

소문의 진상! 흥행대박 맛집의 비밀

불황도 울고 가는 '억' 소리 나는 매출 자랑하는 맛집들

▶KBS 2TV 「VJ특공대」 2009년 10월 30일(금) 방영분

▶[넓으실] 광주광역시 북구 대촌동 531-1 [메뉴] 숙성한정식+한방 오리탕 ☎ 062) 972-8201

▶[강한 남자 장작구이] 경기도 안양시 동안구 호계동 1108-5 1층 [메뉴] 육해공 모듬 바비큐+들깨수제비 ☎ 031) 458-3555



하루 수백 개의 식당이 문을 열고 닫는 요즘, 불황도 울고 가는 '억' 소리 나는 매출 자랑하는 맛집들이 있는데, 그들의 성공 비결은 뭘까?

우리나라의 음식점은 모두 70만개. 인구 65명당 음식점이 하나씩 있는 셈인데, 이중에 성공할 확률은 겨우 15%라고 한다. 그런데 바비큐 하나로 수억원대 매출을 올리는가 하면 중소기업 못지않은 수입을 자랑하는 오리점 전문점까지, 흥행가도를 달리는 맛집들이 꼭 있다. 이유있는 문전성시! 대박 맛집의 숨을 비밀들을 VJ카메라에 지금부터 공개한다.



찬바람에도 기꺼이 기다리고 불황에도 기꺼이 지갑을 열게 하는 천하 일미.

[손님1] 이렇게 맛있으니

까돈을 잘 벌 수밖에 없죠.



[손님2] 억소리 나게 맛있 습니다.

세상은 넓고 먹을 것은 많다. 입맛 잡고 돈맥 잡으니! 에헤라다야~ 억대

매출을 자랑하는 맛집계의 블록버스터~ 바로 지금 맛



있는 흥행이 시작된다. 문 닫힐 때까지 전석 매진! 예약율 100%를 자랑하는 장작구이집이 있다. 매력만점 바비큐를 즐기

려면 대가를 치러야 한다는데.



[손님3] 예약을 안 하고 왔었는데 자리가 없어서 기다리다가 못먹고 갔었는데 예약을 하고 오니까 본전을 뽑고 가는 느낌입니다.

식당안에 웬 증기기관차가 딱하니? 어디 기차길이라도 갔나?



[심황호 대표] 저희집이 자랑하는 초고압바비큐기계입니다.

초스피드로 승부한다. 전국 유일무이! 200도 넘는 중



기기관차 탑승객은 육해공 모든 바비큐~

【심황호 대표】 10분안에 정확한 온도에서 구워냈을 때 바비큐가 가장 맛있습니다.

양념돼지갈비, 훈제오리, 등갈비, 소시지, 대하까지 총 집합. 굽는데 3~4시간은 족히 걸리는 바비큐가 기관차 탔다하면 10분 만에 마술처럼 완성되니 바비큐계의 해리포터가 따로 없다.

전기사우나 마치고 나면 기름기는 썩, 고기는 참숯 향으로 중무장하고 육해공이 한데 모이니 보기만 해도 푸짐하다.



불, 연기, 향이 삼위일체 되어야 비로소 맛볼 수 있다는 맛의 지존 바비큐!

세대 초월, 상상 초월 증기기관차가 보장하는 바비큐 맛은?

육즙이 살아있어 씹는 맛은 2배요, 입 안 가득 휘감는 참숯향에 오감이 황홀해지니 맛있는 음식 앞에 장사 없다.



【손님4】 정말 맛있어서 계속 먹을 수 있을 것 같아요. 훈훈한 인심만큼 좋은 승부수가 또 있을까?



통통하게 살 오른 바닷가재에 직접 담근 복분자주. 고향의 맛 들깨수제비까지. 이 모든 것이 공짜! 이거 배보다 배꼽이

더 큰 것 아니여?



【심황호 대표】 남키려고 하면 장사 못합니다. 손님이 많이 오면 언젠가는 남이요. 주인장의 큰 손만큼이나 서비스 별미 또한 매너

좋고~

들깨수제비가 입맛에 안 맞는 손님들에게는 꾸덕꾸덕하게 말려 튀긴 후 매콤하게 졸이는 코다리찜 대령이요. 들깨수제비는 입안에 착착 달라붙고 바닷가재 꼬양속살에 고소함도 일품!

바비큐맛에 이어지는 별미에 또 한번 감탄사 연발~



【손님5】 소화제예요. 너무 많이 먹어서 배가 불러서요. 혹시나 하는 기대와 역시나 하는 만족감이 공존하는 맛. 성공의 문은 활짝 열리니 복덩이 바비큐가 따로 없다.



【심황호 대표】 하루에 250명 정도 오고 연 매출 6~7억 정도 됩니다.

자고로 친구와 장맛은 오래될수록 좋다고 했던가. 시간으로 간하고 정성으로 양념한 정갈한 상차림으로 소문 자자한곳이 있다는데.



【손님1】 보약 같고 정말 몸에도 좋은 것 같아요.

【손님2】 이렇게 맛있으니 까든을 잘 팔 수밖에 없죠.

창업 3년 만에 불황도 판쟁페 시켰다는 그비결이 궁금

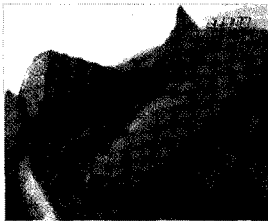


하다.
【박경순 대표】 저희 가게는
 숙성요리 전문점입니다.
 마당 가득한 향아리들은
 음식재료를 보관하는 공



간. 달콤하게 절인 배와 매실은 설탕 대신 쓰이는 천연조
 미료. 과일 절임은 디저트로 제공되고 저온숙성이 필
 요한 반찬은 대형 냉장고 안에서 익어가는데.

시간이 만들어낸 맛 모두 여기 모여 있소이다. 1년 묵
 은 죽순 장아찌부터 큼직하게 담은 대파김치에 남도별
 미 흥어김치 등등~

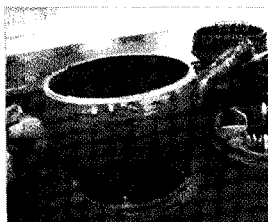


1년 동안 삭혀 비교 불가
 능한 맛을 자랑하는 흥어
 찜은 따로 찌주는 것이
 비법이다.

남도숙성음식 밥상에 하

이라이트는 옛날식 약탕기!

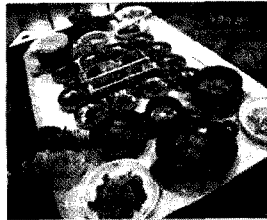
【박경순 대표】 보약처럼 드시라고 약탕기를 사용하고 있습
 니다.



보약처럼 드시라고
 약탕기를 사용하고 있습니다



약탕기 속에 녹차먹인 오리고기 재워놓고 향기, 녹각,
 구기자 등등 15가지 약재가 들어가니 에너지충전 문
 제없고 정성을 양념삼아 달여주면 끝~



한상 차린 밥상 납시오~
 숙성음식으로만 차려진
 30가지 반찬부터 놀랄
 노자. 상다리가 꺾창을
 지 모르겠다.

몸에 좋은 건 죄다 들어갔으니 이 건 음식이 아니라 약이
 네, 약이여~ 오리의 잡내는 사라지고 담백한 맛으로 보
 양만점! 여기에 왼손으로 비비고 오른손으로 비비고~
 매운 흥어찜이 입안으로 급습하니 땀 뚫리는 시원한
 맛에 오랜만에 만난 고향친구와도 잠깐 대화가 멈추는
 것도 이상한 일 아니다.

침묵은 금이요, 먹는 게 장땡이다!



【손님3】 오리 숙성 요리 정
 말맛있게 먹고 갑니다.

인고의 숙성시간 거치지
 않으면 반찬 자격 박탈.

정성 없는 음식은 밥상에

올린 적이 없다고 하니 초고속 성공은 예정된 수순 아
 니겠는가.



【박경순 대표】 직원이 20명
 이상 되니까 중소기업 사장
 까지는 아니어도 비슷하게
 벌어요.

불황은 딴 세상이니 남다

른 비법이 보장하고 줄을 잇는 손님들이 장담하는 맛!
 입맛 잡는 전쟁터 속 흥행신화는 계속된다.