

제주도 쿠팡해, 가장 신선한 제주산 생선을 만나는 법

2022. 10. 24.



제주 서쪽, 취재를 위해 찾은 한림항에는 고등어 배가 막 도착해 있었습니다. 오동통하게 살이 오른 고등어가 산처럼 쌓여 있었죠. 생선에서 흔히 나는 비린내가 거의 나지 않고, 푸른 바다의 짠 내만이 코끝을 스쳤습니다. 한림수협은 한림항에 들어온 신선한 생선을 로켓프레시를 통해 판매하고 있습니다. 쿠팡만큼 신선하게 생선을 보낼 수 있는 곳은 찾기 힘들기 때문입니다. 한림수협의 이야기를 들어봤습니다.



한림수협 전경

한림수협은 제주도 한림읍과 한경면의 어촌계 18개를 지원하는 수협입니다. 수협은 어가()의 소득증대를 돕고, 도시와 어촌의 교류를 지원합니다. 한림수협은 2018년 쿠팡에 입점해 4년째 거래 중입니다.



한림수협 유통홍보과 김장옥 과장님은 로켓프레시의 장점을 이렇게 말합니다.

“일반 택배로 생선이 나가게 되면 한 번씩 고객에게 클레임이 들어오거든요. 그런데 쿠팡에서 팔리는 건 그런 클레임이 거의 없죠.”

왜 쿠팡에서만 고객 클레임이 적게 발생하는 걸까요? 바로 제주도에 드라이아이스 제조공장이 없기 때문입니다.

드라이아이스 공장이 제주에 없으니, 육지로 생선을 보낼 때에는 아이스팩을 사용할 수밖에 없습니다. 하지만 아이스팩은 드라이아이스보다 상대적으로 온도를 낮게 유지하는 능력이 떨어집니다.

생선이 충분히 낮지 않은 온도로 배송되면 고객 클레임이 늘어납니다. 시간이 지날수록 생선 살이 푸석푸석해지고, 피가 한곳으로 몰려 살 아래로 피가 비쳐 보이니까요.

하지만 쿠팡은 제주까지 냉동차를 보냅니다. 냉동차는 손질이 끝난 생선을 싣고 곧장 물류센터로 향하고, 그 이후에는 쿠팡의 물류 네트워크를 통해 빠르게 배송지에 생선이 도착합니다.

아이스팩 몇 개에 의존해 전국을 돌아다니는 것에 비해, 쿠팡을 통하면 훨씬 신선도가 높은 생선을 고객이 받을 수 있습니다. 로켓프레시로 판매한 한림수협 생선에 클레임이 거의 발생하지 않는 이유입니다.





한림수협에서는 직접 생선을 가공한다. 갓 잡아온 생선에 소금을 뿌리고 깨끗하게 다듬는 작업자들의 모습.

“저희 한림수협은 어민들이 잡은 수산물을 직접 수매 후 가공해 판매합니다. 어민에게는 안정적으로 어가()를 유지시켜주고, 소비자에게는 저렴하고 안전한 먹거리를 제공하는 역할을 하고 있죠. 물에 물건이 들어오면 재고 없이 빨리빨리 처리해야 하는데, 쿠팡은 대량으로 생선을 가져가기 때문에 좋은 거래처예요.” - 한림수협 유통홍보과 김장옥 과장님

날씨에 따라 어획량이 크게 변하고, 매번 가격이 달라지는 생선의 특성상 쿠팡은 안정적인 판매처입니다. 특히 생선은 신선도가 중요한 상품이라 빠르게 배송이 가능한 곳일 수록 좋죠.



한림수협 김시준 조합장

한림수협의 쿠팡 매출은 매년 늘고 있습니다. 2021년 연 매출액 약 1억 원에서 올해는 약 10배인 10억 원이 예상됩니다.

한림수협 김시준 조합장님은 한림수협의 성장에 대해 이렇게 설명합니다. “세상 많이 바뀌었죠. 우리 직원이 2011년도에 67명이었어요. 지금은 계약직 직원까지 하면 150명이에요. 인건비는 35억 원에서 지금은 140억 원이 됐죠.”



한림수협이 생선은 로켓프레시를 통해 배송됩니다

이처럼 지역사회에 도움이 되기 위해 쿠팡은 끊임없이 노력하고 있습니다. 대표적인 예가 제주도 소상공인을 위한 라이브커머스 방송 지원 사업입니다. 이번 사업은 제주도 소상공인들의 판로확대를 위해 기획됐으며, 쿠팡이 라이브커머스 방송 제작과 송출을 지원합니다. 쿠팡라이브 '제주도 쿠팡해' 탭에서 다양한 제주 브랜드들을 확인하실 수 있습니다.

제주특별자치도청과 제주경제통상진흥원과 함께하는 이번 사업은 오는 10월 31일까지 진행됩니다. 가장 신선한 제주 특산물을 만나고 싶다면, 링크를 통해 쿠팡에서 만나보세요!

[한림수협 상품 둘러보기](#)

[제주도 중소상공인 상생 기획전](#)

취재 문의 media@coupang.com