는 영양덩어리 등푸른 생선이다. 향으로 돌아와 곧바로 손질하고 간을 한 후 제주의 맑은 해풍과 햇볕에 짧은 시간에 말린 반건조 제품이다. 무엇보다 등푸른 생선의 담백한 맛과 글루탄산 외에 EPA, DHA 등 풍부한 영양성분을 함유하고 있어 대중적인 생선으로 인기를 끌고 있다.

성산포수협 관계자는 “최첨단 가공시설에서 철저한 검수와 위생적으로 처리된 최상의 은갈치와 옥돔, 고등어 등의 가공 수산물을 공급할 계획”이라고 밝혔다.

© 제주신보(<http://www.jejunews.com>) 무단전재 및 재배포금지 | 저작권문의