



서민갑부

오리불고기로 연 매출 15억 원의 갑부



6월 25일 방송된 채널A '서민갑부'에서는 오리불고기로 연 매출 15억 원의 갑부가 된 장병운 씨의 인생을 소개했다.

경상남도 산청군에 위치한 장병운 씨의 오리불고기 식당은 늘 사람들로 발 디딜 틈이 없다. 당일 판매를 끝내지 못하면 신선도가 떨어지는 다른 고기와 달리 오리고기는 도축 후 바로 급랭 보관해 신선도를 유지할 수 있다는데. 급랭한 오리고기를 3mm로 얇게 썬 후 병운 씨가 직접 개발한 소스와 채소를 버무리면 그의 특별한 오리불고기가 완성된다. 얇은 두께로 썰어 빨리 익을 뿐 아니라 부드러운 식감까지 자랑한다고.

또, 장병운 씨의 식당은 오리불고기뿐 아니라 채소 맛집으로도 유명하다. 20가지도 넘는 싱싱한 채소가 무한리필이다. 이렇게 신선하고 맛있는 채소를 마음껏 사용할 수 있었던 비결은 병운 씨가 직접 재배하는 채소 농장이 있기 때문이다. 가게에서 사용하는 채소는 모두 병운 씨가 농장에서 직접 키운 작물들이다. 그의 채소 농장은 특별한 비료를 사용하지 않고 불순물을 모두 걸러낸 물에 적당량의 소금을 배합한 것이 특징인데, 이것이 바로 채소 맛의 숨은 비결이다.

<채널A>

저렴한 가격에 국산 오리고기를 무제한



6월 2일 방송된 KBS '2TV 생생정보'의 '가격파괴 Why'에서는 저렴한 가격에 국산 오리고기를 무제한으로 맛볼 수 있는 식당을 찾았다.

바로 서울 구로구에 위치한 손가네생오리부페다. 이곳에서는 국내산 오리고기 4종과 돼지고기 2종을 무제한으로 먹을 수 있다.

점심시간에는 1인 1만 1900원, 저녁식사는 1인 1만 3900원이다.

오리고기 가격이 작년 대비 생산자 가격 기준 70%가 올랐지만, 이곳에서는 주머니 걱정 없이 먹을 수 있는 비결이다.

전문가도 싱싱하고 잡내 없는 오리고기 맛에 칭찬을 아끼지 않았다.

<일요신문>