

맥반석 계란 개당 250~300원 대중화 시도

- 촉촉하고 부드러운 맛, 다이어트 OK -

◇ 홍보 팀

경기도 부천시에서 산란계와 계란유통업을 하고 있는 윤영선 사장이 최근 원적외선 맥반석즉석구이 계란을 출시하여 소비자들에게 다이어트 식품으로 대단한 인기를 얻고 있다. 지금까지 많은 업체에서 계란구이 상품을 내놓았지만 초창기에는 큰 관심을 보이다가 점차 소비가 떨어지는 것이 사실이다. 그 원인에 대하여 집중탐구 하던 윤사장이 일반 계란구이의 맹점을 찾아서 보완한 것이 원적외선 맥반석즉석구이 계란이라는 것이다.

윤사장이 처음 계란구이기에 대하여 집중 연구하기 시작한 것은 2001년 6월 여름부터이다. 평소 계란 식품을 다양화 시켜야 채란업이 살수 있다는 생각을 가지고 있던 윤사장은 닭 기름빼는 기계에서 힌트를 얻어 똑같은 원리로 계란을 익히고자 했다. 그러나 계란에 너무 열을 가하면 계란이 터지고



까맣게 타버렸다. 서서히 열을 가해서 익혔지만 계란속이 하얗게 되어 썩 계란과 별 차이가 없었다. 4개월간의 시행착오를 거듭하면서 노하우가 쌓이기 시작했고 결국 맥반석을 달구어 그 열로 계란을 익히는 방법을 터득하였다.

맥반석은 노화방지, 항균작용, 신진대사촉진, 성장발육촉진, 독성제거, 피로회복, 함암 효과 등이 있는 물질로 이 물질로 계란을 달구면 계란이 부드럽고, 향이 나고 계란에 있던 콜레스테롤이 빠져나간다는 것이다.

윤사장이 개발한 원적외선 맥반석구이기는 한꺼번에 계란 300개를 구울 수 있다. 계란을 가장 먹기 좋은 상태로 굽기 위해서는 2시30분이 소요되는데 그냥 로타리 방식으로 굽는 것이 아니라 계란 자체에 호일을 싸서 구울 때 계란에서 나오는 수분이 전부 빠져나가지 않도록 하고 있다. 사실 원적외선 맥반석구이 계란의 맛은 세가지에 의하여 결정된다. 맥반석으로 굽는 시간과 온도, 계란을 싸는 호일이다. 그래서 맥반석구이계란의 맛은

텁텁하지 않고 촉촉하다. 만약 구운 계란이 식으면 10분만 열을 가해주면 금방 따뜻하여 먹기 좋게 변한다.

윤영선 사장은 이렇게 맛있는 계란을 만들 수 있는 원적외선 맥반석구이기는 기계값이 저렴(약 195만원 정도)하고, 전기세가 저렴(4Kw 용량의 전기에서 하루 5시간 가동시 1500~

2,000원)하기 때문에 분식점, 뉴시터, 슈퍼, 목욕탕, 찜질방, 길거리 오뎅집에서 부업으로 할 수 있는 최적의 산업이라는 것이다. 계란 가격은 1,000원에 4~5개를 판매할 수 있는데 1일 10판을 팔면 30일 기준 135만원의 소득을 얻을 수 있다는 것이다.

윤사장은 현재 경기도 및 서울 지역에 13개 매장에서 원적외선 맥반석구이계란이 판매되고 있는데 특히 어린이와 주부들에게 인기가 많기 때문에 사업은 더욱 확대될 것으로 기대를 모으고 있다. (문의처 032-684-8645)