

이 보고서는 시가총액 5,000억 원 미만의 중소형 기업에 대한 투자정보 확충을 위해 발간한 보고서입니다.

기술분석보고서 음식료품

샘표식품(248170)

작성기관 NICE평가정보(주) 작성자 장소현 연구원

▶ YouTube 요약 영상 보러가기

- 본 보고서는 투자 의사결정을 위한 참고용으로만 제공되는 것이므로, 투자자 자신의 판단과 책임하에 종목선택이나 투자시기에 대한 최종 결정을 하시기 바랍니다. 따라서 본 보고서를 활용한 어떠한 의사결정에 대해서도 본회와 작성기관은 일체의 책임을 지지 않습니다.
- 본 보고서의 요약영상은 유튜브로도 시청 가능하며, 영상편집 일정에 따라 현재 시점에서 미게재 상태일 수 있습니다.
- 카카오톡에서 "한국IR협의회" 채널을 추가하시면 매주 보고서 발간 소식을 안내 받으실 수 있습니다.
- 본 보고서에 대한 자세한 문의는 작성기관(TEL,02-2124-6822)로 연락하여 주시기 바랍니다.



77년 전통의 국내 식품 제조 선도기업

기업정보(2023/10/26 기준)

대표자	박진선					
설립일자	2016년 07월 04일					
상장일자	2016년 08월 09일					
기업규모	중견기업					
업종분류	장류 제조업					
주요제품	장류 제조, 도소매, 무역, 연구개발					

시세정보(2023/10/26 기준)

현재가(원)	26,000
액면가(원)	500
시가총액(억 원)	1,187.76
발행주식수	4,568,286
52주 최고가(원)	49,050
52주 최저가(원)	25,100
외국인지분율	3.11
주요주주	샘표(주), 고영진

■ 단일 식품 제조 분야의 선도기업

샘표식품㈜(이하 동사)은 1946년 창립되어 장류, 조미식품, 가공식품, 소스류 등을 생산하며 국내 식품 분야를 선도하였으며, 2016년 7월 1일 지주회사인 샘표㈜와 인적분할하여 식품 제조 및 맛 연구에 집중하고 있다.

동사는 충무로에 본사를 두고 있으며, 식품 개발 및 생산을 위한 오송 연구소, 이천공장, 영동공장, 조치원공장 등 시설을 운영하고 있으며, 가정에서 활용되는 간장, 된장, 소스, 조미료, 간편식, 밀키트 등 다수 제품을 생산하여 식품업계를 선도하고 있다.

■ 식품 선도기업으로서 우리 맛 연구 및 체험 수행

동사는 식품의 연구개발부터 제조 및 판매까지 전 공정 자체 수행될 수 있도록 계열사 간 긴밀한 협력체계를 구축하고 있다. 장류 부문에서 업계 1위를 오랜 기간 유지하고 있으며, 그 외 조미식품, 가공식품, 간편식품 등 다양한 부문의 제품군을 확보하고 있다. 유통경로를 다각화하여 최종 소비자가쉽게 접할 수 있도록 영업망 구축하고 있으며, 판촉 인력의 홍보를 통한 긍정적인 소비자 선호로 매출 시현 중이다.

한편, 동사는 우리 발효 연구중심과 우리 맛 연구중심 주제의 기업부설연구소를 2곳 설립 운영하고 있으며, 국내 식품업계를 선도하기 위한 선행연구를수행하고, 관련 프로젝트를 운영하여 소비자에게 전달하고 있다. 새로운 요리법 및 제품 등 솔루션을 연구하여 소비자와 소통하는 창을 마련하고 있으며, 이를 통한 브랜드 입지를 강화하고 있다.

■ 국내외 선도를 위한 인프라 강화

동사는 최근 국내 식품 선도업체에서 오랜 기간 연구개발 경력이 있는 인 재를 경영진으로 영입하였다. 식품 개발부터 생산, 공급 등 전 분야에서 전 문성을 갖춘 인사 영입을 통해 비장류 부문의 성장을 도모할 전망이다. 이를 위한 생산 시설 관리, 이천, 영동공장 관련 신설, 증설, 대규모 수선 등을 계획하고 있다.

요약 투자지표 (K-IFRS 연결 기준)

구분 년	매출액 (억 원)	증감 (%)	영업이익 (억 원)	이익률 (%)	순이익 (억 원)	이익률 (%)	ROE (%)	ROA (%)	부채비율 (%)	EPS (원)	BPS (원)	PER (배)	PBR (배)
2020	3,189	13.6	428	13.4	361	11.3	20.7	14.6	39.8	7,892	42,083	6.7	1.3
2021	3,487	9.3	235	6.7	237	6.8	11.6	8.0	52.4	5,186	47,071	8.6	1.0
2022	3,712	6.5	111	3.0	131	3.5	5.9	3.9	54.1	2,868	49,786	12.1	0.7

기업경쟁력

[단일 식품 제조 선도기업]

■ 77년 전통의 식품 전문기업

- 장류(간장, 된장, 고추장, 쌈장), 장류 외(요리에센스 연두, 폰타나, 백년동안, 질러, 순작, 국수 등) 식품 전 반 제조 및 판매
- 77년간 장류 제조업 분야 일류기업으로 시장을 선도

핵심 기술 및 경쟁력

- 기술연구소와 유통채널 등 강력한 인프라 보유
- 간장/연두, 된장/고추장/쌈장, 육포, 차류 생산하는 사업장 및 공장 보유(이천, 영동, 조치원 공장 등)
- 대리점, 대형 유통점, 농협 매장 등 다양한 판매경로를 통한 판촉 활동 수행, 풍부한 영업 인프라 확보

사업 현황

- 장류 외 식품에도 주력하여 종합 식품기업으로 브랜드 인지도 육성
- 식품 개발 및 생산 경력 풍부한 경영진을 영입하여 비 장류 제품 성장 도모, 시장 입지 강화

시장경쟁력

주요 제품



시장 현황

[장류 제조업 시장(국내)]

년도	시장규모	연평균성장률
2021년	1조 786억 원	▲2.89 %
2026년(E)	1조 2,440억 원	A 2.09%

[간장 제조업 시장(국내)]

년도	시장규모	연평균성장률	
2021년	3,630억 원	A 2 400/	
2026년(E)	4,292억 원	▲3.40%	

- ☞ 웰빙 트렌드에 맞는 고품질 원재료 선별 가공
- ☞ 소비자 편의 추구 니즈에 부응하는 제품 출시

ESG Overview

구분	주요 활동
산업별 주요 ESG이슈	• 장류 제조업을 영위하며 인권 및 노동 체계 수립과 윤리경영이 주요 관리 이슈
♣ 환경(E)	• 환경경영시스템(ISO 14001) 도입
사회(S)	식품안전관리인증(HACCP) 취득국제공인시험기관(KOLAS) 지정
지배구조(G)	• 이사회 총 3명(사내이사 2명, 사외이사 1명)으로 구성 • 이사회 및 주주총회 개최

I. 기업 현황

'샘표' 브랜드 입지를 통한 식품 제조 분야 선도

77년 전통의 '샘표' 브랜드로 국내 장류 제조의 일류기업이며, 그 외 다양한 식품 제조를 위한 연구 및 생산, 안정적인 유통망 확보 등 강력한 인프라를 통해 국내 식품산업을 이끌고 있다.

■ 기업개요

샘표식품㈜(이하 동사)은 1946년 창업주 박규회가 샘표장유 양조장을 인수하여 '샘표식품'을 창립하였으며, 1954년 '샘표'를 특허청에 상표 등록하여 그 브랜드 명성을 이어오고 있다. 동사는 2016년 7월 1일 지주회사인 샘표㈜와 분리되어 장류, 조미식품, 가공식품, 소스류 제품을 주력으로 개발 및 생산하고 있다. 동사는 충무로에 본사를 두고 있으며, 충북 오송 바이오단지에 연구소를 운영하고 있다. 이천공장에서 간장 생산, 영동공장에서 된장/고추장/쌈장, 육포 생산, 조치원공장에서 차류 및 통조림류를 생산하고 있다.

그림 1. 동사 사업장

충무로 본사



오송연구소



이천공장





영동공장



조치<mark>원공</mark>장





*출처: 동사 홈페이지(2023)

■ 주요주주 및 계열회사 현황

2023년 6월 30일 기준, 동사의 최대주주는 샘표㈜ 지주회사로 49.38% 지분을 보유하고 있으며, 특수관계인 박진선, 이용학, 고영진, 박용주, 고계원 등을 포함한 이해관계자 주식은 총 59.69%로 파악된다. 계열회사로는 상장 2곳(샘표㈜, 샘표식품㈜), 비상장 7곳(양포식품㈜, 조치원식품㈜, ㈜샘표아이에스피, 통도물류㈜, 성도물류㈜, ㈜누리팩, ㈜명진포장)이 있다. 한편, 타법인출자는 경영권 지배 목적으로 SFS, 선부(상해)상무유한공사가 있으며, 그 외 투자목적으로 2곳이 파악된다.

표 1. 주요주주 현황

주주명	관계	당반기 주식수	지분율(%)
샘표(주)	최대주주	2,255,842	49.38
박진선	임원	9,365	0.20
박용학	임원	1,344	0.03
고영진	기타	252,504	5.53
박용주	기타	34,606	0.75
고계원	기타	31,077	0.68
박현기	기타	30,000	0.66
이수진	기타	30,000	0.66
이신영	기타	30,000	0.66
이세현	기타	27,000	0.59
박준기	기타	25,000	0.55
합계		2,726,738	59.69

*출처: 반기보고서(2023)

표 2. 종속회사 현황

회사명	설립일	주요 사업	최근 5년 현황	자산총액 (백만 원)
SFS (Sempio Food Services, Inc.)	2000.07.20	식음료 도매 및 수출입	2020.05. FABI, 올해의 혁신제품 '연두' 선정 2020.12. CHEFS WAREHOUSE와 연두 공급 계약 2021.11. 미국 유통망 확대 및 안정적 물량 공급 위한 동부지역 물류창고 매입	33,912
선부(상해) 상무유한공사	2008.04.17	식음료 도매 및 수출입	2020.01. 회사 소재지 변경	955

*출처: 반기보고서(2023)

■ 대표이사

대표이사 박진선은 창업주인 할아버지 박규회와 아버지 박승복에 이어 3대째 가업을 잇고 있는 오너 3세 경영주이다. 1950년 2월 28일 서울에서 전 샘표식품 회장 박승복의 장남으로 태어나 경기고등학교와 서울대학교 전자공학과를 졸업하고 미국 스탠퍼드 대학교 대학원에서 전자공학 석사학위, 미국 오하이오 주립대학교 대학원에서 철학 박사학위를 받았다.

동사 입사 전까지는 미국 빌라노바 대학교에서 철학과 강사를 학생들을 가르쳤으며, 동사 입사 뒤 이사 겸 뉴욕 지사장을 맡았다. 동사 기획실장을 거쳐 1997년부터 동사 대표이사로 재직하고 있으며, 샘표㈜ 대표이사와 조치원식품㈜, 양포식품㈜, ㈜샘표아이에스피, SFS, 선부(상해)상무유한공사에서 비상근 임원직을 겸직하고 있다. 그 외 최근 5년간 대표이사의 주요 경력으로 한국 경영자총협회 부회장, 대한상공회의소 유통위원회 부위원장, 한국상장회사협의회 부회장, 재단법인 국제한식문화재단 이사 등을 맡은 것으로 파악된다.

대표이사는 '간장' 하면 떠오르는 동사의 제품 인지도에서 탈피하여 발효과학을 기반으로 한 사업 다각화를 위해 노력하고 있다. 전통, 먹거리, 음식문화를 경영이념으로 꼽으며, 최종적

으로 우리 전통의 깊은 맛을 토대로 하여 건강한 먹거리를 만들고 나아가 새로운 음식문화를 창조하기 위해 노력하는 식품 생명과학기술(바이오테크) 기업이 되고자 임직원의 기술 역량을 강화할 수 있는 경영 체계를 마련하고 있다.

■ 사업 분야 및 주요 납품처

동사의 주요 사업 분야는 식품 제조로 장류, 장류 외로 구분하여 매출을 공시하고 있다. 주요 납품처는 편의점, 백화점, 대형 유통점, 농협 하나로마트, 식당, 급식, 온라인 쇼핑 등 다양하게 운영되고 있다. 국내외 판매처를 통해 안정적인 매출을 확보 중이다.

그림 2. 동사 해외 네트워크



*출처: 동사 홈페이지(2023)

표 3. 사업 분야(샘표식품㈜)

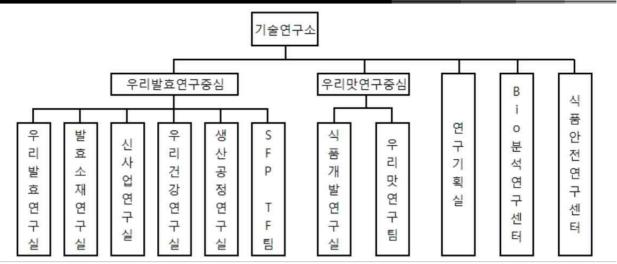
사업 분야	품목(제품	· - - - - - - - - - - - - - - - - - - -	매출액(백만 원) 및	Ų 매출 비	중(%)
	자근	내수	90,118	44.1	40.6
계프 미 사프	장류	수출	11,385	5.5	49.6
제품 및 상품	자리이	내수	89,773	43.9	FO 4
	장류 외	수출	13,168	6.5	50.4
	204,445	10	00		

*출처: 반기보고서(2023)

■ 연구개발 활동

동사는 기업부설연구소 2곳('샘표식품 우리발효연구중심', '샘표식품 주식회사 우리맛연구중심')을 개설하여 운영하고 있다. 우리발효연구중심은 1999년 8월 5일 식품 연구분야로 개설되었으며 6개팀을 운영하고 있다. 우리맛연구중심은 2004년 12월 28일 개설되었으며, 2개팀을 운영하고 있다. 그 밖에 연구기획실, 바이오분석연구센터, 식품안전연구센터를 포함하여식품 연구를 위한 연구개발 업무 분장이 양호하게 이루어지고 있는 것으로 파악된다. 동사의연구개발 조직도 및 반기보고서(2023) 내 기재된 샘표식품㈜의 2023년 반기 연구개발실적은다음과 같다.

그림 3. 연구개발 조직도



*출처: 반기보고서(2023)

표 4. 당반기 연구개발실적

분야	구분	연구실적
		티아시아 디핑소스 3종(피넛소스, 월남쌈소스, 스위트칠리소스)
	소스	어간장 830mL
		장아찌 간장 1.7L
	간식	질러 크리스피 황태스틱2종(스위트청양간장, 크레이지핫)
	장류	국산콩 한식국간장 개발 및 출시
제품	해외 수출용 제품	와사비맛 김(러시아 수출 전용)
		샘표 돼지고기장조림(B2B용 2kg 제품)
		밸런스죽 전복내장죽 420g, 밸런스죽 능이누룽지닭백숙죽 420g
	가정간편식	밸런스죽 6종 280g(통판늙은호박죽, 동지찹쌀통팥죽, 발아현미소고기죽, 새송이연근야채죽, 통녹두전복삼계죽, 흑임자서리태오곡죽)

*출처: 반기보고서(2023)

매출액 대비 연구개발 투자비율은 2021년 3.2%, 2022년 3.1%, 2023년 반기 3.3%로 파악되어 R&D 투자를 지속적으로 유지하고 있다. NTIS에서 조회하였을 때, 2010년부터 2023년 까지 산출된 국가연구개발 과제 건수는 30건이며, 식품과학 및 산업바이오 관련 논문 20건, 특허 58건, 연구보고서 2건의 성과를 보유하고 있다. 2023년 현재 식품과학 분야 80%(1,115백만 원), 식품영양과학 분야 20%(286백만 원) 비율로 연구비를 확보하고 있다. 최근 5년간 동사는 응용 및 개발 연구에 집중하였고, 박사 104명, 석사 149명, 학사 이하 96명의 연구원이 과제에 참여하였으며, 각 전공은 이학, 공학, 농림수산학, 의약보건학으로 파악된다.

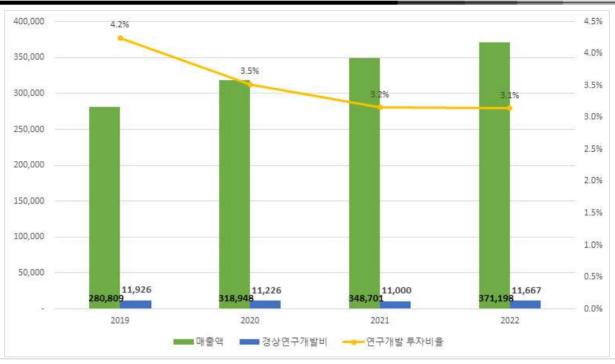


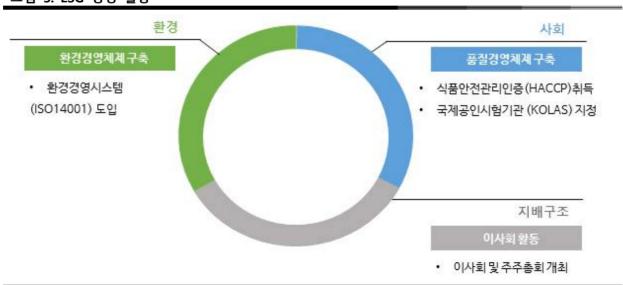
그림 4. 연구개발 투자 비율(단위: 백만 원)

*출처: 연도별 사업보고서, 동사 재무제표(2023)

한편, 동사(출원인(AP)=120160583677) 권리의 등록 지식재산권은 KIPRIS에서 조회하였을 때, 특허등록 78건, 특허공개 5건, 디자인등록 22건, 상표등록 27건, 상표공개 9건으로 파악된다. 최근 상용화를 준비하고 있는 특허는 '천연 미네랄 자원으로부터 미네랄의 선택적인분리 방법 및 이로부터 분리된 조성물(10-2269675)'로 반기보고서(2023)에 공시하고 있다.

■ ESG 활동

그림 5. ESG 경영 활동



*출처: 기업 홈페이지(2023), NICE평가정보㈜ 재구성

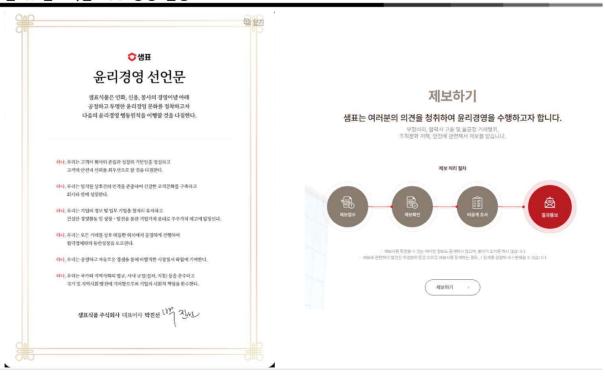
환경(E) 분야에서 동사는 환경경영체제를 구축하여 환경경영시스템(ISO 14001)을 도입하였다. 또한 분리배출이 용이한 친환경 패키지를 개발하여 2021년 한국생산기술연구원 패키징 기술센터가 주관한 '제 15회 대한민국 패키징 대전'에서 장관상을 수상하였다. 동사는 탄소배출제로 발효 기술을 개발하여 2023년 농림축산식품부 장관 표창을 받는 등 지속 가능한 식품을 선도하고 있다.

사회(S) 분야에서 동사는 식품안전관리인증(HACCP)을 획득하였다. 또한 샘표식품 부설 식품안전연구센터는 국제 기준에 따라 품질시스템 관리체계를 구축하여 국제공인시험기관 인증(KOLAS)을 획득하였다.

샘표 식품은 한식의 가치를 널리 알리고, 많은 사람이 즐길 수 있게 하겠다는 목표를 가지고 '우리맛 연구'를 진행하고 있으며, 연구 결과를 '우리맛 위크'등의 프로그램을 통해 공유하고 있다. 또한 '된장학교'등의 교육 프로그램을 운영하여 아이들에게도 우리 식문화를 전파하고 있다. 뿐만 아니라, 시흥교육지원청과 업무협약(MOU)를 맺음으로써 아이들의 정서적 회복과 건강한 식습관 형성을 돕고 있다.

동사의 평균 근속연수는 남성 8.7년, 여성 5.2년으로 식료품 제조업(C10) 평균 근속연수(남성 6.8년, 여성 5.2년)를 남성은 상회하나 여성은 유사한 수준이다. 1인 월평균 급여액은 392만원으로 산업 월평균 급여인 312만원보다 높은 수준이다. 단, 고용형태별 통계치는 한국은행 경제통계시스템의 산업분류의 세세분류 기준인 기타 식품 제조업(C107)산업으로 확인이 되지 않아, 상위 분류에 따라 작성하였다. (*출처: 고용노동부 2022년 고용형태별 근로실태 조사보고서)

그림 6. 샘표식품 ESG 경영 활동



윤리경영 선언문

비윤리행위 제보 채널

*출처: 기업 홈페이지(2023), NICE평가정보(주) 재가공

지배구조(G) 분야에서 동사의 이사회는 2023년 6월 기준 총 3명(사내이사 2명, 사외이사 1명)으로 구성되어 있으며, 대표이사가 이사회 의장을 맡고 있다. 2022년 이사회는 총 11회 개최되었으며, 이사의 평균 참석률은 100%이다. 동사는 감사위원회를 별도로 설치하고 있지 않으며, 주주총회결의에 따라 선임된 감사 1명이 감사업무를 수행하고 있다. 동사는 정관상 배당정책을 명시하고 있으며 2022년 배당률은 0.57%로 주당 200원의 배당을 시행했다.

윤리규범과 윤리경영 선언문을 홈페이지에 공시하여 공정하고 투명한 경영문화 정착을 다짐하였다. 윤리경영 실천을 위해 부정행위 및 조직문화 저해 행위 제보 채널을 운영하고 있으며 채널과 절차를 홈페이지에 공시하고 있다.

■ 인권 및 노동 관련 정책, 성과 공시 필요

동사는 식품안전관리인증(HACCP)을 획득하고 국제공인시험기관(KOLAS)으로 지정받음으로 써 우수한 제품 품질을 유지하기 위해 노력하고 있다. 뿐만 아니라 시흥교육지원청과 요리 교육 업무협약(MOU)를 맺는 등 다양한 요리 교육 사업을 진행해 아이들의 사회적·정서적 역량 강화를 돕고 있다. 다만, 인권 및 노동 관련 정책이 확인되지 않아 관련 정책과 성과를 공시한 다면 기업의 지속가능성을 증진시킬 수 있을 것으로 판단된다.

Ⅱ. 시장 동향

장류 제조업은 최종 소비재 산업으로, 소비자의 구매 욕구에 따른 시장 변동

장류 제조업은 식품 대기업의 점유율이 높으며, 원재료를 수입에 의존하여 곡물 가격 변동에 따른 매출에 직접적인 영향을 미치고, 최종 소비재 산업으로 유통 및 소비자의 구매 의사를 반영한다.

■ 장류 제조업

1. 개요

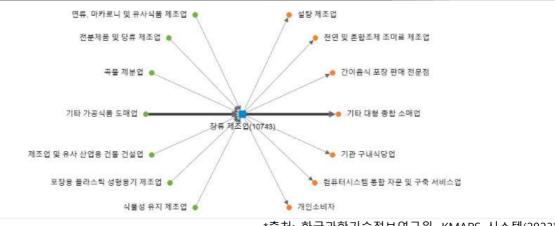
식품산업은 농수산물의 가공, 저장, 수송, 판매를 통해 소비자가 원하는 형태로 필요한 시기에 공급함으로써 생산과정에서 고용과 사용 가치를 창출하는 산업이다. 생활과 직결된 필수소비재 산업으로 내수 경기 변동, 계절 등 환경변화와 비탄력적인 편이다. 국내 식품산업은 소수 대기업(유통)과 다수 중소기업(제조)이 병존하는 구조를 띠고 있으며, 진입장벽이 타 산업에 비해 낮은 편이기 때문에 시장 경쟁성이 높다. 장류 제조업은 콩, 보리, 밀, 탈지 대두 등을 발효시켜 메주 및 각종 장류를 제조하는 산업활동을 의미한다. 간장, 고추장, 춘장, 된장 및 청국장제조업 등이 포함된다.

간장은 콩을 발효시켜 만든 짜고 특유의 맛을 내는 액체로, 흑갈색의 빛을 띠고 있다. 콩 이외에도 볶은 곡식, 물이 들어가며, 제법에 따라서 재래식 간장과 양조간장, 산분해간장(아미노산 간장), 혼합간장 등으로 나뉜다. 된장은 소금과 콩 등을 주원료로 만드는 우리나라의 대표적인 장으로, 국이나 찌개, 쌈장을 만들 때 쓰며, 간장을 만들 때 생긴 건더기를 이용하는 방법과 메주에 소금물을 부어 만드는 방법이 있다.

2. 산업의 특성

장류 제조업은 직접 소비자에게 판매되는 최종 소비재 산업, 브랜드에 따른 선택적 소비가 발생하는 식품 대기업의 점유율이 높음, 원재료 곡물의 국내 자급도가 낮아 수입에 의존, 이에 따른 곡물 가격 변동과 환율 변화가 제조 원가에 직접적인 영향을 미치는 특성이 있다. 간장 및 된장의 후방산업은 원재료(메주, 소금 등)이며, 전방산업은 유통 및 소비자(대형마트, 시장, 백화점, 편의점)로 파악된다. 그 외 업종별 전후방 산업은 다음과 같이 파악된다.

그림 7. 업종별 전후방산업



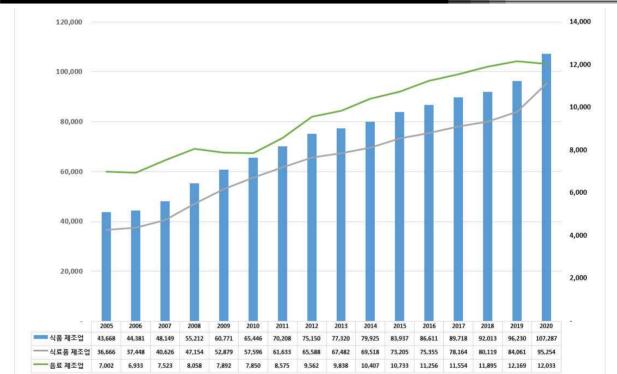
*출처: 한국과학기술정보연구원, KMAPS 시스템(2023)

3. 시장 규모 및 전망

2023년 공시된 '2022년 식품산업 정보분석 전문기관 사업보고서(농림축산식품부)'의 조사자료에 따르면, 2020년 식품 제조업 출하액은 전년 대비 11.5% 증가한 것으로 추정되며, 물가는 전년대비 식료품 5.0%, 음료 1.7% 상승한 것으로 파악된다. 세부 업종별로 살펴보면 알콜 음료 제조업(11.3%), 비알콜음료 및 얼음 제조업(7.6%), 곡물가공품(7.2%), 식용유지(5.5%), 기타식품(4.9%) 등의 순으로 높은 출하 증가율을 나타내었다. 포스트 코로나 시대에접어들며 외식소비가 회복됨에 따라 외식업에서 주로 소비되는 음료 전반, 곡물 가공품, 유지의 전반적인 출하 증가율이 높게 나타난 것으로 추측된다.



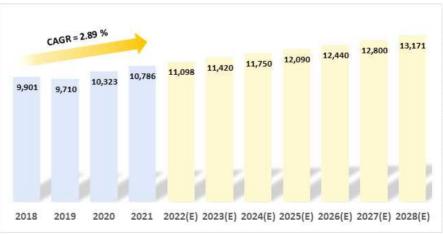
(단위: 십억 원)



*출처: 통계청, 농림축산식품부(2023), NICE평가정보㈜ 재가공

그림 9. 장류 제조업(국내)

(단위: 억 원)



*출처: 통계청, 광업제조업조사(2023), NICE평가정보㈜ 재가공

국내 장류 제조업은 2018년 9,901억 원에서 CAGR 2.89% 추세를 보이며 2021년 1조 786억 원을 형성하였으며, 동일 추세 적용 시 2028년에는 1조 3,171억 원 규모를 형성할 것으로 전망된다.

품목별 시장 규모를 파악해보면, 국내 간장 제조업은 2021년 3,630억 원을 형성하였으며, 된장 제조업은 2021년 1,990억 원을 형성하였다. 간장은 CAGR 3.40%, 된장은 CAGR 1.27%로 지속해서 성장할 것으로 전망된다.

그림 10. 간장 및 된장 제조업(국내)

(단위: 억 원)

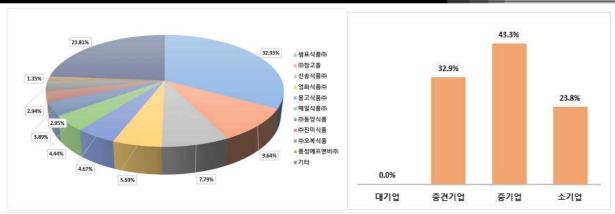


*출처: 통계청, 광업제조업조사(2023), NICE평가정보㈜ 재가공

4. 경쟁업체 현황

한국과학기술정보연구원 KMAPS 시스템에 따르면 2020년 12월 기준 장류 제조업 품목 시장 참여 기업은 중견기업(32.9%), 중기업(43.3%), 소기업(23.8%)으로 구성되어 시장을 점유하고 있다. 시장집중도는 HHI(Hirshman-Herfindahl Index) 1,359, CR(Concentration Ratio) 3 50.36%로 경쟁시장이다. 참여 기업은 중견기업 1개, 중기업 9개, 소기업 156개이며, 상위 10개 기업은 샘표식품㈜, ㈜참고을, 신송식품㈜, 영화식품㈜, 몽고식품㈜, 매일식품㈜, ㈜동양식품, ㈜진미식품, ㈜오복식품, 풍성에프엔비㈜ 순으로 파악된다.





*출처: 한국과학기술정보연구원, KMAPS 시스템(2023), NICE평가정보㈜ 재가공

■ 경기변동 특성 및 국내시장 여건

Marklines 및 통계청 자료에 의하면, 식품산업의 경우 자동차, 제약, 화장품, 가전, 가구 등 타 소비재 산업 대비 보통 수준의 수요가 예상되며, 음식료 소비 지출 변동의 경우 제한적으로 일정한 수요 및 과점 지위를 토대로 안정적인 시장 규모를 형성할 것으로 전망된다. 다만, 곡물가, 환율, 정부의 물가안정 정책 등이 변수로 작용할 수 있다.

최근 외식문화 및 식생활 변화로 소용량 포장 소스 제품 소비가 확대되고 있으며, 이와 관련된 맛과 건강을 고려한 소스 제품이 출시되는 추세에 있다. 동사 반기보고서(2023)를 참고한품목별 경기변동 특성 및 국내시장 여건은 다음과 같다.

[간장]

간장 시장의 매장 내 판촉 경쟁은 심화되고 있다. 한편, 소득수준 향상에 따른 건강 지향에 맞춰 간장 시장도 원재료, 성분 등 제품 안전성에 관한 관심이 증가하고 있다. 또한, 편의성을 추구하는 소비자 트렌드가 확대됨에 따라 용도별, 기능별 세분화한 간장 제품의 매출이 확대되고 있다.

[연두]

맛내기 조미 식품군에서 '요리 에센스'라는 새로운 카테고리를 형성한 제품으로, 가정요리 필수품목이며, 계절의 영향을 받지는 않는다. 맛내기 시장은 분말 형태에서 액상 형태로 세대 교체 되는 흐름을 보여 시장의 성장 가능성은 매우 크다.

[된장/고추장/쌈장]

된장 시장은 프리미엄 콩된장 및 용도 특화형 된장 시장의 확대로 매년 소폭 성장 중이다. 품질과 맛에 대한 소비자들의 기준이 업그레이드되면서 기존 시판 된장과는 차별화된 프리미엄된장 시장이 활성화 되고 있다. 또한, 편의성을 추구하는 소비자 트렌드에 맞는 특정 용도 특화 제품 판매가 성장 중이다.

[폰타나]

세계 원부자재 인플레이션 및 경기침체로 가정 식생활에서 외식이 줄어들고 외식 메뉴를 조리하는 빈도수가 늘어남에 따라 맛과 품질력을 갖춘 서양 소스 제품의 성장이 예상된다. 식문화발달에 따른 다양한 서양식 메뉴가 소개되고 국내 소비자들의 관심을 받고 있으며, 수입업체를 통한 다양한 직수입 제품들이 늘어나고 있다. 식품 대기업도 한국인 입맛에 맞춘 레시피로 서양식 제품군을 확대하여 시장을 성장시키고 있다.

[티아시아]

외식 대신 집밥을 선호하는 소비자가 늘어나고 이에 따른 가정 간편식, 즉석 조리식품 시장은 지속적으로 성장 중이다. 또한, SNS, 해외경험, 아시아푸드 전문 레스토랑 확대로 다양한 푸드메뉴의 관심, 경험이 증가된 아시아 푸드의 지속적인 성장이 예상된다. 즉석카레시장은 다양한 맛의 커리 제품이 출시되고 있으며, 소비자 폭을 넓혀주며 성장을 이어가고 있다.

Ⅲ. 기술분석

간장, 된장, 액상 조미료, 서양 소스, 가정 간편식, 식초음료, 밀키트 등 다수 제품군 확보 동사는 장류 및 장류외 제품을 다수 확보하고 있으며, 품목별 큰 매출을 달성하여 시장입지를 다지고 있다. 식품산업의 선구자로서 생화학, 효소학 등 지속적인 연구개발을 수행하여 신제품을 선보이고 있다.

■ 주요 제품

동사는 간장, 요리 에센스 연두, 폰타나, 백년동안 등 다양한 브랜드를 제품화하여 개발 및 생산하고 있다. 70년 이상 축적된 콩발효 노하우를 통해 간장 및 된장을 대표 제품군으로 확보하고 있으며, 100여 가지의 원재료 품질검사를 시행하고, 그 외 맑은 물, 깨끗한 소금을 통해 발효 기술로 제품을 생산 중이다. 그 외 동사는 기본양념, 간편식, 스낵류(육포), 요리에센스, 아시아푸드, 밀키트 등 가정 내 요리 전반을 아우를 수 있는 제품을 확보하였다.

그림 12. 동사 제품









가장









서양식 소스(파스타 소스, 스프, 드레싱 등)





장조림 등 통조림

된장





흑초 및 건강즙 건강차









순 식물성 콩발효 에센스

육포

*출처: 동사 홈페이지(2023)

■ 생산역량

동사는 계열사를 포함하여 이천공장에서 간장 생산, 영동공장에서 된장/고추장/쌈장, 육포 생산, 조치원공장에서 차류 및 통조림류를 생산하고 있다. 장류인 간장, 된장, 고추장, 쌈장과 장류 외인 요리 에센스 연두, 폰타나(fontana), 백년동안, 질러(Ziller), 순작, 국수, 반찬 및 통조림, 기본양념, 간편 양념, 티아시아(키친), 새미네부엌 등을 제조 및 판매하고 있다.

향후 이천 및 영동공장의 생산능력을 향상하기 위한 설비 투자를 계획 중이며, 노후 장비 교체 등을 통해 안전을 개선할 전망이다. 간장/연두, 된장/고추장/쌈장, 차류, 육포 각 생산능력의 산출식과 품목별 생산능력은 다음과 같다.

표 5. 품목별 생산능력(2023년 반기 기	丑	Ξ 5. i	쑴복멸	생산능력((2023년	반기	기순
--------------------------	---	-------------------	-----	-------	--------	----	----

품목	사업소	생산능력	생산실적	가동률	산출식
간장/연두	이천공장	39,000KL	21,428KL	54.9%	생산능력=(생간장 capacity/일)X6개월 작업일수 산출기준: 재공품인 생간장을 기준으로 일일 capacity로 산출
된장/고추장 /쌈장	영동공장	5,040톤	3,897톤	77.3%	생산능력=(된장/고추장/쌈장의 제국 가능량/월)X6개월 작업일수 산출기준: 제국 capacity를 이용 반제품 capacity를 산출한 후 포장 가능량을 산출
육포	영동공장	301톤	108톤	35.9%	생산능력=(육포 건조 횟수/일X55kg)X6개월 작업일수 산출기준: 건조기 capacity를 이용하여 월 건조횟수를 산출한 후 1건조 생산량을 55kg으로 계산
차류	조치원 공장	1,500톤	392톤	26.1%	생산능력: 일일 capacityX6개월 작업일수

*출처: 회사소개서(2023), NICE평가정보㈜ 재구성

■ 판매 경쟁력

동사는 신유통 채널(대형 유통점, SSM, 편의점, 백화점), 대리점(대리점→소매점), 농협 채널 (하나로마트), 특판/특약 채널(관납, 식당, 급식 등), 온라인/소재 채널(온라인 쇼핑, 소재) 등을 통해 판매가 이루어지고 있으며, 신유통 채널을 통한 매출 비중이 가장 높게 나타나고 있다. 이를 위한 영업 1~6팀, 소재영업팀, 온라인팀, TM 1~2팀, 영업지원팀이 운영되고 있으며, 각 품목별 전략에 맞는 활동 및 프로모션을 통해 신규 고객 영입 및 시장 성장을 리드하고 있다. 해외 판매 경로는 SFS, 선부(상해)상무유한공사를 통해 관리 중에 있다.

동사는 간장 시장에서 절반 이상을 점유하고 있으며, ISO9001, ISO14001, HACCP 인증반은 생산시설에서 안정적인 생산이 가능하다. 발효기술을 바탕으로 2011년 세계 일류상품에 선정되었으며, 다양한 용도의 제품을 출시하여 리딩 브랜드로 시장을 선도하고 시장 지위를 더욱확고히 하고 있다.

■ 우리맛 연구 및 체험 프로젝트

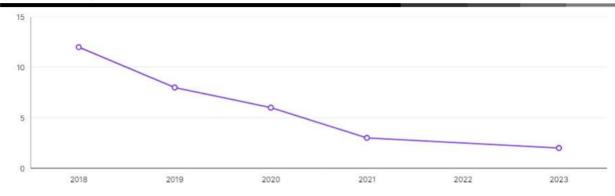
동사는 전통 식문화 계승 발전을 위한 프로젝트로, 2016년부터 우리맛 연구 및 체험 프로젝트를 운영하고 있으며, '샘표 우리맛 공간', '우리맛 위크', '맛있는 추억을 그리다', '된장학교', '발효학교', '우리맛 주니어 연구원' 등 다양한 프로그램을 통해 동사가 축적한 식품 기술을 선보이고 있다. 한식 문화에 맞는 Culinary Research Method를 통해 우리 맛을 더 쉽고 건강하게 소비자에게 전달하고 있으며, 요리가 어려운 이유를 찾아 누구나 요리를 즐겁게 할 수 있도록 새로운 요리법, 제품 등 솔루션을 연구하고 있다.

연구 프로세스는 우리 식문화 이해하기 \rightarrow 소비자 이해하기 \rightarrow 식재료 이해하기 \rightarrow 식재료 맛보기 \rightarrow 요리연구 디자인 \rightarrow 요리 테스트 \rightarrow 연구 결과 분석 및 활용 \rightarrow 요리 솔루션 연구/개발 순으로 이루어진다. 이에 따른 리포트 및 레시피를 확보하고 있다.

■ 기술진입장벽

동사가 기술적 권리성과 법적 안정성을 위해 확보한 지식재산권은 작성일 기준 국내 특허 등록 78건, 특허공개 5건, 디자인등록 22건, 상표등록 27건, 상표공개 9건 등이 있다.

그림 13. 특허/실용신안 등록 추이



◆ 등록건수

구분	발명의 명칭	등록번호	등록일
특허	달콤한 향이 증진된 발효 페이스트 및 이의 제조 방법	10-2514871	2023.03.23
	가지 및 표고를 주원료로 하는 트러플 향미 발효물 및 이의 제조방법	10-2501727	2023.02.15
	천연 미네랄 자원으로부터 미네랄의 선택적인 분리 방법 및 이로부터 분리된 조성물	10-2269675	2021.06.21
	우수한 버터 및 치즈 향미 생성능을 갖는 바실러스 코아귤 런스 균주	10-2242298	2021.04.14
	바실러스 세레우스 생육 저해력을 갖는 류코노스톡 메센테 로이데스 균주	10-2231483	2021.03.18

*출처: NICE BizLINE, KIPRIS(2023)

동사는 최근 3년간 식료품, 생화학 및 효소학, 폐수 처리 등에 관련한 특허를 지속적으로 확보한 것으로 파악된다.

상용화를 앞둔 미네랄의 선택적 분리 관련 특허(10-2269675)의 경우, 미네랄의 선택적인 분리방법을 통해 최종적으로 수득된 미네랄 조성물이 화장료 조성물, 식품 조성물 및 약학적 조성물 등 다양한 조성물로 유용하게 사용할 수 있다.

가장 최근 등록된 발효 페이스트 관련 특허(10-2514871)의 경우, 달콤한 향을 나타내는 퓨라네올(furaneol)의 함량이 높아 이를 포함하는 식품은 향미가 우수하게 되며, 이를 포함하는 발효 페이스트는 향미를 오랫동안 일정하게 유지하여 여러 가지 식품에 폭넓게 응용될 수 있는 기술을 포함하고 있다.

그 외 동사는 펩타이드 조성물, 인삼, 발효 고춧가루 조성물, 아세토인 생산 방법, 곡물 유산 균 발효물, 발효배양 산삼 조성물 등 다양한 식자재 및 그 조성물 등을 연구하여 지식재산권으로 확보하고 있다. 또한, 식품포장용 라벨, 식품포장용 용기, 식품포장용 포대 등을 고유 디자인으로 보유하고 있으며, 다수 상표권 등록을 통해 브랜드 입지를 강화하고 있다.

■ SWOT 분석

그림 14. SWOT 분석



*출처: NICE평가정보㈜

▶▶ [STRENGTHS] '샘표' 이미지로 오랜 기간 식품산업 선도

동사는 국내에 잘 알려진 식품 브랜드로서 주요 고객층을 확보하고 있으며, 다양한 식품 및 가공식품 제품군을 확보하고 있다. 또한, 폭넓은 영업망 및 해외시장 진출을 위한 판로를 확보하고 있어, 국내외 경쟁력을 일정 수준 확보하고 있다. 연구개발을 활발히 수행하고 있으며, 식품 기술 및 이를 확장한 식품 소재, 생화학, 효소학 관련 기술 및 혁신에 투자하여 새로운 제품 개발을 지속하고 있다.

▶▶ [WEAKNESS] 영업역량에 치중된 수익구조 개선 필요

식품산업 특성상 가격 경쟁이 치열하므로 원가 경쟁력을 확보하지 않으면, 수익에 영향을 받기 쉽다. 동사는 브랜드 인지도와 판촉사원을 통한 강력한 영업역량을 최대의 강점으로 내세우고 있어, 경쟁사 대비 인건비에 대한 영향을 받기 쉽다. 가격 경쟁력 확보를 위한 전략이 필요하다.

▶▶ [OPPORTUNITIES] 웰빙 트렌드에 따른 전통 건강식품 선호

동사는 간장 및 된장 등을 대표 제품군으로 확보하고 있으며, 그 외 연두, 육포, 차류, 통조림 류 다양한 가공식품을 판매하고 있다. 동사의 다수 제품군을 활용하여 명절 선물로도 판매하고 있으며, 웰빙 흐름에 따라 건강 식품류로 주목을 받을 수 있는 브랜드로 재탄생되고 있다. 이에 맞춰 건강 및 유기농 식품 선호에 따른 동사 제품군이 호황을 누릴 수 있다.

▶▶ [THREATS] 식품 규제 및 환경문제에 따른 대비 필요

동사는 식품 규제의 변화나 건강 관련 규제 강화로 인해서 연구개발에 제약이 따를 수도 있으며, 그 밖에 사회적으로 환경문제에 대한 인식으로 이에 미치는 영향을 관리할 필요가 있다.

IV. 재무분석

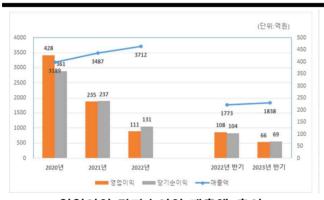
매출액 증가하였으나 수익성 하락

2022년 장류 판매가 증가한 가운데 장류외 제품 판매도 증가하며 전년 대비 매출액이 증가하였으나, 원자재 가격, 제조성 경비 상승과 판매 촉진비, 운반비 등 영업비용 증가로 인해 수익성이 전년 대비 하락하였다.

■ 전 사업 부문의 성장으로 매출액 증가

간장, 된장, 고추장 등의 장류 판매가 증가한 가운데 폰타나, 세미네부엌, 요리에센스 연두, 티아시아 등 다양한 장류외 제품 판매도 증가하여 2022년 매출은 전년대비 6.5% 증가한 3.712억 원의 매출을 시현하였다.

그림 15. 연간 요약 포괄손익계산서 분석





증가율/이익률 추이

영업이익/당기순이익/매출액 추이

*출처: 사업보고서(2022), 반기보고서(2023)

174.1

64.9

54.1

2022년

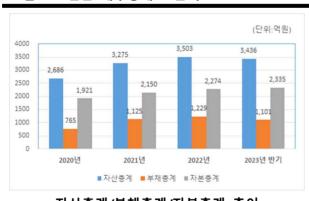
(단위:%)

68.0

47.2

2023년 반기

그림 16. 연간 재무상태표 분석





203.9

65.6

52.4

2021년

자산총계/부채총계/자본총계 추이 유동비율/자기자본비율/부채비율 추이

350.0

300.0

250.0

200.0

150.0

100.0

50.0

0.0

39.8

2020년

*출처: 사업보고서(2022), 반기보고서(2023)

■ 전년대비 수익성 하락 및 반기 수익성 또한 하락

동사는 2022년 장류 판매가 증가한 가운데 장류외 제품 부문도 성장하여 매출액이 증가하였다. 2022년 원자재 가격, 제조성 경비 상승으로 원가율이 상승하면서 2021년 매출액영업이익률 6.7%에서 2022년 매출액영업이익률 3.0%로 영업수익성이 하락하였으며, 이자수익과 외환

차익 증가로 금융수익이 증가하였음에도 불구하고 2021년 매출액순이익률 6.8%에서 2022년 매출액순이익률 3.5%로 당기순이익 또한 하락하였다.

■ 2023년 상반기 매출액 증가했으나 수익성 하락

동사의 2023년 상반기 매출액은 장류 판매와 장류외 제품 판매가 동반 성장하면서 전년 동기 대비 3.7% 증가한 1,838억 원을 기록하였다. 판관비용 부담 완화에도 불구하고 원자재 가격 상승으로 원가율이 상승하면서 매출액영업이익률 3.6%, 매출액순이익률 3.8%를 기록하며 전년 동기 대비 수익성이 하락하였다.

주요 재무안정성 측면에서는 이익 유보로 자본총계가 증가하였으며, 매입채무와 미지급금 등부채가 감소하여 부채비율 47.2%, 자기자본비율 68.0%, 유동비율 159.5%로 2022년 결산 대비 안정성 지표가 개선되어 양호한 수준을 유지하고 있다.

■ 2022년 결산 영업활동현금흐름 흑자 유지

2022년은 당기순이익 감소와 재고자산의 증가 등으로 인해 전년 대비 영업활동현금흐름이 저하되었으나 152억 원을 기록하며 정(+)의 상태를 유지하였다. 유형자산 취득 등 투자활동소요자금은 영업활동창출현금과 기 보유현금을 통해 충당하여 기말현금이 감소하였으나, 결산 기준 현금유동성은 양호한 편을 견지하고 있다.

2023년 상반기 또한 반기순이익 감소와 미지급금, 매입채무의 감소 등으로 인해 전년 동기 대비 영업활동현금흐름이 저하되었으나 81억 원을 기록하여 정(+)의 상태를 유지하였다. 이를 통해 이를 통해 유형자산 취득 등 투자활동 소요자금을 충당하며 현금 및 현금성자산이 증가하여 양호한 자금흐름을 나타내었다.



(단위: 억 원)



*출처: 사업보고서(2022), 반기보고서(2023)

V. 주요 변동사항 및 향후 전망

장류 외 식품산업 분야의 연구개발 강화하여 종합 식품기업으로 식품업계 선도 의지

동사는 장류 부문 국내시장을 선도하고 있으며, 장류외 품목으로 다수의 제품군을 확보하고 있다. 이에 안주하지 않고, 식품업계에서 오랜 연구개발 경력을 보유한 경영진을 신규 영입을 하여 종합 식품기업으로 성장할 전망이다.

■ 식품 개발 및 생산 노하우 보유한 경영진 영입

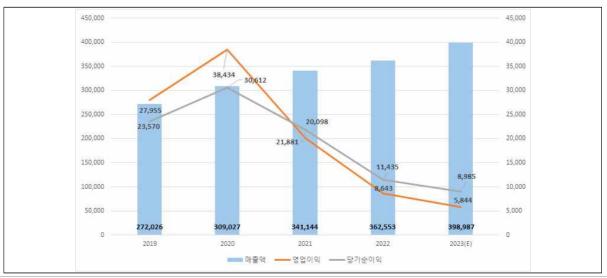
동사는 풍부한 기술 노하우를 갖춘 경영진 영입을 통한 장류 외 식품 부문을 강화할 전망이다. 동사는 간장, 된장, 고추장 등 장류를 주력으로 하고 있으나, 이영진 부사장 영입으로 인하여 비장류 식품을 크게 성장시킬 것으로 예상된다. 이 부사장은 25년간 연구개발에 몸담은 'R&D 장인'으로 식품 개발, 생산, 공급 등 전 분야에서 전문성을 갖추고 있다. 향후 서플라이 총괄로서, 기존 생산본부와 영업본부, 기술 연구 등 공급과 관련된 업무 전체를 총괄하는 역할을 담당하게 된다. 샘표식품㈜의 비장류 제품으로는 요리 에센스 연두, 폰타나, 백년동안, 질러, 티아시아키친이 있다.

■ 동사 실적 추이

동사는 전년도 매출액 3,625억 원을 달성하였고, CAGR 10.05%로 지속적인 매출 성장세가 예측된다. 다만, 원재료 곡물 등의 가격 상승 및 매장 판촉 경쟁의 심화 등에 따른 영업이익 및 당기순이익은 감소 추세에 있다. 한편, 장류 외 다양한 식품산업을 영위하고 있어, 원가 확보 및 소규모 판촉 활동만 수행하여도 무난한 매출을 달성할 수 있는 강력한 브랜드를 근거로 영업이익 및 당기순이익이 개선될 여지가 있다.

그림 18. 동사의 연간 매출액 및 영업이익 추이 (개별기준, 단위: 백만 원)

구분	2019년	2020년	2021년	2022년	2023년(E)
매출액	272,026	309,027	341,144	362,553	398,987
영업이익	27,955	38,434	20,098	8,643	5,844
당기순이익	23,570	30,612	21,881	11,435	8,985

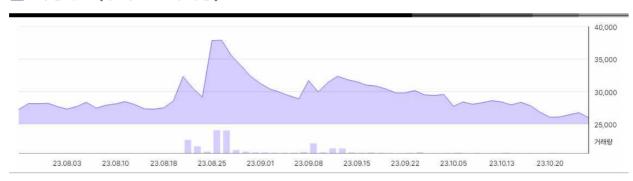


*출처: 각 연도 사업보고서(2023)

■ 증권사 투자의견

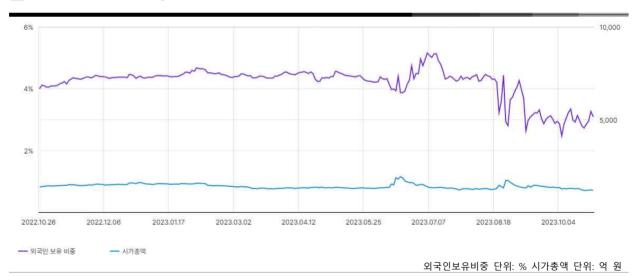
작성기관	투자의견	목표주가	작성일
	• 의견 없음.		

■ 시장정보(주가 및 거래량)



*출처: NICE BizLINE(2023.10.26)

■ 외국인 보유 비중, 시가총액



*출처: NICE BizLINE(2023.10.26)