



여름 햇살처럼 눈부신 성게 한 그릇

〈우니아〉 ‘성게알밥&우니아세트’



일본에서는 성게가 보편적인 식자재인데 비해 국내에서는 비싼 가격 때문에 그 수요가 적고 레시피도 한정적이다. 〈우니아〉는 신선한 국내산 성게를 가격 부담 없이 마음껏 즐길 수 있는 성게일식요리전문점으로 새로운 레시피를 개발하고 성게를 보편화시키기 위한 대장정의 베이스캠프다. 성게로 만든 한상이라는 이색적인 풍경으로 새로운 보양 트렌드를 제시하는 〈우니아〉의 여름을 둘러봤다.

글 차은지 기자 사진 황윤선 기자

주소 서울 강남구 삼성로 100길 23-1 화인빌딩 1층 전화 02 3452-9892~3

서울 한복판에 쏟아진 바다 밤송이

산지가 아니면 쉽게 접하기 어려운 신선한 성게. 매일 매일 신선한 산지직송 성게를 먹을 수 있는 성게전문점이 서울 한복판에 나타났다. 접하기도 어렵고 가격도 높은데다가 국내에서 수요가 많지 않아 산지에서도 ‘성게 타역국’, ‘성게 칼국수’ 등의 메뉴가 보편적이다. 국내 일식집 역시 생성게알을 신선하게 즐길 수 있는 곳이 드물다. 〈우니아〉의 윤일훈 대표는 그런 성게를 국내에서 보편화 시키겠다는 신도적인 발상으로 다양한 레시피를 만들어 왔다. 〈우니아〉는 금년 상반기에 갓 오픈한 세네기 일식성게요리전문점이지만, 그 모태의 역사가 탄탄하다. 아버지가 1977년 설립한 일본으로 수출하는 성게 전문 무역 회사 ‘보성상사를 절대로 물려받지 않겠다’고 미국과 일본 등에서 유학하며 떠났던 윤 대표는 현재 (주)보성무역의 대표이자 〈우니아〉의 창업주가 됐다. 이제는 성게알의 오렌지색마저도 너무 좋다고, 그의 손을 거친 〈우니아〉의 인테리어 곳곳에도 식감을 자극하는 오렌지색이 가득하다. 윤 대표는 (주)보성무역에서 생성게를 수출하는데 멈추지 않고 새로운 제품 거물로 이어갔다. 그렇게 성게알젓과 통조림 등을 만들기에 이르

고 대형마트에 진열될 정도로 폭발적인 인기를 끌었다. 거기에 성계알의 모양을 잘 잡아 보관할 수 있는 나무 껍까지 발명했다. 그러던 중 성계를 납품하는 도쿄 내 싱계전 둔점에서 여러 가지 성계 요리를 접하면서 <우니야>를 구상하게 됐다. <우니야>의 가장 큰 강점은 저렴한 가격으로 다양한 인식 성계 요리를 즐길 수 있다는 점이다. (주)보성무역을 통해 확실하게 신선한 물량을 저렴하게 공급할 수 있기에 가능한 일이었다.

다양한 성계 요리로 전국을 사로잡을 것

<우니야>에서는 다양한 일식성계요리를 즐길 수 있는데, 이곳 메뉴의 거의 모든 메뉴에 성계가 들어간다. 디너 풀코스 회석요리에도 샐러드, 무침, 모듬회, 구이요리 등에 모두 '성계'가 들어가 있다. 우니 모듬튀김, 우니문어숙회, 우니닭가라아지, 우니모듬회, 우니소고기가라아지, 우니말이언어, 우니말이도로... 그야말로 메뉴는 우니로 가득 차 있다. '우니(うに)'는 일본어로 성계알을 뜻한다. 식사류에도 쉽게 접할 수 있는 성계미역국에서 시작해 성계알밥, 성계우동, 성계떡김덮밥 등 다양한 성계 요리가 펼쳐진다. 다양한 성계요리 구성과 맛으로 벌써 운 대박가 마케팅 중인 소셜커머스 사이트에서 보고 일본에서까지 손님들이 찾아오고 있다. 무엇보다 <우니야>의 묘미는 바로 런치 세트다. 성계 샐러드부터 시작해 성계가 가득담긴 계란찜과 싱싱한 성계 한판이 생으로 나오고 모듬초밥이 부려 8pcs나 나오는데, 식사로 성계우동이 함께 구성돼 있다. 여기에 성계 모듬튀김과 질임야채 등이 구성돼 다양한 성계요리를 식판 하나에서 즐길 수 있다. 여기에 3000원만 추가하면 앙기모와 모듬회까지 곁들일 수 있다. 이렇게 신선한 성계알을 서울 한복판에서 저렴하게 즐길 수 있도록 물꼬를 튼 운 대표는 "100년된 일본의 음식점에서도 저희 것을 납품받을 정도로 훌륭한 성계 품질을 자부하고 있습니다. 일본 보건당국에서는 성계 섭취를 장려할 정도로 좋은 음식입니다. 저에게는 성계가 기본 좋은 '업'이라고 생각하고 다양한 성계 요리로 더 많은 사람들이 즐길 수 있도록 <우니야>를 이끌어 나갈 계획입니다"라며 당찬 포부를 드러냈다.



윤일훈 대표이사



TIP

<'성계알밥' 만드는 법>

1. 간이 된 흰 쌀밥을 준비 한다.
2. 피와 무순을 올리고 날 성계알도 함께 올린다.
3. 2에 간 마를 얹고 검은 깨보 장식한다.



바다향 가득 성계 구입은 어디서?

업 체 명	주 소	연 락 처	홈 페이지
(주)보성무역	경북 포항시 북구 여천동 66번지	054-242-2690	www.bosungm.co.kr
제주도 이어도 농수산	제주도특별자치도 서귀포시 남원읍 위미리 1844-2	064-764-5023	www.jejuicodo.co.kr
제일농수산	경북 포항시 남구 구룡포읍 구룡포리 710-5	070-4400-1898	www.jaemall.com
구룡수산	경북 포항시 남구 구룡포읍 호미로 209-1	054-276-6542	www.halmagwanegi.com
영화해녀수산	경북 포항시 북구 삼호로 391 109동 303호	054-252-5414	www.young-hwahn.com
굴참치명치참치	경남 통영시 통영해안로 423 101호	070-4113-1758	gul77.com
제주다소풍물	제주시 노형동 252-3	064-711-0144	www.jejuda.net
구룡포 해풍수산	경북 포항시 남구 연일읍 유강 10번길 27	054-281-7889	www.hepung.com
제주소림	제주시 번영로 60(봉개동)	064-725-6070	www.jeju.biz
청정해	제주도 제주시 도남동 76-3	064-727-1005	www.jejujh.com