

편의점·호텔서 원기회복... '보양식 新 풍속도'

초복은 삼복(초복 중복 말복) 중 첫째 복으로 본격적인 여름의 시작을 알리는 날이다. 불과 몇해전만해도 삼계탕을 먹는 것이 당연하게 여겨졌지만, 시대가 변해 입맛과 취향이 다양해지면서 보양식의 폭이 넓어졌다. 게다가 최근에는 1~2인 가구가 늘면서 소포장 보양식도 인기다. 2018년, 과거와 달라진 초복 풍경을 살펴봤다.

◆초복=삼계탕? 공식 깨졌다

16일 모바일커머스 티몬에 따르면 초복을 앞두고 보양식 매출 추이를 조사한 결과 전복 판매가 크게 늘어나 즉석 삼계탕의 매출 규모를 추월했을 뿐 아니라 신장률도 258%로 보양식 가운데 가장 높았다.

지난 1일부터 14일까지 2주간 티몬에서 판매된 삼계탕과 장어, 전복, 한우 등 보양식 매출은 47%가량 상승했다. 이 가운데 전복이 258%로 매출 증가세가 가장 높았으며 대표적인 복날 보양식으로 인기 있는 즉석 삼계탕 매출을 추월했다. 지난해의 경우 전복 매출은 즉석 삼계탕 매출의 절반 수준이었지만, 올해는 전복 매출이 즉석 삼계탕보다 커졌다.

전복에는 추월 당했지만 간편

삼계탕보다 전복 매출 크게 올라

보양 도시락·장어구이·수박 등

편의점·마트서 복날 음식 선택

호텔서 즐기는 '특급 보양식' 인기

하게 먹을 수 있는 즉석 삼계탕 매출 신장률은 74%를 기록하며 2위에 올랐다. 뒤이어 장어는 62% 매출이 늘었고, 훈제오리 57%, 한우 26% 순으로 상승세를 보였다. 반면 생닭 등 삼계탕 재료는 30% 가량 매출이 감소했다.

보양식 매출 상승세는 40대이상 연령층이 주도한 것으로 확인됐다. 보양식을 가장 많이 구매한 연령대는 40대이상으로, 전체 보양식 매출의 48%를 차지하며 30대(40%)를 추월했을 뿐 아니라 신장률도 62%를 기록했다. 지난해에는 보양식 구매자 가운데 30대가 43%로 매출 비중이 가장 높았다.

티몬 관계자는 "올해 전복 판매가 크게 늘어난 이유는 가격 경쟁력이다. 올해 초부터 전복 가격이 인하되며 부담 없는 가격에 구매할 수 있게 됐기 때문"이라고 설명했다.

◆혼자여도 괜찮아!

1~2인 가구가 늘어나면서 소포장 간편 먹거리로 복날 기분을 즐기는 고객들도 늘고 있다. 먼저, GS25는 올해 복날을 겨냥해 보양 도시락, 삼계탕, 1/8 통 수박 등 다양한



고객이 롯데마트 서울역점에서 반계탕 가정간편식을 고르는 모습. /롯데마트

소포장 간편 먹거리를 판매한다.

초복 전날인 이달 16일부터 중복 당일인 27일까지 시즌 한정으로 '유어스 보양 한정식 도시락'(이하 보양 도시락)을 판매한다. 보양 도시락은 대표적인 보양 식재료로 알려진 민물장어구이와 오리고기를 메인 메뉴로 구성해 복날에 즐기기에 좋은 먹거리로 개발됐다.

복날 인기 먹거리인 삼계탕과 수박도 1~2인 가구 고객이 간편하게 즐길 수 있도록 출시했다.

1등급 냉장담만을 사용하고 6가지 국

내산 한약재 티백과 수삼 등을 넣어 담백하고 깔끔하게 즐길 수 있는 유어스삼계탕과 수박 한 통을 8등분한 크기의 1~2인 가구용 '시원할 수박'도 바뀐 복날 풍경을 느낄 수 있는 상품이다.

롯데마트 역시 '요리하다 수삼 반계탕'과 '해피 참건강한 반계탕' '하림 반 마리삼계탕' 등 1~2인 가구가 간편하게 먹을 수 있는 반계탕 상품을 선보이고 있다. 아울러 1~2인 가구를 대상으로 100g~150g 단위로 소포장된 소고기와 소포장된 전복을 판매하고 있다.

◆호텔에서 즐기는 불도장과 불로탕

초복을 맞아 신라호텔은 건강과 입맛을 사로잡는 '특급 보양식'을 선보인다.

서울신라호텔 중식당 '팔선'에서는 초복 더위에 지친 심신의 원기를 회복시켜 주는 '흑삼 불도장'을, 제주신라호텔 더파크뷰 뷔페에서는 '흑삼 불로탕'을 맛볼 수 있다.

'팔선'은 '흑삼 불도장'을 선보인다. 흑삼은 인삼을 9번 찌고 9번 말린 것으로 사포닌 함유량이 보통 인삼보다 높아 여름철 지친 체력에 활력을 불어넣고 면역력 증진에 도움을 준다. 게다가 송이, 해삼, 전복, 오갈래, 건판자, 홍삼 등 귀한 식재료가 모두 들어갔다.

제주신라호텔 더파크뷰 뷔페에서는 제주 지역의 식재료로 만든 특급 보양식인 '흑삼 불로탕'을 디너 시간 한정으로 선보인다.

제주 로컬 식재료인 닭고기, 돼지고기, 표고 버섯과 전복, 판자, 도가니, 자연송이, 흑삼 등 12가지 이상의 고급 식재료로, 이들에 걸쳐 6시간 이상 끓여진 한 육수를 만들어 내는 것이 특징이다.

/신원선 기자 tree6834@metrosooul.co.kr

사진/픽스타·유투이미지



“삼계탕, 알고 먹어야 더 맛있다”

본격적인 무더위의 상징인 삼복(三伏)이 시작되면서 사람들은 너도나도 보양식을 찾는다. 그중 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 '삼계탕'이 최고다.

농촌진흥청이 초복(17일)을 앞두고 삼계탕에 대한 궁금증을 해결해 주는 자료를 배포해 관심을 모으고 있다.

우선 삼계탕은 원래 '계삼탕'으로 불렸다. 16일 농진청에 따르면 주재료인 닭고기와 부재료가 인삼이었기에 원래 계삼탕으로 불렸지만 닭보다 인삼

이 귀하다는 인식이 생기면서부터는 지금의 이름인 삼계탕으로 불리게 됐다고 한다.

삼계탕을 복날에 먹는 이유는 다음과 같다. 삼복(三伏)은 일 년 중 가장 더운 기간이다. 땀을 많이 흘리고 체력 소모가 큰 여름에 몸 밖이 덥고 안이 차가우면 위장 기능이 약해져 기력을 잃고 병을 얻기 쉽다. 닭과 인삼은 열을 내는 음식으로 따뜻한 기운을 내장안으로 불어넣고 더위에 지친 몸을

회복하는 효과가 있기 때문에 삼계탕을 복날에 먹게 됐다. 지금의 삼계탕 형태는 1960년대 이후, 대중화 된 것은 1970년대 이후다.

마지막으로 삼계탕은 모든 체질에 다 맞을까? 닭과 인삼은 따뜻한 성질을 가진 식품이다. 체질적으로 몸에 열이 많은 사람은 인삼보다 황기를 넣거나 차가운 성질인 녹두를 더해 몸속의 열을 다스리는 것이 좋다.

/세종=최신용 기자 grandtrust@

뉴스킨 코리아 '다 엄마다' 5기 수료식 성료

맞춤형 부모교육 프로그램

뉴스킨 코리아는 지난 14일 경기도 안산 시립루씨어린이집에서 다문화 가족 구성원의 행복한 삶을 지원하기 위한 맞춤형 부모 교육 프로그램 '다(多) 엄마다'의 5기 수료식을 개최했다고 16일 밝혔다.

'다 엄마다'는 뉴스킨 코리아 회원 자치 봉사단체인 '뉴스킨 코리아 포스 포 굿(Force for Good) 후원회'가 부모교육 전문기관인 사람가족학교와 협력해 개발한 다문화 가정 부모 교육 과정이다. 2016년 3월 첫 시작 이래 지난해까지 총 159가족이 프로그램을 수료했으며, 이번 5기에

는 18가족이 총 7회에 걸쳐 교육에 참여했다.

이번 수료식은 뉴스킨 코리아 임직원을 비롯해 5기 과정 이수 가족, 안산시 육아종합지원센터 관계자 등 70여 명이 참석한 가운데 진행됐다. '다 엄마다' 프로그램을 마친 가족들에게 수료증을 전달하고 서로의 성장을 축하하며 소감을 나누는 시간을 가졌으며, 두 달 간의 활동 사진을 전시한 '다 엄마다 스토리 사진전'도 함께 열었다.

특히, 이번 5기 과정은 부모 교육을 넘어 가족 구성원 모두를 위한 직접 교육으로 실시됐다. /김민서 기자

LG화학 '이브아르'와 함께하는 '글로벌 뷰티 토크' 개최

LG화학이 히알루론산 필러 이브아르(YVOIRE)의 유럽시장 육성을 위해 유럽 소비자들을 직접 찾아 나선다.

LG화학은 국내 거주하는 유럽 각국의 소비자들을 초청해 각 나라의 뷰티 트렌드와 현지시장 공략 포인트를 알아보는 '글로벌 뷰티 토크'를 진행한다고 16일 밝혔다.

LG화학은 이번 '글로벌 뷰티 토크'에서 나올 소비자 관점의 다양한 견해들을 종합하여 향후 유럽 마케팅 전략에 반영할 방침이다.

실제로 LG화학은 중국시장에서 미용



LG화학이 글로벌 뷰티 토크를 개최했다. /LG화학

성형 관련 소비자 성향 분석을 통해 새로운 도약의 발판을 마련한 바 있다.

LG화학은 2016년 중국 시장점유율 1위

에 오른 이후 2년 연속 선두를 지키고 있다.

/박인용 기자 parkiu7854@

쉐라톤 서울팔래스 강남

'페인트 유어 드림' 선포

쉐라톤 서울 팔래스 강남 호텔은 여름 방학 및 본격적인 휴가 시즌을 맞아 자녀의 예술감성을 일깨우며 특별한 추억을 선사할 수 있는 '페인트 유어 드림(Paint Your Dream)' 패키지를 선보인다고 16일 밝혔다.

오는 21일부터 10월 19일까지 투숙 가능한 이번 패키지는 디럭스 객실 1박과 3

인 조식 뷔페(성인 2인 및 어린이 1인), 그리고 예술의 전당에서 열리는 '오! 에르베 릴레 색색깔깔展' 3인 입장권 및 어린이를 위한 1인 워크숍 프로그램으로 구성된다.

프랑스 창의 예술가로 베스트셀러 그림책 작가이자 미술가인 에르베 릴레의 첫 한국 방문을 기념해 열리는 '오! 에르베 릴레 색색깔깔展'은 런던 TATE MODERN, 뉴욕 MoMA, 구겐하임 미술관 등 세계적인 미술관에 이어 예술의 전당에서 첫 번째로 열리는 전시다. /김민서 기자

텐마인즈 '쉬코노미' 겨냥 하이브리드 매장 선포

현대백 무역센터점에 '브레오' 입점

텐마인즈는 '쉬코노미' 트렌드에 맞춰 휴대용 마사지기 브랜드 브레오(Breo)를 현대백화점 무역센터점 5층에 위치한 라이프스타일 편집숍 '뷰티인보우(Beauty in Bow)'에 스텝인숍 개념으로 입점시켰다고 16일 밝혔다.

브레오존에서는 눈과 목·어깨, 손, 발, 무릎, 두피 등 부위별로 마사지가 가능한

제품들을 직접 체험해볼 수 있어 쇼핑 중 피로감을 느끼는 여성 소비자들의 발걸음을 사로잡을 것으로 보인다.

소비자가 원하면 뷰티인보우 한켠에 위치한 쇼파에서 브레오 마사지를 활용해 휴식시간도 즐길 수 있다. 짐을 들고 오랜 시간 걸어 다니며 피로해졌던 여성 고객들은 손과 발 등의 마사지를 주로 선호하며, 5분 정도의 짧은 시간으로도 힐링감을 얻을 수 있어 구매로 이어지는 사



현대백화점 무역센터점에 입점한 텐마인즈 브레오 매장. /텐마인즈

례가 많다는 것이 매장 직원의 설명이다. /김민서 기자 min0812@