



오리산업을 이끄는 사람들 ② / (주)다영푸드

한국식 오리전문 패밀리레스토랑을 표방하는 프랜차이즈 '신토불이'가 외식시장에 새바람을 불려오고 있다. (주)다영푸드(대표 김대식·사진)는 오리전문 프랜차이즈 '신토불이'를 앞세워 오리고기의 대중화를 선도하고 있는 오리전문 기업이다. 2002년도 천안본점을 개설한 이후 전국적으로 60여개에 달하는 가맹점을 개설하고 있으며 향후 200호점 달성을 목표로 하고 있다. 오리전문 프랜차이즈 '신토불이'의 가장 큰 강점은 가족단위 소비자들을 주 고객층으로 하고 있다는 점이다.

'신토불이' 오리 프랜차이즈 열풍 일으켜

● 깨끗한 원료육 생산기반이 성공 포인트



다영푸드는 '깨끗한 환경과 건강한 삶의 추구'라는 사명아래 누구나 안심하고 먹을 수 있는 먹거리를 생산, 공급하는 것을 최대의 목표로 삼고 있다.

특히 항암 및 성인병에 효과가 있다

고 알려진 '삼백초'라는 토종 자생식물을 사료에 첨가 건강한 오리 생산에 주력하고 있다.

이 같은 사육방식은 기존의 사육방식에 비해 5~10% 가량 생산비가 올라가지만 건강한 먹거리의 생산은 소비자들과의 약속이기 때문에 반드시 지켜나간다는 것이 김대식 대표의 지론이다.

다영푸드의 브랜드 '삼백초 오리'는 경기 평택과 충북 음성에 삼백초 농장을 운영하며 직접 '삼백초'를 생산해 이를 천안과 음성, 정읍 등에 있는 오리농장에 공급하고 있다.

이처럼 원료육인 오리고기 뿐만 아니라 오리에게 급여하는 '삼백초'까지 직접 생산하기 때문에 그 만큼

안심할 수 있다는 것이 김대식 대표의 설명이다.

김대식 대표는 "수많은 축산물에 다양한 사료첨가제를 통해 기능성 제품들의 홍수 속에서 살아가고 있지만 '삼백초'라는 간판을 걸고 나왔을 때는 그 만큼 자신이 있었기 때문"이라며 "오리산업을 그만두지 않는 한 소비자들과의 약속은 반드시 지켜 나갈 것"이라고 강조했다.

● 오리고기 소비시장에 새로운 트렌드 주도

다영푸드는 지난 2001년 법인 설립 이후 2002년 천안에 '신토불이' 1호점을 개설했다. 이후 2003년 HPAI로 인해 다소 주춤하기는 했지만 2007년 현재 전국적으로 가맹점이 60여개에 이른다.

'신토불이' 매장의 가장 큰 특징은 가족단위 소비자들을 주 고객층으로 하고 있다는 점이다.

특히 신토불이가 가족단위 소비자들에게 주는 가장 큰 매력은 부담 없는 가격과 다양한 메뉴를 제공하기 때문이다.

'신토불이'의 주 메뉴는 '산해진미', '금상첨화'라는 정식코스다.

'산해진미'는 4인 기준으로 생오리 구이를 시작으로 꽃게장, 주물럭, 삼백탕, 영양죽이 제공되며 후식으로 막국수와 팔빙수가 제공되는데 가격은 4만9천원으로 1인당 1만원을 조금 상회하는 수준이다.



또 '금상첨화'는 산해진미 메뉴에 오리고기 특유의 세련된 향과 맛을 음미할 수 있는 훈제바베큐가 추가로 제공되며 가격은 5만9천원이다.

또한 전국의 '신도불이' 매장 대부분이 2백명 이상을 수용할 수 있는 대형매장이 주를 이루며 소비자들이 쉽게 접근할 수 있는 곳에 위치해 있다는 것도 성공요인으로 꼽힌다.

● 대한민국 대표 프랜차이즈가 목표

다영푸드는 현재 충남 천안시 직산읍에 위치하고 있는 본사 및 육가공공장을 천안시 입장면 최첨단 시설을 갖춘 신축공장으로 이전을 계획하고 있으며 금년 중 완공을 목표로 하고 있다.

'신도불이' 매장의 증가로 인해 현재의 가공장 만으로 수요를 감당하기 힘들기 때문에 새

로운 육가공공장이 필요하기 때문이다.

다영푸드는 '신도불이'의 가맹점을 현재 60여개에서 200개까지 늘린다는 방침이다.

특히 올해 안에 서울 장안동에 직영매장을 오픈하고 여기에 프랜차이즈 본부를 설치해 전략적으로 서울의 소비자들을 공략한다는 방침이다.

김대식 대표는 "건강에 대한 관심이 갈수록 높아지고 있기 때문에 오리 소비시장은 앞으로도 무궁무진하게 커질 것"이라며 "다양한 오리요리 개발과 함께 기능성 오리고기 생산기술을 개발해 시장에서 차별화 시켜 나갈 것"이라고 말했다.

“

5년전 천안본점 시작·60여개 가맹점 개설
저렴한 가격·다양한 메뉴로
소비자에 인기

”

