

---

한국경제

## "5~8월은 성게가 제철"

기사입력 2016-05-17 21:17

---

### 성게알 요리점 '우니야'

[ 강진규 기자 ] 날씨가 따뜻해지면서 고급 식재료로 꼽히는 성게가 제철을 맞았다.

성게는 단백질이 풍부해 '바다의 호르몬'이라고도 불리는 해산물로, 5~8월이 제철이다. 흔히 '성게알'이라고 부르는 것은 성게의 난소다.

성게알은 단백질과 비타민A·B2, 철분 등이 많이 함유된 식품이다. 베타카로틴이 풍부해 노화 방지와 피부미용에도 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 성게알을 활용한 요리는 제주도 등 바닷가 지역에서 주로 찾아볼 수 있다.

서울에선 삼성동에 있는 '우니야'가 대표적인 성게알 요리 전문점으로 꼽힌다. 국내 1위 성게알 무역회사인 보성무역이 운영하는 성게알 요리 전문점으로 성게알 초밥과 덮밥을 비롯해 성게알을 넣은 문어숙회, 우동 등을 판다. 윤일훈 보성무역 대표는 "성게알의 품질은 호텔 일식당 등에서 쓰는 것과 차이가 없다"며 "고급 성게알 요리를 저렴하게 즐기려는 손님이 늘고 있다"고 말했다.

강진규 기자 josep@hankyung.com

[한경닷컴 바로가기] [스내커] [한경+ 구독신청]

© '성공을 부르는 습관' 한경닷컴, 무단 전재 및 재배포 금지

---

이 기사 주소 <https://news.naver.com/main/read.nhn?mode=LPOD&mid=etc&oid=015&aid=0003595662>

---