

# 외식현장의 트렌드 사례

2018

(주) 다이어리알 이윤화  
yunaly@naver.com

( 1 )

# 목 차

## I. 변화하는 외식환경

## II. 외식현장의 트렌드사례

1. 건강한 먹거리의 소비열풍
2. 일상 속의 캐주얼 다이닝
3. 나를 위한 작은 사치, 디저트와 카페 트렌드
4. 취하지 않고 즐기는 술문화
5. '골목에서 놀다, 골목상권'에서 배우는 食의 변화

# 1. 변화하는 외식환경

# I. 변화하는 외식환경

## 신문&TV

번호	이름	ID	날	파	조외	추천	제목
10652	임병국	바다소년	12-12	18	0	0	pc통신이 신문에 났네요
10651	배진표	vaxvirus	12-12	12	0	0	아직도 살아있는 하이텔
10649	전정석	HELLO	12-12	32	1	0	오랫만에 왔습니다.
10648	류재형	그림수가	12-11	22	0	0	우리나라는 짐작없이 받은 나라인..
10647	류재형	그림수가	12-08	31	0	0	새롭데이타맨 다운받는 곳...
10646	류재형	그림수가	12-07	25	0	0	새롭데이타맨 다운 받는 곳..
10645	우선영	Hyoun977	12-06	26	0	0	www.01411.net 접속!
10644	류재형	그림수가	12-06	23	0	0	대통령의 호소?
10643	류재형	그림수가	12-06	17	0	0	전교조 탈퇴?
10642	배진표	hstf12	12-05	21	0	0	오랜만이야 하이텔닷컴
10640	이근형	hd9474	12-05	16	0	0	8천원불인데 왜 입자리가 없는가?
10639	류재형	그림수가	12-04	22	0	0	예수는 누가 죽었나?
10638	류재형	그림수가	12-04	12	0	0	양심이란 말의 출처는?
10637	류재형	그림수가	12-04	13	0	0	선거등을 선거취리들?
10636	류재형	그림수가	12-04	12	0	0	경기부양책을 제시한다.

H1 IT플러자      H2 주식이야기      H3 플러자우기

이동(C) 편집(D:W,DD,E,OH,PR,PT,TW) 검색(L:LZ,LS,LT,LD,LI,LN,LG,LR,TL,LC)  
선택(H:도움말) >>

PC통신 - 하이텔, 천리안, 나우누리 - 동호회, 시삽

인터넷 - 1999년 ADSL 기반의 초고속 인터넷 서비스

디지털카메라 - 2002년 디카 탑재 휴대폰 등장

스마트폰 - 소형 컴퓨터 / SNS / YOUTUBE



# I. 변화하는 외식환경



신문&TV - 고 흥성유, DiaryR, 미슐랭

PC통신

- 하이텔, 천리안, 나우누리 - 동호회, 시삽- 패밀리레스토랑

인터넷 - 1999년 ADSL 기반의 초고속 인터넷 서비스 등장

- 트렌드 청담동 / 이태원 붐업

디지털카메라 - 2002년 디카 탑재 휴대폰 - 사이월드 & 블로그의 확장

스마트폰 - 소형 컴퓨터 / SNS / YOUTUBE - 먹방, O2O, 벤쯔, 인스타그램어블

## Ⅱ. 외식현장의 트렌드 사례

1. 건강한 먹거리의 소비열풍
2. 일상 속의 캐주얼 다이닝
3. 나를 위한 작은 사치, 디저트와 카페 트렌드
4. 취하지 않고 즐기는 술문화
5. '골목에서 놀다, 골목상권'에서 배우는 食의 변화

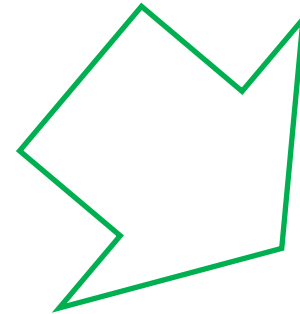
# 1. 건강한 먹거리의 소비열풍의 키워드

**푸스펙(Foospec) = '푸드(food)'와 '스펙(spec)'**

채식 인구의 증가 **베지노믹스'**

**할랄푸드**

**팜레스토랑 및 팜투테이블**



**식재료**

# 꽃, 밥에 피다 (인사동)





# 꽃, 밥에 피다

농업회사법인 (주)네니아에서 운영합니다

만남의 자리가 더 풍요롭고 다채로울 수 있도록 준비하는 따뜻한 밥상입니다.

전국의 믿을 수 있는 전통-토종-우리농산물생산지와 연대하는 믿음의 밥상입니다.

무농약 또는 유기농 현미와 백미, 무항생제 방사유정란, 무항생제육류, 전통간장과 된장, 친환경 야채와 과일, non-GMO 기름으로 차리는 건강하고 아름다운 밥상입니다.

<꽃처럼 아름다운 꽃밥의 식재료 소개>

1. 고춧가루부터 쌀까지 식재료의 95% 이상을 유기농, 친환경 원료로 만듭니다.
2. 무농약 또는 유기농 백미와 장성의 김태중 농부의 17년 자연재배 유기농 현미를 사용합니다.
3. 유기농엑스트라버진 올리브오일과 Non-GMO 해바라기씨유를 사용합니다.
4. 지리산 자락에서 짚으로 제대로 띄운 우리콩 메주로 담근 약초간장으로 간을 합니다.
5. 물맑은 평창에서 국산콩으로 메주를 띄워 잘 담근 우리콩전통된장을 사용합니다.
6. 북촌의 유기농전문매장과 300여가지 친환경급식제품을 기획,생산하는 네니아에서 운영합니다.



남유럽풍의 채소와  
한국 허브채소를  
결집한 골뱅이 전채요리

## 식재료 탐구가 김태윤 셰프

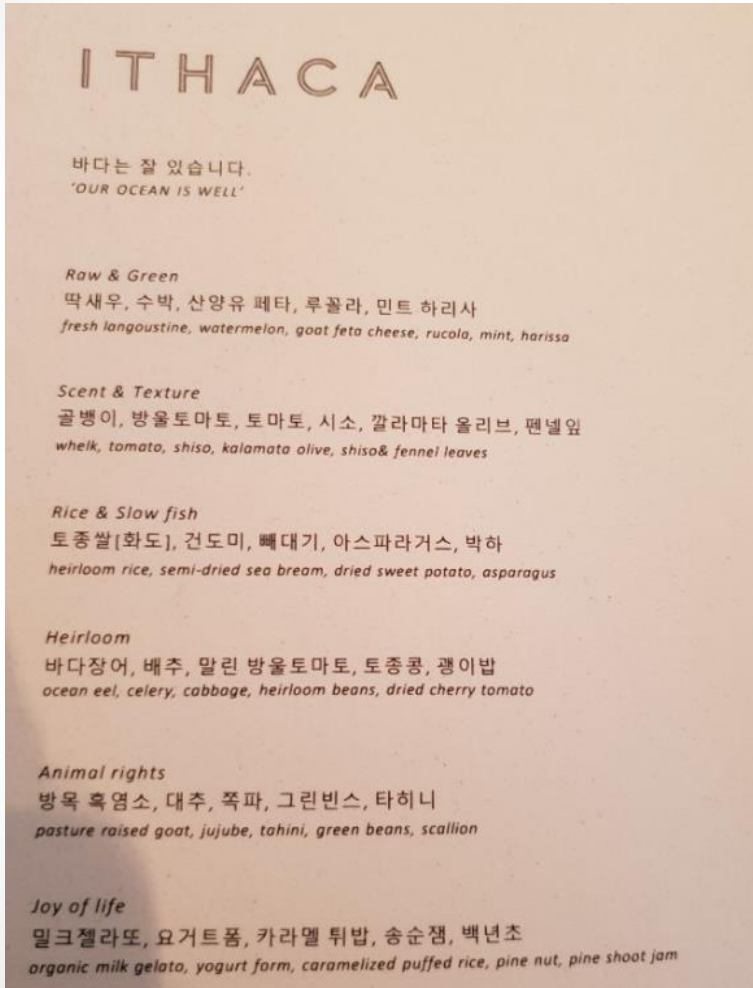
### 'Back to the Basic'



딱새우와 청레몬 크림소스의  
생면 빠빠르델레

<ITHACA>가 지속가능성을 모토로 새로운 도전에 나선다.  
<ITHACA>라는 이름은 고대 그리스의 시인 호메로스가 쓴  
서사시 <오디세이아>에서 트로이 전쟁의 영웅 오디세우  
스가 온갖 역경을 딛고 돌아가고자 했던 고향이다. 고향  
으로 돌아가고자 하는 행위는 곧 회귀를 의미한다.  
<ITHACA>는 다이닝의 기본, 원래의 자리로 돌아 가는  
**Back to the Basic** 의 염원을 담아 이름을 정했다.

## 셰프의 메뉴판



## 푸드마일리지

더벨로	7km	20min
배짱이농부	40km	37min
우보농장	41km	55min
농업법인 네니아	43km	42min
삼막골 유가공협동조합	102km	105min
황성 여성농민회	115km	112min
그래도 팜	137km	116min
365삼 농장	152km	132min
하늘아래 떡움터	163km	133min
꽃비원	173km	130min
영동농산	182km	172min
윤정민-최보란 농부님	188km	170min
윤진네 대게	208km	152min
경북자연양돈연구소	225km	168min
희망씨앗농장	243km	192min
알콩달콩 흑염소	228km	192min
우리 맑은터 농장	256km	202min
삼별농원	300km	215min
봄날의 생선가게	351km	251min
토종씨앗 사업단	353km	233min
성은아빠 제주생선	462km	
추미숙 농부님	463km	
현애자 농부님	464km	

## 2. 일상 속의 캐주얼 다이닝

### 1) 익숙함에 특별함을 더하다

재료는 같지만 기존과 다른 특별한 맛의 모양새로 변화를 주거나 익숙한 메뉴를 재해석을 더한다.

### 2) 국경없는 비스트로

비스트로는 원래 프랑스로 식사와 술을 파는 외식공간의 통칭이나 이 용어가 식별의 경계를 떠나 광범위하게 상용되고 있다.

**주옥, 안씨막걸리** 등의 한식의 재발견 코리안비스트로,  
**리마장, 란콰이진** 등 대세로 떠오르는 차이니즈바 등을 사례를 들 수 있다.

# 1) 익숙함에 특별함을 더하다



청담만옥\_성계알알알



효도치킨\_과리멸치킨

## 1) 익숙함에 특별함을 더하다

프리미엄 **냉삼**  
: 냉동삼겹 전성시대

대패삼겹 → 생통삼겹 → 프리미엄 냉삼

### 냉삼 맛집들

- 합정동 냉삼집 → '행진'
- 역삼동 → '랭돈(냉돈(冷豚))을 옛날 표기식)'  
'경성골목집(1등급 한돈 취급)'  
,
- 종로 3가 → '한도'
- 합정 → '냉동고'
- 보광동 → '잠수교집(제주 백돼지)'



## 2) 국경 없는 비스트로

비스트로는 원래 프랑스어로 식사와 술을 파는 외식공간의 통칭이나 이 용어가 식별의 경계를 떠나 광범위하게 상용되고 있다.



비스트로(Bistro)

트라토리아  
(trattoria)

오스테리아(osteria)

이자카야 (居酒屋)

펍 (Pub)

주점

➔ **Bistro化**

# ① 한식요소가 있는 비스트로



한국술집\_안씨막걸리



한식주점(펍)\_어반도투리



코리아안비스트로\_맘



한식식재료의 애정  
한옥비스트로\_제이네



수제맥주요리주점  
비어셰프



퓨전한식\_미쉬매쉬



## ② **중식** 요소의 비스트로

### **중식풍 비스트로 & 중식바**



진진아연

#### **진진아연**

(왕육성셰프의 심야중식다이닝. 서교동)

#### **진가**

(진생용셰프의 중식포차. 연남동)

#### **리틀타이완**

(대만 술&맛집. 연남동)

#### **대만야시장**

(말그대로 대만포차. 연남동)

#### **란과이진**

(홍콩주점. 연남동)

#### **청담대패당**

(중식와인바. 청담동)

#### **리마장82**

(중식 가스트로펍. 논현동)

#### **명성간**

(이탈관 개조 중식 심야식당. 상수동)

#### **레드문**

(사천요리술집. 한남동)



중식바 리마장 82

### 3. 나를 위한 작은 사치, 디저트와 카페 트렌드

가성비와 프리미엄으로 양극화  
유럽, 일본 등의 선진 시장이 그러해 왔듯 고급 디저트를 향유하는 문화의 확산과 정착은 높은 미식문화의 정착을 의미

- 1) 나를 위한 작은 사치, 프리미엄 디저트
- 2) 밥 대신 디저트를 먹는 문화
- 3) 지속적 자가 발전, 인스타그램어블 디저트
- 4) 편디족 가성비 디저트
- 5) 베이커리 전문점의 진화와 계승
- 6) 예술과 문화를 향유하는 카페

# 1. 나를 위한 작은 사치, 프리미엄 디저트

전문화, 고급화 된 디저트를 세분화 된 취향으로 일상에서 소비

## • 파인 디저트 사례

'저스틴 리(Justin Lee)' 셰프 JL 디저트바



'키시모토 나오토' 셰프의  
방배동 '카페라베리'  
셰프가직접 프랑스, 일본  
등지에서 공수한  
최고급 재료를 이용해 만든 팡페드류



경성과자점 티룸  
'경성' 풍 유행과 함께 티  
마스터가 선보이는  
티와 디저트

## 2. 밥 대신 디저트 먹는 문화

- 허물어진 디저트와 식사와의 경계
- 산도, 수플레 팬케이크, 크레페, 응용떡 등이 디저트 유행 선도
- 디저트 소비는 단순한 끼니를 챙기는 것이 아닌 '행복을 추구하는 행위'

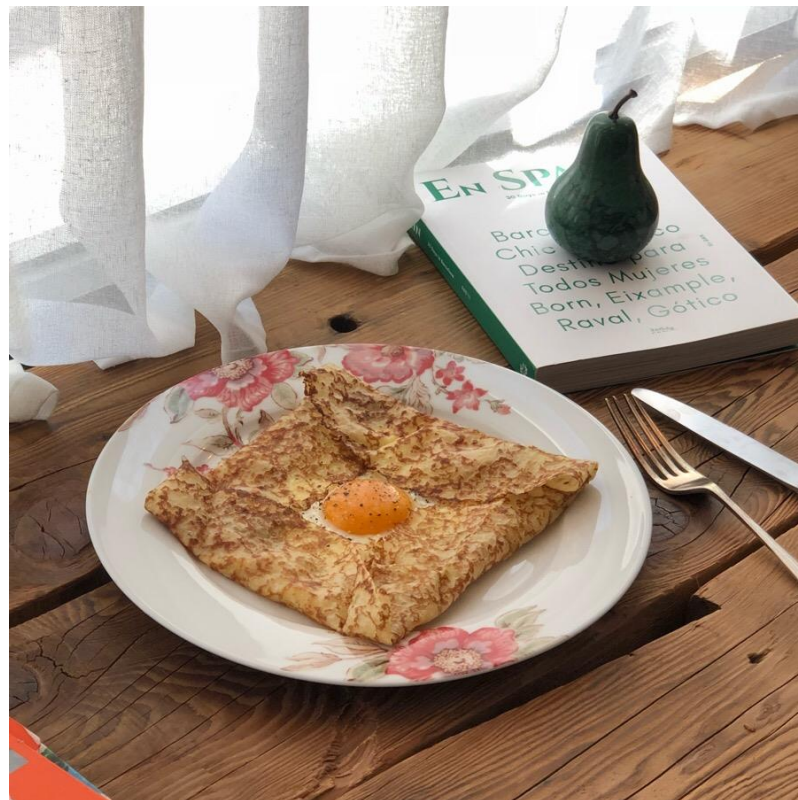


가로수길 '당옥' 타마고산도



을지로 3가 '분카샤' 후르츠판도

## 2. 밥 대신 디저트 먹는 문화



익선동  
'동백양과점'  
수플레  
팬케이크

논현동 '67soho'  
Savory egg crepe

### 3. 지속적 자가 발전, 인스타그램머블 디저트

- 향유하는 경험 자체가 중요시
- 실시간으로 업로드되는 최신 정보 제공
- 자발적 바이럴 多, 공간과 메뉴의 시각적 요소를 중시
- 분명한 컨셉/인테리어의 특색/메뉴의 차별성과 플레이팅 중시



일본 교토풍 카페 `가배도`



익선동 `더 썸머 방콕`

## 4. 편디족 가성비 디저트

- 경기 불황 가성비 중시 소비풍토 반영
- 홈디족, 편디족 만족시키는 가성비 디저트 대세
- 트렌드, 접근성, 가성비 모두 갖춘 편의점 디저트 소화행의 상징



CU 편의점 쇼콜라 생크림 케이크  
 “이거레알반박불가  
 (이거레알반박불가)”



‘콘파이’ 대란에 이어 출시한  
 맥도날드 ‘라즈베리 크림파이’



## 5. 베이커리 전문점의 진화와 계승

- 사회 구조, 가족의 형태, 라이프스타일의 변화로 우리의 식생활 문화도 변화
- 2016년 기준, 국민 한 사람이 나흘에 한 번은 빵 1개 소비
- 아티지정 정신을 강조한 동네 유서깊은 빵집들이 강세
- 클린라벨(Clean label) 열풍, 일련의 식재료 파동이 불러온 '건강한 빵' 열풍



천연발효종 사워도로 만든  
'타르틴베이커리'



천연발효제, 재료를 중시한 빵  
'어글리베이커리'



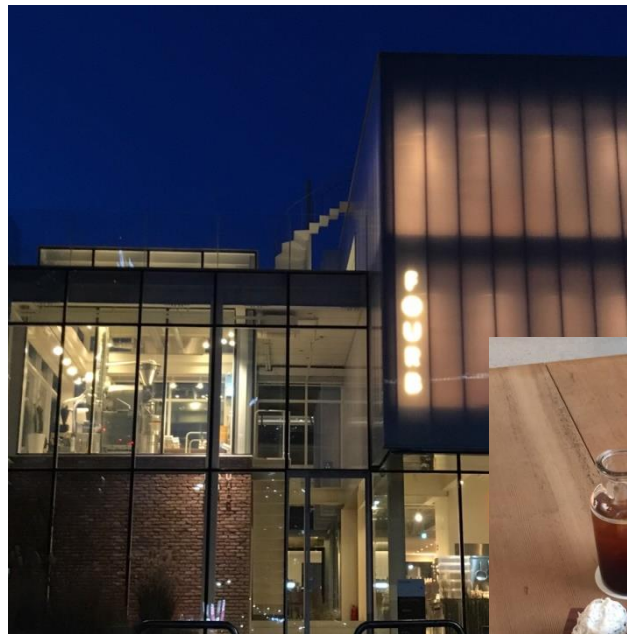


## 6. 예술과 문화 향유하는 카페

- 카페라는 용어 자체가 커피와 디저트 +  $\alpha$  의 공간을 총칭
- 한 공간에서 다양한 활동이 가능한 복합 문화 공간이 지역의 명소로 활용
- 단순히 차를 마시는 곳이 아닌 지금의 카페는 지식을 나누는 장, 예술의 공유공간, 컨셉의 회합 등으로 확장 진화된 장소



회현역 복합 문화공간 `픽닉`



합정 `포비베이직`



## 6. 예술과 문화 향유하는 카페



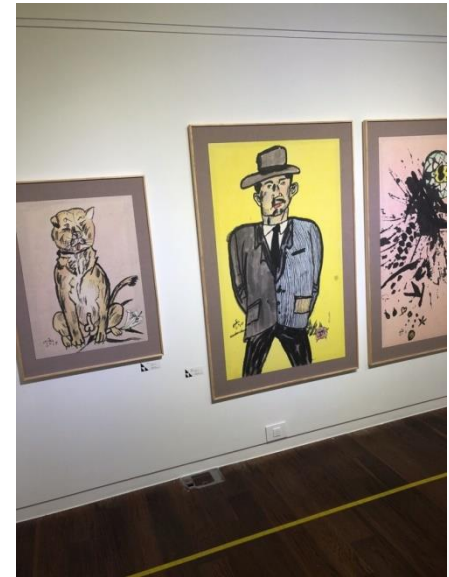
논현동 `모스가든`



사운즈 한남의 카페 `콰르텟`



성수동 `월서울`



## 4. 취하지 않고 즐기는 술 문화

- 1) 혼술& 홈술 이끄는 1코노미
- 2) 저도 & 소용량 주류 인기
- 3) 국산 수제 맥주의 강세
- 4) 와인트렌드의 새즐기, 내추럴 와인
- 5) 지역 특색과 전통 담은 우리 술의 진화

## 2. 저도& 소용량 주류의 인기

- 소용량 주류

: 가볍게 한잔 하기에 부담 없는 양, 가격, 빠른 냉각 속도, 수집 욕구 자극



아사히 미니캔 / 용량 줄인 와인

## 2. 저도& 소용량 주류의 인기

### 저도주

: 취하지 않고 즐기는 술 문화 반영, 주류 업계 도수 다이어트 제품 출시  
소주 업체 16~17도로 도수 낮추는 추세



**진정성에 편안함까지 더해진 35도 저도주**  
최초의 로컬 프리미엄 스카치 위스키 임페리얼이 선사하는 스카치 위스키 원액의 고유한 풍미와 부드러움의 완벽한 조화

**30대를 대변하는 젊은 감성의 저도주**  
역동적이면서도 편안한 즐거움을 추구하는 30대의 캐주얼한 감성과 감각적인 스타일 반영

**정직한 친구같이 숨김 없는 저도주**  
프리미엄 스카치 위스키 원액, 명확한 제품명, 신뢰의 상징 다이아몬드 앵글 커팅의 투명 보틀까지



**35**  
BY IMPERIAL  
GAME  
게임하러 가기 >

**CATCH 35**



소주에 이어 양주 업계도  
도수 낮춘 제품 잇따라 출시

'35 by Imperial'  
페르노리카코리아 '스무스'

### 3. 국산 수제 맥주의 강세

- 다양한 맛과 향, 브랜드 스토리를 간직한 수제 맥주
- 2013년 55개였던 수제맥주 면허 2018년 약 120개까지 늘어날 것으로 추정
- 관광 명소로 이용되는 맥주 브루어리
- 지역 시리즈 맥주 유행



맥파이 브루어리



## 4. 와인트렌드 판도 바꾼 내추럴 와인

- 생산 공정 중 가공을 최소화, 이산화황 등 첨가물 배제, 손으로 수확한 유기농 포도만을 사용해 인공적 요소를 배제한 와인 선호
- 식품의 안전성과 보존성이라는 단어 자체에 대한 거부감의 확산
- 자연이 주는 본연의 것을 즐기는 제조 방식 가치에 대한 향유

녹사평 `슬로크`



회현 `바 피크닉`



한남동 `르삐에로`

## 5. 지역 특색과 전통 담은 우리 술

- 전통주는 지금 세대에게 있어 전에 없던 완전히 새로운 것
- 젊은 층의 다양한 주류를 경험해 보고자 하는 음주 문화
- 고품질의 국내산 식품을 선호하는 추세
- 전통주 통신 판매 허용
- 농산물의 부가가치를 극대화 한 상품의 제조라는 의미



지역 특산물로 빛나는 막걸리





## 5. 지역 특색과 전통 담은 우리 술



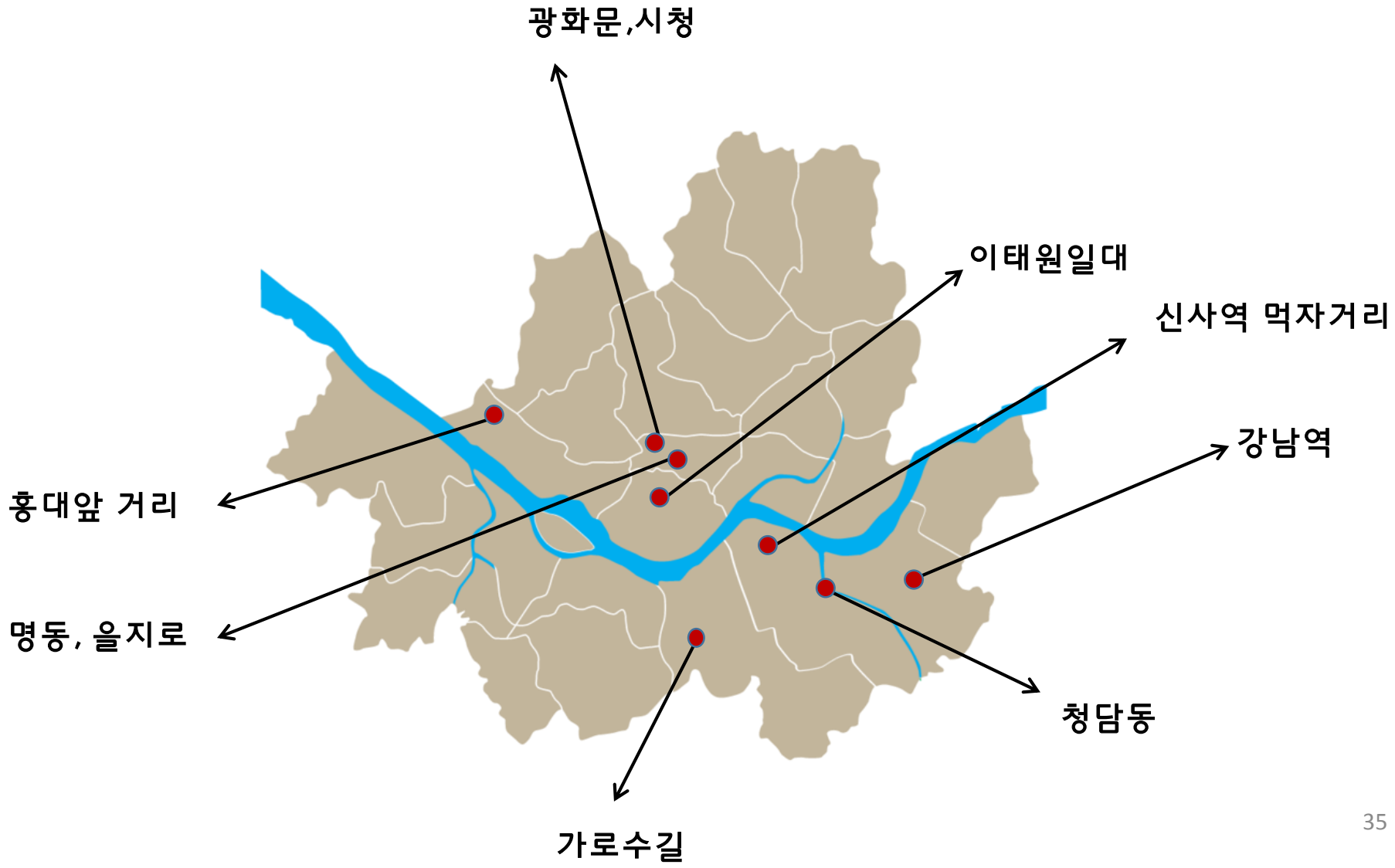
프리미엄 입은 증류 소주  
 (좌:안동소주일품 40도 골드  
 우:품귀현상 빛은 일품진로 18년산)



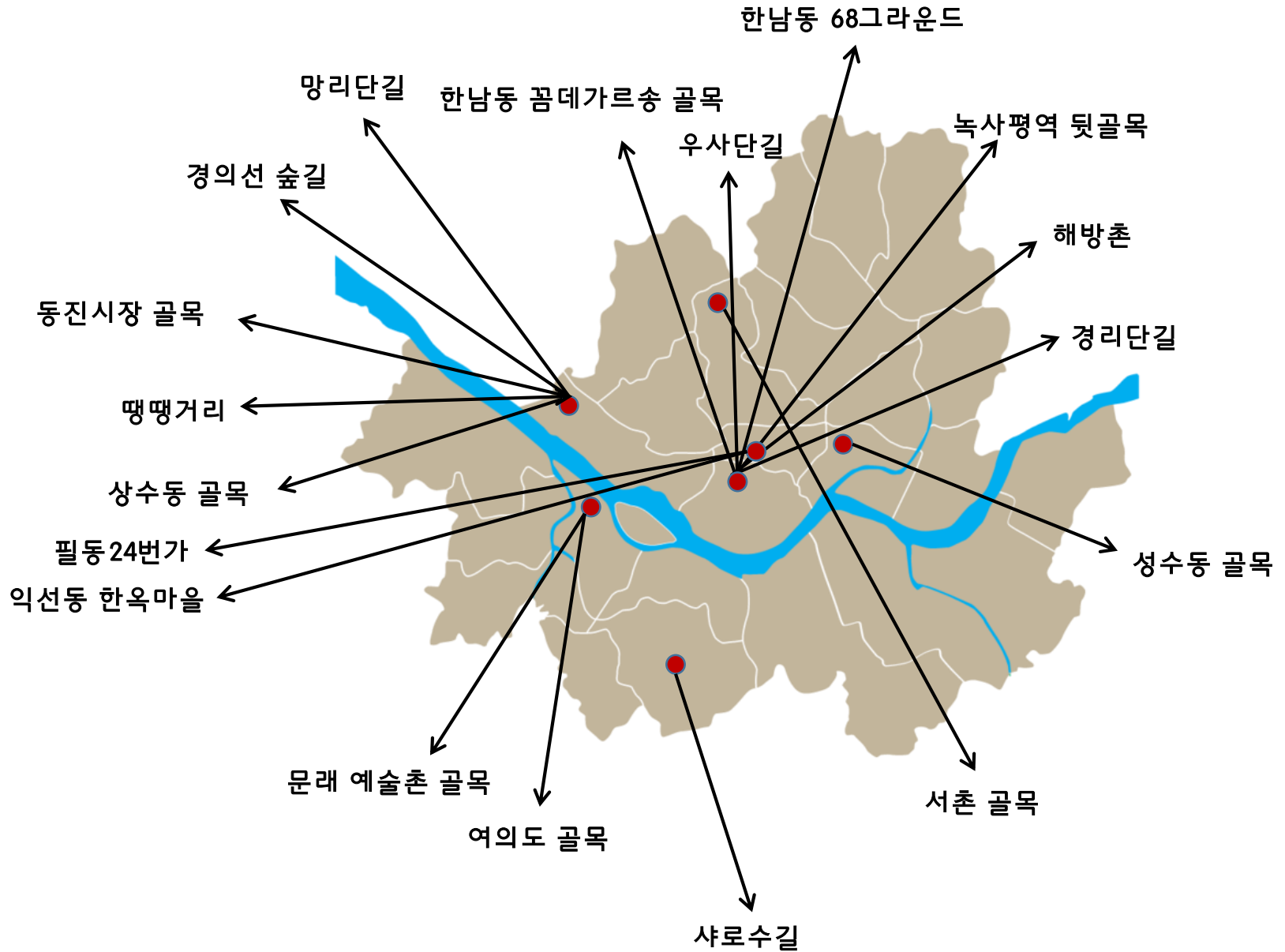
외식업장 용으로 새롭게 만들어 유통되고 있는 전통주 시리즈 '시담'과 '오미로제 투게더'

5. 골목에서 놀다, 골목상권' 에서 배우는 食의 변화

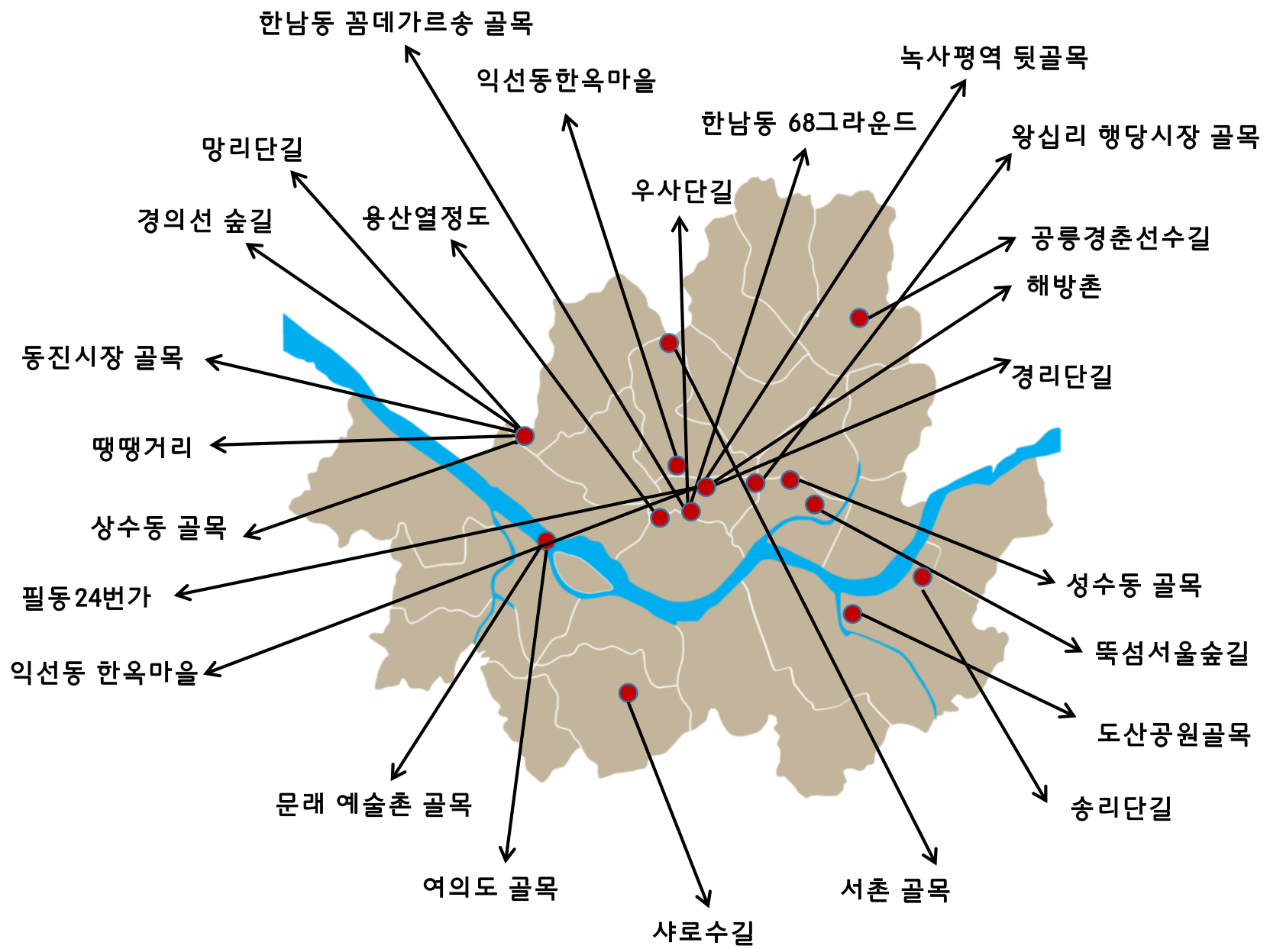
**舊**에서 찾은  
**新**의 Edge



# 외식트렌드 골목 상권\_둘째



# 외식트렌드 골목 상권 셋째



# 옛 기차길의 추억 “땡땡거리”

신촌 방향



산올림소극장



수카라  
(마크로비오틱)

홍대통골뱅이

LP바 '섬'



김진한제과점

펍 '설탕'

산올림  
1992  
(←산올림주막)

철길왕  
갈비살

뀐수네  
해물포차

히노키공방



오시리아: 일명 꼬치의 끝판왕

잘 알지도못하면서  
칵테일바  
'비행술'



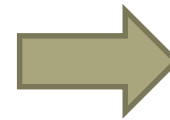
홍대 방향

홍대 메인거리와의 접근성도 뛰어나지만 홍대상권의 복잡함에서 벗어난 휴식공간

# 신(新) 골목의 특징

- 혼밥 & 혼술
- 개성
- 소확행
- 젊은 층
- 신구(新舊)공존
- 비스트로형 (Bistro형태)
- SNS 활용
- 새로운 술문화 창조
- 거리 창조자 등장
- 카페 인식의 확대
- 작은食공간
- 고집쟁이개성셰프
- 독특한 네이밍

연대별 밥공기 크기 비교 ※용량은 그릇에 물을 가득 채웠을 때 기준



줄어든 밥공기의  
나머지는  
다양해진 외식의 몫

감사합니다



/diaryr0414



/diaryr