

한낮 30도 넘는 무더위...삼계탕 한 뚝배기 하실래예?

입력 2026.05.18 15:26

수정 2026.05.18 15:33

정유미 기자 youme@kyunghyang.com

한 그릇 2만원 시대...전문점 수준 간편식 봇물



대상그룹 제공

한낮 더위가 30도를 넘어서는 등 때 이른 무더위에 ‘삼계탕’ 간편식 경쟁에 불이 붙었다.

초복(7월5일)이 한달 보름정도 남아 있지만 식품업체마다 여름 대표 보양식인 삼계탕 출시를 앞당기는가 하면 리뉴얼 제품을 속속 내놓고 있어서다.

18일 식품업계에 따르면 CJ제일제당은 이날부터 ‘비비고 영양 삼계탕’ 간편식을 새롭게 선보인다. 신제품은 기존에 판매하던 비비고 삼계탕에 자사만의 마리네이드 기술을 적용한 리뉴얼한 상품이다. 국내산 닭고

기의 식감을 더 촉촉하고 부드럽게 구현해 깊고 녹진한 국물의 풍미를 한층 끌어올린 것이 특징이다.

CJ제일제당 관계자는 “외식물가 급등으로 전문점 수준의 맛과 품질, 영양을 가진 보양 간편식을 찾는 소비자가 증가하고 있다”면서 “기후변화로 예년보다 무더위가 빨리 찾아오면서 여름 성수기 경쟁이 앞당겨지고 있다”고 말했다.

▶ 안전질취선

bibigo
비비고



연출이미지

국내산 닭 한마리, 수삼, 찹쌀을 넣고 푹 끓여낸

영양삼계탕

Samgyetang

* 자사 진한 삼계탕 대비 수삼 1.4배 함유

800g
(600 kcal)

고단백
High Protein

재봉전
실온보관
Store at room
temperature

15~20분
냉해 조리
15 - 20 mins
in a pot

7분 30초
700W 기준
전자레인지
용기 사용
Microwave
for 7.5 mins

無첨가
소금(식품첨가물)
맛소(식품첨가물)
감미료(식품첨가물)
조미료(식품첨가물)

2017~2025년
No.1

낮은 기준 한국 식품의약품안전처
검정 1위 브랜드

제품명 : bibigo 비비고 영양 삼계탕 | 닭고기 43.75 %, 수삼 0.56 %, 찹쌀 4.38 %

CJ제일제당 제공

신세계푸드도 일찌감치 복날 시즌을 겨냥해 '파로 삼계탕' 간편식을 내놔다. 특히 건강을 중시하는 트렌드와 함께 혈당에 대한 관심이 높아진 점을 고려해 슈퍼푸드 '파로'를 더했다. 파로는 단백질,식이섬유,비타

민, 미네랄 등 60여 종의 영양소가 풍부하고 당 함량이 100g당 2.4g으로 카무트(7.3g)와 퀴노아(5.3g)보다 낮아 안정적인 혈당 유지에 도움을 주는 것으로 알려졌다.

신세계푸드 관계자는 “지난해에는 6월에 삼계탕을 출시했지만 올해는 시기를 20일가량 앞당기고 생산량도 전년 대비 15% 확대했다”며 “지난해 삼계탕 간편식 판매량은 2024년 대비 32% 증가하는 등 다가오는 여름철에는 수요가 더욱 늘어날 것으로 예측된다”고 말했다.

신세계푸드 제공

주목할 점은 최근 외식 물가가 크게 오른 데다 삼계탕 주재료인 닭고기와 부재료 가격 등이 급등하면서 올해는 한 그릇에 2만원 시대를 열 것으로 예상된다는 데 있다. 농수산물유통공사(aT)에 따르면 지난 15일 기준 닭고기는 kg당 6580원으로 전년 동기 대비 16.6% 올랐고 찹쌀(kg당 5567원)은 평년 대비 30.1%, 대파(kg당 2655원)는 전년 대비 24.4% 올랐다. 지난해 8월 기준 서울지역 삼계탕 평균 가격은 1만8000원이었다.

때문인지 대상의 청정원 호밍스 ‘녹두삼계탕’은 사시사철 대표 보양식으로 인기를 끌고 있다. 삼계탕 전문점에서 사용하는 5호닭(정육 기준 500g 이상) 한 마리를 통째로 넣고 국내산 수삼과 대추, 찹쌀에 더해 껍질을 벗긴 녹두를 듬뿍 담아 고소함과 영양을 모두 살렸다는 평을 얻고 있어서다. 특히 1인 가구도 부담 없이 즐길 수 있는 ‘홈 보양식’으로 소문나면서 매출이 2024년 대비 2025년에는 210%가량 올랐다.

대상 관계자는 “복날과 상관없이 전문점 수준의 맛을 가진 녹두삼계탕을 찾는 고객이 많다”면서 “고물가시대 체력보강은 물론 외식물가 부담을 크게 줄일 수 있어 인기”라고 말했다.

오뚜기 역시 2018년 선보인 삼계탕이 꾸준히 성장해 2024년 대비 지난해 매출이 13% 증가했다.

대상그룹 제공

© 경향신문 & 경향닷컴, 무단 전재 및 재배포, AI 학습 및 활용 금지

© 경향신문 All Rights Reserved.