

**마루하치무라마츠[マルハチ村松]**  
**맛있는 국물을 우려내는 비법 공개**

### 1) 기업개요

- 소재지 : 静岡県焼津市城之腰65-1
- 분 야 : 조미료 제조
- U R L : <http://www.08m.jp>

### 2) 기업 소개

#### □ 현상 유지는 쇠퇴

- 이 회사는 업무용 가다랭이포를 만드는 일본에서는 비교적 규모가 큰 업체임
  - 시시각각 변하는 시대의 흐름을 생각하면 현상을 유지한다는 것은 쇠퇴를 의미한다고 생각하며 지속적인 변혁을 강조하는 기업임
- 그 일환으로 기능성 식품용 소재사업을 최근 강화했음
  - 2005년에 처음으로 독자적인 소재를 개발하여 식품업체로서의 존재감을 세상에 알렸음
  - 바이오 의약품 소재 분야에도 적극적으로 도전하면서 기존의 가다랭이포와 함께 핵심 사업으로 육성하고 있음

- 이 회사는 1868년(明1)에 가다랭이를 전문적으로 취급하는 회사로 설립되었음
  - 액체 상태로 판매하는 「가다랭이 엑기스」와 분말 상태로 판매하는 「가다랭이 분말」 등을 연이어 출시하면서 입지를 탄탄하게 다져왔음
- 이처럼 우수한 전통을 가진 회사가 기능성 식품에 관심을 가지기 시작한 것은 1990년대 중반이었음
  - 당시 소비자의 식품 소비가 절대적인 맛에서 건강으로 점차 옮겨가고 있는 시대 흐름의 변화를 읽었기 때문이었음
  - 그런 와중에 다행히도 식품업체로부터 기능성 식품용 소재에 대한 제조 위탁을 받을 수 있었음
  - 위탁받은 소재는 가다랭이 제조로 오랜 세월 동안 배양한 추출 기술 등의 고도의 기술력이 필요한 분야였음
- 이 같은 위탁제조를 거듭하면서 자연스럽게 점차 독자적인 「온리원 소재를 개발하고 싶다」는 생각을 하게 되었고, 그런 과정을 통해 개발에 성공한 것이 독자적인 소재 ‘막스 시리즈’ 임
  - 그 중의 ‘보니막스’ 는 분교(文教)대학과 공동으로 연구해서 개발한 제품임
  - 이 제품은 가다랭이 몸에서 추출한 히스티딘과 타우린, 안세린 등이 주성분으로 지방 연소 효과를 기대하고 있다고 함

## □ 사업의 중심

- 이 회사는 ‘보니막스’ 와 ‘보니막스PL’ 를 2005년에 ‘호루막스OT’ 는

2006년 초에 잇따라 출시하면서 식품업체로서의 위상 정립에 힘쓰고 있음

- ‘보니막스PL’ 는 시즈오카 공업기술센터와 공동으로 2003년도부터 문부과학성이 실시하고 있는 도시지역 산학관제휴 촉진 사업으로 추진했던 사업이었으며, 가다랭이의 난소에서 추출한 DHA (Docosahexaenoic acid)결합형 인지지방질(Phospholipid)이 주성분으로 스트레스 경감 효과를 기대하고 있음
- 한편 ‘호루막스OT’ 에 대해서는 시즈오카현립대학과 공동으로 유효성분에 대해서 계속 연구를 진행시키고 있음
- 또 한편으로는 바이오 의약품 소재 개발에도 적극적으로 나서고 있는데, 특히 제약회사 전용으로 세포 배양의 영양소가 되는 소재를 취급하고 있음
- 가다랭이 등의 붉은 생선을 재료로 하여 공급처인 제약회사와 공동으로 개발하여 1997년부터 판매를 시작했음

## □ 시대변화에 유연하게 대응

- 전통을 소중히 하는 정신과 새로운 분야에 대해 적극적으로 도전하는 정신이 균형 있게 공존하고 있는 기업임
- 소비자의 건강지향 성향이 날로 강해지는 것을 보면 기능성 식품 분야로의 진출은 필연적이었다고 볼 수도 있음
- 하지만 140년 가까이 된 이 회사가 급속히 변화하는 시대에 대응하여 유연하게 대처한 부분에 대해서는 높은 평가를 할 수 있을 것으로 보임