

‘비결은 해동 & 쿠팡이츠’ - 부산 국밥 신흥강자 이야기

2022. 9. 13.



부산에는 유서 깊은 돼지국밥집이 많습니다. 동네 곳곳마다 유명한 가게 하나씩은 있는데요, 이런 국밥의 도시 부산에서 한진영 사장님은 2년 전 새로운 국밥집을 냈습니다. 국밥 초보로서 지역에 자리 잡는 게 쉽지 않았지만, 맛에 대한 노력과 쿠팡이츠 덕분에 살아남았다고 그는 말합니다. 부산 서면에 있는 ‘풍성돼지국밥’의 이야기를 들어봤습니다.

한진영 사장님은 일본의 수산물 무역회사에서 일한 적이 있습니다. 고국에 돌아와서는 조개구이집을 운영했습니다. 그러면서도 마음속으로 부산이라는 지역을 대표하는 음식을 팔고 싶다 생각했습니다. 조개구이집의 상가 계약이 만료되자 업종을 바꾸기로 했죠.

부산에는 밀면, 비빔당면, 씨앗호떡 등 여러 대표음식이 있지만 한 사장님은 이 많은 업종 중에 돼지국밥을 택했습니다. 수산물을 오랫동안 다뤄본만큼 음식물의 해동 방법에 대해서 빠삭하게 알고 있었기 때문입니다. 생선 해동법을 고기에 적용하면 국밥집을 성공시킬 수 있겠다는 생각이 들었다고 합니다.



고기를 써는 한진영 사장님

“서서히 해동시켜야지 본연의 맛에 가까이 간다고 배웠어요. 그래서 저희 집은 그런 식으로 해동하고 있어요.”

많은 국밥 가게에서는 쫄쫄 얼어있는 고기를 미지근한 물에 담가 해동한다고 합니다. 자연스럽게 고기를 해동시키는 일반적인 방법이죠. 하지만 풍성돼지국밥에서는 냉동된 고기를 냉장고에 넣고, 시간 간격을 두고 온도를 영하 10도부터 1도씩 올립니다. 이렇게 서서히 온도를 올려가며 해동하면 본연의 맛을 최대한 보존한다고 합니다.



돼지 뼈와 고기를 24시간 고아 만든 육수

“기술보다는 정성” 돼지국밥 육수에는 24시간을 투자

맛을 위해 해동뿐 아니라 요리 과정 전반에 정성을 들였습니다. 특히 육수를 만드는 데에 24시간을 투자합니다. 한 사장님은 “육수는 기술보다는 시간과의 약속이 중요해요”라며, 육수를 만드는 방법을 간략히 설명했습니다. 8시간을 들여 돼지 국물을 두 번 우려는데, 이렇게 세 차례 육수를 냅니다. 풍성돼지국밥에서는 이렇게 나온 세 가지 버전의 육수를 섞어 국밥 국물을 만들고 있습니다.

국밥에 곁들여 먹는 김치와 깍두기도 손수 만듭니다. 매일 아침 장을 봐 신선한 재료로 반찬을 만드는 건 쉽지 않습니다. 하지만 작은 반찬에도 정성을 다해야 맛있는 한 끼 식사를 완성할 수 있죠.



부산광역시 부산진구 부전동에 위치한 가게 전경

초보 사장이 자리잡은 비결 ‘쿠팡이츠’

이렇듯 공을 들여 깔끔하고 세련된 맛의 한 끼 식사 메뉴로 돼지국밥을 재탄생시켰지만, 막상 가게 문을 여니 처음 해보는 국밥 장사라 쉽지 않았습니다. 이미 부산에는 오래되고 유명한 국밥 가게가 많았습니다. 초보 사장이 경쟁하기에는 벅찼습니다. 그래도 풍성돼지국밥이 부산에서 자리를 잡을 수 있었던 건 쿠팡이츠 덕이라고 한 사장님은 말합니다.

“저희가 아무리 열심히 음식을 만들어도 (이 지역에서) 경쟁하는 업체가 너무 유명하고 규모도 크거든요. 그래서 손님들에게 음식을 대접할 수 있는 기회가 적었어요. 그런데 쿠팡이츠를 통해서 고객들에게 음식을 대접할 기회가 생겼고, 그게 하나의 기회가 돼서 그 손님들이 다시 재방문해 주세요. 장사하는 사람들한테 그게 제일 큰 도움이 아닌가 싶습니다.”

배달이 좋아지니 매출도 2배

다른 배달 서비스를 쓸 때는 생각만큼 평이 좋지 않았습니다. 여러 건을 함께 배달하다보니 국밥 국물이 넘치거나 포장에 망가지는 일이 잦았기 때문입니다.

“배송이 제대로 안 돼서 클레임 오는 경우가 초창기에 너무 많았어요. 하지만 쿠팡이츠는 음식을 하나씩만 배달하니까 그런 걱정은 없겠다는 기대를 했죠.”

쿠팡이츠는 한집 배달을 원칙으로 합니다. 배달이 너무 오래 걸리거나, 음식이 쏟아지는 등의 문제가 발생할 위험이 상대적으로 적죠. 그래서 한 사장님은 쿠팡이츠가 부산 지역에 진출하기 전부터 쿠팡이츠 입점 담당자를 수소문해서 명함을 받아뒀다고 합니다.

배달이 10분밖에 안걸린거에 너무 놀랐어요~!!요청사항도
다들어주시고 너무 맛있게 잘먹었습니다 한겨울 따뜻한 보온이네요
~^^

👉 1인세트 국밥+결들이순대

👉 돼지국밥

주문 25분도 안되어 도착요
냄새 안나고 국물이 진하네요
애기도 잘먹네요
맛있는 국밥 먹었어요

돼지국밥

1인세트 국밥+결들이순대

쿠팡이츠에 올라온 풍성돼지국밥 리뷰

쿠팡이츠 입점 이후, 음식에 대한 고객 평가도 좋아졌습니다. “배달 퀄리티가 좋다 보니까 자연스럽게 음식 별점도 좋아지더라고요. 자연스럽게 저희 가게에 대한 인식도 좋아진 것 같아요.”

현재 쿠팡이츠 별점은 5점 만점에 4.8점입니다. 매출도 성장세입니다. 2022년 상반기 매출이 2021년 전체 매출을 뛰어넘었죠.



한진영 사장님은 사업을 더욱 크게 키워나가고자 합니다. 지금은 이 가게 하나 뿐이지만 나중에는 한진영 이름 석 자를 건 식품회사를 만드는 것이 꿈입니다. 관광객들이 부산에 여행을 와서 기념품으로 돼지국밥 밀키트를 사 가고, 또 고급 호텔에서 조식으로 돼지국밥을 먹는 그날을 위해 열심히 달립니다.

한진영 사장님과 풍성돼지국밥의 꿈을 쿠팡이츠가 응원합니다. 여러분도 부산에서 ‘해동 장인’의 국밥 한 숟가락 드셔보시면 어떨까요?



취재 문의 media@coupang.com