



생각을 바꾸면 돈이 보인다!

상상초월! 돈 버는 그릇의 비밀, 화성 오리지날!!

평범한 것은 싫대! 작은 아이디어 하나로 사람들 발길 잡는 특별한 그릇이 있다는데~ 들어는 봤나? 맛있는 그릇, 이름하야 파인애플 오리 구이! 달콤한 파인애플이 오리 구이와 만나 찰떡궁합 그릇으로 탄생했다고... 독특하고 맛있는 이 그릇 덕분에 사장님 얼굴에 웃음꽃이 끊이지 않고 밥 먹을 시간도 없다는데~ 발상의 전환이 불러온 새로운 세계! 기발한 아이디어로 연일 문전성시를 이루는 가게를 만나보자!



경기도 화성의 한 식당, 이곳에는 기발한 그릇을 보려는 사람들로 줄을 잇고 있었다. 과연 그들이 찾은 그릇은 과연 무엇일까?



손님 인터뷰 | 그릇도 신기하고 맛도 있고 1식2조인 식당이 있다고 해서 안양에서 찾아 왔어요.

그런데 이상하다. 고기집에서 뜬금없이 여기저기서 파인애플을 찾는다? 주방에서는 파인애플 속을 파내는 작업이 한창인데...



주방장 인터뷰 | 속을 파낸 파인애플이 우리 식당 최고의 인기 그릇입니다.

그릇으로 변신한 파인애플, 처음 본 사람들은 하나같이 놀라워한다. 파인애플 과육 대신 들어있는 음식은

바로 오리고기. 파인애플과 오리고기가 얼핏 어울릴 것 같지 않아도 환상의 궁합을 자랑한다고.



김하림 대표 | 저희가 해마다 조류인플루엔자로 영업에 타격이 굉장히 많아 한참 고민하다가 우연히 먹고 남은 파

인애플 껍질을 보고 고안해 낸 것입니다.

그렇게 해서 탄생한 것이 파인애플 오리구이. 오리 숙성 과정에서도 이 파인애플이 꼭 빠져서는 안된다고 한다.



주방장 인터뷰 | 워낙 신선하고 냄새가 안나기 때문에 오리 잡내를 없애기 위해 다른 향신료나 조미료를 일체 사용하지 않고 단지 파인애플로만 오리를 부드럽게 숙성시켜서

판매하고 있어요.

이렇게 숙성시킨 오리는 3시간 동안 냉장보관 후 적당한 크기로 잘라 대기하고 있던 파인애플 그릇에 폭담



그리고 파인애플 그릇이 필요한 요리가 또 하나 있다. 그것은 바로 훈제오리구이. 한번 구워낸 오리를 잘라

파인애플 그릇에 넘치도록 담아주고 파인애플 뚜껑을 닫아 실로 묶어 통째로 오븐에 넣고 2~3시간 정도 구워준다.



주방장 인터뷰 | 파인애플로 감쌌기 때문에 고기 냄새는 없어지고 은은한 훈연향은 2배로 높아지죠.

노란 파인애플 접시가 흐물흐물해질 정도로 구워 김이 모락모락나는 파인애플 훈제오리구이를 본 손님의 반응도 뜨겁다.



손님 인터뷰 | 일단 파인애플 그릇에 담아서 보기에도 좋고 육질이 부드러워 맛도 좋습니다.

잘게 자른 오리에 파인애플즙을 넣고 갖은 야채와 함께 맛있게 볶아주는 오리볶음밥도 이 집의 별미요리 중 하나. 오리를 싫어하는 아이들도 파인애플 그릇에 담긴 오리볶음밥만은 절대 거부할 수 없다고 한다.



손님 인터뷰 | 향긋하고 상큼해서 너무 맛있어요. 한편, 파인애플 그릇만의 특권이 있는데 내용물을 먹고 남은 그릇까지 긁어먹으면 더 맛있다는 사실!



손님 인터뷰 | 입안에서 파인애플 향기가 감도는 게 너무 좋습니다. 진짜 신선한 발상이네요.

고정관념을 깨지 못했다면 만날 수 없었을 이 기발한 파인애플 그릇. 이것이 바로 성공의 비밀이었다. 톡톡 튀는 발상의 전환이 만들어낸 대박행진은 앞으로도 계속될 것이다.

▶SBS생방송 투데이 [2008년 9월 18일(목) 방송분]

▶「오리지널」 파인애플 오리구이 Tel : 031)354-9290