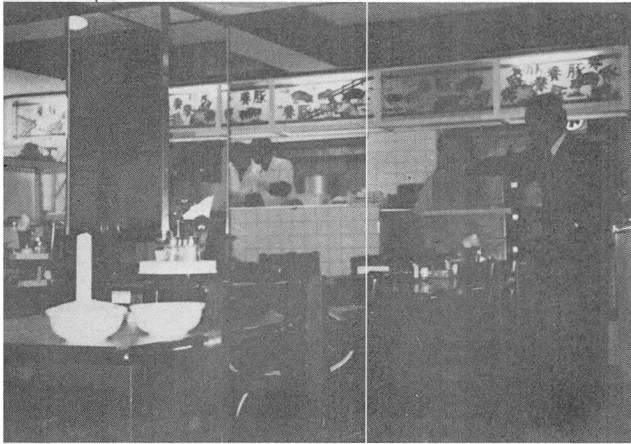


## 양돈회관 지하에 돼지고기 요리 전문 음식점(동천회관) 개업



양돈회관 지하에 동천회관이란 이름을 가지고 돼지고기 요리를 전문으로 하는 음식점이 문을 열었다.

지난 3월 25일 문을 열어 짧은 기간속에서도 주위의 많은 식도락가들의 입에 오르내릴 정도로 굉장한 인기를 끌고 있다.

항상 훈훈한 정을 나눌 수 있는 자세로 손님을 맡겠다는 주인의 말과 같이 어느 누구라도 이 집에 한번 들리면 다시 찾게 된다.

동천회관은 항상 신선한 돼지고기를 손님들에게 제공한다는 방침아래, 경기도 이천에 소재한 제일농장에서 돈육을 직접 공급받아 요리에 사용하여 돼지고기 요리의 우수한 맛을 보여주고 있다.

동천회관의 주요 돼지고기 요리는 돼지한마리(돼지모듬), 돼지갈비, 삼겹살, 족발, 사맹이,

제육백반 등을 준비하고 있다.

특히, 동천회관의 돼지한마리(돼지모듬)는 값이 7,000원으로서 각 부위(목살, 잡부살, 삼겹살, 갈매기살, 사태살, 갈비살, 콩팥, 염통 등)의 900g을 제공 돼지고기 전부위를 맛있게 먹을 수 있다.

또한 상치대신 취나물을 강원도와 울릉도에서 직접 구입하여 돼지고기의 특이한 냄새 및 느끼한 맛을 제거시켜 더욱 맛있는 돼지고기 요리를 만들어 내고 있다.

이밖에도 사맹이, 김치찌개, 된장찌개도 준비하여 주위의 셀러리맨과 주민들이 항상 부담 없이 찾을 수 있는 명소로 자리잡고 있으며, 각기 다른 여러 사람의 의견 및 입맛을 수렴하여 현대사회에 현대인이 즐길 수 있는 음식을 준비, 복잡한 생활에서의 쉼터로의 기능을 겸하고 있다.

동천회관의 주인인 정규섭씨는 개업한지는 얼마 되지 않아 유명 음식점에 비해 뒤떨어지겠지만, 배우는 자세로 열심히 하겠다 말하고 어린생활을 농촌에서 보냈기 때문에 양축가 및 양돈인들의 입장에 서서 돈육소비 및 홍보에 전력을 다하겠다고 한다.

또한 요즈음같이 농축산물 수입개방 압력이 드세지는 시기에 국민 모두는 우리 농민들이 생산한 농축산물을 소비해 주는 것이 애국이라고 강조하면서, 돼지고기를 많이 먹어 건강하고 애국할 수 있는 식도락가들이 되주길 당부했다.\*