

# “몸에 좋은 유산균, 음식에 담았죠... 푸드테크 기업 목표”

## 메트로가 만난 기업인

안지선 조선현방 대표

입으로 들어가면 장까지 오롯이 살아 간다는 유산균을 활용해 외식 프랜차이즈와 발효 가공육 시장에 뛰어들어 승부수를 던진 여성 기업인이 있다.

일식 도시락 전문점은 신종 코로나바이러스 감염증(코로나19)이 창궐하던 시절 겹없이 시작했다.

가족의 생계를 책임지던 고기집을 문닫게 한 것이 코로나19였다면, 포기하지 않고 다시 일어나 뭐라도 해 볼 수 있게 만든 것이 또한 코로나였다.

건강한 먹거리가 갈수록 중요해지고 있는 시점에서 푸드테크를 통해 푸드 큐레이터를 꿈꾸고 있는 조선현방 안지선 대표가 바로 그다.

“장사가 제법 되던 고기집이 코로나 팬데믹으로 된서리를 맞았다. 남편도 가게에 ‘올인’해 자칫 생계가 위협해질 위기에 처했다. 이리다간 도저히 안되겠다 싶었다. 더 늦기전에 뭐라도 해야 만들었다. 마침 도시락 프랜차이즈 본사가 매물로 나왔다. 사회생활을 하면서 꽤 많이 접해왔고 인상적인 맛이어서 과감하게 브랜드를 인수하고 프랜차이즈 사업을 시작했다. 주변에선 (무모한 일이라며)다 말했다.”

안 대표가 남편과 모든 정성을 쏟아 부으며 운영하던 고기집은 코로나19여파를 버티지 못하고 결국 접었다.

그런데 기분은 오히려 활기찼다. 새로 도전할 수 있다는 자신감이 벅차 올랐기 때문이다.

그렇게해서 안 대표는 일식 수제도시락 브랜드 쿠벤을 시작했다.

“한식 기반의 도시락은 차별화하기가 쉽지 않아 경쟁이 심하다. 일식 도시락은 다르다. 단가가 한식보다 높아 식



코로나로 정성 쏟던 고기집 문 닫았지만 일식 도시락으로 새로운 도전 시작

자재를 고급화시킬 수 있기 때문이다. 한식에 비해 색다른 맛을 선사하다보니 입으로 전하는 구전효과도 커 재구매율이 60% 정도에 달할 정도다.”

소고기, 장어, 전복, 문어, 연어 등을 주재료로 하는 쿠벤의 일식 도시락은 8500원부터 9만5000원대까지 가격대가 다양하다. 이 가운데 제일 많이 팔리는 것이 소고기 스테이크를 활용한 규프레젠또나 연어를 주재료로 한 연어프레젠또와 같은 2만원대 도시락이다.

이 가격대가 가장 잘 팔리는 이유는 회사 등에서 세미나나 점심회식 등을 할 때 일식 도시락을 찾는 이들이 많아졌기 때문이다. 적지 않은 고객들이 회사돈으로 먹는다고해서 쿠벤 도시락은 ‘법인카드 도시락’으로 불리기도 한다.

안 대표가 말하는 쿠벤의 장점은 여러가지다.

그는 “프랜차이즈나 가게를 운영하고 있는 자영업자들은 코로나19때문에 배달 플랫폼 의존도가 높고 이때문에 관련 비용도 많이 들지만 쿠벤은 다르다. 도시락 1개를 시키는 고객들이 그리 많지 않기 때문이다. 최소한 3~10개 정도씩 주문하기 때문에 개당 운반단가가 싸다. 수십개를 한꺼번에 주문할 땐 점

주가 직접 차로 배달해주기도 한다”며 웃었다.

이때문에 쿠벤은 배달앱서 소위 ‘깃발꽃기’를 할 필요가 없다. 주로 오피스 밀집지역을 타깃으로 하기 때문에 토·일은 점주가 가게문을 닫고 쉴 수도 있다.

### 일식 단가 높아 한식보다 차별화 오피스 밀집지역 집중 공략 주효 점주, 조리 대신 ‘조립’만 하면 돼 유산균 활용 발효육 제조·판매도

소상공인에게 ‘휴식’은 달콤하다. 저녁이 있는 삶도 얼마든지 가능하다. 게다가 시간이 허락되면 직접 전단지들을 돌리며 추가 매출을 올릴 수도 있다.

“쿠벤 도시락은 본사에서 사흘간의 교육만 받으면 누구나 창업할 수 있다. 조리법을 몰라도 (본사에서 제공하는 밀키트를 이용해) 도시락을 ‘조립’만 하면 된다. 임대료 포함해 5000만원의 소자본으로 창업할 수 있다.”

하지만 일부 몰지각한 프랜차이즈본

사처럼 소비자가 찾지도 않은 제품을 트렌드에 맞는다며 과장해 점주들을 모집, 무리하게 확장해 나갈 생각도 없는데 안 대표의 신념이다.

조선현방이 운영하고 있는 쿠벤 도시락 가맹점은 현재 서울·수도권을 중심으로 15곳이 있다. 최근엔 서울 논현동에 추가로 문을 열었다. 올해 말까지 30개 정도가 목표다.

안 대표는 쿠벤 프랜차이즈 사업과 별도로 유산균을 활용한 발효 가공육 제조·판매에도 뛰어들었다. 쿠벤의 도시락 매뉴 곳곳에도 유산균 발효기술을 접목했다.

직접 고기집을 운영하면서 유산균을 활용해 발효한 돼지고기, 소고기로 손님 입맛을 사로잡았던 노하우를 심분 발휘하면서다.

안 대표는 “걸어서 장까지 간다는 유산균으로 발효한 고기는 감칠맛이 좋고 소화도 잘 된다. 유산균이 고기의 지방을 분해해주기 때문에 몸에 좋다. (유산균 발효육은) 굵고난 뒤 식은 상태에서 고기의 맛과 풍미를 그대로 유지해준다”고 설명했다.

‘이베리코 꽃살 갈비양념구이’가 대표 상품이다. 유산균은 고기 뿐만 아니

라 국수 등 밀가루 반죽에 활용해도 같은 효과를 낸다. 글루텐이 없어 글루텐 때문에 관련 음식을 꺼려하는 이들에게도 제격이다. ‘유산균 발효 칼국수’ 개발도 끝났다.

“몸에 좋은 유산균은 이제 음식에 양보해야한다(웃음). 그래서 유산균을 이용한 제조방법도 특허를 냈다.” 안 대표가 활짝 웃었다.

그래서 조선현방은 ‘유산균 발효 주방’이다.

‘현방(懸房)’은 조선시대 성균관 노비들이 경영하던 정육점 이름이다.

안 대표의 조선현방이 유산균을 이용한 ‘현대식 정육점’으로 우리의 입맛을 사로잡기 위해 나선 것이다. 여기엔 방송 등으로 유명세를 타고 있는 신호섭 셰프도 힘을 보태고 있다. 조선현방의 유산균 발효 양념육은 온라인몰 등을 통해 만나볼 수 있다.

안 대표는 음악과 음식의 콜라보도 계획하고 있다. 알고보니 그는 대학에서 피아노를 전공하고 미국 유학까지 갔다온 피아니스트 출신이다. 음식과 음악은 또 떼려야 뗄 수 없는 사이여서 마침 잊고 있었던 재능까지 마음껏 발휘해볼 참이다.

안 대표는 “조선현방의 다양한 먹거리를 찾는 고객들에게 믿음과 신뢰를 바탕으로 ‘건강’을 제공하는 것이 목표”라며 “향후엔 회사 비즈니스를 구독 경제 모델로까지 발전시켜 고객들이 올바른 식습관을 가질 수 있도록 도울 것”이라고 말했다.

그러면서 그는 “쿠벤 외에도 계획하고 있는 ‘분식닷컴’ 등 프랜차이즈 추가 사업을 통해선 초고령화 시대를 살아가기 위해 제2인생을 준비하는 모든 분들을 응원하는 회사가 되고 싶다”고 밝혔다.

/김승호 기자 bada@metroseoul.co.kr

## 중기부, 소상공인 300곳 수출 지원 ‘팍팍’

### ‘수출 두드림 기업’ 10월1일까지 모집 자금·마케팅·온라인 등 적극 지원

정부가 수출이 유망한 소상공인 300개사를 적극 지원한다.

중소벤처기업부는 미래 수출 가능성이 높은 유망 소상공인을 육성하기 위한 ‘수출 두드림(Do-Dream)기업’을 13일부터 10월1일까지 모집한다고 12일 밝혔다.

신청은 고비즈코리아 홈페이지에서 받는다.

‘수출두드림 기업’은 중소벤처기업진흥공단, 소상공인시장진흥공단, 대한무역투자진흥공사(KOTRA)가 제품 차별성 등 수출 기반, 마케팅 역량 등 수

출 가능성, 신서비스 개발 등 지속성장성, 매출·수출 등 수출공통역량 등 공통된 기준에 따라 기관별로 평가한다.

이후 각 지방중소벤처기업지방청에서 지역별로 수출두드림 기업을 최종 선정한다.

수출두드림 기업 최종명단에 오르면 중기부가 자금·보증, 마케팅, 컨설팅, 온라인 지원 등 다양한 서비스를 제공한다. 아울러 소진공의 혁신형 소상공인자금과 지역신용보증재단의 보증을 연계해 지원한다.

또 해외바이어상담회와 해외무역관을 활용한 온·오프라인 수출 마케팅(KOTRA)과 수출바우처(중진공)에 우선 선정하고, 해외 진출에 어려움을 겪는

소상공인을 위해 컨설팅(소진공)과 무역전문가와 1대1 수출멘토링(KOTRA)도 제공한다.

특히 기업간 전자상거래(B2B) 온라인수출플랫폼인 고비즈코리아에 소상공인 전용 온라인 전시관을 신설하고 아마존, 라쿤 등 해외 온라인몰에 입점할 수 있도록 함으로써 소상공인의 온라인 수출도 활성화할 예정이다.

중기부 강기성 글로벌성장정책과장은 “수출두드림 기업 지정을 통해 수출 가능성이 높은 유망 소상공인을 보다 체계적으로 지원할 계획”이라며 “수출을 희망하는 소상공인들의 많은 참여를 부탁드린다”고 전했다.

/김승호 기자

### 청호나이스

#### 휴대용 포터블 정수기 출시

청호나이스가 전기를 사용하지 않고 필터를 통해 빠르게 정수하는 자연 여과 방식의 정수기 ‘청호 휴대용 포터블 정수기(사진)’를 출시했다.



12일 청호나이스에 따르면 이번엔 선보인 ‘청호 휴대용 포터블 정수기’는 1개 필터로 최대 150L를 정수할 수 있어 플라스틱 사용량을 줄일 수 있는 환경친화적 제품이다.

신제품은 물통에 수돗물을 받기만 하면 내부 필터를 거쳐 잔류 염소, 냄새, 각종 미세입자 등을 빠르게 정수해 바로 마실 수 있어 생수를 사용하는 가정이나 캠핑 등 야외활동 시 적합하다.

/김승호 기자

### 교원KRT

#### 스페인 패키지여행 선보여

교원KRT는 이달 17일 출국 예정인 스페인 일주 패키지 상품을 확정하고 코로나19 확산 이후 단독으로 유럽 첫 패키지 여행을 시작한다고 12일 밝혔다.

스페인 첫 여행 상품은 에티하드 항공편을 통해 17일 출국해 25일 입국하는 8박9일 일정이다.

스페인 바르셀로나, 그라나다, 세비야 등 총 9대 도시 일주로 편성됐다. 위생 및 안전을 위해 여행 기간 내 전용 차량 이용 및 전문 가이드 인솔 단체 관광으로 진행한다.

이번 여행은 지난 9일 기준 백신 접종 완료자에 한해 예약이 가능하다.

추석 연휴 중 이용 가능한 이번 상품은 유류할증료 포함 149만9000원이다.

/김승호 기자

## 바스타비 TV와 함께하는 메트로 뉴스



▲ 참여연대 창립 27년... “셀프개혁 없기에 우리가 필요” /사진 뉴시스  
▲ 사랑제일교회, ‘온라인 예배’...교인 수백명 또 광화문

▲ 여가부, 내달 7일까지 ‘여성이족형 예비 사회적기업’ 신청 접수  
▲ 추석 명절 택배 사칭 주의보... “출처 불분명 문자 조심”



▲ 중환자 병상 가동률 50.4%... 비수도권 3주 내 1167개 추가  
▲ 추석 맞아 전통시장 485곳 주변도로 주차 허용 /사진 뉴시스