

# “가을을 맛 보세요” 제철 식재료 메뉴, 소비자 입맛 공략

밤·고구마·단호박·사과 등  
제철 식재료로 신메뉴 출시  
“소비자 입맛잡기 위해 노력”

하늘은 높고 맑은 살찌는 천고마비(天高馬肥)의 계절이 돌아왔다.

13일 업계에 따르면 오곡백과가 무르익는 풍요로운 가을을 맞아 외식업계에서는 밤, 고구마, 단호박, 사과, 꼬막, 홍합 등 제철 식재료를 이용해 다양한 신메뉴를 출시하며 소비자를 사로잡고 있다.

제철 맞은 밤과 고구마를 활용한 메뉴가 눈에 띈다. 커피프랜차이즈 카페 베네가 선선한 가을을 맞아 밤을 활용한 ‘바밤 라떼’를 선보였다. ‘가을을 그대로 담다’를 콘셉트로 선보인 이번 신메뉴는 달콤한 꿀에 고소한 밤과 부드러운 밤크림을 함께 담아낸 이번 신메뉴는 고소하면서도 은은한 밤향을 그대로 살려 풍미를 더했다. 이와 함께 밤을 넣어 더욱 특별한 디저트도 있다. 바삭한 식감의 와플에 밤을 더한 ‘밤 페스츄리 와플’은 독특한 식감의 꿀은 설탕과 꿀을 함께 넣어 식감은 살리며 더욱 달콤한 맛을 자랑한다.

CJ푸드빌이 운영하는 뚜레쥬르도



라그릴리아 가을 신메뉴



/SPC그룹

을 활용한 국밥 메뉴 ‘통영굴국밥’을 다시 선보인다. ‘통영굴국밥’은 시원한 황태육수 베이스에 통영 굴이 듬뿍 들어가 바다내음을 느낄 수 있는 메뉴로 지금이 한창 굴 제철인 만큼 한층 더 신선한 굴을 맛볼 수 있을 것으로 보인다. 육수당은 통영굴국밥 재출시를 기념해 고객들이 푸짐한 한 끼 식사를 즐길 수 있도록 굴국밥과 접시수육을 합친 ‘굴국밥세트’도 함께 출시, 판매할 계획이다.

김밥 프랜차이즈 브랜드 ‘서가원’에서는 제철 꼬막을 활용해 가을 내음을 물씬 풍기는 신메뉴 3종을 출시했다. 100% 국내산 꼬막을 활용해 신선하면 서도 쫄깃함을 그대로 살렸다. 쫄깃한 제철 꼬막에 싱그러운 향긋함이 돋보이는 산채나물과 더한 ‘꼬막비빔밥’, 신선한 꼬막에 새콤달콤한 소면을 더해 식욕을 자극하는 ‘꼬막소면’, 꼬막과 볶음밥의 조화로 담백함을 살린 ‘꼬막볶음밥’으로 구성됐다.

업계 관계자는 “천고마비의 계절인 가을을 맞아 업계에서는 제철 재료를 활용한 신메뉴를 출시하면서 소비자들의 입맛을 잡기 위해 노력하고 있다”고 전했다.

/박인웅 기자 parkiu7854@metroseoul.co.kr

고구마와 밤을 활용한 신제품을 내놨다. 대표 제품인 ‘고구마라떼 케이크’는 고소한 우유 무스와 달콤한 고구마를 부드럽게 섞은 케이크다. ‘흑심 품은 맘모스’는 통팥 양금이 든 빵 사이에 고소한 흑임자 크림치즈와 밤을 넣은 간식용 빵이다. 이외에도 부드러운 크림과 고구마 필링을 듬뿍 넣은 ‘사르르 고구마 케이크 빵’, 밤 크림과 생크림 두 가지 크림을 넣은 귀여운 밤 모양의 ‘생크림 만난 마롱 브레드’도 선보였다.

SPC그룹이 운영하는 라그릴리아가 가을 한정 메뉴 5종과 음료 2종을 출

시했다. 이번에 선보이는 메뉴는 ‘풍성한 수확의 계절, 가을의 맛에 빼지다’를 주제로 단호박, 무화과, 사과 등 제철 식재료를 활용한 것이 특징이다.

대표적으로 단호박 뇨끼에 독특한 식감의 달고기(정갱이)를 바삭하게 튀겨 조화시킨 ‘튀긴 달고기를 올린 단호박 뇨끼’, 육즙을 살려 구운 닭다리 스테이크를 부드러운 리조또 위에 올린 ‘치킨 스테이크를 올린 단호박 리조또’, 햄과 무화과, 고소한 견과류를 올리고 흑당소스로 달콤함을 더한 ‘흑당 넛츠 플랫피자’ 등이다. 제철 과일을 활용한 티 에이드 2종도 선보였다. 배와 캐모마

일 핑크티를 블렌딩한 ‘배&캐모마일 티 에이드’, 유자와 잉글리쉬 브렉퍼스트 티를 조화시킨 ‘유자&잉글리쉬 브렉퍼스트 티 에이드’ 등이다.

한식뷔페 풀잎채에서는 ‘가을에 물들다’를 테마로 단풍처럼 곱게 물든 레드 푸드와 옐로우 푸드 등 총 15가지의 가을 신메뉴를 선보였다. 가을 분위기에 흡뻑 빠질 수 있게 제철 홍합을 듬뿍 넣은 ‘토마토 홍합찜’부터 가을 사과와 비트를 더한 ‘사과 비트 샐러드’ 등과 함께 새로운 디저트 메뉴들도 출시해 특별한 미식회를 즐길 수 있게 준비했다.

육수당은 가을과 겨울이 제철인 굴

## 종근당고촌재단, ‘나눔국민대상’ 복지부장관상

수상 단체 중 유일한 민간장학재단

종근당고촌재단은 10일 서울 여의도 KBS 신관에서 열린 ‘2019년 대한민국 나눔국민대상’ 시상식에서 희망멘토링 부문 보건복지부 장관상을 수상했다.

2019 대한민국 나눔국민대상은 보건복지부, 한국방송공사, 사회복지공동모금회가 공동주최하는 시상식이다. 평소 이웃을 위해 나눔을 실천한 개인과 기관을 발굴해 인적, 물적, 생명나눔, 희망멘토링 등 4개 부문으로 시상하고 있다.

종근당고촌재단은 올해 수상단체 중 유일한 민간 장학재단으로, 소외계층 청소년들을 대상으로 학습지도와 정서 지원을 위한 멘토링사업을 운영해오며 교육복지에 앞장선 공로를 인정받아 수상자로 선정됐다.

종근당고촌재단 김두현 이사장은 “진정성 있게 멘토링 봉사활동에 참여해준 재단 장학생 멘토들에게 감사의 마음을 전한다”며 “앞으로도 다양한 교



‘2019년 대한민국 나눔국민대상’ 시상식에서 보건복지부 장관상을 수상한 종근당고촌재단 최정길 국장(오른쪽)이 보건복지부 사회서비스 정책관 이강호 국장과 기념촬영을 하고 있다.

육복지사업을 통해 교육의 사각지대에 놓인 청소년에게 더 나은 교육지원 혜택을 제공할 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.

종근당고촌재단은 2013년부터 서대문구, 광진구, 동대문구, 성동구와 협약을 맺고 저소득가정 청소년들을 대상으로 일대일 맞춤형 학습지도와 진로상담을 돋는 교육봉사 멘토링 활동을 진행해왔다.

/이세경 기자

## 장기이식 대기자 4만명… 평균 1200일 기다려

실제 기증 대기자의 10%에 불과  
하루 평균 3.9명 이식 못 받아 사망

장기이식대기자 규모가 4만 명에 달하는 가운데, 실제 기증은 대기자의 10%에 불과한 것으로 드러났다. 제도 개선이 필요하다는 지적이 나온다.

국회 보건복지위원회 기동민 간사가 질병관리본부 장기이식관리센터에 받은 자료에 따르면 2019년 8월 기준 장기이식대기자는 3만9301명으로 나타났다. 2015년 2만7444명이던 장기이식 대기자 수는 2016년 3만286명, 2017년 3만4187명, 2018년 3만7217명으로 지속 증가 추세다. 매년 평균 3258명이 늘어나고 있는 셈이다. 현재 추세에 따르면 올해 말 장기이식대기자는 4만 명을 넘어서 것으로 보인다.

반면 장기 기증자의 규모는 크게 상승하지 못했다. 2015년 2569년이던 장기기증자는 2016년 2886명, 2017년

2897명, 2018년 3396명으로 조금씩 늘었다. 장기기증이식대기자수의 10%에 미치지 못하는 규모다.

특히 장기기증자의 대부분은 신장, 간장, 골수 등을 기증하는 생존 시 기증 자가 대부분을 차지했다. 최근 5년 간 생존 시 기증자는 1만1916명으로 전체 기증자의 82.1%를 차지했다. 뇌사 기증자(2329명)와 사후 각막 기증자(267명)는 각각 16%, 1.8%에 그쳤다.

뇌사 기증은 2016년 이후 지속 감소하고 있었다. 2016년 573명까지 올라선 뇌사 기증자는 이후 계속해서 줄어 2018년에는 500명 아래로 내려갔다. 뇌사자 가족들의 기증 동의율 또한 2016년 이후 매년 전년대비 8%씩 낮아져 과거 50% 이상의 동의율이 35%까지 하락했다. 현행법 상 가족이 동의하지 않으면 뇌사자의 장기 기증은 불가하다.

장기이식대기자의 대기 시간도 늘어났다. 2014년에서 2018년 간 장기이식

대기자의 평균 대기 시간은 1182일이었다. 이식을 받기 위해 약 3년 3개월을 기다려야 한다. 2018년 장기이식 대기 시간은 1220일로 2014년에 비해 82일이 늘어났다.

하루 평균 3.9명의 환자들이 장기 이식을 받지 못해 세상을 떠났다. 2014년에서 2018년 동안 장기이식대기 중 사망자 수는 평균 1437명이었다. 하루 평균 장기이식 대기 사망자 수는 2015년 3.3명, 2016년 3.6명, 2017년 4.4명, 2018년 5.2명으로 매년 늘어나고 있다.

장기기증희망등록자의 수도급감해 장기이식의 수요와 공급의 불균형이 더 심화될 것으로 보인다. 2014년 10만 명을 넘었던 장기기증희망 등록자는 2015년 8만8524명, 2016년 8만5005명, 2017년 7만5915명으로 줄어들었다. 2018년 장기기증희망 등록자 수는 7만763명으로 2014년에 비해 35%나 감소했다.

/이세경 기자 seilee@

## “척수손상 환우, 올바른 방광 관리법 배우세요”

이대서울병원 방광관리 건강강좌

이대서울병원 비뇨의과와 비뇨힐링 클리닉에서는 오는 29일 오후 3시 척수 손상 환우를 대상으로 ‘신경인성방광 환자의 방광 관리 및 휠라테스’ 건강강좌를 개최한다.

강의와 실습으로 진행되는 건강 강좌에서는 이대서울병원 비뇨의과 윤하나 교수(사진)가 ‘척수 손상 후 효율적



인 배뇨관리’라는 주제로 신경인성방광의 올바른 도뇨관 사용법 및 요로감염 관리에 대해 강의하고 고리앤리 필라테스 이경식 대표가 휠체어를 타고 할 수 있는 코어 근육 강화 필라테스인 휠라테스에 대해 강의할 예정이다.

/이세경 기자

## 크라운-해태제과, 제 15회 창신제 성료

전통국악·현대음악 어우러져

크라운-해태제과는 12~13일 양일간 세종문화회관에서 국내 최대규모의 민간기업 국악공연인 제15회 창신제를 개최했다고 밝혔다.

이틀간 4회에 걸쳐 열린 이번 공연은 총 1만2000여명이 관람했다. 공연 주제인 ‘볍고창신(法古創新)’ 정신을 살려 전통국악과 현대음악이 어우러

진 최고의 퓨전 국악공연이었다는 평가다.

특히 국내 최초 국악뮤지컬인 ‘심청’에 이은 ‘수궁가’에 대한 관람객의 반응은 뜨거웠다. 국악뮤지컬은 판소리를 기본으로 창극, 무용 등 전통 가무악(歌舞樂)을 현대감각으로 재해석해 종합예술 공연이다.

모든 세대가 쉽고 편하게 즐길 수 있도록 판소리 원곡을 현대적 언어로 풀



지난 12일 개최된 제 15회 창신제 국악뮤지컬 수궁가 무대에서 크라운-해태제과 임직원들이 종묘제례일무 공연을 펼치고 있다./크라운-해태제과

어낸 것이 적중했다고 크라운-해태제과 측은 설명했다.

/박인웅 기자