

글 · 사진: 이희영 기자(축산신문)

특허받은 조리기계를 이용한 생오리 숯불회전구이 오리사냥(대전 노은점)



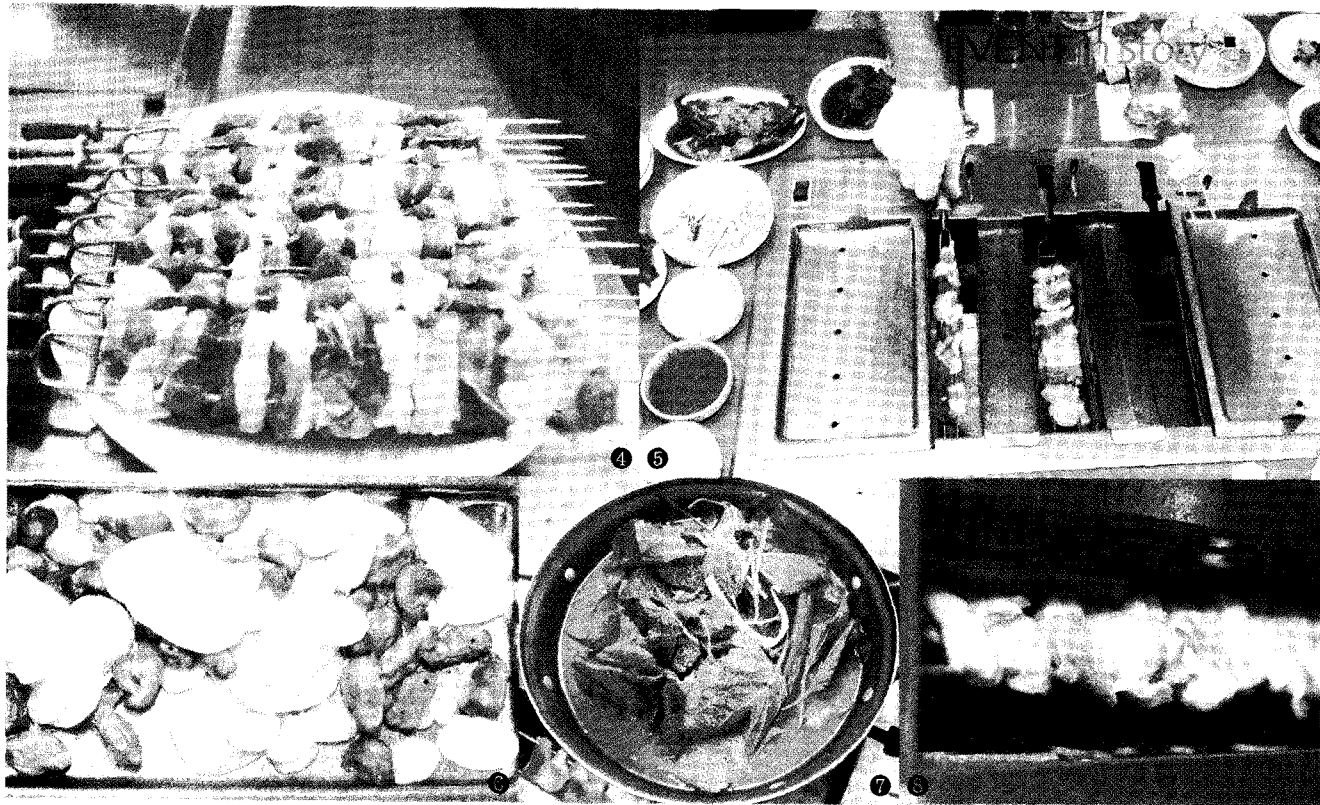
특허 받은 조리기계를 이용한 생오리 숯불회전구이를 한 번 맛보면 다시 찾

게 된다는 오리사냥 대전 노은점의 서문용 대표.

오리사냥은 국내 대표적인 오리전문 프랜차이즈 업체인 코리아덕의 프랜차이즈로 전국 각지에서 70여개의 가맹점이 운영 중에 있다.

오리사냥 노은점은 호남고속도로 유성 IC를 나오면 보이는 대전월드컵경기장 인근에 위치해 있다. 특히 대전에는 5개의 오리사냥 가맹점이 있는데 이중 4곳이 서문용 형제들이 운영하고 있어 화제가 되고 있다. 서문용 대표가 오리사냥을 시작하게 된 것도 대전 전민

점과 익스포점 2개의 가맹점을 운영하고 있는 형님의 권유 때문이었다. 형님이 운영하고 있던 전민점에서 일손을 돕던 서 대표는 대전 남부지역에 위치한 뿌리공원 인근에 2006년도에 안영점을 직접 오픈하게 됐다. 그러던 중 서 대표는 집안 사정이 있어 누나에게 안영점을 인계해 주고 다시 2008년 말 현재의 위치에 노은점을 오픈하면서 형제들이 모두 오리사냥 가맹점을 운영하는 가맹점주가 됐다. 때문에 대전의 오리사냥 단골들은 전민점, 익스포점, 노은점, 안영점 모든 가맹점의 단골이 되기도 한다는 게 서 대표의 설명이다. 형제들이 모두 오리사냥을 하게 된 것은 그만큼 오리사냥이라는 음식점이 매력적이었기 때문이라는 서 대표. 지난해 HPAI 파동으로 잠시 어려움을 겪었지만 최근



① 오리구이 한상 ② 오리구이 ③ 서문용 대표 ④ 오리꼬치용 생고기 ⑤ 오리 숯불회전구이 ⑥ 철판에 올려진 오리구이 ⑦ 오리탕 ⑧ 맛있게 구워지고 있는 오리고기 ⑨ 제철 밑반찬들

오리고기가 건강식이라는 인식이 높아지면서 오리고기의 인기가 꾸준히 높아지고 있다는 것이다.

더욱이 오리사냥의 주메뉴인 생오리 숯불 회전구이는 오리고기를 돼지고기 삼겹살, 쇠고기 등 구워먹는 외식문화에 접목시켰다는 점이 매력이다.

생오리 숯불 회전구이는 꼬치에 오리고기를 꿰어 숯불에 1차로 노릇노릇 2~3분간 구워낸다.

숯불에 직접 굽기 때문에 오리의 지방이 쏙 빠져 느끼함을 없앴다. 이렇게 구워낸 오리고기를 숯불 양념으로 빼내 감자와 양파, 마늘, 가래떡과 함께 구워내면 남녀노소 누구나 좋아하는 오리구이가 완성된다.

오리꼬치는 추가로 시켜 구워먹으면 된다. 오리구이를 다 먹고 난 후에는 오리탕이 후식으로 나와 밥과 함께 먹을 수 있다. 아울러 점심시간에는 부담 없이 먹을 수 있는 5천원짜리 오리탕이 있어 인근 직장인들에게 인기를 끌고 있다. 특히 노은점을 비롯해 형제들이 운영하고 있는 4개의 오리사냥의 밑반찬은 형제들이 의

논해 계절마다 새로운 메뉴를 동시에 내놓고 있다. 최근에는 간장게장이 오리구이와 함께 제공되고 있다.

노은점은 100여평 규모로 동시에 100여명을 수용할 수 있으며 30여대 이상을 주차할 수 있는 넓은 주차장을 갖추고 있어 가족단위는 물론 직장 회식 장소로도 손색이 없다.

❷ 오리사냥 대전 노은점

대전시 유성구 노은동 534-9 ☎041-477-5292

- 주메뉴 : 생오리 회전구이, 오리훈제
- 영업시간 : 10:00 ~ 22:00
- 취급메뉴
 생오리 회전구이-35,000원 / 훈제오리-35,000원
 찰밥훈제오리-38,000원 / 오리주물럭-35,000원

