

소비층이 다양한 즉석 탕수육 전문점

-추 용 진-

최근 즉석 탕수육이 소비자들에게 인기를 끌면서 즉석 탕수육 전문점이 우후죽순처럼 생겨나고 있다.

탕수육은 중국집에서 가장 인기있는 요리로 좀전만 해도 중국집에서만 맛볼 수 있었지만 탕수육 전문점이 등장하여 소비자의 입맛을 끌므로써 피자, 치킨점처럼 패스트푸드의 한가지로 자리잡고 있다.

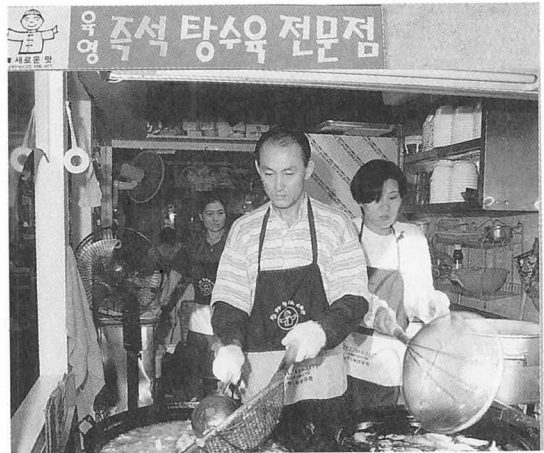
탕수육전문점은 40여개의 유통업체가 체인점을 모집하고 있으며 전국에 1,000여개가 넘는 전문점이 생긴 것으로 파악되고 있다.

탕수육 전문점은 육영즉석 탕수육, 정박사 탕수육, 다솜방, 늘푸른, 왕라이트, 포청천, 차우차우, 바우바우, 동키동키 등의 갖가지 이름의 전문점 본사들이 잇달아 개설되고 있다.

이처럼 즉석 탕수육이 인기를 끌고 있는 것은 즉석 탕수육 가격이 한 접시에 6,000~7,000원선으로 각겨이 저렴하고, 기름에 튀긴 바삭한 고기와 새콤달콤한 소스의 맛은 아이들뿐만 아니라 어른들도 즐기기 때문이다.

탕수육 전문점 인기로 후지소비 급증

탕수육의 원재료는 돼지의 후지부위로 서양에서는 햄 등의 가공육 제품의 인기로 상품성이 많으나 우리나라에서는 후지의 소비가 거의 없어



▲ 즉석탕수육 전문점은 운영하는 부부가 손님이 보는 앞에서 직접 만들기 때문에 인기가 높다.

상품성이 떨어지는 상태였다.

또한 돼지고기 후지부위가 국내에서는 수출 후 남은 잔여육으로 가격도 싸고 처치도 곤란하였다.

탕수육 전문점의 선두주자인 (주)육영유통의 탕수육 사업계기는 남아도는 돼지고기 후지 부위를 소비하기 위한 것이었다. (주)육영유통은 94년 2월부터 시작한 전국 70개의 고기백화점에서 부위별 판매를 한 돼지고기중 후지 부위가 남아 처치가 곤란하여 방법을 연구한 끝에 탕수육 사업을 올해 2월부터 시작하였다고 한다.

(주)육영유통은 광주 육가공 생산 공장에서도 고기백화점과 전국 600여개 업소의 탕수육전문

점에 고기를 공급하고 있으며, 1일 돼지고기 후지공급량은 10톤에 달한다고 한다. 육영공장의 한 관계자는 탕수육전문점의 급증 등으로 지난해 1kg에 1,700원 전후하던 후지가격이 금년 10월에는 후지 1kg에 3,000원대의 가격을 형성하고 있다고 밝혔다.

공장에서는 탕수육 재료로 사용될 고기의 기름을 제거한 뒤 즉석에서 쓸수 있도록 알맞은 크기로 잘라서 공급하고 있다.

친절한 서비스와 맛으로 승부거는 육영 즉석탕수육 도곡점

육영 즉석탕수육 도곡점의 진재은 사장은 “노인분들을 제외한 직장인, 주부, 학생, 어린이들 모두에게 인기가 있다”며 즉석탕수육의 소비층이 다양함에 대하여 설명하였다.

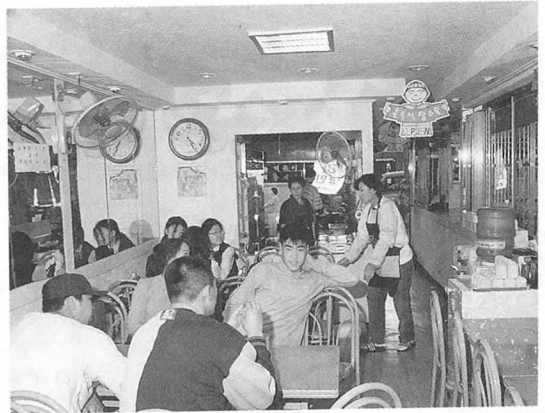
양재전철역에서 은광여고로 가는 골목에 위치한 13평 규모의 도곡점은 은광여고 학생들에게 특히 인기가 많았는데, 이는 깨끗하고 밝은 분위기의 장소에서 3~4명이 저렴한 가격에 즉석에서 만든 탕수육을 먹을 수 있기 때문이다. 학생들 뿐 아니라 인근 주민들의 반응이 좋아 배달을 위주로 하고 있다.

전애은씨와 남편, 주방아줌마, 배달원이 한 마음으로 운영하는 도곡점은 깔끔한 점포가 눈에 띄며, 소스는 직접 만드는데 소스가 탕수육의 생명이기 때문에 야채 등의 자재와 식용류를 최고급으로 쓴다.

13평 점포임대보증금을 제외한 투자금은 가맹점비 200만원, 초도물품비 100만원이 포함된 매장 인테리어 2,850만원이 들었다.

판매는 6,000원인 탕수육을 하루 평균 100 그릇을 팔아 월평균 1천6백8십만원 매출을 하고 있다. 월 평균 순이익은 총 판매액의 40%가 된다고 한다.

탕수육 주 재료인 고기는 12kg 1봉지(20근)를



▲ 좋은 재료, 깨끗한 매장, 친절한 서비스가 탕수육 전문점의 성공요건이다.

4만원에 공급받고 이틀에 한번 5~10봉지를 육영공장에서부터 받는다.

맛이 단백하고 간식용으로 적당한 즉석 탕수육이 인기가 많기 때문에 좋은 재료, 맛있는 소스, 깨끗한 매장, 친절한 서비스가 가해지면 탕수육 전문점 경영의 성공은 확실하다고 하겠다.

돼지고기 상품개발과 요리방법 보급이 중요

(주)육영유통은 즉석 탕수육 시장이 가족단위, 배달위주의 상권이며, 탕수육 전문점 수요자가 많이 늘고있다고 한다. 앞으로의 계획에 대해 (주)육영유통측은 체인점 관리를 위주로 사업을 할 것이며, 상품개발부에서 꾸준한 연구로 품목을 개발하여 반짝 사업이 아니라 체인점에서 손도 덜가고 마진이 많이 남는 사업으로 할 계획이라고 포부를 밝혔다.

탕수육 전문점의 폭발적인 인기로 돼지고기의 후지가 상품성이 높아지고 돼지고기 소비에 큰 도움이 되고 있다.

삼겹살·목살·갈비위주의 소비형태에서 보다 다양한 돼지고기 부위를 소비자들이 선택하게 하기 위해서는 즉석 탕수육 전문점과 같은 상품개발과 돼지고기 요리방법 보급이 중요하다 하겠다.