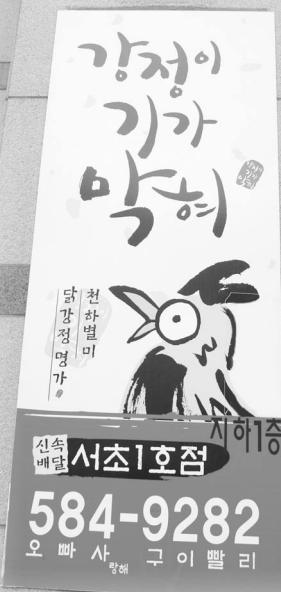


근면, 성실로 일군 '강정이 기가막혀' 서초 1호점

교대역 1번 출구로 나와 5분가량 걷다 보면 큰 주상복합건물이 있다. 지하 1층에 자리를 잡고 있어 눈에 띄지는 않지만, 기존의 치킨시장에 강정과 치킨을 조합한 새로운 메뉴로 새 바람을 일으키고 있다. 닭강정이란 음식은 닭을 조각내 밑간을 하고 녹말가루를 입혀 튀긴 뒤 매콤하고 달콤한 소스로 버무려낸다. 양념치킨과 비슷하다고도 하고, 중국요리 깐풍기랑 닮았다는 이들도 있다. 아이들 간식으로, 또 어른들 요깃거리로 인기가 좋다. 건강과 맛 그리고 양 모든 것을 만족할 수 있는 닭강정을 알아보자.



오뚝이 정신

'강정이기기막혀' 서초 1호점 김석도 사장의 이력을 보면 정말 화려하다. 김 사장은 처음 나전칠기를 만드셨던 장인이었다고 한다. 지금도 함께 일했던 동료가 다시 나전칠기를 만들 생각 없냐? 라며 설득을 하기도 한다며 꽤 유명했다고 말했다.

나전칠기는 국내에서 하향 산업으로 산업 자체의 존립 여부도 위태로워 식당을 12년 전부터 운영을 했으며 그럭저럭 장사도 잘 되었지만 식당자리를 옮기면서 운영이 어려웠고 다시는 요

식업을 하지 않기로 마음을 먹었다고 한다. 그러던 중 장사하던 곳에서 닭강정 집이 개점하였는데 건물 사장의 소개로 잠시 일을 도와주며 생계를 꾸려나갔고 우연히 '강정이기기막혀'라는 브랜드를 알고 1년 3개월 전부터 장사를 시작하였다고 한다.

지난 10여 년 동안 안 해본 장사가 없으며 넘어지면 일어나고 넘어지면 일어나는 오뚝이 정신으로 지금까지 버텨왔다고 했다. 여러 식당을 운영해본 터라 닭강정 만드는 것도 다른 프랜차이즈 사람들과는 다른 자기만의 노하우로 고른 맛을 낼 수 있고 지금은 특유의 성실함을 바탕으로 마지막



서울특별시 서초구 서초1동 1677-1 브라운스톤 지하 1층
TEL : 02-584-9282
영업시간 : 오전 11시 30분 ~ 새벽 1시

이라는 각으로 닭강정 장사에 몰입해 있으며 소비자들로 하여금 돈을 많이 벌 생각이 아닌 닭강정을 소개한다는 마인드로 장사를 하고 있다.

차별화 포인트!

먼저 치킨을 먹을 때 가장 걱정하는 것이 살찌는 것이다. 특히 여성분들이 걱정이 많은데 강정이기가 막혀는 쌀겨(현미)에서 추출한 프리미엄 현미유만 사용하므로 더욱 고소하고 바삭한 맛을 자랑하며 트랜스지방산 0%를 함유하여 걱정하지 않고 먹어도 좋다고 했다. 또 화학조미료를 사용하지 않아서 다른 치킨들과 다르게 깔끔한 맛을 느낄 수 있으며 뒷맛이 개운한 것이 특징이라고 하신다. 근래 GMO 식품 즉, 유전자 변형 식품이 뜨거운 감자인데 GMO를 전혀 사용하지 않아 안심하고 건강하게 즐길 수 있다고 했다.

요식업계는 맛도 맛이지만 철저한 위생관리가 중요하다고 생각하며 아무리 맛이 좋아도 불결한 환경에서 만든 음식이라면 의미가 없다고 생각하고 프랜차이즈 업체도 HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) 인증을 마쳤다. 한 달에 두 번 사전예고 없이 회사 측에서 위생검사실시를 하여 자의든 타의든 위생에

신경을 안 쓸 수가 없다고 한다. 또한, 회사 대표와 1년의 두 번 간담회를 통해 의견교환이 이루어져 그 어떤 업체보다도 맛좋고 청결한 음식을 제공할 수 있다고 했다.

돈보다 강정이

처음 일반 식당을 할 때는 돈을 벌려고 시작했지만, 점점 운영이 어려워지면서 많이 생각할 수 있는 시간을 가질 수 있었다고 하신다. 그 중 제일 처음 들었던 생각은 돈을 버는 수단이 아닌 맛좋은 닭요리를 대접한다는 생각으로 뛰어들었고 그런 마음 탓인지 닭강정 장사도 잘 되고 마음도 편안해졌다며 장사 마인드를 바꾸니 너무나 기분이 좋다고 했다. 이날 인터뷰 중 가장 인상에 남았던 말은 “당신이 있어 내가 행복하고, 당신이 기뻐 나 또한 기쁘다.”라고 인생은 나만 잘되면 되는 게 아니라 우리가 모두 행복하고 기뻐야 한다고 말했다. 이러한 말에 팬스레 내가 부끄러워지는 이유는 뭐일까? 앞으로도 변함없이 맛좋은 닭강정을 소비자에게 대접하겠다고 다짐했다.

취재 | 최인환 기자
enani85@naver.com

