# 美미와 味미가 살아있는 오리요리 전문점

오리를 요리로 먹는다는 인식이 폭넓지 않았을 때 일반적인 인식을 뒤엎고 과감한 투자와 노력으로 오리요리의 대중화에 앞장 선 16년 전통의 오리요리전문점 참배나무골. 이곳은 사업 초기의 어려움을 딛고 현재 서울에 9개의 직영점을 운영하고 있으며, 최근에는 10번째 직영점을 오리요리의 본고장인 중국 베이징에 열었다. "중국 오리와 손잡고 맥도널드나 켄터키와 같은 세계적인 브랜드를 만들고 싶다"는 장휴동 회장의 남다른 포부처럼, 오직 오리요리 한 분야만 고집하며 쌓아 올린 노하우와 맛을 전 세계에 알려 세계적 오리요리의 명가로 발돋움하기 위한 교두보를 마련한 것이다.

연훈제는 무쌈과 함께 먹으면 새콤달콤한 맛이 일품이다.

약재와 각종 향신료로 만든 양념장으로 졸여낸 오향수육.

## 참배나무골만의 매력

### 1. 고전미가 물씬 나는 실내 분위기

참배나무골은 한옥같은 아늑한 공간에 상호의 분위기를 살리는 토속적인 분위기 연출을 위해 전통적인 소품들을 곳곳에 설치해 놓았다. 또한 유명화가의 그림과 동양화, 강변의 수석이 어우러진 실내장식에 은은하게 들리는 우리 가락이 한층 여유와 흥을 더해준다.

넓고 깨끗한 실내에는 놀이방이 있어 가족끼리 저녁식사를 즐기기에 좋고, 200여 명 이상을 수용할 수 있는 규모에 방이 각각 구분되어 있어 직장 회식이나 각종 모임장소로도 그만이다.

또한 직영점마다 주차장이 완비되어 있어 주차요원이 주차안내를 하고, 예약 손님을 위한 차량이 항시 대기하고 있어 언제 들러도 편안하게 식사를 즐길 수 있는 장점이 있다.

### 2. 다양하고 색다른 오리요리로 입맛을 사로잡다.

이곳은 오리요리박물관으로 불릴 만큼 오리가 주재료인 메뉴를 다양하게 선보인다. 단호박의 영양이 담긴 호박오리구이, 독특한 양념 맛이 일품인 가슴살 흑임자구이, 한약재가 가미된 오향수육, 중국 베

▲꼬득한 오리껍질은 무쌈에 야채와 함께 곁들여 먹는다.

▲황토진흙구이. 황토진흙도자기에 3시간 동안 구워낸 영양만점 요리.

▶참배나무골에서는 각종 한약재로 만든 약술이 무료로 제공되며 은은한 향미가 입맛을 돋운다.

◀참배나무골에서는 살코기로 만든 요리 외에도 몸에 좋다는 오리의 간, 혀, 발 부위가 서비스로 제공된다.

이징덕과 비견되며 서울덕 등과 같이 소비자를 사로잡는 메뉴들은 고객의 입맛에 맞는 오리요리를 내놓기 위해 10여 년간을 꾸준히 연구개발에 힘을 쏟은 결과이다. 또한 재료나 양념을 고를 때에는 고객의 건강을 고려하여 국내산 오리고기만을 사용함은 물론, 무농약 오리쌀, 유기농 야채 등 청정재료만을 고집한다. 이 외에도 건강식, 미용식, 어린이메뉴, 저가의 점심메뉴 등이 준비되어 있다.

## 3. 인간존중을 위한 노력

음식개발이나 고객건강을 위해서라도 철저한 위생은 기본. 균일한 맛과 비용절감 및 위생을 위해 본사에서 관리하는 중앙키친이 있다.

이 곳에서 만드는 오리요리는 각 직영점의 주방으로 보내져 고객에게 전해지는데, 에어샤워 및 기타 위생관련 시스템을 철저히 하여 위생에 만반을 기하기고 있다.

그리고 고객감동을 위한 서비스에 역점을 두어 직원들을 유럽이나 일본 등지에 서비스 및 예절교육 연수를 보내 투철한 서비스정신을 갖추도록 한다. 위생과 서비스는 바로 "인간존중"이라는 경영이념에서 비롯된 것으로 고객을 최고로 모시기 위한 참배나무골의 참노력인 것이다.