

구술자료 상세목록

사업명	미추홀시민기록단 ‘미추홀의 음식’ 기록				
구술자명	이승원	면담자	김순옥		
면담장소	청실홍실	면담지원	정지선		
면담 일시	2021년 10월 1일	회차	1	시간	50분 2초
자료번호	MichuholCA-07-00000887				
구술 개요	신포동에서 2년 동안 일을 배운 후 주안에 오픈, 가족과 같이 공동운영중, 코로나로 인해 배달 수요가 늘, 메뉴는 고정, 신선한 재료로만 사용, 단골 손님들과 소중한 관계를 맺는 것에 감사함, 맛을 내는 것도 중요하지만 손님들에게 최선의 서비스와 음식을 제공해드리는 것이 우선으로 생각함.				
주요 색인어	청실홍실, 가족, IMF, 빨강, 파랑, 단골, 메밀, 떡만둣국, 만두, 옥수, 비빔, 전수, 회전율, 멸치, 코로나, 배달, 신선, 재료, 반찬, 리뷰, 경제, 자부심, 마지막, 노하우, 향아리, 숙성, 계절음식, 사과, 파, 가업, 추억, 관리, 재고, 철학, 가게, 종업원, 스피드, 위드코로나				
구술 상세목록 내용				시간	관련 파일(비공개)
1. 청실홍실				00:00:00~ 00:09:22	▷구술활용동의서 ▷개인정보동의서 ▷음성파일 ▷기록검수확인서 ▷녹취문
- IMF로 인해 신포동에서 2년 동안 일을 배운 후 주안에 오픈함 - 현재 가족과 같이 공동운영하고 있음 - 현재 운영하고있는 가게가 본점임(상표권 출원) - 체인점은 매장관리와 맛의 차이 때문에 현재 하고 있지 않음					
2. 장사를 하게 된 동기				00:09:23~ 00:14:25	
- 은행생활을 하는 중 가족이 가게 운영하고 있었는데 옆에서 장사하는 모습(고객이 생기고, 단골이 되는 매력을 봄)을 보고 가게 운영을 같이 하게 됨 - 아들들이 적극적으로 가게운영을 도와주고 있음 - 남편이 고등학교 때 청실홍실이라는 이름을 지음					
3. 메밀과 옥수				00:14:26~ 00:15:52	
- 메밀은 현재 공장에서 받아서 사용중이며 옥수는 직접 만들어 사용중임					
4. 코로나 & 배달				00:15:53~ 00:19:21	
- 코로나로 인해 배달을 시작했으나 걱정과 달리 배달의 수요가 많아져 가게운영의 큰 영향을 줌 - 배달을 함으로써 신선한 재료 유지가 가능함(회전율) - 배달리뷰를 보며 많은 분들이 좋아해주시고 만족해주시고 추억을					

이야기해주심에 감사함을 느낌		
5. 메뉴		
- 메밀은 공정에서 뽑은 면을 가져와 사용 중(공장은 일정함) - 비법육수를 개발하여 직접 만들어 사용 중임 - 메뉴를 고정하여 바꾸지 않음(여름엔 메밀, 겨울엔 떡만둣국) - 매일 아침 만두속을 만들어 직접 빚은 만두를 판매함(당일에 만든 만두는 당일에만 판매함)	00:19:22~ 00:25:41	
6. 재료		
- 재료를관리를 철저히 하여 신선한 재료만 사용함(당일에 준비한 재료는 당일판매) - 잔반을 남기지 않기 위해 신경씀	00:25:42~ 00:29:19	
7. 특별한 추억		
- 가게에서 손님을 만나 단골, 친분관계가 됨으로써 가까운 관계를 맺고 서로를 생각하는(걱정, 격려) 소중한 관계를 형성했다는 것에 대해 감사함(서로 챙겨주며 좋은 관계를 유지할 수 있음에 감사함)	00:29:20~ 00:32:01	
8. 2대째		
- 현재 아들이 2대째 운영하고 있으며 대를 이어 가게운영하기를 바람	00:32:02~ 00:33:11	
9. 경영철학		
- 맛을 내는 것도 중요하지만 손님들에게 최선의 서비스와 음식을 제공해드리는 것이 우선임 - 손님들과의 관계를 가족같은 관계처럼 친밀한 관계를 유지하려고 노력함 - 재료를 저렴하게 사용하는 것이 아닌, 신선한 재료를 사용하는 것이 중요하다고 생각함 - 가게 주인이라고해서 경영만 하는 것이 아니라 종업원들과 같이 일을 하고 문제를 해결하는 것이 중요하다고 생각함 - 회전율이 좋아 손님들이 오래 대기하지 않아도 돼서 좋음 - 배달을 하면 좋은결과도 있지만, 그 과정에서 여러 어려움이 많았음 (눈오는날 배달이 안되어 직접 배달을 하러감)	00:33:12~ 00:44:20	
10. 향아리		
- 육수를 만들면 향아리에서 숙성을 함 - 계절에 따라 숙성하는 방법이 다름 - 메밀육수는 거의 가쓰오브시를 많이 사용하는데 현재 운영하는 곳은 멸치를 사용함	00:44:21~ 00:46:03	
11. 앞으로의 계획		
	00:46:04~	

- 코로나 상황이 지속되면 배달만 할 수 있는 가게를 운영할까 생각 중임	00:50:02	
---	----------	--