뛰어난 맛과 메뉴, 성게 요리 전문점, '우니야'

윤일훈 대표

쉽게 맛보기 어려운 성게 요리를 맛볼 수 있는 음식점이 서울 도심에 등장해 눈길을 끌고 있다. 바다의 향기가 가득한 국내산 성게를 부담 없는 가격으로 제공하는 성게 일식 요리 전문점 '우니야'(대표 윤일훈, 02-3452-8892)가 바로 그곳..

서울 강남구 삼성동에 위치한 이 음식점은 40여년의 전통을 가진 국내 최대의 성게 가공·수출 회사인 (주)보성무역이 직영하는 곳으로 성게 요리를 대중화하기 위한 중심 역할을 하고 있다.

우니야는 (주)보성무역이 제주도·거제도·백령도·강원도 등 다양한 산지에서 확보한 거래처로부터 매일 공급받는 신선한 국내산 성게로 다양한 요리를 만들고 새로운 레시피 개발에도 힘쓴다.

우니야는 모든 메뉴에 성게(우니)를 넣은 특화 메뉴를 제공하는 것이 특징이다. 우니모둠회, 우니문어숙회, 우니새우대판야끼, 우니모둠튀김, 성게 알밥, 성게 회덮밥 등의 메뉴가 있고 특별한 맛으로 호평을 받고 있다. 저녁에는 성게가 들어간 샐러드, 무침, 모둠회, 구이요리 등이 포함된 디너 풀코스 요리를, 점심에는 샐러드, 계란찜, 성게한판, 모둠초밥, 성게 우동이 포함된 런치 세트를 즐길 수 있다.

(주)보성무역은 클린사업장 및 이노비즈 인증을 받은 사업장으로 일본에 수출하고 국내 고급 일식 전문점과 대형마트 등에도 공급하며, 성게알, 성게젓과 성게 통조림을 개발하고 수출과 내수에 매진한다.

충암고 총동문회 부회장이며 '한국을 빛낸 이달의 무역인상', '경북 신경영인상'을 수상한 윤 대표는 "수출과 국내유통에 힘쓰며, 건강식인 성게요리 보급에 최선을 다하겠다"고 피력했다.