

당신은 어떤 치킨을 선택하시겠습니까?

엄마가 정성들여 만들어 준 맛 그대로! ‘치킨더홈’



○ 소비자들이 치킨에 가지고 있는 일반적인 생각들이 있다. 소비자 조사결과에 따르면 치킨선택의 기준은 뭐니뭐니해도 맛이다. 또한 안전한 재료를 사용하는지, 깨끗하고 좋은 기름을 쓰고 있는지, 신뢰감이 있는 브랜드인지 등을 고려해서 치킨을 선택한다. 소비자의 선택 기준에 따라 “치킨더홈(chickenthehome.co.kr)”의 치킨을 살펴보면 이렇다.

보통의 치킨들은 획일적인 유통경로를 거치기 때문에 조금씩의 차이는 있겠지만 맛이 비슷비슷하다. 도계장에서 닭을 받아 매장으로 보내면 파우더를 바르고 튀겨서 판매하기 때문이다. 원래 닭고기는 숙성과정을 거쳐야 잡냄새가 사라지고 육질을 부드럽게 할 수 있다. 그런데 대부분 1차적인 수준의 숙성과정만을 거친다. 그 결과 육질이 단단한 닭고기에 양념이 배어들게 할 수 없고, 또 육질을 부드럽게 하는 데에도 한계가 있다.

이런 단점을 극복하기 위해 치킨더홈은 24시간 저온 숙성과정을 도입했다. 바로 ‘텀블러 진공방식’이다. 텀블러 방식의 치킨가공은 KFC나 파파이스 등 미국의 치킨 프랜차이즈들이 사용하는 원조격 치킨 가공법이다.

텀블러 방식은 커다란 진공 통에 염지제와 닭을 넣고 돌리는 방식(주물럭)으로, 닭과 닭이 서로 부딪히면서 연화 작용이 일어나 부드러운 육질이 된다. 또한 진공상태로 저온 숙성하는 과정에서 치킨 자체에 양념이 골고루 배어들게 된다. 텀블러 방식은 기존 숙성방법보다 비용이 많이 들지만, 닭고기 고유의 잡냄새를 완전



히 없앨 수 있고, 육질을 연하고 쫄깃하게 만들 수 있다.

또한 치킨더홈은 '홈메이드 치킨'이라는 이름에 걸맞게 안전한 재료만을 고집한다. 국내 최대 닭 공급업체인 (주)하림과 (주)마니커, 새물내, 성화식품(주)로부터 HACCP 인증을 받은 위생적이고 안전한 품질의 엄선된 닭고기만을 공급받고 있다. 의성마늘·풍기양파 등 치킨에 들어가는 재료를 100% 국산화했고, 화학조미료·화학적 정제를 거

0.03% 수준이다. 미국 식약청(FDA)이 지정하고 있는 트랜스지방 함유율 0.2%보다도 훨씬 낮은 수치다.

치킨더홈은 모델 기용에도 크게 신경을 쓴다. 초기 모델은 브랜드 컨셉에 맞는 선우은숙씨였고, 현재는 요리연구가 이해정씨다.

이해정씨의 입맛은 까다롭기로 유명하다. 이해정씨를 모델로 기용하기까지 일정기간동안의 구매작전이 펼쳐졌다. 신생브랜드인 치킨더홈 광고모델



후라이드 치킨

양념&후라이드 치킨 유럽풍의 매장전경

친 설탕사용도 일체 배제했다. 곤지암에 위치한 2,500평의 물류센터 준공으로 모든 물류과정에 대해 더욱 엄격하게 관리하기 위해 만전을 기하고 있다.

주재료인 닭을 제외하면 가장 중요한 것은 바로 기름이다. 치킨더홈은 웰빙추세에 딱 맞는 100% 캐나다산 유채꽃씨 카놀라유를 사용한다. 카놀라유는 발화점이 높으면서 트랜스지방산 함량이 아주 낮아 튀김용으로 적당하다. 식품의약품안전청의 성분분석을 통해 안전성을 확보한 치킨더홈에서 사용하는 카놀라유의 트랜스 지방 함유율은

이 자신의 이미지에 타격을 줄까봐 두려웠기 때문이다. 하지만 치킨더홈 본사로 와 깨끗한 조리과정과 고급스러운 맛을 보고 모델까지 승낙했다. 현재 치킨더홈의 모델로 활동하고 있으며, 소비자들에게 좋은 호응을 얻고 있다.

치킨더홈은 R&D센터를 통해 소비자들의 입맛을 분석하고 한국인의 입맛에 맞는 치킨을 개발하는 등 맛의 차별화를 통해 소비자들의 입맛을 사로잡고 있다.

• 대표주문번호 : **1577-9978**