

제주도 국제자유도시 지정에 따른
'99 제주음식 연구개발 및 보급

오영주, 오혁수*

< 목 차 >

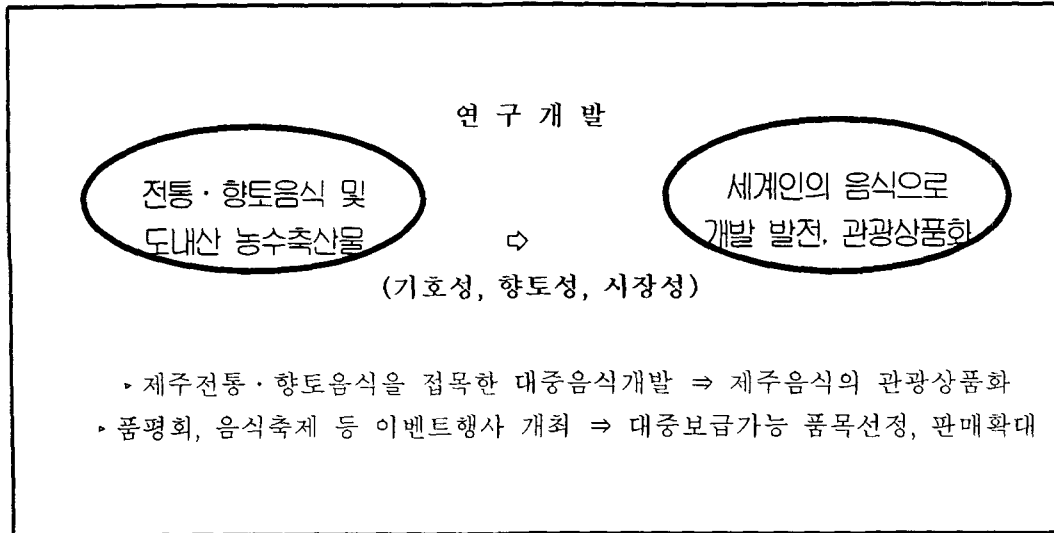
- | | |
|--------------------|---------------------------|
| I. 연구개발 방향 및 추진 방침 | V. 제주개발음식 보급품목의 선정 및 보급방안 |
| II. 연구개발 세부추진계획 | VI. 결론 및 제언 |
| III. 음식개발결과 및 평가 | 부록 |
| IV. 제주개발음식 품평회 | |

I. 연구개발 방향 및 추진방침

제주의 전통·향토음식을 바탕으로 한 세계인의 기호에 맞는 음식을 개발하여 국제 자유도시로 나가는 제주의 문화상품으로서의 음식기반을 마련하는데 목표를 설정하고, 기호성·향토성·시장성 등 보급가능성이 있는 품목위주 개발에 역점을 두어 추진하도록 함

* 제주한라대학 호텔조리과 및 제주향토음식연구소

<그림 1> '99 제주음식 연구개발 방향 및 추진방침



II. 연구개발 세부추진계획

1. 연구개발팀 구성 및 분과별 임무

○본 연구개발을 위한 조직은 1팀('제주음식연구개발팀') 2분과('기획운영분과', '개발실무분과')로 체계화하고, 학계(조리 및 외식산업분야 대학교수), 업계(호텔 등 음식분야별 전문조리사) 및 관련단체(음식업 및 조리사회)로 구성(별표 1)

○연구개발팀의 기획운영분과의 운영은 제주한라대학 제주향토음식연구소가 주관하고 기획운영 실무는 제주도 위생과 실무팀이 추진하며, 개발실무분과는 소속호텔(업소)별로 도지사가 위촉한 팀원이 팀장이 되어 개발실무를 담당(별표 2)

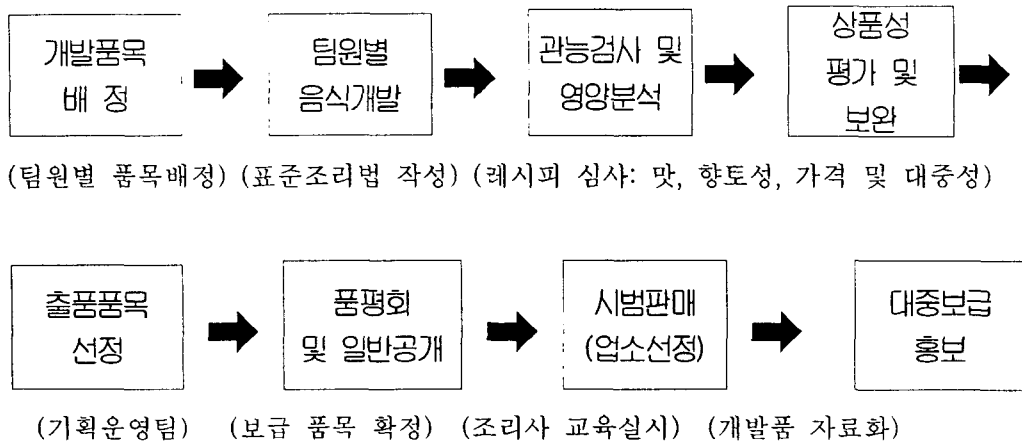
2. 연구개발 운영절차

○ 연구개발사업 운영절차는 개발품목선정, 상품성 검토 및 보완, 보급품 선정 및 보급 등 3단계로 구성되며(그림 2), 연구개발된 음식품목은 매년 1회 정리하고 외국인, 학계, 조리계 등 전문인을 초빙한 품평회를 개최하여 보급품목을 선정

○ 평가결과 대중보급이 가능하다고 판단되는 우수품목에 대해서는 관광유원지, 관광객이용업소 등에 위치한 모범업소를 선정하여 시범판매를 실시하며(2000년 상반기 부터), 시범운영에 따른 행·재정적 지원(식품진흥기금 활용)

○ 제주도에서 발간하는 '제주음식 길라잡이' 및 도 인터넷 홈페이지(<http://www.chegu.go.kr>) 등 각종 정보망을 활용하여 홍보함과 아울러 2000년 도내 대형 이벤트 행사와 연계하여 '제주음식축제'를 추진하고, 2001년 세계섬문화 축제시 축제장 내 개발품목 전시 및 조리판매 추진

<그림 1> '99 제주음식 연구개발 운영절차



3. 개발방침

○ 제주전통음식은 전통음식의 현대화에 목표를 두고 전통메뉴인 물회류, 생선국류, 냉국류, 죽류, 면류, 범벅류, 떡류 및 저장식품류 등을 중심으로 개발하며 전통음식의 기본틀은 유지하되, 현대인의 기호에 맞게 변형

○ 한식, 양식, 일식, 중식 등 향토메뉴는 특산 식재료인 잠곡 및 서류(메밀, 고구마, 감자), 과일류(감귤류), 수조육류(꿩, 흑돼지, 말고기), 해산물(옥돔, 자리돔, 소라, 오분자기, 참게, 한류(감귤류), 수조육류(꿩, 흑돼지, 말고기), 해산물(옥돔, 자리돔, 소라, 오분자기, 참게, 한치, 해조류)을 적극 활용하여 세계인의 기호를 반영한 개발

○ 제과제빵 분야는 특산 식재료(메밀, 보리, 감귤류, 해조류, 신선초, 오갈피, 선인장)을 소재로하여 개발하고, 제주 전통떡(고구마, 좁쌀, 메밀) 및 발효전빵(상외떡)도 현대인의 감각에 맞게 개발하고, 경우에 따라서는 동서양 음식이 혼합된 퓨전요리 개발도 제주전통음식 및 향토음식에 접목하여 대중화에 힘쓰도록 함

4. 월별 추진일정

○ 본 사업의 추진은 개발예정품목을 선정하고 (6월 30일 한), 이 품목에 대한 레시피를 제출하도록 하여 개발품목에 대한 예비평가를 한 다음(8월 15일 한), 연구개발 시제품에 대한 현장평가를 통해 최종 품평회에 출품할 품목을 선정하고(10월 15일 한), 품평회를 개최하여 최종적으로 보급품을 선정하기 위한(11월 15일 한) 일정으로 계획됨(별표 3)

III. 음식개발 결과 및 평가

1. 개발품 현장 시식평가 및 품평회 출품품목 확정

○ 개발품목에 대한 업소별 순회평가가 기획운영분과팀(6명)에 의해 이루어졌으며 ('99년 9월 1일-10월 15일), 시장성, 향토성, 기호성, 조리방법의 난이도 및 창의성 등을 종합평가하고 실무개발팀과 기획운영팀이 현장토론을 통하여 개발된 품목에 대한 표준조리법을 보완하도록 결과 조치함

○ 기획운영팀에서 순회평가결과를 토대로 출품품목을 심사한 결과, 제주전통음식 14품, 한식 24품, 양식 22품, 일식 13품, 중식 10품, 제과제빵 15품 등 총 98품목(15개 업소)을 확정 통보함(별표 4)

IV. 제주 개발음식 품평회

1. 품평회 행사개요

○ 행사진행은 1부와 2부로 나누어지며, 1부 행사는 전문 심사자들의 시식평가를 위한 순서, 2부행사는 일반공개등 공식행사로 진행

<표 1> '99 제주음식개발 품평회 개요

- | | |
|-------------|--|
| ○ 명 칭 : | 제주개발음식 품평회 |
| ○ 일 시 : | '99. 11. 10. (수요일) 12:00 ~ 19:00 |
| ○ 장 소 : | 제주그랜드호텔 (2층 크리스탈룸) |
| ○ 주 관 : | 제주도, 제주한라대학 제주향토음식연구소 |
| ○ 참 여 : | 제주음식연구개발팀 소속업체
15개소(특급 관광호텔 10, 일반 5) |
| ○ 전시품목 : | '99개발음식 98개품목 |
| ○ 심사위원 : | 17명 (학계 3, 업계 8, 미식가협회등 3) |
| ○ 심사결과 조치 : | 상품성이 있는 품목 선정, 시중 시범판매 실시 |

2. 심사위원 구성 및 심사요령

○ 심사위원은 제주전통음식 및 한식, 양식 및 제과제빵, 일식 및 중식등 3개분야로 구분 위촉하고 학계, 업계, 호텔식음료계, 미식가등 인사로 구성하며, 분야별 심사위원은 제주 전통음식 및 한식 분야 6명, 양식 및 제과제빵 분야 6명, 일식 및 중식 분야 5명 등으로 구성

○분야별로 지정된 심사위원이 해당 개발품에 대한 간략한 설명(음식의 특징등)을 청취한 후, 개발품에 대한 질문과 병행하여 구체적인 시식테스트 겸한 심사를 실시하며, 심사항목(배점)은 맛(20%), 경제성(대중성) 및 보급가치(30%), 도내산 식자재사용(20%), 외형(10%), 조리의 용이성(10%), 창의성(10%) 등임

3. 품평회 심사결과 및 보급품목의 선정

1) 제주전통음식부문

○보급대상 우선 순위인 80점 이상 점수를 얻은 품목은 자리젓, 해조비빔밥과 고사리전, 갱이완자죽, 자리야채물회, 제주토속갈치국 등

○음식에 생선의 뼈(것갈류, 물회류)를 제거하거나 비린내(생선국류, 죽류)를 최소화하여 처음 제주전통음식을 대하는 관광객들의 미각을 배려한 점은 앞으로 더욱더 장려할 사항이지만, 맛이나 질감 꾸밈 등은 개선해 나가야 할 것임

○본 연구개발사업 기획시 타 부문에 비해 가장 많은 품목수인 30품을 배정하였으나, 출품작은 단지 배정품의 50%선에도 못 미쳤다는 점은 향후 제주전통음식의 미래를 위하여 반드시 재고해야만 될 사항임

2) 한식 부문

○보급대상 우선 순위인 80점 이상 점수를 얻은 품목은 더덕돼지불고기, 토속흑도야지보쌈, 돼지토렴, 해삼뚝배기, 해물보쌈 등

○밥류는 돌솥밥, 비빔밥, 볶음밥, 김밥 등으로 별미스럽고 영양적 균형을 이룬 밥류이므로 향토성을 살리면서 맛과 향을 좀더 보완한다면 외국인들도 선호하는 메뉴가 될 것임

○전골류는 조리하는데 시간과 노력 및 기술이 크게 요하지 않아 많은 사람들이 한번에 식사할 수 있는 메뉴이므로 단체관광객이 주로 이용하는 관광식당에 보급할 가치가 있음

○토렴류는 제주산 생선과 육류를 주재료로 품목을 더욱 확대하여 토렴전문점으로

육성한다면 국내관광객 및 일본인 관광객들에게 좋은 상품이 될 것임

○토속적이고 전통한식요리를 계승하는 노력도 기울여야하나 다른 한편으로는 외국 인도 먹을 수 있는 코스요리의 개발 등 시대흐름을 반영하고 세계화 할수 있는 요리 개발이 요구됨

3) 양식부문

○보급대상 우선 순위인 80점 이상 점수를 얻은 품목은 해산물메밀전병, 제주해산물까넬로니(seafood canneloni, 원통형 대형파스타), 돔배고기와 보리빵셀러드, 오분작스테이크, 오징어먹물국수 등 5품

○양식부문의 두드러진 특징은 제주전통식의 조리법과 서양조리법의 조합으로 이루어진 색다른 음식인 소위 퓨전음식이 많았다는 점이며, 특히 보리빵과 토종돼지고기를 조합한 요리와 빙떡을 개량한 해산물메밀전병, 제주해산물까넬로니, 김치해물크레페 등은 패스트푸드로 발전 가능성이 높은 요리임

4) 일식 및 중식부문

○일식부문의 보급대상 우선 순위인 80점 이상 점수를 얻은 품목은 신토불이 야채초밥, 삼다감초밥, 팥솔밥정식, 도미샤브샤브, 해물모듬튀김과 토마토소스, 볶음메밀국수 황백말이, 옥도미녹차구이 등 7품

○중식부문의 우선보급 대상품은 메밀해물탕면, 중국식삼겹살찜(뉴크라운), 보리우동, 생옥돔탕수, 우럭찜, 성계볶음밥 등 6품이며, 면류 및 밥류들은 가격이 대중적이며 품질도 양호한 편이어서 중국관광객이 급증하는 추세에 맞춰 한국인과 중국인의 기호에 맞는 대중성을 살린 요리가 개발될 수 있다는 가능성을 보여줌

5) 제과제빵부문

○80점 이상 점수를 얻은 품목은 15품 중 7품(솔잎빵, 선인장꿀빵, 인삼녹차무스케익, 고구마케익, 망고무스케익, 선인장아이스크림, 당근무스케익)으로 출품작의 47%가 우선 보급품목으로 선정됨

○제주전통 보리편빵에 여러 가지 재료를 넣어 만든 햄버거는 토속보리빵의 페스트

푸드화 가능성을 제시하였으며, 디저트용 무스케이크 등을 비롯한 후식류들은 향토색이 짙은 특용작물(선인장, 제주솔잎, 녹차, 감귤, 망고, 당근, 고사리)을 사용하여 제주 이미지를 살린 건강지향적 제품

V. 제주개발음식 보급품목의 선정 및 보급방안

1. 보급품목의 선정

○ 품평회를 통하여 심사위원 심사결과 평점 80점이상인 품목을 우선적으로 선정하고, 그의 관람자 설문조사 결과 상위 30%이내에 해당하면서 동시에 기획운영팀에서 일부 보완하면 상품가치가 있다고 판단되는 13품목을 추가 선정한 결과, 전통부문 6품, 한식부문 11품, 양식부문 9품, 일식부문 7품, 중식부문 6품, 제과부문 8품 등 총 47개 품목을 선정

2. 선정품목의 보급방안

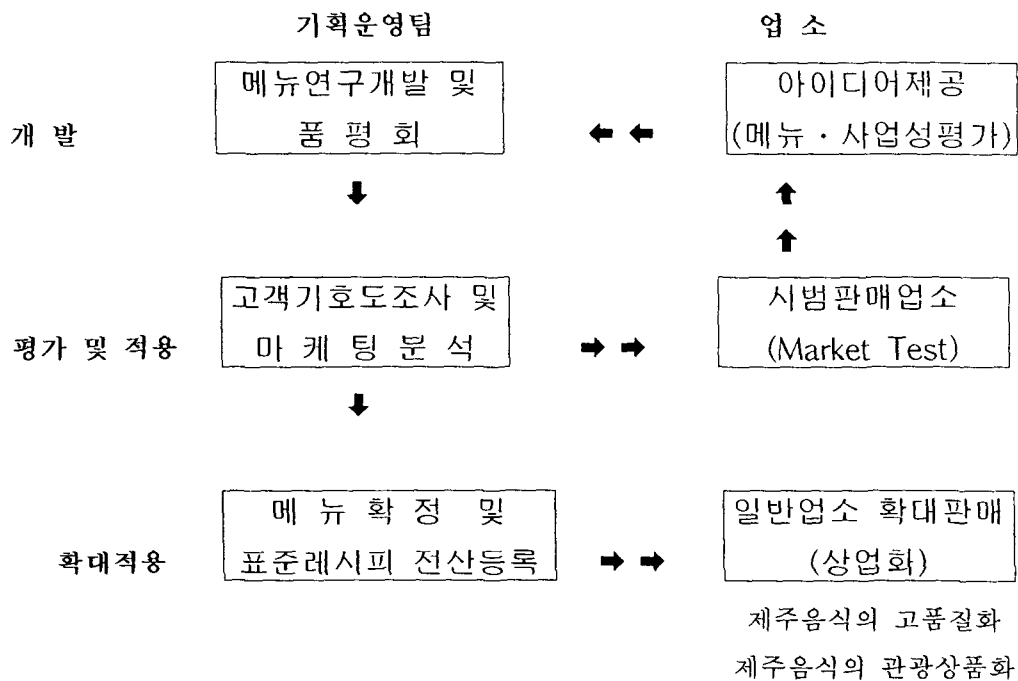
○ 연구개발된 메뉴의 지속적인 보급을 통한 제주음식의 꾸준한 개발과 질적향상을 도모하는데 그 목표를 두고 있으므로 품평회에서 선정된 품목을 기획운영팀에서 수립된 단계적인 보급계획에 따라 모델업소를 선정하여 시범판매를 시도하고, 이 단계에서 도출된 결과(고객기호도, 마케팅분석)를 바탕으로 보급대상품을 재 선별 및 조정을 통하여 선정된 품목에 대한 판매 점포수를 확대해 나가야 함

○ 합리적인 보급이 이루어지기 위해서는 전문 업소별(제주전통음식점, 죽류전문점, 돼지고기전문점, 평요리전문점, 해물요리전문점, 향토제과점, 패스트푸드점, 양식당, 호

텔전문음식점, 일식 및 중식요리전문점) 보급방안 및 메뉴의 부류(일품요리, 세트메뉴, 식사메뉴, 안주요리)에 따른 보급방안을 세워야 함

○지역특성별로 메뉴의 보급은 해안지역의 경우 해산물요리전문점과 양식레스토랑을 중심으로 보급함이 바람직하고, 중산간지역은 지역적인 특성을 충분히 감안하여 꿩고기 요리전문점과 제주토종돼지고기전문점을 대상으로 보급할 수 있고, 시내권역은 패스트푸드점, 죽전문점, 향토제과점을 비롯한 전 부류의 음식을 제공할 수 있으며, 향후 야시장 등 향토음식단지를 조성할 경우 제주전통음식을 중점적으로 보급할 필요가 있음

<그림 2> 연구개발 메뉴 보급 프로세스



○시범판매 업소선정 방법 및 선정기준의 결정은 본 사업을 운영 및 기획을 담당해 온 기획운영분과 팀을 보완한 관·산·학·연협동 지정위원회를 발족하여 여기에서 논의되어야 하고, 특히 행정당국인 관은 선정사업을 주도하기보다는 관련단체와 학계

제주도 국제자유도시 지정에 따른 '99 제주 음식 개발 및 보급

를 지원해주는 서비스행정 차원에서 참여해야할 것임

○개발음식 홍보를 위한 제주음식축제 개최는 연중 방문객이 가장 많은 시기에 도내 이벤트축제와 연계하여 제주를 찾는 관광객들에게 개발음식과 제주향토음식의 맛을 소개하고 시범판매하는 방안이 바람직함

○행사추진위원회의 구성은 기존의 음식업협회 중심보다는 본 연구사업 기획운영팀, 관련공무원, 호텔업 대표자, 지역유지 등 각계각층의 인사로 보완 강화시켜야 하며, 추진위원회는 영리를 우선시 하기보다는 본 연구개발품의 보급과 제주음식문화의 진흥에 기여하겠다는 사명감에서 출발되어야 함

VI. 결론 및 제언

○본 제주음식 연구개발은 기존 조리경진대회의 일회성 행사와는 차별화 한 사업으로써 연구개발주제를 설정하고 메뉴연구시험을 거쳐 개발을 한 다음 품평회를 통해 보급품목을 선정하였으며, 향후 시범업소에서 이들 선정품목을 시범판매했으며 시장성을 평가 분석하고 우수품목을 일반업소에 점차적으로 확대 보급하는 등 일련의 상품화 계획에 초점이 맞춰져 있음

○이론적으로만 제안되어왔던 제주음식의 연구개발의 필요성 및 발전방향을 품평회라는 실제모델을 통해 확고히 제시하였으며, 도내 조리사들의 잠재적인 능력을 평가 확인함으로써 제주음식의 발전을 위한 초석을 마련하는데 크게 기여함

○도내 음식업계에 중추적인 역할을 하는 조리사들에게 앞으로 제주음식을 어떻게 어느 방향으로 발전시켜나가야 하는지를 극명하게 인식시켜준 초유의 대규모 행사였으며, 또한 본 사업이 관 주도형이 아닌 산·학·관협동에 의해 성공적으로 이루어진 지역 음식연구개발 사업의 모델로 평가될 것임

○제주음식개발사업은 앞으로 새로운 음식을 더 개발하고 개발된 음식을 확대 보급시켜야 하는 어려운 과제를 안고 있으므로, 본 향토음식메뉴 개발 및 보급사업이 단기행사로 그칠 것이 아니라 중장기계획 하에서 지속적인 투자와 연구가 이루어져야 할 것임

제주도 국제자유도시 지정에 따른 '99 제주 음식 개발 및 보급

<별표 1> 제주음식 연구개발팀 분야별 위촉현황

분과	분야	소속	분과	분야	소속
기획 운영분과 (6명)	학계 (4명)	제주한라대학 제주향토음식연구소	개발 실무분과 (15명)	호텔업 (10명)	제주과라다이스 호텔
		제주한라대학 호텔조리과			서귀포칼호텔
		제주산업정보대학 관광호텔조리과			클라운프라자호텔
	관련단체 (2명)	한국음식업 제주도지회			제주프린스호텔
		한국조리사회 제주도지회			뉴클라운호텔
개발 실무분과 (15명)	호텔업	제주그랜드호텔		일반업소 (5명)	제주늘봄
		제주신라호텔			오라골프장
		제주하얏트리젠시			케이뱅크이마트점
		제주오리엔탈호텔			야래향반점
		제주칼호텔			어전일식

<별표 2> '99 제주음식 연구개발팀 분과별 업무

분과	주관	업무	비고
기획 운영 분과	제주한라대학 제주향토음식 연구소	<ul style="list-style-type: none"> 연구개발 아이템선정 및 팀원별 품목배정, 개발품목 논의 개발품목에 대한 평가기준 설정, 관능검사 및 영양성분 분석 개발품목 관련자료 조사 및 분과별 정보제공 개발품목에 대한 보조레시피 작성 및 자료화 연구개발사업 종료 후 본 사업에 대한 최종보고서 작성 	기획운영 실무추진 (제주도 보건위생과 실무팀)
개발 실무 분과	소속 업소	<ul style="list-style-type: none"> 업소별 자체개발 팀 구성 음식 유형별 매월 1건 이상 품목개발 기호성, 향토성, 시장성 등 대중보급 가능성이 있는 품목위주 개발 개발품목의 일반판매를 위한 조리기술 이전 및 교육 개발품목에 대한 음식 및 표준조리법 제출 	업소별 개발 추진

<별표 3> '99제주음식 연구개발을 위한 월별추진계획

추진내용	월별추진계획									
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
제주음식연구개발 각계 의견수렴	<->									
제주전통·향토음식 현황조사		<->								
도내산 식재료 생산 현황 파악		<->								
제주음식연구개발팀 운영계획확정		<->								
업소별 개발분야 배정및 품목수 할당		<->								
연구개발 실무팀 교육			<->							
업소별 자체 개발업무 계획수립			<->							
업소별 음식개발 (레시피작성)				<--->						
레시피 심사 및 현장방문 지도					<->					
영양성분분석					<---	----	-----	---->		
업소별 개발품 현장 평가(관능검사)						<--	->			
현장평가결과조치							<->			
표준조리법 작성							<->			
품평회 출품품목 확정 및 임무고지								<->		
제주개발음식 품평회								<->		
개발음식 최종 표준조리법 확립										
결과 평가								<-	->	
종합보고서 작성										<->

제주도 국제자유도시 지정에 따른 '99 제주 음식 개발 및 보급

<표 4> '99제주음식 연구개발 품평회 확정품목 일람

구분	소속	개발자	홍콩음식명	구분	소속	개발자	홍콩음식명	
전통 (14)	그랜드호텔	임광식	김이아육죽	양식	서귀포칼호텔	이재영	옥돔피자	
		"	성계머밀파전			박광준	광어스테이크와 두반장 케첩소스	
		"	복어죽			권기열	오문작스테이크	
		진계순	자리젓		크라운프라자 호텔	양치훈	돼지고기로 속 채운 구운광고기	
		"	갈치젓			오두석	콩팥으로 속채운 흑돼지 안심요리	
	제주신라호텔	김영달	제주식전복죽		뉴크라운호텔	신재현	오징어 돼지고기 크로켓	
		전인주	제주토속갈치국			"	고구마스프	
		"	해물빙떡말이		파라다이스 호텔	정상훈	오징어먹물국수	
	"	김이완자죽	"			늪은 호박스프		
	운동일	평양떡	"			갈치커를렛		
	오리엔탈호텔	"	자리아채물회		일식 (13)	그랜드호텔	양인혁	삼디감초밥
		"	초기빙떡			제주신라호텔	김영달	옥돔양념구이
		양만배	해조비빔밥과 고사리전			"	가쓰오다다끼	
	프린스호텔	이완규	문어자리뚝죽	하얏트리젠시		박정훈	표고버섯과 닭고기 구이	
한식 (24)	그랜드호텔	양인혁	돼지토렴	오리엔탈호텔		김창균	갯장어메밀국수	
		이원영	돼지고기감치전골	"		신도불어아채초밥		
	제주신라호텔	전인주	토속흑도야지보쌈	제주칼호텔		강윤구	옥도미늬차구이	
	오리엔탈호텔	고경권	평한방전골	서귀포칼호텔		양승욱	해물모듬튀김과 토마토소스	
		양만배	더덕돼지불고기	크라운프라자		김홍원	도야사브샤브	
	제주칼호텔	양의식	해물구절판			이채근	평양밥정식	
		"	해물말감강회	프린스호텔		이완규	볶음메밀국수 황백말이	
		고영우	해물만두	머전일식		한상록	바닷가재 사천식볶음밥	
	양의식	옥돔말감만두	"			아외옹주떡밥		
	서귀포칼호텔	황보훈철	한치먹물쌈	중식 (10)	그랜드호텔	김남구	생옥돔탕수	
		김창영	해물돛국수전골		"	보리우동		
		김창영	해물만두		"	제주메밀자장면		
		변영찬	해물보쌈		제주신라호텔	양수인	중국식 삼겹살찜	
	크라운프라자 호텔	변영찬	사프랑술솔밥		"	우럭찜		
김종균		고등어편장맛튀김	뉴크라운호텔		오관철	중국식삼겹살찜		
프린스호텔	이완규	삼겹살사과김밥	아래항반정		민경선	성계볶음밥		
뉴크라운호텔	정강홍	고등어김밥			"	메밀해물탕면		
파라다이스 호텔	정상훈	표고버섯덮밥			"	옥돔양념튀김		
	정상훈	생옥돔 쇠고기 사브샤브			"	해물볶음면		
오라골프장	유연택	해삼뚝배기						
머전일식	유연택	자리젓돌솔밥						
	한상록	게웃비빔밥						
제주늘봄	조운성	숙갓국수전골						

양식 (22)	그랜드호텔	이희만	호박버거샌드위치	제과 제빵 (15)	그랜드호텔	김하정	솔잎밀감케익	
			제주스테이크			"	선인장카스테라	
	제주신라호텔	이영근	백년초누들과 흑도아지등심구이			"	고사리 하르방빵	
			이영근		옥돔찜버터소스	"	단호박보리빵	
	하얏트리젠시	장흥기	제주해산물 까넬로니		제주신라호텔	최동선	당근무스케익	
	오리엔탈호텔	정호걸	옥돔구이와줄쌀밥		하얏트리젠시	김학준	인삼녹차무스케익	
			정용주		해산물메밀전병	박완영	제주감귤무스케익	
			문동일		등베고기와 보리빵샐러드	제주칼호텔	정규영	망고무스케익
			"		돼지불고기 야채보리빵		"	밀감무스케익
			정호걸		뽕가슴살 숙채운오리	양지섭	미역빵	
	제주칼호텔	이권희	흑돼지등심스테이크		크라운프라자 호텔	윤두남	고구마케익	
			송후진		김치해물크레페	"	고구마치즈케익	
					케익뱅크 이마트	김기열	선인장꿀빵	
						"	보리빵	

제주도 국제자유도시 지정에 따른 '99 제주 음식 개발 및 보급

<별표 5> 제주개발음식 품평회 심사결과 보급품목 선정

구분	순위	품명	비고
전통부분	1	자리젓	· 빼없는 자리젓으로 비빔밥 이용가능
	2	해조비빔밥과 고사리전	· 해조류 이용 비빔밥으로 건강식
	3	깁이완자죽	· 제주전통죽의 상품화
	4	자리야채물회	· 빼없는 물회로 관광상품화
	5	제주토속갈치국	· 자리젓 및 다데기와 세트판매
	6	깁이아욱죽	· 깁이완자죽과 함께 판매
한식부분	1	더덕돼지불고기	· 더덕과 돼지고기맛이 어울림 · 잔손질이 많아 단체고객은 예약
	2	토속흑도야지보쌈	· 돼지고기보쌈의 고가 상품화 · 야채 및 결반찬 특성화가 중요
	3	돼지토림	· 돼지고기 이용가치 확대 · 동반 소스가 중요
	4	해삼뚝배기	· 뚝배기의 새로운 맛 · 동반 다데기의 맛 표준화 중요
	5	해물보쌈	· 해조와 밀전병을 이용한 해물쌈 · 해조류 조달 방안이 중요
	6	돼지고기김치전골	· 전골로 상품성 높음 · 국내관광객의 입맛에 적합
	7	평한방전골	· 평고기이용 보약요리
	8	고등어우거지탕	· 상품성이 높음
	9	생육돔쇠고기샤브샤브	· 일본인이 선호 · 동반소스 개발이 중요
	10	개웃비빔밥	· 조리법이 간편, 상품성이 높음 · 일품요리 또는 식사로도 가능
	11	자리젓돌솥밥	· 제주전갈의 이용가치를 넓힐 수 있음
양식부분	1	해산물메밀전병	· 간식용, 패스트푸드
	2	제주해산물까벨로니	· 빙떡말이속 해물맛 · 양식코스요리나 패스트푸드화
	3	돔배고기와보리빵샐러드	· 돼지고기와 보리빵 햄버거화
	4	오분작스테이크	· 오분작을 이용한 새로운 음식화 · 동반 소스가 중요

(계속)

구분	순위	품명	비고
양식부분	5	오징어먹물국수	· 오징어 먹물이용 국수화 · 오징어 먹물즙의 기능성 강조
	6	돼지불고기야채보리빵	· 제주형 햄버거로 상품성이 높음
	7	흑돼지등심스테이크	· 제주산 흑돼지 선호에 따라 상품성이 높음 · 양식 코스요리 용(소스 보완)
	8	오징어돼지고기 크로켓	· 부드럽고 단맛이 있어 웨밀리 레스토랑에서 상품성이 높음 · 여성 및 어린이 선호도 높음
	9	옥돔피자	· 제주특산 옥돔의 양식, 패스트푸드화
일식부분	1	신토불이 야채초밥	· 건강식, 채식주의자 선호 · 메뉴, 상품성이 높음
	2	삼다김초밥	· 돼지고기와 전복내장을 이용한 초밥 · 외국인이 손쉽게 접할 수 있음
	3	핑술밥정식	· 꿩고기 조리음식을 일본인 취향에 맞춤
	4	도미샤브샤브	· 어류이용 토렴상품화 일본인 선호
	5	해물모듬튀김과 토마토소스	· 각종 해물튀김과 토마토소스의 어울림 · 일식인주요리에 적합
	6	볶음메밀국수황백말이	· 메밀국수 김밥화로 상품화 · 다이어트식
	7	옥돔미녹차구이	· 녹차향이 우러나는 옥돔구이 요리
중식부분	1	메밀해물탕면	· 신선해물의 시원한 국물맛이 특징
	2	중국식삼겹살찜	· 한,양,중식 판매 가능, 중국인 취향에 맞춤
	3	보리우동	· 신선해물의 시원한 국물과 보리국수로 건강식 상품 가능
	4	생옥돔탕수	· 중국식 소스사용으로 중국인 취향에 맞춤
	5	우럭찜	· "
	6	제주메밀 자장면	· 제주산 메밀을 사용한 향토요리로 대중성이 강함
제과부분	1	솔잎빵	· 상쾌한 솔잎향으로 건강식 상품 가능
	2	선인장꿀빵	· 선인장의 이용가치 확대, 상품성 높음
	3	인삼녹차무스케익	· 은은한 인삼, 녹차향 건강식 상품 가능
	4	고구마케익	· 케익과 아이스크림 맛을 동시에 느낌
	5	망고무스케익	· 망고향의 독특한 무스케익
	6	선인장아이스크림	· 선인장 이용가치 확대, 상품화 가능
	7	당근무스케익	· 당근과 사과맛이 어울림.
	8	솔잎밀감케익	· 밀감의 이용가치 확대

제주도 국제자유도시 지정에 따른 '99 제주 음식 개발 및 보급

<별표 6> 전문업종별 보급방안

전문업종	보급대상메뉴	보급방안	비고
제주전통음식점	자리젓/고사리전/ 자리야채물회/게웃비빔밥/자리젓돌술밥/해삼뚝배기/고등어우거지탕	<ul style="list-style-type: none"> · 물회전문점: 기존메뉴에 빠졌는 자리야채물회 추가 · 탕류전문점: 해삼뚝배기, 고등어우거지탕 추가 · 정식전문점: 게웃비빔밥, 자리젓돌술밥 추가 	<ul style="list-style-type: none"> · 자리젓과 고사리전은 세트메뉴로 활용 · 관광객의 왕래가 빈번한 향토음식점에 보급
죽류전문점	강이완자죽/강이아욱죽	<ul style="list-style-type: none"> · 기존의 죽 메뉴(전복죽, 복어죽, 버섯죽, 문어죽, 옥돔죽)에 특별선정메뉴로 추가 · 관광객/호텔 투숙객의 조식메뉴 · 고객의 왕래가 용이한 장소(골프장, 탐동, 신제주)에 업소 개점 	<ul style="list-style-type: none"> · 도내 어촌계와 연계하여 참개의 공급조달방안 마련
돼지고기전문점	더덕돼지불고기/ 토속흑도야지보쌈/ 돼지토렴/ 돼지고기김치전골	<ul style="list-style-type: none"> · 기존의 갈비 및 삼겹살 구이 메뉴에서 탈피하여 신개념의 돼지고기 요리 전문점 개설 · 관광객 및 외국인들의 입맛에 맞는 소스개발 	<ul style="list-style-type: none"> · 토종 흑돼지전문점으로 육성
평양요리전문점	평양방전골/평양밥정식	<ul style="list-style-type: none"> · 기존의 평요리점에 메뉴 추가 또는 별도의 전문점 개설 · 기존 평요리 전문점에 메뉴 추가 시에는 밀반찬 보전 · 별도 전문점 개설 시에는 평을 이용한 일품요리 개발 	<ul style="list-style-type: none"> · 계절적 특성이 강함(가을/겨울철 메뉴)
해물요리전문점	해조비빔밥/해삼뚝배기/해물보쌈/생육돔쇠고기샤브샤브/제주해산물까벨로니/오븐작스테이크/오징어떡볶국수/도미샤브샤브/해물모듬튀김	<ul style="list-style-type: none"> · 한식, 양식의 개념을 탈피한 해산물만을 취급하는 요리 전문점 · 해안이나 시장이 인접한 지역: 식당에서 요리할 수 있는 철판 등을 준비하여 고객이 사오는 해산물을 즉석요리가 가능하게 운영 	<ul style="list-style-type: none"> · Korean&Japanese-Style Seafood Special Restaurant(sushi, teppanyaki 등등)
향토제과점	솔잎빵/선인장꿀빵/인삼녹차무스케익/ 고구마케익/망고무스 케익/선인장아이스크림/당근무스케익/솔잎밀감케익	<ul style="list-style-type: none"> · 제주의 특산물을 활용한 제과제빵 제품만 취급 · 관광객들이 간편하게 사서 바로 먹거나, 선물로 구입 가능하게 포장화 연구 요망 · 제주전통 보리빵을 개량한 쥘빵류의 특화품 	<ul style="list-style-type: none"> · 기존의 대형제과점을 활용하는 경우 다양한 향토제품을 판매하는데 제한이 있음 · 건강지향성을 강조

(계속)

전문업종	보급대상메뉴	보급방안	비고
패스트푸드점 · 양식 레스토랑	해산물메밀전병/제주해산물 까넬로니/ 돔베고기와 보리빵샐러드/돼지불고기 야채보리빵/옥돔피자/흑돼지등심스테이크	· 제주고유의 이미지를 담은 프랜차이즈 개발 · 제주향토음식인 빙떡 등을 응용, 변형한 패스트푸드점 · 햄버거와 같이 이동 중에도 먹을 수 있도록 판매	· 제주전통요리와 서양 조리를 조합한 퓨전 푸드 및 패스트푸드 전문점으로 육성
호텔전문식당	제주전통/한식/양식/일식/중식/제과제빵 전 부문	· 호텔내 별도의 향토전문식당의 운영 · 전통음식과 퓨전화된 향토음식 판매 · 향토음식에 대한 홍보 및 매출효과가 기대됨	· 호텔내 각 전문레스토랑에서 한 두가지 향토음식 메뉴를 추가하여 판매하던 방식에서 탈피
일식·중식 요리 전문점	신토불이 야채초밥/삼다김초밥/옥돔늑차구이/메밀해물탕면/중국식 삼겹살집/보리우동/생육뚝탕수/우럭집/제주메밀자장면	· 초밥류: 초밥전문점에 보급 · 면류: 중식 일반대중업소에 메뉴를 추가 또는 호텔내 중식당의 대중메뉴로 추가	· 중식의 경우 중국관광객의요구(맛, 가격대)에 부응하는 메뉴로 활용

제주도 국제자유도시 지정에 따른 '99 제주 음식 개발 및 보급

<별표 7> 지역특성 및 가격을 고려한 메뉴 보급방안

지역	적정업종	메뉴명	가격대		
			고가	중저가	저가
해안	해산물요리전문점	· 해조비빔밥과 고사리전		○	
		· 해삼뚝배기		○	
		· 해물보쌈		○	
		· 제주해산물까넬로니		○	
		· 오분작스테이크	○		
		· 오징어먹물국수			○
		· 도미샤브샤브		○	
	양식레스토랑	· 해물모듬튀김		○	
		· 해산물메밀전병			○
		· 제주해산물까넬로니		○	
		· 돔배고기와 보리빵셀러드			○
		· 돼지불고기야채보리빵		○	
		· 옥돔피자	○		
		· 흑돼지등심스테이크		○	
중산간	돼지고기 요리전문점	· 더덕돼지불고기		○	
		· 토속흑도야지보쌈		○	
		· 돼지토렴		○	
		· 돼지고기김치전골		○	
	평고기요리전문점	· 평한방전골	○		
		· 평솔밭정식		○	
시내	죽전문점	· 김이완자죽 · 김이아욱죽			○
	향토제과점	· 선인장꿀빵 · 솔잎빵			○
		· 인삼녹차무스케익			○
		· 고구마케익			○
		· 망고무스케익		○	
		· 선인장아이스크림			○
		· 당근무스케익			○
		· 솔잎밀감케익			○
	향토음식점단지	· 자리야채물회			○
		· 해조비빔밥과 고사리전		○	
		· 자리겻			○
		· 개웃비빔밥		○	
		· 자리겻돌술밥			○
		· 해삼뚝배기		○	
· 돼지토렴			○		
관광유원지	일품요리점	· 생육돌쇠고기샤브샤브		○	
		· 도미샤브샤브		○	
		· 고등어우거지탕			○
		· 메밀해물탕면			○
		· 중국식삼겹살찜	○		
		· 보리우동			○
		· 생육돌당수	○		
		· 성게볶음밥		○	

*시내와 관광유원지는 양식레스토랑 및 향토음식점은 공통적인 사항임

*가격대(고가: 12,000~8,000원, 중저가: 4,000~7,000원, 저가: 1,000~3,000원)

<별표 8> 제주향토음식축제 기본계획(안)

축제명	축제유형	기간	장소 및 주최	주요 행사 내용	비고
제주향토음 식축제	음식문화축 제	4일	한라체육관 제주도 및 음식업협회	<ul style="list-style-type: none"> · 개발음식 전시 및 판매 · 제주전통음식 특별전 · 제주퓨전음식 경진대회 (제주전통음식과 서양음식을 조합한 요리) · 제주전통음식 재현 (고소리술, 오메기술, 마른두부 좁쌀감주, 빙떡, 보리빵) · 체험코너(관광객 참여) 	도내 이벤트 축제와 연계

3인 익명 심사 필

2000년 3월 31일

최 종 접 수

2000년 5월 10일

최 종 심 사