

●●● 이현승 백제삼계탕 사장

소비자의 80%가 일본인, 맛으로 승부한다



35년간 한결같은 맛으로 삼계탕집을 운영하고 있는 이현승 사장

SI이후 판매량 완전 회복

“조류독감 이후 40~50%이상 판매량이 줄면서 하루 100그릇도 팔지 못한 적도 있었습니다. 그러나 현재는 하루평균 500그릇을 판매하면서 조류독감 이전의 상태를 완전히 회복했습니다.

아시아 지역에 다시 고병원성가금인플루엔자가 재발하면서 육계업계가 다시 긴장을 하고 있다. 지난해 말 SI발생 이후 50%이상 급감했던 닭고기 소비가 정상을 찾아가고 있는 상황에서 이 같은 소식은 양계업계로서는 너무나 큰 충격이 아닐 수 없다.

서울 명동에서 35년동안 백제삼계탕(百濟參鷄湯)집을 운영하고 있는 이현승(62) 사장도 우려를 나타내면서도 닭고기는 다른 음식과는 달리 인체에는 전혀 해가 없고 탈이 나지 않는다는 것을 익히 알고 있기 때문에 무분별한 방송보도만 없으면 과거의 경험을 바탕으로 충분히 헤쳐 나갈 수 있을 것이라는 희망을 주었다.

닭집을 운영하면서 그렇게 어려운 적은 처음이었을 겁니다.”라고 과거를 회고하는 이 사장은 과거 40년전 닭 도매상을 할 당시 하루에 1천마리의 닭을 손으로 잡을 정도로 닭에 대해서는 누구보다도 박사임을 자랑하기도 한다.

아쉬운 것은 닭 가격이 너무 많이 올라 삼계탕 1그릇에 1만원 하던 것이 1만1천원을 받기 때문에 서민들에게는 멀어지는 감이 있어 안타깝지만 맛으로 승부하면서 난국을 극복해 나가고 있다.

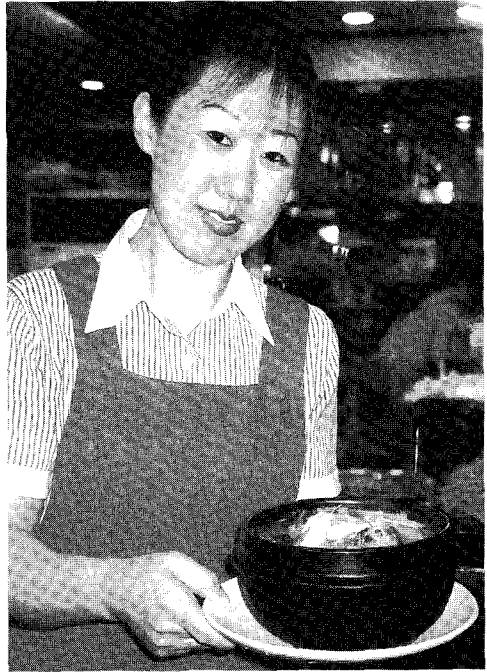
일본인들에게 최고의 인기식품

백제삼계탕은 자칭 삼계탕이란 음식의 '원조'를 자처하고 있다. 대한민국에서 땅값이 제일 비싸다는 명동한복판의 빌딩 한층을 모두 사용하고 있고 식사시간이면 전쟁터를 방불케해 원조를 자처하는 것이 허세만은 아니라는 걸 느끼게 해준다.

한국을 찾는 일본인이라면 꼭 한번 맛봐야 할 별미로 손꼽히기도 하며, 80%의 손님이 일본인일 정도로 인기가 높다. 일본인들은 단체 관광객으로 식당을 찾는 것 보다 개인적으로 소문을 듣고 찾아오는 손님이 많은 편이다.

소비자를 끄는 법

백제삼계탕은 산지에서 직접 계약을 하여 공급을 받고 있어, 육질이 부드럽고 맛을 내는 데도 정성이 깃들여 있다. 즉, 40일에서 45일된 영계를 잡아 급속냉동해 보관하고, 24시간이 지난 것은 쓰지 않는 것이 비결이다. 또한 신경통 관절염에 쓰이는



우리 삼계탕 맛 보세요?

약재인 해동피를 넣어 닭의 비린내를 없애고 육질도 부드럽게 했다. 주 고객인 일본 관광객들이 따로 사갈 정도로 김치 맛도 일품. 여기에 4년산 금산인삼만을 사용하는데 인삼, 마늘 등을 닭 뺏속에 넣고 골수가 빠져나올 만큼 푹 고아 육수를 낸다. 육수를 만들때 고기에서 나오는 기름을 5~6회 정도 계속 제거한 다음 제공하기 때문에 다른 삼계탕 집보다 훨씬 담백한 맛을 즐길 수 있다는 것도 소비자들을 사로잡는 비결이다. 독특한 향이 우리나라는 오히려 요리도 인기가 높으며, 닭고기를 즐겨하지 않는 손님을 위해서 전복죽을 특별 메뉴로 제공하고 있다. 찰진 따끈한 찰쌀밥 한 그릇은 찰쌀과 팥만을 넣어 집에서 만든 것처럼 담백하고, 부드럽게 넘어가 입안 가득 향이 퍼지는 인삼주의 맛이 삼계탕 맛을 더욱 깊게 해 준다. 35년간 한결같은 맛으로 손님들이 꾸준히 식당을 찾고 있다는 이사장은 진정한 삼계탕의 진가를 소비자들에게 제공하는 서비스 정신으로 오늘도 닭 상태는 물론 인삼 등 재료를 꼼꼼히 챙긴다. (정리 | 김동진 차장) **양계**



평일에도 삼계탕을 먹기위해 식당을 가득메운 소비자들(지난 7월 23일)