발 간 등 록 번 호
11-1380000-002534-01

일본 내 한식당 실태조사 및 경영주(점장) 인터뷰 결과

Situation Analysis and Owner Interview of the Korean Restaurants in Japan

농림부
aT 농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries Trade Corporation

발 간 등 록 번 호
11-1380000-002534-01

일본 내 한식당
실태조사 및 경영주(점장) 인터뷰 결과

2008. 1.

한국외식정보(주)

총 괄

	구 분	계획	실시	비 고
지역 분류별	홋카이도(北海道) 삿포로(札幌)	5	6	일본 전지역 한식당 조사에 의미를 부여하고, 관광지로서 중요도 감안
	도호쿠(東北)	10	-	한식당 밀집도 떨어지고 도쿄지역 조사대상 업소 증가로 제외
	간 토(關東)	38	12	도쿄지역 중요도와 밀집도 감안하여 도호쿠 지역 조사분 포함함
	도쿄(東京)	55	96	
	긴 키(近機) 오사카(大阪) 교 토(京都)	39	38	긴키지역 주요 도시인 오사카와 교토를 중심으로 조사
	츄 부(中部) 나고야(名古屋)	35	23	대상지역 넓어 나고야시를 중심으로 조사
	추코쿠(中國) 시코쿠(西國) 히로시마(廣島)	10	13	실태조사결과 히로시마 지역 내 조사가치있는 한식당 분포하여 추가조사
	규 슈(九州) 후쿠오카(福岡)	8	19	한국과 가까운 지리적 특성과 실태조사결과 역사 깊고, 규모가 큰 업소 많아 추가조사
	총 계	200	207	

후쿠오카 - 삿뽀로

◎ 업소명 : 토토리

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		북해도 삿포로시	조사일시		2007/11/26	조사자	박우서
상호명 (개업년월일)		토토리 1984년 5월	대표자 성명/국적		이 구 칠 (재일교포) / 한국		
주 · 소		북해도 삿포로시 중앙구 미나미 5서7 도토리빌딩 1.2F	연락처				
식당분류		야끼니꾸	식당유형		개인		
규 모 (좌석수)		130석(1층:70석, 2층 60석)	건물형태		단독, 자가		
입지여건		유흥가, 스스키노역 도보 7분	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 없음, 일본인 조리사 4명 주방 10 (정직), 홀8명(정직), 20명 (파트)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		실내장식 소품		
대표메뉴	①	특갈비	식자재구입방법		자사 유통업체를 통해 직접구입		
	②	냉면	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	삼계탕		육 류	일본산		
	④	꼬리곰탕		어패류	일본산		
	⑤	곱창		채소류	일본산		
주요고객		30~50대 일본인 80%, 한국인 20%		양념류1	고춧가루, 고추장, 참기름 /한국		
주차시설		40~50대 가능		양념류2	오사카에서 주문 or 직접 만듦		
접대가능언어		한국어, 일본어, 영어		기 타	소주, 막걸리, 인삼주/한국산		
영업시간 / 휴무일		12:00~04:00, 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 병기 안됨		
종합평가		삿포로에서 야끼니꾸 점에 걸 맞지않게 인테리어가 현대식 모던으로 깔끔하다. 그에 비해 음식의 맛은 다른 재일교포 업소보다 한국적인 맛이 나는 집이다. 가격은 조금 비싸지만 꼬리곰탕은 한국에서 먹는 곰탕맛과 비교해서도 뒤지지 않는다.						

◎ 경영주 의견조사 : 토토리

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	**한국음식의 맛을 그대로 손님에게 제공하려 노력**하고 있다. 그러나 일본 현지인의 입맛에도 약간 맞춤 **한국요리는 미래는 밝지만 한국요리에 대해 정확한 정보와 자료가 필요**하다. 표준레시피 제작은 찬성이다	한식당 경영 컨설팅 지원	현재 일본안에서 야끼니꾸를 포함한 한국요리는 두가지로 나누어 져 있다. 한국식 요리를 고집하든가, 아니면 일본식 한국요리를 만드는 가로 정해져 있다. **한국정부에게 한국요리문화(전통을 포함)를 처음부터 정리해 주었으면 좋겠다고 요구**한다. 예를들어 조리방법, 조리순서, 식재료선택, 요리이름 등등 예) 어떤 기준이 없으므로 비빔밥에 젓갈이나 생선이 들어가도 이름은 비빔밥이다. 이러한 어떤 기준을 세워야 앞으로 한국요리가 발전되고 인재양성도 할 수 있다고 생각한다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 필요하고 교육참여의사는 있다.	우수 한식당 인증제	대찬성이다. 문제는 없을 것 같다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 손님에 대한 접객교육이 필요하고 교육의 필요성이 있다. 한국에 가서 교육을 받는 것, 일본에서 교육을 받는 것은 중요하지 않다. 먼저 한국요리를 통일했으면 좋겠다. 예를 들어, 요리방법, 이름 등 어떤 표준 모델을 만들었으면 좋겠다.	한식당 홍보지원	**TV 등 영상매체를 이용**하고 더욱이 유명 한류배우를 쓰면 효과는 있다고 생각하지만 역시 자기식당을 찾아준 손님에게 만족감을 주고 그 손님들이 입소문으로 어떤 네트워크를 형성하여 자연스럽게 홍보하는 것이 제일 좋다고 한다.
식재료 구입	한국원재료는 양념(마늘, 가지, 깻잎 등)을 쓰고 다른 재료는 일본 원재료를 쓰고 있다. **지금은 재료값이 너무 비싸다 (도쿄나 오사카를 경유해서 삿포로에 오기 때문에)**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	삿포로에도 모임이 하나 있다. (야기니꾸를 즐기는 사람들) **한국식당네트워크 만들기는 찬성**한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	토토리는 일본식 인테리어를 했다. **한국식 인테리어는 수용하나 전부는 아니다.** 한국적 서비스는 일본과 한국의 문화 차이,기본 서비스가 다르므로 수용할 수 없다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	한국내에서 한국요리에 대해 좀 더 **위생관리**에 신경을 쏟았으면 좋겠다.
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한국드라마의 영향이 있었다. (대장금) **한국요리관련 드라마나 영화를 개발하는 것에 대하여 찬성**한다.	기타 애로사항 및 건의사항	현재 삿포로의 호텔안에도 다른 프랑스요리, 중국요리, 이탈리아요리 등과 같이 한국요리가 들어갈 수 있도록 힘 써야하며, 그러기위해서는 **한국요리문화를 처음부터 다시 정리하여 한국요리에 대한 지식을 널리 보급해야 한다.**

◎ 업소명 : 소양호

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		북해도 삿포로시	조사일시		2007/11/29	조사자	박우서
상호명 (개업년월일)		소양호 2000년 6월 8일	대표자 성명/국적		윤 문 옥 / 한국		
주 · 소		북해도 삿포로시 히가시구 북 37동17-22	연락처				
식당분류		한국가정요리, 야끼니꾸	식당유형		개인업소		
규 모 (좌석수)		32석	건물형태		자가 (단독)		
입지여건		주택가, 키타 34조역에서 도보 5분	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 없음, 주방2 (경영자1,정사원1), 홀 3명(파트 1명)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고(삼성),실내장식소품		
대표메뉴	①	육회비빔밥	식자재구입방법		유통업체(90%), 직접구입(10%)		
	②	불고기덮밥	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	갈비국밥		육 류	일본산		
	④	냉면		어패류	일본산		
	⑤	감자부침개		채소류	일본산		
주요고객		20~40대 여성 일본인95%, 한국인5%		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장, 젓갈		
주차시설		6대 가능		양념류2	오사카에서 주문, 직접 만듦		
접대가능언어		한국어, 일본어		기 타	소주, 막걸리/한국산		
영업시간 / 휴무일		점심(수-목) 11:30am~14:00pm 저녁(수-일)17:00-23:00 (휴일 월, 화)	메뉴북 상태		일본어, 사진 유 (간판 한국어)		

종합평가	삿포로에서 비교적 오래되고 입소문난 집이다. 일반 가정집과 같은 분위기로 독특한 주인 할머니의 손 맛이 제법이다. 그러나 규모가 작기 때문에 단체 손님수용에 어려움이 있다. 체계적인 경영지원이 된다면 삿포로에서 많은 인기를 얻을 수 있는 업소이다.

◎ 경영주 의견조사 : 소양호

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	**한국 전통요리의 맛을 지키면서 일본 현지화에도 맞추도록 노력**하고 있다. 일본 내 한국요리의 미래는 밝다. **표준래시피 제공에 대해서는 찬성**한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**종업원 교육이 어렵다. (특히 일본 종업원 교육부분)** 한국에서 교육된 종업원(일본어 가능자) 이 필요하고 지원을 요청한다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 정부차원의 교육에 참여하고 싶고, 한국초청교육이 좋다. (한국에서 경비 부담)	우수 한식당 인증제	**인증제는 일본인 손님들의 신뢰를 더 얻을 수 있는 좋은 제도**라고 생각한다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 교육참여 의사 있다. 특별한 교육은 없지만 한국요리 지식교육(요리의 역사와 유래 등등)은 시키고 있지만 부족하다.	한식당 홍보지원	**식당을 찾은 손님들의 고객만족을 통한 홍보가 좋다고 생각**한다. (손님이 손님을 끌어들인다)
식재료 구입	양념은 전부 한국산을 쓴다. 양념을 한국에서 가지고 올 때, **통관 절차가 어렵다.** **가능한 한 한국원재료(원료 등)를 쓰고 싶지만 가격이 비싸다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한식당 네트워크는 필요하고 있어야 한다고 생각하지만 **그 지역의 특성에 맞는 네트워크 구축이 필요하다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	한국과 일본 인테리어의 퓨전형이고 한국인테리어 소품은 한국에서 구입했다. **한국적 인테리어를 발굴, 보급한다면 수용**할 수 있으며 한국적인 인테리어가 좋다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**한국요리의 구체적인 영양 분석표, 팜플렛 등을 만들어** 좀 더 구체적으로 홍보해야 한다. 그 지역 농산물로 한국요리를 만드는 것이 좋다.
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	가장 중요하게 생각하는 부분이다. **요리의 맛도 중요하지만 요리의 전통과 역사, 유래를 손님들에게 말해주는 것이 좋다.** 한국드라마 대장금의 영향이 아주 컸다고 생각한다. 앞으로도 한국음식 컨텐트(드라마,영상을 이용)를 많이 개발했으면 좋겠다.	기타 애로사항 및 건의사항	현재 삿포로의 한국식당은 거의 소규모로 운영되고 있으므로 어느 정도 기본구조를 가지고 있는 **모범업소는 정부의 금전적인 지원방안이 필요하다.** 종업원에게 한국문화교육을 시켜야 한다.

◎ 업소명 : 소나무

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		북해도 삿포로시	조사일시		2007/11/23	조사자	박우서
상호명 (개업년월일)		소나무 2003년 4월 17일	대표자 성명/국적		이 강 / 한국		
주 소		북해도 삿포로시 하가시구 북18동 81-30	연락처				
식당분류		한국가정요리, 야끼니꾸	식당유형		개인 업소		
규 모 (좌석수)		40석	건물형태		상가1층/임대		
입지여건		상점가, 역에서 도보 10분	한국조리사 고용		조리사 자격증 1명, 주방2 (정직,경영자 1명) 홀 1명 (파트)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		실내장식 소품		
대표메뉴	①	순두부찌개	식자재구입방법		유통업체(50%), 직접구입(50%)		
	②	오징어볶음	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	불고기		육 류	일본산		
	④	육개장 라면		어패류	일본산		
	⑤	야끼니꾸		채소류	일본산		
주요고객		30대 이상 일본인80%, 한국인20%		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장		
주차시설		2대 가능		양념류2	김, 다시마		
접대가능언어		한국어, 일본어		기 타	소주, 막걸리/한국산,맥주/일본		
영업시간 / 휴무일		연중무휴 16:00~01:00	메뉴북 상태		일본어, 메뉴별 사진		
종합평가		삿포로에서 한국에 있는 가정요리식당과 별로 다르지 않은 분위기와 아주머니 손맛이 그대로 나타나는 곳이다. 누구라도 편안하게 느낄 수 있는 대화 서비스와 친절함 그리고 한국 가정요리를 먹을 수 있다. 인테리어면에서는 평범함을 느낀다.					

◎ 경영주 의견조사 : 소나무

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	**한국에서 배운 요리(한국가정요리)를 한국 맛 그대로 고수하는 편**이다. 그러나 일본인의 입맛에 따라 조금 바꾸어도 된다고 생각한다. 일본 내에서 한국음식의 미래는 밝다고 생각한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	현재 소규모로 운영하고 있기 때문에 많이 생각해보지 않았지만 **정부에서 지원해 준다면, 컨설팅에 응하고 싶다.**
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 현재는 시간적 여유가 없어서 특별히 교육받고 있지는 않다. 교육 참여 의사는 있다.	우수 한식당 인증제	어떤 방법과 기준으로 우수한 식당 인증제를 하려고 하는지 그 기준을 모르겠다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 특별한 교육은 없으나 한국요리에 자부심을 가지고 요리뿐만 아닌 문화를 팔려고 한다. 한국식 친절서비스 강조.	한식당 홍보지원	인터넷은 이제 일본인 고객들도 많이 보기 때문에 **인터넷을 통한 홍보 및 홍보지원이 필요하다.**
식재료 구입	재료는 가능한 한 비싸도 좋은 물건을 고른다. 고기는 유통업체를 통해서 구입하고 있다. 야채는 시장에서 직접 보고 고른다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**삿포로에서의 한국인 식당 네트워크 구축에 대해서는 찬성**한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	현재 인테리어는 서울에서 구입한 소품을 이용하여 인테리어를 했다. **정부차원에서의 인테리어 지원, 개발에 대해서는 적극 찬성한다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**체계적인 한국요리 홍보가 필요하다.** 일본 요리 홍보시스템은 이미 정착화되어 있어서 세계 어디에서나 가격 경쟁력이 센 것같다. **한국정부가 적극적으로 한국이라는 이미지와 문화를 홍보**해주면 좋겠다
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	요리개발은 직접하고 있다. 현재 드라마의 영향이 많은 것 같으며 앞으로도 한국요리에 관한 드라마를 제작하여 일본에 알리는 것이 바람직하다.	기타 애로사항 및 건의사항	우리처럼 규모가 작은 한국인이 직접 운영하는 곳을 정부가 체계적으로 지원해주면 앞으로 다른 나라 요리와 비교해서 경쟁력이 생계 더욱 더 발전될 수 있다고 생각한다.

◎ 업소명 : 명심(明)心)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		북해도 삿포로시	조사일시		2007/11/24	조사자	박우서
상호명 (개업년월일)		명심 2001년 11월 16일	대표자 성명/국적		송 명심 / 한국		
주 소		북해도 삿포로시 하가시구 북 12동 132-18	연락처				
식당분류		한국가정요리, 야끼니꾸	식당유형		개인 업소		
규 모 (좌석수)		45석	건물형태		상가/임대		
입지여건		주택가, 히가시 구약소역에서 도보 5분, 간조도오리 히가시역에서 도보 5분	한국조리사 고용		조리사 자격증 없음, 주방2 (정직,경영자 1명) 홀 3명 (파트 1명)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		전자렌지(삼성),실내장식 소품		
대표메뉴	①	비빔밥	식자재구입방법		유통업체(60%), 직접구입(40%)		
	②	오징어볶음밥	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	제육볶음		육 류	일본산		
	④	닭갈비		어패류	일본산		
	⑤	불고기		채소류	일본산		
주요고객		20대~60 일본인 90%, 한국인 10%		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장		
주차시설		10대 가능		양념류2	다시마		
접대가능언어		한국어, 일본어, 영어		기 타	술은 80% 한국산		
영업시간 / 휴무일		월요일 휴무 17:00~23:00	메뉴북 상태		일본어, 메뉴별 사진		
종합평가		삿포로에서 다른 업소와 비교하여 인테리어면이나 청결도에서 우수하여 많은 일본인 손님이 찾고 있다. 일본음식과 한국음식의 퓨전적인 밸런스가 좋아 한국인들의 입맛에도 맞다. 자신이 있는 음식은 김치라고하며 김치요리교실도 운영한 적이 있음.					

◎ 경영주 의견조사 : 명심

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	**전라도(남도)의 맛을 살리면서 한국요리이지만 일본고객이 쉽게 찾을 수 있는 요리를 준비하고 있다.** 앞으로 삿포로에서 한국요리는 반드시 발전하게 되어있다. 왜냐하면 일본인의 입맛에 맞는 요리가 많고 다른 도시(도쿄,오사카)보다 한국식당이 적기 때문이다. 표준 레시피는 필요없다. 이런 것은 정부가 할 일이 아니다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**일본안에서 한국의 맛을 계속 이어나갈 수 있을지 없을지가 문제** 100% 한국식이나 100% 일본식으로 하면 경영이 어려워진다. 정부에서 텔레비전 등 영상매체를 통해 일본과 한국의 문화개방을 원한다. (양국은 아직도 서로를 모른다)
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 한국방문은 시간적인 문제 등으로 힘들 것 같고, 일본 현지 교육은 참여 의사 있다.	우수 한식당 인증제	**인증제는 아직 시기상조라고 생각한다.** 아직 세계화가 된 한국음식이 사실상 없다고 생각한다. 앞으로 장기적으로 한국요리를 많은 나라에 선전, 홍보하여 어느 정도 정착된 후에 시작하는 것이 좋다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 손님에 대한 청결, 접객매너에 대한 교육은 필요하다. **한국적 서비스매너는 필요없다. (그 지역 특성에 맞춘 매너가 좋다)** 한국 국내 초청 교육이 필요하다. (한국문화와 한국을 접할 수 있다) 그러나 **교육을 단기적으로 하면 안되고 장기적인 시간을 가지고 꾸준히 해나갔으면 한다.**	한식당 홍보지원	**미디어(인터넷포함)를 통한 홍보가 좋다.** 특히 한국의 맛기행이나 여행 방송 프로그램을 통한 홍보가 필요
식재료 구입	한국원재료는 60%, 일본원재료는 40%정도 비율로 구입한다. 요리재료 구입 시 품질에 가장 큰 비중을 둔다. **통관절차가 어려워서 유통회사를 통해 구입한다.** (소량은 한국에서 직접 가지고 옴) 한국산 원재료의 사용 확대는 찬성하며 한국시장(경동시장 등)과 연계하여 직접 구입하고 싶다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	삿포로에는 아직 한국인 식당 모임이나 단체 등의 네트워크가 없으므로 생겼으면 좋겠다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	명심은 한국, 일본 인테리어 혼합형이며 **한국적인 분위기를 내기 위한 소품은 동대문에서 구입했다.** 앞으로는 일본 인테리어샵 안에 한국인테리어 코너를 만들면 좋다고 생각한다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	김치를 예로 들자면 세계 여러 나라에서 김치**시식회, 기호도 조사 등을 했으면 좋겠다.**
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한국드라마 대장금의 영향이 아주 컸다. (대장금 드라마에는 한국요리와 역사와 일본과의 관계 등으로 구성 되어 좋았다.) 드라마나 영상매체를 통해 여러 가지 한국요리나 정보를 듣고 있으나 현실적으로 주위에는 그러한 것들이 적다.	기타 애로사항 및 건의사항	좀 더 자신감을 가지고 한국요리를 일본과 아시아는 물론이고, 세계에 많은 홍보를 했으면 좋겠다.

◎ 업소명 : 야끼니꾸 쇼엔 광성점

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		북해도 삿포로시	조사일시		2007/11/27	조사자	박우서
상호명 (개업년월일)		야끼니꾸 쇼엔 광성점 1994년 6월 10일	대표자 성명/국적		박 규 일 / 한국		
주 소		북해도 삿포로시 동구 북 10동 71-10	연락처				
식당분류		야끼니꾸, 한국식당	식당유형		직영점		
규 모 (좌석수)		110석	건물형태		임대		
입지여건		히가시 구약소역에서 도보 1분,	한국조리사 고용		조리사 자격증 있음, 종업원15명 (정직원4명)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		실내장식 소품		
대표메뉴	①	야기니꾸 세트	식자재구입방법		직접구입		
	②	육개장 정식	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	돌솥비빔밥		육 류	일본산		
	④	족발		어패류	일본산		
	⑤	육회		채소류	일본산		
주요고객		가족고객 일본인 90%, 한국인 10%		양념류1	고춧가루, 참기름, 고추장, 된장		
주차시설		30대 가능		양념류2			
접대가능언어		일본어		기 타	소주, 막걸리		
영업시간 / 휴무일		연중무휴 17:00~02:00	메뉴북 상태		일본어, 메뉴별 사진		

종합평가	삿포로에서는 비교적 오래된 야끼니꾸 식당으로 서 비교적 싼 가격으로 양질의 고기를 먹을 수 있다. 다른 한국요리도 맛은 괜찮으나 일본식화가 많이 되었다는 느낌이 있다.

◎ 경영주 의견조사 : 야끼니꾸 쇼엔 광성점

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	**한국과 일본의 퓨전식 요리를 만들고 있다.** 한국의 유명한 요리를 소개하고 싶다. **한국요리를 좀 더 전문화하면 발전 가능성이 있다.** 표준래시피 제작 배포 찬성	한식당 경영 컨설팅 지원	**아직 필요성을 느끼지 못한다.** 손님에게 주는 판매촉진물(작은소품)이 필요하다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성**	우수 한식당 인증제	인증제는 찬성한다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 접객,조리교육을 하고 있으나 받고 싶다. 교육방법은 일본에서 했으면 한다.	한식당 홍보지원	TV, 잡지에 소개되면 좋겠고 그 지원을 해 주었으면 좋겠다.
식재료 구입	식재료 구입은 일본산(80%), 한국산(20%)를 하고 있다. **한국식재료는 필요한 만큼 조금씩 살 수 없다.** **한국식재료 구입 확대를 하고 싶다.** (한국산 원재료를 사용한 요리 래시피가 필요)	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	네트워크 구축은 찬성한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	현재는 일본식 인테리어를 하고 있다. **한국식 인테리어 수용의사는 있다**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	민간위탁의 한국정부 직영점을 만들면 좋겠다. **한국, 일본의 민간교류를 활발히 했으면 좋겠다.**
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**한국드라마의 영향은 거의 없다.** 그러나 효과는 나중에 천천히 나온다고 생각한다.	기타 애로사항 및 건의사항	한국의 유명한 음식을 소개해주었으면 좋겠다. (그 고장마다 하나씩 있다고 생각한다)

◎ 업소명 : 한국주방

<table>
<tr><td>조사항목</td><td colspan="2">내 용</td><td>조사항목</td><td colspan="2">내 용</td><td>조사항목</td><td>내 용</td></tr>
<tr><td>지 역 (도시명)</td><td colspan="2">북해도 삿포로시</td><td>조사일시</td><td colspan="2">2007/11/25</td><td>조사자</td><td>박우서</td></tr>
<tr><td>상호명 (개업년월일)</td><td colspan="2">한국주방
2004년 2월</td><td>대표자 성명/국적</td><td colspan="2">김 윤 희 / 한국</td><td colspan="2" rowspan="13"> </td></tr>
<tr><td>상 호 명</td><td colspan="2">2004년 2월</td><td>연락처</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>주 소</td><td colspan="2">북해도 삿포로시 동구 북 18동 8 - 8</td><td>식당유형</td><td colspan="2">직영점</td></tr>
<tr><td>식당분류</td><td colspan="2">한국가정요리</td><td>건물형태</td><td colspan="2">상가/임대</td></tr>
<tr><td>규 모 (좌석수)</td><td colspan="2">25석</td><td>한국조리사 고용</td><td colspan="2">조리사 자격증 없음,
주방 1명 (경영자), 홀 1명(정직))</td></tr>
<tr><td>입지여건</td><td colspan="2">히가시구약소역에서 도보 12분,</td><td>국산기기사용</td><td colspan="2">실내장식 소품</td></tr>
<tr><td>주요취급메뉴</td><td colspan="2">한국요리</td><td>식자재구입방법</td><td colspan="2">직접구입(90%), 유통회사(10%)</td></tr>
<tr><td rowspan="5">대표메뉴</td><td>①</td><td>감자탕</td><td rowspan="9">식자재
사 용</td><td>곡 류</td><td>일본산</td></tr>
<tr><td>②</td><td>해물파전</td><td>육 류</td><td>일본산</td></tr>
<tr><td>③</td><td>삼겹살</td><td>어패류</td><td>일본산</td></tr>
<tr><td>④</td><td>닭전골</td><td>채소류</td><td>일본산</td></tr>
<tr><td>⑤</td><td>육개장</td><td>양념류1</td><td>고춧가루, 참기름, 고추장</td></tr>
<tr><td>주요고객</td><td colspan="2">연령구분없음 일본인 60%, 한국인 40%</td><td>양념류2</td><td></td></tr>
<tr><td>주차시설</td><td colspan="2">2대 가능</td><td>기 타</td><td>소주, 막걸리, 인삼주</td></tr>
<tr><td>접대가능언어</td><td colspan="2">한국어, 일본어</td><td colspan="2" rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>영업시간 / 휴무일</td><td colspan="2">월요일 휴무 12:00~22:00</td></tr>
<tr><td>종합평가</td><td colspan="6">삿포로시내에서는 조금 떨어진 곳에 위치하고 있지만 입소문으로 한국인들이 많이 찾는 식당이다.
한국인들이 많이 찾는 만큼 그 맛도 한국적인 맛을 고수하고 있다.
가격도 저렴한 편으로 앞으로 점점 인기는 많아질 것 같으며 소규모 식당이다 보니 작고 인테리어에 신경을 쓰지 못해
산만한 분위기가 다소 있음.</td></tr>
</table>

◎ 경영주 의견조사 : 한국주방

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한국의 맛을 지키고 있다. **한국요리는 비싸다는 이미지가 강하다.** **좀 더 가격을 내려 대중화시킬 필요가 있다고 본다.** 표준래시피는 찬성한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	아직 삿포로는 한국요리를 잘 알지 못하는 것 같다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 다른 식당의 맛을 보고 비교, 연구하고 싶다.	우수 한식당 인증제	인증제의 문제점은 인증을 받지 못했을 경우 아주 문제가 된다고 생각한다. **인증레벨의 기준을 어느 정도로 할 것인가도 문제이다.**
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 종업원의 교육은 한국에 가서 직접 맛을 보고 느끼는 교육을 시키고 있다. 어느 정도 한국을 모르면 요리 맛도 알 수 없다.	한식당 홍보지원	한국음식점들이 **TV, 잡지에 소개**되면 좋겠다.
식재료 구입	한국산 식재료 사용은 50%정도이다. 한국식재료를 삿포로에서 구입 시 비싸다, **앞으로 좀 더 싸게 한국식재료를 구입 할 수 있다면 사용을 확대할 생각이다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	삿포로에는 한국식당 네트워크가 없으므로 **한국인 식당협회를 만들었으면 한다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	한국식 인테리어를 좀 더 하고 싶다. **한국적 인테리어를 발굴, 개발했으면 좋겠다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	무엇보다도 **한국 국내의 요리사 지위를 높여야 한다.** 단순히 음식을 만드는 단순노동자가 아닌 한 분야의 전문가로서 대접을 받을 수 있도록 되어야 한다. **일본(삿포로)에서 한국 식재료를 싸고 손쉽게 구입했으면 좋겠다.**
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**한국드라마의 영향이 아주 컸다.** 앞으로도 많은 컨텐츠를 개발 했으면 좋겠다.	기타 애로사항 및 건의사항	**한국요리의 기준을 정해야 한다고 생각한다.** 김치는 한국요리 김치이고 기무치는 일본요리라는 인식을 심어주어야 한다.

관동 - 동경

업소명 : 칸노 다이도코로

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 시부야구	조사일시		2007/11/27	조사자	김세환, 이영삼
상호명 (개업년월일)		칸노 다이도코로, 2004년 3월	대표자 성명/국적		信田幸和(노부타 코우와) / 재일교포 인터뷰: 정태영(슈퍼바이저)	
주 소		동경도 시부야쿠 도겐자카2-29-8 4F	연락처		03-5521-1103		
식당분류		야끼니꾸	식당유형		법인 체인 (체인점 10개)		
규모(좌석수) / 종사원수		98석	건물형태		상가 / 임대		
입지여건		시부야 번화가 중심부	한국조리사 고용		주방6(자격유2명) / 홀 6(정직2, P/T 4)		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	비빔밥	식자재구입방법		일본 및 한국유통업체		
	②	냉면	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	사라다		육 류	일본산		
	④	치즈전		어패류	일본산		
	⑤	야키키구 세트		채소류	일본산		
주요고객		30대 직장인, 일본95%, 한국5%		양념류1	한국산재료만 구입하여 자체적으로 양념을 생산		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일본어		기 타			
영업시간 / 휴무일		연중무휴 11:30-20:30	메뉴북 상태		일본어, 영어메뉴판, 사진 유		
종합평가		최고급 A5 등급인 소고기를 사용, 인테리어는 상당히 화려하고, 세련되어 있다는 모던 레스토랑 이미지. 김치는 한국에서 직수입하고 있다고 함. **한국적인 맛과 일본적인 분위기가 잘 조화됨**					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	재일교포로서, **전통적인 한국음식보다는 일본인들의 취향에 맞추는 것(현지화)이 더 나을 것이라 판단하여, 퓨젼화도 꾀하고 있다**.	한식당 경영 컨설팅 지원	**본사 자체교육 실시**
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 요리에 관련된 전문지식을 원함. 한식의 세계화에 대한 전문 강의가 있다면 참석할 의향이 있다.	우수 한식당 인증제	**긍정적으로 생각**한다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 젊은 사람들이 많이 모이는 시부야인 만큼 끊임없는 신메뉴 개발만이 고객들로부터 오랫동안 사랑받는 길이라고 생각하여, 종업원들의 교육에 중점을 두고 있다.	한식당 홍보지원	**방송보다는 업소에 맞는 홍보지원을 원한다**.
식재료 구입	**한국에서 직수입과 일본의 유통업체를 선정하여 구입**한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**각 점포마다 개성과 특성이 있는데, 이를 고려한 인테리어와 서비스 개발에는 한계**가 있다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**퓨젼 요리를 위한 한식의 세계화**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**한국요리 경연대회 이벤트 준비 중**에 있다.	기타 애로사항 및 건의사항	

업소명 : 할렐루야

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 신주쿠구	조사일시		2007/12/2	조사자	김세환, 이영삼
상호명 (개업년월일)		할렐루야, 1993년 6월	대표자 성명/국적		김 정주 / 재일교포		
주 소		도쿄도 신주쿠구 햐쿠닌죠 1-5-6	연락처		03-3200-0112		
식당분류		한국가정요리	식당유형		신주쿠 본점, 체인1점포		
규모(좌석수) / 종사원수		33석(룸 11석)	건물형태		복합 / 임대		
입지여건		코리아타운 중심부	한국조리사 고용		조리사 자격자 0명 / 주방 2명(정직) / 홀 4명(정직)		
주요취급메뉴		가정요리	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	잡채	식자재구입방법		직접 구매		
	②	감자탕	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	불고기		육 류	일본산, 호주산, 뉴질랜드산		
	④	떡볶이		어패류	일본산		
	⑤	파전		채소류	일본산, 깻잎 등은 한국		
주요고객		연령구분 없음, 가족 일본인 99%, 한국인 1%		양념류1	고추장, 된장, 다시다 등은 한국산		
주차시설		무		양념류2	간장, 소금 등은 일본산		
접대가능언어		한국어, 일어, 중국어		기 타	주류는 한국이 주, 일본은 맥주		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:30-03:00	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		
종합평가		오랜 기간 동안 꾸준히 사랑받아 오는 코리아타운의 명소이다. 코리아타운의 역사에서 빼놓을 수 없는 곳으로, 한국인들보다는 일본인들에게 더욱 더 유명한 곳이다. 실내의 인테리어는 특별한 것이 없으나, 음식점은 맛으로 승부한다는 것을 보여준 대표적 사례라 할 수 있다. 특별한 메뉴가 있는 것은 아니나, **한국음식의 기본적인 맛에 충실한 것이 유효**하였으며, 오랫동안 같은 스탭들이 함께 함으로서 고객들에게 편안함을 제공한다. 스탭들의 서비스는 정형화된 것이라기보다는 스스로 생각하며 움직인다는 느낌이다.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	고객들의 기대를 져버리지 않는 변함없는 맛과 서비스를 제공한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**별로 필요치 않다**. 현지의 사정은 우리가 더 잘 안다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 음식점 하나만을 해 온 경영자는 자신만의 독창적인 음식관을 가지고 있다. 이러한 음식경영에 대해 확신을 가지고 고객제일주의를 기본으로 한다.	우수 한식당 인증제	**긍정적으로 생각**하지만, 그 **기준**이 궁금하다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 오랜 기간 동안 함께 해 온 스탭들에게 언제나 감사의 말을 아끼지 않는다. 종업원 교육이 아닌 함께 배워간다는 생각을 가지고 있다.	한식당 홍보지원	점포특성에 따라 다르기 때문에 어려움이 있을 것 같다.
식재료 구입	오랜 기간 동안 관계를 유지해 온 일본 및 **한국의 유통업체**로부터 구입한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	네트워크 구축은 이상적으로는 가능하나, 현실적으로는 많은 어려움이 있으리라 예상된다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**자체 개발로 충분히 가능하다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**1회성 조사가 아닌, 장기적인 시장조사로 각국의 한식당 실태를 정확하게 파악한 후에, 관련정책을 구상할 필요**가 있다.
한국 전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류의 영향을 크게 본 것은 사실이나, 음식점은 무엇보다도 맛이라 생각한다. 가능하다면 **음식관련 컨텐츠의 개발 및 보급**이 우선시 되어야 한다.	기타 애로사항 및 건의사항	특별하게 없다.

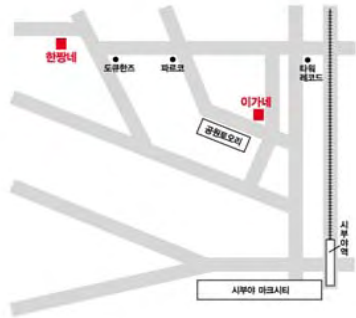
업소명 : 하루방

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 신주쿠구	조사일시		2007/11/21	조사자	김세환, 이영삼
상호명 (개업년월일)		하루방, 2005년 1월	대표자 성명/국적		한 길수 / 한국		
주 소		동경도신주쿠구 오오쿠보1-7-19 1층	연락처		03-3205-3231		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		50석	건물형태		상가 / 임대		
입지여건		코리아타운의 번화가	한국조리사 고용		주방3(자격유) / 홀 4(정직1, P/T 3)		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		김치냉장고, 테이블, 닷트 시설 등		
대표메뉴	①	생막걸리(자체 제조)	식자재구입방법		한국 유통업자		
	②	쭈꾸미 구이(왕솥뚜껑)	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	구룡포 과메기		육 류	일본산		
	④	솥뚜껑 삼겹살		어패류	일본산		
	⑤	감자탕		채소류	일본산		
주요고객		40대 직장인 일본90%, 한국10%		양념류1	한국산(고추장, 된장)		
주차시설		무		양념류2	한국산(깻잎, 고춧가루, 등)		
접대가능언어		한국어, 일본어, 중국어		기 타	과메기(한국산)		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:00~24:00	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		

종합평가	동경도에서 허가를 받아 자체적으로 막걸리를 제조하여 판매함으로서, 고정고객들의 재방문율이 급증하고 있는 추세이다. 특히, 오너의 손재주가 남달라, 직접 인테리어나 닥트 시설들을 시공하였다. **인테리어와 메뉴 모두 한국적인 특징을 잘 표현하고 있다.** 오너에 대한 종업원들의 신뢰가 절대적으로 두터워, 통제형 관리가 아닌, 자율적으로 종업원들이 참가한다는 느낌이 든다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	차별화되고 개성적인 점포 만들기가 컨셉이다. 결코 흉내낼 수 없는 우리 점포만의 무언가를 창조하지 않으면 살아남을 수 없다고 생각된다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**자체적으로 외식업 컨설팅을 겸하고 있다**, 이에 막걸리를 자체 생산하기에 이르렀으며, 지역신문에 게재되기도 했다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 자체적으로 컨설팅업무를 수행하고 있다.	우수 한식당 인증제	**긍정적으로 생각한다**. 단 한국음식의 전통만을 강조하는 것이 아닌, 현지화된 독특한 자기만의 개성을 가진 업소도 그 대상이 되어야 한다고 생각된다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 한달에 한번 정기적으로 별도의 시간을 마련하여 종업원 교육을 실시한다. 파트 타이머의 경우, 1주일 동안 셋업 교육을 실시한다.	한식당 홍보지원	**일본의 한인단체를 통한 홍보지원**이 타당하다고 본다.
식재료 구입	**직접 구입하고 있으며, 부족 부분은 일본내 한국 유통업체**로부터 구입한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	최근 이 지역의 **건물 임대료가 급상승하는 추세**이다. 이유는 **한국인들간에 서로 빈 점포에 출점하기 위하여, 임대료를 올려주고 있기 때문**이다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**오너가 무역업을 병행하고 있는 관계로, 직접 한국에서 인테리어 재료를 구입하고 있는 상황**이다. 로스터나, 닥트 등은 직접 구입하여 시공하고 있다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**서로간에 다툴 것이 아니라, 서로 정보를 공유하며, 함께 공생할 수 있는 방법을 모색하는 편이 장래적으로 더 좋다고 생각**한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	단기적인 기획물이 아닌, **일본인들의 인식을 점차 바꿀 수 있는 수준 높은 컨텐츠의 개발이 절실히 요구**된다.	기타 애로사항 및 건의사항	**종업원, 특히, 주방 측의 인력난이 가장 시급**하다.

업소명 : 이가네

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 시부야구	조사일시		/11/26	조사자	김세환, 이영삼
상호명 (개업년월일)		이가네, 2007.10	대표자 성명/국적		한 기순 / 한국		
주 소		동경도 시부야쿠 진난 1-20-5 2F	연락처		03-3464-8841		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인(체인점 3개)		
규모(좌석수) / 종사원수		2층 72석	건물형태		상가 / 자가		
입지여건		시부야 번화가 중심부	한국조리사 고용		주방4(자격유2명) / 홀 6(정직1, P/T 5)		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		김치냉장고, 테이블, 닷트 시설 등		
대표메뉴	①	갈비 세트	식자재구입방법		일본 및 한국유통업체		
	②	구절판 비빔밥	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	육회		육 류	일본산		
	④	모듬전		어패류	일본산		
	⑤	야키키구 철판요리		채소류	일본산		
주요고객		30대 직장인 일본95%, 한국5%		양념류1	한국산(고추장, 된장)		
주차시설		무		양념류2	한국산(깻잎, 고춧가루, 등)		
접대가능언어		한국어, 일본어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:30~23:30	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		
종합평가		주방을 담당하는 사람들이 한국 유명 호텔에서 조리를 담당했던 전문가로 구성되었다. 인테리어가 호텔 레스토랑을 연상하는 고급스런 이미지로, 상당히 세련되어 있다는 느낌이다. 가격대는 중고가로 새로운 스타일의 메뉴(구절판 비빔밥)가 상당히 많다는 느낌이 든다. **한국적인 메뉴와 한국음식의 퓨전형 메뉴로 구성됨**						

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	자연식을 사용한 건강을 모티브로 맛과 서비스가 충족된 업소를 지향하고, 자체개발한 그릴과 화산석을 이용한 야끼니꾸가 중심이 되고 있다. 전통 한식을 추구하면서 퓨젼스타일을 추구한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	반대 본사로부터 지원
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 호텔 매니지먼트를 이수한 실무 경영자, 본사로부터 자체 교육을 실시하고 있다.	우수 한식당 인증제	찬성 **사전에 인증제에 대한 홍보가 필요**하다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 조리장과 경영자가 중심으로 자체 교육 실시하고 있으며, 차별화된 요리연구와 창작요리 중심적인 교육을 실시하고 있다.	한식당 홍보지원	**매스컴을 통한 한식의 홍보가 필요**하다.
식재료 구입	**일본과 한국유통업체로부터 구입**하고 있고, 내년쯤 센터를 구상 중이다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**긍정적으로 검토**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	인테리어는 일본 업체에 위탁하여, **상권에 맞는 인테리어 중심으로 설계함으로 인해, 필요하지 않다**.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	자체 홍보는 한계성이 있기 때문에 **관련단체에서 정보 홍보 등의 지원이 필요하다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	자체적으로 **김치 이벤트, 전통요리 소개 프로그램을 구상 중**이다.	기타 애로사항 및 건의사항	**경력이 증명된 실무직원의 채용에 어렵고,** **직원들간의 언어장벽이 문제**되고 있다.

업소명 : 장수옥

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 신주쿠구	조사일시		2007/11/24	조사자	김세환, 이영삼
상호명 (개업년월일)		長寿屋 / 장수옥, 2000년 9월	대표자 성명/국적		신영옥 / 한국 인터뷰: 점장 오 정환		
주 소		도쿄도 신주쿠구 가부키죠 2-20-11	연락처		03-5273-0335		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		32석	건물형태		상가 1층 / 임대		
입지여건		가부키죠의 중심가	한국조리사 고용		주방2명(자격증소지자 1명, 정직) / 홀 3(정직1, P/T 2)		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		김치 냉장고		
대표메뉴	①	소고기 돌솥 비빔밥	식자재구입방법		직접 구입, 한국 유통업체		
	②	해물전	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	삼계탕		육 류	일본산, 호주산, 미국산		
	④	감자탕		어패류	일본산		
	⑤	보쌈		채소류	일본산		
주요고객		40대 이상 남성, 일본인90%, 한국인10%		양념류1	일본산(간장, 설탕, 미림 등)		
주차시설		무		양념류2	한국산(고추장, 간장, 고춧가루, 들깨가루 등)		
접대가능언어		한국어, 일어, 영어		기 타	식기류는 대부분 한국산		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 17:00-03:00	메뉴북 상태		한글 병기, 사진 유, 양호		

종합평가	한국적인 인테리어가 되어 있으며, 방에는 한국 전통 장식이 많이 되어 있었음. 조금은 어수선한 분위기였지만, **한국의 어느 한식당처럼 친근한 이미지**. 특히, 점장의 손님을 맞이하는 태도가 상당히 좋았음. 벽에는 메뉴의 가격과 사진이 붙어있어 시안성은 좋으나, 고객의 입장에서는 좀 산만한 느낌도 주었음. 메뉴사진 촬영불가로 인해 메뉴판 제작용 사진으로 대체

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한국인들보다는 일본 회사원들이 주 고객으로, 오랜 동안 변치 않는 인심으로 꾸준한 고객층을 확보하고 있다. 특히, 직접 음식재료를 구입하기 때문에, 좋은 식단을 꾸밀 수 있으며, 이것이 고객유지의 비결이다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**식재료의 안정된 유통할 수 있는 공급체가 있었으면 하는 바람**이다. 환율로 인하여, 한국수입 식재료의 가격이 많이 급등하였다. 이로 인해 원가 부담율이 10%정도 상승되어, 채산성이 많이 떨어졌다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 한국에 갈 일이 있으면 음식관련 잡지를 통해서 정보를 입수하는 정도로, 특별히 행하는 것은 없다. 세미나가 있다면, 참가할 의향도 있다.	우수 한식당 인증제	**긍정적으로 생각한다**. 하지만, 그 주체가 한국정부라 할 지라도 일본의 상황을 잘 파악하고 난 뒤에, 대상 업체를 신중히 선택하여야 할 것이다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 본 점포의 경우, 오랜 기간 동안 동고동락한 사이이기 때문에 교육을 행한다는 생각을 해 본적이 없다. 종업원들도 자기 일인 것처럼 열심히 일해 준다.	한식당 홍보지원	**점포의 특성을 잘 이해한 후, 그에 적합한 홍보지원이 필요**하다.
식재료 구입	가능하면 경영주가 직접 그 날 신선한 식재료를 구매하려고 노력한다. 나머지 부분들은 지역 슈퍼(장터)나 한국식품 수입업체를 통해 구입한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**네트워크 구축에는 전적으로 찬성**이다. 가능하면 동업종간의 교류를 통해 많은 정보를 입수하여 활용하고 싶으나, 용이하지는 않다. 서로 불필요한 경계를 하고 있다는 느낌이 든다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	한국에 들어갈 일이 있으면, 인사동이나 동대문 시장에서 직접 구입한다. 점포마다 나름대로의 특색이 있기 때문에, **표준화된 인테리어의 도입을 검토할 생각은 없다**.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**요쿄하마의 차이나타운의 사례를 잘 살펴볼 필요**가 있다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류 드라마로 인하여 한국인들에 대한 일본인들의 의식이 많이 개선된 것 같다. 메뉴 개발에 있어서는 그 가게만의 **독창적인 메뉴개발만이 살 길이다.**	기타 애로사항 및 건의사항	**신주쿠 자체의 경기가 많이 침체된 것 같다. 아마도 불법체류자의 단속으로 인해 경기가 얼어붙은 것은 아닌지. 이로 인해 매출이 크게 떨어졌다.**

업소명 : 장원갈비

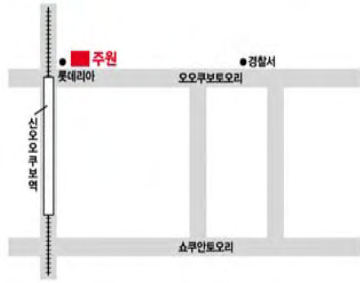
조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 신주쿠구	조사일시		11/22	조사자	김세환, 이영삼
상호명 (개업년월일)		장원갈비, 1998년 7월	대표자 성명/국적		김 미나 / 한국		
주 소		동경도 신주쿠구 오오쿠보 1-17-7 B1	연락처		03-3209-5242		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		34석, 룸 16석(50석)	건물형태		상가 / 임대		
입지여건		코리아타운의 중심부	한국조리사 고용		주방2(자격유1명) / 홀 2(정직)		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		김치냉장고, 그릇 등		
대표메뉴	①	야끼니꾸 세트	식자재구입방법		직접 구매, 한국유통업체		
	②	장원보쌈	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	곱창전골		육 류	일본산		
	④	퓨전 해물전		어패류	일본산, 중국산		
	⑤	장원 떡볶이		채소류	일본산		
주요고객		30대-50대 직장인, 커플 일본90%, 한국10%		양념류1	한국산(고추장, 된장)		
주차시설		무		양념류2	한국산(고춧가루, 들깨가루 등)		
접대가능언어		한국어, 일본어		기 타	주류는 한국산, 맥주 제외		
영업시간 / 휴무일		매주 일 / 11:30-24:00	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		

종합평가	지하 1층에 있음에도 불구하고, 예약이 없이는 이용하기가 힘들다고 한다. **한국적인 맛,** 음식을 눈으로 보고 먹는다는 것을 실감하게 해 준 곳으로, 그에 비해 가격대는 중고가이다. 하지만, 가격대비 품질은 만족할 수 있는 수준이다. 경영주가 도자기 공예전문가로 실내 곳곳에 직접 제작한 장식물이 많았기 때문에, 화랑에서 식사를 하고 있다는 착각이 들 정도로 **한국의 고전과 예술, 한식을 함께 느낄 수 있는 곳이다.**

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	고전문양을 바탕으로, 음식도 색을 입힌다는 생각을 가지고 손님들 상에 내 놓는다. 상에 차려진 음식은 하나의 그림을 그려나간다는 의미로, 하나하나 정성스럽게 음식을 만드는 것이 경영주의 신념이다. 식기도 경기도 이천에서 직접 주문하여 사용하고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	컨설팅이 아닌, 보다 **현실적인 종업원의 고용문제나, 불법취업자 문제 등이 우선 과제라 생각**된다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 동업종간의 무리한 가격경쟁으로 인해 서로간의 피해는 막심하다. 홍보지원보다는 이들의 행위를 지도할 수 있는 정책이 우선되어야 한다. 음식은 가격이 아니라 맛으로 승부해야 한다. 이렇게 하다간 한식이 싸구려로 전락할 수도 있다는 경각심을 가져야 한다.	우수 한식당 인증제	**긍정적으로 받아들인다**.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 교육이라는 것은 있을 수 없다. 우린 함께 배워간다.	한식당 홍보지원	실내가 아닌 외부 행사장에서 한류 스타들의 방문이 이루어진다면, 보다 효과적일 수 있다. **한류 스타들의 방일을 정부측에서 적극적으로 후원해주면 한일 양국간의 문화교류도 더 활발**해 질 것이다.
식재료 구입	**일본 및 한국의 식품 수입업체에서 구입**하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	각 지역에 사는 **한인들을 중심으로 서로 단합할 수 있는 네트워크가 필요**하다. 현재 재일본한국인연합회가 있지만, 그들의 힘만으로는 역부족이다. 정부가 지원해 주어야 한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**각 업소마다 제각각의 특성**을 가지고 있다. 또한 한국이 거리나, 시간적으로도 더 이상 외국이 아니기 때문에, 언제든 한국을 방문하여 구입하거나 배울 수 있다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	얼마 전, **타카시마야 백화점에서 농수산물유통공사에서 시행한 행사에 참가하였으나, 아무런 효과가 없었다**. 실내가 아니라, **교민들이 살아가고 있는 현장에서 이러한 행사가 이루어졌으면 좋겠다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)		기타 애로사항 및 건의사항	예전에는 24시간 영업을 하였으나, 지금은 일본경찰들의 불시검문이 늘어나, 코리아타운의 분위기가 썰렁하다. **불법체류자들이 법을 위반한 것은 사실이지만, 죄인은 아니라고 생각한다. 이에 한국정부의 대책이 필요할 것으로 보인다.**

업소명 : 주원

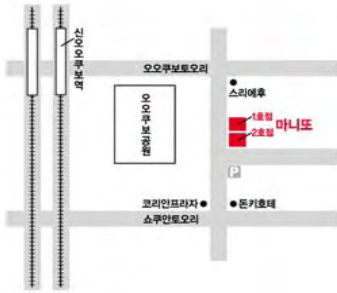
조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 신주쿠구	조사일시		11/25	조사자	김세환, 이영삼
상호명 (개업년월일)		주원, 2006년 12월 5일	대표자 성명/국적		이 충기 / 한국		
주 소		동경도 신주쿠구 햐쿠닌죠2-22-2 1,2,3F	연락처		03-3200-4377		
식당분류		야끼니꾸	식당유형		개인(체인점 1개)		
규모(좌석수)/종사원수		1층 34석, 2층 20석, 3층 24석	건물형태		단독 / 임대		
입지여건		오오쿠보역에서 도보1분	한국조리사 고용		주방4(자격유2명) / 홀7(정직2, P/T 5)		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		김치냉장고, 정수기, 테이블, 닷트 시설, 식기 등		
대표메뉴	①	항아리 갈비	식자재구입방법		일본 및 한국유통업체		
	②	뼈갈비	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	삼겹살		육 류	일본산		
	④	돼지갈비		어패류	일본산		
	⑤	보쌈, 부대찌게		채소류	일본산		
주요고객		30대 직장인 일본 70%, 한국 30%		양념류1	한국산(고추장, 된장)		
주차시설		무		양념류2	한국산(깻잎, 고춧가루, 등)		
접대가능언어		한국어, 일본어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:00-04:00	메뉴북 상태		한글 병기, 사진 유		



종합평가	**한국적인 메뉴구성과 맛** 1,2층은 원목을 이용한 고급스런 인테리어로 아늑한 이미지. 3층은 세계유일의 DMZ(군사비무장지대) 분위기를 연출하여, 색다른 맛을 내고 있다. 전통적인 한국가옥에 들어와 있는 듯한 분위기로 일본 여성들에게 특히 인기가 많고, 야끼니꾸 식재료도 일본산 와규만을 사용하여 맛과 품질면에서도 뛰어난 점포이다. 또한 오오쿠보에 동해어시장이라는 전문 활어집도 운영하고 있다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	맛과 가격도 중요하지만, 그 보다 더 중요한 것은 종업원의 서비스 정신이다. 고객만족을 위해 음식만이 아닌, 서비스 개선도 철처히 행하고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**한류 스타들의 사진이나, 한식메뉴에 관련된 이미지 파일을 구매하여 사용하고 있는데, 이로 인한 지출(1컷당 5만원 정도) 이 너무나 크다. 정부차원에서 외국에 있는 사업자들을 위해 그 기준을 완화**해 줄 수 있는 방법을 찾아주었으면 한다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 한국에 자주 왕래하기 때문에 외식정보는 쉽게 접할 수 있다.	우수 한식당 인증제	규모와 매출적인 면이 아니라, **한식문화에 어느 정도 기여했는지에 따라 선정되어야 한다**. 또한, 이를 선정하는 단체도 일본과 한국의 정서적 차이를 충분히 고려한 후 행하여야 한다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 철저하게 서비스 교육을 점장체제로 수시로 체크 및 지도하고 있다.	한식당 홍보지원	각 점포마다 독자적인 홍보도 좋겠지만, **정부 차원에서의 한식문화 이미지 광고도 긍정적으로 받아들인다**. 매스컴의 위력은 너무나 실감하였다.
식재료 구입	일본 및 한국식품 수입유통업체에 구입한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	최근 신주쿠일대를 중심으로 하는 요식업협회가 지난달에 생겼다고 한다. 하지만 별로 기대하지는 않는다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**긍정적이다.** 현재 일본에 있는 한국 인테리어 업자들만으로는 색다른 연출을 기대하기 힘들다. 이에, 일본업자에게 의뢰하는 경우도 있다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**중식과 일식, 프랑스식과는 달리 조리에 종사하는 사람들의 비자문제가 가장 걸림돌이다. 한식의 경우, 아직 일본정부는 전문분야라도 생각치 않고 있으며, 이를 심사하는 기준도 까다롭다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류 스타들은 다양한 배역을 통해서 변신을 시도할 수 있지만, 이를 받아들이는 일본의 한류 팬들은 적잖게 충격을 받는다. (예: 배용준의 러브신) 이에, **일본으로 수출하는 영화 등의 컨텐츠는 한류스타들의 이미지를 향상시킬 수 있는 것이어야 한다**.	기타 애로사항 및 건의사항	**조리부문만이 아니라 서비스 부문에 있어서도 인재부족**을 겪고 있다.

업소명 : 마니또

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 신주쿠구	조사일시		11/22	조사자	김세환, 이영삼
상호명 (개업년월일)		마니또, 2000년 6월 10일	대표자 성명/국적		이 은숙 / 한국 인터뷰: 매니저 杉本和臣(스키모토 카즈오미)		
주 소		도쿄도 신주쿠구 오오쿠보 1-13-6 102,104호	연락처		03-3209-3665		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인(2점포)		
규모(좌석수) / 종사원수		70석	건물형태		상가 / 임대		
입지여건		코리아타운 중심부	한국조리사 고용		주방2(자격유1명) / 홀 8(정직1, P/T 7)		
주요취급메뉴		가정요리	국산기기사용		김치냉장고, 고기불판		
대표메뉴	①	감자탕	식자재구입방법		일본내 유통업자		
	②	삼겹살	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	보쌈		육 류	일본산		
	④	부대찌게		어패류	일본, 중국		
	⑤	불고기		채소류	일본산		
주요고객		20대 이상 일본 여성 일본 70%, 한국 20%, 중국 10%		양념류1	고추장, 된장, 들깨가루 등은 한국		
주차시설		무		양념류2	간장, 소금, 밀가루 등은 일본		
접대가능언어		한국어, 일본어		기 타	식기류는 한국		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:00-01:00	메뉴북 상태		한글 병기, 사진 유		

종합평가	**삼겹살을 주메뉴로 한 한국적인 메뉴** 최근 삼겹살 붐으로 이 일대에서는 때 아닌 호황. 그 중심부에는 돈짱과 마니또가 있다. 고기의 육질과 저렴한 가격대가 고객들에게 어필. 실내 인테리어는 한류붐의 영향으로 곳곳에 한류 스타들의 포스터가 붙어있었으며, 한국 전통의 액세서리는 눈에 띄지 않았다. 1호점과 2호점의 거리는 불과 5미터 정도, 가까운 시일 내에 신오오쿠보에 3호점을 계획 중이다. (500엔대의 카운터 식 점포)

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	맛있는 육질의 고기와 신선한 재료들을 저렴한 가격대에 제공하는 것이 점포의 최대 매력이다. 물론 서비스 부문은 말할 필요도 없다.	한식당 경영 컨설팅 지원	다년간의 노하우 축적으로 그다지 **필요성을 느끼진 못한다**.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 특별하게 경영에 관한 노하우에 대해서 고민할 필요가 없었다. 이 사업의 시작부터 지금까지 너무나 순조롭게 이루어져 왔기에, 우리들만의 자신감이나 노하우도 있다고 자부한다.	우수 한식당 인증제	**긍정적으로 생각한다. 다만, 그 대상기준을 다양하게 사전에 공표할 필요**가 있다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 종업원에 대한 교육은 한 마디로 말해, 친절 교육이다. 정기적(3개월에 1회)으로 실시하고 있으며, 신입사원의 경우, 연수교육을 실시하고 있다.	한식당 홍보지원	점포마다 특성을 가지기 때문에, 일률적인 홍보는 그다지 도움이 되지 못한다. **한국의 아름다운 이미지 홍보**에 힘쓴다면, 이것이 한식당의 이미지로 이어질 것이다.
식재료 구입	일본 및 한국의 유통업체를 통해 구입하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**단기적이 아닌, 장기적인 안목을 가지고 접근**해야 한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	당 점포의 경우, **한국식 인테리어 보다는 종업원의 친절과 맛으로 재방문율을 높이고 있다고 확신**한다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**뛰어난 한식문화가 아직 일본사회에서는 왜곡되어 비쳐지는 것 같다. 이에, 문제점을 파악하여, 이를 수정 보완**해 나가야 한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	겨울연가가 한류붐의 견인차 역할을 한 것은 NHK 라는 지상파에서 방송되었기 때문이다. 최근 지상파TV가 아닌, 위성방송이나 인터넷 방송이 주류가 되고 있는 것 같다. 이로 인해 일본인들이 한류문화를 접할 수 있는 기회가 예전보다 많이 줄었다. **좋은 문화 컨텐츠 개발도 필요하지만, 이것을 어떤 유통경로로 보낼 것인지도 신중히 검토**해야 한다.	기타 애로사항 및 건의사항	**최근 입국관리국의 불법체류자 단속으로 인하여, 코리아타운의 경기가 한층 침체된 것 같다.** **당 점포의 경우, 한국 고객의 비율이 높지 않기 때문에 큰 타격은 없으나 코리아타운을 방문하는 일본인들에게는 어떻게 비쳐질지가 걱정이다**

업소명 : 시스터시 엠 카페 레스토랑

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		사이타마현 가와구찌시	조사일시		11/23	조사자	김세환, 이영삼
상호명 (개업년월일)		Sister M Café Restaurant 1998년 11월 28일	대표자 성명/국적		조 영주 / 한국		
주 소		사이타마현 가와구찌시 나미키 3-9-5	연락처		048-253-0220		
식당분류		한국식 경양식	식당유형		개인점		
규모(좌석수) / 종사원수		26석	건물형태		복합 / 임대		
입지여건		상점가, 역에서 도보 3분	한국조리사 고용		조리사 자격자 1 / 주방 1(정직) / 홀 2(정직)		
주요취급메뉴		한국요리 및 차류	국산기기사용		김치 냉장고(LG), 제빙기(삼우)		
대표메뉴	①	명태조림(코다리 찜)	식자재구입방법		유통업체(40%), 직접구입(60%)		
	②	갈치조림	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	콩비지 찌게		육 류	일본산		
	④	전통차		어패류	조개(일본), 낙지, 오징어(중국)		
	⑤	김치찌개		채소류	일본산		
주요고객		40대 이상, 일본인 40%, 한국인 60%		양념류1	한국산(고추장, 된장)		
주차시설		무		양념류2	한국산(청양고추, 깻잎)		
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타	한국산(소주, 막걸리), 일본산(맥주)		
영업시간 / 휴무일		매주 일요일/ 11:00-03:00	메뉴북 상태		한글 병기, 메뉴 사진 유		
종합평가		한식당으로서는 드물게 카페식으로 운영되고 있는 곳으로, 지역주민들에게 직원들의 친절함으로 많은 사랑을 받고 있는 곳이다. 특히, 한국식 경양식을 표방하고 있어 음식들이 정갈하고 깔끔하며, **토속적인 한국음식을 제공함에도 불구하고, 퓨전화되어 있다는 느낌이 들었다.** 다른 업소에서는 보기 힘든 코다리 찜의 맛은 정평이 나 있다고 한다. 특히, 쌍화차에 계란까지 넣어주어, 한국의 식문화 정서를 잘 살리고 있었으며, 많은 종류의 전통차도 함께 제공하는 말 그대로 카페 레스토랑이었다.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	다른 업소와는 달리, 차별화를 두어 쌍화차, 생강차, 율무차, 칡차, 대추차 등 한국의 전통차를 주력 상품으로 취급하여, 지역주민들에게는 한류붐이 있기 전부터 사랑 받고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**정부에서 지원해 준다면, 컨설팅에 응하고 싶다.** 전통차에 관련된 전문 강사가 직접 와서 우리의 문제점을 지적해 주었으면 한다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 주기적으로 한식에 관련하여, 세미나에 참석하지는 않으나, 인터넷이나, 전문서적, 대중매체 등을 통하여, 관련 정보들을 수시로 접하고 있다. 적은 인원의 직원으로 운영됨으로 인해, 세미나 참석을 하기에는 시간적 여유가 없다.	우수 한식당 인증제	**상당히 좋은 방법**인 것 같다. 한국정부가 인정해 주는 점포라면, 일본인들은 더욱 더 신뢰를 가질 것이다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 주방을 담당하고 있는 사람이 공동 경영자인 관계로 함께 한식에 관련된 정보들을 공유하고, 토론을 하는 편이다. 종업원의 경우, 오랜 기간동안 함께 해 온 식구와도 같기 때문에, 교육이라는 명목으로 실시하지는 않는다.	한식당 홍보지원	인터넷을 통한 **한국의 전통문화 발신과 정기적인 문화행사로 한국 전통문화의 이미지를 고양**시켜야 한다.
식재료 구입	주로, **유통업체들을 통해 구입**하고 있지만, 가능하다면 직접 눈으로 확인하여 구입하려 애쓰고 있다. 음식의 맛은 손맛도 중요하지만, 그 원재료에서 결정된다고 해도 과언이 아니다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	신주쿠의 한인 타운과는 동떨어진 곳에 위치하고 있기 때문에, 네트워크나, 세미나 등에는 소외되고 있다고 생각한다. **네트워크의 성격에 따라, 참여를 결정**하고 싶다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	한국식의 인테리어 용품을 한국에 나갔을 때, 인사동 등에서 구입해 오는 편이다. **정부에서 개발하여 보급한다는 것은 일본의 한식당의 상황을 모르고 하는 말이다.** 제각각 자기만의 특성을 가진 가게에게 어떻게 니즈를 충족시킬 수 있겠는가.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	지금에서라도 재외동포들의 한식당에 관심을 가져주어서 고맙다. 하지만, 정부과 추진하는 일은 상당히 단기적인 관점으로 접근한다는 선입관도 가지고 있다. 지금 **재외동포들은 물질적인 것이 아니라, 한식당 관련 정책이 초지일관되게 꾸준히 진행되길 바란다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	우리 점포의 경우, 대장금의 영향을 가장 크게 봤다. 일본의 경우, 차 문화가 발달하여 있기 때문에, 우리나라의 전통차 시장도 상당히 전망 있다고 본다. 드라마적인 특성으로 재미도 중요하지만, 정부측에서는 한식의 세계화라는 명목으로 음식관련 드라마의 제작도 염두에 둘 필요가 있다.	기타 애로사항 및 건의사항	일본어로 된 **한국의 전통음식에 얽힌 비하인드 스토리 등을 엮은 음식관련 전문 서적을 일본어로 발간하였으면 좋겠다.** **일본인들은 어떤 분야이던, 책으로 되어 있어야만 관심을 가지는 편**이다.

업소명 : 놀부항아리갈비

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 신주쿠구	조사일시		11/21	조사자	김세환, 이영삼
상호명 (개업년월일)		놀부항아리갈비 오오쿠보점, 2007.5.30	대표자 성명/국적		HD-JAPAN(주) 윤 욱석 / 한국 인터뷰: 문 형철 과장		
주 소		도쿄도 신주쿠구 오오쿠보 1-16-29	연락처		03-3207-6587		
식당분류		야끼니꾸	식당유형		법인 체인		
규모(좌석수) / 종사원수		1층 82석, 2층 24석(룸 2: 12명) 3층 32석(룸 2: 16명)	건물형태		단독 3층 / 임대		
입지여건		코리아 타운의 중심부	한국조리사 고용		조리사 자격자 3 / 주방 7(정직) / 홀 12명(정직원6, P/T 6)		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		일본의 체인점 본사에서 지원.		
대표메뉴	①	항아리 갈비	식자재구입방법		기본양념은 본사에서, 일부는 한국유통업체로부터		
	②	삼겹살	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	김치		육 류	일본산(본사), 돼지고기(맥시코산)		
	④	김치찌개		어패류	일본산		
	⑤	해물전		채소류	일본산		
주요고객		30대 직장인, 주말: 가족 일본인 50%, 한국인 50%		양념류1	고추장, 된장 등은 한국산		
주차시설		무		양념류2	설탕, 소금, 간장 등은 일본산		
접대가능언어		한국어, 일어, 영어		기 타	맥주나 사와류를 제외한 모든 술은 한국산		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 월-목, 일 12:00-24:00 금-토, 12:00-03:00	메뉴북 상태		한글 병기, 사진 유, 상태 양호		
종합평가		한국에서 워낙 유명한 체인점이다 보니, 많은 기대를 하고 방문하였으나, 실내는 꽤 한산, 일본에 정착하기 까지는 조금 더 시간이 걸릴 것으로 예상된다. 하지만 어느 정도의 시기가 지나면 많은 성장을 할 것 같다. 인테리어나, 관련시설, 그리고 종업원들의 교육 등은 업계 최고일 것 같다. 체인점을 내어 운영하고 있는 당 점포의 경우 관리직은 한국인이 대부분이었지만, 홀이나 서비스를 담당하는 부분에서는 점장도 일본인이었다. **아무래도 전통적인 맛은 그대로 유지하되, 서비스측면에서는 현지화에 많은 노력을 기울인다는 이미지이다.**					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	일본 측 본사에서 담당하고 있으나, 지역주민들과 코리아타운의 특성을 감안하여, 좋은 서비스와 지역밀착형 경영을 전개하려 하고 있다. 정기적인 계절별 이벤트도 기획 및 시행 중이다.	한식당 경영 컨설팅 지원	본사에서 담당하고 있다. 아르바이트는 많은데, **우수한 사원을 공급받을 수 있는 시스템이 필요**하다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 본사를 통해 정기적(매달 1회)인 교육을 받고 있다.	우수 한식당 인증제	**긍정적으로 생각**한다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 본사를 통해 지원(월 1회)하고 있으나, 자체적으로 팀워크를 유지하기 위해 부정기적으로 시행하고 있다.	한식당 홍보지원	**필요하다고 본다. 단, 점포의 특성을 고려한 지원**이 이루어져야 한다.
식재료 구입	**본사를 통해 기본적인 원료를 공급**받고, **나머지 부분은 자체적으로 일본 및 한국의 식재료 유통업체를 통해 구입**한다. 한국장터라는 대형슈퍼에서 구입할 때도 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**제살 깍아먹기식으로 가격경쟁을 벌이는 가운데, 이를 중재할 수 있는 협회가 있었으면 한다**.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	본사에서 담당	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**각 나라별 특성에 맞게 그에 필요한 지원을 정부가 담당**해 준다면 좋겠다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**한국의 전통음식관련 컨텐츠의 개발이 시급하며. 어느 정도 레시피를 공개하는 것도 하나의 방법이라 생각**한다.	기타 애로사항 및 건의사항	주변의 몇몇 업체의 경우, 무리하게 가격내리기 경쟁으로 인하여 "외식시장을 무질서하게 하고 있다. **정당하게 페어플레이로 고객들로부터 사랑받을 수 있는 경영으로 승부**해야 마땅하다.

업소명 : 오조리

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 시부야구	조사일시		11/20	조사자	김세환, 이영삼
상호명 (개업년월일)		吾照里 / 오조리, 1994년 7월	대표자 성명/국적		강 덕수 / 재일교포 인터뷰: 본관 점장 윤 대호	
주 소		동경도시부야쿠 도겐자카 2-29-18 2,3F	연락처		03-5458-6628		
식당분류		한국가정요리	식당유형		법인(체인점 14개)		
규모(좌석수) / 종사원수		2층 28석(룸 10석) 3층 24석(룸 6석)	건물형태		상가 / 임대		
입지여건		시부야 번화가 중심부	한국조리사 고용		주방4(자격유1) / 홀 7(정직2, P/T 5)		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		김치냉장고, 테이블, 닷트 시설 등		
대표메뉴	①	철판 해물전	식자재구입방법		자체 개인센터		
	②	모찌 나베(떡 전골)	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	갈비 세트		육 류	일본산		
	④	육회		어패류	일본산		
	⑤	감자탕		채소류	일본산		
주요고객		30대 직장인 일본 95%, 한국 5%		양념류1	한국산(고추장, 된장)		
주차시설		무		양념류2	한국산(깻잎, 고춧가루, 등)		
접대가능언어		한국어, 일본어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 17:00~05:00	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		
종합평가		**<u>기존 한국음식을 일본인들의 입맛에 맞추어, 퓨전화한 메뉴가 많다.</u>** 새로운 메뉴 개발에 대한 노력이 꾸준히 이루어지고 있다. 실내 인테리어는 한국 전통벽화(민화)를 소재로 하여, 전 체인이 똑같은 이미지를 사용하였고, 종업원들이 개량한복을 유니폼으로 사용하고 있다. 일본내에서는 유명 점포로 연예인들이 자주 방문하는 업소로 유명하다.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한국가정요리를 통한 일본내의 한국문화를 알리는 역할을 하고 싶다. 고객들을 만족시킬 수 있는 서비스 및 신메뉴를 개발하고자 한다. 이에, 정기적으로 고객에 관한 설문조사를 실시하여, 고객들의 취향과 욕구를 파악하기 위해 노력한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**자체적으로 본사에서 지원**
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 본사내의 기획부로부터 여러 분야의 경영에 대한 강의, 강연에 참석하고 있다.	우수 한식당 인증제	**사전에 제도의 홍보가 필요**하다고 생각된다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 자체적으로 교육을 실시하고 있다.	한식당 홍보지원	**음식문화만이 아니라, 한국문화의 우수성을 알릴 수 있는 방법이 필요. 제 3의 사업자가 아닌, 정부주도형으로 이끌어져야 바람직**하다.
식재료 구입	**식재료는 한국 유통업체로부터 구입**한다. 본사의 구매담당이 한국에 직접 가서 체인점에 필요한 물품을 대량으로 직접 구매한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**음식업 관련조직만이 아닌, 다양한 분야의 업태와 연계하여 교류를 하는 것이 더 효과적**이다. 국적을 분류하여 교류 및 행사를 진행하면 타문화 및 타국가에서 배척될 위험성도 있다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	원격 모니터를 통한 종업원의 서비스를 체크, **인테리어는 한국의 민화중심의 벽화와 전통 소재를 활용한 한국 전통문양의 디자인**이다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**전통적인 한식보다 그 나라의 문화와 습관, 풍습에 어울릴 수 있는 음식문화 컨텐츠가 개발되어야 세계화**가 이루어 질 수 있다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**계절에 적합한 메뉴의 개발과 이벤트를 실시**하고 있다.	기타 애로사항 및 건의사항	**인재(정사원)의 확보가 어렵다. 이에, 현 정부에서 제도적 장치를 마련하여 서포트해 줄 수 있다면 좋겠다**.

업소명 : 서울이야기

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 신주쿠구	조사일시		11/21	조사자	김세환, 서원학
상호명 (개업년월일)		서울이야기, 2006년 9월 8일	대표자 성명/국적		박 정숙 / 한국 인터뷰: 점장 박 기덕		
주 소		동경도신주쿠구 오오쿠보1-17-16	연락처		03-3204-9666		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		86석	건물형태		상가 / 임대		
입지여건		코리아타운 중심부	한국조리사 고용		주방3(자격유1명) / 홀 4(정직1, P/T 3)		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		김치냉장고, 테이블, 닷트 시설 등		
대표메뉴	①	해물탕	식자재구입방법		일본 및 한국유통업체		
	②	감자탕	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	해물전		육 류	일본산		
	④	삼겹살 정식 세트		어패류	일본산		
	⑤	골뱅이 무침		채소류	일본산		
주요고객		40대 직장인 일본 50%, 한국 50%		양념류1	한국산(고추장, 된장)		
주차시설		무		양념류2	한국산(깻잎, 고춧가루, 등)		
접대가능언어		한국어, 일본어		기 타	한국 떡 판매		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:30-23:30	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		
종합평가		**오랫동안 일본사회에서 사랑받아 온 (주)낙원떡집의 음식체인 1호점**으로, 오픈 당시부터 많은 이목을 집중시켰다. **한국적인 이미지와 한국적인 맛을 제공함** **한국의 전형적인 숯불 구이점을 연상**하게 하며, 가게 옆 한구석에는 한국 떡을 먹으면서, 전통차를 마실 수 있는 전통 카페도 마련해 두고 있다. 인테리어는 전체를 목조로 둘러싸 따뜻한 이미지이며, 처음 방문하는 사람도 스스럼없이 들어설 수 있도록 부담감이 없도록 설계되어 있다.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	맛은 물론이고, 저렴한 가격(타베 호다이 : 일정 금액만으로 마음껏 먹을 수 있는 메뉴)으로 누구든지 쉽게 들어설 수 있도록 정겨운 분위기를 연출하여 실제로 서울에 있는 음식점과 같은 연출을 통해 일본인뿐만 아니라 한국 사람들에게도 동시에 어필 가능하다. 또한, 회원증을 발급받으면 언제라도 15%할인을 해 주고, 떡 카페와 함께 경영함으로서 다양한 한국의 식문화를 접할 수 있다는 장점을 가지고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**특별히 원하진 않는다.**
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 늘 시간적 여유가 없기 때문에 특별히 교육을 원하진 않지만 있었으면 좋겠다.	우수 한식당 인증제	**긍정적으로 생각한다.** 단, 주관부서와 감독부서에 따라 오해의 소지를 불러 일으킬 수 있으며, 혼선을 야기할 수도 있다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 정기적으로 교육을 행하지는 않으나, 상황이 될 때마다 한 번씩 종업원들의 사기를 북돋아 주기 위해 회식회를 가진다.	한식당 홍보지원	**긍정적으로 생각한다.**
식재료 구입	**일본 및 한국의 유통업체를 통해서 구**입한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**한국인들간에 너무나 많은 트러블이 발생하고 있다. 이를 중재할 수 있는 단체가 필요**하다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	점장이 한국 인테리어 사업을 했던 분으로서, 획**일화된 인테리어 보급에서는 상당히 민감하게 받아들였으며, 회의적인 시각**을 가지고 있었다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	요코하마의 차이나타운의 경우, 서로 **단결하여 합심**한다고 한다. 하지만 우리나라는 같은 민족끼리, 서로 헐뜯고 싸운다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**드라마나, 영화만이 아니라, 다양한 문화행사를 통해 한국의 이미지를 지속적으로 높일 필요**가 있다.	기타 애로사항 및 건의사항	**오랜 기간 동안 한 곳에 정착하며 사업을 하였기 때문에 큰 불편함은 없다.**

업소명 : 자매

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		사이타마현 가와구찌시	조사일시		11/20	조사자	김세환, 이영삼
상호명 (개업년월일)		자매, 1999년 10월 10일	대표자 성명/국적		오 재단 / 한국		
주 소		사이타마현가와구찌시니시가와구찌 1-2-7	연락처		048-258-9608		
식당분류		야끼니꾸	식당유형		개인점		
규모(좌석수) / 종사원수		40석	건물형태		복합상가 / 임대		
입지여건		역에서 도보 1분 번화가	한국조리사 고용		주방3명(자격증소지자, 정직) / 홀 5명(정직)		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		김치냉장고(LG), 정수기(웅진)		
대표메뉴	①	이동갈비	식자재구입방법		대형 유통업체		
	②	돼지뼈갈비	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	불닭		육 류	일본산, 미국산, 호주산		
	④	해물파전		어패류	일본산		
	⑤	해물탕		채소류	일본산		
주요고객		40대 이상, 일본 70%, 중국 20%, 한국 10%		양념류1	한국(깻잎, 상추)		
주차시설		무		양념류2	한국(고추장 된장 등)		
접대가능언어		일본어, 중국어, 한국어		기 타	술(한국), 맥주 및 사와류(일본)		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 24시간	메뉴북 상태		한글 병기, 사진유		

종합평가	
	오랫동안 거주 주민들에게 알려진 노점포로서, 맛은 물론이고, 종업원들의 서비스가 일품이다. 호스피탈리티(환대)를 직접 눈으로 보게 된 계기가 된 점포이다 들어서자마자, 환하게 웃으며, 인사를 건네오는 점원들의 모습을 보면, 하루가 상쾌해 진다는 손님들의 귀뜸이 있었다. **적당한 가격에, 본격적인 한국의 맛을 즐길 수 있는 곳**으로 오랜 기간 동안 사랑받을 것 같은 점포 분위기였다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	일본에 거주한지 20년이 훨씬 넘어 한국의 본래 음식을 잊은지 오래이나, 그냥 내가 먹는다는 생각으로 맛있게 음식을 만들어 손님상에 내어 주는 것이 가장 훌륭한 한식 경영이라 생각한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	구체적으로 어떤 것을 지원하겠다는 것인지 이해가 잘 안된다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 특별하게 생각한 적은 없다. 한국의 정부가 일본에 거주하는 사람들의 마음이나 상황을 이해하고 있다고 생각지는 않기 때문에 지금은 좀 회의적이다.	우수 한식당 인증제	**긍정적으로 생각한다.** 하지만 그 기준이 문제이다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 오랫동안 함께 동고동락해 왔던 사람들이기 때문에, 서로간에 잘 이해하고 있다고 생각된다. 따라서 특별히 교육을 하겠다는 생각을 해 본적이 없다.	한식당 홍보지원	**정부에서 적극적으로 지원하겠다면 좋겠지만, 국민의 세금을 정확하게 사용하기 위해 좀 더 신중하게 접근하는 편**이 나을 것 같다.
식재료 구입	거의가 오랫동안 거래해 왔던 **일본의 유통업체로부터 구입**하고 있다. 고기는 한국산보다 일본산을 구입하는데 이는 한국산은 수입도 안되지만 맛에서도 일본산이 더 좋기 때문이다. 한국산 조미료 등은 한국의 유통업체로부터 배달받는다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	현재, **한국사람들끼리 서로 헐뜯고 싸우는 경우가 많다. 따라서 서로간에 이해할 수 있는 공간이 마련**되었으면 좋겠다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**고려한 적이 없다**.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**각국의 한식상황을 조사하는 것도 좋지만, 그 실태를 정확하게 파악할 수 있어야 한다고 생각**한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**슬픈 멜로드라마보다 사극이 훨씬 더 효과적**이라고 생각한다.	기타 애로사항 및 건의사항	특별히 없다.

업소명 : 시온

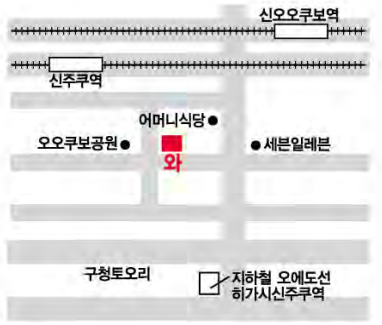
조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 토시마구	조사일시		11/29	조사자	김세환, 이영삼
상호명 (개업년월일)		Sion / 시온, 2007년 9월	대표자 성명/국적		김 기동 / 한국		
주 소		동경도 도시마쿠 메지로 3-13-22 1F	연락처		03-3953-1540		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		30석	건물형태		상가 / 임대		
입지여건		역에서 5분 주택가	한국조리사 고용		주방2(자격유1명) / 홀 2(정직1, P/T 1)		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	돼지찜	식자재구입방법		일본 및 한국유통업체		
	②	닭갈비	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	오삼불고기 세트		육 류	일본산		
	④	감자탕		어패류	일본산		
	⑤	부추전		채소류	일본산		
주요고객		30대, 일본 95%, 한국 5%		양념류1	한국산(고추장, 된장)		
주차시설		무		양념류2	자체 소스는 제작		
접대가능언어		한국어, 일본어		기 타			
영업시간 / 휴무일		일요일 휴무, 12:00~24:00	메뉴북 상태		한글 병기, 사진 유		

종합평가	주택가에 위치하면서 고객들과 접점을 유지하면서 대화가 가능한 업소(카운트 석이 마련)이다. **한국음식을 주메뉴로 하고 있으며 일부메뉴는 일본인의 취향에 맞게 조절함** 호텔출신의 조리장으로서 경영도 함께 맡고 있으며, 새로운 **퓨젼 스타일과 독창적인 디저트도 개발**하였다. 지역사회에서는 오픈과 동시에 각종 매스컴의 주목을 받은 업소이다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한국의 전통요리의 소개 및 새로운 메뉴의 개발로 고객들에게 한국문화의 우수성을 알리고, 안전하고 안심할 수 있는 식문화를 제공하고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**지속적인 교육을 통한 시장조사와 관계자와의 만남과 같은 의견 교환회가 필요**하다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 요식만이 아닌 요식업에 종사하는 경영자 전체를 통괄 교육 프로그램이 절실히 필요하다.(현지교육필요)	우수 한식당 인증제	**근본적으로 긍정적인 선발 기준이 중요**하다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 실질적인 교육은 점장 위주로 행해짐으로 종사원의 전체교육이 아닌, 점장 역량교육이 필요하다.	한식당 홍보지원	**한국문화를 널리 알리는 홍보가 곧 한식당의 홍보**로 이어진다고 생각한다.
식재료 구입	주로 일본의 유통업체를 통해 구입한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**정기적인 실태조사를 통해서, 시기적절한 지원을 원한다**.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	한국의 전통적인 인테리어도 좋지만, **현대식을 살린 한국의 모던적 이미지도 중요**하다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**조리방법에 따라 현대적 감각을 살린 한국의 식문화도 중요**시되어야 한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	드라마를 통한 소개로 인지도가 많이 향상되었다. 하지만, 전**통을 소외시하자는 측면이 아니라, 시대의 변화에 적응할 수 있는 모던적 스타일도 중요**하다.	기타 애로사항 및 건의사항	**직원채용에 있어서 서비스 직종보다 조리가 가능한 직원채용**이 힘들다.

업소명 : 와

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 신주쿠구	조사일시		11/24	조사자	김세환, 이영삼
상호명 (개업년월일)		와, 2005년 11월	대표자 성명/국적		안 은환 / 한국		
주 소		동경도 신주쿠구 가부키죠 2-42-1 1F	연락처		03-3208-8338		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		30석	건물형태		상가 / 임대		
입지여건		코리아타운 중심부	한국조리사 고용		주방2(자격유0명) / 홀 2(P/T)		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		김치냉장고, 닷트 시설, 식기 등		
대표메뉴	①	감자탕	식자재구입방법		일본 및 한국유통업체		
	②	불고기	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	치즈불닭		육 류	일본산		
	④	육개장		어패류	일본산, 중국산		
	⑤	갈비		채소류	일본산		
주요고객		30대 이상의 일본 여성 일본 70%, 한국 30%		양념류1	한국산(고추장, 된장)		
주차시설		무		양념류2	한국산(깻잎, 고춧가루, 등)		
접대가능언어		한국어, 일본어		기 타	백세주, 소주 등은 한국산		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:30~24:00	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		



종합평가	**한국적인 메뉴와 퓨전 메뉴의 혼합** 깔끔한 실내 분위기와, 스탭들의 친절한 서비스, 저렴한 가격과 볼륨은 이 부근에서 꽤 유명한 점포로 입지를 굳혔다. 특히, 치즈 불닭은 이 점포만의 독특한 메뉴로 일본의 직장 여성들에게 절대적 인기를 누리고 있다. 가족적인 분위기로 다른 좌석의 손님들과 쉽게 대화를 나눌 수 있는 분위기가 되는 것도 이곳의 매력이다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	친절하게 손님을 맞이하고 난 뒤에 제공하는 것이 바로 음식이다. 첫인상으로 점포의 모든 것이 결정되어진다고 단언한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	음식업에 종사하는 사람들은 자기 스스로 자긍심을 가지고 임해야 한다. 이러한 **자긍심을 길러줄 수 있는 마인드 컨설팅도 필요**하다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 일본의 국회의원 비서관 출신이며, 현재, 모대학 정치학과 박사과정에 재학중인 경영자는 끊임없이 연구하는 학구파로 외식에 관련된 새로운 정보들은 언제나 체크하고 있다. 정부에서 경영자교육 세미나를 개최한다면 언제라도 참가할 의사가 있다.	우수 한식당 인증제	**긍정적으로 생각한다**.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 가족적인 분위기로 일하고 있기 때문에 특별히 교육이라는 명목으로 행하진 않고 대화를 통해 해결한다.	한식당 홍보지원	**정부가 주체가 되어 적극적으로 움직여 준다면, 일본의 관광서를 비롯한 교민사회도 함께 동참하리라 생각**된다.
식재료 구입	**일본 및 한국의 유통업체에서 구입**하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**장기적인 조사를 통해 보다 정확한 현황파악이 중요**하다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	가격과 품질면에서 뒤떨어지지 않는다면, **적극적으로 검토할 생각**이 있다. 단 A/S문제에 대한 해결 방안은 제시해주어야 한다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**요코하마의 차이나타운을 벤치마킹할 필요**가 있다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**컨텐츠 개발도 중요하겠지만, 이를 어떻게 일본사회에 긍정적으로 침투시켜 나가느냐가 더욱 더 큰 문제**이다.	기타 애로사항 및 건의사항	**종업원 고용문제**

업소명 : 진고개

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄토 미나토구	조사일시		11/28	조사자	정종수, 지희경
상호명 (개업년월일)		진고개, 1997년 9월	대표자 성명/국적		김 명식 / 한국		
주 소		도쿄도 미나토구 아카사카3-15-12	연락처		03-3583-3953		
식당분류		한국가정요리, 야끼니꾸	식당유형		직영점		
규모(좌석수) / 종사원수		1층50석	건물형태		복합1층 / 임대		
입지여건		상점가	한국조리사 고용		한국조리사(자격증유) / 주방3 / 홀3		
주요취급메뉴		한국요리, 야끼니꾸	국산기기사용		냉면 육수통, 냉면기계, 김치냉장고		
대표메뉴	①	야끼니꾸 셋트	식자재구입방법		일본산		
	②	돌솥 비빔밥	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	냉면		육 류	일본산		
	④	뼈갈비		어패류	한국산(산낙지)		
	⑤	족발		채소류	한국산(풋고추, 깻잎, 호박)		
주요고객		40대 이상 일본인 60%, 한국인 40%		양념류1	대부분 한국산을 이용		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:30~a.m.3:00	메뉴북 상태		일어, 한글병기 / 사진 양호		

종합평가	**냉면기계를 들여와 직접 냉면을 만들고 있다.** 손이 많이 가는 작업이기는 하나, 맛에서 차별을 둘 수 있다. 가정요리와 숯불구이를 한국식으로 맛볼 수 있다는점에서 중년층고객이 많은 편이다. 일본인 입맛에 맞추긴 보다는 **한국고유의 맛을 유지하고 있다.**

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	큰 어려움 없이 잘 운영되고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**대출 등 자본금 조달이 될 수 있는 현실적인 방안**이 있다면 좋을 것 같다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 지금까지의 경험으로 노우하우가 있기 때문에 경영자 교육의 필요성은 느끼지 못한다.	우수 한식당 인증제	**찬성한다**. 가격별 규모나 내용적으로 차이가 있지만 우수 한식당으로 인증될 자신이 있다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 주방과 홀은 끊임없이 커뮤니케이션을 해서 손님에게 가장 맞는 요리법으로 신속히 전달되어야 한다고 생각한다.	한식당 홍보지원	우**수 한식당으로 인정된 곳을 기준으로 호텔내에 한식당 업체소개지도나 자료를 두는 것만으로도 홍보 효과가 클 것**이다.
식재료 구입	**시기별로 구할 수 없는 식자재도 있어 메뉴개발에 어려움이 많은건 사실이다. 유통망이 느리고 좁다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**네트워크 구축은 필요**하다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	한국식 인테리어가 어떤 건지는 모르겠지만 **한국적인 분위기는 식욕에도 영향을 줄 것이다. 긍정적이다**.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**한국기자재나 식자재의 유통망이 아직도 미비하다고 생각한다. 용이한 식자재구입이 신메뉴 개발 보급에도 기여**할 것이다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**미디어의 영향이 크다. 대장금으로 인해 백세주의 매출이 높아진 걸로 봐서 컨텐츠 개발이 곧 홍보가 되는 것 같다**. (현재 일본내에서는 백세주가 메뉴판 제작이나 광고를 무료로 만들어 주는 등 혜택이 많다.)	기타 애로사항 및 건의사항	**주방이나 홀에 있는 스텝들 관리(인력관리)가 가장 신경 쓰이는 부분**이다.

업소명 : 쿠라

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 토시마구	조사일시		11/22	조사자	정종수, 지희경
상호명 (개업년월일)		쿠라, 2000년 4월	대표자 성명/국적		카네코에이키(金子永貴) / 재일교포		
주 소		동경도 토시마구 이케부크로2-14-1	연락처		03-5956-6655		
식당분류		한국가정요리	식당유형		직영, 체인점6개		
규모(좌석수) / 종사원수		55석	건물형태		복합 / 임대		
입지여건		동경내 최대급 수준의 역으로 24시간 잠자지 않는 도시로 인파가 끊이지 않는다.	한국조리사 고용		자격증 소지자 3 / 주방3(정직) / 홀 7(정직2, P/T 5)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	죠갈비(상 갈비)	식자재구입방법		일본		
	②	탕시오(소 혓바닥 구이)	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	냉면		육 류	일본산		
	④	돌솥비빔밥		어패류	일본산		
	⑤	야끼니꾸 류		채소류	일본산		
주요고객		30대 이상 일본인 80%, 한국인 20%		양념류1	일본산		
주차시설		무		양념류2	한국산(고춧가루 등)		
접대가능언어		일본인4명, 일본어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 17:00~04:00	메뉴북 상태		일본어, 사진 유		

종합평가	자신들이 소유하고 있는 사진파일을 사용해 달라는 요청이 있어, 점주로부터 파일을 전해 받아 사용하였다. 교포가 운영하는 한식업체로서 이케부크로에서는 굉장히 유명한 한식업체로 일부 매스컴에서도 단골로 소개되고 있는 곳이다. 한국인이 운영한다는 것을 가게 현관부터 대대적으로 선전하고 있으며, 음식원료도 최상급만 사용하고 있다. **한국식 고추장 양념을 사용하는 등 한국적인 맛을 내기위해 노력한다.**

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	약식동원(藥食同源)의 표어 아래, 음식은 약은 아니지만, 약과도 같다고 생각하고, 음식으로 인해 사람들이 즐거워질 수 있다는 것을 목표로 하고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	특별히 바라는 건 없다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 주위에 경쟁사들이 많기 때문에 끊임없이 보고 배우며, 노력하고 있다.	우수 한식당 인증제	**좋은 취지라면 받아들일 수 있다. 또, 가게로서 인증을 받을 수 있다면, 더욱 노력할 수 있을 것 같다.**
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 고객에 대한 서비스가 무엇보다 중요하며, 고객으로부터 신뢰를 받는 가게가 되도록 노력하고 있다.	한식당 홍보지원	해서 나쁠 건 없지만, **근본적으로는 각 경영자가 해야 할 부분이라고 생각한다**.
식재료 구입	**일본내 유통업자와 일부 조미료 등은 한국 수입업체를 통해서 구매**하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	하면 할수록 좋다. **적극 참여하고 싶다**.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**경영자가 직접 생각하고, 꾸미는 것이 최고**이다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	정부에 맡기고 싶다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	특별히 모르겠다.	기타 애로사항 및 건의사항	없다.

업소명 : 마당

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 에도가와구	조사일시		11/29	조사자	김용헌, 정종수
상호명 (개업년월일)		마당, 2005년 12월	대표자 성명/국적		김 영희 / 한국		
주 소		동경도 에도가와구 니시코이와1-21-22	연락처		03-3650-0477		
식당분류		한국가정요리, 야끼니꾸	식당유형		체인점1개		
규모(좌석수) / 종사원수		50석	건물형태		복합 / 임대		
입지여건		역앞이며, 비교적 큰상가에 위치	한국조리사 고용		조리사 자격자 1 / 주방 2(정직) / 홀 4명(정직2, P/T 2)		
주요취급메뉴		한국요리, 야끼니꾸	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	코스요리(불고기, 돌솥, 해물전, 육회)	식자재구입방법		일본내 유통업체		
	②	불낙전골	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	해물전		육 류	일본산		
	④	수육		어패류	일본산, 일부 한국식품 수입업체		
	⑤	돌솥비빔밥		채소류	일본산		
주요고객		30대 이상 일본인 90%, 한국인 10%		양념류1	한국산(고추장, 된장 등)		
주차시설		무		양념류2	한국산(깻잎, 상추 등)		
접대가능언어		일본인3명, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		매주 월, 11:30~am 02:00	메뉴북 상태		일본어, 사진 유		

종합평가	확실한 비젼을 가지고 끊임없이 변화를 추구. 메뉴개발이나 고객접대에 끊임없이 노력중이며, 그 지역에서 많은 사랑을 받고 있다. 특히, 정기적으로 한국문화 강좌 등도 기획하고 있다고 한다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	친절하면서도 저렴한 가격으로서 브랜드화된 한국의 맛을 추구하고 있다. 음식은 시대흐름에 따라 변화하는데 변화에 수긍할 수 있는 메뉴의 개발은 필연적이다. 이 부분은 정부의 적극적인 지원이 필요한 부분이다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**필요한 부분이 너무 많다**. 회계 등과 같은 것은 전문가가 필요하고, 이러한 부분에 컨설팅의 지원은 시급한 문제다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 있으면 적극적으로 참여하고 싶으며, 현재로서는 여러군데를 방문하면서 체험하고, 전문서적 등을 통해서 공부하고 있다.	우수 한식당 인증제	한국내나 일본내에는 요식협회가 있다. 그런데, 일본내 한국음식점이 일본의 요식협회에 가입하는 것은 불가능에 가깝다. 이것이 큰 문제이며, **인증제가 그것을 대신할수 있는지가 의문**이다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 정기적으로는 행하지 않으나, P/T의 경우, 처음 입사시에 2주일간의 수습기간을 거친다.	한식당 홍보지원	해서 나쁠 것은 없다.
식재료 구입	일**본내 유통업체 및 일부 한국식품수입업체를 통하여 구매**하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**하려고 하는 사람들만이 모이면 그것만으로도 충분**하다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**좋은 아이디어다.** 전문화된 인테리어가 도입된다면 좋은 일이다. 개인적으로는 일본의 깔끔함과 한국의 화려함이 융화된 인테리어가 개발되었으면 좋겠다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	일본내 요식협회와 같은 조직이 절대적으로 필요하다. **요식협회는 정보의 공유와 메뉴개발에 있어 절대적으로 필요한 존재이다. 정부는 이 부분에 대해서 중점적으로 지도해줬으면 좋겠다**.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류는 한계를 넘었다. 지금은 한국에 관심이 있는 사람들만이 음식도 찾는다. 이에, **새로운 컨텐츠 개발이 필요**하다고 생각된다.	기타 애로사항 및 건의사항	**경영자의 자질도 없는 사람들이 너무 많이 한국음식점을 만들고 있다. 이러한 것이 한국음식에 대한 이미지를 나쁘게 하고 있다**.

업소명 : 맛사랑

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 강동구	조사일시		11/19	조사자	김용헌, 정종수
상호명 (개업년월일)		맛사랑, 2006년 7월	대표자 성명/국적		김 경영 / 한국		
주 소		동경도 코토구 가메이도2-31-2	연락처		03-3684-9747		
식당분류		한국가정요리	식당유형		직영		
규모(좌석수) / 종사원수		60석	건물형태		복합 / 임대		
입지여건		역에서 가까운 상가에 위치하며, 종합병원을 가까이 두고 있다.	한국조리사 고용		조리사 자격자 1 / 주방 2(정직) / 홀 6명(정직2, P/T 4)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	삼겹살	식자재구입방법		일본		
	②	낙지 버섯전골	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	불낙전골		육 류	일본산, 호주산, 미국산		
	④	감자탕		어패류	일본산		
	⑤	해물전		채소류	일본산		
주요고객		40대 이상 일본인 50%, 한국인 50%		양념류1	한국산(고추장, 된장 등)		
주차시설		무		양념류2	대부분은 일본산		
접대가능언어		일본인1명, 한국어		기 타	한국산(소주, 막걸리)		
영업시간 / 휴무일		매주 화,11:00-24:00	메뉴북 상태		일본어, 사진유		

종합평가	오픈한 지는 얼마되지 않았으나, 지역에서는 유명점. 경영주의 말로는 매년 인구가 줄고 있는 지역에서 고군분투하고 있으며, 한국인뿐만 아니라, 일본고객을 점차 늘림으로 경영을 유지하고 있다. 2번을 방문하였으나, 그 때마다 만원을 이루고 있었으며, 줄을 서서 기다리는 사람들이 많았다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	전통적인 한국 맛을 추구하며, 어떠한 브랜드도 하지 않는다. 맛이란 손맛이며, 엄마의 손맛이 중요하다.	한식당 경영 컨설팅 지원	해주면 좋다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 기회가 있으면 공부하고 싶다.	우수 한식당 인증제	**지금까지 없었던게 문제다. 적극적으로 도입**해야 한다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 일본사회는 청결이 중요하다. 눈에 보이는 깨끗함뿐만 아니라, 눈에 보이지 않는(야채 등)것의 깨끗함이 중요하다. 교육의 기회가 있으면 받고 싶다.	한식당 홍보지원	**홍보지원은 많으면 많을수록 좋다.** **텔레비, 잡지, 홈페이지 등 많이 이용하는 것이 좋다**.
식재료 구입	**일본내, 일부 한국식품수입업체에서는 한국산 양념류를 구입**하고 있으며, 직**접 우에노 시장에서 신선한 해물을 정기적으로 직접 구입**하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**정보를 공유하는 측면에서는 바람직하다.** **다만, 맛이나 음식 레시피는 절대로 공유할 수 없다**.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	직접 하고 있지만 **개발되어 보급되면 큰 도움**이 된다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	일본에서는 **김치를 기무치로 일본인이 상표로 등록해서 마음대로 사용할수 없게금 되어있다고 한다. 한국정부는 그런것도 시정**못하고 뭐하는지 모르겠다. 그리고, 제발 좀 **요코하마의 차이나타운처럼 제대로 된 코리아타운을 만들었으면 좋겠다**.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	조금은 도움이 된다. 옛날에는 영화나 드라마에 나오는 음식을 시키고 했지만, **요즘은 이야깃거리로 되어지고 있다. 좋은 드라마는 그 자체로도 가치가 있다.**	기타 애로사항 및 건의사항	한국음식에 대한 이미지가 점점 나빠지고 있다. **예전엔 고급스런 이미지였지만, 현재는 싸구려로 전락하고 있다는 느낌이다. 아마도 주변 업소들끼리의 무분별한 경쟁으로 가격내리기를 부추이고 있는 것이 그 원인**으로 생각된다.

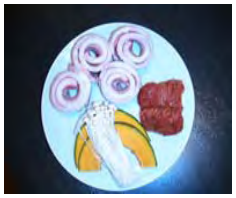
업소명 : 미가

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 토시마구	조사일시		11/21	조사자	정종수, 지희경
상호명 (개업년월일)		味家 / 미가, 2005년 10월	대표자 성명/국적		오 중택 / 한국		
주 소		동경도 토시마구 미나미이케부크로1-20-11	연락처		03-5979-7218		
식당분류		한국가정요리	식당유형		직영점		
규모(좌석수) / 종사원수		20석	건물형태		복합 / 렌탈		
입지여건		동경내 최대급수준의 역으로 24시간 잠자지 않는 도시로 인파가 끊이지 않는다.	한국조리사 고용		조리사 자격자 1 / 주방 2(정직) / 홀 2명(정직1), P/T 1)		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		김치냉장고		
대표메뉴	①	해물전	식자재구입방법		일본산		
	②	삼겹살	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	감자탕		육 류	일본산		
	④	불고기		어패류	일본산		
	⑤	김치, 된장찌개		채소류	일본산		
주요고객		30대 이상 일본인 80%, 한국인 20%		양념류1	일본산, 한국산		
주차시설		무		양념류2	일본산, 한국산		
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타	맥주는 일본산, 나머지는 한국주류		
영업시간 / 휴무일		무휴,11:30~02:30	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		

종합평가	의욕이 넘치는 젊은 경영자로 현재의 가게는 안정되어 있고, 한층 더 점포확충에 노력 중이다. 맛에 있어서는 2년 이상 치열한 격전지(경쟁점포가 많은 지역)에서 평가받고 있기 때문에 의심의 여지가 없다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한국의 가정요리를 그대로 재연하고 싶다. 맛은 한국 맛을 유지하면서도 가능한 일본사람에게 위압감을 주지 않는 모양세로 요리를 낸다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**믿을 수 있는 우수요리사를 정부주관하에서 파견**을 해 주었으면 좋겠다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 끊임없이 책이나 인터넷 등을 통해서 공부하고, 많은 사람들의 이야기를 듣는다.	우수 한식당 인증제	**인증제자체는 좋지만, 너무 많은 것은 오히려 시장의 마이너스 이미지(역효과)를 준다**.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 경영자자신이 요리사자격증을 가지고 있으며, 자신만의 한국요리관을 가지고 음식을 주도한다.	한식당 홍보지원	다방면에 걸쳐서 **가능하면 많이 해 주었으면 좋겠다**.
식재료 구입	**일본내 한국식품수입회사에서 구매**하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**긍정적으로 생각한다**.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	일본내 한국인테리어사로 충분하다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**불법적으로 체류하는 사람도 많고, 그런 사람들이 만드는 음식(주방에서 요리하는 사람들 중 많은 사람들이 불법체류자)으로 인해서, 일본내 한국음식에 대한 이미지가 점점 나빠지고 있다.** **정부의 개입이 필요하다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**다양한 컨텐츠개발은 음식뿐만 아니라, 국가이미지에도 큰 영향**을 미친다.	기타 애로사항 및 건의사항	특별히 없다.

업소명 : 미미돈

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 키타구	조사일시		11/19	조사자	김용헌, 정종수
상호명 (개업년월일)		미미돈, 2005년 5월	대표자 성명/국적		타나베 이사오 / 재일교포 인터뷰 : 점장 오노데라 타츠오		
주 소		동경도 키타구 나까자토1-4-4	연락처		03-3823-7659		
식당분류		한국가정요리	식당유형		체인점 1개		
규모(좌석수) / 종사원수		40석	건물형태		단독 / 임대		
입지여건		역앞 상가중심지	한국조리사 고용		조리사 자격자 1 / 주방 3(정직) / 홀 5(정직3, P/T 3)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	감자탕	식자재구입방법		일본 및 한국유통업체		
	②	제육볶음 정식	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	삼겹살		육 류	일본산		
	④	족발		어패류	일본산		
	⑤	해물탕		채소류	일본산		
주요고객		30대 이상 일본인 50%, 한국인 50%		양념류1	한국산(된장, 고추장 등)		
주차시설		무		양념류2	일본산(간장, 소금, 밀가루 등)		
접대가능언어		일본인1명, 한국어		기 타	한국산(냄비, 돌솥 등 식기)		
영업시간 / 휴무일		매주월요일,11:00-24:00	메뉴북 상태		일본어, 사진 유		
종합평가		역앞 상가를 배경으로 사람들이 많이 지나다니는 길가에 위치. 일본인 점장을 제외하고는 모든 스탭들이 전부 한국인 및 유학생들. 일본의 오래된 마을로서 연령층이 높기 때문에 매운 음식을 꺼려하는 가운데 에서도 한국의 가정요리를 충실히 제공하고 있다. 젊은 일본고객층으로부터는 상당한 지지를 받고 있으며, 많은 매스컴에도 꽤 알려져 있는 지명도가 있는 점포.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한국의 전통적인 가정요리를 충실히 재현하고 있다. 있는 그대로의 맛을 제공하기 위해서 매운 것은 매워야 하고, 짠 것은 짜야 한다. 맛의 현지화는 있을 수 없다.	한식당 경영 컨설팅 지원	잘 모르겠다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 고령층인 많은 지역이기 때문에 매운 음식을 보급하는데 애로사항이 많이 있다. 기능하다면 한국 고유의 맛 그대로 제공하고 싶다.	우수 한식당 인증제	한국요리를 모르는 사람들이 많으니까 **인증제를 도입하면 그것만으로도 선전효과가 있지 않을까 생각된다. 도입해서 대대적으로 홍보할 필요**가 있다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 주방장의 의견으로는 가능하면 많이 방문해서 공부하고 있으며, 교육의 장소가 있다면 기꺼이 참석하고 싶다.	한식당 홍보지원	홍보지원도 좋지만, **한국 음식타운 같은 것이 만들어지면 다른 홍보가 필요 없이 고객들이 알아서 찾아 올 것 같다**.
식재료 구입	**일본내에서 주로 구매하며, 일부 양념류는 한국수입업체에서 구매**한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**절대적으로 필요하다. 정보를 공유화하고 싶고, 새로운 메뉴개발을 위해서라도 적극 참여**하고 싶다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**특별히 필요하다고 생각치 않는다.** 일본내에도 인테리어 서비스업자도 잘하고 있다고 생각된다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	특별히 없다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류붐이 한창일 때는 고객이 끊이질 않았다. 요즘은 경영난을 느끼는 것이 솔직한 심정이다. 그런 뜻에서 음**식관련 컨텐츠 개발은 절대적으로 필요**하다고 생각된다.	기타 애로사항 및 건의사항	경영자가 고령화되었기 때문에 차기 후계자가 필요한 상태다. 가능하다면, 자식에게 물려주고 싶지만 하려고 하지 않는다. 그래서 직원 중에서 믿을만한 사람을 찾고 있다.

업소명 : 무궁화

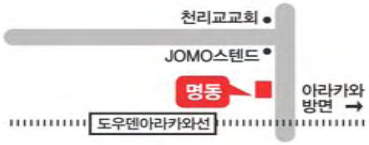
조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 다이토우구	조사일시		11/28	조사자	김용헌, 지희경
상호명 (개업년월일)		무궁화, 2001년 4월	대표자 성명/국적		김 명숙 / 한국		
주 소		동경도 다이토우구 아사쿠사4-39-1	연락처		03-3871-6441		
식당분류		한국가정요리	식당유형		직영점		
규모(좌석수) / 종사원수		37석	건물형태		단독 / 임대		
입지여건		일본 유명관광지인 아사쿠사일대이지만 역에서 걸어서 15분 거리	한국조리사 고용		조리사 자격자 2 / 주방 2(경영자 1) / 홀 4(정직2, P/T 2)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고, 그 외에 다수 한국 장식품		
대표메뉴	①	해물전	식자재구입방법		일본 및 한국 유통업체		
	②	순두부	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	부대찌게		육 류	일본산		
	④	잡채		어패류	일본, 일부 한국수입업체		
	⑤	해물탕		채소류	일본산		
주요고객		20대 이상 일본인 90%, 한국인 10%		양념류1	일본산		
주차시설		무		양념류2	고춧가루만은 한국에서 직접		
접대가능언어		일본인2명, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		제1,3월요일, 12:00-24:00	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		

종합평가	일본내 TV에 몇 번이고 소개된 한국음식점이며, 맛에는 정평이 난 유명점이다. 요리경험이 많은 경영주에 의하면 한국음식은 고춧가루가 생명이기 때문에 최고의 한국산 고춧가루를 직접 구입한다고 한다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	전통적인 한국 맛을 추구하며, 청결을 무엇보다도 중요시한다. 눈에 보이는 것만이 아니라 눈에 보이지 않는 것도 중요시한다. 예를 들면, 일본은 야채가 깨끗하기 때문에 살짝 씻으면 된다는 인식이 있으나, 결코 그렇지 않다. 또한 화장실과 세면대에 까지 신경을 쓴다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**작은 가게에서 컨설팅이란 건 맞지 않다.** 규모에 따라서 필요한 업소와 그렇치 않는 곳이 있을 것이다. 우리 가게는 아니다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 하고 싶다. 어떻게 해서든 수준을 높이고 싶으며, 향후 20~30년은 가게를 운영할 것이며, 그러기위해서는 공부를 게을리 할 수 없다.	우수 한식당 인증제	대찬성. **지금은 어느 때보다 정부의 관여가 필요한 시기이다. 한국음식 신용이 떨어지고 있는 이 시기야말로 인증제가 필요**하다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 번대** 경영자가 직접 요리하며, 요리에는 절대적인 자신감을 갖고 있다. 종업원 교육은 본인이 직접 하며, 또한 지도하고 있다. 그렇기 때문에 외부의 지도는 필요치 않다.	한식당 홍보지원	맛과 정성을 가지고 손님을 대접하면 자연히 고객은 오게 되어 있다. **정부의 홍보지원은 필요 없다**.
식재료 구입	**일본내 유통업체와 주로 거래하고 있다.** **일부는 한국식품업체(단지, 고춧가루만은 절대적으로 최상급의 한국산)** 에서 구매한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**요코하마의 차이나타운을 보면 너무 부럽다.** 한국인들의 음식경영자들은 너무 싫다. 도움이 안된다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	기본은 본인이 하고 있으며, 일본내에도 훌륭한 한국식 인테리어 업자가 많이 있다. **개발보급은 그다지 중요한 것이 아니다**.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**무분별한 한국음식점에 대한 규제가 절대적으로 필요**하다. 한국음식의 이미지를 떨어뜨리는 것은 무분별한 경영자들 탓이다. 정부의 규제가 요망된다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	상당한 관련이 있다. 일부 손님들은 **드라마 등을 통해 그 음식을 물어보는 경우가 종종** 있다. 그렇기 때문에 가끔은 메뉴에 없는 음식을 직접 만들어 대접할 때도 있다.	기타 애로사항 및 건의사항	한국음식을 모르는 사람들이 운영하는 가게가 너무 많다. 맛도 성의도 없으며, 노력조차 부족하다. **이미지개선을 위해서는 정부의 협력이 필요하다.**

업소명 : 명동

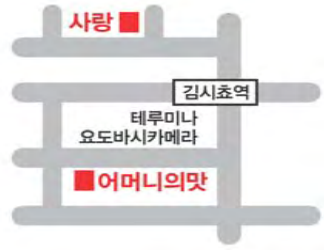
조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 토시마구	조사일시		11/23	조사자	정종수, 지희경
상호명 (개업년월일)		明洞 / 명동, 2002년 5월	대표자 성명/국적		마쯔모토(松- {庄市)/재일교포		
주 소		동경도 토시마구 니시스가모4-31-8	연락처		03-3949-3663		
식당분류		한국가정요리	식당유형		직영점		
규모(좌석수) / 종사원수		20석	건물형태		복합. 임대		
입지여건		도덴아라가와선의 니시가하라역 앞에 있다.	한국조리사 고용		조리사 자격자 1 / 주방 1(정직) / 홀 2(정직)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	불고기	식자재구입방법		한국식품회사		
	②	잡채	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	순두부		육 류	일본산, 호주산		
	④	갈비		어패류	일본산, 중국산(유통업체)		
	⑤	해물전		채소류	일본산, 한국산(깻잎 등)		
주요고객		30대 이상 일본인 90%, 한국인 10%		양념류1	일본산(요리주, 미림, 식초, 설탕 등)		
주차시설		무		양념류2	한국산(고추장, 된장 등)		
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타	중국산(마늘, 생강 등)		
영업시간 / 휴무일		제1, 2화, 17:00~24:00	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		



종합평가	한국정부에 대한 불신감이 많았다. 이에, 사진파일은 메뉴판을 찍는 것만을 허용하였다. 한적한 마을이고 상가와는 거리가 있다. 그럼에도 불구하고 주변 조사에서 많은 일본인들이 맛있다고 정평이 난 유명점이다. 재일교포인 경영자와 한국인 와이프가 함께 경영하고 있으며 지역밀착형 서비스로 고객들에게 자기집과 같은 안락감을 제공하여, 누구나 쉽게 이용할 수 있는 곳이다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한국음식은 정성과 마음으로 해야 한다. 다만, 맛은 지역에 따라 다르기 때문에 그 지역에 맞게 바꾸는 노력도 필요하다	한식당 경영 컨설팅 지원	**특별히 바라는 건 없다.** 나이가 들어서 그런지 잘 모르겠다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 젊은 사람들이 많이 공부하고 배우면 좋을 것 같다. 하지만, 우리들은 이미 나이가 들었기 때문에, 참가하기는 어렵다고 생각된다.	우수 한식당 인증제	**잘 모르겠다.** 그 지역에서 사랑을 받으면 될 것 같다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 신쥬꾸나 아까사카 등의 한식업체들에게는 필요하다. 우리 가게를 이용하는 사람들의 말에 의하면, 그곳에서 먹어 본 일본인들의 평가가 좋지만은 않다. 직원들의 서비스 교육은 매뉴얼이 아닌, 마음으로 해야 한다.	한식당 홍보지원	홍보는 많이 하면 할수록 좋은 것 같다. 컴퓨터는 해본 적 없지만 인터넷을 통해서 알고 찾아오는 손님도 조금 있다. 하지만, 우린 홈페이지를 가지고 있진 않다. 아마도 게시판 등을 보고 찾아오는 것 같다.
식재료 구입	**일본내 한국유통회사와 직접 매장에서 구입**하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**긍정적, 적극 참여하고 싶다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	필요한 것은 직접 구하기 때문에 **특별히 필요성을 느끼지 않는다**.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	특히 없다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한국인이 일본에서 유명해지면 좋을 것 같다. **영화든 드라마든 좋은 것이 많이 생기면 좋겠다.**	기타 애로사항 및 건의사항	**최근 단속이 심해서 고생하는 사람이 많다.** **이시하라 동경도지사와 정부가 담판을 지어야한다.** **실력 있는 요리사들 중에는 비자가 없는 사람이 많다.** **사람 없다고 중국사람(조선족) 고용하니까 맛이 더 떨어진다.**

업소명 : 어머니의 맛

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 스미다구	조사일시		11/25	조사자	김용헌, 정종수
상호명 (개업년월일)		어머니의 맛, 2006년 11월	대표자 성명/국적		강 옥금 / 한국		
주 소		동경도 스미다구 코토바시2-17-2	연락처		03-5600-1072		
식당분류		한국가정요리	식당유형		직영점		
규모(좌석수) / 종사원수		28석	건물형태		단독, 임대		
입지여건		역에서 근접, 큰 상점가 위치	한국조리사 고용		조리사 자격자 무 / 주방 2(경영자 1) / 홀 3(정직1, P/T 2)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	양꼬치	식자재구입방법		일본내 한국유통업체		
	②	잡채	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	부추전		육 류	일본산, 중국산, 호주산, 미국산		
	④	해물탕		어패류	일본산, 중국산		
	⑤	감자탕		채소류	일본산		
주요고객		20대 이상 일본인 99%, 한국인 1%		양념류1	한국산(고추장 등 양념류)		
주차시설		무		양념류2	일본산(간장, 설탕, 밀가루 등)		
접대가능언어		일본인 1명, 한국어		기 타	한국산(복분자술, 막걸리, 소주 등)		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:30~01:00	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		
종합평가		일본인 입맛에 맞춘 퓨전 요리로 특히, 일본 젊은이들이 좋아하는 양꼬치를 메뉴에 포함시킴으로서 한국음식을 잘 모르고 있던 종전의 고객들에게 자연스럽게 한국음식을 접할 수 있는 기회를 제공하고 있다고 생각된다. 주변지역에서는 맛과 저렴한 가격으로 잘 알려진 명소					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	소박하고, 전통적인 한국 맛을 베이스로 해서 일본인 입맛에 맞는 음식으로 변화시키고 있다. 저렴하면서도 많은 양을 제공한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	이런 부분은 잘 모르겠다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 평상시에도 공부하며, 여러 가게를 찾아다니며 체험한다.	우수 한식당 인증제	**상당히 긍정적이다.** 정부에서 주도하게 된다면 신용도 생기고, 각 업소들도 노력할 것이기 때문에 결과적으로 한국음식에 대한 인식도 좋아진다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 직접 요리를 하고 있기 때문에 조리사 교육에는 많은 관심이 있다. 기회가 있으면 많이 배우고 싶다.	한식당 홍보지원	**매우 큰 효과가 있다. 다방면으로 많은 홍보를 해 주면 좋겠다**.
식재료 구입	**일본내 대다수 한국수입업체에서 구입**하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**기본적으로는 무리다. 한국인은 뭉치는 것이 서툰 민족이다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	일본내에 한국인테리어회사도 많기 때문에 **그다지 필요치 않는다**.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**다른 나라에서 참고할 것은 참고하면서 그것을 한식문화에 도입시킨다음 그 지역에 맞는 음식개발이 필요**하다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**관계가 많다고 생각한다.** 하지만, 경영자의 노력도 동반되지 않으면 안된다.	기타 애로사항 및 건의사항	**인력구하기가 너무 힘들다.** **믿을수 있는 양질의 인력을 제공해 주었으면 좋겠다.**

업소명 : 어머니

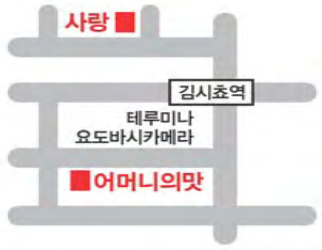
조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 아라카와구	조사일시		11/21	조사자	정종수, 지희경
상호명 (개업년월일)		어머니, 1990년 5월	대표자 성명/국적		김 윤순 / 한국		
주 소		동경도 아라카와구니시 니뽀리 5-49-8	연락처		03-3801-4139		
식당분류		한국요리	식당유형		직영점		
규모(좌석수) / 종사원수		30석	건물형태		복합 / 임대		
입지여건		역앞번화가 인파가 굉장히 많은 곳	한국조리사 고용		조리사 자격자 무 / 주방 2(경영주 포함) / 홀 3(정직1, P/T 2)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치 냉장고, 정수기		
대표메뉴	①	삼계탕	식자재구입방법		일본내 한국 유통업체		
	②	삼겹살	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	순두부 찌개		육 류	일본산, 호주산, 미국산		
	④	감자탕		어패류	일본산, 중국산		
	⑤	해물탕		채소류	일본산		
주요고객		20대 이상 일본인 90%, 한국인 10%		양념류1	한국산(기본 조미료)		
주차시설		무		양념류2	일본산(간장, 소금 등)		
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		매주 일요일, 11:00~02:00	메뉴북 상태		한글병기. 사진 유		

종합평가	3번을 방문하였으나, 바쁘다는 이유로 거절하여, 힘들게 메뉴판을 촬영하였다. 17년 이상 한국전통의 어머니 손맛으로 한국인은 물론, 일본의 다양한 연령층으로부터 사랑을 받고 있다. 주변에서는 상당한 지명도가 있는 유명점이다. 한 장소에서 10년 이상 영업을 할 수 있다는 것은 그만큼 지역사회에 밀착되어 있다는 증거다. 실내가 화려한 맛은 없었지만, 정돈되어 있다는 깔끔한 이미지로 편안하다는 느낌을 받았다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한국전통의 어머니 맛을 추구한다. 화려함은 없지만, 소박함과 따뜻함으로 운영하고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	특별히 없다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 장사하는데 경영은 모른다. 그저 정성껏 손님을 가족처럼 대하면 된다.	우수 한식당 인증제	**정부가 하면 신용도가 있어서 더 좋지 않을까 생각**한다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 종업원도 내 식구다. 식구를 사랑으로 대하면, 그 사랑이 손님에게 간다.	한식당 홍보지원	최근 들어 예전처럼 손님이 많지 않다. **국가에서 다방면의 지원이 필요하다고 생각**한다.
식재료 구입	**일본내에서 한국식품수입회사에서 구매**하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	잘 모르겠다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	일본내 한국인테리어회사가 좋다	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**비자문제로 한국사람이 밖으로 못 나오고 있다. 한국정부가 일본과의 협의를 통해 좋은 결과가 있었으면 좋겠다**.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	잘 모르겠다. 하지만, 대장금이나 한국 드라마는 일본내에 있는 비디오 대여 업소에서 자주 빌려본다. 음식과 관련되지 않아도 되니, **재미있는 드라마를 많이 만들었으면 좋겠다**.	기타 애로사항 및 건의사항	**인력들이 불법체류가 많아 사람구하기가 힘들다**.

업소명 : 愛 /사랑

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경,스미다구	조사일시		11/29	조사자	김용헌, 서원학
상호명 (개업년월일)		愛 / 사랑, 2000년 4월	대표자 성명/국적		김 일래 / 한국		
주 소		동경도 스미다구 긴시쬬2-4-3	연락처		03-3626-3734		
식당분류		한국가정요리	식당유형		직영점		
규모(좌석수) / 종사원수		30석	건물형태		복합, 임대		
입지여건		역앞의상가에위치하며 주변에 다수의 한국요리 업소가있음	한국조리사 고용		조리사 자격자 1 / 주방 2(정직), / 홀 2명(정직1), P/T 1)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고		
대표메뉴	①	뛰볶기	식자재구입방법		일본내 한일 유통업체		
	②	불고기	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	정식 셋트		육 류	일본산, 호주산, 미국산		
	④	순 두부		어패류	일본, 한국산 일부(낚지 등)		
	⑤	해물탕		채소류	일본산, 중국산(버섯, 파 등)		
주요고객		20대 이상 일본인 70%, 한국인 30%		양념류1	한국산고추장(된장 등)		
주차시설		무		양념류2	한국산야채 중 깻잎은		
접대가능언어		일본인1명, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 13:30~02:00	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		



종합평가	한국 음식점이 다수 존재하는 지역에서 지역주면뿐만 아니라 동경전체에서 포괄적으로 높은 지지를 받고 있다. 일부러 멀리서 이 곳의 음식을 먹으러 오는 사람도 많다는 후문도 있다. 경영자는 음식점뿐만 아니라 한국 식품마트를 별도로 운영하면서, 항상 업식업계 전체의 동향에 주의를 기우리고 있다. 상당히 젊은 여성경영자로 확실한 신념과 비젼을 가지고 있으며 향후의 활약이 기대된다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	가능하면 전통적인 한국 맛을 유지 하려고 한다. 최근은 자본력 있는 큰 업체들이 다수 출현하고 있다. 그렇기 때문에 소박하면서도 전통적인 맛을 추구하는 것이 살아남는 길이다.	한식당 경영 컨설팅 지원	체계적이면서 다각적으로 지원이 이루어져야 된다. **일본실정에 맞는 컨설팅이 바람직**하다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 현재 여러 가지 방법으로 공부중이다. 전문교육의 기회가 있으면 적극적으로 참여하고 싶다.	우수 한식당 인증제	모든 업소에 자료를 보내 사전에 각 업소의 의향을 묻고, 맛은 공정하게 평가되어야 한다. 그렇게 때문에 **사실상 불가능하다고 본다.**
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 전문가들로 구성된 지원이 필요하다. 또한 일본의 정세를 이해하는 사람들이라면 더욱 좋겠다.	한식당 홍보지원	일본인들은 요리잡지 등을 자주 본다. **잡지를 통한 정책적 홍보지원은 일개 업소뿐만 아니라, 한식 전체의 상승효과를 가져온다**.
식재료 구입	**일본내, 일부는 한국수입업업자에 구매**하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**한국인 성격상 불가능하다.** 어느 한곳에서 맛있는 곳이 생기면 얼마 안가서 바로 옆에 똑같은 메뉴로 영업하는 가게가 우우죽순처럼 생겨난다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**있으면 좋을것이다**. 경험이 없는 사람들에게는 많은 도움이 된다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**인력시장의 활성화를 위하여 정부가 인력을 확보하고, 적절한 규제를 하면서 양질의 인력을 파견해주는 것을 바란다**.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	처음엔 한류붐으로 정말 고객이 많았다. 유명 한류스타들이 오고가면 잠시동안 고객이 끊이길 않는다. 음식관련 **컨텐츠개발과 이를 통해 유명해진 연예인들을 일본에 자주 방문**시켜주면 좋겠다.	기타 애로사항 및 건의사항	**한국음식점은 금방 생기고, 금방 없어지는 경우가 너무 많다.** **그것이 한식문화의 이미지를 나쁘게 하며, 타 업소에게도 상당한 악영향**을 준다.

업소명 : 서울하우스

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 스미다구	조사일시		11/24	조사자	김용헌, 지희경
상호명 (개업년월일)		서울하우스, 2005년 11월	대표자 성명/국적		유 희자 / 한국		
주 소		동경도 스미다구 료코구4-17-2	연락처		03-3846-6221		
식당분류		한국가정요리	식당유형		직영점		
규모(좌석수) / 종사원수		32석	건물형태		단독 / 임대		
입지여건		역과의 거리가 있으며, 주택지안에 위치	한국조리사 고용		조리사 자격자 1 / 주방 2명(경영자 1명) / 홀 3(남편1), P/T 2)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고		
대표메뉴	①	순두부	식자재구입방법		일본내 한국 유통업체		
	②	돌솥	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	오징어 전		육 류	일본산		
	④	파전		어패류	일본, 일부 한국수입업체		
	⑤	잡채		채소류	일본산		
주요고객		30대 이상 일본인 95%, 한국인 5%		양념류1	고추장, 된장 등은 한국수입업체		
주차시설		무		양념류2	일본산(간장, 소금, 설탕 등)		
접대가능언어		일본인1명, 한국어		기 타	주류는 일본 지역명주		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:30~23:00	메뉴북 상태		일본어, 사진유		

종합평가	입지조건은 나쁘지만, 요리에 관한 평가는 관동지역까지 확산되고 있으며, 유명인들이 다수 방문하는 곳이다. 한국인 출신의 일본스모선수도 자주 방문하면서, 일본스모선수들의 연회장으로도 자주 이용되고 있다. 남편은 일본인이지만 저녁에는 가게를 돕고 있으며, 연 몇 회정도 주위의 일본인들을 가이드하기 위해 한국을 방문하고 있다. 경영주보다는 남편의 한국에 대한 사랑이 각별하다는 것을 느꼈다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	항상 가족들에게 제공하는 마음으로 음식을 만들며, 화려하지는 않지만 소박하면서도 따뜻한 가정요리를 재현하려고 노력한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	필요하다고 생각하지만 규모에 따라서 차이가 있을수 있다. 우리처럼 그다지 크지 않은 업소에서는 **전문적인 경영컨설팅은 오히려 비생산적이다.**
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 필요성은 절실히 느끼고 있다. 나름대로 공부는 하고 있지만, 부족한 면이 너무 많고 한계를 많이 느낀다.	우수 한식당 인증제	**대찬성.** 맛은 거짓이 없다. 맛있는 곳에 고객이 오며, 고객의 소개로 새로운 고객을 맞이한다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 요리의 메뉴를 새로 늘이고 싶지만 지식이 부족하다. 전문적인 교육이 있다면 꼭 참가해서 배우고 싶다.	한식당 홍보지원	**한국관광공사와 같은 홍보용 홈페이지 정도로 충분**하지 않을까 생각한다. 지나치게 정부가 관여하는 것은 좋지 않다고 생각된다.
식재료 구입	일본, 한국수입업체에서 구입하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**필요없다.** 필요를 느끼는 사람들은 스스로 네트워크를 구축하고 있으며, 대다수는 정보공유에 마이너스 측면을 우려한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**일본내에서도 충분히 소화해낼 수 있는 영역**이다. 굳히 한국에서의 서비스 개발보다는 현지에 있는 업자들에게 정보를 제공해주는 것이 바람직하다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	똑같은 양념을 쓰더라도 요리의 맛이 틀린다. 즉, 손맛이 중요하다. 지금 현재 한국음식은 맛없고, 비싸다는 인식이 지배적이다. **한식세계화를 위해서는 양질의 음식을 알리기는 것이 우선과제**다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한국에 대한 관심을 가지고 있는 사람들이 많이 있다. 연 몇 회 정도는 일본인들을 가이드해서 한국을 방문하는데 그때 참고로 하는 것이 영화나 드라마에서 나오는 장소나 그곳과 관련된 곳이다.	기타 애로사항 및 건의사항	일부 일본인들은 한국음식에 대해서 맵고, 마늘냄새가 강하다는 선입견을 갖고 있다. **먹고나면 잘못된 것을 알게 되지만 먹게 하기까지의 과정이 힘이 든다.**

업소명 : 서울촌

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 에도가와구	조사일시		11/27	조사자	정종수, 서원학
상호명 (개업년월일)		서울촌, 2002년 4월	대표자 성명/국적		송 기종 / 한국		
주 소		동경도 에도가와구 후나보리4-8-3	연락처		03-3877-9783		
식당분류		한국가정요리	식당유형		체인점 3개		
규모(좌석수) / 종사원수		50석	건물형태		단독 / 임대		
입지여건		역과는 거리가 멀고, 주택지에 위치	한국조리사 고용		조리사 자격자 1 / 주방 2(정직) / 홀 3(정직)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		가게내부의 기자재, 장식품		
대표메뉴	①	불고기	식자재구입방법		일본산		
	②	감자탕	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	김치전		육 류	일본산		
	④	육개장		어패류	일본, 한국산(미더덕)		
	⑤	보쌈		채소류	일본산, 한국산(깻잎, 상추)		
주요고객		일본인 90%, 한국인 10%		양념류1	한국산(다시다, 된장, 고추장)		
주차시설		무		양념류2	일본산(깨소금, 설탕, 소금 등)		
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		제1, 3수요일, 10:30~24:00	메뉴북 상태		한글병기, 사진유		

종합평가	입지조건으로는 결코 양호하다고 할 수 없으나, 5년 이상의 가게운영이 말해 주듯이 지역밀착형으로는 표준적인 가게다. 주위의 일본인들에게 서울촌을 물으면 10명의 9명은 정확한 위치를 설명해준다. 최근에는 경영도 좋아서 3개의 체인을 출점되었다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	일본이라고 해서 맛을 현지화 할 의사는 전혀 없다. 한국의 전통 맛 그대로 운영한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**전문적이고 체계적인 컨설팅이 필요하다.** 장기적으로 꾸준히 계속되어야 하며, 다양한 내용이 필요하다.
한식 경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 한국의 민속촌같은 분위기를 살리면서 가게를 운영하고 싶다. 그렇기 때문에 공부도 많이 필요하며 그러한 기회가 있다면 적극적으로 참여하고 싶다.	우수 한식당 인증제	한국적인 사고방식이다. **실질적으로는 불가능한 것이 아닌가.**
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 모두가 내 가족이다. 종업원교육보다는 모두가 다 같이 공부하는 마음이 중요하고, 그러한 교육을 하고 싶다.	한식당 홍보지원	**영화나, 드라마와 같은 음식에 관련된 컨텐츠가 가장 현실적**이고, 효과도 크다. 대장금과 같은 좋은 드라마가 많이 만들어져야 된다.
식재료 구입	**일본내, 일부 한국수입식품업체에서 구매**하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**한국인의 특성을 모르고 말하는 것이다.** **네크워크는 필요없다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	직접 한국에서 많은 것을 가지고 와서 장식하고 있다. **국가차원에서 프로그램을 만들어 공급한다면 많은 도움이 될 것**이다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**1. 변형된 말을 쓰지 말고, 원어 그대로 쓰는 것이 중요하다. 예를 들자면 김치를 기무치나, 삼겹살을 삼단바라 등으로 표기하는 것은 바람직하지 못하다.** **2. 정부주도화의 인력공급시장(특히, 요리사)가 필요하다.** **3. 국가차원에서 전통음식에 관한 이벤트를 추진해야 된다.**
한국 전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류붐의 효과는 컸다. 2002년 월드컵 이후 한국인에 대한 인식이 많이 변했다고 생각이 든다. **한류붐이 재현되었으면 좋겠다.**	기타 애로사항 및 건의사항	**종업원 구하기가 너무 힘들다.**

업소명 : 서울 야끼니쿠

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄 미나토구	조사일시		11/28	조사자	지희경, 김용현
상호명 (개업년월일)		서울 야끼니꾸, 1999년 7월	대표자 성명/국적		이 이화 / 한국		
주 소		미나토구 아카사카3-11-19	연락처		03-5114-8618		
식당분류		야끼니꾸	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		1층40석	건물형태		복합지하 1층 / 임대		
입지여건		상점가	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 유 / 주방2 / 홀4		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		김치냉장고		
대표메뉴	①	상갈비	식자재구입방법		일본, 한국		
	②	야끼니꾸 셋트	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	육개장		육 류	일본산		
	④	해물전		어패류	일본산		
	⑤	냉면		채소류	한국산(호박, 깻잎, 고추)		
주요고객		40대 이상 일본인 70%, 한국인 30%		양념류1	한국산(다시다, 멸치다시다, 미원, 고춧가루, 튀김가루, 고추장, 된장, 쌈장, 간장)		
주차시설		무		양념류2	대부분 한국산		
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		일요일휴무 / 11:30~23:30	메뉴북 상태		일어병기, 사진 양호		

종합평가	전 스텝들이 여성분들인 만큼 점포는 상당히 깔끔한 상태이다. 좋은 고기를 연기가 적은 전기열판구이를 이용한 일본식 숯불구이로 제공함으로써 일본인, 한국인에게 고루 인기가 있다. 입구 쪽은 광고물로 조금은 조잡한 분위기지만 실내는 꽃을 이용한 인테리어로 산뜻함이 있다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	맞은편에도 한국식당이 있는 실정에서 살아남는 길은 손맛 밖에 없다. 가격이 비싸더라도 좋은 재료를 써서 최상의 맛으로 손님을 만족시키는게 운영의 길이다.	한식당 경영 컨설팅 지원	
한식 경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 경영자의 래벨이 아니라면 점포를 위해서 가게를 넘겨야 한다. 교육에도 시간이 걸리기 때문이다.	우수 한식당 인증제	**도입하면서의 효과보다는 부작용이 많을것 같다.** 한국에서 도입한 인증제가 일본내에서 효력이 있을 것이라고 생각지 않는다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 누군가에게 받는 교육이 아니라 경험을 통해 스스로 인식을 변환하도록 하는 것이 효과적일 것이다.	한식당 홍보지원	**한식 세계화를 위해서는 메뉴홍보나 점포홍보 활발히 진행**시켜 나가야한다.
식재료 구입	식재료구입이 곤란해 메뉴화 하지 못하는 것도 많다. 한국적인 맛을 고수한다는 것은 현실정상 너무나 어려움이 많다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**네트워크가 구축되더라도 얼마만큼의 기능을 할지는 의문**이다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**일률적인 인테리어는 심심함을 줄 것이다.** 인테리어는 점포별 개성이기 때문에 한국식 인테리어의 서비스 개발 보급은 필요치 않다고 여긴다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	점점 손님층을 확대하는 일도 세계화의 지름길이 될수 있다고 생각한다. **친근한 이미지가 아니면 세계화는 힘들다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	직접적인 매스컴의 영향을 받는 건 아니지만 간접적인 효과도 있으므로 찬성한다.	기타 애로사항 및 건의사항	

업소명 : 소다미

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 아라카와구	조사일시		11/22	조사자	정종수, 김용현
상호명 (개업년월일)		소다미, 2007년 1월 (이전에는 이가네로 영업 : 2000년 1월 개업)	대표자 성명/국적		이 옥신 / 한국	
주 소		동경도 아라카와구니시 니뽀리 5-30-1	연락처		03-3806-1130		
식당분류		한국가정요리	식당유형		직영점		
규모(좌석수) / 종사원수		24석	건물형태		복합 / 임대		
입지여건		주택상가지역으로 단골손님이 많음	한국조리사 고용		조리사 자격자 1 / 주방 2(정직) / 홀 3(경영주1, P/T 2)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	오징어 볶음	식자재구입방법		일본산		
	②	천엽 무침	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	부추전		육 류	일본산		
	④	감자탕		어패류	일본산		
	⑤	곱창전골		채소류	일본산		
주요고객		20대 이상 일본인 50%, 한국인 50%		양념류1	한국산(고추장, 된장 등)		
주차시설		무		양념류2	일본산(미림, 요리주, 설탕, 소금 등)		
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:00-24:00	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		
종합평가		요리사가 한국음식만 40년 이상 해 온 베테랑으로, 단골 손님에 따라 맛을 즉흥적으로 바꿀 수 있고, 임기응변이 뛰어나다. 역과 가까우며, 단골고객이 전체의 반 이상을 차지한다.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	고객에 따라 맛을 바꿀 필요가 있다. (한국 사람은 한국입맛에, 일본사람은 일본입맛에)	한식당 경영 컨설팅 지원	**세미나나 성공 사례담을 들을 수 있는 기회**를 만들어주면 좋겠다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 매주 한 곳 이상 다른 곳을 찾아다니며, 맛도 보고, 공부도 하며, 나름대로 노력한다.	우수 한식당 인증제	**생각은 안 해 봤다.** 우리 같은 작은 점포가 무슨 해당사항이 있겠는가.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 현재로서는 요리사가 베테랑이기 때문에 요구하는 것이 없다.	한식당 홍보지원	지금은 인터넷시대다. **인터넷의 홍보가 무엇보다 중요**하다고 생각한다. 하지만, 나이가 들어서 그런지, 잘 안 된다.
식재료 구입	**주로 일본산을 구입하고 있으나, 한국재료가 필요할 때는 일본내 한국식품수입회사를 통해 구매**하고 있다. 계절에 따른 식재료는 경영주가 직접 시장을 방문하여 구매한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**대찬성이다.** 가능하면 많은 정보를 공유하고 싶다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**현재까지는 특별히 못 느끼지만**, 한다고 해도 스스로 해 나가고 싶다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	아직까지는 없다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**연예인 방문이 큰 효과**가 있는 것 같다. 가능하면 한류붐이 재연되었으면 좋겠다.	기타 애로사항 및 건의사항	**한국과 일본간은 성격과 표현방법이 너무 차이가 나서 힘이 든다**.

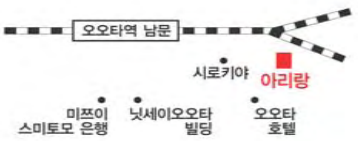
업소명 : 봉선화

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 미나토구	조사일시		2007/12/12	조사자	김세환, 황규식
상호명 (개업년월일)		鳳仙花, 봉선화, 1982.07	대표자 성명/국적		미에노 마코토 / 재일교포		
주 소		동경도미나토구 아자부쥬반2-21-12 아자부코트 1F	연락처		03-3452-0365		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인, 체인(2개)		
규 모 (좌석수)		45석(9명)	건물형태		상가, 임대		
입지여건		지하철역 도보 2분	한국조리사 고용		조리사 자격증 있음(2명)		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	게장	식자재구입방법		유통업체 70%		
	②	넙치조림	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	곱창전골		육 류	일본산		
	④	잡채		어패류	일본산		
	⑤	부침개		채소류	일본산		
주요고객		일본 50 : 50 유럽, 미국 등 20대 직장인		양념류1	된장 직접 담금		
주차시설		무		양념류2	청양고추 등 일부 야채류 한국산		
접대가능언어		한국어, 일본어, 영어		기 타			
영업시간 / 휴무일		17:00~24:00 / 1·3주 월, 휴일	메뉴북 상태		양호, 한글병기 안됨		

종합평가	25년전(1982년) 지금 현장소에 야끼니꾸가 아닌 한국가정요리점을 출점하여 오랜 기간 동안 사랑받아 온 점포로, 실내의 인테리어는 오래된 역사와 더불어 좀 낡은 듯한 느낌이 들었으며, 한국적인 인테리어는 거의 없었음. 음식은 재일교포 점포라고 하기보다는 한국의 전통적인 맛이 그대로 우러나는 메뉴일색. 또한, 냉면도 건면이 아닌, 직접 손으로 뽑아서 손님들에게 제공하여 좋은 평가를 받음.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	가능하면, 전통적인 한국음식을 지키기 위해 노력하나, 일본인들만이 아니라, 서양인들이 많이 찾음으로 인해, 맵기는 조절하고 있는 편. 고객들에게 친절하게 대하는 것은 물론이지만, 가능하면 편안하게 해드리기 위해 아무것도 안 해드리는 것도 서비스라고 생각함.	한식당 경영 컨설팅 지원	이 상태로 만족한다.
한식경영자 교육	연 2회 정도 한국을 방문하여 직접 음식들의 트랜드 및 맛을 체크함. 특히, 서울중심부 보다는 지방색이 강한 음식을 더 선호한다고 함.	우수 한식당 인증제	긍정적으로 생각한다.
종사원 교육	특별히, 종업원이라고 해서 교육을 하겠다는 생각을 해 본적은 없다. 손님들에게 친절하게 대하기 위해 마음이 우러나는 서비스를 할 수 있다면…	한식당 홍보지원	다양한 채널을 이용하여 적극적인 홍보지원을 원함
식재료 구입	오랜 기간동안 거래해 온 식품업체를 통해 구입하고 있으며, 직접 어시장에서 구입하기도 함.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	긍정적으로 생각하지만, 어떻게 구축하느냐가 문제가 아니라, 파악한 네트워크를 어떻게 유지관리 하느냐가 문제라고 생각한다. 회원들에게 어떠한 잇점을 제공할 수 있는가.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	점포마다 특성을 고려하여야 한다고 생각함. 현 상태에서는 점포 인테리어를 바꾸겠다는 생각을 해 본적이 없음. 가능하면 현설비를 깨끗이 유지관리하여 고객들에게 청결한 이미지를 전달하고 싶다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	현존의 한식이 아니라 각 지방만의 특색이 강한 좋은 신메뉴를 발굴하여 보급한다면 좋겠다.
한국 전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류붐의 영향을 많이 받았다. 좋은 영화나 드라마는 물론이고, 한국의 지방색이 강한 음식 컨텐츠를 개발하여, 좀 더 새로운 한식문화를 소개할 수 있었으면 좋겠다.	기타 애로사항 및 건의사항	특별히 없다.

업소명 : 아리랑

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 스미다구	조사일시		11/24	조사자	김용헌, 김세환
상호명 (개업년월일)		아리랑, 2004년 12월	대표자 성명/국적		이 소순 / 한국		
주 소		동경도 스미다구 타이헤이4-9-13	연락처		03-5608-5532		
식당분류		한국가정요리	식당유형		직영점		
규모(좌석수) / 종사원수		30석	건물형태		단독, 임대		
입지여건		역에서 걸어서 15분거리로 입지조건은 그다지 좋지 않음	한국조리사 고용		조리자격자 무 / 주방 2명(경영자 1명) / 홀 2(정직1, P/T 1)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고		
대표메뉴	①	육개장	식자재구입방법		일본과 한국의 유통업체		
	②	김밥	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	해물탕		육 류	일본산		
	④	설렁탕		어패류	일본, 일부 한국에서 직접 구매		
	⑤	김치찌개		채소류	일본산		
주요고객		20대-30대가 중심 일본인 95%, 한국인 5%		양념류1	한국에서 직접		
주차시설		무		양념류2	한국에서 직접		
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:00-24:00	메뉴북 상태		일본어, 사진 유		
종합평가		업주의 요청으로 사진은 파일로 전해 받았다. 지금까지 취재한 많은 음식점 중에서 가장 한국의 음식 맛을 그대로 재현하는 가게이다. 된장, 고추장을 말할 것도 없고, 다수의 재료는 한국에서 직접 친지를 통해서 지원받고 있으며, 냉동식품이나 인스턴트 재료는 일체 사용하지 않는 가게다. 인테리어는 특별한 것이 없으나, 깔끔하고 정돈되어 있다는 산뜻한 느낌이 드는 가게이다. 가격면에서는 다른 업소보다는 약간 높은 편이지만 결코 비싼 것도 아니다.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	직접 요리하기 때문에 뭐라고 할 말은 없다. 요즘은 일본인들이 한국 맛을 더 잘 안다. 전통맛 그대로를 유지하며, 인스턴트 재료는 일체 사용하지 않는다. 고유 맛을 지키기 위하여 한국산 재료만을 쓰고 있으며, 마늘(한국산) 등은 특히 중요시한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	잘 모르겠다. 시간적으로도 무리가 있고, 젊은 사람들이 해야 할 부분이라고 생각한다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 앞으로 계속해 나가야할 젊은이들에게는 꼭 필요하다고 생각한다. 다만, 경영하는 이가 요리를 모르면 곤란하다.	우수 한식당 인증제	**요즘은 아무나 음식점을 하기 때문에 기본적으로는 좋**다. 어깨 넘어로 잠시 배운 실력으로 음식점을 하니 수준은 떨어지고, 결국은 인스턴트에 의존하는 것이 허다하다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 정기적인 교육은 따로 하지 않는다. 틈틈이 필요하다고 생각될 때, 대화의 형식으로 행한다.	한식당 홍보지원	**있으면 좋겠다.** 다만, 일본내에서도 대대적으로 TV 등에서 선전되어 잠깐 동안 성황하다가 1년도 못가서 망하는 곳이 허다하다.
식재료 구입	**철저한 원산지를 고집하며, 전통의 한국 맛을 낼 수 있는 최고의 재료들을 찾는다**.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	맛 때문에 서로 시기하고, 손님 뺏기를 하는 등 같은 **한국 사람끼리 경쟁한다. 정말 곤란하다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	인테리어는 잘 모르겠다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	요즘 일**본인들은 츠께모노(일본 전통의 절인야채) 대신에 김치를 먹는 세상이다. 진짜 맛있고 좋은 것을 소개해 나가면 어느 나라에서든지 한식은 사랑받는다.**
한국 전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	좋은 영화나 드라마가 있으면 좋겠지만 요즘은 많은 일본인들이 한국의 전통음식에 대해서 이해하고 있고, 그 맛을 알고 있다.	기타 애로사항 및 건의사항	주변에 한국음식점이 많아서인지 몰라도 **가격경쟁도 심할 뿐 아니라, 비방하는 경우가 너무 많다. 그로인해 맛도 떨어지고, 재료도 나쁜 것을 쓰는 곳이 많다.**

업소명 : 친구

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 신주쿠구	조사일시		11/28	조사자	황규식, 박선미
상호명 (개업년월일)		친구, 2003년 2월	대표자 성명/국적		박 승관 / 한국		
주 소		동경도 신주쿠구 오오쿠보 1-7-26	연락처		03-3208-4711		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		150석	건물형태		상가, 임대		
입지여건		주택가	한국조리사 고용		주방3(자격 유2명) / 홀 6(정직3, P/T 3)		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		김치냉장고, 테이블, 닷트 시설 등		
대표메뉴	①	소고기 국밥	식자재구입방법		일본 및 한국유통업체		
	②	해물탕	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	해물전		육 류	일본산		
	④	삼겹살		어패류	일본산		
	⑤	숯불갈비		채소류	일본산		
주요고객		20대 이상 일본 60%, 한국 40%		양념류1	한국산(고추장, 된장)		
주차시설		무		양념류2	한국산(깻잎, 고춧가루, 등)		
접대가능언어		한국어, 일본어		기 타	식기 등은 한국산		
영업시간 / 휴무일		연중무휴 24시간	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		

종합평가	음식점과 함께 한국의 토산품 및 식료품도 함께 취급함으로 인해, 고객들의 범위가 상당히 넓다. 또한, 입구에는 대형가마(200인분)가 2대 설치되어 설렁탕과 곰탕을 만들기 때문에 볼거리도 함께 제공한다. 점내에는 천하대장군만이 아니라, 대형 장독, 옛날 장롱에 이르기까지 없는 것이 없는 만물상이다. 음식을 즐기면서, 한국의 토산품을 둘러보는 재미까지 있다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	테마가 있는 점포를 지향. 당 점포는 음식만이 아닌 한국 전통물품도 함께 판매하고 있음으로 인해 고객의 입장에서는 한국문화를 충분히 느낄 수 있는 곳이다. 또한, 타점포와는 달리 한국의 가마솥 2기를 설치하여 겨울철 메뉴인 곰탕, 설렁탕을 제공하는 등 남다른 주의를 기울이고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	일본의 전문 컨설팅 회사를 통해서 지원을 받고 있다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 일본인 컨설팅을 통해 외식관련 정보를 상시 접하고 있다.	우수 한식당 인증제	**긍정적으로 생각한다**. 단, 제외되는 업체들에게도 어떠한 방식으로든 지원이 이루어져야 공평하다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 종업원의 경우도 컨설팅의 대상에 속한다.	한식당 홍보지원	점포 특성에 맞춘 홍보가 이루어져야 하기 때문에 **정부가 행할 수 있는 것은 한국문화의 이미지 광고일 것이다.**
식재료 구입	**일본 및 한국의 유통업체에서 구**매한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	실태조사를 바탕으로 **다양한 네트워크를 가동시켜 어떠한 문제점이 있는지를 확인한 후에, 그에 적당한 협회나 단체를 찾아 협력체제를 갖추는 것이다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	일률적인 인테리어 및 서비스 보급이 아닌, **현지 전문가들과 연계하여 시행하는 것이 올바른 길이라 생각된다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	먼저, **외형적인 세계화가 아닌, 실질적인 세계화를 위해 어떠한 문제가 있는지를 짚어보아야 한다. 그 중 가장 기본적인 것이 혹, 한식 그 자체에 한계성이 있지는 않는지를 검토해 보아야 할 것이다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류 스타만이 아닌, **다양한 볼거리와 새로운 신메뉴의 개발 등 많은 컨텐츠들이 있을 것이다.**	기타 애로사항 및 건의사항	

업소명 : 청기와

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄 미나토구	조사일시		11/27	조사자	지희경, 박선미
상호명 (개업년월일)		청기와, 1988년 3월	대표자 성명/국적		변 성우 / 한국		
주 소		도쿄도 미나토구 아카사카3-15-2	연락처		03-3587-1089 Fax03-3586-2896		
식당분류		한국가정요리	식당유형		체인점(2점포)		
규모(좌석수) / 종사원수		1층45석	건물형태		복합1층 / 임대		
입지여건		상점가	한국조리사 고용		한국조리사 / 자격증유 / 주방3 / 홀5		
주요취급메뉴		한국요리, 야끼니꾸	국산기기사용		김치냉장고, 정수기		
대표메뉴	①	냉면	식자재구입방법		일본과 한국		
	②	삼계탕	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	소고기 볶음		육 류	일본산		
	④	족발		어패류	일본산		
	⑤	뼈갈비		채소류	계절별로 한국산을 사용 시기 있음		
주요고객		30대이상 일본인 60%, 한국인 40%		양념류1	대부분 한국산을 일본내에서 구입 중		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:30~a.m.3:00	메뉴북 상태		일어 병기, 사진 양호		

종합평가	아카사카에서 가장 유명하다고 하는 한국음식점 청기와답게 깔끔한 인테리어에 깊이있는 맛으로 단골고객층이 두텁다. 함흥냉면, 족발 등 한국특유의 요리는 일본인 입맛에 맞추기보단 전통적인 맛을 중시하는 편이다. 다소 생소했던 20년 전과는 달리 요즘은 알고 찾아오는 손님이 맞아 전통의 맛을 지키고 있다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	처음에는 한국식재료를 구입이 어려워 고생했으나 요즘은 유통망이 많이 간편화되어 어려움은 없다. 솜씨 있는 조리사를 장기간 채용하는 것이 답이었다.	한식당 경영 컨설팅 지원	지금 현재 본점과 신관을 가지고 있지만 다른 지역에 진출도 생각하고 있기 때문에 **경영 컨설팅 지원이 있다면 적극적으로 수용**하고 싶다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 일본내에서 경영하는 한국음식점이지만 한국에서 경영하는 환경과 다를 것이 없다. 경영노하우를 가지고 있기 때문에 교육의 필요성을 느끼지 못한다.	우수 한식당 인증제	효과가 있을지 의문이다. **기대하지 않는 것이 바람직**하다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 조리사보다 종사원의 교육에 힘을 쏟는 편이다. 질적으로 우수한 메뉴도 서비스에 따라 고객을 좌우한다고 생각한다. 철저한 서비스교육은 필수다.	한식당 홍보지원	**구체적인 홍보정책이 아니면 소용이 없다.**
식재료 구입	일본내에서도 구입이 가능하도록 되었지만 단가가 비싸고 질이 떨어지는 물품도 간혹 있어 **유통망 확대**를 바란다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**네트워크구축에서 끝나지 않고 교류나 효과가 있으면 좋겠지만 형식적인 네트워크라면 필요치 않다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**개발이 되어 보급되어야 하지만 사전에 코스트계산을 확실히** 해두어야 한다고 생각한다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	일본인에게 익숙치않은 **족발이나 삼계탕 등 서민의 음식을 소개하는 컨텐츠 개발이 전통음식보다 전망이 있다고 생각**한다.	기타 애로사항 및 건의사항	**인력관리에 가장 신경이 쓰이는 부분이다.**

업소명 : 청학동

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 분쿄구	조사일시		11/29	조사자	정종수, 김세환
상호명 (개업년월일)		청학동, 2002년 7월	대표자 성명/국적		장 혜란 / 한국		
주 소		동경도 분쿄구유시마3-42-3	연락처		03-3834-6626		
식당분류		한국가정요리	식당유형		직영점		
규모(좌석수) / 종사원수		63석	건물형태		복합 / 임대		
입지여건		상가밀집, 관광지	한국조리사 고용		조리사 자격자 4 / 주방 4(정직) / 홀 6(정직4, P/T 2)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	해물파전	식자재구입방법		일본내 유통업체		
	②	보쌈	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	꽁치김치찜		육 류	일본산		
	④	해물탕		어패류	일본산		
	⑤	삼겹살		채소류	일본산		
주요고객		30대 이상 샐러리맨 일본인80%,한국인20%		양념류1	일본산(간장, 설탕, 소금 등)		
주차시설		무		양념류2	한국산(고춧가루, 된장 등)		
접대가능언어		한국어, 일본 스탭4명		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 14:00-05:00	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		
종합평가		주변에 많은 한국요리점이 있음에도 불구하고, 높은 평가를 받고 있다. 특히, 다른 업소와는 다른 독특한 메뉴가 많다. 꽁치 김치찜이나, 삼겹살 등은 가게측만이 아니라, 고객들의 평가도 절대적이라는 후문이다. 실내 인테리어에 있어서도 한국적인 정서가 물씬 풍겨나고 있었으며, 실내에는 한국 전통음악이 은은히 울려 퍼지고 있었다.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	순수하고 전통적인 한국음식을 추구하며, 고급적인 가게운영에 노력하고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**전문적인 컨설팅이 필요하다.** 경영을 모르는 사람들이 너무 많다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 견문을 넓히기 위해서 일본내는 말할 것도 없고, 한국에도 자주 가면서 많은 가게들을 돌아보고 있다. 전문적인 교육프로그램이 있다면 적극적으로 참여하고 싶다.	우수 한식당 인증제	**대찬성이다.** 인증제는 권위를 부여하며, 권위는 업소에 있어서 매우 중요하다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 종업원은 가족처럼 화기애애한 분위기속에서 일할 수 있도록 전념하고 있다. 교육프로그램등이 있다면 가족을 보내는 마음으로 공부시키고 싶다.	한식당 홍보지원	유명한 연예인의 파워는 매우 크다. **연예인이 방문하는 것이 홍보에는 직접적인 영향**을 준다.
식재료 구입	**일본내에서 구입하며 양념 등의 한국 음식재료 등은 한국 수입업체에서 구입**한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**매우 회의적이다.** **한국인들은 매우 개인적이기 때문에 뭉친다는 것은 불가능하다**.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	기본적으로 본인이 구상한다. 일본내에도 인테리어업자가 있음으로 **한국내에서의 도입은 필요성은 별로 못 느끼겠다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	특별히 생각이 안난다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	관계가 없다면 어패가 있지만 요즘은 별로 관계가 없다. 다만, **좋은 영화, 드라마가 많이 들어왔으면 좋겠다.**	기타 애로사항 및 건의사항	제일 어려운 것은 **종업원, 특히 요리사를 구하는 것이 너무 힘들다.** **국가가 인력을 제공해 주는 방법을 모색해주었으면 좋겠다.**

업소명 : 몽실이

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 신주쿠구	조사일시		2007/12/11	조사자	김세환, 황규식
상호명 (개업년월일)		몽실이, 2001.09	대표자 성명/국적		이 인봉		
주 소		동경도 신주쿠구 가부키죠 1-1-5 도베르퓨1F	연락처		03-5155-7598		
식당분류		한국요리 / 야끼니꾸	식당유형		개인, 체인(2개)		
규 모 (좌석수)		40석 / 5명	건물형태		상가, 임대		
입지여건		코리아타운 중심부	한국조리사 고용		조리사 자격증 유(2명)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		식기류(그릇, 수저 등)		
대표메뉴	①	감자탕	식자재구입방법		유통업체		
	②	해물전	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	계란찜		육 류	일본산, 호주산, 멕시코산		
	④	떡볶이		어패류	일본산, 중국산		
	⑤	야끼니꾸 세트		채소류	일본산, 중국산		
주요고객		30대 직장인, 일본인 90%		양념류1	고추장, 된장, 양념장 한국산		
주차시설		무		양념류2	고춧가루, 들깨가루 한국산		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		16:00~07:00 / 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 한글, 일어 병기		

종합평가	코리아타운의 카부키죠에서는 한국요리점으로서 유명점. 오너는 올 10월 2일에 발족한 재일본음식업협회의 회장이기도 함. 실내는 한국관련 잡지 및 영화포스터로 인하여 조금은 어수선한 느낌이나, 자주 방문하는 사람들에게는 이것이 더욱 친숙해질 수 있는 소구가 될 수 있다고 귀뜸. 종업원들은 오랫동안 근무해서 그런지 상당히 자연스럽게 서비스하는 모습이 좋았다. 특히, 반찬 5가지가 무료로 제공되며, 그 양은 일반적인 것에 비해 5배 정도. 이로 인해 이것을 먹기 위해 일부러 먼 곳에서 방문하는 고객들도 상당히 많다고. 맛과 가격, 그리고 양적인 면에서도 뛰어난 편.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한국의 전통적인 음식도 중요하지만, 그 나라의 문화와 습관 등을 고려한 현지화도 함께 고려하여야 한다. 일본인들의 특성을 고려하여 셋트보다는 단품메뉴를 많이 개발하여 보급하는 것이 현실성이 있다. 여기에 덧붙여 고객들에게 맛 뿐만 아니라, 우리나라 특유의 정서인 퍼준다(많이 준다)는 것을 중요시하고 있다. 앞서 언급한 바와 같이 한국문화의 전통성이 아니라 정통성을 지켜나가야 한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	한일 양국의 외식문화를 충분히 인식하고 있는 경영컨설팅이라면 받아들일 수 있다. 단지, 한국의 우수사례라면서 무작정 일본의 한식점에 도입하려고 하면 큰 오산이다. 문화와 풍습, 습관의 차이를 이해하지 못한 상황에서 어설픈 컨설팅지원은 사양한다.
한식경영자 교육	요리만이 아니라, 한국문화, 정치와 경제에 이르기까지 다양한 분야의 전문지식을 습득하여 일본인들에게 한국문화의 우수성을 전파해야 한다. 세계한상모임과 같은 단체에서 음식업관련 소모임이 만들어질 필요가 있다.	우수 한식당 인증제	긍정적으로 생각한다.
종사원 교육	서로 믿고 의지해 갈 수 있는 파트너라 생각한다. 교육보다는 함께 배워나아간다는 생각으로 종업원들을 대한다. 정기적인 교육은 행하지 않고 있다.	한식당 홍보지원	주일한국대사관은 물론이고, 일본에 진출한 한구기업들과 연계하여, 한식의 우수성을 널리 알려야 한다. 한국의 이미지재고를 통하여 한식당도 함께 홍보될 수 있다.
식재료 구입	한국과 일본의 유통업체를 통해서 구입하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한식당들간의 무리한 가격경쟁으로 인하여 한 점포만이 아니라, 다른 점포들에게 까지 그 피해는 막심하다. 이를 중재할 수 있는 단체가 재일본음식업협회이다. 앞으로 많은 노력을 할 것이다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	긍정적으로 생각한다. 하지만, 각 점포의 특성도 고려하여야 한다. 단지 가격과 품질면에서 뛰어나다고 해서 도입할 수 있는 것이 아니다. 또한 서비스도 한국과 일본이 인식하는 것에는 차이가 발생한다. 따라서 이러한 문제점들을 충분히 인식한 후에 도입유무를 결정할 필요가 있다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	요코하마의 차이나타운을 벤치마킹하여야 한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	얼마전 신주쿠의 타카시마야에서 농수산물유통공사가 기획한 행사에 참여한 적이 있다. 하지만, 실제적으로 음식업을 경영하는 사람들의 입장에서는 왜 이러한 행사가 있는지 그 이유를 이해하지 못한 회원들도 많았다. 단지 보여주기 위한 행사가 아니라, 실질적으로 관계자들에게 도움이 될 수 있는 행사를 기획해 주길 바란다.	기타 애로사항 및 건의사항	인력수급이다. 단순인력이 부족한 것이 아니라, 전문적인 지식을 갖춘 인력들이 부족하다.

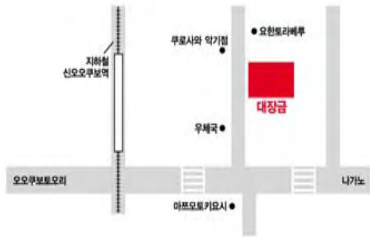
업소명 : 다이고

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 키타구	조사일시		11/22	조사자	김용헌, 황규식
상호명 (개업년월일)		다이고, 2005년 2월 이전은 미도원이란 가게로 1975년 오픈	대표자 성명/국적		혼다 / 재일교포 인터뷰 : 점장 혼마마사키	
주 소		동경도 키타구 오우지1-21-10	연락처		03-3914-2746		
식당분류		야끼니꾸	식당유형		체인점 4점포		
규모(좌석수)/종사원수		130석	건물형태		복합 / 임대		
입지여건		로칼역앞의 상가지역	한국조리사 고용		조리사 자격자 4, 주방 4(정직) / 홀 6(정직4, P/T 2)		
주요취급메뉴		한국요리, 야끼니꾸	국산기기사용		김치냉장고, 내부 인테리어 시설 등		
대표메뉴	①	돌솥갈비	식자재구입방법		일본 및 한국 유통업체		
	②	탕시오(소 혓바닥)	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	해물전		육 류	일본산		
	④	해물탕		어패류	일본산		
	⑤	육계장		채소류	일본산		
주요고객		30대 이상 일본인90%,한국인10%		양념류1	기본적인 양념은 한국유통업체		
주차시설		무		양념류2	한국산(간장)		
접대가능언어		일본인4명, 한국어		기 타	돌솥, 국밥 그릇 등 식기류 한국산		
영업시간 / 휴무일		무휴,11:30-24:00	메뉴북 상태		일본어, 사진 유		
종합평가		일본 탁구 국가대표의 후쿠아라 아이 등 유명 인사들이 자주 방문하는 가게로, 일본인들에게는 아주 유명한 가게이다. 로컬지역이지만 고객이 끊이지 않으며, 최상급의 재료로 고급적인 한국음식을 추구하고 있으며, 가격대는 비싸지만 거기에 상응하는 맛과 평가를 받고 있다. 내부 인테리어는 한국적인 정서가 물씬 풍기는 액세서리와 수를 놓은 방석이 인상적이다. 경영주는 재일교포로서 어쩔 수 없이 귀화는 하였지만, 점내에서는 일본인 종업원들에게도 한국어를 배우라고 강요하는 열성 한국인이다.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	타 업소에서는 볼 수 없는 오리지널 메뉴를 자주 개발하며 그 안에 한국 맛의 특성을 살리고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	점장의 입장으로서는 많은 부분이 부족하지만 그러한 부분을 다른 **기관으로부터 지원받기에는 시간적 여유가 없다**.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 기회가 있으면 적극적으로 참여하고 싶다. 평소 공부는 책이나 인터넷 등에서 하고 있으며, 다른 가게들도 종종 찾아다닌다.	우수 한식당 인증제	**국가가 선별을 하게 되면 명예스러운 일이라고 생각**한다. 일본내에서도 인식이 좋아질 수 있다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 고급가게임으로 거기에 맞는 맛과 접대를 중요시하고 있고, 그러한 교육을 받을 수 있다면 참가하고 싶다.	한식당 홍보지원	홍보면은 홈페이지로도 충분하다. 개별적 가게선전보다는 **한식전체에 대한 홍보가 필요**하다.
식재료 구입	일본내에서 해결하고 있다. 일부 양념류는 한국수입업체에서 구입한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	자체내 체인점으로도 충분히 네트워크가 형성되어 있고, 필요한 정보는 다각적으로 영입하고 있다. 그렇기 때문에 **네트워크 구축에는 회의적**이다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	거의 경영자가 직접 한다. 매달 1번씩은 한국을 방문. **많은 장식품들을 한국에서 직수입**하고 있으며, 대부분이 경영자가 직접 골라온다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	한식문화라고해서 한식에만 고집할 것이 아니라, **현지의 음식과 융합한 새로운 각도의 한식을 추구해 나가는 것이 바람직하다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**컨텐츠 개발은 직. 간접적으로 영향이 있으며, 한국의 이미지를 높이는데는 필요한 부분**이다	기타 애로사항 및 건의사항	특별히 없다.

업소명 : 대장금

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 신주쿠구	조사일시		11/29	조사자	황규식, 박선미
상호명 (개업년월일)		대장금, 2005년11월15일	대표자 성명/국적		최 영남 / 한국 인터뷰 / 점장 강 구광		
주 소		신주쿠구 햐꾸닌쬬1-11-28-1F	연락처		03- 3368-4649		
식당분류		한국요리 / 야끼니꾸 / 한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		1층 / 100석 중 룸20석	건물형태		단독 / 임대		
입지여건		상점가, 번화가의 복합지역, 한국인 거주지역으로 오오꾸보역에서 1분 거리	한국조리사 고용		자격자2 / 주방5 / 홀7		
주요취급메뉴		야끼니꾸 / 한국요리	국산기기사용		김치냉장고등 각종		
대표메뉴	①	물냉면	식자재구입방법		유통업자(일+ 한) + 직접 사입		
	②	순대	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	소갈비		육 류	일본산		
	④	육회		어패류	일본산		
	⑤	삼겹살		채소류	일본산		
주요고객		30대 일본인 70% 한국인 20%		양념류1	일본산, 한국산		
주차시설		무		양념류2	일본산, 한국산		
접대가능언어		일어, 한국어, 영어		기 타	일본산, 한국산		
영업시간 / 휴무일		11:30~24:00 매주일요일정휴	메뉴북 상태		한글병기 사진 유		



종합평가	드라마 대장금의 붐과 함께 개점하여 자리잡기에 성공한 케이스로 한국인타운의 주이용역인 오오꾸보역에서 1분거리의 호입지에 위치하고 있다. 개점당시부터 종사하고 있는 점장 강구광씨의 능력이 상당히 발휘되고 있는 것으로 보이며, 점장의 음식솜씨, 관리 능력 등이 돋보이고, 손님접대에서도 상당히 호감이 있다. (대표는 거의 노터치) 음식 맛도 좋다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	전통한국요리를 고수하려고 하였으며, O.L, 회사원, 가족이 주 고객으로 호평은 좋은 편이다. 너무 많은 점포로 인해 한국음식문화에 혼돈이 있으나, 한류붐과 함께 점차적으로 좋아지고 있는 것 같다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**업체간의 교류, 모임 등의 지원이 있었으면 좋겠다.** **가격경쟁을 유발하는 경영은 지양**되어야 한다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 정말로 필요하다. 일본내의 작은 한국이라는 개념정립이 필요하다	우수 한식당 인증제	
종사원 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 필요하다. 한국인의 친절함, 푸짐함, 아름다움 등을 주지시킬 수 있는 교육이 연중 내내 있으면 좋겠다.	한식당 홍보지원	**정기적인 이벤트, 행사** 등을 원한다.
식재료 구입	8;2정도로 일본 식자재를 사용하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**음식에 대한 설명과 먹는 방법 등의 교육, 홍보가 필요**하다고 본다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**국가적인 지원과 홍보가 필요**하다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**보급보다 현지에서의 바른 전달이 필요**하다.	기타 애로사항 및 건의사항	**서로 간의 협력과 약속 등이 이루어지지 않는 것이 안타깝다.**

업소명 : 동막골

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 신주쿠구	조사일시		11/22	조사자	황규식, 김용현
상호명 (개업년월일)		동막골, 2007년 5월 28일	대표자 성명/국적		박 현욱 / 한국		
주 소		도쿄도 신주쿠구 오오쿠보1-15-17 2F	연락처		03-3232-1588		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		150석	건물형태		상가내 / 임대		
입지여건		상점가	한국조리사 고용		자격자3 / 주방6 / 홀8		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고-냉장고-각종비품		
대표메뉴	①	육개장	식자재구입방법		유통업자+ 직접사입		
	②	순두부	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	돌솥비빔밥		육 류	일본산		
	④	해물탕		어패류	일본산		
	⑤	삼겹살		채소류	일본산		
주요고객		20-30대 일본인50% 한국인50%		양념류1	한국산		
주차시설		무		양념류2	일본산, 한국산		
접대가능언어		일어, 한국어. 영어		기 타	일본산, 한국산		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:00~익일 05:00	메뉴북 상태		일본어만, 음식사진, 보통카바 유통업자+ 직접사입		
종합평가		젊은 층을 타켓으로 실내분위기를 퓨전화시킴. 60년대 분위기가 물씬 느껴진다. 한국학생이 많은 오오쿠보지역이라 가격대도 젊은 층 상대로 구성되어 있다. 2007년 9월경 확장공사를 마침					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	20-30대층이 주고객이며, 한국현지의 맛을 느낄 수 있어서 호평임. 시대에 맞게 퓨전화시켜 재미있는 점포로 유지해 나가고 싶다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**전반적인 컨설팅이 필요하다.**
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 일본내에서 라면 참가할 의사는 있다. 비용도 발생하리라 본다. 싸야 된다.	우수 한식당 인증제	**일본의 관계단체에서의 협조가 없으면 일본인들에게 어필하기가 쉽지 않을 것 같다.**
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 교육 후 평가해서 차별화를 두는 방법은 어떨까 한다. 호텔처럼 점포에도 별을 달아 평가하는 방법도 좋을 것 같다.	한식당 홍보지원	**대규모 이벤트가 자주** 있었으면 한다. 우리가 참석못해도 이벤트의 선전으로 일본인들에게는 관심도를 줄 수가 있을 것이다.
식재료 구입	8대 2정도로 일본산에 의존하고 있다. 양념종류 이외에 수입 등은 생각해 보지 않았다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**네트워크가 형성되고 나서도 업소들이 이용할 수 있게 해야 된다.** **정부부처의 폼내기 행사는 곤란하다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**대 환영이다.** 그러나 획일화되지 않게 잘 보급되어야 한다. 전문책자 등으로의 정보제공도 좋을 것 같다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**한국업소 끼리의 가격내리기경쟁은 피해야 된다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	더 많은 활동을 보고 싶다. 국위선양은 물론 가게들도 더 잘 되리라 생각한다.	기타 애로사항 및 건의사항	

업소명 : 잣소우야

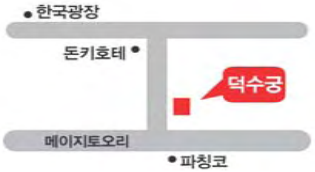
조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		토쿄도 미나토구	조사일시		2007/12/13	조사자	김세환, 정종수
상호명 (개업년월일)		雜草家 잣소우야, 1998.09	대표자 성명/국적		広瀬勝(히로세 마사루) /일본 인터뷰: 지배인 笹野泉(사사노 이즈미)		
주 소		동경도 미나토구 미나미 아오야마 4-1-15 아르테카베르테 프라자 B1	연락처		03-5410-3408		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규 모 (좌석수)		100석 / 17명(PT8)	건물형태		상가, 임대		
입지여건		오피스, 주택가	한국조리사 고용		조리사 자격증 없음		
주요취급메뉴		한국요리, 한국퓨전요리	국산기기사용		식기류 및 수저		
대표메뉴	①	족발	식자재구입방법		유통업체 40 : 60 직접사입		
	②	갈비찜	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	해물전		육 류	일본산		
	④	뼈갈비		어패류	일본산		
	⑤	감자탕		채소류	일본산		
주요고객		40대 직장인, 일본인 99%		양념류1	고추장, 된장 한국산		
주차시설		무		양념류2	들깨가루, 고춧가루 한국산		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		17:30~01:00 / 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 병기안함		

종합평가	‘날마다 좋은 날 되소서’ 라고 적힌 식탁보가 놓여져 있으며, 식기류나 소품 등이 거의 한국 전통품을 사용. 고급음식점 답게 BGM은 한국전통의 가야금산주가 흘러나옴. 특히, 바닥재를 한국의 기름종이 장판을 사용하고 있었음. 조명은 간접조명을 사용하였으며, 인테리어 컨셉은 한국의 전통적인 절의 이미지를 따왔다고 하며, 메뉴는 한국 인사동의 산촌이라는 음식점에서 모티브를 얻었다고 함.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	재일교포가 아니면서도 한국적인 정서에 흠뻑빠진 오너(현재 조리장)는 한국의 음식문화를 일본 현지에 맞게 퓨전화하여 제공하고 있다. 점포의 컨셉은 조용한 절간을 연상하게 하는 평안함과 야채를 중심으로 한 건강지향적인 메뉴이며, 최근 매출부진으로 야끼니꾸로 메뉴전환을 시도하고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	오너를 중심으로 한 경영회의를 통해 다함께 논의한다. 또한 메뉴에 있어서는 다양한 한일의 요리전문가를 통해 공부하고 있다. 특별히 요구되어 지는 것은 **한국음식점만의 종업원들을 양성하는 전문교육기관을 한국정부에서 직접 관할하여 전문인력을 지원**해 주길 바란다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 현 조리장인 오너가 야채를 중심으로 한 신메뉴를 많이 공부하고 있다. 시간이 있을 때마다 한국의 전통음식을 배우기 위해 노력하는 열성파. 정부에서 제공하는 세미나가 있다면 참석할 의향도 있다.	우수 한식당 인증제	**긍정적으로 생각한다.**
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 음식점을 이용하는 고객들의 대부분이 접대를 목적으로 내방하기 때문에, 그에 걸맞는 언어의 구사가 요구된다. 특히, 홀에서 근무하는 한국유학생들의 일본어 구사 능력(존칭어 사용)을 철저하게 관리하며, 그 후가 서비스 교육이며, 정기적인 종업원 교육 및 체크는 매일 미팅시간을 이용하여 하고 있다.	한식당 홍보지원	방송은 물론이고, **주일한국대사관을 중심으로 많은 이벤트를 통해 홍보**하였으면 한다.
식재료 구입	오너가 조리장인 관계로, 직접 재료를 사입하는 비율이 높다. 나머지는 일본의 유통업자나 한국수입업자를 통해 사입하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한국의 네트워크보다는 일본 현지의 고객들과 컨넥트를 연결할 수 있는 많은 모임에 참가하고 있다. 이러한 의미에서 한국 음식점간의 네트워크라면 참가할 의사가 있다. 단 정보의 공유는 곤란하다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	인테리어는 각 점포의 특성을 고려하지 않으면 안된다. **특별하고 독창적인 한국의 전통적인 소품에는 관심이 많으며, 이를 소개해 주면 좋겠다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	한국음식을 한국인들만이 제공하여야 한다는 생각은 옳은 생각이 아니다. 한식의 세계화를 원한다면 다양한 것들을 고려하여 시행하여야 한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류의 영향은 절대적이다. 하지만, 이대로는 안된다. **좀 더 독특한 한국전통적인 문화를 적극적으로 발신**하여야 한다.	기타 애로사항 및 건의사항	일본의 젊은이들이 외식관련업종을 외면시한다. 어쩔 수 없이 한국유학생들을 고용하고 있지만, 이들의 스킬은 상당히 떨어져 있다. 단순히 아르바이트라고 생각하기 때문이다. 좀 더 **전문적인 인력을 공급할 수 있는 기관이 필요**하다.

업소명 : 덕수궁

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 신주쿠구	조사일시		11/30	조사자	황규식, 박선미
상호명 (개업년월일)		덕수궁, 2000년 3월 8일	대표자 성명/국적		이 강자 / 한국		
주 소		동경도 신주쿠구 오오쿠보 1-16-19 2F	연락처		03-3204-8055		
식당분류		야끼니꾸 / 가정요리	식당유형		직영(체인점 2개)		
규모(좌석수) / 종사원수		30석, 룸 20석	건물형태		상가 / 임대		
입지여건		코리아타운 중심부	한국조리사 고용		주방2(자격 유2), 홀 7(정직2, P/T 5)		
주요취급메뉴		야끼니꾸 / 가정요리	국산기기사용		김치냉장고		
대표메뉴	①	돼지갈비	식자재구입방법		일본 및 한국유통업체		
	②	파전	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	돌솥비빔밥		육 류	일본산		
	④	소뼈갈비		어패류	일본산		
	⑤	해물전골		채소류	일본산		
주요고객		40대 직장인 일본 80%, 한국 20%		양념류1	한국산(고추장, 된장)		
주차시설		무		양념류2	한국산(고춧가루, 들깨가루 등)		
접대가능언어		한국어, 일본어		기 타	경동시장에서 건조나물 구입		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:30-03:00	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		



종합평가	한국의 전통적인 인테리어(기와, 장독 등)가 진열되어 있어, 한국의 정서가 물씬 풍기는 곳이다. 한국인이라면 갈비는 이 정도는 되어야 라고 상상하는 것을 여기서 맛볼 수 있다. 가격대비 맛은 훌륭하다. 오랜 기간 동안 사랑받아 온 이유는 다름 아닌 맛이라 생각되는 점포이다.

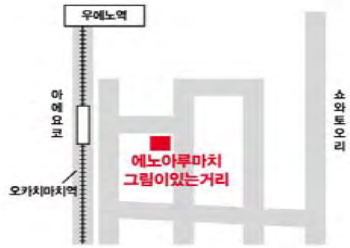
항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한국적인 전통을 지켜나가야만 경쟁에서 살아남을 수 있다고 생각한다. 현지화 한다면 누구라도 모방할 수 있기 때문이다.	한식당 경영 컨설팅 지원	한일 양국의 외식문화를 이해한 후, **정확한 시장분석과 매너지먼트를 할 수 있다면 수용할 의사**가 있다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 끊임없이 연구하고 노력하여도 잘 안된다. 세미나나 교육 프로그램이 있다면 참가하고 싶다.	우수 한식당 인증제	**일본사회에서의 제도인 것만큼 어느 정도 효과를 발휘할 지는 미지수**.
종사원 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 교육의 필요성을 절실히 느낀다. 서비스적인 측면에서도 한일 양국의 의식차이는 뚜렷하다.	한식당 홍보지원	매스컴만이 아닌, **일본사회의 다각화한 네트워크를 통한 대대적인 홍보**가 주요할 것이다.
식재료 구입	일본 및 한국의 유통업체를 통해 구입하지만, 직접 한국에서 구입하기도 한다. 금액적으로 차이가 없다면 한국산을 이용하고 싶다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	일본전역을 대상으로 하기엔 너무나 비현실적이다. 그 **대상과 범위를 정확하게 규정지을 필요**가 있다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**적극적으로 수용할 수 있다**. 문제는 가격이다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	세계화를 시킬 수 있는 가능성은 충분히 있다고 본다. 하지만, 먼저 **업주간의 음식에 대한 가치관 변화가 선행되어야만 가능할 것이다. 과도한 경쟁은 이를 더욱 불투명하게 한다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류붐이 꺼지는 이유는 더 이상 새로운 소재가 없다는 것이다. 이에 **소재의 발굴이 가장 큰 문제**이다.	기타 애로사항 및 건의사항	과도한 가격경쟁체제로 인해 결국 피해를 보는 것은 교민들이다. **생존경쟁에서 급급하다보니, 질적 향상을 꾀하기란 어려운 실정**이다.

업소명 : 그린식당

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄 미나토구	조사일시		11/27	조사자	김용현, 지희경
상호명 (개업년월일)		그린식당, 2005년 4월	대표자 성명/국적		유 영순 / 한국		
주 소		도쿄도 미나토구 아카사카 3-12-7	연락처		03-3584-3504 Fax03-3584-3514		
식당분류		한국가정요리, 야끼니꾸	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		1층 25석	건물형태		복합2층 / 임대		
입지여건		상점가	한국조리사 고용		한국조리사(자격증유) / 주방2 / 홀2		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고		
대표메뉴	①	삼계탕	식자재구입방법		일본과 한국		
	②	낙지볶음	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	해물탕		육 류	일본산		
	④	간장게장		어패류	일본산		
	⑤	보쌈		채소류	한국산(깻잎, 고추)		
주요고객		30대 이상 일본인 50%, 한국인 50%		양념류1	한국산(고춧가루, 고추장, 된장, 쌈장, 들깨)		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타	한국산(오뎅, 잡채, 냉면)		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 17:00~a.m.5:00	메뉴북 상태		일본어, 한글병기, 사진 양호		
종합평가		점포규모는 적으나 단골고객으로 항상 붐빈다. 한국적인 맛으로 한국인의 고객들도 많은 편이며, 한국에서 부담 없이 즐기는 한국요리를 일본에서도 손쉽게 접할 수 있었음 좋겠다는 취재에서 점포를 열어 한국에서의 맛을 살리기는 어렵지만 식재료를 직접 구입하러 가는 등 메뉴의 질에 심혈을 기울이고 있다.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	시기에 따라 매출액이 다르긴 하나 전체적으로는 나쁘지 않다. 이자카야와는 다른 분위기로 부담감을 줄인게 성공의 열쇠였던것 같다.	한식당 경영 컨설팅 지원	실제적인 경영 컨설팅 지원이 아니라 **형식적인 또는 비용의 부담이 크다면 필요치 않다.** 개인이 운영하는 곳은 경영자의 질이 모든 것을 좌우하기때문이다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 요식업을 시작하기 전 사전 교육이 필요하다. 업계를 모르고 여기저기서 생기는 한식당은 한식당 전체의 레벨을 떨어뜨리고 있다.	우수 한식당 인증제	**일본내에서는 생소한 개념**이다. 얼마만큼의 효과가 있을지 의문이다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 점포내에서 해결할 문제라 생각한다.	한식당 홍보지원	**한식메뉴에 대한 관심을 높이는 것이 한식당을 홍보하는 효과를 낼 것이다.** 관심이 있으면 찾기 마련이다.
식재료 구입	한국에서 숙성된 김치를 들어오고 싶어도 절차가 번거로워 애를 먹는다. **한국에서 만든 김치는 일본인에게 인기 있으며 맛도 다르다. 절차가 완화 되었으면 좋겠다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**지역별로 나누어서 커뮤니티를 형성한 후 다른 지역과의 교류가 있으면 좋겠다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	점포별로 한국을 어떻게 표현할까에 따라 인테리어도 달라지리라 생각하지만 **개발 보급이 된다면 통일감도 있고 괜찮은 일이라 생각한다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	식품목 반입에 절차가 번거롭다. **한국의 세계화를 위해선 유통망 개선이 가장 시급한 문제**이다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	연예인을 내세운 전략이 아니라 **메뉴 그 자체에 관심을 불러일으킬 수 있는 컨텐츠가 필요하다.**	기타 애로사항 및 건의사항	

업소명 : 그림이 있는 거리

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경 우에노	조사일시		11/21	조사자	김용헌, 황규식
상호명 (개업년월일)		그림이있는거리, 1987년	대표자 성명/국적		이수오/한국, 인터뷰이창근 부장		
주 소		동경도 다이토우구 우에노6-13-9	연락처		03-3839-2981		
식당분류		야끼니꾸	식당유형		체인점 7개		
규모(좌석수) / 종사원수		120석	건물형태		복합5층, 임대		
입지여건		동경중심지의 한곳이며, 역에서도 1분 거리	한국조리사 고용		조리사 자격자 2 / 주방 4(한국인2, 일본인2) / 홀 8(정직4, P/T 4)		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	코스요리(야끼니꾸)	식자재구입방법		일본 유통업체 및 한국업체		
	②	갈비(소 : 일본소)	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	해물전		육 류	일본산만 고집		
	④	불고기전골		어패류	일본산		
	⑤	차돌배기(미즈지)		채소류	일본산		
주요고객		30대 이상 일본인 80%, 한국인 20%		양념류1	한국산(고추장, 된장)		
주차시설		무		양념류2	한국산(젓갈)		
접대가능언어		일본인 5명, 한국어		기 타	한국산(청양고추, 고춧가루)		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:00~24:00	메뉴북 상태		일본어, 사진 유		
종합평가		재일교포가 운영하는 가게이며 번창하고 있는 업소의 규범이 되는 업소로 한국의 전통음식과 일본음식을 명확히 구분해, 좋은 점들을 섞어서 새로운 한국음식을 추구하고 있다. 최상의 요리를 목표로하며 한국인, 일본인뿐만 아니라 서양인들도 많이 이용하고 있다. 식당이라기보다는 기업이 운영한다는 체계적인 이미지를 강하게 받았다. 매니지먼트 뿐만 아니라, 광고나 홍보적인 측면에서도 많은 노력을 기울인 흔적이 보인다.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	극치의 맛을 추구하는 것은 물론이고 고객접대에 있어서도 지극히 엄격히 하고 있다. 일본의 어느 가게보다 친절을 중요시한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**특별히 필요함을 느끼지 않는다.**
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 현재 여러 세미나나 경영에 관한 강의를 듣고 있다. 정부에 의한 경영교육이 이루어진다면 꼭 참가하고 싶다.	우수 한식당 인증제	**찬성이다.** 인증제는 한식문화의 격을 높일 수 있다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 주방장이 한국인이며 주방장을 중심으로 정기적인 교육이 이루어지고 있다. 월1회 점장회의가 있으며, 2달에 한번 스탭 교육이 이루어져, 종업원들에게 경영방침을 철저히 인식시킨다.	한식당 홍보지원	개별업소의 영역이다. **국가차원의 관여는 필요 없다.**
식재료 구입	일본, 기본양념은 한국유통업체를 통해서 구입하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**동업종의 네트워크가 아니라 여행사, 잡지사, 직업소개소 등 다양한 업종의 네트워크가 필요**하다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**특별히 필요없다.** 인테리어는 경영자가 추구하는 이미지를 스스로 충실히 표현하면 된다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**의식동원(醫食同源)**이라 하지 않는가. 음식은 의료와도 같은 것이며, 특히, **한국 음식은 인간의 힘을 증대시키는데 큰 효과가 있다. 이 점을 강조하면 한식 세계화는 성공한다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	조금은 관련이 있다. 좋은 작품이 많이 소개되면 좋겠다.	기타 애로사항 및 건의사항	우린 주식회사이다. **정부의 의뢰가 있으면 한국의 실업자를 고용할 의사도 있다. 인력시장을 활성화 시켜주길 바란다.**

업소명 : 한일관

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄 미나토구	조사일시		11/25	조사자	박선미, 지희경
상호명 (개업년월일)		한일관, 1986년 개업	대표자 성명/국적		윤 미애 / 한국		
주 소		미나토쿠아자부쥬우방2-9-7	연락처		03-5232-9320 Fax5232-9322		
식당분류		한국가정요리, 야끼니꾸	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		2층 80석	건물형태		상가 / 임대		
입지여건		역근접, 상점가 도로변	한국조리사 고용		한국조리사2/자격증유/주방8홀4		
주요취급메뉴		한국가정요리, 야끼니꾸	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	리브로스	식자재구입방법		일본내 한국식품도매업자		
	②	굴보쌈	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	육회비빔밥		육 류	일본산		
	④	삼계탕		어패류	일본산		
	⑤	인삼전		채소류	한국산(깻잎, 인삼)		
주요고객		20대 이상 일본인 80%, 한국인 20%		양념류1	일본산, 한국산		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 12:00~a.m.3:00	메뉴북 상태		일본병기, 사진 양호		

조사항목	내 용
종합평가	20년 이상 전통을 이어가고 있는 아자부쥬우방의 한일관. 전통적인 인테리어는 20년 전 그대로를 유지하고 있다. 한국고유의 맛을 내려고 경영주가 한국에 가서 식자재를 가져오고 있다.(숙성된 김치도 한국에서 직접 들여옴) 맛과 질이 우수할 뿐더러 종업원의 서비스나 위생적인 면에서도 상당히 우수한편이라 할 수 있다. 한국적인 인테리어에 한국 전통 가정요리로 단골고객층이 두텁다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	위생이나 서비스면에서 종업원 교육에 심혈을 기울이고 있다. 한식당의 가장 큰 문제점은 종업원의 서비스 의식부족이라고 생각한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**종업원 교육에 대한 컨설팅이라면 지원받고 싶다.** 일본점포에 비해 맛이나 질이 떨어진다고 보지 않으나 서비스면에서 떨어지는건 사실이다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 경영자는 점포의 얼굴이니 만큼 교육이 필요하다. 종업원을 교육시킬만한 인재가 아니면 경영자의 자리는 힘들다 생각된다.	우수 한식당 인증제	**공정한 심사로 도입되는거라면 좋은 것 같다.**
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 홀스텝으로 일본인을 고용하려고 해도 커뮤니케이션이 되지 않아 채용할 수 없는 실정이다. 일본현지에 적응하려는 의지를 읽을 수 없다. 교육이 절실한 부분이다.	한식당 홍보지원	기존고객층의 로얄티를 높이는것도 중요하지만 **신규 고객층을 확보할 수 있는 홍보지원이 필요**하다.
식재료 구입	신메뉴 개발에 있어서 장애물이 많다. **구입이 곤란한 식자재 (더덕, 인삼, 도라지 등) 토속식품의 경우 구입이 곤란해 메뉴화 하지 못하는 안타까움이 있다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	점포들 사이에서도 규모나 가격이나 위치에 따라 사정이 많이 다르기 때문에 **참고가 될 것같다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**점포별로 개성이 있기 때문에 동일한 인테리어는 필요치 않으나** 한국적인 인테리어로 해야 한국음식점으로 적절하다고 생각한다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	어디에 가든지 기분좋게 식사할 수 있는 공간을 제공하지 않으면 세계화는 어렵다. **한식당이 국가를 대표하는 인격이라고 생각하지 않으면 안된다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**장기적인 효과를 줄수있는 컨텐츠 개발이 필요**하다.	기타 애로사항 및 건의사항	**종업원의 고용 문제가 가장 힘들다.**

업소명 : 한정복미

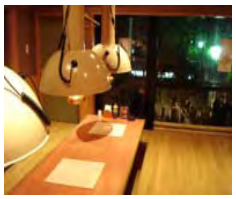
조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 토시마구	조사일시		11/19	조사자	정종수, 이영삼
상호명 (개업년월일)		한정복미, 2003년 4월	대표자 성명/국적		장 영숙 / 한국		
주 소		동경도 분쿄구 내쯔1-1-6	연락처		03-3828-6800		
식당분류		한국가정요리	식당유형		체인 2개		
규모(좌석수) / 종사원수		1층42, 2층18, 총60	건물형태		단독 / 임대		
입지여건		로컬지대로 큰역이 없으며 더욱이 도로변이 아님	한국조리사 고용		조리사 자격자 4 / 주방 4(정직) / 홀 10(정직6), P/T 4)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	코스 요리로 운영	식자재구입방법		일본		
	②	항아리 갈비	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	지짐이		육 류	일본산		
	④			어패류	일본산		
	⑤			채소류	일본산		
주요고객		30대 이상의 샐러리맨 일본인70%,한국인30%		양념류1	일본산		
주차시설		무		양념류2	한국산(고추장, 된장 등)		
접대가능언어		일본인5명, 일본어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		매주 화요일, 11:30~24:00	메뉴북 상태		일본, 사진 유		

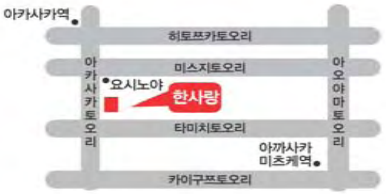
종합평가	입지조건으로는 결코 좋다고는 할 수 없다. 다만, 음식의 창의성과 맛의 평가로는 최상급의 업체이며, 고객의 충성도(재방문율)도 상당히 높다고 한다. 복장도 경영자가 디자인한 개량한복을 사용하고 있었으며, 한국 고유의 요리는 사장이 직접 요리하고 있다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	안심과 안전의 정신으로 누가 먹어도 맛있다는 음식을 제공하고 있다. 그릇에도 특별히 신경쓰며 전부 최상급만 사용한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	한국식만이 아니라 일본도 충분히 이해하고 있는 **전문가들의 강의가 필요하다.**
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 주변의 회사나 업체 등을 방문하며 끊임없이 공부한다. 또한 몇몇의 경영자들과 함께 공부도 함께 하며 강의 등에도 참가하고 있다	우수 한식당 인증제	**맛을 아는 사람들의 평가라면 좋다.** 우수한 평가자가 필요하다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 요리전문가의 강의 등을 꼭 주선해 주면 좋겠다.	한식당 홍보지원	한식 이미지가 너무 나쁘다. **정말 안전하고 안심할 수 있는 업체가 요구되고있다**
식재료 구입	일본 유통업체와 생산지와 직거래를 통해서 구입하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	지금 현재 실천하고 있으며, **또 기회가 있으면 적극적으로 참여하고 싶다**.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	경영자 자신이 직접하고 있고 그 어떠한 업자보다도 잘할 자신이 .있다	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**전통을 지키는 수준높은 한식화만이 살아남는다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	영업과는 관계가 없지만 많을수록 좋다.	기타 애로사항 및 건의사항	**유능한 인재가 절대적으로 부족하다.** **주방이던 홀이던 인력부족을 많이 느낀다.**

업소명 : 한사랑

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄 미나토구	조사일시		11/27	조사자	지희경, 박선미
상호명 (개업년월일)		한사랑, 2007년 10월	대표자 성명/국적		진 영섭 / 한국		
주 소		도쿄도 미나토구 아카사카3-12-11	연락처		03-6426-2901		
식당분류		한국가정요리, 야끼니꾸	식당유형		체인점 2개		
규모(좌석수) / 종사원수		1층 20석, 2층 30석	건물형태		복합1,2층 /임대		
입지여건		역근접, 상점가, 도로변	한국조리사 고용		한국조리사(자격증유) / 주방4 / 홀6		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		정수기, 식기(밥그릇, 돌솥 등)		
대표메뉴	①	삼겹살	식자재구입방법		일본, 한국		
	②	뼈갈비	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	족발		육 류	일본산		
	④	호르몬(곱창)		어패류	일본산		
	⑤	레바사시(소의 날 간)		채소류	일본산		
주요고객		30대이상 일본인 80%, 한국인20%		양념류1	양념류는 대부분 한국산		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타	한국산(술)		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 17:00~a.m.4:00	메뉴북 상태		일어병기, 사진 양호		





종합평가	2호점을 오픈한 지 얼마되진 않았지만, 간판을 한국어 그대로 사용한 것이 개성적이다. 한국식 숯불구이가 아닌 일본현지화한 숯불구이(야끼니꾸)를 제공해 누구나가 위화감 없이 즐길 수 있도록 하였다. 전체매출에서 야끼니꾸가 차지하는 부분이 크며 일본화된 맛이다. 조명을 밝게하고 빨강색 유니폼티를 착용하여 밝은 이미지를 어필하고 있다. 역에서 나오면 보이는 큰 도로변에 위치한데다가 색깔이 변하는 네온조명으로 시각적 효과를 주었다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	순조롭게 운영되고 있다. 2호점에 이어 3호점도 다른 지역으로 체인점을 확대할 예정이다.	한식당 경영 컨설팅 지원	체인점 확대에 따른 **자본조달이나 방법에 대한 컨설팅이 있다면 받아보고 싶다.**
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 교육을 받고 점포를 내어야 한다. 경영자가 교육되지 않으면 종사원 교육도 힘들 것이다.	우수 한식당 인증제	한국내에서도 퇴화되고 있는 모범음식점제도가 **일본에서 우수 한식당 인증제로 도입된다고 해도 영향력은 없을 것이다**. 일본인이 인증하는 이라면 영향력은 커질 것이다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 현지적응이 중요하다. 환경이 다르다는 것을 빨리 인식해 현지에 맞춰가는 적응력이 필요하다.	한식당 홍보지원	메스컴을 통한 홍보가 필요하다. 현재 **일본에서 유행인 키무치나베(김치전골) 표기는 한국식으로 하도록 상표등록을 하는 등 정책적인 방안이 필요**하다.
식재료 구입	가정요리가 주가 아니기 때문에 어려움을 느끼는 품목은 특별히 없다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	가격균일화는 현실적으로 무리일 것이다. 일본인은 가격에 민감하지 않기 때문에 지역별 점포별 가격설정은 타당하다고 생각한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	지금의 인테리어는 자체수입을 하였는데 절차나 비용이 만만치 않았다. 좀 더 **손쉽게 구할 수 있도록 절차나 단계를 완화, 생략할 필요**가 있다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**현지에 맞는 메뉴연구가 이루어져야 한다. 메뉴의 특성화 없이 세계화는 힘들다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	컨텐츠 개발은 필요한 듯 하나 아카사카라는 지역자체가 오피스가이기 때문에 한류의 영향은 거의 없다고 봐야한다.	기타 애로사항 및 건의사항	**한식당 밀집지역에서는 동종간 경쟁이 과열되는 경우가 많아 곤란스럽다**.

업소명 : 그레이스

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 미나토구	조사일시		2007/12/13	조사자	김세환, 이영삼
상호명 (개업년월일)		グレイス 그레이스, 1985.06	대표자 성명/국적		金聲受 (카나자와 세이쥬) 한국이름: 김성수/재일교포		
주 소		東京都港区麻布十番1-7-2 1F 동경도 미나토구 아쟈부쥬반 1-7-2 1F	연락처		03-3475-6972		
식당분류		삼계탕전문점/한국가정요리	식당유형		개인		
규 모 (좌석수)		30석 / 10명(PT5)	건물형태		상가, 임대		
입지여건		상가지역 역세권 중심가	한국조리사 고용		자격증 없음		
주요취급메뉴		삼계탕	국산기기사용		뚝배기, 식기, 수저 등		
대표메뉴	①	삼계탕	식자재구입방법		유통업체		
	②	명태알 샐러드	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	특선 양념 두부		육 류	일본산 / 닭 : 프랑스산		
	④	돼지보쌈		어패류	일본산		
	⑤	내장볶음		채소류	일본산		
주요고객		30대 직장인, 일본인 70%		양념류1	고추장, 된장 한국산		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어, 영어		기 타	인삼 한국산		
영업시간 / 휴무일		평일 11:30~21:00 주말 17:00~22:00 / 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 한글병기		

종합평가	광고회사에 근무한 후 약관 25살의 나이로 지금의 현 점포를 개점. 찻집을 연상시키는 청결한 실내 인테리어와 23년간 지켜온 전통적인 맛으로 인하여, 삼성의 고 이병철 회장과 소프트뱅크의 왕정치 감독이 자주 방문한 명점. 아무리 유명인사가 오더라도 점내에서는 싸인이나 사진촬영을 금지시켜 온 덕택에, 유명인사들이 편안하게 쉬어갈 수 있게 함으로서 더욱 유명해진 점포. 실내에는 한국전통적인 소품들로 가득하였으며, 한국 전통적인 음식보다는 일본식으로 현지화되어 있다는 느낌. 그러나 삼계탕만은 전통적인 방법을 그대로 재현(전자레인지를 사용하지 않음)하여 고객들에게 제공. 가격은 약 3,500엔 정도로 타점포에 비하여 2배정도의 가격.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	6개월 전부터 **삼계탕전문 통신판매를 시작**하고 있다. 거리와 시간적인 이유로 내방하지 못한 고객들을 위해 하게 되었다고 한다. **80도까지 보온이 가능한 레토르팩을 사용**하고 있다. 아카사카에 올 8월까지만 하더라고 직영 2호점을 운영하고 있었으나, 균질한 품질과 서비스가 어려워 폐점하게 되었다. 23년전까지만 하더라도 일본의 한식점들은 거의다가 한자를 사용한 점포명이 대부분이었다. 하지만, 광고회사에 다닌 적이 있었던 오너는 차별성을 가지기 위해 그레이스란 명칭을 사용하였으나, 초창기에는 고객들로부터 이상하게 보여져 상당히 힘들었다. 조금이라도 선입관을 바꾸어보기 위해 부단한 노력을 하며, 이것들은 삼계탕전문점이면서도 찻집분위기의 인테리어 및 서비스를 탄생시켰다.	한식당 경영 컨설팅 지원	그다지 생각해 본적이 없다. **한식관련 정보들을 주기적으로 발신**해 주었으면 한다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 현재도 부단하게 노력중이다. 공부에는 끝이 없다는 것을 실감하고 있다. 한식의 세계화에 대한 전문세미나가 있다면 참석할 의향이 있다.	우수 한식당 인증제	**긍정적으로 생각한다.**
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 비정기적으로 교육을 행하고 있다. 아르바이트생이라 할지라도 고객들에게 대하는 태도나 말씨 등을 철처하게 심사하여 고용하려고 노력하고 있다. 당 점포에서 아르바이트생으로 일하던 한국유학생은 단골고객이 경여하는 일본의 유명회사에 취업을 하기도 했다. 당 점포의 품위에 적합한 인재를 채용하기 위해 노력한다.	한식당 홍보지원	**일시적이 아닌, 지속적인 홍보활동**을 원한다.
식재료 구입	한국에서 직수입과 일본의 유통업체를 선정하여 구입하고 있다. 좀 더 좋은 식재료를 찾기위해, 여러나라를 수소문한 끝에 프랑스산 닭을 찾아내기 까지 각고의 노력하였다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	긍정적으로 생각한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**각 점포의 개성과 특성을 고려한 서비스와 보급이 요구**된다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	정부만이 아니라 경영주들이 한식의 전통성을 꾸준히 지켜나간다면 성공하리라 생각된다. 하지만 음식업을 단순히 돈을 벌기위한 수단으로 생각하여 뛰어들었다면, 한식의 정체성은 그대로 무너지고 말 것이다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	겨울연가를 시작으로 한 한류붐은 막강하였다. 이제까지 경험하지 못한 한국문화의 우수성을 실감하게 되었다. 보다 많은 문화컨텐츠를 보급하기 위해 노력해 주길 바란다.	기타 애로사항 및 건의사항	아자부쥬반에는 주일한국대사관을 비롯하여 각국의 공관이 많이 들어와 있다. 이 지역에서 국가간의 분쟁으로 인하여 문제가 생기면 이 지역 점포들도 피혜를 입게 된다. 어쩔 수 없는 문제지만….

업소명 : 일번관

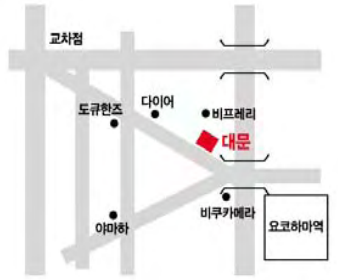
조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 아라카와구	조사일시		11/26	조사자	황규식, 서원학
상호명 (개업년월일)		일번관 / 一番館, 2006년 11월	대표자 성명/국적		차 석윤 / 한국		
주 소		아라카와구 니시닛뽀리3-6-14 2F	연락처		03-3823-4129 / 090-4178-0340		
식당분류		야끼니꾸	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		55석	건물형태		상가 / 임대		
입지여건		상점가지역	한국조리사 고용		자격자1 / 주방2(정직) / 홀4(정직2, P/T 2)		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	삼겹살	식자재구입방법		유통업자+ 직접사입		
	②	해물탕	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	해물찜		육 류	일본산		
	④	상갈비		어패류	일본산		
	⑤	곱창구이		채소류	일본산		
주요고객		30-60대, 일본인 90%		양념류1	일본산, 한국산.		
주차시설		무		양념류2	한국산		
접대가능언어		일어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		17시-3시	메뉴북 상태		한글병기, 음식사진 유		

종합평가	일본식 분위기와 한국식 분위기를 믹서한 조금은 고급풍 야끼니꾸점 스타일 1년전에 점포를 인수해서 약간은 궤도에 오르기 시작함. 닛뽀리역 근처의 상점가에 위치하며, 주변의 일본인및 한국인들이 주고객

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	1년밖에 안되나 여러가지 다양한 메뉴의 취급으로 손님층의 폭이 넓은 편이다. 가능하면 전형적인 야끼니꾸에서 탈피해 새로운 것을 선보이고 싶다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**좀 더 전문화된 컨설팅이 필요**하다. 비용문제가 상당히 부담이 될 것 같은데 적은 비용으로 가능하게 하면 좋을 것 같다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 책자로 인한 교육형태라면 편할 것 같다. 경비도 크게 들지 않고, 틈틈이 배울 수 있을 것 같다.	우수 한식당 인증제	**인증제 도입에 따른 메릿트를 잘 모르겠다.**
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 꼭 필요하다. 육류 가공기술도 교육프로그램에 포함되었으면 한다. 참가하고 싶다.	한식당 홍보지원	많은 홍보지원이 필요하다. **정부에서 제작한 유인물에 의한 홍보를 좀 더 강화**해야 된다.
식재료 구입	대부분 일본에서 구입하고 있다. 양념재료는 한국산이다. 일본내 한국 유통업자에게서 사고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**잘 진행되어야 하며, 구축 후에도 끊임없는 사후 관리가 필요하다.** 정부(공무원)보다는 일본에 있는 한국인 전문회사에 맡기는 것이 더 잘될 것이다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**한국식 인테리어 및 서비스가 개발 보급이 된다하더라도 비용이 많이 들어 쉽게 수용하기는 힘들다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**세계화도 좋지만 해당나라의 각 지역별로 견고하게 네트웍이 구축되지 않으면 안된다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	상당히 도움을 받고 있다. 더 **많은 컨텐츠의 개발, 보급**에 힘을 써주었으면 한다.	기타 애로사항 및 건의사항	**재정지원에 대한 방안을 검토해 주었으면 한다.**

업소명 : 대문

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		카나가와현 요코하마시	조사일시		11/20	조사자	임수미, 박선미
상호명 (개업년월일)		대문, 2004.09	대표자 성명/국적		하야시 / 재일교포		
주 소		카나가와현 요코하마시 니시쿠 난코우 2-15-4-4F	연락처		045-314-0610(Fax동일)		
식당분류		한국가정요리	식당유형		직영 2점포		
규모(좌석수) / 종사원수		70석	건물형태		복합 건물내 4층, 임대		
입지여건		번화가, 역근접	한국조리사 고용		한국조리사2 / 자격증유 / 정직3 / P/T 8		
주요취급메뉴		한국요리, 퓨전	국산기기사용		의자		
대표메뉴	①	항아리 갈비	식자재구입방법		한국식품도매		
	②	해산물찌개	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	과일부케		육 류	일본산		
	④	한샤브(독자적)		어패류	일본산		
	⑤	와인삽결살		채소류	일본산		
주요고객		20대이상, 일본인95%, 한국인5%		양념류1	대부분 한국산		
주차시설		무		양념류2	간장, 소금 등은 일본		
접대가능언어		일본어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 17:00~a.m.4:00	메뉴북 상태		일본어 병기, 사진 양호		

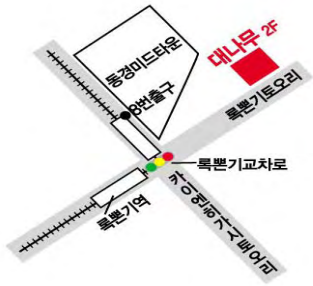


종합평가	청기와와 한국전통 창살을 이용한 인테리어가 독특하다. 본격적인 한국요리를 저가격에 즐길 수 있도록 설정되어 있다. 개인공간을 중시한 테이블 칸막이는 일본의 식문화를 고려한 인테리어이다. 한국의 전통요리를 현지화하여, 퓨젼화한 것이 특징. 한국음식의 복잡한 절차보다는 먹기 간편하고 보기 좋은 편의성을 추구한 컨셉이 돋보인다. 최근 이 지역 젊은 세대들에게 폭발적인 인기를 끌고 있다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	주고객층이 일본인인 만큼 위생이나 서비스에서 심혈을 기울이고 있다. 손님들 대부분은 매너가 좋아 큰 어려움 없이 운영되고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	경영에 큰 문제가 없기 때문에 지원은 필요치 않다.
한식 경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 경영자가 현명해야 한다. 지금의 시스템에 만족하고 있기 때문에 교육이 필요하다고 생각하지는 않는다.	우수 한식당 인증제	**심사기준이나 목적이 알려지지 않는다면 혼란만 야기할 수 있다. 신중한 검토가 필요**할 듯하다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 조리사는 조리법이나 손님들 입맛을 고려한 연구가 필요하다.	한식당 홍보지원	**한국 요리도 식문화의 한 장르로서 자리매김할 수 있도록 홍보지원**을 아끼지 않아야 한다.
식재료 구입	요즘은 일본 내에서도 한국식품을 도매로 구입할 수있기 때문에 큰 어려움은 없다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	네트워크가 구축되면 **다른 지역의 정보도 얻을 수 있어 도움**이 될 것 같다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	지금의 인테리어가 독특하여 이목을 끌고 있지만 **개선하는데 있어서 보조금 등이 있다면 개조하고 싶다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	한국음식에 대한 자부심을 갖고 끈임 없이 노력한다면 세계화의 길도 멀지 않았다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**개발되었으면 좋겠다**. 일본인에게 한국요리에 흥미를 가지도록 하는게 중요하다.	기타 애로사항 및 건의사항	

업소명 : 대나무

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 미나토구	조사일시		11/19	조사자	임수미, 황규식
상호명 (개업년월일)		대나무, 2007.03	대표자 성명/국적		김 지성 /재일교포		
주 소		도쿄도 미나토구 아카사카9-7-4 D-0227-2F	연락처		03-5413-7797 Fax 5413-7798		
식당분류		한국궁중 / 가정요리	식당유형		직영점		
규모(좌석수) / 종사원수		2층 56석	건물형태		복합 2층, 임대		
입지여건		복합 테마 건물내	한국조리사 고용		한국조리사 / 자격증유 / 직원4 / P/T 3		
주요취급메뉴		궁중요리	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	대나무코스(궁중, 한식요리)	식자재구입방법		일본내		
	②	구절판	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	불고기구이		육 류	일본산		
	④	특제부침개		어패류	일본산		
	⑤	해물탕		채소류	일본산		
주요고객		20대, 일본인 90%한국인10%		양념류1	인삼, 검정콩, 잣(한국산)		
주차시설		건물 내 주차시설		양념류2	일본산		
접대가능언어		일본어, 한국어, 영어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:00~24:00	메뉴북 상태		일본 병기, 사진, 양호		



종합평가	새로운 랜트마크 타워인 아카사카 미드타운내 유일한 한국음식점으로 요리연구가 조감연씨가 프로듀서한 가게로 유명하다. (조감연씨는 NHK요리프로나 요리북을 출판하여 한국요리연구가로서 이름을 떨치고 있다) 자연을 주제로 삼은 미드타운에 걸맞게 대나무와 한옥창살을 이용한 인테리어는 고풍스런 궁중의 분위기를 느끼도록 하였다. 도심 속에서 한국 궁중/가정요리를 쉽게 접할 수 있다는 점에서 매력적이다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	건강지향적인 궁중, 가정요리는 세계화의 가능성이 다분하며 자부심을 느끼고 있다. 그러나 조리법을 매뉴얼화 하기가 어렵고 조리시간이 길다는 등 문제도 적지 않다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**필요성을 느끼지 못한다**
한식 경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 필요성을 느끼지 못한다. 독자적인 경영을 추구한다.	우수 한식당 인증제	**고객에게 혼란**을 줄 수 있다고 생각한다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 조리법과 위생적인 면에서 문제가 없기 때문에 교육의 필요성을 느끼지 못한다.	한식당 홍보지원	**홍보지원이 있다면 좋을 것 같다**. 홍보가 가장 어렵다.
식재료 구입	대부분의 식재료를 현지에서 조달하고 있어 어려움은 느끼지 못한다. 한국식재료는 신선도 가격면에서 경쟁력이 떨어진다고 생각한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	늦은감은 있지만 **커뮤니티 형성이 중요**하다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	보편적인 인테리어 보다는 **독자적 인테리어가 고객들에게 어필**할 수 있다고 생각한다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**한식 세계화는 아직 이르다고 생각한다. 일본내 한식문화가 보급되어 정착되었을 때 세계화에 관한 정책도 세울 수 있다고 생각**한다.
한국 전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	필요하다. 한국음식문화 자체에 흥미를 가지고 찾아오게끔 하는 **컨텐츠 개발이 우선적**이다.	기타 애로사항 및 건의사항	

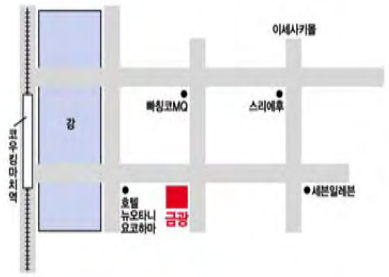
업소명 : 돈짱

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄 다이토구	조사일시		11/21	조사자	임수미, 황규식
상호명 (개업년월일)		돈짱, 2005년	대표자 성명/국적		구 철 / 한국		
주 소		도쿄도 다이토쿠 우에노2-8-7	연락처		03-5812-3932 03-5812-3934		
식당분류		야끼니꾸	식당유형		체인(7점포)		
규모(좌석수) / 종사원수		1층 45석	건물형태		복합건물 1층, 임대		
입지여건		상점가, 환락가	한국조리사 고용		한국조리사2 / 자격증무 / 정직2 / P/T 4		
주요취급메뉴		야끼니꾸(삼겹살)	국산기기사용		김치 냉장고, 정수기		
대표메뉴	①	삼겹살	식자재구입방법		일본		
	②	감자탕	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	순두부 찌개		육 류	일본산		
	④	화전		어패류	일본산		
	⑤	돌솥비빔밥		채소류	일본산		
주요고객		30대이상, 일본인80%, 한국인20%		양념류1	일부분 한국산 (고춧가루, 깨, 고추장, 된장)		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 17:00~a.m.6:00	메뉴북 상태		한글병기, 사진 양호		
종합평가		삼겹살을 일본 내에 대중적으로 알린 일등공신으로, 유명 인사들도 한번쯤은 들리는 곳이다. 삼겹살전문체인점 돈짱 도내의 공공성이 높은 곳에 입점해 젊은 고객층을 상대로 영업 중이다. 아직 일본인에게는 생소한 온돌에 구어서 먹는 스타일이 인기비결이다. 저렴한 가격에 푸짐하게 제공되는 고기와 야채. 맛과 먹는 스타일에 독특한 주문전달방법(일본인이 놀랄 만큼 큰 소리로 주문)으로 이 문화를 경험하러 오는 고객들이 주류.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	일본인은 고기를 먹으면서 음주를 하지 않는 고객들이 많아서 회전이 빠르다. 활기 있는 모습을 보여주기 위해서 구령에 기합을 넣는다.	한식당 경영 컨설팅 지원	주결정사안은 체인 본부에서 하기 때문에 **경영 컨설팅 지원에 대한 희망은 없다**. 지원 하더라도 현지에 있는 컨설팅 회사에 의뢰하리라 생각된다.
한식 경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 일본에 맞는 경영 교육이 아니면 효력이 없을 것 같다.	우수 한식당 인증제	**실시되기 전에 한국음식점에 대한 인지도 조사** 등을 한 후에 도입되어야 한다고 본다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 삼겹살 위주로 하기 때문에 조리법이 어려움은 없다. 위생적으로 고기를 잘 다룰 줄만 알면 조리에는 문제 없다.	한식당 홍보지원	**인상적인 고객서비스로 홍보중**이다. TV에서도 소개된바 있어 홍보에는 문제가 없다고 생각된다.
식재료 구입	식재료는 손쉽게 구할 수 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	시기상 이미 늦은 것 같지만 **긍정적으로 나아갔으면 한다**.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	소박한 한국식 스타일을 유지하고 있지만 일본식 인테리어로 바꾸어야할지 의문이다. 인테리어를 바꾸고 그러면 **소박함이 없어질듯 해 당분간은 이 스타일을 유지**할 듯하다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**점포가 지역내에서 정착하면 곳이 많아지면 세계화의 길도 멀지 않을 것이다**.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	일본 젊은 층에게 어필할 수 있는 **컨텐츠 개발이 필요**하다.	기타 애로사항 및 건의사항	유학생의 경우 손님과 커뮤니케이션이 이루어 잘 되지 않을 때가 있어 곤란스럽다.

업소명 : 금광

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		카나가와현 요코하마	조사일시		11/20	조사자	임수미, 박선미
상호명 (개업년월일)		金光, 금광, 2002,07	대표자 성명/국적		최 범주 / 한국		
주 소		카나가와현 요코하마시 나카구 스에키즈마치 4-86	연락처		045-253-4810		
식당분류		한국가정요리 / 야끼니꾸	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		30석	건물형태		복합 건물내1층 / 임대		
입지여건		주택가, 지역내 유명호텔 뒷 편	한국조리사 고용		한국조리사1 / 자격증유 / 홀3(정직2, P/T 1)		
주요취급메뉴		한국요리 / 야끼니꾸	국산기기사용		김치냉장고, 정수기		
대표메뉴	①	김치감자탕	식자재구입방법		일본내 코리아마켓에서 구입		
	②	제육 돌솥비빔밥	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	잡채 돌솥비빔밥		육 류	일본산		
	④	갈비		어패류	일본산, 중국산		
	⑤	오징어볶음		채소류	일본산		
주요고객		30대이상,일본인90% 한국인10%		양념류1	대부분 한국산 (고춧가루, 김, 고추장, 깨, 깻잎 등)		
주차시설		무		양념류2	간장, 소금, 식용유 등은 일본		
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		매주 화요일 / 11:30~24:00	메뉴북 상태		한글 / 일어병기 , 사진 양호		

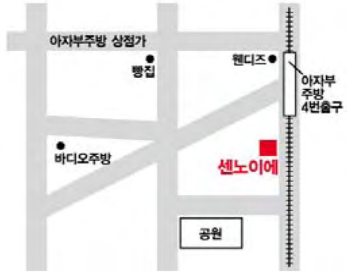


종합평가	한국음식점이 상대적으로 밀집한곳으로 부터 10분정도 떨어진 주택가에 위치해 있다. 맛은 물론이고, 경영주의 접객서비스가 탁월하여, 주변 고객들로부터 많은 사랑을 받아오고 있는 곳이다. 한국 부부가 운영하는 곳으로 단골고객과 지역주민상대로 영업하고 있다. 인테리어자체는 오래된듯하지만 관리에도 힘을 기울이고 있는 것이 느껴진다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	예전에는 한국 관광객도 많아 운영에 큰 어려움은 없었으나 한국관광객 감소과 일본경기침체에 주말과 평일에 매출액이 큰 차이가 난다. 위치상 눈에 띠지 않는다는 불리한 점도 무시할 수 없다. 하지만, 맛과 서비스가 충실하다면, 고객들로부터 외면당하지 않을 것이다. **무엇보다 기본에 충실할 생각**이다.	한식당 경영 컨설팅 지원	한국음식점이 밀집한곳으로부터 떨어진 당점은 메뉴판 리뉴얼하려고 해도 업자들이 미루거나 하는 경우가 많다. 기능이 한 업체에 집중되는 것은 좋지 못하다고 생각한다.
한식 경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 마케팅 교육이라면 받고 싶다. 점포오픈이래 경영방식에 변화가 없었다. 교육의 기회를 얻어 새롭게 시작하고 싶다.	우수 한식당 인증제	**어떤 기준에서 인증이 되는지 모르겠지만 소규모업자들에게만 불리**할 것 같다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 위생적인 면에서 관리만 잘하면 문제될 건 없다. 지금 현재 고용 중인 조리사도 문제없이 잘 해 나가고 있다.	한식당 홍보지원	**무엇보다 필요한 부분**이다. 특히 개인업자에게는 홍보비는 타격이 크다.
식재료 구입	신선한 재료를 소규모로 자주 들여오려고 한다. 개인이 운영하는 곳이 다들 그렇듯이 도매로 많은 양을 구매하였을 때 소비시키지 못하면 자원낭비밖에 되지 않는다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**늦은감이 있지만 구축되었으면 좋겠다. 활용할 의지도 있다**. 한식의 가격균일화는 힘들겠지만 메뉴개발을 위해 단합할 필요도 있다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**인테리어보다는 음식 맛이나 서비스라고 생각**한다. 그러나 인테리어도 공간의 한 부분이기 때문에 개조할 수 있다면 개조하고 싶은 심정이다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**단골 고객층의 로열티를 높이면 세계화는 어렵지 않을 것**이다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	식문화 보급을 위해서는 필요하다. 일반인에게도 **한식을 알리는 계기는 역시 메스컴** 밖에 없다.	기타 애로사항 및 건의사항	**한국조리사의 고용이 문제**이다.

업소명 : 센노이에

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 미나토구	조사일시		12/12	조사자	김세환, 이영삼
상호명 (개업년월일)		千の家 센노이에, 1995.03	대표자 성명/국적		천 신자 / 한국		
주 소		동경도미나토구아쟈부쥬반 2-20-5 201, 2F	연락처		03-544-2121		
식당분류		야끼니꾸/한국요리	식당유형		개인		
규 모 (좌석수)		48석 5명(PT3)	건물형태		상가, 임대		
입지여건		역세권 내 오피스, 주상복합 상권	한국조리사 고용		한국 조리사 자격증 보유		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고		
대표메뉴	①	곱창전골	식자재구입방법		유통업체		
	②	곰탕세트	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	야끼니꾸		육 류	일본산, 호주산, 멕시코산		
	④	해물파전		어패류	일본산, 중국산		
	⑤	게장		채소류	일본산		
주요고객		30대 직장인 / 일본인 70%		양념류1	고추장, 된장 한국산		
주차시설		무		양념류2	고춧가루 한국산		
접대가능언어		한국어, 일본어		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:30~24:00 / 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 한글병기		



종합평가	오너는 각 매스컴의 요리프로그램에 자주 등장하는 유명인. 10여년 전에 일본 NHK가 주최하는 세계 찌지미 경연대회에서 1위로 입상한 경험도 있다고 함. 초창기에는 궁중요리를 중심으로 한 메뉴를 전개하였으나, 현재는 한국 음식점들의 불경기로 인하여 할 수 없이 다양한 가정요리를 내놓을 수 밖에 없었다고. 현재 나이로 인하여 이 점포만을 운영. 실내에는 인삼주를 비롯하여, 한국 전통적인 소품들로 가득. 한국의 전통적인 맛을 추구하여, 대한항공의 연중행사 및 주일한국대사관의 파티도 주재할 정도. 실내는 조금 어수선한 느낌이 있었으나, 반찬의 양이나 맛은 모두 우수. 가격대는 이 지역의 특성때문인지 고 가격대.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	새로운 음식보다는 기존의 한국음식을 어느 정도 정확하게 재현하여 내놓을 수 있는가가 문제이다. 한국요리를 사랑해 주는 고객들에게 한국의 전통적인 맛을 그대로 제공하고 싶다. 연말연시에는 김치세트 상품을 만들어 통신판매를 하고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	이 나이에 무슨 경영컨설팅…
한식 경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 요리에 관해서라면 일가견이 있다.	우수 한식당 인증제	준다면 받겠다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 현재 불경기로 인하여 종업원을 두고 있지 않다. 철처하게 가족중심(홀은 딸이 담당)의 경영을 하고 있다.	한식당 홍보지원	방송에 우리 점포를 많이 알려줬으면 좋겠다.
식재료 구입	한국과 일본의 유통업체를 통해 구입하고 있다. 특히 사위가 운영하는 회사를 통해서 신선한 육류를 제공받고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한국 사람들끼리 모이면 안된다. 서로 다투기만 한다. 외국에 나와서 이렇게 할 필요가 없다고 생각된다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	요즘 한국에 가면 한국 전통 소품들이 즐비하여 입맛대로 고를 수 있다. 이 부분은 우리들이 알아서 한다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	한국의 전통성을 어떻게 이어나갈 것인가가 문제이다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류 드라마의 영향을 크게 받았다. 다양하고 재미있는 영화나 드라마들이 많이 나왔으면 좋겠다.	기타 애로사항 및 건의사항	5년전에 이 지역에 지하철역이 들어왔다. 그 때부터 손님들이 늘기는커녕 고급손님들이 발걸음을 끊었다. 이제 우리가게도 싸구려화가 되어가고 있는 것이다.

업소명 : 니와

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		카나가와현 요코하마시	조사일시		11/20	조사자	박선미, 임수미
상호명 (개업년월일)		니와, 2004.09	대표자 성명/국적		밝히고 싶지 않다 / 한국		
주 소		카나가와현 요코하마시 나카구 후쿠도미마치 쵸 츄우쯔우 38-104	연락처		045-260-0988		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		24석	건물형태		복합건물1층		
입지여건		상점가, 한인밀집지역내	한국조리사 고용		한국조리사 / 자격증무 / 정직3		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		정수기, 김치냉장고		
대표메뉴	①	부침개	식자재구입방법		일본		
	②	삼계탕	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	돌솥비빔밥		육 류	일본산		
	④	게장		어패류	일본산		
	⑤	돼지갈비		채소류	일본산		
주요고객		30대이상 일본인 90% 한국인10%		양념류1	젓갈, 고춧가루(한국)		
주차시설		무		양념류2	고추장, 된장, 들깨(한국)		
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:00~a.m.8:00	메뉴북 상태		한글병기, 사진 양호		

종합평가	맛과 서비스면에서 뛰어나 주위에서는 유명한 점포로, 규모는 작으나 가족 같은 분위기에서 편한히 즐길 수 있다. 한국적인 맛과 향을 고수하는 편. 한국적인 정서가 물씬 풍길 수 있는 소품들로 가득하며, 실내가 깨끗하다는 이미지였다. 일대에 한국음식점이 밀집하여 있기 때문에 단골고객층 확보가 영업의 키포인트이다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한국음식점이 밀집한 곳이다 보니 보이지 않은 경쟁 이 있다. 무리한 가격경쟁보다 품질로 승부를 할 수 있어야 한다. 결국 선택은 고객의 몫이다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**모든 부분에서 필요**하다. 적극적으로 도움을 주었으면 한다.
한식 경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 교육은 필요한 듯 하지만 시간과 경비를 생각하면 지금의 여건상으로는 현실적으로 참여는 힘들다.	우수 한식당 인증제	**기준 선정이 명확** 누가, 어떤 기준에서 평가해 인증제를 도입하는지를 알리지 않으면 인증제로서의 역할을 못 할 것이다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 맛보다도 안전하고 위생적으로 관리만 되면 교육은 필요성을 없다.	한식당 홍보지원	**야끼니꾸도 한식이지만 다양한 조리법과 메뉴가 있다는 것부터 알려야 편견이 없어질 것이다.**
식재료 구입	한국음식이 도매로 들어와 식재료 구입에 있어서 어려움은 없다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**가게 정보가 유출되지만 않는다면 나쁘지 않다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**서비스 개발 보급이 실행되면 일본에 맞는 인테리어로 개조**하고 싶다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류의 영향력이 매출에 연관되지는 않지만 **한국 식문화를 알리는 취지에서 개발** 되었으면 좋겠다.	기타 애로사항 및 건의사항	지속적인 고객유지가 힘들지만 소규모업자들에게는 누구나 겪는 애로사항이라고 생각한다.

업소명 : 도라지

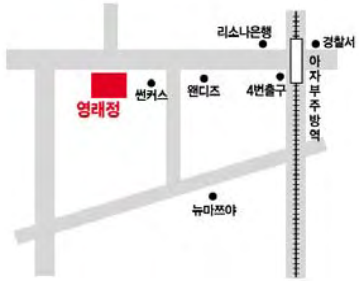
조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄 다이토구	조사일시		11/24	조사자	임수미, 박선미
상호명 (개업년월일)		도라지 우에노점 1999.06	대표자 성명/국적		김 신언 / 재일교포		
주 소		도쿄도 다이토쿠 우에노2-12-1 센트럴21빌딩 2층	연락처		03-3837-4456		
식당분류		야끼니꾸	식당유형		체인점(35점포)		
규모(좌석수)/종사원수		2층50석, 룸2실(16석)	건물형태		복합 건물2층, 임대		
입지여건		상점가, 역근접	한국조리사 고용		한국조리사 무 / 자격증 무 / 정직 8		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	육회	식자재구입방법		일본 및 한국 유통업체		
	②	돌솥비빔밥	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	김치세트		육 류	일본산, 미국산, 뉴질랜드산		
	④	상갈비		어패류	일본산, 중국산		
	⑤	탕시오(소 혓바닥)		채소류	일본산		
주요고객		30대 이상, 일본인85%, 한국인 15%		양념류1	한국산(김, 고춧가루, 잣)		
주차시설		무		양념류2	한국산(실고추)		
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:30 ~ a.m.2:00	메뉴북 상태		일본병기, 사진 양호		

종합평가	일본내 야끼니꾸 체인인 조조엔, 안라쿠테이에 이어 부상중인 도라지. 고급산 육질과 내장을 고루고루 준비해 일본식 야끼니꾸를 선도하고 있다. 경영자의 신념이 점장과 고용자들에게 전달되어 서비스 의식이 강하다. 우에노점은 미얀마나 방글라데쉬 등 외국인 근로자에게도 적극적인 지도로 음식을 통한 커뮤니케이션을 하고 있다. 식재료는 회사 유통시스템을 통해 관리되며 각 점포마다 지역에 맞게 차별화를 두었다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	경영주나 회사 간부내 종업원만족을 위해 노력하는 풍토가 자리 잡혀 있다. 종업원 채용에 있어서 차별을 두지 않는다.	한식당 경영 컨설팅 지원	기업이라면 필요하지만 개인이 운영하는 곳은 **경영 컨설팅은 필요하지 않다.** 신념과 행동력이 있다면 경영에 어려움은 없다.
한식 경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 경영이념이 확실해 특별히 교육은 필요치 않다.	우수 한식당 인증제	**인증되면 좋겠지만 한국식문화와 일본내 한국 식문화가 다르다는 것을 인식하지 않으면 오해만 생길 것 같다.**
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 위생교육은 필요하다. 종사원도 주방 일에 대해 알아야 한다.	한식당 홍보지원	가게별로 홍보방법이 다르다고 생각한다. 도라지는 신규고객보다 기존고객의 로열티를 높이려고 하기 때문에 **홍보 방법은 서비스라고 생각**한다.
식재료 구입	식재료에 어려움은 느끼지 못한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	도라지는 일본 내 야끼니꾸협회에 가입되어 있지만 개인이 하고 있는 곳이 많으므로 **네트워크는 구축 되었으면 좋겠다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**본사와 협의하여 검토해 볼 용이가 있다.** 우에노점은 로스타위에 있는 연기 흡입기나 의자 등 개선되어야 할 곳이 많지만 여건상 영업을 하지 않고 개조하기는 힘들다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	한국 식문화 보급이 아직 멀은 것 같다. 고객들의 주문패턴도 한국과는 많이 다르다. **세계화를 위해서는 식을 통한 커뮤니케이션이 끊임없이 이루어져야 한다고 생각**한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**식문화에 관련한 자료를 개발해야 한다고 생각한다. 식윤리가 점점 방향을 잃어가고 있다.**	기타 애로사항 및 건의사항	서비스업이다 보니 **고객 상대, 직원관리가 힘들 때가 있다.**

업소명 : 영래정

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄 미나토구	조사일시		11/19	조사자	박선미, 김세환
상호명 (개업년월일)		영래정, 2000, 08	대표자 성명/국적		미야카미 / 재일교포		
주 소		도쿄도 미나토구 아쟈부쥬우방2-2-1	연락처		03-3455-2126(Fax동일)		
식당분류		야끼니꾸	식당유형		직영2점포		
규모(좌석수) / 종사원수		1층24석2층30석 / 룸4실(16석)	건물형태		단독, 자가		
입지여건		상점가, 역에서 근접	한국조리사 고용		한국요리사3 / 자격증보유2명 / 홀 14(정직6, P/T8)		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		테이블(로스타)		
대표메뉴	①	보쌈	식자재구입방법		일본		
	②	특선 사라다	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	제육볶음		육 류	일본산		
	④	등심		어패류	일본산		
	⑤	해물파전		채소류	일본산		
주요고객		20대부터고객층 다양 일본인70%한국인30%		양념류1	일부분(고춧가루, 된장)한국산		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 17:00~23:00	메뉴북 상태		한글 / 일어병기, 사진 양호		



종합평가	전제척으로 깔끔하고 아늑한 느낌의 인테리어가 일본인에게 편견을 주지 않을 것 같다. 한국적인 맛을 고수하면서 일본인의 입맛을 고려한 소스가 인기 있다. 다양한 메뉴로 지역 주민 층을 노린 마케팅으로 매출이 안정적인 편. 종업원교육이 되어 있어 서비스면에서도 우수하다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	메스컴의 소개로 꾸준한 고객층 확보로 운영에 어려움은 느끼지 못한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**경영컨설팅 지원보단 홍보적인 지원이 필**요하다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 경영자 교육은 필요하다. 경영자의 리더쉽에 따라 영업에 모든 것이 달라지는건 사실이다.	우수 한식당 인증제	**일본인에게 영향력이 클 것 같다**.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 특별히 필요성을 느끼지 못한다. 자체적으로 신뢰하면서 교육시키면 종업원들도 따라와 줄 것이다.	한식당 홍보지원	**TV광고나 잡지라는지 공공성이 큰 매체를 통한 적극적인 지**원이 있었으면 좋겠다.
식재료 구입	**일본내에서 구입하는 식재료는 문제없다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**가게정보유출가능성도 있다**. 메뉴 가격이나 종류 등을 비교할 것 같다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	삼겹살이 주요메뉴인 가게로서 **인테리어의 서비스 개발 보급이 필요성은 크지 못하다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**일본인에게 한국 식문화에 관심을 가질만한 동기가 중요**하다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	영향력이 있는지 모르겠다.	기타 애로사항 및 건의사항	**고객 접대문제나 종업원관리가 가장 손이 많이 간다**.

업소명 : 대한민국

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 신주쿠구	조사일시		11/24	조사자	서원학, 이영삼
상호명 (개업년월일)		대한민국, 大韓民国 2002년 10월 25일	대표자 성명/국적		김 재호 / 한국		
주 소		도쿄도 신주꾸구 오오쿠보1-12-27-1F	연락처		03-5292-4448		
식당분류		야끼니꾸/한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		33석, 룸12석	건물형태		상가 / 임대		
입지여건		코리아타운의 중심부	한국조리사 고용		자격자2 / 주방3 / 홀5(정직2, P/T3)		
주요취급메뉴		야끼니꾸/한국요리	국산기기사용		냉장고 / 냉동고 / 김치냉장고 / 냉면기계 등		
대표메뉴	①	삼겹살	식자재구입방법		유통업자(일+ 한) + 직접사입		
	②	해물전	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	부대찌게		육 류	일본산		
	④	감자탕		어패류	일본산, 한국산		
	⑤	보쌈		채소류	일본산, 한국산		
주요고객		30-50대 일본인 60% 한국인 40%		양념류1	한국(고추장, 된장, 들깨가루)		
주차시설		무		양념류2	일본(간장, 소금)		
접대가능언어		일어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		연중무휴 17시-24시	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		

종합평가	코리아타운의 중심부에 위치한 대한민국은 2002년 월드컵을 계기로 크게 성황을 이룬 점포이며, 응원전 때, 대한민국이라는 응원가를 듣고 이 점포를 방문하는 일본인들이 급증하여 코리아타운의 유명점이 되었다. 맛과 가격면에서도 뛰어나, 한류스타들이 많이 방문하는 곳으로, 실내 인테리어는 한국적인 액세서리보다는 한류스타의 사진들이 전시되어 있다. 탁 터인 공간속에서 옆자리에 앉아있는 다른 테이블의 손님과 함께 술을 주거니, 받거니 하면, 어느새 시간은 자정을 가르킨다. 경영자는 부동산업체를 겸하고 있기 때문에, 고객전용 고급정보도 조금씩 제공해준다고 한다. 가게의 점장은 고객들에게 언제나 웃는 얼굴로 맞이해 주며, 말하기는 쉽지만 실천하기는 어려운 친절봉사를 몸소 보여주고 있다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	고객들에게 좋은 음식을 친절하게 제공하는 것 말고는 더 이상 좋은 것이 없다.	한식당 경영 컨설팅 지원	필요성을 못느낀다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 한국의 외식경영 사례에 대해서 공부하고 싶다.	우수 한식당 인증제	**긍정적으로 생각한다.**
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 종업원을 내 가족처럼 대하면 스스로 고객들에게 서비스하는 정신이 생길 것이라 생각한다.	한식당 홍보지원	**한국관광공사나 주일대사관이 적극적으로 나서서 홍보**해 주길 원한다 (TV광고)
식재료 구입	한국의 유통업체를 통해서 해결한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**네트워크 구축의 필요성은 느끼지만, 동업종이기 때문에 용이하지만은 않을 것이다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**특별한 인테리어보다는 각 점포마다의 독특한 개성을 살린 메뉴개발과 서비스 질의 향상이 중요**하다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	잘 모르겠다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**다양한 분야의 공연기획**들이 있었으면 좋겠다.	기타 애로사항 및 건의사항	**정부가 음식관련의 인력지원을 해 주길 바란다. 우린 너무나 절실하다.**

업소명 : 돈파파

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		카나가와현 요코하마	조사일시		11/20	조사자	박선미, 임수미
상호명 (개업년월일)		돈파파, 2006년 3월	대표자 성명/국적		조 경제 / 한국		
주 소		도쿄도 요코하마시 나카구 후쿠도미쵸 나가토오리4-5	연락처		045-252-7780		
식당분류		야끼니꾸(삼겹살전문)	식당유형		직영2점포		
규모(좌석수) / 종사원수		1층35석	건물형태		상가 / 임대		
입지여건		상점가, 한인밀집지역내	한국조리사 고용		한국조리사2 / 자격증유1명 / 홀5(정직3, P/T2)		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		테이블		
대표메뉴	①	돼지갈비	식자재구입방법		일본		
	②	삼겹살	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	감자탕		육 류	일본산		
	④	치즈부침개		어패류	일본산		
	⑤	된장찌개		채소류	깻잎(한국)		
주요고객		20대 이상 일본인90% 한국인10%		양념류1	젓갈(한국)		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 17:00~a.m.6:00	메뉴북 상태		일어, 한글병기 / 사진 양호		

조사항목	내 용
종합평가	고기전문 음식점으로 한국의 삼겹살집을 연상케 하는 분위기가 일본인에게 정착되고 있다. 맛과 질이 우수할 뿐만 아니라 푸짐한 양으로 인기이다. 일본내에서는 보기 드물게 기본 밑반찬을 제공하는 등 한국식 서비스로 일본인에게 어필하고 있다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	메스컴에 영향으로 가게 홍보가 되어 예전보다 운영하는데 어려움을 느끼지 못한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	음식업이라는게 시기에 따라 매출액의 변동이 크기 때문에 **꾸준한 매출을 유지할 수 있는 컨설팅 지원이 있다면 상담 받고 싶다.**
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 경영신념과 방향성을 숙지하여 실행할 수만 있다면 굳이 한국까지 가서 교육을 받을 필요는 없는 것 같다.	우수 한식당 인증제	**목적, 판단기준, 조건 등이 확실**하지 않으면 자칫 과대경쟁으로 손해가 있을 수 있다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 조리사와 홀에 있는 종업원 양쪽 다 서로를 이해하며 커뮤니케이션을 하면 교육보다 좋은 성과를 낼 수 있다고 생각한다.	한식당 홍보지원	**한국의 외식 스타일이 보급되면 그것이 홍보로 이어질 것이라고 생각 한다.**
식재료 구입	식재료 구입에 어려움은 없다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	실태를 알아야 개선방향도 찾을 수 있다. **긍정적으로 검토되었으면 좋겠다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**인테리어보다는 어떤 공간과 시간을 고객에게 제공할 것이라는 것이 중요하다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**한국스타일과 일본스타일의 접점이 중요**하다.
한국 전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**식문화로서 자연스레 침투시킬만한 컨텐츠**가 아니면 일시적 붐으로만 끝나고 말 것이다.	기타 애로사항 및 건의사항	크게 없다

업소명 : 돈큐

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 타찌카와시	조사일시		11/29	조사자	황규식, 정종수
상호명 (개업년월일)		돈큐, 2007년2월 개업	대표자 성명/국적		박 수영 / 한국		
주 소		도쿄도타찌카와시 니시키쬬2-1-8-1F	연락처		042-5624-6571		
식당분류		한국요리 / 야끼니꾸	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		38석	건물형태		단독 / 임대		
입지여건		상점가	한국조리사 고용		자격자1 / 주방2(정직) / 홀2(정직)		
주요취급메뉴		한국요리 / 야끼니꾸	국산기기사용		김치냉장고 등 각종		
대표메뉴	①	삼겹살	식자재구입방법		유통업자(일+ 한) + 직접사입		
	②	호박전	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	족발		육 류	일본산		
	④	감자탕		어패류	일본산		
	⑤	해물돌솥비빔밥		채소류	일본산		
주요고객		20-30대 일본인 70% 한국인 30%		양념류1	일본산, 한국산		
주차시설		무		양념류2	일본산, 한국산		
접대가능언어		일어, 한국어, 영어		기 타	일본산, 한국산		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 17시-새벽3시	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		

종합평가	타찌카와역의 상점가로 향후 인지도 향상은 가능할 것으로 보인다. 돼지고기 전문점으로, 최근 조금씩 알려지기 시작한 삼겹살이 주메뉴이다. 원목을 사용하여 인테리어를 함으로써, 칵테일바와 같은 젊은 분위기를 연출하고 있고, 주 고객은 일본인으로 젊은 층이 압도적으로 내방하고 있다. 한국인들에게도 알려지기 시작하면서, 먼 곳에서 방문하는 고객들도 적지 않다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	전통한국요리를 고수. 한국여행객이 늘어나면서 한국음식 맛을 제대로 아는 일본인들이 많다. 금후로도 질과 확실한 서비스가 정착되면 성공하리라 본다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**홍보물 또는 인터넷상으로도 가능하지 않을까**? 비용이 들면 좀 곤란할 것 같다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 서비스와 일본인의 정서에 맞는 교육이 필요하다.	우수 한식당 인증제	우리같이 떨어진 지역은 필요한지 모르겠다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 필요하다. 구체적으로 어떤 교육방식이 좋을지는 생각 안해 보았다.	한식당 홍보지원	한국음식 소개를 정부차원에서 적극적으로 해 주었으면 한다. **음식표기법도 학자와 연구해서 통일시키는 것도 필요**하리라 본다.
식재료 구입	70%정도의 일본 식자재를 사용하고 있다. 한국산의 직접수입은 품질저하가 우려된다. 물량을 확보해 둘 수 있는 공간이 없다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	누가 원하는지? 실효성은?
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**한국식을 원하며, 소품 ,장식 등도 적정가격이면 이용하고 싶다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	눈에 보이게 실천해주었으면 한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	일본손님의 50%이상이 한국드라마, 영화를 본 적이 있다고 하며, 드라마에서 나온 음식을 찾기도 한다.	기타 애로사항 및 건의사항	**점포확대 및 시설확충 등이 필요할 시에 자금문제가 제일 어렵다**.

업소명 : 가야미

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 시부야쿠	조사일시		12/2	조사자	황규식, 정종수
상호명 (개업년월일)		가야미/伽倻味, 2006년6월 12일	대표자 성명/국적		김 세환 / 한국		
주 소		도쿄도 시부야쿠 하타가야 2-48-2-2F	연락처		03- 5358-4428		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		32석	건물형태		상가내 / 임대		
입지여건		상점가 지역	한국조리사 고용		자격자 1 / 주방2(정직) / 홀3(정직1, P/T2)		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		김치냉장고, 정수기 등 각종		
대표메뉴	①	돼지야끼니꾸	식자재구입방법		유통업자(일+ 한) + 직접사입		
	②	돼지갈비	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	삼겹살		육 류	일본산		
	④	각종찌게		어패류	일본산, 중국산(오징어, 낚지)		
	⑤			채소류	일본산, 중국산(마늘)		
주요고객		20-30대 일본인 95% 한국인 5%		양념류1	일본산, 한국산(고추장, 된장)		
주차시설		무		양념류2	일본산, 한국산(간장, 소금, 밀가루, 참기름)		
접대가능언어		한국어 일본어		기 타			
영업시간 / 휴무일		1,3주 화요일, 17:00-01:00	메뉴북 상태		한글병기 사진유		

종합평가	식문화의 안전 안심을 제공하겠다는 모토아래 시작하여 정확한 컨셉을 가지고 있다. 맛과 가격은 지역주민들이 인정하였으며, 또한, 지역사회의 문화에도 공헌이라는 타이틀로 매년 2회 정기적으로 한일청소년문화교류를 기획 운영(자비)하는 등 많은 볼란티어 활동도 하고 있는 점포로서 최근 각종 매스컴의 주목을 받기 시작하였다. 음식에 관해서는 신선한 재료를 이용하여 저렴한 가격에 제공하겠다는 이율배반적인 말도 스스럼없이 하는 스탭들. 인테리어는 칵테일바를 연상하게 하는 블랙과 화이트로 구성되어 있으며, 4대의 대형 모니터에서는 쉴새없이 한류 관련 프로그램이 쏟아져 나온다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	안전 안심의 식문화 제공을 모토로 고객들에게 진정어린 서비스를 제공한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**정부차원만이 아닌 전문가 집단의 컨설팅 노하우를 전수받고 싶다**.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 경영자는 외식경영전문가이긴 하지만, 한일 양국의 새로운 정보에는 언제나 촉각을 곤두세우는 노력가이다.	우수 한식당 인증제	**긍정적으로 생각하나, 그 기준이 명확**해야 한다
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 종업원의 교육은 정기적(월1회) 행하나, 회의형식이 아닌, 프리토크 형식을 위주로 진행된다.	한식당 홍보지원	다양한 채널을 통하여 시도해 보는 것이 타당하다.
식재료 구입	한국과 일본의 대형유통업체를 통해 구입한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	2007년 10월 2일 재일한국음식업협회가 창립되었다. 그들에게 기대해 본다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**각 점포의 개성을 살린 인테리어 보급이 적절하다고 생각**된다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**중장기적인 안목으로 꾸준하게 진행**되어야 한다. 사업의 추진에 있어서 걸림돌이 생기면 수정 보완하면 되지만, 중도에 포기하면 그 대상들에게는 엄청난 실망감을 주게 된다. 지속형 사업으로 진행되길 진심으로 바란다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**다양한 한류 문화의 컨텐츠 개발이 요구**된다.	기타 애로사항 및 건의사항	

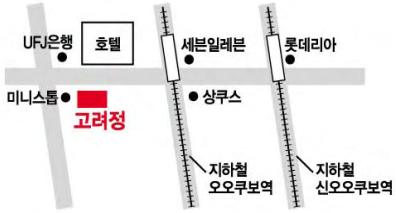
업소명 : 겐짱

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 신주쿠구	조사일시		11/26	조사자	서원학, 이영삼
상호명 (개업년월일)		겐짱, 2007.5.28	대표자 성명/국적		임 재영 / 한국		
주 소		도쿄도 신주꾸구 가부끼쵸1-6-11	연락처		03-6410-4866		
식당분류		야끼니꾸	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		50석	건물형태		상가내 / 임대		
입지여건		번화가	한국조리사 고용		자격자0 / 주방3(정직) / 홀8(정직2, P/T6)		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	삼겹살 세트	식자재구입방법		유통업자+ 직접사입		
	②	야끼니꾸 세트	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	부추해물전		육 류	일본산		
	④	호르몬		어패류	일본산		
	⑤	하라미		채소류	일본산		
주요고객		30대 일본인95% 한국인5%		양념류1	한국산		
주차시설		무		양념류2	한국산		
접대가능언어		일어, 한국어. 영어		기 타	일본산, 한국산		
영업시간 / 휴무일		무휴 24시간	메뉴북 상태		일본어만, 음식사진, 보통 카바		

종합평가	일본최고의 유흥가로 알려진 카부키쵸에 위치하고 있다. 유흥가 특유의 각종고객을 타켓으로 24시간영업. 메뉴의 대부분이 야끼니꾸로 의외로 호평 받고 있다. 하지만 조리사 부족에 상당히 어려움을 겪고 있다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	일본식 현지화로 고객을 확보해 나가고 있고, 새로운 메뉴개발에도 역점을 두고 있으나 쉽지는 않다. 한식의 미래전망도 좋다고 본다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**경영도 필요하지만 무엇보다도 조리사 문제가 심각하다**. 한 번씩 조리사가 애먹이면 영업에도 상당히 영향이 있고, 장사를 왜 하는지 하는 의문도 든다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 필요하다고 보지만 현실성은 불투명하다고 본다.	우수 한식당 인증제	**효과가 있을지 모르겠다.** 대지역(한국인이 많이 있는 지역)만 좋을 것 같다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 필요하다. 주중에 하면 좋고 한국내에 파견 등은 비용에 문제가 있을 것 같다.	한식당 홍보지원	정부차원에서 한인 단체 등을 통해 지원하는 것도 괜찮을 것 같다.
식재료 구입	양념류만 한국산을 사용하고 있으며, 그 외는 일본산이다. 식자재구매는 공동구매가 있으면 좋겠다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	잘 모르겠다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	퓨전 모델 등은 참고하고 싶다. 소품, 장식품 등은 일본내 전문 취급업체가 있으면 좋겠다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**경쟁시스템개발이 중요하다고 본다**. 개인이 하기에는 힘든 일이니까 정부차원에서의 지원이 필요하다고 본다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류열풍이 식어가고 있는 듯하다. 좀 더 박차를 가해 제2의 한류열풍이 불었으면 좋겠다. 매상에 영향이 있다.	기타 애로사항 및 건의사항	

업소명 : 고려정

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 신주쿠구	조사일시		11/	조사자	황규식, 정종수
상호명 (개업년월일)		고려정, 2006년 2월	대표자 성명/국적		서 보용, 하 대현 / 한국(공동경영)		
주 소		도쿄도 신주꾸구 하꾸닌쬬1-18-9-B1	연락처		03- 3361-2773		
식당분류		한국요리 / 야끼니꾸	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		B1층/ 24석"@(룸36석)	건물형태		상가내 / 임대		
입지여건		상점가,번화가의 복합지역 한국인 거주지역	한국조리사 고용		자격자2 / 주방2(정직) / 홀3(정직2, P/T1)		
주요취급메뉴		야끼니꾸 / 한국요리	국산기기사용		김치냉장고등 각종		
대표메뉴	①	부대찌게	식자재구입방법		유통업자(일+ 한) + 직접사입		
	②	해물탕	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	해물전		육 류	일본산		
	④	철판요리(오삼 불고기, 닭갈비)		어패류	일본산		
	⑤	삼계탕		채소류	일본산		
주요고객		20-50대 일본인 80% 한국인 20%		양념류1	일본산, 한국산		
주차시설		무		양념류2	일본산, 한국산		
접대가능언어		일어, 한국어		기 타	일본산, 한국산		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 10:00-새벽2:00	메뉴북 상태		한글병기, 고급 카바, 사진 유		
종합평가		공동경영. 오오꾸보역에서 1분 거리로 현재 점포 건너편에 대형호텔과 쇼핑몰 건설 중으로 내년초반기부터 고객이 늘 것으로 기대하고 있다. 지하라는 것과 입구가 좁은 것이 결점이나 맛과 정성으로 고객을 확보 중이다.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한국식과 일본식의 현지화된(조금은) 상품을 제공하고 있으며, 맛은 그런대로 호평중이다. 한류열풍이 식어가고 있어서 앞으로 인기가 떨어질 것 같아 걱정이다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**일본에서 본 한국공무원들은 너무 불친절하다**. 그런 사람들에게 무엇을 부탁하며, 의논해야 할지 모르겠다. 현재로서는 필요 없다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 절대적으로 필요하지만 어떤 식으로 누가 하느냐에 따라 달라진다고 본다.	우수 한식당 인증제	**인맥, 연줄에 의한 포상제도라면 안하는 것이 낫다.**
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 친절교육은 물론이고, 일본인들에게 한국의 문화를 바르게 전달할 수 있는 교육이 필요하다. 그릇된 전달은 결국 전체적인 이미지악화 밖에 안 된다.	한식당 홍보지원	정부의 지원보조금(구경도 못했으나)보다는 정부차원(방송사)에서의 **연예인 순방 등 한일문화교류에 필요한 것들이 우선**되어야 한다. 실시할 시에는 공무원보다 한국인단체들의 조언을 더 들어야 한다.
식재료 구입	양념류(일1/한9), 그 외 식자재(일9/한1). 한국 식자재는 일본내 한국 유통업자에게서 구입하고 있다. **품질이 좋고 싸다면 한국산을 쓸 용의는 얼마든지 있다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	필요하다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	한국적분위기를 창출할 수 있는 인테리어가 필요하다. **보급된다면 수용할 의사는 충분히 있다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**요리인들의 정보교환이 절실하다.** 홈페이지를 이용해야 한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	절대 필요하다. 그 영향은 지대하며, 절대적인 전제조건이라고 표현하고 싶을 정도다.	기타 애로사항 및 건의사항	**가격경쟁으로 내살 깍아내기 경쟁은 하지 말자.** 한일문화단체, 보란티아단체에 대한 지원(자연적으로 식당문화도 발전하리라 봄)

업소명 : 아리랑

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		군마켄 오오타시	조사일시		11/21	조사자	황규식, 지희경
상호명 (개업년월일)		아리랑, 5년째(2003년)	대표자 성명/국적		정 도현 / 한국		
주 소		군마켄 오오타시 이이다마찌1378 2F	연락처		0276-48-0093		
식당분류		한국가정요리 / 야끼니꾸	식당유형		개인		
규모(좌석수)/종사원수		32석	건물형태		단독, 자가		
입지여건		역근처의 번화가지역	한국조리사 고용		자격자0 / 주방2 / 홀2(P/T)		
주요취급메뉴		한국요리 / 야끼니꾸	국산기기사용		유(김치냉장고 등 각종집기류)		
대표메뉴	①	감자탕	식자재구입방법		유통업자(일+ 한) + 직접사입		
	②	돼지 호르몬(곱창)	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	해물전		육 류	일본산		
	④	냉면		어패류	일본산		
	⑤	돌솥비빔밥		채소류	일본산		
주요고객		30대 가족/회사원 일본인95%, 한국5%		양념류1	일본산, 한국산		
주차시설		유 4대		양념류2	한국산		
접대가능언어		일어, 한국어		기 타	김/김치 등 한국유통업자에게서 사입		
영업시간 / 휴무일		17시-5시 매월2,4주 월요일휴무	메뉴북 상태		한글 병기, 사진 유		
종합평가		실내에 가라오케시설이 되어있어 단체손님의 연회가 가능하다. 대표가 점포 및 실내 인테리어업을 하고 있는 관계로 설비관계에 있어서는 불편이 없다. 2006년에 현재의 점포를 매입하였다(월세 부담이 줄어서 경영이 상당히 수월하다). 주변지역에 한식점이 없는 관계로, 어느 정도 자리를 잡은 상태이다. 변함없는 맛과 서비스를 제공함으로서 고객들의 지명도가 높았다.						

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	음식전 경영에 크게 관심은 없으며, 부인에게 거의 맡기고 있다. 다년간의 경험으로 지역에 맞는 가격구성이 되어 고객은 꾸준한 편이다. 현 상태를 유지해 나가고 싶다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**있으면 좋다고 생각한다.**
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 필요하다고 본다. 그러나 일본내 한국음식점들의 현황으로는 실시에는 어려움이 있을 것 같다.	우수 한식당 인증제	**유효성이 있을지 의문이다.**
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 필요하다고 본다. 그러나 일본내 한국음식점들의 현황으로는 실시에는 어려움이 있을 것 같다.	한식당 홍보지원	해준다면 고마운 얘기다. 그러나 현실적으로 각 점포들에 많은 협조를 원한다면 어렵지 않겠나.
식재료 구입	일본산과 한국산을 병용해서 사용하고 있다. 한국산은 한국 유통업자에게서 사입하고 있다. (통신판매에 의한 구입)	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	도움이 된다면 있으면 좋으리라 생각한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	소규모이지만 내가 직접 인테리어회사를 운영하고 있기 때문에 생각해 본 적은 없다.(바빠서)	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	모르겠다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	절대 필요하다. 붐이 한 번씩 불때마다 매상에 차이가 있다.(적지만)	기타 애로사항 및 건의사항	현재로서는 특별히 없다.

업소명 : 고향김치

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		군마켄 후지오카시	조사일시		11/21	조사자	황규식, 지희경
상호명 (개업년월일)		고향김치, 2006년 4월	대표자 성명/국적		사토우쯔토무 / 재일교포		
주 소		후지오카시 죠호우지1191	연락처		0274-52-6388 0274-52-3630		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		1층 / 24석	건물형태		1층 단독 / 자가(20평정도)		
입지여건		상당히 한적한 주택가. 주변에 절이 많음.	한국조리사 고용		자격자0 / 주방1 / 홀1		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	돌솥비빔밥	식자재구입방법		유통업자(일) + 직접사입		
	②	비빔밥	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	지지미		육 류	일본산		
	④	떡볶이		어패류	일본산		
	⑤	오징어볶음		채소류	일본산		
주요고객		가족. 주변동네 손님 등 일본인100%		양념류1	일본산, 한국산		
주차시설		유/23대		양념류2	일본산, 한국산		
접대가능언어		일어, 한국어 조금		기 타	한국에서 사입		
영업시간 / 휴무일		디너 / 17시-20시 매주토, 일만 영업	메뉴북 상태		일본어, 사진 무		
종합평가		2006년4월에 고향김치라는 이름으로 점포를 설립해서 김치 이외에 한국특산물 등을 취급하고 있다. 주업은 김치판매이며, 식당은 어머님이 아르바이트개념으로 매주 토, 일만 운영하고 있다. 주고객은 소수의 동네사람이며, 근처에 골프장이 4-5곳이 있어서 매상에 도움이 되고 있다. 주변에 절이 많으나 매상에는 거의 도움이 되지 않는다. 전형적인 시골 환경으로 외부인 이용은 거의 불가능하다. 인터뷰는 가능하였지만, 방문일이 휴무일이었던 관계로 메뉴 및 실내 촬영은 실패하였다.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	일본인의 입맛에 맞게끔 맛이 단 김치를 만들어 판매하고 있다. 한국 본고장의 김치를 맛보지 못한 이 지역사람들은 이것이 진정한 김치의 맛이라고 생각하는 것 같다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**필요치 않다.**
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 경영자 교육을 받을 정도로 지식도 없고, 시간도 없다.	우수 한식당 인증제	그 대상이 되기에는 우리 점포가 너무나 빈약하다. 대도시 지역의 한식점이 그 대상이 될 것이다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 가족중심의 경영을 하기 때문에, 종업원 교육은 생각해 본 적이 없다	한식당 홍보지원	홍보지원보다는 **한식의 우수성을 널리 알리고자 하는 이미지 광고가 더 나을 것이다.** 특정지역만을 집중적으로 취재하거나 홍보하면 공평성이 없다.
식재료 구입	당일 필요한 재료만을 구입해서 사용하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	네트워크 구축은 경제적으로 여유가 있는 사람들끼리 하는 것이다. 우린 언제나 소외되어 왔고, 앞으로 그럴 것이다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	지방 마을이라면 그 지역의 습관과 풍토에 맞게 시설하여야 한다. 지방 사람들의 특색은 보수성이 강하다는 것이다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	정부가 하는 일에는 언제나 찬성이다. 하지만, **정권이 바뀔 때마다의 일회성이 아니라, 중장기적인 계획을 가지고 밀어붙였으면 한다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류 드라마의 영향으로 많은 사람들로부터 질문을 받는다. 이런 **지방에서도 한류 드라마의 영향력은 절대적**이다. 매상에 도움이 많이 되고 있다.	기타 애로사항 및 건의사항	음식점의 경영이라기보다는 소일거리로 한다는 표현이 더 적합할 것이다.

업소명 : 온돌방

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		군마켄 마에바시시	조사일시		11/21	조사자	황규식, 지희경
상호명 (개업년월일)		온돌방, 1992년	대표자 성명/국적		이 정순 / 한국		
주 소		군마켄마에바시시찌요다마찌4-1-30-3F	연락처		027-235-6967		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		3층, 45석	건물형태		상가 / 임대		
입지여건		역근처의 번화가지역	한국조리사 고용		자격자0 / 주방2 / 홀2(P/T)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	갈비 덮밥	식자재구입방법		유통업자(일+ 한(강씨네, 신상사)) + 직접사입		
	②	비빔밥	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	육개장		육 류	일본산		
	④	잡채 돌솥비빔밥		어패류	일본산		
	⑤	게장		채소류	일본산		
주요고객		30대이상회사원 일본인95%, 한국인5%		양념류1	일본산, 한국산		
주차시설		무		양념류2	한국산		
접대가능언어		일어, 한국어		기 타	양념원재료 등은 한국 유통업자에게서 사입		
영업시간 / 휴무일		17시-24시, 매주 일요일 휴무	메뉴북 상태		일본어, 사진 무		
종합평가		마에바시시 번화가에 위치함. 번화가내의 상점가에서 100m정도 떨어진 위치가 생각보다는 매상에 영향을 끼치고 있다. 단체손님의 연회가 가능하나 오래된 관계로 소수의 단골손님이 주고객이다. 한국유통업자들이 취급하는 상품포장에 대해 불만이 있었다.(유통과정의 문제라고 봄)					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	크게 관심 없다. 현 상태를 유지해 나가고 싶다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**있으면 좋다고 생각한다.**
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 필요하다고 본다. 전문적인건 잘 모르겠다.	우수 한식당 인증제	모르겠다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 필요하다고 본다.	한식당 홍보지원	정부에서 도와줄 수 있는 일이 있다면 뭐든지 연구해서 해주라.
식재료 구입	일본산과 한국산을 병용해서 사용하고 있다. 한국산은 한국유통업자에게서 사입하고 있다. (통신판매에 의한 구입)	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	필요하다면 해야겠지요.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	생각해 보지 않았다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	모르겠다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	필요하다. 화제가 있을 때면 손님들과의 대화거리가 생겨서 좋다. 매상에 도움이 된다.	기타 애로사항 및 건의사항	현재로서는 특별히 없다.

업소명 : 마이우

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 미나토구	조사일시		11/	조사자	황규식, 이영삼
상호명 (개업년월일)		마이우, 2006년10월	대표자 성명/국적		조 상백 / 한국		
주 소		도쿄도 마나토구 아카사카3-7-11-2F	연락처		03- 3208-1669		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		1층 / 40석	건물형태		상가내 / 임대		
입지여건		번화가 지역	한국조리사 고용		자격자0 / 주방2(정직) / 홀6(정직2, P/T4)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고 등 각종		
대표메뉴	①	김치전골 볶음	식자재구입방법		유통업자(일+ 한) + 직접사입		
	②	굴 보쌈	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	특선 계란찜		육 류	일본산		
	④	삼겹살		어패류	일본산		
	⑤	쭈꾸미		채소류	일본산		
주요고객		30-40대 일본인 50% 한국인 50%		양념류1	일본산, 한국산		
주차시설		무		양념류2	일본산, 한국산		
접대가능언어		일어,한국어		기 타	일본산, 한국산		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 17:00-새벽5:00	메뉴북 상태		한글병기, 보통 카바, 사진 유		

종합평가	주변지역에 한국의 그룹회사 등이 주재하고 있어서 고객확보에 도움이 되고 있다. 도쿄중심의 번화가로 유명한 곳이며, 대부분의 고객이 회사원으로 구성되어 있다. 매운 것을 잘 못 먹는 일본인을 대상으로 한국본토의 불닭을 선보여 많은 인기를 끌고 있다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	전통적 한국요리보다는 신세대 감각의 최신요리와 한국의 맛을 그대로 일본에 보급하는 일에 중점을 두고 있으며. 계속해서 새로운 메뉴를 개발 중이다.	한식당 경영 컨설팅 지원	정책적으로 비자를 잘 나오게 할 수는 없는지?
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 식당경영이 전문이 아니어서 힘들었다. 한국의 외식경영잡지는 도움이 되지 못하였다. 일본현지의 한국인 외식산업의 상황에 맞는 전문 잡지가 있으면 좋겠다.	우수 한식당 인증제	**명확한 기준이나 선정**등이 이루어 지지 않으면 말들이 많을 것 같다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 절실한 문제이다. 전문인원의 부족으로 항상 접객에 대해 신경 쓰인다. 2-3월경에 교육이 있으면 좋겠고, 교육프로그램이 시행되면 꼭 참가하고 싶다.	한식당 홍보지원	영화, 드라마 등을 통한 **의식적(정책적)인 홍보**가 필요하지 않을까 싶다.
식재료 구입	9대1로 일본산을 사용하고 있다. 직접수입은 비용과 신선도에서 떨어지기 때문에 좋지 않다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**공식사이트를 개발하여 자발적인 참여를 유도하는 방법**이 좋을 것 같다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	우리 업소는 퓨전식이며, **재미있는 한국식 인테리어라면 수용하고 싶다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**운영자금지원에 대해 정책적으로 이루어 졌으면 좋겠다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	영향력은 꽤 크다. 더 많은 영화, 드라마 등이 수입되었으면 한다.	기타 애로사항 및 건의사항	**조리사 확보가 상당히 힘들다.** **비자관계도 있어서 최근에는 더 어렵다.**

업소명 : 마쯔야

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 신주쿠구	조사일시		11/25	조사자	황규식, 서원학
상호명 (개업년월일)		마쯔야, 1991년 3월	대표자 성명/국적		김 희석 / 한국		
주 소		도쿄도신주꾸구오오꾸보1-1-17	연락처		03- 3200-5733		
식당분류		한국요리 / 야끼니꾸	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		1층 / 130석(A관/B관)	건물형태		단독1층(A관+B관) / 자가		
입지여건		주택가,번화가의 복합지역 한국인 거주지역	한국조리사 고용		자격자0 / 주방7(정직) / 홀16(정직4, P/T12)		
주요취급메뉴		한국요리 / 야끼니꾸	국산기기사용		김치냉장고등 각종		
대표메뉴	①	감자탕	식자재구입방법		유통업자(일+한) + 직접사입		
	②	돼지갈비	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	지지미-대형		육 류	일본산		
	④	오징어볶음		어패류	일본산		
	⑤	잡채		채소류	일본산		
주요고객		회사원/가족/친구등등 일본인 90% 한국인 10%		양념류1	일본산, 한국산		
주차시설		무		양념류2	일본산, 한국산		
접대가능언어		일어, 한국어		기 타	일본산, 한국산		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 24시간	메뉴북 상태		한글병기, 고급 카바, 사진 유		

종합평가	제1세대 뉴커머로서 신주꾸지역에서는 역사 있는 점포이다. 역사 있는 점포로 단골고객이 꾸준하여 특별히 마케팅 등 선전에 노력하지는 않는 것으로 보인다. 언제나 줄을 서지 않으면 안되는 가게로서 그 명성은 타의 추종을 불허하고, 코리아타운의 산 증인인 셈이다. 이러한 성장에도 불구하고 절대로 체인점을 내지 않고 있으며, 대표는 제1대, 제2대 재일한국인연합회의 회장을 4년간 역임하였다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	고객들에게 한결 같은 마음으로 대한다. 습관에 길들여지면 절대로 안되기 때문에, 초심을 잃지 않고, 고객을 위해 끊임없이 노력하고자 한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	최근의 외식 동향에 대해 관심이 많다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 경영자 자신들의 마인드가 개선되어야 한다. 그 이후에 교육이던 세미나이던 필요할 것이다.	우수 한식당 인증제	**그 시행기준과 그 대상 선정에 있어서 투명성을 보장하여야 할 것이며, 일회성 이벤트가 아닌, 중장기적인 안목을 가지고 시행**하여야 한다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 경우에 따라서** 종사원들에게 교육만을 강요하는 것이 아니라, 그들에게 정당한 대가와 후생제도를 마련함으로서 가게에 대한 충성도를 기대하여야 할 것이다. 그 다음에 교육에 대해 논해야 한다.	한식당 홍보지원	각 점포들 마다 개성을 살려 홍보에 전념하고 있지만, 언제나 그 한계에 부딪친다. 우리의 상대는 동업종간의 점포가 아닌 일본사회이다. 이에, 합심 단결하여 **한식문화의 우수성을 알릴 수 있도록 공동 이벤트를 개최**하여야 한다.
식재료 구입	가능하면 조금 비싸더라도 오랫동안 관계를 유지해온 일본 및 한국의 유통업체와 거래를 계속하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**실태조사에 그치지 말고, 이러한 자료들을 어떻게 활용할 것인지, 그리고, 이 자료를 통해 재일한인사회에 어떻게 도움을 줄 수 있는지를 검토해 달라.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	새로운 인테리어의 도입이나 컨셉도 중요하지만, 우리 점포의 컨셉은 **언제나 변함없는 분위기가 컨셉**이다. 그렇게 말한다면 우리는 매일 매일 인테리어를 개선해 나가고 있는 것이다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	한식문화의 우수성으로 세계화는 충분히 가능하다고 본다. 단, 타국에서 생활하는 사람들의 입장에선 생계와 연관되기 때문에, 당장은 **서로간에 견재하며, 아웅대기 마련이다. 이러한 과도기를 지나다보면, 외식시장만이 아니라, 재일한인사회도 함께 성장하여 서로간에 협력할 수 있는 시대가 올 것이라 본다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	다양한 컨텐츠의 개발이 요구된다. 가능하면 정부주도형이 아닌 **민간주도형이 한일 양국간의 국민들에게 더욱 더 동참하게 하고 관심**을 끌 수 있게 될 것이다.	기타 애로사항 및 건의사항	

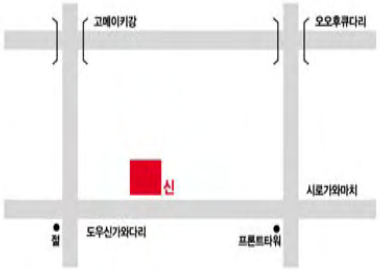
업소명 : 신주꾸포차

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 도쿄도	조사일시		11/26	조사자	서원학, 이영삼
상호명 (개업년월일)		신주꾸포차新宿ポチャ 2007.5	대표자 성명/국적		권 순학 / 한국	
주 소		도쿄도 신주꾸구 햐쿠닌쪼1-2-3	연락처		03-5285-8191		
식당분류		야끼니꾸 / 한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		60석	건물형태		상가내 / 임대		
입지여건		주택가	한국조리사 고용		자격자1 / 주방1 / 홀3(정직1, P/T2)		
주요취급메뉴		야끼니꾸 / 한국요리	국산기기사용		김치냉장고 / 각종 집기 등		
대표메뉴	①	부대찌게	식자재구입방법		유통업자+ 직접사입		
	②	된장찌개	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	육개장 우동		육 류	일본산		
	④	삼겹살		어패류	일본산		
	⑤	갈비김치찜		채소류	일본산		
주요고객		20-30대 일본인40%, 한국인60%		양념류1	일본산, 한국산		
주차시설		무		양념류2	한국산		
접대가능언어		일어, 한국어		기 타	일본산, 한국산		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 17시-05시	메뉴북 상태		한글병기, 음식사진, 비닐 카바		
종합평가		70년대 한국분위기가 점포의 분위기이다. 대부분이 젊은 고객층으로 이루어져 있다(점포의 분위기) 주방은 대표의 어머님이 직접 관리함으로 인해 음식관련에 대해서는 자신 있어 하며, 홈페이지의 개설 이후 일본인 고객이 증가추세에 있다. 안정된 고객확보까지는 향후 1년은 소요된다고 생각하고 있다.						

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	동업으로 몇군데 점포를 개점,운영하다가 독립하였다. 이미지가 좋아서 그런지 차츰 안정된 고객이 늘어나고 있다. 향후 1년간은 고생할 것 같다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**별로 필요성을 못 느낀다.** 그 지역마다의 특성은 전문컨설터보다도 더 잘 안다. 필요하다면 세무, 경리관계가 필요하다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 필요하다고 본다. 교육의 범위는 상당히 넓을 것 같다.	우수 한식당 인증제	어떠한 업체는 되고, 어떠한 업체는 안되는 등 **위화감과 이질감이 생길 것 같다.**
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 이직률이 높고, 프로근성이 부족한 것 같다. 젊은 조리사가 더 많이 양성되었으면 한다.	한식당 홍보지원	**TV등의 미디어에 의한 적극적인 홍보가 필요**하다.
식재료 구입	양념류는 한국산을 구입하고, 식재료는 일본산을 구입하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**조사로만 끝나지 말고, 그 후에 무엇인가 성과 있는 일로 만들어 주어야 한다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	우리점포의 분위기는 완전히 한국식이다. **부정기적으로 매장을 바꿀 때에는 새로운 분위기를 도입하고 싶다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	사업확장에 따른 **자금대출 방안을 제시**해주었으면 좋겠다. 일본은행은 너무 어렵고 까다롭다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	계속해서 개발되어야 한다. 냄비민족이라는 속어도 있지만 **금방 시들지 않고 지속적으로 이어지길 바란다.**	기타 애로사항 및 건의사항	**조리사 구하기가 힘들다.**

업소명 : 신 信

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 코토구	조사일시		11/26	조사자	황규식, 박선미
상호명 (개업년월일)		신/信, 2006.11	대표자 성명/국적		권 기주 / 한국		
주 소		도쿄도 코토구 시라카와 3-7-11- 1층	연락처		03-3641-0078		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		1층 / 28석(룸20석)	건물형태		상가내 / 임대		
입지여건		주택가	한국조리사 고용		자격자1 / 주방1 / 홀1		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고-냉장고-각종비품		
대표메뉴	①	불고기전골	식자재구입방법		유통업자 + 직접 사입		
	②	해물된장찌게	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	해물전		육 류	일본산		
	④	돼지고기류		어패류	일본산		
	⑤	부대찌게		채소류	일본산		
주요고객		가족중심, 일본인90% 한국인10%		양념류1	한국산		
주차시설		무		양념류2	일본산, 한국산		
접대가능언어		일어, 한국어		기 타	일본산, 한국산		
영업시간 / 휴무일		17:00-23:30, 1,3주 수요일 정휴	메뉴북 상태		한글병기, 음식사진, 비닐 카바		



종합평가	전체적인 인테리어가 상당히 세련되어 있다. 바닥에는 자갈이 깔려 있으며, 어느 부분에서는 일본의 정원을 연상하게 하기도 한다. 국가적 특성을 가진 인테리어의 흔적은 보이지 않고, 젊은 세대의 유행을 겨냥하여 디자인한 것이 돋보인다. 현재, 직장인보다는 가족중심의 고객이 많이 방문하는 이유는 그만큼 실리적이고 맛은 보증된다는 증거로써, 가족중심의 고객들의 비중이 늘어날 경우, 그 점포의 성장성은 크다고 할 수 있다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한국가정요리 위주로 운영하며, 가족단위의 고객이 많다. 주변 지역인들의 반응도 좋다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**자금조달이 가장 큰 관심거리다.** 일본내 규정이 어떨지는 모르겠는데 한국은행들의 외식업에 대한 융자제도가 있었으면 한다. 은행들의 문호개방이 좀 더 필요하다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 필요성은 있으나 직접 시행되었을 때의 호응도가 어떨지 의문이다.	우수 한식당 인증제	최근 한인연합회에서도 대두된 화제이나, 상당한 연구와 검토, 검증 등이 필요하리라 본다. **제도 자체에는 찬성이다.**
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 조리사보다는 접객부분의 교육이 필요하다. 일본인의 취향, 습관 등을 한국적분위기와 잘 융합시켜야 되리라 본다.	한식당 홍보지원	한인사회의 동정을 잘 알 수 있는 한국인연합회를 적극적으로 활용하여 방법을 모색하는 것이 좋을 것으로 보인다.
식재료 구입	7대3정도로 일본산. 한국산은 품질관리가 어려운 것 같다. 최근 일본에서의 상미기한 변조판매 등으로 문제가 되어 있어 신경이 많이 쓰인다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	찬성이다. 단지 조**사와 구축만으로 끝내지 말고 현실적으로 도움을 줄 수 있는 방향설정이 상당히 중요**하다고 본다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	현대에 매치되는 한국적 모던풍이 마음에 든다. **보급이 가능해 진다면 수용의사는 충분히 있다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	한식세계화는 국위선양에도 큰 도움이 되리라 생각한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	상당히 고무적인 일이며, 좀 더 박차를 가해 완전히 자리잡았으면 좋겠다.	기타 애로사항 및 건의사항	**경영이 어려운 시기에 봉착했을 때의 자금조달이 제일 어렵다.**

업소명 : 돈코돈짱

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 신주쿠구	조사일시		11/26	조사자	서원학, 이영삼
상호명 (개업년월일)		토코돈짱, 2005년 12월 5일	대표자 성명/국적		이 상득 / 한국		
주 소		신주꾸구 가부끼쬬1-6-5	연락처		03-3201-0029		
식당분류		야끼니꾸	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		2층/60석	건물형태		상가내 / 임대		
입지여건		번화가	한국조리사 고용		자격자 0 / 주방 2 / 홀 4		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		각종집기 등		
대표메뉴	①	보쌈	식자재구입방법		유통업자+ 직접사입		
	②	감자탕	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	갈비찜		육 류	일본		
	④	삼겹살		어패류	일본		
	⑤	지지미		채소류	일본		
주요고객		30대 일본인90% 한국인10%		양념류1	일본+ 한국		
주차시설		무		양념류2	한국		
접대가능언어		일어, 한국어		기 타	일본+ 한국		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 17시-23시	메뉴북 상태		일본어만, 음식사진 유		

종합평가	일본최고의 유흥가로 알려진 카부키쵸에 위치. 실내장식을 일본업자가 시공. 한국적 흥내를 내려고 노력했으나 완성된 모습에 경영주는 불만을 표함. 경영주는 오랜 기간동안 일본에 거주해 오면서, 일본인들과 커뮤니케이션이 잘 된다고 생각해 왔으나, 이번 일로 인해, 양국간의 시각 차이를 절실히 느끼게 되었다고 함.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	그런대로 호평은 얻고 있다. 고객들에게 저렴한 가격에 좋은 메뉴를 제공하려 노력하고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	컨설팅도 중요하겠지만 현실적으로는 먼저 **금융지원이 절실**하다. 보증협회(한국인 전용)등의 설립은 어떨지.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 경영자교육보다도 종사원교육이 더 시급하다.	우수 한식당 인증제	생각해보지 않았다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 정책적인 차원으로 구성되어야 하는데 가능할지 모르겠다.	한식당 홍보지원	개개인이 직접 홍보하는 것은 어렵다고 본다.
식재료 구입	8대2로 일본식 재료 비중이 높다. 경영이 어려우니까 식재료도 구입처를 다변화하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	조사와 구축 후에 얼마나 제대로 이용되고 지원되느냐가 중요하다고 본다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**적극적으로 개발, 보급**해주라. 계절에 따라 한 번씩 내장을 바꿔보고도 싶다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	적극적인 홍보와 **한국의 이미지를 대표할 수 있는 먹거리 등의 개발, 전파가 필요**하다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	최근 많은 홍보효과를 보고 있다. 그러나 끊임없이 이루어져야만 되리라 본다. 일회성은 별로 의미 없는 일이다.	기타 애로사항 및 건의사항	**한국에서 출장 등으로 오시는 분들의 카드 사용 금지를 요구 하는 바**이다. 국가적인 손실이다. 한국음식의 전망은 좋으나, **우리나라의 김치는 어느 나라에서도 김치로 통하듯이 삼겹살을 일본어가 아닌 우리말 그대로 명칭을 통일하는 것이 더 나을 것 같다.**

업소명 : 동경가든

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 신주쿠구	조사일시		11/26	조사자	황규식, 박선미
상호명 (개업년월일)		동경가든, 2004년 6월	대표자 성명/국적		조 옥제 / 한국		
주 소		도쿄도 신주꾸구 오오꾸보1-12-25	연락처		03-5292-3591		
식당분류		야끼니꾸 / 한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		1층+ 지하1층 / 80석	건물형태		3층 건물의1층+ 지하1층 / 자가		
입지여건		주택가, 번화가, 사무실 등의 복합지역 한국인 거주 지역	한국조리사 고용		자격자1 / 주방3(정직) / 홀6(정직2, P/T4)		
주요취급메뉴		야끼니꾸 / 한국요리	국산기기사용		냉장고 / 냉동고 / 김치냉장고 / 냉면기계 등		
대표메뉴	①	돼지갈비	식자재구입방법		유통업자(일+ 한) + 직접 사입		
	②	꽁치김치찌게	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	보쌈		육 류	일본산		
	④	육개장		어패류	일본산		
	⑤	돼지목살		채소류	일본산		
주요고객		주재원 / 상사원 / 가족 / 회사원 일본인 60% 한국인 40%		양념류1	일본산, 한국산		
주차시설		무		양념류2	일본산, 한국산		
접대가능언어		일어, 한국어		기 타	일본산, 한국산		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 17시~24시	메뉴북 상태		한글병기, 고급 카바, 사진 유		

종합평가	2004년 건물구입과 함께 개점하여 현재까지 이어지고 있다. 대표는 재일 한국인연합회의 제3대 회장과 현재 회장이며, 폭넓은 인맥은 물론 맛과 정성으로 단골고객은 확보된 상태이다. 개점당시의 주방장이 현재도 근무함으로 인해 고객에게 변함없는 맛을 제공하고 있다. 깔끔하고 고급적인 분위기의 요리가 제공되며, 육개장이 일품이다(그 외도 좋지만).

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	개점당시의 주방장이 현재도 근무함으로 인해 고객에게 변함없는 맛을 제공하고 있다. 객단가는 높은 편이나, 음식하나하나에 정성과 고급성을 유지하고 있기 때문에 단골 고객들에게 호평이다.	한식당 경영 컨설팅 지원	한국인을 대상으로 하는 전문컨설팅이 없는 것이 사실이다. 컨설팅 지원이 된다면 어떤 형태인지 궁금하다. 한국에서 파견되는 컨설턴트가 아닌 현지에 익숙한, **현지를 잘 알고 있는 컨설턴트에 의한 지원이 필요**하리라 생각된다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 경영자 교육은 조리사교육과 같이 가장 절실한 부분이라고 생각된다. 커리큘럼작성에 있어서 한국과는 다른 현지의 특성에 맞게 구성되어져야 할 것이다.	우수 한식당 인증제	최근까지 많이 논의가 되고 있으나, 좀 더 시간을 두고 연구되어야 하며, 모두가 공감할 수 있는 제도를 강구하여야 할 것이다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 상기와 같으며, 가능하다면 일본현지에서의 교육이 되어야 할 것이다. 일본인강사에 의한 접객교육도 효과가 있을 것 같다.	한식당 홍보지원	**한국인 타운에의 정책적인 지원이 필요**하다고 본다. 홍보의 시발점을 한국인타운에서 시작함으로서의 효과도 무시할 수 없다.
식재료 구입	여러 가지 난점이 있다. **공동구매방법도 있으나 전체적인 한인사회 구성을 잘 생각해보면 가장 좋은 식재료 구입방법을 찾기에는 많은 연구와 노력의 시간이 필요하리라 본다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**홈페이지를 구축하여 자발적인 참여를 유도**해야 한다. 관리도 스스로 할 수 있도록 하고, 안된다면 하청을 주어서라도 관리가 되어야 한다. 홈페이지를 이용한 일본인 고객이 의외로 많다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	진짜 전문 업자가 없는 실정인 것 같다. 대부분 업소들이 인테리어 공사 후에는 반드시 트러블이 일고 있다. **공사에 관한 경영주의 지식보급도 필요**하리라 본다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	한동안 활발하던 한류열풍이 주춤하고 있는 실정이다. 풀이 꺽이지 않도록 관계부처에서도 적극적인 지원이 되어야 할 것이다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	컨텐츠의 개발도 중요하지만 **적재적소에 홍보, 활용하여 효과를 극대화 시킬 수 있는 방법도 모색**되어야 할 것이다.	기타 애로사항 및 건의사항	

업소명 : 양대감

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 미나토구	조사일시		11/28	조사자	황규식, 임수미
상호명 (개업년월일)		양대감, 2007년 3월	대표자 성명/국적		양 요철 / 한국		
주 소		도쿄도 미나토구 아카사카2-13-8-1F	연락처		03- 3505-2553		
식당분류		한국요리 / 야끼니꾸	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		40석	건물형태		상가내 / 임대		
입지여건		번화가 지역	한국조리사 고용		자격자0 / 주방2(정직) / 홀4(정직2, P/T2)		
주요취급메뉴		야끼니꾸 / 한국요리	국산기기사용		김치냉장고 등 각종		
대표메뉴	①	삼겹살	식자재구입방법		유통업자(일+ 한) + 직접사입		
	②	로스	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	부대찌개		육 류	일본산		
	④	감자탕		어패류	일본산		
	⑤	불고기		채소류	일본산		
주요고객		30-40대 일본인 60% 한국인 40%		양념류1	일본산, 한국산		
주차시설		무		양념류2	일본산, 한국산		
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타	일본산, 한국산		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 17:00~새벽5:00	메뉴북 상태		한글병기, 비닐 카바, 사진 유		

종합평가	일본에서 유명한 브랜드인 히라다목장의 돼지고기를 사용해서 차별화에 노력하고 있다. 주변지역에 한국의 그룹 회사 등이 주재하고 있어서 고객확보에 도움이 되고 있다. 도쿄중심의 번화가로 유명한 곳이며, 대부분의 고객이 회사원이다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	음식점경영에 대한 지식도 없이 시작하였으나 나름대로 자리를 잡았다. 돼지삼겹살의 붐을 탄 것도 큰 도움이 되었다. 안정궤도에 오르면 신규보다는 인수형태의 점포확장을 계획 중이다.	한식당 경영 컨설팅 지원	주먹구구식 경영 상태에서 벗어난 전문적인 지식을 항상 원하고 있으므로 **세미나가 개최된다면 적극참여**하고 싶다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 필요한 교육이다. 이러한 프로그램이 시행된다면 꼭 참가하고 싶다. 필요 이상의 비용부담은 삼가고 싶다.	우수 한식당 인증제	많은 한국식당이 있는 가운데 전통성을 잃어가고 있지는 않은가 걱정도 없지 않아 있어 만약 **우수식당 인증제가 있다면 겉으로 보여지는 증서로써 많은 손님들의 신용을 얻을 수 있다고 생각**한다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 필요하다. 일본내에서 영업시간외에 교육이 이루어졌으면 한다. 타이트한 인원으로 운영하고 있는 것이 현실이다.	한식당 홍보지원	아직도 **한국음식에 대한 선입감을 가진 일본인들이 많아 맵고 짜다는 인상을 완화**시킬 수 있지 않을까 한다.
식재료 구입	식재료는 주로 일본산이다. 양념류는 한국산을 이용하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	구축에 관한 필요성을 느끼지 못한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	주로한국인 인테리어 업자에게 의존하고 있다 전문프로가 아니라 항상 불만이다. **개발 및 보급이 이루어진다면 적극 수용 할 의사**가 있다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	한식의 세계화는 국의선양에 많은 도움이 되리라 본다. 끊임없는 사업추진이 필요하다고 본다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	상당히 긍정적으로 생각 한다. 꾸준한 개발 보급이 이루어져야한다.	기타 애로사항 및 건의사항	**운영자금 융자에 대해서 한국은행들의 사업 방침**을 알고 싶다.

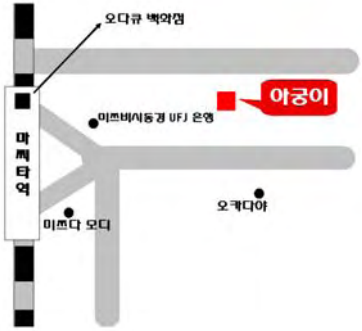
업소명 : 양평해장국

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 타이토구	조사일시		11/26	조사자	황규식, 박선미
상호명 (개업년월일)		양평해장국, 2007년 5월	대표자 성명/국적		김 미경 / 한국		
주 소		도쿄도 타이토우구 우에노2-4-5	연락처		03-3834-3939		
식당분류		한국가정요리	식당유형		체인(현 2점포)		
규모(좌석수) / 종사원수		45석	건물형태		단독 / 임대		
입지여건		번화가	한국조리사 고용		자격자0 / 주방3(경영자1, 정직2) / 홀2(정직1, P/T1)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고 / 테이블 / 각종집기 등		
대표메뉴	①	설렁탕	식자재구입방법		유통업자+ 직접사입		
	②	불낙전골	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	해물전		육 류	일본산		
	④	돼지갈비		어패류	일본산		
	⑤	아구찜		채소류	일본산		
주요고객		30-40대 일본인30% 한국인70%		양념류1	일본산, 한국산		
주차시설		무		양념류2	한국산		
접대가능언어		일어, 한국어		기 타	일본산, 한국산		
영업시간 / 휴무일		17시-6시 휴무 / 2, 4일요일	메뉴북 상태		한글병기, 음식사진, 고급카바		

종합평가	일본최초로 한국정통 탕 전문점을 표방하며, 지역 한국인들에게 상당한 호평을 받고 있고, 현재2개의 점포(우에노점과 오오꾸보 본점)가 있다. 한국에서 흔히 음주 후에, 탕 전문점을 들린다고 하면, 일본에는 이와 비슷한 라면전문점(생면)이 있다. 한국에서는 대중적인 탕 전문점이 일본에서 고군분투하며 성장을 거듭하고 있다. 최근의 추세를 보면, 예전에는 한국요리점이라는 표현을 많이 썼으나, 현재는 한국요리 전문점으로 장르가 세분화되고 있다는 특성이 있다. 이는, 한식요리가 일본사회에 깊숙히 뿌리내리기 시작했다는 증거이다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	좋은 식재료를 사용하여 정성스럽게 우려낸 국물을 통해 떠나 온 고향에 대한 향수를 달랠 수 있다면 이보다 더 기쁜 일은 없다. 고향에 방문한 자식과 같은 마음으로 손님들을 대하는 마음으로 고객에게 서비스하려 노력하고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	가능하다면 지원을 받고 싶다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 어떤 특정지식이 있어서 이 가게를 운영하는 것이 아닌, 내가 좋아서 꾸려가고 있는 것이다.	우수 한식당 인증제	긍정적으로 생각한다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 가족과 같이 대하고자 한다.	한식당 홍보지원	일본내의 **한인사회와 연계하여 함께 홍보활동을 지속적**으로 행해야 한다.
식재료 구입	미리 준비를 하지 않으면 안되기 때문에 대량으로 구매한다. 일본과 한국의 식품유통업체를 이용하거나, 우에노 시장에서 직접 신선한 재료를 구매하기도 한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	관련 업소들의 **네트워크 필요성은 충분히 느끼고 있다**.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	일본내 한국 업자에게 맡겼는데, 무슨 문제가 발생하면 급히 수리해 주러 온다. **현 상황에서는 필요성을 그다지 느끼지 못한다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	절대 필요하다. 그 영향은 상당히 크며, 젊은 층을 미래의 고객으로 잡을 수 있는 큰 미끼라고 생각한다.	기타 애로사항 및 건의사항	**종업원들의 수급문제가 언제나 불안정하다. 정부차원에서 도움을 줄 수 있는 방법을 모색해 주었으면 좋겠다.**

업소명 : 아궁이

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄 마찌다시	조사일시		11/23	조사자	박선미, 지희경
상호명 (개업년월일)		아궁이, 2007년 1월	대표자 성명/국적		박 성준 / 재일교포	
주 소		도쿄도 마찌다시 하라마찌다6-11-17	연락처		042-723-2466(Fax 동일)		
식당분류		한국가정요리	식당유형		체인점		
규모(좌석수) / 종사원수		35석 / 6명(PT4)	건물형태		복합건물 2층		
입지여건		마찌다역 도보1분	한국조리사 고용		자격증 무		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		인테리어 물품		
대표메뉴	①	보쌈	식자재구입방법		일본내 한국식품도매를 통해		
	②	전통 부침개	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	잡채		육 류	일본산		
	④	떡볶이		어패류	일본산		
	⑤	돌솥비빔밥		채소류	일본산		
주요고객		40대 이상 일본인 90%, 외국인10%		양념류1	한국산(고추장, 된장, 들깨가루 등)		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		일본어 / 한국어		기 타	한국 전통 식기류		
영업시간 / 휴무일		11:30~23:00	메뉴북 상태		일본어 병기, 사진 양호		
종합평가		인터뷰는 응해주었지만 손님들로 인해 촬영은 곤란하다는 이유로, 홈페이지를 이용하라는 의사를 표했다. (http://www.agungi.jp/) 상당히 고급스러운 분위기로, 한국요리는 싸고 맛있다라는 이미지에서 벗어나 고급레스토랑의 분위기를 자아내는 인테리어로 전체적으로 가격은 다른 곳에 비해 비싸고 그만큼 깔끔하고 맛있다. 2층에서는 항상 영화를 상영해주며, 스크린은 벽을 이용하고 주변에는 한류배우들의 사진으로 상당히 고풍스러운 인테리어를 갖추고 있다.						

◎ 경영주 의견조사 : 아궁이

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한국음식의 고급스러운 면을 보여주려고 노력한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	생각해 본 적 없음
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 교육은 필요한 듯 하나 현실에서는 한계가 있다.	우수 한식당 인증제	찬성 좋은 경쟁을 할 수 있을 것 같다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 필요한 부분도 어느 정도 있다고는 생각하나 경영하는데 있어 맛이 전부는 아니라고 생각한다.	한식당 홍보지원	**한식당 전체가 좋은 이미지로 인식될 수 있는 홍보 지원이 필요하다.** 한품목만 주력하거나 지역, 특정 업체만 지원한다면 반발이 있을 것이다.
식재료 구입	힘들게 구하는 만큼 손님들도 인정해 주는 것 같아 보람을 느낀다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	자체적으로 진행하고 있는 부분이기도 핮지만 한식당간 네트워크 구축은 중요한 사업이라고 생각한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	지금의 인테리어 자체에 자부심을 느끼고 있으며 **일률적인 인테리어 보급은 적합하지 않다고 생각된다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**한인 타운이 아니더라도 한국음식을 손쉽게 먹을 수 있는 식문화 정착이 세계화의 지름길이다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	좋은 쪽으로 영향을 많이 미친다.	기타 애로사항 및 건의사항	

업소명 : 가야금

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄 미나토구	조사일시		11/27	조사자	박선미, 지희경
상호명 (개업년월일)		가야금, 2005년 4월	대표자 성명/국적		김 좌경 / 한국		
주 소		도쿄도 미나토구 아카사카 3-11-19	연락처		03-3587-2575		
식당분류		한국가정요리 / 야끼니꾸	식당유형		직영		
규모(좌석수) / 종사원수		40석 / 5명(PT2)	건물형태		복합건물 지하1층 / 임대		
입지여건		상점가	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 유		
주요취급메뉴		한국요리, 야끼니꾸	국산기기사용		김치냉장고		
대표메뉴	①	곱창	식자재구입방법		일본내 한국식품도매		
	②	레바(간)	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	죠미노		육 류	일본산		
	④	삼겹살		어패류	일본산		
	⑤	감자탕		채소류	일본산		
주요고객		30대이상 일본인98%, 한국인2%		양념류1	대부분 한국산		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타	한국산(잡채, 햄, 쫄면, 냉면, 술)		
영업시간 / 휴무일		일요일휴무 / 11:30~11:30	메뉴북 상태		일어 병기, 사진 양호		

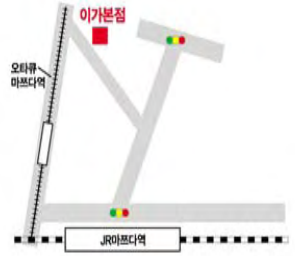
종합평가
스텝들 모두가 한국인이지만 오피스가에 위치하다보니 손님들 대부분은 일본인 고객이다. 돼지갈비 일인분에 880엔이라고 하는(한국 돈으로 7000원정도) 저렴한 가격으로 퇴근 후 직장인들에게 인기가 있다. 야끼니꾸뿐만 아니라 다양한 메뉴는 호기심으로 온 고객들을 단골로 만드는 비법 중에 하나다. 오픈이래 쇼프로그램에서도 몇 차례 방영돼 꾸준한 고객층을 확보하고 있다. 인테리어 자체는 광고지가 즐비해 조금은 산만한 느낌을 주고 있다.

◎ 경영주 의견조사 : 가야금

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	맛있는 메뉴를 싼 가격에 제공하는 방식으로 성공하지 않을 곳은 없다. 상업의 기본원칙만 지키면 운영에 어려움을 겪고 있는 곳도 해결책은 있을 것이다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**효과적인 자본금 조달 컨설팅이 있으면 좋겠다.** 직영점 확대로 체인화하기 위해서 자본금 조달이 절대적인 것 같다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 점포를 열기 전에 교육이 필요하다. 현지실정에 밝은 사람에게 받는 교육이 아니라면 도움이 될 리없다.	우수 한식당 인증제	**심사기준이나 내용에 따라 효과도 다를 것이다.** 성급한 시도는 혼란만 불러올 것이다. 부작용점에 대해서도 사전 연구 되어야 한다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 조리사 자격증보다 주방에 있는 사람끼리의 호흡이 중요하다. 위생적인면은 교육을 받았으면 한다.	한식당 홍보지원	매스컴에서도 방영되고 해서 인지도가 낮은 것은 아니나 아카사카주변에 한국음식점이 많기 때문에 차별화가 어렵다. 차별적으로 홍보가 가능하다면 좋겠다.
식재료 구입	**한국물품은 단가가 비싼데다가 질이 떨어져 곤란스럽다.** 수입품목이나 브랜드가 늘었으면 좋겠다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**일본에 있는 한식당 경영자들은 결속력이 부족하다.** 커뮤니티형성은 좋은 것 같다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	인테리어로 외식장소로 결정하는 사람은 드물다. **한국식 인테리어도 필요하지만 비용이 많이든 곳에 손님이 몰리는 것은 아니라고 생각한다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**한식의 세계화 가능성은 있으나 어떻게 보급시키느냐에 따라서 달라질 것이다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한국에서 개발하더라도 **일본에서 얼마만큼 영향력을 가질 수 있을지에 따라 효과도 다를 것이다.**	기타 애로사항 및 건의사항	자금조달 및 수익창출 모델 개발이 힘들다.

업소명 : 이가본점

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄 마찌다시	조사일시		11/23	조사자	박선미, 지희경
상호명 (개업년월일)		이가본점 2007년2월	대표자 성명/국적		이 용재 / 한국		
주 소		도쿄도마찌다시 하라마찌다6-17-2	연락처		042-722-1529 Fax 042-722-7290		
식당분류		한국요리, 야끼니꾸	식당유형		직영점		
규모(좌석수) / 종사원수		1층24석, 2층26석, 3층30석 12명(PT10)	건물형태		복합건물 3층		
입지여건		상가 및 유흥가, 역근접	한국조리사 고용		일본인조리사 / 자격증유 / 정직2 / P/T 10		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		인테리어물품 / 식기		
대표메뉴	①	상갈비	식자재구입방법		일본내 유통업체		
	②	해물전	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	잡채		육 류	일본산		
	④	육회비빔밥		어패류	일본산		
	⑤	냉면		채소류	일본산		
주요고객		일본인99% 연령층 다양		양념류1	기본 양념은 한국		
주차시설		유 3대		양념류2	일본산(미림, 요리주 등)		
접대가능언어		한국어 / 일본어		기 타	식기류는 일본		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 10:00~01:00 AM	메뉴북 상태		일본어 병기 / 사진 양호		



종합평가	한국의 '삼겹살'과 일본의 '시찌린(개인용 구이기구)'의 만남으로 일본인 고객에게 있어 이질감을 느낄 법도 한 한국요리를 손에 익은 도구로 직접 구워먹음으로써 조금 더 쉽게 접할 수 있다는 독창적인 아이디어가 돋보이는 곳이다. 위생적이고 깔끔한 인테리어에 고풍스러운 이미지이고, 한, 일 양국 고객의 입맛에 맞춘 한, 일식 야끼니꾸요리로 인기가 있다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	손님들이 **일본전통기구 시찌린을 이용하여 고기를 직접 구워먹는다**는 점에서 다르다.	한식당 경영 컨설팅 지원	효과가 있을지는 잘 모르겠다.
한식 경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 필요하다고 생각한다. 그러나 현지의 분위기에 얼만큼 따라갈 수 있느냐가 가장 중요한 부분이라고 생각한다.	우수 한식당 인증제	**좋은 생각 이지만 평가 기준에 대한 검증을 거쳐야 할 것**이고 아직까지 자리를 잡아가는 단계이기에 평가를 받기에는 이르다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 그다지 큰 어려움은 없다.	한식당 홍보지원	필요하다. 단골고객 확보로 신규고객이 드물기는 하나 신규고객을 확보에는 홍보밖에 없는 것 같다.
식재료 구입	질 좋은 고기를 맛있게 먹을 수 있다는 점에서 인기가 있다. A급 고기를 다른 곳에 비해 싸게 팔고 있다는 것을 손님들은 금방 눈치 챈다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	네트워트 면에서는 아직 미숙하다. 그러므로 네트워크 구축은 굉장히 좋은 생각이다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성 **인테리어도 중요하겠지만 조리 및 로스터 등 기기가 중요하다** 한국식 인테리어는 아니지만 전부 직접 구입했기에 손이 많이 간 건 사실이다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**현지인의 입맛에 맞추는 것이 가장 중요 하다고 생각**한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**영화, 드라마 등 한류의 영향을 이용하는 것은 일시적인 것에 지나지 않는다.**	기타 애로사항 및 건의사항	고객유치 등 판촉에 어려움이 다소 있다.

업소명 : 진로가든

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄 미나토구	조사일시		11/25	조사자	박선미, 정종수
상호명 (개업년월일)		진로가든, 1994년12월	대표자 성명/국적		양 인집 / 한국 (주)진로재팬		
주 소		도쿄도 미나토구 롯뽕기 4-4-8	연락처		03-3479-2071 Fax03-3479-2551		
식당분류		한국궁중요리, 코스요리, 야끼니꾸	식당유형		직영점		
규모(좌석수) / 종사원수		1층64석, 2층64석 / 21명(PT15명)	건물형태		복합 5층건물 / 자가		
입지여건		역근접, 상점가, 도로변	한국조리사 고용		한국조리사 / 자격증유 / 주방6 / 홀15		
주요취급메뉴		한국궁중요리, 야끼니꾸	국산기기사용		김치냉장고		
대표메뉴	①	코스메뉴(7가지코스)	식자재구입방법		일본		
	②		식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③			육 류	일본산		
	④			어패류	한국산(산낙지)		
	⑤			채소류	한국산(깻잎)		
주요고객		30대 이상 일본인70% 한국인30%		양념류1	한국산(고춧가루, 들깨, 다시다, 고추장, 된장 등 대부분)		
주차시설		20대		양념류2			
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타	냉면(한국산)		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:30~23:00	메뉴북 상태		일본어 병기. 사진 양호		

종합평가	중상층의 지역 롯뽕기에 있는 한국 궁중 ,가정요리 전문점 진로가든. 많은 한국 음식점이 일본 현지인의 입맛에 맞추려고 노력하는 중에 한국고유의 맛으로 승부하고 있다. 자체 주차공간을 가지고 있고 역에서 나와 금방 찾을 수 있어 입지요건도 상당히 좋은편이다. 1층과 2층에 인테리어를 차별화 두어 여건에 맞춰 이용할 수 있다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	유행에 맞춘 퓨전요리의 메뉴는 일체 도입하지 않는다. **단순히 한국음식이라는 외식의 한 분야가 아니라 한국음식의 우수성을 알리려고 노력중이다.**	한식당 경영 컨설팅 지원	체인점 확대에 있어서 컨설팅 지원이 있으면 좋겠으나 **일본의 실정에 대해 아는 곳이 아니면 지원을 받아도 소용이 없을 듯하다.**
한식 경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 체인점을 늘릴 예정이기 때문에 경영자 교육은 필요한 것 같다. 신주쿠 호텔에 진출했었으나 타산이 맞지 않아 철수했던 경험이 있다.	우수 한식당 인증제	필요하나 **내용 있는 조사와 계획적인 준비, 계산이 이루어진 상태에서 도입이 되어야 지속적인 효과가 있을 것이다.**
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 교육은 각점포마다의 문제라 생각되지만 좋은 인력이 갑자기 빠져나가고 할 때 어려움을 많이 느낀다. 한국인 전체의 서비스레벨이 낮은 것도 문제라 여긴다.	한식당 홍보지원	자체 홍보도 하고 있지만 한계가 있어 타 지역의 고객들에게는 어필이 되고 있지 않기 때문에 지원이 있다면 받고 싶다.
식재료 구입	회사자체의 시스템으로 관리되어 큰 애로사항은 없으나 **한국식품 구입절차나 방법이 간소화 되었으면 좋겠다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	지금부터라도 네트워크가 구축되어 올바른 한식문화 정착을 위해서 논의해야 할 때라 생각된다. 그러나 **점포별 질적 차이가 나기 때문에 어려울 듯하다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성 **인테리어는 점포의 개성이라고 생각하나 한국식 인테리어를 도입함으로서 일본인에게 한국문화를 어필하는 역할을 한다고 생각한다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**매출만의 위해 생겨나는 한국음식점을 제어하는 기능이 있어야 한다.** 식자재에 대한 검사, 관리가 확실해야 한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	개발되는 것에서 그치지 않고 **보급시키는 일도 중요하다.**	기타 애로사항 및 건의사항	**인원채용에 있어서 가장 어려움을 느낀다.**

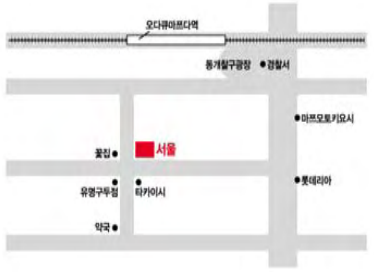
업소명 : 깡통의 추억

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄 다이토구	조사일시		11/26	조사자	박선미, 지희경
상호명 (개업년월일)		깡통의 추억(우에노점) 2005년5월 26일 개업	대표자 성명/국적		유한회사KJ 林信宏 / 재일교포		
주 소		도쿄도 다이토구 우에노2-2-3 콜롬비아 빌딩 1층	연락처		03-3833-0868		
식당분류		한국가정요리 / 야끼니꾸 / 퓨전	식당유형		체인점(3점포)		
규모(좌석수) / 종사원수		1층 90석	건물형태		복합건물내 1층		
입지여건		상점가, 유흥가	한국조리사 고용		한국요리사 / 자격증유 / 주방3 / P/T 7		
주요취급메뉴		한국식 야끼니꾸	국산기기사용		식기류		
대표메뉴	①	부대찌개	식자재구입방법		일본내에서 한국식품도매		
	②	삼겹살	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	김치 볶음밥		육 류	일본산		
	④	보쌈		어패류	일본산		
	⑤	부침개		채소류	일본산		
주요고객		20대 이상 일본인70% 한국인 30%		양념류1	조미료는 대부분 한국산		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		18:00~05:00 / 무휴	메뉴북 상태		일어 / 한글 병기, 사진 양호		
종합평가		한국에서도 좀처럼 볼 수 없는 정겨운 인테리어와 메뉴는 젊은이들에게는 호기심으로 기성세대에게는 그리웠던 어린 시절을 떠올리게 하는 분위기가 다른 가게들과의 차별화가 엿보였다. 다양한 메뉴에 합리적인 가격으로 고객층도 두터운 편이며, 지금 현재는 점포가 3군데이지만 앞으로도 점포를 늘릴 예정이라고 한다. 세대를 뛰어넘는 전략으로 일본인 한국인에서도 지지를 받고 있다.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	최대한 한국의 맛을 전달하려고 노력한다. 하지만 주요 고객의 입맛에 맞춰야 하는 부분도 있기 때문에 현지화된 맛으로 승부한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	반대 지금의 상황으로선 경영 컨설팅 지원의 필요성을 느끼지 못한다.
한식 경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 경영자부터 서비스면에서의 의식이 갖추어져야 종업원 교육을 할 수 있다고 생각한다. 그러나 현재 메뉴 및 서비스의 업그레이드를 위해 한국까지 갈 필요는 없을 것이라고 판단된다.	우수 한식당 인증제	찬성 타 업체와 차이가 생긴다는 점에서 좋은 것 같다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 항상 지적하면서 의식 환기를 시키고 있지만 좀처럼 변하지 못하는 부분이기도 하다.	한식당 홍보지원	메스컴에서도 소개되고 자체 홈페이지도 갖고 있어 알려지지 않은 것은 아니나 **홍보지원이 있다면 좀 더 많은 고객들이 내점할 가능성이 있기 때문에 적극 환영한**다.
식재료 구입	한국산 식재료(조미료나 햄, 김, 김치 등) 사실상 어려움이 많다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	찬성 **한식당만의 네트워크가 있다면 한식 보급화에도 기여를 할 것이다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	일본인, 한국인에 상관없이 공통적으로 그리워하는 정겨운 분위기가 부담감 없이 손님들에게 어필되고 있는 것 같다. 그러나 손님위주의 인테리어의 취지는 좋았으나 스텝들의 공간이 부족하여 인테리어 개조를 고려하고 있으나 비용이 부담되고 손님들의 공간이 줄듯하여 걱정이다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	우수 한식당 인증제를 도입하여 선정된 우수 한식당에 종사하는 종업원에게 **장학금 혜택 등의 제도를 도입**한다면 서비스면에서도 향상되고 한국음식점의 지위 상승에도 가능성이 높아질 것이라고 전망한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	전통음식은 형식적으로 딱딱하다. 누구나가 손쉽게 먹을 수 있는 느낌의 메뉴부터 컨텐츠는 개발 되어야 한다.	기타 애로사항 및 건의사항	**종업원의 서비스의식 결여가 어려운 부분이다.** 우리의 경쟁상대는 한국의 한식업체가 아니라 일본의 외식업체들이다. **한국적인 것만을 추구하는데는 한계가 있다.**

업소명 : 서울

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄 마찌다시	조사일시		11/23	조사자	박선미, 지희경
상호명 (개업년월일)		서울, 1994년 6월	대표자 성명/국적		마쯔야마 / 재일교포		
주 소		도쿄도 마찌다시 하라마찌다6-11-7	연락처		042-705-7104 (FAX 동일)		
식당분류		한국식가정요리	식당유형		직영점		
규모(좌석수)/종사원수		45석	건물형태		복합건물 2층 / 임대		
입지여건		마찌다역 도보2분	한국조리사 고용		자격증 유 / 정직2 / P/T 2		
주요취급메뉴		가정요리	국산기기사용		유		
대표메뉴	①	돌솥비빔밥	식자재구입방법		일본 및 한국의 유통업체		
	②	해물찌개	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	김치		육 류	일본산		
	④	된장찌개		어패류	일본산		
	⑤	불고기		채소류	일본산		
주요고객		일본인		양념류1	한국산(고추장, 된장 등)		
주차시설		무		양념류2	한국산(고춧가루)		
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타	식기류는 한국		
영업시간 / 휴무일		11:30~24:00	메뉴북 상태		일본어 병기, 사진 양호		



종합평가	한류스타들의 얼굴이 새겨진 물품을 판매하는 등 한류영향을 이용하여 가정요리를 보급하고 있다. 깔끔하면서도 정말 한국의 가정집 분위기의 인테리어이며, 한국 현지방송 프로그램을 방영하고 있다,(텔레비전을 다섯 대 설치) 전체적으로 맛이 상당히 깔끔하다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	**현지인의 입맛에 맞추는게 우선이라고 생각한다.** 한류스타의 인기를 이용한, 매우 유치하면서도 가장 직설적인 방법으로 한국가정요리 문화를 보급하고자 한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**반대** **한국에서 일본의 외식시장을 알리도 없을 것인데 구체적으로 어떤 컨설팅을 해 주겠다는 것인지 잘 모르겠다.**
한식 경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 좋은 아이디어라고 생각하나 오랜 경험으로 스스로 해결할 수 있다.	우수 한식당 인증제	**반대** **심사의 기준은 누가 되는지 궁금하다.**
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 오랜 경험으로 스스로 해결할 수 있다	한식당 홍보지원	효과적인 홍보지원을 방법에 대해 논의되어야 한다고 생각한다.
식재료 구입	처음에는 굉장히 애를 먹었으나 점점 한류가 크게 영향을 미치면서 손쉽게 구할 수 있는 환경이 되어가고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	네트워크가 구축되어 어떠한 기능을 할지 기대된다. **형식적인 작업이 아니라 실제적으로 도움이 되는 커뮤니티형성을 기대한다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	흔히 볼 수 있는 한국 현지의 식당 인테리어다. 현지인들에게도 쉽게 찾을 수 있는 음식점이 되어야 한다고 생각한다. 서비스는 현지인들의 수준에 맞춘 서비스정신을 발휘하고 있다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	아직 일본에서조차 보편화 되지 않은 것 같다. 갈 길은 멀다고 생각한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	영화, 드라마에서 한걸음 더 나아가 현지방송을 즐길 수 있는 환경을 만들어놓았다. 또한 한국여성들의 피부 관리는 음식에서부터 시작된다는 아이디어를 내 메뉴를 판매한 결과 매출이 올랐다.	기타 애로사항 및 건의사항	

업소명 : 신라엔

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 다이토구	조사일시		11/26	조사자	박선미, 정종수
상호명 (개업년월일)		신라엔, 개업 후 46년(1961년)	대표자 성명/국적		/ 재일교포		
주 소		도쿄도 다이토구 우에노2-9-6	연락처		03-3831-5129		
식당분류		야끼니꾸	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		1층 90석	건물형태		단독, 임대		
입지여건		유흥가, 상가	한국조리사 고용		한국조리사무 / 주방4 / 홀4		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	상갈비	식자재구입방법		한국식품은 일본내 유통시스템		
	②	소갈비	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	탕시오(소 혓바닥)		육 류	일본산		
	④	육회 돌솥비빔밥		어패류	일본산		
	⑤	육개장		채소류	일본산, 한국산(깻잎, 청량고추)		
주요고객		40대 이상 일본인 98%, 한국인 2%		양념류1	한국산(고춧가루, 된장, 고추장 등 대부분)		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		일본어/한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:00~20:00 / 무휴	메뉴북 상태		일본어 병기, 사진 양호		

종합평가	한국요리가 주목 받지 못했을 때 지금 현 사장님 부인(일본 귀화) 솜씨로 가게를 운영하여 지금까지 대를 이어오고 있는 신라엔. 전체적으로 깔끔한 분위기에 최상의 고기를 제공하여 높은 평가를 받고 있다. 한국의 숯불구이가 아닌 일본식 야끼니꾸로 현지화에 성공한 케이스이며, 손님들 대부분이 일본인에 사회 주도권층이 많아 로얄티도 높은편이다. **개업이 후 인테리어나 주방시설은 변모하였지만 맛은 옛날 맛을 고수해 우에노의 명성이 된 가게이다.**

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	우에노에는 한국음식점이 많지만 신라엔은 오래되고 품격 있는 가게라는 자부심으로 운영하고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	반대 **단골고객층이 두텁다보니 운영에 있어서 어려움은 못 느낀다.** 체인점이 아니라 직영점으로 큰 물가변동이 없는 한(예를 들어 쇠고기 값 폭등 등) 앞으로도 경영에 문제는 없다고 판단하고 있다.
한식 경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 경영에는 자신 있다. 우후죽순처럼 생겨나는 새로 생긴 한국음식점 경영자라면 교육이 필요하다고 생각한다. 유행을 따라가기에는 한계가 있기 때문이다.	우수 한식당 인증제	찬성 **취지에 맞게 제대로 도입된다면 좋겠지만 서둘러 도입했다가 혼란만 생길 것이다.**
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 한국조리사를 채용하고 싶어도 위생상이나 다른 종사원들과의 커뮤니케이션을 생각해(한국조리사들은 홀에 있는 일본스텝들과 일본어로 케뮤니케이션 하는 것을 꺼린다.) 채용을 못하는 실정이다.	한식당 홍보지원	이미 인지도는 높다고 생각하지만 **한국 방문객이나 다른 지역 고객들을 생각해 지원이 있다면 받고 싶다.**
식재료 구입	일본에서 구입하는 재료는 우수하다. 단지 한국 고유의 양념이나 채소들은 직접 구해야 하는 점에서 손이 많이 간다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**한식당별로 지역, 규모, 경영자의 인식이 다르기 때문에 네트워크 구축은 사실상 힘들 것이라 생각한다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**한국식 인테리어가 운영에 주는 영향은 미비하다.** **한국식 인테리어 보다는 고객들이 선호하는 인테리어로 해야 한다**고 생각한다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	한식의 세계화를 하기 위해서는 **전통을 고수하면서 현지화시키는 방법** 밖에 없다. **현지화 없이 세계화는 힘들다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	우에노는 한류의 영향에 따라 매출이 변하는 곳은 아니나 **한국식문화를 알리는 차원으로 좋을 것 같다.**	기타 애로사항 및 건의사항	경영에 애로사항은 없다.

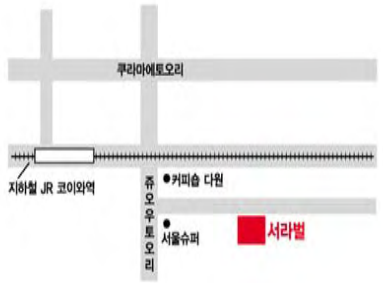
업소명 : 스미비야

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경 아라가와구	조사일시		11/20	조사자	정종수, 김세환
상호명 (개업년월일)		스미비야, 2004년 4월	대표자 성명/국적		김 민수 / 한국		
주 소		동경도아라가와구 히가시닛뽀리6-10-1	연락처		03-3801-7136		
식당분류		가정요리	식당유형		직영점		
규모(좌석수) / 종사원수		20석	건물형태		복합 / 임대		
입지여건		미가와시마 일대의 한국요리 거리안	한국조리사 고용		경영자가 직접 / 홀 3(부인), P/T 2)		
주요취급메뉴		가정요리와 야끼니꾸	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	돼지샤브샤브	식자재구입방법		일본산		
	②	야끼니꾸	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	해물탕		육 류	일본산		
	④	해물전		어패류	일본산		
	⑤	전골류		채소류	일본산		
주요고객		20대 이상 일본인 95%, 한국인 0.5%		양념류1	일본산		
주차시설		무		양념류2	고춧가루 등은 한국수입업체		
접대가능언어		일본인 1명, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		매주 월, 17:00~03:00	메뉴북 상태		일본어, 사진 유		

종합평가	한국음식점이 밀집된 지역에서 독자적이고 주변에서는 찾아볼 수 없는 메뉴로 운영 중이다. 부인이 일본인으로 홀은 부인이 중심이 되어 관리하고 있으며, 찌개류는 전통적인 한국식이나 샤브샤브 등은 완전히 일본식이라 두 가지 유형을 한 번에 맛볼 수 있는 것이 큰 장점이라 할 수 있다. 인테리어는 한국식이면서도 일본적인 이미지가 묻어나는 퓨젼 스타일이다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	전통의 맛을 고집하면서 일본의 요리도 브랜드 시키면서 독자적인 요리의 세계를 구축하고 있다. 밀집된 곳은 경쟁이 치열함으로 독창성이 없이는 살아남기 힘들다.	한식당 경영 컨설팅 지원	한국내 지원보다는 **일본을 아는 사람들의 컨설팅이 필요**하다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 기회가 많이 있어서면 좋겠다. 시간이 별로없지만 강의 등이 있으면 꼭 참가하고 싶다.	우수 한식당 인증제	**기본적으로는 찬성**이다. 다만, 모든가게가 인정된다면 신용이 없어지고 일부업소만 선정한다면 기준의 공정성을 어떻게 유지할것인가를 명확히 해야한다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 직접 요리하기 때문에 한계가 있다. 일본내에서 연수 같은 것이 있다면 좋겠다.	한식당 홍보지원	정부가 할 필요 없다. 맛은 고객이 평가하며 입에서 입으로 퍼지는게 진성한 홍보다.
식재료 구입	모든 재료는 일본내에서 구입하고 있다. 다만 한국의 맛을 내는 양념(고춧가루 등)은 한국 수입업자를 통해 구입한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	필요한 사람들이 개인적으로 하는 것이 바람직하다. 본인도 그렇게 하고있다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	한국과 일본이 융합된 스타일을 고수하고 있다. 무조건 한국적인 것이 좋다고 생각하진 않는다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**그 나라의 실정에 맞게 되어야 한다고 본다.** **요코하마의 차이나타운**을 보면 잘 알지 않겠는가.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	이전에는 영업에 많은 영향이 있었다. 좋은 작품들이 많이 나오는 것이 바람직하다. 이미지도 좋아진다.	기타 애로사항 및 건의사항	특히 중요한 애로사항은 없다.

업소명 : 서라벌

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 에도가와구	조사일시		11/20	조사자	김용헌, 서원학
상호명 (개업년월일)		서라벌, 2004년 4월 (이전에는 영 1998년)	대표자 성명/국적		이 영숙 / 한국		
주 소		동경도 에도가와구 미나미코이와8-14-7	연락처		03-5612-1148		
식당분류		한국가정요리	식당유형		직영점		
규모(좌석수) / 종사원수		20석	건물형태		복합 / 임대		
입지여건		역에서 가까운 상가	한국조리사 고용		조리사 자격자 무 / 주방 2(경영자 1) / 홀 1(정직)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	매운 된장찌개	식자재구입방법		일본 및 한국유통업체		
	②	매운 김치찌개	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	조기구이 정식		육 류	일본산, 호주산		
	④	매운 낚시볶음		어패류	일본, 일부 한국수입업체		
	⑤	매운 돼지갈비		채소류	일본산, 한국산(청양고추)		
주요고객		20대 이상 일본인 50%, 한국인 50%		양념류1	한국산(고추장, 된장 , 다시다 등)		
주차시설		무		양념류2	일본산(설탕, 소금, 요리주 등)		
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		제2, 4월요일, 12:00~02:00	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		
종합평가		전통적인 한국 맛을 더욱더 맵게 추구하는 가게, 경영자가 직접 요리하며, 매운 맛의 극치를 추구한다.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	전통적인 한국맛을 바꾸지 않으며, 모든 음식들이 비교적 상대히 맵게 하는 것이 자랑이다. 최근 매운 음식이 크게 붐을 일으킨 것이 자신들이 주역이라 생각한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	젊은 사람들에겐 필요한 것이라 생각된다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 나이도 있고(60대), 그렇게 흥미가 없다.	우수 한식당 인증제	집집마다 맛이 틀린데 어떻게 다 맛을 보고 여기는 좋고, 저기는 나쁘다고 평을 할 수 있는지 모르겠다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 직접 하기 때문에 특별히 더 배우고 싶은 마음이 없다.	한식당 홍보지원	해주면 고맙겠지만 정부에서 각 개인의 업소를 홍보할 일은 없고, 전체적으로 홍보를 하는 것도 의미가 있을지 모르겠다.
식재료 구입	일본내, 유통업체 및 일부 한국식품수입업체에서 구매하기도 하고, 가끔은 직접 장을 보기도 한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	기본적으로 반대다. 참가할 기력도 없고, **한국인들끼리는 단합하기 힘들다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	있으면 좋을 것 같다. 필요한 사람들은 이용할 것이라 생각된다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	정성과 맛을 가지고, 성의껏하면 한식의 세계화는 성공할 것이다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류붐과는 하등의 관계가 없었다. 개인적으로는 **좋은 드라마를 많이 했으면 좋겠다**.	기타 애로사항 및 건의사항	**한국 고객들이 많이 줄어 영업이 어렵다.**

업소명 : 수라간

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 아라가와구	조사일시		11/19	조사자	김용헌, 서원학
상호명 (개업년월일)		수라간, 2004년 5월	대표자 성명/국적		김 선국 / 한국		
주 소		동경도 아라가와구히가시 닛뽀리3-48-3	연락처		03-3891-7998		
식당분류		한국가정요리	식당유형		직영점		
규모(좌석수) / 종사원수		1층14석. 2층20 석, (34석)	건물형태		복합 / 임대		
입지여건		역앞. 한국음식점밀집지대	한국조리사 고용		조리사 자격자 1 / 주방 2(경영자 1) / 홀 5(정직2, P/T 3)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고		
대표메뉴	①	철판 돼지 불고기	식자재구입방법		일본내 한국 유통업체		
	②	감자탕	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	해물탕		육 류	일본산, 미국산, 호주산		
	④	한국식 돈까스		어패류	일본산		
	⑤	갈비		채소류	일본산		
주요고객		20대 이상 일본인 20%, 한국인 80%		양념류1	한국산(고추장, 된장 등)		
주차시설		무		양념류2	일본산(소금, 간장, 설탕 등)		
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타	한국산(깻잎, 들깨가루 등)		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 24시간	메뉴북 상태		한글병기. 사진 유		

종합평가	한국인 상가가 밀집된 곳에서 한국인 유학생을 비롯하여, 지역주민들에게 절대적인 사랑을 받고 있는 곳으로, 타 업소와는 달리 배달도 가능한 것이 가장 큰 특징이다. 또한, 24시간 영업이 최대의 장점이라 할 수 있다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	무엇보다 값이 저렴하고 누구라도 쉽게 들어올 수 있는 분위기가 가장 좋은 가게라 생각한다. 또한, 손님을 기다리게 하지 않는 것이야 말로 최대의 서비스. 한국의 맛은 김치에 있고, 김치맛을 최대로 중시하고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	음식재료에 중국산이 많다. **가격경쟁을 줄어주는 경영 컨설팅**이면 좋겠다.
한식 경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 눈으로 보고, 느끼며, 인터넷을 통해서 공부한다.	우수 한식당 인증제	잘 모르겠다. 있으면 좋지 않을까
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 일본사회는 청결이 생명이다. 깨끗함을 위한 청소를 최고로 중시한다.	한식당 홍보지원	우리는 배달이 많다. 홍보를 해도 거리에 한계가 있기 때문에 홍보방법은 생각해볼 필요가 있다.
식재료 구입	일본내에서 한국식품수입회사를 통해서 구입.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**한국인은 개인적이기 때문에 네트워크구축은 거의 회의적**이다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**일본내 인테리어전문업체가 있기 때문에 필요없다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**정부차원에서 한국식당에 대한 규제를 해 주었으면 좋겠다**.
한국 전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	많으면 많을수록 좋다.	기타 애로사항 및 건의사항	**주위에는 경쟁때문에 재료비를 줄이려고 중국산을 많이 쓴다. 그것이 맛을 떨어지게 하고, 결국은 한국음식 전체의 인식을 나쁘게 한다**.

업소명 : 토우가라시

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 문경구	조사일시		11/27	조사자	정종수, 김세환
상호명 (개업년월일)		토우가라시, 2003년 4월	대표자 성명/국적		나 환철 / 한국		
주 소		동경도 분쿄구 혼고6-18-9	연락처		03-3812-9614		
식당분류		한국가정요리	식당유형		직영점		
규모(좌석수) / 종사원수		1층 28석 2층 20석	건물형태		단독 / 임대		
입지여건		동경대학앞	한국조리사 고용		조리사 자격자 무 / 주방 2(정직) / 홀 4명(경영주, 정직, P/T 2)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	육회 돌솥 비빔밥	식자재구입방법		일본 및 한국 유통업체		
	②	부추전	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	삼계탕		육 류	일본산, 한국산(삼계탕)		
	④	닭갈비		어패류	일본산		
	⑤	김치찌개		채소류	일본산		
주요고객		20대 이상 일본인 50%, 한국인 50%		양념류1	한국산(고추장, 된장, 고춧가루 등)		
주차시설		무		양념류2	일본산(설탕, 소금 등)		
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타	한국산(식기류 등)		
영업시간 / 휴무일		매주 일, 11:30~22:00	메뉴북 상태		일본, 사진 유		

종합평가	동경대학앞에 위치하며, 주요고객은 동경대학 학생들이다. 학생을 상대하기 때문에 음식에 볼륨이 매우 크며, 가격도 저렴한 편이다. 일본학생뿐만 아니라, 한국유학생들도 자주 이용하면서 사랑을 받고 있다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	학생들에게 엄마의 맛과 사랑을 느끼게 하는 경영을 하고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**전문가들을 초빙해서 강의를 한다면 들어보고 싶다**.
한식 경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 시간만 있다면 참가하고 싶다.	우수 한식당 인증제	맛은 고객이 선택하는 것이고, 평가도 고객이 한다. **인증제같은 것은 별로 필요치 않다**.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 여러가지 메뉴가 있기 때문에 더 이상의 새로운 메뉴는 소화하기가 불가능하다.	한식당 홍보지원	매스컴에 나오면 효과가 있는 것은 당연하지 않는가 자본적으로 여유가 있으면 모든 사람들이 한다. 정부의 지원이 있다면 정말 고마운 일이다.
식재료 구입	일본내에서 구입하며, 한국수입업자들도 이용하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한국사람들은 집단적인 행동보다는 개인주의가 몸에 맞다. **실질적으로는 불가능**하다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	특별히 생각해 본적이 없다. 우리 가게의 경우, 맛은 물론이고 음식의 양과 가격으로 승부하는 곳이다. 주 고객인 학생들이 원하는 것은 인테리어가 아닌, 가격과 맛, 그리고 얼마나 빨리 음식이 나오느냐 이다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**세계에 보급할려면 그 맛 그대로는 불가능하다.** **그 나라와 지역에 맞는 맛으로 바꾸어 나가는 것도 필**요하다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	학생들에게는 음식 이외에 컨텐츠 개발은 별로 효과가 없다.	기타 애로사항 및 건의사항	점심 시간 때 한꺼번에 고객이 몰려들기 때문에 너무너무 바쁘다.

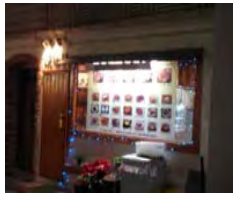
업소명 : 요수원

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 오오타구	조사일시		11/30	조사자	지희경, 박선미
상호명 (개업년월일)		요수원, 1987년 3월	대표자 성명/국적		최 태순 / 한국		
주 소		도쿄도 오오타구 오오모리니시 4-4-15 하이네스 오오모리 102호	연락처		03-5493-0430		
식당분류		야끼니꾸	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		40석	건물형태		상가 / 임대		
입지여건		주택가	한국조리사 고용		주방 2(자격증 무) / 홀2(정직)		
주요취급메뉴		야끼니꾸, 가정요리	국산기기사용		주방기기, 수저세트, 정수기 등		
대표메뉴	①	상갈비	식자재구입방법		한국제품사이트에 전화 인터넷주문		
	②	내장/돼지고기류	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	소고기국밥		육 류	일본산		
	④	불고기		어패류	일본산, 중국산		
	⑤	부대찌게		채소류	일본산, 중국산		
주요고객		30대 이상 일본인 90%, 외국인 10%		양념류1	일본산(소금, 설탕 등)		
주차시설		무		양념류2	한국산(고추장, 된장 등)		
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타	한국산(돌솥, 스텐그릇)		
영업시간 / 휴무일		매달 1, 3째주 화, 런치11:30~14:00, 디너 17:00~23:30	메뉴북 상태		일본어, 사진 유		

종합평가	한적한 주택가에 위치해 있고 손님들은 가족단위 연인, 주변 회사 사람들이 많이 찾아온다. 음식 가격대가 별로 비싸지 않고 일본산 고기를 사용하고 있어 맛이 좋으며, 직접 만든 김치, 나물, 그리고 한국산 음료수 등을 파는 냉장고가 구비되어 있다. 한국산 음료수 , 김치 , 나물 , 창자는 모두 개당 100엔으로 저렴해 구입하는 사람들이 많이 보이며. 때에 따라 고기와 음식 등을 세일하고 있다.(김 밑반찬 등은 서비스) 기본은 한국식이고 손님의 주문이 있으면 매운 맛, 단 맛 등을 조절해 준다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	주택가에 위치해서 인지 가족단위 연인단위가 많이 찾는다. 요즘엔 많은 일본사람들이 한국음식을 거부감 없이 받아들이고 있다고 생각한다. 맵다고 생각되는 육개장이나 갈비국, 떡볶이 김치를 한국식으로 만들어도 많이 찾는 것 같다. 이미 일본사회에서 한국식 음식은 하나의 메뉴로 자리 잡아져 있다고 생각한다. 겨울철인 지금 김치찌개 부대찌게 등 전골음식 등을 자연스럽게 찾는 것을 볼 때면, 이미 일본사회에서 한국음식이 자리매김을 했다고 본다. 그렇지만 일본에 사는 외국인들이 한국음식을 일본음식으로 생각하고 있는 부분에 대해서는 본국 한국 사람이 앞장서서 홍보해야 하는 바람이 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	우리 가게처럼 작은 가게에는 컨설팅이 필요 없을 것 같다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 직원에 대한 교육 참여 의사는 없다.	우수 한식당 인증제	좋은 방안이라고 생각하지만 우리 같은 소규모 식당에서 그런 **인증제를 받아들이기엔 힘들다고 생각한다.**
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 참여 의사 없다,	한식당 홍보지원	우선 일본내 한국 사람들도 한국식당을 모르는 사람이 많다. **한국인이 많이 보는 신문 등, 여행을 통해 오는 여행자를 위해서라면 여행사한국 등에 책자를 구비**하는 것이 좋지 않을까?
식재료 구입	고추장 다시다 등은 한국산을 이용하고 있지만 한국음식을 만드는데 필요한 야채 등은 직접 일본산 을 구매하고 있다. 야끼니꾸가 기본인 가게이므로 특별히 많은 한국식 재료를 필요로 하지 않는다. 육류는 일본회사를 통해 구입하고 있다. 고추장 다시다를 제외한 조미료는 일본산을 사용하고 있는데 불편함을 느끼지 않는다. 그렇지만 가정요리에 필요한 다수의 것들은 일본내 한국식품점에서 구입하고 있다. 거의 모든 것들을 직접 만들고, 그거에 따른 불편함을 느끼지 않으므로 이용을 할지에 대해선 확실히 잘 모르겠다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	좋은 생각이라고 생각한다. 일본내에 한국 사람들은 특별한 네트워크를 갖고 있지 않는다. 그저 소개를 통해서 인연을 맺고 그게 지금까지 이어져 오는 것 같다. **경영자간의 네트워크를 통해 정보를 공유**할 수 있고, 종업원 등도 찾을 수 있는 사이트가 생긴다면 좋다고 생각한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	가게 내부는 우선 한국식으로 되어 있다 . 한국 음악과 드라마 등을 제공하지 않지만 조금이라도 한국을 알았으면 하는 바램에 한국식 전통인형과 사진 등을 전시해 놓고, 한글이 가득한 벽지로 장식했다. 좌석도 한국식으로 되어있다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	외국인이 많이 찾는 일본에서의 한국음식은 이미 한국음식이 아니라는 평판도 있다. 많은 외국인들은 김치를 좋아하지만 그게 한국의 것이라는것을 모르는 사람이 많다. 물론 야끼니꾸의 경우도 그렇고, 많은 한국음식을 일본의 것으로 생각하고 있다. 그것은 한편으로 보면 그만큼 일본사회에서 한국음식이 자리잡아져 있다고 볼수도 있겠지만, 우리의 것을 우리의 것으로 세계에 알리는 것이 중요하다고 본다. **음식으로부터 세계에 한국을 알리는 중요한 기회라고 생각한다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	가게에 찾아오는 손님들 중 많은 아줌마들이 한국에 대한 흥미를 갖고 있는 것 같다. 한국 드라마가 예전같이 인기가 있진 않지만 아직도 한국을 찾아서 오는 손님도 있는 것 같다. 그렇지만 단골손님이 많이 찾아오는 우리 음식점엔 그렇게 영향을 주고 있는 것 같지는 않다.	기타 애로사항 및 건의사항	특별히 생각하지 않았음.

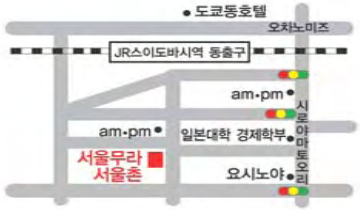
업소명 : 야키모노카타리

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 미나토구	조사일시		11/28	조사자	지희경, 박선미
상호명 (개업년월일)		야키모노카타리, 1983년 9월	대표자 성명/국적		이 정난 / 한국		
주 소		도쿄도 미나토구 아카사카3-15-11	연락처		03-3585-2035		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		1층 20석	건물형태		단독 / 자가		
입지여건		상점가	한국조리사 고용		한국조리사(자격증 유) / 주방1 / 홀1		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치 냉장고, 전자렌지		
대표메뉴	①	버섯전골	식자재구입방법		일본내 한국식품도매업자		
	②	돼지고기 돌솥 볶음	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	된장찌개 정식		육 류	일본산		
	④	보쌈		어패류	일본산		
	⑤	갈비찜		채소류	한국산(고사리)		
주요고객		20대 이상부터 다양 일본인 80%, 한국인 20%		양념류1	대부분 한국산을 사용		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 17:00~a.m.3:00	메뉴북 상태		일본어, 한글 병기, 사진 양호		
종합평가		점포규모는 작으나 맛이 상당히 우수하여, 주위에서는 유명점포이다. 새벽시간대는 앉지 못하고 돌아가는 손님들도 많다. 한품목 한품목 재료를 아끼지 않고 선보이는 메뉴는 부부의 정이 느껴진다.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한국음식의 가격통일화가 필요하다. 일본인의 금전감각에 맞춰줘야 한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	개인의 **사업지원을 지지해주는 대출제도 같이 실제적으로 도움이 될 수 있는 컨설팅 지원**이 아니면 의미는 없을 것이다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 경영자 교육보다 노하우 전수가 필요하다. 일본에서의 체재가 긴만큼 비슷한 실정내에서의 우수한 경영자에게 전수받고 싶다.	우수 한식당 인증제	외국에서 한식을 알리는 사업을 하고 있는 한식당에 대상으로 인증제로 인해 대우가 다르다면 어떻게든 반발심을 표시하게 될 것이고 결과적으로는 부작용만 야기할 것이다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 조리에 관해 자신이 있기 때문에 교육의 필요성은 느끼지 못한다.	한식당 홍보지원	인터넷이나 매스컴을 통한 홍보가 아니라면 홍보의 효과 기대는 어렵다.
식재료 구입	식재료면에 있어서 한국식자재를 유통절차를 생략하여 수입하면 신메뉴 개발 및 한국 식문화 정착에 기여할 것이다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**일본 내 상인 연합회가 있지만 자제적인 담합이 필요하다. 가격 균일화, 정량화로 더불어 사는 법에 대해 연구할 필요성**이 있다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	효과적인 공간 활용법에 대한 조언이 있으면 좋겠다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	**좋은 물건을 싸게 파는 영원한 상업 진리를 성사시킨다면 한식의 세계화는 멀지 않**다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한국음식관련 드라마 등 메스컴을 통한 홍보는 무엇보다 영향이 크다. **메스컴의 역할이 중요**하다.	기타 애로사항 및 건의사항	**농수산물유통공사에서 권위 있는 관리자급 간부가 현 일본사정에 대해 알 필요가 있다.**

업소명 : 서울촌

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 지요다구	조사일시		11/30	조사자	김용헌, 서원학
상호명 (개업년월일)		서울촌 2007년 2월	대표자 성명/국적		송 기정 / 한국		
주 소		동경도 지요다구 미사끼쪼 2-2-12	연락처		03-3239-9784		
식당분류		한국가정요리	식당유형		직영		
규 모 (좌석수)		40석	건물형태		단독,임대		
입지여건		동경을 근처에 두며 일본대학 바로 앞 위치	한국조리사 고용		한국조리사 자격증1명 주방 2명(정직원) 홀 2명(정직원), 4명(파트타이머)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고, 정수기, 테이블 등		
대표메뉴	①	해물전	식자재구입방법		일본 내 한국 유통업체		
	②	오징어볶음	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	된장찌개		육 류	일본산		
	④	해물탕		어패류	일본산, 중국산		
	⑤	불고기		채소류	일본산		
주요고객		20대이상 일본인 70%, 한국인 30%		양념류1	고추장, 된장 /한국		
주차시설		무		양념류2	고춧가루 / 중국산		
접대가능언어		한국어, 일본어		기 타			
영업시간 / 휴무일		연중무휴 11:00pm~02:00am	메뉴북 상태		한국어, 일본어 표기, 메뉴별 사진		



종합평가	대학 앞이지만 최근까지 한국음식업소는 전혀 존재하지 않았다. 개업 한 지 그렇게 오래되지 않았지만 많은 일본인으로부터 사랑을 받으며, 점심시간 때는 학생들이 많이 이용하고 있다. 특히 학생들에게는 밥과 음식을 곱빼기로 줘 인심이 후하다는 소문을 듣고, 그때부터 문전성시를 이루게 되었다고 함. 이 부근의 한국인 회사원들은 매일 이 곳을 이용하고 있다고 한다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	**한국의 전통의 맛,특히 매운 맛을 충실이 재현**하고 있으며, 맛의 브랜드는 전혀 생각하고 있지 않다.	한식당 경영 컨설팅 지원	생각해보지 않아 모르겠다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 참가하고 싶다.	우수 한식당 인증제	**긍정적으로 생각한다.** 맛있도, 좋은 음식을 위해서라면 인증제 도입은 일본인 뿐만 아니 라, 가게의 품질향상에도 도움이 된다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 주방을 담당하는 점장으로서는 지금까지의 경험으로 요리를 하고 있지만, 때로는 새로운 요리에 도전하고 싶다. 그런 뜻에서 교육이 있다면 참여하고 싶다. 단, 일본 현지에서 해야 가능하다.	한식당 홍보지원	매스컴이나 홈페이지를 이용한 선전은 필수적이고, 제대로 된 홍보가 이루어진다면 한식업소 전체에 플러스가 될 것이다.
식재료 구입	일본 내 유통업체 일부 양념류는 한국식품수입업체	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**어딜가도 한국인의 경쟁자는 한국인이다.** 경쟁대상과 네트워크는 불가능하다. 화교들은 그렇지않다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**일본 내 전문가들도 많이 있기 때문에 굳이 필요하지 않다고 본다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**국가적 차원에서 적당한 시장규제가 필요**하며, 한식문화에 걸맞지 않은 업소들은 강하게 규제 또는 강제추방도 필요하다.
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	잘은 모르겠지만 좋은 영화나 드라마는 한국인에 대한 긍지를 심어 주며 일본인들한테도 좋은 이미지를 남긴다.	기타 애로사항 및 건의사항	한국인들과의 경쟁은 너무 치열하다. 최고 애로사항이 있다면 **다른 한국업체들과의 관계유지**다.

업소명 : 제주도

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경도 문경구	조사일시		11/28	조사자	정종수, 김세환
상호명 (개업년월일)		제주도 1980년 6월	대표자 성명/국적		김 시연 / 한국		
주 소		동경도 분쿄구 센다기 3-27-8	연락처		03-3822-3875		
식당분류		야끼니꾸, 샤브샤브	식당유형		개인 업소		
규 모 (좌석수)		1층 80석, 2층 120석	건물형태		단독/임대		
입지여건		로컬역을 주변에 둔 주택상가	한국조리사 고용		조리사 자격증 2명, 주방2 (정직원) 홀 5명 (정직원) 4명(파트타이머)		
주요취급메뉴		한국요리, 야끼니꾸	국산기기사용		냉동기,냉장고		
대표메뉴	①	소갈비	식자재구입방법		일본산이 거의		
	②	상추사라다	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	부추전		육 류	일본산		
	④	불고기		어패류	일본산		
	⑤	해물탕		채소류	일본산		
주요고객		30대이상 가족단위 일본인 90%, 한국인 10%		양념류1	일본산		
주차시설		무		양념류2	고춧가루, 일부재료 한국수입업자		
접대가능언어		한국어, 일본어, 영어		기 타			
영업시간 / 휴무일		연중무휴 11:00~24:00	메뉴북 상태		일본어, 메뉴별 사진		

종합평가	주택가임에도 고객은 끊이지 않고 활기차게 영업이 이루어진다. 한국음식이지만 재료는 일본내에서도 최상급의 재료(소고기 등)를 사용하고 있으며, 지극히 부가가치가 높은 가게를 운영하고 있다. 거의 단골고객으로 유지되며, 예약이 없는날이 거의 없다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	전통적인 한국맛과 일본의 맛을 혼합한 새로운 감각의 맛으로 **현지화를 추구**한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	찬성 국가에서 할 수 있다면 받고 싶다. 단, AS가 이루어져야 하겠다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 평소 책과 인터넷, 직접적인 경험을 통해서 공부하고 있지만, 부족한 부분이 너무 많다. 교육의 기회가 주워진다면 참여하고 싶 다.	우수 한식당 인증제	반대 별로 필요없지 않을까 싶다. **인증제의 기준도 의심스럽다.**
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 요리사 교육이전에 확보가 너무 힘들다. 장기적인 교육이 있으면 좋겠다.	한식당 홍보지원	반대 특별히 필요없다 자체적으로 충분하다고 생각한다.
식재료 구입	일본 내에서 구입하며, 일부는 한국수입업체를 통해서 구매	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한국인과는 맞지 않는다. 필요하다면 본인이 알아서 한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	일본 내에도 한국식 인테리어를 전문적으로 하는 업체가 있다. **만약 한국 정부에서 한국식 인테리어를 직접 보급학 된다면 일본 내 인테리어 업체는 어떻게 될까 걱정이고, 굳이 한국에서 도입하지 않아도 될 거라 생각한다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	다른 업소의 맛이 떨어져서 이미지가 손상되는 경우가 많다. **정부가 규제해서 한국의 맛과 브랜드를 지킬 수 있도록 유도**해 줬으면 좋겠다.
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	영업과는 크게 상관이 없으나 영화나 드라마가 성공하면 더 좋을 것 같다.	기타 애로사항 및 건의사항	**최근 들어 한국음식은 비싸고 맛이 없다는 인식이 확산되고 있다.** 너무 많은 가게가 생기고, 없어지기 때문에 한식업체 전체로 봤을 때 마니너스로 작용되는 것 같다.

업소명 : 한정

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		군마켄 마에바시시	조사일시		11/21	조사자	황규식, 이영삼
상호명 (개업년월일)		한정, 5년째(2003년)	대표자 성명/국적		김 기호 / 재일교포		
주 소		쿤마켄 마에바시시 모토소우쟈마찌2-3-10	연락처		027-255-2933		
식당분류		한국가정요리	식당유형		체인(3개점-전부 직영)		
규모(좌석수) / 종사원수		130석	건물형태		1층 단독 / 자가		
입지여건		일반도로3차로의 코너. 차량소통은 많음. 군마켄청사에서 차로 5분거리	한국조리사 고용		자격자0 / 주방6 / 홀10 3점포합계-60명		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		무		
대표메뉴	①	찌게	식자재구입방법		유통업자(일) + 직접사입		
	②	비빔밥종류	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	지짐이		육 류	일본산		
	④	김치		어패류	일본산		
	⑤	팥빙수		채소류	일본산		
주요고객		40-50대 가족.연인 등 일본인95%, 외국인5%		양념류1	일본산, 한국산		
주차시설		유 / 55대		양념류2	소스는 독자적으로 개발		
접대가능언어		일어, 한국어 조금(종업원90%가일본인)		기 타	김/김치 등 한국에서 친척이 사입		
영업시간 / 휴무일		연중무휴 런치 / 11시-2시 디너 / 17시-24시	메뉴북 상태		일본어, 사진 유		

종합평가	상당히 체계가 잡혀진 체인점으로 군마켄을 중심으로 적극적인 체인 확충을 모색 중에 있다. 친척이 서울에 거주하는 관계로 한국양념의 원재료및 소품 등은 친척이 거의 처리하고 있다. 상당히 넓은 주차장이 고객유치에 큰 역할을 하고 있으며, 실내 및 음식사진촬영은 사장의 장기출장관계로 불가하였다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	메뉴는 한국식과 일본인의 입맛에 맞게 현지화된 것이 혼합되어있다. 40,50대 이상과 가족, 연인들이 주고객이며, 현재 3점포를 운영하고 있다. 독자적인 메뉴개발과 운영방법에 따라 향후 발전 가능성은 충분하다고 본다.	한식당 경영 컨설팅 지원	전체적인 경영면에서는 현재까지 성공적이어서 필요성은 못느끼고 있다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 세미나개최 등은 필요하다고 본다.	우수 한식당 인증제	모르겠다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 필요하다고 본다. 그래서 현재 독자적으로 실시하고 있다.	한식당 홍보지원	해준다면 고마우나 구체적으로 어떤 내용인지 몰라 현재로는 대답하기 어렵다.
식재료 구입	일본산과 한국산을 병용해서 사용하고 있다. 원재료는 한국산을 100% 이용하고 있으며, 소스는 독자적으로 개발, 사용하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	좋다고 생각한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	아직까지는 필요성을 못 느끼고 있다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	모르겠다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	절대 필요하다. **신규고객의 확보와 기존고객의 계속적인 유지에 상당히 영향**을 끼친다고 본다. 지속적으로 이어지면 좋겠다.	기타 애로사항 및 건의사항	현재로서는 특별히 없다.

업소명 : 최고야

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄 마찌다시	조사일시		11/23	조사자	박선미, 황규식
상호명 (개업년월일)		최고야, 2007년10월	대표자 성명/국적		高橋(타카하시) / 일본 (주)최고야		
주 소		도쿄도 마찌다시 하라마찌다 토큐 츠인즈 이스트8층	연락처		042-728-2392 (FAX동일)		
식당분류		한국가정요리	식당유형		직영점(27개 점포)		
규모(좌석수) / 종사원수		74석	건물형태		복합건물8층		
입지여건		복합건물내	한국조리사 고용		자격증 무 / 정직 1, P/T 8		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		김치 냉장고, 정수기		
대표메뉴	①	순두부	식자재구입방법		일본내 자사 유통업체		
	②	삼계탕	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	야끼니꾸		육 류	일본산		
	④	해물탕		어패류	일본산		
	⑤	육개장		채소류	일본산		
주요고객		나이에 관계없음 일본인 90% 한, 중10%		양념류1	한국산		
주차시설		유		양념류2	한국산		
접대가능언어		일본어, 한국어		기 타	주류 한국		
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:00~23:00	메뉴북 상태		상태양호, 사진 양호		

종합평가	인터뷰에 대한 거부로, 10월에 오픈한 점포를 찾아 어렵게 취재하였지만, 사진촬영은 힘들다고 하여, 홈페이지를 참고하였다. (http://www.chegoya.com/index.htm) 전체적인 맛과 질이 상당히 우수한 편으로 손님들에게 항시 신속하게 대처할 수 있도록 아르바이트생들을 교육시키고 있다. 굉장히 다양한 종류의 한국술을 판매하고 있다. 세계에서 알아주는 일본의 최고급 서비스 정신과 한국요리의 만남이라 할 수 있다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	일본에서는 흔히 볼 수 없는 재료와 쉽게 찾을 수 없는 한국요리를 메인으로 삼고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	일본에서의 한식당 경영은 어느 정도의 한계가 있는 것 같다.
한식 경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 한식이든 일식이든 분야를 초월해 경영자 교육은 필요하다.	우수 한식당 인증제	좋은 아이템이라고 생각한다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 현지에 맞추는 것이 가장 중요하다. 교육도 필요하지만 한국음식이 보편화되기 전까지 적응해야 할 일은 그 밖에 더 많다.	한식당 홍보지원	좋은 아이디어이다. 도움이 될 것 같다. 한류스타들 영향을 받는 것처럼 계기가 중요한 것 같다.
식재료 구입	한국을 자주 오가며 구할 수가 없는 형편이기에 한 번에 대량으로 구매를 한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**네트워크가 구축된다면 좋을 것 같다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	백화점내 레스토랑이기에 한국의 전형적인 가정 요리집 분위기보다는 깔끔한 이미지로 나가고 있다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	아직까지 한식은 보편화 되어 있지 않은 상태이다. 하지만 **일본인의 식탁에 한식의 품목이 하나씩 늘어날 때(예를 들면 김치 등) 한식의 세계화의 길이 있다고 생각한다.**
한국 전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류배우들이 선전하는 술을 판매 하고 있고 매상이 꽤 좋은 편이다.	기타 애로사항 및 건의사항	

업소명 : 황금돼지

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄 미나토구	조사일시		11/21	조사자	박선미, 황규식
상호명 (개업년월일)		황금돼지 HANN 2005년11월	대표자 성명/국적		밝히고 싶지 않다 / 한국		
주 소		도쿄도 미나토구 롯뽄기7-14-4	연락처		03-5411-2971(FAX동일)		
식당분류		야끼니꾸 / 한국가정요리	식당유형		직영점		
규모(좌석수) / 종사원수		2층 65석, 룸2실(20석)	건물형태		복합 건물2층, 임대		
입지여건		복합테마건물 미드타운 근처	한국조리사 고용		한국조리사2 / 자격증무 / 홀13(정직5, P/T 8)		
주요취급메뉴		야끼니꾸 / 한국요리	국산기기사용		테이블, 인테리어 물품, 식기		
대표메뉴	①	코스요리	식자재구입방법		일본		
	②	삼겹살	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	삼계탕		육 류	일본산		
	④	보쌈		어패류	일본산		
	⑤	감자탕		채소류	일본산		
주요고객		20대, 일본인 80%, 한국인 20%		양념류1	한국산(고춧가루, 된장. 고추장)		
주차시설		무		양념류2	한국산(젓갈, 김)		
접대가능언어		한국어, 일본어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 11:30~23:00	메뉴북 상태		일본어병기, 사진, 양호		
종합평가		한국에서 직접 들여온 가마를 이용한 인테리어가 독보적이다. 위생적이고 깔끔함으로 한국식 야끼니꾸와는 많이 다르다. 오픈키친은 고객들에서 신선함과 신속함을 동시에 어필하는 기능을 하고 있다. 전체적인 맛과 질도 우수한 편.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	지역특성상 일본인이 주고객층이기는 하나 한국인을 대상으로 한 홍보활동을 하고 싶다. 한국음식은 건강식으로 맛에서나 영양적인 면에서도 우수하다고 생각한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	아직은 특별히 받고 싶은 게 없다.
한식 경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 필요하다고 생각하며 참여할 의사도 있다. 현지에서의 교육이 중요하다.	우수 한식당 인증제	있다면 좋을 것 같지만 **어떤 기준에서 누가 판단하는 지에 따라 영향력은 달라진다고 생각**한다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 조리사교육을 받지 않더라도 운영에 큰 어려움은 없다. 경험이 뒷받침된다면 교육은 그리 필요치 않다. 종사원에게는 현지에 맞는 위생, 서비스 교육이 중요하다.	한식당 홍보지원	**한국 식문화의 보편화가 이루어지는 것이 우선**인 것 같다.
식재료 구입	신선한 식재료를 사용해 고객에게 어필하려고 노력 중이다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**네트워크가 구축된다면 좋을 것 같다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	지금의 인테리어는 대부분 한국에서 들여와 비용이 든 것이 사실이다. 일본내에게 구입할 수 있는 환경이 갖춰주었으면 좋겠다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	한식 세계화의 가능성은 크다고 생각하지만 **현지인 입맛에 맞게 연구해 나가는 것이 세계화를 가능케 하는 원동력**이라 생각한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	일시적인 효과보다는 장시적인 효과를 얻을 수 있는 **컨텐츠 개발이 필요**하다고 생각한다.	기타 애로사항 및 건의사항	특별히 아직은 없다.

업소명 : 에비스

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 신주쿠구	조사일시		11/24	조사자	황규식, 김세환
상호명 (개업년월일)		에비스, 2006년 7월 18일	대표자 성명/국적		지 미경 / 한국		
주 소		동경도 신주쿠구 햐쿠닌죠1-7-16	연락처		03-3207-0350		
식당분류		야키니쿠	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		1층 40석, 2층 80석	건물형태		상가, 임대		
입지여건		오오쿠보역에서 도보 1분	한국조리사 고용		주방4(자격유1명), 홀 2(정직), 4(파트)		
주요취급메뉴		야키니쿠	국산기기사용		상가 / 임대		
대표메뉴	①	돼지갈비	식자재구입방법		일본 및 한국유통업체		
	②	상갈비	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	해물탕		육 류	일본산		
	④	육개장		어패류	일본산		
	⑤	물냉면		채소류	일본산, 중국산(버섯)		
주요고객		연령대별 없음 일본50%, 한국50%		양념류1	한국산(고추장, 된장)		
주차시설		무		양념류2	나머지 양념들은 일본산		
접대가능언어		한국어, 일본어, 중국어		기 타			
영업시간 / 휴무일		무휴 / 24시간	메뉴북 상태		한글병기, 사진 유		

종합평가	오오쿠보역에서 내려 도보로 1분 거리에 있기 때문에, 일본인들이 제일 찾기 쉬운 한국음식점 중의 하나이다. 1층 도로 옆에 위치하기 때문에 시안성이 좋으며, 간판도 눈에 잘 띈다. 가격대도 저렴하며, 맛도 좋다. 깔끔한 음식점이라는 느낌이 들고, 종업원들의 접객태도도 좋은 편이다. 하지만, 한국의 전통적인 모습은 거의 없다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	가격대비 음식의 맛은 좋다	한식당 경영 컨설팅 지원	경영컨설팅보다 지원 **저리융자제도에 대한 게 현실적으로 더 필요**하다. 일본인들과 경쟁을 하기위해서는 자금이 있어야 하는 것이므로
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 자리를 비운다는 건 생각해 보지 않았다. 교육을 받으면 좋지만 한국까지 들어가는 것은 무리가 크다고 생각	우수 한식당 인증제	**목적과 기준이 정확히 명시되고 일본 정부와의 관계를 먼저 만들어 놓은 후에 진행**하는 것이 필요
종사원 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 친절 교육은 시키지만 체계적인 교육은 시켜보지 못해 일본에서 진행 되어진다면 보내보고는 싶다.	한식당 홍보지원	**한국의 이미지, 한식에 대한 강한 인식을 줄 수 있는 이미지와 한식이 위생적이면서도 안전하고 건강식이라는 이미지의 부여가 필요**
식재료 구입	대다수 식자재는 일본산을 사용하지만 양념류 중 일부와 야채류 몇가지는 꼭 국산을 고집하여 사용하고 있다. **한국산 식자재의 신선도와 가격에 대한 만족도는 낮다**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	네트웍 구축보다는 **커뮤니티를 먼저 만들어 대화의 장을 만들어 놓는게 우선시** 되어져야 할 것 같음.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**인테리어와 서비스 모델개발이 되면 우선 보고 결정하고 싶다**. 한국식 서비스가 일본에서 어느 정도 인정을 받을 수 있을지는 잘 모르겠다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원 사례	한식이 서서히 일본 속에 스며들게 할 수 있는 체험의 기회를 많이 만들어주면 좋겠다. **한국음식 중 일상식화 할 수 있는 메뉴개발도 필요하다. (가격은 저렴하면서 맛은 우수한)**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	공연문화가 들어왔으면 좋겠다. **연예인 뿐만이 아닌 스포츠 스타, 연극, 뮤지컬 등 다양한 문화컨텐츠 개발이 필요**하다.	기타 애로사항 및 건의사항	직원고용, 특히 조리사 채용의 어려움 등. 비자 문제가 해결이 되면 좋겠다.

업소명 : 포장마차

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄도 분쿄우구	조사일시		11/26	조사자	지희경, 이영삼
상호명 (개업년월일)		포장마차/2007년7월	대표자 성명/국적		황 문수/한국		
주 소		도쿄도 분쿄우구 유시마3-42-11	연락처		03-3837-2221		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		1층30석	건물형태		단독, 임대		
입지여건		상점가, 환락가	한국조리사 고용		한국조리사/자격증무/주방2/홀1		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고		
대표메뉴	①	잡채	식자재구입방법		일본내 한국식품판매점		
	②	두부김치	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	김치볶음밥		육 류	일본산		
	④	돼지갈비		어패류	일본산		
	⑤	곱창전골		채소류	일본산		
주요고객		30대이상, 일본인50%, 한국인50%		양념류1	양념류는 대부분 한국산		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		일요일휴무/17:00~a.m.4:30	메뉴북 상태		양호, 한국어 병기		

종합평가	한국에서 흔히 볼수있는 실내 포장마차 같은 분위기의 인테리어에 정겨운 맛으로 새벽시간대에 붐비는 곳이다. 저렴한 가격대에 푸짐한 인심으로 한국고객들의 비율도 높은편. 가족이 운영하여 인건비 절약에 기여하고 있다. 일본내에서 드문 한국식 포장마차 업체로서 한국에 있는듯한 분위기로 전망있는 분야라 생각된다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한국식 이쟈카야로서 자리매김 할 수 있도록 앞으로 직영점을 확대할 예정이다. 일본인,한국인 고객들에게 그립고 정겨운 맛을 제공하고 있다는 자부심이 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**자본금 조달에 있어서 어려움이 많다. 영주권이 없으면 대출도 받을 수 없기 때문에 자본금 지원도 컨설팅 지원이 있으면 좋겠다.**
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 어떤 메뉴로 음식점을 운영할까라는 전략에 따라서 경영자 교육도 달라져야 한다고 생각한다. 포장마차 스타일은 틈새시장이기 때문에 교육보다는 실전이다.	우수 한식당 인증제	**제도 보다는 식문화의 정책이 선행**되야 한다. 개인업자에게는 불리한 조건도 많을것이기 때문에 찬성하지 않는다.
종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 조리사와 홀사이의 커뮤니케이션이 중요하다. 전체적인 흐름이나 메뉴에 대한 지식을 공유할 필요가 있다.	한식당 홍보지원	한식을 알리는 홍보지원이 필요하다. 현지화된 메뉴에만 주목되는것은 바람직 하지 않다.
식재료 구입	우에노쪽은 한국음식점이 많은만큼 **한국식품 도매업자도 많지만 한국에서 구입하는것 보다 질이 떨어지는 건 사실**이다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**시기적으로 늦은감이 있지만 구축되면 도움이 될 것 같다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	인테리어개조에 있어 자제구입 비용절감이 될 수 있으면 좋겠다. 한국식 인테리어를 위해서는 비용이 많이 든다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	자연스럽게 일본인에게 한국식문화를 전파해야 한다고 생각한다. 고객회전율을 높여 **많은 사람들에게 한식을 경험**하도록 하는 것이 가장 빠르다고 본다
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	전통음식뿐만 아니라 **한국식문화 전체에 대한 관심을 불러올 수 있는 컨텐츠 개발이 필요**하다.	기타 애로사항 및 건의사항	**메뉴개발에 있어 식재료의 제한을 많이 받는다.**

업소명 : 대사관

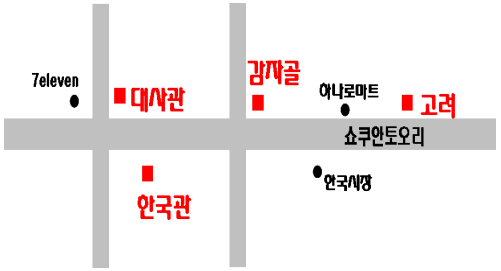
조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄 신주쿠	조사일시		10/26	조사자	원혜영, 강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		大使館 대사관 2002/5/18(1층) 2002/6/14(2층)	대표자 성명/국적		홍 성엽 / 한국		
주 소		東京都新宿區大久保1丁目17－9 동경도신주쿠구오오쿠보1-17-9	연락처		03-3232-3339/1139		
식당분류		한국가정요리, 야끼니꾸	식당유형		직영점 / 체인(3개)		
규 모 (좌석수)		1,2층: 300석/룸:3(24석)	건물형태		단독 2층, 자가		
입지여건		신주쿠 오오쿠보도오리 한인밀집지역 내 복합상권(주택가, 오피스가, 유흥가)	한국조리사 고용		한식 조리사자격증 보유자 고용 주방16(정직원), 홀23(정직5,나머지는 P/T)		
주요취급메뉴		한국요리, 야끼니꾸, 한국식 활어회	국산기기사용		김치냉장고, 반찬냉장고		
대표메뉴	①	왕뼈갈비, 갈비, 삼겹살	식자재구입방법		대부분 유통업체를 통해 구입 (쌀, 야채/일본 산낙지/한국)		
	②	부침개	식자재 사 용	곡 류	일본(쌀) 질과 가격적인 측면 고려		
	③	비빔밥		육 류	와규, 뼈갈비(미국산)		
	④	게장		어패류	산낙지(한국), 사시미(일본)		
	⑤	육개장		채소류	일본산		
주요고객		30대 이상, 일본인(60%):한국인(40%)		양념류1	고추장, 된장 / 한국		
주차시설		유, 13대		양념류2	청양고추, 깻잎 / 한국		
접대가능언어		일본인 1명, 간단한 의사소통(유학생)		기 타	술(소주, 막걸리) / 한국		
영업시간 / 휴무일		연중무휴 / 11:00 ~ 05:00	메뉴북 상태		한글병기, 깔끔 메뉴별 사진		

종합평가	1층과 2층으로 나뉘어져 있어 1층은 회를 2층은 야끼니꾸를 판매하고 있어 층별 컨셉을 달리 하고 있다. 전체적으로 한국적인 인테리어와 점포의 컨셉을 가지고 있어 한국적 정서를 잘 나타내고 있으며 요리의 맛과 질도 비교적 우수한 편이었으며 신주쿠 지역에서 유일하게 주차장을 보유하고 있는 업소이다. 2002년 한일월드컵 시 주차장에서 응원전이 벌어지면서 더욱 유명해짐

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한국음식의 전통적인 맛을 고수하는 편 일본인들이 느끼기에는 전골류나 보쌈요리가 3~4인분씩 제공되는 것을 부담스러워 한다. 따라서 일본의 식문화에 맞는 제공 밥법에 대한 궁리가 필요하다고 생각한다. 1~2인분으로 나눠서 판매하는 것을 검토 중에 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	전문적인 컨설팅이 필요하다. 경영시스템, 마케팅, 메뉴, 판촉의 등 총망라한 컨설팅이 필요하다.
한식경영자 교육	경영주는 한국에 들어가서 한국 현지의 식문화를 직접 체험하면서 교육을 받는 것이 좋겠다.	우수 한식당 인증제	기준이 공정해야 한다. 이집은 받고 저 집은 안 받고 하면 문제가 야기될 수도 있다. 신주쿠지역은 영세한 업체가 많기 때문에 더욱 문제가 될 수도 있다.
한식조리사 교육 (종사원)	직원들 초청 교육은 실질적으로 힘들다. 일본 내 교육은 참여의사 있다. 많은 부분을 P/T에 의존하고 있는 실정이라서 인력운영이 힘들기 때문이다. 점장급은 한국에 보내서 교육을 시킬 의향은 있지만 인력 운영 및 여건상 어려움이 따를 것이다.	한식당 홍보지원	2007년 들어서면서 매출이 떨어졌다. 문화를 접목시킨 지역 이벤트라든지, 볼거리, 즐길 거리 등 문화 전파의 장이 필요하다.
식재료 구입	기본적인 한식의 양념류(된장, 고추장, 고춧가루 등)는 한국산을 하고 있지만 가격과 질적인 측면을 고려하여서 야채, 쌀, 고기는 일본산을 사용한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	일본 내 한식당들을 관리할 수 있는 공기관(한인협회) 같은 단체가 필요하다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	참고는 하겠지만 적극적인 수용은 힘들다. 획일화되기 쉬우며 경영주의 스타일, 현지 트랜드가 있기 때문이다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	요코하마의 차이나타운을 본받아야 한다. 대출제도와 같은 제도적 정책은 상당히 도움이 많이 된다.
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	필요하다. 문화적 교류가 중요하다. 2002년 월드컵을 기점으로 일본인의 인식이 많이 바뀌었고, 컨텐츠 개발은 인식의 변화를 가져다주기 때문에 필요로 하지만 단발성이 아닌 지속성을 지키기 위한 정책이 필요하다	기타 애로사항 및 건의사항	점포수는 늘어났지만 2006년 활성화후 2007년은 매출이 떨어지는 상태다 한류의 붐이 시들해진 후 영업활성화를 위한 모티브가 필요하다. 한국인 점포간 과도한 경쟁과 가격인하도 문제다

업소명 : 감자골

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		오오쿠보	조사일시		10/27	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		감자골 (주식회사 거산)	대표자 성명/국적		최 동한 (주식회사 거산)		
주 소		東京都新宿區大久保1-12-6 동경도신주쿠쿠오오쿠보1-12-6	연락처		03-3232-5557		
식당분류		한국음식 / 감자탕 전문점	식당유형		기업		
규 모 (좌석수)		90석	건물형태		단독, 임대		
입지여건		신주쿠 오오쿠보도오리 한인밀집지역 내 복합상권(주택가, 오피스가, 유흥가)	한국조리사 고용		한국인조리사/ 자격증 보유/정직7명/ 알바9명		
주요취급메뉴		한국음식/감자탕	국산기기사용		로스타,냉장고,냉동고,김치냉장고,,테이블		
대표메뉴	①	감자탕	식자재구입방법				
	②	삼겹살	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	소갈비		육 류	일본		
	④	보쌈		어패류	-		
	⑤	떡볶이		채소류	일본		
주요고객		점심:40~50대주부 저녁:30~40대남직장인 일본인(80%) : 한국인(20%)		양념류1	고추장, 된장, 고춧가루 / 한국		
주차시설		무		양념류2	김, 깻잎 / 한국		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	김치 / 한국		
영업시간 / 휴무일		연중무휴 / 24시간	메뉴북 상태		한글병기, 사진, 양호		

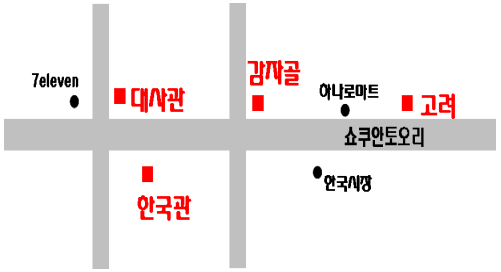


종합평가	기업에서 운영하는 업체라 탄탄한 경영이 뒷받침되고 있다. 건물자체를 감자모양을 이용해 가시적인 홍보효과를 노렸다. 오오쿠보 거리에서는 보기 힘든 전문점이며 현재 일본에서 각광받고 있는 메뉴라 특화의 가능성이 크나 타 업소에도 감자탕이라는 메뉴가 대부분 있기 때문에 맛과 질적인 면에서 승부를 해야할 것으로 사료된다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	전통적인 맛을 고수하고 있다. 그렇게 하는 것이 한국음식을 제대로 알리는 길이라고 생각한다. 일본인들은 일본인들의 소식문화에 비해 푸짐한 양이 미덕인 한국의 메뉴를 만족스러워 한다. 자체적으로 조리 레시피를 보유하고 메뉴개발도 이루어진다.	한식당 경영 컨설팅 지원	식기류 선정의 컨설팅과 음식 데코레이션 등의 컨설팅지원을 원한다.
한식경영자 교육	초청교육 및 일본 내 교육 모두 찬성 처음에는 정부에서 무료로 지원을 하여 시도를 해보고 차후에 수정·보완을 통해 효과적인 교육안이 마련되어 교육의 효과가 나타나게 되면 그 이후에는 비용을 부담해서라도 참여 할 의사가 있다.	우수 한식당 인증제	긍정적이다. 인증제를 시행하면 업체 간 경쟁이 되어 개선방안을 위한 노력을 할 수 있을 것 같다.
한식조리사 교육 (종사원)	한식조리사 교육에는 긍정적이나 인력적인 문제가 발생하므로 일본에서 이루어지는 것이 좋겠다. 한식의 레시피 보급도 긍정적인 생각이다. 그러나 한식의 특성상 손맛이라는 것이 있기 때문에 맛이 항상 같을 수는 없다고 생각한다.	한식당 홍보지원	TV광고라든지, 잡지, 유인물 등 각종 미디어의 홍보가 필요하다.
식재료 구입	통관절차상의 문제로 인해 수입되지 못하는 식자재들이 많다. 그리고 수입되어지는 식자재들은 관세로 인해 가격이 올라가므로 사용함에 있어 적절치 못하다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	체인화 사업 및 신규사업을 위해서도 네트워크 구축은 필요하다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	좋은 취지인 것 같다. 활용할 의사가 있다. 또한 서비스의 매뉴얼에 대한 보급도 필요하다로 생각한다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	-
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류의 붐이 매출에 미치는 영향력은 크다. 그로 인해 지방에서도 신주쿠 지역을 찾아온다. 그러므로 신주쿠 오오쿠보 지역을 좀 더 특화시켜 코리아타운이라는 정식 명칭과 함께 타운형성의 구체적인 대책이 필요하다.	기타 애로사항 및 건의사항	역시 가장 힘든 부분이 인력적인 부분이다. 유학생들에게 의존할 수밖에 없는 상황이라 직원들이 자주 바뀐다.

업소명 : 한국관

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		신주쿠	조사일시		10/25	조사자	원혜영,강효웅,김지은
상호명 (개업년월일)		韓国館 한국관 1996/8/30	대표자 성명/국적		임 제실 / 한국		
주 소		東京都新宿區歌舞技町2-41-8 동경동신주쿠구카부키쵸2-41-8	연락처		03-3232-2989		
식당분류		야니끼꾸 (구이전문점)	식당유형		개인업소		
규 모 (좌석수)		88석	건물형태		상가1층/임대(1년마다 갱신)		
입지여건		신주쿠 오오쿠보도오리 한인밀집지역 내 복합상권(주택가, 오피스가, 유흥가)	한국조리사 고용		한식 조리사자격증 보유자 고용 주방-4명 , 홀-4명, P/T-6명		
주요취급메뉴		한국요리, 야끼니꾸	국산기기사용		탁자, 컵, 접시, 닥트, 후드, 조명		
대표메뉴	①	돼지갈비	식자재구입방법		쌀, 술 :유통업체, 나머지 직접 사입		
	②	삼겹살	식자재 사 용	곡 류	쌀 - 일본		
	③	잡채		육 류	소고기, 돼지고기 -일본		
	④	파전		어패류	-		
	⑤	소뼈갈비		채소류	일본산(한인들이 일본현지에서 재배)		
주요고객		인근한인, 일본직장인,(20대~40대) 일본인80% : 한국인20%		양념류1	고춧가루, 된장, 고추장 / 한국		
주차시설		주차시설 無		양념류2	멸치, 김, 다시다 / 한국		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		연중무휴 / 11:00~05:00 (12/31, 1/1~2 건물정기점검 휴무)	메뉴북 상태		한글, 일어 병기, 양호 ,사진		



종합평가	같은 장소에서 11년간 운영 신주쿠 지역의 경기 침체와 고객층의 변화로 밝고, 트인 공간으로 점포 리모델링을 하고 메뉴도 리뉴얼 함 그로인해 고객층이 넓어졌다는 장점이 있으나 메뉴컨셉이 불분명(라면, 만두 등의 분식류 추가)하며 매장 분위기가 자칫 어수선해 질 수 있는 단점이 있다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한식의 세계화, 충분히 가능성 있음(김치, 구이의 원조) 그러나 백화점식 메뉴운영으로 대부분의 한국 음식점의 경우 같은 메뉴가 많아 특화가 어렵고, 한인들 간 경쟁심화로 메뉴 가격 낮아지고 이로 인해 품질저하 됨.	한식당 경영 컨설팅 지원	판촉 전략에 관한 컨설팅 생소한 메뉴는 일본인들 특성상 알려지는데 시간이 오래 걸림
한식경영자 교육	한국초청교육 참여할 의사 있음 한국에서 메뉴 벤치마킹 등 배울 점 많음	우수 한식당 인증제	우수 한식당 인증제에는 찬성하지만 업소의 인증 후 관리 및 홍보 방안이 더욱 중요
한식조리사 교육 (종사원)	일본 내 교육에는 찬성 인력수급이 어려워 종업원 공백 시 운영에 차질 주방은 조리스킬 및 위생교육 / 홀은 접객서비스 교육 경영주 교육 후 종사원 전수 필요(인력의 잦은 교체 때문)	한식당 홍보지원	대표적인 한국음식이 무엇인지를 알릴 필요가 있고 한인들간 서로 도울 수 있는 분위기 조성이 필요
식재료 구입	고춧가루 등 일부만 국산 - 가격비싸 경쟁력 떨어짐 한국에서만 생산되는 것은 사용(장류 및 깻잎 등)	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한국정부에 대한 신뢰도가 떨어져 본 사업 조차도 신뢰가 가지 않는다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	업종, 업태, 메뉴 등 특징에 따라 점포별 다른 컨셉으로 다양한 인테리어 및 서비스 제공방법 제공 필요	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	경영주의 의식이 중요하다. 지금과 같은 제살깍아 먹기식의 경쟁심을 버릴 수 있도록 해야 한다.
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	단기간적인 것(드라마) 말고 인식을 변화시킬 수 있는 지속적인 문화적인 것이 필요함	기타 애로사항 및 건의사항	가격경쟁 심해 음식품질이 낮아지고 있다. 제값 받으며 음식을 팔아야 투자도 이루어지고 한식 세계화도 이루어질 것이다.

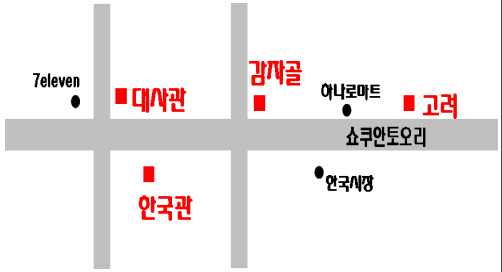
업소명 : 엄니식당

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		신주쿠	조사일시		10/27	조사자	원혜영, 강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		オムニ食堂 엄니식당 / 1992년	대표자 성명/국적		이 광산/ 한국		
주 소		東京都新宿區歌舞伎町2-42-13 東広ビル1F 동경도신주쿠구카부키쵸2-42-13동히로바빌딩1	연락처		03-3207-2211		
식당분류		한국가정요리점	식당유형		체인/5개 점포		
규 모 (좌석수)		80석(45평)	건물형태		상가1층,임대/월세65만엔		
입지여건		신주쿠 오오쿠보도오리 한인밀집지역 내 복합상권(주택가, 오피스가, 유흥가)	한국조리사 고용		한국인 조리사 고용 주방-5명, 홀-8명(P/T 4명)		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		로스타, 테이블, 냉장고, 그릇		
대표메뉴	①	감자탕(소 도가니로 국물 우려냄)	식자재구입방법		기본양념류 한국산		
	②	불낙전골	식자재 사 용	곡 류	쌀 / 일본		
	③	갈비, 삼겹살		육 류	일본산		
	④	부침개, 잡채		어패류	일본산		
	⑤	겉절이김치		채소류	일본산		
주요고객		고객층다양, 젊은층이 늘어나는 추세 일본인95%,		양념류1	된장, 고추장 / 한국		
주차시설		무		양념류2	고춧가루, 멸치, 다시다 / 한국		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	당면-한국		
영업시간 / 휴무일		연중무휴, 11:00~02:00	메뉴북 상태		한글병기, 사진, 양호		
종합평가		개업 초창기 배달로 성공, 엄니식당 브랜드를 사용하는 점포 총 5곳 100가지의 메뉴, 언론 등 매체를 통해 인지도 높음, 사장님 자체를 마케팅화 시킴. 한국 관광객 예약이 많은 편, 벽면에 한국 연예인 사진이 테이블별 붙여져 있어 손님이 좋아하는 연예인의 테이블에 앉을 수 있도록 한류를 이용한 아이디어로 인테리어를 구상 그러나 사진들로 인하여 조금 산만한 느낌. 음식은 맛은 매우 좋으며 음식 및 서비스에서 어머니의 정이 느껴짐 현재 사장님의 딸이 2대째 물려 받으려고 경영수업중에 있음					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한국음식이 일본에서 건강음식으로 인정받고 있고, 건강에 대한 관심과 한국음식(발효음식)의 중독성 때문에 꾸준한 인기를 끌고 있다. 한국만의 맛을 고수 하는 것이 좋다.	한식당 경영 컨설팅 지원	경영적인 면에서는 지금까지의 노하우가 있기 때문에 자신이 있다. 그렇지만 메뉴개발과 관련된 컨설팅은 지원을 받고 싶다.
한식경영자 교육	초청교육 및 일본 내 교육 모두 참여의사 있다.	우수 한식당 인증제	인증제에 채택이 되면 자부심을 가지고 영업을 할 수 있으나 자신의 업소가 배제되면 부정적일 수도 있겠다.
한식조리사 교육 (종사원)	직원들의 교육은 일본에서 이루어졌으면 좋겠다. 인력운영 문제로 한국으로 나가가 교육을 받는 것은 무리가 있다.	한식당 홍보지원	최근 농산물 유통공사에서 진행하고 있는 [1주일에 1번 한국음식 먹기]와 관련해서 10%할인 행사를 하고 있지만 업체 자체적으로 10%할인에 대한 부담을 안고 있다. 좀 더 구체적이고 체계적인 홍보가 필요하다.
식재료 구입	재료의 신선함이나 우수함은 있으나 수입을 하게 되면 비싸서 사용에 어려움이 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	의미 있는 사업이다. 잘 진행되었으면 좋겠다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	일률적인 모델 개발 보급은 참고만 할 뿐이지 100%적용은 부적합	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	변함없는 맛과 서비스 제공이 필요하며 가격경쟁 및 할인 정책은 피해야 될 부분이다. 가격을 낮추게 되면 재료의 질이 떨어지기 마련인데 할인을 하지 않고 서비스와 음식자체의 질을 높이는 것이 우선이다. 그러므로 동일업종의 한인들의 단합이 필요한 실정이다.
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	제2의 한류문화가 만들어 졌으면 좋겠다. 컨텐츠 개발은 필요한 것 같다.	기타 애로사항 및 건의사항	직원들 고용과 비자관계가 가장 힘든 부분이다.

업소명 : 고려

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		신주쿠	조사일시		10/27	조사자	원혜영, 강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		高麗 고려 2000년 12월	대표자 성명/국적		김 근희 /한국		
주 소		東京都新宿區大久保1-12-1 동경도신주쿠쿠오오쿠보1-12-1	연락처		03-3204-2929		
식당분류		야끼니꾸, 한국가정요리	식당유형		기업(장터)		
규 모 (좌석수)		55석 (룸5, 별실 1)	건물형태		단독 / 자가		
입지여건		신주쿠 오오쿠보도오리 한인밀집지역 내 복합상권(주택가, 오피스가, 유흥가)	한국조리사 고용		일본인조리사/한국조리사자격증유 주방11명/홀18명		
주요취급메뉴		한국음식	국산기기사용		의자, 실내장식소품, 김치냉장고,		
대표메뉴	①	감자탕	식자재구입방법		유통업체로부터 조달		
	②	육계장	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	갈비탕		육 류	일본		
	④	불고기		어패류	중국산(냉동), 멍게, 냉동낙지 (국산)		
	⑤	양념갈비		채소류	일본50 : 한국50 (고추, 깻잎, 마늘)		
주요고객		일본인:50%/한국관광객:40%/한인:10%		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장 / 한국		
주차시설		무		양념류2	일본산 미소 (80%)		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	멸치, 삼계탕(생닭 팩) / 한국		
영업시간 / 휴무일		11:00~24:00 / 연중무휴	메뉴북 상태		한글병기, 사진, 양호		



종합평가	신주쿠, 오오쿠보 지역 중에서는 인테리어가 가장 고급스러우며 직원들 유니폼 착용함 일본방문 한국인 단체관광객 많음 입구에 한국도자기, 한국전통 소품, 나전칠기 등을 인테리어용품으로 활용했으며, 의자 등에 무궁화 문양을 새겨 넣어 한국적인 정서를 잘 나타내고 있음 그러나 기물 교체 시 일본 제품을 사용할 예정이다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	일본은 균형과 조화를 중요시하고, 건강지향적이다. 한식은 우수한 음식으로 일본에서는 가능성이 충분이 있다. 유교적 이미지와 한국문화 음양오행설을 접목시켜 현지화시켜야 하고, 이제는 한국의 음식을 먹어 보거나 접해본 일본인들로 하여금 직접 한국의 요리와 문화를 전파시킬 수 있도록 하여야 한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	일본의 실정에 맞는 판촉 및 경영컨설팅이 필요하다. 하지만 비용이 문제이고, 일본의 현지 실정에 맞을지 의문이다.
한식경영자 교육	큰 필요성을 느끼지 못한다. 하지만 정부차원에서 이루어진다면 참여해볼 의사는 있다.	우수 한식당 인증제	생각은 좋지만, 간판 붙여주고 생색내는 것 같고, 한인 업소 간 이질감만 더 커질 것 같다.
한식조리사 교육 (종사원)	경영주 입장에서 교육에 대한 투자는 힘들다 직원을 신뢰하는 것이 중요하고, 주방장을 믿고 써야 한다. 그러나 주방장들의 실력행사와 잦은 이직은 문제라고 할 수 있다.	한식당 홍보지원	문화적 홍보가 필요하다. “한국생활문화의 광장“이라 하여 자체적으로 사업구상중이다. 이벤트형 요리교실 - 전문가, 조리사를 위한교육, 한국요리시연, 식자재 샘플제공, 등의 방안을 모색중에 있다.
식재료 구입	한국식자재를 쓰는 것은 가격정책에서 불가능한 얘기다. 질적인 면에서도 떨어진다. 1차 상품을 무리하게 팔 필요는 없다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	정부의 생색내기용 사업 아닌가?
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	일률적인 인테리어 보급은 필요 없다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	정부 즉 농림부에서 이러한 관심을 갖는 것이 오히려 실효성이 있는것인가? 단지 연구자료, 논문자료로 쓰이기 위함이 아니냐. 정부가 발 벗고 나서야 크게 도움이 되지 못한다. 자체적인 변화와 발전을 유도할 수 있도록 해야 한다. 문화가 변하면 맛도 변하는 것이다. 그렇기 때문에 변화하는 문화에 따라 맛도 따라서 변해간다. 전통적인 맛이란 없다. 현지화되는 것이 세계화되는 것이다.
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	상품을 팔지 말고 문화를 팔아야 한다. 문화의 고급화를 시켜야 한다.	기타 애로사항 및 건의사항	식품판매를 위한 투자는 필요 없다. 오히려 고급이미지를 만들기 위한 접근법을 달리해야한다.

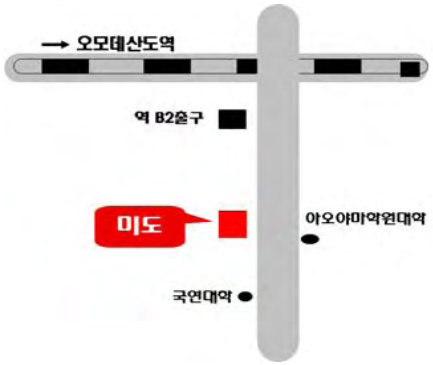
업소명 : 처가방

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		東京都 (동경도)	조사일시		10/26	조사자	원혜영, 강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		妻家房 처가방 1993년 4월 12일	대표자 성명/국적		오 영석 / 한국		
주 소		東京都新宿区 四谷3－10－25四谷3丁目	연락처		03-3353-0200		
식당분류		한정식, 한국가정요리	식당유형		직영점 / 체인(8개)		
규 모 (좌석수)		120석	건물형태		1~3층 식당		
입지여건		오피스가, 대로변	한국조리사 고용		한식 조리사자격증 보유자 고용 20명(한국인18명, 일본인 2명)		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		김치냉장고등 전기 기기 및 식기		
대표메뉴	①	파지짐이	식자재구입방법		대부분 유통업체를 통해 구입		
	②	돌솥비빔밥	식자재 사 용	곡 류	쌀 - 일본		
	③	불고기		육 류	일본산		
	④	닭갈비		어패류	일본산		
	⑤	잡채		채소류	일본산		
주요고객		회사원 중심		양념류1	고추장, 된장 / 한국		
주차시설		없음		양념류2	고춧가루 등 / 한국		
접대가능언어		한국어, 일본어		기 타	한국산 식재료 월평균 1억원 사용		
영업시간 / 휴무일		연중무휴 / 11:30 ~ 23:00 (1/1 휴무)	메뉴북 상태		한글병기, 자체제작사용(메뉴사진,메뉴명)		
종합평가		전체적으로 한국적인 인테리어와 점포의 컨셉을 가지고 있어 한국적 정서를 잘 나타내고 있으며 한국식기류, 테이블을 한국에서 공수하여 사용하고 있다. 요리의 맛과 질이 우수하여 일본인 방문객이 주를 이룬다. 주점형으로 영업이 이루어지고 있다.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	일본인들 건강에 대한 관심이 높고, 한국요리가 약식동원(藥食同源()이라하여 인기가 높다. 건강한 음식의 제공뿐만이 아닌 한국문화를 함께 전하고 싶다. 그래서 요리교실과 김치박물관을 함께 운영	한식당 경영 컨설팅 지원	서비스 및 조리교육에 대한 컨설팅을 받고 싶다.
한식경영자 교육	교육은 필요하고, 참여할 의사가 있다.	우수 한식당 인증제	인증제도에 대해서는 찬성한다. 단, 인증선정위원과 선정기준에 대한 투명성이 요구된다.
한식조리사 교육 (종사원)	교육은 필요하며, 현지의 교육방법이 좋을 듯 싶으며, OJT와 OFF JT를 JOP UP 시기에 맞춰서 같이 실행했으면 한다. 조리장은 한국에서 한식 10년 이상의 경험자를 채용하고 일본에서 채용한 직원에게도 OJT로 지도교육을 하고 있다.	한식당 홍보지원	한국식문화가 일본으로 정확하게 전달돼 있을까? 상호간의 문화를 이해하는 것이 중요하므로 이에 맞는 홍보방안이 마련되어졌으면 좋겠다.
식재료 구입	김치를 만드는 소금, 고춧가루 등은 한국에서 공수하고 있으며, 야 채류는 신선도를 고려하여 일본산을 구입하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	정보교환을 위한 네트웍구축은 필요하나, 주체자가 누구냐가 중요. 외식업을 경영하는 사람들로만 운영되어진다면 자기 이익에만 관심을 갖을 우려가 있음
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	한국식 인테리어를 고수하고 있으며 한국적 분위기를 살리기 위해 벽화를 그리고 있으며 이는 반드시 한국화가가 와서 그리고 있음. 인테리어는 개발 보급시 참고는 하지만 적용시키지는 않을 듯싶다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	한국인 조리사의 고용이 어려워지고 있다. 한식의 세계화를 위해서는 한국인 조리사의 고용확대가 필요하므로 정부의 이들의 비자취득이 쉬워질 수 있도록 해줬으면 좋겠다.
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	드라마, 영화 등이 미치는 영향은 크다. 처가방에서도 “한국드라마레시피”라는 책을 출판했고 반응이 좋다.	기타 애로사항 및 건의사항	

업소명 : 미도

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄	조사일시		10/26	조사자	원혜영, 강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		味道 미도 2005년 12월 1일	대표자 성명/국적		김 영열 / 한국		
주 소		東京都墨田区本所 4-23-3	연락처		03-3623-9145		
식당분류		한식(궁중요리)	식당유형		개인, 단독		
규 모 (좌석수)		52석	건물형태		19층건물, 임대 지하 1층 식당가		
입지여건		대형 오피스 지하 푸드코트	한국조리사 고용		13명 전원 일본인(정직원 5명, P/A 7명)		
주요취급메뉴		궁중음식, 예약 시 맞춤형 메뉴 제공	국산기기사용		일부 식기류 소량		
대표메뉴	①	갈비찜	식자재구입방법		대부분 유통업체를 통해 구입		
	②	궁중떡볶이	식자재 사 용	곡 류	쌀 - 일본		
	③	묵은지와 돼지고기찜		육 류	일본산		
	④	김치찌개		어패류	일본산		
	⑤	잡채		채소류	일본산 (깻잎, 호박, 산나물 등 한국산)		
주요고객		40~50대 비즈니스 접대고객		양념류1	고추장, 된장 / 한국		
주차시설		유료주차장		양념류2	고춧가루 등 / 한국		
접대가능언어		한국어, 일본어, 영어		기 타			
영업시간 / 휴무일		연중무휴 / 11:30 ~ 23:00	메뉴북 상태		한글병기, 메뉴 사진 양호		



종합평가	고급스러운 일본품의 인테리어에 한국적인 분위기를 낼 수 있는 소품 이용 (고촛가루를 이용한 모래시계, 연꽃모양의 젓가락 받침) 요리의 맛과 질이 우수하고 고급 레스토랑으로 운영되어지고 있음

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	갈비찜, 묵은김치와 돼지고기, 궁중떡볶이, 잡채등의 판매비율이 높으며 전통한국음식의 맛을 고수하려하며 자극적이지 않게 조리 함 주 고객층은 일본인이며 40~50대의 중년층이 대다수	한식당 경영 컨설팅 지원	조리사의 공급과 조리 교육에 대한 부분이 가장 필요하다. 일부 한식을 제대로 알지 못하는 한식당 경영주들로 인해 한국식 문화가 잘못 전달이 돼 음식의 맛에 크게 영향을 미치는 것을 볼 수 있다.
한식경영자 교육	참여 의사가 있으며, 필요한 사업이라 생각한다.	우수 한식당 인증제	누가 실시하는지? 무엇이 기준이 되는지? 모델이 없는 상황에서는 의미가 없는것 같다. 지금도 한식당들끼리 경쟁이 심한데 오히려 이러한 사업으로 더욱 각박해질 수 가 있다.
한식조리사 교육 (종사원)	교육은 반드시 필요하며, 참여는 가능하나, 방문교육으로 진행되어 졌으며 하며, 교육은 접객서비스, 대표메뉴에 대한 조리방법, 위생 교육이 이루어졌으면 좋겠다.	한식당 홍보지원	일본 매스컴에서는 한국음식 모두를 통털어 짜고, 맵고, 달고 등 자극적인 음식이라 지칭하는데 각 메뉴별 특징을 살릴 수 있는 맛 ,소재의 맛을 살리기 위한 것임을 알릴 필요가 있으며 한국전통음식의 맛은 싱거운 맛이 전통우리음식 맛임을 우리스스로가 알아야 한다.
식재료 구입	한국산 식자재와 일본산 식자재 사용비율은 7:3정도이며 신선도를 요하는 육류, 어패류는 전량 일본산을 사용하고 있음 한국식자재 사용을 하고 싶어도 공급이 원활치 못하고, 통관 및 검 역이 까다로워 어려움 정부에서 통관 및 검역에 대한 지원으로 원재료 사용을 확대하고 하고 싶다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	영세적이고, 비위생적이므로 개선하기 위해서는 정보교환이 필요하지만 공유하려고 하지 않는다. 영리도 중요하지만 비양심적인 운영 은 한식당들 모두를 자생력을 잃게할 수 있다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	현재의 인테리어는 퓨전형의 모던한 스타일이며 한국식 인테리어 개발 보급되어진다면 소품, 장식면에서만 일부 사용하고 싶다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	경제적인 지원과 인적지원이 장기적으로 이루어졌으면 합니다. 5000년 역사의 근본의 재교육이 필요하며 정부에서 우리의 음식을 제대로 모르면서 한식세계화사업을 한다는게 신뢰가 가지 않는다. 정부에서 모델점을 운영해야되지 않을까 싶다.
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	문화의 이야기화가 필요하며, 드라마나 영화도 중요하지만 연극의 활성화가 더 필요하다. 이를 통해 한국을 좋아하고 관심을 갖는 일본인이 늘어나므로 고무적이라 할 수 있다.	기타 애로사항 및 건의사항	해외에 한식당이 정착되기 위해서는 국내보다 더 긴 시간이 걸리며 장기적인 지원과 홍보가 필요하다.

업소명 : 일용

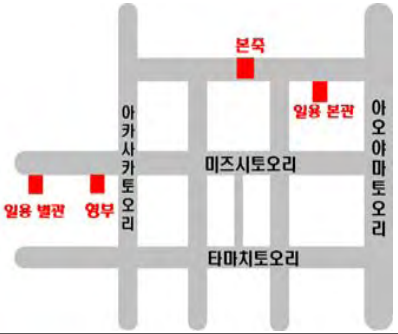
조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		아카사카	조사일시		10/27	조사자	원혜영, 강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		一龍 일용 1964년	대표자 성명/국적		한 영자 / 한국인		
주 소		東京都港区赤坂２丁目１３－１７ 동경도미나토쿠아카사카2-13-17	연락처		03-3582-7008		
식당분류		한국음식점/설렁탕 전문점	식당유형		체인- 직영2개		
규 모 (좌석수)		24석	건물형태		상가, 임대		
입지여건		유흥상권(인근 오피스 밀집)	한국조리사 고용		한국인조리사(40년됨) 정직10명/알바2명		
주요취급메뉴		한국요리 / 설렁탕 전문점	국산기기사용		예전에는 한국에서 직접 들여왔지만 지금은 일본에서 해결		
대표메뉴	①	설렁탕	식자재구입방법		한국물품:30%(한국 식품점)		
	②	수육	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	잡채		육 류	일본		
	④			어패류	일본		
	⑤			채소류	일본		
주요고객		일본일50% : 한국인50%		양념류1	고춧가루, 고추장 / 한국		
주차시설		무		양념류2	기본양념류 / 한국		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		연중무휴/ 24시간	메뉴북 상태		메뉴북 따로 없음, 테이블 POP		

종합평가
43년 운영 영업 활성화도가 높고, 설렁탕 전문점에 걸맞게 설렁탕 맛이 우수함. 직원들 이직이 높지 않음. 전체 지출비용 중 인건비가 차지하는 비중이 가장 높음

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	설렁탕은 메뉴에 대한 인지도가 높아지고 있고, 한국음식에 대한 선호도가 좋아 세계화의 가능성이 있다고 생각한다. 또한 단일품목의 메뉴라서 관리가 용이한 점이 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	운영적인 면에서 컨설팅을 크게 필요로 하지는 않지만 인건비가 높아 고민이다. 그렇지만 이는 점포에서 자체적으로 해결해나가야 할 문제라 생각한다.
한식경영자 교육	24시간 영업으로 인해 점포를 비우기가 어려우며 좋은 기회이기는 하지만 참여는 힘들 것 같다.	우수 한식당 인증제	좋으나 부작용도 생길 수 있다. 주위의 다른 점포들과의 경쟁이 자칫하면 좋지 않은 방향으로 흐를 수도 있기 때문이다.
한식조리사 교육 (종사원)	조리사 교육은 따로 필요치 않다. 설렁탕이다 보니 조리법이 단순하여 특별히 교육의 필요성은 느끼지 못한다. 또한 지금의 주방장님이 40년간 이곳에서 일하신 분이기 때문에 더욱더 그렇다.	한식당 홍보지원	한국의 국가경쟁력을 높이는 것이 한식당의 경쟁력을 높이는 방법이라고 생각한다.
식재료 구입	좋은 맛을 유지하기 위해 고급 식자재를 사용하려 노력중이다. 일본현지에서 구입하는 식자재의 질이 좋아 굳이 한국산을 고집할 필요가 없다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	국가적으로 도움될 수 있는 자료로 활용할 수 있도록 네트워크 구축을 하면 좋을 것 같다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	인테리어 컨셉을 차별화하여 도입하는 방법이 개발되어 보급되면 참고가 많이 될 것 같다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	일본에서는 한국음식이 성공할 수 있는 가능성이 높으나 한식당의 질적인 성장이 필요하다.
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	워낙 오래되고 유명해서 한류에 따른 매출 변화는 크게 없다. 그렇지만 일시적인 지원보다는 우리음식의 문화와 역사를 제대로 알릴 수 있는 컨텐츠 개발이 필요하다.	기타 애로사항 및 건의사항	한식당들끼리의 경쟁이 과하다.

업소명 : 아카사카 본점

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		동경 아카사카	조사일시		10/29	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		本粥 본죽 2005년 8월	대표자 성명/국적		김 철호 / 한국		
주 소		東京都港区赤赤坂坂3-18-9八白菊ビール 동경도미나토쿠아까사카3-18-9야시로키쿠빌딩	연락처		03-3505-0422/0423		
식당분류		일반한식 (죽전문점)	식당유형		기업 / 체인		
규 모 (좌석수)		1.2F 44석	건물형태		임대 / 단독		
입지여건		복합상권, 아카사카지역 핵심상권 (오피스, 외식업소, 유흥업소 밀집)	한국조리사 고용		조리사 없음(매뉴얼에 의한 운영)		
주요취급메뉴		한국 본죽 메뉴와 동일	국산기기사용		테이블, 의자, 식기, 포장용기-본사(한국)		
대표메뉴	①	연어야채죽	식자재구입방법		프랜차이즈-본사에서 식자재 받음,		
	②	호박죽	식자재 사 용	곡 류	쌀-일본		
	③	흑임자죽		육 류	현지조달(일본)		
	④	삼계죽		어패류	현지조달(일본)		
	⑤	야채죽		채소류	현지조달(일본)		
주요고객		80%이상 여성고객, 20~30중후반 일본인95%		양념류1	인삼, 김가루 / 한국		
주차시설		무		양념류2	소스류는 본사에서 자체 개발 / 한국		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		10:00~22:00 휴무일:1/1	메뉴북 상태		한글병기, 사진, 양호		



종합평가	점포 계획(안) 2007년 내 - 5개, 2008년 - 10개 오픈예정 한국본사 점장 파견 단독건물2층을 모두 매장으로 활용하고 있음, 특별히 한국적인 이미지가 풍기지는 않지만 간판 및 매장 인테리어가 한국의 본죽 매장과 동일하며 그릇에 로고가 찍혀있다. 매장 안에 밝은 톤 의 메뉴사진을 대형액자로 적절히 활용하여 밝은 느낌이 들었다. 향후 프랜차이즈 체인 전개 시 일본 내 집기 등 사용 예정이나 식재료의 경우는 한국 본사에서 공급예정

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	죽이라는 메뉴가 처음에는 일본인들에게도 환자식으로 인식되었으나 지금은 건강식과 다이어트에 관심이 많아지면서 여성고객이 늘어나고 있는 추세이며 좌석 회전율도 높은 편이다. 그렇지만 메뉴를 조금 더 현지화 시키면 붐이 일어나지 않을까 한다. 회사의 방침은 따르되 여름매출이 하락 하는 핸디캡을 보완 할 수 있는 보조메뉴개발이 필요하다.	한식당 경영 컨설팅 지원	실질적인 도움이 될 수 있는 지원이 필요하다. 일본에 진출할 때 일본 현지의 사정을 물어 볼 곳이 마땅치 않았고 정보를 구할 곳이 마땅치 않아 어려움을 겪었다. 그러므로 국가에서 실질적인 정보구축을 해야 될 필요성이 있다.
한식경영자 교육	한국으로 직접 가거나 일본으로 와서 교육을 받거나 두 가지 방법이다 장단점이 있다. 양국의 시장조사를 통해서 배울 점이 있고 직접 봄으로써 이해도를 높일 수 있다고 생각 한다.	우수 한식당 인증제	인증제를 실시하기 이전에 사전 설명과 홍보가 우선이다. 그래야지만 효과가 있을 것이다.
한식조리사 교육 (종사원)	인력운영 상 공백이 발생할 우려 그러나 본사 프랜차이즈 체인 확대 시 일본인들에게는 한국음식에 대한 교육이 필요할 것이라고 판단된다.	한식당 홍보지원	국가적인 차원의 홍보는 필요치 않다. 한식이라 하여 빨갛다 라는 이미지를 내세우는 것보다 제대로 된 한국 브랜드의 인식이 필요하다. 또한 전문점 형태로 바뀌는 것이 바람직하다고 생각 한다.
식재료 구입	죽에 들어가는 소스는 자체적으로 노하우를 가지고 있어 한국에서 들여오고 있으며 인삼, 김가루 등도 한국에서 수입하고 있다. 해산물 가공품(냉동)은 한국에서 수입해서 쓰는 방법도 좋다고 생각 한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	상권형성이 우선적으로 이루어 져야 한다. 신주쿠의 오오쿠보 같은 경우도 외형적으로는 상권형성을 이루고 내형적 으로는 전문화 시키는 것이 좋다고 생가 한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	한국 본사의 인테리어를 그대로가지고 왔으나 향후 프랜차이즈 전개 시 일본 자체에서 해결하고자 함	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	음식의 기본 틀은 유지하되 현지화 시키는 것이 진정한 한식의 세계화라고 생각한다. 간단한 예로 스시도 미국가면 진정한 일본스시가 아니지만 세계적인 일식으로 인식되어있다. 또한 국가에서 건물 임대 등의 보증을 해주는 시스템이 도입되면 좋겠다. 개인으로는 힘들기 때문에 정부의 지원이 필요하다.
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류로 인한 영향력은 크지만 본죽은 매장이 특별히 한국적인 분위기가 풍기지 않고 메뉴의 특성상 큰 영향은 없었다.	기타 애로사항 및 건의사항	

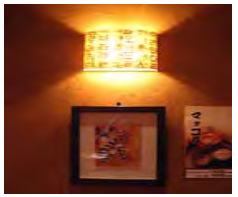
업소명 : 고가

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		우에노	조사일시		10/28	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		古家 고가 2003년 8월	대표자 성명/국적		황 진수 / 한국		
주 소		東京都台東区上野6-13-2B1F,4F 동경도다이토쿠우에노6-13-2B1,4F	연락처		03-5817-3929(B1) / 5817-3919(4F)		
식당분류		야끼니꾸, 한국가정요리	식당유형		개인		
규 모 (좌석수)		96석, (지하1층,4층)	건물형태		상가, 임대		
입지여건		목적형 입지, 상업·유흥 상권 교통의 요충지	한국조리사 고용		한국인조리사/ 조리사자격증 무		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		인테리어 품목, 식기, 냉장고		
대표메뉴	①	감자탕	식자재구입방법		일본식자재가 60%		
	②	곱창전골	식자재 사 용	곡 류	쌀 - 일본		
	③	삼겹살		육 류	일본		
	④	부침개		어패류	일본		
	⑤	갈비		채소류	일본		
주요고객		고객층 다양 일본인90% : 한국인10%		양념류1	고추장,된장,고춧가루 등 / 한국		
주차시설		무		양념류2	기본적인 한국조미료		
접대가능언어		한글, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		연중무휴, 11:30~24:30	메뉴북 상태		한글병기, 사진, 양호		
종합평가		사장님이 일본 내 한식당 인테리어를 전문으로 하시는 인테리어 사업을 병행(ex. 오조리) 지하1층과 지상4층으로 분리되어 있지만 매장 컨셉은 동일 전통한옥의 문을 활용한 인테리어로 한국적 분위기를 자아냄.					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한국요리의 세계화는 무궁무진 하다. 매운맛이 자극적이기 때문에 중독성이 있으며 영양과 건강적인 면에서 우수하므로 한식이라는 메뉴는 상당한 메리트가 있다고 생각한다. 대신 일본인들의 성향에 맞게 소량화 / 다양화시키고 데코레이션면에서는 신경을 쓰되 전통성을 무시하면 안된다.	한식당 경영 컨설팅 지원	판촉, 마케팅, 메뉴개발의 컨설팅이 필요하다 한식의 국제화를 위한 메뉴아이템 개발 등에 초점을 맞추는 것도 좋을 것 같다.
한식경영자 교육	초청교육 보다 일본 현지에서 일본 현지의 사정을 잘 아는 전문가의 교육이 필요	우수 한식당 인증제	운영에 있어 별 도움이 되지 않아 필요 없다고 생각한다.
한식조리사 교육 (종사원)	종사원 및 조리사의 한국초청 교육은 반대 정부에서 자체적인 교육시스템을 구축하여 인재를 교육시켜 내보낼 수 있으면 좋을 것 같다. 한국전통요리를 배운 사람은 비자를 내주는 제도적 장치를 만들어서 교육을 시키길 원한다.	한식당 홍보지원	미디어를 통한 홍보가 가장 효과 적이다.
식재료 구입	식기류는 60%가 한국산 물품이며 주방용품은 100%일본 물품이다. 식자재는 한국 특유의 양념류를 제외한 거의 대부분이 일본 현지에서 구입하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	이미 늦은 것 같다. 정보는 꾸준히 누적되어야 하며 세분화되어야 한다. 또한 관광부와 연계하여 정보교환을 한다든지 처음 일본에서 사업을 시작하는 사람도 쉽게 자료를 구할 수 있도록 해야 한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	한글 및 한국을 이미지화 하는 소품, 그릇 등을 보급하거나 활용할 수 있도록 하는 것은 좋으나 일률적인 인테리어 개발은 무리가 있다. 규모, 가격과 취향에 따라 천편일률적으로 다르기 때문이다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	한국외식업체들이 일본계 한국 업체들과 경쟁할 수 있는 시스템을 갖추어야 한다. 그러기 위해서는 실력을 갖춘 경영주에게 사업 자금의 대출방안을 마련해야 한다.
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	이벤트 및 퍼포먼스 등을 활성화 시켜 홍보를 하면 좋을 듯하다.	기타 애로사항 및 건의사항	인력관리가 가장 힘들다.(비자관계)

업소명 : 놀부네-우에노점

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		우에노	조사일시		2007. 10. 28.(일)	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		ノルブネ 놀부네	대표자 성명/국적		미와가미 / 재일교포		
주 소		東京都台東区上野6-13-6武文ビル1F 동경도다이토쿠우에노6-13-6	연락처		03-3831-5382		
식당분류		야끼니꾸, 한국가정요리	식당유형		체인/16점포-2점포는 직영		
규 모 (좌석수)		44석	건물형태		상가 / 임대		
입지여건		목적형 입지, 상업·유흥 상권 교통의 요충지	한국조리사 고용		한국인조리사		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		본사에서 제공		
대표메뉴	①	삼겹살	식자재구입방법		본사에서 제공, 본사 자체적으로 공장운영		
	②	감자탕	식자재 사 용	곡 류	본사에서 지정한 거래처 - 일본		
	③	불고기		육 류	본사에서 지정한 거래처, CK - 일본		
	④	부침개		어패류	CK - 일본		
	⑤	떡볶기, 볶음요리		채소류	본사에서 지정한 거래처 - 일본		
주요고객		20~40 샐러리맨, 일본인 90%		양념류1	본사에서 지정한 거래처 - 일본		
주차시설		무		양념류2	된장, 고추장, 고춧가루 등 / 한국		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		연중무휴/ 11:00~23:00	메뉴북 상태		한글병기, 사진, 양호		



종합평가	식자재의 유통시스템을 회사가 관리를 하며 본사가 공장(CK)을 보유하고 있어 김치, 불고기 등은 자체적으로 가공, 조리하여 각 매장에 공급된다. 또한 자체적인 판촉기획능력이 있어 젖가락 포장, 각종유인물 등에 한국현지에서 상영되고 있는 영화포스터로 한류를 이용한 적극적 마케팅을 도입하고 있다.

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	일본에서는 흔히 볼 수 없는 재료와 쉽게 찾을 수 없는 한국요리를 메인으로 삼고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	일본에서의 한식당 경영은 어느 정도의 한계가 있어 이에 대한 지원이 필요할 것으로 보인다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 어디에서 교육을 하든지 경영자 교육은 필요하다.	우수 한식당 인증제	좋은 제도라고 생각한다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 현지에 맞춰 적응하는 것이 무엇보다 중요하다.	한식당 홍보지원	좋은 아이디어이다. 도움이 될 것 같다. 한류의 영향으로 도움을 받은 것처럼 이와 같은 홍보효과를 바란다.
식재료 구입	한국을 자주 오가며 구할 수가 없는 형편이기에 한 번에 대량으로 구매를 하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**네트워크가 구축된다면 좋을 것 같다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급		한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	아직까지 한식은 보편화 되어 있지 않은 상태이다. 하지만 **일본인의 식탁에 한식의 품목이 하나씩 늘어날 때(예를 들면 김치 등) 한식의 세계화의 길이 있다고 생각한다.**
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류배우들이 광고하는 제품(술)을 판매하고 있으며, 이와 관련된 제품들은 매출에 좋은 영향을 끼치는 편이다.	기타 애로사항 및 건의사항	

업소명 : 이상의 부엌

조사항목	내 용	조사항목	내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)	요코하마	조사일시	10/30	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)	李さんの台所 이상의 부엌 1985년	대표자 성명/국적	이 성재 / 한국		
주 소	神奈川県横浜市中区福富町西通48 카나가와켄 요코하마시 주쿠후쿠후나치니시 토오리48	연락처	045-253-3044		
식당분류	야끼니꾸 / 한국요리	식당유형	개인		
규 모 (좌석수)	32석	건물형태	임대 /상가		
입지여건	복합상권, 유흥가 밀집	한국조리사 고용	한국인, 일본인 조리사/조리사자격증 보유 주방2명/홀2명		
주요취급메뉴	야끼니꾸	국산기기사용	김치냉장고, 그릇, 정수기		
대표메뉴 ①	감자탕	식자재구입방법	통신 판매 업체 이용		
대표메뉴 ②	부대찌개	식자재 사 용 곡 류	일본		
대표메뉴 ③	곱창전골	육 류	일본		
대표메뉴 ④	특선갈비	어패류	일본		
대표메뉴 ⑤	부침개	채소류	일본		
주요고객	30~40대 직장인/연인, 가족단위 일본인 80%	양념류1	된장, 고추장 / 한국		
주차시설	무	양념류2	고춧가루, 들깨가루 / 한국		
접대가능언어	한국어, 일어	기 타	호박, 깻잎, 고추, 술(소주) / 한국		
영업시간 / 휴무일	연중무휴	메뉴북 상태	한글병기, 사진, 양호		

종합평가	요코하마의 한식당은 상권의 특성상 유흥가에 자리 잡고 있어 오후부터 오픈하여 새벽가지 영업을 하는 업소가 대부분 이상의 부엌은 인테리어가 특별히 한국적인 분위기를 풍기지는 않고 있으며, 다른 이름으로 2개 점포를 운영하고 있음

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한식을 일본인 입맛에 맞추어 현지화한 메뉴를 개발 하는 것이 좋다고 생각한다. 재료의 변화로 메뉴를 특성화 시키는 것이 좋다. 비빔밥과 김밥은 세계화 시키면 상당히 우수한 메뉴가 될 것 같다.	한식당 경영 컨설팅 지원	판촉, 마케팅, 메뉴개발의 컨설팅이 필요 하다.
한식경영자 교육	일본과 한국은 실질적인 사정이 전혀 틀리다. 그러므로 현지 사정을 잘 알고 적응이 되어 있는 사람이 교육을 해야 한다. 물론 그러한 교육도 일본에서 이루어 져야 한다.	우수 한식당 인증제	서민들이 찾는 곳은 그런 인증제도가 필요 없다. 별로 관심을 갖지 않기 때문이다. 한국에 대한 관심이 있어서 오는 것 보다 그냥 한국음식을 파는 식당이라는 인식으로 들어오는 손님이 대부분이다.
한식조리사 교육 (종사원)	좋지만 직원들이 자주 바뀌기 때문에 진행하기에는 어려움이 따른다. 그렇기 때문에 경영자 교육이 우선시 되어 직원들에게 전파하는 것이 좋을 것 같다.	한식당 홍보지원	TV등의 매체를 통한 홍보가 가장 효과가 크다.
식재료 구입	한국 고유의 양념류 이외 채소류, 육류 및 기타 식자재는 대부분 질적인 면과 가격적인 면을 고려했을 때 일본현지에서 구입한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	다소 늦은 감은 있지만 시작이 중요하다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	일률적인 인테리어 보급은 의미가 없다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	외국인의 한국 방문을 늘리는 것이 우선이다. 그렇게 되면 한국에서 먹은 한식을 다시 자신의 국가에 가서도 찾게 되고 자연적으로 한식의 세계화가 이루어지는 것이다.
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	매체와 한류 붐 등이 매출에 도움이 된다. 그렇지만 요꼬하마는 동경과는 분위기와 유행 등이 많이 다르다.	기타 애로사항 및 건의사항	인력관리가 가장 힘들며 비자상의 문제가 크다.

업소명 : 홍초불닭

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄 (시부야)	조사일시		11/26	조사자	원혜영
상호명 (개업년월일)		홍초불닭 (2005년 4월 22일)	대표자 성명/국적		(주) 홍초원 재팬		
주 소			연락처		03-6230-3171		
식당분류		한국창작요리	식당유형		체인		
규 모 (좌석수)		74석	건물형태		임대 /상가 (지하 1층 ~지상 5층건물)		
입지여건		2층	한국조리사 고용		한국인 2명		
주요취급메뉴		불닭	국산기기사용		철판		
대표메뉴	①	불닭	식자재구입방법		현지조달		
	②	불돼지	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	누룽지		육 류	일본		
	④	떡볶이		어패류	일본		
	⑤	냉면		채소류	일본		
주요고객		20~30대 여성		양념류1	불닭소스 월 /30~50Box (1Box/20kg)		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일본어		기 타			
영업시간 / 휴무일		연중무휴 Lunch 11:30~3:00 Dinner 5:00~11:00	메뉴북 상태		일본어 표기		
종합평가							

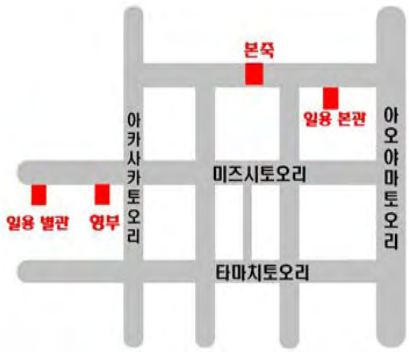
항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	인기메뉴: 불닭, 불돼지, 마요불닭, 떡볶이, 냉면이며 한식 창작요리로 현지 요리와 접목 운영 주 고객층은 20~30대 젊은 여성 고객이며 객단가는 2,500엔 정도 한국음식에 대한 정보가 급속하게 보급되고 있는 과도기로써 향후 5년여간은 전망이 밝다고 본다.	한식당 경영 컨설팅 지원	현지의 인력개발 및 인지도 향상을 높일 수 있는 컨설팅이 필요
한식경영자 교육	참여하고 싶다.	우수 한식당 인증제	한국에서 인정이 곧 세계에서 인정으로 이어지는 수준까지 끌어 올리는 것이 관건일 것으로 보이며, 한국 국내 인증제에 대한 해외 현지의 인지도, 인식도를 높이는 마케팅이 우성되어야 한다고 생각됨
한식조리사 교육 (종사원)	일본 현지에서의 교육 절대적으로 필요하다. 특히 조리교육,서비스교육,위생교육,인성교육의 필요성이 시급 현지화를 목표로 한다면 진출이전부터, 현지(현장)에서의 교육이 필요. 현지 교육이지만 일본의 서비스스타일이 아닌 한국적 서비스스타일을 개발 보급된 교육이었으면 좋겠다.	한식당 홍보지원	입소문 및 현지 매체를 통한 홍보
식재료 구입	홍초원에서 개발된 오리지널 소스 외에는 현지 식자재를 사용 재고, 운송기간, 맛의 유지 등에 있어 관리가 어려워 현지 식자사용	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	제도나 단체에 의한 구속력보다는 현지 업체들의 자체적이고 자발적인 협력이 필요함.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	퓨전형의 인테리어형태이며, 한국적 인테리어 발굴 보급 시에는 아이템에 따라 수요검토는 가능하다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	오리지널리티를 살리면서 부분적인 현지인들의 입맛이나 선호도를 접목하는 부분
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	어느 정도 도움은 되겠지만 효과에 대해서는 크게 생각해 보지 않았다.	기타 애로사항 및 건의사항	인지도 향상이 급선무, 인재개발 및 관리시스템 구축

업소명 : 북창동 순두무

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		도쿄 (시부야)	조사일시		11/27	조사자	원혜영
상호명 (개업년월일)		북창동순두부 (BCD Tofu House)	대표자 성명/국적		이 희 숙 외 1명 / 한국		
주 소		Sinjuku 1-15-15,Tokyo,JAPAN	연락처		03-5292-6086		
식당분류		순두부전문점	식당유형		체인		
규 모 (좌석수)		80석	건물형태		임대 (단독)		
입지여건		상가, 주거지 혼합	한국조리사 고용		한국인 1명		
주요취급메뉴		순두부	국산기기사용		뚝배기, 철판 등 일부		
대표메뉴	①	순두부	식자재구입방법		현지 구입		
	②	갈비	식자재 사 용	곡 류	일본쌀		
	③	비빕밥		육 류	일본		
	④			어패류	일본		
	⑤			채소류	일본		
주요고객		일본인(직장인,가족단위),유학생		양념류1	한국에서 일부 공수		
주차시설		공용주차장 이용		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일본어		기 타			
영업시간 / 휴무일		연중무휴 10:00am~10:00pm	메뉴북 상태		일본어 표기		
종합평가							

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	한식도 종류가 다양하므로 특화해서 전문점화할 필요가 있다. 순두부 전문점이 대표적인 예가 될 수 있다. 이것저것 다 파는 백화점식 한식당은 이제 넘어설 때가 된 듯 함	한식당 경영 컨설팅 지원	현지 사정을 잘 아는 전문가들에게 받는 컨설팅이라면 도움이 되겠지만 한국에 있는 컨설턴트에게 받는 지원
한식경영자 교육	한국에서 초청해서 실시하는 프로그램이라면 참가 할 수 있으며 그런 종합연수프로그램이 있었으면 좋겠다.	우수 한식당 인증제	아직은 시기상조이지만 선정 업체와 비 선정 업체와의 알력도 예상되고 누구나 납득할 만한 선정 기준마련도 힘들 듯. 합리적인 기준만 마련된 후 시행하면 좋은 듯싶다
한식조리사 교육 (종사원)	조리사들 교육이 있었으면 좋겠다. 한국인이 많지 않은 해외에서는 한식 조리사 구하기가 힘든 상황임. 한국에서 취업형식으로 데려오는 방안도 강구중임	한식당 홍보지원	정부차원에서 한국의대표적인 음식문화 소개 홍보물이 제공되면 도움이 될 듯 싶다. (비디오, 인쇄물 등)
식재료 구입	현실적 여건 상 현지 조달이 대부분이지만 한국의 계절적 특산품 같은 경우는 가끔씩 들여오고 싶은 생각이 든다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	업소간 공식적인 교류는 없고, 개인적 친분에 따른 정보 교류만 이뤄지고 있는 상황이라 아쉽다
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	한국식서비스(밑반찬 등 푸짐하게 차려서 제공)가 해외에서는 반응 이 좋다. 계속 장점을 살려 나갔으면 한다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	해외한식당 관계자 초청 연수프로그램이 있었으면 좋겠다. 한국음식문화에 대해 공부도하고, 해외에서 부딪치는 문제에 대해 의견도 나누고 아이디어도 교환할 수 있도록.
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	업소 개별적으로 할 수 없는 문화컨텐츠개발 같은 것은 정부나 대기업에서 앞장 서 진행해주었으면 한다.	기타 애로사항 및 건의사항	한국인 직원 구하기가 쉽지 않음. 비자문제 등

업소명 : 형부

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		아카사카	조사일시		10/28	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		ヒョンブ (兄夫) 형부	대표자 성명/국적		하 철호 / 한국		
주 소		東京都港区赤坂2-13-17 동경도미나토쿠2-13-1	연락처		03-5728-7097		
식당분류		한국음식	식당유형		기업 / 직영체인		
규 모 (좌석수)		1,2,4F 166석	건물형태		상가 / 임대		
입지여건		유흥상권(인근 오피스 밀집)	한국조리사 고용		한국인 주방장, 주방7명/홀25명(P/T포함)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		전골냄비, 막걸리잔, 김치냉장고, 테이블		
대표메뉴	①	곱창전골, 감자탕	식자재구입방법		유통업체 이용		
	②	뼈갈비	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	도시락류		육 류	일본		
	④	부침개		어패류	일본		
	⑤	순두부찌개		채소류	일본		
주요고객		여성고객이 많음 ,일본이 85%		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장 / 한국		
주차시설		무		양념류2	깻잎 / 한국		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	소주, 막걸리 / 한국		
영업시간 / 휴무일		연중무휴/24시간	메뉴북 상태		양호, 사진, 한글 병기		
종합평가		전메뉴 배달가능 조금 어수선한 매장 분위기 1,2,4층으로 층별로 매장이 나뉘어져 있었다. 시부야 2호점 오픈					

항 목	내 용	항 목	내 용
한식운영	전통적인 한국맛과 일본의 문화를 접목 **전통의 맛을 추구한다.** **구이메뉴까지 모든 메뉴를 배달하여 주변 거주고객들에게 인기 좋음**	한식당 경영 컨설팅 지원	경영에 관련한 정보는 많이 얻을 수 있다. 아이디어가 중요하다고 생각한다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 평소 책과 인터넷, 직접적인 경험을 통해서 공부하고 있지만, 부족한 부분이 너무 많다. 교육의 기회가 주워진다면 참여하고 싶다.	우수 한식당 인증제	반대 별로 필요없지 않을까 싶다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 유학생들로 구성되어 한국에 대해 잘 알고 있음 집중적인 현지 교육이 있으면 좋겠다.	한식당 홍보지원	반대 자체적으로 충분함 현재 2호점 오픈하여 홍보에 주력하고 있음
식재료 구입	일본 내에서 구입하며, 일부는 한국유통업체를 통해서 구매	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	젊은 사람들을 주축으로 네트워크를 구성하려는 움직임이 보인다. 참석하고 싶다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	현재도 충분히 한국적이라고 생각한다. **굳이 한국에서 도입하지 않아도 될 거라 생각한다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	생각해 본적 없으나 이루어졌으면 한다.
한국전통음식 관련 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	영화나 드라마가 성공하면 더 좋을 것 같다.	기타 애로사항 및 건의사항	가정요리와 배달문화에 일본인들 점차 익숙해지고 있다. 그러나 배달 시 유지비용의 상승이 있어 어려움이 많다.

긴키 - 오사카, 교토

실태조사양식 (업소명 : 백운대)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 18일	조사자	박지연, 윤은욱
상호명(개업년월일)		백운대	대표자 성명/국적		오 상채 / 한국		
주 소		大阪市 天王寺區 下味原町5-26	연락처		06-6774-4129		
식당분류		야끼니꾸, 한국요리	식당유형		개인업소(2개 운영)		
규 모(좌석수)		100석 / 룸 1개	건물형태		단독 건물 임대(1~3층)		
입지여건		야끼니꾸 타운	한국조리사 고용		1인(2세 아들-한국에서 음식 배움)		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		뚝배기, 돌솥 등 그릇류		
대표메뉴	①	우설(1200), 갈비(1000), 등심(1600)	식자재구입방법		한국산 10~15%, 수입상 통해 구입		
	②	궁중요리(신선로 6000, 구절판 6000)	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	돌솥비빔밥(1200)		육 류	일본		
	④	부침개(800~1200)		어패류	명태(찌개용) 한국산		
	⑤	찌개류(850)		채소류	콩나물, 상추, 호박 한국산		
주요고객		교포&일본인 50%, 한국인 50%		양념류1	고추장, 된장, 고춧가루 한국산		
주차시설		없음(지하철역 인근)		양념류2	간장은 일본산		
접대가능언어		한국어, 일어(사장과 며느리만 한국인)		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:30~14:30/17:00~22:00 (공휴일 11:00~21:00) / 연중 무휴	메뉴북 상태		일어만 표기, 메뉴사진 있음		
종합평가		**전체적인 운영컨셉은 일본화된 야끼니꾸 전문점**(추가메뉴 별도의 비용 받음. 돼지고기류 보다는 소고기류가 중심) 현지화된 맛, 구절판, 신선로 등 궁중음식 인기 높음. 일본인들이 한국음식은 모두 고춧가루나 마늘이 들어갔다고 생각하는데 구절판과 신선로는 그렇지 않아 좋아함. 인테리어 주 컬라가 red, blue(태극기의 주 컬러 응용). 전체적인 인테리어는 한국과 일본 혼합. 객단가 : 점심 950엔, 저녁 3000~3500엔					

경영주 의견조사 (업소명 :백운대)

항목	내용
한식운영	**주고객층은 30~70대까지 주로 중장년, 노년층이며 교포들이 많아 이들의 입맛에 맞게 현지화시킴.** 일본사람들(교포포함) 한류붐 및 **한국음식은 헬빙, 다이어트식이란 생각에 선호하는 편임.** 세계화의 가능성은 있다. 그러나 **지나치게 전통만을 고집하기 보다는 현지 고객에 맞는 현지화하는 것이 필요**하다. **표준레시피를 제공한다 해도 기본적인 레시피만 활용할 뿐 개인의 손맛에 따라 한식 맛이 달라진다.** 물론 한식의 가장 기본적인 맛은 유지할 수 있을지 몰라도 정부가 원하는 수준의 맛을 맞추기는 힘들 것이다.
한식경영자 교육	한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성 어떤 교육이냐에 따라 **참가해볼 의향은 있다**. 교육시기는 겨울이 좋을 듯. 교육을 한다해도 기본적으로 모든 업소에서 같은 맛과 운영형태를 갖춘다는 것은 의미가 없다고 본다. 업소마다 특징이 있어야 고객이 찾는 재미가 있을테니까.
한식종사원 교육 (조리사)	한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대 과연 한국 정부에서 해외에 나가있는 조리사들을 대상으로 어떤 조리교육을 시킬 수 있을까 묻고 싶다. 국가별로 다른 현지인의 입맛을 얼마나 제대로 알고 전통과 현지화를 조화시켜 교육을 시킬지 의문이다.
식재료 구입	**한국산 식재는 일본의 3배에 이를 정도로 비싸다**(중간상인을 통해 들여오기 때문에 더 비쌀 것으로 생각되며 직접 들여오면 이보다는 싸겠지만 쉽지 않다). 가격이 싸진다면 더 많이 사용하게 될 것이다. 그러나 한편으로 비싼 가격만이 문제는 아니라고 본다. 대부분의 한식당들이 고기류(야끼니꾸)를 중심으로 하다 보니 고기 외에 다양한 한식 식재료(양념 등)를 이용해 만들 수 있는 음식의 종류가 한정돼 있다. 다양한 한식 식재료를 이용해 만들 수 있는 메뉴개발도 중요할 것이다. 물론 일본사람들에게 그들이 알고 있는 메뉴 이외에 또 다른 다양한 한식이 있다는 것을 인지시켜야 할 것이다. 아무리 메뉴가 다양하게 개발되도 그들이 찾지 않으면 의미가 없기 때문이다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	이곳은 현지풍 인테리어를 주로 사용했지만 일부 한식적인 분위기를 포함했다. 3층의 경우 당초 한국식 온돌방 형태로 꾸미고 싶었지만 재료도 구하기 힘들고 건축비가 비싸서 포기했다. **한국풍의 인테리어를 할 수 있는 좀 더 다양한 한국식 건축자재가 저렴하게 들어온다면 사용해볼 의사가 있다.** 아버지(1대대표, 한국인)의 꿈이 한국식 온돌방을 꾸미는 것이다.
한국 전통음식의 컨텐츠 발견(영화, 드라마 등)	한국 드라마나 영화를 통해 한류붐을 일으키는 건 필요하다고 본다.
한식당 경영 컨설팅 지원	현재 가장 큰 애로사항은 이익이 적다는 것이다. 일본 중에서도 오사카의 경기가 좋지 않은 상황이다. 별도의 컨설팅 보다는 **현지에서 필요한 식재에 대한 수입을 해줬으면 좋겠다.** 이곳 사람들은 소혀구이 등 한국인이 별로 좋아하지 않는 특수부위를 좋아한다. 그러나 현재 그런 부위는 수입이 되지 않고 있다. **한국에서 활용도가 낮은 부위를 이곳에서 수입할 수 있다면 좋을 것 같다.**

경영주 의견조사 (업소명 : 백운대)

항목	내용
우수 한식당 인증제	찬성 **인증제에 앞서 해결해야 할 문제가 바로 한국 조리사들에 대한 위상 및 이미지를 개선하는 것이 문제이다.** 한국인들은 조리사라는 직업을 천시하는 경향이 있다. 그렇다 보니 일본인은 조리사는 전문가(스시전문가 등)라는 생각을 갖고 있으며 높이 사지만 한국 조리사는 어느 분야의 전문가냐는 생각에 그다지 높이 사지 않는다. 이는 이곳에 있는 한식당들이 전문점이라기 보다는 워낙 다양한 모든 요리를 취급하기 때문이기도 하다. 따라서 일단 **한식 조리사들에 대한 위상 및 프라이드를 높여주는 것이 시급하다고 본다.**
한식당 홍보지원	**정부차원에서 할 수 있는 홍보는 이미지와 한류붐을 형성하는 것**일 것이다. 영화나 드라마 등을 통해 현지인들에게 한류붐을 일으켜 한식에 대한관심을 갖게 만들어 주는 것이 필요하다. 이와 함께 **일본의 관료들을 초청해 이들이 한식을 직접 경험하게 하는 것도 필요**할 것이다.
한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한국사람들은 서로 정보교류 등의 네트워크를 형성하지 않는다. 이곳에서 식당을 운영하는 대부분의 사람들이 교포 2~3세다 보니 한국인들끼리 모임을 만든다든 가하는 등의 활동을 잘 하지 않는다. **서로 협조를 하지 않는다.** 정보교류를 통해 자기 업소의 인기메뉴를 공개하고 공유하고 싶어하는 사람들이 몇이나 될까. **정부 차원에서의 실태조사 및 네트워크 구축을 통한 정보교류는 필요하겠지만 현지 경영주들간의 네트워크 형성은 큰 효과가 없을 것으로 본다.**
한식 세계화 관련의견 및 건의사항	우선은 외국인들에게 한식을 알리고 경험하게 하는 것이 가장 중요하다고 본다. 따라서 **한국 음식 및 음식점에 대한 소개책자를 제작**해 외국인들을 대상으로 홍보하고 이들이 한식당을 찾게 만드는 것이 세계화를 위한 가장 일차적인 방법이라고 본다.
기타 애로사항 및 건의사항	**가장 현실적인 애로사항은 돈에 대한 문제**다. 돈이 있다면 보다 큰 규모에서, 좋은 인테리어로, 좋은 식재로 음식을 만들 수 있을 것이다. 그러나 한편으로는 돈만 있다고 성공하는 것은 아니라고 본다. 예전 5개 테이블에서 장사를 할 때는 경제적으로 힘든 시기였지만 음식 맛은 그때가 가장 맛있었다. 지금은 규모도 커지고 그때 보다 형편도 나아졌지만 아무리 노력을 해도 음식솜씨 좋은 어머니의 맛을 따라갈 수 가 없다. '손맛'이 중요한 한식의 특성 때문인가 보다. 노력만으로는 되지 않는 이 부분을 어떻게 해결해야 할지 모르겠다.
타국의 세계화 지원사례	일본에서 배울 것은 없다고 본다. 일본 정부도 국내 외식업 발전을 위해 별다른 지원을 해주는 것이 없다. 일본 외에 나가있는 일식당들을 위해서는 다양한 활동을 하는 것 같지만 일본 내에 있는 식당들을 위해서는 이렇다 할 활동이 없다.

실태조사양식 (업소명 : 한일관)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 18일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)		한일관	대표자 성명/국적		김 창현 / 한국		
주 소		大阪府 大阪市 生野區 鶴橋2丁目8-8	연락처		06-4300-2525		
식당분류		한국요리, 야끼니꾸	식당유형		개인		
규 모(좌석수)		50석(단층), 룸 없음	건물형태		상가 내 임대		
입지여건		쯔르하시 상가지역	한국조리사 고용		2명(홀, 주방 모두 한국인)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고(삼성), 뚝배기, 돌솥 등 그릇류, 냉면 뽑는 기계		
대표메뉴	①	한치비빔밥정식 1200앤	식자재구입방법		한국산 70%, 보따리상		
	②	갈비 1800앤	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	된장찌개정식 900앤		육 류	일본		
	④	냉면 800앤		어패류	미더덕만 한국산(한국산 향이 좋음)		
	⑤	해물부침개 1800앤		채소류	미나리, 시금치 한국산		
주요고객		일본인&교포 40%, 한국인 40%, 외국인 20%		양념류1	고춧가루, 된장, 고추장 한국산		
주차시설		5대		양념류2	마늘, 파 한국산		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	간장, 참기름은 일본산		
영업시간 / 휴무일		11:30~23:30 / 무휴	메뉴북 상태		한국어 일어 병기, 메뉴사진 있음		
종합평가		**냉면 및 육수를 직접 뽑아서 사용**(한국 냉면맛에 비해 다소 육수맛이 싱거움) 한국적인 맛, 정식류의 인기가 높은 편 돌솥비빔밥 맛은 한국과 거의 흡사하며 김치류는 양념은 한국산이지만 배추 및 무가 일본산이라 서걱거리는 식감.					

경영주 의견조사 (업소명 : 한일관)

항목	내용	항목	내용
한식운영	한국산 양념류를 이용해 모든 메뉴를 한국식으로 맛을 냄. **단 맛을 좋아하던 일본 고객들도 최근 매운맛을 선호하는 경향을 보이고 있음.** 그러나 경력없이 와서 식당이나 김치가게를 시작하는 경우가 많아 제대로 된 한식, 김치 맛을 전파하지 못하는 상황.	한식당 경영 컨설팅 지원	현지에서의 경쟁력을 높일 수 있는 방안
한식경영자 교육	한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대 취지는 좋으나 **현실성이 없다.**	우수 한식당 인증제	제대로 된 한식을 전파하는 차원에서 보면 필요하다고 본다. 그러나 그 기준이 지나치게 전통만을 강조하는 것이라면 다소 문제가 있을 것이므로 **평가항목을 신중히 고려해야 한다.**
한식종사원 교육 (조리사)	한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성 한국사람들 일본 오면 가장 쉽게 시작하는 것이 식당이며 그 중에서도 김치가게를 주로 함. 따라서 **현지에서 한식당 및 김치가게를 운영하려는 사람을 대상으로 메뉴 교육 필요.**	한식당 홍보지원	**한류를 지속**시키는 것이 가장 효과적이다.
식재료 구입	기본 양념류는 간장 및 참기름을 제외하고는 **대부분 현지 개인상인(보따리상)을 통해 한국산을 구입함.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	실태조사 및 네트워크 구축은 필요하나 해외에 있는 한국인들끼리의 네트워크 구축은 다소 무리가 있을 것이므로 **정부기관과 해외 경영주들 간의 네트워크가 효과적**일 것이다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	생각해보지 않아 모르겠다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	전통만 강조하기 보다는 **현지실정에 맞는 메뉴개발 및 홍보전략을 실행**해야 할 것이다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	도움이 될 것이라고 본다.	기타 애로사항 및 건의사항	**한국조리사 비자문제** 한국에서 오는 조리사들 대부분 비자문제로 고생하며 실력이 있어도 비자가 제대로 발급되지 않아 대우를 못 받고 있는 실정. 정부 차원에서 이러한 부분을 시급히 해결해 줬으면 함.

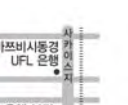
실태조사양식 (업소명 : 옥일)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 19일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)		옥일 / 1988년	대표자 성명/국적		지 상태 / 한국인		
주 소		大阪市 北區 池田町 17-4	연락처		06-6353-8226		
식당분류		야끼니꾸, 한국요리	식당유형		개인업소, 본점 포함 3개		
규 모(좌석수)		90석	건물형태		4층 건물 중 1층에 입점, 임대		
입지여건		상가지역	한국조리사 고용		11명(보조 포함)/ 홀서빙까지 30여명)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		테이블 및 로스타기, 뚝배기		
대표메뉴	①	삼겹살 400	식자재구입방법		70~80% 한국산/보따리 장사를 통해 구입		
	②	돼지갈비 800	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	부침개 500		육 류	삼계탕용 닭만 한국산, 나머지는 일본		
	④	한국식 샐러드 600		어패류	산낙지 한국산		
	⑤	감자탕(대 5000, 소 3000)		채소류	상추, 깻잎 한국산		
주요고객		일본인 70%, 교포 25%		양념류1	고춧가루, 장류 등 기본 양념 한국산		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		12:00~23:00 / 매주 화요일	메뉴북 상태		한국어 일어 병기, 사진 포함		
종합평가		한국적인 맛과 분위기 전체적인 분위기는 한국의 일반 식당 분위기. 방석은 한국적 컬러가 있는 것 사용. 88년 어머니가 오픈해 아들이 운영 중(어머니는 한국 수원에서 삼겹살집 운영) 매장에 상평통보를 붙여 놓는 등 일부만 사용 한국적 분위기 연출.					

경영주 의견조사 (업소명 : 옥일)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**전통 한국 맛 고수**(어머니에게 전수 받음) 일본인들 한식 선호한다. 이제는 일반인들도 먹는 음식으로 인식	한식당 경영 컨설팅 지원	의미없다
한식경영자 교육	한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대 일률적인 교육은 의미 없다	우수 한식당 인증제	해도 안 해도 큰 상관없다고 본다. 관광객을 상대로 한다면 몰라도 **현지 일본인을 상대로 할 때는 의미가 크지 않다고 생각한다.**
한식조리사 교육 (종사원)	한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대 같은 레시피를 교육 받는 등의 지원은 의미없다. 업소마다 조리법의 특징 달라 통일화시키는 건 의미없다. 배운다 해도 결국 업소마다 달라질 것으로 생각됨.	한식당 홍보지원	전체적인 한류붐을 꾸준히 일으켜 주는 것이 필요
식재료 구입	**통신판매**(전화나 인터넷 등으로 주문하면 구입해 주는 것) 등을 주로 이용하고 있다. **개인상인(보따리 장사)도 많이 이용**한다. 고기 및 일부 야채를 제외하고는 거의 한국산을 사용하며 통신판매 및 보따리 장사를 통해 무리 없이 구입한다. **정부가 개입해서 지원해줄 내용 별로 없다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한국식당을 운영하는 **한인들끼리는 경쟁자 의식이 강해 별 효과를 보기 어려울 듯싶다**
한식식 인테리어 및 서비스 개발 보급	별 의미 없다	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	잘 모르겠다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**한국을 담은 영화나 드라마를 통해 한류붐을 일으킬 필요 있다.** 그러나 일시적인 것이 아니라 장기적이어야 함	기타 애로사항 및 건의사항	가장 애로사항은 **전문적인 조리인력이 없다는 것**이다. 한식을 제대로 만들 조리사구하기가 어렵다. **비자문제** 때문에, 따라서 정부차원에서 전문인력의 파견 및 현지에서 쉽게 채용할 수 있도록 했으며 좋겠다. (비자 때문에 11명이 동시에 그만두는 일도 있었다)

실태조사양식 (업소명 : 진미갈비)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		오사카시 북구	조사일시		2007년 11월 19일	조사자	박지연, 윤은욱
상호명(개업년월일)		진미갈비 / 2000년 /본점 포함 3개 운영	대표자 성명/국적		정 명순 / 한국인		
주 소		大阪市 中央區 瓦町2丁目 1-11	연락처		06-6205-2969		
식당분류		야끼니꾸, 한국가정요리	식당유형		개인업소, 매장 2개		
규 모(좌석수)		1층 50석, 2층 60석 / 룸 없음	건물형태		상가 내 임대		
입지여건		상가밀집지역	한국조리사 고용		본점 4명, 분점 2명		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		그릇은 한국산, 냉면 기기		
대표메뉴	①	우설소금구이 1200	식자재구입방법		한국산 50% / 보따리 장사통해 주 2회 구입		
	②	양념갈비 1300	식자재 사 용	곡 류	일산		
	③	안창살 800		육 류	일산		
	④	아구찜 3000		어패류	일산		
	⑤	대창전골(중 4000, 대 5500)		채소류	미나리 한국산		
주요고객		일본인 65~70%, 한국인 30%		양념류1	고춧가루, 장류, 액젓, 젓갈 등 모두 한국산		
주차시설		없음		양념류2	소금 한국산		
접대가능언어		본점(일어, 한국어), 분점(일본어)		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:00~24:00/ 1월1~3일만 휴무	메뉴북 상태		한국어 일어 병기. 사진 포함		
종합평가		5평에서 시작해 5개 매장까지 운영하다 **경기불황으로 3개 폐점하고 현재 2개 운영중** 한국적인 맛, 우설소금구이 및 안창살 등은 다대를 사용하기 보다는 고기 자체의 맛을 살리기 위해 소금 간 사용. 소금은 한국에서 좋다는 소금을 어렵게 구해와서 이곳만의 맛을 냄. 맛에 대한 반응 좋음. **김치를 만들어 별도 유통 판매함(TV광고 방영). 골프장 등에도 판매.**					

경영주 의견조사 (업소명 : 진미갈비)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**전통의 맛 고수**하고 있으며 일본 사람들도 한국맛에 서서히 익숙해지고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	서비스에 대한 컨설팅 및 교육은 필요하다
한식경영자 교육	한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대 뜻은 좋으나 참여는 어려울 듯 싶다.	우수 한식당 인증제	좋은 생각이다. **우수 한식당으로 인증을 받으면 공신력이 생겨 업소 운영에 도움**이 될 것이다, 그러나 인증을 받지 않았다고 해서 큰 어려움은 없을 것 같다. 결국 있으면 좋지만 반드시 필요하지는 않다.
한식조리사 교육 (종사원)	한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성 맛은 일률적으로 만들기 힘들다. 업소만의 차별화된 맛이 있어야 한다. 단, 서비스에 대한 교육은 필요하다.	한식당 홍보지원	이곳 사람들, 특히 여자들은 한국 TV많이 본다. **한류의 주역들이 출연하는 드라마 등 많이 제작해서 보급**했으면 좋겠다.
식재료 구입	이곳만의 차별화를 위해 한국에서 소금을 구할때도 힘들었다. **양념 등 한식 맛을 내는 주요 식재는 한국에서 쉽게 구할 수 있도록 지원**해 줬으면 좋겠다(구매 루트 개발 등).	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	별 필요성이 없다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	대장금 등 한국 드라마와 영화, 탤런트 등이 있는 포스터를 부착하고 있다. 이걸 보고 일본인들이 반응 보인다. 이 정도면 충분하다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	잘 모르겠다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	대장금과 같은 드라마가 또 만들어졌으면 좋겠다.	기타 애로사항 및 건의사항	**경기불황 및 경쟁심화가 가장 어렵다** **직원 문제가 가장 어렵다.** 한국에서 직접 조리사 등을 데리고 올려면 매장의 매출(세금)이 일정 금액 이상이 되어야 하기 때문에 일부 업소를 제외하고는 한국에서 조리사를 데려오기 힘들다. 80% 정도만이 조리사 채용 가능 업소에 해당될 것이다. 따라서 **한국 정부에서 한국에 있는 조리사를 좀 더 쉽게 채용할 수 있는 방안을 만들어 줬으며 좋겠다.** 제대로 된 한식을 보급하려면 제대로 된 한식을 만들 수 있는 사람이 있어야 한다. 대부분 여행비자로 와서 일하고 금방 들어가는 사람들이라 문제다.

실태조사양식 (업소명 : 대구집)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 19일	조사자	박지연, 윤은욱
상호명(개업년월일)		35년 됨	대표자 성명/국적		조 은경 / 한국인		
주 소		大阪市 天王寺區 下味原町 5-22	연락처		06-6772-7777		
식당분류		한국요리, 한국가정요리	식당유형		개인		
규 모(좌석수)		90석(2~3층에 룸 있음)	건물형태		야끼니꾸 골목 내 임대		
입지여건		쯔르하시 야끼니꾸 타운 내	한국조리사 고용		2명		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		없음		
대표메뉴	①	비빔밥 1500	식자재구입방법		인근 고려시장 내에서 거의 구입(대부분 한국산)		
	②	찌개류(대구찌개 등)-1300~4500	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	대구탕 1300		육 류	일본		
	④	족발 500		어패류	일본		
	⑤	잡채		채소류	상추 등 일부 야채는 한국산		
주요고객		일본인 70%, 한국인 30%		양념류1	고춧가루 및 장류는 한국산		
주차시설		없음		양념류2			
접대가능언어		일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:30~21:30/매주 수요일 휴무	메뉴북 상태		한국어, 일어/ 사진 포함		
종합평가		한국적인 맛, 고기류 보다 일반 한식이 강함 한정식 상차림 형태 있음(18가지 반찬에 2인 4800엔) 일부 일본인의 입맛에 조절한 메뉴도 있지만 별다른 주문이 없는 이상 최대한 한국의 맛을 내고 있음					

경영주 의견조사 (업소명 : 대구집)

항목	내용	항목	내용
한식운영	어머니 고향이 경상도라 **음식이 경상도 스타일**임. 대표메뉴인 대구탕의 경우 한국과 거의 흡사한 맛을 내고 있음.	한식당 경영 컨설팅 지원	반대 현재로서는 별 의미가 없을 것으로 생각됨.
한식경영자 교육	한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대 참여는 하고 싶으나 시간이 맞지 않을 것 같다.	우수 한식당 인증제	**인증제를 실시하면 어느 정도는 수준있고 제대로 된 한식을 전파할 수 있을 것 같다**
한식조리사 교육 (종사원)	한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성 현재 큰 필요는 없으나 시간 및 교육 내용이 괜찮다면 들어보고 싶다.	한식당 홍보지원	**한국의 유명 연예인을 통한 홍보전략이 가장 효과적**일 것 같다.
식재료 구입	야끼니꾸 골목 인근에 있는 한국시장에서 구입하는데 크게 어려움은 없다. 메뉴에 사용되는 한국식재의 종류가 많지 않다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	정보를 교환할 수 있어 좋을 것 같으나 **의식이 바뀌기 전까지는 어려울 것 같다.**
한식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**개발이 되면 참고**는 하고 싶다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	많은 외국인들에게 한식을 알리고 경험케 하는 것도 중요하지만 **수준있는, 제대로 된 한식과 문화를 알리는 것이 이미지 차원에서 더 중요**하다고 본다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**한류붐에 따라 한국 드라마나 영화 등을 통한 효과를 보고 있다.** 앞으로도 이런 컨텐츠를 많이 만들어 보급했으면 좋겠다. 특히 이들이 드라마나 영화, 기타 프로그램에서 한식을 접하는 모습들을 많이 보여줬으면 싶다.	기타 애로사항 및 건의사항	**인력 채용이 어려워** 사람에 허덕이고 있다.

실태조사양식 (업소명 : 규이찌)

조사항목	내 용	조사항목	내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)	오사카시	조사일시	2007년 11월 20일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)	규이찌 / 2003년	대표자 성명/국적	리 철홍 /제일교포		
주 소	大阪市 天王寺區 下味原町 2-7	연락처	06-6772-9155		
식당분류	야끼니꾸 & 한국식 가정요리	식당유형	개인업소		
규 모 (좌석수)	80석 / 룸 1개	건물형태	단독건물 임대		
입지여건	쯔르하시 야끼니꾸 타운 내	한국조리사 고용	없음(예전에는 있었음)		
주요취급메뉴	야끼니꾸	국산기기사용	냉면기기(중앙시장 구입), 뚝배기, 돌솥 등 그릇류		
대표메뉴 ①	고기류(어깨살) 2200	식자재구입방법	한국산 40% / 보따리 장사 통해 구입		
대표메뉴 ②	고기류(우둔살) 1980	식자재 사 용	곡 류	일본	
대표메뉴 ③	탕류(1000~1200)		육 류	일본	
대표메뉴 ④	냉면(850)		어패류	일본	
대표메뉴 ⑤	돌솥비빔밥(1050)		채소류	상추	
주요고객	일본인 70%, 한국인 30%		양념류1	고춧가루 및 장류 한국산	
주차시설	없음		양념류2	소금 한국산	
접대가능언어	일어, 한국어		기 타	주류(소주 및 막걸리 등)	
영업시간 / 휴무일	16:00~24:00 / 매주 목요일	메뉴북 상태		일어, 사진 포함	
종합평가	일본인 입맛에 맞춤, 객단가 4000엔 처음에는 한국 조리사 있었는데 지금은 그만둠. **한국인 조리사가 만든 레시피로 현재는 일본인 조리사가 조리함** 큐이찌 바로 앞에 있는 영산촌(야끼니꾸 골목 내)을 함께 운영하고 있음. 영산촌은 점심 영업도 하는 야끼니꾸&한국가정식 요리(정식 등) 전문점				

경영주 의견조사 (업소명 : 큐이찌)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**일본 사람은 한국음식이 야채가 많이 들어간 건강식이라고 생각.** 또한 한국여자들 피부가 좋은 것이 한식 때문이라고 생각. 일본인들 한식하면 돌솥비빔밥을 가장 많이 알고 있음	한식당 경영 컨설팅 지원	반대 별로 필요하지 않다
한식경영자 교육	한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성 **한국정부에서 지원하는 프로그램이라면 참가는 하고 싶다 .**	우수 한식당 인증제	찬성 인증을 받은 업소는 **신뢰**를 줄 수 있어 좋을 것이다. 그러나 **기준 및 평가 공정성에 대한 문제의 소지가 나타날 수 있다.**
한식조리사 교육 (종사원)	한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대 한국인 조리사가 만들어 주고 간 레시피를 통해 별 무리없이 음식을 만들고 있기 때문에 **한식 조리사 교육은 큰 의미 없다고 생각함**	한식당 홍보지원	**한국 유명 배우가 나오는 드라마나 영화 등을 통해 한류붐을 일으켜야** 하며 한국 유명배우들을 일본에 초청해 이들이 한식을 먹는 모습을 TV를 통해 자주 노출시켜야 함(관련 프로그램 개발).
식재료 구입	기본적인 맛을 내는 양념류는 한국에서 구입하지만 그 외 식재는 거의 일본에서 구입함. **일본에 없는 것만 한국에서 구입. 음식맛에는 큰 문제 없음**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	-
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	자칫 잘못 배포되어지면 특징없는 점포들로 전락	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	너무 한국 전통, 한국 식재, 한국적인 인테리어만을 강조하기 보다는 **현지에 맞는 운영방법, 맛, 서비스 등을 개발해야 함.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	관련 컨텐츠 개발이 **주기적으로 진행되서 홍보에 적극 활용해야 함**	기타 애로사항 및 건의사항	**일본에서 벌어서 한국으로 돈을 보낼 때 세금을 너무 많이 내는 데 이런 부분을 완화시켜 줬으면 좋겠음.**

실태조사양식 (업소명 : 제주)

조사항목	내 용	조사항목	내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)	오사카시	조사일시	11/20	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)	제주 / 2002년	대표자 성명/국적	김 호천 / 한국인		
주 소	大阪市 北區 池田町 8-19	연락처	06-6356-2941		
식당분류	한국요리	식당유형	개인		
규 모(좌석수)	30석	건물형태	주택건물 임대(1층)		
입지여건	주로 서민들이 사는 상가지역 입점	한국조리사 고용	2명(주인 포함)		
주요취급메뉴	한국요리	국산기기사용	김치냉장고, 냄비, 돌솥, 수저 등의 그릇		
대표메뉴 ①	부침개 600	식자재구입방법	한국식품점 및 보따리 장사에게 구입		
대표메뉴 ②	감자탕 3000	식자재 사 용	곡 류	일본	
대표메뉴 ③	해물탕 3600/5000		육 류	일본	
대표메뉴 ④	부대찌개 3000		어패류	일본	
대표메뉴 ⑤	등심 1500		채소류	풋고추, 깻잎, 상추 등 한국산	
주요고객	일본인 90% / 한국인 10%		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장 등 한국산	
주차시설	없음		양념류2	소금 한국산	
접대가능언어	한국어, 일어		기 타		
영업시간 / 휴무일	12:00~14:00 / 18:00~01:00/휴무없음	메뉴북 상태		병기안됨(벽에 붙인 메뉴에는 한국어 표기)	
종합평가	한국적인 맛, 된장은 한국 가정에서 직접 만든 것을 구입해 오며 소금 역시 한국산을 구입해 직접 염분을 내리고 볶아서 사용. 대표가 제주도 사람으로 전통 한국식 음식맛을 고수. 점심에는 7~8가지의 한국음식을 골고루 맛볼 수 있는 한정식 상차림 제공(700엔). 최홍만, 이병헌 등 연예인 방문 **규모가 크거나 화려한 업소는 아니지만 한국 어머니 같은 서비스와 씀씀이로 인해 단골고객 많은 편.** 일제시대 가난한 한국인이 살던 덴마지역에 위치, 싸고 푸짐한 것이 중요함.				

경영주 의견조사 (업소명 : 제주)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**전통 한국식 맛 고수/일본인 뿐 아니라 한국 관광객도 자주 찾음** 일본사람들이 감기에 걸렸거나 할 때 와서 매운 음식 찾음 일본 사람들은 한국식당을 서민식당으로 여긴다. 한국음식 고급이라 생각하지 않는다. **사실상 김치 등만 유명할 뿐 나머지는 그냥 서민음식이라 생각한다. 이러한 이미지를 바꿔줄 정부의 지원 및 현지 운영자들의 마인드 전환(경영 스타일, 위생, 서비스 등)이 필요하다.**	한식당 경영 컨설팅 지원	반대 큰 필요성 느끼지 못하고, 현실적이지 못하다면 필요없음
한식경영자 교육	한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대	우수 한식당 인증제	필요하다
한식조리사 교육 (종사원)	한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대	한식당 홍보지원	한국 음식 자체 보다는 **한국의 문화를 전파**해야 한다 **TV나 잡지 등을 활용**해 젊은 사람들도 끌어들여야 한다.
식재료 구입	좀 더 다양하고 품질 좋은 한국식재를 저렴하게 구입할 수 있었으면 좋겠다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	네트워크의 구축은 좋지만 활용방안이 더 중요할 것 같다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	큰 필요성 느끼지 못함	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	세계화 가능하다. 한식은 마늘, 고추 등이 들어가 화학조미료를 넣지 않아도 맛이 난다. 또한 **메인 메뉴를 주문하면 기본 찬을 주는, 한상차림 개념의 한식 특성을 살렸으면 싶다.** 그러나 **맛은 현지화하되 서비스 스타일(기본 찬 제공, 리필 등)은 한국화해야한다.** 그러나 전통만을 고집하면 안 된다. 매운 맛 등을 단계별로 조절해 조금씩 경험하게 해 점점 전통 한식의 매력을 느끼고 익숙하도록 해야 한다. **처음부터 전통을 강조하는 것은 무리다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	매장에 배우나 드라마, 영화 관련 포스터를 부착해 홍보하고 있다.	기타 애로사항 및 건의사항	**직원 구하기 힘들다.** 한국 사람들 간편하게 와서 일하고 돈벌 수 있도록 했으면 좋겠다. 또한 한국조리사들이 한곳에 오래 머물지 않고 이직이 심해 운영도 힘들도 다른 업소와 맛도 비슷해진다. 이런 부분을 해결할 수 있는 방법을 찾아줬으면 좋겠다. **좋은 한국산 식재를 적당한 가격에 구입할 수 있도록 해야 한다**

실태조사양식 (업소명 : 어머니)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 20일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)		어머니 / 1998년	대표자 성명/국적		박 광운 / 한국인		
주 소		大阪市 浪速區 日本橋 4-5-2	연락처		06-6635-1068		
식당분류		한국요리, 야끼니꾸	식당유형		개인업소		
규 모(좌석수)		16석	건물형태		상가내 임대		
입지여건		전자상가 지역+주택가	한국조리사 고용		2인(주인)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		돌솥, 냄비, 접시류		
대표메뉴	①	삼겹살 1300	식자재구입방법		80%가 한국산, 보따리 장사 통해 구입		
	②	불고기 1500	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	낙지볶음 1500		육 류	일본		
	④	아구찜 2500		어패류	생물만 일본산		
	⑤	추어탕 2000		채소류	상추, 깻잎 등 거의 한국산		
주요고객		일본인 80%, 한국인 20%		양념류1	고춧가루, 장류 등 거의 한국산		
주차시설		2대		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:00~02:00/ 2, 4주 화요일 휴무	메뉴북 상태		벽을 메뉴북으로 활용(한국어, 사진)		
종합평가		한국적인 맛, 규모가 작아 거의 예약을 하고 옴(예약하면 생물 구입해 음식 만들어줌). **한국식당으로 드물게 추어탕 판매**. 방문 당시 일본인 20대 젊은이 2명이 추어탕에 막걸리(노란 주전자에 담김)를 마시고 있었음. 부부 2명이 운영하는 소형 점포로 외부 직원 인건비가 들지 않아 다른 업소에 비해 덜 어려운 편이라고 함. 니쁀바시(전자상가)로 인해 한국인 관광객도 많은편						

경영주 의견조사 (업소명 : 어머니)

항목	내용	항목	내용
한식운영	일본 사람들은 그 식당의 역사(운영기간 등)를 중요하게 생각한다. **역사가 있으면 규모가 작고 영세해도 가볼만한 가치가 있다고 생각**한다. **전통 한국식 맛을 지키고 있다.** 매운 한국의 맛을 먹으러 오는 일본인 많다. 한국 고춧가루가 매우면서도 단 맛이 있다며 좋아함.	한식당 경영 컨설팅 지원	경영 노하우에 대한 정보가 필요하다
한식경영자 교육	한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대	우수 한식당 인증제	찬성 **일본 사람들에게 어느 정도 신뢰는 줄 수 있을 것 같다**
한식조리사 교육 (종사원)	한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성 자칫 천편일률적인 한식 맛이 날 수 있다. 그러나 기본도 없이 만드는 한식당도 많기 때문에 가능하다면 기본적인 맛에 대한 교육은 필요하다고 본다	한식당 홍보지원	영화나 드라마를 통해 꾸준히 한류붐을 일으켜야 하며 **한식, 한식당에 대한 이미지를 좀 더 수준 높게 각인시킬 수 있는 전략이 필요**하다. 한국에서 만두파동, 김치 파동 등이 일어나면 일본에서도 한국음식 및 한국식재에 대한 이미지 나빠져 타격있다. 이러한 부분도 신중히 관리해 **한국음식, 한국식품 믿고 먹을 수 있도록 해야 한다.**
식재료 구입	한국식품 유통업체 및 개인상인을 통해 구입한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	생각해 본 적 없어 뭐라 말하기 힘들다
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	큰 필요성을 느끼지는 못하지만 좋은 생각이다. 다양한 컨셉의 인테리어 아이템을 만들었으면 좋겠고, 한국적인 서비스가 일본에서 얼마나 먹힐지 모르겠다. 실험이 필요하다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	전통만을 고집할 수는 없어 **어느 정도 현지화가 필요하지만 한식의 기본만은 지켜야 한다.** 다른 나라와 다른 한식만의 매력을 제대로 느끼지 어렵지 않게 경험할 수 있게 해야 한다. **일본은 자국의 음식을 해당국에 맞게 현지화시키기 때문에 성공했다고 본다. 우리도 그런 현지화가 필요하다**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류가 한식당에 미치는 영향은 매우 크다고 할 수 있다. 꾸준한 컨텐츠 개발이 이루어져야 하겠다.	기타 애로사항 및 건의사항	**처음 식당할 때 관련 법규, 일본들의 특성 등을 잘 몰라 어려웠으며 그래서 한번 망하기도 했다.** 이런 부분에 대한 정보를 지원해 실패확률을 줄였으면 좋겠다.

실태조사양식 (업소명 : 야끼니꾸노 요시다)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 20일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)		요시다 / 23년 됨	대표자 성명/국적		문 순자 / 교포2세		
주 소		大阪市 天王寺區 東上町 3-15	연락처		06-6776-0158		
식당분류		야끼니꾸	식당유형		개인업소(3개 매장)		
규 모(좌석수)		1~4층 350석	건물형태		단독, 자가		
입지여건		쯔르하시 야끼니꾸 타운 내	한국조리사 고용		2명		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		로스타 세척기, 로스타(3호점만)		
대표메뉴	①	우설구이	식자재구입방법		20% / 보따리 장사		
	②	홍두깨살 구이	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	로스/대창		육 류	일본		
	④	돌솥비빔밥		어패류	일본		
	⑤	냉면		채소류	상추, 깻잎		
주요고객		일본인 70%, 한국인 및 교포 30%		양념류1	고춧가루, 고추장 등 장류		
주차시설		없음		양념류2	마늘, 고추 등		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	술, 동동주 등		
영업시간 / 휴무일		16:00~11:30 / 1월 1일만 휴무	메뉴북 상태		일어, 사진 없음		
종합평가		**본점 23년됨**. 4년전 본점 인근에 4층 규모의 분점 오픈 / 층마다 인테리어 컨셉 달리함 **맛은 현지화해서 김치류 등에 단 맛이 강함** / 고기류 품질 아주 좋음 하향식 로스타기기로 냄새가 거의 없고 야끼니꾸 골목 내에 있는 다른 업소에 비해 규모 크고 깨끗함. **한국을 자주 찾아 돌솥비빔밥 등 메뉴 개발을 자주함.** 이곳에서 처음으로 돌솥비빔밥 선보임. 사장의 마인드 및 노력 정도 좋은 편.						

경영주 의견조사 (업소명 : 요시다)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**일본인 입맛에 맞게 현지화함**. 담백하고 덜 맵고 단맛 강함 일본인들은 한국식당에 가면 야끼니꾸부터 불고기, 비빔밥에 이르기까지 모든 음식을 먹을 수 있다고 생각함. **전문점 이미지 약함.** 한국가면 어떤 음식 및 음식점을 갈지 자주 물음	한식당 경영 컨설팅 지원	필요치 않다. 되려 귀찮게 하지 않을까 우려된다
한식경영자 교육	한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 반대 한국의 변화되는 모습을 알고, 일본인들에게 소개시켜 줄 수 있을 것 같다.	우수 한식당 인증제	찬성 **한식당 수준을 업그레이드하기 위해 필요하다고 본다.**
한식조리사 교육 (종사원)	한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대 현재 친척고모님이 음식을 담당하고 있어 현재로서는 조리사에 대한 교육이 큰 문제가 없다(고모님이 비자 문제 때문에 주기적으로 한국을 다니러오기 때문에 한식 및 메뉴 트렌드를 어느 정도 알고 있다).	한식당 홍보지원	한류붐을 꾸준히 일으키는 게 중요하다
식재료 구입	유통업체 및 개인상인을 주로 이용하고 중요한 식재료의 경우 한국 들어갈 때 직접 사입함	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	이런 조사를 통해 제대로 된, **일본에서 꼭 필요로 하는 정책을 추진해주었으면 하는 바람**이 있다. 네트워크의 구축보다 한식당 경영주 간 경쟁자가 아닌 동반자로서 합심할 수 있도록 해주었으면 한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	좋은 생각이다. **좋은 아이디어가 있으면 수용하겠다.** 현재 본 업소의 경우 계절별로 방석(여름 삼베 등)을 바꾸는 등 한국적 인테리어 접목하고 있고, 격자문 등을 파티션으로 활용하고 있다	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	현지 고객의 요구에 맞게 현지화시키는 것이 중요함. 현지화를 하는 동시에 소품을 통해 곳곳에 한국적인 분위기를 연출하고 **맛은 현지화 하되 음식의 특성 등은 한국적인 요소를 유지**해야 함.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**일본 내 한류붐이 업소 운영에 도움 많이 된다.** 드라마나 영화를 통한 홍보효과 크다.	기타 애로사항 및 건의사항	**좋은 품질의 한국식재를 저렴하게 구입할 수 있었으면 좋겠음.** 비싸더라도 중국산을 한국산으로 속이지 않는 등 제대로된 식재를 공급해야 함. **인력채용 어렵다. 비자 문제 등을 완화해 조리사 등을 쉽게 쓸수 있도록 해야 한다.**

실태조사양식 (업소명 : 아리랑)

조사항목	내 용	조사항목	내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)	오사카시	조사일시	2007년 11월 20일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)	아리랑 / 2005년	대표자 성명/국적	박 덕혜 / 한국		
주 소	大阪市 淀川區 十三本町 1-21-30	연락처	06-6308-4546		
식당분류	한국가정요리	식당유형	개인업소		
규 모(좌석수)	24석	건물형태	상가내 임대		
입지여건	쇼핑가	한국조리사 고용	2인(주인 포함)		
주요취급메뉴	한국가정요리	국산기기사용	김치냉장고, 로스타		
대표메뉴 ①	김치볶음밥 1500	식자재구입방법	보따리상 통해 구입		
대표메뉴 ②	잡채 1000	식자재 사 용 곡 류	일본		
대표메뉴 ③	오삼불고기 3000	육 류	일본		
대표메뉴 ④	대창전골 3000	어패류	일본		
대표메뉴 ⑤	두부찌개 1000	채소류	상추, 깻잎, 미나리 등 일본에 없는 것만 한국산		
주요고객	일본인 80%, 한국인 20%	양념류1	고춧가루 및 장류		
주차시설	없음	양념류2	젓국		
접대가능언어	한국어, 일어	기 타			
영업시간 / 휴무일	17:00~05:00 / 무휴	메뉴북 상태	한국어, 일어 병기 / 사진 있음		
종합평가	술집 등이 있는 지역 특성상 새벽까지 영업함. 분위기는 한국의 일반 식당 분위기, 한국적인 맛 **주인이 부산사람이라 경상도 맛 제공** 부산에서 식당을 운영했었다. 이곳 맛도 부산의 맛을 지킴				

경영주 의견조사 (업소명 : 아리랑)

항목	내용	항목	내용
한식운영	일본 사람들 매운 음식 잘 먹는다. 거부감 없다 한식의 세계화와 일본 내 한식의 성공가능성 충분하다(건강식)	한식당 경영 컨설팅 지원	찬성 상황에 맞는 컨설팅 지원이 되었으면 한다.
한식경영자 교육	한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성 한국의 음식 트랜드를 살펴볼 수 있고, 메뉴개발 시 참고할 수 있다.	우수 한식당 인증제	일본에 진출해 있는 한식당들의 많은 수가 생계를 위한 소규모 식당이 많다. 규모가 큰 업소 위주로 인증제를 실시한다면 영세업소들은 더욱 타격이 클 것이다.
한식조리사 교육 (종사원)	한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대 인력운영도 그렇고 비자관계 등 어려움이 많다.	한식당 홍보지원	**한류**붐 일본 내 한국식당 찾는 한국인 고객들 수준 매우 낮다. 식당에서의 예의 지키지 않아서 일본 고객들에게 창피할 때가 많다. **한국인 고객의 태도개선에 대한 교육도 한식당의 이미지를 높이는 방법**이다.
식재료 구입	일본에 없는 것만 한국산을 사용하며 양념류는 대부분 한국산을 사용해 전통의 맛을 제공함	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	지속적인 관리가 가능했으면 좋겠다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	기본적으로 찬성 다양한 형태, 컨셉이 필요하다	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	한류 및 한국 연예인들이 한식 세계화에 큰 영향을 미친다. 또한 한식의 특징과 현지의 상황을 잘 접목시킨 정책이 필요하므로 **현지 한식당의 입장과 생각이 많이 반영되었으면 좋겠다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	지역 특성상 일반 지역에 비해 한류의 영향이 크지는 않지만 그래도 한류는 한식당들이 영업을 하는데 매우 중요하다. 이와 관련한 좀 더 다양한 컨텐츠를 개발, 보급했으면 좋겠다.	기타 애로사항 및 건의사항	**비자 문제 때문에 한국 조리사 채용하기 어렵다.** **정부차원의 규제 완화 및 지원 필요하다** 경기가 어려워 영업이 안되는 것이 어렵다.

실태조사양식 (업소명 : 한일관 소에몬쪼점)

조사항목	내 용	조사항목	내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)	오사카시	조사일시	2007년 11월 21일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)	한일관 / 본점22년/소에몬쪼점 2007년	대표자 성명/국적	이 명희 / 한국		
주 소	大阪市 中央區 宗右衛門町 1-22	연락처	06-6212-9996		
식당분류	야끼니꾸+ 한정식	식당유형	개인업소(2개 매장)		
규 모(좌석수)	1~2층 260석(룸 6개)	건물형태	단독건물, 자가 소유		
입지여건	미나미 유흥가	한국조리사 고용	주방장급만 5명(전골, 고기 등으로 분류)		
주요취급메뉴	한국요리	국산기기사용	손님상에 나가는 모든 그릇류, 김치냉장고		
대표메뉴 ①	한일관 갈비 1980	식자재구입방법	70~80%가 한국산/보따리상 통해 구입		
대표메뉴 ②	전류 1500~2000	식자재 사 용 곡 류	일본산		
대표메뉴 ③	김치류 680~980	육 류	일본산		
대표메뉴 ④	한일관 코스(한정식) 3900	어패류	일본산		
대표메뉴 ⑤	낚지볶음 1800	채소류	대부분 한국산		
주요고객	일본인 80%(거주 한국인 포함)/한국인 20%(비거주자, 관광객 등)	양념류1			
주차시설	없음	양념류2			
접대가능언어	한국어, 일어	기 타			
영업시간 / 휴무일	17:00~03:00	메뉴북 상태	한국어, 일어 병기 / 사진 있음		
종합평가	한국적인 맛과 분위기, 한국적인 인테리어로 꾸밈(기와, 벽화 등). 미나미 유흥가에 있는 한국 식당 중 규모 가장 큼 흑두부 등 직접 만들어 사용(콩은 일본산) 한국식 불고기 제공, 김치 등은 포장판매도 함 매달 인기메뉴 분석해서 메뉴 바꿔줌 **20여년 전부터 설, 추석 명절때 마다 2000여명 고객에게 김치를 선물해 로열티 높임**				

경영주 의견조사 (업소명 : 한일관 소에몬쪼점)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**한국 전통의 맛 제공** 일본인들이 선호하는 메뉴 및 맛 조사해 반영할 계획	한식당 경영 컨설팅 지원	생각해 본 적 없다.
한식경영자 교육	한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성 기회와 시간이 된다면 받고 싶다 단 전문적인 교육이 이루어졌으면 한다.	우수 한식당 인증제	필요하다. 인증을 받은 식당은 **일본인들이 더 신뢰해 효과를 볼 수 있을 것**이다. 일본인들은 신용을 아주 중요시 한다.
한식조리사 교육 (종사원)	한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성 필요는 하지만 식당일이 워낙 바빠 사실상 교육을 받기가 힘들다. 집합교육 보다는 **비디오나 문서 등을 통한 교육**이 더 좋다. 교육 내용은 주방장급을 대상으로 주방에서 필요한 위생, 조리기구 사용법 등에 대해 해줬으면 좋겠다. 한국에서 온 조리사들 위생, 조리기기 사용법 등 아주 기본적인 내용을 모르는 경우 많다.	한식당 홍보지원	한류의 경우 효과는 컸으나 다소 일시적인 느낌이다. **일본인들에게 한국음식, 맛을 경험하게 하는 것이 중요하다.** 이에 한식연과 연계해 일본인 100명(각계각층)을 초대해 패스트푸드화한 한식을 시식케 해 이들의 원하는 맛과 메뉴 스타일을 조사해 반영할 계획이다.
식재료 구입	현재 보따리상을 통해 구입하는데 좀 더 **다양한 루트를 통해 품질 좋고 저렴한 한국산 식재를 구입했으면 싶다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	각종 소품을 통해 한국적인 분위기를 연출하고 있다. 전 주인이 사용하던 인테리어에 별도 소품 등을 통해 분위기를 꾸몄다. 한국 소품 구입하는 건 어렵지 않았다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	일본 현지 사정이 충분히 반영되어야 한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	경영에 도움이 되는 것이 사실이다. 업소에 대한 홍보도 중요하지만 방송을 통한 한식 컨텐츠를 다양하게 개발한다면 한국에 대한 이미지도 좋아지고 한식에 대한 선호도도 높아질 것이라고 사료된다.	기타 애로사항 및 건의사항	**조리사의 비자문제가 시급하다.** 자격증 취득 및 경험이 10년 이상 있어야 비자가 나오는데 사실상 그런 사람 많지 않다. **10년 기간을 3년 정도로 단축시켰으면 싶다.** 식재문제 : 최근 AT센터 오사카지점에서 한국식당이 **3곳 이상 공동으로 한국산 식재를 주문하면 일부 비용적인 혜택을 준다하는데 별 의미 없다.** 한국인들 서로 돕고 공동으로 무언가를 하는 것을 원치 않는다. 따라서 **1개 업소라도 일정 양, 혹은 일정 금액 이상을 주문하면 그에 따른 혜택을 주는 방향으로 해야 한다.** 단, 식재유통자가 아닌 식당 운영자에 한해야 하며 이렇게 구입한 식재를 식당에서 사용했다는 증빙서류를 제출하는 방법으로 관리하면 도움이 될 것이다. 한국음식의 세계화와 함께 한국식재를 많이 판매하는 것이 중요하므로 이러한 방법으로 한국식재 사용을 늘리도록 해야 한다.

실태조사양식 (업소명 : 갈비야)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 21일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)		갈비야/ 2003년 (2007년 12월 명작으로 상호 변경)	대표자 성명/국적		밝히기 꺼림 / 한국인		
주 소		大阪市 中央區 東心齋橋 2-3-17	연락처		06-6213-9297		
식당분류		한국식 야끼니꾸	식당유형		개인		
규 모(좌석수)		50석	건물형태		상가, 임대		
입지여건		미나미 유흥가	한국조리사 고용		3명		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		사기 그릇류, 김치냉장고		
대표메뉴	①	특선갈비 3000	식자재구입방법		한국식품점 및 보따리상 이용		
	②	특선로스 3000	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	상바라(어깻살) 2000		육 류	일본		
	④	생선조림 980		어패류	일본		
	⑤	해물부침개 2000 / 돌솥비빔밥 1200		채소류	상추, 깻잎 한국산		
주요고객		일본인 50%/클럽에서 일하는 한국여성들 多		양념류1	고춧가루, 장류 등 한국산		
주차시설		없음		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		18:00~05:00 / 2, 4주 일요일	메뉴북 상태		양호, 한국어 병기		
종합평가		한국 메뉴는 한국의 맛을, 일본 메뉴는 일본의 맛을 내려고 노력함 야끼니꾸를 비롯해 많은 종류의 한식 메뉴를 판매했으나 **2007년 12월부터 야끼니꾸를 중심으로 메뉴를 단순화해 운영.** 사장이 식당 뿐 아니라 아시아 마트, 물류센터 운영하고 있음. 물류센터에서 한국산 식재 수입을 하며 이를 통해 들어온 한국산 식재 사용.						

경영주 의견조사 (업소명 : 갈비야)

항목	내용	항목	내용
한식운영	최대한 한국음식 맛을 지키려고 하나 일본인 고객의 입맛을 고려해 **일부분 현지화**를 하고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	어떤 형태의 경영 컨설팅일지는 모르겠으나 **업소 운영에 도움이 된다면 필요하다고 본다.**
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 현지 실정에 맞는 교육이라면 받아보고 싶다. 그러나 무조건 한식의 전통만을 강조한다면 실효성 차원에서 무리가 있을 것으로 본다.	우수 한식당 인증제	잘 모르겠다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 인력운영의 문제도 있고, 현지 실정에 맞는 교육이라면 받아보고 싶다.	한식당 홍보지원	**한국 및 일본 배우들을 통해 붐을 일으키는 것이 가장 필요하다.** 일본 사람들은 유명인이 어떤 음식을 먹으면 바로 찾아가 먹는 습성이 강하기 때문에 짧은 시간에 효과를 얻기에는 가장 좋을 것이다. 단, **주기적인 붐을 일으키는 것이 필요하다.**
식재료 구입	계열사 형태로 운영되는 물류센터를 통해 한국산 식재를 구입하기 때문에 큰 문제는 없다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한인 간 경쟁 상태이기 때문에 큰 실효성은 없을 것이라고 생각된다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**수용의사 있음** 한국적인 인테리어 소품을 많이 사용하는 것이 아니기 때문에 아직까지 큰 어려움은 없는 편이다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	한식을 바탕으로 하되 현지인이 원하는 것이 무엇인지, **트렌드를 파악해 현지화시키는 것이 좋을 것 같다.** 물론 지나친 현지화는 좋지 않을 것이다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**한국의 영화나 드라마의 영향력 있고**, 대장금이 미친 영향은 크지만 **꼭 한국전통음식일 필요는 없을 것 같다.** 영화 및 드라마 포스터 등을 주로 부착하고 있다.	기타 애로사항 및 건의사항	**한국 조리사의 비자문제**

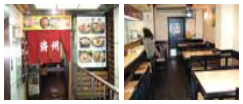
실태조사양식 (업소명 : 대사관)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 21일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)		대사관 / 1994년	대표자 성명/국적		김 정자 / 한국인		
주 소		大阪市 中央區 東心齋橋 2丁目 3-9	연락처		06-6211-1281		
식당분류		야끼니꾸+ 한식당	식당유형		개인업소		
규 모(좌석수)		25석	건물형태		상가내 임대		
입지여건		미나미 유흥가	한국조리사 고용		2명 (총 인원 4명)		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		뚝배기 등 그릇류		
대표메뉴	①	급상로스 360	식자재구입방법		한국식재상 및 보따리 장사		
	②	특상뼈갈비 3500	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	삼겹살 2000		육 류	일본산		
	④	아구찜 3500		어패류	일본산		
	⑤	잡채 2000		채소류	대부분 한국산		
주요고객		제일교포 중심		양념류1	고춧가루, 장류 등 대부분 한국산		
주차시설		없음		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		16:00~04:00 / 휴무없음	메뉴북 상태		양호, 한국어 병기		
종합평가		**한국적 특징이 없는 인테리어이지만 맛은 한국적임** 광고 포스터를 제외하고는 한국적인 특징이 없는 인테리어 일반적인 한국요리도 있지만 메뉴북에 없는 메뉴라도 주문하면 만들어줌					

경영주 의견조사 (업소명 : 대사관)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**한국 전통 맛 고수하고 있다.** 현지화는 당장 손님을 끌 수 있으나 장기적인 관점에서는 좋지 않다고 판단된다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**인력운영과 관리 측면**은 컨설팅을 받고 싶다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 한 번에 많은 것을 얻을 수는 없겠지만 받을 의향은 있다.	우수 한식당 인증제	찬성 제대로 운영이 된다면 **일본인들에게 한식당에 대한 이미지를 높이고 신뢰를 줄 수 있는 계기**가 될 것이다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 현재 2명의 한국조리사를 채용하고 있는데 실효성 있는 교육이라면 교육을 받는데 큰 문제 없다.	한식당 홍보지원	유명 연예인을 통한 한류붐을 일으키는 것이 좋다. **일본인들에게 한국을 체험하고 한식을 먹을 수 있는 여행 등의 프로그램을 만들었으면 좋겠다.**
식재료 구입	업소 규모가 크지 않아 많은 양의 식재가 필요하지 않아 보따리상을 통한 구입도 큰 어려움은 없다. 그러나 한국산 식재가격이 비싸지고 있어 문제다. **한국의 다양한 식재를 저렴하고 안정적인 가격에 구입할 수 있는 시스템을 만들었으면 좋겠다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	탁상행정이 아니었으면 한다.
한식식 인테리어 및 서비스 개발 보급	생각해 본 적 없다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**현지 실정에 맞는 메뉴, 서비스, 경영전략, 마케팅, 홍보 전략 등이 필요**할 것이다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	영화나 드라마의 효과를 많이 보고 있다. **일시적인 붐이 아니라 꾸준히 진행되야 할 것이다.**	기타 애로사항 및 건의사항	**한국인 직원 비자문제**

실태조사양식 (업소명 : 제주)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 21일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명 (개업년월일)		제주 / 2005년	대표자 성명/국적		김 순자 / 한국인		
주 소		大阪市 中央區 東心齋橋 2-2-14	연락처		06-6213-5591		
식당분류		한국요리	식당유형		개인업소		
규 모 (좌석수)		24석	건물형태		상가내 임대		
입지여건		비나미 유흥가	한국조리사 고용		1인(주인)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		뚝배기, 돌솥, 김치냉장고		
대표메뉴	①	옥돔구이 3000	식자재구입방법		보따리 장사		
	②	오겹살 2500	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	부대찌개 3000		육 류	삼계탕용 닭		
	④	삼계탕 3000		어패류	옥돔(제주산), 동태		
	⑤	해물파전 1500		채소류	고추, 상추 등		
주요고객		일본인 70%		양념류1	고춧가루만 한국산		
주차시설		없음		양념류2	장류 등은 일본산		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		17:00~03:00 / 일요일 휴무	메뉴북 상태		한국어 일어 병기 / 사진 없음		
종합평가		주인이 제주도 출신으로 다른 식당에 없는 옥돔구이를 대표 메뉴로 판매 최대한 현지화시키는 것이 식재료 구입 등에 있어 경쟁력이 있다고 생각함					

경영주 의견조사 (업소명 : 제주)

항목	내용	항목	내용
한식운영	현지화가 중요함 **음식은 현지화시켜 덜 맵고 단 맛이 나게 함**	한식당 경영 컨설팅 지원	생각해본 적 없다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 절실하지는 않지만 시간이 허락되고 교육내용이 필요한 것이라면 받아보고 싶다.	우수 한식당 인증제	찬성 **한식당의 이미지를 높이고 현지인들에게 믿음을 줄 수 있을 것이다.**
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 시간이 허락되고 교육내용이 필요한 것이라면 받아보고 싶다.	한식당 홍보지원	주기적인 한류붐을 일으켜야 할 것이다. **한국 및 한식에 대한 이미지를 좀 더 업그레이드하는 전략이 필요**할 것이다.
식재료 구입	**보따리 장사를 통한 구매**가 많고, 한국식품유통업체를 사용하기도 한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	네트워크가 구축된다면 많은 도움이 될 수도 있겠지만 먼저 한식당 경영주간 마음의 벽을 헐어야 할 것이다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	좋은 생각이다. **일본 내에서 한국식 인테리어를 하기에는 어려운 점이 많다**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**무조건 우리 맛만을 고집하기 보다는 현지인들이 받아들일 수 있는 맛을 경험케해야 할 것**이다. 이와 함께 음식 뿐 아니라 식문화를 함께 전파하는 것이 필요하다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**일본 사람들은 한국, 한국배우 등에 대해 관심이 많다.** **이러한 관심을 자연스럽게 한국음식, 한국식문화로 전이되게 할 수 있었으면 좋겠다.**	기타 애로사항 및 건의사항	**한국인 비자 문제가 빨리 완화되었으면 좋겠다.** 경기가 어려운 것도 문제지만 제대로 한국 음식맛을 내는 조리사를 채용하기가 어려운 것도 대부분의 한국식당들이 제대로된 한식맛을 내지 못하는 원인일 것이다.

실태조사양식 (업소명 : 무교동)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 21일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명 (개업년월일)		무교동 / 1994년	대표자 성명/국적		김 경문 / 교포 2세		
주 소		大阪市 中央區 宗右衛門町 1-26	연락처		06-6211-1205		
식당분류		한국요리, 야끼니꾸	식당유형		개인		
규 모 (좌석수)		40석 / 룸 1개	건물형태		상가, 임대		
입지여건		비나미	한국조리사 고용		2명		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		일부 그릇류		
대표메뉴	①	돼지갈비 1500	식자재구입방법		거의 한국산/보따리 장사 통해 구입		
	②	양념계장 3500	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	갈치찜 3000		육 류	삼겹살만 한국산		
	④	도가니무침 1000		어패류	일본산		
	⑤	순두부찌개 1000 / 보쌈		채소류	대부분 한국산		
주요고객		일본인 80%		양념류1	고춧가루, 장류 등 한국산		
주차시설		없음		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		17:00~05:00 / 무휴	메뉴북 상태		양호, 한국어 병기		
종합평가		15년 전부터 2세가 운영 중 현지화 추구(현지화된 맛) 1세 경영주 한국에서 방문판매용 화장품 사업 중(김경문 대표)					

경영주 의견조사 (업소명 : 무교동)

항목	내용	항목	내용
한식운영	현지화보다는 현지의 입맛을 변형시킬 수 있어야 한다. 매운 음식 못 먹는 일본사람을 위해 **맵지 않은 한국산 고춧가루 사용**	한식당 경영 컨설팅 지원	생각해 본적 없지만 필요할 것 같다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 기회가 된다면 참여해보고 싶은 의향있다.	우수 한식당 인증제	필요하다
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 현지고객의 니즈 및 트렌드를 알고 교육을 한다면 의미가 있을 것이다.	한식당 홍보지원	한류붐 효과 있지만 일시적인 붐은 의미없다. 계속 이어질 수 있도록 해야 함.
식재료 구입	보따리 장사를 통해 구입하고, 한국산을 사용하되 일본인이 좋아하는 식재 사용(맵지 않은 고춧가루 등)	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	이런 조사를 통해 무엇을 얻을 수 있겠는가 시간이 오래 걸리더라도 한식당 **경영주가 자발적으로 참여할 수 있게끔 하는 것이 좋다고 생각**한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	기본적으로 찬성한다. 하지만 저렴해야 하고, 믿을 수 있어야 한다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**일본인들에게 한국음식을 경험하게 하는 것이 중요**하다. 처음부터 강한 맛을 경험하게 하면 거부감 느낄 수 있으므로 **단계적으로 맛에 익숙하도록 해야 한다.** **메뉴제공을 일본식으로 하는 것이 좋을 것이다.** 일본사람들 한국식으로 반찬 무료로 주고 많이 주는거 별로 선호하지 않는다. 안 먹는거 준다고 생각하며 주면 다 먹어야 한다고 생각하기 때문에 한국식으로 주는 건 좋지 않다고 본다. 찬을 많이 주면 메인 메뉴의 맛을 제대로 느끼지 못한다. 한국사람은 한국식으로 반찬 달라하고 일본인은 그 반대다. 어떤 스타일로 할지 업주가 결정해야 한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	일시적인 것 보다는 지속적이고, 장기적인 방향을 생각해야 한다. 음식에만 국한된 것이 아닌 문화를 알릴 수 있도록....	기타 애로사항 및 건의사항	한식당들 대부분 비자문제를 꼽을 것이다.

실태조사양식 (업소명 : 아지요시 본점)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		오사카시	조사일시		11/21	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)		아지요시 / 1977년(40년됨)	대표자 성명/국적		히가시하라 신따로 / 교포2세		
주 소		大阪市 天王寺區 下味原町 3-15	연락처		06-6773-2989		
식당분류		야끼니꾸 전문점	식당유형		개인(매장 2개)		
규 모(좌석수)		130석	건물형태		단독, 임대		
입지여건		쯔루하시 야끼니꾸 타운 내	한국조리사 고용		3명		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		없음		
대표메뉴	①	추어탕 850	식자재구입방법		한국 시장 및 보따리 장사		
	②	냉면 1050	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	로스 1100		육 류	일본		
	④	갈비 980		어패류	일본		
	⑤	돌솥비빔밥 1200		채소류	일본		
주요고객		일본인 60%/분점은 일본인 비율 더 높음		양념류1	대부분 한국산		
주차시설		없음		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:00~24:00 / 휴무없음	메뉴북 상태		일어 / 사진 있음		
종합평가		한국인이 창업해 현재 2세가 운영중 야끼니꾸 골목 내에 본점과 분점 운영중 한국요리는 최대한 한국적인 맛을 내려고 노력하지만 구이류의 경우 일본인들의 입맛에 맞춤					

경영주 의견조사 (업소명 : 아지요시)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**창업 당시 한국식 추어탕을 제공하면서 이름을 얻기 시작했다.** 일본인들 한국음식하면 대부분 돌솥비빔밥, 부침개, 전골 등을 떠올린다. 일반 한식당에서 궁중음식을 하는 곳이 거의 없기 때문에 일본인이 접할 수 있는 한식은 대중 한식이 대부분이다. 야끼니꾸 양념 등이 많은 부분 현지화되고 있다. 주고객이 일본인이니 어쩔 수 없다.	한식당 경영 컨설팅 지원	생각해 본 적 없다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 한국과 일본의 외식문화 차이는 크지 않다고 들었다. 그러나 일본내 한식당들은 낙후한 것이 사실이다. 변화가 필요하다고 생각하며 참여해보고 싶다.	우수 한식당 인증제	도입하면 좋을 것이다. **일본인들에게 신뢰와 믿음**을 줄 수 있을 것이며 또한 한식당 경영주들도 **인증을 받기 위해 맛과 서비스, 시설 등에 대해 좀 더 관심**을 갖을 것이다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 현재 3명의 한국조리사를 통해 한국 맛을 잃지 않기 위해 노력하고 있다. 그래도 다양한 한식메뉴개발 등 교육내용이 좋다면 참여하고 싶다.	한식당 홍보지원	가장 큰 효과를 볼 수 있는 것은 역시 유명배우를 통해 한류붐을 일으키는 것이다.
식재료 구입	한국식품 유통업체와 개인상인을 통해 구입하지만 **유통과 검역 등으로 인해 신선도가 일본산에 비해 다소 떨어지는 것이 사실**이다. 유통, 검역 등의 문제를 해결해야 할 것이다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한식당들이 공존할 수 있는 틀이 만들어지길 기대한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	좋은 생각이다. **한국을 방문해 본 일본인들이 늘어나면서 한국의 분위기를 찾는 일본인 많다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**음식 맛, 서비스 등에 있어 한국식을 고수하는 것도 중요하지만 일부분 현지화가 필요**하다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류 효과를 보고 있다. 앞으로도 **좀 더 다양한 컨텐츠를 통해 지속적인 한류 붐을 일으켰으면 싶다.**	기타 애로사항 및 건의사항	한국인 직원 채용에 대한 **비자 문제** 보다 다양한 **한국산 재료를 쉽고 저렴하게 구입**하는 문제 **경기불황**

태조사양식 (업소명 : 항아리)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 22일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)		항아리 / 2006년	대표자 성명/국적		김 명숙 / 한국인		
주 소		大阪市 北區 西天滿5丁目 13-4	연락처		06-6315-0011		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인업소		
규 모(좌석수)		30석. 룸 없음	건물형태		상가내 임대		
입지여건		오피스가	한국조리사 고용		2인		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		김치냉장고(LG), 돌솥, 뚝배기 등 그릇류		
대표메뉴	①	두부찌개 정식 800	식자재구입방법		한국식품점 및 보따리상, 친지통해 직접 구입		
	②	돌솥비빔밥 900	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	불고기 전골 3000		육 류	일본산 (삼계탕용 닭은 한국)		
	④	대창전골 3000		어패류	일본산 (미더덕 한국)		
	⑤	파전 1000		채소류	호박, 고사리, 상추, 깻잎, 미나리, 고추 등		
주요고객		일본인 100%		양념류1	고춧가루(한국인 친척통해 구입)		
주차시설		없음		양념류2	장류, 마늘, 젓갈(김치용)		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	라면, 떡		
영업시간 / 휴무일		11:30~14:00 / 17:00~13:00	메뉴북 상태		일어, 사진 일부		
종합평가		한국적인 맛 오피스가로 거의 일본인 고객. 저녁 시간보다 낮시간 점심식사 고객이 많음.					

경영주 의견조사 (업소명 : 항아리)

항목	내용	항목	내용
한식운영	전통 한국식 맛 제공. 일본인 매운 것도 잘 먹음. 한국을 좋아하거나 한국을 가본 경험이 있는 고객들이 많음.	한식당 경영 컨설팅 지원	생각해 본 적 없음
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 생각해 본적은 없지만 무료라면 가능하다고 본다. 한식 세계화 정책의 추진에 있어 매우 중요하게 생각해야 할 부분이 아닌가 싶다.	우수 한식당 인증제	**제대로 된 평가 기준을 통해 우수 한식당 인증제를 실시한다면 외국인들에게 믿음을 줄 수 있을 것**이다. 한식당 경영주들도 업소 운영에 좀 더 신경을 쓸 것이다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 일본방문해서 교육한다면 배우고 싶다. 궁중음식 및 전통한국음식에 대해 알려줬으면 좋겠다.	한식당 홍보지원	대장금을 통해 한국음식, 궁중음식에 대한 관심이 아주 높아졌다. 약선요리는 체질에 따라 효과가 다를 수 있으므로 **대추, 인삼 등 가장 일반적인 건강식재를 이용한 메뉴에 대한 홍보를 더 했으면 좋겠다.** TV나 영화를 통해 연예인이 먹게 해 홍보하는 방법이 가장 좋다.
식재료 구입	보따리 장사 통해 구입하는 데 정식으로 수입을 하는 업체를 통하면 가격이 비싸서 구매가 힘들 것이다. **현재 보따리 장사가 제공하는 가격도 비싸져서 일부 식재는 중국 및 일본산을 쓸까도 고민했었다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	일본 내 한식당들의 실태를 잘 파악하여 좋은 정책이 수립되어야 한다. **일회성으로 끝나서는 안 된다고 생각한다.** 일본의 한식당 경영주들이 가족, 식재료 구입 등 한국으로 송금하는 외화가 얼마나 큰지 생각해 보아야 할 것이다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	좋은 생각임 하지만 한국식 서비스가 일본에서 어떤 평가를 받을지는 의문이다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	점포 하나하나 잘 되는 것이 한식의 세계화에 있어 가장 중요하지 않을까 하는 생각이 든다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	일본 여자들 TV나 영화에서 한국 및 일본 연예인이 한국음식 먹는 모습 보고 먹으러 많이 온다.	기타 애로사항 및 건의사항	**한국인 조리사 채용 문제가 어려움**. 비자 때문에 일본에서 결혼한 사람만 채용함. 비자 문제 완화 필요함.

실태조사양식 (업소명 : 미가)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 22일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)		진미 / 2000년	대표자 성명/국적		조 성숙 / 한국인		
주 소		大阪市 北區 逸我野町3-8	연락처		06-6360-1038		
식당분류		한국 가정식	식당유형		개인		
규 모(좌석수)		40석, 룸 없음	건물형태		상가, 임대		
입지여건		오피스가	한국조리사 고용		2명		
주요취급메뉴			국산기기사용		뚝배기, 돌솥 등 그릇류		
대표메뉴	①	삼겹살 1050	식자재구입방법		유통업체 및 개인상인		
	②	불고기 정식 1600	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	감자탕 3120		육 류	일본산 (삼계탕용 닭은 한국)		
	④	설렁탕 1050		어패류	일본산		
	⑤	파전 850		채소류	미나리, 상추, 깻잎, 고추, 호박 등		
주요고객		일본인 95%		양념류1	고추장, 된장, 고춧가루, 젓갈류, 다시다		
주차시설		없음		양념류2	소금		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:30~14:00/17:00~23:00 /2째주 일요일	메뉴북 상태		한국어, 일어 / 사진 일부		
종합평가		인테리어도 최대한 한국의 느낌을 내려고 노력하였으며 **한국적인 메뉴와 맛을 유지**하고 있음 한국음식은 한국 식재료를 사용하여야 맛이 난다.					

경영주 의견조사 (업소명 : 미가)

항목	내용	항목	내용
한식운영	한국 전통맛을 지킨다. **일본사람, 특히 여성고객들이 한식에 대한 관심 많아**서 자주 먹으러 온다. TV에서 연예인이 청국장 먹는 모습을 보고 와서 청국장을 찾기도 한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	하면 좋을 것 같다
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 전통 한국식에 대해 교육을 한다면 배우고 싶다	우수 한식당 인증제	하면 좋을 것 같다
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 전통 한국식에 대해 교육을 한다면 배우고 싶지만 한국초청은 무리가 있다.	한식당 홍보지원	**드라마나 영화를 통한 홍보효과가 가장 직접적이고 크다.** 많이 알려진 한국 음식 뿐 아니라 좀 더 다양한 음식을 먹는 드라마를 제공한다면 한국음식에 대한 지식 및 선호도가 더 높아질 것이다.
식재료 구입	**한국 식재 너무 비싸다.** 한국산 배추로 김치를 담그고 싶지만 너무 비싸서 못 쓴다. 가격만 저렴하다면 한국산을 더 늘리고 싶다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	네트워크의 구축을 통해 한국산 농수산물을 저렴하게 구입할 수 있었으면 좋겠다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	생각해 보지 않았으나 좋을 것 같다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**한식을 기본으로 현지화를 하되 한식 맛의 기본인 양념류 등의 핵심 재료는 한국산을 이용할 수 있도록 하는 것이 중요**하다. 그래서 한식뿐 아니라 한식을 통해 한국 식재까지도 널리 보급될 수 있도록 해야 한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류, 한국문화의 영향이 크다.	기타 애로사항 및 건의사항	**믿을 수 있는 한국식재를 공급해 줬으면 좋겠다.** 중국산을 한국산으로 속여 판매하기도 한다. 믿을 만한 품질 좋은 한국식재 보급이 필요하다.

실태조사양식 (업소명 : 한수산)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		오사카 후지이테라시	조사일시		11/22	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)		한수산 / 2000년	대표자 성명/국적		조경희 / 한국인		
주 소		大阪府 藤井寺市 野中 1丁目 97	연락처		072-937-8538		
식당분류		야끼니꾸, 한국요리	식당유형		개인업소		
규 모 (좌석수)		20석	건물형태		상가내 임대		
입지여건		근교 주택가	한국조리사 고용		1인(주인)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		뚝배기, 돌솥 등 그릇류 , 테이블		
대표메뉴	①	부침개 800	식자재구입방법		통신판매 및 직접 구입		
	②	대판야끼 1000	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	삼겹살 1200		육 류	일본산		
	④	미노유비끼(살은 양) 1000		어패류	일본산		
	⑤	감자탕 3000		채소류	상추, 깻잎 등 일부 야채		
주요고객		일본인 90%		양념류1	고춧가루 및 장류		
주차시설		10대		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		17:00~02:00 / 무휴	메뉴북 상태		일어, 사진 일부		
종합평가		한국적인 맛과 간단한 소품으로 한국적인 분위기를 표현함 다소 일본화된 메뉴를 판매하고 있지만 한국음식 전통적인 맛을 유지함					

경영주 의견조사 (업소명 : 한수산)

항목	내용	항목	내용
한식운영	전통의 맛을 제공 **한국인과 일본인에 따라 매운 정도를 달리해 준다.**	한식당 경영 컨설팅 지원	외식은 일본이 더 발전해 있는 것으로 안다. 큰 기대할 수 없다. 단, 일본을 잘 아는 한국인에 의한 컨설팅이라면 받을 의향 있다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 경영주가 직접 조리하여 기회가 된다면 받고 싶어함	우수 한식당 인증제	현재로서는 큰 의미는 없을 것 같다. **소규모 업소들은 상대적으로 인증을 받기가 힘들지 않을까 걱정이다.**
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 대부분 PT로 일본현지교육은 실효성이 있을 것이라고 판단됨	한식당 홍보지원	현재 위치하고 있는 지역이 외곽지역이라 한류의 영향을 상대적으로 적게 받고는 있지만 그래도 **가장 확산 효과가 큰 것은 역시 한국 유명 배우들을 이용한 한류붐을 일으키는 것**이다.
식재료 구입	매달 나오는 한국산 식재 소개 책자를 통해 **대부분의 한국산 식재를 구입하며 고춧가루는 직접 구매한다.** 비싸도 제대로 된 한국산 많이 쓰고 싶은데 **간혹 중국산이 섞여 들어오기도 한다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**한식당이라는 기준을 명확히 할 필요도 있겠지만 범위를 넓혀야 할 필요도 있다.** 일본인들에게 한식의 넓은 범위를 알려줄 필요도 있고, 식문화에 있어 한국이 앞서 있다는 사실을 알려줄 필요있다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	수용할 것이 있으면 수용하겠으나 점포를 쉴 수는 없으므로 큰 공사를 필요로 하지 않았으면 함	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	한식의 세계화에 대해 생각해 본적은 없지만 **한국의 식재료를 사용하여야 한국음식이라고 할 수 있다.** 단, 한국전통의 음식, 퓨전한식, 변형된 한식 모두 한식으로 인정받아야 할 필요가 있다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	영향력 크다 단, 한국 전통음식에 국한되기보다는 한국의 문화와 연예인이 부각되는 것이 좋을 듯함	기타 애로사항 및 건의사항	**한국인 비자문제가 가장 힘들다.** 완화를 하거나 정부 차원에서 인력 활용안을 강구했으면 좋겠다.

실태조사양식 (업소명 : 한마당)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 22일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)		한마당 / 13년됨	대표자 성명/국적		원 정자 / 한국		
주 소		大阪市 生野區 新今理3丁目 3-21	연락처		06-6751-8667		
식당분류		한국요리	식당유형		개인업소		
규 모(좌석수)		50석	건물형태		상가내 자가건물(4층건물 소유)		
입지여건		주택가+ 이마자또 유흥가	한국조리사 고용		2명		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고, 반찬보관대, 커피자판기, 뚝배기, 돌솥 등 그릇류		
대표메뉴	①	감자탕 3000	식자재구입방법		한국산 35% / 무역회사 및 보따리상		
	②	해물탕 3000	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	불낙전골 3000		육 류	일본산 (삼계탕용 닭, 닭발 한국)		
	④	대창전골 2500		어패류	일본산		
	⑤	감자전		채소류	상추, 깻잎, 미나리		
주요고객		일본인 70%		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장		
주차시설		없음		양념류2	젓갈류		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	다시다		
영업시간 / 휴무일		16:00~05:00 / 2,4주 월요일	메뉴북 상태		한국어, 일어 병기, 사진		
종합평가		**이 지역에서 규모가 큰 편에 속하고, 한국 전통의 맛과 분위기로 인기가 높음** 일반적인 식당의 분위기 대표의 경영 마인드가 좋고, 한식에 대한 확고한 신념을 가지고 있음					

경영주 의견조사 (업소명 : 한마당)

항목	내용	항목	내용
한식운영	거의 한국 맛에 가깝게 제공한다. 한국이 좋고 한국음식을 좋아하는 사람들이 많다 **일본인들이 먹는 한국음식의 종류가 점점 다양해지고 있다.**	한식당 경영 컨설팅 지원	한식을 잘 알고, 일본 외식시장을 잘 아는 전문가에 의한 컨설팅이라면 수용하겠지만....
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 시간적 여유가 없는 것이 사실이다. 하지만 기회가 된다면 꼭 참여하고 싶다.	우수 한식당 인증제	찬성 **인증제를 실시하면 일본인들에게 믿음을 줘 효과 있을 것이다.**
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 일본 조리(사)협회에서 1년에 1회 한국조리사 교육하고 있다(한국음식 및 일본음식에 대해 세미나 형태로 진행). 자격증을 내어준다면 참여할 것을 권장하고 싶지만 비자문제등 어려운 부분이 있다. 따라서 **비디오 등의 영상물이나 책자 등으로 제작해 나눠줬으면 좋겠다.**	한식당 홍보지원	**일본 사람들 각종 매체 및 인터넷에 대한 믿음이 큰 편이다.** 이를 적극 활용했으면 좋겠다.
식재료 구입	주로 보따리상이나 무역회사를 통해 구입하며 운송기간 등으로 인해 신선도가 떨어지긴 하지만 품질 나쁘지 않은 편이다. 부산에서 직접 구입해 오기도 한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	역사가 있는 한식당들은 서로 교류가 있다. 일부의 경우이긴 하지만 실력없이 오픈하는 경우가 있는데 이런 업소들은 얼마가지 못해 문을 닫고, 이로 인해 일본인들에게 신뢰도가 떨어진다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	좋은 생각이긴 하지만, 한국의 모든 음식점은 한국적인 분위기인가? 인테리어는 다를 수 타깃고객, 상황, 메뉴, 상권 등에 따라 달라질 수 있다. **의국에 있는 한국음식점은 모두 한국적인 분위기로 운영되어야 한다는 편견은 버려야 할 것 같다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**실력있는 한국 조리사를 해의로 많이 배출해 제대로 된 한국음식을 알리는 것이 중요**하다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한국 연예인이나 드라마 포스터 부착하면 어느 정도 홍보 효과는 있는 편이다.	기타 애로사항 및 건의사항	실력있는 한국 주방장을 쉽게 채용할 수 있었으면 좋겠다. 현재 **비자문제로 능력있는 한국 조리사 채용이 어렵다.**

실태조사양식 (업소명 : 궁)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 22일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)		궁 / 2005	대표자 성명/국적		홍 수영 / 한국인		
주 소		大阪市 生野區 新今里 3丁目 6-12	연락처		06-6757-8380		
식당분류		한국요리, 야끼니꾸	식당유형		개인업소		
규 모(좌석수)		45석 / 2개	건물형태		상가내 임대		
입지여건		주택가 + 이마자또 유흥가	한국조리사 고용		1인		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		냄비 및 뚝배기 등 그릇류		
대표메뉴	①	순두부찌개 800	식자재구입방법		한국산 20%. 한국식품회사 및 보따리상		
	②	대창전골 2500	식자재 사 용	곡 류			
	③	철판불고기 1000		육 류	삼계탕용 닭		
	④	삼겹살 1200		어패류	조기		
	⑤	곱창타레야끼 1000		채소류	상추, 고추, 호박, 미나리, 깻잎 등		
주요고객		일본인 50%		양념류1	된장, 고추장 등 장류		
주차시설		없음		양념류2	고춧가루는 중국산		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		17:00~06:30 / 1,3주 수요일	메뉴북 상태		한국어, 일어 병기 / 사진		
종합평가		한국의 전통적인 맛을 내려고 하지만 매운맛을 줄여 일본인들에게는 덜 맵게 제공함 일본에서 한국의 맛을 내기 쉽지 않음					

경영주 의견조사 (업소명 : 궁)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**일본인 한국의 맛 좋아한다. 한류효과 있다.** 전통한국식 맛을 제공하지만 일본인은 다소 덜 맵게 해줌.	한식당 경영 컨설팅 지원	잘 모르겠다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** **외국에서 한식당을 운영하는 것이 단순히 생계의 문제만이 아닌 나라의 이미지를 알이는 것이라는 경영주의 마인드 교육이 필요**할 것이다. 대부분 어렵게 생계형 업소를 운영하다 보니 이런 생각이 부족한 실정이다.	우수 한식당 인증제	찬성 인증제를 실시한다면 일본인들에게 한국음식, 한국식당에 대한 이미지를 업그레이드 시킬 수 있을 것이다. 단, 이를 위해서는 **인증에 앞서 업소 운영(맛, 서비스, 시설, 위생 등)에 대한 경영주의 마인드가 우선시되야 할 것이다.**
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 식재에 따른 메뉴개발, 메뉴 트렌드, 퓨전요리 등에 대해 배우고 싶은데 배울 곳이 없다. 일본에 와서 교육만 해준다면 업소 문을 닫고라도 배우고 싶다.	한식당 홍보지원	**단순히 음식만이 아닌 문화교류 등을 통한 홍보가 좋겠다.** 다양한 홍보물, 행사 등을 통해 한국문화를 접하고 관심을 갖게 하는 것이 중요하다.
식재료 구입	한국 식재료를 많이 사용하지만 품질이 떨어진다. 특히 신선야채의 경우 신선도가 생명과도 같다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한식당 경영주 마인드 부족으로 서로 경쟁상태에 놓여 있다. 서로의 정보를 공유하려 하지 않는 상황에서 식재료의 저렴한 구입이 가능하다는 조건이 붙는다.
한식식 인테리어 및 서비스 개발 보급	생각해 본 적 없다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**정통 한식을 기본으로 한 현지화** 제대로된 **전문 조리사의 해외 배출** 한식뿐이 아닌 **식문화의 전파**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**TV속 한류의 영향이 지대하다** 일본 여성(아줌마)들 배용준의 새 드라마에 대한 기대가 크다고 한다	기타 애로사항 및 건의사항	지출비용의 상승과 비자문제가 경영에 가장 큰 애로 사항이다.

실태조사양식 (업소명 : 신풍년)

조사항목	내 용	조사항목	내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)	오사카시	조사일시	2007년 11월 22일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)	신풍년 / 2006년	대표자 성명/국적	문 성덕 / 한국인		
주 소	大阪市 生野區 新今里 3丁目 9-15	연락처	06-6758-0334		
식당분류	한국요리	식당유형	개인업소		
규 모(좌석수)	40석	건물형태	상가내 임대		
입지여건	주택가+ 이마자또 유흥가	한국조리사 고용	2인		
주요취급메뉴	한국요리	국산기기사용	뚝배기 등 그릇류		
대표메뉴 ①	대창전골 3000	식자재구입방법	한국산 40%/ 보따리상		
대표메뉴 ②	감자탕 3000	식자재 사 용 곡 류	일본		
대표메뉴 ③	감자수제비 1000	육 류	일본		
대표메뉴 ④	불고기정식 1500	어패류	일본		
대표메뉴 ⑤	수육 1000 / 육개장 1500	채소류	호박, 상추, 깻잎 등 한국산		
주요고객	일본인 70%	양념류1	고춧가루 및 장류 한국산		
주차시설	없음	양념류2			
접대가능언어	한국어, 일어	기 타			
영업시간 / 휴무일	11:00~08:00(2교대 근무)/휴무없음	메뉴북 상태	양호, 한국어 병기		
종합평가	면요리를 좋아하는 일본인들에게 수제비는 별미음식으로 찾는 사람 많음 한국적인 맛을 내고 있는데, 한국음식의 포인트는 매운맛이라고 할 수 있지만 일본인들 입맛에 맞게 매운맛을 조절함				

경영주 의견조사 (업소명 : 신풍년)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**전통 한국의 맛을 지키지만 매운맛 조절** 일부 일본인들이 맵다고 하면 덜 맵게 해준다.	한식당 경영 컨설팅 지원	생각해 보지 않았다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성**	우수 한식당 인증제	찬성 어느 정도 필요하다고 본다. 그렇지만 방문하는 일본인들의 입맛에 맞아야 인증이 효력을 볼 것이다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 교육 너무 필요하다. 교육만 시켜 준다면 한국에 가서라도 배우고 싶다. 하지만 서비스 교육은 현지인의 문화를 잘 아는 일본이 더 좋을 것 같다.	한식당 홍보지원	**한국과 일본의 유명배우를 통해 이들이 한식 및 한국문화를 접하는 모습을 자주 보여줌으로써 경험하고자 하는 욕구를 불러일으켜야 한다.**
식재료 구입	현재 한국산 식재를 구입하는 데는 큰 어려움은 없으나 가격이 자꾸 높아지고 있다. 기타 부재료는 물라도 한식의 맛을 제대로 표현할 수 있는 식재에 한해서는 **저렴하게 좋은 품질의 식재를 구입할 수 있었으면 좋겠다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	잘 모르겠다
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**좋은 생각이긴 하지만 실질적인 수요가 얼마나 있을지는 의문이다.** 업소마다 다른 환경, 경영주의 원하는 방향, 비용 등 천차만별	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	현지 고객 트렌드에 맞는 현지화된 메뉴 종류, 음식 맛, 서비스, 인테리어 등이 필요하다. **또한 맛을 현지화하되 한식의 기본을 제대로 알고 현지화할 수 있는 전문 조리사의 해의 파견도 필요하다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**식문화를 포함한 한국의 전통적인 문화의 개발은 중요하다.** 또한 이러한 문화를 가장 효과적으로 알릴 수 있는 방법은 영화, 드라마 같은 대중매체를 활용하는 것이라고 생각된다.	기타 애로사항 및 건의사항	**한국 조리사 채용 문제가 가장 시급하다.** 비자 때문에 현실적으로 너무 어렵다.

실태조사양식 (업소명 : 안리)

조사항목	내 용	조사항목	내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)	오사카시	조사일시	11/24	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)	안리 / 2000	대표자 성명/국적	아라이 사찌코 / 재일교포		
주 소	大阪市 中央區 南船場 3-9-5	연락처	06-6258-1230		
식당분류	야끼니꾸, 한국음식	식당유형	개인업소		
규 모(좌석수)	70석	건물형태	단독 건물(3층 건물) 자가소유		
입지여건	오피스+ 역세권 중심가	한국조리사 고용	4명이 교포		
주요취급메뉴	야끼니꾸	국산기기사용	돌솥, 뚝배기 등		
대표메뉴 ①	로스 950	식자재구입방법	한국산 30% /쯔르하시 식품점		
대표메뉴 ②	당(우설) 1400	식자재 사 용 곡 류	일본산		
대표메뉴 ③	돌솥비빔밥 900	육 류	일본산		
대표메뉴 ④	두부찌개 850	어패류	일본산		
대표메뉴 ⑤	모듬김치 600	채소류	일본에 없는 것만 사용		
주요고객	일본인 90%/한국 및 중국인 10%	양념류1	고춧가루, 장류,		
주차시설	없음	양념류2	마을, 젓갈류(새우젓)		
접대가능언어	일어	기 타			
영업시간 / 휴무일	11:00~14:30, 17:00~23:00/월 1~2회	메뉴북 상태	일어, 사진없음		
종합평가	인테리어가 전체적으로 고급스러움. 중국산 및 냉동식품 절대 사용하지 않음. 한국인이 맛있다고 할 정도로 담백함 야끼니꾸는 숯불로 구움 평일에는 직장인, 주말에는 쇼핑객이 주고객				

경영주 의견조사 (업소명 : 안리)

항목	내용	항목	내용
한식운영	맛은 한국의 맛과 일본의 맛 중간 정도 **일본인을 위해 김치에 마늘을 많이 사용하지 않음**	한식당 경영 컨설팅 지원	생각해 보지 않아 잘 모르겠다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 일반적이지 않은 좀 더 다양하고 고급스러운 한식메뉴에 대해 교육했으면 좋겠다.	우수 한식당 인증제	**인증제를 도입한다면 고객도 믿고 찾아올 수 있으며 한식당 경영주들도 자부심을 갖고 영업할 수 있을 것이다.**
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 같은 메뉴라도 좀 더 전문적이고 가치있게 조리하는 방법을 교육시켜야 할 것이다. 단, 서비스는 일본에 맞는 교육이 이루어져야 하겠다.	한식당 홍보지원	**한식당에 대한 이미지를 고급스럽게 포지셔닝하는 것이 필요**하다. 대부분의 한식당들이 생계형이 많아 규모가 작고 위생적이지 못한 뒷골목 음식점이라는 이미지를 탈피할 수 있는 홍보전략이 필요하다.
식재료 구입	**한국음식은 한국 식재료를 사용하여 만들어야 가장 한국적인 맛이 나므로 한국 식재료를 사용하려고 노력한다**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	몇몇 한식당을 제외하고는 교류가 거의 없는 실정이다. 굳이 교류할 필요도 없을뿐더러 서로 경쟁관계에 놓여 있기 때문에 네트워크를 구축한다고 해도 큰 도움 안 된다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**반대** 한국음식 특히 야끼니꾸는 일본에서 보편화된 음식으로 여겨지고 있으며 한국음식이라고 꼭 한국식 인테리어를 할 필요는 없다고 생각한다. 상황과 분위기에 맞으면 된다고 생각한다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**맛과 서비스, 인테리어 등에 있어 철저한 현지화가 관건이다.** 고객이 진정 원하는 부분은 간과한 채 우리 것만 우긴다면 세계화에 한계가 있을 것이다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**다양한 컨텐츠의 개발은 찬성**한다. 한국의 위상과 이미지를 높이는 것이 경영환경에 도움이 되기 때문이다.	기타 애로사항 및 건의사항	현재 큰 어려움은 없다.

실태조사양식 (업소명 : 길상암)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 24일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)		길상암	대표자 성명/국적		조 경남 /한국인		
주 소		大阪市 中央區 南船場 2-1-12	연락처		06-6261-8123		
식당분류		한국요리	식당유형		개인업소		
규 모(좌석수)		40석	건물형태		상가내 임대		
입지여건		주택가	한국조리사 고용		2인		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		돌솥, 뚝배기 등		
대표메뉴	①	육개장 800	식자재구입방법		보따리상		
	②	불고기 정식 800	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	설렁탕 800		육 류	일본산		
	④	대창전골 1500		어패류	일본산		
	⑤	삼겹살 1500		채소류	상추, 깻잎 등 일부 야채		
주요고객		일본인 50%		양념류1	고춧가루, 장류 등		
주차시설		없음		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:00~14:00, 17:00~24:00	메뉴북 상태		양호, 병기 안됨		
종합평가		한국의 음식을 일본인들에게 제공하려고 노력하지만 한국산 식재료 수급이 여의치 않아 김치 등 일부메뉴는 현지화되었다고 생각함					

경영주 의견조사 (업소명 : 길상암)

항목	내용	항목	내용
한식운영	전통 한국의 맛을 고수하고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	**한식당 경영주들에 대한 마인드 교육이 필요하다.**
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 전통의 맛을 낸다고는 하지만 오랫동안 제대로 된 한국음식을 접하지 못하다 보면 맛이 서서히 변하게 마련이다. 이러한 부분을 시정할 수 있는 교육이 필요하다.	우수 한식당 인증제	찬성 고객뿐만 아니라 경영주 입장에서도 굉장히 자랑스러운 일이라고 할 수 있다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 단 종사원의 한국초청은 현 상태에서는 힘들다.	한식당 홍보지원	지속적인 한류붐을 일으켜야 할 것이다.
식재료 구입	식재 구입에는 큰 어려움이 없다. 단지, **좀 더 저렴한 가격에 한국산 식재를 구입**할 수 있었으면 좋겠다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	-
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성 소품을 구하는 것은 어렵지 않지만 인테리어 등 설계가 필요한 부분은 생계형업소에서는 매우 힘들다. **맞춤형 설계를 통한 금전적인 지원이있으면 좋겠다.(설계비 절약)**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**전통을 기본으로 한 현지화가 필요**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	찬성 한국 드라마 잘 만들고, 연예인들 연기력 우수하다. 한국적인 여성상과 남성상이 일본에서 인기있는 것이 사실이다.	기타 애로사항 및 건의사항	**실력있는 한국 조리사 채용 문제**

실태조사양식 (업소명 : 시골집)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 24일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명 (개업년월일)		시골집 / 2005년	대표자 성명/국적		차 은미 / 한국인		
주 소		大阪市 中央區 東心斎橋 2-4-10	연락처		06-6213-3354		
식당분류		한국요리	식당유형		개인업소		
규 모 (좌석수)		20석	건물형태		상가 내 임대		
입지여건		유흥가&번화가	한국조리사 고용		1인		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고, 테이블, 그릇류		
대표메뉴	①	불고기 3000	식자재구입방법		70~80% 한국산 / 식료품점 및 보따리상		
	②	대창전골 3000	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	닭죽 1500		육 류	일본산		
	④	대구탕 1500		어패류	일본산		
	⑤	오겹살 2000/부침개 2000		채소류	대부분 한국산		
주요고객		일본인 20%, **한국 & 관광객 80%**		양념류1	고춧가루 및 장류		
주차시설		없음		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		17:00~05:00 / 무휴	메뉴북 상태		양호, 한국어 병기		
종합평가		한국적인 맛, 수타 칼국수 전문점으로 시작했으나 업종 변경 **일본에서 한식은 전문점으로 성공하기 힘들다.** 모든 메뉴 다 팔아야 한다. 지역 특성상 **일본 고객이 많지 않아 매출 변동폭이 크다.**					

경영주 의견조사 (업소명 : 시골집)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**한국적인 맛에 맞춤.** 현재 닭죽 등 다른 식당에서 팔지 않는 메뉴를 취급해 차별화하고 있다. 일본인 고객들도 만족해한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	찬성 본 업소는 일본인 고객보다 한국인 고객이 많아 매출의 기복이 있는 편이다. 일본인 고객을 유지할 수 있는 컨설팅이 진행되었으면 좋겠다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 제대로 된 한식 맛내기 및 메뉴 개발에 대해 교육한다면 시간이 맞으면 가고 싶다.	우수 한식당 인증제	필요하다. 한국인과 관광객이 많이 이용하므로 좋은 결과를 가져올 것으로 기대된다. 인증제가 시행된다면 최선을 다해 선택받을 수 있도록 노력하겠다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 제대로 된 한식 맛내기 및 메뉴 개발에 대해 교육한다면 시간이 맞으면 가고 싶다. 단, 종사원의 한국 방문은 인력운영 상 힘든면이 많다.	한식당 홍보지원	한류붐을 지속시켜야 하며 한국 배우 뿐 아니라 **일본 내 유명인들이 한식을 접하는 프로그램 등을 개발**해야 할 것이다.
식재료 구입	곡류, 육류 등을 제외한 모든 식자재를 한국산을 사용하려 노력하지만 가격이 비싼 것이 문제다. 물론 수입품의 운송료, 세금 등 가격 상승요인은 있겠지만 아직까지 **한국에서 일본으로 수출하는 식재료의 관리가 제대로 이루어지지 않고 있다고 생각된다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한식당 소개지를 만들었으면 한다. 일본인들 잘 모르는 가게에는 들어가지 않는다. 한 번 끌어들이는 것이 중요한데, **공신력있는 기관에서 발행한 한식당들 소개하는 책자가 만들어진다면 일본고객 유치에 도움이 될 것이다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성 한국에서 자재를 모두 들여오는 것은 매우 부담되는 일이다. **일본 현지의 자재를 가지고 최대한 한국적인 인테리어를 만들 수 있도록 연구가 필요하다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**실력있는 조리사 배출**을 통해 보다 다양한 한식을 고급스럽고, 전문적인 이미지를 심어줘야 할 것이다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	찬성 단, 일본은 영상매체가 매우 발달한 나라로 내용이나 품질이 떨어지는 컨텐츠는 오히려 악영향을 미친다. **스토리나 품질이 좋은 컨텐츠의 개발이 이루어져야 한다.**	기타 애로사항 및 건의사항	**인력 비자 문제, 표준레시피** 조리사가 자주 바뀌면 음식맛 변해서 불만 생긴다.

실태조사양식 (업소명 : 모이세)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 24일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)		모이세 / 2005년	대표자 성명/국적		강 경수 / 한국인		
주 소		大阪市 中央區 鳥之內 2-5-29	연락처		06-6213-1718		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인업소		
규 모(좌석수)		24석	건물형태		상가내 임대		
입지여건		주택가	한국조리사 고용		부부포함 6명 (조리사 자격증 없음)		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		뚝배기, 돌솥 등		
대표메뉴	①	돌솥비빔밥 850	식자재구입방법		쯔르하시 식품점		
	②	꼬리곰탕 900	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	삼겹살 1500		육 류	일본산		
	④	된장찌개정식 850		어패류	일본산		
	⑤	로스 1800/감자탕2500		채소류	상추, 깻잎, 고추 등 야채		
주요고객		일본인 70% 30~40대		양념류1	고춧가루, 장류		
주차시설		없음		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:30~04:00 / 무휴	메뉴북 상태		양호, 한국어 병기		
종합평가		분위기 역시 평범한 편으로 **일본의 전형적인 한국 식당의 모습임** 한국 식재료를 사용하기 힘든 부분이 있어 맛은 **현지화**된 부분이 많다고 할 수 있음					

경영주 의견조사 (업소명 : 모이세)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**인근 주택가 및 상가를 대상으로 배달 서비스** 맛은 한국 맛을 내고는 있지만 어느 정도 **현지화**	한식당 경영 컨설팅 지원	한국보다 일본이 외식업체 컨설팅 분야는 앞서있다. 일본의 컨설팅 업체라면 받아볼 의향 있다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 의미없다.	우수 한식당 인증제	잘 모르겠다. (반대)
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 다양한 메뉴 개발 및 현지화할 수 있는 맛내기 등을 체계적으로 교육하면 좋을 것 같다.	한식당 홍보지원	외국인들에게 한식의 우수성을 알리고 **직접 경험할 수 있는 다양한 프로그램**을 만들었으면 싶다.
식재료 구입	한국산을 사용하려고 하지만 야채류의 운송기간이 길어 신선도가 떨어진다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	잘 모르겠다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	좋은 생각이긴 하지만 지금은 큰 필요성을 못 느낀다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	현지 시장조사를 한 후 이에 따른 메뉴, 마케팅, 서비스 등을 개발하는 것이 중요하다. 타깃고객의 마음을 아는 것이 세계화를 위한 기초라 생각한다. 또한 **음식만이 아닌 음식문화를 전파해야 할 것이다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한국 드라마 품질 우수하고 내용 좋아 일본인들에게 인기 높다. 하지만 영화는 드라마만큼 인기가 없고, 드라마는 장기간에 걸쳐 보지만 영화는 그렇지 않아 영화보다는 드라마 쪽이 좋은 것 같다.	기타 애로사항 및 건의사항	**전문 한식 조리사 채용 문제**

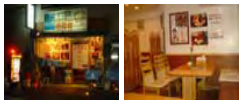
실태조사양식 (업소명 : 대한승)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		오사카시	조사일시		11/24	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)		대한승 / 20년됨	대표자 성명/국적		이 은오 / 한국인		
주 소		大阪市 中央區 鳥之內 2丁目 5-31	연락처		06-6212-7885		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인업소		
규 모(좌석수)		24석	건물형태		상가내 임대		
입지여건		주택가	한국조리사 고용		1인(주인)		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		수저 등 그릇류		
대표메뉴	①	감자탕(3000/4000/5000)	식자재구입방법		한국식품점 및 보따리상, 현지구입		
	②	삼겹살 2000	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	된장찌개 1000		육 류	일본산		
	④	대창전골 3000		어패류	일본산		
	⑤	육개장 1300		채소류	상추, 깻잎, 콩나물 등		
주요고객		일본인 60%, 중국인 및 한국인 40%		양념류1	고춧가루(친척집에서 직접 구매)		
주차시설		없음		양념류2	고추장, 된장(한국에서 메주가져와 직접 만듦)		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	들깨 등		
영업시간 / 휴무일		11:30~02:00 / 무휴	메뉴북 상태		한국어 병기(별도 메뉴북 없음-벽)		
종합평가		전통적인 한국의 맛 오픈 이후 인테리어에 변화 없었음 최대한 한국의 맛을 내려고 노력하고 있으며, 일본인들도 점차 한국식의 푸짐함에 익숙해져 감					

경영주 의견조사 (업소명 : 대한승)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**전통 한국식 맛 낸다.** 일본 고객뿐 아니라 중국인 고객도 많이 오는데 한국 맛과 푸짐함을 아주 좋아한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	필요없다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 오랫동안 한식당을 운영하고 있어 별다른 교육이 필요없다.	우수 한식당 인증제	인증제를 받게 된다면 고객들에게 신뢰를 줄 수 있을 것 같다. 규모가 크지 않은 식당들도 혜택을 받았으면 좋겠다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 오랫동안 한식당을 운영하고 있어 별다른 교육이 필요없다.	한식당 홍보지원	**장기적인 한류붐을 일으켜야 할 것이다.**
식재료 구입	개인상인들을 통해 한국산 식재를 구입하고 있어 큰 어려움은 없다. 현재 한식 메뉴들을 만드는데 그다지 다양한 재료가 필요하지 않기 때문이다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	생각해 본 적 없다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	큰 필요성 못느낀다 현재 이 모습을 더 좋아한다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**식재료의 세계화가 중요**하다고 생각한다. 한국산 식재료는 다른 나라의 식재료를 구하는 것과 비교한다면 가격도 비싸고 구매할 수 있는 장소가 한정되어 있다고 생각한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한국 영화, 드라마 많이 만들어 일본에서 방영하면 좋다. 손님들 보고 찾아온다.	기타 애로사항 및 건의사항	한국인들은 줄어들고, 조선족들 늘어나고 있어 불안하다

실태조사양식 (업소명 : 아리랑)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 24일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)		아리랑 / 2006년	대표자 성명/국적		김 춘화 / 한국인		
주 소		大阪市 中央區 鳥之內 2-5-36	연락처		06-6213-9299		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인업소		
규 모(좌석수)		30석	건물형태		상가내 임대		
입지여건		주택가	한국조리사 고용		1인		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		돌솥, 뚝배기 등		
대표메뉴	①	김치찌개 정식 1000	식자재구입방법		쯔루하시 한국상점		
	②	삼겹살 2000	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	된장찌개 1000		육 류	일본산		
	④	대창전골 3000		어패류	일본산		
	⑤	갈치구이 1500/부침개 1500		채소류	상추, 깻잎 등		
주요고객		일본인 60%		양념류1	고춧가루 및 장류		
주차시설		없음		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:30~05:00 / 무휴	메뉴북 상태		양호, 한국어 병기		
종합평가		한국 음식의 깊은 맛을 내려고 함 **정식의 경우 한국에서 먹는 것과 큰 차이를 느낄 수 없을 정도임**					

경영주 의견조사 (업소명 : 아리랑)

항목	내용	항목	내용
한식운영	맵거나 짠 강한 맛을 배제하되 한식의 깊은 맛은 지키려고 노력하고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	찬성 꼭 필요하지는 않지만 도움이 될 것 같다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 한국의 외식업 및 음식의 변화되는 모습을 알고 싶다. 현재 큰 필요는 없지만 시간과 교육내용이 좋다면 들어보고 싶다.	우수 한식당 인증제	필요하다고 본다. **인증제가 도입되면 인증을 받기 위해 많은 한식당들이 노력할 것이고 그러다 보면 한식당도 한층 업그레이드 될 것**이다. 의도적으로라도 이런 분위기를 만들 필요가 있다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 현재 큰 필요는 없지만 시간과 교육내용이 좋다면 들어보고 싶다.	한식당 홍보지원	한류 **한식 및 한식당의 이미지를 고급스럽게 하는 홍보**전략 필요
식재료 구입	한국음식을 만들때 한국식재료를 사용하여야 맛있다는 것은 알지만 신선도가 중요한 음식장사에 있어 식재료 품질이 좋다면 일본산이라도 상관없다고 생각한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	잘 모르겠다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성 참이슬, 백세주의 경우 한국 연예인을 모델로 한 광고물을 부착해 준다. 제품 광고가 목적이기는 하겠지만 한국적인 점포 인테리어 및 장식에 효과가 있다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**현지화** 어느 나라건 해당국에 맞는 현지화는 세계화를 위한 필수 조건이라 본다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	찬성 더 많아졌으면 좋겠다.	기타 애로사항 및 건의사항	한식 조리사 채용 문제

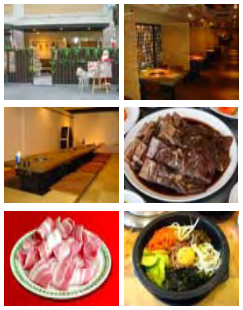
실태조사양식 (업소명 : 냉면관)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 24일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)		냉면관 / 2000년	대표자 성명/국적		김 종치 / 교포		
주 소		大阪市 生野區 中川 2-7-11	연락처		06-6758-5574		
식당분류		한국요리	식당유형		체인형업소(3개 직영, 2개 체인점)		
규 모 (좌석수)		48석	건물형태		상가내 임대		
입지여건		번화가	한국조리사 고용		없음(비빔밥, 냉면 등 한국인이 레시피 전수)		
주요취급메뉴		한국요리(냉면전문)	국산기기사용		뚝배기 등 그릇류		
대표메뉴	①	손냉면 650/850	식자재구입방법		30% 한국산/쯔루하시 코리아타운 시장 구입		
	②	곱창찌개(우동포함) 1200/2000	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	비빔냉면 900		육 류	일본산		
	④	꼬리곰탕정식 900		어패류	일본산		
	⑤	부침개 650		채소류	일본에 없는 것만 구입		
주요고객		일본인 90%		양념류1	고춧가루 및 장류		
주차시설		없음		양념류2			
접대가능언어		일어		기 타	주류, 후식용 사탕		
영업시간 / 휴무일		11:30~15:00/17:00~23:00/1주 목요일	메뉴북 상태		한국어 일어 병기/ 사진없음		
종합평가		**냉면 전문점으로 20년됨**(쯔루하시 코리아타운에서 시작) 일본에서는 가는 면을 파는 곳 없었는데 이곳에서 처음 가는 냉면 시작. 한국 냉면집처럼 가위로 면을 잘라줌. 냉면 그릇도 한국처럼 큰 사이즈 사용.					

경영주 의견조사 (업소명 : 냉면관)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**일본인과 한국인의 중간 맛.** 처음에는 한국식으로 맵게했는데 일본인들이 먹기 힘들어해서 다소 덜 맵게 함. 다데기를 별도로 제공해 맵기 조절 가능하도록 함. 근처 유흥가가 활성화됐을때는 술집여자(한국)들과 오는 일본인들이 와서 맛도 모르고 먹었는데 술집 경기가 나빠지면서 맛을 보고 찾아오는 일반 일본인이 늘어남	한식당 경영 컨설팅 지원	찬성 냉면전문점에 맞는 전문적인 컨설팅을 받고 싶다 (조리 및 메뉴개발 등)
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 일본인들 점차 한국 전통 맛에 익숙해 지고 있어 한국의 냉면만드는 기술이나 맛에 대한 배움이 필요하다. 또한 직접 돌아보면서 얻을 수 있는 것이 많을 것 같다.	우수 한식당 인증제	도입되면 좋을 것 같다. 그러나 도입된다고 해도 크게 신경쓰지 않는 경영주도 많을 것이다. **인증을 받음으로써 실질적으로 돌아오는 혜택이 있어야 할 것이다.** (정부 차원의 지원등.)
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 크게 필요하지는 않지만 현지에서 교육이 이루어진다면 참여하여 배우고 싶다.	한식당 홍보지원	**인기인이 한국음식 먹는 모습을 많이 보여주는 것이 가장 효과 크다.** 예전 김연자 등이 활동할 시기에는 한국이미지가 싸구려 이미지였는데 배용준, 최지우 등으로 인해 이미지 고급스러워졌다.
식재료 구입	대부분의 한국식재는 쯔루하시 코리아타운 내 한국식품점에서 구입 한국산이 비쌀 때는 일본산을, 한국산이 쌀 때는 한국산을 사용함.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	전문점이 없다. **한식 메뉴의 백화점식 운영에 대한 일본인들의 고정관념이라고 생각한다.** 실태조사와 네트워크 구축 등을 통해 한국식당 리스트를 만들고 **철저히 철저마다 특징적인 메뉴를 선정하여 점차 전문화시킬 수 있는 방안을 고려해보아야 한다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성 **일본은 면음식의 강국이지만 냉면은 한국음식이라는 것을 각인 시킬 필요있다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	모든 음식을 파는 한식당 보다는 '스시전문점'처럼 **전문점 보급을 통한 세계화가 필요**하다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	찬성 한국 전통음식 및 궁중요리에 대한 궁금증이 대단하다 수요를 이끌어 낼 수 있도록 꾸준한 한국전통음식에 대한 홍보가 필요할 것이다.	기타 애로사항 및 건의사항	**엔화 하락으로 인한 환율차이로 식재료 가격 상승함**

실태조사양식 (업소명 : 한채정)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 25일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)		한채정 / 2001년	대표자 성명/국적		채 창홍 / 교포		
주 소		大阪市 中央區 南船場 2丁目 6-26	연락처		06-6263-2224		
식당분류		야끼니꾸	식당유형		개인업소		
규 모 (좌석수)		120석(룸 10개)	건물형태		상가내 임대		
입지여건		오피스가	한국조리사 고용		없음(예전엔 있었음)		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		돌솥, 쟁반, 면기, 숟가락, 젓가락		
대표메뉴	①	로스 980(레귤러)	식자재구입방법		70~80% 한국산/쯔루하시 시장내		
	②	갈비 980(*)	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	당(우설) 980		육 류	일본산		
	④	삼겹살 580		어패류	일본산		
	⑤	돌솥비빔밥 630/980		채소류	고추 등 일부		
주요고객		일본인 80%/한국관광객도 옴		양념류1	고춧가루 및 장류		
주차시설		없음		양념류2			
접대가능언어		일어		기 타	당면, 떡볶이 떡, 보리차, 술		
영업시간 / 휴무일		11:30~14:00, 17:00~23:00/ 매주일요일	메뉴북 상태		양호, 병기 안됨		
종합평가		업소입구에 태극기를 달아놓음 전체적으로 깔금한 일본식 분위기 야끼니꾸 전문점으로 구이류는 일본식이지만 그 외 한국음식은 최대한 한국 전통의 맛을 살리려고 노력함					

경영주 의견조사 (업소명 : 한채정)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**한국 맛을 중심으로 하지만 일본 맛을 가미함(단맛 등)** 매월 1회씩 한국에 가서 포장마차 등의 음식을 비디오로 찍어와 메뉴개발을 함.	한식당 경영 컨설팅 지원	찬성 메뉴에 관련된 컨설팅이라면 더욱 좋겠다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 한국을 자주 나가고 본 업소에 필요한 자료를 집중적으로 수집할 수 있어 **단체 교육은 큰 필요가 없을 것이다.** 그러나 일본 내 전문가를 통한 현지 교육은 찬성한다.	우수 한식당 인증제	도입된다면 좋을 것 같다. 하지만 기준에 모든 한식당들이 동의할 수 있어야 한다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 일본 내 전문가를 통한 현지 교육은 찬성한다. 한국식 조리법이라든가 조리 레시피 교육이 필요하다.	한식당 홍보지원	일본인들이 직간접적으로 한식을 많이 접할 수 있는 계기를 마련하는 것이 중요하다.
식재료 구입	주로 쯔루하시 코리아타운 식품점을 이용하며 한국에서 직접 구입해 오기도함. 가능한 한국산을 사용하려고 함	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	네트워크의 구축도 중요하지만 차후 관리가 더욱 중요하다고 생각한다. 관리가 지속적으로 이루어지기 위해서는 한식당들에 대한 지원이 병행되어야 할 것이다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성 한국식 인테리어를 개발한다면 수용의사 있다. 현재 본 업소 내부 격자문 파티션, 창호지, 돌하루방, 탈, 등 등 한국적인 소품 다수 사용하고 있고, 업소입구에는 태극기를 달아놓았다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	음식만이 아닌 문화를 전파해야 할 것이다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류의 영향은 매우 크다 한류 스타의 방문은 대박을 의미한다고 해도 과언이 아니다.	기타 애로사항 및 건의사항	메뉴 개발과 관련된 정보의 취득이 어렵다

실태조사양식 (업소명 : 마당)

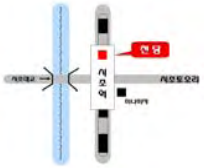
조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		오사카시	조사일시		2007년 11월 25일	조사자	박지연, 윤은옥
상호명(개업년월일)		마당 / 2000년(쯔르하시점)	대표자 성명/국적		조 성철 / 교포3세		
주 소		大阪市 天王寺區 丹橋町 5-14	연락처		06-6767-2525		
식당분류		한국요리, 한국가정요리	식당유형		직영 다점포		
규 모(좌석수)		80석 / 룸 1개	건물형태		단독건물, 임대		
입지여건		쯔루하시	한국조리사 고용		교포(비자 문제로)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		-		
대표메뉴	①	철판나베 1580	식자재구입방법		유통업체 및 본사배송 등		
	②	불고기 1580	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	육회 850		육 류	일본		
	④	삼겹살 1580		어패류	일본		
	⑤	잡채 580		채소류	일부 야채		
주요고객		일본인 80% / 주말 가족고객 많음		양념류1	고춧가루, 장류 등		
주차시설		없음		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	일어 / 사진 포함		
영업시간 / 휴무일		11:30~14:00, 17:00~24:00 / 무휴	메뉴북 상태		양호, 한국어 병기		
종합평가		식당 및 식품유통(자사 브랜드 및 타 업소 공급/수입상을 통해 구입 후 재 유통)을 하는 기업형 업체 향후 한국, 중국, 미국 진출 계획(레스토랑). 향후 신선로, 구절판 등 궁중요리를 도입해 일본인들에게 제공해 홍보할 계획. 다브랜드 / 마당은 일본내 10개, 홍콩에 1개 매장 운영중. 오사카의 No 1 브랜드가 되는 것이 목표.					

경영주 의견조사 (업소명 : 마당)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**일본인들 때문 한식 맛을 선호한다** **한식의 기본위에 맛과 데코레이션 현지화 함.** 다소 퓨전화한 메뉴도 있음. 냉면은 고객들의 요구로 인터넷 주문판매도 하고 있다(OEM 생산)	한식당 경영 컨설팅 지원	특별히 받고 싶은 부분이 없다
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 참여는 하고 싶다 하지만 상황이 어떻게 될지는 모르겠다.	우수 한식당 인증제	필요하다. **우수한식당 인증마크를 붙이면 일본인들 더 신뢰할 것**이다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 미국 등 다른 나라로의 진출을 예정하고 있으므로 한국에 대한 이해를 돕고, 고객의 만족도를 높이기 위해서는 종사원도 한국으로 보낼 필요성 있다. 하지만 상황이 어떻게 될지는 모르겠다.	한식당 홍보지원	**한국의 유명인을 활용하는 방법이 가장 효과적이다.** 이곳도 한국 및 일본 유명인 단골이 많은데 이들이 TV에서 이곳에 왔었다고 하면 일본사람들 바로 찾아온다.
식재료 구입	**검역·유통 절차 완화 및 관세 철폐**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한식당끼리는 네트웍구축이 어렵다고 본다. 변화가 필요한 부분이기도 하다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**차별성이 없어**지는 것 같아 반갑지는 않다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**기본은 한식이되 현지화를 접목해야 한다.** 일본사람들의 취향에 맞게 **양은 적게 하더라도 담는 모양 및 그릇을 예쁘게 하는 것이 중요**하다. 전통과 현지화가 조화를 이뤄야 한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	찬성 한류의 영향이 크지는 않지만 한국에 대한 인식이 좋아지는 결과를 가져오게 될 것이다.	기타 애로사항 및 건의사항	한국인 **조리사 채용**을 쉽게 할 수 있게 해야 한다. 믿을 수 있는 고품질의 **식재료를 쉽게, 저렴하게 구입**할 수 있게 해야 한다 **포스터 등 한류와 관련된 각종 인쇄물에 대한 지원**이 많아야 한다.

실태조사양식 (업소명 : 천당)

조사항목	내 용	조사항목	내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)	교토시	조사일시	11/23	조사자	박지연, 윤은옥
상호명 (개업년월일)	천당 본점 /	대표자 성명/국적	아라이요시야쯔 / 교포		
주 소	京都市 東山區 京阪四條驛	연락처	075-551-4129		
식당분류	야끼니꾸, 한국요리	식당유형	다점포 직영(교토 6개, 시가현 2개)		
규 모 (좌석수)	300석 /룸 16개(120석)	건물형태	단독, 자가		
입지여건	교토 중심가	한국조리사 고용	총 20명(본점 3명)		
주요취급메뉴	야끼니꾸	국산기기사용	돌솥 등 그릇류		
대표메뉴 ①	금상로스 2300	식자재구입방법	한국산 20% / 식품점 및 현지 구매		
대표메뉴 ②	배추김치 350	식자재 사 용 곡 류	일본산		
대표메뉴 ③	된장찌개 730	식자재 사 용 육 류	일본산		
대표메뉴 ④	돌솥비빔밥 850	식자재 사 용 어패류	일본산		
대표메뉴 ⑤	비빔냉면 800	식자재 사 용 채소류	일본산		
주요고객	일본인 80%/ 한국 관광객 205	식자재 사 용 양념류1	고춧가루, 고추장 등 장류		
주차시설	주차 50대 가능	식자재 사 용 양념류2	조미료 등		
접대가능언어	일어	식자재 사 용 기 타	박절리 등 주류		
영업시간 / 휴무일	1:00~12:00, 17:00~24:00 / 휴무없음	메뉴북 상태	일어, 사진 일부		



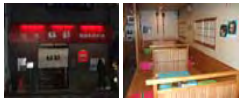
종합평가	한국 음식맛을 기본으로 일본 현지인에 맞춤(단맛, 매운 맛 적게) 직영 다점포 운영(총 8개) **매년 2회에 걸쳐 직원들을 한국으로 보내 한국음식 및 문화 체험하게 함. 이때 고춧가루 등의 식재를 구입해 옴.**

경영주 의견조사 (업소명 : 천당 본점)

항목	내용	항목	내용
한식운영	일본 사람들 매운 음식 좋아한다. 한국 음식은 양이 많고 강렬하다고 생각한다. 그러나 한국에서 먹는 맛과 일본에서 먹는 맛이 다르다고 느낀다.	한식당 경영 컨설팅 지원	찬성 한국의 모든 것을 받아들여 현지에 맞게 조절하는 것은 일본 내 한식당 경영주의 몫이라고 생각한다. 반대할 이유없다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성**	우수 한식당 인증제	**인증을 받으면 일본인들에게 더 신뢰를 쌓을 것이다.** 반면 부담도 클 것이다. 그러나 과연 일본에서 전통 한국 음식 맛을 내는 곳이 얼마나 있을까 싶다. 기준을 전통한국식으로 한다면 인증 받는 곳 많지 않을 것이다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 매년 2회씩 인셀티브 형태로 직원들을 한국으로 보내 한국음식 및 문화를 직접 체험하게 한다. 그렇게 직접 한국음식을 경험하게 하면 고객들에게도 한국음식을 더 잘 설명하고 알게 된다.	한식당 홍보지원	**한류붐을 일으키는 것이 가장 빠르고 직접적인 방법**이다. 이와 함께 일본인들이 한국문화를 접할 수 있는 다양한 프로그램을 만들었으면 싶다.
식재료 구입	**한국식품 유통업체 및 직접구입** 체인 숫자가 많다보니 일본 식재료의 경우 직접 구입하는 것이 쌀 때도 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**본 실태조사를 통해 일본 내 한식당의 현주소를 우리들도 확인하고 싶다.** 실태조사의 목적에 대해서도 잘 알고 있지만, 바쁘고 힘들어 큰 도움을 못주는 것 같다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	현재는 특별히 한국풍의 인테리어를 사용하지 않고 있다. 만약 **인테리어를 변경하거나 새로운 점포를 오픈할 시 적용할 수 있을 것 같다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**현지 사람들이 원하는 한국음식이 무엇인지 알아봐야 할 것이다.** 무조건 전통만을 내세우는 것도, 또 무조건 현지화만 하는 것도 바람직하지 않을 수 있다. 현지인들의 트렌드에 대한 실태조사를 한 후에 맞는 전략이 필요할 것이다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**한류의 영향을 받지 않은 한식당은 거의 없을 것이라고 생각된다.** 문화적인 감수성을 자극할 수 있는 드라마가 효과적이다.	기타 애로사항 및 건의사항	**한국조리사에 대한 비자 문제**

실태조사양식 (업소명 : 미호)

조사항목	내 용	조사항목	내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)	교토시	조사일시	11/23	조사자	박지연, 윤은옥
상호명 (개업년월일)	미호 / 1997년	대표자 성명/국적	배 정수 / 한국인		
주 소	京都市 北區 大將軍東 鷲司町 1-1	연락처	075-463-1174		
식당분류	한국가정요리, 야끼니꾸	식당유형	개인업소		
규 모 (좌석수)	40석	건물형태	단독, 자가 건물		
입지여건	주택가	한국조리사 고용	1인(주인)		
주요취급메뉴	한국가정요리	국산기기사용	돌솥, 뚝배기, 김치냉장고		
대표메뉴 ①	떡볶이 1000	식자재구입방법	한국산 30%/ 한국식품점 및 직접 구매		
대표메뉴 ②	생선전 600	식자재 사 용 곡 류	일본산		
대표메뉴 ③	돌솥비빔밥 900	식자재 사 용 육 류	일본산		
대표메뉴 ④	대구탕 500	식자재 사 용 어패류	일본산		
대표메뉴 ⑤	우설 800	식자재 사 용 채소류	대부분 일본산 / 상추, 풋고추 한국산		
주요고객	일본인 90%	식자재 사 용 양념류1	고춧가루, 된장, 고추장 등 장류		
주차시설	없음	식자재 사 용 양념류2			
접대가능언어	한국어, 일어	식자재 사 용 기 타	당면		
영업시간 / 휴무일	17:00~24:00/ 2,3주 화요일	메뉴북 상태	일어, 사진 일부		



종합평가	전형적인 일본 내 한식당 운영 컨셉 일본인의 입맛에 맞게 변형된 맛(매운맛 줄임) 또한 일본 현지 사정에 맞도록 식재료 도 현지화 하고 있음

경영주 의견조사 (업소명 : 미호)

항목	내용	항목	내용
한식운영	주택가에 위치해 있어 일본인 고객들이 많은 편이다. **따라서 한식을 기본으로 하되 다소 일본인의 입맛을 고려하고 있다.** 인근에서는 '맛있는 한식당'으로 알려져 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	찬성
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성**	우수 한식당 인증제	찬성
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 웬만한 음식은 직접 만들고 있다. 그래도 좀 더 다양한 한국음식을 만들기 위해 기회가 된다면 참여하고 싶다.	한식당 홍보지원	한식당의 **이미지를 업그레이드 할 수 있는 홍보전략**을 찾았으면 좋겠다. 누구나 쉽게 접할 수 있지만 이미지는 고급스럽고 전문적인 음식이라는 이미지를 홍보했으면 좋겠다.
식재료 구입	**한국산 식재 비싸서 사용하기 힘들다.** 그래서 야채 등은 일본에서 구하기 힘들 때만 한국산을 사용한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	실태조사를 통한 네트워크의 구축은 필요하다 서두르지 말고 천천히 해야 한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	업소가 크지 않아 좋은 한국풍 인테이러는 하지 못하고 있으나 **방석 등을 통해 한국 분위기를 다소 연출하고 있다.** 대부분의 한식당 인테리어 보급은 본 점포와 같이 이루어지는 것이 어떨까 생각해본다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**한식 전통과 현지화를 적절히 접목해야 한다.** 어느 한쪽으로만 치우친다면 힘들 것이다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	찬성	기타 애로사항 및 건의사항	

실태조사양식 (업소명 : 대장금)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		교토시	조사일시		11/23	조사자	박지연, 윤은옥
상호명 (개업년월일)		대장금 / 2006년	대표자 성명/국적		손 미미 / 한국인		
주 소		京都市 左京區 淨土寺西田町 100-39	연락처		075-771-5578		
식당분류		일반한식&주점	식당유형		개인업소		
규 모 (좌석수)		15석	건물형태		상가내 임대		
입지여건		관광지&주택가	한국조리사 고용		1인(주인)		
주요취급메뉴			국산기기사용				
대표메뉴	①	지지미 700	식자재구입방법		현지 식품상 통해 구입		
	②	잡채 500	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	힘줄데침(스지니꼬미) 800		육 류	일본산		
	④	돌솥불고기 1500		어패류	일본산		
	⑤	돌솥비빔밥 900		채소류	일본산		
주요고객		일본인 80%, 외국인도 옴		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장 등 한국산		
주차시설		없음		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	부침가루, 당면, 막걸리, 소주		
영업시간 / 휴무일		12:00-14:00 / 17:00~23:00	메뉴북 상태		양호, 병기 안됨		
종합평가		주점형태의 음식점으로 바를 두고 있음 한국적인 맛을 낸다고는 하지만 일본인들의 입맛에 맞도록 변형시킴 하지만 메뉴 구성 등을 살펴보면 한국 음식만 판매하고 있음					

경영주 의견조사 (업소명 : 대장금)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**한국 전통식을 지키되 일부분 현지화를 진행**하고 있다. 한식과 함께 한국 술을 마시는 고객도 많은 편이다.	한식당 경영 컨설팅 지원	생각해 본적 없다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 특별히 필요하지 않을 것 같다	우수 한식당 인증제	생각해 본적 없다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 특별히 필요하지 않을 것 같다	한식당 홍보지원	일본 내에서 한국음식을 알리는 데 대장금 효과가 아주 컸다. **앞으로도 한국음식(우수성을 알릴 수 있는)을 알릴 수 있는 여러 가지 프로그램을 만들어 배포했으면 좋겠다.**
식재료 구입	**현지 식품상을 통해 양념류 등의 주요 식재를 구입**하고 있다. 현재로서 큰 문제는 없다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	생각해 본적 없다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	생각해 본적 없다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	생각해 본적 없다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	대장금 포스터 등을 부착해 한식당 이미지를 연출하고 있다. 한국의 전통문화 등 문화적인 컨텐츠가 일본인들에게 좋은 영향을 미치고 있는 것 같다. **지속적이고 꾸준한 개발이 필요하다.**	기타 애로사항 및 건의사항	생각해 본적 없다.

실태조사양식 (업소명 : 한일정)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		교토시	조사일시		11/23	조사자	박지연, 윤은옥
상호명 (개업년월일)		한일정 / 2002년	대표자 성명/국적		박정옥 / 한국인		
주 소		京都市 東山區 祇園町 北側 347-47	연락처		075-531-2011		
식당분류		야끼니꾸&가정식	식당유형		개인		
규 모 (좌석수)		30석 / 룸 3개	건물형태		상가, 임대		
입지여건		교토중심가&유흥가(기온)	한국조리사 고용		2인		
주요취급메뉴			국산기기사용		돌솥, 뚝배기 등 그릇류		
대표메뉴	①	부대찌개 3000	식자재구입방법		식품회사 통해		
	②	삼겹살 세트 4000	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	생간 1000		육 류	일본산		
	④	곱탕 1000		어패류	일본산		
	⑤	된장찌개 1000		채소류	상추, 미나리, 깻잎, 고추 등 한국식품 유통업체		
주요고객		일본인 50%		양념류1	고춧가루, 된장, 고추장 한국식품 유통업체		
주차시설		없음		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	막걸리, 소주		
영업시간 / 휴무일		17:00~04:00 / 휴무없음	메뉴북 상태		양호, 한국어 병기		
종합평가		한국적인 맛 야끼니꾸 전문점으로 다양한 육류메뉴를 판매함 그러나 일본인들 식습관 상 전골류, 탕 및 찌개류의 판매도 많음					

경영주 의견조사 (업소명 : 한일정)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**한국식 맛 제공** 일본인들 매운 음식 잘 먹고 자기들 끼리 매운 음식 잘 먹는 걸 자랑스럽게 생각하기도 한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	필요없다
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성**	우수 한식당 인증제	**반대** 경영주의 자부심이 높아질 것이라고 생각된다. **하지만 기준을 명확히 하여도 불만은 있을 것이라고 생각된다.**
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 무조건 한식 전통에 대한 교육 보다는 현지를 직접 방문해서 현지인들이 좋아하는 맛이 무엇인지 조사하고 한식에 현지화를 접목할 수 있는 내용의 교육을 해야 한다.	한식당 홍보지원	대장금의 효과 컸다. 앞으로도 이런 **미디어를 이용한 홍보활동을 꾸준히 진행**했으면 좋겠다.
식재료 구입	한국 맛을 내기 위해 야채와 양념류는 비싸도 한국산을 사용한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한식당 간 연합체의 결성은 힘들어도 **장기적으로 서로서로 보이지 않게 도움은 될 것이라고 생각된다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	좋은 생각이다. 단, 비용이 저렴해야 할 것이고 **서비스는 한국의 정에 일본의 친절함이 더해져야 한다고 생각한다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	한국산 **식재료의 품질은 높이고,** 유통망 확보를 통해 **가격은 낮추어야 한다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	컨텐츠의 개발은 좋지만 일본인들이 좋아할 수 있는 것으로 해야 하지 않을까 하는 생각이 든다. **특히 역사적으로 문제가 되는 부분은 반감을 불러일으킬 수 있으므로 주의해야 할 것이다.**	기타 애로사항 및 건의사항	한국 식재가 비싸다 **제대로된 한식 조리사 채용이 어렵다.(비자문제)**

실태조사양식 (업소명 : 어머니)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		교토시	조사일시		11/23	조사자	박지연, 윤은옥
상호명 (개업년월일)		어머니 / 2003년	대표자 성명/국적		조광옥 / 한국인		
주 소		京都市 東山區 祇園町 北側 347-165	연락처		075-531-5905		
식당분류		가정식	식당유형		개인업소		
규 모 (좌석수)		20석	건물형태		상가, 임대		
입지여건		교토 중심가&유흥가(기온)	한국조리사 고용		1인		
주요취급메뉴			국산기기사용		돌솥, 뚝배기, 냄비 등		
대표메뉴	①	삼겹살 세트 4000	식자재구입방법		보따리 상을 통해 구입		
	②	돌솥비빔밥 1200	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	상로스 2200		육 류	일본산		
	④	상갈비 2200		어패류	일본산		
	⑤	잡채 800		채소류	상추, 깻잎, 미나리, 고추 등		
주요고객		일본인이 대부분		양념류1	고춧가루, 장류		
주차시설		없음		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		16:00~04:00 / 1달에 2번	메뉴북 상태		한국어, 일어 /사진 있음		
종합평가		현지화가 두드러진 특징으로 전형적인 일본 식당의 컨셉을 가지고 있다. 유흥가에 위치하고 있어 음주고객이 많은 편임					

경영주 의견조사 (업소명 : 어머니)

항목	내용	항목	내용
한식운영	일본 고객이 많아 **일부분 매운 맛을 줄이는 등 현지화를 했다.** 일본 사람들 한식 좋아하며 다양한 음식을 골고루 먹는 경향이 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	반대 한국에서 일본식당에 대한 경영컨설팅을 어떻게 진행한다는 것인지 의문이 든다. **일본의 한식당은 일본의 일본식당과도 다르고 한국의 한식당과도 다른 특수한 상황이라는 것을 염두해 두길 바란다.**
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** **웹치마킹을 통해 한국에서 받아들일 수 있는 부분은 최대한 수용하여 일본의 것과 접목이 필요하다.**	우수 한식당 인증제	인증제를 통해 **고객들에게는 믿음을 줄 수 있고, 또 한식당 경영주들에게는 어느 정도 업소 운영을 잘해야 겠다는 경각심을 고취시킬 수 있을 것이다.**
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 크게 필요하지 않을 것 같지만, 비디오 등을 통해 전통 한식이나 신메뉴 등 보다 다양한 메뉴에 대한 조리법을 전파시켰으면 좋겠다.	한식당 홍보지원	한류를 이용하는 것이 가장 효과적이다
식재료 구입	유통업체와 개인상인을 통해 구매하고 있다. **한식의 세계화를 위해서는 정식적인 유통망의 발달이 무엇보다 중요하다고 생각된다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한국정부는 왜 항상 뒷북인가? 현재 일본 전체 경기 좋지 못해 다들 어려운 상황이다. **시급한 지원책을 내놓았으면 좋겠다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성 일본식 서비스가 형식적이라는 생각을 일본인들도 하고 있다. 정을 주는 한국의 서비스가 좋다고 생각한다. 하지만 일본의 현실에 비추어 보았을 때, 힘든 부분도 있다	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**좀 더 다양한 한국음식(궁중음식 등)을 전파해야 할 것이다.** 현재 외국인들이 아는 한국음식은 너무 한정적이다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한국 연예인들의 진실담긴 연기력이 일본인들을 매혹시키는 것 같다. 또한 **아름다운 색채와 문화적 차이에 의한 궁금증이 한국에 대한 관심을 불러일으킨다.** 따라서 한국전통문화, 음식에 대한 컨텐츠를 지속적으로 개발하여 일본에 퍼뜨릴 수 있었으면 좋겠다.	기타 애로사항 및 건의사항	**-비자 문제로 인한 한국 조리사 채용문제** **-경기 불황으로 인한 자금회전 문제 등**

실태조사양식 (업소명 : 고베야)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		교토시	조사일시		11/23	조사자	박지연, 윤은옥
상호명 (개업년월일)		고베야 / 2001년	대표자 성명/국적		진광희 / 교포		
주 소		京都市 東山區 祇園町 北側 325 日玉	연락처		075-533-3178		
식당분류		야끼니꾸, 한국가정요리	식당유형		개인업소		
규 모 (좌석수)		40석 / 룸 1개	건물형태		단독, 임대		
입지여건		교토 중심가 & 휴흥가(기온)	한국조리사 고용		1인		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		돌솥, 뚝배기 등		
대표메뉴	①	돌솥비빔밥 1500	식자재구입방법		보따리 상		
	②	생간 1000	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	특상로스 2200		육 류	일본산		
	④	스지지지미 1500		어패류	일본산		
	⑤	육회비빔밥 1800		채소류	깻잎, 상추, 고추, 미나리, 미역줄기		
주요고객		일본인 80%		양념류1	고춧가루, 된장, 고추장		
주차시설		없음		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어, 중국어(조선족)		기 타	당면, 김		
영업시간 / 휴무일		17:00~04:00 / 휴무없음	메뉴북 상태		양호, 한국어 병기		
종합평가		한국적인 맛을 내기 위해 김치는 직접 담그며 조미료를 절대 넣지 않는다. 일본인들의 한국방문 증가하면서 한국 음식의 맛을 잘 아는 사람들 늘어남 내부 인테리어 및 분위기는 일본풍에 가까움					

경영주 의견조사 (업소명 : 고베야)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**조미료를 사용하지 않고 한국의 맛을 지키고 있다.** 일본 고객들도 조금씩 한국 맛에 익숙해지고 있어 큰 무리는 없다. 타래의 맛에 길든 일본인들이 한국의 천연의 맛에 길들여지고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	생각해 본 적 없다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 찬성 / 일본현지교육 : 찬성** 한국의 발전된 모습과 문화를 일본인들에게 알려주면 좋을 것 같고, 좀 더 다양한 메뉴를 배울 수 있는 기회가 있었으면 좋겠다.	우수 한식당 인증제	필요하다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 좀 더 다양한 메뉴를 배울 수 있는 기회가 있었으면 좋겠다. 대부분의 한식당들이 취급하는 메뉴가 거의 비슷해 차별화가 안된다. 하지만 종사원 및 조리사의 경우 한국 초청교육은 힘들 것 같다.	한식당 홍보지원	**한류를 적극 활용하자.** 이미 알려져 있는 메뉴도 좋지만 좀 더 고급스럽고 다양한 한식을 홍보할 수 있도록 전략을 세웠으면 좋겠다.
식재료 구입	다양한 메뉴 개발이 이뤄진다면 사용할 수 있는 한국식재도 좀 더 다양해 질 것으로 보인다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	생각해 본 적 없음
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	좋은 생각이다. **한국적인 서비스와 일본의 서비스가 결합된다면 매우 좋은 서비스가 제공될 수 있을 것이라고 생각된다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**다양한 한식을 홍보해 음식과 식재, 식문화를 함께 세계화 시키는 것이 중요**할 것이다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	꾸준한 개발이 필요하고, 일본 TV를 통해 방영되었으면 좋겠다. **아예 처음부터 일본말로 계획되어진 프로그램의 개발도 좋다**	기타 애로사항 및 건의사항	**일본 경기가 좋지 않으며** **특히 엔화가 떨어져 일하러 오는 한국인이 적어 힘들다.**

실태조사양식 (업소명 : 대구)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		교토시	조사일시		11/23	조사자	박지연, 윤은옥
상호명 (개업년월일)		대구 / 1998년	대표자 성명/국적		최은희 / 한국인		
주 소		京都市 東山區 池原中末吉町 東大路西入	연락처		075-531-4129		
식당분류		한국가정요리, 야끼니꾸	식당유형		개인		
규 모 (좌석수)		45석 / 룸 2개	건물형태		상가, 임대		
입지여건		교토 중심가 & 주택가	한국조리사 고용		1인(주인)		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		돌솥, 뚝배기 등		
대표메뉴	①	삼겹살 세트 4000	식자재구입방법		식품점 통해 구입		
	②	반찬 세트 1500	식자재 사 용	곡 류	일본산		
	③	닥지볶음 3000		육 류	일본산		
	④	양념게장 3000		어패류	일본산		
	⑤	파전 2000 / 지지미 1000		채소류	상추, 깻잎, 총각무 등 한국산		
주요고객		일본인 50%		양념류1	고춧가루 및 장류		
주차시설		없음		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		17:00-04:00 / 주 1회	메뉴북 상태		양호, 한국어 병기		
종합평가		대부분 단골로 운영. 교토에 있는 한국인 회사 간부들도 출장시 와서 한국음식 먹을 정도로 한국음식맛 유지 7가지 반찬을 골고루 먹을 수 있게 하는 반찬세트(매일 종류 교체)가 있으며 김치 종류도 6가지로 다양하게 판매 (모듬김치, 배추김치, 깍두기, 오이김치, 총각김치, 물김치, 겉절이 등) 나물류도 다양						

경영주 의견조사 (업소명 : 대구)

항목	내용	항목	내용
한식운영	**한국식 맛 고수**. 전통한국식이 좋아 오는 단골 일본인들 많음 반찬세트의 반찬종류를 매일 바꿔줘 좀 더 다양한 한국반찬을 맛보게 하는데 일본인들에게 반응 좋음. 천편일률적인 메뉴를 취급하는 다른 한식당들과 차별화하기 위해 노력하고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	찬성 시기와 방법은 어떻게 될 지 모르겠지만 일단 받아보고 싶다 일본 내 경기불황과 소비위축으로 외식업 전체가 어렵다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 시간이 문제로 한국초청에 대해 긍정적이지만 불가능 할 것 같고 **일본 내에서 시청각 자료를 토대로 한 교육은 참여**할 수 있다.	우수 한식당 인증제	찬성 과연 인증제를 한다고 해서 얼마나 효과가 있을까 싶다. **정확한 평가를 통한 인증을 이뤄지고 인증업소에 대한 다각도의 지원을 통해 한식당의 이미지를 높일 수 있다면 찬성**이다.
한식조리사 교육 (종사원)	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 한국초청교육은 시간과 인력운영 상 불가능할 것 같고 일본에서 한국음식 메뉴개발에 대한 교육을 받을 수 있었으면 좋겠다.	한식당 홍보지원	한류도 중요하지만 우선 한식당들의 이미지를 높일 수 있는 홍보전략이 필요하다. **한식은 웰빙에 건강식이지만 한식당은 고급식당이 아닌 일반식당이라는 이미지가 아쉽다.**
식재료 구입	**식품회사를 통해 구입하는 데 품질도 나쁘지 않고 구매도 어렵지 않다.** 최근 보따리상들이 유한회사를 차려 매주 1회씩 배로 식재를 들여와 공급하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	반대 이런 조사를 하는 것에는 찬성하지만 한식당간 네트워크를 구축한다는 것은 어렵지 않을까 생각한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	반대 일본은 일본의 스타일과 문화가 있다. 한국의 분위기를 알리는 것은 좋지만 일본인과 맞아야 오래도록 단골이 될 수 있다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	비자문제의 해결이 필요하고, 인력 채용에 있어서도 **최근 조선족의 비중이 높아지고 있어 한국음식이 변질되지 않을까 우려된다** **실력있는 한국 조리사들의 일본 진출을 적극 유도하는 정책이 필요하다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	꾸준히 개발되었으면 한다 한국 드라마에 대한 인기는 높다. 약간 과장하여 말하면 한국 드라마 매니아가 한국보다 많을 것이다. **드라마, 영화뿐만 아니라 한국의 문화를 어린아이들에게 알리는 것이 미래를 내다보았을 때 더 필요하다.**	기타 애로사항 및 건의사항	**한국인 조리사 채용문제, 비자문제**도 어렵지만 한국에서는 전문점 형태로 운영하지만 이곳은 모든 메뉴를 다 취급해 한국에서 온 조리사들이 힘들고 어려워한다.

추부 - 나고야

업소명 : 한옥

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야	조사일시		2007/ 11/ 21	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		한옥 (2002년 4월 2일)	대표자 성명/국적		김 성근 / 한국		
주 소		中区新栄1-26-7 나까쿠신사카에1-26-7	연락처		052-264-3553		
식당분류		한국요리, 한국가정식요리, 야끼니꾸	식당유형		개인		
규모(좌석수)/종사원수		32석(좌식 16석) / 2명(정직원)	건물형태		주상복합, 임대(1층)		
입지여건		주거상권, 목적형 입지	한국조리사 고용		한국인, 한국조리사 자격증 없음		
주요취급메뉴		구이 및 한국요리	국산기기사용		김치냉장고		
대표메뉴	①	우거지 곰탕	식자재구입방법		유통업체 구매		
	②	부침개(파전)	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	야끼니꾸		육 류	일본 100%		
	④	김치모리		어패류	일본 및 수입산(중국 등)		
	⑤	육개장		채소류	일본 80 : 한국(파·호박·깻잎·파) 20		
주요고객		30~40대, 일본인 80%, 단골 및 음주고객		양념류1	고춧가루(한국)		
주차시설		무		양념류2	된장, 고추장(한국)		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	소주(한국) : 전문유통업체에서 저렴하게 구입		
영업시간 / 휴무일		매주 화요일, 18:00~06:00	메뉴북 상태		양호, 한국어 병기 없음		

종합평가	현지화된 맛, 한국 소품을 이용한 인테리어(홀, 화장실) 일회용품 사용 제한 시 한국산 스텐 수저 사용 계획 30대 중반의 젊은 사람들로 구성됨 일본 현지화에 초점을 두고 업소 운영함(단 맛 강함)

경영주 의견조사 : 한옥

항목	내용	항목	내용
한식운영	**현지화가 무엇보다 중요함(한국음식 매운 맛 강해 일본인 거부감)** 일본 내 한식 경쟁력 떨어지지는 않지만 일본인의 식성에 맞출 필요는 있음 현지화된 메뉴 레시피 보유 한국 다녀온 일본인은 한국의 맛을 찾기도 함	한식당 경영 컨설팅 지원	찬성하고 컨설팅 받을 의향 있음 단, **일본(나고야) 현지사정에 정통한 일본인에 의한 교육**이 좋을 듯
한식 경영자 교육	**초청교육, 현지교육 모두 부정적** 비자문제 인력공백 시 영업 힘듦(대부분 한국식당 휴일 없이 야간영업함)	우수 한식당 인증제	찬성 공신력있는 기관(한국정부, aT)에서 인증한다면 고객 특히 단골고객에게 **신뢰도 높아짐**
한식 종사원 교육	**초청교육, 현지교육 모두 부정적** 서비스, 조리 등 교육은 필요하다고 생각하지만 일본의 현실을 잘 모르는 상태에서의 교육은 좋지 않음	한식당 홍보지원	TV 광고 및 맛집 소개 등 일본방송 프로그램 홍보가 가장 효과적임 그러나 이런 것들은 단기적임(한 달 정도) **장기적인 대책 필요 – 나고야 한국 음식점 거리 조성 등**
식재료 구입	**전체 식재료 유통업체를 통한 구입** 한국산 식재료의 경우 한국식품 전문 유통업체 이용	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	도움될 것으로 기대
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성, 인테리어 소품 구하기도 힘들고 규격, 재료, 모양 등 재각각 일본식, 또는 현대화된 인테리어보다는 **완전한 한국풍 인테리어가 차별화되고 좋을 듯**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	한인 간 경쟁상태가 심하고, 일본 내 한식당 경영주들 이기적임 이러한 문제들의 해결이 필요함
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	큰 영향 없었음 차라리 일본 내 음식소개 프로그램 및 한식의 특·장점 홍보 필요	기타 애로사항 및 건의사항	**비자문제, 거주문제 등 기초적인 문제 해결**이 중요함 ex) 한국 운전면허증으로 일본 운전면허증 만들 수 있게 한 것

업소명 : 아지칸

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야	조사일시		2007/ 11/ 22	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		아지칸 (2007년 7월)	대표자 성명/국적		박춘서 / 한국		
주 소		中区錦3-4-21나까쿠니시키3-4-21	연락처		052-961-0577		
식당분류		한국요리, 한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수)/종사원수		35석(좌식 16석) / 3명(PT1명)	건물형태		상가건물, 임대(1층)		
입지여건		유흥상권, 유동형 입지	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 유, 30년 경력		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고, 돌솥 및 돌솥전골그릇, 냄비 등		
대표메뉴	①	춘천닭갈비	식자재구입방법		유통업체 구매, 한국방문 시 일부 직접 사입		
	②	해물부침개	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	부대찌개		육 류	일본 100%		
	④	계란찜		어패류	일본 및 수입산		
	⑤	삼겹살		채소류	일본 70 : 한국 30 (파·호박·깻잎·파)		
주요고객		일본인 50%, 20대(여)~50대(남), 직장인		양념류1	고춧가루, 된장, 고추장(한국)		
주차시설		무		양념류2	닭갈비 양념(한국 춘천에서 공수)		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		휴일휴무, 17:00~03:00	메뉴북 상태		양호, 한국어·일어 병기		
종합평가		일본 거주 18년, 관광사업 유흥상권 내 위치하여 주로 저녁시간 대 음주고객이 대부분 한국 메뉴에 사용되는 대부분의 재료는 한국산 식재료를 사용하고 있고, 메뉴 중 닭갈비 소스는 춘천 닭갈비집에서 직접 가져다 사용함 맛은 한국적이지만 일본적인 요소 가미					

경영주 의견조사 : 아지칸

항목	내용	항목	내용
한식운영	한국 전통의 맛 고수 : 일본인들의 한국방문 증가로 전통적인 맛을 찾음 - 현지화도 중요하지만 전통의 맛을 더 좋아하게 됨	한식당 경영 컨설팅 지원	판촉을 위한 경영 컨설팅 필요하지만 일본의 특성을 잘 알고 있는 사람을 통한 컨설팅이 이루어졌으면 함
한식 경영자 교육	**한국 초청교육 : 반대 / 일본 현지교육 : 찬성** 관광업을 병행하고 있어 한국 자주 다님 또한 한국 식재료 상 및 유통업체, 인터넷, TV 등을 통해 한국 외식 트랜드는 잘 알 수 있음	우수 한식당 인증제	찬성 한국의 관광식당과 비슷한 방향으로.... 하지만 선정 기준은 명확히 해야할 필요 있음
한식 종사원 교육	**한국 초청교육 : 반대 / 일본 현지교육 : 찬성** 종사원의 경우 비자문제 및 영업공백 등 문제가 많아 한국초청교육보다는 일본 현지에서 일본 전문가에 의한 교육이 필요	한식당 홍보지원	**TV를 통한 홍보**가 가장 영향 큼 이미지 광고, 문화적으로 깊이 있는 체험적인 것이 이루어질 수 있으면 좋겠음
식재료 구입	한국식품 전문 유통업체, 개인상인 등을 통해 구입	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	여행사는 연합체가 구성되어 있지만 외식업소는 없음 이런 조사를 토대로 지역별 외식업소 연합회가 생겼으면 좋겠음
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성 한국적 인테리어 시 설계, 재료 구하기 힘듦 인테리어 및 시설 등에서 한국의 고기 굽는 냄새를 없애는 것이 관건	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	**지속적이고 장기적인 한식의 우수성을 알릴 수 있는 방법** 필요 정책 세울 시 일본에서 외식업 경험이 있는 사람 참여 필요
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	TV는 큰영향을 미침 **문화적인 측면에서의 장기적인 관점의 문화콘텐츠 개발 필요**	기타 애로사항 및 건의사항	종사원 및 주방인력의 비자문제 해결

업소명 : 남촌

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역(도시명)		나고야	조사일시		2007/ 11/ 22	조사자	강효웅, 김지은
상호명(개업년월일)		남촌 (2003년)	대표자 성명/국적		양미경 / 한국		
주 소		中区錦3-18-31추쿠니시키3-18-31	연락처		052-954-8660		
식당분류		한국가정요리, 야끼니꾸	식당유형		개인		
규모(좌석수)/종사원수		40석(좌식 20석) / 3명(정직원)	건물형태		상가건물, 임대(1층)		
입지여건		유흥상권, 유동형 입지	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 유		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		돌솥, 뚝배기, 그릇류 일부, 숟가락		
대표메뉴	①	족발	식자재구입방법		유통업체, 개인 상인 및 직접 사입		
	②	숯불구이(와규)	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	김치모리		육 류	일본 100%		
	④	해물부침개		어패류	일본 100%		
	⑤	우거지 꼬리곰탕		채소류	대부분 메뉴에 사용하는 재료 한국산 (파·호박·깻잎·파 개인상인)		
주요고객		일본인 95%, 4~50대 남성		양념류1	고춧가루, 된장, 고추장 한국식품 유통업체		
주차시설		무		양념류2	인삼, 멸치, 고춧가루 한국에서 직접 공수		
접대가능언어		한국어, 일어, 영어(사장), 중국어(조선족)		기 타			
영업시간 / 휴무일		연중무휴, 17:00~04:00	메뉴북 상태		양호, 한국어·일어·영어 병기		
종합평가		한국적인 맛이나 제공되는 차림은 퓨전 직접사입 : 제철 품질 좋은 식재료 사입과 저렴한 가격 중국산 제품은 믿기 어려움 김치 공장 운영(소규모) / 족발, 양념게장- 직접조리 전체 메뉴 직접조리하고 한국의 전통적인 맛을 냄.					

경영주 의견조사 : 남촌

항목	내용	항목	내용
한식운영	**한국 전통의 맛 추구 :** 일본 외식문화 자체가 개방적이어서 거부감 적고 한국방문 일본인들 한국음식 맛 안다	한식당 경영 컨설팅 지원	**판촉 및 마케팅에 대한 컨설팅 필요** 실질적일 수 있었으면 좋겠음
한식 경영자 교육	**한국 초청교육, 일본 현지교육 모두 찬성** 초청교육 시 장기간 업소를 비우는 것은 무리, 최대 2박3일 정도 일본 현지 교육의 경우 판촉, 식재료 유통 등 실질적인 부분에 대한 교육을 원함	우수 한식당 인증제	**찬성** **기준이 공정해야 함** 운영기간(역사), 일본인 고객 수, 전통적인 맛, 투자여력 등 구체적인 평가기준 마련해야 함
한식 종사원 교육	**한국 초청교육 : 반대 / 일본 현지교육 : 찬성** 한국 조리 전문가의 조리스킬, 메뉴레시피, 조리교육 필요하지만 일본 현지 실정을 잘 알고 있어야 하고, 일본인들의 정서에 맞는 교육 필요	한식당 홍보지원	일본 내 전체 한식당 홍보할 수 있는 홈페이지, 책자가 있으면 좋음
식재료 구입	한국 농수산물 가격 비쌈 한국에서 직접 사오더라도 **통관 및 검역부분에서 어려움**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	-
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성 아이템의 개발은 좋지만 투자액이 커지면 다소 부담됨	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	**조리인력 충당 어려움** **조리사 파견을 위한 국가적 지원 필요(교육·양성기관, 소개기관 등)** 실력있는 조리사라면 그에 합당한 대우해줄 수 있음
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	오히려 TV는 큰 영향 없음 : 이미 일본인 단골 다수 확보하여 한류의 영향은 크지 않음 **박람회 등 체험적 행사가 좋지 않을까?**	기타 애로사항 및 건의사항	한국음식의 준거가격이 있어 가격을 올리거나 내리기 힘듦 한국 관련 이벤트 및 행사에 공평하게 참가할 수 있는 기회 부여 필요 - 아는 사람을 통해 아름아름, 불공정하게 참여가 이루어짐 한식당 숫자가 늘어나 서로 경쟁하는 형국 발생

업소명 : 부산

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야	조사일시		2007/ 11/22	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		부산 (2005년)	대표자 성명/국적		밝히기 꺼림 / 한국		
주 소		中区新栄1-14-23나까쿠신사카에 1-14-23	연락처		052-251-8529		
식당분류		한국가정요리, 야끼니꾸	식당유형		개인		
규모(좌석수)/종사원수		70석(좌식 44석) / 7명(PT3명)	건물형태		주상복합(맨션), 임대(1층)		
입지여건		주거상권, 목적형 입지	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 무, 조선족 주방장		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고		
대표메뉴	①	양념왕갈비(와규)	식자재구입방법		유통업체		
	②	돼지갈비	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	해물파전		육 류	일본 100%		
	④	해물탕, 곱창전골, 부대찌개		어패류	일본 100%		
	⑤	보쌈		채소류	반찬류 및 한식 메뉴에 사용하는 재료 / 한국산 (파·호박·깻잎, 고추)		
주요고객		일본인 80%, 3~50대 남성		양념류1	고춧가루 한국		
주차시설		무		양념류2	고추장, 된장, 다시다 등 동경 한국식품 유통업체		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		연중무휴, 11:30~05:00	메뉴북 상태		양호, 한국어·일어 병기		
종합평가		개업한지 얼마되지 않았지만 입소문 통해 찾아오는 손님 많음 주방장 조선족으로 한식 메뉴에 대한 자부심 낮음 - 직업적으로만 생각함 **전반적으로 현지화된 한식의 맛을 추구**하는데, 레시피 보유하고 있어 맛의 변화는 크게 없음						

경영주 의견조사 : 부산

항목	내용	항목	내용
한식운영	**일본 현지화 추구 :** 김치 등 단 맛이 강하고 매운 맛은 줄임	한식당 경영 컨설팅 지원	판촉 및 매출 증대를 위한 컨설팅은 필요
한식 경영자 교육	**한국 초청교육 및 일본 현지교육 모두 반대** 인력 부족하여 대체인력 없고 시간 없음	우수 한식당 인증제	기본적으로는 **찬성하지만 실효성에는 의문**
한식 종사원 교육	**한국 초청교육 및 일본 현지교육 모두 반대** 인력 부족하여 대체인력 없고 시간 없음	한식당 홍보지원	-
식재료 구입	한국보다는 비싸겠지만 유통비용 등을 감안한다면 일본 내 한국산 농산물 가격 적절하다고 생각함	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	-
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**수용에 긍정적** 그러나 투자금액이 커지면 부담됨	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	한국식당 조리인력의 비자문제의 해결이 필요함
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	TV의 영향도 있겠지만 입소문을 통해 찾아오는 손님이 많음	기타 애로사항 및 건의사항	**비자문제 및 고용문제의 해결이 가장 필요함**

업소명 : 닝니쿠(마늘)

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야	조사일시		2007/11/22	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		닝니쿠 (2001년 9월 17일)	대표자 성명/국적		박미자 / 한국		
주 소		中区新栄1-29-14 추쿠신사카에1-29-14	연락처		052-263-0455		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수)/종사원수		35석(좌식 35석) / 4명(PT1명)	건물형태		주상복합(맨션), 임대(1층)		
입지여건		주거상권	한국조리사 고용		한국인, 한국조리사 자격증 무		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고, 숟가락, 돌솥, 냄비 및 그릇류 일부		
대표메뉴	①	삼겹살	식자재구입방법		유통업체		
	②	해물파전	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	해물탕		육 류	일본 100%		
	④	낚지볶음		어패류	일본 90% / 한국 : 조기, 미더덕		
	⑤	돌솥비빔밥		채소류	반찬류 및 한식 메뉴에 사용하는 재료 / 한국산 (미나리·파·호박)		
주요고객		일본인 70%, 3~50대 남성, 휴일 가족		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장, 다시다 등 한국식품 유통업체		
주차시설		무		양념류2	상추, 고추, 깻잎 등 개인상인		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	인삼, 대추 한국산		
영업시간 / 휴무일		2, 4 월요일, 16:00~03:00	메뉴북 상태		양호, 한국어·일어 병기		
종합평가		2007년 나고야 경기 매우 좋지 못하여 매출 감소, 어려운 시기 한인 등 외국인들은 더욱 힘듦 작은 규모지만 일본인 단골 다수 확보함 메뉴별 차이는 있지만 **한국적인 맛을 내기 위해 노력함** **백숙 판매하는 곳 거의 없어 타 업소와 메뉴차별화 이루어지고 일본인들 백숙을 좋아함** 해물탕은 일본적인 맛이라고 할 수 있지만 다른 메뉴들은 한국적임					

경영주 의견조사 : 닝니쿠

항목	내용	항목	내용
한식운영	**한국 전통의 맛 추구, 현지화는 장래성 없음** 일본인들 한국 맛에 적응하여 되려 현지화된 맛에는 거부감을 느낌 한식은 건강식이라는 이미지가 높아 일본 내에서 매우 가능성 높다 김치의 경우 천연 약이라는 이미지도 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	최근 문닫는 가게 많다. 영업 및 판촉을 위한 지원이 있다면 좋겠다. 또한 메뉴개발 등 메뉴에 대한 지원 역시 필요
한식 경영자 교육	**한국 초청교육 및 일본 현지교육 모두 불가** 인력적인 문제는 없지만 시간없음	우수 한식당 인증제	도움될 것 같다 그러나 **나고야 한식당 수 적어 큰 도움이 될지는 의문**이다.
한식 종사원 교육	**한국 초청교육 및 일본 현지교육 모두 반대** 일본인들 일본의 과도한 친절함보다는 한국의 정감가는 분위기와 서비스를 좋아하기도 함	한식당 홍보지원	-
식재료 구입	일본 내 한국 유통업체 및 개인상인들에 의해 식재료 구입이 이루어지고, 필요한 한국산 식재료 넉넉히 확보해줌	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한식당 간 교류의 장을 만들어주었으면 좋음
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	수용에 긍정적 **현재 일본식 인테리어로 한국음식과 어울리지 않음** **바꾸고 싶어도 설계 및 시공비용 비싸서 모델 개발 시 수용함**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	세계화를 위한 노력은 좋지만 장기적으로 이루어졌으면 함
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	드라마, 영화 등 문화적인 요소의 경우 이야기 거리는 되지만 남성고객이 많은 관계로 큰 영향은 없음	기타 애로사항 및 건의사항	**비자문제 및 고용문제의 해결이 가장 필요함**

업소명 : 부헤이

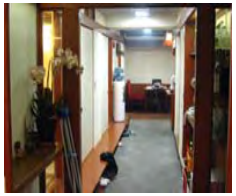
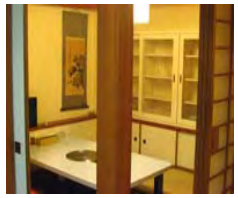
조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야	조사일시		2007/11/24	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		부헤이 (2007년 6월 18일)	대표자 성명/국적		김태형 / 한국		
주 소		中区栄4丁目17－29 나까쿠사카에4-17-29	연락처		052-242-0433		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수)/종사원수		74석(좌식 25석) / 5명(PT2명)	건물형태		상가, 임대(1층)		
입지여건		유흥가	한국조리사 고용		한국인, 한국조리사 자격증 보유		
주요취급메뉴		한국요리 및 한국창작요리(퓨전)	국산기기사용		김치냉장고, 숟가락, 돌솥, 냄비 및 그릇류 일부		
대표메뉴	①	회(사시미)	식자재구입방법		유통업체 및 직접사입(해산물류) 일60:40한		
	②	해물부침개	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	홍어삼합		육 류	일본 100%		
	④	생선조림		어패류	일본 100%		
	⑤	일식코스요리		채소류	상추, 깻잎, 청양고추		
주요고객		일본인 50 : 한국인 30 : 기타 : 20 4~50대		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장 한국식품 유통업체		
주차시설		무		양념류2	다시다 등 한국식품 유통업체		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	인삼, 대추 한국산		
영업시간 / 휴무일		17:00~02:00, 매주 일요일	메뉴북 상태		양호, 병기안됨		

종합평가	**한국 호텔 조리경력 및 일본 조리학교 졸업 - 조리경력 10년** 한식과 일식을 모두 배워 한국음식과 일본음식의 장점을 조합 - 한국인을 위한 일식, 일본인을 위한 한식 제공을 위해 노력 한국음식에 맞는 식재료 일본에 거의 없기 때문에 한국요리 재료는 한국산 사용 **메뉴에 따라 다르지만 최대한 한국적인 특성을 살리기 위해 노력함** **전통 + 퓨전 : 메뉴판에 없는 메뉴도 주문하면 조리해서 제공함**

경영주 의견조사 : 부헤이

항목	내용	항목	내용
한식운영	**한국 전통의 맛 지킴** 한국인을 위한 일식, 일본인을 위한 한식을 만들기 위해 노력	한식당 경영 컨설팅 지원	일본 내 컨설팅 전문가가 아닌 이상 큰 도움이 되지는 않을 것 같다
한식 경영자 교육	**한국초청교육 및 일본파견교육 모두 부정적** 현지화된 교육이 이루어질지 의문 일본 외식시장 및 지역별 특색을 고려하지 않은 생색내기식의 교육은 필요없다.	우수 한식당 인증제	찬성
한식 종사원 교육	**한국 초청교육 : 반대 / 일본 현지 교육 : 찬성** 인력운영 및 시간의 문제	한식당 홍보지원	TV를 통한 중장기적이고 지속적인 홍보가 필요함
식재료 구입	예약제로 운영하기 때문에 철에 맞는 재료를 사용 유통업체를 통한 구입도 이루어지지만 **해산물 등 신선도를 요하는 재료는 수산시장에서 직접 사입함**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	일본 내 한인 경영주간 소통 거의 없다. 이런 기회를 통해 **한인간 교류가 이루어질 수 있도록 하는 것도 좋은 생각**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	수용할 의향 있지만 **일본인들이 좋아하는 인테리어를 추구함** **일본식 분위기에서 한국음식을 즐기는 것도 좋다고 생각함**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	한국음식을 제대로 만들기 위해서는 한국의 식재료를 사용하여야만 한다. **한국산 식재료 가격을 저렴하게 하는 것이 관건이라고 생각한다.** 한식은 고급음식이지만 가격이 낮다고 생각한다. 고급화 할 수 있는 메뉴개발이 필요하다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	영향을 받지 않는 곳도 있겠지만 **한국의 연예인들이 일본 내 한식당에 미치는 영향은 크다** 정부가 나서서 될 일은 아니라고 본다	기타 애로사항 및 건의사항	역시 식재료의 구입이 큰 문제다 **환율변동으로 인해 식재료 비율이 점점 높아지고 있어 높은 유지비용과 함께 부담이 크다.**

업소명 : 동대문

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야	조사일시		2007/11/25	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		동대문 (2006년 11월)	대표자 성명/국적		문진호 / 한국		
주 소		中区新栄2-2-10나까쿠신사카에2-2-10	연락처		052-262-2004		
식당분류		한국요리, 야끼니꾸	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		48석(좌식 36석) / 3명(PT1명)	건물형태		오피스 건물, 임대(1층)		
입지여건		대로변, 오피스가	한국조리사 고용		고용, 한국조리사 자격증 보유		
주요취급메뉴		한국요리, 야끼니꾸	국산기기사용		로스터, 김치냉장고, 숟가락, 돌솥 및 그릇류 일부		
대표메뉴	①	해물부침개	식자재구입방법		유통업체		
	②	우거지 꼬리곰탕	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	소혀구이		육 류	일본 100%		
	④	안창살		어패류	일본 100%		
	⑤	곱창전골		채소류	상추, 깻잎, 청양고추, 애호박 등 한국산		
주요고객		일본인 99% / 4~50대		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장, 한국식품 유통업체		
주차시설		무, 사설주차장(3대) 코인지급		양념류2	다시다 등 한국식품 유통업체		
접대가능언어		한국어, 일어, 중국어(조선족)		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:00~14:00 / 17:00~03:00, 2·4주 화요일	메뉴북 상태		양호, 병기 안됨		
종합평가		**오사카 25년 거주, 외식업 경력 총 6년** 오사카에서 김치·순대 공장 운영중 현재 건물 일본식 음식점으로 사용되던 곳으로 야끼니꾸에는 부적합(환기시설 없음) **메뉴 맛의 현지화를 중요하게 생각함**					

경영주 의견조사 : 동대문

항목	내용	항목	내용
한식운영	**일본인이 주요 고객으로 일본인 입맛에 맞게 맛 조절** 야끼니꾸전문점으로 한국음식은 주로 후식개념으로 판매	한식당 경영 컨설팅 지원	반대 **비용문제와 지역실정을 잘 모르는 사람에 의한 이론적인 내용이라면 필요없다고 생각함**
한식 경영자 교육	**한국초청교육 및 일본파견교육 모두 부정적** 인력운영이 가장 큰 문제	우수 한식당 인증제	찬성 그러나 일본인들에게 얼마나 홍보효과가 있을지는 의문
한식 종사원 교육	**한국초청교육 및 일본파견교육 모두 부정적** 인력운영이 가장 큰 문제	한식당 홍보지원	필요성 못느낌
식재료 구입	한국산 식재료는 한국식품 유통업체(동경, 나고야)를 통해 전화주문하고 일본식재료는 일본유통업체를 통해 구입 **통신판매 발달**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	본 사업에 찬성함 하지만 **일본 내 한인 간 갈등 등 내부적인 문제가 많아 이 부분에 대한 해결이 우선되어야 할 것이라고 판단**됨
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**찬성** 환기시설 등 인테리어 공사하고 싶지만 비용이 문제	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	한국사람들이 외국음식점 이용하는 것과 일본인들이 한국음식점 이용하는 것에는 큰 차이 없음 차근차근 진행하는 것이 좋음
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	야끼니꾸를 전문으로 하고 단골손님과 단체예약이 많아 드라마, 영화 등 큰 영향없음	기타 애로사항 및 건의사항	**일본 소비위축으로 외식감소** 한국인 아르바이트 구하기 어렵고, 조선족 증가추세로 믿을 수 있는 사람이 필요

업소명 : 안동장수촌

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야	조사일시		2007/11/25	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		안동장수촌 (2006년)	대표자 성명/국적		정영숙 / 한국		
주 소		中区新栄2-2-13나까쿠신사카에2-2-113	연락처		052-243-3252		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		60석(좌식 30석) / 4명(PT1명)	건물형태		오피스 건물, 임대(1층)		
입지여건		대로변, 오피스가	한국조리사 고용		없음 / 비자 등 문제해결하기 위해 법인 작업 진행중		
주요취급메뉴		한국요리, 삼계탕	국산기기사용		숟가락, 뚝배기 및 일부 주방기구		
대표메뉴	①	안동찜닭	식자재구입방법		유통업체		
	②	백숙	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	해물탕		육 류	일본에서는 영계를 구할 수 없고 비싸서 미국산 닭 사용		
	④	감자탕		어패류	일본 100%		
	⑤	부대찌개		채소류	상추, 깻잎, 청양고추, 애호박 등 한국산		
주요고객		일본인 80% / 4~50대		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장, 한국식품 유통업체		
주차시설		무		양념류2	다시다 등 한국식품 유통업체		
접대가능언어		한국어, 일어, 중국어(조선족)		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:00~03:00, 매주 일요일	메뉴북 상태		상태 중, 한국어 병기		

종합평가	**외식업 경력 총10년** 한국 전통의 맛, 부대찌개는 나고야지역에서 방송되기도 함 **한국에서 공개된 레시피를 가져와서 조리함** 단 일본인 고객의 경우 매운맛을 입맛에 맞게 조절

항목	내용	항목	내용
한식운영	**최대한 한국음식 고유의 맛을 내려고 하지만 식재료가 부족하거나 비쌈.** 일본인 상대로 하려면 매운 맛 조절이 필요 **한국음식은 매운음식이라는 고정관념 있음**	한식당 경영 컨설팅 지원	찬성 수익이 높아질 수 있도록 도와주는 것에는 찬성 하지만 불필요한 정보누출이나 비용이 든다면 반대
한식 경영자 교육	**한국 초청 및 일본 현지교육 모두 찬성** 기회가 없고 정보가 부족하여 메뉴개발 등 힘든 것이 사실 일본에서 진행하는 교육은 일본인에 의해서 이루어지면 좋겠음	우수 한식당 인증제	찬성 **일본인들에게 한국음식을 잘 만드는 집으로 알려질 수 있음**
한식 종사원 교육	**한국 초청 및 일본 현지교육 모두 찬성** 한국에 대한 이해가 깊어질 수 있을 것이라고 생각되고 일본에서 진행하는 교육은 일본인에 의해서 이루어져야 함	한식당 홍보지원	**TV를 통한 홍보가 가장 좋음** 일본은 케이블 TV가 잘 발달하여 채널 많음. 한국드라마 방영하는 방송을 통해 한식당을 홍보하면 효과가 높을 것
식재료 구입	**동경 한국식재료 유통업체 이용** 한국 식재료 품질 좋아지고 있지만 통관이 문제로 가격 비싸짐.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	-
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성 **이왕이면 전통적인 인테리어 아이템이었으면 함**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	**식재료 조달 등 유통이 관건** 한국식 닭요리의 특성을 살릴 수 있도록 한국산 생닭 유통필요
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한국 드라마 일본인들 매우 좋아함 **앞으로도 계속 좋은 드라마 만들었으면 하고, 한류스타들이 일본을 자주 방문했으면 함**	기타 애로사항 및 건의사항	**조리사 등 고용문제와 비자문제의 해결**

업소명 : 백제

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야	조사일시		2007/11/24	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		백제 (2006년 3월 31일)	대표자 성명/국적		김영관 / 한국		
주 소		千種区仲田２丁目１９－１６ 지쿠사쿠나카타2-19-16	연락처		052-731-9886		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		72석(좌식 30석) / 6명(PT2명)	건물형태		단독, 임대(1, 2층)		
입지여건		대로변, 오피스가	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 보유한 조리사 고용		
주요취급메뉴		한국요리, 한정식	국산기기사용		로스터, 의자, 테이블, 숟가락, 뚝배기 등 가스랜지를 제외한 대부분의 기기 한국산 사용		
대표메뉴	①	곱창볶음	식자재구입방법		유통업체, 직접사입		
	②	해물파전	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	불고기		육 류	일본 100%		
	④	한정식코스		어패류	일본 100%		
	⑤	삼겹살		채소류	상추, 깻잎, 청양고추, 애호박 등 한국산		
주요고객		일본인 98% / 가족, 여성 4~50대		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장, 한국식품 유통업체		
주차시설		3대		양념류2	건어물, 다시다 한국식품 유통업체		
접대가능언어		한국어, 일어, 영어, 중국어(조선족)		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:30~14:00 / 17:00~24:00, 3주 화요일	메뉴북 상태		상태 상, 한국어 병기		
종합평가		**설계 및 인테리어도 한국에서 진행**하였고, 모던한 한국풍으로 심플함을 강조 사장 무역회사 경영하여 한국 출장 많음(한국에서 필요한 식재료 공수) **향후 한식 코스 및 한국요리 프랜차이즈 계획중** **한국 코스요리를 판매하므로 최대한 한국 전통적인 맛을 냄**					

경영주 의견조사 : 백제

항목	내용	항목	내용
한식운영	일본 내 한국음식 발전가능성 무궁무진 한국방문 기회 늘어나면서 일본인들 한국 전통적인 맛을 알게되고, 전통의 한국음식 맛을 아는 것을 자랑으로 여김 **음식은 한국식, 경영시스템은 일본식으로 하여야 지속적인 성장가능할 것이라고 판단됨**	한식당 경영 컨설팅 지원	찬성 프랜차이즈 진행에 따른 음식점만을 위한 경영노하우의 제공 필요함
한식 경영자 교육	**한국 초청 교육, 일본 현지 교육 모두 찬성** 경영주의 경우 메뉴개발 및 벤치마킹, 한국 내 한정식업소와 정보교환 및 교류를 할 수 있음	우수 한식당 인증제	**객관적인 평가 선발 기준만 명확하다면 찬성** 업소 광고 시 좋은 효과가 기대됨
한식 종사원 교육	**종사원 교육은 큰 필요성 느끼지 못함** 종사원의 경우 자체적으로 교육진행중이고, 향후 프랜차이즈를 계획하고 있어 일본에 맞는 자체적인 교육시스템 만들고 있음	한식당 홍보지원	TV를 통한 일회성 홍보보다는 **지하철 등 많은 대중이 이용하는 시설에 대한 홍보와 한식당 홍보 책자의 배포가 좋을 것으로 생각됨**
식재료 구입	한국 방문 조리사가 필요로 하는 식재료 공수 일본 내 한국 유통업체에서 저렴하게 구입할 수 있는 물건도 있음 **한국산 배추가 절실히 필요한 실정임 - 일본 내 한식당 성공의 관건이라고 판단됨**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	이러한 조사를 토대로 한식당들 협회 등 모임이 형성되었으면 좋겠음
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	좋은 아이디어는 수용 단, 현실에 맞아야 함(비용적인 측면)	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	일본 40대 이상 여성 중 한국말 잘하는 사람 의외로 많은데 이는 한국 드라마의 영향이라고 판단됨 따라서 **단시간 붐을 일으킬 수 있는 것은 TV, 지속될 수 있는 것은 책자이므로 적절한 안배가 필요함**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**한류 STAR 마케팅 효과와 영향력 큼** 한국말을 배우기도 하고 문화적으로도 영향력이 크므로 일본 내 한식당의 성공과 한식의 세계화를 위해서 필요함	기타 애로사항 및 건의사항	**한식 프랜차이즈를 위해 필요한 운영 노하우의 전수 필요함**

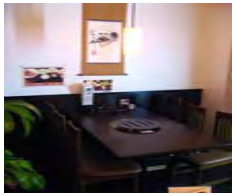
업소명 : 한미옥

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야	조사일시		2007/11/24	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		한미옥 (1998년)	대표자 성명/국적		진천과 / 한국		
주 소		千種区今池5丁目6－12 지쿠사쿠이마이케5-6-12	연락처		052-731-9177		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		50석(좌식 12석) / 7명(PT3명)	건물형태		주상복합, 임대(1층)		
입지여건		주택가	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 보유		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		뚝배기, 돌솥, 막걸리 동이		
대표메뉴	①	해물부침개	식자재구입방법		유통업체		
	②	김밥	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	잡채		육 류	일본 100% - 양 많지 않음		
	④	떡볶이		어패류	일본 100%		
	⑤	된장찌개 등 찌개류		채소류	대부분 일본산 사용 / 깻잎, 청양고추 한국산		
주요고객		일본80:교포10:한인10 / 2~50대 여성		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장, 한국식품 유통업체		
주차시설		무		양념류2	다시다 한국식품 유통업체		
접대가능언어		한국어, 일어, 영어, 중국어(조선족)		기 타			
영업시간 / 휴무일		18:00~24:00, 매주 일요일	메뉴북 상태		상태 중, 병기안됨		
종합평가		국적은 한국이지만 한국말 거의 못함 지금까지 먹고 자라온 한국음식과 어머니의 손맛을 기억하여 음식을 만들어 한국 전통의 맛보다는 **현지화 강함**					

경영주 의견조사 : 한미옥

항목	내용	항목	내용
한식운영	전통의 맛도 중요하지만 현지화도 중요함 **일본인들의 개성 천차만별 - 다양한 한국음식점 필요**	한식당 경영 컨설팅 지원	모르겠음 생계형으로 운영에 관련된 자료 거의 없음
한식 경영자 교육	**한국초청교육 및 일본 내 교육 모두 반대** 교육 진행된다면 좋겠지만 현실성이 없는 것 같고 인력운영 상 자리를 비울 수 없는 현실을 감안해야 함	우수 한식당 인증제	찬성 홍보 시 좋은 효과가 기대됨
한식 종사원 교육	**한국초청교육 및 일본 내 교육 모두 반대** 교육 진행된다면 좋겠지만 현실성이 없는 것 같고 인력운영 상 자리를 비울 수 없는 현실을 감안해야 함	한식당 홍보지원	**TV를 통한 홍보가 가장 효과적이라고 판단됨**
식재료 구입	일본 통신판매 잘 되어있어 **동경 한국식품 유통업체에서 모든 식재료 조달함**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	단순한 자료조사로 끝나지 않기를 바람
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	인테리어, 소품 등 항상 고민되는 부분이지만 현재로써는 수용의사 없음	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	**비자문제의 해결이 가장 시급한 과제라고 판단됨**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	경영주 역시 일본에 어려서 와서 한국말 잘 못하는데 드라마보고 배움, **한국 드라마 영향력 매우 큼** 태왕사신기 기대됨	기타 애로사항 및 건의사항	비자문제와 타국에서 산다는 서러움 있음

업소명 : 소나무

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야	조사일시		2007/11/24	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		소나무 (2007년 8월 17일)	대표자 성명/국적		박은지 / 한국		
주 소		千種区今池5丁12-6 지쿠사쿠이마이케5-12-6	연락처		052-732-6070		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		46석(좌식 26석) / 5명(PT2명)	건물형태		단독, 임대(1층)		
입지여건		오피스 및 상가지역	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 보유		
주요취급메뉴		야끼니꾸, 한국요리	국산기기사용		뚝배기, 돌솥, 막걸리 동이		
대표메뉴	①	갈비(와규)	식자재구입방법		유통업체		
	②	곰탕	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	해물부침개		육 류	일본 100%		
	④	보쌈		어패류	일본 100%		
	⑤	생간		채소류	대부분 일본산 사용 / 깻잎, 청양고추 한국산		
주요고객		일본인 90% / 2~50대 직장인		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장, 한국식품 유통업체		
주차시설		무, 유료주차장 주차비 지급		양념류2	다시다 한국식품 유통업체		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:30~01:00, 1·3주 일요일	메뉴북 상태		양호, 한글 병기		

종합평가	사장 인근 지역에서 술집 운영 오픈한지 얼마 안됐지만 팀웍좋으나 비자문제로 다소 복잡함 **조리경력 10년 정도의 한국인 조리사 고용하였고, 소스 직접 만들어 메뉴 경쟁력 있다고 자부함** **현지화된 맛으로 간이 다소 강하고 진함**

경영주 의견조사 : 소나무

항목	내용	항목	내용
한식운영	야끼니꾸를 전문으로 하여 **맛의 현지화에 무게를 둠**	한식당 경영 컨설팅 지원	생각해 본 적 없고, 현재도 잘 운영되고 있는 편임
한식 경영자 교육	**한국 초청교육 : 반대 / 일본 내 교육 찬성** 업소를 비울 수 없는 상황이므로 일본 내 교육은 찬성한다.	우수 한식당 인증제	**반대** **일본 위생 및 출·입국 관리당국의 표적이 될 수 있음**
한식 종사원 교육	**한국초청교육 및 일본 내 교육 모두 반대** 비자문제가 큰 걸림돌 교육으로 출국했다가 입국 거절 시 업소 운영에 난감한 상황에 처하게 될 수도 있고, 일본 내 교육 역시 교육장소에 일본 출·입국관리 공무원 들이닥치면 그것 또한 문제	한식당 홍보지원	TV를 통한 홍보가 가장 효과적이라고 판단됨
식재료 구입	일본 유통망 잘 되어있어 식재료 모두 유통업체 이용	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	생각해 본 적 없음
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성 경영주 꾸미는 것 좋아함	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	**비자문제의 해결이 가장 시급한 과제라고 판단됨**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**한국 드라마 및 배우들 영향력 매우 큼**	기타 애로사항 및 건의사항	다른 애로사항은 없음

업소명 : 신촌

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야	조사일시		2007/11/24	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		신촌 (2006년 3월 17일)	대표자 성명/국적		유 은옥 / 한국		
주 소			연락처				
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		40석(좌식 20석) / 2명	건물형태		주상복합, 임대(1층)		
입지여건		주택가	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 보유		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고, 숟가락, 수저통, 뚝배기, 돌솥, 냄비		
대표메뉴	①	족발	식자재구입방법		유통업체, 직접사입		
	②	해물탕	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	해물파전		육 류	일본 100%		
	④	감자탕		어패류	일본 100%		
	⑤	아구찜		채소류	배추, 무, 대파 일본산 / 깻잎, 호박 한국산 고추 직접 재배		
주요고객		일본인 70% / 3~50대 직장인		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장, 한국식품 유통업체		
주차시설		무		양념류2	다시다 한국식품 유통업체		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		17:00~02:00, 매주 목요일	메뉴북 상태		양호, 한글 병기		

종합평가	**외식업소 운영 경력 20년** 인근건물 10년 정도 운영한 한식당들 5곳 있었으나 건물신축공사로 없어져 현재 본 업소만 운영중, 공사 1년째 지연되고 있음 민단 지인 통해 도자기 전시회에 참가하여 한국음식(김밥, 부침개, 라면, 김치, 떡볶이 등) 판매 - 11. 30.~ 12. 4. **된장찌개는 구수한 향이 한국에서의 맛을 느낄 수 있고, 전체적으로 메뉴가 한국적임**

경영주 의견조사 : 신촌

항목	내용	항목	내용
한식운영	**한국음식 고유의 맛을 유지함** 일본인들도 매운 맛 좋아하는 사람 많음(한국보다는 덜 맵게 조리) 한국음식은 야채와 고기가 적절히 조화되어있고, 매운 맛(고추)의 효능이 알려지면서 인기 높음	한식당 경영 컨설팅 지원	생각해본 적 없지만 해준다면 받을 의향 있음
한식 경영자 교육	**한국초청교육 및 일본 내 교육 모두 반대** 인터넷, 한국방송 등 다양한 채널을 통해 정보 입수 가능함 또한 참여할 수 있는 여력이 된다면 좋겠지만 사람수가 적고, 경영주가 직접 조리하는 관계로 참여할 수 없음	우수 한식당 인증제	찬성 홍보 및 인지도 상승에 도움 자부심도 생길 것이다.
한식 종사원 교육	**한국초청교육 및 일본 내 교육 모두 반대** 참여할 수 있는 여력이 된다면 좋겠지만 사람수가 적고, 경영주가 직접 조리하는 관계로 참여할 수 없음	한식당 홍보지원	TV에 소개된 적 있는데, 잠깐 붐비더라 입지가 좋지 못해 그럴수도 있겠지만, 꾸준한 홍보가 필요하다고 판단됨
식재료 구입	동경 한국식품 유통업체 이용하고 고추의 경우 텃밭에서 운영에 필요한 충분한 양을 직접 재배함 겨울철에는 유통업체를 통해 구입	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한인들간 교류 거의 없어 이런 리스트 만드는 것 찬성함
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성하고 수용의사 있음 **공사비 지원 필요함(30%정도?)**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	**고유의 맛과 현지화 모두 한식을 세계화시키는 방향이므로 정부차원의 한식에 대한 홍보 강화가 필요하다고 생각됨**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한국 드라마 및 배우들 영향력 매우 큼	기타 애로사항 및 건의사항	일본인들 소비 줄어 매출 감소하는 것 같음 어디나 마찬가지이겠지만 경기회복되길 기다림

업소명 : 참새방앗간

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야	조사일시		2007/11/24	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		참새방앗간 (2000년)	대표자 성명/국적		현영호 / 한국		
주 소		千種区今池5-2-5 지쿠사쿠이마이케5-2-5	연락처		052-735-7779		
식당분류		한국요리	식당유형		개인, 체인		
규모(좌석수) / 종사원수		55석(좌식 50석) / 4명(PT2)	건물형태		상가, 임대(지하1층)		
입지여건		대로변, 오피스 지역	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 보유(한식, 양식)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		오픈 시 가스렌지 등 조리기기를 제외한 모든 기구 한국에서 구입함		
대표메뉴	①	해물부침개	식자재구입방법		유통업체, 개인상인		
	②	잡채	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	불고기		육 류	일본 100%		
	④	곱창전골, 해물탕		어패류	일본 100%		
	⑤	순두부찌개		채소류	상추, 고추, 호박 개인상인 통해 구입		
주요고객		일본인 95% / 2~50대 직장인		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장, 한국식품 유통업체		
주차시설		무		양념류2	다시다 한국식품 유통업체		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		15:00~24:00, 매주 수요일	메뉴북 상태		양호, 한글 병기		
종합평가		**외식업소 운영 경력 15년,** 한국에서 호텔 주방경력 있음 종사원 개량한복 유니폼 입고 있음 체인 5개 운영하다 경기불황으로 3개 점포 정리 후 2개 점포만 운영중 일부메뉴는 현지화 되었지만 **전반적으로 한국적인 맛을 내고 있음**(일본인들의 입맛을 무시할 수 없음)					

경영주 의견조사 : 참새방앗간

항목	내용	항목	내용
한식운영	**한국적인 맛을 내기 위해 노력** 그러나 일본인들이 좋아하는 맛을 무시할 수 없어 **30%정도는 현지의 맛과 조화를 이룰 수 있도록 함**	한식당 경영 컨설팅 지원	손님이 줄고 있어 판촉 등 컨설팅 받고 싶음
한식 경영자 교육	**기본적으로는 한국초청교육, 일본방문교육 모두 찬성** 하지만 현재 경기가 좋지 않고 수익성 악화되어 상황이 좋아진다면 꼭 참석하고 싶음	우수 한식당 인증제	찬성 **식당간 메뉴 맛 및 품질경쟁 유도하여 발전유도** 할 수 있고 실력의 뒷받침 없는 업소들은 도태될 것임
한식 종사원 교육	**기본적으로는 한국초청교육, 일본방문교육 모두 찬성** 상황이 좋아지면 참석시키고 싶음	한식당 홍보지원	TV 맛집 홍보 및 스타마케팅 필요
식재료 구입	한국식품 유통업체를 통하거나 개인상인들을 통해 구매함	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한식당 간 교류를 통한 상호발전에 도움될 것이라고 판단됨
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	일본에서 한식당 인테리어를 하기는 다소 어려움 많음 설계 및 인테리어 비용 절감효과가 있다면 수용 **전통적인 인테리어 및 소품이었으면 좋겠음** **한국적인 서비스는 글쎄~**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	입맛은 공통, 맛있는 음식을 만드는 것이 중요 한식의 데코레이션 강화가 필요함
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	단골고객 다수 확보하여 큰 영향은 없음 일본에서는 능력과 역사가 더 중요함	기타 애로사항 및 건의사항	**영업활성화를 위한 판촉필요 하지만 도움 받을 곳 없어 답답함**

업소명 : 와라와라테이

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야	조사일시		2007/11/24	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		와라와라테이 (2002년)	대표자 성명/국적		박수진 / 한국		
주 소		中区栄4-17-27 사카에4-17-27	연락처		052-251-0733		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		45석 / 2명(PT1)	건물형태		상가, 임대(1층)		
입지여건		유흥가	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 미보유		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고, 뚝배기, 막걸리 동이		
대표메뉴	①	부침개	식자재구입방법		유통업체		
	②	순두부찌개	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	오징어볶음		육 류	일본 100%		
	④	삼겹살		어패류	일본 100%		
	⑤	곱창전골		채소류	고추, 호박 한국산		
주요고객		일본인 80% / 40대 이상 직장인		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장, 한국식품 유통업체		
주차시설		무		양념류2	다시다 한국식품 유통업체		
접대가능언어		한국어, 일어, 중국어(조선족)		기 타			
영업시간 / 휴무일		17:00~03:00, 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 한글 병기		
종합평가		경영주 인근에서 술집 운영 현지화, **퓨전에 가까움** 심야시간대 일본인 고객이 주요 고객으로 현지화됨					

경영주 의견조사 : 와라와라테이

항목	내용	항목	내용
한식운영	조리사 연령 많음(할머니) 한국에서 먹어왔던 음식을 주로 만듦, **일본인 입맛에 맞게 조절**	한식당 경영 컨설팅 지원	필요없음
한식 경영자 교육	**기본적으로 한국초청교육, 일본방문교육 모두 반대** 필요성 못 느낌	우수 한식당 인증제	큰 효과가 있을지 의문
한식 종사원 교육	**기본적으로 한국초청교육, 일본방문교육 모두 반대** 필요성 못 느낌	한식당 홍보지원	일본인들은 **입소문이 중요함**
식재료 구입	한국식품 유통업체를 통해 전량 구매	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	크게 도움될 것 없다고 생각한다
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	술집을 개조함 생각은 좋으나 수용할 의사는 없음	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	**일본인들이 맛있다고 하는 한식을 만들어야 한다** 매운음식이 한국음식이라는 편견을 없앴으면 한다
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	남자손님이 대부분으로 한국 드라마에 큰 관심 없음 한류의 영향도 그리 크지 않음	기타 애로사항 및 건의사항	-

업소명 : 금강산

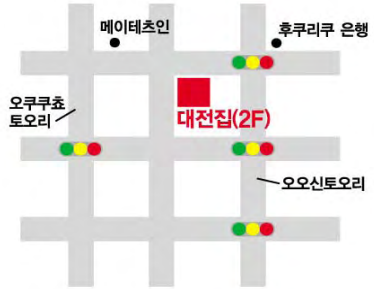
조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야	조사일시		2007/11/23	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		금강산 (1992년)	대표자 성명/국적		이시원 / 한국		
주 소		中区新栄1-17-2新栄三大マンション1階 나까쿠신사까에1-17-2	연락처		052-261-0075		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		70석(좌식 45석) / 10명(PT6)	건물형태		주상복합, 임대(1층)		
입지여건		주택가	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 보유(2명)		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고, 뚝배기, 막걸리 동이, 식기류(이천) 구이용탁자(드럼통)		
대표메뉴	①	돼지갈비, 삼겹살	식자재구입방법		유통업체		
	②	갈비찜	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	부대찌개, 김치찌개		육 류	일본 100%		
	④	부침개		어패류	일본 100%		
	⑤	족발		채소류	일본시장에서 직접사입 / 고추, 호박 한국산		
주요고객		일본인 99% / 연령대, 고객층 다양		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장, 한국식품 유통업체		
주차시설		무, 사설주차장 주차비 지급		양념류2	다시다 한국식품 유통업체		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		평일 17:00~04:00 휴일 17:00~24:00, 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 한글 병기		

종합평가	**나고야 원조 한국식당으로 유명함** 15년 전 가격 그대로 받고 있음 - 나고야 지역 물가변동 거의 없기 때문 한국적이고, 갈비찜은 투입된 정성이 많고 매우 맛이 좋음 **사장 한국인들 방문 꺼림 (서비스 요구 많고, 일본인 고객들이 불편해 한다는 이유, 인터뷰 시 일본인들 지나가면 인터뷰 중단되기도)**

경영주 의견조사 : 금강산

항목	내용	항목	내용
한식운영	**한국음식 고유의 맛을 유지함** 한식메뉴 레시피 200여가지 보유 한국음식 정부지원 받으면 성공가능성 높다고 생각 그러나 현지의 사정을 충분히 고려하여 지역별, 규모별, 메뉴별 차별화가 필요함	한식당 경영 컨설팅 지원	큰 필요성 못느낌
한식 경영자 교육	**한국초청교육 및 일본 내 교육 모두 반대** 시간적인 여유가 없고, 본 업소만의 레시피도 충분하고, 오랫동안 일본에 거주하여 일본인들을 누구보다도 잘 안다.	우수 한식당 인증제	현지사정에 맞지 않을 수도 있음 그러나 많은 단골고객 확보하여 영업에 큰 영향은 없을 것 같고 **차라리 일본정부부처의 인증이 더 좋음**
한식 종사원 교육	**한국초청교육 및 일본 내 교육 모두 반대** 자체적인 교육방법이 있고, 음식점 일이 고되서 힘든데 교육까지 하는 것은 무리가 있다. 또한 일본인들도 아는 사실이지만 일본식당은 서비스를 판매하는 반면 한식당은 정을 판다.	한식당 홍보지원	음식에 최선을 다하는 것이 가장 중요 홍보를 하게 된다면 TV가 좋고, 단기적인 홍보보다는 꾸준한 홍보가 필요하다고 판단됨
식재료 구입	유통업체를 통해 구매하지만 구매가 불가능한 것은 한국에서 직접 보내옴	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한인들간 교류 거의 없어 이런 리스트 만드는 것 찬성함
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	현재 모습이 금강산의 역사와 전통을 말해준다 일본은 오래될수록 좋아하는 경향이 있다. 벽지정도는 고려해볼 수 있음	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	**막걸리 : 일본인들 맛보고 좋아함** **갈비찜 : 김치만큼 일본에서 대중화하기 좋은 메뉴**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한국 드라마 및 배우들 영향력 매우 큰 것은 사실이다. 연예인들의 근황을 묻는가 하면 동호회 결성 등 열의 대단함	기타 애로사항 및 건의사항	한국인 조리사 구하기 어려움 **식당은 사람장사로 사람에 대한 지원필요**

업소명 : 대전집

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야	조사일시		2007/11/22	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		대전집 (1993년)	대표자 성명/국적		배경덕 / 한국		
주 소		中区錦3-7-5 2階나까쿠사카에3-7-5 2층	연락처		052-973-2685		
식당분류		야끼니꾸, 한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		35석 / 3명	건물형태		상가, 임대(1층)		
입지여건		유흥가	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 보유		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고, 뚝배기, 막걸리 동이, 식기류 일부		
대표메뉴	①	갈비(와규)	식자재구입방법		유통업체 (일본70:30한국)		
	②	곱창전골	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	부침개		육 류	일본 100%		
	④	해물탕		어패류	일본 100%		
	⑤	양념게장		채소류	고추, 호박 한국산		
주요고객		일본인 99% / 4~50대 남성		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장, 한국식품 유통업체		
주차시설		무		양념류2	다시다, 마늘, 멸치 한국식품 유통업체		
접대가능언어		한국어, 일어, 영어		기 타			
영업시간 / 휴무일		24시간 운영, 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 병기 안됨		

종합평가	지금의 자리에서 **14년 운영** 입지상 단골도 있지만 뜨내기 손님이 많고, 한식당 너무 많이 생겨 현재는 할인행사 등 판촉진행하고 있음 2008년 2월 인테리어 바꿀 예정 **한국적인 맛**, 전골은 약간 일본적인 맛이 남

항목	내용	항목	내용
한식운영	한국음식 고유의 맛을 유지하기 위해 노력함 나고야에서 맛은 최고라고 생각함 **일본인들 한국음식 모방 잘하고, 특성을 잘 알기 때문에 현재 일부메뉴의 경우 더 맛있는 집도 있음**	한식당 경영 컨설팅 지원	**판촉부분에 대한 경영 노하우 제공 필요**
한식 경영자 교육	**한국초청교육 찬성** 한국 방문할 때마다 유명한 한식당 찾아가보려고 노력하지만 한계가 있음.	우수 한식당 인증제	**찬성** **기준 등 명확히 해야함**
한식 종사원 교육	**일본 내 교육 찬성** 종사원의 경우 인력운영이 힘들고 일본 현지사정에 밝은 전문가의 서비스 교육이 진행되었으면 좋겠음	한식당 홍보지원	**TV광고가 가장 현실적임**
식재료 구입	개인상인 물건을 이용하였지만 단속 심해져 현재는 유통업체를 통해 구매하고 있음	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	네트워크가 구축된다면 자체적인 한식 홍보도 가능할 것이라고 사료됨. 간혹 힘을 모아야 할 때도 있고 한국식당들 연합하여 축제도 열어 홍보 가능함
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**찬성** 비용적인 문제가 아무래도 가장 큰 문제라고 할 수 있음 또한 연중무휴 24시간 운영하다보니 힘든점도 있음	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	**일본 내 한국음식 요리학원을 열어 현지에서 조리사 양성 필요함** 비자 및 거주문제의 해결 또한 중요하다고 생각함
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한국 드라마 및 배우들 영향력 매우 큰 것은 사실	기타 애로사항 및 건의사항	DM발송, 문자메시지 발송 등 다양한 방법으로 판촉을 시도하고 있지만 **고객이 감소하고 있음 - 한식당 많음**

업소명 : 서울집

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야	조사일시		2007/11/22	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		서울집 (2000년)	대표자 성명/국적		김동섭 / 한국		
주 소		中区栄5丁目5－5 나까쿠사카에5-5-5	연락처		052-263-1414		
식당분류		한국요리	식당유형		법인		
규모(좌석수) / 종사원수		32석 / 4명(PT1)	건물형태		상가, 임대(2층)		
입지여건		유흥가	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 보유		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고, 압력밥솥, 뚝배기, 숟가락 및 식기류 일부		
대표메뉴	①	불고기	식자재구입방법		유통업체, 직접사입(부산) / (일본70:30한국)		
	②	보쌈	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	해물파전		육 류	일본 100%		
	④	순두부찌개		어패류	일본 100%		
	⑤	감자탕		채소류	배추, 무 일본산 / 고추, 호박 한국산		
주요고객		일본인 80% / 3~50대 직장인		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장, 한국식품 유통업체		
주차시설		무		양념류2	다시다, 마늘, 멸치 한국식품 유통업체		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	김, 인삼, 잣, 대추, 건새우 한국산(직접사입)		
영업시간 / 휴무일		11:30~18:00, 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 한글병기		
종합평가		분점 2006년 오픈 나고야역 인근 3호점 오픈 계획 **나고야 지역 중 가장 한국적이라고 할 수 있음(맛, 분위기, 인테리어)**					

항목	내용	항목	내용
한식운영	한국 고유의 맛을 지켜야 일본에서 성공할 수 있음 **일본인들의 한국 방문 경험 증가하면서 한식의 전통적인 맛을 더 선호하게 됨** 하지만 맛의 현지화도 중요함(잡채는 달게, 매운음식은 맵게)	한식당 경영 컨설팅 지원	**찬성** **사업이 커지면서 알아야 할 것도 많아져 도움을 받고 싶음**
한식 경영자 교육	**한국 초청교육, 일본 현지교육 모두 찬성** 교육은 미래에 대한 투자라고 생각함 체계적인 교육 및 연수 프로그램을 통해 많은 것을 배워야 한다	우수 한식당 인증제	찬성 자부심 고취되고 더욱 노력하게 되는 계기가 될 것으로 판단됨
한식 종사원 교육	**한국 초청교육, 일본 현지교육 모두 찬성** 교육은 미래에 대한 투자라고 생각함 일본인 직원의 경우도 한국을 다녀오면 그만큼 자부심 생기고 좋을 것이라고 생각됨	한식당 홍보지원	Star 마케팅이 좋다 한류, 월드컵, 배용준, 윤손하, 보아, 선동렬, 이종범 등
식재료 구입	한국음식에는 한국 재료가 들어가야 제대로 된 맛이 나므로 부산에 자주 나가 물건을 직접구매 함 바쁠때는 전화로 주문하기도 함	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	네트워크 구축을 통해 식재료 정보 등 한식당 간 서로 공유할 수있는 부분은 공유하며 함께 성장할 수 있으면 좋겠음
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**찬성** 2호점 오픈 시 설계 및 자재구입 모두 한국에서 진행하였으며 인테리어 자재도 한국에서 컨테이너로 가져왔음. 비용 많이 듦	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	김치는 이미 세계적인 음식이고 왠만한 일본식당에서 김치는 보편적인 메뉴가 되었음 그리고 **한국음식이 현재 저가음식이라는 인식이 강한데 고급음식으로 발전될 수 있도록 노력 필요함**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	찬성 한류와 월드컵 등으로 한국인의 위상 높아지고 한식당 매출도 높아짐	기타 애로사항 및 건의사항	**한국물품 수입 시 검역, 통관절차가 매우 까다로움** 다양한 방법을 통해 배움을 얻고 싶고, 교육받고 싶음

업소명 : 미채원

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야	조사일시		2007/11/22	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		미채원 (2005년)	대표자 성명/국적		장영준 / 한국		
주 소		中区 新栄 1-12-21 나까쿠신사카에1-12-21	연락처		052-261-3035		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		50석 (좌식 22석) / 5명(PT2)	건물형태		상가, 임대(지하1층)		
입지여건		대로변, 오피스 및 유흥가	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 보유		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고, 숟가락, 뚝배기 등		
대표메뉴	①	삼겹살	식자재구입방법		유통업체 / 채소류 및 양념류 비율 한국60:40 일본		
	②	김치지개	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	돼지갈비		육 류	일본 100%		
	④	해물파전		어패류	일본 100%		
	⑤	해물뚝배기		채소류	마늘, 배추, 무 일본산 / 고추, 호박 한국산		
주요고객		일본인 50 : 50 한국인 2~30대 일본인, 한국인 관광객		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장, 한국식품 유통업체		
주차시설		무		양념류2	다시다, 마늘, 멸치 한국식품 유통업체		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		18:00~03:00, 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 한글병기		
종합평가		관광업체 운영하여 **한국인 관광객 식사 시 이용** 단체 예약 시 낮시간에도 운영 노력은 하는 것 같지만 메뉴맛, 품질 모두 떨어짐, 한국인 단체관광객을 상대로 매운 맛을 강조하여 판매					

경영주 의견조사 : 미채원

항목	내용	항목	내용
한식운영	건강식이라는 이미지 때문에 한식 발전가능성 많음 전통적인 한국 맛 추구하려고 노력 **맛에 대한 업그레이드와 고급화가 필요할 것이라고 사료됨**	한식당 경영 컨설팅 지원	찬성 일본 내 현실을 잘 알고 있는 전문가를 통한 컨설팅을 받고 싶음
한식 경영자 교육	**경영주 한국초청 및 일본 내 교육 찬성** 영업활성화와 판촉력 강화를 주요 내용으로 하는 교육 필요	우수 한식당 인증제	반대 탁상행정이라고 생각됨 **실질적인 도움 안되고, 되려 일본 식품위생 등 감독기관의 표적이 되지 않을까 우려**
한식 종사원 교육	**일본 내 교육 찬성** 판촉, 서비스 스킬 및 마인드 등 접객서비스 강화와 영업활성화가 가능한 교육 내용 필요	한식당 홍보지원	TV 홍보 및 유명연예인을 동원한 이벤트, 행사가 일본 내 한식당 홍보에 가장 좋을 것이라고 판단됨
식재료 구입	동경 한국식품 유통업체 이용함	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	관광업은 네트워크 구성되어 있으나 한식당은 없었음 다소 늦은 감 있지만 좋다고 생각됨
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**수용의사 있음** 너무 전통적인 인테리어는 식상함 모던한 분위기의 인테리어가 좋을 듯	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	**일본 현지에서 한식조리사 자격증 시험 실시하여 자격증 교부하고 자격증 취득자에 대한 비자문제 해결 등 현실적인 방안 필요** 잠재적 수요를 늘릴 수 있도록 하는 것이 중요한데, 일본인들이 한식을 집에서 만들 수 있도록 다양한 메뉴 및 제품 개발이 필요함
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**대장금 등 한국드라마를 통해 한국 및 한국인에 대한 이미지 좋아져 한식당 반사이익 생김**	기타 애로사항 및 건의사항	**비자문제와 높은 식재료 가격이 큰 부담**

업소명 : 한미락정

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야	조사일시		2007/11/23	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		한미락정 (2004년)	대표자 성명/국적		/ 한국		
주 소		中区新栄1丁目12-51F 나까쿠신사카에1-12-5	연락처		052-269-2223		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		32석 (좌식 6석) / 3명(PT1)	건물형태		주상복합, 임대(1층)		
입지여건		주택가	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 없음		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고, 숟가락, 뚝배기 등		
대표메뉴	①	곱창전골	식자재구입방법		유통업체		
	②	해물탕	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	돌솥비빔밥		육 류	일본 100%		
	④	된장찌개		어패류	일본 100%		
	⑤	해물파전		채소류	배추, 무 일본산 / 깻잎, 고추, 호박 한국산		
주요고객		일본인 70% . 3~40대		양념류1	고춧가루, 고추장 한국식품 유통업체 / 된장 한국에서 공수		
주차시설		무		양념류2	다시다, 마늘, 멸치 한국식품 유통업체		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:30~03:00, 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 한글병기		
종합평가		음식은 한국적이고 맛있지만 실태 조사에 부담을 가지고 있음 사장 한국 출타중으로 내부사진 촬영 불가					

경영주 의견조사 : 한미락정

항목	내용	항목	내용
한식운영	전통적인 한국 맛 추구하려고 노력	한식당 경영 컨설팅 지원	반대
한식 경영자 교육	**한국초청 및 일본 내 교육 모두 반대** 큰 필요성 못느끼고, 현상황에 만족함	우수 한식당 인증제	**반대** **인증해 놓고 요구사항 많을 것 같음**
한식 종사원 교육	**한국초청 및 일본 내 교육 모두 반대** 큰 필요성 못느끼고, 현상황에 만족함	한식당 홍보지원	일본에서는 TV 홍보가 가장 좋다고 생각함
식재료 구입	한국식품 유통업체 이용함	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	-
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	수용의사 없음	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	생각해 본 적 없음 음식을 맛있게 만들면 된다고 생각함
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	큰 영향 없으나 간혹 손님들 물어봄	기타 애로사항 및 건의사항	큰 애로사항 없음

업소명 : 찌개의 본가

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야시	조사일시		2007/11/25	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		찌개의 본가 (2000년)	대표자 성명/국적		김정숙 / 한국		
주 소			연락처		052-262-8089		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규 모 (좌석수)		23석	건물형태		상가 내 임대		
입지여건		나고야 호텔옆 이면도로, 식당밀집	한국조리사 고용		무/2명		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		그릇, 뚝배기, 냉면기, 김치냉장고		
대표메뉴	①	해물지지미	식자재구입방법		식품점, 직접사입		
	②	순두부찌개	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	모듬김치		육 류	일본		
	④	갈비		어패류	일본		
	⑤	곱창전골		채소류	상추, 고추, 깻잎-한국/ 마늘-중국		
주요고객		일본일80%,40-50대직장인남성		양념류1	고춧가루, 된장, 고추장		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		일어,한국어		기 타	소주,막걸리		
영업시간 / 휴무일		17:00-03:00/매주일요일	메뉴북 상태		한글병기, 사진, 양호		
종합평가		규모가 작은 점포였지만 일본 내 거주 한국기업의 손님들이 자주 이용하는 것 같았다. 한국적인 맛으로 지역 내 거주 한인 및 기업체 주재원 등 많이 찾아옴					

항목	내용	항목	내용
한식운영	한국음식이 일본에서 인정받고 있다. **한국요리의 고유한 맛을 고수 하는 것이 앞으로도 인정받을 것이다.**	한식당 경영 컨설팅 지원	경기가 어렵기 때문에 경영컨설팅과 마케팅에 대한 컨설팅을 지원받고 싶다.
한식 경영자 교육	**한국초청 및 일본 내 교육 모두 찬성** 참여의사가 있다.	우수 한식당 인증제	**인증제에 채택이 되면 자부심을 가지고 영업을 할 수 있으나 자신의 업소가 배제되면 부정적일 수도 있겠다.**
한식 종사원 교육	**한국초청 반대 / 일본 내 교육 찬성** 직원들의 교육은 일본에서 이루어졌으면 좋겠다. 인력적인 문제로 한국으로 나가가 교육을 받는 것은 무리가 있다.	한식당 홍보지원	TV가 가장 효과가 크고 파장효과도 큰 것 같다.
식재료 구입	일본 식자재가 신선하고 손쉽게 구할 수 있어 현지 식자재를 쓰는 실정이다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	나고야 지역에서도 꼭 필요한 사업이다. 진행이 되었으면 좋겠다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	인테리어의 좋은 아이템개발을 개발하여 보급하는 것은 좋을 것 같다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**직원고용이 가장 힘들어 인재파견 제도 같은 것이 있었으면 좋겠다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**앞으로도 계속 한류 문화가 만들어 졌으면 좋겠다.** 컨텐츠개발은 필요한 것 같다.	기타 애로사항 및 건의사항	직원들 고용과 비자관계가 가장 힘든 부분이다.

업소명 : 코리아타운

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야시	조사일시		2007/11/22	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		코리아타운(1992년)	대표자 성명/국적		배 덕태/한국		
주 소		이전예정	연락처				
식당분류		종합한국요리	식당유형		개인		
규 모 (좌석수)		120석	건물형태		단독,자가		
입지여건		대로변, 오피스 및 주상복합	한국조리사 고용		자격증 보유		
주요취급메뉴		한국식중화요리, 가정요리, 한국식회	국산기기사용		김치냉장고, 마늘가는기계, 면기계, 그릇(이천)		
대표메뉴	①	육개장	식자재구입방법		유통회사		
	②	떡볶이	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	지지미		육 류	일본		
	④	떡갈비		어패류	일본		
	⑤	한국식 짬뽕		채소류	풋고추,깻잎,		
주요고객		60%일본일, 40-50대 중년층		양념류1	고춧가루, 된장, 고추장		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		한글,일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		24시간, 연중무휴	메뉴북 상태				

종합평가	모든 한국요리는 다 취급한다고 하여 점포이름을 코리아 타운이라 지었다고 한다. 그래서 육개장, 떡볶이, 부침개 등 한국요리에서 한국식 중국요리(자장면, 짬뽕) 등 한국음식을 총망라한 메뉴구성 점포이전 및 신규브랜드 런칭 예정으로 판매 메뉴 한정되어 육개장은 메뉴판 삽입 사진으로 대체하였고, 영업은 거의 하지 않고 있음 향후 한국 부침개를 주요 메뉴로 한 프랜차이즈 전개 예정

코리아타운

항목	내용	항목	내용
한식운영	한식도 앞으로 개발을 하면 충분히 가능성이 있다. 일본인은 달게 먹는다고 생각하는 것은 잘못된 생각이고, 단지 매운 맛을 더하고 감해야 하는 것이지 **현지화시킨다고 해서 무조건 달게 하는 것은 위험한 발상이다.**	한식당 경영 컨설팅 지원	**일본인들이 잘 알수 있는 한국요리에 대한 설명문구의 보급 필요** 예를 들면 삼계탕은 어디에 좋고 어떻게 먹으면 좋다라는 식의 포스터를 보급하면 좋을 것 같다.
한식경영자 교육	**한국 초청 및 일본 내 교육 모두 찬성** 경영주들에 대한 정신적인 계몽이 필요하다. 지금의 경영주들 유흥업소에서 일하다 식당을 낸 경영주가 많은 비중을 차지하고 있어 제대로 된 생각을 가지고 경영을 하는 사람이 드물다.	우수 한식당 인증제	한국 사람들의 특성상 부작용이 심각해질 우려가 있다. 서로 경쟁이 심해지고 결국에는 질적인 면에서 떨어지게 된다.
한식조리사 교육	**한국 초청 및 일본 내 교육 모두 반대** 막연하게 조리사들을 교육을 시킨다고 하기 이전에 농림부 등의 기관에서 차라리 정보 보급을 할 수 있는 **간행물 등 책자를 주기적으로 보급하는 것이 실질적인 도움이 될 것으로 생각한다.**	한식당 홍보지원	TV, 신문기사, 잡지 등의 홍보지원이 필요하다.
식재료 구입	기본적인 한국의 채소류, 양념류는 한국유통업체를 통해 사입	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	나고야 지역에서는 비자문제 때문에 나설 수 있는 사람이 몇 명되지 않는 실정이다. 그렇지만 한인들의 자체적 정보교환을 위해서도 굉장히 필요한 부분이다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	인테리어 소품이라든지 모델개발은 좋은 생각	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**대한민국의 음식문화를 알리려면 우선 업소별 특색 있는 메뉴에 대한 인증제를 도입하여 각각의 특성을 살리는 것이 우선이다.** 각 점포도 각기 전문성을 가져야 할 것 이다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류붐으로 인한 매출 상승 영향이 컸다. 그렇지만 **질적인 면을 고려하여 좋은 문화를 많이 소개 해주어야 할 것이다.** 한순간의 인기몰이는 역효과를 불러일으킬 수도 있다.	기타 애로사항 및 건의사항	비자문제의 해결이 가장 절실하다.

업소명 : 자갈치

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야시	조사일시			조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		자갈치 (1997년)	대표자 성명/국적		정동철/한국		
주 소		中区栄4-9-10 나까쿠사카에4-9-10	연락처		052-243-3028		
식당분류		한국가정요리	식당유형		법인		
규 모 (좌석수)		60석	건물형태		상가내임대		
입지여건		나고야 호텔 옆 이면도로, 식당밀집	한국조리사 고용		자격증보유		
주요취급메뉴		한국가정요리, 한국식 회	국산기기사용		수저, 김치냉장고, 그릇, 쟁반, 인테리어		
대표메뉴	①	순두부찌개	식자재구입방법		장터본사-유통업, 동경		
	②	지지미	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	한국식회		육 류	일본		
	④	양념돼지갈비		어패류	대부분 일본/ 개불,멍개,낙지-한국		
	⑤	잡채		채소류	일본내 공장보유		
주요고객		일본인65%, 40-50대 직장인		양념류1	고춧가루, 된장, 고추장, 김,		
주차시설		12대		양념류2			
접대가능언어		한국어,일어,중국어		기 타	소주,막걸리		
영업시간 / 휴무일		매주월요일/11:30-14:00,16:00-04:00	메뉴북 상태		한글병기, 사진, 양호		

종합평가	나고야 기획, 장터 라고 하는 유통업체에서 운영하는 한식당으로 **메뉴구성이 야끼니꾸, 한국요리 , 한국식 활어회를 판매**한다. 한국적이고, 메뉴 다양하여 한국인, 일본인 모두 많이 찾음, 인테리어는 한국적인 아기자기한 소품 사용하여 분위기 아늑함

경영주 의견조사 : 자갈치

항목	내용	항목	내용
한식운영	우수성을 잘 살려서 세계화를 시킨다면 충분히 가능성이 있다. 그리고 **한국의 전통적인 맛을 고수하여야 한다. 현지화 시킨 맛은 오래가지 못한다.**	한식당 경영 컨설팅 지원	최근에는 환율이 떨어져서 경영적인 측면에 어려움이 많이 따른다. **경영적인 면에서 컨설팅 지원을 받고 싶다.**
한식경영자 교육	찬성 **참여의사가 있지만 초청교육이 실질적인 면에서 좋은 것 같다.**	우수 한식당 인증제	**기준의 확실함과 정확성만 있다면 좋은 생각인 것 같다.**
한식조리사 교육	찬성 올바른 한국문화 전파를 위해서, 올바른 한국음식의 전수를 위해서 필요하다고 생각한다. 그렇지만 **교육은 현지에서 이루어져야 한다.**	한식당 홍보지원	TV방송의 요리소개 프로그램이 가장 효과가 크다. 그런 방향으로 지원을 해주면 좋을 것 같다.
식재료 구입	직접 무역업을 하고 있으므로 자체적으로 조달하고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	지금 상당히 필요한 부분이다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	여러 아이템의 모델을 개발하여 보급한다면 수용할 의사가 있다. 좋은 아이디어 인 것 같다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	경영주의 전문적 자질이 많이 부족한 것 같다. **전문적인 경영주의 배출을 위해 많은 교육프로그램이 개발되어 보급**되었으면 한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**스타마케팅, 연예인을 통한 마케팅은 꼭 필요하다.** 예전에는 한국이란 나라가 어디에 있는 나라인지 조차도 모르는 사람들이 꽤많았지만 일명 “욘사마“ 때문에 한국음식이 상당히 발달했으며, 한국에 대한 인식이 상당히 바뀌었다.	기타 애로사항 및 건의사항	식자재의 무역업을 하고 있으므로 **검역절차와 통과절차**가 너무 엄격하고 복잡해 그러한 부분이 힘들다. 그리고 **인력 고용**에 있어 비자 문제도 심각하다.

업소명 : 쉬리

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		나고야시	조사일시			조사자	조사자 성명
상호명 (개업년월일)		쉬리 (2002년)	대표자 성명/국적		박하동/한국		
주 소		中区新栄1-14-10 추쿠신사카에1-14-10	연락처		052-251-5818		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규 모 (좌석수)		75석	건물형태		주상복합, 임대		
입지여건		주상복합, 주거지역 내 위치	한국조리사 고용		자격증 무		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		김치냉장고, 돌솥, 냄비		
대표메뉴	①	삼겹살	식자재구입방법		유통업체, 직접사입/ 7(일본):3(한국)		
	②	부대찌개	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	감자탕		육 류	일본		
	④	지지미		어패류	일본		
	⑤	삼계탕		채소류	깻잎, 호박, 고추, 상추, 인삼 한국산		
주요고객		99%일본인, 30~40대,가족단위,접대,커플		양념류1	고추장, 된장, 고추가루		
주차시설		5대		양념류2	다시다 등 조리료류		
접대가능언어		한국어,일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		17:00-04:00, 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 병기 안됨		

종합평가	모던하면서도 한국의 멋을 더했으며 전체적으로 통유리로 되어 있어 외부에서도 점포의 분의기를 느낄 수 있다. 특이하게 점포의 한쪽에 바가 따로 있어 저녁 늦은 시간 바(bar)를 이용하는 손님도 많았다. 내부사진 촬영 거부 **메뉴 맛은 일반적이고, 인테리어 역시 현대적 감각의 목조 인테리어**

쉬리

항목	내용	항목	내용
한식운영	이제는 한식이 일반화되고 보편화 됐으므로 앞으로도 한식의 세계화는 가능하다고 생각한다. 한식은 건강식이고 쉽게 질리지 않기 때문에 일본현지의 반응도 좋은 편이다. 그렇지만 앞으로 더욱 발전하기 위해서는 **주먹구구식의 경영방법이라든지 메뉴개발은 고쳐야 할 것이다.**	한식당 경영 컨설팅 지원	마케팅, 경영적인 측면의 컨설팅을 지원해 주면 수용할 의사가 있다.
한식경영자 교육	찬성 그렇지만 한국으로 나가서 직접교육을 받기에는 무리가 있다. 일본현지의 사정을 잘 아는 사람이 **일본으로 파견이 되어서 교육을 시켜줬으면 좋겠다.**	우수 한식당 인증제	정부에서 이런 제도를 실시한다면 반대를 하고 싶지는 않지만 **일본에서는 그다지 큰 의미가 없다고 생각한다.**
한식조리사 교육	찬성 지속적인 교육은 필요하다고 생각하지만 **일본현지의 교육이 좋은 것 같다.**	한식당 홍보지원	TV광고의 지원
식재료 구입	일본현지에서 구입하는 식재료의 비율이 많은 것은 당연한 이치다. **한국식자재는 가격적인 면에서 너무 비싸기 때문에 현지의 식자재를 쓰게 되며 현지의 식재료가 시선도도 우수하다,**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	물론 서로 정보교환을 하는 것은 좋다고 생각하지만 국민적 성향 상 여러 가지 어려운 점이 많다고 생각한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	지금 당장은 필요하다고 생각하지는 않지만 좋은 아이템을 개발해서 보급하는 것은 좋은 생각인 것 같다. 어느 정도 정부에서 지원을 해 주면 좋겠다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	국산 식재료의 가격이 너무 비싸서 사입을 하는데 어려움이 많이 따른다. 유통업의 가격측정에 있어서의 지원이 절실하다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	드라마라든지 스타로 인해 한국에 대한 인식이 많이 바뀌고 한식에 대한 인지도가 높다. **단지 상업적인 측면에서 의 보급이 아니라 진정한 한국을 알릴 수 있는 컨텐츠가 지속적으로 개발되고 보급되어야 된다고 생각한다.**	기타 애로사항 및 건의사항	**식자재의 가격 안정화**

추코쿠 - 히로시마

업소명 : 한국관

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		히로시마	조사일시		2007. 11. 26(월)	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		韓國館 (한국관) (2006년 3월)	대표자 성명/국적		김경순 / 한국		
주 소		広島県 広島市 中区流川町 5-19 히로시마켄 히로시마시 나가레가와초 5-19	연락처		082-504-0051		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		70석(좌식 36석) / 3명(PT1)	건물형태		상가, 임대(5층)		
입지여건		유흥상권	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 없음		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		냉면용기, 뚝배기, 수저		
대표메뉴	①	파전	식자재구입방법		유통업체		
	②	매운탕	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	삼계탕		육 류	일본 100%		
	④	해물찜		어패류	일본 100%		
	⑤	아구찜		채소류	대부분 일본산 / 깻잎, 마늘 한국산		
주요고객		일본인 90%, 단골 및 음주고객		양념류1	고춧가루(한국)		
주차시설		무		양념류2	된장, 고추장(한국)		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		연중무휴, 17:00~01:00	메뉴북 상태		양호, 한국어 병기 없음		
종합평가		구루나비, 핫페퍼 등 일본 내 외식업소 광고지에 꾸준히 홍보(월 ¥80,000) - 10% 할인 쿠폰 제공 일본식 술집 인수하여 전체적으로 풍기는 인테리어 분위기는 일본풍 **일본식 퓨전 한식, 현지화된 한국요리가 주메뉴이지만 일부 독창적인 조리법으로 조리함**					

항목	내용	항목	내용
한식운영	**현지화가 무엇보다 중요함(한국음식 매운 맛 강해 일본인 거부감)** 한국 전통적인 방법으로 조리한 것 보다 현지화된 맛이 더 반응이 좋음	한식당 경영 컨설팅 지원	**찬성하고 컨설팅 받을 의향 있음** 인력지원이 가장 시급한 문제라고 생각됨 - 정식 한국인 조리사 고용하려면 임금 부담이 큼
한식 경영자 교육	**한국 초청교육 및 일본 내 교육 모두 반대** 음식을 만들어본 적 없어 일본에서 한국음식 요리학원 다녀봤는데 일본 실정과 맞지 않는 부분이 많아 오픈 후 큰 도움되지 못함 한국의 음식과 한국의 서비스를 가르치는 것은 아무 의미 없다고 생각함	우수 한식당 인증제	반대 현지화된 한식당은 불리한 면이 있고, **인증제의 확실한 기준이 불명확함**
한식 종사원 교육	**한국 초청교육 및 일본 내 교육 모두 반대** PT만 고용하여 교육효과 기대할 수 없음	한식당 홍보지원	TV 광고 및 맛집 소개보다는 **오래 지속될 수 있고 여성들이 많이 읽는 책, 잡지 등의 광고가 더 효과적임**
식재료 구입	**전체 식재료 유통업체를 통한 구입** 한국산 식재료의 경우 한국식품 전문 유통업체 이용 개인상인 이용했으나 단속 등 강화 후 사용하기 힘듦	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	-
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	수용할 의사는 있지만 이전 일본인이 야끼니꾸 운영하던 곳을 약간 손봐서 사용하고 있는데, 고객들이 일본식의 현재 분위기를 더 좋아함	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**전체 한식당의 동반성장이 필요한데, 서로의 불신이 강함** 지역별 특성과 한국인, 재일교포 간 교류가 잘 이루어질 수 있도록 만들어 줬으면 함
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	영향있다. **포스터나 사진 등을 직접 가져와 붙여놓기도 함** **다양한 소재를 발굴하여 드라마로 만들면 좋겠음**	기타 애로사항 및 건의사항	**종업원들 중 조선족의 비중이 날로 증가하고 있어, 서비스 수준이 떨어지고 있음**

업소명 : 아리랑

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		히로시마	조사일시		2007. 11. 26(월)	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		아리랑 (2006년)	대표자 성명/국적		조명자 / 한국		
주 소		広島県 広島市 中区 流川町 5-21 히로시마켄 히로시마시 나까쿠나가레가와초 5-21	연락처		082-240-0389		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		16석 / 1명	건물형태		상가, 임대(1층)		
입지여건		유흥상권	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 미보유		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		돌솥 및 냄비, 숟가락 등		
대표메뉴	①	곱창전골	식자재구입방법		유통업체(통신판매) 구매		
	②	삼겹살	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	돌솥불고기		육 류	일본 100% / 조기 한국산		
	④	라면		어패류	대부분 일본산		
	⑤	해물탕		채소류	호박·깻잎·파 한국산		
주요고객		일본인 90%, 연령대 다양		양념류1	고춧가루, 된장, 고추장, 부침가루 등 한국산		
주차시설		무		양념류2	다시마, 다시다 등 한국산		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		18:30~02:00 일요일, 명절	메뉴북 상태		양호, 병기 안함		
종합평가		늦은 시간 음주 후 고객이 많음 라면이 속풀이 메뉴로 잘 팔림 한국 방문 경험 없고, 어머니께서 해주시던 음식의 기억을 더듬어 만들어 한국적인 맛이라기보다는 **현지화된 맛이 강함**					

경영주 의견조사 : 아리랑

항목	내용	항목	내용
한식운영	**한국 전통의 맛을 유지하기 위해 노력하지만 한국음식의 맛을 직접 경험해 보지 못함** 한류, 한국인의 일본방문 증가, 건강식 등의 이유로 한국음식 인기 높음	한식당 경영 컨설팅 지원	마케팅, 판촉 관련 컨설팅 받아으면 함
한식 경영자 교육	**한국 초청교육 찬성 / 일본 현지교육은 반대** 현재까지는 책을 본다거나 다른 일본 내 한식당에 가서 음식을 먹어보고 만드는 수준이므로 한국 음식의 제대로 된 맛을 알 수 있었으면 좋겠음	우수 한식당 인증제	기본적으로는 찬성하지만 본 업소와 같은 (생계형의) 소형 업소는 대상에서 제외될 가능성이 크지 않을까 생각됨
한식 종사원 교육	**한국 초청교육 반대 / 일본 현지교육은 반대** 생계형으로 여력없으며 PT로 투자필요성 느끼지 못함	한식당 홍보지원	TV를 통한 홍보가 가장 영향 큼
식재료 구입	**한국식품 전문 유통업체, 개인상인 등을 통해 구입**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**네트워크를 구축하여 한식당간 교류가 있었으면 좋겠음**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**찬성** 한국적 인테리어에 대해 잘 몰라 어려움이 많으므로	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	일본 내 많은 한식당들은 본 업소같은 소형점포가 대부분임 큰 욕심도 없고, 가족을 꾸리고 생계를 이어나가는데 목적이 큼 **한식의 세계화는 먼나라 이야기 하는 것 같은 이질감이 생김**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**TV는 큰 영향을 미침** - 드라마, 가수 들 일본진출 많이 했으면 좋겠음	기타 애로사항 및 건의사항	**조리교육을 원함** 예전 어머니의 손맛을 기억하여 만드는 것이 전부

업소명 : 온돌방

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		히로시마	조사일시		2007. 11. 26(월)	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		온돌방 (1997년)	대표자 성명/국적		배학태 / 한국		
주 소		広島県 広島市 中区立町 5-20 히로시마켄 히로시마시 추쿠타테마치5-20	연락처		082-246-1158		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		20석 / 10명(PT8)	건물형태		상가건물, 임대(1층)		
입지여건		유흥상권	한국조리사 고용		한국 조리사 자격증 미보유		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		돌솥, 뚝배기, 그릇류 일부, 숟가락		
대표메뉴	①	잡채	식자재구입방법		유통업체, 개인 상인 및 직접 사입		
	②	김치찌개	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	부침개		육 류	일본 100%		
	④	비빔밥		어패류	일본 100%		
	⑤	떡볶이		채소류	대부분 일본산 사용 / 깻잎, 호박 한국산		
주요고객		일본인 95%, 2~30대 남성		양념류1	고춧가루, 된장, 고추장 한국식품 유통업체		
주차시설		무		양념류2	메밀부침가루(춘천) 한국에서 직접 공수		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:00~15:00 / 17:00~23:00, 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 병기 안함		

종합평가	규모가 작아 포장마차 같은 분위기 이지만 여성고객이 많고, 음주고객은 적음 삼겹살을 주방에서 소스에 묻혀 구워 나오는 것이 특이함 **한국적인 맛과 사진 등 한국풍 강함** 단 메뉴 제공방법은 소량으로 일본인들에 맞게 현지화

경영주 의견조사 : 온돌방

항목	내용	항목	내용
한식운영	한식은 맛있고 건강에도 좋은 음식이라는 생각을 하고 있음 **CK에서 김치도 직접 만들고 조리법을 매뉴얼화하여 조리능력이 크지 않은 사람이라도 쉽게 만들 수 있도록 하여 인건비가 절약됨**	한식당 경영 컨설팅 지원	**식재료 유통, 통관, 검역 등 일본 정부와 한국정부의 협력이 필요한 부분에 대한 컨설팅 필요함**
한식 경영자 교육	**한국 초청교육 찬성** 장기적인 관점에서 보았을 때 한국의 식문화, 감각 등을 익힐 수 있는 체험적인 교육을 받는다면 열의가 생기고 한식의 세계화에도 좋을 것이라고 판단됨	우수 한식당 인증제	찬성 **열심히 하자 분위기 형성하여 상호발전 가능할 것** 하지만 **공정하고 엄격한 심사가 필요할 것이다**
한식 종사원 교육	**한국 초청교육 찬성** 종사원도 한국의 식문화, 감각 등을 익힐 수 있는 체험적인 교육을 받는다면 열의가 생기고 한식의 세계화에도 좋을 것이라고 판단됨	한식당 홍보지원	TV스타를 통한 홍보 필요 **공인으로서 한식의 세계화에 동참한다는 의식 필요**
식재료 구입	**유통업체를 주로 이용하지만 한국 방문 시 인삼 등 직접 사입**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한식당 연합체 생기면 좋겠다
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성 민속주막의 분위기는 외식업과 어울리지 않는다 **한국식의 현대적인 인테리어가 좋을 것이라고 생각된다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	**정부의 직접개입보다는 일본 내 한식당에 대한 지원을 통한 한식의 세계화가 이루어져야 할 것으로 판단된다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	단골이 많은 한식당의 경우 매출에 크게 영향을 미치지는 않지만 **일본인들에게 한식에 대한 호감도를 높일 수 있는 것은 사실**	기타 애로사항 및 건의사항	**검역, 통관 등의 문제를 해결하는 것이 중요함** 또한 한국 식품유통업체 일본 내 수출경로를 잘 모르는 경우도 있어 한국 내 교육이 필요하겠다.

업소명 : 식신방

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		히로시마	조사일시		2007. 11. 27(화)	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		食辛房 (식신방) 하쿠시마점(2005년)	대표자 성명/국적		강응문 / 한국		
주 소		広島県 広島市 中区 東白島町 14-15 히로시마켄 히로시마시 추쿠 히가시하쿠시마초 14-15	연락처		082-227-9141		
식당분류		야끼니구, 한국요리	식당유형		법인 체인 8점포		
규모(좌석수) / 종사원수		120석 (좌식 36석)/ 10명(PT6)	건물형태		오피스, 임대(1층)		
입지여건		오피스 타운	한국조리사 고용		한국 조리사 자격증 미보유		
주요취급메뉴		야끼니꾸	국산기기사용		돌솥, 뚝배기, 접시, 숟가락		
대표메뉴	①	갈비	식자재구입방법		유통업체		
	②	우설	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	돌솥비빔밥		육 류	일본 100%		
	④	부침개		어패류	일본 100%		
	⑤	모듬김치		채소류	일본산 사용 / 깻잎, 호박 한국산		
주요고객		일본인 95%, 3~50대 가족		양념류1	고춧가루, 된장, 고추장 한국식품 유통업체		
주차시설		유, 건물 공용주차장 주차권 지급		양념류2			
접대가능언어		한국어(하), 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:00~14:00 / 17:00~24:00, 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 병기 안함		

조사항목	내 용
종합평가	**1997년 오픈 후 현재 총 8개 점포 직영체제로 운영 중, 총 종사원 수 220여명, 점포당 평균 10명 근무함** **전반적으로 일본식 운영형태** 자체 CK운영하여 원가절감과 시스템화를 위해 노력하지만 현재 육류를 제외한 식재료 비율 32~35%(육류포함 45~47%)로 히로시마 한국 배편 끊기면서 한국산 식재료 구입에 비용 더 들어감 육류, 김치·나물, 부침개 등 거의 모든 메뉴 현지화 됨

경영주 의견조사 : 식신방

항목	내용	항목	내용
한식운영	야끼니꾸를 전문으로 하고 있지만 점심시간 한국음식을 중심으로 하는 런치메뉴의 비율이 매우 높음 **최대한 한국 식재료를 사용하여 한국의 맛을 내려고 노력하지만 매운맛에 대한 거부감 때문에 현지화 시킨 매운 맛으로 운영함**	한식당 경영 컨설팅 지원	자체적으로 메뉴개발팀을 한시적으로 구성하여 메뉴개발 및 보완을 하고 있긴 하지만 **한식메뉴에 대한 자문이 필요함**
한식 경영자 교육	**한국 초청교육 및 일본 현지 교육 모두 찬성** 한국을 방문해보면 더 많은 것을 배우고 느끼게 될 것이고, 생각의 변화도 가능함	우수 한식당 인증제	찬성 **종사원들 의욕 높이고, 업소별 선의의 경쟁 가능** 교육/개발/업그레이드 가능함
한식 종사원 교육	**한국 초청교육 및 일본 현지 교육 모두 찬성** 장기적인 관점에서 보았을 때 종사원에 대한 투자가 이루어져야 하고 한국의 한식을 경험한다는 것은 한국의 문화를 체험하는 것으로 가치가 있다고 생각된다.	한식당 홍보지원	88년 서울 올림픽 이후 김치가 세계화·대중화되었고, 월드컵 등 세계적인 행사를 통해 현재는 일본식 밑반찬보다 김치가 많이 팔는 실정임을 감안한다면 **한국의 세계적인 위상강화를 위한 노력이 필요할 것이라고 생각된다**.
식재료 구입	**점포가 많아 식재료 사용량 많아 직접 구매하여 유통하고자 해보았으나 한국에서 직접 사오더라도 통관 및 검역부분에서 어려움**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	-
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성 **손님의 인구통계학적 특성 및 성향에 따라 다양한 모델 개발 필요** 한국풍, 일본풍, 현대적이고 모던한 이미지, 전통적인 이미지 등	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	**한식당 경영주 대상 대출지원제도 등 현실적인 문제의 해결이 필요할 것**이라고 판단됨
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	고객증가에 영향 미침 **꾸준한 문화컨텐츠의 개발이 필요함**	기타 애로사항 및 건의사항	외식업은 매우 힘든 직종으로 사람을 구하기 어려움 **한국인 조리사의 경우 취업비자 받기 어려움** 음주운전 단속강화로 도심 및 외곽지역 외식업소의 경우 매출하락으로 이어지고 있음

업소명 : 할매집

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		히로시마	조사일시		2007. 11. 27(화)	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		할매집 (2007년 6월)	대표자 성명/국적		이경희 / 한국		
주 소		広島県 広島市 中区 白島中町 1-12 히로시마켄 히로시마시 추쿠하쿠시마나카마치 1-12	연락처		082-222-9227		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		30석 / 2명(PT2)	건물형태		주상복합, 임대(1층)		
입지여건		주택가	한국조리사 고용		한국 조리사 자격증 미보유, 경영주 직접 조리함		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		돌솥, 뚝배기, 숟가락		
대표메뉴	①	삼계탕	식자재구입방법		유통업체		
	②	불고기	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	냉면		육 류	일본 100%		
	④	돌솥비빔밥		어패류	일본 100%		
	⑤	닭갈비, 떡볶이		채소류	일본산 사용 / 깻잎, 호박 한국식품 유통업체		
주요고객		일본인 90%, 3~50대 남성		양념류1	고춧가루, 된장, 고추장 한국식품 유통업체		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:30~14:00 / 17:30~22:00, 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 한국어 병기		

종합평가	한국적 / 잡채, 편육 등 한국요리 모두 만듦 **한국적인 메뉴 구성과 맛** 연회메뉴, 출장메뉴 판매도 진행하며, 김치 등 만들어 판매함 일본 식재료 특성상 한국 맛 내려고 해도 불가능한 부분 있음

항목	내용	항목	내용
한식운영	**한국적인 맛에 일본의 맛을 감미함** 하지만 최대한 한국적인 것을 추구하려고 노력함 돌솥밥, 유황오리 등 한국적인 특화된 메뉴 도입을 통해 경쟁력 강화 노력중	한식당 경영 컨설팅 지원	얼마나 효율적일지는 의문이지만 해준다면 **찬성**한다
한식 경영자 교육	**한국 초청교육 반대 / 일본 현지 교육 찬성** 직접 조리를 담당하다보니 한국 초청보다는 현지교육이 좋을 것이라고 판단됨	우수 한식당 인증제	**찬성**
한식 종사원 교육	**한국 초청교육 반대 / 일본 현지 교육 찬성** 초청보다는 현지 교육이 장기간 이루어 질 수 있도록 하는 것이 효과적일 것이라고 생각된다.	한식당 홍보지원	**TV나 여성 잡지에 홍보하는 것이 좋을 것이다.**
식재료 구입	**주로 유통업체를 통해 구입**하지만 일부 식재료는 한국의 지인을 통해 직접 사입한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	-
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	한국풍의 인테리어도 물론 좋겠지만 **점포만의 특징적인 인테리어가 더 중요하다고 생각됨**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	**일본인의 식생활 문화를 한 번에 바꾸기는 어려우므로 장기적으로 한식을 소개하고, 집에서 직접 조리해 먹을 수 있도록 하는 것이 필요하다고 생각된다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	배용준, 이병헌 방문예정도시의 경우 몇 일전부터 호텔예약 완료되고 인근 한식당 장사가 잘된다고 한다. **한국의 드라마나 영화가 미치는 영향은 크다고 할 수 있다.**	기타 애로사항 및 건의사항	

업소명 : 전덕

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		히로시마	조사일시		2007. 11. 27(화)	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		全德 (전덕) (2006년 5월)	대표자 성명/국적		최인선 / 한국		
주 소		広島県 広島市 中区基町 19-2-4 히로시마켄 히로시마시 나까쿠 시혼마치 19-2-4	연락처		082-511-1377		
식당분류		한국가정요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		32석 / 5명(PT2)	건물형태		상가, 임대(1층)		
입지여건		아파트 상가 내	한국조리사 고용		한국 조리사 자격증 유		
주요취급메뉴		한국가정요리	국산기기사용		테이블, 의자, 반찬냉장고, 돌솥, 뚝배기, 숟가락		
대표메뉴	①	해물부침개	식자재구입방법		직접사입		
	②	돌솥비빔밥	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	떡볶이		육 류	일본 100%		
	④	갈비찜		어패류	일본 100%		
	⑤	부대찌개		채소류	대부분 일본산 사용 / 깻잎, 호박 한국 개인상인		
주요고객		일본인 80%, 3~40대 여성 및 남성 직장인		양념류1	고춧가루, 된장, 고추장 한국식품 유통업체		
주차시설		공용 상가주차장 40대 부료		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:30~14:00 / 17:00~22:00, 매주 일요일	메뉴북 상태		양호, 병기 안됨		

종합평가	**한국적인 맛과 분위기** 아파트 상가 내 입주하여 식사고객 위주로 운영하고 있음 인테리어 시 한국적인 분위기 내기 위해 직접 자재 구입하러 다님

경영주 의견조사 : 전덕

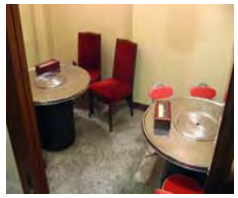
항목	내용	항목	내용
한식운영	**야끼니꾸라는 메뉴 조리방식을 한국식이라고 생각함** 그러나 매운 맛에 대한 고정관념을 깰 수 있도록 해야 함	한식당 경영 컨설팅 지원	**입지적인 문제가 크게 작용하겠지만, 입지를 극복할 수 있는 판촉방안이 필요하다**
한식 경영자 교육	**한국 초청교육 찬성 / 일본 현지 교육 찬성** 재일동포들이 판매하는 한식은 변형된 것이 사실이다. 따라서 경영주 한국 초청교육을 통해 전통적인 한국음식 조리법 레시피 전수 필요하다	우수 한식당 인증제	도움된다
한식 종사원 교육	**한국 초청교육 반대 / 일본 현지 교육 찬성** 인력운영상 힘들고 대부분 PT로 투자에는 소극적임	한식당 홍보지원	**TV의 스타마케팅이 중요하다**
식재료 구입	일본에서는 육류(유통)를 제외하고 **직접사입**하여 사용함	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**한국식당간 교류도 필요하고 서로 어려울 때 도울 수 있었으면 좋겠다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	본 점포 경영주가 직접 인테리어하고 꾸며, 애착감 그러나 **인테리어 아이템이 보급된다면 필요한 것을 수용할 수 있다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	일본인들 특성상 맛이 변하면 찾아오지 않는 특성이 있음
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	찬성 한류 여전하다. **유명연예인들로 인해 한국 이미지 좋아지고 한국음식의 인기도 높아진 사실이다.**	기타 애로사항 및 건의사항	**영업활성화가 가장 큰 문제임.**

업소명 : 부산

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		히로시마	조사일시		2007. 11. 27(화)	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		釜山 (부산) (2003년)	대표자 성명/국적		김안이 / 한국		
주 소		広島県 広島市 中区 幟町 13-22 히로시마켄 히로시마시 추쿠노보리초13-22	연락처		082-228-2090		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		44석 (좌식 24석) / 5명(PT2)	건물형태		오피스, 임대(1층)		
입지여건		주상복합, 오피스	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 미보유		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		돌솥, 뚝배기, 숟가락, 식기류 일부		
대표메뉴	①	갈비	식자재구입방법		유통업체, 직접사입		
	②	김치찌개	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	해물부침개		육 류	일본 100%		
	④	잡채		어패류	일본 100%		
	⑤	떡볶이		채소류	대부분 일본산 사용 / 깻잎, 호박 한국식품 유통업체		
주요고객		일본인 90%, 3~50대 여성		양념류1	된장, 고추장 한국식품 유통업체		
주차시설		무		양념류2	고춧가루 - 한국에서 직접사입		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	젓갈, 천연조미료 직접 담금		
영업시간 / 휴무일		17:30~24:00, 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 병기 안됨		
종합평가		**한식당 운영경력 총 16년** **한국적인 맛과 분위기** 김치 개발하여 일본 내 최초로 히로시마 내 백화점 김치 납품(1982년) 조미료의 사용량을 최대한 줄이고 전통의 맛을 추구함					

항목	내용	항목	내용
한식운영	한식 코스메뉴 운영하여 일본인의 외식 특성에 맞도록 제공함 **한국 전통의 맛과 어머니의 손맛을 내려고 노력함** 그러나 다소 한계를 느낌 - 재료수급 및 조리능력의 한께	한식당 경영 컨설팅 지원	반대 **일본은 작아도 역사와 전통, 맛이 있다면 규모에 관계없이 사람들이 찾는다.** 현실적이지 못한 방법만을 제공할 것이라면 반대한다.
한식 경영자 교육	**경영주 한국 내 초청교육 찬성** 다양한 메뉴를 구상하고 개발하기 위해서는 필요한 제도라고 생각	우수 한식당 인증제	찬성 **더 좋은 음식을 만들기 위해 노력할 것 같다.**
한식 종사원 교육	**종사원 교육 반대** 주요 조리는 경영주가 직접하기 때문에 종사원에게까지는 무의미 하다고 생각됨 - 대부분 PT이기 때문	한식당 홍보지원	**역시 TV 광고가 가장 효과적이다**
식재료 구입	한국식품 유통업체를 통해 구매하지만 **고춧가루 등 한국의 특징적인 맛을 내야하는 식재료의 경우는 직접구매하기도 한다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**반대** **한국 음식점간 교류하는 것 자체가 부담스러운 일이라고 할 수 있다.** 서로가 서로를 의심한다. 그냥 이대로가 좋을 것 같다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성 **한국식 인테리어를 위한 비용이 많이 드는데, 한국식 인페리어를 지원해 준다면 충분히 수용할 수 있음**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	한식의 세계화를 위해서는 **음식에 정성이 깃들어 있어야 할 것이다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	드라마의 영향력은 매우 크다 특히 한류 스타가 출연하는 드라마는 공중파에서도 방영해주는 실정이다. **한국을 잘 알릴 수 있는 드라마를 만들었으면 좋겠다.**	기타 애로사항 및 건의사항	한식당간 지나친 경쟁을 하지 않도록 하려는 서로간의 노력이 필요한데, **현재는 한식당간 경쟁으로 서로를 갉아 먹고 있는 실정이다.**

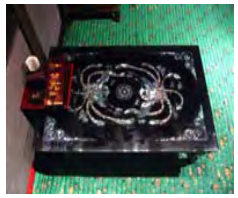
업소명 : 한국가

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		히로시마	조사일시		2007. 11. 28(수)	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		韓國家 (한국가) (2003년)	대표자 성명/국적		백남/ 한국		
주 소		広島県 広島市 胡町3-4 히로시마켄 히로시마시 에비스초3-4	연락처		082-296-0433		
식당분류		한국요리, 야끼니꾸	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		44석 (좌식 24석) / 5명(PT2)	건물형태		상가, 임대(1층)		
입지여건		주상복합, 한식당 밀집지역)	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 유		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		테이블, 돌솥, 뚝배기, 숟가락, 식기류 일부		
대표메뉴	①	곱창전골	식자재구입방법		유통업체, 직접사입		
	②	돼지갈비	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	감자탕		육 류	일본 100%		
	④	해물파전		어패류	일본 100%		
	⑤	순대		채소류	대부분 일본산 사용 / 깻잎, 호박 한국식품 유통업체		
주요고객		일본인 80%, 3~50대 직장인		양념류1	된장, 고추장 한국식품 유통업체		
주차시설		무		양념류2	고춧가루 한국식품 유통업체		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		17:00~04:00, 매주일요일	메뉴북 상태		양호, 병기 안됨		
종합평가		**한식당 운영경력 총 16년** 한국 전통의 맛을 지키려고 노력한다고는 하지만 **맛은 일본인의 입맛에 맞도록 변형된 상태임** 감자탕에 들어가는 김치는 전라도에서 공수한 묵은지 사용					

항목	내용	항목	내용
한식운영	**다른 한국식당에 없는 메뉴를 계절에 맞게 개발하여 제공하려고 노력하고, 한국식으로 푸짐하게 제공하여 한국 스타일에 익숙토록 만듦**	한식당 경영 컨설팅 지원	필요없음
한식 경영자 교육	**일본 내 교육은 참여할 수 있지만** **현실적으로 한국 초청교육은 불가능함** 경영주 종사원 모두 일본 내 교육이 좋을 것이라고 판단되지만 참여할 수 있을지는 의문	우수 한식당 인증제	도움될 것 없음 **일본의 실정을 잘 알지 못하는 상황에서의 실시는 실적을 내기위한 것 같고, 되려 일본 내 한식당 경영주들에게 피해가 되지 않을까 우려됨**
한식 종사원 교육	**현실적으로 한국 초청교육은 불가능함** 경영주 종사원 모두 **일본 내 교육이 좋을 것이라고 판단**되지만 참여할 수 있을지는 의문	한식당 홍보지원	**TV를 통한 홍보가 가장 좋음**(드라마, 다큐멘터리 등)
식재료 구입	일본 내 구입하는 식재료 외 한국식재료의 경우 **한국 고향에서 가족이 보내줌**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	-
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	**일본 내 한식당의 한국음식이 한국에서는 일본식으로 보여질 수 있으나 일본에서는 분명한 한국식이다.** 따라서 현지의 실정을 충분히 감안하여야 함
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	일본 아주머니들 찾아오는데 한국인들 연예인의 활동에 민감함	기타 애로사항 및 건의사항	**임대료 부담 큼** 한국산 식재료의 유통이 꼭 필요함

업소명 : 자야

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		히로시마	조사일시		2007. 11. 28(수)	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		茶や (자야) (2003년)	대표자 성명/국적		정미자 / 한국		
주 소		広島県 広島市 西区 庚午中1丁目 4-45 히로시마켄 히로시마시 니시쿠 코우고나카 1-4-45	연락처		082-271-1543		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		25석 (좌식 17석) / 2명(PT1)	건물형태		단독, 자가(1층)		
입지여건		주택가	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 미보유, 경영주 직접 조리		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		테이블, 돌솥, 뚝배기, 숟가락, 식기류 일부		
대표메뉴	①	정식메뉴(세트메뉴)	식자재구입방법		유통업체, 직접사입		
	②	돌솥비빔밥	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	한국식 샐러드		육 류	일본 100%		
	④	곱창볶음		어패류	일본 100%		
	⑤	된장찌개		채소류	대부분 일본산 사용 / 깻잎, 호박 한국식품 유통업체		
주요고객		일본인 99%, 연인·친구·가족		양념류1	된장, 고추장 한국식품 유통업체		
주차시설		4대		양념류2	고춧가루, 젓국 - 한국에서 직접사입(3개월 1회)		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:30~14:30, 17:00~22:00, 1·3 월요일, 매주 일요일, 휴일	메뉴북 상태		양호, 병기 안됨		



조사항목	내 용
종합평가	**한식당 운영경력 총 10년** 히로시마 지역 TV 3년 째 매년 초 한국음식 메뉴 소개 및 조리 출연 **한국 전통의 맛에 일본식을 가미한 퓨전** 내부는 일본 가정집을 개조하였으나 자개식탁 등 매우 한국적인 소품을 사용함

경영주 의견조사 : 자야

항목	내용	항목	내용
한식운영	대부분 야끼니꾸를 포함한 업소와 달리 **식사위주의 한식 세트메뉴 구성하여 운영**	한식당 경영 컨설팅 지원	찬성
한식 경영자 교육	**한국 초청교육 및 일본 내 교육 모두 찬성** 메뉴개발 및 한국요리 교육 필요 교육진행된다면 적극 참여할 의사 있음	우수 한식당 인증제	찬성
한식 종사원 교육	**한국 초청교육 및 일본 내 교육 모두 찬성** 많이 알아야 일본 내 한식의 대중화가 이루어지지 않을까?	한식당 홍보지원	**일본에서는 입소문이 중요함**
식재료 구입	**3개월 1회 정도 한국으로 나가 식재료 직접 구매함** 그 외 대부분 유통업체를 통해 구입	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	필요성은 느끼지만 한국 사람의 특성상 어려운 점이 많을 것이다
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	현 점포 경영주 아이디어로만 구성 **특별한 아이디어가 있으면 인테리어 수용가능하고 인테리어 전문가의 자문을 받고 싶다**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	한식에 대한 정보를 얻을 곳이 부족하다 **교육 또한 필요할 것이다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	영향 크지 않지만 어느 정도 영향이 미치는 것은 있다. 하지만 **지속될 수 없는 단발적일 것이라면 필요없을 것 같다**	기타 애로사항 및 건의사항	

업소명 : 일억조

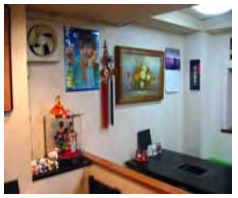
조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		히로시마	조사일시		2007. 11. 28(수)	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		壹億兆 (일억조) (2007년 9월)	대표자 성명/국적		이복희 / 한국		
주 소		広島県 広島市 中区 三川町 9-16 히로시마켄 히로시마시 미카와마치9-16	연락처		082-249-0006		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		66석 (좌식 50석) / 6명(PT3)	건물형태		상가, 단독, 임대(1층)		
입지여건		대로변, 오피스	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 미보유, 경영주 직접 조리		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고, 돌솥, 뚝배기, 숟가락, 식기류 일부		
대표메뉴	①	양념게장	식자재구입방법		유통업체, 직접사입		
	②	순두부찌개	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	해물탕		육 류	일본 100%		
	④	곱창전골		어패류	일본 100%		
	⑤	해물파전		채소류	대부분 일본산 사용		
주요고객		일본인 90% 2~30대 일본, 5~60대 한국인		양념류1	된장, 고추장 한국식품 유통업체		
주차시설		무		양념류2	고춧가루, 젓국 - 한국에서 직접사입(3개월 1회)		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		17:00~24:00, 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 병기 안됨		

종합평가	일본 거주 30년, 남편은 중국집 운영 중 **한국적인 인테리어와 한국적인 메뉴를 판매함** 조미료 사용하지 않고, 과일, 야채 등 천연재료를 이용해 맛을 냄

경영주 의견조사 : 일억조

항목	내용	항목	내용
한식운영	**전통의 맛을 내는 것도 중요하지만 현지화도 중요하다** 술, 과일 등을 사용하여 천연재료를 사용하여 맛을 낸다 외교정책적으로 식문화의 수출이 중요하므로 국가차원에서의 실질적인 지원(대출)이 중요하다	한식당 경영 컨설팅 지원	식재료 유통관리에 대한 컨설팅 지원 필요
한식 경영자 교육	**한국 초청교육 찬성 / 일본 내 교육 찬성** 단, 한국초청교육이나 일본 내 교육 모두 일본의 상황을 잘 아는 사람에 의해 이루어지는 것이 중요함	우수 한식당 인증제	**찬성하지만 기준을 명확히 해야** 하고 본 업소의 경우 운영기간 얼마되지 않고 조리 시스템이 완벽히 구축되지 않아 다소 힘들 듯
한식 종사원 교육	**한국 초청교육 반대 / 일본 내 교육 찬성** 인력운영상의 문제와 더불어 PT의 경우 한국 유학생들로 한국과 한식에 대해 어느정도 알고 있어 일본 내 교육이 좋다.	한식당 홍보지원	**TV, 이벤트 등 한국음식을 일본인들에게 알릴 수 있는 행사 지원** **공익사업 실시(노인정, 고아원 등)**
식재료 구입	**중요한 식재료가 아니고는 유통업체의 것을 이용함** 하지만 신선야채류의 경우 품질이 떨어지는 것이 문제 식재료 수출 시 유통제품의 포장 및 온도관리가 철저해야 하지만 비용이 높아짐	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	-
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**체인 계획으로 인테리어 아이템 자체 보유하고 있음** 수용의사 있으나 다른 업체에서도 사용할 수 있는 것이라면 수용할 수 없지 않을까	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	**국가차원에서 지원하는 대출제도 실시가 필요함** 투자할 여력이 있어야 일본 내에서의 한식도 발전할 수 있음
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	영향 크지 않음 **일본의 특성상 단골고객의 확보가 관건**	기타 애로사항 및 건의사항	큰 문제는 없음

업소명 : 희망

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		히로시마	조사일시		2007. 11. 28(수)	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		希望 (희망) (1998년)	대표자 성명/국적		이경숙 / 한국		
주 소		広島県 広島市 中区流川町 5-14 히로시마켄 히로시마시 나까쿠나가레가와초 5-14	연락처		082-246-1117		
식당분류		야끼니꾸, 한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		30석 (좌식 12석) / 3명(PT1)	건물형태		상가, 임대(1층)		
입지여건		유흥가	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 미보유		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고, 돌솥, 뚝배기, 숟가락		
대표메뉴	①	갈비(와규)	식자재구입방법		유통업체		
	②	삼겹살	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	돌솥비빔밥		육 류	일본 100%		
	④	된장찌개		어패류	일본 100%		
	⑤	모듬김치		채소류	대부분 일본산 사용		
주요고객		일본인 90%, 3~40대 남성 직장인		양념류1	된장 한국 가족에게서 전달받음		
주차시설		무		양념류2	고추장, 고춧가루 한국식품 유통업체		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		17:00~05:00, 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 병기 안됨		
종합평가		일본 내 육우 관련 협회 감사패, 상장 등 보유 한국에서 보내오는 된장 덕분에 된장찌개 맛이 매우 좋음 **전반적으로는 일본풍이 강하지만 한국의 맛을 보이고 있음**					

경영주 의견조사 : 희망

항목	내용	항목	내용
한식운영	**전통의 맛을 내는 것이 중요함** 점차 한국의 맛에 익숙해지게 되면 현지화된 한국음식의 선호도는 자연스레 떨어질 것임	한식당 경영 컨설팅 지원	생각해 본적 없음
한식 경영자 교육	**한국 초청교육, 일본 내 교육 모두 반대** 인력운영 힘들다	우수 한식당 인증제	**찬성**
한식 종사원 교육	**한국 초청교육, 일본 내 교육 모두 반대** 인력운영 힘들다	한식당 홍보지원	**TV를 통한 홍보가 가장 이상적이라고 생각함**
식재료 구입	**대부분 유통업체를 통해 구입** 육류의 경우 오랫동안 거래한 업체가 있어 좋은 고기를 먼저 받아 지역내에서 고기 좋기로 소문남	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	-
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	잘 모르겠음 좋은 생각이라고는 판단됨	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	**일본 내에서 한식이 성공하려면 한국적인 맛을 일본인들에게 알리는 것이 중요함** 커리와 이탈리아 음식이 좋은 예라고 할 수 있음 커리는 인도 음식이 아닌 일본음식이 되었지만 정통성을 강조한 이탈리아 음식은 그렇지 않음
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	배용준에 의해 일본에서 한식이 안착되었다고 해도 과언이 아님 **한국 문화의 전파를 위해서도 컨텐츠 개발은 필요하다고 생각됨**	기타 애로사항 및 건의사항	-

업소명 : 아이나

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		히로시마	조사일시		2007. 11. 28(수)	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		아이나 (1987년)	대표자 성명/국적		노처진 / 재일교포		
주 소		広島県 広島市 中区流川町 6-9 히로시마켄 히로시마시 추쿠나가레가와초6-9	연락처		082-247-4129		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		33석 / 2명	건물형태		상가, 임대(1층)		
입지여건		유흥가	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 미보유		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		김치냉장고, 뚝배기, 숟가락		
대표메뉴	①	돌솥비빔밥	식자재구입방법		유통업체		
	②	된장찌개	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	떡볶이		육 류	일본 100%		
	④	삼계탕		어패류	일본 100%		
	⑤	삼겹살		채소류	대부분 일본산 사용 / 깻잎, 고추, 상추 한국산		
주요고객		일본인 95%, 4~50대 남성 직장인		양념류1	고추장, 된장 한국식품 유통업체		
주차시설		무		양념류2	고춧가루 한국식품 유통업체		
접대가능언어		일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		17:00~02:00, 3주 일요일	메뉴북 상태		양호, 병기 안됨		

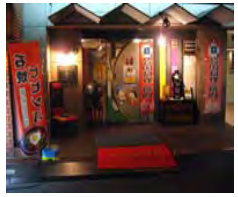
조사항목	내 용
종합평가	**일본 현지화된 맛과 분위기** 재일교포로 한국말을 할 줄 모름 한국적인 맛은 다소 덜어짐

경영주 의견조사 : 아이나

항목	내용	항목	내용
한식운영	**전통의 맛을 내는 것이 중요하다고 생각되지만 따로 한식 조리교육을 받을 기회 없어서 어머니께서 해주었던 한국음식을 기억하여 조리함**	한식당 경영 컨설팅 지원	생각해 본적 없음
한식 경영자 교육	**한국 초청교육, 일본 내 교육 모두 부정적** 한국 현지에서 교육받고 싶은 마음은 간절하지만 인력운영 힘들고, 가업으로 이어갈 생각이 없어 배움에 대한 열정은 떨어짐	우수 한식당 인증제	**찬성** 하지만 **인증제에 합격하지 못한 업소의 반발이 강할 것이라고 판단됨**
한식 종사원 교육	**한국 초청교육, 일본 내 교육 모두 부정적** 인력운영 힘듦 단 일본 내에서 교육이 이루어진다면 한 번쯤 생각해 볼 수도 있음	한식당 홍보지원	**TV를 통한 홍보가 가장 이상적이라고 생각함**
식재료 구입	**대부분 유통업체를 통해 구입**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	-
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	좋은 생각임 **기회가 된다면 수용할 의사 있음**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	**한국 본토의 것만이 최고는 아님, 현지 실정에 맞도록 조절하는 것도 필요**하다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한국 드라마를 자주 보는데, 한국 드라마 및 배우 연기력이 좋다 **문화적인 측면으로 접근하여 일본인들의 감성을 자극하는 것이 좋다**	기타 애로사항 및 건의사항	-

업소명 : 구루메리

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		히로시마	조사일시		2007. 11. 27(수)	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		구루메리 (1992년)	대표자 성명/국적		강성재 / 한국		
주 소		広島県 広島市 中区 銀山町 13-13 히로시마켄, 히로시마시 나까쿠긴야마초13-13	연락처		082-249-0803		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규모(좌석수) / 종사원수		46석 / 3명(PT1)	건물형태		상가, 임대(1층)		
입지여건		유흥가	한국조리사 고용		한국조리사 자격증 미보유		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		뚝배기, 숟가락		
대표메뉴	①	해물파전	식자재구입방법		유통업체		
	②	삼겹살	식자재 사 용	곡 류	일본 100%		
	③	곱창전골		육 류	일본 100%		
	④	떡볶이		어패류	일본 100%		
	⑤	돌솥비빔밥		채소류	대부분 일본산 사용 / 깻잎, 고추, 상추 한국산		
주요고객		일본인 95%, 3~40대 여성		양념류1	고추장, 된장 한국식품 유통업체		
주차시설		무		양념류2	고춧가루 한국식품 유통업체		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		17:00~24:00, 매주 일요일	메뉴북 상태		양호, 병기 안됨		



조사항목	내 용
종합평가	역사는 오래된 편이지만 현재 운영하는 사람들 젊은 사람(30대) 단체고객을 주로 받으며 **한국적인 맛과 일본의 맛을 혼합함**

경영주 의견조사 : 구루메리

항목	내용	항목	내용
한식운영	한식에 대한 반응 좋다 **인터넷 등 각종 정보채널을 통해 메뉴개발 등 아이템 선정한다** 주로 예약제로 운영된다	한식당 경영 컨설팅 지원	큰 필요성 없음
한식 경영자 교육	**한국 초청교육, 일본 내 교육 모두 부정적** 인력운영 힘들고, **인터넷 등 각종 정보채널을 통해 정보 습득 가능** 방문하는 고객층 또한 젊어 정형적인 서비스 보다는 친구같은 분위기를 더 좋아함	우수 한식당 인증제	찬성 **공정성이 유지되어야 한다.** 매출에 큰 영향을 미칠 것 같지는 않다.
한식 종사원 교육	**한국 초청교육, 일본 내 교육 모두 부정적** 인력운영 힘들고, 방문하는 고객층 또한 젊어 정형적인 서비스 보다는 친구같은 분위기를 더 좋아함	한식당 홍보지원	**한류 스타를 이용한 마케팅이 가장 효과적일 것이라고 판단된다.**
식재료 구입	**대부분 유통업체를 통해 구입**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**실태조사에서만 끝나지 말고 장기적으로 진행되었으면 하는 바램이 있다**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	수용의사 있음 **젊은 여성고객이 많으므로 현대적인 감각의 인테리어라면 수용할 의사 있음**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항	열정이 중요하다고 생각된다. **현재 대부분 한식당들 고령자가 많아 맛 역시 늙었다고 생각된다.** **젊은 사람들의 패기가 필요하지 않을까 생각된다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	반응은 좋지만 **지속되기 힘들다.**	기타 애로사항 및 건의사항	-

규슈 - 후쿠오카

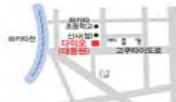
업소명 : 부산정

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		후쿠오카시	조사일시		2007/11/22	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		부산정(1997년)	대표자 성명/국적		김영신 / 한국		
주 소		博多区博多駅前３丁目１７－１７ 하카타쿠하카타에끼마에3-17-17	연락처		092-481-0115		
식당분류		한국요리	식당유형		법인		
규 모 (좌석수)		60석(좌식40석) 5명(PT/2명)	건물형태		단독, 임대(1-2층)		
입지여건		역앞, 주택가, 오피스가	한국조리사 고용		자격증 무		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		로스타, 그릇, 숟가락, 김치냉장고, 냉장고		
대표메뉴	①	삼겹살	식자재구입방법		유통업체		
	②	지지미	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	순두부찌게		육 류	일본		
	④	곰탕		어패류	일본		
	⑤	부대찌개		채소류	콩나물, 마늘, 깻잎 한국산		
주요고객		50%일본인, 20-30대 젊은층		양념류1	고춧가루, 된장 한국식품 유통업체		
주차시설		2대		양념류2	고추장(직접 담금.)		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타			
영업시간 / 휴무일		11:30-13:30/17:30-24:00 , 매주일요일	메뉴북 상태		양호, 한글병기		
종합평가		가족 단위로 운영. **한국적인 맛으로 주변 한국인(주재원, 사업가 등)들 많이 찾음** 돌판 삼겹살을 메인 메뉴로 판매 하고 있다. 반찬은 따로 지불하지 않아도 제공됨.					

경영주 의견조사 : 부산정

항목	내용	항목	내용
한식운영	한류로 인한 한국 및 한식의 인식이 바뀌면서 한국음식을 일본인들도 좋아하게 됐다. **건강식이기 때문에 앞으로도 한국에 대한 관심증대와 함께 한식도 발전가능성이 있다고 생각한다.**	한식당 경영 컨설팅 지원	딱히 생각해 본 적 없다.
한식경영자 교육	**한국 초청 교육 : 반대 / 일본 내 교육 : 찬성** 시간이 허락하지 않기 때문에 한국에서의 교육은 힘들다. 일본 내에서의 교육이 도움이 될 것 같다.	우수 한식당 인증제	찬성 손님 입장에서 믿고 갈수 있기 때문에 좋다고 생각한다. 이런 제도를 실시하면 더욱더 노력하고 개선점은 보완 할 것 같다.
한식종사원 교육	**한국 초청 교육 : 반대 / 일본 내 교육 : 찬성** 마찬가지로 시간이 허락하지 않기 때문에 한국에서의 교육은 힘들다. 일본 내에서의 교육이 도움이 될 것 같다.	한식당 홍보지원	**TV의 맛 집 소개 같은 방송이 효과가 가장 크다.** **테마별로 각 업소의 특징을 살려서 홍보**를 하는 방법이 좋을 것 같다.
식재료 구입	**한국유통업체를 통해서 구입**하고 있지만 가격이 너무 비싸서 힘들다. 좀 더 손쉽게 재료를 구할 수 있었으면 좋겠다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	필요성은 있지만 여러 가지 문제발생의 여지가 있어서 선뜻 나서는 사람이 없다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	대한민국을 제대로 표현할 수 있는 아이템이 있다면 **수용할 의사가 있다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	정보가 부족하다. 한국에 대한 정보가 많이 부족하기 때문에 **정보지, 월간지 보급이 필요하다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**한류 붐으로 인한 한국의 인지도가 높아졌다.** 앞으로는 무엇보다 단발성이 아니라 **지속성을 유지하는 것이 무엇보다 중요하다고 생각한다.**	기타 애로사항 및 건의사항	**식재료 유통, 가격측정, 검역의 부분이 가장 힘든 부분이다.**

업소명 : 대동원

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		후쿠오카시	조사일시		2007/11/30	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		대동원 (1969년)	대표자 성명/국적		모라야마 토마리 /재일교포		
주 소		博多区上川端町１-1-1 하카타쿠카미카와바타마치1-1-1	연락처		092-282-0055		
식당분류		야끼니꾸, 한국요리	식당유형		법인- 2점포		
규 모 (좌석수)		200석 / 45명(PT/27명)	건물형태		단독, 자가(1-4층)		
입지여건		큰대로변, 상업지, 유흥가	한국조리사 고용		자격증 유		
주요취급메뉴		야끼니꾸, 한국음식	국산기기사용		숟가락, 냉면냉각기, 냉면기계, 뚝배리, 그릇		
대표메뉴	①	갈비	식자재구입방법		한국식품 유통회사/ 직접사입		
	②	항아리갈비	식자재 사 용	곡 류	일본		
	③	냉면		육 류	일본		
	④	지지미		어패류	일본		
	⑤	삼계탕		채소류	마늘, 고추, 깻잎		
주요고객		80%일본인 , 20후반-30대후반		양념류1	고춧가루, 된장, 고추장(직접담근다.)		
주차시설		40-50대		양념류2			
접대가능언어		한글, 일어, 중국어, 영어		기 타	소주, 막걸리		
영업시간 / 휴무일		11:30-03:00 ,연중무휴	메뉴북 상태		한글병기 안됨, 사진, 양호		
종합평가		총 5층건물의 굉장히 규모가 있는 업체임. 인테리어 또한 굉장히 고급스러우며 서비스의 질도 우수함. 재일교포 부부가 조그마한 가게로 시작하여 이렇게 대성하게 됨. **인테리어는 최근의 추세를 따르고 있고 메뉴는 한국식과 일본의 한국음식의 형태를 혼합하여 운영하고 있다. - 퓨전**					

경영주 의견조사 : 대동원

항목	내용	항목	내용
한식운영	전통적이고 좀 더 본격적인 한국 음식을 내려고 끊임없이 노력하고 있다. 그렇지만 **김치 특유의 젓갈, 마늘의 양, 매운 정도는 어느 정도 일본인 입맛에 맞게 조절해서 제공**한다. 옛날에는 김치가 세계적으로 많은 사람들이 특유의 냄새 때문에 싫어하는 사람이 많았지만 지금은 그렇지 않다. 김치특유의 향신료인 고춧가루, 발효의 우수성을 올바르게 알린다면 앞으로도 발전가능성은 무궁무진하다.	한식당 경영 컨설팅 지원	자체적으로 컨설팅을 하고 있으므로 별다른 필요성을 못 느낀다.
한식경영자 교육	**한국 초청 교육, 일본 현지 교육 : 찬성** 기회만 된다면 한국에서 직접 보고 배우고 싶다.	우수 한식당 인증제	찬성 그렇지만 **그 기준에 있어서는 엄격하게 진행해야 할 것이다.**
한식종사원 교육	**한국 초청 교육, 일본 현지 교육 : 찬성** 한국에서의 교육이 필요하다고 생각한다. 식재료 자체도 다르고, 하다못해 냄비만 달라도 맛이 달라지기 때문에 한국의 맛 그대로를 배우려면 본국에 가서 교육을 받는 것이 당연하다고 생각한다.	한식당 홍보지원	**한국음식은 무조건"웰다"라는 오해를 풀고 싶다.** 맵지 않은 요리도 많으며 식자재 또한 풍부하다는 것을 홍보하고 싶다. 그러기위해서는 **무엇보다 TV방송의 힘이 가장 크다고 생각한다.**
식재료 구입	대부분의 재료를 한국산을 쓰고 싶지만 **통관·검역이 너무 까다로워서 현실상 불가능**하다. 환율의 저하로 이제는 개인상인들 마저 줄어들고 있는 실정이다. 일본식자재가 손쉽게 구할 수 있고 가격적인 측면에서도 좋지만 맛을 생각한다면 한국산 식재료를 많이 쓰고 싶다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	일본 내 한식당 네트워크뿐만 아니라 일본과 한국의 동종업자들 간의 정보교환도 필요하다. **일본의 강점(서비스 및 접객)과 한국의 강점(메뉴개발)에 대한 정보교환과 상호 보완점의 교류가 이루어지면 좋겠다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**자체적으로 인테리어 개발을 해서 노하우를 보유하고 있으므로 딱히 필요성을 못 느낀다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	예전에는 한국관광이라고 하면 싸게 가서 싸게 먹고 올수 있다는 인식이 강했지만 지금은 환율저하로 흐름이 많이 바뀌었다. 이제는 무조건 싸다고 하여 가는 시점은 지났으니 **좋은 경치, 좋고 맛있는 음식 등을 소개하는 품질 있는 관광을 유도해야 할 것이다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류의 붐으로 인해 단발성이었지만 한국과 일본이 가까워질 계기가 됐다. **컨텐츠 개발은 좋지만 스타나 예능프로 위주보다는 한국의 올바른 문화를 전파할 수 있는 아이템을 개발하여 보급하여야 한다.** 대장금 같은 드라마는 굉장히 좋았다고 생각한다.	기타 애로사항 및 건의사항	**식재료의 검역, 통관 문제**

업소명 : 한일관

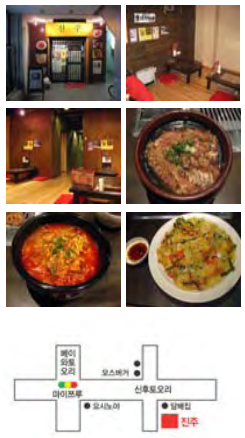
조사항목	내 용	조사항목	내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)	후쿠오카시	조사일시	2007/12/01	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)	한일관 (1990년)	대표자 성명/국적	고윤숙 / 한국		
주 소	中央区警固2丁目13-21 5추오쿠케이코2-13-21	연락처	092-724-7081		
식당분류	한국요리, 야끼니꾸	식당유형	주식회사		
규 모 (좌석수)	120석/7명(PT/2명)	건물형태	단독, 자가(1-2층)		
입지여건	주택가, 오피스가	한국조리사 고용	한국인조리사, 자격증 유		
주요취급메뉴	한국요리, 야끼니꾸	국산기기사용	의자, 냉면그릇, 철판, 숟가락, 뚝배기,		
대표메뉴 ①	뻐갈비	식자재구입방법	동경 한국식품유통업체		
대표메뉴 ②	갈비	식자재 사 용	곡 류	일본	
대표메뉴 ③	지지미		육 류	일본	
대표메뉴 ④	잡채		어패류	일본	
대표메뉴 ⑤	두부찌개		채소류	깻잎, 고추	
주요고객	90%일본인, 20-50대, 가족단위,샐러리맨		양념류1	고추가구, 계피, 후추, 된장, 고추장, 젖갈	
주차시설	10대		양념류2		
접대가능언어	한국어, 일어		기 타	소주, 막걸리, 인삼, 대추, 잣	
영업시간 / 휴무일	11:30-23:00 ,연중무휴	메뉴북 상태	한글병기, 사진, 양호		
종합평가	의자에 놓인 수, 방석, 액자, 소품 등 작은 것에 서부터 **가게 전체적인 인테리어가 굉장히 한국적이면서도 한국전통적 미를 살림.** **맛 역시 한국 전통의 맛** 역사(17년)도 오래됐으며 올바른 한식을 전파 하려는 경영주의 노력이 엿보임.				

경영주 의견조사 : 한일관

항목	내용	항목	내용
한식운영	일본인들도 좋아한다. **본토의 맛을 올바르게 전수하는 것이 한국음식을 세계화시키는 것이라고 생각한다.** 현지화 시키고 안 시키고를 떠나서 입맛은 공통이다. 맛있는 것은 맛있다고 느끼는 것이다.	한식당 경영 컨설팅 지원	받는다면 **마케팅, 판촉 등의 컨설팅이 받고 싶다.**
한식경영자 교육	**일본 현지 교육 : 찬성** 필요하지만 현지 사정상 한국으로 가서 교육을 받는 것은 불가능하다.	우수 한식당 인증제	좋다. 단 정부에서 하는 이런 정책에 대한 **혜택을 받을 생각을 하기 이전에 자신이 먼저 꾸려나가야 한다고 생각**한다.
한식종사원 교육	**일본 현지 교육 : 원칙적으로는 찬성** 조리교육은 많은 시간을 투자해야 되는 부분이라 단편적인 교육이라면 필요없다.	한식당 홍보지원	**TV, 잡지, 홈페이지** 등의 지원
식재료 구입	**한국의 식재료 값이 너무 비싸서 쓰고 싶어도 못 쓰는 실정이다.** 환율의 저하로 개인 상인들도 줄어들었다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	그다지 필요성을 못 느낀다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	처음 오픈 당시 자체적으로 충분히 인테리어의 많은 심려를 기울였다. **물론 좋은 아이템이 있다 면 수용할 의사는 있다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	국가에 무언가를 바라기 보다는 개개인이 열심히 하는 것이 우선이며 그것이 곧 한식의 세계화의 밑거름이라 생각한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류의 영향을 크게 받지는 않았지만 **컨텐츠 보급 및 교류는 좋다고 생각한다.** 드라마 등으로 인해 인식이 많이 바뀌었기 때문이다.	기타 애로사항 및 건의사항	**인력적인 문제, 한국인 조리사고용의 문제**

업소명 : 진주

조사항목	내 용	조사항목	내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)	후쿠오카시	조사일시	2007/12/01	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)	진주(2002년)	대표자 성명/국적	박경식/ 한국		
주 소	中央区天神3丁目5－8－1F 추오쿠텐진3-5-8	연락처	092-741-1391		
식당분류	야끼니꾸, 한국요리	식당유형	개인		
규 모 (좌석수)	30석(좌석24석)/ 4명(PT/2명)	건물형태	상가내 임대		
입지여건	휴흥가	한국조리사 고용	한국인조리사, 일식자격증 유		
주요취급메뉴	야끼니꾸, 한국요리	국산기기사용	로스타, 그릇, 수저, 뚝배기		
대표메뉴 ①	육개장 라면	식자재구입방법	동경의 한국식품유통업체		
대표메뉴 ②	감자탕	식자재 사 용	곡 류	일본100%	
대표메뉴 ③	양념갈비		육 류	일본100%	
대표메뉴 ④	돌솥비빔밥		어패류	일본100%	
대표메뉴 ⑤	지지미		채소류	고추, 깻잎 한국산	
주요고객	70%일본인, 2-30대		양념류1	고추가루, 고추장, 된장	
주차시설	무		양념류2		
접대가능언어	한국어, 일어		기 타	김, 소주, 막걸리	
영업시간 / 휴무일	11:00-23:00/17:00-23:00, 연중무휴	메뉴북 상태	한국어병기 안됨, 사진, 양호		
종합평가	사장님이 일식조리사 자격증을 보유하고 있음. 육개장 라면이라는 다른 곳에는 없는 메뉴개발로 인기를 끌고 있음. **다소 일본화되긴 하였지만 한국음식의 틀을 지키고 있음**				



경영주 의견조사 : 진주

항목	내용	항목	내용
한식운영	한식의 매운맛은 일본의 와사비와 다른 매운맛이기 때문에 일본인들도 좋아한다. 그렇지만 현재 김치라고 하는 메뉴는 어디든 제공되는 대중적인 메뉴다. **김치가 이렇게 일반화되고 이대로라면 있지만 한국 음식이라는 인식이 희미해 질 것이다. 한식의 발전가능성은 오히려 힘들 것 같다.**	한식당 경영 컨설팅 지원	큰 필요성은 못 느낀다.
한식경영자 교육	**한국 초청교육, 일본 현지교육 : 모두 찬성** 소규모의 교육이라면 일본으로 와서 교육을 해주는 것이 좋다. 그렇지만 대규모의 연수 초청등도 좋은 것 같다.	우수 한식당 인증제	**한국을 좋아해서 찾아오는 단골손님들에게는 영향을 미칠 것 같다.**
한식종사원 교육	**한국 초청교육, 일본 현지교육 : 모두 찬성** 소규모의 교육이라면 일본으로 와서 교육을 해주는 것이 좋다. 그렇지만 대규모의 연수 초청등도 좋은 것 같다.	한식당 홍보지원	**연예인들의 사인회, 업소방문**
식재료 구입	**일부 야채, 양념류를 제외한 대부분의 식재료는 일본식재료를 쓴다.** 여기가 일본이기 때문에 어쩔 수 없는 것 같다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	큰 필요성을 못 느낀다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	개인적으로 야끼니꾸점의 특성을 감안 한다면 **기름때, 연기 등을 보완할 수 있는 아이템 보급이 필요하다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	육류를 부위별로 세분화 시켜 원가절감을 했으면 좋겠다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**스타마케팅이 매출에 상당한 도움이 됐다.** 절대적으로 컨텐츠 개발이 필요하다고 생각한다.	기타 애로사항 및 건의사항	**현재 육류가격의 상승률이 커서 힘들다.** 광우병 이후로 미국산 수입이 되지 않아 식재료의 원가가 상승하고 있다.

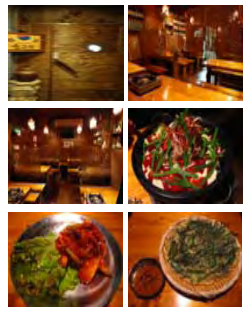
업소명 : 조가

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		후쿠오카시	조사일시		2007/12/01	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		조가 (2005년)	대표자 성명/국적		조남현 / 한국		
주 소		博多区須崎町１－８ 하카타쿠스사키아치1-8	연락처		092-281-1323		
식당분류		삼겹살전문점, 한국요리	식당유형		주식회사		
규 모 (좌석수)		36석 /4명(PT/2명)	건물형태		주상복합, 임대		
입지여건		주택가	한국조리사 고용		한국인조리사, 자격증 무		
주요취급메뉴		삼겹살전문점	국산기기사용		철판, 숟가락, 그릇, 김치냉장고, 항아리		
대표메뉴	①	대패삼겹살	식자재구입방법		한국 식품 유통업체		
	②	순두부찌개	식자재 사 용	곡 류	일본100%		
	③	지지미		육 류	일본100%		
	④	돌솥비빔밥		어패류	일본100%		
	⑤	모듬나물		채소류	깻잎, 고추, 상추		
주요고객		90%일본인, 2-30대, 여성 및 가족		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	소주, 막걸리, 김		
영업시간 / 휴무일		5:30-24:00, 연중무휴	메뉴북 상태		한국어병기 안됨, 사진, 상태 중		
종합평가		인근지역 대패삼겹살을 판매하는 음식점이 없어 영업 잘되고 있음 여성고객이 많음 **한국적인 맛과 분위기 연출됨**					

경영주 의견조사 : 조가

항목	내용	항목	내용
한식운영	**인식이 많이 바뀌면서 한식을 찾는 사람들이 늘어났다.** 본 점포는 대패 삼겹살이라는 생소한 메뉴로 인해 더욱 인기를 끌고 있다.	한식당 경영 컨설팅 지원	딱히 생각해본적이 없다. 지금 이대로도 충분히 잘하고 있다고 생각한다.
한식경영자 교육	**한국 초청교육 : 반대 / 일본 현지 교육 : 찬성** 필요하지만 한국으로 나갈 시간이 없다. 현지교육이 좋다.	우수 한식당 인증제	경영상에 도움이될질 어떨지 모르겠지만 **판단은 손님들이 해야 된다고 생각한다.**
한식종사원 교육	**한국 초청교육 : 반대 / 일본 현지 교육 : 찬성** 필요하지만 한국으로 나갈 시간이 없다. 현지교육이 좋다.	한식당 홍보지원	TV홍보, 유명연예인, 책자 등
식재료 구입	고춧가루, 마늘 등은 직접 사입하고 한국제품이 우수하다, 향과 색이 다르다. 그렇지만 구입에 상당한 어려움이 따른다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	필요하다고 생각한다. **정보교환 및 공유가 필요**하다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**한국식 유니폼개발, 창호지, 소품 등의 보급을 원한다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	식재료의 유통문제
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	영향을 안 받은 것은 아니며 앞으로도 여러 가지 좋은 한국의 문화가 많이 소개 되어졌으면 좋겠다.	기타 애로사항 및 건의사항	**직원들 비자문제**

업소명 : 술고래

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		후쿠오카시	조사일시		2007/12/1	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		술고래 (2006년)	대표자 성명/국적		김일호 / 한국		
주 소		中央区今泉２丁目４－４－１Ｆ 추오쿠이마이즈미2-4-4	연락처		092-762-6630		
식당분류		한국요리이자까야	식당유형		주식회사		
규 모 (좌석수)		26석	건물형태		상가내 임대		
입지여건		주택가, 오피스	한국조리사 고용		제일교포 조리사고용/ 한식자격증 무		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		그릇, 수저, 뚝배기		
대표메뉴	①	곱창전골	식자재구입방법		한국식품 유통회사		
	②	두부찌개	식자재 사 용	곡 류	일본100%		
	③	부추전		육 류	일본100%		
	④	오징어회무침		어패류	일본100%		
	⑤	해물파전		채소류	깻잎, 고추		
주요고객		90%일본인, 30대직장인		양념류1	고춧가루,된장(직접담금),고추장(직접담금)		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	소주, 막걸리		
영업시간 / 휴무일		18:00-01:00/ 매주 월요일	메뉴북 상태		한국어병기, 사진없음, 상태중		
종합평가		유일하게 메뉴가 한글이 일본어 보다 글씨체가 큰 점포임. **한국요리를 전문으로 파는 주점형태로 운영.** 직원들을 한국으로 유학을 갔다 온 일본인을 고용.					

경영주 의견조사 : 술고래

항목	내용	항목	내용
한식운영	한국음식점에 오는 손님들은 한국음식이 좋아서 오는 것이다. 거리도 가깝기 때문에 앞으로도 **충분히 세계화의 가능성이 있다**고 생각한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	마케팅 지원이 필요하다.
한식경영자 교육	**한국 초청교육 : 찬성 / 일본 현지교육 : 찬성** 시간만 허락 한다면 한국에 직접 나가서 보고 배우고 싶다.	우수 한식당 인증제	찬성 우수한식당 인증제라는 제도 자체를 일본손님들이 인식하지 못하면 실시를 한다고 해도 별로 큰 의미는 없다고 생각되지만, 이러한 제도 자체는 나쁘지 않다고 생각한다.
한식종사원 교육	**한국 초청교육 : 찬성 / 일본 현지교육 : 찬성** 맛 이라는 것이 천차만별이라 어떤 맛이 진정한 한국의 맛이다. 그러나 일방적인 요리에 대한 교육은 의미가 없다고 생각한다.	한식당 홍보지원	자체적으로 점포에서 한국여행의 유인물을 배치하여 일본인 손님들에게 무료로 제공하고 있다. 가게를 알리기 이전에 한국을 알리기 위해 노력하고 있다. 홍보지원을 해준다면 한국의 맛 집 소개 같은 책자의 보급이 좋을 것 같다.
식재료 구입	최대한 한국식재료를 쓰고 싶지만 현실상 힘든 점이 많다. **가격이 너무 비싸서 모두 충당하기에는 무리가 있다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	필요하다고 생각한다. 현지사람들이 자체적으로 진행하기 힘든 점이 있으므로 정부에서 지원을 해주는 것도 한 가지 방법 인것 같다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**인테리어 및 소품의 아이템의 보급은 필요하다고 생각한다.** 개인적으로 알아보고 사입을 하지 않으면 안 되기 때문에 어려운 점이 많고 한국의 물건을 구입함에 있어서도 애로사항이 많기 때문에 지원을 해준다면 좋겠다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	단지 한국음식점 뿐만 아니라 외식업자체가 힘들고 고된 일이라고 생각한다. 그렇지만 어려서부터 가정에서 먹던 음식을 일반 일본인들에게 맛있게 제공하는 것이 즐겁기 때문에 힘들지만 행복하다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	오픈한지 2년 남짓 이라 그다지 한류의 영향을 몸소 느끼지는 못했지만 **꾸준한 컨텐츠 개발은 좋다고 생각한다.**	기타 애로사항 및 건의사항	별다른 애로사항은 없다.

업소명 : 명동

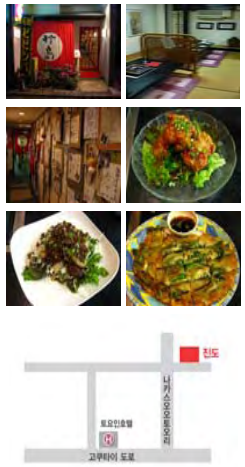
조사항목	내 용	조사항목	내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)	후쿠오카시	조사일시	2007/12/2	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)	명동(1990년)	대표자 성명/국적	서명혜 / 한국		
주 소	中央区六本松２丁目５－１４ 추오쿠록본마츠2-5-14	연락처	092-731-7010		
식당분류	야끼니꾸, 한국요리	식당유형	개인		
규 모 (좌석수)	32석(좌식18석)/ 5명(PT/1명)	건물형태	단독, 자가		
입지여건	주택가, 오피스	한국조리사 고용	제일교포, 자격증 무		
주요취급메뉴	야끼니꾸, 한국요리	국산기기사용	수저, 돌솥, 막걸리 동이		
대표메뉴 ①	야끼니꾸세트	식자재구입방법	한국식품유통회사		
대표메뉴 ②	지지미	식자재 사 용 곡 류	일본100%		
대표메뉴 ③	순두부찌개	육 류	일본100%		
대표메뉴 ④	잡채	어패류	일본100%		
대표메뉴 ⑤	냉면	채소류	고추, 깻잎, 상추 한국산		
주요고객	70%일본인/20%재일교포/10%한국인 , 30대 직장인	양념류1	된장(직접담금), 고추장(직접담금), 고추가루		
주차시설	4대	양념류2			
접대가능언어	한국어, 일어	기 타	당면, 소주, 막걸리, 김		
영업시간 / 휴무일	5:30-01:00, 매주 수요일	메뉴북 상태	한국어병기 안됨, 사진 없음, 상태중		
종합평가	재일교포 2세가 운영. 사장님의 어머니가 직접 고추장, 된장을 만드심. **인테리어는 일본식**에 가깝지만 한국 소품으로 장식해 놓았고, **메뉴맛은 일본적인 편이있다.**				

경영주 의견조사 : 명동

항목	내용	항목	내용
한식운영	최근에는 한류로 인해 일본인들이 한국음식의 맛을 알고 한식당을 찾아온다. 단지 한식이 먹고 싶다가 아니라 "순두부가 먹고 싶다.", "잡채가 먹고 싶다"등의 **구체적인 메뉴를 떠올리는 단계까지 오게 됐기 때문에 앞으로도 충분히 발전 가능성이 있다고 생각 한다.**	한식당 경영 컨설팅 지원	따로 생각 해본 적이 없다.
한식 경영자 교육	**한국 초청교육, 일본 현지교육 모두 찬성** 한국에서는 한국에서 교육할 부분이 있고, 일본에서는 또 나름의 교육을 필요로 하는 부분이 있다고 생각한다.	우수 한식당 인증제	나쁘지 않다고 생각한다.
한식 종사원 교육	**한국 초청교육, 일본 현지교육 모두 찬성** 한국에서는 한국의 맛을 배우고 싶고 일본에서는 일본특유의 접시에 담는 법 을 배우고 싶다. 즉, 한식의 장점과 일식의 장점을 두루 교육 받아서 서로의 장점을 복합적으로 응용을 하면 좋을 것 같다.	한식당 홍보지원	TV를 통한 방송 프로그램이 가장 홍보 효과가 크다.
식재료 구입	**고기와 쌀은 알다시피 일본제료가 품질적인 면과 실용적인 면 에서 용이하다.** 그렇지만 고추장 된장등은 한국산을 쓰지 않으면 맛이 안 난다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**그다지 필요성을 느끼지 못하고 있다.** 그렇지만 정부에서 정책적인 지원을 해준다면 반대하지는 않는다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	소품 등을 필요로 해도 한국으로 일부러 사러 나가지 않으면 안 된다. 작은 소품들은 일본에서도 손쉽게 구할 수 있었으면 좋겠다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	후쿠오카는 오히려 한국유학생이 적다. **한국인 스텝을 고용하고 싶다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류붐의 영향으로 경영적으로 도움이 많이 됐다. 특히 자장면, 떡볶이 등은 드라마에 자주 등장하는 메뉴니까 자연적으로 알게 된다. 이처럼 **한국의 문화를 전파 시킬 수 있는 컨텐츠 개발과 보급은 굉장히 좋다고 생각한다.**	기타 애로사항 및 건의사항	**후쿠오카 내 영사관에서 한국인 유학생들과의 네트워크 구축을 지원해 줬으면 좋겠다.**

업소명 : 진도

조사항목	내 용	조사항목	내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)	후쿠오카시	조사일시	2007/12/3	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)	진도 (1997년)	대표자 성명/국적	이정미 / 한국		
주 소	中央区春吉３丁目１４－２８－１Ｆ 추오쿠하루요시3-14-28	연락처	092-714-3790		
식당분류	한국요리	식당유형	개인		
규 모 (좌석수)	44석(좌식24석)/ 6명(PT/3명)	건물형태	주상복합, 임대		
입지여건	주택가, 오피스가	한국조리사 고용	제일교포, 한식조리사 자격증 무		
주요취급메뉴	한국요리	국산기기사용	숟가락, 냄비, 그릇, 뚝배기		
대표메뉴 ①	곱창전골	식자재구입방법	한국식품 유통회사		
대표메뉴 ②	한국식 양념통닭	식자재 사 용 곡 류	일본100%		
대표메뉴 ③	지지미	육 류	일본100%		
대표메뉴 ④	숯불갈비	어패류	일본100%		
대표메뉴 ⑤	떡볶기	채소류	풋고추, 깻잎 한국산		
주요고객	80%일본인, 2-50대, 다양한계층	양념류1	물엿, 참기름, 고춧가루, 된장 한국산		
주차시설	무	양념류2	고추장(직접담금)		
접대가능언어	한국어, 일어	기 타	소주, 막걸리, 김		
영업시간 / 휴무일	17:30-23:30, 매주 화요일	메뉴북 상태	한국어병기안됨, 사진없음, 상태중		
종합평가	사장님을 제외한 주방 및 홀직원이 대부분재일교포 2세임. 재일교포인 점장에게 경영의 대부분을 맡기고 있는 실정임. **한국적인 메뉴로 구성되어 있고 맛도 한국적임** 점포의 분위기와는 달리 직원들의 연령대가 낮음.				



경영주 의견조사 : 진도

항목	내용	항목	내용
한식운영	딱히 문서화된 레시피를 보유하고 있지는 않지만 어머니로부터 배우고 먹었던 요리를 하고 있기 때문에 한국 어머니의 맛을 그대로 재현하고 있다고 생각한다. 앞으로도 일본 내에서는 한식의 발전가능성이 크다고 생각한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	불필요하다.
한식경영자 교육	**한국 초청교육 : 반대 / 일본 현지교육 : 찬성** 인력적, 시간적 문제상 일본현지 교육이 좋다.	우수 한식당 인증제	좋다고 생각한다. 그렇지만 그 **기준이 확실해야 할 것이다.**
한식종사원 교육	**한국 초청교육 : 반대 / 일본 현지교육 : 찬성** 가정에서 배운 음식을 요리하기 때문에 교육을 받는것도 좋다. 그렇지만 역시 일본 현지 교육이 좋다.	한식당 홍보지원	**홈페이지, TV 방송이 효과적**이다.
식재료 구입	지금은 환률 하락으로 개인 상인이 많이 줄어들었다. **식자재의 유통에 있어서 가격이 너무 비싸다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	필요하다고 생각하지만 잘 이루어지지 않고 있다. 정부에서 지원을 해주면 좋겠다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**한국의 전통적이 문양이라든지 한국전통의 소품개발은 좋다.** 수용할 의사가 있다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	식재료의 원가가 비싸다. **조금 더 싸게 구입할 수 있는 정책방안을 냈으면 좋겠다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	배용준, 월드컵, 드라마 등 한류의 붐의 영향이 컸다. **드라마에 나오는 음식을 손님이 찾는다. 앞으로도 개발하면 좋겠다.**	기타 애로사항 및 건의사항	한국음식, 또는 한국문화에 대한 정보가 필요하다. **간행물 및 정보지 보급요청.**

업소명 : 한정

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		후쿠오카시	조사일시		2007/11/29	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		한정(1995년)	대표자 성명/국적		이정제 / 한국		
주 소		市宰府３丁目２－６ 시사이후3-2-6	연락처		092-921-6705		
식당분류		한국요리,이자까야	식당유형		개인- 2점포		
규 모 (좌석수)		80석(전부좌식)/ 2명(PT/20명)	건물형태		단독, 임대(1, 2층)		
입지여건		대로변, 오피스가, 주택가	한국조리사 고용		일본인조리사고용, 한식자격증 무		
주요취급메뉴		한국요리, 야끼니꾸	국산기기사용		테이블, 김치냉장고, 수저, 뚝배기		
대표메뉴	①	양념갈비	식자재구입방법		통신판매(한국식품유통업체), 개인상인		
	②	파전	식자재 사 용	곡 류	일본100%		
	③	해물탕		육 류	일본100%		
	④	곱창전골		어패류	일본100%		
	⑤	잡채		채소류	애호박, 깻잎, 고추		
주요고객		60%일본인, 2-50대/다양함		양념류1	고춧가루, 된장, 고추장		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어, 중국어		기 타	소주, 막걸리		
영업시간 / 휴무일		11:30-14:00/17:00-23:00, 연중무휴	메뉴북 상태		한국어병기, 사진 , 양호		
종합평가		**일본의 전통 가옥을 개조**하여 한식당으로 리모델링 함. 한국의 여행업체와 연계가 되어있어 한국 관광객 유치. **한국적인 메뉴 운영하고 있으나 품질 떨어짐** 야끼니꾸의 환기시설이 되어있지 않음.					

경영주 의견조사 : 한정

항목	내용	항목	내용
한식운영	한국음식을 일본 현지화 시켜버리면 국적불명의 음식이 되기 때문에 **한국 전통의 맛을 고수해야 된다고 생각한다.** 현지의 상황으로 봐서는 앞으로도 일본에서의 한식이 발전가능성이 크다고 본다.	한식당 경영 컨설팅 지원	경영상의 어려움을 겪고 있어 한국인 관광객유치에 힘쓰고 있다. **경영컨설팅을 받고 싶다.**
한식경영자 교육	**한국 초청교육 : 찬성** 한국에 직접 가서 배우는 것이 좋다고 생각 한다. 본국에서의 교육이 효율성이 있다고 생각한다.	우수 한식당 인증제	그 가치가 어느 정도 있는지는 모르겠지만 우선 선전용으로는 용이할 것 같다. 그렇지만 지역 내 한식당 간 잘못된 경쟁심 유발이 걱정된다. **인증제를 실시한다면 확실한 기준이 있어야 할 것이다.**
한식조리사 교육	**일본 현지교육 : 찬성** 메뉴개발의 필요성을 느끼고 있으며 조리사교육은 일본 현지에서 이루어졌으면 좋겠다.	한식당 홍보지원	**신문, 요리 전문 잡지, 광고, TV , 지역별 한국음식 책자**
식재료 구입	한국식자재는 대부분 통신판매를 통해서 하고 있지만 개인 상인에게도 의존하는 부분이 크다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	현지에서 잘 이루어지지 않는 부분이지만 필요하고 생각한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	한국전통의 문갑, 문양, 수목화 등의 액자 등을 보급했으면 한다. 영사관이나 무역진흥공사 같은 기관에서 보급을 하면 효율적이라 생각하며 어떠한 홍보보다도 이러한 **문화적 아이템을 보급 하는 것이 우선이다.**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**한식의 전문화 특성화의 필요성을 느끼지만 동경과는 다르게 아직까지 지방에서는 불가능이다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**한류의 붐은 무시하지 못할 정도로 영향을 미쳤다.** 앞으로도 이러한 컨텐츠 개발이 꾸준히 이루어져서 더욱더 한국을 알리는 것이 중요하다.	기타 애로사항 및 건의사항	자금 융통이 어렵다. **은행대출, 운영자금 , 시설자금의 지원**

업소명 : 미야꼬

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		후쿠오카시	조사일시		2007/11/29	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		미야코(1947년)	대표자 성명/국적		이용자 / 한국		
주 소		博多区祇園町４－６８ １Ｆ 하카타쿠키온쵸4-68	연락처		092-271-7484		
식당분류		야끼니꾸, 한국요리	식당유형		개인		
규 모 (좌석수)		100석(좌식/60석), 10명(PT/7명)	건물형태		단독, 자가 (1-3층)		
입지여건		유흥가, 시내중심가	한국조리사 고용		제일교포 조리사고용, 한국조리사 자격증 무		
주요취급메뉴		야끼니꾸, 한국요리	국산기기사용		뚝배기, 김치냉장고, 숟가락		
대표메뉴	①	갈비	식자재구입방법		한국식품유통업체		
	②	된장찌개	식자재 사 용	곡 류	일본100%		
	③	지지미		육 류	일본100%		
	④	곰탕		어패류	일본100%		
	⑤	모듬김치		채소류	호박, 풋고추, 깻잎 한국식품 유통업체		
주요고객		80%일본인, 3-50대		양념류1	고춧가루, 된장, 고추장 한국식품 유통업체		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	소주, 막걸리		
영업시간 /휴무일		11:30-24:30, 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 병기 안 됨		
종합평가		같은 장소에서 50년간 영업중이며 지금은 손자가 물려받아서 경영. 고추장, 된장, 막걸리를 손수 만듦 **인테리어는 일본풍이라고 할 수 있으나 메뉴는 한국적임**					

경영주 의견조사 : 미야코

항목	내용	항목	내용
한식운영	일본인들이 매운 음식을 먹게 되고 고기를 구워먹는 문화는 완전히 정착한 상태이다. 앞으로도 계속 발전가능성은 있다고 생각한다. 일본손님이 오면 일본인 입맛에 맞춘 음식을 내고 한국 손님이 오시면 한국인 입맛에 맞는 음식을 낸다.	한식당 경영 컨설팅 지원	생각해 본 적 없으나 **일본을 잘 아는 사람이 컨설팅을 진행해야 한다고 생각**한다.
한식경영자 교육	**한국 초청교육, 일본 현지교육 : 찬성** 필요하다고 생각하면 한국에서의 교육이 좋지만 시간이 여의치가 않다.	우수 한식당 인증제	일본인들에게 크게 인식되지 않을 것으로 판단된다. **차라리 잘지, 방송 등에 의한 인증이 영향력이 클 것 같다.**
한식조리사 교육	**한국 초청교육, 일본 현지교육 : 찬성** 필요하다고 생각하면 한국에서의 교육이 좋지만 시간이 여의치가 않다.	한식당 홍보지원	TV, 드라마 등 대중매체를 통한 광고·홍보지원
식재료 구입	예전에는 개인 상인들을 자주 이용했었는데 지금은 그마저도 힘들다. 메주, 된장, 고추장, 막걸리는 직접 담그고 있다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	늦은 감이 있지만, 한인 간 네트워크 구축은 꼭 필요하다
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	좋다. 좋은 아이템을 개발해서 보급하면 좋겠다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**한식의 세계화에 대해 생각해 본적은 없지만 일본 내 한식당들 모두 한식의 세계화를 위해 노력하는 민간외교관의 역할을 충분히 하고 있다고 생각한다.** 하지만 일본에서는 한국인으로 한국에서는 교포로 취급받으며 한국인이라는 정체성이 흔들리고 있다. 우리는 한국인이다. 한국인으로서의 자부심을 가질 수 있도록 해주길 바란다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	영향이 있다. **한국에 대한 관심을 높일 수 있어 그만큼 한국음식을 받아들이는데 개방적이다.**	기타 애로사항 및 건의사항	

업소명 : 김치마마

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		후쿠오카시	조사일시		2007/11/29	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		김치마마(2002년)	대표자 성명/국적		공개거부 / 한국		
주 소		博多区 中洲 2丁目 8-19 1F 하카타쿠나카스 2-8-19	연락처		092-262-7050		
식당분류		약선한국요리, 김치전문점	식당유형		개인		
규 모 (좌석수)		30석(좌식24석), 3명(PT/1명)	건물형태		상가내 임대		
입지여건		유흥가, 시내중심가	한국조리사 고용		한국인조리사, 한식조리사자격증 무		
주요취급메뉴		약선한국요리	국산기기사용		수저, 냄비, 뚝배기		
대표메뉴	①	한방족발	식자재구입방법		직접농사(배추,풋고추,빨간고추), 한국식품유통회사		
	②	지지미	식자재 사 용	곡 류	일본100%		
	③	해물잡채		육 류	일본100%		
	④	된장찌개		어패류	일본100%		
	⑤	두부찌개		채소류	농사(배추,고추)		
주요고객		50%일본인, 다양한 계층		양념류1	직접만든다. 한방재료(감초, 대추등),		
주차시설		무		양념류2	고추장(직접담금), 된장(직접담금)		
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	소주, 막걸리, 김		
영업시간 / 휴무일		18:00-03:00, 매주일요일	메뉴북 상태		한국어병기안됨, 사진 , 양호		
종합평가		**한국적인 인테리어, 한국적인 메뉴구성과 한국적인 맛** 약선 김치를 개발하여 특허 받아서 판매, 김치용 양념도 개발하여 판매. 대부분의 재료에 한방, 약선을 접목하여 메뉴개발.					

경영주 의견조사 : 김치마마

항목	내용	항목	내용
한식운영	**한국의 맛을 고수함** 일본인 입맛에 다소 맞지 않는 부분도 있지만 일본인 중산층 이상의 경우 한국 전통음식의 맛을 안다. 또한 마늘, 생강 등 한국음식 특유의 냄새에도 잘 적응하고 있다	한식당 경영 컨설팅 지원	생각해 본적 없으나 받아볼 의향은 있음
한식경영자 교육	**한국 초청교육 : 반대 / 일본 현지교육 : 찬성** 인력 운영이 타이트 하여 영업에 방해가 될 수 있다. 따라서 일본 현지 교육이 이루어진다면 생각해 보겠다.	우수 한식당 인증제	**한국에서는 효과가 있을지 모르겠지만, 일본은 별로 효과가 없다.** 일본 현지의 사정을 모른채 인증제 자체로만은 오히려 나쁜 영향과 오해를 불러일으킬 수 있다.
한식조리사 교육	**한국 초청교육 : 반대 / 일본 현지교육 : 찬성** 재일교포의 경우 한국말 잘 몰라 한국 초청교육이 이루어진다면 언어적 소통에 문제가 있어 많이 배우지 못할 것이다.	한식당 홍보지원	대중매체는 어떤 것이라도 괜찮고, **한식의 특성, 업소의 특성을 잘 살리는 홍보가 필요하다.**
식재료 구입	직접 농사를 짓기도 하고, 한국식품 유통회사를 통해 구입	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**정보지가 필요**하다. 이는 한국식품 유통업체의 역할이 중요하다고 생각된다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**한국에 관한 좋은 인테리어 아이템은 수용하고 싶다.** 개인적으로 전통적인 것 보다는 모던한 한국풍 인테리어였으면 좋겠고, 각 업소의 특성을 살릴 수 있었으면 좋겠다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**정보교환, 음식에 대한 세미나, 정보, 레시피 보급, 책자보급 중요**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	**큰 영향 없으나 서로의 문화에 대한 이해가 빠를 수 있어 좋다.**	기타 애로사항 및 건의사항	**식재료 가격 인상이 가장 큰 문제라고 할 수 있음**

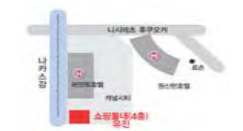
업소명 : 한양

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시면)		후쿠오카시	조사일시		2007/11/29	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		漢陽 (한양) (2000년)	대표자 성명/국적		이정희 / 한국		
주 소		福岡県 福岡市 博多区 大博町１３－２７ 후쿠오카켄 후쿠오카시 하카타쿠 타이하쿠마치 13-27	연락처		0120-500772		
식당분류		한국요리	식당유형		개인		
규 모 (좌석수)		28석, 6명(PT/3명)	건물형태		단독, 임대 (1-2층)		
입지여건		주택가, 오피스가	한국조리사 고용		한국인조리사, 한식조리사자격증 보유		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		수저, 뚝배기, 돌판, 김치냉장고		
대표메뉴	①	양곱창철판구이	식자재구입방법		한국식품 유통업체,개인상인		
	②	돼지갈비	식자재 사 용	곡 류	일본100%		
	③	낙지볶음		육 류	대부분일본, 닭-프랑스산		
	④	삼계탕		어패류	일본100%		
	⑤	지지미		채소류	풋고추, 깻잎, 상추, 콩나물, 마늘,부추		
주요고객		99%일본인, 연령대 다양		양념류1	고춧가루(안면도에서 직접사입),된장, 고추장		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어, 중국어		기 타	소주, 막걸리, 김		
영업시간 / 휴무일		17:30-24:00, 매주화요일	메뉴북 상태		한국어병기, 사진, 상태중		
종합평가		일본가옥으로 이전예정, **퓨전(한국의 맛 + 일본의 맛)** 사장님(한국인 어머니)가 직접 요리를 하시고 아들이 운영을함. 열악한 위치적 특성과, 점포의 협소한 공간에도 불구하고 손님이 많았으며 꾸준히 매출이 증대하고 있음(이전예정)						

경영주 의견조사 : 한양

항목	내용	항목	내용
한식운영	7년 운영기간동안 맛에 대한 불만 없었고, 불황이라고 해도 계속해서 손님이 늘어나고 있다. **전통적인 한국의 맛을 유지하되 매운맛의 조정이 필요하다**	한식당 경영 컨설팅 지원	**자체적으로 system을 구축하려고 노력하고 있지만 힘든 부분도 있으므로 도움을 준다면 좋겠다.**
한식경영자 교육	**한국 초청교육 : 찬성 / 일본 현지교육 : 찬성** 변화가 필요하다. 한국 방문 경험이 있는 일본인과의 대화를 통해 한국에 대해 많이 배운다. 따라서 직접 경험하는 것이 좋다고 생각한다.	우수 한식당 인증제	**무슨 기준으로 우수한식당을 선별해 낼 것인지 의문이고 한국에서 일본 음식점을 어떻게 평가할 수 있는가?** 한국에서 인증하는 것 보다 일본 방송국에서 인정해 주는 것이 일본에서는 더욱 영향력 있다.
한식종사원 교육	**한국 초청교육 : 반대 / 일본 현지교육 : 찬성** 필요하긴 하지만 상황에 따라 다를 수 있음. 또한 가족에 의해 운영되고 있고 고용된 종사원 한국사람으로 한국에 가족들 거주하여 한국 초청교육까지는 필요없음. 일본 내 전문가에 의한 접객 교육이 더 필요함	한식당 홍보지원	**한류, TV 등을 통한 홍보지원이 필요**하고 한국·일본 정치, 경제, 문화 교류 많아져 대중화되어야 할 것이라고 생각함
식재료 구입	**대부분 식재료 일본에서 충당하려고 노력함** 현지 식재료를 최대한 사용하는 것이 일본에서도 좋은 반응을 보일 것이라고 생각됨	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	생각해 본적 없음 **한인 간, 재일교포 간 경쟁이 매우 심한 상태**이다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	인테리어 아이템이 있다면 수용의사 있음 **고전적인 한국 인테리어가 좋음** 50대 이상 일본인들 한국의 고전적인 인테리어를 좋아함	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	일본인 한국 관광 시 질 낮은 음식점 이용한 후 한국음식에 실망하는 경우가 많다. **음식도 관광의 매우 중요한 부분이므로 일본인 단체 관광객들에게 좋은 한국음식을 먹을 수 있게 해야 일본의 한식당들도 자극받아 발전할 수 있다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	더 많은 드라마가 일본에서 방영되었으면 좋겠다. **한국의 위상 높아지고, 차별대우 없어진다** 배용준 : 손님들 많이 찾고, 직접 포스터, 사진 등 가져다 붙임	기타 애로사항 및 건의사항	**식재료 가격 상승이 매우 부담되고, 검역·검수 까다로워 식재료 비용 더욱 상승할 것임**

업소명 : 유진

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		후쿠오카시	조사일시		2007/11/30	조사자	강효용, 김지은
상호명 (개업년월일)		유진(2000년)	대표자 성명/국적		이노우에후미코/ 재일교포		
주 소		博多区住吉1丁目2－20－4F 하카타쿠스미요시1-2-20	연락처		092-263-7517		
식당분류		야끼니꾸, 한국요리	식당유형		주식회사, 2점포		
규 모 (좌석수)		70석(좌석12석), 7명(PT/5명)	건물형태		상가내 임대 (쇼핑몰내 위치)		
입지여건		쇼핑몰내 식당가	한국조리사 고용		한식조리사자격증 무		
주요취급메뉴		야끼니꾸, 한국요리	국산기기사용		로스타, 숟가락, 뚝배기, 김치냉장고,그릇일부, 휴대용가스렌지, 테이블		
대표메뉴	①	항아리갈비	식자재구입방법		한국식품유통업체		
	②	갈비탕	식자재 사 용	곡 류	일본100%		
	③	김밥		육 류	일본100%		
	④	지지미		어패류	일본100%		
	⑤	육개장		채소류	깻잎, 풋고추		
주요고객		90%일본인, 가족, 커플,2-30대젊은층		양념류1	고추가루, 고추장, 된장		
주차시설		쇼핑몰자체		양념류2			
접대가능언어		일어		기 타	김, 소주, 막걸리		
영업시간 / 휴무일		11:00-23:00, 연중무휴	메뉴북 상태		한글병기, 사진, 양호		
종합평가		2개점포 모두 각각 쇼핑몰 내에 자리하고 있음. 일본현지에서 컨설팅회사에 의뢰하여 오픈함. 장소적인 특성상 젊은층을 겨냥한 샐러드바를 운영하고 있으며 각종 김치류나 야채류를 무한대로 제공 받을 수 있음. **맛은 한국 구성은 일본식**						

경영주 의견조사 : 유진

항목	내용	항목	내용
한식운영	한식에 대한 인식과 맛에 익숙해지면서 일본인들 한식 좋아한다. 충분히 발전 가능성 있다고 생각한다.	한식당 경영 컨설팅 지원	한국 외식업이 일본보다 뒤떨어져 있는 것이 사실이고 그만큼 컨설팅 또한 일본이 앞서 있는 것이 사실이다. **따라서 일본의 컨설팅 회사가 더욱 도움될 것이라고 생각된다.**
한식경영자 교육	**한국 내 초청교육, 본 현지 교육 : 찬성** 한국의 외식 트랜드를 아는 것이 일본에서 새로운 메뉴 개발과 새로운 사업 구상에 도움이 될 것이다.	우수 한식당 인증제	**크게 도움되지 못한다.** 한국관광객들을 상대로 한다면 도움이 되겠지만 일본인들에게는 큰 영향이 없을 것 같다.
한식조리사 교육	**한국 내 초청교육, 본 현지 교육 : 찬성** 매니저급 이상 정직원의 경우 한국에 직접 방문할 기회를 제공한다면 업무 만족도 및 능률향상, 메뉴개발 아이디어 제고 등 좋은 효과가 있을 것이라고 판단된다. 또한 경우에 따라, 규모에 따라, 경영방침에 따라 지역적 특성을 고려하여 전문성이 강화된 교육이 필요하다.	한식당 홍보지원	**TV와 드라마를 바탕으로 한국의 뿌리깊은 역사와 문화를 알리는 것이 중요할 것이다.** 또한 이야기가 있는 테마형 소품이나 인테리어가 이루어진다면 더 좋을 것이다.
식재료 구입	**주로 유통업체를 통해 구입하고 있다.** 한국방문 시 조미료 및 다시다 등 구입하여 들어오기도 한다.	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	**조사를 통해 일본 내 한식의 포지션을 알고 네트워크를 구축하여 한식당 간 정보교류의 장이 형성되었으면 좋겠다.**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	체인형태로 운영되어 자체적인 인테리어 안을 가지고 있다. 개발된다면 참고자료로 활용할 수 있을 것이다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**한식의 범위를 넓히고 분류, 구분을 세분화할 필요가 있다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	쇼핑센터에 입점하여 가족고객이 많은데, 가족 중 어머니들이 매우 좋아한다. **드라마, 영화가 한국식당 매출에 미치는 영향은 있다고 할 수 있다.**	기타 애로사항 및 건의사항	일본 경기 불황으로 외식업 상황 매우 좋지 못하다

업소명 : 무한

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		후쿠오카시	조사일시		2007/12/02	조사자	강효용, 김지은
상호명 (개업년월일)		무한(2005년)	대표자 성명/국적		시마다카 / 재일교포		
주 소		博多区博多駅前3丁目26－5 1F 하카타쿠하카타에끼마에3-26-5	연락처		092-473-9211		
식당분류		한국요리	식당유형		개인-2점포		
규 모 (좌석수)		40석(좌석16석),	건물형태		상가내 임대		
입지여건		오피스가, 주택가	한국조리사 고용		한식조리사자격증 무		
주요취급메뉴		한국요리	국산기기사용		일부그릇, 숟가락,뚝배기, 막걸리 동이		
대표메뉴	①	해물파전	식자재구입방법		한국식품유통업체		
	②	순두부찌게	식자재 사 용	곡 류	일본100%		
	③	불고기		육 류	일본100%		
	④	김치찌개		어패류	일본100%		
	⑤	떡볶이		채소류	깻잎, 상추, 풋고추		
주요고객		90%일본인, 연령대 다양		양념류1	고추가루, 고추장, 된장		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		일어, 한국어		기 타	김, 소주, 막걸리		
영업시간 / 휴무일		11:00-24:00, 연중무휴	메뉴북 상태		한국어병기, 사진, 양호		
종합평가		직원들이 개량한복을 유니폼으로 입고 있음. 지지미가 돌판에 구워져 나와 다른곳과 차별화 됨. **한국적인 맛과 일본의 맛, 분위기 섞여있음**					

경영주 의견조사 : 무한

항목	내용	항목	내용
한식운영	현지화된 맛과 전통적인 맛의 조화가 중요하다 한국적인 맛이 일본인에게 통할 때도 있고(지짐이, 잡채, 떡볶이) 현지화된 맛이 통할 때도 있다(구이류, 김치 등)	한식당 경영 컨설팅 지원	일본인 전문가에 의한 컨설팅 필요
한식경영자 교육	**한국 내 초청교육, 본 현지 교육 : 반대** 참여하고는 싶지만 인력 운영 및 시간적 여유 없음	우수 한식당 인증제	**한식당 인증을 위한 적절한 기준 필요**
한식조리사 교육	**한국 내 초청교육, 본 현지 교육 : 반대** 참여하고는 싶지만 인력 운영 및 시간적 여유 없음	한식당 홍보지원	**일본에서 활성화된 TV 맛집 소개 프로그램을 통한 소개가 가장 중요함**
식재료 구입	일본 식재료 유통체계 잘 발달 한국식품 유통업체를 통해 구입	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한인 간, 교포 간 갈등해결이 먼저 이루어져야 하지 않을까
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성 한국 소품과 그림으로 장식 **일본에서는 이국적인 분위기로 좋은 반응을 얻을 수 있음**	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**한식의 저변확대가 필요함**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	더 많은 한국 드라마가 일본에서 방영되었으면 좋겠다 **교민들에게는 자부심을 주고, 한식당에게는 매출 상승의 원동력이 된다**	기타 애로사항 및 건의사항	없음

업소명 : 한국관

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		후쿠오카시	조사일시		2007/12/3	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		한국관(2005년)	대표자 성명/국적		오노 / 한국		
주 소		博多区中洲3-5-13 하카타쿠나카스3-5-13	연락처		092-282-6526		
식당분류		야끼니꾸, 한국요리	식당유형		주식회사		
규 모 (좌석수)		50석, 5명	건물형태		단독,자가 (1층, 2층-모츠나베전용)		
입지여건		유흥가, 시내중심가	한국조리사 고용		한국인 조리사, 한식조리사자격증 유		
주요취급메뉴		야끼니꾸, 한국요리	국산기기사용		뚝배기, 일부 그릇, 숟가락		
대표메뉴	①	양념갈비	식자재구입방법		한국식품유통업체		
	②	지지미	식자재 사 용	곡 류	일본100%		
	③	돌솥비빔밥		육 류	일본100%		
	④	꽃게 된장찌개		어패류	일본100%		
	⑤	한국식사라다		채소류	깻잎, 애호박, 풋고추		
주요고객		90%일본인, 3-50대		양념류1	고춧가루, 고추장, 된장		
주차시설		무		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일본어, 중국어		기 타	김, 멸치		
영업시간 / 휴무일		18:00-05:00/ 연중무휴	메뉴북 상태		양호, 병기 안됨		
종합평가		시내 한 가운데 4층건물에 자리하고 있으며 간판이 눈에 띄게 크다. 주방에서 일하는 조리사 분들은 전원 한국분 들이다. **한국적인 맛을 내려고 노력하지만 현지의 사정을 고려하여 일본식으로 운영되는 면 있음**					

경영주 의견조사 : 한국관

항목	내용	항목	내용
한식운영	한국음식 전문점으로서 한국요리의 맛을 고집하다보니 현지인의 반응이 그렇게 좋지 못하고 **일본식 한국음식을 연구하여 맛과 모양을 변형하여 운영하고 있다.**	한식당 경영 컨설팅 지원	생각해본 적 없음
한식경영자 교육	**한국 내 초청교육 : 반대 / 일본 현지 교육 : 찬성** 현지화가 중요하므로 일본 내 교육 원함	우수 한식당 인증제	있으면 좋겠지만 **큰 영향은 없을 것이라고 판단**된다.
한식종사원 교육	**한국 내 초청교육 : 반대 / 일본 현지 교육 : 찬성** 현지화가 중요하므로 일본 내 교육 원함	한식당 홍보지원	**한류 스타들의 홍보지원이 필요하다.**
식재료 구입	일본 유통망 잘 발달되어 있고, 통신판매 잘 되어 있어 **주로 유통업체를 통해 구입**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	민박을 함께 운영하고 있어 도움될 것이라고 생각된다. 네트워크 구축도 좋지만 업소에 도움이 되는 것이 좋다
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	좋은 생각이라고 판단되지만 크게 필요치 않을 것이다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**전문점으로 발전해야 할 것이라고 판단된다.**
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	드라마의 영향력은 있다. 드라마에서 나온 메뉴를 주문하기도 한다.	기타 애로사항 및 건의사항	_

업소명 : 현풍관

조사항목		내 용	조사항목		내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)		후쿠오카시	조사일시		2007/12/2	조사자	강효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)		현풍관(1995년)	대표자 성명/국적		김화대 / 재일교포		
주 소		中央区長浜２丁目５－１０２ 추오쿠나가하마2-5 102	연락처		092-781-8272		
식당분류		야끼니꾸, 한국요리	식당유형		개인		
규 모 (좌석수)		53석(좌식25석), 4명(PT/2명)	건물형태		상가 내 임대		
입지여건		대로변, 오피스가	한국조리사 고용		한식조리사자격증 무		
주요취급메뉴		야끼니꾸, 한국요리	국산기기사용		돌솥, 숟가락, 냉면그릇		
대표메뉴	①	갈비	식자재구입방법		후쿠오카의 한국식품유통회사		
	②	곱창	식자재 사 용	곡 류	일본100%		
	③	우거지곰탕		육 류	일본100%		
	④	돌솥비빔밥		어패류	일본100%		
	⑤	냉면		채소류	풋고추		
주요고객		90%일본인		양념류1	고춧가루, 된장		
주차시설		코인주차장		양념류2			
접대가능언어		한국어, 일어		기 타	참이슬, 막걸리		
영업시간 / 휴무일		11:00-23:00, 매주월요일	메뉴북 상태		한글병기안됨, 사진, 상태중		
종합평가		모든 구이류에 기본적으로 고추장양념이 발라져서 나오는 현풍관 만의 특화시킨 메뉴개발. 2개의 점포가 있지만 각각 형제가 따로따로 경영함. - 메뉴는 동일 **퓨전형으로 한국적인 맛과 일본적인 맛 합쳐짐**					

경영주 의견조사 : 현풍관

항목	내용	항목	내용
한식운영	야끼니꾸 전문점이긴 하지만 한국요리에 대한 애정 많고, 부모님 한국음식에 대한 지식이 깊음 현재는 형제끼리 운영중이지만 어머니의 손맛을 만들기 위해 노력중임.	한식당 경영 컨설팅 지원	필요없다
한식경영자 교육	**한국 내 초청교육 : 반대 / 일본 현지 교육 : 찬성**	우수 한식당 인증제	좋다고 생각되지만 본 업체에는 영향없을 것이라고 생각된다.
한식종사원 교육	**한국 내 초청교육 : 반대 / 일본 현지 교육 : 찬성**	한식당 홍보지원	아무래도 TV가 좋을 것이다 **한식당이라는 제한적 범위를 넓힐 필요가 있다고 생각된다.** **흐르몬 야끼니꾸(내장구이)는 한국음식이다.**
식재료 구입	**대부분 일본산을 사용하지만 한국 식재료는 한국 식품유통업체를 이용하고, 고추장은 직접 담근다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	한식당 실태조사에 본 업소가 포함되어 있어 고맙다 **한식당의 범위를 넓혀 더 많은 한식당이 혜택을 볼 수 있으면 좋겠다**
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	찬성 하지만 비용이 문제	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	좁은 범위에서의 한식의 세계화는 점점 한식의 입지를 좁힌다고 생각한다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	좋은 생각이다. 하지만 본 업체는 야끼니꾸 전문점으로 큰 영향은 없다	기타 애로사항 및 건의사항	-

업소명 : 청수

조사항목	내 용	조사항목	내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)	후쿠오카시	조사일시	2007/11/30	조사자	강효용, 김지은
상호명 (개업년월일)	청수(2005년)	대표자 성명/국적	김정숙 / 한국		
주 소	中央区春吉3丁目11-19-2F 추오쿠하루요시3-11-19 2층	연락처	092-715-1677		
식당분류	한국궁중요리	식당유형	주식회사		
규 모 (좌석수)	53석(좌식20석), 5명(PT/3명)	건물형태	상가내 임대		
입지여건	대로변, 전문식당가	한국조리사 고용	한국인 조리사, 한식조리사자격증 보유		
주요취급메뉴	한국궁중요리	국산기기사용	김치냉장고, 놋수저, 놋그릇, 나전칠기그릇		
대표메뉴 ①	구절판	식자재구입방법	한국 식품 유통업체		
대표메뉴 ②	삼계탕	식자재 사 용	곡 류	일본100%	
대표메뉴 ③	해물파전		육 류	일본100%	
대표메뉴 ④	돼지고기 구이		어패류	일본100%	
대표메뉴 ⑤	잡채		채소류	깻잎, 풋고추,각종 건나물(호박,가지등)	
주요고객	98%일본인, 4-50대		양념류1	소금, 고춧가루, 고추장, 된장	
주차시설	코인주차장 30대		양념류2		
접대가능언어	한국어, 일어		기 타	대추, 인삼, 소주, 막걸리	
영업시간 / 휴무일	18:00-24:00, 매주일요일	메뉴북 상태	한국어병기 안됨, 사진, 상태중		
종합평가	김치공장 운영(보쌈김치 백화점 납품) 한국궁중요리이다 보니 소님들의 접근성이 떨어져 경영의 어려움을 겪고 있음. **한국적인 맛과 분위기**				

경영주 의견조사 : 청수

항목	내용	항목	내용
한식운영	한식의 세계화는 충분히 실현가능성 있으나 집중적이지 못하고 너무 산발적인 면이 있음. **일단은 저변확대에 힘을 기울여야 할 것이라고 생각된다.** 궁중음식과 한국 전통음식을 주요 메뉴로 하고 있으나 수익성 떨어지고 고객층 한정되어 업종 전환 예정	한식당 경영 컨설팅 지원	필요하지만 **일본 내 의식전문가에 의한 컨설팅이 필요**하다.
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 일본을 잘 아는 전문가에 의한 교육이 필요함	우수 한식당 인증제	찬성 **기준이 명확해야 한다.** 또한 일본인들의 선호도 역시 포함되어야 할 것이라고 생각된다.
한식종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 찬성** 일본을 잘 아는 전문가에 의한 교육이 필요함	한식당 홍보지원	다양한 판촉방법을 동원해 봤지만 TV가 가장 좋은 것 같다. 또한 **한국음식이 건강지향적임을 알려야 한다.**
식재료 구입	**한국식품 유통업체를 통해 대부분 구입하고 있고, 특수한 식재료(인삼, 다시마, 대추 등)는 직접 한국에서 구입하여 사용한다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	좋은 것 같다. 좀 더 깊게 파악할 수 있도록 해야 한다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	반대 **획일화된 아이템은 좋은 반응을 얻을 수 없을 것이라고 생각된다.** 또한 일본 내 건축자재 등 가격을 잘 아는 사람이 유통마진 등을 최대한 줄여 만들어야 할 것이다.	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	**한식의 저변을 확대하기 위한 전략이 필요**하다
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	찬성 대장금의 궁중요리를 컨셉으로 하였으나 영업이 한정되어 업종전환 예정이다. 그러나 **한국의 이미지, 한식의 선호도 증가에 한국 드라마의 영향은 매우 큰 것이 사실이다.**	기타 애로사항 및 건의사항	**실질적인 도움(대출 등 자금지원)이 필요하다**

업소명 : 어머니

조사항목	내 용	조사항목	내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)	후쿠오카시	조사일시	2007/12/03	조사자	강효용, 김지은
상호명 (개업년월일)	어머니(2002년)	대표자 성명/국적	김순남 / 재일교포		
주 소	中央区薬院2丁目11-24 추오쿠야쿠인2-11-24	연락처	092-761-7712		
식당분류	한국가정요리	식당유형	개인업소		
규 모 (좌석수)	16석(좌식10석),1명	건물형태	상가내 임대		
입지여건	주택가, 오피스가	한국조리사 고용	한식조리사자격증 무		
주요취급메뉴	한국가정요리	국산기기사용	숟가락, 뚝배기		
대표메뉴 ①	곱창전골	식자재구입방법	한국식품유통업체		
대표메뉴 ②	지지미	식자재 사 용	곡 류	일본100%	
대표메뉴 ③	된장찌개		육 류	일본100%	
대표메뉴 ④	떡볶이		어패류	일본100%	
대표메뉴 ⑤	삼계탕		채소류	콩나물, 깻잎, 풋고추	
주요고객	95%일본인, 2-40대, 여성&직장인		양념류1	고춧가루, 된장, 고추장, 마늘	
주차시설	무		양념류2		
접대가능언어	한국어, 일어		기 타	동동주, 소주	
영업시간 / 휴무일	08:00-23:00, 매주월요일	메뉴북 상태	한국어병기안됨, 사진없음, 상태중		
종합평가	영세하게 운영하고 있으나 단골손님이 많음. 기본적인 메뉴 외에 예약에 따라 손님의 요구에 맞춰 주문가능. **퓨전(일본식에 가까움, 그러나 일본인들은 한국적이라고 표현함)**				

경영주 의견조사 : 어머니

항목	내용	항목	내용
한식운영	어머니의 손맛과 지금까지 먹고 살아온 한국음식을 판매함 한국음식의 세계화 가능성, 일본인들의 한국음식에 대한 생각, 이런 것 잘 모름. 맛있으니까 찾아온다고 생각함 **국적으로 음식을 나누는 것 보다 맛으로 승부해야 함**	한식당 경영 컨설팅 지원	생계형의 규모 적은 음식점에 컨설팅 필요없다
한식경영자 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대** 생계형 업소고 노령인 경영주에게 교육은 무의미함	우수 한식당 인증제	생각해 본 적 없다 있다면 좋을 것 같기는 하다
한식종사원 교육	**한국초청교육 : 반대 / 일본현지교육 : 반대**	한식당 홍보지원	생각해 본적 없지만 입소문으로 통해통해 오는 사람들 있음
식재료 구입	**한국식품 유통업체를 주로 이용함**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	-
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	생각해본 적 없음	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	-
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	간혹 한국 연예인 뽄클럽 사람들이 찾아오곤 한다 이런 것으로 봐서는 좋은 것 같다.	기타 애로사항 및 건의사항	**이제는 나이가 많이 들어 힘들지만 물려 받으려는 사람 없어 큰일임**

업소명 : 락스톡

조사항목	내 용	조사항목	내 용	조사항목	내 용
지 역 (도시명)	후쿠오카시	조사일시	2007/12/03	조사자	장효웅, 김지은
상호명 (개업년월일)	락스톡(2001년)	대표자 성명/국적	김 / 재일교포		
주 소	中央区大名2丁目3－2－4F 추오쿠다이묘2-3-2 4층	연락처	092-771-1320		
식당분류	한국요리	식당유형	개인		
규 모 (좌석수)	40석, 4명(PT/2명)	건물형태	상가, 임대(4층)		
입지여건	오피스가	한국조리사 고용	한식조리사자격증 무		
주요취급메뉴	한국요리	국산기기사용	식기, 숟가락		
대표메뉴 ①	곱창전골	식자재구입방법	한국식품유통회사		
대표메뉴 ②	돼지고기쌈요리	식자재 사 용 곡 류	일본100%		
대표메뉴 ③	잡채	식자재 사 용 육 류	일본100%		
대표메뉴 ④	김치찌게	식자재 사 용 어패류	일본100%		
대표메뉴 ⑤	지지미	식자재 사 용 채소류	풋고추, 깻잎 한국식품 유통회사		
주요고객	90%일본인, 30대커플, 직장인	식자재 사 용 양념류1	고춧가루, 고추장, 된장 한국식품 유통회사		
주차시설	무	식자재 사 용 양념류2			
접대가능언어	한국어, 일어	식자재 사 용 기 타	소주, 막걸리		
영업시간 / 휴무일	18:00-01:00, 연중무휴	메뉴북 상태	한국어병기 안됨, 사진없음, 상태 중		
종합평가	**한국적인 메뉴도 있고 일본화된 한국음식도 있음** 그러나 한국적인 맛을 내려고 노력하고 있으며, 한국의 한식퓨전레스토랑 음식과 큰 차이 없음 황토로 염색한 천으로 인테리어가 되어 있어 전체적인 분위기가 아늑하다. 재일교포 및 한국 유학경험이 있는 일본인들로 직원들이 구성되어 있어 한국음식에 대한 지식이 어느 정도 있음				

경영주 의견조사 : 락스톡

항목	내용	항목	내용
한식운영	**한국과 일본의 지리적 위치도 가깝고, 서로에게 문화적인 영향을 많이 끼쳤기 때문에 한식은 일본에서 앞으로도 충분히 발전 가능성 있다.**	한식당 경영 컨설팅 지원	현재 젊은 사람들이 의기투합하여 점포를 운영중이다. 이렇다보니 부족한 점이 한 두가지가 아니다 **전문가의 자문을 듣고 싶다.**
한식경영자 교육	**한국 초청교육 : 찬성 / 일본 현지교육 : 찬성** 한국에 나가 문화와 음식을 체험한다면 경영에 더 큰 도움이 될 것이다.	우수 한식당 인증제	찬성 **우수한식당 인증제라는 제도 자체를 일본손님들이 인식하지 못하면 실시를 한다고 해도 별로 큰 의미는 없다고 생각된다.** 하지만, 제도자체는 나쁘지 않다고 생각한다.
한식종사원 교육	**한국 초청교육 : 반대 / 일본 현지교육 : 찬성** 여기는 일본이다. 음식은 한국적으로 만들더라도 서비스는 일본식이어야 한다. 그래야 문화적 이질감을 덜 느끼고 쉽게 다가설 수 있다.	한식당 홍보지원	**자체적으로 점포에서 한국여행의 유인물을 비치하여 일본인 손님들에게 무료로 제공하고 있다. 가게를 알리기 이전에 한국을 알리기 위해 노력하고 있다.** 홍보지원을 해준다면 한국의 맛 집 소개 같은 책자의 보급이 좋을 것 같다.
식재료 구입	현실상 힘든 점이 많다. **가격이 너무 비싸서 모두 한국산으로 충당하기에는 무리가 있다.**	한식당 실태조사 및 네트워크 구축	필요하다고 생각한다. 현지사람들이 자체적으로 진행하기 힘든 점이 있으므로 정부에서 지원을 해주는 것도 한 가지 방법인 것 같다.
한국식 인테리어 및 서비스 개발 보급	**인테리어 및 소품의 아이템의 보급은 필요하다고 생각한다.** 하지만 점포의 특성에 따라 다른 아이템의 개발이 필요하다	한식 세계화 관련 의견 / 건의사항 타국세계화 지원사례	한꺼번에 많은 것을 이루려하기보다 **장기적인 관점에서 현지 거주 한국인 및 교포들과의 충분한 논의와 토론이 필요하다고 생각된다.** 그 어떤 전문가들보다 한식당을 찾는 일본인들의 생각을 잘 알기 때문이다.
한국전통음식 컨텐츠 개발 (영화, 드라마 등)	한류의 영향을 몸소 느끼지는 못했지만 **꾸준한 컨텐츠 개발은 좋다고 생각한다.**	기타 애로사항 및 건의사항	-