

잡기회관

추석 명절 부침개부터 다양한 반찬세트까지

명절 때 여성들이 가장 귀찮고 힘들어하는 게 전을 부치는 일이다. 종류가 많은 데다 재료를 구입하고 손질해 밀간을 해 부치자면 일손이 많이 든다. 또 기름이 옷에 묻고 냄새가 몸에까지 밴다.

추석(21일) 명절을 맞아 맛의 고장 전주 음식 명인인 김정옥(64)씨가 직원들을 데리고 직접 전을 부쳐 판매한다. 김씨가 운영하는 잡기회관은 전주 전통비빔밥 전문점 약 10곳 중 드물게 도시 변두리에 있지만 일부러 찾는 미식가와 현직인 단골이 많다. 전라북도 지정 향토전통음식점이다. 요리 경력 32년 차인 김정옥 명인은 한국음식관광협회 주최 국제요리경연대회에서 대상을 수상하는가 하면 '대한민국한식대가' 칭호를 받았다.

잡기회관은 전주비빔밥 자체는 물론 반찬이 자극적이지 않고 맛이 깊으면서 깔끔하다.

부침개의 세트는 흥어전, 동태전, 새우전, 생표고버섯전, 깻잎·돼지고기·두부전, 대파·노타리버섯·게맛살포지, 묵은지·돼지고기포지로 구성한다. 7가지를 각각 350g 이상 담은 세트가 10만원이다. 4인 가족이 3~4끼니를 먹을 수 있는 양이다.

김 명인은 "색소나 방부제, 인공조미료 따위를 전혀 사용하지 않는다. 감칠맛은 설탕을 쓰지 않고 사과·배·양파 등을 발효시킨 것으로 낸다"고 말했다. 일손이 많이 들어 이번 추석 명절에 100세트 정도만 주문 받을 예정이다.

잡기회관은 반찬 세트도 판매한다. 도라지무침, 고사리나물, 참외·오이장아찌, 깻잎김치, 고들빼기김치, 지진 묵은지, 멸치조림 등 7가지를 담은 세트가 7만원. 어른 4명이 4~5끼니를 식사할 수 있다. 7만원짜리 세트 7가지에 전복장과 소고기 장조림을 더한 10만원짜리 세트도 있다.



잡기회관 김정옥 명인



잡기회관 반찬모듬



잡기회관 부침개 모듬

상품	구성
부침개 7가지 모듬 10만원 (7가지 각각 350g)	흥어전, 동태전, 새우전, 생표고버섯전, 깻잎·돼지고기·두부전, 대파·노타리버섯·맛살포지, 묵은지·돼지고기포지
반찬 7가지 모듬 7만원	도라지무침, 고사리나물, 참외·오이장아찌, 깻잎김치, 고들빼기김치, 지진 묵은지, 멸치조림
반찬 9가지 모듬 10만원 세트	7만원 세트 7가지 + 전복장, 소고기 장조림
장류 3종 세트 7만원	발효양념고추장 1kg + 100g 3개, 강된장 1kg, 된장 1kg

※서울은 당일 배송 가능. 우체국 특송 요금 1만2000원 추가
 ※입금 계좌: 농협 351 1137 0781 03 김정옥
 ※주문 전화: 010-5603-5766, 063-212-5766

에그리나

간편하게 먹을 수 있는 감칠맛 나고 쫄득한 굴비

고급 음식점에서 1인 분에 2만5000~3만5000원인 보리굴비 정식 상에는 실제 조기가 아니라 부세를 말린 것이 나온다. 조기와 매우 비슷한 부세는 조기보다 통통해 살집이 좋고 먹을 게 많다. 부세는 또 말리면 감칠맛을 내는 이노신산이 증가하고 살이 쫄득해져 조기보다 더 맛있다.

보리굴비를 구들구들하게 구워서, 찬물에 녹차를 우려고 밥을 말아 함께 먹으면 최고로 맛있다. 짭조름한 보리굴비 살과 시원한 물에 탱글탱글해진 밥알, 은근한 녹차 향이 어우러져 별미다.

보리굴비는 대부분 굴비의 본고장인 영광군 범성포에서 전일염 간을 한 다음 두어 달 간 바닷바람에 말려 생산한다.

영광군에 있는 장애인직업재활시설 '에그리나'는 부세 보리굴비를 이문을 조금만 붙여 판매한다. 수익금 전액을 장애인 복지사업에 사용한다.

일반 부세 보리굴비의 경우 시중에서 보통 12만원에 파는 길이 29~32cm짜리 10마리를 9만원에 판다. 증기로 찐 다음 배를 갈라 뼈와 내장을 제거하는 등 완전히 손질해 개별 포장한 것이 특히 인기를 끌고 있다. 손질을 다 했지만 가격을 올리지 않고 종전 가격으로 판매한다.

전자레인지 등으로 데우기만 하면 먹을 수 있다. 데운 다음 참기름을 발라 프라이팬에 살짝 구우면 쫄깃하며 고고고들한 식감과 고소한 맛이 더한다.

특품 10마리 구입 고객에게는 검은깨를 넣은 생(生) 모싯잎 송편 500g을 제공한다.



에그리나 직원 황금일

구분(크기)	10마리	5마리
특품(29~32cm)	9만원	5만원
손질하지 않고 그냥 반 건조한 것	상품(27~30cm) 8만원	4만5000원
	중품(26~28cm) 7만원	-
찐 다음 손질 후 개별 진공 포장	특품(29~32cm) 자숙 후 내장 제거 10만원	5만5000원

※특품 10마리 구입시 검은깨 넣은 생(生) 모싯잎송편 500g 제공
 ※입금계좌: 농협 351 1039 6176 83 에그리나보호작업장
 ※주문전화: 061-352-3288, 010-5519-9127



에그리나 부세 보리굴비



초이스 등급의 LA 갈비



해프네푸드의 구이용 소고기

용도 및 무게	가격
갈비찜용 2.4kg 포장	13만5000원
구이용 2.2kg 포장	12만원
구이용 3.6kg 포장	19만원

※입금 확인 후 상품 발송
 ※입금계좌: 농협 302 0727 2506 01 김미경
 ※주문 전화: 010-8644-8100



해프네푸드의 갈비찜용 소고기

해프네푸드

마블링이 풍부하고 부드러운 초이스 등급의 소고기

한우와 수입산 모두 소고기 가격이 많이 올랐다. 사료인 곡물 가격이 기상 악화로 오르고 코로나 바이러스 19 때문에 외국에서 수입이 힘들어진 탓이 크다.

그렇다고 추석 명절에 소고기 음식을 빠뜨릴 수는 없다. 남녀노소가 좋아하는 음식이기 때문이다.

갈비산 한우고기보다 가성비가 훨씬 높은 수입 소고기를 사는 것도 한 방법이다.

수입 소고기의 국가별 점유율은 미국산 53%, 호주산 40%, 뉴질랜드산 5% 순이다. 그만큼 미국산이 우리 입맛에 맞다는 이야기이다.

미국산 소고기 품질은 크게 8개 등급. 프라이م-초이스-셀렉트-스탠다드-커머셜-유틸리티-커터-캐너. 미국 농무부(USDA)가 규정한 마블링(근내지방도)과 성숙도, 색깔, 근육 탄력도에 따라 등급이 결정된다. 음식점에서 보통 사용하는 것은 다섯 번째 등급인 '커머셜'.

해프네푸드는 미국산 초이스 등급의 LA갈비를 추석 명절 선물세트로 마련했다.

김미경 대표는 "전체 생산량 중 5~7%밖에 안 나오는 최상급의 프라이م은 가격이 한우와 맞먹는다"며 "품질 대비 가격이 매우 합리적이고 착한 두 번째의 초이스 등급을 선택했다"고 설명했다. 품질이 한우 1+등급과 비슷한 수준이라고 한다.

김 대표는 "마블링이 풍부하고 성숙도가 높아 고기가 부드럽다. 또 육즙이 풍부하며 씹을 때 연하다"고 설명했다.

LA갈비는 갈비가 썰리는 방향(Lateral)에 의해서 붙여진 이름. 통 갈비 대를 뼈와 직각 방향으로 잘라서 중간 중간에 조그만 갈비뼈가 붙어있는 형태를 말한다. 주로 찜과 구이용도로 이용한다. 갈비찜용 2.4kg 포장이 13만5000원. 같은 수준의 한우 갈비가 20만원 안팎인 것에 비하면 가성비가 매우 높다.

으뜸전복

지방 함량적이고 단백질 많아 영양 보충에 최고인 전복

올해는 추석(9월 21일)은 이른다. 추석 대목에 나오는 과일은 전반적으로 맛이 떨어지면서 가격은 비쌀 것으로 보인다. 소고기는 코로나 바이러스 19의 유행 탓에 외국에서 수입하는 게 어려워지는 바람에 수입육은 물론 한우고기까지 값이 크게 올랐다.

추석 선물로 전복을 선택하는 사람이 늘 것으로 예상된다.

전복은 귀한 사람들에게 보내는 선물로 으뜸이다. 받는 사람의 만족도가 다른 품목보다 매우 높다.

전복은 살아있는 것을 비닐 팩 안에 바닷물과 함께 넣고 산소를 주입한 물 포장 상태나 그냥 스티로폼 박스에 아이스 팩과 함께 넣어 배송된다. 도착할 때까지 전복이 생생하게 살아 있다.

전복은 지방 함량이 적고 단백질이 많아 영양 보충에 최고다. '바다의 웅담(熊膽, 곰 쉼개)' '조개류의 황제'라고 불린다. 중국에서는 상어 지느러미, 해삼과 함께 '바다의 삼보(三寶)'로 꼽히기도 한다.

우리나라 양식 전복은 70% 이상이 전남 완도군에서 나온다. 완도으뜸전복 최기철 사장은 "소비자들이 직속하므로 도시에서 구입하는 것보다 심심하고 가격이 저렴하다"고 말했다.

껍데기를 제거하고 순살만을 분리한 다음 익혀 냉동한 자숙 전복도 판매한다. 원할 경우 내장을 제공한다.

사이즈	무게(마리 수)	가격
황제전복 1호 (약 143g)	1kg (6~7마리) 2kg (13~14마리)	7만원 13만5000원
황제전복 2호 (약 125g)	1kg (7~8마리) 2kg (15~16마리)	6만2000원 12만원
특대 (약 110g)	1kg (8~9마리) 2kg (17~18마리)	5만5000원 10만5000원
대 1호 (100g)	1kg (9~10마리) 2kg (19~20마리)	4만7000원 9만원
대 2호 (90g)	1kg (10~11마리) 2kg (20~22마리)	4만3000원 8만원
대 3호 (약 83g)	1kg (11~12마리) 2kg (23~24마리)	4만원 7만5000원
대 4호 (약 77g)	1kg (12~13마리) 2kg (24~26마리)	3만7000원 7만원
중 1호 (약 66g)	1kg (14~15마리) 2kg (28~30마리)	3만5000원 6만5000원
중 2호 (약 55g)	1kg (17~18마리) 2kg (34~36마리)	3만원 5만5000원

완도 으뜸전복 기획세트
 전복 특대(110g) 12마리+ 중 2호(55g) 17~18마리 10만원
 손질해 익힌 순살 전복 대 전복(약 23g) × 8개 2만3000원 (2보 이상 무료 배송) 중 전복(약 20g) × 10개 1만8000원
 ※큰 전복은 물량이 달려 조기 품질 또는 가격 인상 될 수 있음
 ※자른 미역과 전복 손질 칼 제공. 고급 선물 포장 무료
 ※입금 계좌: 농협 355 0066 8983 53 으뜸전복
 ※주문 전화: 061-553-8464, 010-9434-8113
 ※쇼핑몰: https://www.eumjeonbok.com



껍데기와 내장을 제거하고 살만 익힌 자숙 순살 전복