



맛있어서 또오리~ 경기 하남 또오리

대표 이육재



유황오리 진흙구이

- 🕒 매일 11:00 - 22:00 연중무휴
- 📍 경기 하남시 천호대로1358번길 7
- ☎ 02-429-0202
- 🍴 유황오리 진흙구이 60,000원
- 능이버섯 오리백숙 68,000원
- 생오리 소금구이 (200g) 11,000원
- 생오리 주물럭 (380g) 15,000원

TIP 또오리의 능이버섯 오리백숙과 유황오리 진흙구이를 방문포장해가는 고객에게 800g의 신메뉴 매콤야채양념주물럭이 서비스로 제공된다고 한다. 모든 음식이 정성스럽고 맛좋은 또오리의 생오리 주물럭도 함께 맛볼 수 있는 기회를 놓치지말자.



하남 미사 강변도시는 한강공원, 미사경정공원 등 예전부터 서울 근교인들이 장소로 인기를 얻었다. 또오리 하남점은 입구부터 아기자기한 오리 소품들이 반기는 곳이다. 또오리는 '안심식당'으로 위생적인 관리로 지자체의 인증을 받기도 했다. 입구에 체온측정과 소독샤워기 등을 비치해 코로나19로 외식이 불안한 시기에 안전하게 오리고기 요리를 즐길 수 있는 장소임은 확실했다.

또오리에 또가는 이유, 맛있는 오리요리

먹고 싶은 만큼 맛있게 즐기는

또오리의 생오리 로스구이는 g(그램)단위로 판매하고 있어 먹고 싶은 만큼 맛있게 먹을 수 있다. 오리 한 마리는 몇 명이 먹을 수 있는 양인지 고민할 필요가 없다.

신선한 국내산 생오리로 제공되는 생오리 로스구이와 고추장양념으로 재운 생오리 주물럭은 닭고기보다 쫄깃하고, 돼지고기 소고기보다 담백한 맛으로 인기가 좋다.



가치있는 3시간의 기다림

유황오리 진흙구이는 각종 견과류와 한약재를 넣은 영양밥을 유황을 먹고 자란 오리에 넣고 진흙토기에서 3~4시간 구워나온 요리로 또오리의 야심작이다. 오리의 안쪽에 있는 한약재의 약효가 충분히 우려나올 수 있게 낮은 열로 서서히 오래 익힌다.

조리에 오랜 시간이 필요해 꼭 예약이 필요한 요리임에도 불구하고 또오리의 진흙구이를 주문하는 고객들은 그만큼 정성스럽게 요리된 맛있는 요리를 만날 수 있기에 기꺼이 기다릴 수 있다고 전했다. 특히 유황오리 진흙구이는 포장시에도 진흙토기에 넣어준다. 집에서 먹을 때까지 오리고기의 온도가 따뜻하게 유지되기 때문에 맛있는 오리고기를 즐길 수 있다.

건강해지는 또오리에 또오리~

또오리를 들어서면 한약재 보관함이 눈길을 끈다. 한약방에 있을법한 한약재 보관함은 또오리의 능이버섯 오리백숙에 들어갈 다양한 한약재를 보관하고 있는 모양새다. 또오리의 능이버섯 오리백숙은 등장부터 '아 이것만 먹으면 건강해지겠다'라는 생각을 들게 하는 압도적인 비주얼을 가졌다. 20여가지의 한약재를 넣고 6시간 이상을 달이고 1시간을 줄여서 만든 보약육수로 특허를 받았다. 오리백숙은 여타의 백숙보다 더 진한 색의 국물과 구수한 냄새가 후각을 사로잡는다. 부드러운 오리고기를 무전병 위에 김치와 절임 반찬, 양파를 함께 싸 먹으면 맛이 더 좋다고 한다.

interview

편법쓰지 말고 원칙에 충실해야 오리 특유의 냄새로 소비 걸림돌 오리고기 소비확대를 위해 요리법 개발 필요

“음식점이 살아남기 위해서는 원칙을 지키는 것이 가장 중요하다. 값싼 재료를 사용해 원가를 낮추는 편법을 쓰지 말고 최고의 재료를 써야 한다”

20년간 한자리에서 오리전문점을 운영할 수 있었던 비결에 대한 이육재 대표의 말이다.

28세에 요식업에 뛰어들어 이 대표는 복요리 전문점, 한정식, 갈비전문점 등 대형식당을 8개씩 운영하기도 했다.

요식업계에서 간뼈가 굵은 이육재 대표는 또오리 뿐만 아니라 경기도 파주와 평택에서 음식점을 운영하고 있다. 인천에서는 테이크아웃형 만두전문점과 현재 하남 또오리 본점을 주력하고 있다.

하지만 대한민국은 물론 세계적으로 큰 피해를 주고 있는 코로나19로 인해 또오리도 많은 어려움을 겪고 있는 실정이다.

특히 진흙구이와 능이버섯 오리백숙의 특성상 조리시간이 오래걸리기 때문에 주로 매장 위주로 운영될 수밖에 없고 단골 위주로 운영해 왔지만 코로나19로 인해 직격탄을 맞을 수밖에 없었다.

그럼에도 불구하고 이 대표는 그 동안의 노하우를 바탕으로 돌파구를 찾아냈다.

찾아오는 손님들의 정보를 데이터베이스화시켜 이를 활용해 SNS 다양한 이벤트를 수시로 열어 손님들을 찾아오게 만들고 있다. 20여년간 모은 고객 데이터베이스만 7만5천건에 달한다.

또 매장내 식사가 어려운 만큼 메인요리인 진흙구이와 능이버섯 포장 손님에게는 생오리로소 2인분(3만원 상당)을 무료로 제공함으로써 고객만족을 실현하고 있다. 이처럼 고객만족을 위해 다양한 노력을 기울이고 있지만 이 대표는 무엇보다 중요한 것은 원칙을 지키고 편법을 쓰지 않아야 한다는 것이라고 강조했다.

이 대표는 “고기 음식점 특성상 100번을 만족했다라도 단 한번의 실수로 인해 그 동안의 노력이 한 순간에 날아갈 수 있다는 점이다”라며 “100 빼기 1은 99가 아니라 0이다. 그 만큼 품질을 유지하는 것이 어렵고 중요한



이육재 대표

일이다”라고 말했다.

이와 함께 이 대표는 오리고기 소비확대를 위해서는 오리산업 종사자들의 노력도 필요하다고 지적했다.

이 대표는 “20여년간 오리전문점을 운영하며 나름 노하우를 가지고 있음에도 불구하고 항상 똑같은 맛을 유지하는 것 자체가 어려움이 많은 것이 현실이다”라며 “많은 음식점들이 개업 후 5년 이내에 90% 이상이 문을 닫는 것도 품질 유지가 어렵기 때문이기도 하다”라고 지적했다.

더욱이 오리고기의 경우 특유의 향으로 인해 처음 시작하기 매우 어려운 식재료라는 말한다.

이 대표는 “또오리 메뉴 중 진흙구이와 능이버섯

오리백숙의 경우 특허를 받을 정도로 많은 노력 끝에 개발한 것이다”라며 “하지만 오리고기 특성상 특유의 향은 어쩔 수 없기 때문에 이 부분을 해결하지 않는 한 오리고기 소비확대에 걸림돌이 될 수밖에 없다”라고 강조했다.

이를 위해 오리협회, 오리자조금에서 오리고기의 대중화를 위한 메뉴개발과 특유의 향을 없앨 수 있는 기술개발을 통해 지원해야 한다는 것이다.



Know-How



오래가는 이유, 자체고객설문조사

2001년 9월 또오리 하남 본점이 문을 열고 벌써 20년이 다됐다. 하루가 다르게 집앞 가게들이 바뀌는데 또오리는 긴시간을 잘 지내고 있다. 그것도 당연할 수밖에 없는 것이 또오리는 매년 자체 고객설문조사를 하고 있다. 직접 문자 메시지나 전화로 불편함을 묻는다. 식당에서 겪은 불편함이나 맛의 질, 혹은 개선점이 무엇인지 알아내려 한다. 문제점이 저절로 드러날 수밖에 없다.

고객의 불편함을 보고 개선하고자 노력하는 모습이 설문 조사를 모아놓은 종이뭉치에 나타난다. 중

간중간 빨간색으로 동그라미가 그려있거나 확인을 한 흔적이다. 이러한 노력으로 전체 고객의 7~80%가 단골고객이다. 이 대표는 “매주 토요일에는 직원들과 대화를 나눈다. 불편사항이 뭐였는지 확인하고 같은 실수가 반복하지 않도록 신경을 쓰기 위해서다. 음식점인 만큼 원칙을 지키기 위해 노력한다.” 라고 전했다.

