

반값에 즐기는 성게알 초밥

기사입력 2016-02-01 18:36 최종수정 2016-02-02 01:58

성게알 요리점 '우니야'

"고급 일식당과 차이 없어"

[강진규 기자]



"고급 일식당에서 맛볼 수 있는 성게알 초밥을 절반 가격에 판다는 점이 알려지면서 주변 직장인들 사이에서 큰 인기를 끌고 있습니다."

서울 강남구 삼성동의 '우니야'는 국내에 흔치 않은 성게알 요리 전문 음식점이다. 이곳을 운영하는 윤일훈 대표(56·사진)는 국내 1위 성게알 무역회사인 보성무역의 대표이기도 하다. 그러다보니 우니야에서 파는 거의 대부분의 메뉴에는 성게알이 들어 있다. 흔히 볼 수 있는 성게알 군함말이 초밥과 성게알밥은 물론 문어숙회, 튀김요리, 미역국, 우동, 연어요리, 계란찜도 성게알을 넣어 만든다.

윤 대표는 "간단히 식사하러 오는 사람들을 위한 메뉴는 물론 격식을 갖춰야 하는 자리에 어울리는 코스요리도 있다"며 "하루 평균 40팀 이상의 손님이 꾸준히 온다"고 말했다.

보성무역은 연간 100t 이상의 성게알을 가공해 대부분을 일본으로 수출하고, 국내 일식당과 대형마트 등에서 일부를 판다. 연간 매출은 50억~60억원 규모다. 윤 대표는 일본 도쿄의 한 거래처가 운영하는 성게알 음식점을 방문했을 때 좋은 인상을 받아 국내에서 비슷한 콘셉트의 음식점을 차렸다고 한다.

그는 "고급 호텔과 일식당도 대부분 보성무역의 성게알을 쓰기 때문에 우니야에서 판매하는 성게알과 품질 차이는 없다"고 설명했다.

강진규 기자 josep@hankyung.com

[한경닷컴 바로가기] [스내커] [한경+ 구독신청]

© '성공을 부르는 습관' 한경닷컴, 무단 전재 및 재배포 금지