

• ‘오리고기’ 여름철보양식으로 홈쇼핑에서 인기 •



연일 치솟는 ‘밥상물가’에 서민들의 부담이 가중되고 있다. 특히 복날이 들어있는 여름철, 턱없이 올라버린 보양식 가격에 가정에서 직접 재료를 사다가 복날 보양음식으로 대신하는 일이 잦아지고 있다. 이로 인해 홈쇼핑과 온라인쇼핑 업계에서 보양음식 판매가 급증하는 등 복날 외식대신 가정 보양식이 하나의 유형으로 자리 잡고 있다. 복날 보양음식으로 건강에 좋은 오리가 단연 인기 상품. 홈쇼핑 업계에 따르면 최근 오리 판매가 크게 늘었다고 한다.

녹차먹인 다향오리(대표 박영진)는 준비한 2만 세트가 모두 팔리면서 1시간에 9억원이 넘는 판매성적을 올렸다고. CJ오쇼핑 오리 판매 담당 이정민 MD는 “높아지는 물가로 가족들의 먹을거리 구매를 걱정하는 주부님들을 위해 저렴한 가격으로 밥상을 준비할 수 있는 상품을 준비했다”며 “중복을 맞아 경제적인 부담 없이 가족

들의 건강까지 챙길 수 있는 좋은 기회”라고 말했다. 또한 홈쇼핑 중에서도 식품 명가로 손꼽히는 NS홈쇼핑은 여름 보양식으로 주원산 훈제오리(대표 이우진)를 선정, 언론에 보도했다. NS홈쇼핑 식품 전문 MD는 “여름철 보양식으로 주원산 훈제오리를 선택하자. 하림 계열사(주)주원산 오리에서 생산하는 100% 국내산 오리를 와인에 숙성시켜 오리특유의 향을 잡아냈다. 참나무 훈연으로 깊은 맛을 더한 것이 특징이다”라고 말했다. 주원산 오리는 런칭 방송부터 매진만 11회라는 기록을 남기면서 맛과 영양 두 가지 모두 인증 받은 제품이라는 평을 받고 있다.

또한 롯데 홈쇼핑에서는 지난 7월 26일, 사람들의 입맛을 돋우는 저녁시간 때 정다운(대표 이영) 유향훈제오리를 방영, 절찬리에 판매가 종영됐다. 정다운은 지난해 8월부터 꾸준히 홈쇼핑을 통해 오리훈제를 판매하고 있다. 월 평균 8천 세트가 판매될 정도로 소비자들의 오리고기 사랑은 대단하다. 특히 무항생제로 조미료를 첨가하지 않고 완도 다시마 추출액을 첨가하여 천연 조미료를 사용, 설탕 대신 숙성된 나주배를 첨가한 정다운의 훈제오리는 건강식으로 제격이라는 호평을 받고 있다.

또한 신촌자연오리(대표 곽재운)는 '2011 대한민국 공동브랜드 종합대전'에 참가, 롯데홈쇼핑이 참가한 업체 중 우수 제품을 선별돼 7월 29일 코엑스에서 특별 생방송을 진행하기도 했다. 이날 생방송으로 진행된 '참 알찬 훈제오리'는 참나무로 구워내 오리 특유의 냄새가 나지 않고 울금으로 숙성하여 부드러운 맛이 일품이다.(9월호 행사스케치에 자세히 소개)

또 '젊음을 향한 젊음 먹거리'를 지향하는 매일건강(대표 최인호)은 매일건강(www.maeilkunkang.com) 홈쇼핑을 비롯해 지마켓, 옥션, 롯데, 신세계 몰 등 국내 대표 온라인 쇼핑몰 10곳에서 훈제 오리, 훈제 닭 가슴살로 인기몰이를 하고 있다. 매출의 60%가 온라인에서 판매될 정도로 오리업계 온라인 홈쇼핑의 절대강자이다. 매일건강은 이와 같은 고객들의 성원에 보답하기 위하여

매주 화요일 자사 쇼핑몰에서 정가 대비 50%원가 세일을 하고 있다.

이처럼 홈쇼핑에서 판매하는 오리가 인기를 누린 것은 보통 가격이 5만원대로 저렴하며 10팩에서 15팩까지 묶음으로 준비돼 냉장고에 보관해 오래 먹을 수 있기 때문이다. 게다가 오리는 다른 육류와 달리 불포화지방산 함량이 높아 혈중 콜레스테롤 수치를 낮추는데 좋은 스테미너 음식이어서 복날 즐기기에 적합한 보양음식이다.

한편 옛골토성은 소셜커머스로 지난 7월 29일 모바일쿠폰 3만원권을 34% 할인한 19,800원으로 판매했다. 쿠폰은 옛골토성 전 매장에서 메뉴제한없이 자유롭게 이용할 수 있도록 준비하였다. 옛골토성의 소셜커머스 홍보판매 행사는 지난 2010년에도 준비된 1,000개의 수량이 판매 시작 21분만에 완판된 바 있을 정도로 인기를 끌고 있다.

• 단백질 풍부한 보양식 육류로 고정고객 확보에 효과적인 '오리고기' •

출처 : 월간 외식경영 7월호

녹차 먹여 키운 오리 사용, 파인애플 접목해 느끼함 줄이다  
**훈제오리전문점 <52번가>**

훈제오븐구이에 파인애플 함께 내 느끼함 줄여...

광주광역시 서구 풍암동에 있는 훈제오리전문점 <52번가>는 남녀노소 누구나 부담 없이 찾는 오리고기 전문식당이다. 구워먹는 메뉴가 없고 모든 요리는 주방에서 조리해 내기 때문에 오리 굽는 연기와 냄새가 없는 깔끔하고 쾌적한 분위기에서 식사를 할 수 있는 것이 특징. 무엇보다 <52번가>는 파인애플을 접목해 오리고기를 내놓





는 것으로 유명하다. 파인애플은 이곳 대표 메뉴인 훈제 오븐구이(4만2000원)와 함께 나오는데 새콤달콤한 맛이 담백하고 고소한 오리와 조화를 이뤄 색다른 맛을 자랑한다. 파인애플 덕에 어린이들도 오리고기를 부담 없이 먹을 수 있다는 게 매장 직원들의 설명이다. 고명주 매니저는 “오븐에서 기름기를 짝 뺐다고 하더라도 오리를 계속 먹다보면 느끼한 맛은 어쩔 수 없이 난다”면서 “파인애플을 함께 먹으면 오리의 느끼함을 줄여줄 뿐 아니라 소화를 돕는 효과가 있다”고 전한다. 파인애플은 통조

림을 쓰지 않고 직접 시장에 가서 구매해 매장에서 직접 손질 해 내고 있다.

녹차 먹여 45일 키운 오리만 사용. 파인애플로 메뉴의 차별화를 꾀했지만 이곳 오리 맛의 비법은 따로 있다. <52번가>는 전라남도 보성의 녹차를 먹여 45일 동안 키운 오리만 사용한다. 고 매니저에 따르면 녹차의 카테킨성분으로 인해 오리 특유의 기름기가 분해되어 맛은 담백해지고 육질은 더욱 탱탱해진다.

고기는 냉장상태를 유지하며 훈제 오븐구이의 경우는



본사에서 참나무 장작으로 초벌한 뒤 매장에 공급한다고. 오리를 제외한 모든 식재료는 당일 아침에 장을 봐서 준비하며 김치, 무침 하나라도 주방에서 손수 만들어 낸다. 오리고기를 짝어먹는 소스도 마찬가지로. 머스터드와 스테이크 소스 두 가지가 있는데 스테이크 소스는 과일을 갈아 넣어 부드러운 맛을 강조했다.

이곳은 훈제오븐구이 외에도 훈제오리찜(4만2000원), 한방백숙(4만9000원), 오리탕전골(3만5000원) 등 오리요리를 다양하게 맛볼 수 있도록 메뉴를 구성해놓았다. 한방백숙은 산에서 직접 채취한 엄나무, 가시오가피 등 7가지 한약재를 비롯해 총 11가지의 재료를 넣고 끓여낸다. 오리탕 전골은 생 들깨를 갈아 넣어 얼큰한 맛을 강조한 것으로 광주에 오면 이곳에 들러 꼭 포장을 해가는 단골이 있을 정도로 인기가 좋다고 한다. 또한 52번가 정식(3~4인 · 6만3000원)과 52번가 만찬(5인 · 8만3000원)을 구성해 다양한 메뉴를 저렴한 가격에 맛볼 수 있도록 했다.



월간 오리마을에서 회원 여러분의 새 소식을 기다립니다. 자랑스러운 우리 회사 및 농장의 소식을 오리마을지에 실어주세요.

원고 송부기한 : 매월 20일(업계 및 회원사 소식 한함)

원고 형식 : 한글파일(hwp), 또는 워드파일(word)

원고 분량 : A4 반 페이지(11pt 기준), 사진 1매

원고 제출 처 : 메일(kda5288@naver.com) 또는 웹하드 (ID:kducka/PW:kda5288)

※오리마을의 업계 및 회원사 소식은 회원사 홈페이지를 참고로 게재되고 있습니다.



## 삼백초 먹인 기능성 오리고기 제공으로 11년 째 인기몰이 (주)다영푸드<신토불이>



주물럭, 탕, 떡갈비 등의 요리를 제공하는 ‘금상첨화’가 주력 메뉴인데, 양이 푸짐하고 한자리에서 다양한 오리 요리를 맛볼 수 있다는 점에서 가격대비 만족도가 높다. 오리고기가 대중화되어 있지 않았던 2001년에는 오리 납품업체가 드물었다. 당시 오리납품업체를 운영했던 김대식 대표가 <신토불이>를 론칭한 것은 오리가 가진 상품력과 기능성 때문이었다. 오리고기 전문점이 흔하지 않아 인지도가 없을 뿐이지 보양식으로서의 메리트를 충분히 잘 살린다면 육류 시장에서 충분히 성공할 것이라 판단했다. 그 후 자체 오리 사육·가공 시스템을 가지고 있다는 강점을 활용해 품질 좋은 오리를 생산하는데 주력, 다양한 부위를 코스 별로 맛 볼 수 있도록 한 정식 메뉴를 개발했다. 정식에 포함된 메뉴는 총 9가지. 먼저 살코기 중심의 구이 요리와 매콤한 양념주물럭, 100% 찹쌀 죽에 흑임자와 오리탕 국물을 넣고 끓인 영양죽, 오리떡갈비, 양념 계장, 훈제 바비큐, 삼백오리탕,

오리고기 전문점 <신토불이>는 푸짐하고 다양한 코스 정식으로 2001년 브랜드 론칭 당시부터 10년이 지난 지금까지 단골 고객을 50% 이상 꾸준히 유지하고 있다. 특히 삼백초를 먹여 직접 사육한 기능성 오리 요리를 맛볼 수 있다는 점에서 고객만족도가 높다.

4가지 부위 맛볼 수 있는 정식 메뉴로 가격대비 만족도 UP! 이곳의 특징은 메뉴가 코스별 정식으로만 구성돼 있다는 점이다. 6만5000원(4인 기준)에 로스, 훈제바비큐, 양념



냉면(동절기에는 막국수로 대체), 후식 등을 푸짐하게 제공한다.

코스 정식으로 테이블 단가를 높이면서 동시에 고객 입장에서는 객단가 약 1만6000원에 9가지 요리 요리를 먹을 수 있게 해 만족도를 높인 것. 특히 항암



과 성인병, 고혈압, 동맥경화 치료에 좋은 삼백초를 사료로 먹인 기능성 오리 고기로 웰빙 트렌드에 부합하면서 전 연령층에게 인기가 있다.

자체 오리 사육·가공 시스템 확보로 원육의 경쟁력 살려<신토불이>의 경쟁력은 오랜 시간 기능성 오리를 직접 사육, 가공함으로써 원육의 품질 향상에 주력해왔다는 점이다. 철저한 자동 공정 과정으로 깨끗하고 안전한 제

품을 생산하고 그 외 훈연이나 나머지 가공 과정에 필요한 장비를 체계적으로 구축해 오리 특유의 잡냄새를 제거하는 데도 신경 썼다. 핵심 기술을 확보하고 있기 때문에 질 좋은 원육을 저렴한 단가에 들여올 수 있고 별다른 양념이나 화학조미료를 가미하지 않고도 오로지 고기 맛으로 승부할 수 있는 것.

완전히 손질한 생고기는 모두 원팩 시스템으로 전국 직영·가맹점으로 들어가고 유통 기간을 10일 안팎으로 두어 그때그때 신선한 제품만 사용할 수 있도록 하고 있다.

요리를 코스 별로 제공하는 정식 메뉴인 점을 파악, 레시피를 규격화해 홀딩시간을 최대한 줄였다. <신토불이>는 현재 60여 개의 직영·가맹점이 있고 장안직영점의 경우 평일 300~400명, 주말에는 1000명에 가까운 고객이 방문할 정도로 인기가 있다.

- 주소: 서울시 동대문구 장안동 316-15
- 전화: (02)2212-5292

