중소벤처기업부	보 도 자 료	다시 도약하는 대한민국 함께 잘사는 국민의 나라

보도 일시	(지 면) 12.21.(수) 석간 (인터넷) 12.21.(수) 06:00	-

담당 부서	소상공인정책관 지역상권과	책임자	과 장 이준희 (044-204-7880)
		담당자	사무관 손민국 (044-204-7885) 주무관 전대한 (044-204-7887)

전국 팔도 소문난 백년가게 바로요리세트(밀키트) 인천공항에 선보여

- 인천공항 '백년가게 바로요리세트(밀키트) 식당' 개소식(12.21일) -

□ 우수 백년가게의 조직화와 규모화를 통한 기업가형 소상공인 육성 본격 추진

□ 내년 1월에 인천공항 내(內) 백년가게 전용 식당 1곳 추가 개장(오픈)…
백년가게 상표(브랜드) 확산과 사회적 가치 실현하는 선도적 역할 기대

중소벤처기업부(장관 이영)는 소상공인시장진흥공단(이사장 박성효), 인천국제공항공사(사장 김경욱)와 21일 인천국제공항 제2터미널 1층 입국장비(B)에서 '백년가게 바로요리세트(밀키트) 식당 개소식'을 진행했다.

이번 개소식은 백년가게 바로요리세트(밀키트) 조리·판매 공간과 디지털 홍보가 함께 이뤄지는 백년가게 바로요리세트(밀키트) 식당의 인천공항 내 입점을 기념하고, 그간 진행된 백년가게 지원 경과 및 성과 보고를 통해 백년가게의 우수성을 널리 알리고자 마련됐다.

이번 개장(오픈)되는 백년가게 바로요리세트(밀키트) 식당에는 대국민 선호도 조사, 지역 백년가게 협동조합 추천 등을 통해 최종 선정한 백년가게 바로요리세트(밀키트) 제품을 매장 내에서 식사 메뉴로 제공한다.

이로써 전국에 흩어져 있는 백년가게 전통의 맛을 바로요리세트(밀키트)로 제품화해 전국 팔도 백년가게 음식을 한 장소에서 맛볼 수 있는 전국 유일한 식당이 됐으며, 백년가게 상표(브랜드) 확산과 사회적 가치를 실현하는 혁신적 선도모형(모델)이 될 것으로 기대된다.

선보이는 메뉴는 ▲전북 '진미집'의 '비빔소바'·'메밀소바'·'메밀국수', ▲전남 '건봉국밥'의 '돼지국밥(건봉국밥)', ▲인천 '신포순대'의 '사골순대국', ▲경북 '나드리'의 '쫄면(간-쫄면)', ▲대구 '일월정'의 '삼계탕(흑마늘독계탕)'·'설렁탕(독계설렁탕)', ▲경기 '안일옥'의 '국밥(장터국밥)', ▲인천 '전동집'의 '동그랑땡(육원전)', ▲전북 '새집'의 '추어탕(새집추어탕)', ▲부산 '궁중해물탕 조씨집'의 '내장탕(곤이내장탕)'이다.

내년 1월에는 인천공항 내 백년가게 바로요리세트(밀키트) 전용 식당 1곳(제1여객터미널)을 더 개장(오픈)할 예정이다.

한편, 최근 개별 백년가게들이 연합해 7곳 협동조합으로 구성된 백년가게 협동조합 연합회를 설립('22.6.21)했으며, 공동의 이익과 사회적 가치 실현이라는 두 마리 토끼를 잡기 위해 다양한 성공사례를 만들어 갈 예정이다.

이영 장관은 이번 "백년가게 바로요리세트(밀키트) 식당은 현 정부 국정과제 중 하나인 기업가형 소상공인 육성의 첫 사례로 소상공인 조직화와 규모화를 통해 혁신적 사업(비즈니스) 모형(모델)을 확립한 것"이라며,

"중소벤처기업부는 최근 어려운 고금리 등 복합위기 속에서도 스스로 자생력을 키우고 노력하시는 소상공인의 든든한 후원자가 되겠다"고 말했다.

또한, 소상공인시장진흥공단 박성효 이사장은 "인천공항 백년가게 매장이 전국의 백년가게 음식들로 국내 소비자에게 즐거움을 선사하는 동시에 공항을 오가는 외국인도 만족시켜 케이(K)-음식(푸드)의 위상을 한층 더 드높이는 데 이바지하길 바란다"고 전했다.

대한민국 정책브리핑
OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

참고 **인천공항 백년가게 밀키트 식당 메뉴**

구분	업체명	대표자	업체특징	제품명	이미지
1	전동집	이광호	• 3대 가업승계, 64년째 운영 • 육류와 생선요리를 기호에 따라 골라 먹을 수 있는 한상차림 전문점	육원전	
2	건봉국밥	김광산	• 2대 가업승계, 35년째 운영 • 35년 전통을 이어온 사골육수와 직접 삶은 머리고기 내장을 이용한 국밥 전문점	건봉국밥	
3	나드리	정희윤	• 36년째 운영 • 쫄깃한 식감에 입에 착 감기는 양념으로 만드는 쫄면요리 전문점	쫄면	
4	신포순대	서인성	• 2대 가업승계, 39년째 운영 • 신선한 야채와 국내산 생찹쌀만으로 만드는 순대요리 전문점	사골순대국	
5	일월정 토속한정식	전주연	• 36년째 운영 • 통째로 으깬 흑마늘과 직접 만든 발효간장을 이용한 한정식 전문점	독계탕	
6				독계갈비탕	
7	진미집	라혜숙	• 3대 가업승계 45년째 운영 • 볶음메밀과 1등급 밀가루를 사용해 단짠(단맛과 짠맛)의 황금비율 특허소바육수로 풍미를 더하는 소바 전문점	메밀소바	
8				비빔소바	
9				메밀국수	
10	안일옥	김종열	• 4대 가업승계 42년째 운영 • 실업력 102년 전통 안성시장 국밥의 전통비법으로 조리하는 밑반찬과 매일 12시간 끓여낸 사골육수로 만드는 국밥전문점	장터국밥	
11	새집추어탕	서정심	• 2대 가업승계, 25년째 운영 • 남원과 지리산의 농산물을 사용하며, 전통방식으로 조리하는 추어탕과 튀김, 빈대떡 등 다양한 추어탕 요리 전문점	추어탕	
12	궁중해물탕 조씨집	이주현	• 3대 가업승계, 45년째 운영 • 자갈치시장에서 공수해 온 신선한 재료와 1대부터 내려오는 전통 육수와 소스로 시원한 맛을 내는 해물탕 전문점	곤이내장탕	

* 대국민 설문조사 결과 : 출국시(독계갈비탕), 입국시(장터국밥) 먹고 싶은 음식 선정