
JANG 80년이 도착하는 곳

샘표식품 콘텐츠·캠페인·필름 통합 제안 — 창립 80주년, 유네스코 등재, 글로벌 미식 컨버전스가 한 점에 모이는 2026년을 위한 4부작 브랜드 다큐멘터리 시리즈.

2026.05 · GREATMINDS · 선제 제안



01 **핵심 요약**
샘표식품이 2026년 현재, 브랜드 헤리티지 다큐멘터리를 제작하기에 가장 타이밍이 완벽하게 열려 있는 이유.

02 **왜 지금인가**
창립 80주년, 유네스코 장 문화 등재, 글로벌 셰프 컨버전스 — 세 시간축이 한 점에 모이는 순간.

03 **왜 대중이 이 이야기를 원하는가**
Chef's Table이 프랑스 파인 다이닝에 했던 것, Ugly Delicious가 아시아 음식문화에 했던 것 — 발효가 다음이다.

04 **JANG · 4부작 브랜드 다큐**
보이지 않는 요리사들 / 시간의 맛 / 간장이 파리에 도착했을 때 / 맛을 잇는 사람들.

05 **왜 그레이트마인즈인가**
대한항공 In-Flight Wine Club, 현대건설 Play the City, 기아 글로벌 시리즈 — 검증된 시네마틱 서사 역량.

06 **다음 단계**
제안 검토 → 1차 미팅 → 기획 심화 → 프로덕션. 80주년 캘린더에 맞춘 타임라인.

2026년은 샘표식품 브랜드 헤리티지 다큐를 시작할 단 한 번의 창문이다

80

창립 80주년 (1946 → 2026)

기업이 자발적으로 기념 콘텐츠 예산을 집행하는 몇 안 되는 이유. 이 타이밍을 지나치면 다음은 90주년 — 10년을 기다려야 한다.

- 1946년 인천 창업, 한국 최장수 식품 기업 중 하나
- 박진선 대표 1997년 취임, 현 한국식품산업협회 23대 회장
- 스탠퍼드 전자공학 석사 · 오하이오주립대 철학 박사

↑ 기념 콘텐츠 명분 확정

2024

유네스코 장(醬) 문화 등재

한국의 장 담그기 문화가 인류무형문화유산이 된 해. 샘표가 80년간 지켜온 발효 철학이 세계적으로 공인된 순간.

- 2024년 12월, 유네스코 무형문화유산 위원회 등재 확정
- 등재 배경에 샘표 우리발효연구중심의 '장 프로젝트' 기여
- 한국 식문화 글로벌 담론의 핵심 키워드로 부상

↑ 글로벌 공인 완료

3+

글로벌 셰프 컨버전스

세계 최고 셰프들이 샘표를 직접 찾아오는 지금 이 순간. 발효라는 주제가 글로벌 미식 씬의 다음 챕터가 되고 있다.

- 라스무스 뭉크 (세계 1위 알케미스트) 발효 기술 교류
- 알렉산더 헤르만 (미술랭 2스타) 샘표식품 방문
- 2024 파리 진간장 론칭, 글로벌 장 워크숍 개최

↑ 셰프 측 선제 컨택

80년간 축적된 발효의 자산은 단순한 헤리티지가 아니라 자명한 데이터다

1946 창립

한국 식품업계 최장수 발효 기업

2026년 만 80년. 국내 식품 제조 기업 중 동일 산업 영역에서 가장 오래 지속된 사례 중 하나.

76 개국

샘표 제품 수출국

아시아·유럽·북미·중동을 포함한 76개국 시장. 진간장은 파리 시장에 정식 론칭 완료.

4% 매출 대비

R&D 투자 비율

국내 식품업계 최고 수준. 매출의 약 4-5%를 발효 연구·제품 개발에 지속 투자.

2013 설립

우리발효연구중심

아시아 최초의 식물성 발효 전문 연구소. 전통 발효의 과학적 근거를 데이터화하는 거점.

2024 12월

유네스코 장 문화 등재

한국 장 담그기 문화의 인류무형문화유산 등재. 샘표 장 프로젝트가 등재 자료에 기여.

30년+ CEO 재임

박진선 대표이사

1997년 취임, 현 한국식품산업협회 23대 회장. 발효 철학을 직접 설계한 인물.

발효는 글로벌 푸드 콘텐츠 시장에서 이미 검증된 관심 영역이다

- 01 Netflix <Chef's Table>이 프랑스 파인 다이닝에 했던 것 — 한 명의 셰프와 한 가지 음식 철학으로 글로벌 시청자를 사로잡은 포맷이 이미 검증되어 있다.
- 02 Netflix <Ugly Delicious>가 아시아 음식문화에 했던 것 — 한 가지 음식을 출발점으로 문화·역사·정치를 엮어 글로벌 푸드 저널리스트의 표준이 됐다.
- 03 2024년 유네스코 장 등재 이후 'Korean fermentation'은 NYT, FT, Guardian, Eater 헤드라인의 단골 주제가 되었다.
- 04 Noma의 발효 연구소, 라스무스 뭉크의 알케미스트 — 세계 정상급 셰프들이 발효를 '기법'에서 '철학'으로 격상시키고 있다.
- 05 K-culture 팔로워 글로벌 베이스가 K-food, 특히 발효 식문화로 빠르게 확장되고 있다 (구글 트렌드 'kimchi/jang/gochujang' 우상향).

”발효는 단순한 보존 기법이 아니라 자연과의 협업이자 시간을 요리하는 방법론이다.”

레네 레제피, NOMA 셰프 · 발효 연구소 설립 (2018)

3

핵심 시청 질문 (오른쪽 참조)

4






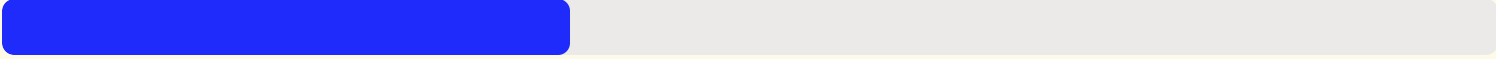
타겟 시청자 세그먼트

∞

서사 확장 가능성

핵심 시청 질문: ① 한국 간장이 어떻게 미슐랭 셰프의 주방에 들어갔는가 ② 1946년 창업자가 간장 하나로 80년을 버틸 수 있었던 이유 ③ 유네스코가 인정한 발효 철학, 선풍은 어떻게 지켜왔는가.

JANG이 놓일 자리는 비어 있다 – 발효라는 단일 주제로 시리즈화한 다큐는 아직 없다

Chef's Table — 셰프 인물 중심 · 시즌 6+ (Netflix, 2015-)		참조
Ugly Delicious — 한 가지 음식 x 문화·역사 (Netflix, 2018-)		참조
Salt Fat Acid Heat — 요리의 4원소 (Netflix, 2018)		참조
Street Food: Asia — 지역 음식문화 르포 (Netflix, 2019-)		참조
Somm — 단일 음료(와인) 깊이 탐구 (영화, 2012-시리즈)		참조
Sour Grapes — 음식 산업 다큐 (Netflix, 2016)		참조
JANG · 4부작 — 발효라는 단일 주제 x 한국 헤리티지 (제안)		신규



“

샘표를 소개하는 다큐가 아니라, 발효와 맛의 이야기를 가장 잘 아는 사람이 자연스럽게 샘표이게 되는 구조. 시청자는 다 보고 나서야 이것이 브랜드 콘텐츠였음을 깨닫는다.

JANG · 4부작 핵심 원칙 — GREATMINDS 기획안

4개 챕터, 하나의 곡선 — 미생물에서 출발해 세대를 잇는 사람들로 마무리된다

1

보이지 않는 요리사들

미생물 · 발효의 과학. 세계 셰프들이 왜 발효에 집착하기 시작했는가. Noma, 알 케미스트, 한국 메주의 만남.

2

시간의 맛

숙성 · 기다림의 철학. 와인, 위스키, 치즈, 그리고 간장. 속도의 시대에 가장 느린 것이 가장 깊은 이유.

3

간장이 파리에 도착했을 때

K-food 세계화 · 맛의 국경 이동. 미슐랭 주방에 들어간 한국 발효 소스가 셰프들의 요리를 어떻게 바꿨는가.

4

맛을 잇는 사람들

전통과 혁신 · 유네스코 등재 이후. 시골 장독대와 연구소 현미경이 같은 것을 보고 있다는 이야기.

EP.01 보이지 않는 요리사들 · EP.02 시간의 맛

EP.01 — 핵심 서사

- "이 맛은 누가 만드는가?" 진짜 요리사는 사람이 아니라 미생물
- 아스페르길루스 오리재, 젖산균, 효모 — 시간을 재료 삼는 보이지 않는 요리사
- Noma 발효 연구소(2018)와 한국 메주의 만남이 시작된 이유

EP.01 — 촬영 장소

- 샘플 우리발효연구중심 (현미경 접사 · DNA 분석)
- 이천 메주 숙성 창고 (곰팡이 핀 메주 클로즈업)
- 코펜하겐 노마 발효실 / 알케미스트 주방 (협업 필요)

EP.01 — 캐릭터

- 발효 과학자 · 세계적 셰프 · 전통 옹기장인 · 분자생물학 교수
- 감정 클라이맥스: "이 미생물들이 80년째 우리 항아리에 살고 있습니다"
- 샘플 등장 방식: 세계 셰프들이 실제로 찾아온 연구소의 주인으로

EP.02 — 핵심 서사

- 3년 숙성과 20년 숙성은 화학적으로 다른 물질이다
- 프로슈토(24개월), 하몽(36개월), 위스키, 와인 — 모두 기다림이 만드는 맛
- 슬로우 푸드 철학 (160개국 10만+ 회원, 카를로 페트리니)

EP.02 — 촬영 장소

- 샘플 이천·논산 숙성 창고 (드론 항공 + 워킹 샷)
- 이탈리아 파르마 프로슈토 / 보르도 와이너리 (대조 컷)
- 샘플 명인 간장 테이스팅 룸 (소믈리에 방식 시음)

EP.02 — 캐릭터

- 샘플 장인 (30년+ 숙성 담당) · 와인 소믈리에 · 슬로우 푸드 운동가
- 박진선 CEO — 80년 기업의 기다림을 말하는 최고의 증인
- 샘플 등장 방식: 80년치 실물 증거가 있는 유일한 기업으로

EP.03 간장이 파리에 도착했을 때 · EP.04 맛을 잇는 사람들

EP.03 — 핵심 서사

- 한국 간장이 미슐랭 주방에 들어가게 된 경로 — 단순 수출이 아닌 문화 이동
- 파리·코펜하겐·뉴욕 셰프들이 한국 발효 소스를 처음 접한 순간
- 맛의 언어가 국경을 어떻게 번역하는가

EP.03 — 촬영 장소

- 파리 진간장 론칭 현장 (2024)
- 미슐랭 레스토랑 주방 (협업 셰프 협의 필요)
- 샘표 글로벌 장 워크숍 현장 + 셰프 인터뷰

EP.03 — 캐릭터

- 라스무스 몽크 (알케미스트) · 알렉산더 헤르만 (미슐랭 2스타)
- 파리 현지 셰프 · 한국 식문화 저널리스트
- 샘표 등장 방식: 현장에 있었던 직접 당사자로

EP.04 — 핵심 서사

- 유네스코 등재 이후, 한국 젊은 세대는 발효를 어떻게 바라보는가
- 장독대와 연구소 현미경이 같은 것을 보고 있다는 이야기
- 전통은 박물관이 아니라 현재진행형이어야 한다는 명제

EP.04 — 촬영 장소

- 전통 장 담그는 농가 (해미, 순창, 담양 등 후보)
- 샘표 우리발효연구중심 — 농가 레시피 데이터화 현장
- 젊은 셰프·푸드 크리에이터의 현대적 발효 실험실

EP.04 — 캐릭터

- 전통 장 담그는 옹기장인·종부 · 샘표 과학자 · 젊은 발효 셰프
- 유네스코 등재 자문단 · 푸드 저널리스트
- 샘표 등장 방식: 유네스코 등재의 책임을 잇는 주체로

샘표가 아직 만들지 않은 한 가지 – 시네마틱 브랜드 서사를 만드는 스튜디오

- 01 샘표는 현재 레시피 콘텐츠와 요리 교육 중심으로 영상을 만들고 있다. 브랜드 철학과 80년 헤리티지를 시네마틱 서사로 담은 콘텐츠는 아직 없다.
- 02 **대한항공 In-Flight Wine Club** — 세계 와인 산지를 다큐멘터리 시리즈로 만든 경험. 식문화·산지·장인을 영상 언어로 번역한 트랙 레코드.
- 03 **현대건설 Play the City** — 생성형 AI와 실사를 결합한 브랜드 캠페인. 전통과 혁신을 한 프레임에 담은 기법론 검증.
- 04 **기아자동차 글로벌 시리즈** — 다국가 로케이션 프로덕션 경험. 파리·코펜하겐·뉴욕 촬영의 실행력 확보.
- 05 발효와 장인의 이야기를 글로벌 감각으로 담아낼 역량은 포트폴리오로 이미 증명되어 있다.

”콘텐츠는 회사가 아니라, 회사가 '왜 존재하는가'를 보여줘야 한다.
JANG은 그 '왜'를 외부 시청자의 시선으로 다시 쓴 작품이다.”

GREATMINDS 기획 방향

3

기업 다큐 트랙 레코드

AI+

생성형 AI·실사 통합

국제

다국가 로케이션 실행

핵심 차별점: ① 브랜드 다큐멘터리 전문 ② 시네마틱 톤·매너 ③ AI 도구를 활용한 효율적 프로덕션 — 같은 예산으로 더 깊은 결과물을 가져올 수 있다.

4부작 시리즈, 글로벌 OTT 표준 포맷, 80주년 캘린더 정렬

4 × 45'

포맷

에피소드당 약 45분, 총 4부 — 글로벌 OTT 다큐 시리즈의 표준 러닝 타임에 정렬.

- 4K UHD · HDR 마스터링
- 한국어 + 영어 자막 동시 제작
- 국제 영상제 제출용 마스터 별도 보존

✓ OTT 협상 가능 포맷

12-14개월

제작 기간

프리프로덕션 3개월, 촬영 6개월(국내·해외 병행), 포스트 3-5개월. 80주년 시즌 내 1·2부 우선 공개 가능.

- 2026 Q3 — 프리프로덕션 + 캐스팅 시작
- 2026 Q4 ~ 2027 Q1 — 국내·해외 촬영
- 2027 Q2 — 포스트 완료, 1차 시사

✓ 80주년 시즌 정렬

3 채널

유통 전략

샘포 채널 · 글로벌 OTT · 국제 영상제 — 세 트랙 동시 운영으로 K-food 헤리티지의 글로벌 점유율을 확보.

- 샘포 공식 채널 — 풀 시리즈 및 비하인드 영구 자산화
- Netflix / Apple TV+ / Disney+ 등 협상 트랙
- IDFA / Hot Docs / DOC NYC 등 국제 영상제 제출

✓ 자산 + 도달 + 권위 동시

본 제안 검토부터 프로덕션 착수까지의 권장 경로

1

제안 내부 검토

샘표 측 내부 의사결정. 본 자료의 컨셉·스
코프·일정에 대한 1차 피드백 회신.

2

1차 미팅

그레이트마인즈 ↔ 샘표. 컨셉 정렬 · 우선
챕터 결정 · 예산 범위 협의 · 핵심 출연자
사전 협의.

3

기획 심화 & 트리트먼트

에피소드별 디테일 트리트먼트, 캐스팅 리
스트, 촬영 일정, 예산 확정. 계약 체결.

4

프로덕션 착수

크루 구성, 로케이션 헌팅, 첫 촬영. 80주
년 시즌 캘린더 역산으로 마일스톤 관리.

JANG.

80년이 도착하는 곳 — 그 이야기를 시작할 시간입니다.
본 제안에 대한 문의·코멘트·미팅 요청은 아래로 회신 부탁드립니다.

[상세 제안 페이지 · jang.greatminds.kr](http://jang.greatminds.kr)

brad@greatminds.kr · greatminds.kr · GREATMINDS