



<https://doi.org/10.20878/cshr.2020.26.6.012>

한식레스토랑의 메뉴구성에 관한 연구

남유선¹ · 심기현² · 이종호^{3*}

¹경성대학교 호텔관광외식경영학부 박사과정, ²숙명여자대학교 전통문화예술학과 교수, ³경성대학교 호텔관광외식경영학부 교수

A Study on the Menu Composition of Korean Restaurants

Yoo-Sun Nam¹, Ki-Hyeon Sim² & Jong-Ho Lee^{3*}

¹Ph.D. Student, Dept. of Hospitality and Tourism Management, Kyung Sung University

²Professor, Dept. of Traditional Dietary Life Food, Graduate School of Traditional Culture and Arts, Sookmyung Women's University

³Professor, Dept. of Hospitality and Tourism Management, Kyung Sung University

KEYWORDS

Korean restaurant,
Menu,
Operational status,
Korean food,
Menu composition.

ABSTRACT

Despite being nutritionally superior, Korean food has many obstacles to globalization. Especially, Korean food is difficult to make scientific recipes, and there is a problem with the shape of the menu and the method of distribution. Therefore, in order to improve the problem of globalization of Korean food, the research was conducted by interview method on 80 businesses that agreed to participate in the research, explaining the research in advance to the owners and employees. To achieve the purpose of the study, the data collected were cross-tested for each question to examine the differences between Frequency analysis (frequency analysis) and the characteristics (type, scale, sales, service method) related to the operation of the Korean restaurant using the SPSS Statistical Program (version 18.0). Frequency analysis was conducted on the menu of Korean restaurants surveyed. As a result of the analysis, it is very meaningful to investigate the right to decide when organizing Korean restaurant menus, the reason for change, the survey of Korean restaurant menus, and the composition of table setting menus by type of food. In order for Korean food to develop in the future, it is time for many changes in table setting and menu composition. Based on this research, I hope that it will help the globalization of Korean food through the development and change of Korean food menu.

1. 서 론

현대의 외식산업은 핵가족화에 따른 식생활의 변화, 여성의 사회진출로 인한 생활양식의 변화 등으로 생활의 일부분이 되었다. 국내 외식 산업은 식품 산업의 발달로 규모면에서는 가내 주도형의 영세한 형태를 탈피하고, 경영면에서는 단순히 음식을 제공하는 차원을 넘어 식사와 관련된 편의가

지 제공하는 외식 서비스 산업으로 발전하였다(Lee, 2003). 국내 외식시장에서 한식당의 수는 다른 나라 음식점 수에 비해 많은 편으로 한국음식업중앙회에 등록된 외식업소 통계자료에 따르면 한식당의 수는 지속적으로 증가하는 등 외식사업에서 우세를 보이고 있다. 특히 정부의 한식세계화라는 정책 지원에 힘입어 일부 업체에서는 해외 진출, 프랜차이즈화, 시스템화, 연구개발의 인프라 확충 등 변화와 혁신

* 본 논문은 제1저자 남유선의 석사학위논문을 재구성한 것입니다.

† Corresponding author: 이종호, johlee@ks.ac.kr, 부산 남구 수영로 309, 경성대학교 호텔관광외식경영학부 교수

이 그 어느 때보다 중요시되고 있지만, 대부분의 업체들이 양식과 일식에 비해 영세하며 부가가치 창출이 낮은 편이다(Hong, 2008). 한식은 세계적으로 건강식으로 인정받고 있으며, 우리 고유의 김치와 장류는 각종 질병 예방에 뛰어난 효능을 지녔다는 보고와 더불어 문화 콘텐츠의 해외 보급과 한류에 대한 관심이 높아지게 됨에 따라 세계인의 주목받는 음식이 되었다. 그러나 한식은 영양적으로 우수함에도 불구하고 세계화에 여러 가지 장애를 가지고 있다. 특히 한식은 과학적인 레시피를 만들기 어렵고, 메뉴의 형태와 배식 방법에 있어 문제가 있다. 외국인들은 한 음식을 여러 명이 같이 먹는 식습관에 대해서 불편함을 느끼는데, 이는 서양 상차림의 경우 개인영역과 공통영역으로 나누어 시간 전개형으로 차려지는 반면에, 우리나라 상차림의 경우, 개인영역과 공통영역으로 나누어지진 않은 공간전개형으로 첵수에 따라 3, 5, 7, 9, 12첩으로 나누어 한상에 모든 음식이 차려지는 상차림을 가지고 있기 때문이다. 서양 상차림은 각자 자신이 먹는 음식에 대한 범위가 나뉘어져 위생상으로는 쾌적함으로나 만족되는 반면에, 우리나라 상차림은 국물이 있는 국이나 찌개, 전골 등을 포함한 여러 찬반을 모두 함께 먹도록 차려내어 식사 시에 불편함과 어려움을 느끼게 된다(Lee, 2007). 또한 최근에 각광을 받고 있는 코스 형태의 한정식은 반상차림의 한식 요리를 코스에 따라 제공하는 고급화된 양식 서빙 스타일의 상차림으로 적게는 3가지부터 많게는 23가지의 반찬을 평균 16가지 정도 제공하고 있다. 그러나 이미 1980년대 후반 지나치게 많은 반찬은 음식 맛의 순화, 전통 조리법의 계승과 발전, 서비스, 그리고 위생관리와 함께 개선되어야 하는 문제점으로 인식되었으며, 최근 서울시내 한식당에서 제공되는 음식량의 24%가 음식물 쓰레기로 버려진다는 보고도 있어 한식이 가지는 대형화, 시스템화, 매뉴얼화 및 체인화의 한계로 외식시장에서 어려운 경쟁구면에 처해 있음을 보여준다(Korean Food Promotion Institute, 2009). 한편, 기존의 한식에 관한 연구로는 한식메뉴 선택속성(Kang, Lee, & Jung, 2020), 메뉴품질(Min, 2007), 미국내 한식당 선택속성(Jung, 2017), 전통한식당 활성화 방안(Kim, 2016) 호텔한식당 서비스품질(2008, Min)의 연구가 있다. 본 연구는 한식을 세계화할 수 있는 기틀을 마련하기 위해 기존의 선행연구와 달리 현재 서울에서 한식당을 운영하고 있는 경영자들을 대상으로 한식당 운영 실태와 메뉴를 조사하여 한식당을 활성화시킬 수 있는 방안을 모색하는데 있다. 본 연구는 기존의 소수 한식당을 대상으로 한 사례연구에서 60여 곳 이상의 한식당을 대상으로 한 설문조사를 통해 기존 한식당의 운영 실태와 메뉴를 조사하였다는 점에서 기존 선행연구와 차이점이 있다고 할 수 있다. 따라서 본 연구의 한식메뉴의 분석결과를 바탕으로 앞으로 한식당 운영을 운영할 때 메뉴에 대한 정보를 제공하는 데 연구의 목적이 있

다고 할 수 있겠다.

2. 이론적 배경

2.1. 한식의 전통 상차림과 메뉴 구성

상차림이란 한상에 차려놓는 반찬 종류와 가짓수 및 배열 방법을 말한다. 우리나라에서 평상시에 사용하는 일상 상차림은 반상(飯床)이라 하여 신분과 격식이 엄격하였던 조선 시대부터 정립되었다. 밥과 반찬을 격식을 갖추어 차리며, 받는 사람의 신분에 따라 명칭이 달라 밥상, 진지상, 수랏상 등으로 불려졌다. 한식은 밥과 국, 김치, 장을 기본으로 하는 독상의 반상 차림으로 첵 수에 따라 반찬이나 찌개 또는 찜이 추가되며, 놓는 위치도 정해져 있으며, 죽 중심의 죽상과 국수·만두·떡국을 차리는 면상, 손님 대접의 목적에 따라 차리는 주안상, 교자상, 다과상이 있다. 상차림에 있어서 가장 중요한 것은 먹는 사람이 식사하는데 불편함이 없어야 하는데, 따뜻한 음식은 오른쪽에 차가운 음식은 왼쪽에 놓고, 국물이 있는 음식일수록 앞에 두고 국물이 없는 음식은 뒤쪽에 배치하여 먹는 사람을 배려하였다(Hong et al., 2005). 반상은 반찬 수에 따라 다양하게 구분된다. 뚜껑이 있는 반찬그릇을 쟁첩이라 하는데, 이때 첵의 숫자가 많아질수록 삼첩, 오첩, 칠첩, 구첩반상이 되며, 맛과 색, 음식의 냉·온 조화가 되도록 구성하였다. 가장 기본이 되는 삼첩반상은 반상 중에 가장 간소한 상차림으로 일반인들이 즐겨 차렸으며, 현대의 영양학적인 관점에서든 매우 과학적이고 합리적인 상차림으로서 밥, 국, 김치, 장 외에 세 가지 찬품을 낸다. 상차림에서 첵 수에 들어가는 음식은 생채, 숙채, 구이 또는 조림이다. 한식의 반상 차림은 반찬 구성에 있어서 조리법이나 주재료의 종류가 서로 중복되지 않도록 했고, 색이나 영양도 고려해서 이상적으로 찬품을 조합하여 구성하였기 때문에 제철에 나는 식품을 적절하게 이용하면 훌륭한 식단을 만들 수 있다(Yoon, 1993; Hong et al., 2005; Han et al., 2009). 한국음식은 주식이 밥으로 이를 뒷받침할 수 있는 많은 부식인 반찬이 발달되었다. 이러한 반찬은 맛과 간을 위해 필요하였으며, 계절에 맞게 식재료를 이용하여 영양적으로 우수하게 만들고 동시에 상차림에는 같은 식재료와 같은 조리법을 피하도록 하여 영양학적으로나 과학적으로나 우수한 식문화로 가지게 되었다(Lee, 2007). 식사 시에는 주식 외에 부식으로 반찬을 곁들이며, 한 끼의 식사는 음식 재료 및 구성에서 식물성과 동물성 식품의 비율이 8:2 비율을 유지하고 있다(Kim, 2005).

한식에 이용되는 반찬의 종류는 약 1,500여종에 달하고, 전체 음식의 50%를 차지하고 있다. 반찬은 구이, 전, 볶음, 지짐, 편육, 조림, 생채, 숙채, 튀각, 찜, 전골 등 다양한 방법으로 조리되어 영양과 맛, 색채감, 온도 등 여러 면에서 조화

를 이루어 주식을 보조할 뿐 아니라, 계절과 지역 및 기호에 따라 사용되었다(Moon et al., 1993; Yoon, 1993).

한식은 국물 위주의 탕이나 전골 음식이 많다. 이는 씹을 때의 촉감이나 조직 등에서 건식과는 차이가 있으며, 오랜 저장이 어려워 식사 시마다 조리해야 하는 어려움을 가지고 있다. 이러한 습식문화는 국이나 탕, 전골 등의 음식문화와 숟가락을 사용이 발달된 점을 보면 알 수 있다(Lee, 2007). 한식은 영양적인 면에서 조화를 이룬 우수한 식단으로 한식의 경쟁력을 키우는 것은 국민건강을 위하여 좋은 식습관을 확립하고, 우리의 자연환경과 생활풍습으로 발달한 독특한 문화유산을 정통성을 유지하면서 계승한다는 관점에서 매우 중요한 일이다. 일반 성인들이 외식으로 가장 선호하는 한식당의 경쟁력 향상을 위해서는 서비스와 시설은 물론이고, 건강과 영양을 고려한 합리적인 상차림과 메뉴 구성이 필요하다(Park, 2001; Lee, 2003).

2.2. 현대화된 한식당의 상차림과 메뉴 구성

외식산업의 급격한 발달과 함께 외식업체들은 한국음식의 상품화를 위해 다양한 노력을 기울이고 있다.

식사 형태에 있어서 우리나라의 경우, 주식과 부식이 나뉘어져 있고, 부식이 발달하였기 때문에 같은 독상이라 할지라도 상차림에 필요한 기물이 많이 올라 있다. 음식은 그 나라 사람들의 입맛에 맞게 바꾸는 것도 중요하지만, 식사하기 쉽도록 서양식 상차림을 한식 상차림에 접목하는 것은 오늘날 한식을 세계화하는데 반드시 필요한 수단이기도 하다(Lee, 2007). 한국관광공사에서는 외국인들의 상차림 형식에 맞게 주 요리인 메인요리에 최소한의 기본요리를 구성할 것을 권하고 있다. 우리나라 한정식 업체에서도 코스형태로 한식을 차려내면서 생겨난 형태가 주식과 반찬을 더하여 일품 반상차림을 만들어 제공하고 있다. 이는 전통의 한상차림으로 인해서 발생하는 음식의 남용을 억제하는 차림으로 찬 음식은 차게, 뜨거운 음식은 뜨겁게 대접할 수 있도록 한국음식의 세계화를 위해 한식을 서양음식과 같이 코스상차림으로 바꾸어 놓은 것이다(Hong et al., 2005). 그러나 서양과 다르게 주 메뉴에 따른 반찬으로 구성되어 있는 한식 상차림에는 시간이 흐름에 따라 한 가지 음식이 제공되는 코스형태의 상차림은 오히려 찬품의 구성을 해칠 수 있기 때문에 우리 고유의 한상차림을 유지하면서 지나치게 많이 차려져서 낭비되는 한상차림의 폐단을 줄이고자 최근에는 간소화된 트레이 형태의 한상차림이 나타나고 있다. 배선방법에 있어서도 서비스가 편리하도록 나무 매트를 이용하거나 식기를 겹쳐서 제공하는 다양한 방식을 도입하고 있다. 이는 한국음식의 경우, 주식과 부식이 나뉘어져 부식이 발달한 형태를 띠고 있어 상차림에 사용되는 식기의 수가 많은 단점을 개선하고자 함이다. 이에 따라 상차림을 할 때나 치울

때에 어려움을 가지고 있었는데, 이러한 문제를 해결하고 감각적이면서 편리한 서비스를 제공할 수 있어 한식당 운영에 있어서 많은 도움을 제공한다고 할 수 있다(Lee, 2007). 한식은 공간전개형 상차림으로 여러 사람이 다 같이 먹는 음식 문화는 현대에 들어 한식의 발전에 걸림돌이 되었다. 서양의 경우, 각자의 음식을 제공 받거나 음식을 덜어서 즐기는 식문화를 가지고 있기 때문이다. 따라서 위생적으로 산업화를 위한 목적에서 볼 때, 이러한 상차림 문화는 개선되어야 할 부분이며, 이에 대한 노력이 시급한 실정이다(Lee, 2003; Lee, 2007). 최근의 한식당을 대상으로 상차림이나 메뉴 연구한 것을 살펴보면 각 식당마다 음식의 양이 많고 가짓수도 많은 것으로 보고되고 있다. 기본 메뉴는 가격에 따라 제공되는 반찬의 가짓수에 있어서 상당한 차이가 있는데, 밥은 1인 분량은 식당마다 상당한 차이가 있었다. 국도 제공되는 양에서 표준화가 되어 있지 않았고, 밥의 양이 많을수록 국의 양도 많은 것으로 조사되었다. 찜과 찌개, 전골류는 3~8가지 정도 제공하고 있었는데, 된장찌개는 일반적으로 한정식 업체에서 제공하는 찌개류 중 제공 빈도가 가장 높은 음식인 것으로 보고되었다. 김치류는 보통 2~3가지 정도 제공되고 있는데, 배추김치는 모든 식당에서 제공되고 있으며, 그 외에 열무물김치, 총각김치, 물김치, 오이소박이 순으로 제공되는 것으로 나타났다. 나물의 종류는 다르나, 샐러드가 생채와 함께 보통 삼색나물 형태로 제공되고 있는 것으로 나타났다. 지역에 따라 장아찌와 젓갈은 다양하게 제공되고 있었으며, 그 양은 10~40 g으로 다양화하였고, 표준화되어 있지 않는 것으로 나타났다. 다양한 종류의 젓갈류와 장아찌류는 밥맛을 돋우는 효과와 함께 많이 남기는 반찬으로 조사되어 음식물 쓰레기와 음식의 재사용 측면에서는 반드시 연구가 필요한 찬품으로 보인다. 한식 반상차림을 기준으로 볼 때 한식당들은 오침 내지 칠첩반상의 상차림이 많으며, 단일정식메뉴에 비하여 풀코스 메뉴는 나물, 생채, 샐러드류가 많이 제공되고 있었다. 그러나 오랜 기간 저장이 가능한 장아찌류는 단일 정식메뉴를 제공하는 업소에서 풀코스로 제공하는 업소에 비하여 많이 제공하고 있었다. 후식의 경우, 서빙 형식에 관계없이 음료수와 떡 또는 계절 과일 2가지를 제공하고 있어서 고객의 후식에 대한 만족도가 낮은 것으로 나타났다(Moon et al., 1993; Yang, Bai, & Hu, 1997; Lee, 2003). 이러한 한식당 메뉴에 있어서 문제점을 개선하기 위해서는 업종별로 표준화된 메뉴 구성이 필요하고, 제공되는 음식의 양과 가짓수를 줄여 간소화 하되 고급화된 한식 메뉴 구성을 통해 한식을 고급화할 필요가 있다. 최근에는 이러한 한식의 단점을 개선하고자 대기업이 운영하는 한식당을 중심으로 음식의 양이나 가짓수를 줄이고 전통적인 반상차림을 개선한 한식당이 많이 나타나고 있다. 이들 업체들은 전통적인 반상차림을 이용하거나

서양의 상차림과 같이 공유영역과 개인영역을 나누어 식사의 편리성과 쾌적함을 제공하고, 1인 음식 제공으로 음식 양이나 가짓수에 따른 음식물 쓰레기 문제도 해결하고 있다.

3. 연구방법

3.1. 연구 대상 및 기간

본 연구는 서울 시내 한식당 운영 실태 및 상차림을 조사하기 위하여 수행되었다. 서울 시내에 위치한 한식당 중에 서울시에서 지정한 ‘서울의 자랑스러운 한국음식점’과 음식점중앙회의 추천을 받은 업소를 선정하여 경영주 및 종업원에게 미리 연구에 대하여 설명하여 협조를 요청하였으며, 연구 참여를 동의한 업소 80여 곳을 대상으로 설문조사를 면접법으로 실시하였다. 2010년 7월 말부터 8월 초까지 선정된 업체를 중심으로 음식점중앙회의 직원과 연구자가 직접 방문하여 업장을 둘러보고, 업주 및 종업원을 대상으로 영업에 관련된 전반적인 사항과 메뉴에 관한 내용을 주로 일대일 면접으로 실시하였다. 설문지는 음식점중앙회 소속 한식당 중 전문한식당으로 규모와 가격이 일반한식집과 달리 코스메뉴와 일품요리를 판매하는 한식당 총 82곳을 선정하여 중 불성실하거나 부적합하게 기재된 설문지를 제외한 61부가 통계분석에 이용되었다.

3.2. 연구 내용 및 분석 방법

본 연구를 위한 설문지는 선행연구를 참고하여 연구에 적합하도록 작성하였다(Lee, 2003; Lee & Han, 2004; Kim, 2006; Lee, 2007). 예비 조사는 일차 구성된 설문지를 한식당을 운영하는 업주 대상으로 실시하여 수정하였으며, 전문가들이 최종 보완하여 완성하였다. 설문조사의 설문 내용은 조사 대상 한식당의 영업에 관련된 전반적인 사항과 현재 한식당에서 판매되고 있는 메뉴 구성과 서비스 방식, 메뉴 변경과 관련된 사항에 관한 문항으로 구성하였다.

본 연구를 위해 수집된 자료는 SPSS 통계 프로그램(version 18.0)을 사용하여 다음과 같이 분석하였다. 첫째, 조사 대상 한식당의 영업에 관련된 전반적인 특성을 알아보기 위하여 빈도분석(frequency analysis)을 실시하였다. 둘째, 조사 대상 한식당의 영업에 관련된 특성(유형, 규모, 매출, 서비스 방식)에 따른 차이를 살펴보기 위해 각 문항별로 교차분석(χ^2 -test)을 실시하였다. 셋째, 조사 대상 한식당의 메뉴에 대해서는 빈도분석(frequency analysis)을 실시하였다.

4. 연구 결과

4.1. 한식당의 일반적인 특성

조사영업장의 일반적인 사항에 대해서 Table 1과 같다. 영업장 유형으로 전문 한식당이 67.2%로 가장 높게 나타났고, 다음으로 고급한식당(13.1%), 푸드코트(11.5%), 일반한식당

Table 1. General characteristics of Korean restaurants

Category		Freq(%)
Restaurant	Exclusive Korean restaurant	8(13.1)
	Specialty Korean restaurant	41(67.2)
	General Korean restaurant	3(4.9)
	Casual Korean restaurant	2(3.3)
Operational type	Food court	7(11.5)
	Personal operation	53(86.9)
	Franchise operation	8(13.1)
Business years	Less than 1	20(32.8)
	2~3	7(11.5)
	4~5	11(18.0)
	6~10	7(11.5)
	More than 11	16(26.2)
Restaurant scale (py)	Less than 10	7(11.5)
	11~20	9(14.8)
	21~30	9(14.8)
	31~50	11(18.9)
	51~100	13(21.3)
Annual sales scale (million won)	More than 101	12(19.7)
	Less than 50	2(3.3)
	50~100	9(14.8)
	100~200	19(31.1)
	200~300	10(16.4)
Seat type	More than 400	21(34.4)
	Western	7(11.5)
	Sedentary	31(50.8)
Service type	Compromise	23(37.7)
	Time deployment	5(8.2)
	Space deployment	43(70.5)
	Compromise	13(21.3)
Average monthly customer (people)	Less than 500	7(11.5)
	500~1,000	14(23)
	1,000~5,000	29(47.5)
	5,000~10,000	6(9.8)
	More than 10,000	5(8.2)
Total		61(100.0)

(4.9%), 간이한식당(3.3%) 순으로 조사되었다. 운영형태로는 개인운영 86.9%, 가맹점운영 13.1% 분포를 보였고, 사업연수가 1년 미만인 경우가 32.8%로 가장 높았고, 11년 이상 운영하는 영업장도 26.2%로 높게 나타났다. 영업장의 규모로는 51~100평(21.3%), 101평 이상(19.7%), 31~50평(18.9%) 등의 순으로 나타났고, 연매출액이 4억 원 이상인 곳이 34.4%로 가장 높았으며, 1~2억 원도 31.1%로 나타났다. 좌식 형태는 좌식 영업장이 50.8%를 차지하였고, 음식 서비스 방식으로 공간전개형이 70.5%로 높게 나타났다. 월평균 고객수는 1,000~5,000명 미만 영업장이 47.5%로 가장 높게 차지하였다.

4.2. 한식당에서 판매되고 있는 메뉴의 구성 및 서비스 방식

현재 영업장에서 판매되고 있는 주 메뉴에 대한 구성 및 서비스 방식에 대한 결과는 Table 2와 같다. 메뉴구성은 일품 형태가 88.7%로 대다수를 차지하였고, 코스는 11.3%로 상대적으로 낮았다. 서비스 방식은 시간전개형(15.2%)보다는 공간전개형(84.8%)이 높게 나타났다.

4.3. 한식당 메뉴 구성 시 결정권, 변경 이유

4.3.1. 한식당 메뉴 구성 시 결정권

영업장에서 판매되고 있는 메뉴 구성 시 결정권에 대한 분석 결과는 Table 3과 같다. 영업장의 80.3%는 경영주에 의해 메뉴가 결정되는 것으로 나타났고, 기타, 주방장, 매니저는 각각 9.8%, 6.6%, 3.3%에 불과하였다. 영업장 유형에 따라 다소 차이를 보였는데, 푸드코트에서는 다른 업장에 비해 매니저의 메뉴 결정권이 상대적으로 높은 것으로 나타났고, 이는 통계적으로 유의한 차이를 보였다($p<.05$).

4.3.2. 한식당 메뉴 변경 이유

한식당 메뉴 구성을 변경한다고 응답한 한식당을 대상으로 메뉴를 변경하는 이유에 대해 조사한 결과는 Table 4와 같다. 가장 주된 이유로 “제철 식재료 이용”이 66.7%로 가장 높게 나타났고, 다음으로 “고객반응이 나빠서”가 16.7%, “식

재료의 가격이 비싸서”라는 이유 순으로 나타났다. 영업장 유형에 따라서 통계적으로 유의한 차이를 보였는데, 고급한식당은 “제철 식재료 이용”이 83.3%로 가장 높았고, 전문한식당과 푸드코트도 “제철 식재료 이용”이 각각 69.2%와 66.7%로 가장 높은 것으로 나타났다. 간이한식당은 “고객반응이 나빠서”가 66.7%로 조사되었는데, 다른 식당들에 비해 소규모로 운영되는 간이한식당의 경우는 고객의 반응을 바로 알 수 있기 때문에 다른 업장에 비해 메뉴 변경이 빠르게 이루어질 수 있음을 알 수 있다. 반면에 일반한식당은 “제철 식재료 이용”과 “식재료의 가격이 비싸서”가 각각 50.0%로 조사되어 전문한식당이나 대규모로 운영되는 푸드코트와 달리 영세한 한식당일수록 메뉴 변경 시 식재료의 가격에 큰 영향을 받는 것으로 나타났다.

4.4. 한식당 메뉴 조사

한식당 메뉴 조사는 조사 대상 한식당 메뉴 중 판매 빈도가 높은 상위 26개 메뉴를 중심으로 음식 유형별로 주메뉴를 구분하여 분석하였다. 주 메뉴에 따라서 같이 제공되는 보조 메뉴가 어떻게 구성되는지는 Table 5~Table 8과 같이 정리하였다. 우선 주 메뉴가 어떤 음식 유형에 속하는지 정리하였고, 주 메뉴에 따른 평균 반찬 가지 수도 함께 정리하였다. 이때 중복되는 보조 메뉴 중에 상위 10위 이하의 제외하였다. 이중 음식 유형별로 제공되는 음식을 정리하면 다음과 같다.

밥류는 크게 비빔밥과 보리밥, 돌솥밥 등으로 구분할 수 있는데, 이중 산나물비빔밥의 경우, 평균 제공되는 반찬 수는 3가지 정도로서 보조 메뉴로는 배추김치, 부추전, 참나물무침, 무국, 무생채, 오징어 순으로 제공되는 것으로 나타났고, 보리밥은 평균 제공되는 반찬 수는 5가지로서 배추김치, 된장국, 콩나물무침, 무생채, 모듬쌈, 된장찌개, 부추무침, 시금치나물, 미역줄기볶음이 제공되는 것으로 조사되었다. 영양돌솥밥은 평균 제공되는 반찬 수가 5가지로서 배추김치, 무생채, 셀러드, 참나물무침, 버섯나물, 양파장아찌, 나박김치, 멸치볶음, 오징어젓 순으로 제공되는 것으로 조사되었다. 죽류는 평균 4가지 정도의 반찬이 제공되는 것으로 조사되었는데, 이중 삼계죽은 배추김치, 동치미, 무생채, 건오징어볶음, 장조림, 오징어젓 순으로 제공되는 것으로 조사되었다. 탕은 크게 곰탕류와 장국류로 나눌 수 있는데, 이중 곰탕은 평균 제공되는 반찬수가 3가지 정도로 쌀밥, 깍두기, 배추겉절이, 파김치, 열무물김치 순으로 제공되는 것으로 조사되었고, 장국류의 하나인 추어탕은 평균 제공되는 반찬수가 5가지 정도로서 쌀밥, 부추무침, 숙주나물, 오징어초무침, 배추겉절이, 고춧잎나물, 깍두기, 열무김치, 고추 순으로 제공되는 것으로 조사되었다. 구이류에서는 평균 6가지 정도의 반찬이 제공되는 것으로 조사되었는데, 이중 생선구이는 4

Table 2. Menu elements and service type of Korean restaurants

	Category	Frequency(%)
Menu elements	One dish meal	298(88.7)
	Course	38(11.3)
Service type	Space deployment type	285(84.8)
	Time deployment type	51(15.2)
	Total	336(100.0)

Table 3. Right to decide menu elements of Korean restaurants

N(%)

Category		Owner	Chef	Manager	Others	Total	χ^2 (p)
Restaurant	Exclusive Korean restaurant	7(87.5)	0(0.0)	0(0.0)	1(12.5)	8(100.0)	24.846 (.016)*
	Specialty Korean restaurant	35(85.4)	3(7.3)	0(0.0)	3(7.3)	41(100.0)	
	General Korean restaurant	2(66.7)	1(33.3)	0(0.0)	0(0.0)	3(100.0)	
	Casual Korean restaurant	1(50.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(50.0)	2(100.0)	
	Food court	4(57.1)	0(0.0)	2(28.6)	1(14.3)	7(100.0)	
Restaurant scale (py)	Less than 10	5(71.4)	0(0.0)	0(0.0)	2(28.6)	7(100.0)	13.898 (.533)
	11~20	7(77.8)	1(11.1)	0(0.0)	1(11.1)	9(100.0)	
	21~30	9(100)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	9(100.0)	
	31~50	9(81.8)	1(9.1)	1(9.1)	0(0.0)	11(100.0)	
	51~100	8(61.5)	1(7.7)	1(7.7)	3(23.1)	13(100.0)	
	More than 101	11(91.7)	1(8.3)	0(0.0)	0(0.0)	12(100.0)	
Annual sales scale (million won)	Less than 50	2(100)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	2(100.0)	17.946 (.117)
	50~100	6(66.7)	1(11.1)	0(0.0)	2(22.2)	9(100.0)	
	100~200	18(94.7)	0(0.0)	0(0.0)	1(5.3)	19(100.0)	
	200~300	5(50.0)	3(30.0)	1(10.0)	1(10.0)	10(100.0)	
	More than 400	18(85.7)	0(0.0)	1(4.8)	2(9.5)	21(100.0)	
Service type	Time deployment type	5(100)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	5(100.0)	2.234 (.897)
	Space deployment type	33(76.7)	3(7.0)	2(4.7)	5(11.6)	43(100.0)	
	Compromise type	11(84.6)	1(7.7)	0(0.0)	1(7.7)	13(100.0)	
Total		49(80.3)	4(6.6)	2(3.3)	6(9.8)	61(100.0)	

* $p < .05$.

가지 정도의 반찬이 제공되고 쌀밥, 배추김치, 된장찌개, 콩나물무침, 멸치볶음, 연근튀김, 감자조림, 건오징어볶음, 더덕구이 순으로 제공되는 것으로 조사되었다. 양념갈비는 7가지 정도의 반찬이 제공되는 것으로 조사되었는데, 배추김치, 샐러드, 모듬쌈, 무생채, 양파장아찌, 콩나물무침, 해파리냉채, 미역줄기볶음, 파무침 등이 제공되는 것으로 조사되었다.

4.5. 음식 유형별 한식 상차림 메뉴 구성

한식당을 대상으로 메뉴조사 한 결과를 참고하여 현재 한식당에서 판매되고 있는 주 메뉴 중 상위 26개 메뉴를 중심으로 메뉴 구성에 대해 평균 반찬 가짓수에 따라 빈도분석을 실시하였고, 이러한 결과를 토대로 표준 상차림을 구성하였다. 26개 한식 메뉴의 구성은 한식당 메뉴 조사 시 주 메뉴의 반찬 가짓수에 따른 메뉴 구성 빈도 결과와 인터넷 음식 정보 사이트 추천 한식당의 메뉴 조사 자료, 선행연구

결과(Moon et al., 1993; Lee, 2003; Lee & Han, 2004; Kim, 2006; Lee, 2008), 한식 메뉴 상차림 관련된 전문 서적(Hang et al., 2005; Ko et al., 2008; Han, 2010), 정부 정책 자료 국·내외 유명 한식당의 메뉴를 다양하게 반영하여 Table 9와 같이 구성하였다. 음식 유형별 상차림 구성은 우리 고유의 한식상차림을 유지하면서 지나치게 많이 차려져서 낭비되는 한식상차림의 폐단을 줄이고자 간소화된 한식상차림으로 구성하였다. 각각의 주 메뉴에 맛과 스타일이 잘 어울리면서도 영양학적으로도 균형이 맞는 부찬을 김치 포함하여 3가지씩 선정하였다. 이중 첫갈류는 밥맛을 돋우는 효과는 있지만 밥과 함께 많이 남기는 반찬으로 조사되어 몇 가지 메뉴 외에는 반영을 최대한 제한하였다. 음식 유형별 한식 상차림 메뉴 구성은 주 메뉴에 따른 부찬의 메뉴 구성을 한식당에서 쉽게 활용할 수 있도록 하는 것으로 한식당 상황에 따라 메뉴 구성을 쉽게 응용할 수 있도록 음식 유형별로 밥류, 죽

Table 4. Reason for changing Korean restaurant menu

N(%)

Category		Use of seasonal ingredients	Bad customer review	High priced food ingredients	Others	Total	χ^2 (p)
Restaurant	Exclusive Korean restaurant	5(83.3)	0(0.0)	1(16.7)	0(0.0)	6(100.0)	24.846 (.016)*
	Specialty Korean restaurant	9(69.2)	2(15.4)	1(7.7)	1(7.7)	13(100.0)	
	General Korean restaurant	1(50.0)	0(0.0)	1(50.0)	0(0.0)	2(100.0)	
	Casual Korean restaurant	0(0.0)	2(100.0)	0(0.0)	0(0.0)	2(100.0)	
	Food court	2(66.7)	0(0.0)	0(0.0)	1(33.3)	3(100.0)	
Restaurant scale (py)	Less than 10	1(50.0)	1(50.0)	0(0.0)	0(0.0)	2(100.0)	13.898 (.533)
	11~20	1(33.3)	1(33.3)	1(33.3)	0(0.0)	3(100.0)	
	21~30	2(66.7)	1(33.3)	0(0.0)	0(0.0)	3(100.0)	
	31~50	6(85.7)	1(14.3)	0(0.0)	0(0.0)	7(100.0)	
	51~100	4(66.7)	0(0.0)	2(33.3)	0(0.0)	6(100.0)	
	More than 101	4(100)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	4(100.0)	
Annual sales scale (million won)	Less than 50	3(50.0)	1(16.7)	1(16.7)	1(16.7)	6(100.0)	17.946 (.117)
	50~100	1(33.3)	1(33.3)	1(33.3)	0(0.0)	3(100.0)	
	100~200	8(72.7)	2(18.2)	1(9.1)	0(0.0)	11(100.0)	
	200~300	3(75.0)	0(0.0)	1(25.0)	0(0.0)	4(100.0)	
	More than 400	6(60.0)	4(40.0)	0(0.0)	0(0.0)	10(100.0)	
Service type	Time deployment type	7(70.0)	0(0.0)	2(20.0)	1(10.0)	10(100.0)	2.234 (.897)
	Space deployment type	16(66.7)	4(16.7)	3(12.5)	1(4.2)	24(100.0)	
	Compromise type	11(84.6)	1(7.7)	0(0.0)	1(7.7)	13(100.0)	
Total		49(80.3)	4(6.6)	2(3.3)	6(9.8)	61(100.0)	

* $p < .05$.

류, 탕류, 구이류, 편육류 등으로 분류하여 구성하였다. 특히, 음식의 재료 및 조리법 등을 한 눈에 볼 수 있고, 이를 통해 다양한 식품을 사용하여 균형 잡힌 상차림을 계획하는데 이용할 수 있다. 비빔밥은 한 그릇의 밥에 각색의 재료를 한데 섞어 고추장에 비벼먹는 밥으로, 곁들여 먹는 국은 맑은국이 좋고, 김치로는 나박김치, 백김치, 동치미 등과 같은 물김치를 선택하여 구성하는 것이 좋은데, 이때 부찬은 비빔밥에 나물이 들어가 있기 때문에 제외하고 전이나 구이로 구성한다. 돌솥밥은 쌀에 다양한 재료를 넣어 밥을 지은 뒤 양념장에 비벼 먹는 밥으로 겨울에 따뜻한 상태에서 양념장을 넣어 비벼먹기 때문에 맑은국과 김치를 곁들이는 것이 좋다. 죽은 일반적으로 소화기능이 약한 환자나 노인, 유아들이 많이 먹으므로 지나치게 짜고 매운 찬은 어울리지 않는다. 죽에는 고춧가루가 많이 들어간 배추김치나 깍두기보다는 국물이 많고 자극적이지 않은 물김치를 곁들이는 것이 좋고, 찌개도 자극성이 없는 맑은 것을 준비하는 것이 좋다. 또한

죽에는 간이 되어 있지 않기 때문에 부찬으로 간이 센 마른 찬이나 장아찌를 곁들여낸다. 죽에 부족한 단백질을 보충하기 위해 짭짤한 맛을 더할 수 있는 장조림을 곁들이는 것도 좋다. 장국류는 한 그릇으로 영양을 고루 섭취할 수 있기 때문에 장국과 밥을 주식으로, 나물, 전, 장아찌, 김치 등을 찬으로 구성한다. 곰탕에 밥과 김치는 기본으로 들어가고, 나물, 냉채, 전 등을 선택적으로 구성하는 것이 좋은데, 곰탕에 어울리는 김치는 국물이 많은 깍두기나 석박지를 선택하는 것이 좋다. 전골은 김치는 기본으로 들어가고 나물이나 전, 마른 찬 등으로 메뉴를 구성할 수 있는데, 맵거나 자극적이지 않은 것이 반찬이 어울린다. 특히 나물이나 마른 찬, 전류 등을 함께 곁들이면 영양소가 골고루 들어 있어서 좋다. 쇠고기나 돼지고기를 이용한 구이·볶음류는 육류의 지방함량이 매우 높기 때문에 느끼한 맛을 줄이기 위해 냉채나 생채소류, 쌈류, 장아찌류를 곁들이면 좋다. 쇠고기나 돼지고기를 이용한 편육류는 지방함량이 매우 높기 때문에 새콤

Table 5. Menu elements of rice

N(%)

Category	Main dish	Average sidedish number	Menu elements (repetitive side dish)							
			Baechu-kimchi	Buchujeon	Doenjang-guk	Chamnamul	Musaeng-chae	Ojingeojeot		
Rice	Saessak-bibimbap	3	2(0.6)	2(0.6)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)		
			Kimchi	Pancake	Soup	Namul	Namul	Jeotgal		
	Sanamul bibimbap	3	3(0.9)	2(0.6)	2(0.6)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)		
			Kimchi	Pancake	Namul	Soup	Namul	Jeotgal		
	Gang-doenjang Boribap	4	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	
			Namul	Namul	Kimchi	Ssam	Steamed dish	Pancake	Stir-fried dish	
	Yeong-yangdol-sotbap	5	2(0.6)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)
			Kimchi	Namul	Namul	Namul	Namul	Jangajji	Kimchi	Dried dish
										Jeotgal
	Boribap	5	3(0.9)	2(0.6)	2(0.6)	2(0.6)	2(0.6)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)
			Kimchi	Soup	Namul	Namul	Ssam	Stew	Namul	Namul
	Jeonju-bibimbap	5	6(1.9)	5(1.6)	4(1.3)	3(0.9)	3(0.9)	2(0.6)	2(0.6)	2(0.6)
			Kimchi	Soup	Pancake	Stir-fried dish	Namul	Namul	Kimchi	Jeotgal

달콤하게 맛을 낸 냉채나 겉절이, 생 채소, 찜, 김치, 초절임 등을 곁들이면 느끼한 맛을 줄일 수 있어 좋다. 돼지고기 편육은 새우젓과 함께 배추김치에 싸서 먹으면 음식궁합이 좋다.

5. 결론 및 제언

본 연구는 한식을 세계화할 수 있는 기본을 마련하기 위해 서울 시내 한식당의 메뉴 운영 실태 및 상차림에 대해서 조사하였다. 서울 시내에 위치한 한식당 중에 서울시에서 지정한 ‘서울의 자랑스러운 한국음식점’과 음식점중앙회의 추천을 받은 업소 60여 곳의 업주 및 종업원을 대상으로 영

업에 관련된 전반적인 사항과 메뉴 및 상차림 등에 관한 내용을 중심으로 설문조사를 실시하였다.

연구결과, 영업장 유형으로 전문한식당이 가장 높게 나타났다. 운영형태로는 개인이 운영하는 경우가 가맹점 운영보다 많았다. 사업연수는 1년 미만인 경우가 가장 높았고, 영업장의 규모는 51~100평, 연매출액은 4억 원 이상인 곳이 가장 많았다. 좌식 형태는 좌식 형태로 운영하는 영업장이 가장 많았고, 음식 서비스 방식은 공간전개형이 가장 많은 것으로 조사되었다. 월평균 고객 수는 1,000~5,000명 미만 영업장이 가장 높게 차지하였다. 현재 영업장에서 판매되고 있는 주 메뉴에 대한 메뉴구성은 일품 형태가 대다수를 차지

Table 6. Menu elements of porridge and pressed meat

N(%)

Cate- gory	Main dish	Average sidedish number	Menu elements (repetitive side dish)								
Porr- idge	Sam- gyejuk	4	Baechu- kimchi	Dongchimi	Musaeng- chae	Gunojingeo- bokkeum	Jangjorim	Ojingeojeot			
			2(0.6)	2(0.6)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)			
			Kimchi	Kimchi	Namul	Dried dish	Glazed dish	Jeotgal			
	Saeu- juk	4	Baechu- kimchi	Musaeng- chae	Ojingeo- muchim	Dongchimi	Gunojingeo- bokkeum	Jangjorim			
			2(0.6)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)			
			Kimchi	Namul	Namul	Kimchi	Dried dish	Jeotgal			
	Hae- muljuk	4	Baechu- kimchi	Dongchimi	Musaeng- chae	Gunojingeo- bokkeum	Jangjorim	Ojingeojeot			
			2(0.6)	2(0.6)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)			
			Kimchi	Kimchi	Namul	Dried dish	Glazed dish	Jeotgal			
	Jeon- bokjuk	6	Baechu- kimchi	Kkakdugi	Dongchimi	Doenjang- guk	Musaeng- chae	Danmuji	Gunojingeo- bokkeum	Jangjorim	Ojingeojeot
			3(0.9)	2(0.6)	2(0.6)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)
			Kimchi	Kimchi	Kimchi	Soup	Namul	Jangajji	Dried dish	Glazed dish	Jeotgal
Pressed meat	Bo- ssam	10	Bossam- kimchi	Jaengban- guksu	Dongchimi	Ssam	Kong- namulguk	Doenjang- jjigae	Salad	Musaeng- chae	Gajinamul
			3(0.9)	2(0.6)	2(0.6)	2(0.6)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)
			Kimchi	Noodle	Kimchi	Namul	Soup	Stew	Namul	Namul	Namul
	Pressed meat	12	Bossam kimchi	Ssam	Dolsotbap	Jaengban- guksu	Kongnamul- muchim	Salad	Musaeng- chae	Dorajisaeng- chae	Chwinamul
			2(0.6)	2(0.6)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)
			Kimchi	Ssam	Rice	Noodle	Namul	Namul	Namul	Namul	Namul

하였고, 서비스 방식은 시간 전개형보다는 공간전개형이 높게 나타났다. 한식당에서 메뉴는 대부분이 경영주에 의해 결정하며, 고급한식당을 제외하고는 메뉴 변경은 거의 하지 않는 것으로 조사되었다. 주 메뉴에 따라서 같이 제공되는 보조 메뉴는 주 메뉴가 산나물비빔밥의 경우 배추김치, 부추전, 참나물무침, 무국, 무생채, 오징어 등을 제공하고, 삼계죽은 배추김치, 동치미, 무생채, 건오징어볶음, 장조림, 오징어젓 등을 제공하는 것으로 조사되었다. 국물 음식 중에 곰탕은 쌀밥, 각두기, 배추겉절이, 파김치, 열무물김치 등을 제공하는 것으로 조사되었고, 구이류에서 생선구이는 쌀밥, 배추김치, 된장찌개, 콩나물무침, 멸치볶음, 연근튀김, 감자조림, 건오징어볶음, 더덕구이 등을 제공하였으며, 양념갈비

는 배추김치, 샐러드, 모듬쌈, 무생채, 양파장아찌, 콩나물무침, 해파리냉채, 미역줄기볶음, 파무침 등을 같이 제공하는 것으로 조사되었다. 이러한 결과를 바탕으로 한식당에서 판매 빈도가 높은 26가지 주 메뉴를 음식유형별로 간소화된 한식 상차림을 제안하였다. 메뉴 구성은 우리 고유의 한식차림을 유지하면서 지나치게 많이 차려져서 낭비되는 한식차림의 폐단을 줄이고자 삼첩반상을 기준으로 주 요리에 맛과 스타일이 잘 어울리면서도 영양학적으로도 균형이 맞는 부찬을 김치 포함하여 3가지씩 선정하였다. 한식은 영양적인 면에서 조화를 이룬 우수한 식단으로 한식의 경쟁력을 키우는 것은 국민건강을 위해서 뿐만이 아니라, 국가 이미지 제고에 좋은 수단이기도 하다. 그러나 한식의 대부분이 한상에 두

Table 7. Menu elements of hot stew

N(%)

Cate- gory	Main dish	Average sidedish number	Menu elements (repetitive side dish)								
Hot stew	Daegu- tang	3	Rice	Dongchimi	Daegu- jeon						
			1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)						
			Rice	Kimchi	Jeotgal						
	Gom- tang	3	Rice	Kkakdugi	Baechu geotjeori	Pakimchi	Yeolmumul kimchi				
			3(0.9)	3(0.9)	2(0.6)	2(0.6)	2(0.6)				
			Rice	Kimchi	Kimchi	Kimchi	Kimchi				
	Gamja- tang	6	Bokkeum- bap	Musaeng- chae	Yangpa- jangajji	Baechu- kimchi	Vegetable	Ssamjang			
			1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)			
			rice	Namul	Jangajji	Kimchi	Ssam	Season			
	Chueo- tang	5	Rice	Buchu- muchim	Sukjunamul	Ojingeo- muchim	Baechugeot jeori	Gochun- nipnamul	Kkakdugi	Yeolmu- kimchi	Pepper
			1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)
rice			Namul	Namul	Namul	Namul	Namul	Kimchi	Kimchi	Ssam	
Samgye tang	5	Baechu- kimchi	Kkakdugi	Salt	Salad	Chwinamul	Maneul- jangajji	Yeolmu- kimch	Garic	Pepper	
		4(1.3)	3(0.9)	2(0.6)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	
		Kimchi	Kimchi	Season	Namul	Namul	Jangajji	Kimchi	Ssam	Ssam	
Yukgae jang	5	Rice	Kkakdugi	Baechu- kimchi	Dakgalbi	Musaeng- chae	Sukjunamul	Ojingeo- muchim	Yangpa- jangajji	Nabak- kimchi	
		3(0.9)	3(0.9)	2(0.6)	2(0.6)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	
		Rice	Kimchi	Kimchi	Stir-fried dish	Namul	Namul	Namul	Jangajji	Kimchi	
Galbi- tang	5	Kkakdugi	Rice	Baechu- kimchi	Chwinamul	Chamnamul	Pepper	Meolchibk- keum	Dakgalbi	Cheongpo- mung- muchim	
		6(1.9)	5(1.6)	5(1.6)	2(0.6)	2(0.6)	2(0.6)	2(0.6)	2(0.6)	2(0.6)	
		Kimchi	Rice	Kimchi	Namul	Namul		Dried dish	Stir-fried dish	Namul	

서없이 빈 공간을 채워내는 형식이 많아 시간 전개형 상차림에 익숙한 외국인들에게 부담스럽다. 선행연구에서도 외국인들이 너무 많은 1인 분량과, 모든 음식을 공동으로 먹는 식문화, 연기 냄새가 옷에 배는 화로 사용 등에 다소 부정적인 의견을 가지고 있는 것으로 조사되어 한식을 세계화하기 위해서는 이러한 점을 개선할 필요가 있다(Jang, 2008; Lee, 2009). 한상에 모든 음식이 차려나오는 한상차림과 우리나라

라 전통 식기 및 수저 사용 등에 대해서는 긍정적인 생각을 가지고 있는 것으로 조사되어 기존의 한상차림에 부분적으로 코스 형태를 접목하여 일품 반상차림을 구성하거나 트레이 형태의 상차림을 구성하는 것도 좋을 것으로 생각된다(Choi, 2003; Joo, 2005; Lee, 2007). 상차림 메뉴 구성에 있어서도 한식의 고급스럽고 건강에 좋은 음식이라는 이미지를 부여하기 위해 상차림 구성을 하는 것도 좋지만 대부분의

Table 8. Menu elements of grilled dish

N(%)

Cate- gory	Main dish	Average sidedish number	Menu elements (repetitive side dish)								
Grilled dish	Saeng- seongui	4	Rice	Baechu- kimchi	Doenjang- jigae	Kongnamul muchim	Myeolchi- bokkeum	Yeongeun- tikim	Gamja- jorim	Gunojingeo bokkeum	Deodeokgui
			2(0.6)	2(0.6)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)
			Rice	Kimchi	Stew	Namul	Dried dish	Fried dish	Glazed dish	Dried dish	Grilled dish
	Seokso edwaeji bulgogi	6	Baechu- kimchi	Ssam	Pamuchim	Chwinamul	Rice	Oinaeng- guk	Doenjang- jigae	Kongnamul muchim	Musaeng- chae
			5(1.6)	5(1.6)	2(0.6)	2(0.6)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)
			Kimchi	Ssam	Namul	Namul	Rice	Soup	Stew	Namul	Namul
	Dwaeji galbi- gui	6	Salad	Baechu- kimchi	Sangchu- geotjeori	Musaeng- chae	Haepari- naengchae	Chamnamul	Baek- kimchi	Nabak- kimchi	Dongchimi
			2(0.6)	2(0.6)	2(0.6)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)
			Namul	Kimchi	Namul	Namul	Chilled Salad	Namul	Kimchi	Kimchi	Kimchi
	Deung- simgui	6	Salad	Musaeng- chae	Baek- kimchi	Nabak- kimchi	Ssam	Hobakjjim	Sangchu- geotjeori	Haepari- naengchae	Sukjunamul
			5(1.6)	3(0.9)	2(0.6)	2(0.6)	2(0.6)	2(0.6)	2(0.6)	1(0.3)	1(0.3)
			Namul	Namul	Kimchi	Kimchi	Ssam	Steamed dish	Namul	Chilled Salad	Namul
	Jang- eogui	7	Ssam	Rice	Musaeng- chae	Baechu- kimchi	Yeolmu- kimchi	Ssam	Ssamjang	Jangeotang	Mulkimchi
			3(0.9)	2(0.6)	2(0.6)	2(0.6)	2(0.6)	2(0.6)	2(0.6)	1(0.3)	1(0.3)
			Ssam	Rice	Namul	Kimchi	Kimchi	Ssam	Season	Hot stew	Kimchi
	Tteok- galbi	7	Salad	Baechu- kimchi	Buchujeon	Dolsotbap	Rice	Makguksu	Doenjang- jjigae	Deulkkae- tang	Sigeumchi- namul
			3(0.9)	2(0.6)	2(0.6)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)	1(0.3)
			Namul	Kimchi	Pancake	Rice	Rice	Noodle	Stew	Hot stew	Namul
	Yang- nyeom- galbi	7	Baechu- kimchi	Salad	Ssam	Musaeng- chae	Yangpa- jangajji	Kongnamul muchim	Haepari- naengchae	Miyeokjul gibokkeum	Pamuchim
			5(1.6)	4(1.3)	4(1.3)	3(0.9)	3(0.9)	2(0.6)	2(0.6)	2(0.6)	2(0.6)
			Kimchi	Namul	Ssam	Namul	Jangajji	Namul	Chilled Salad	Namul	Namul

한식당들이 소규모 영세업체이므로 이들 업체에서 쉽게 활용할 수 있는 메뉴로 상차림을 구성하는 것이 필요하다 (Moon et al., 1993; Yang, Bai, & Hu, 1997; Lee, 2003). 본 연구는 서울 시내 한식당 60여 곳을 대상으로 운영실태 및 메뉴를 분석한 연구로서 결과의 일반화에 어려움이 있었지만, 많

은 수의 한식당 상차림과 메뉴를 분석함으로써 사례 연구가 매우 부족한 한식당 메뉴 분석에 있어서 가치있는 연구라고 할 수 있다. 특히 기존의 소수 한식당을 대상으로 한 사례연구에서 60여 곳 이상의 한식당을 대상으로 과학적으로 검증할 수 있는 통계분석을 통해 정량적 연구 결과를 구

Table 9. Korean standard table setting classified by cooking method

N(%)

Category	Main dish	Recommended sidedish number	Menu elements	Side dish
Boiled soup	Gomtang, Galbitang etc.	2-3	Rice, Boiled soup, Pancake, Jangajji, Kkakdugi, Baechu- kimchi	· Jangajji: Yangpajangajji, Gochujangajji Mujangajji etc.
Soup	Dongtaetang, Chueotang etc.	2-3	Rice, Doenjangguk, Pancake, Namul, Jangajji, Kkakdugi	· Jangajji: Yangpajangajji, Mujangajji etc.
Rice	Bibimbap, dolsotbibimbap etc.	2-3	Bibimbap, Gochujang, Soup, Pancake, Mulkimchi	· Pancake: Buchujeon, Haemulpajeon, Saengseonjeon etc.
Porridge	Jeonbokjuk, Samgyejeuk etc.	2-3	Porridge, Soup, Glazed dish, Dried dish, Mulkimchi	· Glazed dish: Jangjorim, ttangkongjorim
Grilled dish Stir fried dish	Bulgogi, Sogalbigui, dwaegjigalbigui, Saengseongui etc.	4-5	Bulgogi: Rice, Bulgogi, Soup, Chilled Salad, Ssam, Baechukimchi, Mulkimchi, Fruit Saengseongui: Rice, Soup, Saengseongui, Namul, Baechukimchi, Mulkimchi	· Chilled salad: Haeparinaengchae, Dachanaengchae etc. · Ssam: Sangchussam, Ssam · Namul: Chwinamul, Chamnamul, Sigeumchinamul, Gajinamul etc.
Steamed dish	Galbijjim, Jjimdak etc.	3-4	Rice, Soup, Pancake, Chilled Salad, Baechukimchi, Mulkimchi, Fruit	· Chilled salad: Haeparinaengchae, Dachanaengchae etc.

축하였다는 점에서 기존 선행연구와 차이점이 있다. 현대의 한식 상차림 메뉴 구성에 대한 연구가 매우 부족하고, 음식점의 특성상 외부로 자료 공개를 꺼리며, 일반 고객들에게는 상차림에 관한 인식이 확립되어 있지 않은 상황에서 정량적인 분석 방법으로는 정확한 데이터를 얻기가 매우 어렵기 때문에 본 연구 결과는 한식의 발전적 측면에서 매우 의미 연구 결과라고 할 수 있다. 그러나 서울 시내 60여 곳 미만의 업체를 대상으로 조사함으로써 한식당 전체를 대변할 수 없다는 점에서 한계가 있다고 볼 수 있다. 한식 메뉴와 상차림에 대한 장기적인 연구가 필요하다. 많은 종류의 한식 메뉴를 대상으로 다양한 표준 상차림을 구성하는 것이 한식 세계화를 위해 선행되어야 과제이다. 본 연구에서 우리나라의 음식을 대표하는 서울지역 한식당 60곳을 대상으로 직접 면접을 통한 사례 연구에 의의가 있다고 할 수 있다. 연구자가 직접 한식당을 방문하여 메뉴 구성성 결정권, 변경이유, 한식당 메뉴조사, 음식유형별 상차림 메뉴구성 등을 조사한 것은 매우 의미있는 연구라 사료된다. 앞으로 한식이 세계적인 음식으로 발전하기 위해서는 상차림과 메뉴구

성에서 서양인들이 즐겨 먹을 수 있는 코스요리 등 메뉴의 개발이 필요할 것으로 사료된다. 외국인들은 젓가락 및 숟가락의 사용에서 어려움이 있으므로 이들이 사용하기에 편한 포크나이프를 사용하여 식사를 할 수 있는 메뉴개발이 필요할 것으로 사료된다. 본 연구를 바탕으로 한식메뉴 개발 및 변화를 통한 우리 음식의 세계화에 미약하나 도움이 되었으면 좋겠다. 그러나 한정된 연구기간 안에 많은 한식 메뉴를 접목하기에는 시간적 한계가 있다. 각각의 주 메뉴에 어울리는 부 메뉴를 선정하는 것 외에 업장에서 자유롭게 활용할 수 있는 음식 유형별로 다양한 상차림 모델 틀을 개발한다면 이러한 자료를 가지고 한식당에서 활용도를 높여 한식의 세계화 및 고부 가치화를 기대할 수 있다.

REFERENCES

- Choi, J. A. (2003). *Modernizing Korean traditional table settings: With the focus on eating-out* (Master's thesis). Ewha Womans University.
- Han, B. R. (2010). *Korean cuisine course*. Seoul: Random

- House.
- Han, B. J., Cha, J. A., Cha, K. H., & Shin, J. K. (2009). *Korean food culture and contents*. Seoul: Glnurim Publishing.
- Hong, K. W. (2008). *The trend foodservice industry*: Seoul, Daewangsa.
- Hong, J. S., Park, H. W., Park, R. S., Myung, C. O., Shin, M. H., Choi, E. J., ... Cha, M. H. (2005). *High class Korean food*. Seoul: Kyomunsa.
- Jang, Y. (2008). *A study for attribute of choice and customer satisfaction Korean restaurant: Focused on Shenyang, China* (Master's thesis). Sejong University.
- Joo, S. H. (2005). *Case analysis on Hansik sets of dishes placement* (Master's thesis). Kyunggi University.
- Jung, H. Y. (2018). A study about Korean restaurants choice factor for putting Korean Food into USA: Focused on American customers in USA. *Culinary Science & Hospitality Research*, 24(10), 21-28.
- Kang, S. H., Lee, S. H., & Jung, J. W. (2020). The effect of the attributes of menu selection in Korean restaurant on perceived values and customer satisfaction. *Culinary Science & Hospitality Research*, 26(3), 169-180.
- Kim, H. C. (2016). Study of the traditional Korean restaurant activation plan in accordance with the comparative analysis of the quality of traditional Korean restaurants and western food restaurants. *Culinary Science & Hospitality Research*, 22(5), 200-213.
- Kim, J. H. (2006). *A menu composition composition composition of Korean food in a hotel buffet. buffet.-Reference mostly from the first class hotels in Seoul-* (Master's thesis). Kyunggi University.
- Kim, J. S. (2005). Special issue: Universalizing Korean food. *Journal of the Korean Society of Food Culture*, 20(5), 499-507.
- Ko, B. S., Kim, D. H., Lee, W. H., & Kim, W. C. (2008). *Practical Korean cuisine*. Seoul: Hoonminsa.
- Korean Food Promotion Institute. (2010). Simple and Luxurious Menu Discovery Research.
- Lee, I. S. (2003). *A study on marketing strategy for traditional Korean restaurant through customers' dining-out behaviors and menu analysis* (Dactoral dissertation). Daegu Catholic University.
- Lee, N. R. (2007). *A study about Korean-style table setting globalization constructing* (Master's thesis). Dongkuk University.
- Lee, J. Y. (2009). *A study on planning the policy for the globalization of Korean food* (Master's thesis). Chung-Ang University.
- Lee, Y. J. & Han, G. S. (2004). Research articles: Case studies of Korean restaurant table coordination. *Journal of Food-service Management*, 7(1), 193-215.
- Lee, W. (2003). *Research on what factors influence their preference when foreigners choose Korean food in a hotel* (Master's thesis). Kyungju University.
- Min, K. H. (2007). A study on the menu quality evaluation of Korean restaurants in Jeonju area for revitalization of Han Brand. *Culinary Science & Hospitality Research*, 13(3), 187-198.
- Min, K. H. (2008). A study on the effects of service quality on customer satisfaction, revisiting intention and word-of-mouth communication regarding Korean hotel restaurants. *Culinary Science & Hospitality Research*, 24(6), 780-787.
- Moon, H. K., Kye, S. H., Chung, H. R., Kim, Y. C., Song, I. S., & Song, T. H. (1993). Survey of food intake amount and waste rate per person on Korean style restaurants. *Journal of the Korean Society of Food Culture*, 8(3), 231-241.
- Park, Y. R. (2001). A study on the correlative analysis of the price and value for customer satisfaction of Korean restaurants. *Journal of Tourism Management Research*, 13, 81-94.
- Yoon, S. S. (1993). *Korean food history research*. Seoul: Shin-kwang Publisher.

2020년 6월 09일	접 수
2020년 6월 16일	1차 논문수정
2020년 6월 19일	2차 논문수정
2020년 6월 23일	논문 게재확정