

[치킨맘 함경숙의 닭이야기]

제 7편_

닭고기와 찰떡궁합이 되는 최적의 키워드를 찾아보자!

- 전통, 스토리, 소재 그리고 문화



함 경 숙 PR컨설턴트

지난호에 1864년부터 지금까지 ‘베이징오리’를 전문으로 하는 북경의 QUANJUDE라는 유명한 레스토랑을 소개한 바 있습니다.

140년 전통의 세계적으로 명성을 날리며 승승장구하는 노하우를 설명하면서 우리나라에서 가장 오래된 닭요리 전문점이 어디에 있는지 아시는 분은 적극 추천해 달라고 당부했으나, 안타깝게도 단 한 건의 제보조차 없었습니다.

그후 방송을 통해 유명한 · 이색 맛집으로 소개되었거나 인터넷과 잡지에서 취급한 자료를 뒤적여 보았으나 오랜 기간에 걸쳐 차별화된 맛과 서비스, 그리고 분위기를 간직한 곳을 찾기가 무척 어려웠습니다.

예를 들어 ‘장충동’ 하면 ‘족발’이 누구나 연상되지요. 이는 1970년부터

치킨맘 함경속의 닭이야기

〈사진 1〉 오랜 역사와 전통을 자랑하는 닭고기 전문점



국내 최초 삼계탕 전문점으로 소개된 고려삼계탕(since 1960)



온가족이 부담없이 즐길 수 있는 30년 전통의 온달치킨 (since 1978)



명동의 명물로 자리잡은 백제삼계탕(since 1968)



담백한 맛의 전기구이통닭으로 유명한 영양센터(since 1962)

‘since 1970’ 이라는 전통을 내걸고 할머니족발, 족회관 등 관련 업소가 다닥다닥 모여서 제각각 독특한 솜씨를 뽐내며 색다른 음식문화를 향유할 수 있는 공간으로 자리잡고 있기 때문입니다.

국내에서뿐만 아니라 해외에도 입소문이 나면서 외국 관광객들이 맛여행에서 반드시 다녀가는 필수코스도 자리잡고 있습니다.

다행히 ‘닭요리 전문점’이라는 타이틀로, 전통을 내세우는 곳을 몇몇 발견할 수 있었습니다.

가장 대표적인 사례가 우리 고유의 보양식으로 인기만점인 삼계탕을 전문으로 하는 곳이었습니다. 국내 최초의 삼계탕 전문점으로 알려진 고려삼계탕을 비롯해 백제삼계탕, 영양센터 등이 대표적으로 나와 있더군요.

이외에 서울의 돈암동에 위치한 온달치킨은 ‘평강공주도 반한 맛’이라는 슬로건으로 1978년부터 30년간 전기구이와 후라이드치킨으로 남녀노소 가리지 않고 모두가 부담없이 즐겨찾는 인기만점인 매장입니다.

음식궁합의 진수, 상생 또는 상극이 주는 교훈 끊임없는 소비자 교육을 통한 가치 부여가 관건

최근 영국의 식품의약품안전위원회에서는 약과 함께 먹지 말아야 할 음식을 발표한 바 있습니다.

우리나라 식품의약품안전청에서도 의약품을 복용할 때 함께 먹지 말아야 할 식품과 주의사항을 담은 ‘약과 음식, 어떻게 먹어야 할까요?’란 홍보책자를 발간, 각 지역보건소 및 관련단체 등에 배포했습니다. 이 책자는 알레르기, 관절염, 통증, 위장장애, 변비 등 치료질환별로 나눠 약을 복용할 때 주의하거나 피해야 할 음식과 식습관을 소개하고 있습니다.

“음식 간에도 궁합이 있듯이 의약품도 맞지 않는 음식이 있어 이들을 함께 먹으면 복용약의 치료효과가 떨어지거나 비정상적인 효력이 증가하는 등 부작용이 발생할 수 있다”고 밝히

고 있듯이 약과 음식궁합에 대한 새로운 트렌드가 우리 곁에 찾아온 계기가 된 셈이지요.

음식 가운데 함께 먹으면 이로운 것이 있는 반면 해로운 것도 있습니다. 이를 남녀의 궁합에 비유한 것입니다.

예를 들면 음식 중에는 불고기와 들깨잎, 돼지고기와 새우젓, 표고버섯, 쇠고기와 배, 생선회와 생강, 닭고기와 인삼 등.

돼지고기와 새우젓은 예로부터 잘 어울리는 음식으로 대표적인 예이지요. 새우젓에는 강력한 지방 분해효소인 리파아제가 들어 있어 기름진 돼지고기의 소화를 도와주기 때문입니다.

이에 비해 토마토와 설탕은 상극입니다. 토마토에는 무기질과 칼슘·칼륨이 풍부하며 비타민 B₁이 많으나 다른 과일에 비해 당분이 적어 간혹 설탕을 뿌려 먹는데, 설탕은 토마토의 비타민 B₁을 없애는 역할을 톡톡히 해냅니다.

궁합이 좋은 음식은 맛뿐 아니라 영양학적으로도 서로 보완하는 역할을 합니다. 된장과 부추, 감자와 치즈, 고등어와 무, 굴과 레몬, 냉면과 식초, 딸기와 우유, 미역과 두부, 복과 미나리, 인삼과 꿀, 초콜릿과 아몬드 등이 있습니다.

서로 어울리지 않는 음식으로는 계와 꿀, 맥주와 땅콩, 미역과 파, 커피와 프림, 토마토와 설탕 등이 있습니다.

닭가슴살의 무한변신, 3가지 부분육 소비변화의 획기적인 역할 수행

다음은 화이트미트의 핵심재료인 '닭가슴살'의 소비변화에 커다란 영향력을 미치면서 유통환경을 변화시킨 사례 세 가지를 들어 보도록 하겠습니다.

이를 통해 새로운 시장은 어느 순간 우리 곁에 다가올 수 있다는 무한한 가능성을 타진해 보는 직접적인 계기가 되었으면 하는 바램입니다.

첫째, 닭가슴살을 이용한 치킨 샐러드 열풍, 식을 줄 몰라

- 왜 돼지고기, 쇠고기를 이용한 샐러드는 없지?

여러분 중에 혹시 돼지고기, 쇠고기를 이용한 샐러드를 맛보신 적이 있으신가요?

언제부턴가 몸짱, 열짱, 썩얼 붐이 일면서 식이요법이 가장 중요한 요소를 차지하게 되었습니다.

몇몇 인기 연예인들이 몸매만들기에 닭가슴살을 이용한 요리가 가장 효과적이었다고 언론매체에서 보도하기 시작하면서 그동안 고객들로부터 온갖 천대(?)와 무시당하던 설움에서 벗어나 닭가슴살의 품귀현상까지 생겨나기 시작했으며 그 열기는 현재까지도 지속되고 있습니다.

이름하여 '○○○의 닭가슴살 다이어트'라는 공식 프로그램으로 자리를 굳히게 된 이후, 백화점이나 대형 유통매장에서 가장 인기있는 닭고기 부분육이 닭가슴살로 판도가 바뀌면서 여전히 하늘을 찌를듯한 인기몰이에 한창입니다.

이러한 열풍은 패밀리 레스토랑으로 확산되어 인기 메뉴 중에서 단연 치킨샐러드가 인기품목 1위로 등극, 천하를 장악하고 있는 형상입니다.

인기비결은 한마디로 저칼로리를 선호하는 다이어트 열풍과 일맥상통하기 때문입니다. 이런 추세를 지속적으로 유지, 확대하기 위해서는 가장 궁합이 잘 맞는 최적의 소스 개발과 재료 발굴을 통해 고객들로부터 자연스럽게 나오는 입소문 효과를 어떻게 유발할 것인가에 집중해야 할 것입니다.

치킨맘 함경숙의 닭이야기

둘째, 유아식, 이유식으로 안성맞춤

- 닭가슴살은 선택이 아닌 필수 재료

‘어렸을 적 영양상태가 80살까지 간다’는 속담(?)이 있듯이 자녀들이 이유식을 시작해야 할 무렵, 대부분의 엄마들에게 커다란 고민이자 최대 관심사로 등장하는 것은 바로 ‘우리 아이에게 적합한 이유식으로 뭐가 좋을까’입니다.

육아 관련 동호회나 카페, 블로그에는 주부들의 노하우와 성공사례 또는 실패 경험담 등 다양한 내용이 소개됨은 물론 양적인 면에서도 엄청 늘어나고 있는 실정입니다.

이유식 메뉴중 단연 1위는 닭가슴살을 곱게 다져 죽을 만들어 주면 소화흡수는 물론 양질의 단백질을 섭취하는데 제격이라는 의견이 대부분입니다.

엄마들끼리 어떤 방식으로 요리를 해 주니까 더 잘 먹고, 이런 요리방법은 뺀어 내거나 금방 싫증을 내더라는 등 그들만의 세계에서 실속있는 정보를 주고 받습니다.

이런 엄마들을 메인 타겟으로 하여 새로운 이유식 메뉴를 개발, 제공함과 동시에 이벤트 행사를 통해 적극 홍보할 경우 시장규모를 키울 수 있는 직접적인 계기로 작용할 수 있을 것입니다.

셋째, 닭가슴살의 이색 매니아, 야옹이

- 각종 동호회 활성화를 통한 정보 공유가 큰 힘으로 작용해

‘애완동물이 오히려 사람보다 낫다’는 의견이 팽배해지면서 각종 동물들이 우리 곁에 파고들기 시작했습니다.

애완견을 중심으로 고양이 등 그 종류는 이루 말할 수 없을 정도로 다양해지는 동시에 세계

적으로 유명한 희귀동물이 엄청나게 수입되어 각 가정에 파고 들고 있습니다.

일부에서는 ‘사람 먹고 살기도 힘든데 무슨 애완동물이냐’는 부정적인 시각도 있으나 서서히 우리 생활 속에 침투해 밀접한 관계를 형성하고 있는 것은 기정사실입니다.

특히 각종 동호회가 활발히 결성되면서 온라인상에서의 최신 정보 공유는 물론 정기적인 오프라인 모임을 통해 그들만의 희노애락을 함께 나누고 있습니다.

한 예로 모업체에서 인터넷 쇼핑몰을 대대적으로 구축, 운영하는 과정에서 닭가슴살의 새로운 고객이 출현, 생각지 못한 유통채널을 발견하게 되었습니다. 다름아닌 고양이.

고양이를 키우는 동호인끼리 ‘고양이에게 가장 좋은 보양식으로 최적의 먹이는 닭가슴살’이라는 정보가 커뮤니티를 통해 공유되면서 그 파급효과가 뛰어나 더욱 더 끈끈하게 관계형성을 해나가고 있다는 것입니다. 충성도면에서도 가장 로열티가 높은 고객으로 분류되기까지 하면서.

닭고기 소비확대를 위한 기회요인을 발견한다는 것이 어렵고 힘들다는 것을 잘 알고 있습니다.

그렇지만 지금 곧 우리 주변을 찬찬히 살펴보면 언제, 어디서나 독특한 음식문화를 즐길 수 있는 환경을 조성함과 동시에 공통의 이슈가 될 만한 요소들을 꼬집어내어 하나의 재미있는 스토리를 엮어가면 새로운 시장창출이 가능하고 가치 또한 높다는 것에 관심을 기울여야 할 때라고 생각합니다. 