

소비자의 인구통계학적 특성에 따른 선호메뉴 유형에 관한 연구: 대구·경북을 중심으로

이 원 갑 · 김 기 진[¶]

계명문화대학교 호텔항공외식관광학부 · 영남대학교 외식산업학전공[¶]

A Study on the Effects of Demographic Characteristics of Consumers on Types of Preferred Menu: Focusing on Daegu and Gyongbuk Region

Won-Gab Lee · Gi-Jin Kim[¶]

*Department of Hotel, Tourism & Catering, Keimyung College University
Department of Food Service Industry, Yeungnam-University[¶]*

Abstract

The purpose of this study was to investigate the effects of demographic characteristics such as gender, marital status, age, educational level, job and monthly income on the preferred menu classified by type of food, food material, cooking method, taste and food temperature. A survey was performed from the 5th to 10th of January, 2013 among consumers in such places as coffee shops and subway stations located in Daegu and Gyeongbuk region, and finally 307 data sets were used for analysis. The results of analysis showed that the strongest effects of demographic characteristics were observed in preferred menu classified by type of food(i.e. Korean, Western, Chinese, Japanese, buffet, herbal and instant foods), and the differences by marital status, age, educational level, job were statistically significant. In particular, the married consumers tended to prefer Korean and herbal foods, while the unmarried ones preferred western, Chinese, buffet and instant food. Moreover, the younger ones tended to prefer western, Chinese, buffet and instant foods, while the older ones preferred to eat Korean food. The younger unmarried ones liked beef and pork dishes, while the married ones over their forties tended to prefer vegetable dishes. The consumers less than or equal to their thirties tended to prefer roasted and fried foods compared to ones over their thirties.

Key words: demographic characteristics, menu preference by type of restaurant, menu preference by food ingredient, menu preference by cuisine, menu preference by taste, menu preference by temperature

I. 서 론

소비자들의 소득수준이 향상되고, 음식의 질과 정중한 서비스를 받는 식문화에 큰 가치를 두는

소비자들이 늘어나면서 외식산업은 식육층족의 욕구를 넘어 삶의 질을 높이는 방향으로 변화하고 있다(Kim GJ · Byun GI 2012). 소비자들이 외식을 하는데 영양소 섭취의 목적 이외에 다른 여

이 논문은 2013년도 계명문화대학교 교내연구비 지원으로 이루어졌음.

¶ : 김기진, 010-7501-9707, carving@ynu.ac.kr, 경북 경산시 대동 241-1번지 영남대학교 식품학부 외식산업학전공

러 가지 동기와 목적을 가지고 있으며 레스토랑 선택기준도 연령, 성별에 따라 다양하다고 알려져 있다(Kim MJ et al. 2007). 또한, 음식을 선호하는 것도 성별, 연령, 성격, 체질, 건강상태, 경제수준, 섭취경험에 의해 영향을 받게 된다(Kim WJ et al. 2001). 즉, 음식의 종류나 먹는 방식에 대한 선호는 개인의 성격이나 사회적 정체성과 관련되고, 사회적 지위 및 개인의 내면적 성격을 반영하기도 한다(Lee EY 2008). 이처럼 소비자들은 외식메뉴를 선택하는데 다양한 변수들의 영향을 받게 된다.

다양한 변수들 중 소비자의 외식 메뉴를 선택하는 행동을 이해하는데 인구통계학적 특성은 매우 중요한 요인이다(Verbeke W · Lopez GP 2005). 인구통계학적특성의 변수들을 이용하여 다양한 고객의 욕구를 충족하기 위해 어떠한 고객들이 어떠한 유형의 메뉴를 선호하는지 분석할 필요가 있다. Ninemeier JD(1984)는 고객의 인구통계학적 특성을 고려하여 메뉴를 계획해야한다고 하였고, 나정기(2009)는 성별과 나이, 교육수준 등의 인구통계적 요소가 음식에 대한 습관과 선호 그리고 수용에 영향을 미친다고 하였다. 또한, Bearden W · Teel JE · Durand RM(1978)은 패스트푸드점을 선호하는 소비자들의 특성을 이해하는데 인구통계학적특성이 유용하다고 하였다.

하지만, 대부분의 음식 선호도 관련 연구들은 대학생(Kang KJ 2001; Jin YH et al. 2008; Kim MJ 2008), 특정 집단(Yoon, HR 2005; Lee JY et al. 2010; Ahn SC et al. 2011) 또는 특정메뉴(Lee BS et al. 2012; Kang JH · Jeong HJ 2008)을 대상으로 실시된 연구들이 대부분이다. 다양한 특성을 가진 일반적인 응답자들을 대상으로 어떤 유형의 메뉴를 선호하는지 밝혀낼 경우 표적고객의 특성에 맞는 메뉴전략을 세울 수 있을 것이다. 메뉴는 고객을 만족시키면서 동시에 외식업체 경영의 활성화를 이룰 수 있어야한다. 즉 고객의 욕구를 충족하는 동시에 외식업체의 목표를 달성할 수 있도록 계획되어야 한다는 것이다(Park BJ

2011). 이에 고객의 특성에 따라 메뉴 선호도를 분석하는 것은 매우 중요한 과정이라 할 수 있다.

따라서 본 연구에서는 일반 소비자를 대상으로 연구를 수행하여, 그들의 성별, 결혼여부, 연령, 최종학력, 직업, 월평균소득 등의 인구통계학적 특성에 따라서 어떠한 업종(한식, 양식, 중식, 일식, 뷔페, 약선음식, 분식)의 메뉴를 선호하는지, 어떠한 식재료(쇠고기요리, 돼지고기요리, 야채류요리, 해물요리)에 의한 메뉴를 선호하는지, 어떠한 조리법(국물류, 볶음류, 튀김류, 찜류, 구이류)에 의한 메뉴를 선호하는지, 어떤 맛(매운음식, 담백한 음식, 깔끔한 음식, 얼큰한 음식)의 메뉴를 선호하는지, 어떤 온도(뜨거운 음식, 차가운 음식)의 메뉴를 선호하는지 살펴보고자 하였다.

II. 이론적 배경

1. 인구통계학적 특성

오늘날 소비자들은 외식메뉴를 선택하는 과정에서 여러 가지 변수들에 의해 영향을 받게 된다. 즉 문화, 사회계층, 준거집단, 가족 등의 ‘사회문화적 요인’, 제품, 가격, 유통 등과 같은 ‘마케팅 요인’, 나이, 직업, 생활양식, 개성 등과 같은 ‘개인적인 요인’, 동기, 지각, 학습, 태도 등과 같은 ‘심리적 요인’ 등 다양한 변수들은 소비자들이 외식메뉴를 선택하는데 영향을 미치게 된다(Kim KJ 2003). 이중에서도 소비자의 외식 메뉴를 선택하는 행동을 이해하는데 있어서 인구통계학적 특성은 매우 중요한 요인이다(Verbeke W · Lopez GP 2005). 그 중에서도 식습관 또는 음식에 대한 선호도는 연령 및 성별과 같은 인구통계학적 특성과 깊은 관련이 있다(Saba A 2001).

인구통계학적 특성은 외식분야에서 시장을 세분화하는데 중요한 변수로 사용되고 있다. 인구통계학적 특성을 다룬 연구들을 살펴보면, Kwak TK · Park SJ(1999)은 인구통계학적 특성이 항공기내식 서비스품질과 고객만족에 미치는 영향을 연구하였다. 그 결과, 성별과 연령에 따라서 기내

식의 품질을 다르게 지각하는 것으로 나타났고, Verbeke W(2004)는 음식을 선택하는데 성별, 연령, 거주지, 소득, 교육수준 등의 인구통계학적 특성이 영향을 미치는 변수가 된다고 하였으며, Choi SC·Hong SH(2006)도 성별, 연령, 월평균소득, 직업, 최종학력, 결혼여부 등의 인구통계학적 변수를 외식시장을 세분화 하는데 활용하였다. 그들은 외식을 하는 소비자의 행동은 인구통계학적 특성과 깊은 관련이 있음을 주장하였다. 특히 여자보다는 남자가 외국전통 음식 레스토랑을 더 많이 이용할 것으로 예측하였고, 대학재학 이하의 학력보다는 대학 졸업 이상 학력의 응답자들이 외국 전통음식 레스토랑이용이 증가할 것으로 예측하였다. 또한 Jin YH(2007)는 20대 대학생의 성별에 따른 외식구매 행동 비교연구를 수행하였다. 그 결과 성별에 따라서 지각하는 외식업체의 가치요인, 물리적 서비스 요인, 메뉴요인, 인적서비스 요인에 대해 다르게 지각하는 것으로 나타났다. 가치요인에 대해서는 남자가 여자보다 더 중요하게 지각하는 것으로 나타났고, 물리적 서비스 요인에 대해서는 여자가 남자보다 더 중요하게 지각하며, 메뉴요인에 대해서는 남자가 여자보다 더 중요하게 지각하는 것으로 나타났다. Kim JH·Choi HS(2012)는 사회계층에 따른 외식행동의 차이를 연구하였다. 그 결과, 사회계층에 따라서 월 외식비 및 선호메뉴에 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 즉 외식비는 상층과 중층의 경우 20-30만원이 가장 많았고, 하층의 경우에는 10-20만원이 가장 많은 것으로 나타났다. 또한, 선호메뉴는 상층, 중층, 하층 모두 한식을 가장 선호하는 것으로 나타났고, 2번째로 선호하는 메뉴는 상층과 중층의 경우 양식으로 나타난 반면, 하층의 경우 중식을 선호하는 것으로 나타났다. Lee SJ(2007)의 연구에서는 외식업체의 점포이미지가 고객만족에 미치는 영향관계에서 성별과 연령대의 인구통계학적 특성의 변수들을 조절변수로 사용하기도 하였다.

이처럼 인구통계학적 특성은 외식메뉴에 대한

소비자들의 소비행동을 예측하고, 시장을 세분화 하는데 다양하게 활용되고 있다. 따라서 본 연구에서는 성별, 결혼여부, 연령, 최종학력, 직업, 월평균 소득 등의 6가지 인구통계학적 특성에 따른 선호메뉴를 살펴보고자 하였다.

2. 선호메뉴

메뉴의 사전적 의미는 식사로써 제공되는 음식들에 관해 상세히 기록한 표 또는 연회나 식사로서 제공되는 음식들에 관해 상세히 기록한 표로 정의할 수 있다(나정기 2009). 이러한 메뉴는 시대의 흐름에 따라 그 의미가 변화되어 왔는데, 1960년대에는 단순히 차림표로 정의되었고, 1970년대에는 마케팅과 관리의 개념이 포함된 차림표로 정의되었으며, 1980년대 이후부터는 차림표의 개념은 약해지고, 강력한 마케팅 및 내부통제 도구로 정의되었다(나정기 2009).

이러한, 메뉴의 선호에 대한 연구들을 살펴보면, Khan MA(1991)은 메뉴선호에 관한 연구의 필요성에 대해 메뉴선호는 여러 가지 요인들에 의해 영향을 받고 있음을 주장하면서 음식에 대한 습관, 수용 및 선호에 미치는 영향요소들을 제시하였다. 또한, Ninemeier JD(1984)는 고객의 인구통계학적 특성을 고려하여 메뉴를 계획해야 한다고 하였다. 이러한 관점에서 Bearden W·Teel JE·Durand RM(1978)은 패스트푸드점을 선호하는 소비자들의 특성을 이해하는데 인구통계학적 특성이 유용하다고 하였고, 나정기(2009)는 성별과 나이, 교육수준 등의 인구통계적 요소가 음식에 대한 습관과 선호 그리고 수용에 영향을 미친다고 하였다. Spiggle S·Sewall MA(1987)는 선호가 충성의 수준이 높은 상태를 의미한다고 하였다. 반면, Crack M·Renolds FD(1978)는 점포에 대한 선호는 충성에서 비롯되기도 하지만, 낮은 관여의 습관적 행동일 가능성을 배제할 수 없다고 하였다.

이러한 선호메뉴관련 선행연구의 내용을 살펴보면, Monroe KB·Guiltinan JP(1975)은 소비자

들의 인구통계학적특성 및 라이프스타일 등에 의해 쇼핑 구매욕구가 형성되고, 형성된 욕구는 여러 점포의 점포 속성에 의해서 우선순위를 결정하게 되어 선호를 결정하게 된다고 하였다. 즉 경험한 메뉴가 소비자의 욕구를 충족시킬 경우 그 메뉴에 대한 태도는 보다 긍정적 이미지가 강화되고, 그 메뉴를 다시 구매하게 될 가능성이 높아지며, 이러한 강화가 지속될 경우 그 메뉴에 대한 선호가 형성된다는 것이다. Wadolowska et al.(2008)은 메뉴선호에 관한 음식선택모델을 제시하였다. 그들은 메뉴를 선택하는 요인으로 광고, 기능성, 건강성, 가격, 감각, 사회문화적 요소가 사회적 환경과 더불어 음식에 대한 선호에 영향을 미친다고 하였다. 또한, Kim WJ et al.(2001)은 대학생들을 대상으로 한 식 행동과 음식기도 연구에서 성별, 연령, 성격, 체질, 건강상태, 부모의 교육수준, 경제수준, 음식섭취경험 등 다양한 문화, 사회적 환경에 의해 영향을 받는다고 하였다.

Kang KJ (2001)의 연구에서는 기숙사 생활을 하는 여대생들은 외식 시 주로 선택하는 음식으로 한식을 가장 많이 선택하고 다음으로 일품요리, 분식을 선택하는 것으로 나타났고, Kim ES et al.(2001)의 연구에서는 직장인들이 점심시간의 외식으로 자주 이용하는 메뉴는 찌개류인 것으로 나타났다. 또한, Park JW · Ahn SJ(2001)의 연구에 따르면 한국인은 가족과 함께 외식을 할 때 모

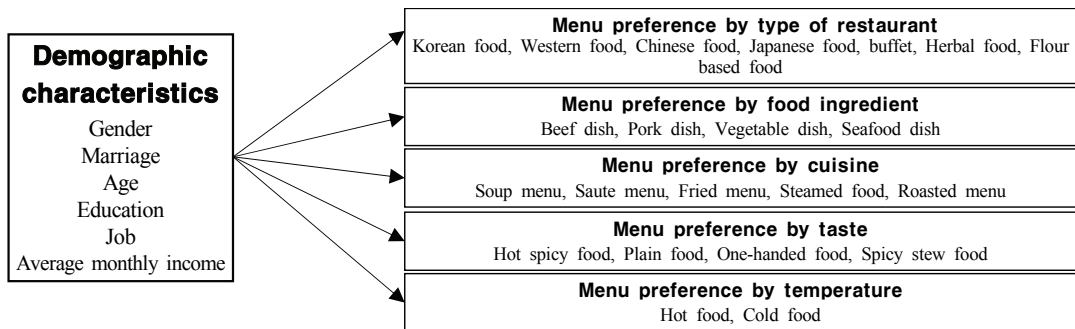
든 연령대가 한식을 선호하는 것으로 나타났고, 사교적인 목적으로 외식을 할 때 20대는 패스트푸드를 즐기는 것으로 나타났으며, 30대와 50대 이상은 일식을 선호하는 것으로 나타났다.

이처럼 고객들의 선호는 대부분 특정 레스토랑이나 특정 메뉴에 대한 선호 연구가 대부분이다. 하지만, 소비자들의 선호는 레스토랑의 비재무적 성과와 밀접한 관계를 가지고 있다는 선행연구의 결과를 토대로 선호메뉴에 대해 전문가 집단의 FGI(Focus Group Interview)를 통하여 다양한 관점에서 살펴보고자 하였다. 이를 통해 도출된 여러 가지 측면에서의 메뉴선호에 대해 인구통계학적특성에 따라 어떠한 차이가 있는지 살펴보고자 하였다.

Ⅲ. 연구방법

1. 연구모형 및 가설설정

본 연구는 인구통계학적 특성에 따라 어떠한 업종의 음식을 선호하는지, 어떠한 식재료를 이용한 음식을 더 선호하는지, 어떠한 조리법의 음식을 더 선호하는지, 어떠한 맛의 음식을 선호하는지, 어떠한 온도의 음식을 더 선호하는지 살펴보고자 하였다. 이에 인구통계학적특성과 선호간의 관계를 다루는 선행연구(Monroe KB · Guiltinan JP 1975; Ninemeier JD 1984; Saba A 2001; Verbeke W · Lopez GP 2005; 나정기 2009)



<Fig. 1> Research Model

를 토대로 <Fig 1>과 같은 연구모형을 설정하였다.

2. 가설의 설정

Ninemeier JD(1984)는 고객의 인구통계학적 특성을 고려하여 메뉴를 계획해야한다고 하였고, Verbeke W · Lopez GP(2005)는 외식메뉴를 선택하는 행동을 이해하는데 인구통계학적 특성이 매우 중요한 요인이라 하였으며, Saba A(2001)는 연령 및 성별과 같은 인구통계학적 특성과 소비자의 식습관 및 음식에 대한 선호는 깊은 관련이 있다고 하였다.

본 연구는 이상의 선행연구를 토대로 다음과 같은 가설을 설정하였다.

H1. 인구통계학적특성에 따라 업종에 의한 선호메뉴에 유의한 차이가 있을 것이다.

H2. 인구통계학적특성에 따라 식재료에 의한 선호메뉴에 유의한 차이가 있을 것이다.

H3. 인구통계학적특성에 따라 조리법에 의한 선호메뉴에 유의한 차이가 있을 것이다.

H4. 인구통계학적특성에 따라 맛에 의한 선호메뉴에 유의한 차이가 있을 것이다.

H5. 인구통계학적특성에 따라 온도에 의한 선호메뉴에 유의한 차이가 있을 것이다.

3. 변수의 조작적 정의 및 설문지 구성

선호메뉴에 대한 설문지는 선호메뉴관련 연구들(Kim MJ 2008; Kim ES et al. 2001; Jin YH · Cho JO · Moon HY 2008; Kang KJ 2001)을 기반으로 10인의 요리전문가에게 FGI(Focus Group Interview)를 실시하여, 선호메뉴 설문항목을 개발하였다. 개발된 설문항목을 살펴보면, 업종에 의한 메뉴선호도(한식을 좋아한다, 양식을 좋아한다, 중식을 좋아한다, 일식을 좋아한다, 뷔페를 좋아한다, 약선음식을 좋아한다, 분식류를 좋아한다) 7개 항목, 식재료에 의한 메뉴선호도(쇠고기를 이용한 요리를 좋아한다, 돼지고기를 이용한 요리를 좋아한다, 야채류를 이용한 요리를 좋아한다, 해물을 이용한 요리를 좋아한다) 4개 항목,

조리법에 의한 메뉴선호도(국물이 있는 음식을 좋아한다, 볶음류 음식을 좋아한다, 튀김류 음식을 좋아한다, 찜류 음식을 좋아한다, 구운음식을 좋아한다) 5개 항목, 맛에 의한 메뉴선호도(매운음식을 좋아한다, 담백한 음식을 좋아한다, 짭짤한 음식을 좋아한다, 얼큰한 음식을 좋아한다) 4개 항목, 온도에 의한 메뉴선호도(온도가 뜨거운 음식을 좋아한다, 온도가 차가운 음식을 좋아한다) 2개 항목으로 총, 22개 항목으로 구성되었다. 이상의 항목은 7점 리커트 척도로 측정하였다. 인구통계학적 특성은 성별, 결혼여부, 연령, 최종학력, 직업, 월 평균 소득 등의 6개 항목을 명목척도와 서열척도로 측정하였다.

4. 자료수집 및 분석방법

본 연구는 대구·경북지역에 거주하며, 외식경험이 있는 일반 소비자를 모집단으로 설정하였고, 측정도구의 신뢰성 및 타당성을 높이기 위해 사전조사를 실시하였다. 1차 사전 조사는 외식관련 전공 대학원생 10명에게 실시하여 오타자 및 질문의 모호성 등의 오류를 수정보완 하였고, 2차 사전조사를 실시하였다. 2차 사전조사는 일반 소비자 30명을 대상으로 실시하였고, 부적합한 항목은 수정·보완되어 최종설문지가 완성되었다. 본 조사는 조사의 목적에 대해 충분히 숙지시키고, 조사방법에 대한 교육을 받은 5명의 대학생을 일반소비자의 표본을 추출하기 위해 커피전문점과 지하철 등으로 파견하여 설문조사를 실시하였다. 표본추출은 비확률적 표본추출방법인 편의표본추출을 실시하였으며, 설문조사를 실기하기 전에 일주일에 몇 회 외식을 하는지 질문하여 주 2회 이상 외식을 하는 소비자만을 대상으로 설문조사 하였다.

본 조사는 2013년 01월 05일부터 01월 10일까지 약 6일간 진행되었다. 총 320부가 배포되었고, 부실기재된 13부를 제외한 307부를 최종분석에 사용하였다. 통계분석은 SPSS 21.0을 사용하였다.

IV. 실증분석

1. 응답자의 인구통계학적 및 일반적 특성

응답자의 인구통계학적 특성 및 일반적 특성을 살펴보면 <Table 1>과 같다. 성별에 따라서 남자가 45.9, 여자가 54.1%로 여자가 약간 더 많은 것으로 나타났고, 결혼여부는 미혼이 53.1%, 기혼이 43.3%로 각각 나타났으며, 최종학력은 고졸이 36.9%로 가장 많은 것으로 나타났고, 다음으로 2년제 전문대 재/졸이 28.2%, 4년제 대학교 재/졸이 23.6%, 중졸이 7.6%, 대학원 이상이 3.7%로 각각 나타났다. 연령대는 20-29세가 32.2%로 가장 많은 것으로 나타났고, 다음으로 40-49세가 22.5%, 30-39세가 16.3%, 20세 미만이 16.0%, 50-59세가 13.0%로 각각 나타났다. 직업은 사무직이 21.1%로 가장 많은 것으로 나타났고, 다음으로 학생이 20.5%로 많은 것으로 나타났다. 월평균소득은 200-399만원이 48.5%로 가장 많은 것으로 나타났다.

2. 인구통계학적특성에 따른 업종에 의한 메뉴 선호도

인구통계학적특성에 따른 업종에 의한 메뉴선

호도를 분석하기 위하여 t-test 및 ANOVA를 실시하였다. ANOVA 실시 후 유의한 경우, Duncan의 사후검정을 실시하였다.

인구통계학적특성에 따른 업종에 의한 메뉴선호도의 분석결과는 <Table 2>와 같다. 먼저 업종에 의한 메뉴선호도 수준을 살펴보면, 한식은 M=5.58, 양식은 M=4.62, 중식은 M=4.40, 일식은 M=4.81, 뷔페는 M=4.48, 약선음식은 M=4.27, 분식은 M=4.42의 수준으로 나타났다. 성별에 따라서 중식에 대한 선호도에서 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 즉 남자가 여자보다 중식을 더 선호하는 것으로 나타났다.

결혼여부에 따라서는 한식, 양식, 중식, 뷔페, 약선, 분식에서 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 기혼자는 한식, 약선을 미혼보다 더 선호하는 것으로 나타났고, 미혼자는 기혼자에 비해 양식, 중식, 뷔페, 분식을 더 선호하는 것으로 나타났다.

연령에 따라서는 한식, 양식, 중식, 뷔페, 분식에서 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 20대에 비해 40대와 50대가 한식을 더 선호하는 것으로 나타났고, 10대 보다 50대가 한식을 더 선호하는 것으로 나타났다. 양식과 중식은 40대와 50대

<Table 1> Demographic characteristics of the respondents

Variable	Level	Total		Variable	Level	Total	
		n	%			n	%
Gender	Male	141	45.9	Marital status	Married	133	43.3
	Female	166	54.1		Single	163	53.1
Education	Middle school/below	23	7.6	Age	Under 20	49	16.0
	High school	111	36.9		20-29	99	32.2
	Two-year college	85	28.2		30-39	50	16.3
	University	71	23.6		40-49	69	22.5
	Graduate school/above	11	3.7		50-59	40	13.0
Job	Office worker	64	21.1	Average monthly income (₩10,000)	No income	52	17.3
	Specialized job	59	19.5		1-199	39	13.0
	Student	62	20.5		200-399	146	48.5
	Self-employed	41	13.5		400-599	48	15.9
	Housewife	51	16.8		Over 600	16	5.3
	Others	26	8.6				

Missing values were not included in this analysis.

<Table 2> Comparison of preferred menu classified by type of food according to demographic characteristics

	Korean food (5.58±1.396)		Western food (4.62±1.652)		Chinese food (4.40±1.538)		Japanese food (4.81±1.592)		Buffet (4.48±1.762)		Herbal food (4.27±1.659)		Flour (4.42±1.660)	
	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD
Gender														
Male	5.47	1.427	4.49	1.634	4.60	1.512	4.79	1.628	4.62	1.789	4.29	1.671	4.24	1.715
Female	5.68	1.365	4.72	1.665	4.24	1.546	4.82	1.566	4.35	1.735	4.26	1.652	4.58	1.599
t-value	-1.356		-1.215		2.042*		-.137		1.335		.158		-1.780	
Marital status														
Married	5.85	1.438	4.05	1.687	3.98	1.598	4.62	1.511	4.08	1.782	4.46	1.739	3.99	1.618
Single	5.35	1.326	5.06	1.456	4.67	1.384	4.95	1.598	4.80	1.617	4.03	1.550	4.74	1.583
t-value	3.088**		-5.509***		-3.988***		-1.835		-3.627***		2.207*		-3.977***	
Age														
10-19	5.42 ^{ab}	1.200	5.31 ^b	1.446	4.78 ^b	1.358	4.82	1.845	4.94 ^b	1.668	3.96	1.719	5.12 ^d	1.563
20-29	5.18 ^a	1.473	5.13 ^b	1.454	4.77 ^b	1.316	5.02	1.518	4.82 ^b	1.582	4.18	1.453	4.77 ^{cd}	1.578
30-39	5.66 ^{abc}	1.189	4.90 ^b	1.432	4.64 ^b	1.699	5.08	1.383	4.44 ^{ab}	1.786	4.28	1.691	4.37 ^{bc}	1.550
40-49	5.91 ^{bc}	1.502	3.77 ^a	1.637	3.84 ^a	1.530	4.54	1.441	3.96 ^a	1.710	4.33	1.755	3.90 ^{ab}	1.655
50-59	6.13 ^c	1.181	3.63 ^a	1.612	3.73 ^a	1.617	4.40	1.837	4.03 ^a	2.069	4.78	1.804	3.66 ^a	1.599
F-value	4.971**		15.534***		7.195***		1.990		4.052**		1.458		7.580***	
Education														
Middle school/below	5.74	1.602	3.61 ^a	1.725	3.57 ^a	1.674	3.78 ^a	2.066	3.65 ^a	2.036	4.57	2.107	3.78 ^{ab}	1.930
High school	5.77	1.372	4.40 ^{abc}	1.775	4.39 ^{bc}	1.602	4.74 ^b	1.704	4.42 ^{ab}	1.943	4.36	1.803	4.44 ^{bc}	1.750
Two-year college	5.33	1.409	5.09 ^c	1.394	4.71 ^c	1.271	5.06 ^b	1.467	4.80 ^c	1.502	4.39	1.448	4.73 ^c	1.483
University	5.59	1.326	4.80 ^{bc}	1.603	4.45 ^{bc}	1.584	4.89 ^b	1.389	4.52 ^{ab}	1.641	3.96	1.555	4.46 ^{bc}	1.614
Graduate school/above	5.91	1.375	4.18 ^{ab}	1.601	3.73 ^{ab}	1.555	5.00 ^b	.894	3.64 ^a	1.362	4.27	1.489	3.00 ^a	1.095
F-value	1.421		4.982**		3.175*		3.102*		2.678*		.977		3.696**	
Job														
Office worker	5.00 ^a	1.533	4.77 ^{bc}	1.456	4.44 ^b	1.542	5.02	1.527	4.48	1.749	4.27 ^{abc}	1.371	4.54 ^{ab}	1.354
Specialized job	5.76 ^{bc}	1.331	4.78 ^{bc}	1.676	4.46 ^b	1.343	5.05	1.357	4.43	1.557	4.42 ^{bc}	1.714	4.43 ^{ab}	1.836
Student	5.41 ^{ab}	1.101	5.19 ^c	1.365	4.79 ^b	1.332	4.63	1.795	4.82	1.594	3.63 ^a	1.417	5.05 ^b	1.498
Self-employed	5.71 ^{bc}	1.521	3.78 ^a	1.696	4.54 ^b	1.704	4.66	1.622	4.20	2.052	4.80 ^c	1.778	4.15 ^a	1.783
Housewife	6.04 ^c	1.455	4.12 ^{ab}	1.829	3.67 ^a	1.645	4.65	1.671	4.16	1.804	4.51 ^{bc}	1.804	4.02 ^a	1.660
Others	5.85 ^{bc}	1.084	4.85 ^c	1.592	4.54 ^b	1.392	4.62	1.525	4.88	1.883	3.92 ^{ab}	1.824	3.92 ^a	1.730
F-value	4.137**		5.209***		3.443**		.899		1.328		3.375**		3.220**	
Average monthly income(₩10,000)														
Under 200	5.54	1.302	4.68	1.646	4.55 ^c	1.424	4.43 ^a	1.790	4.15	1.806	3.98	1.669	4.58	1.649
200-399	5.57	1.494	4.65	1.663	4.52 ^c	1.550	5.12 ^a	1.485	4.69	1.803	4.41	1.630	4.53	1.682
400-599	5.58	1.252	4.70	1.559	4.06 ^{ab}	1.603	4.56 ^a	1.542	4.52	1.663	4.25	1.851	4.10	1.640
Over 600	6.00	1.673	4.00	1.897	3.56 ^a	1.711	4.94 ^a	1.124	4.19	1.515	4.69	1.401	3.56	1.590
F-value	.498		.839		2.965*		4.122**		1.909		1.604		2.486	

* p<.05, ** p<.01, *** p<.001

보다 10대, 20대, 30대가 더 선호하는 것으로 나타났고, 뷔페는 40대와 50대보다 10대, 20대가 더 선호하는 것으로 나타났다. 분식은 50대 보다 10대, 20대, 30대가 더 선호하는 것으로 나타났고, 40대 보다 10대, 20대가 더 선호하는 것으로 나타

났다.

학력에 따라서는 양식, 중식, 일식, 뷔페, 분식에서 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 양식의 경우, 중졸이하보다 전문대졸, 대학졸업자가 더 선호하는 것으로 나타났고, 대학원 이상 보다

는 전문대졸이 더 선호하는 것으로 나타났다. 중식은 중졸이하보다 고졸, 전문대졸, 대학졸업자가 더 선호하는 것으로 나타났고, 대학원이상보다 전문대졸이 더 선호하는 것으로 나타났다. 일식의 경우, 중졸이하보다 고졸, 전문대졸, 대학졸, 대학원 이상이 더 선호하는 것으로 나타났다. 뷔페는 중졸, 고졸, 대학졸업, 대학원 이상보다 전문대졸이 더 선호하는 것으로 나타났고, 분식의 경우, 대학원생이상보다 고졸, 전문대졸, 대학졸업자가 더 선호하는 것으로 나타났고, 중졸이하보다 전문대졸이 더 선호하는 것으로 나타났다.

직업에 따라서는 한식, 양식, 중식, 약선, 분식에서 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 한식은 회사원에 비해 전문직, 자영업, 주부, 기타가 더 선호하는 것으로 나타났고, 학생보다 주부가 더 선호하는 것으로 나타났다. 양식은 자영업자에 비해 회사원, 전문직, 학생, 기타가 더 선호하는 것으로 나타났고, 주부에 비해 학생과 기타가 더 선호하는 것으로 나타났다. 중식의 경우, 주부에 비해 회사원, 전문직, 학생, 자영업, 기타가 더 선호하는 것으로 나타났다. 약선음식의 경우, 학생에 비해 전문직, 자영업, 주부가 더 선호하는 것으로 나타났고, 기타에 비해 자영업자가 더 선호하는 것으로 나타났다. 분식의 경우, 자영업자, 주부, 기타에 비해 학생이 더 선호하는 것으로 나타났다.

월평균소득에 따라서는 중식과 일식에서 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 중식의 경우, 600만원이상 보다 200만원미만, 200-399만원이 더 선호하는 것으로 나타났다. 일식의 경우, 유의한 차이가 있는 것으로 나타났지만, 사후검정결과 집단 별 차이가 나타나지 않았다.

3. 인구통계학적특성에 따른 식재료에 의한 메뉴선호도

인구통계학적특성에 따른 식재료에 의한 메뉴 선호도의 분석결과는 <Table 3>과 같다. 먼저 식재료에 의한 메뉴선호도 수준을 살펴보면, 쇠고기 메뉴는 $M=5.08$, 돼지고기 메뉴는 $M=5.08$, 야

채 메뉴는 $M=5.00$, 해물 메뉴는 $M=4.75$ 의 수준으로 나타났다. 차이검정 결과, 성별에 따라서 야채 메뉴에 대한 선호도에 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 즉 여자가 남자보다 야채 메뉴를 더 선호하는 것으로 나타났다.

결혼여부에 따라서는 쇠고기 메뉴, 돼지고기 메뉴, 야채 메뉴에 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 즉 쇠고기 및 돼지고기 메뉴의 경우, 미혼이 기혼보다 더 선호하는 것으로 나타났고, 야채 메뉴는 기혼이 미혼보다 더 선호하는 것으로 나타났다.

연령에 따라서는 쇠고기 메뉴와 돼지고기 메뉴에서 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 쇠고기 메뉴에 대해 40대, 50대 보다 10대와 30대가 더 선호하는 것으로 나타났다. 돼지고기 메뉴에 대해 40대 보다 10대와 30대가 더 선호하는 것으로 나타났고, 50대 보다 10대가 더 선호하는 것으로 나타났다.

직업에 따라서는 돼지고기 메뉴와 야채 메뉴에 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 돼지고기 메뉴는 주부보다 학생 또는 기타가 더 선호하는 것으로 나타났고, 자영업자 보다 학생이 더 선호하는 것으로 나타났다. 또한, 야채 메뉴는 회사원, 학생, 자영업자 보다 주부가 더 선호하는 것으로 나타났다. 반면, 학력과 월평균소득에 따른 쇠고기 메뉴, 돼지고기 메뉴, 야채메뉴, 해물메뉴에 대한 선호도에 차이를 보이지 않았다.

4. 인구통계학적특성에 따른 조리법에 의한 메뉴선호도

인구통계학적특성에 따른 조리법에 의한 메뉴 선호도의 분석결과는 <Table 4>와 같다. 먼저 조리법에 의한 메뉴선호도 수준을 살펴보면, 국물 메뉴는 $M=4.87$, 볶음 메뉴는 $M=4.59$, 튀김 메뉴는 $M=4.13$, 찜 메뉴는 $M=4.67$, 구이 메뉴는 $M=4.82$ 의 수준으로 나타났다. 차이검정 결과, 결혼여부에 따라서는 볶음 메뉴와 튀김메뉴에 대해 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 즉 볶음메

〈Table 3〉 Comparison of preferred menu classified by food material according to demographic characteristics

		Beef Dish (5.08±1.497)		Pork dish (5.08±1.471)		Vegetable dish (5.00±1.394)		Seafood dish (4.75±1.646)	
		M	SD	M	SD	M	SD	M	SD
Gender	Male	5.19	1.521	5.18	1.496	4.66	1.346	4.68	1.653
	Female	4.99	1.474	4.99	1.448	5.29	1.373	4.82	1.643
	t-value	1.186		1.164		-4.018***		-.727	
Marital status	Married	4.86	1.462	4.79	1.409	5.24	1.303	4.83	1.625
	Single	5.25	1.480	5.30	1.431	4.79	1.394	4.70	1.634
	t-value	-2.304*		-3.051**		2.854**		.686	
Age	10-19	5.41 ^b	1.428	5.39 ^c	1.336	4.84	1.434	4.80	1.732
	20-29	5.15 ^{ab}	1.530	5.19 ^{abc}	1.577	4.77	1.425	4.77	1.617
	30-39	5.50 ^b	1.249	5.35 ^{bc}	1.217	5.20	1.369	4.66	1.673
	40-49	4.65 ^a	1.643	4.68 ^a	1.576	5.23	1.363	4.77	1.573
	50-59	4.72 ^a	1.301	4.78 ^{ab}	1.310	5.08	1.309	4.78	1.776
	F-value	3.735**		2.851*		1.590		.052	
Education	Middle school/below	5.30	1.460	5.13	1.392	5.48	1.310	4.61	1.777
	High school	4.95	1.609	4.97	1.553	4.94	1.337	4.93	1.683
	Two-year college	5.20	1.396	5.02	1.512	4.90	1.453	4.64	1.557
	University	5.28	1.464	5.44	1.326	5.07	1.428	4.70	1.627
	Graduate school/above	4.36	1.120	4.82	1.079	4.73	1.618	4.73	2.102
	F-value	1.375		1.329		.973		.476	
Job	Office worker	5.05	1.608	4.89 ^{abc}	1.404	4.72 ^a	1.386	4.75	1.584
	Specialized job	5.17	1.555	5.15 ^{abc}	1.574	5.19 ^{ab}	1.370	4.76	1.745
	Student	5.41	1.296	5.53 ^c	1.327	4.65 ^a	1.404	4.79	1.710
	Self-employed	4.93	1.618	4.80 ^{ab}	1.764	4.80 ^a	1.382	4.90	1.546
	Housewife	4.69	1.463	4.71 ^a	1.346	5.58 ^b	1.295	4.53	1.770
	Other	5.20	1.323	5.40 ^{bc}	1.225	5.20 ^{ab}	1.323	4.80	1.443
	F-value	1.472		2.654*		3.677**		.262	
Average monthly income (₩10,000)	Under 200	5.20	1.616	5.18	1.527	4.99	1.489	4.70	1.808
	200-399	5.12	1.481	5.10	1.515	5.06	1.325	4.77	1.566
	400-599	4.90	1.356	4.88	1.362	4.83	1.464	4.79	1.624
	Over 600	4.94	1.569	5.13	1.360	5.00	1.558	4.69	1.778
	F-value	.499		.446		.319		.055	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

뉴와 튀김메뉴 모두 미혼이 기혼에 비해 더 선호하는 것으로 나타났다.

연령에 따라서는 볶음 메뉴와 튀김메뉴에 대해 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 볶음 메뉴는 40대와 50대 보다 10대, 20대, 30대가 더 선호하는 것으로 나타났고, 30대 보다 10대가 더 선호하는 것으로 나타났다. 튀김메뉴는 40대와 50대에 비해 10대, 20대, 30대가 더 선호하는 것으로 나타났다.

학력에 따라서도 볶음 메뉴와 튀김메뉴에 대해 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 볶음 메뉴

는 대학원 이상과 중졸이하, 고졸, 대학졸업자 보다 전문대 졸업자가 더 선호하는 것으로 나타났다. 또한, 튀김메뉴는 중졸이하 보다 고졸, 전문대졸, 대학졸업자가 더 선호하는 것으로 나타났다.

직업에 따라서도 볶음 메뉴와 튀김메뉴에서만 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 볶음 메뉴는 주부, 기타보다 전문직, 학생이 더 선호하는 것으로 나타났다. 튀김메뉴는 회사원, 주부 보다 학생이 더 선호하는 것으로 나타났다.

<Table 4> Comparison of preferred menu classified by cooking method according to demographic characteristics

		Soup menu (4.87±1.533)		Saute menu (4.59±1.433)		Fried menu (4.13±1.608)		Steamed food (4.67±1.445)		Roasted menu (4.82±1.361)	
		M	SD	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD
Gender	Male	4.79	1.547	4.65	1.400	4.12	1.579	4.63	1.461	4.84	1.359
	Female	4.93	1.524	4.54	1.463	4.14	1.638	4.71	1.435	4.80	1.366
	t-value	-.759		.665		-.102		-.510		.296	
Marital status	Married	4.93	1.666	4.27	1.431	3.68	1.645	4.63	1.510	4.68	1.437
	Single	4.77	1.407	4.83	1.377	4.45	1.495	4.73	1.377	4.95	1.254
	t-value	.892		-3.405**		-4.182***		-.601		-1.707	
Age	10-19	4.76	1.493	5.22 ^c	1.263	4.80 ^b	1.514	4.96	1.258	5.20	1.369
	20-29	4.85	1.343	4.89 ^{bc}	1.301	4.53 ^b	1.409	4.55	1.291	4.77	1.279
	30-39	5.08	1.688	4.66 ^b	1.465	4.20 ^b	1.641	4.54	1.619	4.94	1.252
	40-49	4.74	1.712	4.03 ^a	1.485	3.47 ^a	1.530	4.70	1.674	4.70	1.518
	50-59	5.00	1.536	3.93 ^a	1.269	3.38 ^a	1.644	4.77	1.366	4.51	1.335
	F-value	.502		9.193***		9.669***		.818		1.760	
Education	Middle school/below	5.00	1.706	4.04 ^a	1.745	3.17 ^a	1.466	4.57	1.532	4.87	1.632
	High school	4.84	1.523	4.50 ^{ab}	1.433	4.13 ^b	1.654	4.91	1.494	4.93	1.419
	Two-year college	5.02	1.414	4.92 ^c	1.347	4.49 ^b	1.501	4.59	1.490	4.70	1.269
	University	4.76	1.590	4.61 ^{ab}	1.336	4.10 ^b	1.551	4.49	1.349	4.76	1.345
	Graduate school/above	4.55	2.115	4.00 ^a	1.844	3.64 ^{ab}	1.748	4.64	1.120	5.00	1.265
	F-value	.471		2.552*		3.523**		1.111		.413	
Job	Office worker	4.84	1.336	4.41 ^{ab}	1.466	3.89 ^a	1.492	4.47	1.458	4.92	1.337
	Specialized job	4.78	1.439	4.73 ^{bc}	1.552	4.15 ^{ab}	1.700	4.72	1.335	4.75	1.481
	Student	4.79	1.495	5.10 ^c	1.211	4.68 ^b	1.457	4.55	1.314	4.95	1.244
	Self-employed	5.07	1.618	4.41 ^{ab}	1.341	4.07 ^{ab}	1.506	5.08	1.421	4.78	1.235
	Housewife	4.94	1.782	4.04 ^a	1.399	3.72 ^a	1.727	4.53	1.701	4.42	1.500
	Others	4.92	1.598	4.73 ^a	1.402	4.23 ^{ab}	1.608	4.84	1.405	5.12	1.269
F-value	.251		3.708**		2.490*		1.146		1.333		
Average monthly income (₩10,000)	Under 200	4.86	1.650	4.73	1.557	4.36	1.480	4.73	1.483	4.89	1.518
	200-399	4.99	1.382	4.56	1.354	4.08	1.629	4.64	1.508	4.89	1.308
	400-599	4.77	1.666	4.60	1.498	3.88	1.721	4.54	1.288	4.42	1.318
	Over 600	4.19	1.905	3.88	1.310	4.19	1.834	5.06	1.237	5.13	1.088
	F-value	1.421		1.601		1.092		.583		1.858	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

5. 인구통계학적특성에 따른 맛에 의한 메뉴선호도

인구통계학적특성에 따른 맛에 의한 메뉴선호도의 분석결과는 <Table 5>와 같다. 먼저 맛에 의한 메뉴선호도 수준을 살펴보면, 매운음식은 M=4.63, 담백한음식 M=5.18, 깔끔한음식은 M=5.40, 얼큰한음식 M=5.01의 수준으로 나타났다. 차이검정 결과, 연령에 따른 매운음식 선호도에서 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 즉 20대, 30대, 40대, 50대 보다 10대가 매운 맛을 더 좋아하는 것으로 나타났다. 반면, 성별, 결혼여부,

학력, 직업, 월평균소득에 따라서 유의한 차이는 없는 것으로 나타났다.

6. 인구통계학적특성에 따른 음식의 온도에 의한 메뉴선호도

인구통계학적특성에 따른 음식의 온도에 의한 메뉴선호도의 분석결과는 <Table 6>과 같다. 먼저 음식의 온도에 의한 메뉴선호도 수준을 살펴보면, 뜨거운 메뉴 선호도는 M=4.89, 차가운 메뉴 선호도 M=4.28의 수준으로 나타났다. 차이검정 결과, 결혼여부에 따른 차가운 메뉴 선호도에 대

<Table 5> Comparison of preferred menu classified by taste according to demographic characteristics

		Hot spicy food (4.63±1.697)		Plain food (5.18±1.311)		One-handed food (5.40±1.219)		Spicy stew food (5.01±1.563)	
		M	SD	M	SD	M	SD	M	SD
Gender	Male	4.64	1.610	5.06	1.300	5.33	1.233	5.00	1.599
	Female	4.62	1.774	5.28	1.316	5.47	1.205	5.02	1.535
	t-value	.138		-1.461		-1.024		-.136	
Marital status	Married	4.58	1.705	5.21	1.286	5.40	1.152	5.15	1.571
	Single	4.72	1.655	5.19	1.310	5.40	1.238	4.87	1.504
	t-value	-.689		.147		.002		1.566	
Age	10-19	5.33 ^b	1.505	5.47	1.209	5.57	1.275	5.35	1.378
	20-29	4.41 ^a	1.470	5.03	1.388	5.26	1.254	4.69	1.446
	30-39	4.65 ^a	1.855	5.37	1.167	5.59	1.039	5.20	1.678
	40-49	4.49 ^a	2.012	5.13	1.336	5.39	1.239	5.04	1.782
	50-59	4.51 ^a	1.485	5.05	1.339	5.35	1.231	5.10	1.429
	F-value	2.702*		1.289		.909		1.818	
Education	Middle school/below	4.52	1.904	5.26	1.214	5.48	1.344	5.61	1.234
	High school	4.93	1.657	5.17	1.357	5.40	1.316	5.13	1.622
	Two-year college	4.60	1.649	5.11	1.291	5.30	1.073	4.87	1.429
	University	4.23	1.738	5.17	1.340	5.43	1.234	4.84	1.674
	Graduate school/above	4.80	1.687	5.73	1.104	5.82	.982	5.09	1.921
F-value	1.883		.568		.501		1.364		
Job	Office worker	4.39	1.687	4.94	1.492	5.31	1.097	4.80	1.438
	Specialized job	4.60	1.685	5.24	1.318	5.49	1.120	5.25	1.268
	Student	4.84	1.539	5.06	1.341	5.34	1.354	4.98	1.477
	Self-employed	5.15	1.657	5.27	1.225	5.41	1.449	5.17	1.672
	Housewife	4.51	1.804	5.48	1.282	5.60	1.229	5.00	1.874
	Others	4.40	1.871	5.08	.862	5.12	1.013	4.79	1.817
F-value	1.345		1.135		.691		.712		
Average monthly income (₩10,000)	Under 200	4.31	1.746	5.09	1.354	5.43	1.341	4.88	1.708
	200-399	4.66	1.690	5.13	1.355	5.37	1.166	4.94	1.531
	400-599	4.96	1.611	5.29	1.010	5.46	1.051	5.36	1.358
	Over 600	5.13	1.668	5.81	1.559	5.56	1.590	5.25	1.693
	F-value	2.135		1.548		.161		1.206	

* p<.05

해 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 즉 미혼이 기혼에 비해 차가운 메뉴를 선호하는 것으로 나타났다.

연령에 따른 차가운 메뉴 선호도에서도 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 40대, 50대 보다 10대, 20대가 지각하는 차가운 메뉴 선호도가 더 높은 것으로 나타났고, 30대 보다 10대가 더 선호하는 것으로 나타났다.

Ⅲ. 결론 및 시사점

본 연구는 소비자들의 성별, 결혼여부, 연령, 최

종학력, 직업, 월평균 소득 등과 같은 인구통계학적 특성에 따라 지각하는 다양한 메뉴 즉, 업종(한식, 양식, 중식, 일식, 뷔페, 약선음식, 분식), 식재료(쇠고기요리, 돼지고기요리, 야채류요리, 해물류요리), 조리법(국물류, 볶음류, 튀김류, 찜류, 구이류), 맛(매운음식, 담백한 음식, 깔끔한 음식, 얼큰한 음식), 음식온도(뜨거운 음식, 차가운 음식) 등에 대한 선호도를 살펴보고자 하였다. 연구결과에 의한 결론 및 시사점은 다음과 같다.

첫째, 업종에 의한 메뉴선호도를 살펴보면, 전체 소비자는 한식을 가장 선호하는 것으로 다음으로 일식, 양식, 뷔페, 분식, 중식, 약선 음식의

〈Table 6〉 Comparison of preferred menu classified by temperature according to demographic characteristics

		Hot food (4.89±1.409)		Cold food (4.28±1.564)	
		M	SD	M	SD
Gender	Male	4.96	1.406	4.21	1.511
	Female	4.83	1.413	4.34	1.610
	t-value	.827		-.726	
Marital status	Married	4.92	1.470	3.93	1.598
	Single	4.83	1.352	4.54	1.466
	t-value	.561		-3.395**	
Age	10-19	4.76	1.422	4.80 ^c	1.658
	20-29	4.85	1.238	4.60 ^{bc}	1.258
	30-39	5.20	1.429	4.16 ^{ab}	1.595
	40-49	4.75	1.633	3.76 ^a	1.771
	50-59	5.03	1.349	3.87 ^a	1.380
	F-value	1.000		5.231***	
Education	Middle school/below	4.57	1.674	4.35	1.613
	High school	4.97	1.523	4.13	1.667
	Two-year college	5.02	1.309	4.39	1.663
	University	4.69	1.269	4.37	1.321
	Graduate school/above	5.09	1.578	4.36	1.567
	F-value	.996		.425	
Job	Office worker	4.98	1.184	3.86	1.635
	Specialized job	5.02	1.491	4.46	1.557
	Student	4.81	1.291	4.48	1.277
	Self-employed	4.85	1.509	4.10	1.646
	Housewife	4.67	1.728	4.10	1.688
	Others	5.00	1.225	4.84	1.405
F-value	.480		2.214		
Average monthly income (₩10,000)	Under 200	4.72	1.514	4.34	1.657
	200-399	4.99	1.407	4.24	1.519
	400-599	5.06	1.210	4.29	1.487
	Over 600	4.88	1.310	4.50	1.592
	F-value	.893		.190	

** $p < .01$, *** $p < .001$

순으로 나타났다. 인구통계학적특성에 따른 선호도에서는 남자가 여자보다 중식을 선호하고, 기혼자가 미혼보다 한식과 약선음식을 더 선호하는 것으로 나타났고, 미혼자는 기혼자에 비해 양식, 중식, 뷔페, 분식을 더 선호하는 것으로 나타났다. 또한, 연령대에 따라서는 40-50대가 20대보다 한식을 더 선호하는 것으로 나타났고, 10대보다 50대가 한식을 더 선호하는 것으로 나타났다. 양식과 중식은 40-50대 보다 10-30대가 더 선호하는 것으로 나타났으며, 40-50대보다 10-20대가 뷔페를 더 선호하는 것으로 나타났으며, 50대 보다

10-30대가 분식을 더 선호하는 것으로 나타났다. 학력에 따라서 양식은 중졸, 대학원 보다는 전문대 또는 4년제 대학생들이 더 선호하는 것으로 나타났고, 중식은 중졸 보다 고졸, 전문대졸, 대학 졸업자가 더 선호하는 것으로 나타났으며, 대학원생들 보다는 전문대 졸업자가 더 선호하는 것으로 나타났다. 일식은 중졸이하보다는 고학력자들이 더 선호하는 것으로 나타났다. 뷔페는 전문대졸이 가장 선호하는 것으로 나타났다. 분식은 대학원이상에 비해 고졸, 전문대, 대학졸업자가 더 선호하는 것으로 나타났고, 중졸이하 보다 전

문대졸이 더 선호하는 것으로 나타났다. 한식은 회사원에 비해 전문직, 자영업, 주부, 기타가 더 선호하는 것으로 나타났고, 학생보다 주부가 더 선호하는 것으로 나타났다. 양식은 자영업자에 비해 회사원, 전문직, 학생, 기타가 더 선호하는 것으로 나타났고, 주부에 비해 학생이 더 선호하는 것으로 나타났다. 중식은 주부에 비해 회사원, 전문직, 학생, 자영업, 기타가 더 선호하는 것으로 나타났고, 약선음식은 학생에 비해 전문직, 자영업, 주부가 더 선호하는 것으로 나타났다. 분식은 자영업자와 주부, 기타에 비해 학생이 더 선호하는 것으로 나타났다. 마지막으로 소득이 600만원 이상보다 200만원 미만, 20-399만원이 더 선호하는 것으로 나타났다. 이상의 연구결과는 한식의 경우, 미혼보다는 기혼을, 40대 이상의 전문직, 자영업, 주부를 표적고객으로 선정하는 것이 적절함을 시사한다. 양식의 경우, 미혼이면서, 30대 이하의 연령, 대학생, 회사원, 전문직, 학생 등을 표적고객으로 선정하는 것이 적절함을 시사한다. 중식의 경우, 남자, 미혼, 40대 이상, 고등학교, 전문대, 대학생, 주부를 제외한 회사원, 전문직, 학생, 자영업자 그리고, 400만원 미만 소득의 소비자를 표적고객으로 선정하는 것이 적절함을 시사한다.

둘째, 전체 응답자의 식재료에 의한 메뉴선호도를 살펴보면, 쇠고기, 돼지고기 메뉴가 가장 높은 선호도를 보였고, 다음으로 야채메뉴, 해물메뉴 순으로 선호도를 보였다. 인구통계학적특성에 따라서 살펴보면, 여자가 남자보다 야채 메뉴를 더 선호하는 것으로 나타났고, 결혼여부에 따라 미혼이 기혼보다 쇠고기, 돼지고기 메뉴를 선호하고, 야채메뉴는 기혼이 미혼보다 더 선호하는 것으로 나타났다. 연령에 따라서는 쇠고기 메뉴에 대해 40대, 50대 보다 10대와 30대가 더 선호하는 것으로 나타났다. 돼지고기 메뉴에 대해 40대 보다 10대와 30대가 더 선호하는 것으로 나타났고, 50대 보다 10대가 더 선호하는 것으로 나타났다. 직업에 따라서는 돼지고기 메뉴는 주부보다 학생

또는 기타가 더 선호하는 것으로 나타났고, 자영업자 보다 학생이 더 선호하는 것으로 나타났다. 야채 메뉴는 회사원, 학생, 자영업자 보다 주부가 더 선호하는 것으로 나타났다. 이상의 연구결과는 쇠고기와 돼지고기 메뉴의 경우, 미혼, 30대 미만의 소비자를 표적고객으로 선정해야함을 시사한다. 또한, 돼지고기 메뉴의 경우에는 학생(대학생)이 가장 좋은 표적고객임을 시사한다. 야채메뉴의 경우, 기혼여성이면서 주부인 고객을 표적고객으로 선정하는 것이 적절함을 시사한다.

셋째, 전체 응답자의 조리법에 의한 메뉴선호도를 살펴보면, 국물메뉴를 가장 선호하는 것으로 나타났고, 다음으로 구이메뉴, 찜메뉴, 볶음메뉴, 튀김메뉴의 순으로 선호하는 것으로 나타났다. 인구통계학적 특성에 따라 살펴보면, 미혼이 기혼보다 볶음메뉴와 튀김메뉴를 더 선호하는 것으로 나타났고, 연령에 따라서는 40-50대 보다 10-30대가 볶음메뉴와 튀김메뉴를 더 선호하는 것으로 나타났다. 볶음메뉴는 특히 전문대 졸업자가 더 선호하는 것으로 나타났고, 튀김메뉴는 중졸이하보다는 고졸, 전문대졸, 대학졸업자가 더 선호하는 것으로 나타났다. 직업에 따라서 볶음 메뉴는 주부 보다는 전문직, 학생이 더 선호하는 것으로 나타났고, 튀김메뉴는 회사원, 주부 보다는 학생이 더 선호하는 것으로 나타났다. 이상의 연구결과는 볶음메뉴의 경우, 미혼인 30대 이하, 학생(대학생)을 표적고객으로 선정하는 것이 적절함을 시사한다. 또한, 튀김메뉴의 경우에도, 미혼이면서, 30대 이하, 고졸, 전문대졸, 대학 졸업 학생들을 표적고객으로 선정하는 것이 적절함을 시사한다.

넷째, 전체 응답자의 맛 따른 메뉴선호도를 살펴보면, 짭짤한음식을 가장 선호하는 것으로 나타났고, 다음으로 담백한음식, 얼큰한음식, 매운음식의 순으로 나타났다. 인구통계학적 특성에 따라 살펴보면, 20대 이상의 비해 10대가 매운맛을 더 선호하는 것으로 나타났다. 이상의 연구결과는 10대를 표적으로 하는 외식업에서는 매운음

식을 잘 활용해야함을 시사한다.

다섯째, 전체 응답자의 음식의 온도에 의한 메뉴 선호도를 살펴보면, 뜨거운 메뉴를 차가운 메뉴보다 더 선호하는 것으로 나타났다. 인구통계학적특성에 따라 살펴보면, 미혼이 기혼에 비해 차가운 메뉴를 더 선호하는 것으로 나타났고, 40대 이상보다 20대 이하가 차가운 메뉴의 선호도가 더 높은 것으로 나타났고, 30대 보다 10대의 차가운 메뉴 선호도가 더 높은 것으로 나타났다. 이상의 연구결과는 차가운 메뉴의 경우 미혼이며, 20대 미만인 소비자를 표적고객으로 선정해야함을 시사한다.

본 연구는 성별, 결혼여부, 연령, 최종학력, 직업, 월 평균 소득 등의 6가지 인구통계학적특성에 따른 소비자들의 선호메뉴를 살펴보았다. 분석결과를 통하여 음식점의 한식, 양식, 중식, 일식, 뷔페, 분식 등의 업종별 선호하는 인구통계학적특성을 밝히고, 쇠고기, 돼지고기, 야채, 해물 류 등의 메뉴에 대해 선호하는 인구통계학적특성을 밝혔으며, 국물, 구이, 볶음, 튀김 등의 조리방법에 따라서 선호하는 인구통계학적특성을 밝혔다. 또한, 담백한 맛, 깔끔한 맛, 얼큰한 맛, 매운 맛 등의 맛에 따라서 선호하는 인구통계학적특성을 밝혔고, 음식의 온도에 따라서 선호하는 인구통계학적특성을 밝혔다. 이상의 연구결과는 실무적으로 외식분야 예비창업자 또는 외식기업에서 새로운 상품을 출시하고자 할 때 시장을 세분화하는 가장 기본이 되는 인구통계학적특성에 따라 어떠한 메뉴를 개발해야할지 또는 개발된 메뉴를 어떠한 인구통계학적특성의 고객을 표적으로 선정해야 하는가에 대한 중요한 실무적 시사점을 제공하고 있다. 아울러 업종 및 메뉴에만 국한되어 진행되었던 선호메뉴에 대한 연구분야에 업종, 식재료, 조리법, 맛, 온도 등 다양한 관점에서 선호하는 메뉴가 다르다 것을 밝혀낸 연구결과는 다양한 관점에서 선호하는 메뉴 연구를 수행해야 한다는 이론적 시사점을 가진다.

본 연구는 다음과 같은 한계를 통한 향후 연구

를 위한 제언을 하고자 한다. 첫째, 본 연구는 인구통계학적특성에 따라 다양한 메뉴의 선호도를 살펴보았다. 하지만, 고객들의 메뉴에 대한 선호도는 다양한 목적(친목도모, 식사) 또는 동반자(연인, 직장상사), 시기(아침식사, 점심식사) 등의 다양한 변수에 의해 달라질 수 있다. 따라서 향후 연구에서 다양한 변수들을 고려하여 고객들의 선호도가 어떻게 변화 하는가 살펴봐야할 것이다. 둘째, 본 연구는 시간적, 공간적, 경제적 한계로 인하여 대구·경북지역에 한정하여 연구를 수행하였다는 한계를 가진다. 향후 연구에서는 좀 더 넓은 지역과 다양한 지역에서 연구를 적용해야할 것이다.

한글 초록

본 연구는 소비자들의 성별, 결혼여부, 연령, 최종학력, 직업, 월평균 소득 등과 같은 인구통계학적특성에 따라 다양한 메뉴 즉, 업종, 식재료, 조리법, 맛, 음식온도 등에 대한 선호도를 살펴보고자 하였다. 본 연구의 목적을 달성하기 위해 대구·경북지역의 커피숍, 지하철 등에서 일반 소비자를 대상으로 설문조사를 실시하였다. 조사는 2013년 1월 5일부터 1월 10일까지 약 6일간 진행되었고, 307부가 최종분석에 사용되었다. 분석결과 인구통계학적특성에 따라 업종 별(한식, 양식, 중식, 일식, 뷔페, 약선음식, 분식)에 따라 가장 많은 차이를 보였다. 그 차이를 살펴보면, 결혼여부, 연령, 학력, 직업에 따라 유의한 차이를 보였다. 대체로 기혼자는 한식과 약선음식을 선호하는 것으로 나타났고, 미혼은 양식, 중식, 뷔페, 분식 등을 더 선호하는 것으로 나타났다. 또한, 젊은 소비자들은 양식, 중식, 뷔페, 분식을 선호하는 것으로 나타났고, 연령대가 높은 소비자들은 한식을 더 선호하는 것으로 나타났다. 또한, 미혼자이면서 젊은 소비자는 쇠고기, 돼지고기 메뉴를 좋아하고, 기혼자이면서 40대 이상인 소비자는 야채메뉴를 좋아하는 것으로 나타났다. 아울러 40대 이

상보다 30대 이하가 볶음 메뉴와 튀김메뉴를 더 좋아하는 것으로 나타났다.

참고문헌

- 나정기 (2009). 메뉴관리의 이해. 백산출판사, 20, 서울.
- Ahn SC · Lee DH · You JE (2011). A study on the influence of foreigners' adaptability to Korean food on preferences for each of menus. *FoodService Industry J* 7(2): 25-44.
- Bearden W · Teel JE · Durand RM (1978). Media usage, psychographic and demographic dimensions of retail shopper. *J Retailing* 54(1): 66-73.
- Choi SC · Hong SH (2006). Segmentation and attributes for ethnic-food restaurant market in Korea. *Korean J Agricultural Management Policy* 33(1): 37-57.
- Crack M · Renolds FD (1978). An indepth profile of the department store shopper. *J Retailing* 54(2): 23-32.
- Jin YH (2007). The comparative study on consumer's purchase behaviors by sexuality. *Korean J Culinary Research* 13(1): 224-234.
- Jin YH · Cho JO · Moon HY (2008). A study on the effect of traditional food acceptability of college students with food majors in Seoul on menu development. *Korean J Culinary Research* 14(4): 176-187.
- Kang JH · Jeong HJ (2008). Assessing the factors influencing preference for the restaurants in tourist areas. *Korean J Culinary Research* 14(2): 215-224.
- Kang KJ (2001). A study on food behavior to related health and daily food intakes of female dormitory students according to BMI. *Korean J Soc Food Sci* 17(1): 43-54.
- Khan MA (1991). *Concepts of foodservice operations and management*. 2nd ed., VNR, 4-56.
- Kim ES · Jung BM · Chun HJ (2001). The survey of meal habits for the urban salaried workers. *Korean J Soc Food & Cookery SCI* 17(2): 91-104.
- Kim GJ · Byun GI (2012). A study on management strategies and structural relationships in the restaurant industry using the Service Profit Chain. *Korean J Culinary Research* 18(5): 63-79.
- Kim JH · Choi HS (2012). A Study on the difference of dining-out behavior by social stratification and demographics. *J Foodservice Management Society Korea* 15(1): 177-204.
- Kim KJ (2003). A study on consumer's alcohol choice behavior by the population statistical characteristics. *International J Culture Tourism Research* 5(1): 288-306.
- Kim MJ (2008). A survey of dining-out behaviors and menu preferences of university students in the Seoul area. *Korean J Food Cookery Sci* 24(4): 525-535.
- Kim MJ · Jung HS · Yoon HH (2007). A study on the relationships between food-related lifestyle of undergraduates and the restaurant selection attribute. *J Korean Soc Dietary Culture* 22(2): 210-217.
- Kwak TK · Park SJ (1999). The impact of demographical characteristics on service quality and customer satisfaction for in-flight catering service. *Korea J Dietary Culture* 14(4): 305-317.
- Kim WJ · Baik SJ · Park SY · Park JS · Oh MJ (2001). A study on eating behaviors and food preferences of university students. *Res Institute Human Ecology* 4(1): 117-125.
- Lee BS · Park KH · Lim J(2012). The exploratory

- study on the preference and the purchase intention of fusion Bibimbap: Focused on Seoul area. *Korean J Culinary Research* 18(5): 95-112.
- Lee EY (2008). Effect of emotions on the food preference and restaurant selection of female university students. Ewha womans university, MA. Thesis, 1-5, Seoul.
- Lee JY · Kim KJ · Park YH · Kim HR (2010). Preference and perception of Korean foods of foreign consumers by nationality. *J Kor Society Dietary Culture* 25(1): 9-16.
- Lee SJ (2007). The effect of fine dining restaurant image on customer satisfaction in Daegu. *J Hospitality Tourism Studies* 24(1): 120-136.
- Monroe KB · Guiltinan JP (1975). Path-analytic exploration of retail patronage influence. *J Consumer Research* 2(1): 19-28.
- Ninemeier JD (1984). *Principles of food and beverage operations*. Educational Institute of the American Hotel & Lodging Association: East Lansing, 115.
- Park BJ (2011). A study on customer reactivity among the forms of menu-book design. Kyonggi University, MA. Thesis, 1-30, Seoul.
- Park JW · Ahn SJ (2001). A comparative study on Korean's dining-out behaviors classified by age and gender. *Korean J Dietary Culture* 16(4): 276-295.
- Saba A (2001). *Cross-cultural differences in food choice*. in Frewer L · Risvik E · Schifferstein H (Eds), food, people and society: A european perspective of consumers' food choices. Berlin: Springer 233-245.
- Spiggle S · Sewall MA (1987). Choice sets model of retail selection. *J Marketing* 51(2): 97-111.
- Verbeke W (2004). Consumer acceptance of functional foods: socio demographic, cognitive and attitudinal determinants. *Food Quality and Preference* 15(3): 45-57.
- Verbeke W · Lopez GP (2005). Ethnic food attitudes and behaviour among belgians and hispanics living in belgium. *British Food J* 107(11): 823-840.
- Wadolowska L · Babicz-Zielińska J · Czarnocińska J (2008). Food choice models and their relation with food preferences and eating frequency in the polish population: POFRES study. *Food Policy* 33(2): 122-134.
- Yoon HR (2005). A study on recognition and preference of Korean foods for foreigners in different nationality. *J Kor Society Dietary Culture* 20(3): 367-373.

2013년 08월 06일 접수

2013년 10월 10일 1차 논문수정

2013년 11월 15일 2차 논문수정

2014년 01월 15일 3차 논문수정

2014년 01월 30일 논문게재확정