

보도 일시	2023. 1. 26.(수) 11:00 1. 26.(목) 조간	배포 일시	2023. 1. 25.(수) 09:00
담당 부서	식품산업정책관실 식품외식산업과	책임자	과 장 문지인 (044-201-2151)
		담당자	사무관 한재석 (044-201-2155)

농식품부, 해외 슈퍼스타 한식당 8개소 지정

- 뉴욕·파리·도쿄에 한식 품질·국산 식재료 활용, 위생관리 등 심사, 우수 한식당 지정 -

① 해외 우수 한식당 지정 개요

농림축산식품부(장관 정황근, 이하 농식품부)와 한식진흥원(이사장 임경숙)은 1월 26일(목) 뉴욕·파리·도쿄에 소재한 우수 한식당 8곳을 발표하였다.

해외 우수 한식당 지정사업은 한식진흥법('20.8.28. 시행)에 따라 한식의 품질 향상 및 소비자 보호를 위해 추진하는 것으로 한식의 품질과 서비스, 한식 확산 기여도뿐만 아니라 위생, 식재료 보관 및 관리 등 소비자 눈에 보이지 않는 부분까지 종합 평가한다.

지정 대상 도시는 해외 한식당 분포, 한식 인지도, 대륙별 안배 등을 종합 고려하여 뉴욕, 파리, 도쿄로 정하고, 작년에 우수 한식당 신청·접수를 받았다.

서류 및 현장 심사, 총괄심의를 거쳐 한식(문화) 특성 적합성, 한국산 식재료 사용, 한식 조리 자격 여부 등 21개 항목을 중점 평가하여 총 8개소를 지정하였다.

2 2023 해외 우수 한식당 지정 내용

먼저 뉴욕은 ‘정식’, ‘아토믹스’, ‘윤 해운대 갈비’ 3곳을 지정했다.

정식(Jungsik)은 모던 한식 파인다이닝(Fine Dining)*의 표본을 보여주는 식당으로 경기 쌀, 해남 김, 완도 전복 등 국산 식재료를 활용하여 정갈한 한식을 구현했다.

* 파인다이닝: 주로 코스요리로 구성되고 높은 품질의 식재료와 전문적인 식사 응대, 고급화된 분위기 등을 제공하는 고급 정찬

정식은 2011년에 개점하여 한식당 최초 미쉐린(Michelin)* 가이드 2 스타를 획득한 레스토랑으로도 유명하다.

* 미쉐린 가이드: 타이어 회사에서 운전자에게 식당, 숙소에 대한 정보제공을 위해 1900년 프랑스편 가이드를 최초 발간, 현재 38개국 대상 발행

아토믹스(Atomix)는 국산 단일 품종의 쌀과 전통식품 명인의 장, 고춧가루를 활용하고, 한국 식문화·식재료·조리법 등을 한글 발음대로 기재한 메뉴 카드를 제공하여 다소 낯설 수 있는 한식문화를 현지인들에게 품격있게 선보인다.

미쉐린 가이드 2 스타 한식당이자 권위 있는 식당 평가지로 꼽히는 월드 50 베스트 레스토랑(The World's 50 Best Restaurants)*에서 2022년 전 세계 33위(미국 1위)에 올랐으며, 고객 환대 부문 세계 1위를 기록해 특별상도 수상했다.

* 월드 50 베스트 레스토랑: William Reed社(영국, 미디어회사)에서 2002년부터 세계 50대 레스토랑을 선정해 왔으며, 미식의 오스카상이라고 평가

윤 해운대 갈비(Yoon Haeundae Galbi)는 한국 전통 갈비 구이문화를 재현한 전문점으로, 소금, 간장, 매실청, 된장 등 요리에 사용하는 주요 제품들을 국산으로 사용한다.

현지 음식과 섞이지 않은 본연의 한식 메뉴로 승부수를 던져, 2021년에는 뉴욕 10대 레스토랑에 선정된 바 있다.

미식의 도시 파리에는 ‘순 그릴 마레’, ‘종로 삼계탕’, ‘이도’ 등 3곳을 지정했다.

순 그릴 마레(Soon Grill Marais)는 파리에 한국식 구이문화를 재현해 삼겹살, 돼지갈비 등 다양한 구이 메뉴와 돌솥비빔밥, 파전 등을 제공하며, 떡, 미역, 된장 등 국산 제품을 사용한다.

백자와 유기 등 한국적인 인테리어가 인상 깊은 곳으로, 한식과 우리 문화까지 함께 즐길 수 있어 비티에스(BTS)가 방문할 정도로 인기가 있는 곳이다.

종로 삼계탕(Jongno Samgyetang)은 닭을 주재료로 전통 한방 삼계탕과 함께 한국 지역명이 붙은 동래 파전, 속초 닭강정, 부산 정구지지집 등 친숙한 한식 메뉴를 판매한다.

참기름, 물엿, 고춧가루 등 국산 제품과 이천 찹쌀 등 국산 식재료를 사용하며, 세계적인 여행 플랫폼 트립어드바이저(Tripadvisor)에서 현재까지 만점(5.0)을 기록하고 있다.

이도(Yido)는 세종대왕의 본명을 딴 한식당으로 국산 간장, 고추장, 된장 등을 활용해 한식 고유의 맛과 정체성을 뚜렷하게 드러내고, 특히 셰프가 직접 만든 순대·곱창 요리의 품질이 뛰어나다.

맛있는 한식과 함께 한옥을 연상하게 하는 천장과 산수화가 그려진 커튼 등 한국의 전통미를 구현했으며 미쉐린 뷔 구르망(Bib gourmand)*에 2019년부터 현재까지 올라와 있다.

* 뷔 구르망: 미쉐린 가이드에서 1957년부터 제공한 식당 명단으로 합리적 가격대에 좋은 음식을 선보이는 식당을 심사하여 선정

도쿄에는 ‘윤가’와 ‘하수오’ 2곳이 지정되었다.

윤가(Yunke, 尹家)의 윤미월 셰프는 고조리서 ‘시의전서(是議全書)’에 기록된 배추김치의 원형인 ‘송침채’를 외할머니와 어머니를 이어 3대째 전승 및 구현, 2015년 대한민국 식품명인 제66호에 선정되었다.

영월 잣, 지리산 오디 소금, 보은 대추 등 국산 지역 식재료를 활용하고, 전통 한식의 맛과 멋을 품격있게 제공하여 6년 연속 미쉐린 가이드 2 스타를 받았다.

하수오(Hasuo)는 궁중음식을 일본 청년 세대의 취향에 맞게 현대적으로 재해석하여 깔끔하게 제공한다.

간장, 고추장, 소금 등 국산 제품을 사용하며, 누리 소통망 서비스(SNS) 입소문으로 특히 젊은 일본 여성 소비자에게 인기를 끌고 있다.

이번에 지정된 한식당들은 한식을 현지인의 입맛에 맞추면서도 국산 식재료를 다양하게 사용해 케이(K)-푸드 수출 확대에 큰 역할을 하고 있다는 점이 돋보인다.

위 식당들은 국산 제품의 현지 수급에 공을 들여 경기미, 해남 김, 영월 잣, 보은 대추, 이천 찹쌀 등 다양한 지역 식재료와 간장, 고추장 등 국내 생산 장류 제품을 사용 중이며, 한국에서 접하기 쉬운 주류인 소주부터 전통 방식으로 제조된 막걸리, 청주 등도 판매하고 있다.

해외 우수 한식당에는 한식 확산에 기여한 공로를 치하하기 위하여 지정서 및 지정패 수여, 국산 식재료 및 식기류 구매비 등을 지원할 계획이다.

③ 해외 한식 확산 성과

그간 민간의 노력, 한류 등의 영향으로 한식의 해외 인지도와 세계적 인기는 급속도로 높아지고 있다.

- * 해외 진출 한식 기업/매장 수 : ('09) 28개/116개 → ('12) 45/348 → ('21) 65/839
- * 미쉐린 가이드 스타 획득 한식당 수 : ('10) 0개소 → ('22) 21 → ('23) 27
- * '21년 옥스포드 영어 사전 한식 관련 단어 9개 수록(지난 25년간 6개, 누적 총 15개)

전 세계 경제 문화 중심지인 뉴욕에서 한식은 고급화되고 가장 유행하는 음식으로 인식되면서 고급 한식 레스토랑이 증가하고 있으며, 케이(K)-콘텐츠 속 한국의 김밥, 핫도그 등 길거리 음식도 인기를 끌고 있다.

일본에는 한국 음식을 먹으며 한국 콘텐츠를 즐기는 '도한놀이(渡韓ごっこ, 한국 여행 놀이)'가 유행하고 있고, 지난해 12월 신오쿠보에 한국의 식문화를 모아 한국 포장마차 야시장 거리를 재현한 음식점 '한국요코초(韓国横丁, 한국 골목길)'가 탄생하기도 했다.

과리에는 2020년 125개소였던 한식당이 2022년에 200여 개로 증가했고, 작년 7월 한국농수산물유통공사(aT)가 개최한 과리 케이(K)-푸드 박람회에는 당일 7천여 명이 방문할 정도로 호응이 높았다.

4 향후 운영 계획

이러한 세계적 한식 인지도 확산에 발맞춰 한식 품질의 상향화를 위해 도입한 해외 우수 한식당 지정사업은 안정적 정착을 위해 몇 년간 3개 도시 수준으로 운영하면서, 효과성 등을 평가한 뒤 대상 도시를 확대할 계획이다.

우선 올해 하반기에 기존 3개 도시 대상으로 추가심사를 진행한다. 이르면 5월부터 접수를 시작하여 7~9월에 전문가로 구성된 총괄심사단의 서류 및 현장 심사를 마치고, 11월 중 최종 심의를 통해 지정할 예정이다.

양주필 농식품부 식품산업정책관은 “창의적 노력으로 세계적 미식 유행을 이끄는 해외 우수 한식당들의 역할에 거는 기대가 크다”라면서, “한류를 대변하는 한식을 적극적으로 홍보하고 해외 우수 한식당 성장과 발굴에 아낌없는 지원을 하겠다”라고 밝혔다.

- 붙임 1. 2023년 해외 우수 한식당 지정 현황
- 2. 해외 우수 한식당 지정기준

지역	업소명(영문) * 개업연도		특징		
뉴욕 (3)	정식(Jungsik) * 2011	파인 다이닝			<ul style="list-style-type: none"> - 한식당 최초 미쉐린 2스타 획득 - 미쉐린(Michelin) 2스타('14~'22) - 한식당 파인다이닝의 표본 - 국산식재료 사용 * 국산 배, 배추, 경기미, 완도 전복 등
	윤 해운대 갈비(Yoon Haeundae Galbi) * 2016	육류 구이			<ul style="list-style-type: none"> - 부산 해운대암소갈비 분점 - 뉴욕 10대 레스토랑 선정('21) - 한국 전통 갈비집 구이문화 재현 - 국산식재료 사용 * 국산 소금, 간장, 매실청, 된장 등
	아토믹스(Atomix) * 2018	파인 다이닝			<ul style="list-style-type: none"> - '22 World's 50 Best 33위(미국 1위) - 미쉐린(Michelin) 2스타('20~'22) - 한글 발음 기재한 메뉴 카드 제공 - 국산식재료 사용 * 국산 쌀, 전통식품명인간장, 고춧가루 등
파리 (3)	순 그릴 마레(Soon Grill Marais) * 2014	육류 구이			<ul style="list-style-type: none"> - 다양한 한국식 구이메뉴를 파리에 구현 - BTS 등 연예인 다수 방문 - 국산식재료 사용 * 떡, 미역, 된장, 간장 등
	종로 삼계탕(Jongno Sanggyetang) * 2019	일반 한식당			<ul style="list-style-type: none"> - 전통 한방 삼계탕 전문점 - 한국 지역 이름의 메뉴 구성 - 트립어드바이저 5.0 획득(만점) - 국산식재료 사용 * 참기름, 물엿, 고춧가루, 이천 찹쌀 등
	이도(Yido) * 2018	일반 한식당			<ul style="list-style-type: none"> - 미쉐린(Michelin) 빙구르망('19~'22) - 한식의 맛과 정체성이 뚜렷 - 높은 품질의 순대·곱창전문점 - 국산식재료 사용 * 간장, 고추장, 된장 등
도쿄 (2)	윤가(Yunke) * 2013	파인 다이닝			<ul style="list-style-type: none"> - 미쉐린(Michelin) 2스타('14~'19) - 고급스럽게 전통 한식의 맛과 멋을 전달 - 대한민국 식품명인 제66호('15년) - 국산식재료 사용 * 영월 잣 지리산 오디 소금, 보은 대추 등
	하수오(Hasuo) * 2019	일반 한식당			<ul style="list-style-type: none"> - 젊은 세대를 위한 새로운 한식 모델 - 궁중음식 기반의 모던 한식당 - SNS 입소문, 젊은 일본 소비자 고객층 - 국산식재료 사용 * 간장, 고추장, 소금 등

□ 해외 우수 한식당 지정 지원 요건

- 가. 최근 3년간 해당 국가에서 한식당을 경영하였을 것
- 나. 주메뉴를 기준으로 한식이 전체 메뉴에서 차지하는 비율이 60퍼센트 이상일 것
- 다. 최근 2년간 해당 국가의 위생 기준을 위반하지 않았을 것

□ 평가항목별 세부 기준(평가점수의 총합은 110점에 85점 이상)

가. 한식의 품질 및 서비스 실태

- 1) 식당에서 제공하는 음식이 한식 및 한식문화를 알리는 데 적합하고, 그 상태가 좋을 것
- 2) 조리장은 한식을 조리할 수 있는 충분한 자격·경력을 갖추거나 관련 분야의 한식 교육 과정을 이수하였을 것
- 3) 메뉴에 대한 정보를 쉽게 알아볼 수 있을 것
- 4) 식당 종사자의 위생관리 상태 및 복장이 청결하고, 서비스를 제공하는 태도가 친절할 것

나. 식당의 위생관리 실태

- 1) 환기·냉난방 및 냉장·냉동 등의 시설이 식당 규모에 맞는 적정한 수준으로 구비되고, 정상적으로 가동되며, 청결하게 관리될 것
- 2) 서비스를 제공하는 공간의 시설 및 물품 등이 청결하고 상태가 좋을 것
- 3) 음식 및 식재료가 위생적으로 보관·관리되고 있을 것
- 4) 음용수 시설을 정기적으로 점검하고 정비할 것
- 5) 화장실(남녀 구분이 되어 있어야 한다) 및 세면대가 있어야 하고, 휴지·비누 등의 물품이 잘 구비되어 청결하게 관리되고 있을 것

다. 식당의 외관, 정리 정돈 및 안내 실태

- 1) 식당의 외관, 물품 등의 상태가 좋고 정리정돈이 잘 되어 손님들이 이용하기에 불편함이 없을 것
- 2) 식당의 간판 또는 표지판이 손님이 쉽게 알아볼 수 있도록 설치되어 있을 것
- 3) 온라인 등을 통해 제공되는 식당에 대한 정보가 실제와 일치할 것

라. 한식의 확산 실태

- 1) 한국산 식재료를 사용할 것
- 2) 다른 평가기관으로부터 맛, 품질 등 한식당의 운영에 대하여 우수한 평가를 받을 것
- 3) 한식당 대표자 또는 1명 이상의 주방업무 종사자가 한국인이거나, 한국어가 가능한 한식당 종사자가 1명 이상 있을 것
- 4) 한식당 종사자가 한국적인 복장·장식을 착용하거나 한식당의 장식·물품 등을 한국적인 것으로 사용할 것