

# 한해푸드 협력사 가이드북

안녕하세요. 돼지고기 생산, 도매 전문 한해푸드입니다.

이 자료는 한해푸드 협력업체에서 자주 물으시는 질문들 중 알아두시면 도움이  
되실 만한 자료를 모아 정리한 자료입니다.

한해푸드 거래처 사장님들의 성공을 진심으로 기원합니다.

## 목 차

목 차.....	1
1. 한해푸드 품목, 가격 안내.....	2
2. 돼지고기의 유래.....	6
3. 돼지머리 특수부위 명칭 소개.....	7
4. 돼지의 부위별 명칭 (대분할 7개 / 소분할 25개).....	8
5. 소의 부위별 명칭 (대분할 10개 / 소분할 39개).....	9
6. 육류 신선 보관 가이드.....	10
7. 돼지고기 해동 가이드.....	13
8. 구제역(FMD), 아프리카돼지열병(ASF) 비교.....	15
9. 오시는 길.....	17

# 1. 한해푸드 품목, 가격 안내



냉장

냉동

## 뒷고기(머리고기)

**12,000원/kg**

주문단위: 10kg

주용도: 구이용, 돼지국밥용

예로부터 도축장에서 일하시는 분들이 너무 맛있어서 뒤로 빼돌려 먹던 고기라 해서 뒷고기라 불리워졌다고 합니다. 구이집에서는 주로 뒷고기, 돼지국밥집에서는 머리고기(머릿고기)라고 말씀하십니다. 뒷고기는 뽕살(볼살,볼테기살) + 두항정살(천상살,흰살,황제살) + 삼각살(설하살) + 릫등살(코밀살) + 턱살을 포함하고 있습니다. \* 1두 작업 시 약 1.5kg 생산됩니다.



냉장

냉동

## 뽕항정살(뽕살+두항정)

**15,000원/kg**

주문단위: 10kg

주용도: 구이용, 돼지국밥용

뽕항정살(대망살)은 뒷고기(머리고기)에서 턱살과 콧살 부분을 제거한 것입니다. 뽕항정살은 뽕살(볼살,볼테기살) + 두항정살(천상살,흰살,황제살) + 삼각살(설하살)이 포함됩니다.

\*1두 작업 시 약 1~1.2Kg 생산됩니다.



냉장

냉동



### 덜미살(뒷통)

**18,000원/kg**

주문단위: 5kg

주용도: 구이용, 수육용

덜미살(꼬들살, 뒷통, 모소리살, 모서리살, 도깨비살, 쫄득살, 왕꽃살)은 고기와 기름기가 적절히 배합되어 인기가 아주 많습니다. 울산지역에서 뒷통구이집 유행을 시작으로 전국적으로 퍼져나가는 추세입니다. (최근 주문이 많아, 제품 소진 시 주문이 어려울 수 있습니다. 이점 양해 부탁드립니다.)

\*1두 작업 시 약 450g 생산됩니다.

냉장

냉동



### 관자살(눈살)

**12,000원/kg**

주문단위: 5kg

주용도: 구이용, 찌개용

관자살은 눈살, 구명살, 관자놀이살, 관자도리살, 눈콧살(눈꽃살), 참새살 이라고도 불리는 부위입니다. 많은 거래처에서 뒷고기와 함께 순 살코기인 구명살을 손님의 기호에 따라 조합하여 상에 내시고 있고, 또 좋은 반응을 얻고 있습니다. (최근 유행하는 돼지감자살은 관자살 중 덩어리 모양의 2개를 가리키는 말입니다.) \* 1두 작업 시 약 100g 소량 생산됩니다.

냉동



### 롤 뒷고기(머리고기)

**12,000원/kg**

주문단위: 10kg

주용도: 구이용(대패)

당일 작업한 뒷고기(머리고기)를 개별로 비닐에 싸서 급냉시킨 것을 말합니다. 대패 구이집에서 주로 사용하며, 저렴한 가격에 푸짐한 양으로 인기가 높습니다. 머리삼겹으로도 불리며 예전부터 꾸준히 인기있는 제품입니다. 유사명칭: 롤뒷고기, 삼겹뒷고기, 머리삼겹 등 \* 1롤 작업 시 약 1.4kg 생산됩니다.

냉동



### 롤 뿔항정살(대망살)

**15,000원/kg**

주문단위: 10kg

주용도: 구이용(대패)

당일 작업한 뿔항정살(대망살)을 개별로 비닐에 싸서 급냉시킨 것을 말합니다. 최근에 유행하는 제품으로 롤 뒷고기에서 더 인기가 좋은 부위를 모아서 고급화한 제품입니다. 최근에 찾는 분들이 늘어서 인기 제품 중 하나입니다. 유사명칭: 대망살 \* 1롤 작업 시 약 1.0kg 생산됩니다.



냉동



## 팬 뒷고기(머리고기)

**12,000원/kg**

주문단위: 1팬(5개, 약 8kg)

주용도: 구이용(대패)

당일 작업한 뒷고기(머리고기)를 대패용으로 팬작업하여 급냉시킨 것을 말합니다. 대패구이집에서 주로 사용하며, 저렴한 가격에 푸짐한 양으로 인기가 높습니다. 최근 다양한 업체에서 품목 추가 등 문의가 많은 제품입니다. 유사명칭: 팬뒷고기, 삼겹뒷고기, 머리삼겹 등 \* 포장단위 1팬: 약8kg (뒷고기 5개)

냉장

냉동



## 돼지귀

\*방문 구매 전용 상품입니다.

애견, 앵무새 간식용으로 사가시는 분들이 종종 있습니다. \* 1두 작업 시 2개 생산됩니다.

## 2. 뒷고기의 유래

### 뒷고기의 유래: 도축업자들이 뒤로 빼돌린 돼지머리 별미

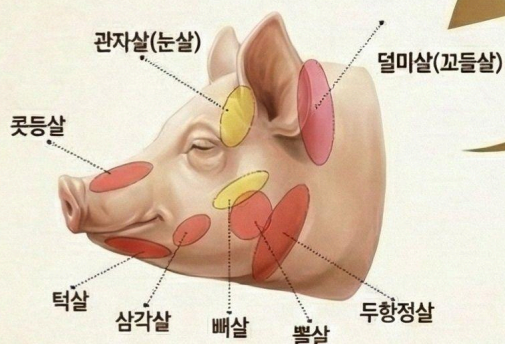


#### 1. 도축업자의 비밀

너무 맛있어서 뒤로 빼돌려 몰래 먹던 고기

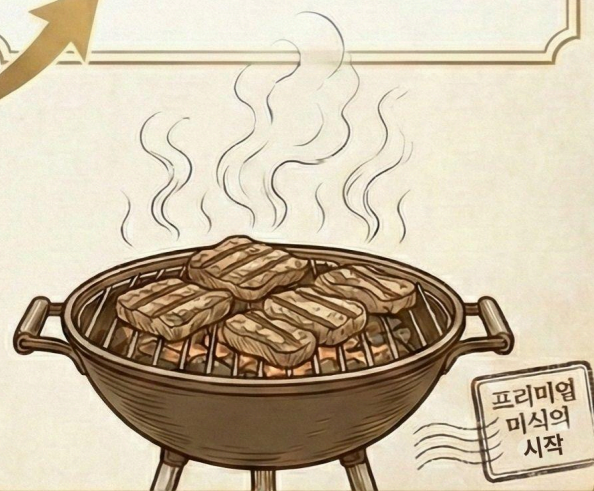
#### 2. '뒤로' 빼돌린 별미

공식 판매 목록에서 제외,  
아는 사람만 아는 프리미엄 미식의 시작.



#### 3. 정체는 '돼지 머리 특수부위'

머리 쪽의 쫄깃하고 고소한 다양한 특수부위의 탄생!



"도축업자들이 뒤로 빼돌린 맛있는 고기"

가장 널리 알려진 유래입니다. 예전 도축장 인부들이 돼지를 작업하면서 너무 맛있는 부위라 정식으로 판매하지 않고 자기들끼리 먹으려고 몰래 뒤로 빼돌려(뒤로 숨겨서) 먹었다는 데서 '뒷고기'라는 이름이 붙었다는 설입니다.

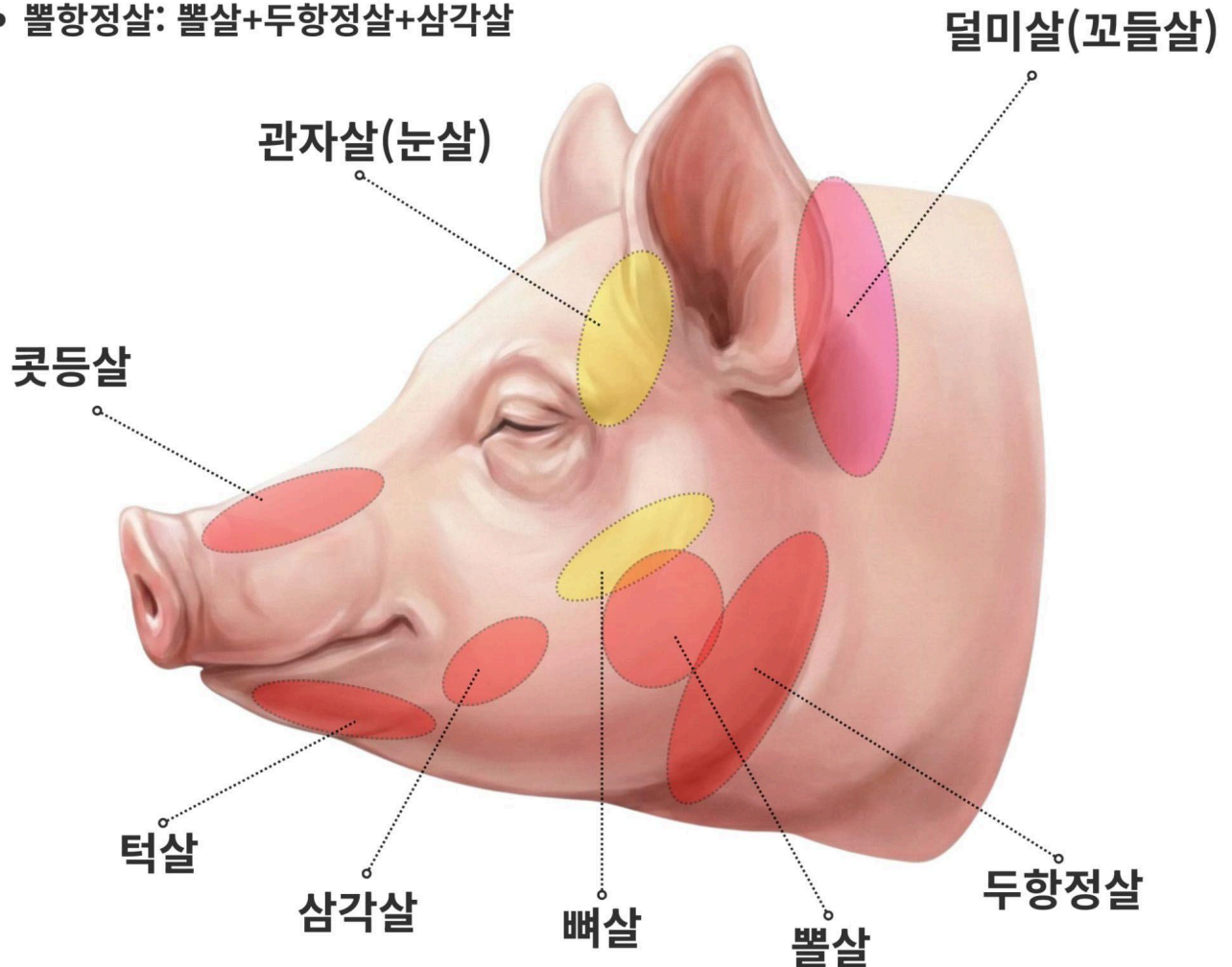


### 3. 돼지머리 특수부위 명칭 소개

● 일반 부위 ● 뼈 속 부위

- 뒷고기: 뿔살+두항정살+삼각살+콧등살+턱살
- 뿔항정살: 뿔살+두항정살+삼각살

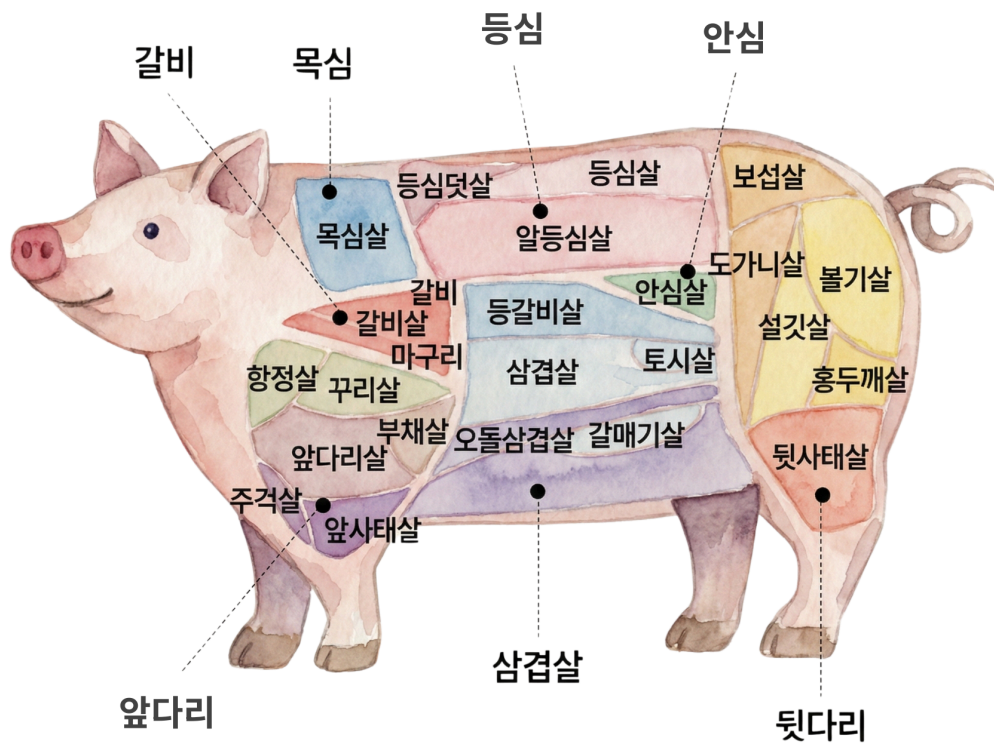
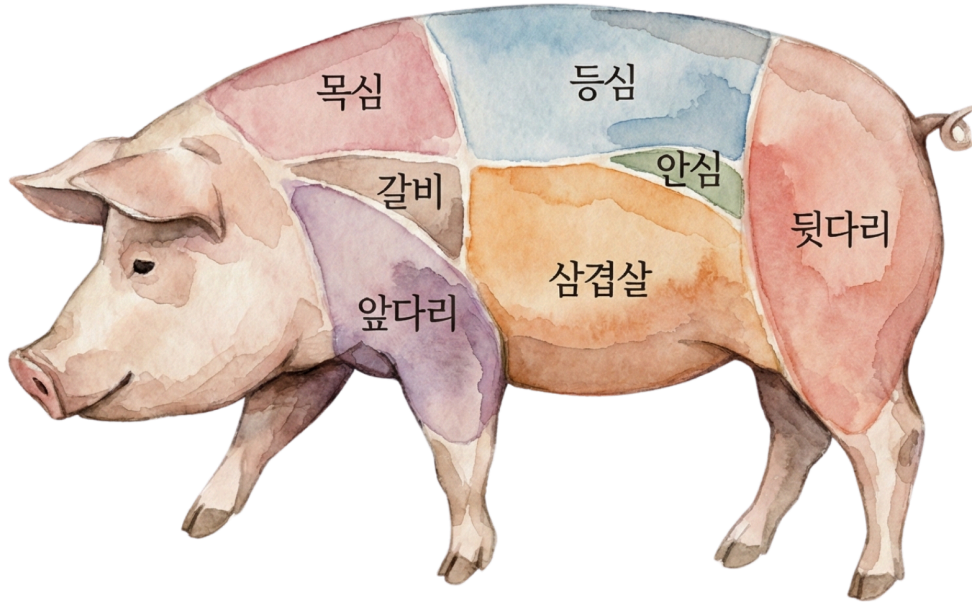
**돼지머리 특수부위**



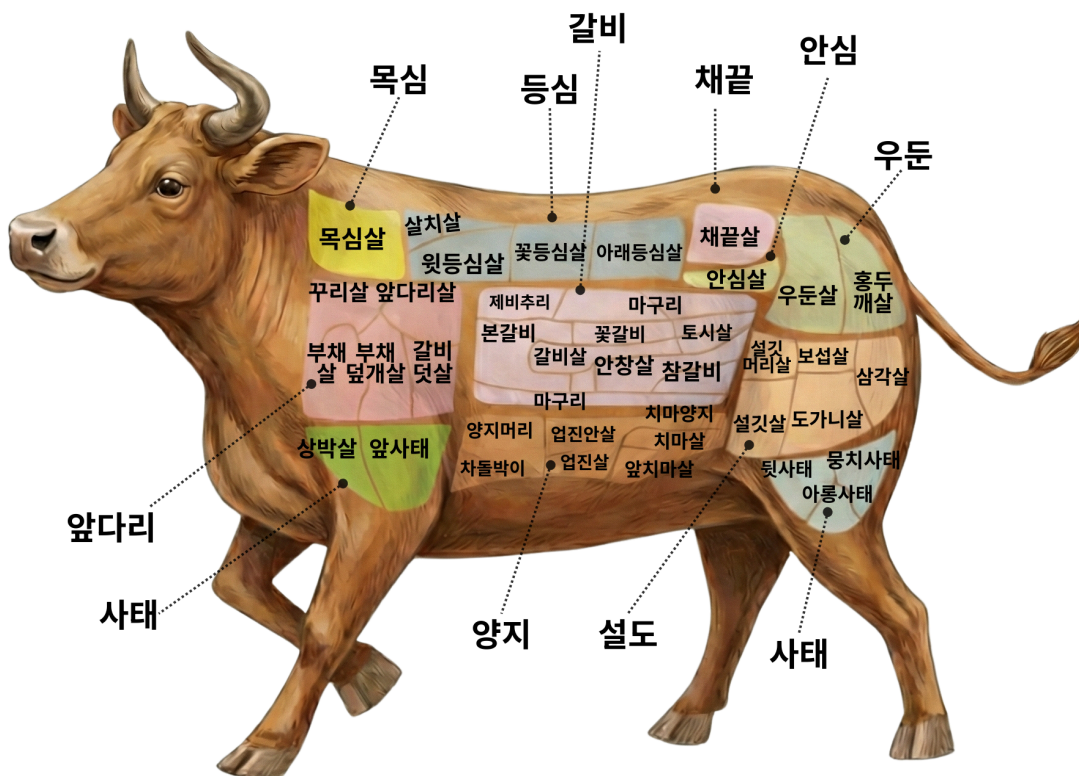
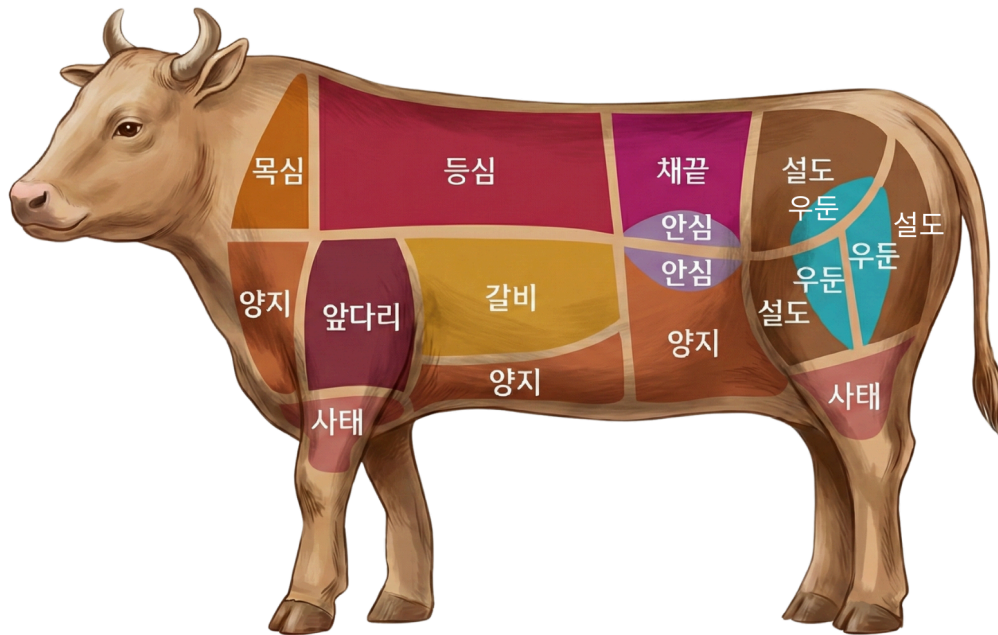
**한해푸드 051-303-3014 (30년 전통 뒷고기 도매 납품)**



#### 4. 돼지의 부위별 명칭 (대분할 7개 / 소분할 25개)



## 5. 소의 부위별 명칭 (대분할 10개 / 소분할 39개)





## 6. 육류 신선 보관 가이드

**한해푸드**

**한해푸드 육류 신선 보관 가이드**

**1. 냉장 보관: 권장온도 0~4℃**



**왜 0~4℃인가요?**  
미생물 증식 억제, 신선도 유지.  
수령 후 빠른 섭취 권장.



**진공포장: 산소 차단,**  
미생물/산패 지연.  
냉장고 문 열닫힘 주의.



**갈변현상: 진공 포장 고기색이 어둡나요? (안심하세요!)**  
산소 차단으로 일시적 검붉음.  
개봉 후 약 30분 뒤 선홍색 회복.



**진공포장 개봉 후:**  
피트물/육즙 키친타월로 닦기.  
산화/미생물 증식 빨라짐,  
최대한 빠른 섭취.  
남은 고기 밀폐 용기 보관.



**꿀팁**  
김치 냉장고 보관 시 숙성된 맛과  
신선함 오래 유지.  
(단, 얼지 않게 주의)

**2. 냉동 보관: 권장온도 -18℃ 이하**



**도착 즉시 냉동**  
배송 중 살짝 해동될 수 있음.  
1~2일 내 조리 계획 없으면 즉시 냉동.



**보관 기간**  
-18℃ 이하 부패 없음, 그러나  
수분 증발/지방 산패로 맛 저하.  
가급적 빠른 시일 내 섭취.



**해동 후 재냉동 금지**  
미생물 증식: 박테리아 재증식.  
맛/식감 파괴: 얼음 결정 세포막 손상,  
육즙 빠져 펍펍/잡내.

**3. 가장 맛있게 드시는 방법**



모든 식재료(특히 육류) 시간 경과 시 산화  
갓 도축/숙성 급속 동결 제품 해동 직후  
섭취가 최고.

### 1. 냉장 보관: 권장온도: 0~4℃

왜 0~4℃인가요?

0℃ ~ 4℃ 온도 범위에서는 미생물의 증식이 느려져 신선도가 더 오래 유지됩니다. 다만, 신선식품 특성상 수령 후 빠른 섭취가 가장 좋습니다.

© 2026 Hanhae Food. All rights reserved. 본 자료의 모든 저작권은 한해푸드에 있으며, 무단 복제 및 전재를 금합니다.

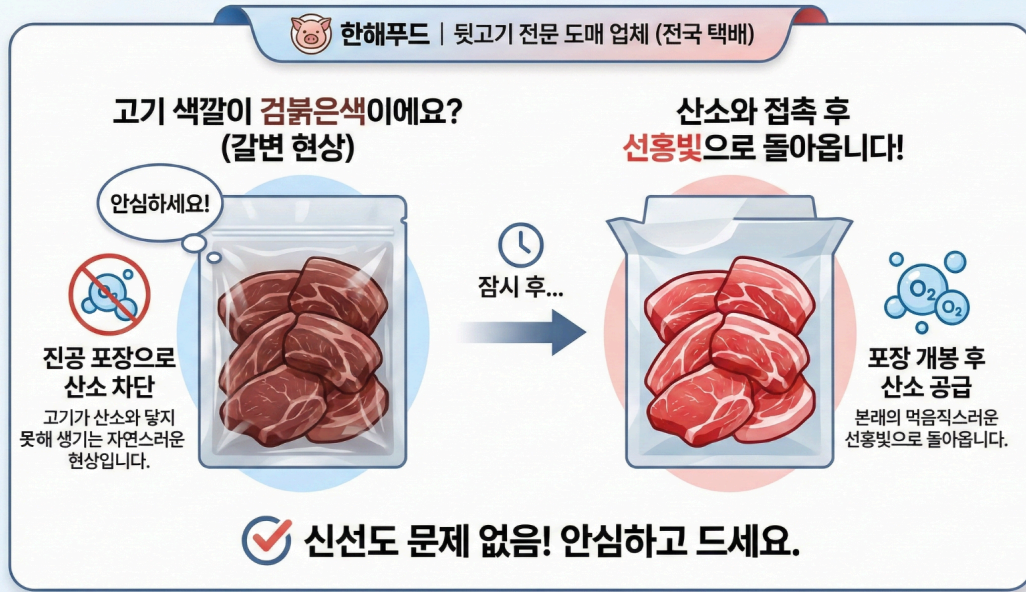
10



진공포장:

진공 포장은 산소 접촉을 차단하여 미생물 증식과 산패를 늦춥니다. 냉장고 문을 여닫는 것은 온도가 변하기 때문에 냉장고 문을 여닫는 것에 유의해주세요.

## 한해푸드: 진공 포장 고기 갈변 현상 안내



아이스박스 포장, 전국 택배 배송

갈변현상 : 진공 포장 고기색이 어둡나요? (안심하세요!)

산소가 차단되어 일시적으로 검붉게 보일 수 있습니다. 개봉 후 산소와 닿으면 약 30분 뒤 본래의 먹음직스러운 선홍색으로 돌아옵니다.

진공포장 개봉 후:

진공 포장 개봉 후, 고기 표면에 배어 나온 수분(핏물, 육즙)을 키친타월로 꼭꼭 눌러 닦아주세요. 산소와 접촉한 생고기는 산화가 시작되고 미생물이 빠르게 증식하므로 최대한 빠르게 섭취 하시고, 남은 고기는 밀폐 용기에 담아 최대한 빨리 드세요.

꿀팁:

일반 냉장고보다 온도 변화가 적은 '김치 냉장고'에 보관하시면 숙성된 맛과 신선함을 더 오래 유지할 수 있습니다. (※ 단, 설정이 너무 낮아 얼지 않도록 주의해주세요.)

## 2. 냉동 보관: 권장온도 $-18^{\circ}\text{C}$ 이하

도착 즉시 냉동

배송 중 아이스팩이 녹으며 고기가 살짝 해동되었을 수 있습니다. 1~2일 내 드실 계획이 없다면, 품질 저하를 막기 위해 받는 즉시 냉동실에 넣어주세요.

보관 기간

$-18^{\circ}\text{C}$  이하에서는 미생물 번식이 멈춰 부패는 일어나지 않으나, 시간이 지날수록 수분이 증발하고 지방이 산패되어 맛이 떨어집니다. 가급적 빠른 시일 내에 드시길 추천합니다.

## 해동 후 재냉동 금지

미생물 증식: 해동 과정에서 휴면 상태였던 박테리아가 다시 증식할 수 있습니다.  
맛/식감 파괴: '얼렸다 녹였다'를 반복하면 고기 속 물방울이 얼음 결정이 되어 세포막을 찢습니다. 이 과정에서 맛있는 육즙(Drip)이 다 빠져나가 고기가 펄펄해지고 잡내가 납니다.



## 7. 뒷고기 해동 가이드



한해푸드  
뒷고기 도매 업체

# 뒷고기 해동 가이드

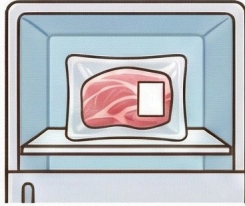
고기 맛의 90%는 해동이 결정합니다

## 고기 맛의 90%는 해동이 결정합니다

### ① [Best] 냉장 해동 (가장 추천 🍗)



4~5°C



12~24시간

조리 하루 전날, 냉장실(4~5°C)로 옮겨 12~24시간 동안 천천히 해동해주세요. 저온에서 서서히 해동해야 육즙 손실을 막아 뒷고기 특유의 쫄깃하고 꼬들꼬들한 식감이 완벽하게 살아납니다



### ② [Good] 유수 해동 (급할 때)



21°C 이하의  
냉수



3시간 전

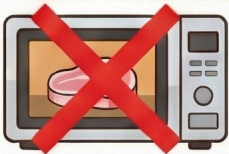
조리 3시간 전, 제품을 밀봉 상태로 유지한 채 21°C 이하의 냉수(찬물)에 담가 해동하세요. 물은 공기보다 열전도율이 20배 이상 높습니다. '침수' 상태로 두는 것보다 '물을 자주 갈아주거나 흐르는 물'에 두는 해동 속도와 위생 면에서 더 좋습니다. 급하게 드셔야 할 때 사용하는 차선책입니다. 뜨거운 물은 절대 금물이며, 반드시 차가운 물을 사용해야 신선도가 유지됩니다

### ③ 필수 과정: 핏물 닦기



해동 후 고기 표면에 배어 나온 수분(핏물, 육즙)을 키친타월로 꼭꼭 눌러 닦아주세요. 핏물은 잡내(누린내)의 주범입니다. 이 과정만 지켜도 고기 맛이 훨씬 깔끔해집니다.

### ⚠ 주의. 전자레인지 해동 절대 금지! ⚠



'전자레인지로 해동하면 고기를 망칩니다.'

특수부위는 지방과 살코기가 섞여 있어 전자레인지 사용 시 속은 얼고 겉만 익어버립니다. 이 과정에서 잡내가 심해지고 식감이 고무처럼 질겨집니다. 맛있는 고기를 위해 전자레인지는 피해주세요

### ① [Best] 냉장 해동 (가장 추천 🍗)

조리 하루 전날, 냉장실(4~5°C)로 옮겨 12~24시간 동안 천천히 해동해주세요.

저온에서 서서히 해동해야 육즙 손실을 막아 뒷고기 특유의 쫄깃하고 꼬들꼬들한 식감이 완벽하게 살아납니다



## ② [Good] 유수 해동 (급할 때)

조리 3시간 전, 제품을 밀봉 상태로 유지한 채 21°C 이하의 냉수(찬물)에 담가 해동하세요.

물은 공기보다 열전도율이 20배 이상 높습니다.

'침수' 상태로 두는 것보다 '물을 자주 갈아주거나 흐르는 물'에 두는 것이 해동 속도와 위생 면에서 더 좋습니다.

급하게 드셔야 할 때 사용하는 차선택입니다. 뜨거운 물은 절대 금물이며, 반드시 차가운 물을 사용해야 신선도가 유지됩니다.

## ③ 필수 과정: 핏물 닦기

해동 후 고기 표면에 배어 나온 수분(핏물, 육즙)을 키친타월로 꾹꾹 눌러 닦아주세요.

핏물은 잡내(누린내)의 주범입니다. 이 과정만 지켜도 고기 맛이 훨씬 깔끔해집니다.

## 주의. 전자레인지 해동 절대 금지!

"전자레인지로 해동하면 고기를 망칩니다."

특수부위는 지방과 살코기가 섞여 있어 전자레인지 사용 시 속은 얼고 겉만 익어버립니다. 이 과정에서 잡내가 심해지고 식감이 고무처럼 질겨집니다. 맛있는 고기를 위해 전자레인지는 피해주세요.

## 8. 구제역(FMD), 아프리카돼지열병(ASF) 비교

매일 신선한 고기를 받아보셔야 하는 사장님들 입장에서, 가축 전염병 뉴스는 정말 가슴 철렁한 소식일 수밖에 없습니다.

도축장이 멈춘다는 소문이 돌면 당장 내일 장사는 어쩌나 싶으실 텐데요. 오늘 한해푸드가 구제역(FMD)과 아프리카돼지열병(ASF)이 정확히 어떻게 다른지, 그리고 현장에서는 어떤 일이 벌어지는지 알기 쉽게 풀어드리겠습니다.

### 구제역(FMD), 아프리카돼지열병(ASF) 비교

구분	구제역 (FMD)	아프리카돼지열병 (ASF)
대상 가축	우제류 전체 (소, 돼지, 염소, 사슴 등)	돼지만 감염 (멧돼지 포함)
치사율	성축은 낮으나 어린 개체는 높음	최대 100% (걸리면 거의 폐사)
주요 증상	입안, 발굽의 물집 및 수포	고열, 전신 출혈, 식욕 부진
백신 유무	있음 (상시 백신 접종 중)	없음 (현재 개발 중이나 상용화 전)
전염성	공기 전파 가능 (매우 강력)	접촉 및 오염된 잔반, 매개체(진드기 등)
인체 감염	사람은 걸리지 않음	사람은 걸리지 않음

참고로 ASF 백신은 베트남에서 ASF 백신을 사용하고 있지만, 전세계적으로 유효성, 안정성이 확실하게 검증된 ASF 백신은 출시되고 있지 않은 상황입니다.

구제역(FMD), 아프리카돼지열병(ASF) 발생 시 물량 공급 문제 및 해결방안 모색

중수본 주요 방역 조치 비교 (SOP 기준)

구분	구제역 (FMD)	아프리카돼지열병 (ASF)
위기 단계	발생 시 즉시 '심각' 단계 격상	발생 시 즉시 '심각' 단계 격상
일시이동중지	<b>48시간</b> (전국 또는 지역별 우제류)	<b>24~48시간</b> (전국 또는 지역별 돼지군)
살처분 범위	발생 농장 전체 (필요시 반경 500m~3km)	발생 농장 전체 + 반경 500m 내 원칙
백신 정책	긴급 백신 접종 (전국/인접 지역)	백신 없음 (원천 차단 및 살처분 위주)
권역화 관리	시·도별 이동 제한 및 정밀 검사	발생 권역 내 돼지·분뇨 외출 반출 금지
특이 조치	항체 양성률 모니터링 및 과태료	야생 멧돼지 관리(환경부 협업), 잔반 급여 금지

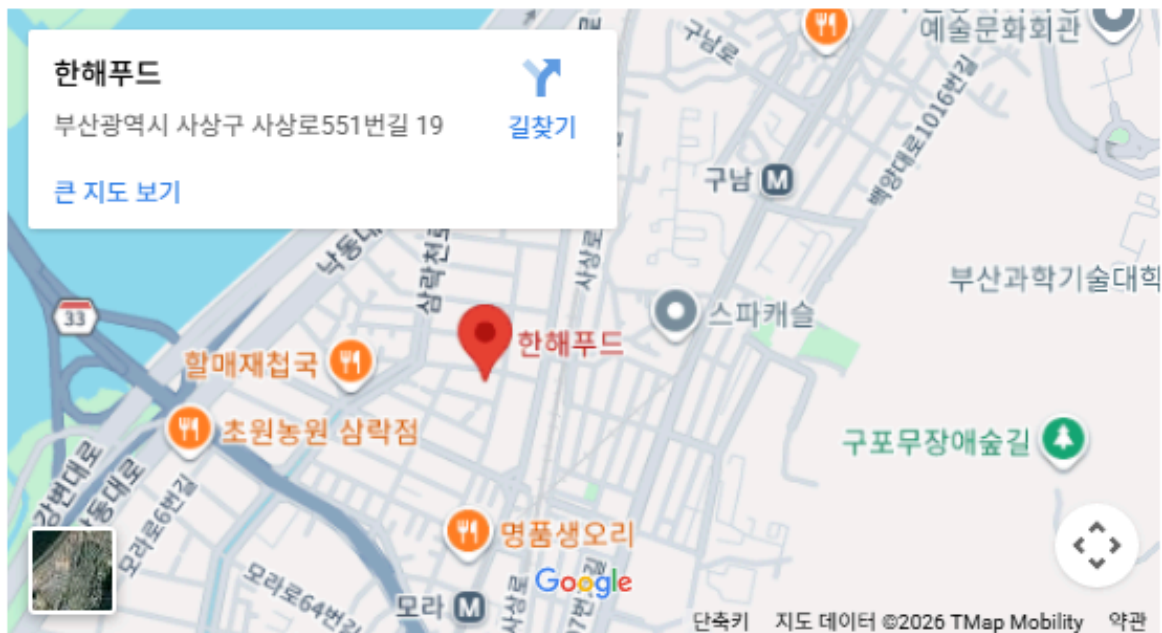
가장 중요한 건 물량 공급이겠죠. 이런 질병이 발생하여 위기 단계가 격상되면, 즉시 일시이동중지 명령이 내려집니다. 보통 24시간에서 48시간 동안 전국 또는 해당 지역의 도축 작업과 이동이 올스톱됩니다.

이렇게 되면 당장 1~2일 정도의 생물 물량이 뚝 끊기게 됩니다. 도축장이 멈추니 갓 잡은 신선한 고기가 나올 수 없는 것이죠. 이 기간에는 부득이하게 기존에 확보해 둔 냉동 물량 등으로 버텨야 하는 상황이 발생하기도 합니다.

저희 한해푸드도 상황에서, 물량 확보가 어려운 것이 사실입니다. 하지만, 최대한 신규 거래처 확보 보다는 기존 거래처 물량 공급에 집중하고, 사장님들의 장사에 차질이 없도록, 안정적인 물량 확보를 위해 다양한 공급처와 소통하는 등 신속한 물량 확보를 위해 언제나 최선을 다하고 있습니다.



## 9. 오시는 길



- 주소: 부산시 사상구 사상로 551번길 19 (구주소. 모라동 278-9)
- 연락처: 010-2881-0653
- 팩스: 051-797-8825
- 이메일: hanhaefood@naver.com
- 홈페이지: www.hanhaefood.com