

# 씨알푸드

## KONEX [236030]

2021.11.19

본 자료는 한국거래소의 코넥스 기업분석보고서 발간지원사업(KONEX Research Project)에 따라 작성된 보고서입니다.

### “자체 생산 기술을 보유한 시리얼 전문 제조기업”

(주)NICE 디앤비 이윤선 선임연구원  
konex@nicednb.com

#### 기업정보(2021-11-02 기준)

대표자	이상범
설립일자	2007-09-19
상장일자	2017-12-14
기업규모	중소기업
업종분류	곡물가공품, 전문 및 전문제품 제조업
주요제품	시리얼 등

#### 시세정보(2021-11-02 기준)

현재주가	7,950 원
액면가	500 원
시가총액	157 억 원
총 발행주식수	1,980,000 주
52주 최고주가	11,750 원
최저주가	6,090 원
외국인지분율	-
주요주주	
이상범(외 2 인)	45.35%
SGI 세컨더리투자조합제 2 호	20.20%

#### ▣ 해외 로열티 지급 없이 자체 기술로 시리얼을 제조 및 판매

씨알푸드(이하 동사)는 시리얼 및 시리얼바의 제조·판매 사업을 영위하고 있다. 시리얼 제조의 핵심기술은 다양한 공정을 거친 후에도 시리얼 고유의 바삭한 식감을 유지하면서, 곡물 자체 영향성분의 파괴를 최소화 하는 것이다. 이 기술은 복잡한 요소들을 제어해야 하는 고도의 기술로 세계적으로 극소수의 시리얼 회사만이 보유하고 있어, 국내 대부분의 업체들은 해외기업에 기술 로열티를 지급하고 시리얼을 제조하고 있다. 반면, 동사는 자체 생산 기술을 보유하고 있어 소비자에게 보다 저렴한 가격으로 제품을 공급할 수 있다.

#### ▣ OEM 및 캐터링 방식을 통한 매출 확대 전략

동사는 경쟁사 대비 브랜드파워 열세로 인하여 유명 유통업체의 PB제품을 생산하여 납품하는 형태로 매출을 확대해 나갔다. 자체 생산이 가능하여 경쟁사 대비 저렴한 가격으로 유통업체에 제품을 납품할 수 있었고, 결과적으로 PB제품의 납품을 통해 연간 60억 원 이상의 매출을 시현하고 있다. 또한, 동사는 캐터링 방식을 통해 자사브랜드 제품을 판매하고 있다. 2010년부터 신세계푸드 및 삼성웰스토리에 납품을 시작하였으며, 2019년에는 방위사업청을 통해 군에 납품을 시작하며 거래처를 확대해 나가고 있다.

#### ▣ 새로운 제품 개발을 통한 사업 확장 추진

동사는 자체브랜드 제품 개발을 통해 브랜드파워를 점차 키워나갈 예정이며, 특히 다양한 기능성 시리얼바 개발을 통해 시장 점유율을 확대해 나갈 계획이다. 동사는 2020년 보건복지부 지원사업으로 서울대 연구진과 공동 개발하여 혈당상승이 억제되는 기능성 시리얼바를 출시하였다. 이후 체중관리에 관심이 높은 소비자 등을 위한 제품 라인업을 강화해 나갈 예정이다. 더불어, 최근 차가운 우유 대신 따뜻한 물이나 크림을 섞어 먹는 핫 시리얼에 대한 관심이 높아짐에 따라 동사도 핫 시리얼 출시를 위해 제품 개발을 진행 중이다.

결산기	매출액 (억 원)	증감 (%)	영업이익 (억 원)	이익률 (%)	순이익 (억 원)	이익률 (%)	ROE (%)	ROA (%)	부채비율 (%)	EPS (원)	BPS (원)	PER (배)	PBR (배)
2018A	165.5	-4.0	8.9	5.4	3.5	2.1	4.4	1.8	139.3	156	4,024	133.7	5.2
2019A	169.3	2.3	2.4	1.4	2.6	1.5	2.7	1.1	150.6	109	4,133	120.5	3.2
2020A	160.9	-5.0	-15.1	-9.4	-26.1	-16.2	-31.4	-11.1	232.2	-1,104	2,900	N/A	3.8

# 씨알푸드

## KONEX [236030]

2021.11.19

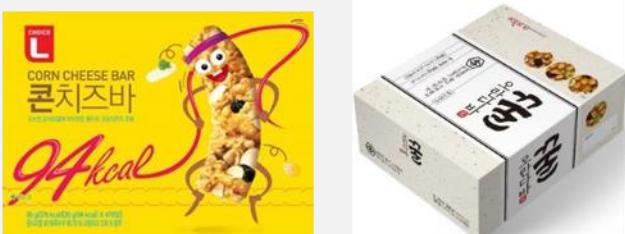
본 자료는 한국거래소의 코넥스 기업분석보고서 발간지원사업(KONEX Research Project)에 따라 작성된 보고서입니다.

### [기업개요]

동사는 2007년 9월 설립된 법인으로, 2017년 12월에 코넥스 시장에 상장했다. 동사는 시리얼 및 시리얼바의 제조 및 판매 사업을 영위하고 있으며, 해외 로열티 지급 없이 자체기술로 시리얼을 생산하여 판매하고 있다. 2009년 5월 이마트 납품을 시작으로 2010년 1월에는 삼성웰스토리 납품을 개시하며 사업을 확장해 왔으며, 2013년 매출 100억 원을 달성하였다. 또한, 2015년부터 시리얼바 라인설비를 도입하여 2016년 매출을 시작하였고, 2020년 기준 약 20억 원의 매출이 발생하고 있다. 현재 사업의 확장을 위해 혈당상승이 억제된 기능성 시리얼바 및 비수기인 겨울 시장을 겨냥한 뜨거운 물을 부어 먹는 핫(Hot) 시리얼 등을 개발 중이다.

### [주요사업 및 연혁]

#### 주요제품



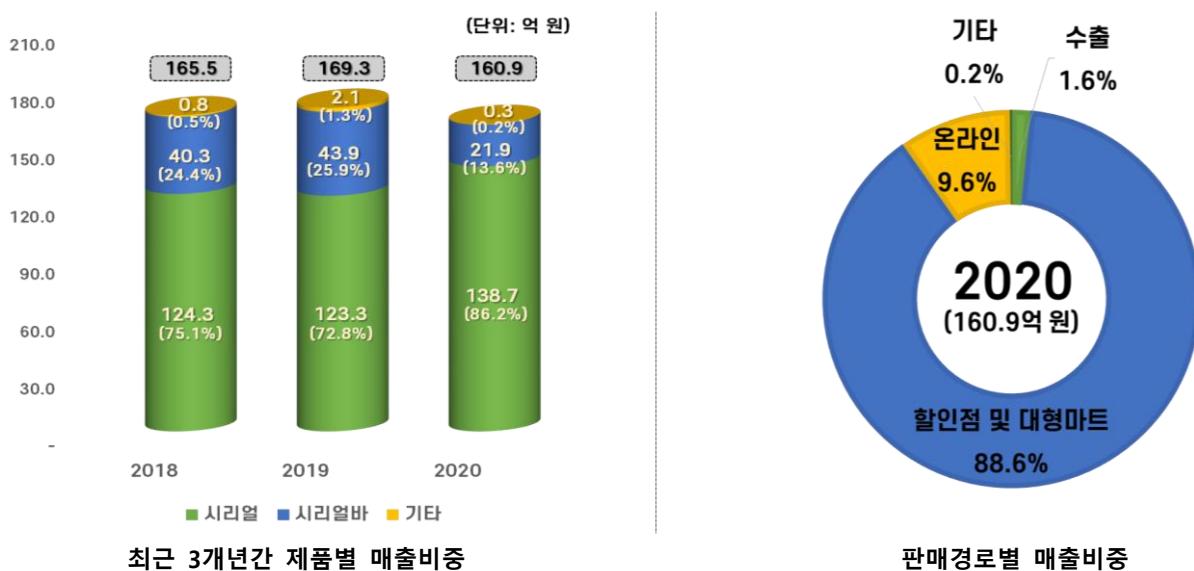
#### 주요연혁

- 2007. 09. 법인 설립
- 2008. 06. 공장준공 및 공장 등록
- 2009. 05. 이마트 입점
- 2010. 01. 삼성웰스토리 납품
- 2010. 12. 신세계푸드 납품
- 2011. 01. 하나로마트 납품
- 2013. 02. HACCP 인증 획득
- 2014. 06. HALAL 인증 획득
- 2017. 01. 중국 월마트 납품
- 2017. 05. 제2공장 매입 및 준공
- 2017. 12. 코넥스 상장
- 2018. 06. 중국 징동 플래그쉽 스토어 오픈
- 2019. 06. 방위사업청 납품

## 동사의 매출 구조

동사의 기업현황보고서(2021.06)에 따르면, 동사의 매출은 2018년 165.5억 원, 2019년 169.3억 원, 2020년 160.9억 원으로 3개년간 유사한 수준을 유지하고 있으며, 2020년 기준 매출비중은 시리얼이 86.2%, 시리얼바가 13.6%, 기타 부문이 0.2%로 동사의 매출은 시리얼 및 시리얼바에 집중되어 있다. 또한, 2020년 기준 동사 매출의 대부분이 국내에서 발생하고 있으며, 판매경로는 할인점 및 대형마트가 88.6%로 가장 높은 비중을 차지했다. 현재 동사는 조직과 규모 등의 문제로 인하여 소매점 유통은 하지 못하고 있으며, 대형마트, 캐터링, 특판 및 온라인 위주로 자사브랜드 및 PB(Private Brand)제품을 생산 및 판매하고 있다.

**그림 1> 동사의 매출비중**



출처: 동사 기업현황보고서(2021.06), NICE디앤비 재구성

## 동사의 제품 판매 구조

동사는 자사브랜드를 통한 매출뿐만 아니라 각 대형마트의 PB제품을 통한 매출 및 캐터링 시장의 꾸준한 매출을 확보하고 있으며, OEM 판매를 적극적으로 활용하여 매출 규모를 꾸준히 늘려가고 있다.

동사는 경쟁사 대비 브랜드파워 열세로 인하여 자체브랜드 런칭보다 OEM 방식으로 납품하는 것에 집중하였고, 2009년부터 이마트에 PB제품의 납품을 시작하여 연간 60억 원 이상의 매출을 기록하고 있다. 이와 같이 주요 유통업체에 PB제품으로 납품하는 경우 광고, 마케팅 등의 비용이 절감되어 수익성이 높아지는 장점이 있다. 현재 동사는 이마트 노브랜드의 PB제품을 통해 중국, 일본, 인도네시아, 몽골 등에 수출하고 있으며, 2017년부터는 일본 암웨이와 수출 계약을 체결하고 연간 2억 원 정도의 매출을 시현하고 있다.

한편, 동사의 자체브랜드 제품은 주로 온라인 시장 및 캐터링 시장을 타겟으로 판매하고 있다. 캐터링은 호텔, 식당, 병원 등에 식품이나 음료를 공급하는 사업을 일컬으며, 동사는 현재 삼성 웰스토리, 신세계푸드 등에 제품을 납품하며 캐터링 시장에 참여하고 있다. 2019년부터는 방위사업청을 통해 군에 납품을 시작하며 거래처를 확대해 나가고 있다. 더불어, 시리얼바는 가성비를 바탕으로 브랜드파워를 점차 키워나갈 예정이며, 특히 제품 각각에 다른 기능을 부여한 기능성 시리얼바를 자체 개발하여 시장 점유율을 확대해 나갈 예정이다.

## 시리얼 생산 기술

시리얼은 원료 입고/선별 → 쿠킹 → 건조/숙성 → 압연 → 굽기 → 코칭/건조 → 내포장 → 이물검출 → 외포장/출하의 과정을 거쳐 생산된다.

쿠킹과정은 곡물에 들어있는 전분, 섬유소 등의 성분이 가압, 가온, 가수 공정을 거쳐 소화가 어려운 형태의  $\beta$ -starch에서 소화흡수에 용이한  $\alpha$ -starch로 전환되는 과정이다. 이 과정에서는  $\alpha$ -starch의 구조와 양을 조절하는 기술이 핵심기술이나 아직까지 이론화되어 있지 않고, 경험상의 기술로 전수되고 있어 시리얼 시장의 진입장벽을 높이는 요인이 되고 있다.

압연과정은 쿠킹과정을 거친 곡물에 고압롤러로 순간적인 압력을 가하여 얇게 성형하는 과정으로, 이 과정을 통해 시리얼 고유의 바삭한 조직을 형성시킨다. 이 과정은 온도, 습도, 곡물조직의 상태, 압력, 처리속도, 곡물의 크기, 투입량 등 복잡한 요소들을 제어해야 하는 고도의 기술이 필요하며, 세계적으로 극소수의 시리얼회사만이 이 기술을 보유하고 있다.

마지막으로 굽기과정은 쿠킹과 압연과정을 통해 물리적, 화학적으로 변화된 곡물을 고온의 공기를 순환시켜 구워내는 과정이다. 이 과정을 거치면 시리얼의 풍미와 색상이 나타나게 되며, 곡물자체의 영양성분 파괴를 최소화하고, 바삭한 식감을 살리기 위해 적정한 수분 및 온도 조절이 필요하다.

**그림 2>> 시리얼 제조·공정 순서도**



출처: 식품의약품안전처, NICE디앤비 재구성

## 시리얼 자체 생산 기술 보유

동사는 국내 자체기술로 시리얼 생산 기술을 개발해 해외 로열티 지급 없이 시리얼을 생산·판매하고 있다. 시리얼 생산의 핵심기술은 원료를 투입하고, 쿠킹과 압연 과정을 거치면서 체내 소화흡수를 용이하게 하고 시리얼 고유의 바삭한 식감을 유지시키며, 곡물 자체 영향성분의 파괴를 최소화하여 제품을 생산하는 것이다. 대부분의 국내 시리얼 제조사는 해외합작회사를 설립하거나 해외 업체에 기술 로열티를 지급하고 있으나, 동사는 독자적인 시리얼 생산기술을 보유하고 있다. 그러므로 브랜드 및 기술 로열티가 없어, 소비자에게 보다 저렴한 가격의 제품을 판매할 수 있다. 또한, 생산 기술력을 바탕으로 소비자의 요구에 맞춰 신속하게 신제품 연구 개발이 가능하다.

더불어, 동사는 2015년 시리얼바 라인설비를 도입하고, 2016년 HACCP 시설 인증을 확보하였다. 동사는 현재 대형마트 등 유명 브랜드의 시리얼바 PB제품을 생산하고 있으며, 지속적으로 신규 거래처 확대와 신제품 개발을 통한 매출 증대 및 시장 점유율 확대를 꾀하고 있다.

### 혈당상승 억제용 기능성 시리얼바 개발

동사는 2020년 2월 보건복지부 지원사업으로 서울대 연구진과 공동 개발하여 식전 30분에 섭취하면 혈당상승이 억제되는 기능성 시리얼바인 ‘닥터CHO바’를 출시하였다. 2013년 대한당뇨병학회의 발표에 의하면 국내 30세 이상의 당뇨병 환자 유병률은 해마다 빠르게 증가하고 있으며, 2030년에는 500만 명이 넘을 것으로 예상하고 있다. 당뇨병 환자에게 가장 중요한 것은 혈당조절이며, 이를 위한 식이조절은 필수이다. 식전 유청단백의 섭취는 혈당을 감소시키는데 효과적이지만 50g의 단백은 약 200kcal에 해당하는 것으로 장기 섭취 시 체중 증가 등의 문제점이 발생할 수 있다. 동사는 식물성 단백질(대두단백)과 동물성 단백질(분리유청단백)을 함유하여 체내 단백 흡수율을 증가시키고, 장 건강에 도움이 되는 식이섬유(아카시아식이섬유, 프락토올리고당, 난소화성말토덱스트린)를 함께 첨가하여, 포만감을 높여 식사대용으로도 활용 가능한 기능성 시리얼바를 개발하였다. 동사는 이후 당뇨환자뿐만 아니라 체중관리에 관심이 높은 소비자 등을 위한 제품 라인업도 강화해 나갈 예정이다.

**그림 3>> 혈당상승억제용 시리얼바(닥터 CHO 바) / 체중관리용 시리얼바(식물성 단백질바)**



출처: 동사 홈페이지

### 시리얼 시장 성장세 둔화, 반면 기능성 시리얼 및 핫 시리얼에 대한 관심 증가

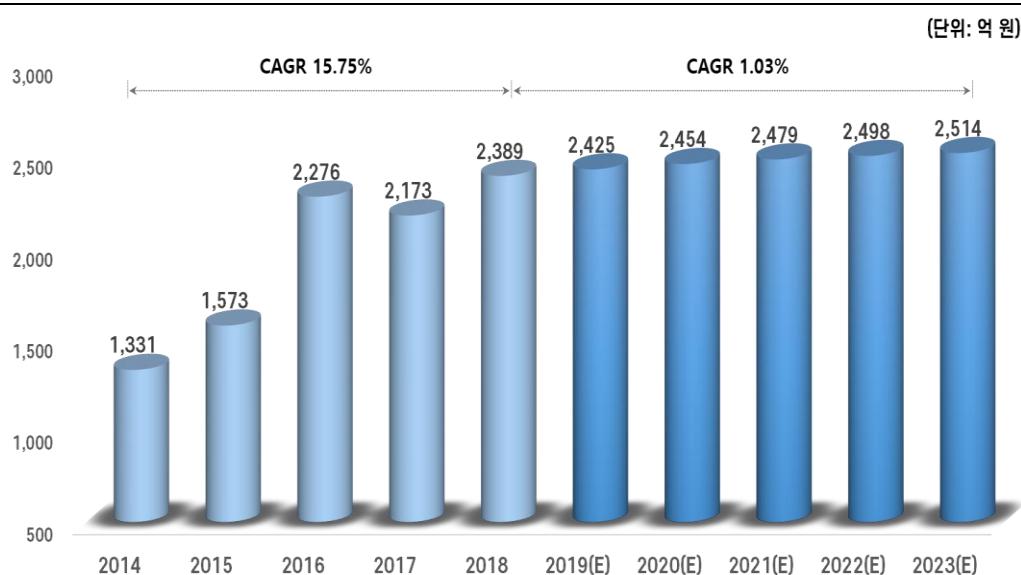
최근 1인가구 및 핵가족의 증가로 간편 식품에 대한 수요가 증가하고, 이에 따라 시리얼 시장의 성장세가 이어졌다. 통계청의 조사자료에 의하면, 국내 시리얼식품 출하금액은 2014년 1,331억 원에서 2018년 2,389억 원으로 연평균 15.75% 증가하였다. 다만, 2018년 이후 시리얼 이외의 다양한 간편식이 등장하고, 소비자들이 당분 및 탄수화물 섭취를 지양하며 시리얼 시장의 성장세가 둔화되고 있다. 동 조사자료에 따르면, 국내 시리얼식품 출하금액은 2018년 이후 연평균 1.03%로 성장률이 둔화되며 2023년 2,514억 원의 시장을 형성할 것으로 전망된다.

반면, 소비자들의 건강 및 체중 관리에 대한 관심이 높아지며 저당분, 고단백의 기능성 시리얼에 대한 수요가 증가하고 있다. 특히, 세계 10대 슈퍼푸드로 선정된 귀리가 최근 시리얼 원료로 많이 사용되고 있다. 귀리는 식이섬유소가 풍부하여 포만감을 높여주고, 다른 곡물에 비하여 단백질 및

비타민B<sub>1</sub>을 다량 함유하고 있으며,  $\beta$ -glucan 함량이 높아 혈당 강하 및 혈중 콜레스테롤 감소 효과가 우수한 것으로 알려져 있다. 동사는 최근 트랜드에 맞춰 귀리분말을 함유한 '우리쌀 오트볼 라이트'를 출시하여 판매하고 있다.

한편, 기존 차가운 우유 대신에 따뜻한 물이나 크림을 섞어 먹는 핫 시리얼에 대한 관심도 높아지고 있다. 핫 시리얼 역시 귀리와 같은 곡물을 원료로 사용하여 당분을 줄였으며, 따뜻하게 섭취하여 소화를 돋는 장점이 있다. 이런 시장의 추세에 따라 관련 업체들은 핫 시리얼 제품들을 시장에 선보이고 있으며, 동사도 2020년 12월 뜨거운 물에 3분만에 조리되는 '리얼 누룽지'를 출시하였고, 이외에 핫 시리얼에 대한 개발을 진행 중이다.

**그림 4>> 국내 시리얼식품 출하금액**



출처: 통계청 국가통계포털, TDB 시장보고서(2020), NICE디앤비 재구성

### 관련 업계 현황

국내 시리얼 시장은 동서식품(포스트), 농심켈로그 등이 참여하고 있으며, 현재 두 업체가 약 90%의 시장점유율을 차지하고 있다.

동서식품은 1968년 설립되었으며, 1983년 미국의 포스트와 기술도입 계약을 체결하고 시리얼 사업을 시작하였다. 시장조사기관인 닐슨데이터의 자료에 따르면, 2021년 상반기 시리얼시장 점유율은 동서식품이 52%로 1위를 차지했다. 한국농수산식품유통공사 조사자료에 따르면, 동서식품의 가장 인기있는 제품인 '포스트 그레놀라'는 2020년 시리얼 브랜드 중 시장점유율 13%로 1위를 차지했으며, 그레놀라의 인기에 힘입어 2020년 전년대비 33% 성장한 340억 원의 매출을 올렸다. 동서식품은 시리얼뿐만 아니라 다양한 시리얼바를 판매하고 있다. 2017년 처음 선보인 '포스트 콘푸라이트바'를 포함하여, '포스트 단백질바', '포스트 시리얼바', '포스트 골든 그레놀라바', '포스트 오곡 코코볼바' 등 다양한 시리얼바 제품군을 보유 중이다. 또한, 동서식품은 2019년 10월 핫 시리얼인 '포스트 화이버 오트밀'을 선보이며 국내 핫 시리얼 시장의 성장을 견인하고 있다.

농심켈로그는 1981년 글로벌기업인 미국의 켈로그사와 합작으로 설립되었다. 농심켈로그는 현재 시장점유율 38%로 동서식품과 더불어 시리얼 시장을 양분하고 있으며, '켈로그 초코첵스'가 2020년

시장점유율 11%를 기록하며 시리얼 브랜드 2위를 차지했다. 농심켈로그는 2016년 시리얼을 한 끼 분량의 소포장 컵에 담은 ‘콘푸로스트 컵시리얼’과 ‘켈로그 컵 그래놀라’를 출시하였으며, 2017년 출시 1년만에 200만 개의 누적판매량을 기록하였다. 또한, 인기 제품인 ‘첵스’를 이용한 다양한 마케팅을 시도하고 있다. 2020년 ‘파맛 척스’를 출시하여 화제를 모은데 이어 2021년 ‘팥맛 척스’를 한정 판매하여 이목을 끌었다.

한편, 동서식품과 농심켈로그는 기술 지원료, 상표권 사용료 명목으로 해외기업에 로열티를 제공하고 있다.

**표 1> 관련 업계 현황**

업체명	업체 현황	주요 제품
동서식품(포스트)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1968년 설립</li> <li>✓ 1983년 미국 포스트와 기술도입 계약 체결</li> <li>✓ 2017년 ‘포스트 콘푸라이트바’ 출시</li> <li>✓ 2019년 핫 시리얼인 ‘포스트 화이버 오트밀’ 출시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 포스트 콘푸라이트</li> <li>✓ 포스트 그래놀라</li> <li>✓ 오레오 오즈</li> </ul>
농심켈로그	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1981년 미국 켈로그사와 합작으로 설립</li> <li>✓ 2016년 컵시리얼 출시</li> <li>✓ 2020년 ‘파맛 척스’ 한정판매 실시</li> <li>✓ 2021년 ‘팥맛 척스’ 한정판매 실시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 척스 초코</li> <li>✓ 콘푸로스트</li> <li>✓ 후루트링</li> </ul>
동사	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 2007년 설립</li> <li>✓ 2018년 글루텐 프리 ‘쿠키미학’ 출시</li> <li>✓ 2020년 혈당상승억제용 ‘닥터CHO바’ 출시</li> <li>✓ 2020년 아침대용 ‘리얼 누룽지’ 출시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 뽀로로 초코쌀별</li> <li>✓ 우리쌀링</li> <li>✓ 79콘 시리얼바</li> </ul>

출처: 보도자료, NICE디앤비 재구성

### 최근 3개년간 160억 원 대의 매출액 유지하고 있으나, 수익성 하락세

동사는 농심켈로그 및 동서식품(포스트)과 더불어 국내 유일의 3대 시리얼 제조사이며, 국내 대형 유통업체인 이마트, 롯데마트 및 일본 암웨이 등의 PB제품 OEM 생산과 자사몰에서 판매하는 자사브랜드제품 ‘씨알로’, ‘79콘’ 등의 인지도 확대를 중심으로 시장 내 지위를 확보하고 있다. 기존 시리얼 중심에서 바, 쿠키 등 제품군을 확대하는 사업포트폴리오를 전개하고 있고, 매출의 80% 이상을 차지하는 시리얼 매출 증가세가 이어지는 가운데, 바 매출의 등락에 따라 최근 3개년간 소폭의 매출등락세를 보이고 있다. 동사의 2020년 기준 사업부문별 매출비중을 살펴보면, 시리얼 86.2%, 시리얼바 13.6%, 기타 0.2%로 구성되며, 시리얼바 매출이 전년대비 50.1% 감소하면서 전사 매출이 전년 대비 5.0% 감소하였다.

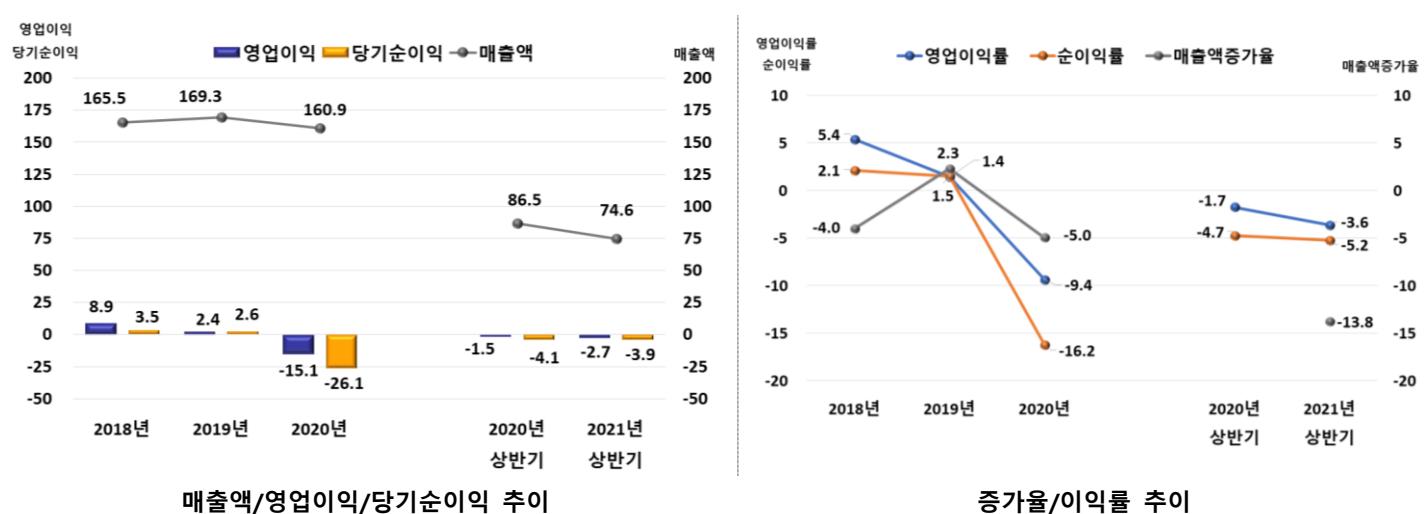
동사는 최근 3개년간 160억 원 대의 매출 외형을 유지하고 있으며, 2020년 연간 실적은 매출액 160.9억원(-5.0% yoy), 영업이익 -15.1억원, 당기순이익 -26.1억 원을 기록하였다. 최근 3개년간 매출 규모의 큰 변동 없이 신제품 개발, 생산 장비 도입 등으로 인한 영업비(매출원가+판관비) 부담이 상승하며 동사의 수익구조 개선에 제약으로 작용하고 있다. 이러한 가운데, 2020년 매출 감소의 영향으로 매출원가가 전년도 75.1%에서 81.2%로 상승하였고, 판관비 부담 역시 전년도 23.5%에서 28.2%로 상승하면서 2020년 매출액영업이익률은 -9.4%로 적자 전환하였다. 또한, 무형자산손상차손, 금융상품평가손실 등 영업외비용의 증가로 영업외수지 적자 규모가 전년 대비 더욱 확대된 바, 상기 영업수익성을 하회하는 매출액순이익률 -16.2%를 기록하였다. 다만,

영업외비용 대부분이 현금성자산의 유출이 없는 비용인 점을 고려한다면, 실제 현금성자산 지출에 미치는 영향은 거의 없을 것으로 보인다.

동사의 기업현황보고서(2021.06)에 공시된 2021년 상반기 누적 매출액은 74.6억 원으로 전년 동기 대비 13.8% 감소하였다. 2021년 상반기 영업이익 -2.7억 원, 당기순이익 -3.9억 원으로, 2020년 상반기 영업이익 -1.5억 원, 당기순이익 -4.1억 원 대비 적자 규모가 소폭 확대된 가운데, 상반기 매출액영업이익률 -3.6%, 상반기 매출액순이익률 -5.2%를 각각 기록하였다.

그림 5&gt; 동사 연간 및 상반기 요약 포괄손익계산서 분석

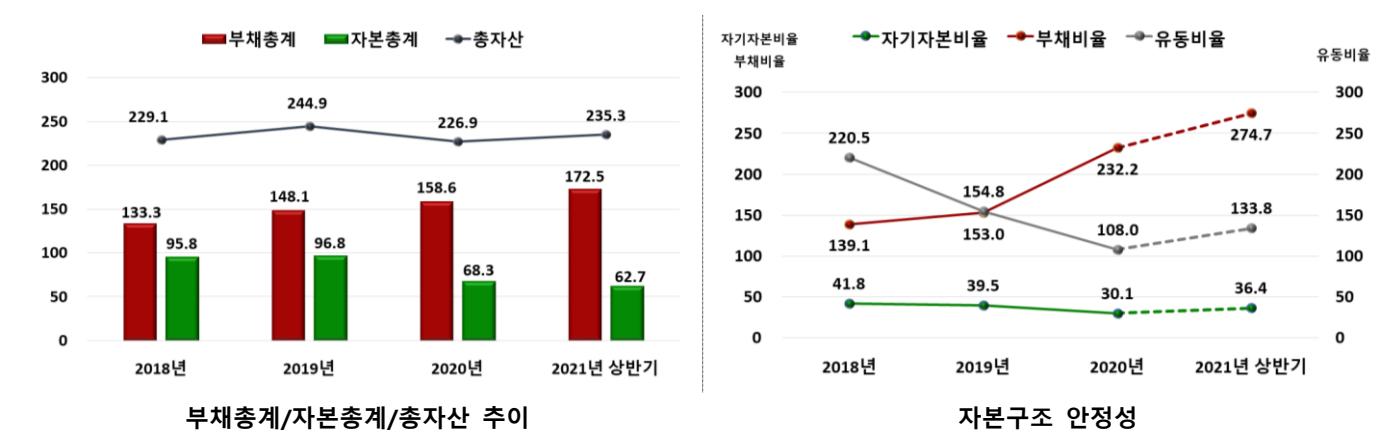
(단위: 억 원, %, K-GAAP 개별기준)



출처: 동사 사업보고서(2020.12) 및 기업현황보고서(2021.06), NICE디앤비

그림 6&gt; 동사 연간 및 2021년 상반기 요약 재무상태표 분석

(단위: 억 원, %, K-GAAP 개별기준)



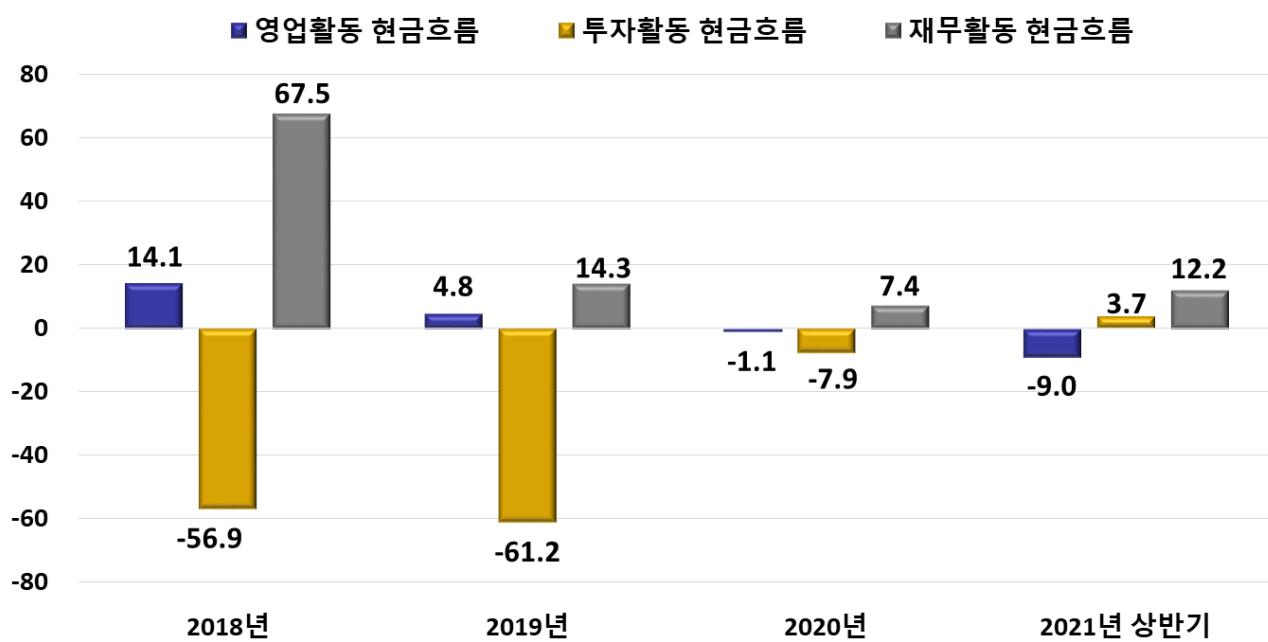
출처: 동사 사업보고서(2020.12) 및 기업현황보고서(2021.06), NICE디앤비

최근 3개년간 총차입금 증가에 기인하여 부채규모가 증가세를 보이고 있는 가운데 2020년 당기순손실의 영향으로 자기자본이 축소되면서 자기자본비율이 2019년 말 39.5%에서 2020년 말 30.1%로 지표가 하락하였고, 부채비율은 2019년 말 154.8%에서 2020년 말 232.2%로 크게 증가한 것으로 확인되었다. 현금성자산을 포함한 유동자산 규모가 지속적으로 감소하고 있는 가운데 단기성차입금을 포함한 유동부채가 큰 폭으로 확대되고 있어 유동비율이 하락하고 있으나, 2020년 말 유동비율은 108.0%로 유동성 대응능력은 무난한 수준을 유지하였다.

동사의 기업현황보고서(2021.06)에 따르면, 2021년 상반기 기준 부채비율 274.7%, 유동비율 133.8%을 각각 기록하였고, 전년도 말 대비 부채부담은 높아졌지만, 단기지급능력을 나타내는 유동비율은 개선된 것으로 확인되었다.

그림 7&gt;&gt; 동사 현금흐름의 변화

(단위: 억 원)



출처: 동사 사업보고서(2020.12) 및 기업현황보고서(2021.06), NICE디앤비

동사는 2020년 당기순손실의 영향으로 마이너스(-)의 영업활동현금흐름을 나타냈다. 생산설비 투자에 따른 건설중인자산(15.7억 원), 단기금융상품(101.2억 원) 취득 등으로 투자활동을 통한 현금유출액 7.9억 원이 발생한 가운데, 단기차입금(10억 원) 및 장기차입금(23억 원) 등의 재무 활동을 통한 현금유입액 7.4억 원과 기초의 현금 9.8억 원으로 상기 투자활동 현금흐름을 충당한 바, 동사의 현금성자산은 기초 9.8억 원에서 8.2억 원으로 감소하였다.

2021년 상반기동안 동사는 당기순손실로 인해 영업활동 현금흐름이 마이너스(-)를 기록하였다. 그러나 기계장치의 취득, 건설중인 자산의 증가 등 투자활동상 소요되는 자금을 단기금융상품의 매각 등으로 조달하면서 투자활동 현금흐름에서 잉여 현금유입이 나타났고, 사채(15억 원) 발행, 장/단기 차입금 증가(24억 원) 등으로 재무활동 현금흐름 역시 현금유입이 나타났다. 그 결과, 영업활동 현금흐름으로 발생한 현금유출을 투자활동 현금흐름과 재무활동 현금흐름으로 충당하였고, 동사의 현금성자산은 기초 8.2억 원에서 기말 15.2억 원으로 확충되었다.

동사는 기업현황보고서(2021.06)에서 2020년 생산설비 확충에 따른 생산력 확대에 힘입어 2021년 예상 매출액 266억 원, 영업이익 25억 원 및 당기순이익 21억 원 등 매출 외형의 성장과 생산성 향상의 실적 가이던스를 제시한 바 있다.

## [체크포인트]

- ✓ 동사는 자체 생산 기술을 기반으로 시리얼 및 시리얼바를 제조·판매하고 있으며, 경쟁사 대비 브랜드파워 열세로 인해 이마트 등 유명 유통업체의 PB제품을 생산하여 납품하는 형태로 매출을 확대해 나가고 있다. 현재, 동사브랜드 제품은 온라인 시장 및 캐터링 시장을 타겟으로 판매하고 있으며, 다양한 기능성 제품 등을 개발하여 시장 점유율을 확대해 나갈 예정이다.
- ✓ 동사는 최근 3개년간 160억 원 대의 매출 외형을 유지하고 있으며, 시리얼 매출이 전체매출의 80% 이상을 차지하고 있다. 최근 3개년간 매출 규모의 큰 변동 없이 신제품 개발, 생산 장비 도입 등으로 인한 영업비 부담이 상승하며 동사의 수익구조 개선에 제약으로 작용하고 있다. 또한, 유동비율이 지속적인 하락세를 보이고 있으나, 2020년 말 유동비율은 108.0%로 유동성 대응능력은 무난한 수준을 유지하였다. 한편, 동사의 기업현황보고서 (2021.06)에 따르면, 2020년 생산력 확대에 힘입어 2021년 매출 외형의 성장과 생산성 향상을 전망하고 있다.

## [용어설명]

- ✓  $\alpha$ ,  $\beta$ -starch:  $\beta$ -starch는 아밀로스나 아밀로펙틴 분자가 규칙적으로 배열되어 미세결정구조를 구성하고 있는 생(生)녹말을 일컬으며, X선 회절에 의해 그 결정 상태를 알 수 있다.  $\beta$ -starch는 분자가 밀착하여 촘촘한 형태를 이루고 있어 물 분자가 들어가지 못하고, 따라서 소화가 잘 되지 않는다. 이러한 녹말에 물을 가하고 가열하거나, 수산화나트륨 용액으로 호화시키면, X선으로도 그 결정구조를 알아볼 수 없는 상태의 녹말로 변하는데 이를  $\alpha$ 화라 하며 이렇게 생성된 녹말을  $\alpha$ -starch라 한다.
- ✓ **프락토올리고당:** 프락토올리고당은 바나나, 양파, 아스파라거스, 우엉, 마늘, 벌꿀, 치커리 뿌리 등과 같은 채소나 버섯, 과일류 등에 포함되어 있는 천연 물질이다. 이는 유익균을 증식시키고, 유해균을 억제시키며, 칼슘 흡수에 도움을 준다.
- ✓ **난소화성말토덱스트린:** 난소화성말토덱스트린은 옥수수전분을 가열하여 얻은 배소덱스트린을  $\alpha$ -아밀라아제 및 아밀로글루코시다아제로 효소분해하고 정제한 것 중 난소화성 성분을 분획하여 식용에 적합하도록 한 것을 말한다. 이는 식약처를 통해 배변활동을 원활하게 도와주며, 식후 혈당상승을 억제하고, 혈중 중성지질 개선의 기능성을 인정 받았다.
- ✓  $\beta$ -glucan: 다당류의 일종으로 면역증강작용을 가지고 있으며 효모의 세포벽, 버섯류, 곡류 등에 존재한다. 이는 인간 정상 세포의 면역기능을 활성화시켜, 혈당과 혈중 콜레스테롤을 감소시키며 지질대사를 개선하여 체지방 형성과 축적을 억제한다.

\* 본 보고서는 투자 의사결정을 위한 참고용으로만 제공되는 것입니다. 또한, 작성기관이 신뢰할 수 있는 자료 및 정보로부터 얻은 것이나, 그 정확성이나 완전성을 보장할 수 없으므로 투자자 자신의 판단과 책임하에 종목선택이나 투자시기에 대한 최종 결정을 하시기 바랍니다. 따라서, 본 보고서를 활용한 어떤 의사결정에 대해서도 작성기관은 일체 책임을 지지 않습니다.