

## 몸에 좋은 오리고기, 더 건강하고 더 맛있게 즐기자!

(주)매일건강

유황오리  
전문점



오리야

Fresh 초벌구이 패밀리레스토랑



The 구이



소리 없이 강하다?!

바로 (주) 매일건강을 두고 하는 소리가 아닌가 싶다.

2003년 우리축산을 시작으로 본격적인 오리사업에 뛰어들었던 당시, 그해 겨울 AI 대란으

로 인해 큰 위기를 겪었다.

최인호 대표는 다음해인 2004년, 상호를 현재의 (주) 매일건강으로 바꾸고 재도약, 현재는 특별한 홍보마케팅 없이 입소문만으로 연간 40% 이상의 성장가도를 달리고 있다.

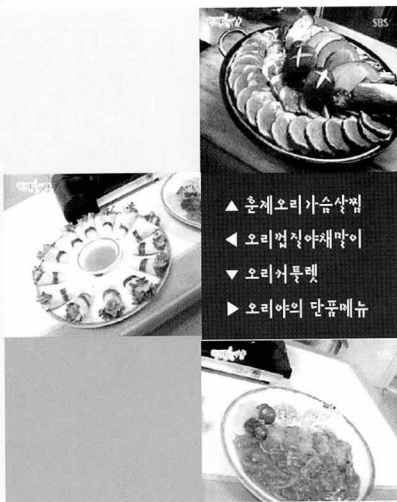
이같은 결과는 '나와 내 가족이 안심하고 먹을 수

있는 음식만을 생산한다'는 최대대표의 원칙을 말해 주고 있다.

◎ 기름기 쏙 뺀 초벌구이 오리로 여심(女心)까지 녹인다!

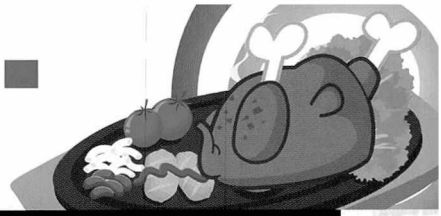
일반적으로 오리고기에 대해서 남성들의 경우 스테미너 식으로 많이 선호하지만, 여성들의 경우 기름이 많고 대중적이지 않은 육류라는 선입견으로 인해 남성들에 비해 오리고기에 대한 선호도가 떨어진다.

(주) 매일건강에서는 이러한 점을 간파, 여성고객에게도 어필할 수 있는 오리요리를 모색하던 끝에 오



- ▶ 훈제오리가슴살찜
- ◀ 오리껍치아재막이
- ▶ 오리거북탕
- ▶ 오리야의 만류메뉴





▲ 「오리야」, 「The 구이」 전관



▲ 심플하고 깔끔한 매장 내부 전경

리고기를 참나무숯에 초벌로 구워내는 방법을 생각했다.

이러한 방식은 오리 한 마리를 일일이 뼈를 발라내고 부위별로 모양에 맞게 손질하는 번거로움이 있지만 오리 본연의 쫄득한 질감은 살려주면서도 불필요한 지방을 없애주며, 은은한 참나무의 향까지 더해져 특별한 조리 없이도 그 자체로 훌륭한 요리가 된다.

현재 초벌구이 오리는 이런 점을 인정받아 특허(출원번호 10-2007-0083914)까지 받은 상태다.

그러나 (주) 매일건강은 이에 그치지 않고 초벌구이 오리가 더욱 돋보이는 요리들로 오리요리 전문점 「오리야」와 「The 구이」을 통해 인기몰이를 하고 있다.

「오리야」의 메뉴를 보면 황토진흙구이를 비롯, 훈

제찜·초벌구이보쌈·굴러온 단호박 바비큐·엄나무 한방백숙 등 초벌구이로 한번 기름을 뺀 오리를 다시 삶거나 찌는 방법을 주로 이용한다.

이러한 조리법을 통해 오리를 더욱 담백하게 즐길 수 있으며 요리에 이용하는 재료 또한 대표 건강식 자재로 오리와도 궁합이 잘 맞아 그야말로 웰빙오리를 맛볼 수 있다.

「The 구이」는 올해 3월 런칭한 오리 구이 브랜드로, 요즘 각광받고 있는 패밀리 레스토랑 시스템을 차용하여 신세대 감각 인테리어와 퓨전식 전문 초벌구이로 오리를 비롯한 치킨, 삼겹 등을 전문으로 하고 있다.

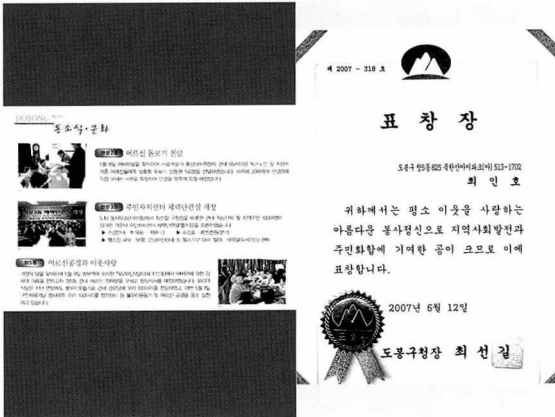
특히, 「The 구이」에서는 오리와 치킨, 삼겹살의 3가지 육류를 한번에 즐길 수 있는 <The 구이 한판 코스> 메뉴가 소비자들 사이에 인기라고 한다.

**오리의 손질>>>**



오리의 살과 뼈 분리 → 다릿살과 가슴살 분리 → 다릿살은 꼬치기에 찜다  
→ 가슴살은 돌돌 말아 실로 고정한다 → 손질한 오리는 참나무 연기로 훈연시킨다.

## ◎ 퍼주는 경영이 사람을 모은다



“음식 장사에 재료 좀 더 아낀다고 당장 이윤이야 좀 더 남을 수도 있겠지만... 글썄요... 저희는 퍼드릴 수록 손님이 더 많이 모이던걸요!(웃음)” 얼마 전 KBS 「VJ 특공대」라는 프로그램에서 일부 소개되기도 했었지만 최 대표가 운영하는 「오리아」는 ‘퍼주는’ 식당으로 더 유명하다. 메인요리와 반찬도 그렇지만, 「오리아」의 명물인 공짜 오리뼈탕의 경우는 고객이 원하면 몇 번이든 새로 내어가는 것이 원칙이다.

최 대표는 식당 내에서뿐 아니라 창업 이래 매년 명절에 오리 훈제를 독거노인과 불우 가정에 전달하고 2개월에 한번 인근 지역 주민 노인 초청 무료식사 대접하는 등의 봉사활동을 통해 ‘퍼주기 경영’을 몸소 실천하며 지역 주민들과의 유대를 맺어오고 있다.

## ◎ 어머니가 해주시던 음식처럼...

요식업에 몸담고 있는 사람으로서, 최인호 대표가 항상 마음에 새겨두고 있는 말이다. 세상의 모든 어머니들은 자신들의 가족을 위해 가장 청결하게, 정성을 가득 담아 음식을 만들기 때문이다. 비록 불특정 다수의 사람들이 먹는 음식일지언정, 우리 식당을 찾아준 고객에게 어머니가 해준 것처럼 정성가득한 음식을 내놓고 싶다는 최 대표는 바쁜 와중에도 틈틈이 직접 주방에 들어가 오리고기 손질을 돕기도 하고 조리에 참여하기도 한다. 최 대표는 앞으로도 이런 마인드를 잊지 않고 꾸준히 맛과 영양을 겸비한 오리요리를 고객에게 선보일 것이라며 포부를 드러냈다.

KBS 2TV

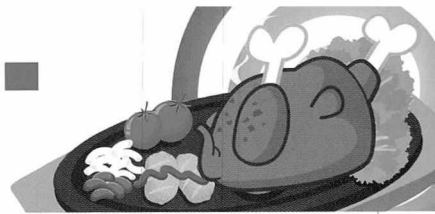
VJ 특공대

오리뼈의 화려한 변신! 「오리아」

VJ 특공대 10, 19, 금 방송분



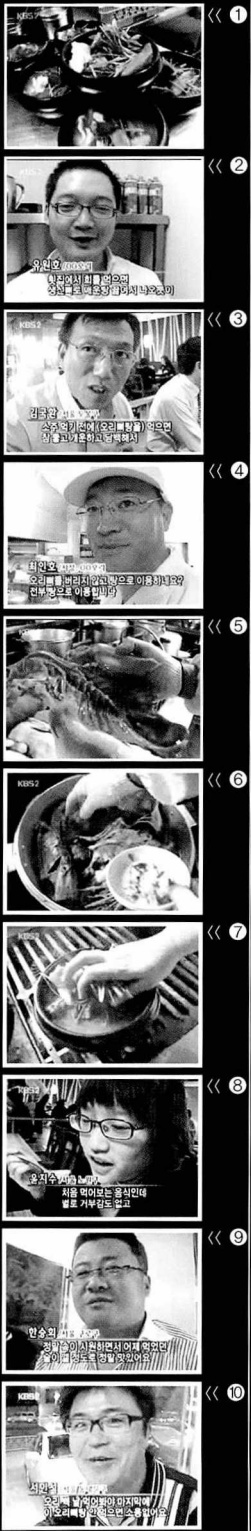
살코기에 밀려 뒷전에 머물렀던 뼈다귀가 화려하게 부활했다!  
뼈에 사무치는 맛, 놓치면 뼈저리게 후회할 이색 뼈오리를 소개한다.



유황오리 전문점 **오리야**

**뼈대 있는 음식의 진면목 펼쳐지니 뼈다귀의 화려한 컴백. 뽀속 깊이 파고드는 그 맛. 한 번 만나보자**

나랏님 밥상에나 어울릴 법한 화려한 오리요리. 하지만, 소문난 메뉴는 따로 있다?



- ① 「오리야」의 명물, 오리뼈탕  
오리뼈탕이 바로 효자 메뉴.
- ② 식당관계자(유원호) : 횡집에서 회를 먹으면 생선뼈로 매운탕을 끓여서 나오듯이, 저희집에서 오리를 먹으면 오리뼈로 국물을 내서 서비스로 나옵니다.  
성우 : 공짜 오리탕이 더 인기! 먼 걸음, 마다 않는 골수팬까지 생겼다.
- ③ 시민 인터뷰(김국환) : 소주 마시기 전에 먹으면 개운하고 담백해서 이거 먹으려고 멀리서부터 왔습니다.
- ④ 성우 : 팬들 성원에 보답코자 공간에 쌀 채우듯 오리뼈 차곡차곡 쌓아두는 건 기본. 찬밥 신세 못 면하던 뼈다귀가 이제는 귀빈대접 받는다.
- ⑤ 「오리야」최인호 대표 인터뷰  
KBS VJ특공대 팀 : 오리뼈를 버리지 않고 탕으로 이용하네요?  
최인호 오리야 대표 : 전부 탕으로 이용합니다.  
KBS VJ특공대 팀 : 왜죠?  
최인호 오리야 대표 : 오리 하면 건강보양식인데 이걸 왜 버립니까?
- ⑥ 오리뼈와 각종 한약재, 양념을 넣고 팔팔 끓여준다.  
보약 한 첩의 사명을 띠고 한약재와 동반입수. 노린내를 없애고 육수로 태어나는 것은 시간문제.  
최인호 오리야 대표 : 오리뼈에서 아주 진한 육수가 나옵니다. 오리뼈 육수를 먹을 때마다 어릴 시절 어머님께서 끓여주시던 오리뼈탕이 기억나는데 그 때 든든하게 잘 먹었던 기억이 나요. 그 때를 떠올리며 만든 음식이 바로 이 것이죠.
- ⑦ 독배기 철철 넘치도록 담아 향긋한 채소로 마무리!  
코 끝 무너지도록 진한 냄새와 혀 끝 저려오도록 국물 막강하니 이 삼삼한 맛이 오리뼈가 만든 작품이다.
- ⑧ 시민(윤지수) : 처음 먹어보는 음식인데, 전혀 거부감이 없고 감자탕 맛도 살짝 나면서 참 맛있어요.  
철철 넘치도록 퍼주고 또 퍼주는 센스야 말로 오리뼈탕의 주가를 높여준다!
- ⑨ 시민(한승희) : 정말 속이 시원하면서 어제 먹었던 술이 확 깼 정도로 너무 맛있어요.
- ⑩ 시민(서민석) : 오리 백 날 먹어봐야 이 오리뼈탕 안 먹으면 소용이 없어요. 뼈다귀의 위력에 살코기도 무릎을 꿇었다.  
뼈에 사무치도록 진한 맛, 올 가을 대세는 뼈대!