coupang newsroom

쿠팡 산지직송, 제주 은갈치에 날개를 달다

2025. 5. 13.

갈치 중에서도 명물, 제주 갈치. 특히 갓 잡아 올린 은갈치는 육질이 부드럽고 단맛이 뛰어나 미식가들의 입맛도 사로잡습니다. 하지만 타 지역에선 짧은 유통기한 때문에 산지의 그 맛을 느끼기 어려웠습니다. 쿠팡 산지직송은 물류 혁신으로 이 문제를 해결합니다. 은갈치 본연의 맛 그대로를 식탁으로 들이죠. 제주 바다의 신선함을 고객에게 전달하는 쿠팡 산지직송 서비스를 영상으로 소개합니다.

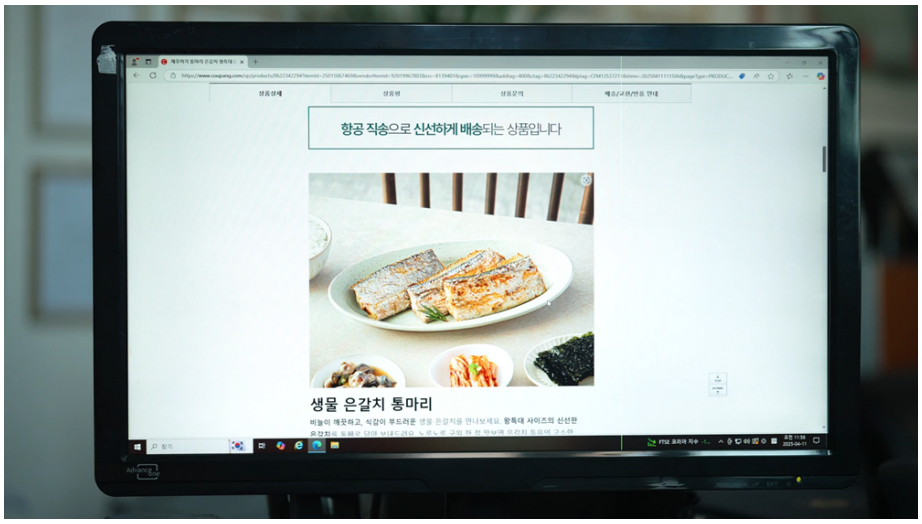
제주창해수산 문성익 대표님

“제주창해수산 대표 문성익입니다.

새벽에 배 들어오면 빨리 달려갑니다. 좋은 갈치 먼저 선점해야 되거든요.

갈치는 신선도를 속일 수가 없어요. 만져보면 다 압니다.

다들 제주 생갈치 먹어보셨나요? 정말 부드럽고 단 맛이 살아있거든요. 생갈치는 유통기한이 짧아서, 육지로 보내려면 무조건 냉동이었죠. 냉동하면 그 맛이 안 나니까 정말 아쉬웠어요.



'아침에 잡힌 갈치가 하루 만에 서울로 간다?' 상상만 했었는데, 그걸 현실로 만들어준 게 바로 쿠팡 산지직송이에요.

쿠팡 물류 네트워크 덕분에 (갈치가) 제주 산지에서 육지까지 항공배송으로 빠르고 신선하게 갈 수 있게 된 거죠. 이제 다음 날 아침이면 육지 고객님들 식탁 위에 갈치 한 점 딱~ 올라가는 겁니다.

우린 이 생선들에만 집중하면 되니까 그게 제일 든든하죠. 쿠팡 덕분에 제주 갈치한테 날개가 생겼습니다.

좋은 원물 고집하는 건 저희 자부심이에요. 이 마음 그대로 고객한테 전할 수 있는 시스템이 생겨서 쿠팡한테 진심으로 고맙죠. 제주 바다의 신선함 그대로 쿠팡에서 만나보세요!"

쿠팡은 지역 특산물의 맛을 그대로 전할 수 있게 노력하고 있습니다. 제주 바다의 신선함을 담은 은갈치, 지금 바로 쿠팡에서 만나보세요.

취재 문의 media@coupang.com