



소개합니다

(주)이목원



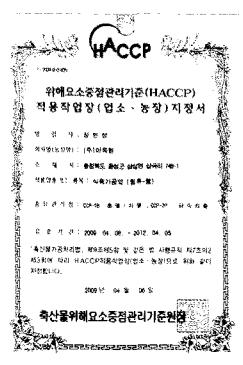
③

| 20년 전통의 오리전문음식점에서

오리전문기업으로 거듭난

# (주)이목원

글, 사진 : 축산신문 이화영 기자



②

(주)이목원(대표 장현성)은 국내 대표 오리음식점인 '배나무꼴'로 더 잘 알려진 기업이다.

오리전문점으로 시작해 지난 2009년 음성에 최신설비를 갖춘 육가공공장까지 신축하면서 오리 가공, 유통까지 오리전문기업으로 거듭나고 있다.

특히 (주)이목원은 20여년간 '배나무꼴'을 운영하면서 축적된 노하우를 바탕으로 오리제품에 접목시켜 소비자들에게 맛있는 오리고기를 공급하기 위해 최선을 다하고 있다.



①이목원 공장 전경 ②Haccp인증서 ③이목원 장현성 대표 ④가공실전경 ⑤스모크하우스  
⑥에어샤워실 ⑦금속탐지기 ⑧진모제거작업 ⑨포장작업중 ⑩원료준합기 ⑪훈제오리검사중  
⑫위생실 ⑬장화건조기

뿐만 아니라 경기도 안성에 중앙집중식주방(CK, central kitchen)을 운영하고 있어 배나무골 등에 한결 같은 음식 맛을 제공하고 있다.

#### • 20년 전통의 오리요리 전문점 ‘배나무골’

(주)이목원의 모체는 1990년 서울 양재동에 처음 문을 연 ‘배나무골’ 오리 전문점이다.

배나무골은 오리전문식당의 대표하며 지난 20년간 서울시민들의 입맛을 사로잡아 왔다.

배나무골의 오리요리는 오리요리를 대표하는 백숙이나 주물럭 등이 아닌 다양한 코스요리가 제공된다는 것이 특징이다.

처음 문을 열 당시 만해도 오리요리는 단순히 백숙이나 주물럭 등이 대다수 였다. 그런데 장 대표는 보다 다양한 오리요리를 통해 오리고기의 참맛을 제공하기 위해 독창적인 오리요리를 개발해 왔다.

때문에 배나무골은 각종 모임장소로 인기를 끌고 있으며 다양한 오리요리를 맛볼 수 있는 대표적인 음식점으로 자리매김할 수 있었다.

배나무골에서 맛볼 수 있는 오리요리는 대표적인 요리가 ‘오향수육’이다. 오향수육은 오리가슴살을 이용해 5 가지 소스로 요리한 음식이다.

또 베이징덕과 유사한 ‘서울덕’은 오리껍질을 이용한 음식으로 베이징덕에 비해 더 쫄깃하게 요리해 우리나라

## ●

### 소개합니다

(주)이목원

사람들의 입맛에 맞도록 했다.

이와 함께 오리떡갈비, 육개장, 송이구이, 연훈제, 철판구이, 훈제통구이, 오리죽 등 다양한 오리요리가 있다. 코스요리를 선택하면 최대 9가지의 오리고기를 맛볼 수 있다.

이목원은 오리전문점인 ‘배나무골오리’를 비롯해 쇠고기, 돼지고기, 오리고기를 한꺼번에 맛볼 수 있는 구이전문점인 ‘구이삼국지’, 한정식 전문점인 ‘황상’, 침치회 전문점인 ‘다랑’ 등 다양한 프랜차이즈를 운영하고 있다. 배나무골의 경우 한때 직영점 6개를 비롯해 15개의 가맹점을 확보하는 등 확장세를 이어갔지만 지난 2003년 HPAI 발생으로 인해 서울 양재점, 뱅뱅사거리점, 섬유센터점 등 3개 직영점만을 운영하고 있다.

#### • 가공유통으로 사업영역 확장 오리전문기업으로 거듭나

(주)이목원이 본격적으로 오리가공업에 뛰어든 것은 지난 2002년도 경기도 안성에 일죽CK공장을 준공하면서부터다.

일죽CK는 중앙집중식주방시스템을 도입한 것으로 모든 가맹점에 신선하고 안정적인 식재료를 공급하기 위한 것이었다.

하지만 2003년 불어 닥친 AI사태로 인해 가맹점들이 줄줄이 나가떨어지면서 한때 어려움을 겪기도 했다.

이후 지난 2008년에 최신설비를 갖춘 음성가공장을 준공하면서 본격적인 오리가공업체로 다시 태어나게 됐다. 음성공장은 3천300평의 부지에 800평의 공장으로 연간

2천톤의 오리제품의 생산능력을 갖추게 됐다.

공장설립 이후 2009년에는 HACCP인증까지 획득하면서 보다 안전하고 품질 높은 제품을 생산할 수 있는 기반을 마련하게 됐다.

이목원은 엄선된 원료육을 바탕으로 ‘배나무골’에서 축적된 노하우를 통해 제품을 생산하기 때문에 유통시장에서도 그 가치를 인정받고 있다.

현재 오리훈제를 비롯해 훈제삼겹살, 수제햄소시지 등 다양한 제품을 통해 유통시장에 진출하고 있다.

특히 이목원은 ‘배나무골’을 통해 한국프랜차이즈대상 우수브랜드상을 수상한 것으로 비롯해 산업자원부로부터는 서비스품질 우수기업인증, 보건복지부로부터 좋은 식단 실천 우수업체 선정, 전통외식산업 육성의 공로를 인정받아 국무총리 표창, 경영혁신형 중소기업 인증 등 기술력을 대외적으로도 공인받고 있다.



이처럼 안정된 노하우와 기술력을 바탕으로 (주)이목원은 지난해 100억원의 매출을 올렸으며 올해는 150억원을 목표로 힘찬 발걸음을 내딛고 있다.

#### • 맛있고 건강한 밥상으로 행복한 세상을 만드는 기업

이목원의 장현성 대표는 “고객건강을 최우선으로 여기며 항상 오늘보다 더 나은 맛있는 음식, 최고의 서비스를 제공한다는 일념으로 20년간 외식업에 종사해 왔다”며 “외식사업 뿐만 아니라 가공, 유통까지 사업영역을 확대해 오리전문기업으로 거듭나고 있다”고 말했다.

특히 장 대표는 “정성스런 음식으로 행복을 만드는 것이 진정한 사랑이라는 믿음이 소비자들에게 사랑받을 수

있었던 비결”이라며 “항상 이러한 마음을 두고 좋은 식품을 만들어 가는데 최선을 다해 나갈 것”이라고 거듭 강조했다.

배나무꼴이 지난 20년간 소비자들에게 많은 사랑을 받았던 것은 이 같은 장 대표의 믿음이 있었기에 가능했을 것으로 보인다. 때문에 오리기업 중에서도 (주)이목원이 특히 기대되는 이유이기도 하다.



⑦서울터(껍질)

⑪오향수육 ⑫비즈니스 A코스 ⑬배나무꼴 B코스 ⑭서울터(껍질)

