K-DUROC
한돈의 새로운 생존 전략, Value



박 경 원 대표
호은농장

CONTENTS

목 차

01 도입 — 한돈산업의 패러다임 전환기
02 시장 분석 — 프리미엄 소비 트렌드의 폭발
03 본론 1 — 왜 100% 듀록(Duroc)인가
04 본론 2 — 데이터 기반 품질 균일화
05 본론 3 — 상표 전략과 B2B 성공 사례
06 결론 — 한돈의 새로운 생존 전략, Value

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 01
도입 · 한돈산업의 패러다임 전환기

MSY 중심 생산성 경쟁, 수익성의 한계에 직면하다.

지난 수십 년간 한돈산업의 핵심 지표였던 MSY(모돈당 연간 출하 두수)
그러나 '많이 생산하는 것'만으로 농가의 이익이 보장되는 시대는 지나가고 있습니다.

COST
사료비 상승

국제 곡물가 변동과 물류비 상승으로 생산원가의 하방 경직성이 심화되며, 두당 이익이 구조적으로 압박 받는 구간에 진입

MARKET
범용육 가격 경쟁

대형 유통 중심의 표준 규격 경쟁은 결국 '가격'이 유일한 차별 포인트. 농가는 생산량을 늘려도 수익이 개선되지 않는 '러닝머신 효과'에 갇힘

CONSUMER
소비 트렌드 변화

프리미엄·가치 소비가 보편화되며, 품종·산지·생산 철학을 요구하는 소비자 층이 확대. 범용 시장과 프리미엄 시장의 분리가 가속화되는 중

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 01
도입 · 시장 현실의 객관적 증거

숫자가 말해주는 한돈 농가의 현실

사료비·원가 상승 압박은 더 이상 '경기 변동'이 아닌 구조적 현실입니다.



▲ '26년 2분기 국제곡물 선물가격지수 전 분기 대비 6.9% 상승 전망@곡물관측

더 큰 문제는 앞으로의 가격 전망이 더욱 불투명하다는 점입니다. 2분기 국제곡물 선물가격지수는 전 분기보다 6.9% 급등한 121.1(전년 동기 대비 8.1%)에 달할 것으로 예측되어 향후 국내 수입 가격의 추가 상승이 불가피한 상황입니다. 미국 내 겨울밀 작황 부진과 비료 가격 강세에 따른 생산량 감소 우려가 선물가격을 끌어올리고 있기 때문입니다. 통상 선물가격의 변동이 수개월의 시차를 두고 국내 도입가에 반영되는 점을 고려할 때, 축산 농가는 하반기까지 고(高)사료가(價) 국면을 견뎌야 할 것으로 보입니다.

기상 이변과 중동 전쟁 등 증폭되는 대외 변수
대외적인 불확실성도 가격 상승을 부채질하고 있습니다. 국제 기상 기구들은 5~7월 엘니뇨 발생 확률을 88%로 내다보며 아시아와 오세아니아 지역의 쌀, 밀 등 곡물 생산량 감소 가능성을 경고하고 나섰습니다. 또한 중동 분쟁 장기화에 따른 에너지 수급 불안은 국제유가 강세를 유발하고, 이는 바이오 연료용 곡물 수요 확대로 이어져 곡물 가격을 다시 자극하는 악순환을 만들고 있습니다.

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 01
도입 · 해결 방향의 전환

질문을 바꿀 때입니다.

BEFORE
얼마나 많이
생산할 것인가
HOW MUCH

→

AFTER
얼마나 가치 있게
생산할 것인가
HOW VALUABLE

생산량의 게임에서 가치의 게임으로 — 양돈산업의 경쟁 축이 이동하고 있습니다.

THE COMPETITIVE AXIS IS SHIFTING FROM VOLUME TO VALUE.

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 02
시장 분석 · 프리미엄 소비 트렌드

소비자는 이미 바뀌었습니다.

'먹방' → '쿡방' → '맛방' → '건강방·정체성방' 으로 진화한 식문화 소비

CONSUMER SHIFT
고급육의 정의가 달라졌다

PAST
과거의 고급육
희소성 · 가격 · 의전 / 비싸면 좋은 것

↓

NOW
현재의 고급육
품종 · 맛 · 생산자 · 스토리 / 가치 있어야 비싼 것

01 삼겹살 미투 확산
다양한 품종·산지의 삼겹살이 동시다발적으로 시장에 등장.
'YLD 단일 시장'이 깨지는 중

02 프리미엄 단가의 일상화
오겹살·통삼겹·드라이에이징 등 단가가 두 배 이상 비싼 부위와 가공법이 보편화

03 산지·품종 표기 요구 증가
이베리코·구로부타 등 해외 프리미엄 선례. 소비자의 '품종 표기' 요구가 한돈에도 빠르게 확산

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 02
시장 분석 · 글로벌 프리미엄육의 침투

이베리코는 어떻게 한국 식탁에 들어왔는가

수입 프리미엄육의 성공 사례는 한돈에 '품종 마케팅'의 가능성을 증명합니다.

핵심 시사점. 한국 소비자는 '품종'으로 차별화된 돼지고기에 이미 지갑을 열었습니다.

SECTION 02
시장 분석 · 국내 선행 사례

이미 시장은 '품종'으로 움직이고 있다.

국내 선행 사례 — '버크셔K' (박화춘 박사 / 다산육종)

CASE STUDY

'한국형 버크셔'의 탄생

박화춘 박사는 서울대에서 돼지육종학으로 박사학위를 취득한 후, 2003년부터 **10년 이상의 연구**를 거쳐 영국 버크셔 품종을 한국 환경·기호에 맞게 개량

FAO에 새 품종('다산 버크셔')으로 등재 성공.
2018년 대한민국 농업기술 명인(축산) 선정

현재 전국 유명 식당 **100여 곳**에 공급, 옥동식·최강금돈까스 등 미식 채널을 통해 대중에게 인식. 일반 백돼지 대비 **약 2배 단가**로 거래

시사점

01 낮은 생산성도 극복 가능
버크셔는 산자수 9~10두로 일반 백돼지(20두+)의 절반
그러나 단가 2배 + 프리미엄 채널로 수익 구조 재설계 입증

02 품종 자체가 상품성
'어떻게 키웠는가'가 아닌 '무엇을 키웠는가'가 시장에서 통하는 시대
품종은 곧 차별화 자산

03 K-듀록의 가능성
버크셔K가 흑돈 시장을 열었다면, K-듀록은 백돈·갈돈 프리미엄 시장을 열 수 있는 미개척 영역

Source. 농업인신문(2019, 2021) / 팜인사이트(2024) / 한국경제(2023)

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 02
시장 분석 · 한돈의 구조적 한계

범용 YLD는 왜 프리미엄이 되지 못하는가

생산성 최적화의 길과 프리미엄화의 길은 서로 다른 방향을 가리킵니다.

01 유전적 한계
YLD는 다산성·증체율 최적화를 위한 3원 교잡 품종
마블링·풍미 형질은 우선순위에서 후순위

02 균일성의 함정
표준 규격을 위한 균일성과 '특별한 맛'을 만드는 차별성은
양립하기 어려운 목표

03 유통 구조의 종속
대형 유통 중심의 '등급 우선 가격 체계'에서 YLD는
가격 결정자가 아닌 가격 수용자

04 브랜드화의 어려움
동일 품종을 전국 수많은 농가가 생산. '어느 농장의 YLD'가
차별 포인트가 되기 어려움

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 02
시장 분석 · 최종 소비 단계의 검증

결국, 맛이 지갑을 연다.

숯불 앞에서 입증된 K-듀록의 마블링·보수력 시너지

SECTION 03
본론 1 · 왜 100% 듀록(Duroc)인가

세계 3대 고급육 품종, Duroc.

듀록(Duroc) · 버크셔(Berkshire) · 이베리코(Iberico) — K-바비큐 특화 품종

THE BREED

DUROC

미국 동부에서 개량된 갈색 단모종.
근육 사이로 **불포화지방산**이 풍부하게 분포해
근내지방도(마블링)와 **보수력**이 동시에 높은,
세계가 인정한 고급육 품종

조리 시 육즙 손실이 적고, 풍미가 깊으며, 낮은 온도에서도
고르게 익는 특성으로 바비큐·스테이크 등
직화 조리에 최적화된 품종

01 **근내지방도 ↑**
근섬유 사이 지방의 그물망 구조 — 마블링

02 **불포화지방산 ↑**
녹는점이 낮아 부드럽고 입에서 빠르게 녹음

03 **보수력 ↑**
조리 가열 시 수분 보존 — 육즙·풍미 유지

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 03
본론 1 · 육질 비교 ① 근내지방도

근내지방도(Marbling)

근섬유 사이에 미세하게 분포한 지방 — 풍미와 식감의 핵심 결정 요소

일반 YLD (3원 교잡)

번식력이 좋은 요크셔와 랜드레이스를 섞어
생산성을 높였습니다.

마지막에 듀록을 교배해 육질을 보완했으나 지방이
적습니다.

담백하고 깔끔하며 대중적인 맛을 냅니다.

평균 1.5%~2.5% 수준



다산성·증체율 우선의 육종 결과, 마블링 형질은 상대적으로 낮은 수준

100% Duroc 순종

근섬유 사이에 지방을 채우는 유전적 능력이 매우
뛰어납니다.

고기 조직이 부드럽고 육즙을 가두는 힘이
강합니다.

고소한 풍미와 부드러운 식감이 극대화된
프리미엄 돈육입니다

평균 3.5%~5.0% 이상



마블링 형질 유전적으로 우수. 풍미·식감의 출발점에서 본질적 격차

마블링은 단순한 '지방 함량'이 아닙니다. 풍미를 결정하는 가장 핵심적인 품종 형질입니다.

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 03
본론 1 · 육질 비교 ② 보수력

보수력(Water Holding Capacity)

조리 시 수분 보존 능력 — 육즙·식감을 결정하는 두 번째 핵심 지표

일반 YLD	
보수력 수준	상대적으로 낮음
최종 pH 수치	낮음 (수분 손실 쉬움)
가열시 감량	많음 (수축률 높음)
육즙 및 식감	담백하지만 쉽게 퍽퍽해짐

가열 시 수분 손실률이 상대적으로 높음. 조리 후 퍽퍽함이 느껴지기 쉬움.

100% Duroc	
보수력 수준	매우 높음 (우수)
최종 pH 수치	높음 (수분 유지 유리)
가열시 감량	적음 (수축률 낮음)
육즙 및 식감	풍부한 육즙과 부드러움

가열 감량이 적어 육즙이 빠지지 않음. 부드럽고 촉촉한 식감 유지.

보수력이 높을수록 숯불 위에서 '바싹 익히지 않아도 되는' 돼지고기가 됩니다.

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 03
본론 1 · 육질 비교 ③ 육색 · pH

육색과 pH 안정성

저장·유통 안정성 — 프리미엄 시장이 요구하는 '일관성'의 또 다른 축

일반 YLD	
육색 특성	옅은 분홍색 (CIE Lightness 높음)
도축 후 최종 pH	낮음 (5.4 ~ 5.5 수준으로 떨어지기 쉬움)
이상 돈육 발생	PSE(창백육) 발생 위험 상대적으로 존재
신선도 유지력	시간이 지남에 따라 육즙 분리로 색이 쉽게 변함

도축·유통 환경에 따라 육색·pH 편차가 비교적 큼
저장 안정성에서 추가 관리 비용 발생

100% Duroc	
육색 특성	진한 적홍색 (CIE Redness 높음)
도축 후 최종 pH	적정 유지 (5.6 ~ 5.8의 이상적 산도)
이상 돈육 발생	안정적인 고품질 육질 유지
신선도 유지력	산소 노출 및 갈변에 대한 저항력이 우수함

선홍빛 육색과 안정적인 pH로 시각적 신선도가 길게 유지,
유통·진열에 유리

도축 직후 30분 vs 24시간 후 — 그 차이가 브랜드의 신뢰를 만듭니다.

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 03
본론 1 · 생산 관점의 전환

다산성 모돈 vs 듀록 순종 — 무엇이 다른가

생산성 최적화 구조와 품질 최적화 구조의 본질적 차이

기존 시스템	호은농장 시스템
다산성 모돈 중심	**100% 듀록 순종 사양**
■ MSY 극대화가 1차 목표	■ 육질·풍미의 최적 발현이 1차 목표
■ 이유 두수·사료요구율 등 생산성 KPI	■ 성장 곡선·출하일령을 육질 기준으로 재설계
■ 표준 규격 출하를 위한 균일 사양	■ 모계 형질이 아닌 육질 형질 중심의 선발·관리
■ 범용육 시장 출하 → 가격 수용자	■ 브랜드 프리미엄 시장 → 가격 결정 참여

듀록 순종 사양의 핵심 과제 — 낮은 산자수와 포유능력. 이것이 호은농장 육종의 출발점이었습니다.

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 03
본론 1 · 호은농장의 결단

듀록의 한계를 육종으로 극복하다.

산자수·포유능력의 약점을 보완하는 호은농장만의 듀록 브리딩(Breeding) 결과

BREEDING RESULT

유두 수 (Teats)

순종 듀록	호은농장 듀록
4~5 쌍	→ 7 쌍 이상

육종으로 개선된 것

■ 체형 · 유두 · 산자수 · 피모색을 포함한 다형질 선발
■ 총산 및 포유능력 개선 → 수익성 회복
■ Y BASE 퇴교배로 육질·성장·지재 형질 안정화

BREEDING DIRECTION

육종의 5대 방향성

■ 산자수	한 배에 낳는 새끼 수 증대
■ 포유능력	모돈의 새끼 양육 능력 강화
■ 지재	다리·골격 건강성
■ 육질	마블링·보수력 형질 유지
■ 성장	출하일령 단축·증체율 확보

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 04
본론 2 · 데이터 기반 품질 균일화

호은 2농장 — 2023년 5월 준공

2-Site 일관사육 · 모돈 450두 · 100% Duroc 자돈 생산농장



FARM SPEC
농장 개요

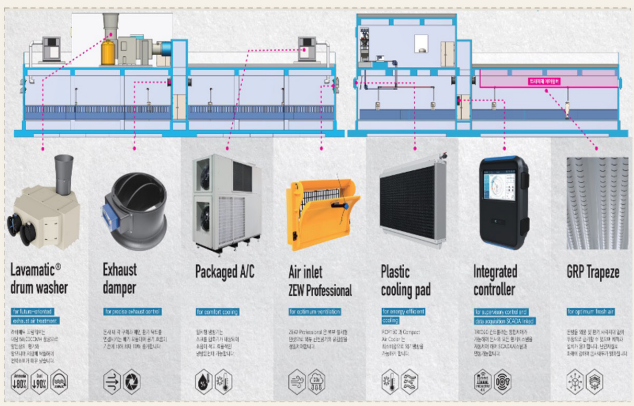
준공
2023.05
구조
2-Site 일관사육
모돈
450두
품종
100% Duroc
연면적
3,427.92 m²

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 04
본론 2 · 환기 시스템

'악취' 없는 돈사를 지향하다.

임신사 · 분만사 · 자돈사 — 구간별 정밀 환기 제어 시스템



01 **고압 배기 팬**
EC blue 댐퍼 일체형

02 **환경 제어기**
구역별 정밀 자동 제어

03 **벽면 인렛**
공기 흐름 최적 분배

04 **쿨링패드**
고온기 온도 강하

05 **스나웃 쿨링**
분만사 모돈 체온 관리

06 **암모니아 제거설비**
악취 저감 시스템

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 04
본론 2 · 사양 관리

일령별 맞춤 사료 프로그램

액상급이기 시스템 — 사료 분진 최소화 + 성장 곡선 맞춤 급여



액상급이기의 가치

01 사료 분진 최소화
분진이 악취저감장치 부하·확산 악취의 원인.
액상급이로 구조적 차단

02 맞춤 사양 정밀 제어
성장 곡선·육질 발현 시점을 연동한 일령별
사료 프로그램 운영

03 사료 효율 개선
급이 손실 감소 + 균일한 섭취로 개체 간
증체 편차 축소

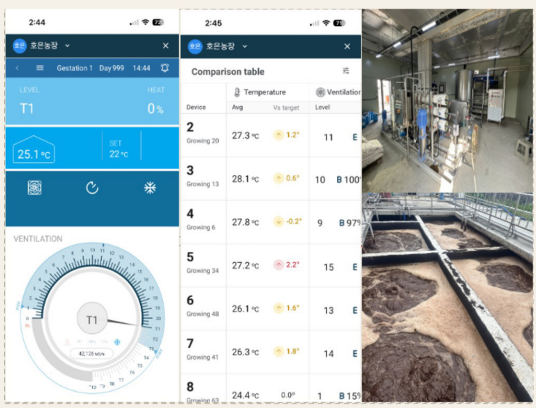
04 노동 효율화
수동 급이 노동 시간 감소 →
사양 관리 핵심 업무 집중 가능

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 04
본론 2 · 환경 제어 & 모니터링

데이터로 통제되는 농장

ICT 환경 제어기 + 액비 순환 + RO 정화방류 = 통합 스마트팜 운영



ENV
환경 제어 시스템
온도·습도·환기·조명을 구간별로 자동 제어
24시간 데이터 로깅 및 이상치 알람

LIQ
액비 순환 시스템
분뇨를 액비로 재순환
슬러리 관리 부하 감소 + 분뇨처리 비용 절감

RO
RO 정화방류 시스템
역삼투 정화 → 환경 친화적 방류
악취 민원 발생 0건 달성

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 04
본론 2 · 에너지 자립

'에너지 자립농장'을 추구하다.

지붕형 태양광 — 환기·조명·급이·정화방류 전력의 친환경 치환


ROOFTOP SOLAR PANEL · HOEUN FARMS

INVESTMENT
축사 현대화 투자

68 억원

자담 32.28 / 융자 30.07 / 국비 4.15 / 군비 0.85 / 도비 0.65 (억원)

기대 효과

- 전력 비용의 구조적 절감
- 이자 부담의 상쇄 — 시설 투자비 회수 기간 단축
- 친환경 축산 실현 — ESG 가치 확보
- 자동화·모니터링 안정 전력공급으로 스마트팜 완성

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 04
본론 2 · 균일화의 성과 지표

균일성은 곧 상업적 가치다.

2024년 호은농장 실측 데이터 — 듀록 100% 사양 시스템의 첫 성과

PSY	MSY	FCR	출하체중
21.68 두	**20.16** 두	**3.115**	**113.47** kg
모돈당 연간 이유두수	모돈당 연간 출하두수	사료요구율 (Feed Conversion Ratio)	평균 출하체중

RESULT — 시장이 가치를 알아보다

평균 수취 단가
487,464 원

2024년 평균 돈가(5,239원) 대비 실지급률 74% 환산 시
+10.8% 추가 수익 (수취 돈가 5,805원/kg)

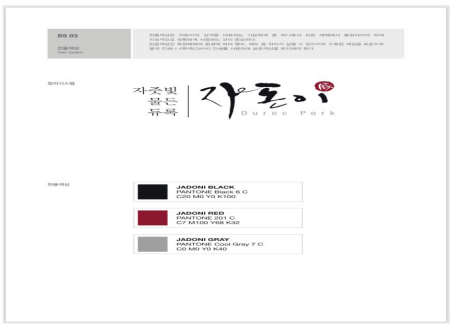
HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 05
본론 3 · 상표 전략과 B2B 성공

'K-듀록 자돈이', 브랜드로서의 출발

상표는 제품의 이름이 아니라 농장이 시장에 제시하는 '약속'입니다.

BRAND IDENTITY
Color System · BS 03



01 OUTPUT OF PHILOSOPHY

상표 출원의 배경 — 2025

'자돈이'는 단순한 제품명이 아닙니다. 100% 듀록 순종 사양, 데이터 기반 품질 균일화, 프리미엄 지향이라는 농장의 생산 철학을 법적·상업적으로 보호하고 소비자에게 일관된 신호로 전달하기 위한 전략적 자산입니다.

02 COLOR SYSTEM

브랜드 컬러의 의미

JADONI BLACK	JADONI RED	JADONI GRAY
PANTONE Black 6 C	*PANTONE 201 C*	*PANTONE Cool Gray 7 C*

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 05
본론 3 · 가치 창출 프로세스

돼지고기가 브랜드육이 되기까지

호은농장 K-듀록 자돈이의 가치 창출 5단계 프로세스

01	02	03	04	05
품종 선택	환경 제어	품질 균일화	상표 보호	브랜드 유통
100% 듀록 순종 사양	스마트팜 데이터 기반	개체 편차 최소화	'자돈이' 상표 출원	B2C · 고급 B2B 프리미엄 채널

개별 생산자의 상품이 아니라 표준화된 경험을 제공하는 브랜드로서의 돈육

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 05
본론 3 · 프리미엄 B2C 전략

프리미엄 소비자에게, 직접

브랜드 경험 중심의 직접 판매 채널 — D2C 모델 구축

CHANNEL EVOLUTION
판매처의 변화

1 초기
I-Coop 생협
듀록 유통 특화 육가공

2 성장기
쿠팡 · 파인테이블
인터넷 상거래 진입

3 현재
농협 하나로마트 · 신라호텔
정식 유통 + 프리미엄 B2B 동시 확장

DIRECT-TO-CONSUMER
브랜드 경험을 직접 전달하다.

- **YouTube '썰돈' 채널**
  듀록 생산 현장 + 미식 콘텐츠 통합 브랜드 채널
- **프리미엄 패키지·정기 구독·선물용 라인**
  브랜드 가치를 담은 D2C 상품 구성
- **생산자 IP화 — 박경원 대표 = 브랜드 자체**
  농장이 곧 신뢰의 출처가 되는 구조

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 05
본론 3 · 고급 B2B 전략

프로의 식탁이 인정한 K-듀록

파인다이닝·오너셰프·프리미엄 리테일 — 품질 인정 기반의 고부가 유통

01 **5성급 호텔 다이닝**
신라호텔 등 정식 납품 채널 확보
— 한국 호텔 다이닝의 표준이 되는 무대

02 **파인다이닝 / 오너셰프**
마블링·보수력을 가장 잘 표현할 수 있는
미식 전문 셰프와의 직접 채널

03 **프리미엄 정육·리테일**
스페셜티 정육점·고급 슈퍼마켓의
차별화된 코너 진열을 통한 인지도 확대

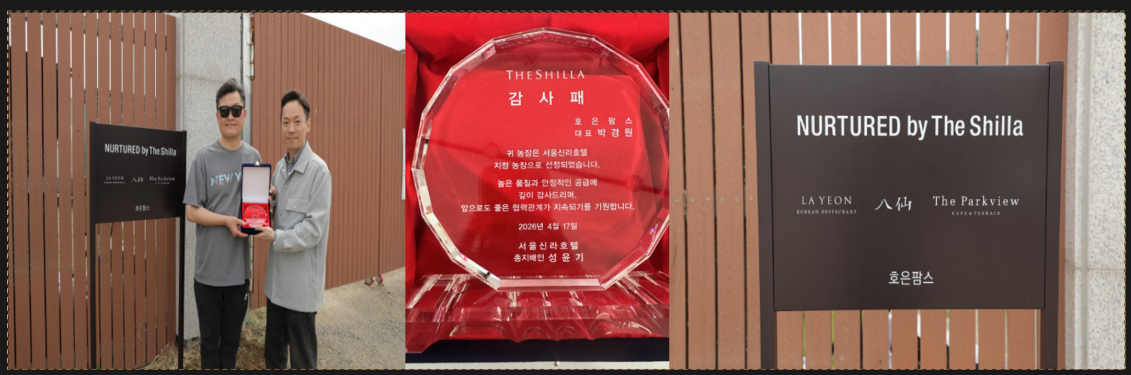
04 **농협 하나로마트**
정식 유통 채널을 통한
안정적 물량 공급 + 대중 접점 확보

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 05
본론 3 · 핵심 입증 자료

대한민국 최상위 기준을 통과하다.

THE SHILLA HOTEL · PARTNERSHIP



국내 최고 수준의 다이닝 채널이 K-듀록을 선택했습니다.

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 05
본론 3 · 선택의 객관적 이유

왜 신라호텔은 K-듀록을 선택했는가

최상위 다이닝이 한 농장의 돼지고기를 정식 식자재로 선택한 이유

01 품질의 일관성

회당·달마다 변동 없는 균일한 마블링·육질, 호텔 다이닝의 표준화된 메뉴에 필수

02 품종 단일성

100% Duroc 순종. 잡종이 아닌 '품종을 표기할 수 있는' 식재료라는 가치

03 생산자의 신뢰성

데이터 기반 사양 관리·이력 추적·HACCP — 식자재 검증을 통과하는 시스템

04 스토리텔링 자산

메뉴판에 '호은농장 K-듀록'을 명기할 수 있는 브랜드 이름값

HOEUN FARMS | K-DUROC

SECTION 06
결론 · 한돈의 새로운 생존 전략

Volume에서 Value로,
양돈농가의 신(新) 수익 모델 3원칙

PRODUCT 01	PROCESS 02	PROFIT 03
품종 다변화	**데이터 기반 생산**	**브랜드 프리미엄**
획일화된 YLD 생산 구조를 넘어, 듀록 순종 등 육질 중심 품종으로의 포트폴리오 확장	경험 중심 사양에서 스마트팜 데이터 기반 사양으로, 품질 균일화는 감(感)이 아닌 시스템의 영역	가격 수용자(price taker)에서 가격 결정 참여자로, 상표 기반 유통 채널로 마진 구조를 재설계
→ 상품의 다양성	→ 생산의 재현성	→ 수익의 구조 전환

생산성만 강조되어 온 한돈산업, 이제는 유색돈에 맞는 등급판정기준과 시세적용이 필요한 시점입니다.

HOEUN FARMS | K-DUROC

