

안녕하세요 외식 실무 10조 김문환 김효래 박관수 이에빈입니다

저희가 조사한 나라는 일본이고 저희가 정한 음식은 현지 일본인들도 많이 먹고 한국인들도 많이찾는 라멘입니다

간단하게 일본의 음식 문화와 라멘 그리고 저희가 정한 라멘 매장으로 나눠 봤습니다

가장먼저 일본의 식사 예절에 대해 알아볼려고 하는데요 우리나라랑 비슷하게 연장자가 먼저 먹는 수저와 젓가락을 먼저 잡듯이 일본도 비슷하게 연장자부터 이타다키마스를 한후 먹는다고 나왔습니다 또한 일본은 밥그릇을 들고 식사는 것이 상대방에 대한 배려라고 말하고 있습니다 다음으로 일본의 외식에 대해서 알아볼려고하는데요 일본같은 경우 각 개인주의가 많이 강하기 때문에 가족 외식도 많지만 현대에 들어서서는 개인이 싸고 간편하게 먹을 수 있는 페스트 푸드점이 많이 발달했고 혼자 먹을 수 있는 공간이 발달하고 있습니다

그리고 연회에 대해서 알아볼려고 하는데요 일본은 많은 연회들이 있습니다 지역공동체의 제사나 신에게 음식을 바치는등 혈연지연이 모여 음식을 먹는 풍습이있습니다 연회때는 평사시에 먹지못하는 술이나 생선 음식등을 반찬으로 제공 하고 보통때 식사에 먹지 않는 특별한 음식들을 먹는다고 합니다 그이유는 신과 사람이 함께음식을 먹는다는 풍습에서 났다고 합니다 일본 음식문화에 대해서는 짧게 이정도만 하고요 라멘의 역사에 대해 간략하게 알아볼려고 합니다 라멘의 어원은 중국에서부터 왔습니다 손으로 잡아 당겨 면발을 늘린 국수라는 뜻이고요 2차 세계대전 이후 중국에서 일본으로 돌아온 사람들이 라멘을 그리워해서 일본인들 입맛에 맞게 변하여 만든 음식이 라멘이라고 합니다 그래서 라멘이라고 하면 정말많은 라멘의 종류들이 있는데요 가장 크게 미소라멘 시오라멘 소유 라멘 돈코츠라멘 탄탄멘이 있습니다. 라멘은 국물을 어떻게 간을 하나에 따라 나눕니다 소금으로 간을 하면 시오라멘 된장으로 간을하면 미소라멘 간장으로 간을 맞춘 라멘은 소유라멘 돼지뼈로 육수를 만든 라멘은 돈코츠 라멘 그리고 탄탄멘을 고추기름을 이용해서 만든 라멘입니다 라멘이라고 하면 우리나라 라멘과 다르게 면을 튀긴게 아니라 즉석에서 뽑아 만든 생면을 사용해서 만들고 주문즉시 면을 삶아 만든다고 합니다 일본에서나 한국에서나 일본라멘은 많은 사람들이 좋아하고 찾아서 먹는다고들 합니다 그래서 저희가 찾아간 음식점은 이화여대역 근처 골목에 있는 가야가야라는 전통 라멘 집을 찾아 갔습니다 가야가야라는 매장을 찾았을 때 는 굉장히 작은 골목에 위치해있었고 다른 음식점들에 비해 정말 작은 음식점이 었습니다 많은 블로그들을 봤을 때 줄이 길다고 해서 저희는 일찍 찾아갔습니다 그래서 그런지 아직은 줄이 없었습니다

매장안에 내부 사진입니다 넓진 않지만 4인석 2인석 1인석 이렇게 나눠져있었고 바로앞에 주방이 있어서 주방이 굉장히 청결하고 깨끗하다는 느낌을 바로 받을 수 있었습니다 그리고 이

른시간이었는데도 사람들이 벌써 식사를 하고 있었습니다 물론 혼자 식사하시는 분도 계셨습니다

이 매장은 크게 돈코츠 라멘 돈코츠 미소라멘 탄탄멘 3가지로 나뉘지는데요 저희는 이렇게 세가지의 메뉴를 주문해서 먹어봤습니다 서비스 같은 경우 각테이블 마다 정수기가 달려있었어 각자 물을 원하는 만큼 마실수있게 되있었고 주방에서일하시는분2명이고 두분에서 서빙 까지도하고 계셨습니다 그래서 다른 밑반찬은 많지 않았고 각자 알아서 먹을수있게 self식으로 해 놓았습니다 맛은 역시나 정말 맛있었습니다 놀라운건 정말 메뉴판에 생긴 그대로 나와서 놀랐습니다 다른음식점을 가면 좀 다르게 나오고 적게 나오고 그런집도 많은데 정말 메뉴판 그대로 나옵니다 또한 주방장님이 일본에서 직접배워서 차린 음식점이라 그런지 일본에서 먹은 라멘과 흡사한 맛을 느낄수있었습니다 또한 한국인이 좋아하게 매운맛을 원하시면 매운맛도 해 준다고 했습니다 역시 생면이고 주문 즉시 만들어주셔서 더 맛있었던거 같았습니다 서비스면에서는 거이다 self 식이여서 자유롭게 먹을수있는만큼 먹을수있었고 각 개인이 혼자가도 편하게 먹을수 있는거 같아서 좋았던거 같았습니다 그리고 일찍 안갔으면 줄서서 먹어야됩니다 저희가 먹고있었을때는 만석이였고 사람들이 줄을 서고있었습니다 나중에 기회가 된다면 또가고 싶을정도로 맛있었습니다 서비스면에서는 매장이 좁은것이 빠른 회전률을 생각한다면 홀인원을 안쓰고 주방에서 음식을 만들고 서빙 까지 하는면에서는 좋았지만 딱히 서비스로 대접받는다는 느낌보단 직접가서 정말 맛으로 대접받았다고 느낄수 있는 집이었던거 같았습니다 일본에서 직접가서 식사를 해지만 거이 흡사한 서비스가 아니었나 생각이 듭니다

발표할 때 이대본을 가지고 발표를 했지만 발표를 직접 하면서 추가한 내용이 많습니다