시냇가에 심은 나무
Duck Family Restaurant

상식의 틀을 깬 新개념 퓨전 오리요리 전문점

지난 3월 1일, 일산 도심 한가운데 국내최초의 오리 패밀리 레스토랑인 「시냇가에 심은 나무」가 오픈했다.

「시냇가에 심은 나무」는 오리 참숯구이로 유명한 「가나안덕」에서 20~30대의 젊은 세대층을 겨냥, 한식은 물론 중식, 일식, 양식 등의 다양한 식재료와 조리법을 응용 · 개발한 메뉴를 바탕으로 기존 가나안덕의 경영을 맡았던 정호성(아나스 대표)사장이 야심차게 런칭한 외식 브랜드이다.

현재 개점한 지 5개월 정도 밖에 지나지 않았음에도 처음 주 고객으로 예상했던 젊은 세대는 물론, 친구 및 가족단위 손님에 이르기까지 폭넓은 고객층으로 먹을거리가 즐비한 일산 라페스타 거리에서 인기몰이를 하고 있다.

기존의 패밀리 레스토랑을 표방하면서도 「시냇가에 심은 나무」만의 장점을 잘 살릴 수 있도록 차별성을 준 것이 적중한 것이다.

*「시냇가에 심은 나무」란?
축복받은 땅 위의 시냇물이 흐르는 곳에 심은 나무는 가뭄이 와도 잎사귀가 마르지 않고 계절에 따라 풍성한 열매를 맺는 축복의 의미이다. 이 곳을 찾는 모든 이들에게 축복이 함께 하기를 바라는 마음이 담겨 있다.

01 오리고기의 새로운 변신

요즈음, 오리고기 전문점이 무서운 속도로 늘어나고 있는데 반해, 메뉴의 경우 약간의 변화가 있기는 하나 탕, 구이, 정식 등에서 크게 벗어나지 않고 있는 것이 사실이다.

정호성 대표는 가나안덕을 비롯해 많은 오리전문점들의 주소비층이 중장년의 고객들임을 감안할 때, 오리고기도 잠정적 고객인 신세대들의 욕구에 맞춰 새로운 시도가 필요하다고 느꼈다고 한다.

이러한 계기로 약 5개월의 기간 동안 1, 2차에 걸쳐 메뉴를 개발, 면요리, 샐러드, 피자 등 세계각국의 조리법을 우리 입맛에 맞게 응용해 소비자에 선보였는데, 본래 타깃 소비층으로 삼았던 20~30대 고객은 물론, 가족 및 모임 단위의 고객까지 끌어모으는 데 성공했다.

특히, 이 곳의 모든 메뉴가 그렇지만, 특히 스테이크와 피자는 오리를 참숯으로 한번 구워내 기름기 없이 담백하면서도, 오리 특유의 쫀득한 질감으로 기존 육류에만 익숙해져 있던 소비자들의 큰 호응을 얻으면서 매장의 대표 인기메뉴로 자리 잡았다.

"오리를 주메뉴로 한 패밀리 레스토랑이지만, 평소 기피하던 사람도 맛있게 즐길 수 있도록 하는 것이 제 꿈입니다."

정 대표는 이를 위해 오리고기를 메인메뉴로 장식하되, 다른 식재료와 위화감 없이 어우러질 수 있도록 하는 데 주력했다. 이 때문인지 매장을 찾은 소비자들은 "이게 정말 오리고기야?"라며 놀라는 사람이 많다고 한다.

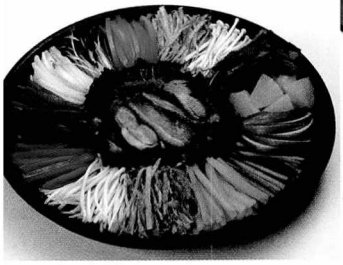
▶오리 스테이크(상)와 해쉬 스모크(하)는 참나무로 구워내 담백하면서 독특한 맛이 있다.

02 一擧四得(일거사득), 다양한 컨셉으로 고객을 사로잡다.

국내의 패밀리 레스토랑은 운영방식과 메뉴구성 등이 비슷한 컨셉으로 짜여져 있어, 각각을 구분해 내기조차 쉽지 않다. 「시냇가에 심은 나무」는 오리를 주메뉴로 한 것 이외에도 시간대별로 컨셉을 바꿔 한 공간에서 여러 가지 분위기를 연출할 수 있도록 하였다.

점심시간대는 직장인들이 부담 없이 맛볼 수 있도록 코스로 런치메뉴를 구성하였고, 점심과 저녁 사이에는 커피 및 음료와 함께하는 휴식공간으로, 저녁은 스테이크 등의 양식메뉴, 9시 이후부터는 각종 와인과 맥주 등을 즐길 수 있는 바로 운영한다.

특히, 주류의 경우 인근 상권에서 많이 취급하지 않는 퀄리티가 높은 것만을 판매해 매장을 찾는 사람들로 하여금 특별하고 신선하다는 이미지로 인식되고 있다.



▲ 태국의 월남쌈과 훈제오리의 만남. 다이어트와 미용에 딱 제격인 메뉴.

▲ 달콤한 무화과와 고소한 훈제오리가 잘 어우러진 무화과 피자.

▲ 오리 가슴살로 만든 나무 커틀릿. 유자청 소스에 찍어먹으면 상큼한 맛이 일품.

▲ 오리로 만든 북경식 탕수육, 꿔바로우. 쫀득하고 새콤달콤하다.

내 · 외부 인테리어는 따뜻한 느낌의 목조와 벽돌을 기본으로 설계하되, 최대한 자연스러움을 잃지 않도록 하기 위해 실제 느티나무를 이용, 고풍스럽고 편안한 분위기를 연출했다.

느티나무장식이 어우러진 내부전경

60여가지의 와인과 다양한 맥주를 즐길 수 있는 바가 마련되어 있다.

03 톡톡 튀는 이벤트와 유용한 서비스

「시냇가에 심은 나무」의 또 다른 강점은, 자체 멤버십 카드를 통해 이 곳을 찾는 고객들에게 다양한 혜택을 부여하고 있다는 점이다.

자체 도입한 시스템이기 때문에 다른 장소에서 사용할 수는 없지만, 할인혜택과 생일서비스를 비롯해, 커피 및 주차권 무료제공, 매월 멤버십 데이 운영 등 독특하면서도 실용적인 서비스를 고객에게 돌려주고 있다.

04 안전하고 믿을 수 있는 먹거리

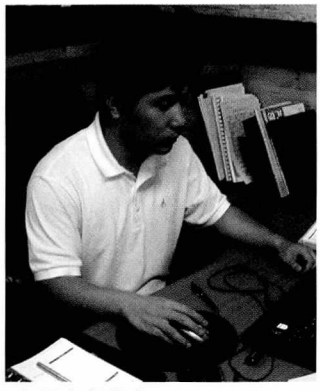
「시냇가에 심은 나무」는 식자재 시스템을 가나안덕에서의 노하우 그대로 도입했는데 메인메뉴로 사용되고 있는 오리는 균일한 품질과 맛을 위해 직접 주문제작한 OEM사료를 급이하고 부화부터 유통까지의 과정을 계열화 시켜 체계적, 위생적 오리고기를 생산해내고 있다.

또한 야채 등의 기타 식재료도 직영농장과 위탁계약을 맺고 농약은 물론 화학비료를 일절 사용하지 않아 친환경 농산물로 인증을 받은 상품만을 고집하고 있다.

까다로운 절차와 비용이 소요됨에도 이런 식자재 시스템을 고수하는 이유는 요리의 맛 이전에 고객들이 안심하고 먹을 수 있는 먹거리를 우선하는 가나안덕의 정신이 그대로 베어있기 때문이다.

05 정호성 대표 인터뷰

"지난 2003년 겨울, 모진 AI 풍파 속에 가나안덕도 최대 고비를 맞았었다. 그러나 이 시기에도 닭 외식산업의 경우 20~30대를 타깃으로 한 전문점은 큰 고비 없이 위기를 넘기는 것을 보고 오리 외식업도 좀 더 참신해질 필요가 있겠다는 생각을 했다."


집무중인 정호성 대표

이 때부터 고민하고 연구해 나온 결과가 바로 「시냇가에 심은 나무」이다. 정 대표는 메뉴 아이템부터 매장 인테리어까지 하나 하나 세심하게 점검하며 사업을 준비해 왔지만 성공에 대한 의구심과 걱정은 떨칠 수 없었다고 한다.

하지만 걱정과는 달리 「시냇가에 심은 나무」는 개점 초기보다 현재 매출이 약 2배 이상 껑충 뛰어오르면서 당초 목표로 삼았던 매출액에 다다르고 있다.

그럼에도 정 대표는 아직 시작일 뿐이라며 「시냇가에 심은 나무」, 「가나안덕」, 「오리공감」, 「가나안 진흙구이」, 등의 외식 브랜드를 통해 전 계층, 전 연령층 모두 오리를 맛있게 즐길 수 있도록 하는 것이 최종 목표라고 전했다.