



# 화학조미료를 사용하지 않는 돼지갈비집 「삼무삼경」



취재 : 박진규 기자

## 현대인의 건강 유지를 위해 설립

최근 각종 성인병을 유발시키는 화학조미료, 설탕, 소금 등 인공조미료를 첨가하지 않고 한약재 등 자연양념으로 조리한 돼지고기 요리가 개발되어 관심을 끌고 있다.

강남구 논현동에 위치한 '삼무삼경'(대표: 김강명, TEL: 515-3156)은 말 뜻 그대로 화학조미료, 설탕, 소금 등 세가지 조미료를 철저히 배제하여 음식을 만들며, 값이 싸고, 위생적이며, 맛이 뛰어나 세번 놀란다는 뜻이다.

삼무삼경의 김강명사장은 이 음식점을 차린 동기에 대해「최근 범람하고 있는 외식산업 즉 패스트 푸드로 인해 우리의 입맛이 서구화 되어가고 있고 영양적인 측면에서도 점점 불균형적이 되어가므로 균형있는 영양가 공급과 우리의 입맛에 맞고 우리 농축산물 애용 측면, 또한 요즘 문제시 되고 있는 성인병을 예방할 수 있는 식품개발에 힘써 오다 돼지고기가 각종 공해에 시달리는 현대인에게 해독작용을 하는 유익한 식품이라는 것을 알고 돼지고기를 선택하여 맛을 개발하게 되었다」며 설립동기를 설명했다. 특히 그는「돼지갈비집하면 선

술집을 생각하게 되는데, 점차로 소비자의 욕구에 맞는 위생적인 음식점을 차린다는 계획으로 이 음식점을 차리게 되었다고 말했다.

### 화학조미료 대신 한약재 등 사용해 맛내

현재 삼무삼경은 도축장과의 독점계약으로 질 좋은 암돼지의 갈비만을 공급받아서 소화기능을 도와주는 산사와 감초, 계피, 고추씨기름, 참기름, 생강, 간장과 천연당인 올리고당 등 모두 13가지의 자연양념으로 조리하고 있다.

이렇게 조리한 돼지갈비는 썩서 2도 상태에서 1주일 가량 저장·숙성시켜 양념과 한약재 성분이 돼지갈비속에 맛이 배어 들도록 한후 손님상에 올리고 있다.


이밖에 열무김치, 배추김치 등 특별한 밑반찬 이외에는 화학조미료, 설탕, 소금은 물론 고춧가루, 파, 마늘 등 위에 자극을 주는 양념은 전혀 사용하지 않는다.

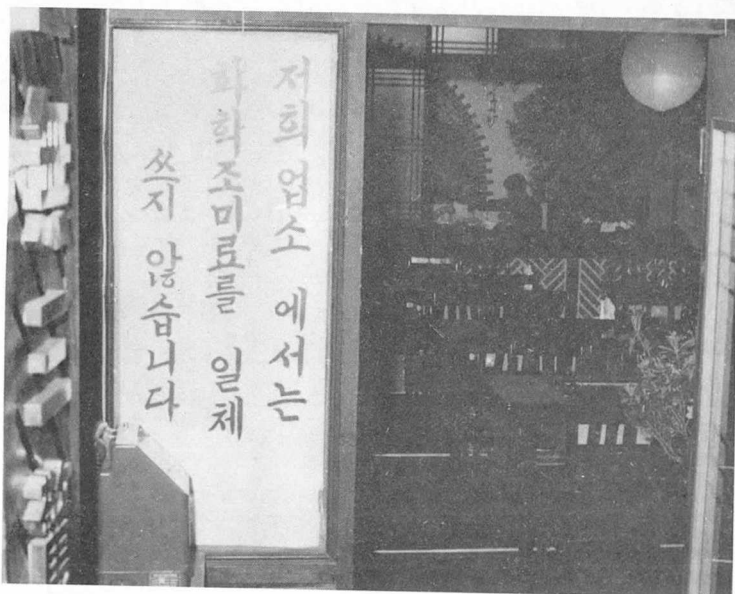
가격은 돼지갈비가 1인분(200g)에 3천3백원이며, 목살 불고기가 1인분(200g)에 2천5백원씩 하고 있으며, 특수 양념 처리를 해서 포장을 하여 팔기도 한다.

### 계속적인 연구개발로 돼지고기 소비가 늘어 나길

앞으로의 계획에 대해 김강명사장은 「오는 5월 1일 석촌점 개점을 시작으로 전국적으로 500~2,000여 체인망을 차려 국민들에게 위생적이고 안심하고 먹을 수 있으며, 계속적인 연구와 개발로 더욱 맛이 뛰어난 돼지갈비를 공급할 계획」이라고 말했다.

체인점이 차려질 경우 재료는 본사에서 모두 공급하게 되고, 체인점에서는 고기를 굽기만 하면 되기 때문에 주방시설이 특별히 필요치 않아 위생적으로 운영될 수 있다.

아무튼 이러한 돼지고기요리 개발을 계기로 계속적인 연구가 이루어져 소비자들이 즐겨찾아 돼지고기 소비가 크게 확대돼 양돈농가들의 소득증대에도 크게 기여하기를 기대해 본다. 



「삼무삼경」이란 화학조미료, 설탕, 소금 등 세가지 조미료를 철저히 배제하여 음식을 만들때 값이 싸고 위생적이며, 맛이 뛰어나 세번 놀란다는 뜻이다.