

발간등록번호
11-1471000-000540-01

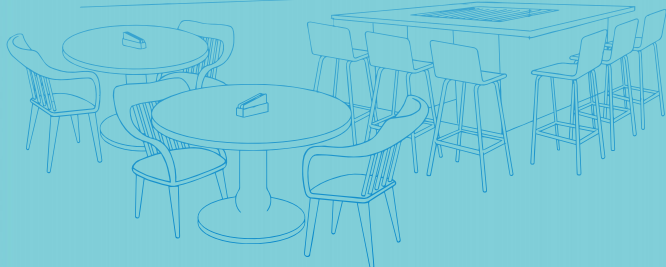
적극담당
PRIDE

일 잘하는 정부
더 편안한 국민



깨끗해서 더욱 맛있는
전국 위생맛집

식약처 선정 전국 위생등급
음식점 36선



식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

깨끗해서 더욱 맛있는
전국 위생맛집

식약처 선정 전국 위생등급
음식점 36선



펴낸이 : 식품의약품안전처

편저자 : (사)한국음식문화진흥연구원

디자인 : 도서출판 이화(042.255.9708)

*본 책자의 저작권은 식품의약품안전처, (사)한국음식문화진흥연구원에 있습니다.

*본 책자의 본문은 2023년 12월까지의 내용입니다.



식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY



식약처 선정 전국 위생등급 음식점 36선

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

CONTENT

- 12 신안촌
- 14 온기종기
- 16 돌판집
- 18 부산약콩밀면
- 20 목장원
- 22 마파람해물찜해물탕
- 24 봉산찜갈비
- 26 대구근대골목단팥빵본점
- 28 라비스타(La Vista)

- 30 1982 삼계정
- 32 김명화서리태콩국수
- 34 황솔촌운암점
- 36 대전정육식당
- 38 성심당 오븐스토리
- 40 인더션
- 42 언양진미불고기
- 44 헤브론
- 46 김민재 쭈꾸미

- 48 대복복집
- 50 청대문
- 52 Dining Soo(다이닝수)
- 54 봉평메밀미가연
- 56 풍년골더덕생삼겹살
- 58 소들애
- 60 봉수육
- 62 외갓집소머리국밥
- 64 나드리

- 66 몽펠리에레스토랑
- 68 담양애향꽃
- 70 천년미가
- 72 대복삼계탕
- 74 새재할매집
- 76 주문진메밀막국수
- 78 진주냉면용아
- 80 빌레뱅디
- 82 제주선

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

- 1**  **신안촌 경희궁점 p12**
 서울 종로구 경희궁2길 14-4 / ☎ 02-738-9960
 보리굴비정식, 낙지꾸리, 흥어삼합
- 2**  **온기종기 p14**
 서울 성북구 성북로4길 52 한진스포츠헤터 1층 / ☎ 0507-1387-1512
 수제함박스테이크, 들기름버섯리조프, 볼로네제파스타
- 3**  **돌판집 p16**
 서울 강북구 4,19로 55 / ☎ 02-6953-7898
 돌판짜장, 매운갈비찜, 세트메뉴
- 4**  **부산 약콩밀면 p18**
 부산 남구 동명로 145번길80 / ☎ 051-651-1231
 약콩밀면, 약콩비빔밀면, 약콩들깨온면
- 5**  **목장원 p20**
 부산 영도구 절영로 355 / ☎ 051-404-5000
 갈비찜, 한우양념구이, 갈비탕, 한우곰탕
- 6**  **마파람해물찜해물탕 p22**
 부산 금정구 금강로418 2층 / ☎ 051-557-5577
 해물찜, 해물탕, 전복해물찜, 아귀수육
- 7**  **봉산 찜갈비 p24**
 대구 중구 동덕로 36길 9-18 / ☎ 053-425-4203
 찜갈비, 갈비살찌개
- 8**  **근대골목 단팥빵 본점 p26**
 대구 중구 남성로 7-1 / ☎ 053-473-1883
 오리지날 단팥빵, 녹차생크림 단팥빵, 콩떡공떡빵
- 9**  **라비스타 p28**
 인천 연수구 청량로 70번길 40-2, 2층 / ☎ 032-833-3223
 런치 코스, 주방장 특선 코스, 라비스타 프리미엄 코스

- 10**  **1982 삼계정 p30**
 인천 부평구 안남로417번길 20, 2층 / ☎ 032-512-1982
 1982 삼계탕, 녹두 삼계탕, 전복 삼계탕
- 11**  **김명화서리태콩국수 p32**
 광주 남구 천변차로 338번길 16 구동오피스텔 / ☎ 0507-1386-3232
 서리태콩국수, 팔갈국수, 고기만두
- 12**  **황술촌 운암점 p34**
 광주 북구 북문대로 167 황술촌빌딩 2층 / ☎ 062-513-9233
 양념돼지갈비, 생돼지갈비, 양념왕소갈비
- 13**  **대전정육식당 p36**
 대전 동구 동산초교로22번길 57 / ☎ 042-673-1262
 삼겹살, 한우등심, 미니족발찜
- 14**  **성심당 오븐스토리 p38**
 대전 서구 계룡로 598 롯데백화점 지하1층 / ☎ 1588-8069
 대전심까스, 클래식브런치, BLT 샌드위치
- 15**  **인더센 p40**
 울산 동구 해수육장 2길 42 / ☎ 052-234-3377
 울산 돌문어덮밥, 울산 용가자미덮밥, 연잎밥&용가자미구이
- 16**  **언양진미불고기 p42**
 울산 울주군 삼남읍 중평로 33 / ☎ 052-262-4422
 언양불고기, 진미불고기, 육회
- 17**  **헤브론 p44**
 세종 금남면 옹포리 236-21 / ☎ 044-864-2593
 티본스테이크, 토마호크, 한우안심
- 18**  **김민재 쭈꾸미 p46**
 세종 가림로 232 세종 비즈니스센터 B동 126호 / ☎ 010-6813-7377
 차돌 쭈꾸미, 매운 쭈꾸미, 삼겹 쭈꾸미

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

- 19



대북복집 p48
경기 포천시 호국로964번길 12 / ☎ 031-535-0303
참복(매운탕 또는 지리), 북 튀김, 활어참복사시미
- 20



청대문 p50
경기 가평군 가평읍 가화로 490 / ☎ 0507-1378-5157
시래기 짜그리 정식, 시래기 명태조림 정식, 시래기 불고기 정식
- 21



다이닝 수 p52
강원 동해시 평원5길12-3 / ☎ 010-7506-2344
바질크림새우리소토, 바질페스토루꼴라피자, 채끝 등심 스테이크
- 22



봉평 미가연 p54
강원 평창군 봉평면 기풍로 108 / ☎ 033-335-8805
명품육회 비빔국수, 메밀쌈 목 무침, 이대팔 미가면
- 23



풍년골더덕생삼겹살 p56
충북 청주시 흥덕구 풍산로25번길57 / ☎ 043-235-3338
더덕생삼겹살, 항정살, 육회
- 24



소들애 청풍호청정한우 p58
충북 제천시 청풍호로1030 / ☎ 043-642-9485
한우갈비살, 한우버섯전골, 육회
- 25



봉수육 p60
충남 당진시 복문로1길 26 / ☎ 0507-1418-1252
수육나베, 고추말이 튀김, 새우품은 표고 튀김
- 26



외갓집 소머리국밥 p62
충남 예산군 예산읍 천변로 157 / ☎ 041-333-9783
빨간 소머리국밥+소면, 하얀 소머리국+소면, 수육
- 27



나드리 p64
전북 김제시 여수해로 132 / ☎ 0507-1354-1377
주꾸미직화구이, 주꾸미삼겹살, 새우튀김

- 28



몽펠리에 레스토랑 p66
전남 완주군 소양면 원대흥길 127-21 / ☎ 0507-1486-6301
스테이크, 파스타류, 샐러드류
- 29



담양애(愛)꽃 p68
전남 담양군 봉산면 죽향대로 723 / ☎ 061-381-5788
한돈정식, 반반정식, 한우정식
- 30



천년미가 p70
전남 영광군 법성포로 11 / ☎ 061-356-1477
굴비정식
- 31



대북삼계탕 p72
경북 포항시 남구 인덕로8번길 13-6 / ☎ 054-293-3352
한방삼계탕, 옷삼계탕, 전복삼계탕
- 32



새재할매집 p74
경북 문경시 문경읍 새재로 922 / ☎ 054-571-5600
석쇠구이, 더덕구이, 목채밥
- 33



주문진 메밀 막국수 p76
경남 창원시 의창구 북면 천주로 585 / ☎ 055-256-6888
물막국수, 비빔막국수, 한우국밥
- 34



진주냉면 용아 p78
경남 진주시 금산면 금산로 296-3 / ☎ 055-759-1313
물냉면, 진주비빔밥, 갈비탕
- 35



빌레밴디 p80
제주 제주시 한경면 청수동4길 139-31 나동 1층 / ☎ 0507-1396-2046
홈메이드 라자냐, 홈메이드 트러플 크림 감자노끼, 쉬림프 로에 바질 오일 파스타
- 36

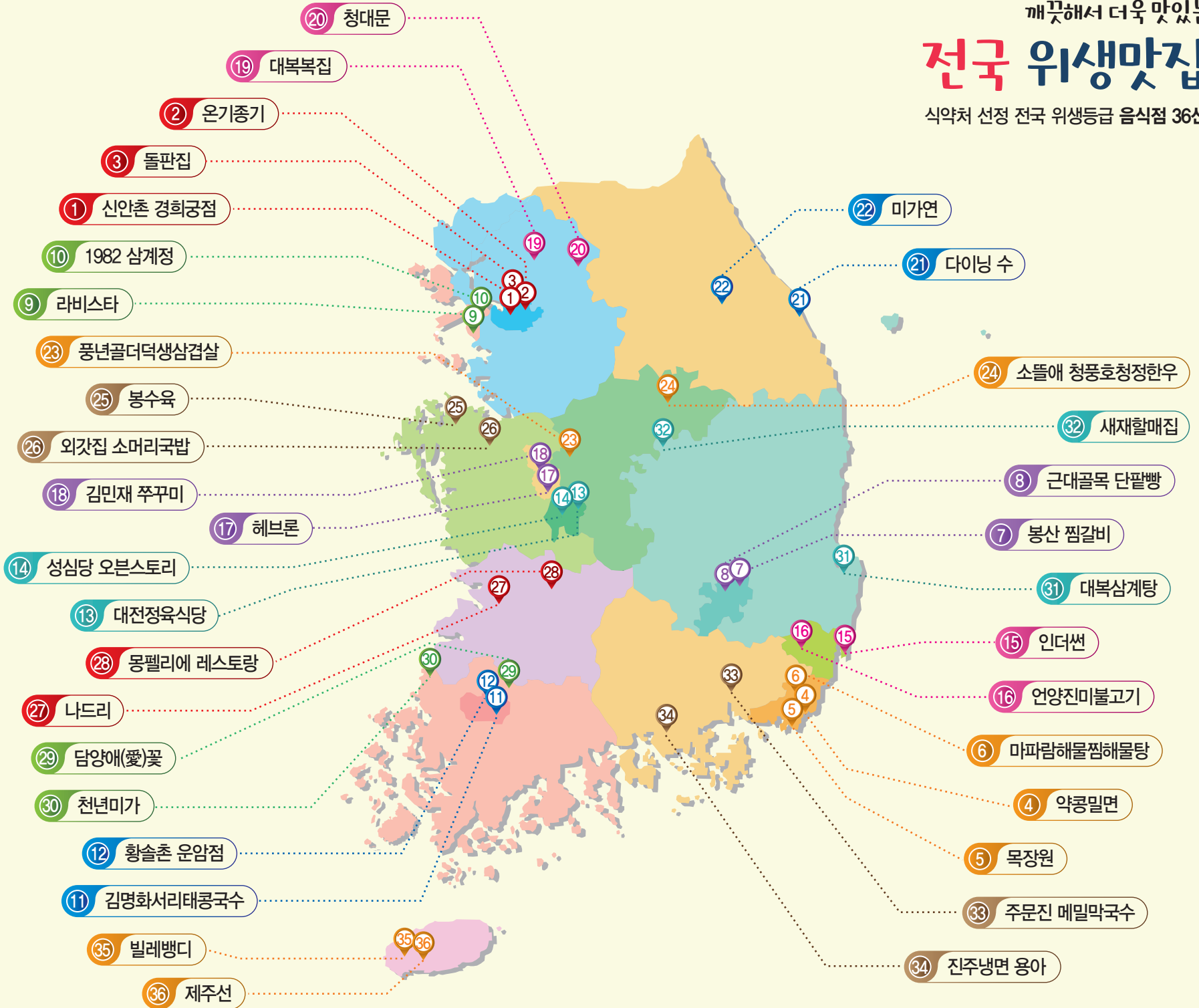


제주선 p82
제주 서귀포시 안덕면 신화역사로 304번길 38(G층) / ☎ 064-908-1260
ㄱ 술(가을) 한정식(코스), 흑돼지 전복 묵은지찜, 살레

깨끗해서 더욱 맛있는

전국 위생맛집

식약처 선정 전국 위생등급 음식점 36선



위생맛집
36선
1

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

신안촌 경희궁점 서울



대표음식

보리굴비정식 35,000원
낙지꾸리 66,000원
홍어삼합(대) 80,000원

객석

테이블 22개, 룸 5개

영업시간

11:00~21:00
토요일 11:00~20:00

브레이크타임

14:00~17:00
토요일 16:00~17:00

쉬는 날

일요일, 명절

주차여건

건물 입구(2대)
주변 유료주차장 이용

배달여부

포장 · 배달 가능

서울 한복판 광화문 근처에 있는新安촌. 서울 도시인들이 남도 음식이 그리울 때 제일 먼저 머리에 떠올리는 남도 제철 향토음식점이다. 봄이면 병어, 여름이면 민어, 가을이면 방어, 겨울이면 매생이와 꼬막 등 제철 바다 재료가 끊이지 않고 상위에 오른다. 여기에 사시사철 떨어지지 않고新安촌을 지키는 것은 낙지와 홍어. 그리고 보리굴비다.

新安촌의 대표메뉴는 낙지 연포탕이다. 숟가락으로 국물 한술 뜨기 무섭게 입안 가득 감칠맛이 가득하다. 맑은 국물인데도 청양고추를 넣어 톡 쏘는 칼칼함이 무덤덤하게 넘어갈 뻔한 맛을 단단하게 잡아준다. 어떤 마법을 부렸는지 모르지만, 낙지가 아들거리며 부드럽게 씹힌다. 애호박의 푸른 겉 부분을 세로로 가늘게 채 썰어 넣은

것도 신박하다. 전날 술을 안 마셨어도 속이 시원하게 풀린다. 몸속 구석구석 쌓였던 묵은 독이 쏙 빠져나가는 기분이다.

사실 연포탕은 경희궁점에서 걸어서 5분 거리에 있는 본점의 주특기 메뉴다. 본점은 창업자 이금심 대표가 운영하고, 경희궁점은 엄마의 손맛을 이어가는 딸 허정은님이 대표다. 경희궁점은 연포탕에 보리굴비가 더해진 보리굴비 정식이다. 연포탕도 좋지만 녹차물에 흰밥을 말아 보리굴비의 짭조름한 맛에 빠져보는 것도 재미나다. 그런데 무엇보다 굴비의 크기가 어른 손바닥보다 더 크다. 마른 조기가 굴비이므로 바다에서 갓 잡은 조기의 크기는 그보다 훨씬 클 것이라 생각에 이르니 입이 저절로 벌어진다. 여기에 남도 반찬 7가지. 파래무침, 버섯볶음, 도라지무침, 겉절이김치 등 하나하나 나무랄 게 없는 맛이다.



낙지꾸리는 이 집만의 특허 메뉴. 굵고 실한 낙지에 가볍게 불맛을 입혀 파채와 곁들여 낸다. 두 마리 다 먹어도 시원치 않을 오묘한 맛이다. 홍어를 필두로 제육과 묵은지의 합으로 이뤄진 홍어삼합은 칠레산 홍어를 썼어도 격하지 않을 만큼 발효의 맛을 낸 게 특징. 무엇보다 묵은지에 군내가 전혀 없는 청명한 맛이 삼합의 완성도를 완벽하게 이끌어냈다. **고 김대중 대통령**을 비롯한 **정/재계의 유명인들이 즐겨찾는 곳**에다가 식약처의 음식점 위생등급 지정을 받은 식당인 만큼 위생 문제는 따로 걱정할 필요가 없다. 특히 위생관리 전문업체에서 만든 물티슈와 함께 살균 과정을 거친 젓가락 포장지를 사용해 손님 개별위생까지 챙긴 점이 두드러졌다.



손님 접대를 위한 코스메뉴가 있다. 점심코스(6만원)부터 말김치림(15만원)까지 가격대별로 다양한 구성의 코스로 진행된다.

주소 서울 종로구 경희궁2길 14-4 전화번호 02-738-9960

위생맛집
36선
2

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

온기종기 서울



대표음식

수제함박스테이크
17,000원
들기름버섯리조또
14,000원
볼로네제파스타
13,000원

객석

테이블 6개(27명)

영업시간

11:30~20:30

브레이크타임

14:00~17:00

쉬는 날

일요일 · 월요일

주차여건

상가 주차장 2시간 무료

배달여부

포장가능 · 배달불가

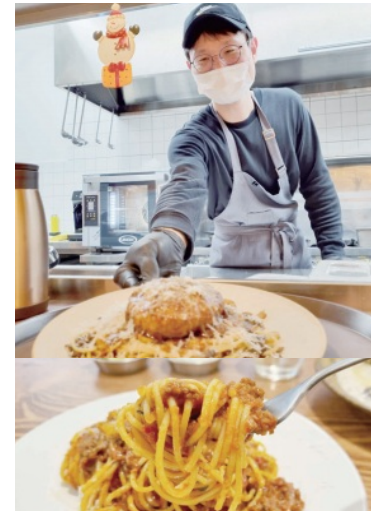
서울 성북구 돈암동 오르막 도로변에 있는 한진스푸츠센터 상가 1층의 '온기종기'. 지하철 4호선 성신여대입구역에서 마을버스를 갈아타고 가야 할 정도로 접근성은 불편하지만, 창문 밖으로 새어 나오는 불빛, 그리고 상호에서 느껴지는 만큼 따뜻함이 있는 곳이다.

온기종기의 주인장은 30대 중반의 오너셰프. ROTC를 제대하고, 대학원 실험실에서 생명공학을 공부하다가 뒤늦게 요리쪽으로 방향을 틀었지만 세계의 3대 요리학교로 꼽는 미국 뉴욕의 CIA(Culinary Institute of America)의 정규코스를 마친 정통 유학파다. 그래도 이른 아침부터 혼자 장을 봐서 식재료를 준비하고, 주방 화덕에 오랜 시간 붙어 서서 소스를 만든다. 밤늦게까지 이어지는 설거지와 청소도 온전히 본인의 몫이다. 손

님을 맞는 영업시간에만 아르바이트의 손을 살짝 빌릴 뿐이다. 문을 열고 들어서면 뜨거운 보리차가 먼저 손님을 맞는다. 양손으로 물컵을 감싸 잡기도 부담스러울 정도로 뜨겁다. 갑자기 '온(溫)기종기'가 아니라 '열(熱)기종기'로 잘못 들어온 것이 아닌가 하는 우스갯소리가 절로 나온다.

메뉴는 매우 단출하다. 함박스테이크와 리조또 한 가지씩, 그리고 파스타 세 종류뿐이다. 인기 메뉴는 수제 함박스테이크. 햄버거 패티는 겉보기엔 탄탄한데 부서지지 않으면서도 부드럽고 촉촉하다. 데미글라스 소스와 어우러져 입안에서 편안하게 씹힌다. 패티 무게는 180그램. 단순히 패티만 먹는 게 아니니 성인 한 사람에게 부족하지 않은 양이다. 함께 나온 버터 알감자구이와 반숙 계란은 흰밥이나 고기 맛의 단조로움에 변화를 주는 깍두기 구실을 톡톡히 한다.

들기름 버섯 리조또는 식탁에 오르자마자 진한 들기름 향이 콧속을 가득 메운다. 크림소스를 베이스로 한 데다가 김부각까지 올려 한 숟가락 떠서 입에 넣으면 깨알이 팡팡 터지는 듯한 고소함에 감탄사가 절로 나온다. 쇠고기, 돼지고기, 토마토를 5시간가량 끓여 만든 붉은 미트소스의 볼로네제 파스타. 스파게티보다 가는 면발의 스파게티니를 썼다. 면발이 가늘다 보니 면과 소스의 조화로운 맛이 안정적이다. 주방 앞에 카운터식 의자를 5개나 준비할 정도로 위생과 청결에 자신감을 나타내는 곳인데, '온기종기'란 상호는 손님들이 온기종기 모여 이야기를 나누는 따뜻한 공간이길 바라는 마음에서 지었다고 한다. 특히 카운터 의자에 앉아서 주방 안을 보면 환기시설이나 냉장고 등에 손자국 하나 없을 정도로 깔끔하게 관리하고, 주방 바닥도 물기가 느껴지지 않은 만큼 청결하게 사용하는 점이 돋보인다.



함박스테이크나 함박파스타의 경우 1,000원을 추가하면 햄버거 패티에 체다치즈를 더해줘 보다 진한 맛을 즐길 수 있다.

주소 서울 성북구 성북로4길 52 한진스푸츠센터 1층 전화번호 0507-1387-1512

위생맛집
36선
3

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

돌판집 서울



대표음식

돌판짜장(중) 28,000원
매운갈비찜(중) 35,000원
세트메뉴 48,000원부터

객석

테이블 25개, 룸 2실

영업시간

10:30~20:30

브레이크타임

없음

쉬는 날

연중무휴

주차여건

전용주차장 15대

배달여부

배달불가

서울 강북구 4.19 민주묘지 인근의 북한산 자락에 자리한 '돌판집'. 음식점 간판만 보면 영락없이 강통 테이블이 있을법한 삼겹살 구이집이다. 게다가 넓은 주차장과 깔끔한 외관을 보면 상견례 자리로 안성맞춤인 한정식으로 다가온다. 음식점의 정체성이 혼란스럽다. 여기서 한술 더 뜬다. 이곳에서 파는 메뉴는 '철가방'표 혹은 '청요리'표라고 하는 짜장면 탕수육 같은 중국요리를 필두로, 매운 갈비찜, 양념계장, 보쌈 같은 한식 잔치 메뉴도 취급한다.

인기 메뉴는 돌판 짜장. 상호를 돌판집이라고 한 까닭을 이해할 수 있는 시그니처메뉴다. 지금 지금 뜨겁게 달궈진 돌판 위에 단짠 카라멜 향을 풍기는 짜장면이 놓이고, 그 위를 숙주나물이 산처럼 올라가 있다. 정점엔 계란 반숙 후라이. 군

침을 한번 삼키고 가위와 집게로 반숙 노른자를 터뜨리며 숙주나물과 짜장면을 뒤섞는다. 지글지글 소리가 더 요란해진다. 짜장의 향기도 강해져 젓가락질을 참지 못하게 한다. 숙주의 아삭거림이 더해진 짜장면의 별난 맛. 바닥에는 짜장 소스가 늘어붙은 특별한 맛. 새우, 오징어 등이 풍부한 고급진 맛. 삼박자가 딱 맞아떨어지는 일타삼피의 맛이다. 어른 두 세명이 충분히 먹을 양이지만 다 먹고 나선 남은 짜장 소스에 비빔 대접밥을 시켜 비벼 먹는 게 돌판 짜장을 알차게 먹는 방법. 대접밥에 날치알이 들어있어 툭툭 터지는 즐거움을 주고 부드럽고 고소한 마요네즈 맛에 익숙한 꼬마 손님들은 놓치지 않는 코스다.



매운 갈비찜은 돼지 등갈비를 먹기 좋게 손질해 한 토막 한 토막 먹고 나면 콧등에 땀이 송송 맺히는 매콤함이 매력적인 맛이다. 면을 추가하던지 계란 볶음밥과 함께 먹으면 더 맛있는 요리다. 붉은 양념계장, 보쌈과 해물 파전 등 북한산 하산 후 뒤풀이를 하는 등산객을 겨냥해 다양한 한식 잔치 메뉴도 갖추고 있다.

손님용 음료는 1인용 생수 제품을 내고, 앞치마도 흰색으로 1회용 제품을 주문 제작해 제공한다. 무엇보다 주방 청결에 안전을 기하기 위해 환기시설을 매일 청소한다고 하니 위생 걱정은 접어 두어도 될 듯하다.



단품보다는 세트 메뉴를 공략하라. 어른 4~5명이 모이면 단품 메뉴로 이것저것 고르는 것보다 세트 메뉴가 가격 면에서 최고 20%가량 유리

주소 서울 강북구 4.19로 55

전화번호 02-6953-7898

위생맛집
36선
4

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

부산 약콩밀면

부산



대표음식

약콩밀면 7,000원
약콩비빔밀면 8,000원
약콩들깨온면 8,000원

객석

테이블 9개(28명)

영업시간

11:00~19:30

브레이크타임

15:30~17:00

쉬는 날

9월~3월 월요일
4월~10월 연중무휴

주차여건

부산남부환경공단
남부사업소 무료주차장
40대 주차가능

배달여부

배달 · 포장 가능

“손님들이 나이가 들어 소화에 장애가 있다는 말에 많은 시행착오 끝에 어머니 고향 영주 콩에서 착안해 개발하게 된 것이 바로 약콩밀면입니다.”

부산시 남구 용호동 이기대 입구 골목길에 가정집을 개조한 작은 식당으로 주방과 식탁, 바닥이 깔끔하고 청결하게 관리가 잘되어 푸근함이 느껴지는 부산약콩밀면. 1970년 한식당을 창업한 장인의 뒤를 이어 사위 조상홍 대표가 53년 전통을 이어오고 있는 집이다. 약콩밀면은 부산 사람들의 해장밀면으로 소문이 나면서 여름에는 줄서서 기다려야 먹을 수 있는 집이다.

약콩은 알갱이가 작은 쥐눈이콩으로 예로부터 약용으로 많이 사용되어 약콩이라고 불린다. 이 약콩을 갈아서 반죽할 때 면에 섞고 6시간 숙성시켜 함초와 톳으로 만든 천연간수를 사용해

백세까지 속이 편하고 영양도 풍부한 약콩 면발이 탄생한다.

메뉴는 약콩밀면, 비빔밀면과 약콩들깨온면이 있다. 약콩밀면에는 닭가슴살과 오이, 무김치, 계란과 양념장(다대기)이 고명으로 올라간다. 양파와 비정제 사탕수수원당을 사용해 건강한 단맛을 내고 기장다시마를 넣어 만든 수제식초를 사용해 감칠맛을 더했다.

밀면에서 중요한 것은 육수. 한우사골과 닭발,황기,당귀,감초 등 8가지 한약재와 야채 4가지 등 14가지를 넣고 48시간 끓여 기름기를 완벽하게 제거해서 손님상에 낸다. 이 작업은 완성되기까지 3일이 걸리기 때문에 보통 정성이 들어가지 않으면 안 된다고 한다. 이런 정성이 녹아들면서 시원 담백하면서 깔끔해 해장으로도 손색이 없다고 한다.



여기에는 꾸준히 공부하는 조 대표의 도전정신이 있기에 가능했다. 그는 “평생공부를 작심한 순간 실패할 두려움이 사라졌다.”고 한다. 부경대 경영정보학과를 나와 한양사이버대학대학원에서 외식프랜차이즈MBA석사를 공부했고 온라인마케팅을 공동창업하고 감사한마케팅 대표도 맡고 있다. 이런 노력으로 식약처의 음식점 위생등급 지정이 되고, 2022프리미엄브랜드 대상을 수상했다. 조 대표는 청결과 위생관리에도 철저하다. 모든 시설에 청결체크리스트를 만들어 매일 관리한다. 특히 냉장고의 보관식품도 힘들어도 일일이 소분날짜, 입출고날짜를 기록하는 등 식품에 대한 위생관념도 각별하다. 또 매출의 1%는 지역에 환원하는 기부활동으로 매년 어려운 이웃을 돕기 위해 용호4개동에 식사권 400장을 제공하고 초록우산, 용호종합사회복지관 등에도 기부를 아끼지 않고 있다.



밀면에 계란노른자를 으개서 국물에 풀어서 먹으면 더 담백하다. 겨자식초는 반 정도 먹은 다음에 넣어 먹으면 좋다.

주소 부산 남구 동명로 145번길80

전화번호 051-651-1231

위생맛집
36선
5

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

목장원 부산



대표음식
점심특선 갈비찜 25,000원
한우양념구이(식사포함) 36,000원
갈비탕, 한우곰탕 16,000원

객석
테이블 40개, 룸 8실

영업시간
11:30~21:30

브레이크타임
없음

쉬는 날
연중무휴

주차여건
전용주차장 170대

배달여부
배달불가, 포장가능

해안도로를 따라 영도 75광장 앞에 위치한 목장원으로 가는 길은 설렘 그 자체다. 금강산도 식후경이라는 속담도 무색할 만큼 눈앞에 펼쳐진 파란물결과 바다내음은 배고픔마저 잠시 잊게 만든다. 목장원 입구에 다다르면 주변의 천혜의 자연환경에 둘러싸인 고품격건물이 또 한 번 시선을 사로잡는다.

목장원은 부산지역 단일외식업체로는 최대 규모. 1962년부터 소 목장을 운영하다 1983년 생산자에서 판매자로 변신하면서 산과 바다에 인접한 자연친화적인 청정외식공간 목장원을 창업했다.

2015년 신축된 목장원은 1만평의 자연공간에 4층짜리 본관과 별관으로 구성되어 있다. 본관은 1층 단아하고 격조 높은 테라스를 시작으로 2층 최고급 한우숯불구이전문점 목장원, 3층 한식뷔

페 오채담, 4층 야외웨딩홀 오피로스가든과 컨벤션홀 오비스타 등 외식복합 문화공간이 자리 잡고 있다.

특이한건 1층에서 4층을 연결하는 모노레일을 타고 올라가면 신전에 온 듯한 야외웨딩 정원이 예쁘게 꾸며져 있다. 짧은 구간이지만 운치가 있어 식사 후에 둘러보아야 하는 코스이다. 목장원은 160석의 넓은 매장으로 세련된 인테리어로 시각적으로도 쾌적하다. 위생등급 매우우수 업소답게 홀은 물론 바닥, 주방까지 모든 시설이 위생적으로 청결해서 고급 호텔레스토랑에 온 느낌이다. 이를 위해 각 부서 팀장들은 하루 3번 식사시간 전에 체크리스트 점검표를 갖고 식품위생점검을 한다고 한다. 특히 창을 통해 내려다보이는 아름다운 바다 뷰와 조화를 이루며 가족모임이나 단체회식, 비즈니스모임에 오감을 충족시켜주고 있다.



점심특선으로는 한우등심구이와 전복갈비탕, 한우곰탕이 유명하다. 숯불 구이는 석쇠판 위로 연기가 나지 않는 게 특징. 환풍구가 아래로 설치되어 있어 연기가 내부에 갇히지 않고 환기가 잘되는 구조라 옷에 고기냄새가 배질 않아 쾌적한 바비큐가 가능한 곳이다.

부산에서 맛있기로 손꼽는 갈비탕, 한우곰탕은 한우사태, 양지 등을 넣고 끓여내는 정성의 갈비탕이라 인기가 많다. 특히 탕 갈비 하나하나 씻고 이물질을 제거하는데 맨손으로 작업할 정도로 정성을 쏟는 곳이다. 그래서 특별한 날 특별한 분들과 식사하기에 제격인 집이다. 건물뒤편 주차장에는 잘 가꾸어진 조경과 소 조형물도 있어 목장에 온 것 같은 기분이 드는 곳이다.



오션뷰가 있는 창가 자리는 예약해야 가능하고 갈비탕, 한우곰탕은 식사 후 포장과 택배를 통한 배송도 많다

주소 부산 영도구 절영로 355 전화번호 051-404-5000

위생맛집
36선
6

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

마파람해물찜해물탕 부산



대표음식

해물찜, 해물탕
(소)55,000원, (중)70,000원
전복해물찜(소) 65,000원
아귀수육 60,000원

객석

테이블 30개, 룸 5실

영업시간

11:00~22:30

브레이크타임

15:00~16:30

쉬는 날

2·4주 월요일

주차여건

전용주차장 지하 1층
1층 30대

배달여부

포장·배달 가능

“가격을 올리면 올리지 품질을 험상하지는 않습니다.”

부산 금정구 구서동치안센터 옆에 위치해 기존 해물찜, 해물탕의 환경을 격상시킨 맛과 원칙을 지켜온 해물요리 명가, ‘마파람해물찜해물탕’.

2005년부터 온천장에서 해물요리로 유명했던 곳으로 2년 전 사옥을 지어 확장 이전해 부산의 해물요리 핫플로 떠오르는 곳이다. 2층 실내로 들어가면 모던하고 쾌적한 분위기와 화려하면서도 고급진 인테리어가 여기 해물탕집 맞아? 놀라면서도 대접받는 느낌에 만족해 하는 집이다. 특히 매우우수 위생등급 업소답게 식탁은 물론 바닥, 주방, 화장실과 쓰레기통 하나까지도 위생적으로 깨끗하다. 직원들도 식품위생에 대한 안전교육을 수시로 받아서인지 청결이 몸에 배어 있다. 여기

에 140평 규모에 식탁 30개만 배치해 간격이 넓어 쾌적한 식사환경으로 주중에도 가족모임이나 비즈니스모임 등 웨이팅이 걸릴 정도로 인기가.

메뉴는 해물찜을 비롯해 해물탕, 아귀수육이 유명하고 시청점을 직영으로 운영하고 있다. 해물찜은 콩나물만 많은 콩나물 찜이 아니라 말 그대로 해물 찜을 먹을 수 있는 곳이다. 재료 하나하나 엄격한 선별을 거치지만 품질은 타협하지 않는 게 경영철학.



갑오징어, 꽃게, 새우, 전복 등 10가지 해물과 콩나물, 미나리가 들어가 시원하면서 깔끔한 맛이 자극적이지 않다. 재료본연의 맛을 살려 깊고 진한 맛을 내며 특히 재료와 소스에 대한 황금비율로 시간이 지나도 물이 안 생기는 것이 특징. 음식은 먹기 좋게 커팅서비스를 해준다.

해물탕은 가리비, 백합, 전복 등 조개류와 해물이 푸짐하게 들어간다. 마치 바다를 통째로 가져온 듯한 비주얼이다. 여기에는 보리새우, 황태대가리, 꽃게 등으로 끓인 특제육수 맛이 환상적. 아귀수육은 생 아귀 한 마리가 부위별로 나와 술안주로 인기 만점이다.

김영진 대표는 부산의 마당발로 통하며 공부하는 외식경영인으로 알려져 있다. 대학에서 식품영양학을 전공하고 도약을 위해선 배움이 필요하다는 판단에 외식경영에 관한 공부를 시작하면서 부경대 외식CEO 과정도 수료했다. 이를 통해 온라인외식경영마케팅과 내부마케팅에 대한 중요성도 깨닫게 되었다. 현재는 부산 소상공인 42명이 회원으로 있는 인사이트비전 아카데미(인비아카데미)를 개설해 소상공인의 성공파트너로 후배 외식인들에게 멘토 역할을 하고 있다.



맵기는 취향에 따라 조절해서 주문하고 사리주문은 양념이 적당히 남아 있을 때 해야 한다.

주소 부산 금정구 금강로418 2층 전화번호 051-557-5577

위생맛집
36선
7

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

봉산 찜갈비 대구



대표음식

찜갈비(호주산)
22,000원
찜갈비 한우(국내산)
30,000원
갈비살찌개
8,000원

객석

테이블 40개, 룸 4실

영업시간

9:00~21:00

브레이크타임

없음

쉬는 날

명절 휴무

주차여건

전용주차장 또는
주변골목 30대

배달여부

배달가능

대구 중구 대구시청 근처 '동인동 찜갈비'골목 초입에 다다르면 3층짜리 건물 한 채가 한눈에 들어온다. 유명 인사들이 저마다 맛있다고 칭찬한 그곳. 바로 봉산찜갈비다.

여느 식당과 다를 바 없는 외관이지만 이곳은 입구서부터 자신감을 드러낸다.

'최고의 맛과 더 나은 서비스를 위해 봉산찜갈비는 체인점이 없습니다.'

50여 년 동안 체인점 없이 본점만 운영했는데도 이순남(82) 1대 사장은 이 일대에서 수십억 원의 자산을 일궜다. 변칙 없이 오롯이 맛과 위생, 친절로 승부를 본 것이 통한 것이다.

대표메뉴는 찜갈비다. 한우와 호주산 2종류가 있는데, 매운 정도를 선택할 수 있다. 보통 맛·순한 맛·매운 맛·간장 맛 중 '보통'을 주문했다

니 빨갛게 버무려져 형체도 잘 보이지 않는 찜갈비와 샐러드, 쌈채소 등 정갈한 한 상이 나온다. 갈비뼈 하나를 집어 들고 살을 발라 입에 넣으니 입안에서 살살 녹는다. 고기 손질에 오랜 시간과 공을 들인 흔적이 역력하다. 그 흔한 무 한쪽, 파 한줄기 하나 없이 고기와 시뻘건 양념뿐인데도 고춧가루와 마늘의 단맛이 어우러져 젓가락질이 멈춰지지 않는다.

옷에 고기 냄새가 났 걱정은 안해도 된다. 양은 냄비에 양념이 졸여 나와 빨건 국물이 될 염려도 없고, 별도의 도구 없이도 살이 부드럽게 발라져 깔끔하게 먹을 수 있다.

서빙 직원들은 머릿수건에 앞치마까지 두른 깔끔한 복장으로 응대하고 가업을 물려받은 아들 최병열 2대 사장은 매의 눈을 장착한 채 손님들을 유심히 관찰한다. 오래전 독일로 이민 갔던 한 손님이 찜갈비가 나오자 아버지와 의 추억을 되새기며 울고 있는 모습을 접한 뒤 달라진 모습이라다.

이후 최 사장은 추억이 서린 맛을 지키기 위해 신선한 재료를 그때그때 공수하고, 음식 재사용은 철저히 금하며, 텁텁함을 없애기 위해 다대기 사용도 하지 않는 원칙을 고수하고 있단다. 가장 쉬우면서도 어려운 '기본'을 지키면 절대 배신당하지 않는다는 믿음으로.



찜갈비는 쌈 야채에 마늘과 배추김치를 얹어 한입 가득 먹고 남은 양념은 김가루를 넣어 볶음밥으로 먹는 것이 맛있게 먹는 방법이다.

주소 대구 중구 동덕로 36길 9-18

전화번호 053-425-4203

위생맛집
36선
8

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

근대골목 단팥빵 본점 대구



대표음식

오리지널 단팥빵
2,500원
녹차생크림 단팥빵
3,800원
콩떡콩떡빵
3,000원

객석

테이블 20개

영업시간

9:00~21:00

브레이크타임

없음

쉬는 날

연중무휴

주차여건

전용주차장 2대
주변골목 유료주차장 지원

배달여부

배달가능

대구의 명소인 약전골목에 들어서면 한약 냄새가 코끝을 자극한다.

한약 냄새를 뒤로하고 약전골목을 조금만 걷다 보면 ‘빵덕후’들이 열광할 만한 클래식한 느낌의 빨간 벽돌 건물이 시선을 사로잡는다. 한국관광공사가 ‘관광객이 꼭 가봐야 하는 전국 3대 빵집’으로 꼽은 곳. 바로 ‘근대골목 단팥빵 본점’이다. 건물 외관과 달리 595㎡(약 180평) 규모의 내부는 모던하고 세련되면서도 아늑한 느낌을 준다. 층고가 높고 확 트인 통창 유리 사이로 대구 출신 이인성 화백의 작품도 볼 수 있다.

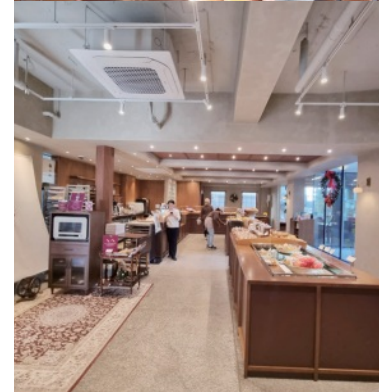
대표 메뉴는 30년 이상 경력의 기능장과 제빵장인이 직접 만든 ‘단팥빵’, 단팥빵에 녹차 등의 생크림을 가득 채운 ‘녹차 생크림 단팥빵’, 찹쌀의 쫄깃함과 달콤한 팥소를 함께 즐길 수 있는 ‘콩떡

콩떡’이 있다.

‘단팥빵은 무조건 달다?’ 원조 단팥빵 한입을 베어 물고 든 생각이다. 생김새는 단팥빵이 맞는데, 결코 달지 않다. 빵 안에 앙금을 넣는 대신 직접 끓인 팥을 넣어 당도가 낮고, 설탕도 최소한으로 사용하는 등 옛날 제빵 방식을 도입한 덕분이다.

정성휘 대표는 “단팥빵의 당도는 평균 7브릭스지만 이보다 낮은 3.9 브릭스를 유지하면서도 본연의 맛을 잃지 않은 것이 우리만의 기술”이라고 말한다. 이것이 가능한 것은 해썬(HACCP)을 획득한 제조시설을 자체 보유하고 있어서다. 중요 공정은 기능장의 손을 빌리되 나머지는 기계가 처리하는 방식으로 장인의 손끝도 살리고, 효율화도 챙기는 똑똑한 사회적 책임 경영을 하고 있는 것이다. 모든 메뉴는 방부제와 보존료 등을 일절 사용하지 않고, 식품 위생 관리는 허를 내들릴 정도로 정교하고 치밀하다. 모든 재료와 기구는 맨손으로 만져서는 안 되고, 세균이 번식할 수 있는 환경은 이중, 삼중으로 차단한다.

정 대표는 “마케팅으로 한 두 번 손님을 모을 수는 있지만 단팥은 만들 수 없다”며 “고객의 재방문율을 높이는 데는 맛과 위생이 가장 중요한 요소일 수 밖에 없다”며 자신의 소신을 밝힌다.



단팥빵은 오븐이나 전자레인지에 살짝 데워 따뜻하게 먹고, 생크림류가 들어간 단팥빵은 냉장고에 넣어 시원하게 먹거나 냉동실에 넣어 아이스크림처럼 먹는게 가장 맛이 좋다.

위생맛집
36선
9

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

라비스타(LA VISTA) 인천



대표음식

런치 코스
38,000원
주방장 특선 코스
68,000원
라비스타 프리미엄 코스
110,000원

객석

테이블 130석, 룸 4실

영업시간

11:30~22:00

브레이크

16:00~16:30

쉬는 날

연중무휴

주차여건

식당 전용 20대

배달여부

배달불가

인천의 진산으로 불리는 청량산 자락에 프랑스 요리 전문 레스토랑 ‘라비스타’가 19년째 한결 같이 버티고 있다. 유명 사찰 흥륜사 도량과 맞닿아 있어 울창한 수림 속 풍취가 일품이다. 레스토랑 창밖 풍경을 보노라면 ‘산천은 의구한데 인걸은 간데 없다’는 회고가가 떠오른다. 2005년 문을 열었을 때 인천 앞바다가 흰빛 보이던 창밖 풍경이 이젠 송도국제도시 초고층 빌딩 사이로 갯벌과 바닷물이 언뜻언뜻 보인다.

그래도 요리법은 상전벽해처럼 변한 주변 모습과 달리 그대로다. ‘최상급 재료를 엄선해 기본기에 충실한다’는 개업 정신을 철저히 고수하고 있기 때문이다. 라비스타 이지는 대표(61)는 “루콜라, 허브류 같은 식재료를 레스토랑 마당에서 키워 조달하고, 스테이크 또한 한우 1등급 이상으

로만 사용한다”고 말했다. 이 집이 20년 가까이 한 자리에서 버티고 있는 비결을 꼽는다면 이처럼 안전하고 위생적인 재료를 엄선하고 있다는 것이다. 원목 바닥으로 치장된 레스토랑 내부도 화려하진 않지만 따뜻하고 정갈한 느낌을 더해준다.

프랑스 식당을 열게 된 동기는 후배 덕분이다. “세계 최고 요리교육학교인 프랑스 ‘르코르동 블루’를 다닌 후배에게 10년간 요리를 배우고 수시로 서울 유명 프랑스 식당을 섭렵했다.”

양파를 1시간 이상 약한 불에 고아 스프로 내놓고, 고기를 연하게 하려는 ‘수비드(sous vide)’ 조리법을 거부하고 숙성 생고기로 요리한다. 이런 열성 때문인지 입소문을 듣고 찾아오는 고객이 많다.

프랑스 요리 코스를 품위 있게 맛볼 수 있는 2층 라비스타는 예약제로만 운영되고 있다. 식전 빵, 연어 타르타르, 감자크림수프, 연한 크림소스의 랍스타 그라탕, 어린 양갈비 스테이크 또는 한우 1등급 채끝 등심 스테이크, 크렘브뤼레, 차를 여유롭게 음미할 수 있다. 코스 요리를 선택하지 않으려면 3층 레스토랑 및 카페 복합공간 ‘비노이노체’에서 단품 메뉴를 선택하면 된다. 상견례나 프로포즈를 위한 이벤트 룸도 제공한다. 예약하면 촛불, 생화, 곰인형, 풍선으로 테이블을 장식해주고 주방장 추천 등의 특별 및 프리미엄 코스로 프랑스 요리를 내놓는다.



뉘엿뉘엿 석양이 저물 때 먹으면 은은한 태양의 기운이 프와그라와 그라탕에 스며드는 듯하다.

주소 인천 연수구 청량로 70번길 40-2, 2층 **전화번호** 032-833-3223

위생맛집
36선
10

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

1982 삼계정 인천



대표음식

1982 삼계탕 17,000원
녹두 삼계탕 18,000원
전복 삼계탕 29,000원

객석

테이블 230석, 룸 4실

영업시간

11:00~21:00

브레이크타임

평일 15:00~16:00

쉬는 날

추석·설날 명절 때 하루

주차여건

20대

배달여부

배달불가

경인고속도로 부평나들목 인근 공장지대에 패션과 음식이 절묘하게 조화를 이룬 화사한 건물이 자리 잡고 있다. 통유리창 흰색 건물의 1층에 의류 전시판매장 ‘다비드 미켈란젤로’, 2층에 ‘1982 삼계정’이 사이좋게 운영 중이다. 의류매장과 식당은 1982년 창업한 남성복 전문 생산기업과 같은 법인에 소속돼 있다. 법인 대표는 미국 뉴욕 ‘파슨스 디자인스쿨’ 출신의 창업 2세 황승재 씨. 유학 때 같고 닭은 요리 솜씨를 살려 코로나 19가 기승을 부리던 3년 전 ‘용감하게’ 요식업에도 뛰어들었다. 그간 식약처 ‘위생 최고 등급’ 2회 연속 지정, 농림축산부의 ‘안심식당’ 수여, 인천 부평구 ‘1호 맛집’(2021년)에 이은 부평구 요리 경연대회 대상 수상(2021년) 및 부평 대표 5대 맛집 선정(2023년)이란 진기록을 쓰고 있

주소 인천 부평구 안남로417번길 20, 2층 **전화번호** 032-512-1982

다. 이는 개업 초기부터 청결과 위생을 제1의 수칙으로 지키고 있기 때문이다. 실내는 물론 주방, 화장실은 언제나 깔끔한 분위기를 유지하는 한편 요리 재료와 양념의 신선도나 염분을 첨단 장비로 측정하고 있다.

황 대표는 ‘보약 같은 삼계탕을 만든다’는 요리 철학을 철저히 지키고 있다. 육수는 16가지 곡물과 약재를 기본으로 정성껏 만든다. 토포핑 식으로 엮어주는 산삼 배양근은 야생 산삼 체세포를 무균실에서 배양한 것이다. 상황버섯은 경북 안동의 버섯 명인으로부터, 전복은 전남 완도에서 각각 공급받는다. 국물의 염도 또한 유아용 이유식(0.4%대) 수준과 비슷한 0.58~0.6%를 유지하도록 관리한다. 된장찌개 염도는 0.9~1.1%다. 주요 재료인 닭은 웅추 영계 수탉만을 고집하고 있다.

황 대표는 “비좁은 양계장 아닌 총복 진천 닭농장 넓은 곳에서 부화 직후 수탉만을 엄선해 50~55일간 키워 냉동 아닌 냉장 상태로 보내고 있다”고 전했다.

메뉴는 1982(기본), 상황, 녹두, 들깨, 전복 등 삼계탕류 5종(1만7000~2만9000원)과 회식용 ‘흰목이 토종닭 볶음탕’(5만2000원) 등 총 6가지다. 토종닭 볶음탕은 조리하는데 최소 40분 정도 걸리기 때문에 미리 주문하면 좋다.



산삼 성분의 배양근은 별도로 주문(10g 2000원)해야 한다. 과학의 힘으로 신선 음식을 맛볼 수 있다.

위생맛집
36선
11

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

김명화서리태콩국수 광주



- 대표음식**
서리태콩국수 11,000원
팔칼국수 10,000원
고기만두 6,000원
- 객석**
테이블 23개(85석)
- 영업시간**
11:00~20:00
- 브레이크타임**
15:00~17:00
- 쉬는 날**
5월~8월까지 휴무없음
9월~4월까지 일요일 휴무
- 주차여건**
주변 골목
- 배달여부**
배달불가

광주공원은 광주광역시의 제1호 도시공원으로 시민들이 즐겨 찾는 휴식 공간이다. 광주공원 맞은편에 자리한 김명화서리태콩국수는 23년 전통의 로컬 맛집이다. 여름에는 시원하게, 겨울에는 따뜻하게 사계절 내내 콩국수를 맛볼 수 있는 곳이다. 식당은 밖에서 보면 카페처럼 느껴진다. 안에 들어서면 벽면을 모두 하얀색 페인트로 마감해 **깔끔하면서도 고급스럽게 보인다.** 벽에 씌여진 '최상품 국산 서리태콩을 매일 오전, 오후 두 차례 직접 갈아서 만든다'는 글에서 믿음이 묻어난다. 벽에는 조리사 옷을 입고 활짝 웃는 청년의 모습이 그려져 있는데, 청년은 식당을 운영하는 이인범·김명화 씨 부부의 아들이다. '김명화'라는 이름과 아들을 '식당 마스코트'로 자신 있게 내세울 정도로 이 씨 부부는 음식에 대한 자부심이 남다르다.

주소 광주 남구 천변좌로 338번길 16 구동오피스텔 **전화번호** 0507-1386-3232

이 씨 부부가 콩국수 재료로 서리태콩을 고집하는 것은 영양가가 풍부하기 때문이다. 서리태콩은 10월 말부터 11월 초까지 서리를 맞아 가며 자란다고 해서 붙여진 이름이다. 3대 블랙푸드에 선정될 만큼 몸에 좋은 성분을 많이 함유해 '밭에서 나는 소고기'로 불린다. 일반 노란콩 보다 생육기간이 긴 데다 수확량도 많지 않아 두 배나 비싸다.

메뉴는 단 3가지. 콩국수와 고기만두, 팔칼국수다. 팔칼국수는 10월부터 3월까지만 내놓는다. 서리태콩물은 진하고 걸쭉하다. 겨울에는 콩물을 따뜻하게 데워서 주기 때문에 고소함이 더해진다. 여름에도 다른 식당과 달리 콩국수에 얼음을 넣지 않는다. 얼음을 넣으면 녹으면서 콩물이 묽어지기 때문이다. 면발은 쫄깃하면서도 담백하다. 최상급 밀가루로 반죽하면서 서리태 콩물과 콩가루를 넣어 면 색깔도 일반 면과 다르다. 하루 정도 숙성시켜서 삶는데 3분 37초를 넘기지 않는다. 그래야 면 하나하나에 국물이 싸악 스며들면서 진하고 깊은 맛이 난다는 것이다.

아삭하고 매콤한 김치는 콩물국수와 환상의 궁합이다. 김명화 씨가 식당 한쪽 공간에 '김치연구소'라는 간판을 걸고 매일 직접 김치를 담그는데 거의 '명인' 수준이다. 식당 주방은 오픈형이다. 김 씨 부부가 맛과 청결만큼은 자신 있다는 의미다.

매장은 식품의약품안전처로부터 음식점 위생 등급 '우수(VERY GOOD)'를 받을 정도로 청결하다. 위생 상태와 음식 맛, 서비스 등에서 높은 점수를 받아 광주시로부터 '광주맛집'에 선정되기도 했다.



속이 팍 찬 고기만두도 별미. 감자피의 쫄쫄한 식감으로 콩국수에 곁들여 먹기 좋다.

위생맛집
36선
12

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

황솔촌 운암점 광주



대표음식

양념돼지갈비 17,000원
생돼지갈비 19,000원
양념왕소갈비 35,000원

객석

테이블 76개, 룸 5실

영업시간

11:30~22:00

브레이크타임

없음

쉬는 날

연중무휴

주차여건

전용주차장 240대

배달여부

배달불가

광주 북구 운암동 대로변에 자리한 황솔촌 운암점에 들어서면 세련된 분위기가 물씬 풍긴다. 360평이나 되는 내부를 화이트와 부드러운 우드 톤으로 꾸미고 벽면에 광주전남에서 내로라하는 화가들의 대형 작품을 내걸어 이곳이 돼지갈비 전문점인가 싶을 정도로 고급스럽다. 돼지갈비집 하면 자욱한 연기와 미끄러운 바닥, 기름때 묻은 직원들의 앞치마가 떠오르지만 황솔촌 운암점은 멋진 레스토랑에 온 것 같은 느낌이다. 황의남 황솔촌 대표(58)가 돼지갈비집이지만 손님들에게 최고급 식당 못지않은 맛과 분위기를 선사하기 위해 인테리어에 신경을 많이 썼다고 한다.

‘황솔촌’이라는 상호는 ‘황토처럼 유용하고, 솔(소)나무처럼 향기롭고, 촌(시골)사람처럼 정겨운 식당’이라는 의미다. 운암점 외에 상무점과 수완점

이 황솔촌이란 이름을 달고 영업 중이다.

주문을 하고 나면 기본 반찬이 셋팅된다. 양파 절임, 야채샐러드, 쌈채소, 미역조림, 쌈무, 배추 곁절이, 겨자소스 등 고기를 먹었을 때 느끼함을 덜어줄 수 있는 곁들임 반찬이 상차림으로 나온다. 부족하면 셀프바에서 넉넉하게 가져다 먹을 수 있다. 황솔촌의 대표 메뉴는 양념돼지갈비. 돼지의 가장 좋은 갈비 부위를 특제 양념에 72시간 동안 숙성시켰다. 석쇠 위에 구운 돼지갈비는 달달하면서 부드럽다. 주문과 즉시 주방에서 굽는 군갈비는 고기 자체에 간장양념이 배어 있어 남녀노소 누구나 좋아한다. 커다란 갈빗대에 돌돌 감겨져 나오는 양념 소갈비는 구워도 육즙이 살아 있어 고소하다.

30년 전 외식사업에 뛰어들어 황 대표는 새로운 음식 개발과 고객 만족 방안, 외식산업의 유행과 전략을 연구하고 민감한 소비자들의 입맛을 맞추기 위해 1주일에 한 번씩 모든 매장의 메뉴를 점검한다.

황 대표가 가장 중요하게 생각하는 가치 중 하나가 바로 위생이다. 깨끗하고 청결한 매장을 위해 매일 영업 전, 영업 후 두 차례 청소를 하고 집진기 등 최첨단 제연설비를 갖춘 것도 이 때문이다.

황 대표는 “전 매장을 돌며 시식을 통해 음식의 향과 모양, 색상, 염도, 당도, 작업상태 등을 점검한다”며 “맛과 청결을 유지하기 위해서는 꼭 해야 할 일”이라고 말했다. 황 대표는 외식업체 대표로는 드물게 외식경영학 석사, 외식조리관리학 박사학위까지 갖고 있다. 황솔촌은 지역사회 소외계층을 돕는 일에도 앞장서 지금까지 16억5,200여 만 원을 기부했다.



오이와 배, 수육을 비빔 소스에 함께 버무린 정반냉면은 갈비와 함께 먹으면 매콤달콤하다.

위생맛집
36선
13

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

대전정육식당 대전



대표음식

삼겹살(150g) 13,000원
한우등심(100g) 22,000원
미니족발찜(1kg) 25,000원

객석

테이블 11개

영업시간

11:00~22:00

브레이크타임

없음

쉬는 날

연중무휴

주차여건

공용주차장 이용 시
주차증 교부

배달여부

배달·포장가능

한 자리에서 40년 세월 영업을 한다는 것은 어떤 의미일까?

대전 동구 홍도동 작은 골목에는 맛집으로 소문이 난 식당이 있다.

40년 전 정육점을 시작으로, 20년 전부터는 본격적으로 정육식당을 열게됐다는 대전정육식당이다. 이곳의 대표메뉴는 삼겹살과 한우구이다.

다소 오래된 건물이라 기대하지 않고 들어선 식당은 군더더기 없이 깔끔하다. 왜 식약처 인증 매우우수 등급을 받은 식당인가를 알게 한다. 가족이 운영하며 내집처럼 매일 쓰고 닦는다고 한다. 하지만 이런 내부의 모습보다도 사실상 들어서는 이들의 눈을 휘둥그레게 한 것이 있었으니 바로 압도적인 무쇠 그릴판이다. 그릴판을 상시로 두는 테이블이라면 기름기가 있지 않을까 생

각할 수 있지만 그럴필요 없다. 테이블에 기름때가 전혀 없다. 그나마 이 어마무시한 그릴판의 존재는 무엇일까. 하지만 이내 주문한 삼겹살이 나오면 무쇠 그릴판 존재의 이유를 알 수 있다.

묵은지와 콩나물무침, 두부 등등 다양한 재료들이 가장자리를 채우고, 메인인 삼겹살이 올려진다. 두툼한 삼겹살은 무쇠 그릴과 환상의 궁합! 여기에 집장과 고추장 등을 황금비율로 섞어 만든 주인장의 특제 쌈장, 논산에서 직접 농사지어 공수한다는 갖가지 채소와 함께 싸 먹으면 두말할 필요가 없는 삼겹쌈이 완성된다.



요즘 13,000원 삼겹살이 얼마나될까? 하지만 퀄리티는 그 어느 집 못지 않은 육질을 자랑한다. 그 이유는 40년째 같은 집에서만 가장 좋은 품질의 것으로 공수받고 있으며, 한우의 경우 대전 전 지역을 돌며 가장 좋은 품질의 한우를 직접 찾아다니기 때문이다.

여기에 고깃집에서 이렇게나 많은 반찬이 필요할까 싶지만, 갖가지 반찬은 주인장의 손맛이자, 더 달라고 하면 얼마든지 꺼내드리리라는 마음으로 누구나 와서 배불리 먹고가길 소망하는 너그러운 인심 일터.

한편, 시종일관 환한 미소로 손님에게 응대하는 사장과 직원은 40년 내공의 주인장과 주인장의 아들, 며느리. 10년 전부터 가게 일을 배우고 있는 아들 부부는 여전히 어머니를 따라가려면 한참 멀었다며 오래도록 어머니와 함께 맛있는 음식을 손님에게 내어주겠다는 의지를 밝히기도 했다.



삼겹살 최초 주문은 3인부터이며, 점심특선은 7,000원부터 12,000원까지 저렴한 가격으로 한 끼 식사를 할 수 있다.

주소 대전 동구 동산초교로22번길 57 전화번호 042-673-1262

위생맛집
36선
14

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

성심당 오븐스토리 대전



대표음식

대전심까스 4,900원
클래식브런치 8,500원
BLT 샌드위치 5,000원

객석

테이블 13개, 놀이방

영업시간

10:30~20:00
(토·일 20:30)

브레이크타임

없음

쉬는 날

매월 1일, 백화점휴무일

주차여건

대전롯데백화점 주차장

배달여부

배달불가

대전하면 무엇이 떠오를까? 아마도 빵의 도시, 성심당의 도시라는 이미지가 아닐까. 3년 전 대전 롯데백화점에는 성심당의 다양한 브랜드를 만날 수 있는 시그니처스토어가 문을 열었다. 성심당의 모든 것을 먹고, 보고, 체험할 수 있는 공간을 선보이기 위해 마련된 다양한 공간중 지하 1층 매장은 오픈런을 해야 맛 볼수 있는 메뉴가 있다.

식품관 지하 한편에 자리한 오븐스토리는 성심당을 알 수 있는 아기자기한 장식이 눈길을 끄는 외부와 널찍한 테이블 간격, 아이들과 함께 즐길 수 있는 놀이방까지. 세심한 배려가 돋보인다. 여기에 전 직원들은 위생마스크를 착용하고 손님을 맞는다. 메뉴는 모두 선 결재로 이루어지며, 오픈된 주방은 주방의 위생이 자신 없다면 할 수 없는 일. 오픈된 주방에서는 조리과정을 엿볼 수

있어 메뉴를 기다리는 재미를 주기도 한다.

성심당 오븐스토리의 시그니처 메뉴이자, 일일 60개 한정으로만 판매되는 대전심(心)까스라 불리는 돈까스, 그리고 클래식 브런치, 건강에 좋은 BLT 샌드위치를 추천받아 주문한다. 모든 메뉴는 단품 기준 10,000원을 넘지 않는다. 특히 대전심(心)까스와 샌드위치는 5,000원을 넘지 않는 가격이다. 가격이 저렴하다고 해서 맛과 퀄리티, 양이 적을 것이라는 편견은 버려야 한다. 그야말로 가성비 끝판왕! 국내산 고기만 사용한다는 돈까스는 성인이 배 불리 먹을 수 있는 양은 물론이고, 겉바속촉이 무엇인지를 보여준다. 고심해서 만들었다는 오픈브런치의 참깨드래싱은 소세지와 해리포테이토의 느끼함을 사라지게 해준다.

대체 이 가격에 이런 요리를 만들 수 있냐는 질문에 이곳의 메인 셰프는 ‘성심당이니까 가능하지않을까요?’ 라는 자부심을 내보이기도 한다. 메뉴 선정과 가격 책정에 있어서 5,000원 한 장으로도 식사가 가능했으면 한다는 의견들이 나왔고 그 결과가 이런 가격과 맛을 가능케 했다는 것이다. 지역과 상생하고, 수익을 나눔으로 실천하는 기업에서 만드는 착한요리. 오프런을 해야 할 충분한 이유가 아닐까.



재료 소진으로 맛볼 수 없는 메뉴들이 있으므로 부지런함은 필수, 착즙 오렌지주스는 꼭 맛볼 것을 추천한다.

위생맛집
36선
15

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

인더썬 울산



대표음식

- 울산 돌문어덮밥 16,900원
- 울산 용가자미덮밥 16,900원
- 연잎밥&용가자미구이 15,900원

객석

테이블 17개(60명)

영업시간

11:00~21:00

브레이크타임

16:00~17:00

쉬는 날

월요일

주차여건

전용 10대, 공용 20대

배달여부

배달 · 포장 가능

‘WELCOME TO IN THE SUN’

울산광역시 동구 인더썬은 한식당과 카페가 함께 있는 퓨전 한식전문점. 근처 일산해수욕장, 대왕암공원, 출렁다리 등 명소도 많다.

1층이 한식당, 2층이 카페여서 동해바다를 조망하며 식사와 후식을 원스톱으로 진행할 수 있다. 배예니 대표(37)가 2018년 4월 문을 열었다. 신문방송학을 전공하던 배 대표가 ‘결길’이라 할 음식업에 눈을 돌린 것은 20대 중반. 울산 남구 달동에서 실내포장마차를 시작하면서부터다. 당시로서는 ‘생계형’이었다. 5년간 다양한 한식(韓食) 요리 경험을 쌓고 또 식품 관련 공부를 거쳐 이곳에 자리를 잡았다. 음식 공부는 진행형.

아이보리톤으로 꾸민 매장은 시원하게 느껴질 만큼 넓고 깔끔하다. 두 모녀가 매일 식당 구석구

석을 깨끗하게 청소하고 주방과 반찬 코너 등의 위생 관리도 철저하게 해 전체적으로 최고급 호텔을 능가할 정도다. 테이블의 물컵과 주전자, 티슈 등도 가지런하게 정돈돼 있다. 공간을 잘 나눠 단체석을 마련하고 아기 의자도 준비해 뒀다. 늘 조용한 음악이 흐른다. 주문과 계산은 테이블 오더가 전담한다.

인더썬 메뉴는 독특하다. 대표 선수는 울산 돌문어덮밥(1만6900원)과 울산 용가자미덮밥(1만6900원), 연잎밥&용가자미구이(1만5900원)다. 여기에 곤드레 전복내장덮밥(1만5900원)과 구운가지덮밥(1만4900원), 로제소스전복덮밥(1만6900원), 통마늘차슈덮밥(1만5900원), 귀리전복죽(1만5900원)도 인기가 많다. 비건 메뉴인 구운가지덮밥(1만4900원)과 어린이용 새우볶음밥(6900원)도 있다. 울산 돌문어덮밥은 입에 붙는 빨간 특제 소스로 조리한 돌문어가 먹음직스럽게 올라온다.

곤드레 전복내장덮밥엔 곤드레 나물과 적당하게 익힌 전복, 전복 내장, 당근, 컬러 양파, 버섯, 깨소금이 듬뿍 얹혀 있어 미각을 자극한다. 밑반찬으로는 오이무침, 비트 피클, 감자볶음, 도토리묵 등이 나온다. 계절에 따라 반찬은 달라진다. 추가 메뉴로는 생가자미구이, 각종 주류와 음료가 있다. 돌문어를 비롯한 대부분의 식재료는 방어진 앞바다 등에서 가져온 ‘로컬’이다. 연잎밥은 택배도 가능하다. 주방을 책임지고 있는 어머니 김은희 씨(60)와는 호흡이 척척 맞는다. 로봇 ‘덕선이’도 주인 모녀를 닮아 온화하면서 친절하다. 배 대표는 “코로나 시절 특히 주위의 도움을 많이 받았다. 가게 이름처럼 누군가에게 따뜻함을 전해주고, 또 이웃에 보탬이 되는 미래를 생각한다”고 말한다. 배 대표는 방문자 리뷰에 친절하게 답글도 올린다.



식사를 한 뒤 커피 등 음료를 사서 2층으로 올라가면 전망이 좋고 이쁜 카페가 있다. 식사 손님에게 1000원을 할인해 준다.

주소 울산 동구 해수욕장 2길 42

전화번호 052-234-3377

위생맛집
36선
16

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

언양진미불고기 울산



대표음식

언양불고기 22,000원
진미불고기 28,000원
육회 30,000원

객석

테이블 34개, 룸 2실

영업시간

11:00~21:00

브레이크타임

없음

쉬는 날

설·추석 하루 전과 당일

주차여건

전용 50대

배달여부

배달불가

‘언양진미불고기’는 경부고속도로 서울산나들목에서 가까운 울산광역시 울주군 삼남읍 서울산보람병원 근처에 있다.

울주군 언양 출신인 박장호 대표(77)는 “언양은 풍부한 목초지와 태화강 상류 깨끗한 물 등 자연 여건이 좋아 목축업이 발달했고 인근 상인들이 모이던 언양장과 언양우시장도 유명했다”고 설명했다. 그는 나무 농기구인 목물(木物) 장수를 하던 부친 영향으로 자연스럽게 지역 특산물인 한우 불고기 사업에 뛰어들었다. 서울 서초구에서 ‘언양불고기’를 운영하다 고향으로 돌아와 1980년대 중반 언양 어음리에 ‘언양진미불고기’란 상호를 내걸었고, 2005년 현재의 위치로 옮겼다.

이제는 큰아들 상준(51), 둘째 상진 씨(45)와

호흡을 맞추고 있다. 이 식당의 메뉴는 간결하다. 소고기를 얇게 썰어 맛난 양념에 재운 뒤 숙성을 시킨 것이 ‘언양불고기’(2만2000원)다. 흔히 알고 있는 전통의 떡갈비 형태, 대중 메뉴인 셈이다. 버섯이 올려진 언양불고기를 숯불에 구우면 산적 같은 식감이 달짝지근하게 전해진다.

박 대표가 전통 요리법을 되살려 내놓은 ‘진미불고기’(2만8000원)는 부채살 등 싱싱한 한우 고급 부위였다 즉석에서 양념을 덧칠해 기름기가 반질반질하고 고소한 풍미가 살아 숨 쉰다. 숯불에 적당하게 구우면 생고기의 신선하고 부드러운 맛이 일품. 살치살, 새우살, 토시살, 안창살 등 특수부위 생고기도 있다.



큰아들 상준 씨는 “우리 식당만의 요리법과 맛으로 고객들에게 다가가려 한다”고 말했다. 언양진미불고기는 유명 맛 프로그램을 비롯해 다양한 매체에 소개돼 미식가들의 발길이 이어진다. 대기가 잦을 정도. 다양한 채소를 재료로 만든 반찬들도 정갈하고 싱싱하다. 계절별로 순두부와 샐러드, 깻잎과 가지나물 등이 미각을 돋운다. 이 식당은 식약처 위생등급 시행 초기에 매우우수 업소로 지정됐을 정도로 위생 관리가 철저하게 이루어지고 있다. 아들 박상진 씨는 직원들에게 청결과 위생의 중요성을 수시로 강조한다. 고기 신선도가 맛을 좌우한다는 철학에 투철한 탓이다. 몇 년 전 울주군에 불우이웃돕기 성금 1000만 원을 기탁했던 박 대표는 “60년 전통을 자랑하는 언양진미불고기는 체인점이 단 한 곳도 없다. 고객들 덕분에 성장한 만큼 이웃을 돌아보며 정도경영을 하겠다”고 말했다.



진미불고기나 언양불고기를 먹고 난 뒤에는 된장찌개나 냉면으로 식사를 마무리하면 깔끔하다. 식당 레시피와 동일하게 포장(6만 원)을 해서 판매도 한다.

주소 울산 울주군 삼남읍 중평로 33

전화번호 052-262-4422

위생맛집
36선
17

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

헤브론 세종



대표음식

티본스테이크 600g
109,000원
토마호크 700g
135,000원
한우안심 700g
119,000원

객석

테이블 16개, 룸 2실

영업시간

11:30~21:30

브레이크타임

없음

쉬는 날

수요일(저녁), 일요일(점심)

주차여건

전용주차장 8대

배달여부

배달불가

세종시 금남면에 위치한 스테이크 전문점 헤브론. 이곳에 가려면 내비게이션은 필수이며 안내판도 유심히 살펴봐야 한다. 주차장도 협소하고 다소 외진 곳에 있는 데다 주변 자연환경이 뛰어나지도 않다.

그런 곳에 “스테이크 전문점이 왜?”라는 의문을 품고 매장 안으로 들어가면 모든 것이 용서된다.

‘바이러스 케어 첨단시스템’ 가동 중이라는 입간판 문구처럼 입구서부터 고급 호텔에서나 맡을 법한 쾌적한 향기가 코끝을 스친다. 안티퐁 가구와 클래식한 색감으로 꾸민 내부는 유럽 식당에 온 듯한 느낌을, 신발 자국 하나 없이 은은한 광이 나는 ‘에폭시’ 바닥은 헤브론의 청결 상태의 결정판이다.

스테이크 전문점답게 주메뉴는 안심, 등심, 티

본, 토마호크이다. 안심과 채끝등심을 함께 먹을 수 있는 티본스테이크 2인을 시키면 당근 수프를 시작으로 토마토 안에 그릭요거트가 들어간 애피타이저, 샐러드, 새우 파스타, 티본스테이크, 티라미수, 파인애플 셔벗이 차례대로 준비된다.

인상적인 건 가니쉬다. 스테이크와 함께 곁들여 먹을 가니쉬가 무려 5종류나 나오는데, 고기와의 궁합이 환상적이다. 특히 어디서도 보지 못했던 파 소스는 육즙을 가득 머금은 스테이크의 맛을 최고로 끌어올려 주는 화룡점정이다.

스테이크 하나만 먹어도 비싼 곳이 많은데, 이곳은 두 명이 10만 9000원으로 포만감을 최대로 끌어올릴 수 있다. 먼 곳까지 찾아온 손님들이 대접받고, 기분 좋게 돌아가길 바라는 마음을 담은 황정욱 대표의 소신이자 고집이다. 지난 6년간 헤브론을 운영하면서 단 한 번도 홍보하지 않은 이유도 홍보비를 쓰는 대신 가격을 낮추고 양은 늘려 고객 만족을 높이기 위함이다.

고객 지향적인 황 대표가 또 하나 중요하게 생각하는 것이 바로 청결이다. 청소 목록만 A4용지 한 장 가득이고, 부대 시설별 청소 매뉴얼도 따로 있을 정도로 꼼꼼하고 치밀하다. 직원들은 다소 힘들지만, 조리도구 전체를 가스가 아닌 인덕션으로 바꿀 만큼 직원 생각도 꼼꼼이 하는 속 깊은 오너 셰프이기도 하다.

황 대표는 말한다. “맛과 위생 중 굳이 골라야 한다면, 저는 무조건 위생이 1순위입니다.”



식기전에 빨리 먹어야 한다. 사진 찍겠다고 시간을 놓치면 그만큼 맛이 떨어진다고.

주소 세종 금남면 용포리 236-21 전화번호 044-864-2593

위생맛집
36선
18

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

김민재 쭈꾸미 세종



대표음식

차돌 쭈꾸미 18,000원
매운 쭈꾸미 13,000원
삼겹 쭈꾸미 15,000원

객석

테이블 7개(22명)

영업시간

11:30~21:00

브레이크타임

없음

쉬는 날

연중무휴

주차여건

전용주차장 100대

배달여부

배달가능

세종시 어진동 문화체육관광부 건너편 세종비즈니스센터에 입점한 '김민재쭈꾸미'는 매운 쭈꾸미 철판 볶음 전문점이다. 지난 2017년 세종에서 실시한 '신(辛)작로 청년 창업·공모 요리 콘텐스트에 당선돼 이곳에 동지를 틀었다. 당시 10여 곳의 음식점이 입점했지만, 7년이 지난 지금 유일하게 살아남아 '신작로 터줏대감'으로 불린다.

하루가 멀다 하고 음식점 개·폐업이 반복되는 세종에서 7년을 버틸 수 있었던 것은 김효주 대표의 눈물겨운 노력 덕이다.

20대부터 '한 우물'만 판다는 전략으로 쭈꾸미 요리에 모든 전력을 쏟아 부었다. 전국을 돌며 L 사이즈로 품질 좋은 원스킨 쭈꾸미를 공급받을 납품업체를 찾아냈고, 차별화된 양념장을 만들기 위해 수 많은 시간과 돈을 투자했다.

그런 노력 끝에 자극적이지 않고 건강한 매운맛을 찾아냈다. 그 맛의 비결은 9가지 과일. 사과, 배, 딸기, 바나나, 키위 등 시중에서 구할 수 있는 과일은 가격과 상관없이 재료로 사용해 원하는 단맛을 찾아냈다.

설탕이 아닌 과일로 단맛을 잡은 덕에 대표메뉴인 차돌쭈꾸미나 삼겹쭈꾸미는 달거나 짜지 않아서 다 먹고 나도 입안이 텁텁하지 않다. 쭈꾸미의 탱탱한 식감과 마성의 맵단(매운맛과 단맛) 소스 조합으로 씹을 싸 먹어도, 밥에 비벼 먹어도, 술안주에도 안성맞춤이다.

밑반찬으로 무한 제공되는 마늘, 고추장아찌 등과 곁들여 먹으면 쭈꾸미의 맛이 배가 된다.



식자재값 상승으로 반찬 리필이 부담스러울 법도 한데 김 대표는 셀프바로 운영한다. 밑반찬을 새로 채워 넣어야 하는 경우에는 반찬과 집게 모두를 새로 교체한다. 조리 장갑도 3겹으로 껴야 하고, 포장 용기도 물에 행군 뒤 사용해야 직성이 풀린다. 가스레인지 주변 청소만 1시간이 걸리고 도마, 수저, 물통은 수시로 소독기를 돌린다. 건조된 뒤에는 안심 수젓집에 수저를 일일이 넣는다. 몸은 피곤하지만 적당히가 안 되는 성격 때문이다.

김 대표는 말한다. "고객이 먹는 음식을 내가 먹을 수 있으려면 이 정도 노력은 당연한 거 아닌가요?"



깨끗한 쭈꾸미, 무쌈, 알마늘, 마요 소스를 함께 넣어 싸먹을 때 가장 맛있다.

주소 세종 가름로 232 세종 비즈니스센터 B동 126호 **전화번호** 010-6813-7377

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

대복복집 포천



대표음식

참복(매운탕 또는 지리) 30,000원
복 튀김(소, 4인 기준) 43,000원
활어참복사시미(2인) 230,000원

객석

최대 48명 수용 단체룸 1개
8인룸 4개, 4인룸 2개

영업시간

10:00~21:30

브레이크타임

15:00~16:30(평일만)

쉬는 날

매주 일요일

주차여건

전용 주차장으로 60대

배달여부

배달불가

1996년 8월 경기도 포천시에 문을 연 지 27년 여 세월을 지낸 '대복복집'. 선단 IC와 약 1.9km 거리에 있어 현지인을 넘어 방문객 접근성 자체가 좋은 요지에 자리 잡고 있다. 포천시 관광 안내 책자를 배포하는 '시민 관광 안내소' 기능도 10여 년째 수행하게 된 배경이다. 부부인 정수봉·백영희 공동 대표의 땀과 눈물, 정성, 손맛이 서려 있어 의미를 더한다. 복어 관련 요리는 남편, 정성스러운 밑반찬류는 아내가 도맡아 하며 '장수 맛집'의 면모를 갖춰왔다. 포천으로 부부 동반의 온천 여행을 왔다가 맘에 드는 건물을 보고 사업을 시작했고, 남들이 안 하는 메뉴를 찾던 중 '복어 요리'를 선택하게 됐다. 이동 갈비로 유명한 동네에서 장수한 비결이 여기에 있다. 입소문으로 다른 지역에서도 찾아오는 이들도 많다.

주소 경기 포천시 호국로964번길 12 전화번호 031-535-0303

총 100명까지 수용할 수 있는 룸 전용 식당과 60대 규모의 주차장은 가족 또는 직장 단위 단체 모임의 명소로 손색이 없다. 실제 비즈니스나 접대 모임으로 안성맞춤이다. 봄·여름·가을·겨울 사시사철 꽃들이 계속 피고 지는 '정원형' 식당이란 매력도 한껏 뽐어낸다. 음식 본연의 맛으로 들어가 보면, 복어부터 각종 식재료의 신선도 유지에 주안점을 두고, 본연의 맛을 내기 위해 과도한 양념을 쓰지 않는다. 젓갈과 나물, 두부 등 단(맛)·짠(맛)의 반찬과 복어의 담백함이 조화를 이룬다.



복 요리 종류도 셀 수 없이 많아 골라 먹는 재미가 있다.

▲활어참복 매운탕 또는 지리 5만 5000원 ▲자연산생참복 3만 8000원
▲참복 매운탕 또는 지리 3만 원 ▲밀복 매운탕 또는 지리 2만 3900원 ▲복 튀김 소 4만 3000원, 중 5만 원, 대 6만 원 ▲활어참복사시미 23만 원 등으로 다양하다. 식사 후 제공되는 우영차도 직접 준비해 제공한다.

가장 큰 선물은 바로 안전한 먹거리와 깨끗한 환경을 갖추고 있다는 데 있다. 식약처의 까다로운 심사를 통과, 올 초 위생 등급의 최고 수준인 별 3개(2년 단위 평가)를 획득했다. 포천지역 음식점에선 최초란 점이 이채롭다. 그는 "고객님이 보지 않아도 저희가 직접 먹는다는 생각으로 위생 관리를 하다 보니 좋은 결실을 맺었다. 제가 만족해야 손님도 만족할 수 있다는 신념으로 매일 준비하고 있다"라고 말했다. 주 1회 대청소, 매일 식기 소독, 크린포로 테이블 수시 청소, 주 1회 직원 위생 교육은 기본이다. 오픈 당시부터 가운을 입고 명찰을 달고 직원 관리를 해온 업소는 이곳뿐이라 해도 과언은 아니다. 포천지역 요식업 종사자 모임에서 사례 교육을 한 이유도 여기에 있다.



복튀김은 레몬 소스에 찍어 드시면 맛이 일품이고, 튀김가루 대신 복어 자체에 직접 양념을 입혀 굵함이 좋게 했다. 활어참복사시미 주문 후 지리나 매운탕 2개를 추가하면, 4인용 만한 식탁으로 좋다.

위생맛집
36선
20

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

청대문 가평



대표음식

- 시래기 짜그리 정식 15,000원
- 시래기 명태조림 정식 15,000원
- 시래기 불고기 정식 15,000원

객석

- 36인석 룸 1개, 12인석 2개
- 7인석 및 4인석 각 1개
- 홀 28석

영업시간

10:40~20:00

브레이크타임

15:00~16:00

쉬는 날

매주 화요일

주차여건

12대, 주변으로 20~30대

배달여부

배달불가

2019년 6월 경기도 가평에 문을 연 '청대문'. 장 건강에 좋다는 '시래기'로 음식점을 내보겠다는 주민규·염도경 공동 대표(부부)의 마음이 맞아 시작했다. 콜레스테롤 저하와 변비·다이어트 등에 좋은 시래기는 청정 자연 아래 최대 60일 동안 재배하고, 추운 날씨에 40일 이상 자연 건조해 만든 강원도 양구 해안가 품종만을 엄선해 쓰고 있다.

이전에 펜션 사업을 통해 패키지 식사를 제공해본 경험을 더해 전국 곳곳으로 발품도 팔고, 시행착오도 더해 청대문만의 레시피를 완성했다. 그 결과 이제는 외지 손님들도 찾는 맛집으로 자리 잡았다. 관광 도시 면모를 갖추고 있는 가평군 효과도 봤다. 시래기 정식 맛집다운 깔끔한 실내 분위기도 입맛을 돋운다.

가장 큰 매력은 남녀노소 누구나 부담 없이 즐길 수 있는 메뉴들이 가성비 좋은 가격으로 포진하고 있다는 데 있다. 모든 메뉴의 밥은 정성스러운 솜에 제공하고, 그 안에 누룽지를 만드는 물도 시래기 차다.

시래기 베이스에 짜그리와 등갈비, 불고기, 보쌈, 명태조림 정식까지 모든 메뉴의 가격이 1만 5000원이다. 시래기탕(9000원)과 고등어구이(8000원) 등 단품 메뉴도 있고, 시래기 오리볶음(6만 5000원)과 닭볶음(6만 원) 주문은 예약을 필요로 한다. 계절에 맞춰 달라지는 반찬도 청대문을 자주 찾도록 이끈다. 염도경 대표는 "정식 메뉴는 동일한 가격에 퀄리티를 보장하고 있어 멀리서 많은 분이 찾고 있다"며 "새벽 시간대 도매시장을 찾아 좋은 식재료를 찾는데 많은 시간을 쓰고 조미료를 거의 안 쓴다. 음식 취향은 다르나 20대 젊은 층부터 중·장년층까지 고루고루 다 잘 드셔서 좋다"라고 말했다.



부부의 노력으로 2022년 위생등급 최고 등급인 매우우수(별3개)를 받았다. 주기적으로 대청소를 하고 쉬는 날 오후에 부족한 부분을 보완하고, 창틀 먼지 제거 등 어려운 일은 남편 주민규 대표가 도맡아 한다.



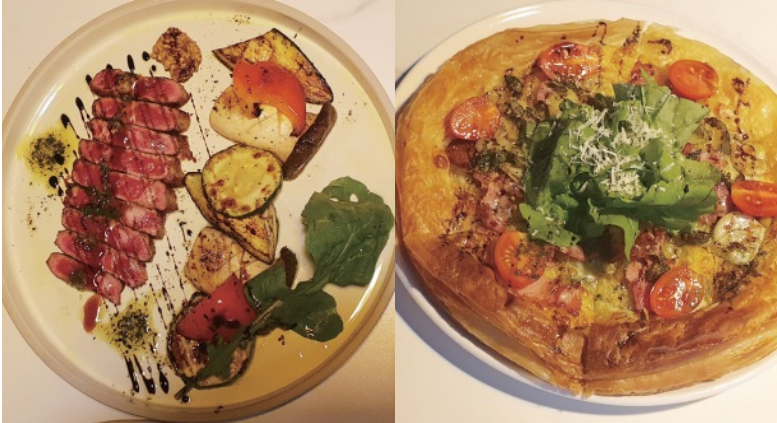
시래기 솜밥을 대접에 덜어 양념간장에 비벼 김에 싸서 먹으면 일품이다. 시래기 차로 만들어진 누룽지도 빼놓을 수 없는 맛보기 순서다. 시래기 차에는 결명자와 옥수수, 둥굴레도 함께 포함돼 있다.

주소 경기 가평군 가평읍 가화로 490 전화번호 0507-1378-5157

위생맛집
36선
21

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

다이닝 수(DINING SOO) 동해



대표음식

바질크림새우리소토 18,000원
바질페스토루꼴라피자 19,000원
채끝 등심 스테이크 38,000원

객석

테이블 2개, 바 10석

영업시간

12:00~22:00

브레이크타임

15:00~17:00

쉬는 날

첫째 · 셋째주 월요일

주차여건

전용주차장 2대

배달여부

배달불가

와인전문레스토랑 다이닝 수는 동해시 평릉동의 깔끔한 신축건물 1층에 위치해 있다. 와인과 분위기를 즐기기 위해 음식을 만든다는 추대표는 와인에 진심이다.

소물리에 출신인 추대표는 “이곳 동해시의 한 호텔 레스토랑 지배인 생활을 9년 정도 하다가 개인 레스토랑을 하고 싶어 독립하게 됐다”고 설명한다.

2021년 코로나가 한창일 때 개업했다는 추대표는 “처음에는 정말 막막하고 힘들었는데 무료 와인강좌도 열고 레스토랑 지배인 시절 알던 분들도 단골로 찾아와 주면서 점차 자리를 잡게 됐다”고 설명한다. 개업때부터 시작한 무료와인강좌 회원수는 이제 많이 늘어나 다시 다이닝수의 고객이 되는 선구조를 만들고 있다.

주소 강원 동해시 평원5길12-3

전화번호 010-7506-2344

대표메뉴로 선보인 바질크림새우리소토는 새우, 오징어 등 신선한 해산물과 직접 만든 바질페스토, 발사믹소스가 어우러져 맛의 풍미를 더하고 마지막에 매콤한 할라피뇨맛이 느끼함도 잡아준다. 바질페스토루꼴라 피자는 특이하게 페스츄리도우로 만들어 피자를 한입 베어물때마다 바삭하고 부드러워 루꼴라와 잘 어울린다. 채끝 등심 스테이크는 미디엄 레어로 익힌 두툽한 채끝 등심에 버섯, 호박, 가지 등 각종 가니쉬와 함께 나오는데 바질페스토와 스테이크 소스가 잘 어우러진 맛이다. “와인을 위해 틈틈이 음식 만드는 법을 배우고 익혔다”는 추대표는 “종업원 없이 저 혼자 주방과 홀을 다 책임지다 보니 음식은 예약제로만 운영된다”고 설명했다. 미리 예약을 할 경우 모임의 분위기에 맞게 메뉴에 없는 음식들도 가능하다. 예를 들어 낮에 모이는 모임일 경우 브런치메뉴를, 특별한 기념일인 경우 코스요리도 가능하다고. 가장 중요한 것은 음식과 어울리는 와인 추천이다.



추대표는 기본을 강조한다. 신선한 재료로 맛있는 음식을 만든다는 기본, 호텔 레스토랑에서 몸으로 익혀온 청소와 청결은 일상에서도 습관처럼 쉽없이 관리한다.

앞으로 와인의 대중화를 위해 지금처럼 무료와인수업을 계속하고 싶다는 추대표는 식당옆에 전문 와인숍을 만들어 좋은 와인을 저렴하게 공급하고 싶다고 포부를 밝혔다.



다이닝 수의 맛의 팁은 음식에 어울리는 와인을 추천받아 맛보길 바란다. 바질크림새우리소토에는 드라이 화이트 와인을 곁들이고 채끝등심 스테이크에는 드라이 레드 와인과 함께하면 맛과 멋 두 마리 토끼를 잡을 수 있다.

위생맛집
36선
22

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집
봉평 미가연 평창



대표음식
명품육회 메밀 비빔국수 17,000원
메밀쌈 목 무침 12,000원
이대팔 미가면 12,000원

객석
테이블 90석, 룸 3실

영업시간
10:00~19:00

브레이크타임
없음

쉬는 날
매주 수요일

주차여건
전용주차장 30대

배달여부
배달불가

이효석의 소설 '메밀꽃 필 무렵'의 배경인 평창군 봉평면에 있는 「미가연」은 메밀국수와 육회로 유명한 음식점이다. 우리가 흔히 먹는 메밀국수와 결이 살짝 다른 미가연의 메밀국수는 썬메밀과 단메밀을 혼합해 만든 순도 100% 메밀국수로 소바처럼 소스에 찍어 먹는 이대팔 미가면과 명품육회 비빔국수 등 한 단계 업그레이드 된 메밀국수 요리를 맛볼 수 있다.

오숙희 대표는 토종 삼각형 메밀인 단메밀과 신품종인 '황금미소' 썬메밀을 섞어 최상의 조합을 찾아내 이대팔 미가면을 선보였다. 메밀국수를 먹다보면 뒷맛이 약간 씹싸름한데 그 맛 덕분에 입안이 침이 고이면서 단맛이 느껴진다.

오 대표는 “고들빼기나 씹바귀처럼 재료 본연의 쓴맛은 입안의 단맛을 끌어올려줘 맛의 풍미를

를 더 높여준다”라고 설명한다.

명품육회 메밀 비빔국수도 별미다. 특히 제10-1112990호인 명품육회 메밀 비빔국수는 메밀면에 최고급 대관령 한우 육회와, 메밀쌈, 아카시아꿀, 매실액, 사과, 배, 고춧가루, 다시마식초로 맛을 낸 양념을 얹어 비비는데 이 맛이 어우러지며 최상의 조합을 만들어낸다.

오 대표는 재료 본연의 맛이 가지는 조화로운 맛을 강조한다. 메밀국수에 들어가는 들기름과 들깨가루, 명품육회 비빔국수에 들어가는 참기름과 참깨가루, 수경재배로 키워서 받는 메밀쌈 등 단출하지만 신선한 재료 본연의 맛과 신선 식재료간의 조화로운 조합으로 맛을 극대화한다.

오 대표는 음식점을 하면서 첫번째 원칙은 냉장고를 30% 이상 채우지 않는다는 것을 꼽았다. 냉장고에는 김치와 장아찌, 숙성고에는 고기 정도만 보관하며 음식재료는 1주일에 2차례 공급받아 그 주에 모두 소진한다.

오 대표는 “신선한 재료와 최소한의 양념을 조화롭게 사용해 재료 본연의 맛을 깊이 맛볼 수 있게 하는 것이 우리집 맛의 비법”이라며 “음식을 드신 손님들이 이렇게 건강한 맛을 오래오래 먹을 수 있게 해달라고 당부할 때 보람을 느낀다”라고 했다.



봉평 미가연의 음식을 골고루 먹고 싶다면 코스요리에 도전해보시길.
1인 25,000원~30,000원

주소 강원 평창군 봉평면 기풍로 108 전화번호 033-335-8805

위생맛집
36선
23

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

풍년골더덕생삼겹살 청주



대표음식

더덕생삼겹살
(대)58,000원
(중)45,000원
(소)33,000원
항정살(200g) 15,000원
육회(200g) 30,000원

객석

테이블 12개(48석)

영업시간

10:00~23:00

브레이크타임

없음

쉬는 날

매주 일요일

주차여건

주변골목

배달여부

배달불가

한국인의 회식문화에서 삼겹살을 빼놓고 말하기 어렵다. 적절한 비계와 살코기가 조화를 이루는 삼겹살은 소주 한잔과 함께 고된 하루의 피로를 풀 수 있어 직장인들의 소울푸드로 불린다.

청주 흥덕구 가경동주민센터 인근 먹자골목에 있는 '풍년골더덕생삼겹살'은 21년 동안 더덕구 이와 삼겹살의 환상적인 조화로 직장인들의 퇴근길을 유혹하는 생삼겹전문점.

허름해 보이는 식당의 외관과는 달리 주방이나 식탁, 바닥, 환풍기 등이 여기가 고기집인가 싶을 정도로 관리가 잘돼있고 청결하다. 매우우수 위생등급 업소다움이 느껴진다.

메뉴는 더덕생삼겹살. 인원수에 따라 대·중·소로 주문하면 된다. 커다란 솔뚜껑 위에 생삼겹을 비롯해 양념더덕과 묵은지, 콩나물, 고사

리, 팽이버섯, 새송이버섯, 참나물, 세발나물, 고구마, 양파 등 각종채소를 푸짐하게 올리는데 먹을 게 다양해 가족외식과 직장인 회식에 인기가 많다. 채소는 계절 따라 제철 채소로 바꾸고 각 재료마다 본연의 맛을 살리고 있다. 특히 파절이는 초장에 버무린 것이 아니라 양념한 파절이인데 양념 맛이 고기와 찰떡궁합.



가격까지 착한 삼겹살은 한돈 냉장육만 취급한다. 1등급의 삼겹살 원육을 들여와 숙성고에서 48시간 숙성시켜 풍미와 고소한 맛을 높여주는 것이 특징. 씹으면 씹을수록 단맛이 나고 특히 고기가 두툼해 구울 때 육즙이 살아 있어 식감이 뛰어나고 쫄깃해 매일 먹어도 질리지 않는다고 한다.

더덕은 강원도 횡성에서 농가와 직거래로 구입한다. 수입산 보다 가격이 비싸지만 농가와 상생할 수 있기 때문에 국내산만 고집한다고 한다. 더덕은 일일이 까서 세척하고 방망이로 두드리는 전통방식을 고수하는데 정말 손이 많이 간다. 이런 정성으로 양념한 더덕 맛이 특별한데 무제한으로 제공해준다.

묵은지도 한해 600포기 김장김치를 담가 1년 이상 묵힌 묵은지를 내놓는다. 그래서 묵은지 맛이 좋다고 소문이 나 있다. 식감 때문에 사용하는 고사리 빼고 모든 식재료는 국내산만 사용한다.



주인장의 친절함과 푸짐한 서비스가 있어 잠시 왔다가지만 행복한 추억을 쌓는 안식처 같은 곳이다. 대를 이어 아들 윤승규 씨가 어머니와 함께 운영하고 있다.

주소 충북 청주시 흥덕구 풍산로25번길57 전화번호 043-235-3338

위생맛집
36선
24

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

소뜰애 청풍호청정한우 제천



대표음식

한우갈비살(100g)
13,000원
한우버섯전골(1인)
14,000원
육회(중)
20,000원

객석

테이블 63개, 룸 10개

영업시간

10:30~20:30

브레이크타임

없음

쉬는 날

연중무휴

주차여건

전용주차장 30대

배달여부

배달불가, 포장가능

제천시 금성면 구룡리 금성면행정복지센터 앞에 위치한 '소뜰애'는 제천일품육인증판매점으로 17년째 한우를 키워 가격거품을 제거한 정직한 한우 맛을 지키는 한우암소숫불구이전문점이다,

3층 정육식당으로 남제천C에서 5분 거리에 있어 접근성도 좋다. 1층은 정육점, 2층은 250석의 넓은 식당으로 청결하게 꾸며져 있다. 청풍호 청정한우 고기를 먹기 위해서는 먼저 1층 정육점에 들려 원하는 고기를 구입해서 2층 식당으로 올라가야 한다.

가격은 생등심(100g)1만2000원, 갈비살(100g)1만3000원 등으로 저렴하다. 상차림비 3000원이 추가되지만 그래도 착하다.

갈비살은 근육과 지방이 고루 섞여 있어 근육이 단단해 쫄득한 식감이 있고, 생등심은 맛이 고

소하고 부드러운 것이 일품. 불판에 척 올려놓으면 지글거리는 소리와 함께 코끝을 흥분시키는 냄새와 육즙과 쫄깃한 맛이 술 한 잔을 부른다.

이집은 다른 곳과 3가지가 차별된다. 첫째는 농장에서 한우 350두를 직접 사육해 도축과 가공, 유통, 생산에 판매까지 논스톱시스템으로 1등급 1+ 한우를 합리적인 가격에 제공한다. 특히 일반사료를 먹이지 않고 자가 배합사료(TNR)로 건강하게 키워 육즙이 풍부하고 마블링이 고르게 분포되어 부드럽고 연한 육질이 특징이다.

두 번째는 1층 정육점은 식약처 해썬(HACCP 위해요소중점관리시스템) 인증업소, 2층 식당은 위생등급 우수인증을 취득한 위생관리우수업체로 지역민들과 관광객들의 발길이 끊이지 않고 있다.

세 번째는 모든 농산물은 직접 농사지어 사용해 재료가 신선한 게 특징. 그래서 보통 상차림비가 1인 5천원 정도이지만 재배한 식재료를 사용해 3천원으로 가격을 낮췄다고 한다. 위생관리도 철저하다. 매달 정기적으로 건물 전체를 소독하고 연기를 빨아들이는 후드는 매일 분해해서 청소한다. 바닥이나 식탁도 기름때가 끼지 않도록 청결을 최우선으로 한다. 이런 작업은 대를 이은 아들 장남규와 딸 장혜민의 역할이 크다. 젊은 마인드로 위생관리는 물론 전국택배관리까지 하면서 부모님과 함께 이끌어 가고 있다.



최상급 고기도 굽는 방법에 따라 고기 맛이 달라진다. 육즙이 빠져 나가지 않도록 잘 달궈진 불에서 한 면을 익히고 한 번 뒤집어 살짝 익힌 뒤 바로 먹는 것이 맛있게 먹는 방법.

주소 충북 제천시 청풍호로1030

전화번호 043-642-9485

위생맛집
36선
25

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

봉수육 당진



대표음식

수육나베 14,000원
고추말이 튀김 13,000원
새우품은 표고 튀김 9,000원

객석

테이블 9개(30명)

영업시간

16:30~23:00

브레이크타임

없음

쉬는 날

화요일

주차여건

전용 주차장 3대
공영주차장 20~30대

배달여부

배달가능

2021년 12월 코로나19 시기 당진시에 문을 연 '봉수육'. 윤성민 대표는 아내와 함께 서울에서 10년 가까이 삼겹살 등 외식업을 운영하다 새로운 도전에 나섰다. 봉수육은 한마음공원 일대 먹자골목에 자리 잡아 지난 2년간 맛집의 면모를 착실히 쌓아가고 있다.

주변에 아이 미술관(14분)과 왜목마을(24분), 삼교천(30분) 등 관광명소도 있어 관광 후에 봉수육의 메뉴를 맛보러 가는 것도 괜찮은 코스이다. 아담한 규모에 깔끔한 인테리어와 시설로 동네 포차와 같은 편안함을 더한다. 처음에는 외지인으로 여겨 단골 손님 잡기가 쉽지 않았으나 오롯이 '맛'과 '친절한 응대'로 승부해왔다. 그 결과 80% 넘는 재방문율을 보이며 안착했고, 입소문과 소개로 점점 고객의 범위도 확대하고 있다.

주소 충남 당진시 북문로1길 26 전화번호 0507-1418-1252

대표 메뉴는 삼겹살 대신 가브리살로 만든 '수육(1만 4000원)과 수육 나베(2만 1000원)'. 가브리살은 돼지 1마리당 200g 정도 나오는 귀한 부위로 잡내가 없어 우선 좋다. 당일 4번으로 나눠 삶은 고기로만 제공한다는 주인장의 고집이 최상의 수육을 유지한다. 토치로 불맛까지 입히면서, 아들아들한 식감이 입안 가득히 차오르며 계속 손이 가게 한다. 수육 나베는 수육 2인분 주문 시 1회 서비스로 제공되는데, 전골 냄비와 함께 나오면서 먹는 동안 식지 않는 열기와 풍미를 더한 색다른 수육을 선사한다. 여기에 고추 말이 튀김(4개, 1만 3000원)과 새우 품은 표고 튀김(오징어도 포함, 9000원)은 곁들임 메뉴로 안성맞춤이다.

화장실부터 인테리어, 주방을 포함한 실내 공간까지 청결한 첫인상은 바로 위생등급 획득에서 비롯한다. 2021년 처음 받은 이후 현재도 위생등급 맛집을 유지하고 있다. 식재료 재고를 가급적 최소화하고, 고기도 그때그때 3일 분만 주문해서 바로 바로 사용한다. 냉장고 세척도 수시로 하고 먼저 들어갈 것과 나갈 것을 분명히 구분한다. 식재료 보관도 비닐 대신 식기 통에 한다. 수저랑 젓가락 등 기본 물품도 방문 즉시 인원수만큼 내어 준다.



윤성민 대표는 "무엇보다 고기 질과 수육만큼은 전국 최고라 자부하고 싶다. 맛있는 음식을 최대한 더 맛있게 제공하겠다는 원칙을 준수하려고 한다"라며 "그래서 고기가 도착하자마자 먼저 삶아 보고, 손님 입맛에 맞지 않을 것이란 판단이 들면 전량을 폐기한다. 앞으로 충청권으로 지점 2개를 더 만드는 게 목표"라고 강조했다.



2명이 가면, 수육 2인분을 주문해 나베 서비스를 받고, 고추 말이 튀김을 곁들이면 베스트 초이스다. 3명이 가면, 수육 2인분이나 나베 서비스, 고추말이 및 새우 품은 표고 튀김을 주문하면 환상의 조합이다.

위생맛집
36선
26

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

외갓집 소머리국밥 예산



대표음식
빨간 소머리국밥+소면 9,000원
하얀 소머리국밥+소면 9,000원
수육(4인분) 30,000원

객석
테이블 13개

영업시간
7:00~17:00
재료 소진 시 조기 종료

브레이크타임
없음

쉬는 날
매주 월요일

주차여건
예산시장 공영 주차장

배달여부
배달불가

충남 예산시장 초입에 자리잡고 있는 '외갓집 소머리국밥'. 부부인 윤정용·김경자 공동 대표는 2019년 문을 열어 5년째 가꿔온 위생 맛집이다. 이제는 백종원 열풍과 함께 전국적 명소가 된 예산시장 통이라고는 하나 코로나19 시기를 거치며 쉽지 않은 여정을 보내왔던 게 사실.

다행히 백반집을 20여 년 운영하다 이곳으로 자리를 옮겨 소머리국밥집으로 업종을 변경한 건 신의 한 수가 됐다. 지난 4월 백종원 대표가 있는 더본코리아를 만나 새로운 레시피를 입히면서, 진짜 맛집으로 입소문을 타기 시작했다. 다른 식당에 우선 적용하려다 포기 의사를 밝히면서, 외갓집 소머리국밥으로 기운이 넘어왔다. 요즘 평일 300그릇을 너머 주말 400~500그릇 소화는 기본이다. 미국 등 외국 손님들까지 찾아오는 등

주소 충남 예산군 예산읍 천변로 157 전화번호 041-333-9783

한마디로 “난리가 났다”라는 즐거운 비명도 전했다. 메뉴는 단순하다. 매운 맛의 빨간 소머리국밥과 순한 맛의 하얀 소머리국밥이 같은 9000원의 가격으로 양 날개를 펴고 있고, 수육이 4인분 기준으로 3만 원에 판매되고 있다.

맛의 비결은 숨겨진 레시피에도 있지만 기본 준비 과정에서 출발한다. 오후 5시 영업 종료 후 12시간 가까이 소머리의 핏물을 빼냄과 동시에 씻고 삶은 뒤 기름도 다 걷어내고, 남편인 윤 대표가 매일 새벽 3시에 나와 소머리의 털을 일일이 면도한다. 실제 맛을 보면, 매운맛과 순한 맛 모두 기존 소머리국밥과는 다른 매력을 뽐낸다. 고기양도 넘쳐나 한 그릇이면 든든하다. 소면이 덩으로 나와 곁들여 먹을 수 있다. 수육은 꽃살과 볼살, 우설, 눈 밑살 등 모두 4가지 특수부위로 색다른 맛을 선사하고 비법 소스와 한데 어우러진다. 음식 맛 챙기기도 바쁜 상황에서 지난 5월 위생 최고 등급(별 3개)도 획득했다. 식당 먼저 제거부터 식기 등의 적외선 소독까지 건강한 먹거리 환경을 조성하고 있다.



김경자 대표는 “꾸준하게 찾아오시는 손님들을 위해 그때그때 최선을 다해 변하지 않는 맛으로 또 오실 수 있게 만드는 게 목표”라며 “소머리 다들 기부터 위생 관리까지 전 과정이 만만치 않고 힘들지만, 맛있게 드시는 모습을 보며 하루하루를 맞이하고 있다”라고 웃음 지었다.



아이들과 어르신들께 순한 맛 국밥을 추천하고, 젊은 층엔 매운맛을 추천한다. 맵기는 신라면보다 조금 더하고, 불닭보다는 덜하다는 평가가 주를 이룬다. 주문 시 맵기 조절도 가능하다.

위생맛집
36선
27

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

나드리 김제



대표음식

주꾸미직화구이 15,000원
주꾸미삼겹살 18,000원
새우튀김 10,000원

객석

테이블 20개, 룸 1개

영업시간

11:00~20:00

브레이크

15:00~17:00

쉬는 날

매주 월요일

주차여건

전용주차장 10대 이상 가능

배달여부

배달불가, 포장가능

김제에는 전원카페 분위기가 물씬 나는 주꾸미 직화구이 전문점이 있다.

건물 내부로 들어오면 아기자기한 소품에 눈길이 한 번 가고, 깔끔하고 넓은 테이블 배열은 다른 테이블을 신경 쓰지 않고 이용할 수 있게 한다. 사실 이런 테이블 배치는 쉽지 않을 터. 또한 곳곳에 작은 소품 하나에도 먼지 하나 찾을 수 없을 만큼 깨끗한 위생 상태를 자랑한다. 무심히 놓은 소품이 아니라 손님을 배려한 주인장의 세심한 배려라는 느낌을 들게 한다. 이런 모습이 이 집의 맛을 호감으로 만든다.

이집의 대표메뉴는 직화구이 주꾸미다. '김제에서 주꾸미를?'하는 사람도 있을지 모른다. 하지만 음식을 주문하고 조금 기다리면 정갈하게 차려진 반찬들이 음식맛을 기대하게 한다. 반찬은 대부분

간이 세지 않다. 인공조미료를 절대 사용하지 않고 건강한 맛에 신경을 쓰고 있다는 반찬들은 자극적이지는 않지만 계속 생각나는 맛이다.

드디어 직화주꾸미가 등장한다. 살이 통통하게 오른 주꾸미의 비주얼이 식탁을 압도한다. 채소만 가득한 여타의 집들과는 비교불가이다. 이유를 물어보니 평소 바다낚시를 즐기기 때문에 어떤 주꾸미가 맛이 좋은지 보기만 해도 알 수 있기 때문에 고객에게도 맛 좋은 주꾸미를 선사하기 위해 노력한다고 한다.

입안 가득 느껴지는 불맛과 탱글탱글 살이 오른 주꾸미는 질기지 않고 입안을 즐겁게 한다.

주인장은 주꾸미 본연의 맛을 음미한 뒤 함께 나온 콩나물과 밥을 반만 넣어 비비길 권유한다. 한꺼번에 비벼먹는 맛보다는 조금씩 비벼 먹으면 그 맛이 더 배가 된다고 귀뜸한다.

요리 고수의 냄새가 난다. 하지만 이 집은 2023년 2월 오픈한 이른바 신생맛집이다. 요리해 나누는 것을 좋아하던 주인장은 오랜 시간 해오던 일을 접고 용감하게 식당을 열었다. 내 가족이 먹고, 내 이웃이 먹는다는 마음으로 여전히 시행착오를 겪으며 성장하고 있는 식당이다. 불맛 나는 주꾸미가 생각난다면, 건강한 한끼가 그림다면 주저 없이 김제 나드리를 찾아보길.



매콤한 맛을 잡아주는 데는 겉바속촉의 새우튀김과 함께해도 좋다. 후식으로 나오는 식혜는 주인장의 정성이 가득하니 꼭 맛보길 권한다.

주소 전북 김제시 여수해로 132 전화번호 0507-1354-1377

위생맛집
36선
28

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

몽펠리에 레스토랑 전북



대표음식

스테이크 42,000원
파스타류 17,000원
샐러드류 18,000원

객석

테이블 50개

영업시간

10:00~21:00

브레이크

없음

쉬는 날

매주 월요일

주차여건

전용주차장 10대 이상 가능

배달여부

배달불가

완주군 소양면에는 이국적 풍경을 자랑하는 레스토랑이 있다.

조용한 시골 마을에 정말 레스토랑이 있을까 하는 찰라 드넓은 야외 테라스와 야외분수, 그리고 예쁜 건물이 눈길을 사로잡는다. 주차를 하고 입구 오른쪽을 보니 투명유리로 만들어진 건물이다. 레스토랑과 함께 운영한다는 웨딩홀이다. 몽펠리에 레스토랑, 베이커리 카페, 웨딩까지 가능한 종합선물세트다.

건물 내부로 들어서니 넓은 공간과 군더더기 없이 깔끔한 인테리어와 청결상태가 이집 주인장의 성격을 말해주는 듯하다. 서빙을 하는 직원들의 청결상태 역시 일류 호텔급 부럽지 않다. 또한 화장실의 상태도 대접을 받는다는 기분이 들 정도로 예쁘고 깨끗하다. 요리는 오너셰프가 직접

조리한다. 필자는 오너셰프의 추천 안심스테이크와 바질페스토파스타, 리코 타치즈샐러드를 주문했다.

풍경에 반해 카메라가 바빠질 때 즈음, 매일 달라진다는 식전빵과 스프가 나온다. 빵은 베이커리에서 매일 구워지는 빵으로 효모를 발효해 만들어서 부담이 없다. 대부분의 레스토랑이 양송이나 브로컬리스프가 나오지만 이집 스프는 독특하게도 땅콩스프다. 고소한 맛과 향이 입맛을 돋우기에 충분하다.



빵을 찍어 먹는 재미를 쓸쓸하게 느끼다 보면 어느새 주문한 음식들이 차례로 나온다. 다진 양파를 가미한 발사믹드레싱은 깔끔한 맛이 좋다. 충남 논산에서 공수해 직접 만든다는 바질페스토는 크림파스타의 느끼함을 잡아준다.

이어 호주산 최고등급을 사용한다는 안심스테이크가 나왔다. 언뜻 겉이 바삭해 보여 의심할 수 있지만 입 안에 넣는 순간 감탄이 나온다. 부드러운 고기의 비법은 최소 2~3일 마리네이드를 거쳐 기름에 튀기듯 센 불로 육즙을 가두고 텐포를 맞춰 구워준다고 한다.

맛, 분위기, 청결까지 모두 만족하는 하루를 선물하고 싶다면, 인생샷을 남기고 싶다면 지금 당장 완주 소양으로 달려가자.



안심스테이크는 함께 구워져 나오는 채소와 핑크솔트를 가미해 맛보면 더욱 맛있게 즐길 수 있다. 주말, 공휴일은 예식 등의 일정이 있을 수 있으므로 사전예약이 필수.

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

담양애(愛)꽃 담양



대표음식
한돈정식 1인 18,000원
반반정식 1인 23,000원
한우정식 1인 29,000원

객석
테이블 50개, 룸 12실

영업시간
11:10~19:30

브레이크타임
14:30~17:00(평일)

쉬는 날
화요일 저녁, 수요일 중일

주차여건
전용주차장 80대

배달여부
배달불가

전남 담양군은 예부터 대나무가 많아 '죽향(竹鄉)'으로 불렸다. 31만㎡의 대나무 숲이 있는 죽녹원과 가장 아름다운 길로 선정된 메타세쿼이아길 등 천혜의 자연경관과 소재원, 식영정, 송강정 등 다양한 문화재를 보유하고 있다. 주차 공간은 80대로 넓은 편이다. 주말 점심시간에 담양애꽃을 찾는 손님들은 예약을 하지 않을 경우 1시간 정도 기다려야 떡갈비 정식을 맛볼 수 있다. 담양애꽃은 테이블 1개에서 7개까지 들어간 룸 형태로 돼 있다. 룸마다 소재원, 죽녹원, 관방제림 등 담양 관광명소와 문화재 명칭을 쓰고 있다. 종업원들은 개량한복을 입고 마스크를 쓰고 있다. 봄비는 시간대에는 로봇이 일을 거든다.

대나무의 고향인 전남 담양은 죽순이 특산물인데 죽순요리와 가장 궁합이 맞는 음식으로 갈비구



이를 든다. 그래서 담양의 향토음식이 떡갈비가 됐다는 말도 있다. 전국 3대 우시장 중 하나인 담양하면 떠오르는 대표 음식인 떡갈비는 원래 궁중 음식이었으나 유배돼 내려오는 양반들에 의해 전해진 것으로 알려져 있다. 떡갈비는 소·돼지 갈비살에 각종 양념을 해 구운 음식이다. 떡갈비는 일설에는 모양이 떡 같기 때문이라는 말도 있고 고기를 떡 치대듯 만들기 때문이라는 말도 있다. 어찌됐든 떡갈비에는 떡이 들어가지 않는다. 담양애꽃은 신선한 국내산 식재료만 사용하고 조미료를 일체 쓰지 않는다. 메뉴는 한우특정식, 한돈특정식, 한우정식, 한돈정식 그리고 한우와 돼지 떡갈비가 절반씩 나오는 반반정식 등 5개 정식이 있다. 메뉴는 주 요리인 떡갈비 재료에 따라 달라진다. 떡갈비에 곁들여 들깨탕, 샐러드, 계절전, 계절튀김, 단호박 범벅, 흑임자 무, 해초비빔소면, 궁중떡잡채, 조림이나 무침, 피클이 나온다. 떡갈비를 먹고 나면 솔밥, 된장찌개, 갯보리물백김치, 나물 3종류, 밴댕이고추젓갈무침, 김치로 이뤄진 식사가 가능하다. 주방도 손님들이 볼 수 있도록 개방돼 있어 청결에 대한 자신감을 보여주는 듯 했다. **담양애꽃 종업원 25명은 근무복을 착용하고 항상 마스크, 두건을 쓰고 일하는 등 위생에 각별한 신경을 쓰고 있다.** 박영아 담양애꽃 대표는 “떡갈비라는 전통음식에 신세대 퓨전정식을 가미해 손님들에게 좋은 반응을 얻는 것 같다”고 말했다. 이어 “내가 못 먹는 음식은 절대 내놓지 않는다는 생각으로 음식에 조미료를 전혀 가미하지 않고 반드시 청결함을 챙긴다”고 말했다.

TIP 주말의 경우 낮 12시까지 전화예약을 받는다. 전화예약은 전체 테이블의 절반까지 가능하다.

주소 전남 담양군 봉산면 죽향대로 723 **전화번호** 061-381-5788

위생맛집
36선
30

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

천년미가 영광



대표음식

굴비정식 1인
23,000원

객석

테이블 30개, 룸 9실

영업시간

10:30~20:30

브레이크타임

14:30~16:30

쉬는 날

둘째 · 넷째 화요일

주차여건

전용주차장 12대

배달여부

배달불가

전남 영광군 법성면은 굴비의 본고장이다. 특산품인 굴비 제조업체는 영광지역에 461곳이 있는데 325곳(70%)은 법성면에 자리했다. 법성포로 불리는 법성면은 인근에 한때 참조기가 많이 잡혔던 칠산어장이 있다.

천년미가는 법성포 갯벌을 메운 새로운 택지지구에 있는 영광수산물유통센터 2층에 자리했다. 천년미가는 바닷가 주변에 위치해 갯냄새와 갈매기를 날아다니는 풍광을 볼 수 있다. 천년미가가 있는 영광수산물유통센터는 3년 전에 지어져 건물이 깨끗하다. 특히 천년미가는 룸 9개는 멀리 해안선 풍경을 볼 수 있고 신세대 분위기에 맞게 산뜻하다.

천년미가의 메뉴는 굴비정식 1개뿐이다. 천년미가 굴비정식은 구이에 굴비 두 마리, 탕에 굴비

한 마리가 들어간다. 손님 김모 씨(53·경기도 수원시)는 “전남으로 관광을 왔다가 굴비정식을 먹기 위해 천년미가를 찾았다”며 “알찬 굴비의 맛을 제대로 느끼고 간다”고 말했다.

천년미가는 굴비정식의 핵심인 굴비를 수협에서 제조한 참조기만 쓴다. 손님들이 굴비의 참맛을 느낄 수 있도록 최고 품질을 고집하는 이유다. 또 각종 음식에 들어가는 식재료는 모두 국내산이며 음식을 상에 내놓기 직전에 조리한다.

천년미가 굴비정식은 굴비구이, 조기 탕을 중심으로 남도의 한정식을 맛볼 수 있는 20개 음식으로 식감을 맞췄다. 굴비구이, 조기탕 다음으로 공을 들이는 음식은 병어조림과 꽃게 간장이다. 또 전라도의 맛을 자랑하는 흥어삼합도 구색을 갖췄다. 해장에 제격인 바지락 국도 곁들여진다. 천년미가 굴비정식은 게미가 있다는 말을 듣는다. 전라도 방언인 ‘게미가 있다’는 씹을수록 고소한 맛이 난다는 뜻이다.

신민준 사장(43)은 아버지 고향인 영광에 2년 전에 천년미가를 열었다. 신 사장은 “깨끗한 것을 좋아하고 더러운 것을 보지 못하는 성격이라 누가 말을 하지 않아도 매일 스스로 청소를 한다”고 말했다. 이처럼 천년미가는 전라도 맛을 담은 굴비정식에 깨끗하고 쾌적한 실내분위기, 청결한 조리로 인기를 누리고 있다.



주차장이 넓고 주변에 바닷가가 있어 산책하기 제격이다. 굴비정식을 먹은 뒤 갈매기가 날아다니는 갯내음이 나는 길을 걷는 여유를 느낄 수 있다.

주소 전남 영광군 법성포로 11 전화번호 061-356-1477

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

대복삼계탕 포항



대표음식

한방삼계탕 14,000원
울삼계탕 17,000원
전복삼계탕 20,000원

객석

테이블 26개, 룸 2실

영업시간

11:00~20:00

브레이크타임

13:00~15:00

쉬는 날

10월~이듬해 4월
매주 토요일

주차여건

전용주차장 18대

배달여부

배달가능

포스코 공단을 지나 조용한 골목길로 접어들면 식당가가 눈에 들어온다. 안쪽으로 조금 더 들어가면 아기자기하게 쓴 ‘대복삼계탕’ 간판을 볼 수 있다. 입구에 들어서면 깨끗하다는 감탄이 절로 나온다. 테이블도 마찬가지로. 여느 식당과 다르지 않아 보이지만 자세히 뜯어보면 이 식당의 청결함은 좀 유별나다.

먼저 삼계탕집의 필수 요소인 후추와 소금. 제 조한 날짜와 시간까지 정확하게 적혀 있다. 언제까지 소진해야 하는 지 날짜도 같이 적어놨다. 조미료까지 이렇게 신경을 쓴다는 생각에 보는 손님은 절로 모든 음식에 대해 믿음이 갈 수 밖에 없다.

후추와 소금뿐만이 아니다. 반찬 보관함 벽면에는 쌈장과 깍두기, 김치, 도라지 등 삼계탕과

곁들여 나오는 음식들도 모두 제조일과 유통기한을 모두 누구나 볼 수 있도록 표시해뒀다. 구기석 대표(63)는 “식당 운영 철학이 첫째도 청결, 둘째도 청결이다. 청결한 음식 재료로 만들면 맛은 자연스럽게 따라온다”고 말한다.



주메뉴인 울삼계탕은 첫 비주얼부터 남다르다. 보통 삼계탕처럼 뽀얀 국물이 아니다. 약간 황토 빛깔이 나는데, 보통 삼계탕 국물보다 더 걸쭉하게 느껴진다. 구 대표는 “행여 옷이 맞지 않는 사람들 때문에 가루 성분으로 된 재료를 쓴다. 누구나 부담 없이 건강식으로 즐길 수 있다”고 설명했다. 한입 넘긴 국물은 나도 모르게 ‘카’하고 감탄사를 나오게 한다. 닭과 어우러진 옷이 독특한 국물로 탄생한 듯하다. 닭고기는 부드럽고 씹는 맛도 일품이다. 찹쌀밥과 같이 먹는 국물은 시원한 곰탕이 생각날 정도다.

반찬은 깍두기와 김치, 도라지무침, 닭똥집(닭 모래주머니), 두부, 고추와 마늘이 곁들여진다. 그 식당 음식 맛은 깍두기와 김치가 좌우한다는 말을 자주 듣는데, 이 집은 그 말을 왜 하는지 그대로 보여준다. 시원하면서 적절한 양념이 입안을 즐겁게 한다. 도라지무침도 자꾸 손이 갈 만큼 맛이 있다. 두부는 어울리지 않을 것 같았는데, 먹어보면 왜 반찬으로 올렸는지 알게 된다. 한입 먹고 나면 입안이 담백해져서 삼계탕을 더 맛있게 먹을 수 있다.



구 대표는 깍두기 국물을 삼계탕에 넣어서 먹으면 또 다른 별미를 맛볼 수 있다고 했다.

주소 경북 포항시 남구 인덕로8번길 13-6 전화번호 054-293-3352

위생맛집
36선
32

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집 새재할매집 문경



대표음식

석쇠구이(2인) 28,000원
더덕구이(2인) 26,000원
묵채밥 11,000원

객석

테이블 40개, 단체석

영업시간

11:00~18:30
(재료 소진시 조기 마감)

브레이크타임

없음

쉬는 날

1주일 전 온라인 공지

주차여건

전용주차장 약 10대

배달여부

배달불가

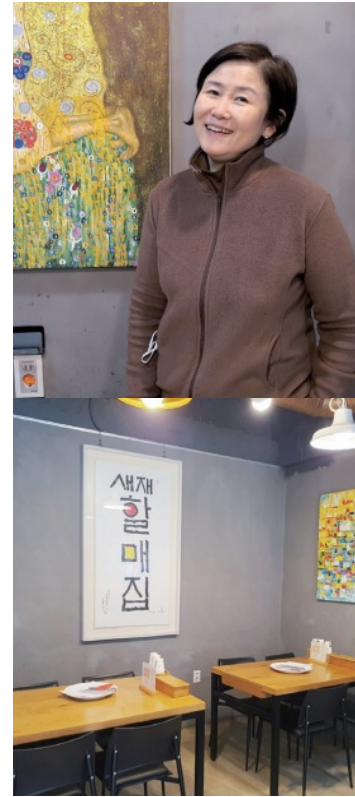
문경새재도립공원 초입에 위치한 '새재할매집'은 깔끔하고 산뜻한 식당 외관부터 눈길을 사로잡는다. 식당 바로 뒤에 전용 주차장이 있어 주차도 편리하다. 식당 안으로 들어서면 널찍한 내부와 감각적인 인테리어가 쾌적한 인상을 준다. 메뉴는 한국어와 외국어로 사진과 함께 큼지막하게 안내돼 있다. **식당 내부 안으로 들어가면 주방을 볼 수 있는데 깔끔하게 잘 관리가 된 모습이 신뢰를 준다.**

석쇠구이와 더덕구이, 묵채밥, 도토리묵, 파전 등이 주요 메뉴이며, 어린이 손님을 위한 메뉴로 떡갈비가 있다. 대표 메뉴는 석쇠구이와 더덕구이, 묵채밥이다. 석쇠구이는 상추쌈을 비롯해 여러 반찬들과 한상차림으로 함께 나온다. 고추장 양념을 한 돼지고기를 구워 낸 석쇠구이는 손님

이 직접 가위로 잘라서 먹을 수 있다. 석쇠구이 고기는 따뜻할 때와 식었을 때 서로 다른 매력의 맛을 보여준다. 금방 나온 따끈한 고기는 부드러운 식감이 밥과 함께 먹으면 잘 어울린다. 또 한 김 식은 고기는 쫄깃한 식감이 더해져 고기 자체의 맛을 느껴보기에 좋다. 고기의 양념은 자극적이지도, 짜지도 않아 금방 물리지 않는다. 새재할매집 석쇠구이는 은은하게 달큰하고 담백한 양념과 고소한 고기의 맛이 어우러져 감칠맛을 내는 게 특징이다. 메인 메뉴와 함께 나오는 반찬들도 하나하나 정성이 들어가 있다. 반찬으로 국과 김치, 나물 무침, 버섯 무침, 잡채 등이 나오는데 싱싱하면서도 정갈한 맛이 깊은 인상을 준다. 반찬 역시 간이 세지 않고, 자극적이지 않다. 그래서 고기의 맛과도 잘 어울린다. 인공적인 맛은 줄이고 최소한의 양념으로 맛을 낸 듯 한데, 이는 반찬의 재료 자체가 신선하기에 가능한 일일 것이다.

새재할매집은 1대 고(故) 황학순 할머니에 이어 2대인 며느리 송미현 씨가 운영하고 있으며, 황 할머니의 손자가 3대째 할머니의 손맛을 이어갈 예정이다. 직접 담근 고추장과 된장으로 음식을 만들어온 것이 새재할매집 맛의 비법이라고 한다. 그 옛날 어머니들이 해주시던 손맛을 이어가기 위해 노력하고 있다고.

송미현 씨는 “좋은 재료와 음식의 맛, 식당의 청결은 나의 자존심이다. 전국 각지를 비롯해 외국인 손님들도 많이를 찾아주시는 만큼, 앞으로도 문경 새재를 대표하는 식당으로 잘 운영해 나가겠다”고 말했다.



밑반찬으로 나오는 나물을 메인메뉴와 곁들여 먹으면 새로운 맛의 조화를 느껴볼 수 있다.

주소 경북 문경시 문경읍 새재로 922 전화번호 054-571-5600

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

주문진 메밀 막국수 창원



대표음식

물막국수 8,000원
비빔막국수 9,000원
한우국밥 10,000원

객석

120석

영업시간

11:00~21:00

브레이크타임

16:00~17:00

쉬는 날

매주 수요일 오후

주차여건

전용 38대

배달여부

배달불가

“...벽돌 한 장, 유리창 하나 이 모든 것들이 고객님 성원으로 만들어졌습니다. 내 집이거니 생각하시고 편안하게...”

온천지구로 유명한 경남 창원시 북면 마금산 근처에 자리 잡은 메밀 요리 명가 주문진메밀막국수는 맛과 청결도 그렇지만 식당 구성원 ‘정신 자세’가 남다르다. 10년 전 현재의 식당을 새로 지으면서 마음가짐을 글로 적어 붙여 두었다. 그리고는 늘 ‘고객에게 정성을 다하겠다’는 초심을 되새긴다. 젊은 시절부터 요리에 눈을 뗐던 김성욱 사장(58)은 군 조리병으로 제대한 이후 경남 최대의 변화가인 창원 상남동에서 냉면집을 5년 경영했다. 북면으로 옮긴 것은 20년 전. 당시 ‘주문진****’이라는 상호를 쓰던 식당이 20개가 넘었으나 지금은 대부분 사라지고 대표 주자로 자

주소 경남 창원시 의창구 북면 천주로 585 **전화번호** 055-256-6888

리를 굳혔다. 건물 1층은 주차장으로 사용하고 있고 2층은 식당 전용 공간, 좌석은 120개다. 여름철 단체 손님이 몰려 줄을 서면 분리된 방도 활용한다. 조명이 은은할 뿐 아니라 식기와 주방 기구 등은 군대 내무반처럼 모두 ‘각’이 잡혀 있다. 그만큼 위생에 신경을 쓴다는 얘기다. 이 집 단골들은 맛도 맛있지만



매장의 청결과 재료의 신선함을 강점으로 꼽는다. 식당과 부대시설의 위생 관리는 대부분 김 대표의 몫이다. 원산지 표시를 철저하게 하는 것도 이 식당의 자랑. 테이블마다 키오스크가 있어 주문과 결제가 간편하다. ‘형님 면박사’와 ‘막내 면석사’ 등 배달로봇 2대가 부지런히 서빙을 한다.

대표 메뉴는 물막국수와 비빔막국수, 한우 석쇠불고기(1만8000원)와 한우 국밥 등이다. 온막국수(8000원), 낙지한마리수제비(1만 원), 황태수제비(9000원)도 인기 대열에 합류했다. 한우로 우려낸 국물이 속풀이에 좋은 탓이다.

모든 면과 육수는 직접 뽑고 조리한다. 주문과 동시에 뽑아서인지 면발이 쫄득쫄득하다. 마늘과 참기름도 손수 만든 것만 사용한다. 추운 계절에 인기가 많은 소고기국밥은 양지, 사태 정품으로 요리한다. 버섯과 대파, 고사리, 당면 에다 숙주나물을 넣어 아삭아삭한 식감이 독특하다. 맛도 부드럽다. 석쇠불고기 역시 한우만 쓴다. 밑반찬으로는 무 김치와 삶은 계란 장조림 등이 나온다.

김 사장의 수상경력도 화려하다. 아시아명장요리대회, 대한민국국제요리대회, 대구음식박람회 등에서 상을 받았다. 요즘엔 외식경영 관련 박사 논문을 준비하면서 부산의 대학에 강의도 나간다. 딸 유진 씨(24)도 부산 유명호텔 셰프다. 김 사장 부인 이수정 씨(57)는 “모든 음식과 반찬은 직접 만든 것만 쓴다. 건강한 음식을 맛나게 드시는 고객의 밝은 표정이 최고 행복”이라고 말한다.



감자만두도 별미다. 모든 메뉴는 포장 가능하다. 이동 약자를 위한 엘리베이터가 있다.

위생맛집
36선
34

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

진주냉면 용아 진주



대표음식

물냉면 10,000원
진주비빔밥 10,000원
갈비탕 13,000원

객석

테이블 20개, 룸 2실

영업시간

11:00~20:00

브레이크타임

없음

쉬는 날

연중무휴

주차여건

전용 22대

배달여부

배달불가

‘진주냉면 용아’는 연륜에 비해 입소문이 빨리
난 편이다. 식당명칭은 진주냉면에다 마을이름
‘용아’를 붙여 지었다. 남해고속도로 문산나들목
에서 5킬로미터 떨어진 용아천 근처에 자리 잡고
있다. 정원이 아름답고 건물 외벽의 화초 온실도
눈길을 끈다. ‘오실 줄 알고 기다리고 있었어예’라
는 정겨운 나무 간판과 ‘재능기부 나눔의 집’ ‘위
생등급 매우 우수’ 등의 현판을 지나 식당 안으로
들어서면 아늑한 분위기가 내 집 같은 느낌을 준
다. 넓고 밝은 실내는 물론 항상 청결하게 관리해
반들반들 윤이 나는 바닥과 테이블, 탁 트인 주방
과 반찬 코너, 정갈하고 깔끔한 밑반찬 등은 이
식당 백 대표의 ‘위생 철학’이 고스란히 담긴 것이
다. 깨끗하게 관리하는 수저와 개인별 티슈, 1인
반찬 등도 자랑거리다.

주소 경남 진주시 금산면 금산로 296-3 전화번호 055-759-1313

오랜 공부와 연구 경험을 토대로 2년 전
이 식당을 연 백현숙 사장(56)은 교방냉면
지도명인이자 황실음식 연구위원이다. 진주
비빔밥 명인이었던 고 정계임 선생의 제자인
백 사장은 진주교방음식 요리경연대회 대상,
하동 참송어요리경연대회 대상, 사찰음식경
연대회 최우수 등 수상 경력도 화려하다.

이 식당 대표 메뉴는 물냉면과 비빔냉면,
섞음냉면이다. 섞음냉면은 육수가 자작하게
들어간 비빔냉면인 셈이다. 진주냉면엔 배
와 오이채, 삶은 계란, 계란 지단 등에 육전
이 곁들여 올라간다. 추운 계절엔 갈비탕
과 왕만두(5000원), 육전(2만 원)을 찾는 손
님이 많다. 진주비빔밥(1만 원), 메밀들깨갈국수(8000원)도 인기 메뉴. 냉면
육수는 소뼈와 양지머리, 닭발, 각종 해물 등 50여 가지 재료를 넣고 24시간
이상 고아 장기간 정성껏 만들어 구수한 편이다. 비빔냉면장은 양파와 과일
을 듬뿍 갈아 넣어 오래 숙성시킨 것이어서 감칠맛이 일품. 메밀로 손수 뽑
는 면은 굵기가 적당하고 질기지 않아 식감이 뛰어나다. 밑반찬으로는 열무
김치, 무김치, 샐러드가 정갈하게 나온다. 거자도 위생을 생각해 1인용 날개
포장을 쓴다.

갈비탕의 왕갈비는 호주와 미국산. 피를 제거한 뒤 1차로 삶아 기름 부위를
제거하고 다시 다양한 채소와 우리 간장을 넣고 끓여서 뜸을 들인다. 육전은
마블링이 적당히 들어 있는 한우 부위를 고집한다. 백 사장은 “20년 이상의
음식 공부를 바탕으로 오직 고객에게 맛있고 좋은 음식을 제공하기 위해 즐
거운 마음으로 새벽시장을 본다”고 말한다.



식사를 전후해 정원을 잠깐 둘러보고 실내 하우스의 화초를 감상하는 것도 덤이다.
건물주의 정성이 가득 담겼다.

위생맛집
36선
35

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

빌레밴디 제주



대표음식

홈메이드 라자냐
25,000원
홈메이드 트러플 크림
감자 뇨끼
24,000원
쉬림프 로에 바질
오일 파스타
21,000원

객석

테이블 10개, 룸 2실

영업시간

10:00~17:00

브레이크타임

없음

쉬는 날

화요일

주차여건

전용주차장 50대

배달여부

배달불가

비밀의 정원에 들어선 느낌이다. 전용 주차장 옆 아름답리나무로 둘러싸인 땅은 구멍 송송 뚫린 용암 바위로 뒤덮여 있는데, 어떻게 이런 돌 틈에서 싹을 틔웠을까. 바위 틈새에 돌아난 초록의 어린 잎들이 신비롭다. 정원지기 아버지 김자현 씨가 가꾼 빌레 정원을 지나면 건축가 아들 학진 씨가 지은 이탈리아 레스토랑 〈빌레밴디〉가 묵직하게 서있다.

커다란 암석 위에 세운 듯한 건물. 마치 동굴 속으로 들어가는 것 같은데, 그 안은 또 깔끔하고 모던한 현대식 레스토랑이다. 20여 미터 짧은 거리에도 다양한 아름다움과 변화무쌍한 분위기를 연출하는 〈빌레밴디〉의 대표 메뉴는 홈메이드 라자냐(25,000원)와 홈메이드 트러플 크림 감자 뇨끼(24,000원), 쉬림프 로에 바질 오일 파스타

(21,000원)다. 음식 앞에 홈메이드가 붙은 것에서 알 수 있듯, 정성을 다해 만든 수제요리다. 〈빌레밴디〉의 김학진 대표는 단 한 명의 손님이 오더라도 좋은 식재료로 진심을 담아 음식을 대접하겠다는 운영철학을 강조한다. 23년차 이탈리안 요리 경력의 이현석 셰프는 복잡하게 이것저것을 섞지 않고 본연의 맛을 내는 음식을 추구한다. 그런 두 마음이 만나 탄생한 요리들은 깔끔하면서도 건강하고 맛있다. 진한 감칠맛을 내는 트러플 크림 소스가 입안을 감싸고 매일 직접 감자를 삶아 으개고 손으로 빚어낸 감자 뇨끼는 부드러운 뇨끼의 본질을 유지하면서도 기분 좋은 쫄득함으로 살살 녹는 듯 하다. 100% 한우로 만든 라자냐, 신선한 새우와 바질 향이 가득한 오일 파스타의 면발은 적당히 탱탱하고 담백하다. 곁들여지는 피클은 제주산 양배추와 무를 이용해 신선하고 아삭하게 씹힌다. 여기에 정원지기 아버지의 최애 메뉴라는 쉬림프 먹물 리소토(22,000원)를 비롯해 로소 브런치 스테이크(31,000원), 감베로니 로제 파스타(23,000원), 치킨 뽀모도로 토마토 파스타(23,000원)도 인기메뉴다. **매우우수 위생업소답게 매주 월요일은 대청소의 날.** 주방은 물론 홀 바닥까지 구석구석 닦고 소독해 위생관리에 만전을 기한다. 봄, 가을에는 제주다운 풍경 속에서 느긋하게 식사를 즐길 수 있는 야외 테라스 테이블, 생일 파티나 상견례를 할 수 있는 단체 룸도 따로 마련돼 있다.



입구에 손을 씻을 수 있는 세면대에서 배려가 느껴지고, 반려견 동반시 룸 이용과 정원 산책이 가능하다

위생맛집
36선
36

깨끗해서 더욱 맛있는 전국 위생맛집

제주선 제주



대표음식

ㄱ술 (가을) 한정식 (코스)
108,000원
흑돼지 전복 목은지찜(단품)
46,000원
살레 (코스)
120,000원

객석

테이블 18개, 룸 3실

영업시간

12:00~14:30
17:30~22:00

브레이크타임

14:30~17:30

쉬는 날

연중무휴

주차여건

신화월드 공용 주차장

배달여부

배달불가

특별한 날, 귀한 손님과 함께 하고 싶을 때 호텔 음식점을 떠올리게 된다. <제주선>은 그럴 때 맞춤형 호텔 맛집으로 서귀포시 제주신화월드 메리어트 리조트 지하에 위치하고 있다. 깔끔하고 고급스러운 매장의 분위기는 제대로 대접받는 느낌을 주기에 모자람이 없다. 호텔 음식점인 만큼 코스 요리를 추천하는데, 대표 메뉴로 ㄱ술(가을) 한정식 상차림(108,000원)과 살레(부역의 찬장을 뜻하는 제주어) 코스(120,000원)가 있다. 각 코스마다 제주의 신선한 식재료와 특산물을 이용한 요리들로 차려지는데 비트, 표고, 전복, 흑돼지 목살 등 9가지 재료로 만든 구절판, 뼈를 발라낸 쇠고기와 왕새우, 전복이 들어가는 찜 요리, 계절 해물 파전 등이 미각을 자극한다. 특히 꼬막 해물 파전은 꼬막을 따로 무쳐 새우, 전복, 홍합

살 등 싱싱한 해산물이 듬뿍 들어간 파전 위에 살짝 얹어낸 것이 특징이다. 여기에 갈치 뼈를 바른 후 구워 돌돌 말아낸 갈치 굴라드 구이는 부드러워서 어른들이 먹기에도 편하고 국내산 한우로 만든 육회와 대정 마농 향정살 찜은 호텔 요리의 진수를 느끼게 한다. 부담 없이 먹을 수 있는 일품요리도 다양하다. 통갈치 구이(중 98,000원/대 128,000원), 흑돼지 전복 목은지 찜 (46,000원) 대정 마농 돔베고기(46,000원), 간장게장 (35,000원) 갑오징어흑돼지고추장볶음 (대 70,000원/중 48,000원), 해물 갈치조림(54,000원) 등이 있고 어린이를 위한 한우 미역국과 밥(20,000원)도 따로 마련돼 있어 가족들이 함께 식사하기에도 좋다. 정성들여 한상을 차려내는 메인 셰프는 이재철 차장. 특급호텔 한식당에서만 20년 경력을 쌓아온 셰프로 재료 본연의 맛을 살리면서도 여러 식재료가 조화를 이루며 무엇보다 음식의 숨쉬는 간을 중시한다. **요리의 품격은 신선하고 품질 좋은 식재료에서 정해지는 만큼 제주인증업체의 흑돼지와 대정마늘, 구좌 당근 등 제주산 식재료를 기본으로 사용한다. 그 품격을 지켜주는 필수 요소는 식품위생. <제주선>은 매우우수 위생등급 업체답게 모든 위생 기준은 해썬(HACCP)에 준하여 지키고 있다. 과일 12시간, 유제품 24시간 이내 소비를 원칙으로 하고 식재료의 해동과 보관, 위생 온도 유지 등 기준을 철저히 지킨다. 얼음스쿱 하나도 사용할 때 마다 리트머스 종이로 산성도를 체크할 만큼 청결 위생관리가 시스템화 되어있고 직원들의 손 위생과 안전보건교육도 정기적으로 이루어진다.**



식사 외에 참송이 전복 랍스터 테일 볶음 등 탐라주안상 메뉴가 있어 술안주로 즐길 수 있고 제주 영굴차, 구좌 당근식혜 등 제주만의 디지털 음료는 눈과 입을 호강 시킨다.

안전한 미래를 위한 식의약

규제혁신

정령혁신
세상
AFC Commission &
CdF Policy Commission



식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

【공직자 부패·공익 신고안내】

** 신고자 및 신고내용은 보호됩니다

▶부패·공익 신고 : 식약처 홈페이지 “국민소통 > 국민신문고 > 부패·공익 신고” 코너

혁신의 성공, 미래를 연다!

