

[보도자료] 쿠팡 로켓프레시, 숙성 한우 등심 본격 도입 “풍미·가성비 모두 잡는다”

2025. 5. 29.



- 최적의 숙성으로 차별화된 한우 맛 구현 와우회원 위한 프리미엄 정육 상품 확대
- 쿠팡, '66데이' 맞아 정육 대규모 할인 행사 한우 상생위크 등 풍성한 혜택

2025.5.29. 서울 - 쿠팡이 로켓프레시를 통해 숙성 한우 등심을 본격 선보이며 프리미엄 정육상품 라인업을 강화했다.

쿠팡은 도축일 기준 15일 이상 저온 숙성한 한우 등심을 엄선해 와우회원에게 제공, 부드러운 식감과 깊은 풍미로 차별화된 식탁 경험을 선사한다. 숙성 한우 등심은 웨이징(Wet Aging) 기법으로 진공 포장된 상태에서 5°C 이하 저온에서 숙성된다. 이 과정에서 고기 내 자연 효소가 근섬유를 분해해 육질을 부드럽게 하고 감칠맛을 극대화한다.

쿠팡은 엄격한 품질 관리로 최적의 맛과 식감을 구현했다. 축산 품질관리 전문가와 한우 구매 담당자가 맛, 냄새, 외관 등을 평가하는 관능검사를 수차례 진행해 최적의 숙성도를 확보했다. 또한 고객 의견과 반품 사례 등 다양한 데이터를 분석해 한우 등심에 대한 불만 요인을 개선하며 품질 향상에 힘써왔다. 이러한 노력의 결실로 숙성 한우 등심을 본격 도입하게 됐다.

현재 로켓프레시에서는 농협안심한우, 황성한우 등 20개 공급사의 51개 숙성 한우 등심 상품을 판매 하고 있다. 쿠팡은 향후 품목을 지속 확대하고, 숙성 기술로 맛과 품질은 높이되 가격은 낮춰 가성비 높은 한우를 제공할 계획이다. 대표상품으로는 '숙성 한우 1등급 등심 200g'을 오는 6월 2일부터 8일까지 12,990원(100g당 6,495원)에 판매한다.



이성한 쿠팡 로켓프레시 본부장은 “숙성 한우 등심은 부드러운 육질과 깊은 풍미로 고급 식재료의 진수를 보여준다”며 “소비 위축 속에서도 품질로 승부해 한우 소비 확대에 기여하고, 고객 식탁에 새로운 가치를 더하겠다”고 밝혔다.

쿠팡 로켓프레시는 그간 프리미엄 신선식품, 산지 직송 상품, 건강식 등 카테고리를 확대하며 고객 선택의 폭을 넓혀왔다. 이번 숙성 한우 도입으로 고급 한우의 접근성을 높여 고객 만족도를 한층 끌어올릴 전망이다.

한편, 쿠팡은 축산물 소비 활성화를 위해 ‘66(육육)데이’ 행사를 열고, 6월 2일부터 8일까지 한우·한돈·수입 돼지고기·수입 소고기 등 200여 개 품목, 약 160톤 규모를 할인 판매한다. 대표 상품으로는 △한돈 삼겹살 1kg 21,900원(100g당 2,190원) △캐나다산·미국산 목살 1kg 12,900원(100g당 1,290원) △호주산 척아이를 1kg 20,790원(100g당 2,079원) △미국산 부채살 1kg 24,990원(100g당 2,499원) 등이 있다. 상품별 1일 특가가 진행되는 수요일부터 토요일까지는 하루 한 가지 한우 1등급 등심 상품을 100g당 5,995원에 선보인다.

쿠팡은 같은 기간 한우자조금관리위원회와 협력해 ‘2025 한우 상생워크’로 한우 일부 품목 10% 할인 및 특가 행사도 연다. 행사 기간에 한우를 구매한 고객 중 6월 16~22일 한우를 재구매하는 고객에게는 추가 할인 쿠폰도 제공한다.

취재 문의 media@coupang.com