The Korean Journal of Culinary Research
Vol. 17, No. 4, pp. 204~218 (2011)

약선 요리의 구매동기, 선택속성, 구매태도의 구조적 관계 연구

최 성 웅[¶] · 김 태 순
메이필드호텔전문학교 호텔조리과[¶] · 경기대학교 대학원 외식조리학과[1)]

The Effect of Purchasing Motives and Selective Attributes of Medicinal food on Customer Attitude

Sung-Woong Choi[¶] · Tea-Soon Kim[1)]
Dept. of Culinary, Mayfield Hotel School[¶]
Dept. of Hotel Foodservice & Culinary, Kyonggi University[1)]

Abstract

This research suggests development of medicinal food in the future, establishes a marketing strategy for securing and maintaining customers of medicinal food restaurants and proposes efficient management directions for medicinal food in the food service industry. The higher the level of medicinal food that can satisfy consumer demand for health such as prevention of adult diseases, fat content, organic food, etc, the more the purchasing motives of medicinal food including repurchase intention and recommendation are shown. The result of the hypothesis testing shows that the purchasing motives in the influencing factors such as prevention of adult diseases, fat content, organic food, food balance have significant influence on satisfaction in the mediating factors. Based on these analysis results, this study offers useful information about medicinal food and management of a restaurant specializing in medicinal food.

Key words: Purchasing Motives, Medicinal Food, Customer Satisfaction, Selective Attributes

Ⅰ. 서 론

식생활의 변화가 농약과 환경 호르몬에 노출된 먹거리 및 각종 가공식품과 인스턴트식품의 범람으로 인해 식생활의 불량병인 비만과 성인병의 증가를 가져와 건강상의 문제점을 증폭시키고 있다(Lee WG 2008). 이러한 건강에 대한 인식의 변화로 육체적 · 정신적 건강의 조화를 통해 행복하고 아름다운 삶을 추구하는 삶의 유형인 웰빙(well-being)의 개념이 대두되었다. 웰빙은 바로 건강한 삶이라고 생각하는 이들이 가족의 건강을 위해 도심의 공해와 바쁜 일상에서 벗어나 신체적, 정신적 안정을 추구하는 것이다. 이러한 웰빙에 대한 개념은 식생활에 대한 관심으로 이어져 유기농 농산물 소비가 증가하고, 전통적 재배법과 조리법을 이용한 슬로우 푸드 운동을 전개하고 있으며, 올바른 식생활로 건강을 지키려는 움직임이 활발해지고 있다(Cho SG 2010).

외식 소비 트렌드의 주류적 방향은 량(量)의 시대에서 질(質)의 시대라는 변화로 외식소비자의 삶의 질 문제와 컨슈머리즘(consumerism)의 확대로 패러다임이 바뀌어져 가고 있다. 이제는 단순

¶ : 최성웅, 010-5297-7658, sbchoi@hanmail.net, 서울시 강서구 외발산동 276-36 메이필드호텔전문학교

히 오래 사는 문제가 아니라 늘어난 기대수명 만큼의 기간 동안을 어떻게 인간의 존엄성을 지키며 건강하게 살아가느냐 하는 것이 주된 관심의 대상이 되었고, 사람들은 자신의 건강한 삶을 인생의 가장 우선순위에 두게 되었다고 할 수 있다. 이와 같은 분위기 속에서 국내의 경우 전통적으로 특수영양목적을 강조한 보양식 음식을 건강메뉴로 받아들여 문화적 태도와 검증되지 않은 웰빙식이 건강메뉴로 인식되고 있다. 이는 건강메뉴가 명확하지 못한 원인이 각 나라의 식습관, 생활양식, 영양 상태에 따라 다르다는 자의적이고 주관적인 인식으로 나타난 결과(Song HG 2007)이며, 웰빙이 개인의 건강과 삶의 질만 너무 추구하기 때문이다. 생약 자원을 음식재료로 투입하여 인체의 기능을 강화하는 기능성 건강식인 약선은 체질을 개선하고 질병의 예방은 물론 질병의 치료까지 도와주기 때문에 중국을 중심으로 대만과 일본 등에서는 이미 보편화되어 있으며, 우리나라에서도 최근에 학계를 중심으로 이에 관한 이론적 및 분석적 연구가 진행되기 시작하였다(Park GB · Kim DW 2003).

약선 요리의 건강과 관련된 메뉴의 성향은 크게 두 가지 방향으로 요약할 수 있다. 첫째, 방병치병(防炳治命), 자보강신(滋補强身), 항로연년(抗老延年)을 목적으로 한 약선 음식들로 음식의 보양기능성이며, 둘째, 최근 웰빙과 LOHAS의 영향으로 저칼로리, 저지방, 저콜레스테롤, 저 염분, 식이섬유소와 같은 웰빙식이 건강식의 개념으로 설명되고 있다(Kim TH 2002; Kwon YJ et al 2007). 이러한 약선 요리는 동물성식품의 과다섭취로 인하여 발병빈도가 증가하는 심혈관 계통과 소화기계통의 질환 등에 생리적 효과가 있는 것으로 알려져 많은 사람들의 주목을 받고 있다. 뿐만 아니라 수분과 비타민, 무기질 함량이 높은 반면 저 열량을 나타내는 식물성식품, 즉 채소 위주의 식단으로 이루어져 있으므로 체중감량의 다이어트식으로도 활용될 수 있다. 이러한 관점에서 현대인의 이러한 식생활의 변화에 발맞추어 학계에서도 몸에 좋은 요리, 질병예방, 치료 효능을 가진 음식들에 대한 연구를 하고 있으나 선행연구(Cho SG 2010; Kim TH 2002; Kwon YJ et al 2007; Go WJ 2007; Park SJ et al 2008; 박정숙 · 박경인 2002)의 결과는 그리 많지 않은 것이 현실이다. 또한 대부분 약선 요리의 재료에 대한 소개에만 그치고 있을 뿐 약선 음식을 판매하는 전문식당과 고객의 약선 요리 선택속성과 구매태도에 대한 연구는 찾아보기 어려웠다.

따라서 본 연구에서는 약선레스토랑의 약선 요리 선택 시 고려되는 선택속성을 토대로 약선 요리의 구매동기와 선택속성이 약선 요리의 만족도 영향을 주는 관계를 파악하여 만족도가 구매태도인 재 구매와 추천의도 미치는 영향을 파악하여 향후 약선레스토랑에 필요한 효율적인 운영방안을 제시하는 것이 본 연구의 목적이다.

Ⅱ. 이론적 배경

1. 약선 요리

약선의 기원은 수천 년 전으로 거슬러 올라가 인류가 생존하면서부터 시작되었으며, 수많은 경험을 토대로 쌓여왔기 때문에 충분한 체험을 바탕으로 발전하여 왔다. 또한 문자가 생기면서부터 기록으로 남아 여러 사람들에게 보급되어 실행하고 증명하여 약선 이론으로 발전되어 오늘날까지 인류의 건강에 이바지하여 왔다(양승 2007). 약선 요리는 민간에서보다 황궁에서 체계적으로 발전을 하게 되었으며 황궁의 식의, 의사, 요리장, 양생학자들이 수많은 메뉴를 만들어 내기에 이르렀다. 또한 양생음식을 임상실험 하여 변증론법(辨證論法)으로 증명된 음식을 연구하였고 새로운 음식을 개발한 것이 오늘날 한의학의 방제학과 마찬가지로 약선 요리의 자료가 되고 있다. 이러한 변증론법(辨證論法)을 기초로 각자의 체질과 기후에 맞추는 삼인제의(三因制宜)를 하는 것이 올바른 약선 이라고 할 수 있다(최만순 2007).

특히 고대부터 "약식동원(藥食同源)"이란 표현

을 사용해 왔던 것에서 알 수 있듯이 약선은 오랜 역사와 문화적 배경을 기초로 갖고 있다. 시대별로 다양한 기록을 접할 수 있는데 기록에 의하면 약 3천 년 전인 주(周)나라 시대에 이미 "식의(食醫)"라는 명칭의 관직이 있어 제왕의 질병 예방을 위한 전문적인 역할을 수행하였다(Do GB 2003).

이러한 관점에서 중의학에 있어서의 시대별 상황들을 살펴보면, 먼저 《회남자》에 의하면 신농씨가 약초의 맛을 보고 그 성미를 알아내며 독이 있는지 없는지를 구별하여 후세에 전함으로 약선의 기초를 마련했다고 기록되어 있다(Do GB 2003).

은나라때 재상 이윤의 《타액경》에는 여러 가지 조리방법과 탕으로 질병을 치료한 내용이 기록되어 있으며, 진나라때 황보밀이 쓴 《갑을경》에 의하면 이윤은 《신농본초》를 이용하여 탕액을 만든 성인으로 기록되어 있다(최만순 2007).

또한 《여씨 춘추, 본미》에서는 탕액 뿐 아니라 다섯 가지 맛에 대해서도 자세히 기록되어 있는데, 이는 당시부터 질병치료에 탕의 사용이 많아졌으며 탕액을 만드는 방법도 발전하였음을 알 수 있다. 주나라에서부터 노예사회에서 서서히 봉건사회로 진입하면서 농업생산과 사회경제 문화가 크게 발전함으로 인하여 춘추전국시대에 와서는 철학, 천문학, 지리학, 의약학 등이 발전하게 되었는데, 이때부터 음양오행학설이 형성되면서 의학과 약선의 발전에 크게 기여하게 되었다(양승 2007).

또한 주나라 《周醫·天官》 食醫(식의), 疾醫(질의), 瘍醫(양의), 獸醫(수의)로 분할하여 치료하였는데, 그 중 식의가 바로 약선으로 황제를 치료하는 食療(식료)의사를 말하는 것으로 음식으로 치료하는 것을 가장 중요시하였다는 것을 알 수 있다. 또한 이 책에 百藏(백장)이라는 기록이 있는데 여러 가지 장을 말하는 것으로 간장, 된장, 두지 등이며, 두지는 건위해독제, 해표제로 사용하였는데 이약은 지금도 한방에서 사용하고 있다. 또한 그 당시 맥아를 이용하여 당(糖)을 만들었으며 기원전 2세기경에 쓴 유안소의 《회남자》에서는 이미 두부제조법이 나온다(Choi W · Ko JY · Park HJ 2007).

약선 요리는 식약재를 사용하여 각종 성인병 등을 치료하거나 미연에 예방할 수 있는 음식으로서 Choi W et al(2009)은 약선요리의 가치지각이 전반적인 만족과 가격대비 만족, 재구매의사와 구전의사에 영향을 주고 있는 것으로 조사되었다. 외식소비자의 건강메뉴성향과 약선 음식에 대한 영향관계에 대한 선행연구(Park SJ et al 2008 Choi W 2009; Choi SW · Jin YH 2010)에서 건강메뉴성향은 약선요리에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타나고 있다.

따라서 본 연구에서 약선 요리는 질병을 미연에 예방하는 효과 및 환자에게는 질병의 근본을 치료하는 건강음식의 정도로 정의 하고 약선레스토랑을 이용하는 고객의 구매동기와 선택속성을 선행요인으로 설정하여 연구하고자 한다.

2. 선택속성

선택(選擇)이란 '여럿 가운데서 필요한 것을 골라 뽑음', 즉 '문제를 해결하기 위한 몇 가지 수단을 의식하고, 그 가운데서 어느 것을 골라내는 작용'을 뜻한다(Powers T · Brows CW 2003). 선택하는 것은 자신의 일상 공간에서 경험 할 수 없는 것을 다른 곳에서 경험할 수 있다는 욕구와 기대를 갖는 심리이며 이것 또한 약선 음식의 주요한 동기가 되는 것이다(Han HS · Oh MJ 2005).

소비자가 약선 요리를 구입할 때 물리적 속성을 보면 여러 속성들의 집합이라 할 수 있다.

예컨대, 약선 음식 소비자가 약선 음식을 구매할 때 메뉴의 종류, 약선 음식의 가격, 약선 요리에 대한 약리적현상 즉, 자극적인 양념을 얼마나 줄였으며 자연적인 맛을 내도록 노력하였는가?, 약선 요리 제공하는 주된 영양성분은 무엇인가? 약선 요리 전체적인 칼로리는 얼마인가? 유기농 기법을 사용하여 재배된 약식재료인가? 주요한 성인병 비만예방과 콜레스테롤에 대한 위험성은 없는가? 등 이러한 평가 기준으로 본다면 이것은

약선 요리 여러 가지 속성들의 집합이라고 생각할 수 있다.

이러한 약선 요리 선택속성 이후 각 속성이 약선 소비자의 욕구를 얼마나 잘 충족시켰는가를 통해 약선 요리 속성에 대한 평가를 내릴 수 있다. 이와 같이 약선 요리 속성을 묶음으로 보는 것은 약선 전문식당 운영자 중심의 사고인데, 약선 요리 소비자 중심의 입장에서 보면 혜택들의 덩어리라고 할 수 있다. 약선 소비자가 어떤 약선 메뉴를 구입하는 이유는 바로 그 약선 요리 약선 요리 소비자 자신에게 부여하는 혜택 이라고 생각하기 때문이다(Han HS · Oh MJ 2005).

Powers T · Brows CW(2003)는 스테이크, 시푸드, 파스타 등 음식의 전문성과 관련해서 테마가 있는 레스토랑을 전문레스토랑으로 분류하고, 이에 브루펍레스토랑도 전문레스토랑으로 분류한다. MacLaurin DJ · MacLaurin TL(2000)은 테마 개념, 음식 및 서비스의 질, 메뉴속성, 분위기, 편리성, 가치, 가격 및 테마상품 등의 9가지 요인을 제시하기도 하였다. 이상의 선행연구를 검토한 결과 본 연구에서는 약선요리의 선택속성으로 약선 요리 가지고 있는 내재적 속성과 약선 전문식당에 의해 부가된 외부적 속성을 약선 요리 선택속성으로 채택하였다.

따라서 본 연구에서 약선 요리의 선택속성은 약선 요리 소비자가 약선 요리를 선택할 때 중요시 여기는 속성으로 정의하고, 약선 요리가 가지고 있는 내재적 속성에 의하여 부가된 속성을 바탕으로 약선 요리의 선택속성을 연구하고자 한다.

3. 고객만족

고객만족은 재 구매의도와 구전, 그리고 충성도와 같은 행동 변수에 대한 강력한 선행변수로서, 이러한 중요성은 학문적인 관심으로 이어져 마케팅 연구의 중요한 주제로 과거부터 현재까지 지속적으로 다루어지고 있다(Ravald A & Gronroos C 2009). 고객만족에서 진실의 순간 이란 고객과의 접점의 순간에 제공하는 현장 서비스가 경쟁적으로 중요하다는 것을 의미하는 말이다. 고객만족에 대한 학자들의 정의는 결과(outcome)에 중점을 두느냐 또는 과정(process)에 중점을 두느냐에 따라 두 가지 형태가 존재한다.

첫째로 고객만족은 소비경험으로부터 야기되는 결과의 산물로써 개념화하였다. 이와 관련된 정의로는 소비자가 치른 대가에 대해 적절히 혹은 부적절해 보상되었다고 느끼는 소비자의 인지적 상태, 구매한 특정제품이나 서비스, 소매상, 혹은 쇼핑이나 구매행동과 같은 유형과 관련된, 또는 이들에 의해 야기되는 경험에 대한 감정적 반응, 불일치된 기대와 소비자가 소비경험에 대해 사전적으로 가지고 있던 감정이 복합적으로 결합하여 발생된 종합적 심리상태라고 할 수 있다.

둘째로 과정에 초점을 둔 만족은 소비경험이 최소한 기대되었던 것보다는 좋았다는 평가나 선택된 대안이 그 대안에 대한 사전적 개념과 일치되었다는 평가 혹은 사전적 기대와 소비 후 지각된 제품성과 사이의 차이에 대해 보이는 소비자의 반응으로 정의될 수 있다. Olive RL(1980)는 고객만족을 구성하는 두 가지 중요한 구성개념이 성과에 대한 기대와 불일치라고 제안하였다.

4. 구매태도

구매란 자신의 욕구를 충족시킬 것으로 기대하는 제품이나 서비스 또는 아이디어를 탐색, 구매, 사용, 평가 처리함에 있어 보여주는 행동이라고 할 수 있다(Park SH · Choi CH 2006).

소비자는 어떤 본원적이거나 구체적인 욕구가 발생하면 이를 충족시켜 줄 수 있는 수단에 대한 정보를 탐색하게 되며, 이때 기억 속에 보유한 관련 정보를 자연스럽게 회상하게 된다. 소비자가 자신의 기억으로부터 회상한 정보로써 충분히 의사 결정을 할 수 있으면 선택 대안들 중에서 어느 한 대안을 구매할 것이다.

본 연구에서는 소비자의 구매태도를 재 구매의도와 추천의도를 나누어 살펴보고자 한다.

의도(intention)란 개인의 예기된 혹은 계획된

미래의 행동을 뜻하는데 의도는 행동의 지표로 간주되고 있다. 의도로서 행동을 예측하려는 기존의 연구에서 태도-행동 간의 불일치성이 나타남에 따라 소비자행동연구는 태도 중심의 연구에서 탈피하여 의도를 태도의 결정요인으로 보고 태도와 행동 사이에 의도를 개재시키게 된다(Min GM 2008). Oliver RL(1980)는 의도란 태도, 만족, 사전의 의도 등에 영향을 받는다고 하였다.

약선 요리를 구매하는 고객들은 약선 요리를 구매한 후 만족이나 불만족을 경험하게 되고 이에 따라 동일한 약선 요리를 계속 구매할 것인지 아니면 다른 약선 요리 구매할 것인지 등의 다양한 구매 후 행동을 하게 된다. 이러한 구매 후 행동은 구입한 약선 요리에 대한 약선 소비자의 최종 평가를 반영할 뿐만 아니라 미래의 서비스 평가에도 영향을 미친다는 점에서 중요한 마케팅 정보가 되고 있다.

특히 약선 요리에 대한 재구매의도는 약선 요리 또는 약선 레스토랑의 약선 요리에 대한 세심한 설명 등 서비스를 다시 이용할 것인지에 대한 고객들의 평가를 가장 직접적으로 나태내주는 지표라고 할 수 있다(Jang HR · Choi SW · Kim TS 2010). 따라서 본 연구에서 구매태도는 약선레스토랑 고객의 만족과 재 구매의도, 추천의도를 개인적 차원에서의 전반적인 약선 요리에 대한 지각된 평가의 정도로 정하고자 하며, 약선 요리와 구매태도 의사를 측정하고자 한다.

Ⅲ. 연구 설계

1. 연구모형 및 연구가설

본 연구의 가설적 모형은 지금까지의 선행연구 고찰 결과를 기초로 본 연구의 목적에서 제시한 것처럼 영향요인인 약선 요리 구매동기와 선택속성이 만족도와 구매태도인 재구매의도와 추천의도에 어떻게 작용하는지 그 인과 모형을 검증을 위한 연구모형을 <Fig. 1>과 같이 도식화 하였다.

1) 구매동기와 구매태도의 관계의 관계

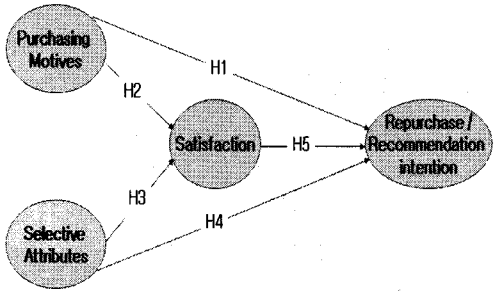
Park et al(2008)은 약선음식의 재 구매의사에 영향을 미치는 요인에 관한 연구에서 약선 음식과 같은 신상품을 구매한 경험이 있는 외식소비자를 대상으로 약선 음식의 구매의사 결정과정의 심리적인 위험지각요인을 측정하고, 그 위험지각요인이 재 구매의사에 미치는 영향분석 하였다.

따라서 약선요리 구매동기는 구매태도에 유의적인 영향을 미칠 것으로 판단하여 다음과 같은 가설을 설정하였다.

H1 : 약선요리의 구매동기는 약선요리 구매태도에 유의적인 영향을 미칠 것이다.

2) 구매동기와 만족도와의 관계

김현숙(2008)은 약선 전문레스토랑의 서비스 품질척도를 개발하고 약선 전문레스토랑에서 고객만족의 요인을 규명하였는데, 약선 전문레스토랑의 메뉴, 가격, 종사원의 태도 등은 고객만족에 영향을 미치는 것으로 나타났다. 이러한 연구결과를 토대로 본 연구에서는 건강메뉴 즉 영양성



<Fig. 1> Research model

분, 조리법, 영양 가치는 약선 음식에 영향을 미칠 것으로 판단하여 다음과 같이 가설을 설정하였다.

H2 : 약선요리의 구매동기는 약선요리 만족도에 유의적인 영향을 미칠 것이다.

3) 선택속성과 만족도와의 관계

Lee WG(2008)은 라이프스타일에 따른 약선 음식의 시장세분화전략에서 메뉴의 주요 속성평가에서 인구통계적인 특성에 따른 속성의 중요도를 조사한 결과 전반적으로 조리방법보다는 재료가 무엇인가에 대해 더 중요시하는 것으로 조사되었으며 각 인구통계적 특성요인에 따라 재료와 조리방법에 따라 선호도가 각기 다르게 나타나고 있었다. 그러므로 다음과 같은 가설을 설정하였다.

H3 : 약선요리의 선택속성은 약선요리 만족도에 유의적인 영향을 미칠 것이다.

4) 선택속성과 구매태도와의 관계

Kim JM(2006)는 약선 요리 메뉴 선택속성과 고객만족, 재구매의도, 인지도에 대한 분석에서 약선 요리의 다양한 메뉴 개발을 위해 약선 요리 메뉴의 선택속성과 약선 요리 인지도 파악하였는데, 분석결과 성별에 따라서는 자연친화 관련 요인, 가격 및 음식 관련요인에서 통계적으로 유의한 결과가 나타났다. 연령별 차이분석결과 자연친화 관련 요인, 맛 및 영양관련 요인, 가격 및 음식관련 요인 모두다 통적으로 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 따라서 약선 요리의 선택선속과 구매태도에 유의한 영향이 있을 것으로 판단하여 다음과 같은 가설을 설정하였다.

H4 : 약선요리의 선택속성은 약선요리 구매태도에 유의적인 영향을 미칠 것이다.

5) 만족도와 구매태도와의 관계

Choi W et al(2007)은 약선 음식의 지각된 가치가 고객만족과 고객충성도에 관한 연구에서 약선 음식의 지각된 가치인 기능적 가치, 정서·경제적 가치, 상황적 가치, 와 만족 및 충성도의 측정변수인 전반적인 만족, 가격대비 만족, 구전의사, 재구매의사는 비교적 높은 정준상관관계를 보였다. 특히 약선 음식의 지각된 가치요인 중기능적 가치와 정서·경제적 가치요인이 만족 및 충성도의 전반적인 만족, 가격대비 만족, 재구매 의사, 구전의사 등 모든 변수들과 상관관계가 강하게 나타났다. 또한 약선 음식의 지각된 가치가 가격대비 만족에 미치는 영향관계에서 시간적 위험과 정서·경제적 가치의 상호작용이 정(+)의 조절효과를 보인 반면에, 신체적 위험과 상황적 가치의 상호작용은 부(-)의 조절효과가 나타났다.

따라서 만족도와 구매태도에는 유의한 영향관계가 성립할 것으로 판단하여 다음과 같은 가설을 설정하였다.

H5 : 약선요리 만족도는 약선요리 구매태도에 유의적인 방향으로 정(+)의 영향을 미칠 것이다.

2. 자료의 수집 및 분석

본 연구에서는 외식소비자에 대한 인과적 평가모형 개발을 수행하기 위해 수도권 및 서울소재 약선요리 레스토랑의 고객들이 조사에 참여하였다. 설문지작성에 앞서 설문지의 타당성을 검토하기 위하여 예비문서를 작성하여 약선요리 식당 고객 15명을 대상으로 사전 Pilot Test를 실시하였다. 자료는 비확률 표본 수집방법의 하나인 쿼타 샘플링(quota sampling)의 추출방법으로 수집되었으며, 2010년 7월 20일부터 2010년 8월 20일까지 총 600부를 배포하고 이중 533부가 회수된 설문지 중에서 중심화경향이 심하거나, 분석에 부적합한 설문지 39부를 제외하고 494부를 이용하였다.

3. 분석방법

본 연구에서는 SPSS 12.0과 AMOS 5.0 통계 프로그램을 사용하여 자료를 분석하였으며, 그 내

용은 다음과 같다.

첫째, 기초적 자료를 분석하기 위하여 빈도분석을 실시하였다.

둘째, 외식소비자의 약선 요리 구매동기, 약선 요리 선택속성, 고객만족도, 재 구매의도에 대한 측정도구의 타당성을 검증하기 위해 요인분석과 신뢰성 검증을 실시하였다.

셋째, 본 연구에서 설정된 가설들을 검증하기 위해서 AMOS 5.0을 이용하여 공분산구조분석을 실시하였다.

4. 설문지의 구성

본 연구의 중요도 분석을 위한 설문지의 구성 항목은 약선음식의 선택속성의 선행연구(Park HJ 2008; Choi W 2009)25문항, 구매동기의 선행연구(Westbrook RA 1983; Donovan RJ et al 1994; Harris LC · Reynolds k 2003)15문항, 만족도의 선행연구(Oliver RL 1980) 3문항, 구매태도의 선행연구(Oliver RL 1980) 등의 설문항목을 바탕으로 4문항을 선행연구에서 사용된 설문과 이론을 근거로 본 연구자의 연구목적에 적합하도록 수정 보완하여 문항을 작성하였으며 3개 부분 총 33문항으로 구성하였다. 설문지 항목은 리커트(Likert) 5점 척도를 기준으로 응답하도록 하였으며, 각 척도의 기준으로 1점은 전혀 그렇지 않다, 2점은 ' 그렇지 않다, 3점은 '그저 그렇다, 4점은 '그렇다, 5점은 '매우 그렇다' 로 제시하였다.

Ⅳ. 실증분석

1. 인구통계학적 특성

본 연구를 위해 추출된 표본이 모집단인 약선 요리 이용객의 대표성을 추정할 수 있도록 인구통계적 특성을 파악하는 빈도분석을 실시하였다.

첫째, 성별분포는 남성이 144명(29.1%), 여성이 350명(70.9%)으로 나타나 여성이 남성보다 매우 높은 비율을 보이고 있다.

둘째, 연령의 분포에 있어서는 20-29세가 8명(1.6%), 30-39세가 25명(5.1%), 40-49세가 317명(64.2%), 50-59세가 104명(21.1%), 60세 이상이 40명(8.1%)으로 나타나 40대의 연령이 약선요리를 주로 이용하고 있음을 알 수 있다.

셋째, 학력으로는 고등학교 졸업이 59명(11.9%), 전문대학 졸업이 122명(24.7%), 대학교 졸업이 263명(53.2%), 대학원 이상이 50(10.1%) 등의 비율을 보이는 것으로 나타났다.

넷째, 직업으로는 전문직 종사자가 56명(11.3%), 사무직 종사자가 79명(16.0%), 교육직 종사자가 28명(5.7%), 공무원이 32명(6.5%), 기술생산직 종사자가 17명(3.4%), 서비스직 종사자가가 72명(14.6%), 주부가 145명(29.4%), 학생이 38명(7.7%), 무직이 27명(5.5%)으로 나타났다.

다섯째, 가계의 총소득에서는 200만원 미만이 29명(5.9%), 200만원-400만원 미만이 87명(17.6%), 400만원-600만원 미만이 93명(18.8%), 600만원-800만원 미만이 139명(28.1%), 800-1,000만원 미만이 90명(18.2%), 1,000이상이 56명(11.4%)으로 나타났다.

2. 탐색적 요인분석을 이용한 신뢰도 및 타당성 검증

영향요인인 약선요리의 구매동기, 선택속성과 종속요인인 약선요리에 대한 고객만족과 구매태도의 재구매의도 및 추천의도에 속한 측정항목의 타당성과 신뢰성을 검증하기 위하여 다음 <Table 1>~<Table 2>와 같이 탐색적 요인분석을 실시하였는데, 이 때 고유치기준을 1.0이상인 요인들이 선정되도록 하였으며, 요인적재량이 0.4이상이면 유의한 것으로 간주하였다.

3. 확인적 요인분석

전체 측정모형에 대한 확인적 요인분석 모형의 적합도 지수중에 적합도지수(NFI=0.844)와 수정적합도지수(AGFI=0.812)가 권장기준치(0.90)를 약간 밑도는 것으로 나타났으나 RMR=0.048, RMSEA=0.050, IFI=0.924, CFI=0.912 등 다른 적

<Table 1> Factor loading and cronbach's α of selective attributes

Factor	Constructs and indicators	1	2	3	4
Cooking method	Taste of medicinal food	.799	.210	9.943	.158
	Low-calorie/diet food	.753	.295	9.595	.173
	Cooking methods based on ordering	.723	.308	9.622	.176
	Recipes reducing the use of provocative sauces	.717	.191	.204	.271
	Recipes minimizing the use of cooking oil	.681	.238	.236	.110
	Proper temperature for medicinal food	.604	.180	.340	.121
Nutritive components	Nutritive values of the main ingredients of medicinal food	.141	.737	.262	.248
	Nutrients the food provides	.357	.700	4.417	.203
	The total calories of food	.197	.689	.138	.308
	Nourishing food for a special purpose	.349	.658	.177	3.900
	Nutritive values of the additional ingredients of medicinal food	.252	.635	.167	7.517
Medicinal diversity	Grains and vegetables grown organically	.274	.175	.711	.108
	Offering seasonal medicinal food	.131	.106	.662	.165
	Making medicinal food for children	.359	.134	.651	2.173
	Diversity in choosing medicinal food	-3.13	8.530	.640	.375
	Diversity of medicinal food	.114	.227	.631	.267
Medicinal quality	Price of medicinal food	6.037	.227	.154	.713
	Freshness of medicinal food	.289	7.987	.261	.669
	Cleanliness of the vessels for medicinal food	.235	.206	.181	.636
	Cleanliness of the ingredients of medicinal food	.428	.208	.210	.549
	cronbach'sα	0.871	0.895	0.902	0.855
	Eigen value	4.002	2.957	2.733	2.304
	% of variance	20.0	14.78	13.66	11.51
	% of Cumulative	20.0	34.79	48.46	59.98

KMO-Bartlett : Kaiser-Meyer-Olkn : 0.921, x^2 : 4587.035, DF : 190, p : 0.000

합도 지수들이 관장기준치를 충족하고 있어 전반적으로 본 연구모형에서 설정한 가설을 검증하는 데 무리가 없는 것으로 판단된다.

<Table 2> Factor loading and cronbach's α of purchasing motives

Factor	Constructs and indicators	1	2	3	4
Prevention of adult diseases	Prevents adult diseases concerning weight, blood pressure, or diabetes	.761	.182	-1.033	.235
	Prevents obesity	.746	.156	.139	1.454
	Prevents diseases	.731	.338	8.306	.174
	Better for health than other foods	.669	3.167	.312	.104
Fat content	To have food with low cholesterol	.134	.877	.165	.119
	To have food with low trans fat	.294	.781	.152	.109
	To have food with high unsaturated fatty acids	.187	.711	.136	.427
Organic food	Effective for beauty care	1.361	.188	.807	4.432
	Environmentally friendly	.288	.150	.773	8.243
	Prefer chemical-free foods such as organic products	.179	7.010	.706	.427
Food balance	For balanced diet	.163	.162	.180	.854
	Good for children	.216	.475	.151	.662
	Cronbach's α	0.899	0.903	0.876	0.812
	Eigen value	2.446	2.371	1.995	1.664
	% of variance	20.38	19.76	16.62	13.86
	% of Cumulative	20.38	40.14	56.768	70.63

KMO-Bartlett : Kaiser-Meyer-Olkn : 0.866, x^2 : 2408,001 DF : 66, P : 0.000

<Table 3> **Correlation coefficients among the variables**

Factor	1	2	3	4	5	6	7	8
Prevention of adult diseases	1.000							
Fat content	.653***	1.000						
Organic food	.505**	.467**	1.000					
Food balance	.591**	.578**	.546**	1.000				
Cooking method	.230**	.383**	.388**	.469**	1.000			
Nutritive components	.183**	.271**	.241**	.233**	.503**	1.000		
Medicinal diversity	.400**	.484**	.362**	.427**	.413**	.414**	1.000	
Medicinal quality	.290	.355**	.316**	.303**	.467**	.613**	.452**	1.000

** p > 0.01

4. 연구 단위간의 상관관계분석

연구단위 별 기준타당성을 검증하기 위해 상관관계분석을 실시하였다. <Table 4>에서 보는 바와 같이 각 연구단위 간 상관관계는 가설에서 설정한 방향과 동일하게 나타났으며 p<0.01 수준에서 연구변수 간 모든 상관계수가 통계적으로 유의한 관계가 있는 것으로 나타났다. 확인적 요인분석을 통해 단일차원성과 집중타당성이 입증된 각 구성개념들에 대해서 서로 상이한 개념들인지를 점검하기 위해 판별타당성 분석을 실시하였다.

<Table 4> **The inspection result of the study hypothesis**

Hypothesis	Path			Estimate	S.E.	C.R.	Result
H1-1	Repurchase intention	<---	Prevention of adult diseases	.342	.168	2.036	Adoption
H1-2	Repurchase intention	<---	Fat content	.492	.118	4.176	Adoption
H1-3	Repurchase intention	<---	Organic food	2.038	.308	6.621	Adoption
H1-4	Repurchase intention	<---	Food balance	1.333	.221	6.025	Adoption
H1-5	Recommendation intention	<---	Prevention of adult diseases	.003	.089	.039	Rejection
H1-6	Recommendation intention	<---	Fat content	-.021	.067	-.308	Rejection
H1-7	Recommendation intention	<---	Organic food	.332	.121	2.750	Adoption
H1-8	Recommendation intention	<---	Food balance	.204	.111	1.831	Adoption
H2-1	Satisfaction	<---	Prevention of adult diseases	.481	.092	5.216	Adoption
H2-2	Satisfaction	<---	Fat content	-.001	.081	-.011	Rejection
H2-3	Satisfaction	<---	Organic food	.320	.103	3.099	Adoption
H2-4	Satisfaction	<---	Food balance	.192	.106	1.812	Adoption
H3-1	Satisfaction	<---	Cooking method	.127	.063	2.015	Adoption
H3-2	Satisfaction	<---	Nutritive components	.077	.114	.677	Rejection
H3-3	Satisfaction	<---	Medicinal diversity	.082	.069	1.193	Rejection
H3-4	Satisfaction	<---	Medicinal quality	-.028	.127	-.224	Rejection
H4-1	Repurchase intention	<---	Cooking method	.067	.108	.626	Rejection
H4-2	Repurchase intention	<---	Nutritive components	.691	.217	3.176	Adoption
H4-3	Repurchase intention	<---	Medicinal diversity	.114	.120	.950	Rejection
H4-4	Repurchase intention	<---	Medicinal quality	.441	.196	2.244	Adoption
H4-5	Recommendation intention	<---	Cooking method	.168	.082	2.062	Adoption
H4-6	Recommendation intention	<---	Nutritive components	1.335	.208	6.427	Adoption
H4-7	Recommendation intention	<---	Medicinal diversity	.118	.072	1.649	Adoption
H4-8	Recommendation intention	<---	Medicinal quality	.547	.156	3.502	Adoption
H5-1	Repurchase intention	<---	Satisfaction	.337	.119	2.822	Adoption
H5-2	Recommendation intention	<---	Satisfaction	.126	.063	2.013	Adoption
Conformity of model			Satisfaction R^2= 0.541, Repurchase intention R^2 = 0.631, Recommendation intention R^2 = 0.592				

일반적으로 두 구성개념들 각각의 분산추출값이 두 구성 개념들간에 상관관계의 제곱값을 상회하면 두 구성개념간에 판별타당성이 존재하는 것으로 볼 수 있다(Fornel C · Larcker DF 1981).

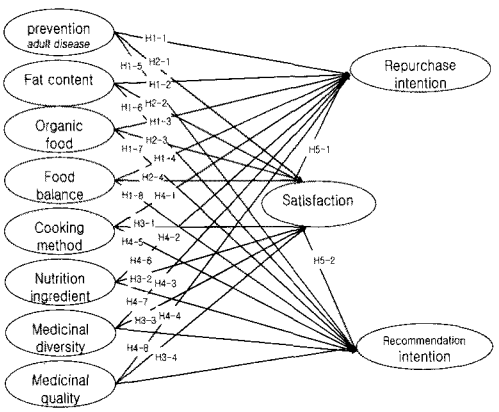
5. 연구가설의 검증과 논의

본 연구에서는 공분산 구조분석을 통해 연구모형의 적합도와 모수들을 추정하였는데 모수 추정법은 추정 변수들의 정규분포를 가정하는 최우추정법(maximum likelihood method)을 이용하였다. 구조방정식 모델은 연구자가 설정한 인과관계에 대한 모델을 검증하기에 가장 적합한 분석기법으로 기존의 회귀분석, 분산분석, 경로분석과는 달리 모델 내에 내재되어 있는 측정 오차를 알 수 있으며 이론 변수와 측정변수 사이의 관계를 검증할 수 있는 것이 가장 큰 장점이라고 할 수 있다.

다음 <그림 4-2>에서 보는 바와 같이 연구모형에 대한 AMOS 분석결과 χ^2값은 547.581(df = 422, p=0.000)으로 나타난 가운데 AGFI(0.897)가 권고지수(0.90)를 만족시키지는 못하는 것으로 나타났으나 GFI=(0.950), NFI= 0.951, CFI=0.988, RMR=0.028, RMSEA=0.025 등의 적합도지수가 권고지수를 상회하고 있는 것으로 나타났다.

가설검증을 위한 <Fig. 2>의 구조모형 분석 결과에서 영향요인인 구매동기와 선택속성간의 관계를 살펴보면 먼저 구매동기 요인이 재 구매의도에 대해 성인병예방, 지방함유량, 무공해식품, 식품균형 등 모든 요인이 통계적으로 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. 만족도에는 무공해식품, 식품균형이 유의적으로 나타났으며, 성인병예방과 지방함유량에서는 비유의적으로 나타났다. 또한 추천의도에는 무공해식품과 식품균형이 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났으며, 성인병예방과 지방함유량은 비유의적으로 나타났다. 둘째, 선택속성과 재 구매의도간의 관계에서는 영양성분과 약선품질이 통계적으로 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났으며, 조리방법과 약선 다양성은 유의적인 영향을 미치지 못하는 것으로 파악되었다. 또한 만족도에는 조리방법이 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났으나, 영양성분, 약선 다양성, 약선 품질은 만족도에 비유의적으로 조사되었다. 그리고 선택속성이 추천의도에는 조리방법, 영양성분, 약선 다양성, 약선 품질 등 모든 구성개념이 유의적인 영향을 미치는 것으로 밝혀졌다.

셋째, 만족도는 재 구매의도와 추천의도 모두에서 통계적으로 유의적인 영향을 미치고 있음이 밝혀졌다.



x^2= 547.581, df = 422, p=0.000, RMR=0.028
GFI=0.950, AGFI= 0.897, NFI= 0.951, CFI=0.988, RMSEA=0.025

<Fig. 2> Result of the parametric estimation of the research model

6. 연구가설의 검증과 논의

약선요리의 구매동기와 선택속성이 외식소비자의 구매태도에 미치는 영향관계를 파악하기 위한 구조적 관계에서 설정한 전체 26개 가설에 대한 검증결과를 요약하면 다음과 같다. 전체 26개 연구가설 중에 t값의 절대값이 1.645미만으로 나타난 9개를 제외한 17개의 가설이 채택된 것으로 분석되었다(배병렬, 2005).

본 연구의 가설을 요약하면 다음과 같다.

첫째, 영향요인인 구매동기의 성인병예방(2.036), 지방함유량(4.176), 무공해식품(6.621), 식품균형(6.025)등은 재 구매의도에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 가설 1-1, 1-2, 1-3, 1-4는 모두 채택되었다. 이러한 연구결과는 고재윤 등의(2006)선행연구인 와인의 건강효과 인지가 와인구매의도에 미치는 영향을 분석한 연구에서 와인소비자의 구매의도를 타 주류대신에 와인시음, 술자리에서 와인의 적극적인 권유, 건강을 위해 지속적인 와인음용의 항목으로 측정하였고, 건강효과에 대한소비자의 인지는 와인구매의도와 소비에 실질적인 영향을 미치는 것으로 나타났는데 이러한 연구결과와 맥을 같이하고 있다. 그리고 박희자 등(2008)은 약선요리와 같은 신상품을 구매한 경험이 있는 외식소비자를 대상으로 약선 음식의 구매의사결정과정의 심리적인 위험지각요인을 측정하였는데, 그 위험지각요인이 재 구매의사에 긍정적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 약선 음식을 구매하게 되는 약선 소비자들은 이러한 위험성에 대한 부분도 재 구매의도에 영향을 미치고 있음을 파악해야 할 필요성이 있다. 둘째, 영향요인 구매동기의 성인병예방(0.039), 지방함유량(-0.308)은 추천의도에 유의적인 영향을 미치지 못하는 것으로 나타났으며, 무공해식품(2.750), 식품균형(1.831)등은 추천의도에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 가설 1-1, 1-2, 는 기각하였고, 1-3, 1-4는 채택되었다. 이러한 분석결과는 건강메뉴성향은 건강지향성에 높은 영향관계가 존재한다는 김홍길 등(2008)의 연구를 지지하는 것이다. 그리고 약선 음식이 혈압이나 당뇨등과 같은 성인병을 예방하는데 특별한 효능이 부족함을 지적하는 것으로 이해할 수 있다. 따라서 일반음식에 비해 약선음식의 효능을 높이기 위해서는 콜레스테롤과 포화지방산의 함유량이 적은 식재료를 사용하여 질병예방효과를 높일 수 있는 방안을 강구해야한다.

셋째, 영향요인 구매동기의 지방함유량(-0.011)은 만족도에 유의적인 영향을 미치지 못하는 것으로 나타났다. 이러한 연구결과는 영양식에 대한 성인에 대한 조사에서 건강에 대한 관심이 건강메뉴에 대한 선택에 유의한 정의 상관관계가 존재한다는 Kapoor Y(1988)의 연구를 지지하는 것이다.

그리고 성인병예방(5.216), 무공해식품(3.099), 식품균형(1.812)등은 만족도에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 약선요리는 지방과 식이섬유의 섭취, 질병과 식생활의 관계, 사회적 변화, 동기부여 등의 관계를 통해 건강에 대한 관심도 건강메뉴 선택속성에 영향을 미친다는 Glanz K et al(1993)의 연구를 뒷받침하고 있다.

넷째, 영향요인 선택속성의 조리방법(2.015)은 만족도에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. 그러나 영양성분(0.677), 약선 다양성(1.193), 약선 품질(-0.224)등은 만족도에 유의적인 영향을 미치지 못하는 것으로 나타났다. 따라서 가설 3은 부분적으로 채택되었다. 이러한 분석결과는 약선요리의 주재료가 영양적 가치에 미흡하다는 측면이 있으며, 특수한 영양목적에 약선요리의 소비자들에게 만족할 만한 가치를 제공하지 못하고 있는 것으로 이해할 수 있다. 또한 약선요리에 대한 가격, 신선도, 청결성, 기물의 품질 등 약선요리에 대한 다양성이 아직도 고객의 욕구를 충족시키지 못하고 있음을 반증하는 것이다. 따라서 이러한 약선요리의 소비자들에게 만족할 만한 영양성분이 함유된 약선요리의 식재료에 대한 확보가 선행되어야 하며 이러한 약식재료를 바탕으로 한 다양한 약선요리를 개발하여 약선요리의 품질

을 향상시켜야할 것으로 판단된다. 다섯째, 영향요인 선택속성이 재 구매의도에 유의적인 영향을 미칠 것이라는 연구가설의 영양성분(3.176)과 약선품질(2.224)은 재 구매의도에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. 그러나 조리방법(0.677)과 약선 다양성(0.626)은 재구매의도에 유의적인 영향을 미치지 못하는 것으로 나타났다. 따라서 가설 4는 부분적으로 채택되었다. 이러한 분석결과는 자극적인 양념이나 기름의 사용을 최소화한 조리방법이 이행되지 못하고 있다고 할 수 있다. 또한 계절에 수확되는 재료의 사용이 제한적이며 약선요리의 다양한 개발이 선행되어야 할 대목이다.

그리고 약선요리는 가공식품을 사용하지 않은 메뉴와 설탕, 지방, 식품첨가물이 적고 비타민과 미네랄이 포함된 자연식품 및 성인병 등의 질병을 예방한다는 Jin YH(1988), 고단백질과 저콜레스테롤 및 채소를 많이 섭취하는 다채식, 탄수화물의 섭취에 있어 비타민 B를 많이 포함하고 있는 현미나 보리, 콩, 수수, 조와 같은 친환경 식재료를 선호한다는 Lee KS(1983)의 연구를 지지하는 것으로 해석할 수 있다.

다섯째, 영향요인 선택속성이 추천의도에 유의적인 영향을 미칠것이라는 연구가설의 조리방법(2.062)과 영양성분(6.427), 약선 다양성(1.649), 약선 품질(3.502) 등은 모두 추천의도에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 가설 4-5~8은 모두 채택되었다. 결국 약선 음식의 소비자들은 약선 음식을 건강과 관련된 저칼로리의 기름을 사용하지 않은 조리방법이나 영양적인 가치, 유기농 식재료를 사용한 약선음식을 추천함에 있어서 적절한 가격과 재료의 신선함 청결 등 다양한 측면에서 지인들에게 추천하고 있다는 것을 증명하였다.

여섯째, 매개요인 만족도는 재구매의도와 추천의도에 유의적인 영향을 미칠것이라는 연구가설은 모두 재구매의도(2.822), 추천의도(2.013)에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 가설 5-1과 5-2는 채택되었다. 이러한 분석결과는 약선 음식의 지각된 가치가 고객만족과 고객충성도에 정(+)의 상관관계가 존재한다는 Park HJ(2008)의 연구를 지지하는 것이다.

V. 결론 및 토의

본 연구는 최근 새로운 건강 트랜드로 부상하고 있는 약선 음식 소비자의 구매동기와 선택속성이 구매태도에 미치는 영향에 대한 연구로써, 최근 외식소비자의 약선 요리에 대한 기대는 높은 반면, 약선 전문식당의 약선요리는 이러한 외식소비자의 욕구에 부응하지 못하고 있는 것이 현실이다. 따라서 본 연구는 약선요리의 외식소비자가 지각하는 약선 요리를 선택하게 되는 구매동기요인으로 성인병예방, 지방함유량, 무공해식품, 식품균형과 선택속성요인으로 조리방법, 영양성분, 약선다양성, 약선품질 등 선행요인이 약선 음식의 만족도와 구매태도 즉, 재 구매의도와 추천의도에 어떠한 영향을 미치고 있는가를 구조적 관계 검증을 통해 분석·제시하였으며, 연구결과에 따른 이론적, 실무적 시사점을 다음과 같이 제시하였다.

본 연구는 약선요리의 구매동기와 약선 음식소비자의 선택속성이 만족도 및 구매의도와의 구조적 관계에 대한 연구로써 연구결과를 바탕으로 추후 약선요리가 성장발전함은 물론 한국음식의 세계화와 관련해서도 다양한 관점에서 재조명해 보아야할 과제로 여겨진다. 따라서 본 연구는 국내 약선 전문식당의 약선 요리 소비자를 대상으로 실증분석을 통해 가설을 검증하였으며, 이를 통해 학문적 시사점 및 제언을 제시하고자 한다.

첫째, 약선요리의 구매동기요인인 성인병예방, 지방함유량, 무공해식품, 식품균형은 재구매의도와 추천의도에 유의적인 정(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났다. 즉, 약선요리의 식재료는 무공해식품으로써, 성인병을 예방하고, 균형 있는 식품으로 건강관리에 적합한 것으로 인식된다. 또한 지방함유량이 적기 때문에 혈중 콜레스테롤

수치를 낮출 수 있는 요리이다. 따라서 건강에 유익한 약선 요리를 조리하기 위해서는 약선 요리의의 모든 메뉴에서 이러한 성인병을 예방할 수 있는 식재료의 선택이 중요함을 인식할 수 있다.

둘째, 약선요리의 구매동기요인인 성인병예방, 지방함유량, 무공해식품, 식품균형 그리고 선택요인인 조리방법, 영양성분, 약선 다양성, 약선 품질이 만족도에 미치는 영향관계에서 지방함유량, 영양성분, 약선 다양성, 약선 품질 유의적인 영향을 미치지 못하는 것으로 나타났다. 즉, 약선요리의 메뉴 중 지방이 많은 식재료는 지방을 충분히 제거 하여 조리를 해야 한다. 예컨대 은이닭조림은 피부를 좋게 하며 모발을 보호하고 얼굴이 윤택해지는 효과가 있는 약선 음식이다. 이러한 은이 닭조림을 할 때 닭이나 돼지고기의 지방을 완전히 제거하여 닭육수를 만들어서 조림을 하면 한층 더 담백한 맛을 유지할 수 있다.

또한 약선요리의 기본적인 조리표준량 목표에 의해 조리가 이루어지기 때문에 영양성분이 적을 수 있다. 따라서 약선요리의 조리표준량 목표를 좀 더 다양한 약식재를 첨가하여 영양성분을 높여줄 필요성이 대두된다고 하겠다. 그리고 현재의 약선요리의 메뉴를 좀 더 폭넓게 다양한 약선 음식을 개발해야하겠다.

셋째, 약선요리의 선택속성요인인 조리방법, 영양성분, 약선 다양성, 약선 품질 재구매의도 및 추천의도에 미치는 영향관계에서 조리방법, 약선 다양성, 약선 품질 유의적인 영향을 미치지 못하는 것으로 밝혀졌다. 즉, 조리방법을 좀 더 다양한 방법으로 연구해야할 필요성이 대두되는 대목이다. 약선 음식은 보통 찜, 무침, 조림, 탕 등의 조리법으로 이루어지고 있다.

지금까지의 논의를 요약하여 정리하면, 본 연구에서 제시된 연구모형과 이에 대한 실증분석의 결과가 약선 전문식당의 체계적인 운영에 필요한 유용한 정보와 성공적인 목표성과를 달성하는데 대한 이론적 준거체계를 적절하게 지지해 주고 있다고 할 수 있다.

한글 초록

본 연구에서는 약선 요리의 문제점을 도출하여 향후 약선 음식이 나아가야 할 방향을 제시하고, 약선 전문식당의 고객유지 및 고객확보를 위한 마케팅 전략을 수립하여 외식산업의 한 축으로 성장할 수 있는 효율적인 운영방향을 제시하는데 본 연구의 목적이 있다. 영향요인인 구매동기의 성인병예방, 지방함유량, 무공해식품, 식품균형이 재구매의도와 추천의도에 미치는 영향에 관한 가설을 검증한 결과, 약선 요리의 구매동기는 성인병, 지방, 무공해식품 등 건강에 대한 소비자의 욕구를 충족할 수 있는 약선 요리의 수준이 높을수록 재구매의도와 추천의도에 유의적인 영향을 미친다는 검증결과가 나타났다. 영향요인인 구매동기의 성인병예방, 지방함유량, 무공해식품, 식품균형이 매개요인인 만족도에 미치는 영향에 관한 가설을 검증한 결과, 지방함유량을 제외한 성인병예방, 무공해식품, 식품균형이 유의적인 영향을 미치는 것으로 밝혀졌다. 따라서 이러한 연구의 분석결과를 바탕으로, 약선요리와 약선 전문식당 운영에 대한 유용한 정보를 제시하고자 하였다.

참고문헌

고정원(2007). 로하스 의식과 로하스 상품 소비실태에 관한 연구. 성균관대학교 대학원 석사학위논문. 23

박승환 · 최철재(2005). 소비자 행동론. 도서출판 대경, p: 91.

박희자(2008). 약선 음식의 지각된 가치와 위험지각이 고객만족 및 고객충성도에 미치는 영향. 강릉대학교 대학원 박사논문. 23.

배병렬(2007). AMOS 구조방정식모델링, 청람. 78.

송홍규(2007). 외식소비자의 건강메뉴성향이 건강지향소비에 미치는 연구. 경희대학교 박사학위논문. 43.

양승(2007). 도호 약선 조리학, 서울, 백산출판사, 23

윤혜경 · 이영근 · 임경려 · 장윤희 · 정재홍 · 조정순 · 최희숙 · 한복선(2008). 아름다운 건강미인 만들기, 광문각. 31-35.

전순실 · 신동원(2008). 약선 음식. 서울, 문운당, 11.

정구점·차은정 (2005). 약선 조리학. 서울, 효일, p.44-56.

최만순 (2007) 약선사 과정, 한국전통약선연구원, 1, 17-19.

Arnld MJ · Reynolds KE (2003). Hedonic shopping motivations. *J Retailing,* 79(2): 1-20.

Carman JM (1973). Values and consumption patters: a closed loop. *Association Consumer Res,* 5: 403-407.

Cho SG (2010). Recognition of Korea Yaksun cuisine and further education according to lifestyle. Surmeoung University. 44.

Choi W · Ko JY · Park HJ(2007). A study on differences of functional food choice attributes By segmented groups of "wellbeing" interest and demographic characteristics. *Administration Korean Hospitality & Tourism* 9(1) : 114-119.

Chong Uk · Kim MJ (2006). Segmentation of Wine Market by Consumers` Product Involvement. *AKHT* 21(6): 614-623.

Do GB (2003). The study on the customers perception of Han Bang Menu. Sejong University. 32.

Fornell C · Larcker DF(1981). Evaluating structural models with unobservable and measurement error. *J Marketing Res* 18: 39-50.

Glanz KKristal · Sorensen G · Palombo R · Heimendinger J & Probart (1993). Development & validation of measures of psychosocial factors influencing fat and fiber-related dietary behavior. *Preventive Med.* 22(4) : 373-387.

Han HS · Oh MJ (2005). A Comparative Study on the Brand Value of Tourist Destinations - Based on the Level of Involvement. *Culinary Soc Korea,* 7(1): 335-359.

Jang HR · Choi SW · Kim TS (2010). Correlation between Servicescape and Motivation to Eat Out for Herbal Food. *Korean J Culinary Res,* 16(5): 164-177.

Jeon IH (2009). Effects of Wine Purchase Motivation and Selection Attributes on the Customer Satisfaction and Repurchasing Intention. Sejong University. 25.

Jeon JG (2000). A Study on the attractiveness model of virtual stores. Seoul University. 43.

Jeon KC · Jung · JW · Park BG (2005). The Effect of Selection Attributes of Japanese Restaurant Customers on Sales Promotion, Customer Satisfaction, and Customer Loyalty. *Culinary Soc Korea* 8(3): 107-124.

Kapoor, S (1988). Young Adults Interest in Nutritious Foods. FIU Hospitality 6, 1988, pp31-38.

Kim TH (2002). Family Restaurant Patrons` Attitudes toward Nutrition & Healthy Menus. *Korean J. Food Culture* 17(5): 629-637.

Kwon YJ · Song · HG · Kim JE (2007). The Influence of Lohas Tendency of Dining-out consumers on Wellness and Ordering Behavior of Healthful Menu. *Korea Academic Soc Tourism Management* 31(5): 247-270.

Lee KS(1983). Maintaining the health and natural therapies. *Korean Soc Civil Engi neers,* 31(6): 2-5.

Lee SH (2010). A study on the quality evaluation factors affecting the business performances in foodservice industry. Kyonggi University. 1.

Lee WG (2008). Market Segmentation Strategy Based on Consumer Lifestyle in case of Medicinal Cuisine. Andong University. 10.

Lockyer T(2000). A New Zealand investigation into the factors influencing consumers' selection

of business hotel accommodation. *Australian J Hospitality Management*, 7(2): 11-23.

MacLaurin DJ · MacLaurin TL(2000). Customer perceptions of theme restaurant in singapore. *Cornell Hotel & Restaurant Administration Quarterly*, 41(3): 75-85.

Min GM (2008). The Impact of the Well-being Trend and Attributes of Choice for Walnut-cakes on Repurchase Intention: Marketing Strategies to Branding Family Companies-. Hoseo University. 43.

Oliver RL (1980). A cognitive Model of the antecedents and consequences of satisfaction", decisions. *J Marketing Res*, 17(September): 460-469.

Park GT Kim DW (2003). Studies on development of functional herbal food based on yaksun focusing on the relevant chinese literature. *The Korean J Culinary Res*, 9(4): 191-202.

Park SW · Choi CH (2006). The Relationship among Agricultural Service Quality, Consumer Satisfaction, Repurchase Intention and Word of Mouth in Korea. *Korean Soc International Agriculture*, 18(2): 133-140.

Park SJ · Lee SG · Choi W (2008). Food Perceived Risk Factors Affecting on Repurchase Intention by Logistic Regression Analysis. *Administration Korean Hospitality & Tourism*, 10(1): 170-182.

Powers T & Brows CW(2003). *Introduction to Management in the Hospitality Industry*", Jonh Wiley & Sons, Inc, Inc, 7th ed, 85-87.

Ravald A & Gronroos C (1996). The value concept and relationship marketing. *European J Marketing*, 21(3): 215-224.

Romm LD (1989). The Quiet Restaurant at Allie's. *The Cornell H. R. A. Quarterly*, 30(2): 26-34.

Song HK (2007). An influence on consumption toward health by the tendency of healthful menu choice in dinning-out consumer : focused on the LOHAS, importance of dinning-out oriented health, fealth food purchasing behavior. Kyoung Hee University, 56-58.

Yu CG (2008). Analyzing Demand Determinant Factor and Choice Behavior for Family Restaurant Customer. Sejong University. 32.

2011년 06월 27일 접 수
2011년 07월 21일 1차 논문수정
2011년 08월 17일 2차 논문수정
2011년 09월 07일 3차 논문수정
2011년 09월 14일 게 재 확 정