

과제명:

발효고기 떡볶이의
해외시장 현지화를 위한 메뉴개발과
마켓테스트 및 소비자 기호도조사



제 출 문

농림수산식품부 장관 귀하

이 보고서를

“발효고기 떡볶이의 해외시장 현지화를 위한 메뉴개발과
마켓테스트 및 소비자 기호도 조사에 관한 연구”
에 대한 최종보고서로 제출합니다.

세부1: 발효고기 떡볶이의 해외시장 현지화를 위한 떡볶이 메뉴개발

세부2 :중국, 일본, 싱가포르 진출을 위한 떡볶이 마켓테스트 및 기호도 조사

2012년 11월 15일

(주)대대푸드원

연 구 진

주관연구기관명 : (주)대대푸드원

주관연구책임자 : 조 동 민

책임연구원 : 조 동 민

연 구 원 : 정 덕 심

연 구 원 : 김 록 수

연 구 원 : 조 동 주

연 구 원 : 이 태 영

연 구 원 : 이 정 훈

연 구 원 : 정 재 흥

참여연구원 : 박 경 심

참여연구원 : 김 옥 선

참여연구원 : 김 흥 렬

세부기관

연구기관명 : 신안산대학교산학협력단

책임연구원 : 나 영 선

연 구 원 : 조 성 호

연 구 원 : 박 영 배

연 구 원 : 오 혁 수

연 구 원 : 박 영 배

보조연구원 : 조 승 훈

요 약 문

I. 제 목

“발효고기 떡볶이의 해외시장 현지화를 위한 메뉴개발과 마켓테스트 및 소비자 기호도 조사에 관한 연구”

II. 연구개발의 목적 및 필요성

- 중국, 일본, 동남아진출을 위한 신개념 발효떡볶이 개발하고, 기존 탄수화물을 주체로 한 제품에서 탈피하여 단백질을 보강한 기능성 떡볶이용 발효 떡 개발
- 보존료를 전혀 사용하지 않고 장기간 보존이 가능한 떡볶이용 발효떡 개발 및 발효떡볶이의 해외 진출 및 신규시장
- 국내 농축수산물 및 쌀 소비 촉진으로 농촌경제 활성화, 발효떡볶이 세계화 전략수립에 있어서 국가별 식문화의 차이로 현지인들의 발효떡볶이 맛에 대한 차이를 마켓테스트 및 기호조사를 통하여 규명
- 최근 우리나라는 8,573억 달러의 수출입 규모와 1인당 국민소득 19,231달러의 경제적 성장, 한류열풍 및 정부의 적극적인 한식 세계화 추진 등에 힘입어 한식이 세계에 진출할 수 있는 좋은 여건을 갖추고 있다.
- 정부는 우리 고유의 문화를 세계에 알리기 위한 ‘한(韓)브랜드 정책’을 진행하는 등 정부·민관·업계 모두 한식의 세계화 사업에 사활을 걸고 있으며, 농림부 등 관련 부처를 중심으로 세계에 우리 음식의 우수성을 알리는 동시에 국내 외식업체들의 해외진출 및 이미 해외에 진출해 있는 한식업체들의 성공적인 영업을 위한 지원 프로그램을 마련하고 있다.
- 한식은 오랜 전통과 균형이 있는 영양을 갖춘 우수한 식품일 뿐 아니라 우리 문화를 소개하고, 인지도를 확대시켜, 그 우수성과 국가브랜드의 가치를 향상시킬 수 있는 가장 적합한 음식이라 할 수 있다. 더욱이 최근 중국, 일본 등 아시아는 물론 프랑스와 독일 등 유럽에서도 ‘K 팝’을 비롯한 한류 확산과 웰빙에 대한 관심 증가 등으로 한식의 세계화는 그 요구가 증대되고 있고, 새로운 기회를 맞고 있는 지금, 정부차원의 체계적 지원책이 그 어느 때보다 절실히 요구되는 실정이다.
- 특히 음식은 가장 감성적이며 파급효과가 큰 대표적인 민간외교 아이템으로 최근 고부가가치 산업으로 떠오름에 따라 세계 여러 각국은 자국 음식의 세계화에 전력을 기울이고 있다. 우리나라 역시 민·관·학이 협력하여 한식의 세계화전략을 주요전략 산업으로 육성하고자 노력하고 있다.
- 이와 같은 맥락에서 우리 전통한식은 산업적·경제적 측면에서 새로운 성장 동력원으로 부각되고 있는 이때에 한식에 대한 과학적이고 체계적인 연구가 절실히 요구되는 시점에 와 있다. 따라서 한식의

세계화를 위해서는 외국인들의 한식에 대한 선호도를 파악하는 것이 무엇보다 중요하다.

- 한식 세계화 사업 대상으로서의 한식은 한국에서 전통적으로 사용되어 온 식재료 및 그와 유사한 식 재료를 사용하여 한국 고유의 조리방법 또는 그와 유사한 방법으로 만들어진 음식으로 한국 민족의 역사적 문화적 특성을 갖고 생활여건에 알맞게 창안되어 발전계승 되어 온 음식으로 접근할 수 있다.
- 한식은 채소류나 해산물을 주로 사용하는 저칼로리, 기능성 음식, 찌거나 굽는 조리법, 장류나 김치 등의 발효음식으로서 특징을 이루고 있다. 시간과 정성이 들어간 음식 즉, 슬로우푸드(slow food)에 부합하는 건강식이라는 이미지가 각인되고 있는 한식은 독특한 맛, 영양, 건강기능성 및 다양성 등에 있어서도 타 민족의 어떤 음식 못지않은 경쟁력이 있을 것으로 기대되고 있다.
- 따라서 한식의 당면과제로서 복잡한 한식의 제조방법을 단순화하고 현지인의 기호에 맞는 메뉴와 구성체계 개발, 조리공정의 효율적 개선 및 표준화 등을 통해 품질관리를 실시하는 등 해외 현지에서 체계적으로 운영할 수 있는 한식모델 시스템 개발도 중요한 접근방법 중의 하나로 제시되고 있다.

III. 연구개발 내용 및 범위

본 연구는 우리의 전통음식인 떡볶이를 개발하여 중국, 일본, 싱가포르 등의 시장에서 떡볶이를 마켓 테스트하여 현지인의 반응을 조사하는데 중점을 두었다. 아울러 현지시장의 한식 선호도 실태 등을 조사하여 한식 및 떡볶이 시장진입 방안을 모색하고자 하였다.

1. 메뉴개발 내용 및 범위

- 동물성단백질의 발효기술로 중국, 일본, 싱가포르 등에 진출을 위한 발효 떡볶이용 떡 및 떡볶이 메뉴개발
 - 【A】 발효닭고기와 야채를 이용한 떡볶이용 떡
 - 【B】 발효닭고기를 이용한 카레맛 떡볶이용 떡
 - 【C】 발효돼지고기와 양파를 이용한 떡볶이용 떡
 - 【D】 발효돼지고기를 이용한 갈비 맛 떡볶이용 떡
 - 【E】 발효조개를 이용한 매운맛 떡볶이용 떡
 - 【F】 발효조개와 야채를 이용한 떡볶이용 떡
- 전문가 및 자문위원이 서울 및 경기도 일대의 유명한 전문 레스토랑을 중심으로 10회 이상 벤치마킹을 통하여 아래와 같은 42가지의 메뉴를 선정하여 제조 실험하였다.

번호	소스명	떡볶이 메뉴명
1	간장소스	1. 매운떡볶이찜 2. 궁중떡볶이 3. 떡볶이잡채 4. 갈비떡볶이 5. 쇠고기 떡볶이 6. 불고기떡볶이
2	고추장소스	7. 신당동떡볶이 8. 고추장소스떡볶이 9. 치즈오븐구이떡볶이 10. 눈물 속~ 떡볶이 11. 단호박치즈오븐구이떡볶이 12. 닭갈비떡볶이- I 13. 오징어 볶음떡볶이 14. 불타는~떡볶이
3	간장&고추장소스	15. 떡냉채 16. 해물갈비찜떡볶이 17. 닭갈비떡볶이- II 18. 김치떡볶이 19. 야채떡볶이 20. 순대볶음떡볶이
4	된장소스	21. 된장크림소스떡볶이
5	카레소스	22. 카레소스떡볶이 23. 치즈카레떡볶이
6	짜장소스	24. 짜장소스떡볶이(A, B) 25. 해물떡볶이
7	데리야끼소스	26. 데리야끼소스떡볶이
8	크림소스	27. 유크림떡볶이 28. 단호박크림소스떡볶이
9	토마토소스	29. 매운토마토소스떡볶이 30. 피자떡볶이 31. 토마토소스떡볶이
10	스파게티소스	32. 옥수수그라탕떡볶이 33. 떡볶이파스타
11	칠리소스	34. 칠리소스떡볶이
12	마늘소스	35. 마늘소스떡볶이
13	돈까스소스	36. 돈까스소스떡볶이
14	바비큐소스	37. 바비큐소스떡볶이
15	양념치킨소스	38. 양념치킨소스떡볶이
15	굴소스	39. 굴소스떡볶이
17	젓소스	40. 떡볶이수삼채
18	기타소스	41. 김치버섯떡볶이 42. 오븐구이치즈오븐구이떡볶이

1차 개발된 떡볶이 메뉴를 훈련된 관능요원에 의한 5점 척도법 관능평가를 실시하여 3.5이상 평가된 22가지 메뉴로 요약하였다.

번호	소스명	떡볶이 메뉴 명
1	간장소스	1. 매운떡볶이찜 2. 궁중떡볶이 3. 불고기떡볶이
2	고추장소스	4. 신당동떡볶이 5. 고추장떡볶이 6. 단호박해물치즈오븐구이떡볶이 7. 오징어떡볶이
3	간장&고추장소스	8. 떡냉채 9. 해물갈비찜떡볶이 10. 닭갈비떡볶이 11. 순대볶음떡볶이
4	된장소스	12. 된장크림소스떡볶이
5	돈까스소스	13. 돈까스소스떡볶이
6	카레소스	14. 카레소스떡볶이
7	짜장소스	15. 짜장소스떡볶이
8	크림소스	16. 유크림떡볶이 17. 토마토소스떡볶이 18. 단호박크림소스떡볶이
9	마늘소스	19. 마늘소스 떡볶이
10	바비큐소스	20. 바비큐소스떡볶이
11	양념치킨소스	21. 양념치킨소스떡볶이
12	기타소스	22. 오븐구이치즈오븐구이떡볶이

□ 2차에서 선정된 22가지 메뉴 중 국내 거주 외국인 대상(중국인 60-100명, 동남아인 60-100명, 일본인 60-100명)으로 관능검사를 실시하여 15가지 메뉴로 결정하였다.

번호	소스명	떡볶이 메뉴 명
1	간장소스	1. 궁중떡볶이, 2. 불고기떡볶이
2	고추장소스	3. 고추장떡볶이
3	고추장&자장소스	4. 신당동떡볶이
4	간장&고추장소스	5. 닭갈비떡볶이
5	냉채겨자소스	6. 떡볶이냉채
6	된장소스	7. 된장크림소스떡볶이
7	카레소스	8. 카레떡볶이
8	짜장소스	9. 짜장떡볶이
9	크림소스	10. 유크림떡볶이
10	단호박크림소스	11. 단호박크림소스떡볶이
11	토마토소스	12. 토마토소스떡볶이
12	마늘소스	13. 마늘소스떡볶이
13	양념치킨소스	14. 양념치킨떡볶이
14	토마토케찹소스	15. 오븐구이치즈오븐구이떡볶이

* 15가지 중 신당동, 짜장, 마늘소스떡볶이 등을 제외한 12가지로 해외 시장조사

2. 마켓테스트 내용 및 범위

(1) 중국 현지 한식 기호도 조사 및 떡볶이 마켓테스트 실시

- 행사기간 : 2012년 7월 16~20일
- 행사지역 : 중국 북경시 조양구 신원리 13호 백년외식프랜차이즈 소래포구
- 조사대상자 : 중국 북경시 거주 현지인 53명
- 조사방법 : 개발한 12가지 떡볶이를 (개발하여 삭제) 행사장에 시식 코너를 마련하여 소비자들의 반응을 조사하고 시식행사에 참가한 중국 북경 현지 소비자를 대상으로 설문조사를 실시하였다.
- 조사결과 : 중국 북경 현지인들은 떡볶이를 대부분 접해본 것으로 나타났으며, 떡볶이를 시식해 본 결과 맛에 대하여는 거부감이 없었으며 가격이 적정할 경우 구입하겠다는 반응이 많았다. 순위 분석을 통하여 최종적으로 6가지의 떡볶이를 선정하였다.

(2) 일본 현지 한식 기호도 조사 및 떡볶이 마켓테스트 실시

- 행사기간 : 2012년 7월 23~27일
- 행사지역 : 일본 동경시 마을회관
- 조사대상자 : 일본 동경시 거주 현지인 59명
- 조사방법 : 개발한 12가지 떡볶이를 행사장에 시식 코너를 마련하여 소비자들의 반응을 조사하고 시식행사에 참가한 일본 동경 현지 소비자를 대상으로 설문조사를 실시하였다.
- 조사결과 : 일본 동경 현지인들은 떡볶이를 대부분 접해본 것으로 나타났으며, 떡볶이를 시식해 본 결과 맛에 대하여는 거부감이 없었으며 가격이 적정할 경우 구입하겠다는 반응이 많았다. 순위분석을 통하여 최종적으로 6가지의 떡볶이를 선정하였다.

(3) 싱가포르 현지 한식 기호도 조사 및 떡볶이 마켓테스트 실시

- 행사기간 : 2012년 8월 6~11일
- 행사지역 : 싱가포르
- 조사대상자 : 싱가포르 거주 현지인 59명
- 조사방법 : 개발한 12가지 떡볶이를 행사장에 시식 코너를 마련하여 소비자들의 반응을 조사하고 시식행사에 참가한 일본 동경 현지 소비자를 대상으로 설문조사를 실시하였다. 12가지 떡볶이를 개발하여 행사장에 시식 코너를 마련하고 시식행사를 통하여 소비자들의 반응을 조사하고 시식행사에 참가한 싱가포르 현지 소비자를 대상으로 설문조사를 실시하였다.
- 조사결과 : 싱가포르 현지인들은 떡볶이를 대부분 접해본 것으로 나타났으며, 떡볶이를 시식해 본 결과 맛에 대하여는 거부감이 없었으며 가격이 적정할 경우 구입하겠다는 반응이 많았다. 순위 분석을 통하여 최종적으로 6가지의 떡볶이를 선정하였다.

(4) 중국, 일본, 싱가포르 현지 한식 기호도 조사 및 떡볶이 마켓테스트 실시

- 조사대상자 : 중국, 일본, 싱가포르 거주 현지인 173명

- 조사방법 : 12가지 떡볶이를 개발하여 행사장에 시식 코너를 마련하고 시식행사를 통하여 소비자들의 반응을 조사하고 시식행사에 참가한 싱가포르 현지 소비자를 대상으로 설문조사를 실시하였다. 중국, 일본, 싱가포르 현지인들은 떡볶이를 대부분 접해본 것으로 나타났으며, 떡볶이를 시식해 본 결과 맛에 대하여는 거부감이 없었으며 가격이 적정할 경우 구입하겠다는 반응이 많았다. 순위분석을 통하여 최종적으로 6가지의 떡볶이를 선정하였다.

IV. 마켓테스트 결과

중국, 일본, 싱가포르 현지인들의 떡볶이 마켓테스트를 실시하였으며, 전반적인 순위를 파악하기 위하여 맛, 색, 모양, 향, 질감, 전체적인 느낌에 대한 기술적 분석 결과는 다음과 같다.

□ 중국현지인의 관능평가

- 맛: 양념치킨, 궁중, 불고기, 유크림, 떡냉채, 카레떡볶이
- 색: 양념치킨, 떡냉채, 단호박크림소스, 유크림, 치즈오븐구이, 불고기떡볶이
- 모양: 카레, 떡냉채, 양념치킨, 닭갈비, 불고기, 유크림떡볶이
- 향: 유크림, 양념치킨, 궁중, 카레, 떡냉채, 치즈오븐구이떡볶이
- 질감: 양념치킨, 불고기, 유크림, 된장크림소스, 닭갈비, 카레떡볶이
- 전체적인 느낌: 양념치킨, 불고기, 떡냉채, 유크림, 치즈오븐구이, 된장크림소스떡볶이

□ 일본 현지인의 관능평가

- 맛: 궁중, 카레, 된장크림소스, 유크림, 불고기, 토마토소스떡볶이
- 색: 떡냉채, 단호박크림소스, 치즈오븐구이, 토마토소스, 된장크림소스, 유크림떡볶이
- 모양: 단호박크림소스, 치즈오븐구이, 닭갈비, 카레, 된장크림소스, 고추장떡볶이
- 향: 카레, 궁중, 떡냉채, 치즈오븐구이, 토마토소스, 유크림떡볶이
- 질감: 된장크림소스, 불고기, 카레, 양념치킨, 토마토소스, 치즈오븐구이떡볶이
- 전체적인 느낌: 떡냉채, 양념치킨, 된장크림소스, 카레, 불고기, 치즈오븐구이떡볶이

..

□ 싱가포르 현지인의 관능평가

- 맛: 양념치킨, 궁중, 고추장, 불고기, 된장크림소스, 닭갈비떡볶이
- 색: 양념치킨, 고추장, 불고기, 치즈오븐구이, 궁중, 단호박크림소스떡볶이
- 모양: 유크림, 닭갈비, 고추장, 양념치킨, 궁중, 단호박크림소스떡볶이
- 향: 유크림, 양념치킨, 된장크림소스, 궁중, 치즈오븐구이, 고추장떡볶이
- 질감: 양념치킨, 고추장, 궁중, 단호박크림소스, 된장크림소스, 토마토소스떡볶이
- 전체적인 느낌: 양념, 고추장, 궁중, 불고기, 유크림, 단호박크림떡볶이

□ 전체(중국, 일본, 싱가포르) 현지인의 관능평가

- 맛: 양념치킨, 궁중, 불고기, 유크림, 떡냉채 떡볶이
- 색: 양념치킨, 단호박크림소스, 유크림, 치즈오븐구이, 불고기떡볶이
- 모양: 카레, 양념치킨, 닭갈비, 불고기, 유크림, 단호박크림소스떡볶이

- 향: 유크림, 양념치킨, 궁중, 카레, 떡냉채, 치즈오븐구이떡볶이
- 질감: 양념치킨, 불고기, 유크림, 된장크림소스, 닭갈비, 카레떡볶이
- 전체적인 느낌: 양념치킨, 불고기, 떡냉채, 유크림, 치즈오븐구이, 된장크림소스떡볶이

IV. 연구성과 및 활용 계획

1. 연구성과

- 최종적으로 해외시장 진출에 적합한 6가지 떡볶이 메뉴 개발
 - * 떡냉채, 양념치킨떡볶이, 된장크림소스떡볶이, 카레떡볶이, 불고기떡볶이, 치즈오븐구이떡볶이
- 국내거주 외국인 및 현지인(일본, 중국, 싱가포르) 등이 선호하는 떡볶이 소스 및 메뉴 12가지 개발
- 국가적 측면
 - * 닭고기, 돼지고기 등의 안정적 소비확대로 농가소득 증대에 기여
 - * 서구식문화에 길들여진 청소년의 식습관 교정 효과
 - * 메뉴의 다양화로 한식세계화에 부응하는 떡볶이의 위상 제고 및 확립
 - * 우리 쌀 소비증대로 농촌경제 활성화에 기여
 - * 국가 이미지 제고 및 농축수산물 수출 파급효과
 - * 한식의 해외 보급으로 문화컨텐츠를 수출하고 국내인력의 해외 보급 증대
 - * 인프라 구축 및 한식세계화를 위한 정부의 강력한 의지에 동참
- 산업적 측면
 - * 간식개념의 떡볶이에서 영양이 보강된 주식개념의 메뉴로 전환
 - * 외식프랜차이즈 육성 및 고용창출, 농촌경제의 소득증대에 기여
 - * 떡볶이 메뉴개발로 한식세계화를 위한 역량 강화
 - * 한식전략산업과 브랜드개발
 - * 국내 및 외국소비자의 수요 증가에 따른 전통음식조리 전문인력 양성으로 일자리 창출에 기여
- 기업적 측면
 - * 기존에 쌀로만 만든 떡볶이 보다 품질향상으로 기업의 매출 증대 및 고용안정에 기여
 - * 발효떡볶이의 프랜차이즈 사업을 통한 새로운 부가가치 창출
 - * 발효떡볶이 개발을 통한 새로운 소비문화의 구축 및 소비촉진 확대
 - * 산학연을 유기적으로 연결하는 네트워크 구축, 협력적 지역협의체 거점 구축
 - * 산학 공동 기술개발 활성화 및 취업 연계
 - * 산학협력을 통해 공동으로 식문화 발전에 동참 및 활용

2. 활용계획

- * 발효떡볶이의 프랜차이즈 사업을 통한 새로운 부가가치 창출
- * 새로운 메뉴의 프랜차이즈 사업으로 기업 이익 창출
- * 쌀, 닭고기, 돼지고기, 조갯살 등의 안정적 소비 증가
- * 외식기업의 해외진출에 한식전략품목으로 활용
- * 단백질이 보강된 영양강화 식품으로 단체급식에 보급
- * 신규사업의 기업활성화로 고용 창출 도모
- * 식자재의 해외수출 증대로 글로벌 경쟁력 강화

summary

1. Research and development objectives and content.

- Fermented Toppokki development is a new concept for China, Japan, and Singapore into the study.
- This study is the development by moving away from the products subject to the existing carbohydrates, proteins enhance their functional Toppokki
- Globalization on fermented Toppokki to taste in fermented Toppokki to the food culture of China, Japan, Singapore, the difference between acceptability and test the difference between the market through research, this study investigated
- Market Testing of fermented Toppokki, and symbols by conducting research to China, Japan, Singapore, Food Globalization strategy in the long term, provide basic data.
- Fermented Toppokki eating out the company's overseas expansion and new market expansion, contributing to the research and ultimately to the concentrated fish and rice consumption in the Republic of Korea to promote the rural economy can be activated.

2. The results of this study

- Overseas, such as China, Japan, and Singapore the fermented meat Toppokki for menu development.
 - ①Gungjung tteokbokki ②Bulgogi tteokbokki ③Gochujang tteokbokki ④Shindang-dong tteokbokki ⑤Dakgalbi tteokbokki ⑥Tteoknaengchae ⑦Tteokbokki with doenjang cream sauce ⑧Curry tteokbokki ⑨Jajang tteokbokki ⑩Tteokbokki carbonara ⑪Tteokbokki with sweet pumpkin cream sauce ⑫Tteokbokki with tomato sauce ⑬Tteokbokki with garlic sauce ⑭Tteokbokki with seasoned spicy chicken ⑮Oven-baked cheese tteokbokki
- China, Japan, Singapore, the sensory evaluation of locals
 - flavor: spicy, Gungjung, Bulgogi, carbonara(Milk Cream), Tteoknaengchae, Curry.
 - Color : spicy, Tteoknaengchae, sweet pumpkin, carbonara(Milk Cream), Oven-baked cheese, Bulgogi.

- Shape : curry, Tteoknaengchae, spicy, Dakgalbi, Bulgogi, carbonara (Milk Cream).
- Flavor : Milk Cream, spicy, Gungjung, Curry, Tteoknaengchae, Oven-baked.
- textured : spicy, Bulgogi, Milk Cream, spicy, doenjang cream, Dakgalbi, Curry.
- the overall feel: spicy, Bulgogi, Tteoknaengchae, Milk Cream, spicy, Oven-baked, doenjang cream.

3. Research results and utilization plan

National application plan.

- Improving the image of the country, and agricultural and fishery products exports ripple effect.
- Effect of increasing spread of overseas personnel export and domestic Korean overseas supply of cultural content.

Industrial aspects.

- Restaurant Franchise nurturing and creating jobs, contributing to the increase in the income of the rural economy.
- Strengthen product development capabilities for Korean localization.
- Korean strategic industries and brand development.

corporate aspects

- Fermented Toppokki franchise business through the creation of new added value.
- Through the development of fermented Toppokki, build a new culture of consumption and promote consumption expanding.
- Academic Cooperation and joint technology development, activated and employment linked.
- the organic join and take advantage of the food culture in the development of cooperation.

CONTENTS

One assignments

Menu development for overseas markets localization of fermented meats Toppokki.

Chapter 1 Introduction

Section 1 Background of the study	19
Section 2 The necessity of the study.....	26
Section 3 The purpose of the study.....	32
Section 4 The contents of this study.....	32

Chapter 2 The methods and results of the study

Section 1 Fermented meat, Toppokki rice cakes for development.....	33
1. Fermentation method using animal proteins(chicken breast, silkpeptide)development	33
2.Using animal protein Toppokki fermented rice cakes for development.....	34
Section 2 For fermented meat, Toppokkirice cakes Toppokki menu development using.....	38
1. 1st Toppokki menu development	38
2. 2st Toppokki menu development.....	58
3. 3st Toppokki menu development.....	69

Two assignments

Market testing and acceptability survey for overseas markets localization of fermented meat Toppokki

Chapter 3 in Korea residents to local people, the test of the market of Tteokbokki

Section 1 Test of Southeast Asian Market.....	81
Section 2 Market Testing of the Chinese.....	91
Section 3 Market Testing of Japanese.....	102

Chapter 4 Tests conducting foreign of the locals' Toppokki Market

Section 1 Market Testing of the Chinese.....	112
Section 2 Market Testing of Japanese.....	122
Section 3 Market testing of Singaporeans.....	132
Section 4 Overall analysis of China, Japan, Singapore,etc.....	141

Chapter 5 Research achievements and application plan

Section 1 Research results.....	153
Section 2 Utilization Plan	155
Bibliographies.....	180

연구개발보고서 초록

과 제 명	(국문) 발효고기 떡볶이의 해외시장 현지화를 위한 메뉴개발과 마켓테스트 및 소비자 기호도 조사에 관한 연구			
	(영문) Study on Localization of fermented meat Toppokki overseas markets for menu development and market testing and consumer acceptability survey			
주관연구기관	(주)대대푸드원	책임연구원	조동민	(소속) 대대푸드원
참여기관	신안산대학교 산학협력단	책임연구원	나영선	(소속) 신안산대학교
연구비	계	111,100,000원	총 연구기간	2011. 12.01 ~ 2012. 12.01
참여연구원	15 명 (연구책임자: 1 명, 책임연구원: 1 명, 연구원: 12 명, 연구보조원 1 명)			

1. 연구개발 목표 및 내용

- 중국, 일본, 싱가포르 진출을 위한 신개념 발효떡볶이 개발
- 기존 탄수화물을 주재료 한 제품에서 탈피하여 단백질을 보강한 기능성 떡볶이 개발
- 발효떡볶이 세계화 전략수립에 있어서 국가별 식문화의 차이로 현지인들의 발효떡볶이 맛에 대한 차이를 마켓테스트 및 기호조사를 통하여 규명함
- 현지인의 발효떡볶이의 마켓테스트 및 기호조사를 통하여 장기적으로 한식 세계화 전략 수립에 기초적 자료 제공
- 발효떡볶이 외식기업의 해외 진출 및 신규시장 확대에 의한 궁극적으로 국내 농축수산물 및 쌀 소비 촉진으로 농촌경제 활성화

2. 연구결과

- 중국, 일본, 싱가포르 등 해외진출을 위한 발효고기떡볶이 메뉴개발
 - ① 유크림떡볶이 ② 양념치킨떡볶이 ③ 궁중떡볶이 ④ 카레떡볶이 ⑤ 떡볶이냉채 ⑥ 치즈오븐구이떡볶이
 - ⑦ 된장크림소스떡볶이 ⑧ 불고기떡볶이 ⑨ 토마토소스떡볶이 ⑩ 단호박크림떡볶이 ⑪ 고추장떡볶이
 - ⑫ 닭갈비떡볶이
- 중국, 일본, 싱가포르 현지인의 관능평가
 - 맛: 양념치킨, 궁중, 불고기, 유크림, 떡냉채, 카레떡볶이
 - 색: 양념치킨, 떡냉채, 단호박크림소스, 유크림, 오븐구이치즈, 불고기떡볶이
 - 모양: 카레, 떡냉채, 양념치킨, 닭갈비, 불고기, 유크림떡볶이
 - 향: 유크림, 양념치킨, 궁중, 카레, 떡냉채, 치즈오븐구이떡볶이
 - 질감: 양념치킨, 불고기, 유크림, 된장크림소스, 닭갈비, 카레떡볶이
 - 전체적인 느낌: 양념치킨, 불고기, 떡냉채, 유크림, 치즈오븐구이, 된장크림소스떡볶이

3. 연구성과 및 활용 계획

- 국가적 측면
 - 국가의 이미지 제고 및 농수축산물 수출 파급효과
 - 한식의 해외 보급으로 문화 컨텐츠 수출 및 국내인력의 해외 보급효과 증대
- 산업적 측면
 - 외식프랜차이즈 육성 및 고용창출, 농촌경제의 소득증대에 기여
 - 한식 현지화를 위한 상품개발 역량 강화
 - 한식전략산업과 브랜드개발
- 기업적 측면
 - 발효떡볶이 프랜차이즈 사업을 통한 새로운 부가가치 창출
 - 발효떡볶이 개발을 통한 새로운 소비문화의 구축 및 소비촉진 확대
 - 산학연을 유기적으로 연결하는 네트워크 구축, 협력적 지역 거버넌스 거점구축
 - 산학 공동 기술개발 활성화 및 취업 연계
 - 유기적인 산학협력으로 식문화 발전에 동참 및 활용

<목 차>

제1권

발효고기떡볶이의 해외시장 현지화를 위한 메뉴개발

제 1 장 서 론

제 1 절 연구의 배경.....	19
제 2 절 연구의 필요성.....	26
제 3 절 연구의 목적.....	32
제 4 절 연구 내용.....	32

제 2 장 연구방법 및 결과

제 1 절 발효고기 떡볶이용 떡 개발	33
1. 발효공법을 이용한 동물성 단백질(닭가슴살, silkpeptide)개발.....	33
2. 동물성 단백질을 이용한 떡볶이용 발효떡 개발.....	34
제 2 절 발효고기 떡볶이용 떡을 이용한 떡볶이 메뉴개발	38
1. 1차 떡볶이 메뉴개발	38
2. 2차 떡볶이 메뉴개발.....	58
3. 3차 떡볶이 메뉴개발.....	69

제2권

발효고기떡볶이의 해외시장 현지화를 위한 마켓테스트 및 기호도 조사

제 3 장 국내 거주 현지인들의 떡볶이의 마켓테스트 실시

제 1 절 동남아인들의 마켓테스트.....	81
제 2 절 중국인들의 마켓테스트.....	91
제 3 절 일본인들의 마켓테스트.....	102

제 4 장 국외 현지인들의 떡볶이의 마켓테스트 실시

제 1 절 중국인들의 마켓테스트.....	112
제 2 절 일본인들의 마켓테스트.....	122

제 3 절 싱가포르인들의 마켓테스트.....132
제 4 절 중국, 일본, 싱가포르 등의 전체적인 분석결과.....141

제 5장 연구결과에 대한 활용방안

제 1 절 연구성과.....153
제 2 절 활용계획.....154
설 문 지.....155
참고문헌.....180

제 1 장 서 론

1. 연구의 배경

국제화 시대에 세계 여러 나라들은 자국의 국가 브랜드 향상과 경제적 이익을 추구하기 위한 방법의 하나로 수립하는 정책 중 음식문화 및 상품을 세계화 하려고 노력하고 있다(1). 우리보다 앞서 일찍이 음식문화의 세계화에 성공한 동양의 일본, 태국, 중국, 인도 등과 유럽의 프랑스, 이탈리아 등은 우수한 식문화를 세계에 수출하여 좋은 반응을 얻고 있으며(2) 국가브랜드 가치를 향상 시키고 있다. 한식의 우수성을 잘 알고 있으면서도 다른 나라에 비하여 한식이 외국인에게 잘 알려지지 않았고, 체계적으로 해외에 진출하지 못하였으나, 국가브랜드 향상과 한류 열풍으로 한식의 관심도가 점차 증가하고 있으며 정부에서도 한식 세계화를 위하여 꾸준히 노력하여 현재는 한식의 우수성이 많이 알려진 상태이다(3).

2004년 세계보건기구(WHO)에서는 한식을 ‘영양균형을 갖춘 모범식’으로 인정하였고, 2006년 미국 Health Magazine(4)에서는 한국의 김치를 세계 5대 건강식으로 선정하여 한식의 우수성을 인정하였다. 한식은 재료의 구성이 독특하여 다른 어떤 나라의 음식보다 영양이 우수하고 맛과 질적인 면에서 탁월한 것으로 평가 되고 있다. 육류를 중심으로 구성된 고칼로리의 서양음식보다 탄수화물과 섬유소가 풍부한 저칼로리의 건강 지향적인 음식이다(5). 한식은 육류보다 해산물, 채소류 등을 많이 사용하는 고단백, 저 열량식이며, 조리법도 굽거나 튀기기보다는 찌거나 삶는 방법을 주로 이용하고 있다. 발효식품의 대표적인 김치류, 장류, 젓갈류는 맛 뿐만 아니라 발효 중 생성되는 물질에 의해 질병예방에도 우수한 효과가 있는 것으로 연구되었다(6).

그러나 한식의 해외 진출은 아직도 미약한 실정이다. 미국의 대도시인 뉴욕, 워싱턴, 시카고, LA에 한식당이 집중되어 200여 곳이 영업 중에 있으나 한식의 인지도가 아직도 미흡하여 현지인의 이용도가 충분하지 못하다. 또한 한식은 식재료와 조리법이 자연의 맛과 멋을 살린 자연친화적이기 때문에 세계화 가능성이 높은 것으로 전문가들은 평가하고 있다(7). 한식 세계화를 이루기 위해서 외국인의 입맛에 맞게 현지화 하고 건강과 관련된 기능성을 강조하여야 하며 한식의 홍보를 위하여 그 효능을 부각시켜야 한다.

외국인의 한국음식 인식에 대한 설문조사 결과 비빔밥, 잡채, 만두, 갈비, 불고기, 김치 등이 선호되고, 응답자의 2/3 이상이 한국음식을 좋아한다고 하였다. 주 등(8)은 한식에 대한 주한 미국인의 인식 및 기호도 조사에서 한식은 매우 맛있고 좋으나 종업원들의 위생상태에 대해서는 만족하지 못하였다. 또한 장 등(9)은 외국인의 한식에 대한 선호도 및 서비스에 대한 조사에서는 서비스 측면을 지적하였는데, 종업원과의 의사소통이 어렵고 메뉴를 이해하기 어렵다고 하였다. 김 & 김(10)의 아시아 레스토랑의 포지셔닝 분석에 관한 기초연구에서 한식 맛 중 가장 특징적인 것은 매운맛이고 문제점으로 대두된 것은 위생상태임을 지적하였다.

한편, 한 등(11)이 한국음식에 대한 미국인의 기호 및 적응에 관한 미국에서 현지인을 대상으로 한 조사에서는 불고기와 갈비구이를 선호한 반면 김치에 대해서는 부정적인 결과이었다고 하였고, 다른 미국의 현지 한국식당을 방문하는 현지인을 대상으로 조사한 결과는 한식의 맛과 가격은 만족하나 메뉴의 이해와 종업원과의 의사소통에는 만족스럽지 못한 것으로 나타났다.

이(12)는 New York Times의 기사내용을 분석하여 외국인이 인식하고 있는 한식 및 음식점에 대한 조사에서 ‘음식명의 영어표기 일관성 부재’, ‘종업원과 의사소통의 어려움’, ‘어수선한 분위기’ 등이 지적되어 시급히 개선되어야 할 사항으로 대두되었다. 외국인에게 한식을 좀 더 가까이 접할 수 있

도록 하기 위하여 메뉴설명, 의사소통, 위생상태 등의 개선이 필요하다.

밀, 옥수수와 함께 세계 3대 곡물 중 하나인 쌀은 우리나라를 비롯한 아시아 지역에서 주식으로 널리 이용하고 있다. 현대인의 식문화가 서구화 되어가고, 산업화와 도시화로 1인당 쌀 소비량이 지속적으로 감소하고 있다. 쌀 소비량이 점차 감소하여 2008년도에는 일인당 75.8kg이고 밀가루 소비량은 35kg으로 밀가루 소비가 점차 증가하고 있는 추세이어서 농림수산식품부에서는 점차 감소하는 쌀 소비량을 증가시키기 위한 정책으로 2012년까지 쌀 가공식품 시장을 2조원 규모의 새로운 성장산업으로 육성함으로써 쌀 소비를 획기적으로 늘린다는 계획이다. 쌀 소비 감소 문제를 해결하기 위하여 정부에서는 정책을 다양하게 추진하고 있으며 농업 종사자에게도 다각도로 지원하고 있다. 쌀을 이용한 가공식품으로는 쌀밥류(레토르트쌀밥, 쌀밥통조림, 즉석쌀밥, 알파화미, 냉동쌀밥, 전자레인지용 등), 가공미류(강화미, 비타민 강화미 등), 포장떡류, 당고류, 즉석 죽류(현미죽, 죽, 이유식 등), 빵류, 주류, 국수류, 스낵류, 곡분류, 주류, 국수류, 쌀과자, 쌀가루, 음료 등(13, 14)이 시장에 선보이고 있다고 농림수산식품부는 발표하였다.

떡은 역사적으로 우리 민족의 밥이자 간식으로 사랑 받아온 전통적인 음식 중 대표적인 것으로 신분이나 지역에 관계없이 남녀노소 누구나 즐겼다(15). 떡은 보통 쌀을 주원료로 하여 찹쌀이나 잡곡 등을 물에 불려 찐다 찌거나 삶거나 지지는 과정으로 익힌 음식으로 명절 행사나 통과의례 등에서 중요한 의례음식으로 전래되고 있다. 떡은 만드는 과정, 종류, 형태가 다양하고 부가적인 재료의 배합도 쉽고 간단한 특징을 가지고 있다(16). 최근에는 전통 떡은 물론 재료를 다양화한 새로운 떡에도 관심이 높아지고 있다.

전통적으로 우리민족이 즐겨 먹어온 떡을 다양한 제품으로 개발하거나 우수성을 세계에 알리기 위해서는 다음과 같은 몇 가지를 부각시켜야 하겠다.

떡은 찹쌀과 멥쌀을 주원료로 하여 각종 두류, 견과류, 과일류, 채소류 등을 첨가하여 만들기 때문에 탄수화물에 식물성 단백질, 섬유소, 불포화지방산 등의 보강으로 영양적인 측면에서 조화를 이루고 있는 과학적으로 우수한 음식 중의 하나이다. 굵거나 튀기거나 하여 익히지 않고 주로 찌거나 삶아 만들기 때문에 제조과정에서 유리지방산이나 탄화물질과 같은 우리 몸에 해로운 유기성 물질들이 생성되지 않는 건강식품 중의 하나이다. 떡은 탄수화물이 주 영양소로 당류나 지방이 적은 저 칼로리 식품이고 각종 식품첨가물은 사용하지 않는다. 따라서 현대사회에서 식품가공산업의 발달로 각종 합성첨가물을 첨가하여 만들어지는 인스턴트식품에 비하여 몸의 건강을 유지하는데 매우 유익하다.

쌀 가공식품은 전분이 대부분으로 저장하는 동안 전분의 아밀로오스와 아밀로펙틴 분자간의 상호작용과 재결정으로 전분의 노화가 진행되고, 전분함유 물질은 단단해지는 것과 함께 질감이 좋지 않게 되는 현상으로 쌀 가공제품의 품질을 저하시킨다(17). 전분의 노화를 억제하기 위한 첨가물의 효과에 관한 연구에서 Katsuta 등(18)은 쌀 전분에 포도당이나 설탕을 첨가하는 것보다는 올리고당이 노화 억제에 효과적이라고 하였고, 쌀가루에 대하여 이소말토올리고당을 1~5% 첨가하여 첨가량별 쌀가루 겔의 노화도 분석에서 첨가량이 증가함에 따라 노화도가 감소하여(19) 이소말토올리고당이 쌀의 노화억제에 효과가 있음을 보고하였다. Sutton 등(20)은 소프트 쿠키 제조 시 전화당을 첨가하면 쿠키의 수분함량은 높아지고 수분활성도는 낮아져 부드러워 진다고 하였고, 첨가량이 많을수록 수분활성도는 낮아지고 수분함량은 높아진다고 하였다. 당알코올의 하나인 솔비톨도 전분가공 제품에 첨가시 수분활성도를 낮추는 효과가 탁월하다(21). Maltitol 첨가량에 따른 가래떡의 노화 정도를 DSC를 이용하여 분석한 연구(22)에서는 maltitol 첨가량이 증가함에 따라 엔탈피가 감소하여 전분의 노화가 억제되는 경향을 나타냈다고 하였다. 펜토산(23), 식이섬유(24), 셀룰로오스(25), 유화제 등도 전분의 노화를 지연하는데 효과가 큰 것으로 보고되었다. 이러한 연구에도 불구하고 노화 억제에 효과적인 물질들을 쌀 가공제품에 일정

량 첨가하여 적용하는 사례는 아직도 미흡한 실정이다. 따라서 노화억제에 효과적이라고 연구된 여러 가지 첨가물을 사용하여 떡 가공시 노화의 진행을 느리게 하여 오랫동안 부드럽고 맛있는 제품을 제조하도록 연구가 요구된다.

떡 중에서 우리에게 가장 인지도가 높은 것은 가래떡으로(26) 옆으로 비스듬히 썰어 명절날 떡국을 끓여 먹거나 떡볶이의 재료로 사용한다. 떡볶이로 사용하는 가래떡은 주로 쌀로 만들며 떡국 떡 보다는 가늘게 만든다. 가래떡의 질감을 개선하기 위한 연구로는 건조방법의 변화(27), 저항전분 첨가(28), 빵잎분말 첨가(29), 유효제를 첨가하여 노화억제(30) 등에 대한 연구 결과가 보고되어 있다.

농림수산식품부는 2009년 대중적이고 재료와 조리법이 간단한 떡볶이(Topokki)를 한식세계화 프로젝트에서 한 몫을 담당할 식품으로 선정하였다(31). 떡볶이용 떡은 쌀로 만든 우리 음식인 가래떡으로, 길고 둥근모양의 대표적인 전통음식으로써 남녀노소 모두가 좋아하는 것으로 조사되었고(32), 한식세계화를 위하여 떡볶이의 영문표기를 'Topokki' 로 국제사전에 등록하였다. 떡볶이의 주재료인 가래떡은 멥쌀가루를 찌서 만드는 둥글고 긴 모양의 떡으로 제조공정에 따라 도병(搗餅)으로 분류되며, 일반적으로 떡국 떡으로 사용되고, 다양한 종류의 떡 중에서 모든 연령층에 선호도가 가장 높다(33). 떡볶이는 일정 길이로 자른 가래떡에 갖은 양념을 하여 조리한 간편 요리로 국어사전에는 '가래떡을 적당한 크기로 잘라 여러 가지 채소를 넣고 양념을 하여 볶은 음식으로 양념은 간장으로 하거나 고추장으로 한다' 라고 되어 있다. 그러나 떡볶이는 길거리 음식이라는 인식이 강하여 해외수출 제품으로 탈바꿈하기 위해서는 고급화 및 다양화하는 작업이 필요하며 그 일환으로 떡볶이 떡에 대한 많은 연구가 요구되고 있다.

떡볶이는 옛날에 궁중의 정월 음식으로 고기와 야채를 넣고 간장으로 양념을 해서 만든 귀한 음식이었으며 1950년대 후반부터 간장 대신 고추장으로 양념을 한 근래의 떡볶이가 제조 판매되면서 떡볶이는 일반 대중에게 인기 있는 음식이 되었다. 떡볶이는 대부분의 연령층에서 쉽게 접할 수 있는 식품이면서 쌀 소비량을 촉진할 수 있는 음식으로 재료나 모양, 소스, 조리방법에 따라 다양한 상품화가 가능하다. 현재 떡볶이 떡 시장의 규모는 약 9,000억으로 추산하고 있다(34). 떡볶이 떡은 쌀과 물, 소금을 기본 원료로 하여 배합, 호화, 압출 방식으로 제조하고 있다. 면류와 빵 제품은 다양한 소재를 이용하여 제조하는 연구가 진행되어 새로운 제품이 개발되고 있는 데에 비하여 떡볶이 떡은 아직도 소재가 다양하지 못하고 쌀에 의존하고 있는 실정이다.

한식 중 떡볶이가 우리의 우수한 전통적인 대표음식으로 외국인에게 알리고 그들의 입맛을 사로잡기 위해서는 주 메뉴보다는 길거리 음식인 분식 메뉴라는 인식과 제조하는데 식품위생상 불안하다는 선입관을 인지하여 이를 탈피하기 위한 방법으로 떡볶이 전문매장의 운영확대 및 저칼로리의 슬로우 푸드로 건강에 유익하고 전통적인 음식임을 강조하여야 한다.

현재까지 진행된 떡볶이 떡 관련 연구로는 인삼분말을 첨가한 떡볶이의 품질특성(35), 가래떡의 노화 지연을 위한 트레할로스과 같은 당류물질 첨가(36), 당류첨가로 조직감 개선(37), 스피루리나(38), 청립(39), 미강(40), 카레분말(41), 볶은미강(42), 발아현미(43) 등의 부재료를 첨가한 떡의 품질 및 노화억제효과에 관한 연구에 그치고 있는 실정이다.

떡볶이의 맛은 떡과 소스의 맛이 조화를 이루어야 한다. 전통적으로는 간장과 고추장으로 소스를 제조하였으나 현재는 한국의 식재료뿐만 아니라 외국의 재료를 가미한 퓨전 형태의 소스가 개발되어 다양한 떡볶이가 시장에 선보이고 있다.

떡볶이를 세계에 널리 알리기 위해서는 떡볶이 전문 식당이 소규모 영세업체로 품질이 일정하지 않고 위생관리가 어려우며 신제품 개발이 미흡하다는 인식을 탈피하여야 하며, 가래떡이 외국인의 입맛에 맞도록 개발되고 수출을 증가시키기 위하여 떡볶이에 대한 연구개발 및 제품 표준화 작업이 이루어져야

한다.

본 연구에서는 닭 가슴살을 미생물 발효로 여러 가지 아미노산과 생리활성물질이 생성토록 하여 가래떡을 제조하는데 일정량 첨가함으로써 영양을 강화하였고, 떡의 모양과 형태도 다양하게 변화시켰다. 소스류도 모든 연령층이 좋아하는 전통적이고 대중적인 고추장떡볶이로부터 외국인의 입맛에 맞도록 치즈나 크림소스를 곁들인 퓨전형태의 소스를 개발하여 해외진출에 기여하고자 하였다.

□ 한국음식 세계화

1) 한국음식 세계화의 의의

한식 세계화는 한식의 우수성을 바탕으로 한식을 발전시키고 한식문화의 국내외 확산을 통해 농림수산물산업, 외식산업, 문화관광산업 등 관련 산업을 발전시키고 국가이미지를 향상시키는 것이다. 즉, 우리음식을 세계인이 즐기는 문화로 만드는 것이다. 세계의 무역환경이 급변함에 따라 세계 각국은 부가가치가 높고 타 산업에 파급효과가 큰 문화산업에 높은 관심을 보이고 있다. 특히, 문화의 여러 요소가 복합적으로 융합되어 있는 음식의 가치에 대한 중요성이 부각되고 있다. 각 나라의 고유한 음식문화는 부가가치가 높은 대표적인 국가 이미지 상품이다.

이와 같이 한식의 세계화가 중요한 국가 과제로 대두되고 있다. 음식은 한 나라 문화의 일부분으로 한식의 세계화가 갖는 의미는 한국문화의 세계 전파라는 점에서 파급효과가 대단히 크다. 한식 세계화가 지니는 의의는 몇 가지 관점에서 살펴볼 수 있다.

첫째, 농어촌 소득증대의 관점에서 바라볼 수 있다. 우리 농림수산식품이 해외에서 식재료로 사용될 수 있어 새로운 시장 개척이 가능하여 한식 세계화가 농어민의 소득증대와 연결된다는 것이다.

둘째, 서비스산업 육성 및 고용창출의 관점이다. 최근 한국의 제조업 기반이 약화됨에 따라 서비스산업 육성이 시급한 상황에 있다. 많은 서비스 산업 중에 외식산업은 시장규모가 크고 고용창출 효과도 상당하다. 따라서 해외 진출 기업이 증가한다면 외식 및 조리전문 인력에 대한 수요도 증가해 청년실업 해소에도 도움이 될 것으로 보인다.

셋째, 외식기업의 수익 증대 측면에서 한식 세계화의 필요성을 이야기 할 수 있다. 국내 소비시장은 세계 어느 시장보다 니즈가 급변하고 있어 지속적인 수익을 기대하기가 어렵다. 식품의 라이프 사이클이 상대적으로 긴 미국 등 선진국 시장에 한식을 진출시키면 장기적이고 지속적으로 수익창출을 꾀할 수 있을 것이다.

넷째, 문화수출 및 문화외교의 시각이다. 한식의 수출로 한민족 고유문화의 존재를 부각시켜 세계인에게 한국문화 정체성 확보가 가능할 것으로 보는 견해이다. 일본이나 중국에 비해 한국의 국가인지도는 지극히 낮은 편인데 한식은 한국을 알리는 좋은 수단이 될 수 있을 것이다.

마지막으로 해외 관광객 유치에 하기 위해서도 한식 세계화는 필요하다는 관점이다. 한국은 주변국인 중국 등과 비교했을 때 북경의 만리장성, 천안문 같이 세계적 관광지가 적어 관광매력도가 낮은 것이 현실이다. 또한 국가 이미지 광고만으로 해외 관광객을 증대시키는 것이 쉽지 않은 일이다. 한식이라는 구체적인 매력상품이나 한식과 연계된 체험 관광 상품을 개발한다면 관광객 유치에도 실질적인 효과가 클 것으로 전망된다. 이상에서 살펴 본 바와 같이 한식의 성공적인 세계화가 이뤄진다면 직접적인 경제적 이익뿐만 아니라 국가 이미지 제고, 고유문화 존재의 부각 등 간접적 효과 역시 대단히 크다고 하겠다. 한국 경제의 당면 과제인 제조업 기반 약화에 대응해 선진국형 서비스산업 중심으로 전이가 필요하다고 볼 때, 한식의 세계화는 서비스산업 중 외식 및 식품산업 선진화를 가능하게 할 중요 전략이 될 것이다.

2) 한국음식의 세계화 현황

한식이 해외의 관심을 받게 된 것은 한류열풍의 영향이 크다. 특히, 2005년도에 ‘대장금’이 홍콩에서 방영되기 시작하여 대만, 태국으로 방영이 확대되면서 한국 음식 문화에 대한 관심이 점차적으로 증가되고 있는 것으로 나타났다. 이와 함께 세계적으로 웰빙 트렌드와 슬로푸드 운동이 확산되면서 자연식, 건강식에 대한 관심이 높아지는 가운데, 한국 음식은 주로 채식위주의 식단으로 열량이 높지 않으면서도 주요 영양소의 비율이 적절하여 서구인들에게 건강식으로 인식되었다.

이러한 분위기에 맞추어 최근에 우리 정부가 식품산업 발전에 대한 의지를 보이고 2008년 10월 세계 5대 음식으로 발전시키기 위한 한식 세계화를 선포하고, 2009년 5월에는 ‘한식세계화추진단’을 공식 출범시켰다. 이를 통해 정부는 한식 사업을 육성하고 한식 세계화를 통해 농수산식품 수출 등을 꾀하고자 한다. 음식과 문화는 국가와 문화의 상징으로서 역사적으로 고유한 문화를 가지고 있으며, 그 국가의 음식 문화 또한 고유한 문화로서 함께 발전하게 되는 것이다. 우리나라의 고유한 문화와 함께하는 한식은 다양한 재료와 양념으로 이루어진 가장 자연식에 가까운 음식으로 세계적으로 인정을 받고 있다. 이러한 한식의 특성은 Wellbeing과 Wellness, LOHAS적인 삶의 질을 추구하는 외식 소비 성향과 부합하는 것으로 소비자의 건강에 대한 니즈(needs)와 제품의 물리적 속성을 뛰어넘는 이미지나 상징을 통한 구매 행동을 충족시킬 수 있는 것이다.

따라서 한식이 갖고 있는 건강 지향적 개념과 음식 이외의 전통 문화적 요소를 결합하여 하나의 문화 콘텐츠로 융합한다면 세계화의 잠재력이 충분할 것으로 판단된다. 현재 세계 여러 국가들은 자국의 음식 문화 세계화를 위해 정부 주도하에 다양한 음식문화 확산 정책을 전개하고 있다.

태국 정부는 2004년부터 ‘Kitchen of the World’라는 음식 프로젝트를 통해 태국 음식의 표준화, 음식점 매뉴얼화, 정부인증제 등 음식산업의 국제화를 적극적으로 추진하고 있다. 게다가 2007 10월 기준 1만2000여개에 이르는 해외 태국 레스토랑을 2010년까지 2만여 개로 늘린다는 계획 하에 해외의 우수 레스토랑을 선별하고 홍보하기 위해 공식 인증서를 발급하는 일종의 해외 태국 레스토랑 인증제인 ‘타이 셀렉트(Thai select)’ 프로그램을 운영하고 있다.

음식의 산업적 효과에 일찍 눈을 뜬 일본은 1960년대부터 정부 주도하에 음식문화의 세계화를 추진해 왔다. 1964년 동경올림픽 당시에는 육류를 주식으로 하는 서양인들의 입맛에 맞는 ‘철판요리’ 등 서양인들의 입맛에 맞는 메뉴 개발을 정부가 주도하고 민·관이 합동해 지원했으며 일본정부는 1970년대부터 해외 공관에 일식 요리사를 파견, ‘요리 외교’를 통해 ‘일식의 세계화’를 꾀해왔다. 2006년부터 일본정부는 6억 명의 일식 인구를 2010년까지 12억 명으로 늘린다는 ‘일식인구 배증계획’을 세워 ‘Try Japan’s Good Food’ 사업을 국가와 기업이 함께 나서서 공동 음식마케팅을 전개하였다.

전 세계에 보편화된 중국 음식은 수천 년의 역사와 넓은 영토에서 생산된 다양한 산물을 토대로 독특한 음식 문화를 발전시켜 왔으며 의식주가 아닌 ‘식의주’라는 말이 보편화 될 정도로 식생활을 중시하는 문화를 형성해 왔다. 특히 중국인들은 세계 각지의 대도시에서 이민하면서 차이나타운을 형성하고 중국인을 상대로 영업을 해왔으나 화교들의 중국 음식의 특징 및 우수성에 대해 알리려는 노력이 바탕이 되어 차이나타운을 거점으로 중국음식을 전파하고 대중화시키고 있다.

이탈리아는 정부주도의 외국인 조리인력 관리, 식품관련 박람회 및 축제 개최, 외국의 이탈리아 레스토랑을 대상으로 한 ‘리스토란테 이탈리아노 인증제(Ristorante Italiano Certificate)’ 등으로 체계적인 해외 레스토랑 관리를 실시하고 있다. 또한 외국인을 위한 ‘일쿠오코 이탈리아 요리학교(ICIF)를 설립하여 일본어, 중국어, 영어, 한국어 등 각국의 언어로 이탈리아 요리를 전수함으로써 1991년부터 매년 400여명의 외국인 조리사를 배출하는 등 이탈리아 요리를 세계에 알리기 위한 노력을 하고 있다.

싱가포르는 관광과 연계해 자국의 음식문화를 알리고 있다. 매년 6월 말부터 세계적 명품을 저렴하게 판매하는 ‘싱가포르 그레이트 세일 페스티벌’과 연계해 이 기간에 맞춰 싱가포르 관광청은 한 달 동안 ‘싱가포르 음식축제’를 개최하고 있다. 이 기간에는 동서양의 현대적인 퓨전 요리법과 세계 각국의 요리 및 이벤트를 선

보이고 있으며 셰프 요리경연대회·시연회 및 동물과 함께 식사하는 이색투어 등의 이벤트로 음식 관광을 활성화 시키기 위한 노력을 펼치고 있다. 이외에도 싱가포르 관광청은 자국을 대표하는 10가지 음식을 선정해 'Let's maken'이라는 행사를 통해 로컬 음식을 세계에 알리기 위해 노력하고 있다.

우리나라의 경우, 식문화는 높은 수준인데 비하여 아직까지 한식의 체계적인 해외 진출이 이루어지지 못한 상태이지만 최근 한류열풍으로 한국 문화에 대한 관심 뿐 아니라 한식에 대한 외국인들의 인지도 및 관심도가 크게 증가하고 있다. 한식은 식재료 및 구성, 조리방법, 영양, 상차림과 식사문화에 있어 우수한 평가를 받고 있으며 서양의 음식에 비하여 상대적으로 건강식이고, 육류 중심에 튀기는 조리법이 대부분인 고칼로리의 서양 음식에 비해 저칼로리·기능성 음식으로 알려져 있다. 세계적으로 건강 및 천연 식재료에 대한 관심의 증가와 웰빙 트렌드에 부합하여 한식은 세계화 가능성이 높다고 평가되고 있다.

그러나 한국음식은 조리법이 복잡하고, 섬세한 기술과 많은 노력이 필요하며, 조리의 대량화 및 조리의 간편성을 위한 과학화와 표준화가 어렵다는 단점 등은 한식 세계화의 걸림돌로 지적받고 있으므로 이러한 문제점을 해결하기 위한 노력이 필요하다. 최근 한국음식의 세계화를 위하여 국가차원의 적극적인 방안 모색이 이뤄지고 있다. 한식세계화 사업계획에서는 2007년부터 단기, 중기, 장기의 목표를 세워 한식세계화를 추진하고 있는데, 한식의 세계화 전략수립 및 해외 홍보(단기목표), 한식상품화 수출 및 한식당 활성화(중기목표)를 통하여 장기적으로는 한식을 세계 5대 음식화 하는 것을 목표로 노력하고 있다. 2008년 한식 세계화 비전과 전략에서는 해외의 한식당 수를 2017년까지 40,000개로 확대할 목표를 가지고, 한식의 현지화 및 상품화 촉진, 한식의 브랜드화를 추진하고 있다. 2009년 하반기부터는 한식 전문조리사의 양성 및 파견을 위하여 '한식 스타 셰프 양성' 과정을 개설하여 운영하고 있다.

한국음식은 90년대 중반이후 건강식단과 독특한 음식 문화로 국외에서 한국음식에 대한 수요가 증가하여 아시아뿐만 아니라 미국, 유럽의 식문화에 영향을 미치는 민족 음식(ethnic)으로 분류되었다. 비록 국내 전통 외식업체의 국외 진출이 초기는 중국시장을 중심으로 영세하였지만, 1992년 이후에는 국외 투자 이민에 대한 투자 제한 폭이 확대되면서 점차 일본, 홍콩, 미국으로 확장하고 있다. 실제로 외국에서 한국식당은 단순히 음식을 파는 장소가 아니라 한국의 음식 문화와 나아가 한국의 대중문화를 알리는 장으로 충분히 활용되고 있다.

3) 한국음식의 세계화를 위한 과제

한국음식은 오랜 전통과 역사를 가지고 균형적인 영양성분을 포함하고 있는 세계적인 우수한 식품이다. 그러나 우리 스스로 한국음식의 우수성을 잘 인식하지 못하고 있고, 국제적으로도 우수성이 제대로 알려지지 않고 있다. 최근 우리 음식의 우수성이 세계적으로 알려지고 있고 외국인의 평가도 점차 높아지고 있다. 특히 한류의 바람을 타고 일본과 중국 등 아시아권 중심으로 한식의 선호도는 매우 높은 것으로 나타났다. 또한 서양에서는 밥이 건강식으로 관심의 대상이 되고 있으며 채소 위주의 한식에 대한 선호도는 건강에 대한 높은 관심과 더불어 더욱 높아질 것으로 전망된다. 이러한 국제적 관심 상승을 우리 음식과 음식문화의 세계화를 통하여 국가 브랜드를 높이고 한국 음식과 식품의 소비시장을 창출해 나갈 기회로 삼아 정부는 물론 각계각층의 협조와 지원을 얻어 한식을 세계화하기 위한 입체적인 방안이 마련되어야 한다.

(1) 지역 향토음식의 문화 상품화

지역별 향토음식을 조사·발굴하고 개발하여 문화 상품화하는 것이 필요하다. 우리 음식은 원료조달과 다양성 등의 특성으로 인하여 규모화가 어려운 반면 지역특화 산업으로의 가능성이 큰 분야이다. 음식과 지역 경제를 연계하여 그 지역의 경제를 활성화 시키는 것이 주요한 정책과제가 되고 있다. 늘어나는 외국인 관광수요를 감안하여 외국인의 주요 관광코스과 한식점을 연계하는 네트워크를 구축하고, 지역 농·특산물을 이용하여 지역문화와 연계된 이미지 음식상품을 개발·보급하는 것이 필요하다. 이를 보다 효율적으로 추진하기 위해서는 농림수

산식품부 뿐만 아니라 문화체육관광부, 지자체, 한국관광공사, 지역 향토음식 및 문화 관련 전문가, 여행사 등 관련기관 및 전문가 등과의 유기적인 협조가 중요하다.

(2) 한국음식의 현지화·퓨전화

한국음식의 메뉴, 맛, 멋 등을 현지인의 기호에 알맞게 변형해야 한다. 이를 위해 다양한 퓨전 요리를 개발하고 보급을 확대해야 한다. 한국음식이 세계화하기 위해서는 우선 먹기에 불편하지 않는 방법을 찾아야 한다. 한국음식은 먹는데 시간이 오래 걸리고 밀반찬이 많다. 한국음식을 간단히 먹을 수 있는 간편식과 문화적 정취를 가지는 고급식으로 특징에 따라 차별화를 해야 한다. 동남아나 일본지역에서는 우리 음식 고유의 맛을 살리는 방향으로 현지화하고, 구미 지역에서는 서구화된 한식으로 김치 햄버거, 라이스 스파게티 등을 개발해야 한다. 또 건강식, 간편식도 다양하게 개발하여 보급해야 하며, 가격이 저렴하고 쉽게 구입할 수 있는 다양한 간편식을 개발해야 한다.

(3) 해외 한식당의 증설 및 경쟁력 제고

외국에 한국 음식점을 많이 개설하여 그들의 식생활 속으로 파고 들어가도록 한다. 종산층 증가와 주 5일 근무에 의한 여가생활 확대로 외식인구와 외식비 지출 및 이에 따른 외식업체 수는 앞으로 지속적으로 증가할 것이다. 현재 국내에 있는 수많은 외국의 외식업체들이 들어와 우리의 입맛을 서구식으로 변화시키고, 막대한 외화를 벌여가고 있는 시점에서 우리도 외국의 외식시장에 적극적으로 참여하여 한국음식의 건강성을 알리는 것은 그 의의가 크다.

해외 한식당의 경쟁력 제고를 위하여 해외 한식당에 대한 실태를 조사하여 권역별·국가별 네트워크를 구축하고 관련 정보를 제공하는 것이 필요하다. 한식의 프랜차이즈화를 위한 메뉴·조리법 개발 및 표준화, 안전성 제고 등의 연구개발을 강화하고 해외 주요도시에 거점 한식당을 육성하여 기술교육 및 경영컨설팅을 지원해주고 우수업체 포상제도를 도입하는 한편 한식 전문교육기관을 육성하고 한식 조리사의 해외진출을 지원하며 해외 한식당의 경영주, 조리사를 대상으로 한 교육훈련을 추진한다.

(4) 한식 및 식문화에 대한 홍보 강화

한국음식의 과학적 우수성을 부각시킬 수 있는 홍보 방법이나 전략을 다양하게 개발해야 한다. 현지 판촉 및 전시 행사는 물론, 현지 전문가나 식당, 유통 업체와 연대한 판촉을 강화해야 한다. 농수산물 유통공사나 관광공사, 한국 문화원 등을 중심으로 우리 농수산물과 식품의 전시 판매 및 홍보 행사를 지속적으로 강화하고, 현지 식당, 호텔, 음식전문가 초청 시식회 등 다양한 행사를 개최해야 한다. 현지 유통업체와는 전략적 제휴를 강화하고 주요 도소매 매장 내에서 한국 식품 코너를 확보하여 해외식품 박람회에 적극 참여하고 각종 현지 음식전문지나 식품전문가를 적극 활용하는 것도 중요한 홍보방법이다. 아울러 한국음식의 소개는 영어뿐만 아니라 스페인어, 불어 등 다양한 언어로 한국음식을 소개하되 표준화된 설명을 가미해야 한다.

(5) 식재료의 안정적 공급 시스템 확충

한식을 세계화하기 위해서는 언제나 같은 품질의 한식을 고객에게 제공할 수 있도록 안전하고 품질이 균일한 재료의 안정적 공급이 전제 되어야 한다. 물론 농수산물이라는 식재료의 특성 상 균일한 품질을 안정적으로 공급하는 것이 어려운 일이지만, 이러한 문제를 해결하기 위하여 식재료의 안정적 물량 확보를 위한 국내외의 공급시스템 확충, 합리적인 유통구조 개선 및 적절한 가격산정 등 다각적인 면에서의 노력이 필요하다. 동시에 한식의 세계화를 통하여 우리 식재료 즉 농수산물이 세계로 나갈 수 있도록 인증제도 도입 혹은 우리 실정에 맞는 적절한 정책 수립 등 정부차원에서의 전략적인 접근도 필요하다.

제 2 절 연구의 필요성

- 최근 우리나라는 8,573억 달러의 수출입 규모와 1인당 국민소득 19,231달러의 경제적 성장, 한류 열풍 및 정부의 적극적인 한식 세계화 추진 등에 힘입어 한식이 세계에 진출할 수 있는 좋은 여건을 갖추고 있다.
- 정부는 우리 고유의 문화를 세계에 알리기 위한 ‘한(韓)브랜드 정책’을 진행하는 등 정부·민관·업계 모두 한식의 세계화 사업에 사활을 걸고 있으며, 농림부 등 관련 부처를 중심으로 세계에 우리 음식의 우수성을 알리는 동시에 국내 외식업체들의 해외진출 및 이미 해외에 진출해 있는 한식업체들의 성공적인 영업을 위한 지원 프로그램을 마련하고 있다.
- 한식은 오랜 전통과 균형이 있는 영양을 갖춘 우수한 식품일 뿐 아니라 우리 문화를 소개하고, 인지도를 확대시켜, 그 우수성과 국가브랜드의 가치를 향상시킬 수 있는 가장 적합한 음식이라 할 수 있다. 더욱이 최근 중국, 일본 등 아시아는 물론 프랑스와 독일 등 유럽에서도 ‘K 팝’을 비롯한 한류 확산과 웰빙에 대한 관심 증가 등으로 한식의 세계화는 그 요구가 증대되고 있고, 새로운 기회를 맞고 있는 지금, 정부차원의 체계적 지원책이 그 어느 때보다 절실히 요구되는 실정이다.
- 특히 음식은 가장 감성적이며 파급효과가 큰 대표적인 민간외교 아이템으로 최근 고부가가치 산업으로 떠오름에 따라 세계 여러 각국은 자국 음식의 세계화에 전력을 기울이고 있다. 우리나라 역시 민·관·학이 협력하여 한식의 세계화전략을 주요전략 산업으로 육성하고자 노력하고 있다.
- 이와 같은 맥락에서 우리 전통한식은 산업적·경제적 측면에서 새로운 성장 동력원으로 부각되고 있는 이때에 한식에 대한 과학적이고 체계적인 연구가 절실히 요구되는 시점에 와 있다. 따라서 한식의 세계화를 위해서는 외국인들의 한식에 대한 선호도를 파악하는 것이 무엇보다 중요하다.
- 한식 세계화 사업 대상으로서의 한식은 한국에서 전통적으로 사용되어 온 식재료 및 그와 유사한 식재료를 사용하여 한국 고유의 조리방법 또는 그와 유사한 방법으로 만들어진 음식으로 한국 민족의 역사적 문화적 특성을 갖고 생활여건에 알맞게 창안되어 발전계승 되어 온 음식으로 접근할 수 있다.
- 한식은 채소류나 해산물을 주로 사용하는 저칼로리, 기능성 음식, 찌거나 굽는 조리법, 장류나 김치 등의 발효음식으로서 특징을 이루고 있다. 시간과 정성이 들어간 음식 즉, 슬로우 푸드(slow food)에 부합하는 건강식이라는 이미지가 각인되고 있는 한식은 독특한 맛, 영양, 건강기능성 및 다양성 등에 있어서도 타 민족의 어떤 음식 못지않은 경쟁력이 있을 것으로 기대되고 있다.
- 따라서 한식의 당면과제로서 복잡한 한식의 제조방법을 단순화하고 현지인의 기호에 맞는 메뉴와 구성체계 개발, 조리공정의 효율적 개선 및 표준화 등을 통해 품질관리를 실시하는 등 해외 현지에서 체계적으로 운영할 수 있는 한식모델 시스템 개발도 중요한 접근방법 중의 하나로 제시되고 있다.
- 특히, 한식 세계화 전략수립에 있어서 소비자들의 한식 소비에 대한 행동이 어떠한지 파악하는 것은 매우 중요한 부분이라고 할 수 있는데, 일반적으로 기업에서 제품을 개발하여 판매할 경우, 소비자의 행동이 어떠한지를 먼저 알아보는 것은 마케팅 전략수립에 있어 필수 불가결하게 작용한다.

- 이는 한식의 세계화 전략을 수립할 때도 마찬가지로 외국 현지에서 효과적으로 한식을 마케팅을 하기 위해서는 소비자의 행동을 파악하는 것이 필요하다. 이러한 소비자의 행동에는 태도가 영향을 미치게 되는데, 소비자가 어떤 대상에 대하여 갖는 태도가 호의적일수록 구매의도가 높고, 구매율도 증가한다는 것이다.
- 이러한 측면에서 외국인의 한식 소비행동의 선행요인인 될 수 있는 한식메뉴의 선호도 및 마켓테스트를 하는 것은 장기적으로 한식 세계화 전략을 수립함에 있어 기초가 될 수 있을 것이다. 외국인이 우리나라의 음식 맛을 어떻게 받아들이고 있는지를 파악하는 것은 한식 세계화 이슈에서 아주 기본적인 면에서 중요한 역할을 할 수 있을 것이다.

■ 일본의 외식산업 동향

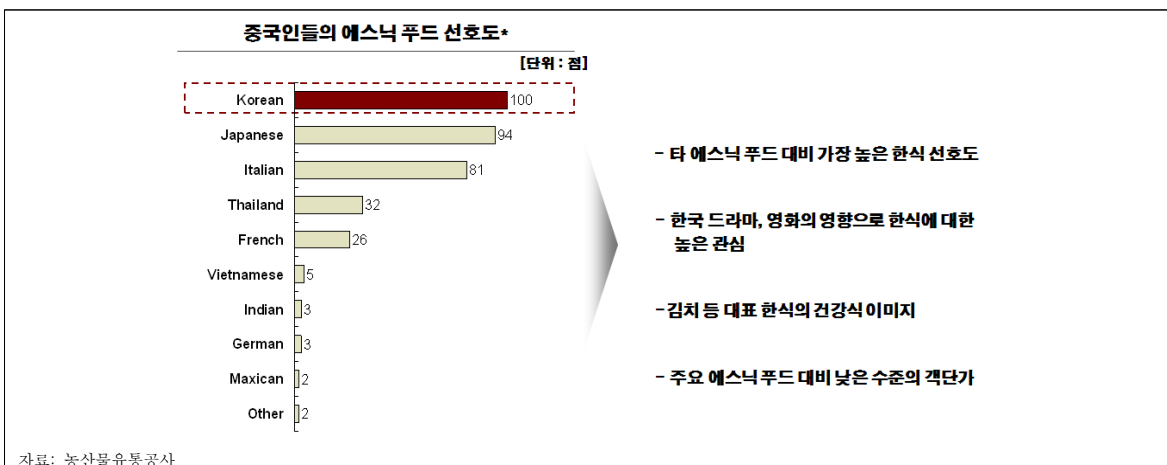
- 일본의 전체 규모의 증가와 더불어 푸드시스템을 구성하는 각 부문의 지위에도 변화가 일어났다. 무엇보다 두드러진 것은 농수산업의 지위가 크게 저하하고, 식품산업이 푸드시스템의 중심을 이루게 되었다는 점이다. 1970년에 전체 음식비 지출액 중 농수산업의 기여도는 33.0%였는데, 1990년 18.7%로 크게 저하하고 있다. 반면, 식품산업의 기여도는 급증하여, 1990에는 음식비의 81.3%가 식품공업, 식료유통업 및 음식점의 경제활동에 귀속되고 있다.
- 일본의 음식점 80만점포. 일하는 사람, 430만명(버블기를 피크로 계속 줄어드는 음식점), 총무성의 데이터에 의하면, 일본 음식점의 수는 794,890점, 종업원 수는 4,292,529명. 일본에서 일하는 사람의 100명의 7명이, 음식점 종사자라는 것이 된다. 이것은, 편의점이나 백화점 등의 소매업의 대체로 반에 해당하는 숫자다. 음식점의 수는, 1991년의 84만 6천명을 피크로, 점차감소하고 있어서, 현재의 80만점 미만이라고 하는 것은, 1981년의 수준이다.
- 그러나, 업종별로 보면 격차가 있어서, 선술집 등의 술집·비어홀은 최근10년에 16%나 수가증가하고 있다. 반대로 「찻집」은 10년에 30%나 감소. 도토리 커피 등 체인점의 수는 증가하고 있으므로, 이외의 일반찻집이, 얼마나 감소하고 있을지를 알 수 있다. 음식점 전체로 보면, 일하는 사람의 총인원은 지금 증가의 일로를 걷고 있고, 최근 10년간11% 증가하고 있다. 즉, 영세한 소규모 점포는 감소하고, 1점포당 종업원이 많은 대형의 가게가 증가하고 있다고 볼 수 있다.
- 일경 신문사가 매년실시하고 있는 「일본의음식업조사」에 따르면, 음식점계의 매상 상위100사의 매상고는 1992년부터 10년간, 3조6 천억 엔에서 4조9 천억 엔으로 35%상승하고 있다. 게다가 외식업 전체시장의 데이터를 기초로, 상위100사가 업계 전체에 차지하는 매상비율(상위집중도)을 보게 되면, 92년에는 13%인 것이, 10년간에 20%로, 7포인트 상승하고 있다.
- 현재 ‘일본식돈까스’라는 음식을 전문으로 하는 식당들이 많이 생겨났고 테리야끼 같은 소스구이 전문점이나 지금은 없어졌지만 체인형태의 덮밥집도 있었습니다. 아직 일본음식이 확실한 대중화가 되지는 않은 것 같지만, 우리나라 사람들의 입맛에도 잘 맞는 편이고 간편하고 깔끔하다는 장점으로 많이성장할 것으로 보인다. 전통적인 일식 이외에도 도시락, 초밥, 냄비요리, 튀김, 스키야끼, 샤부

샤부, 면류(우동, 소바, 라멘), 데판야키(철판구이) 등의 일본의 음식 문화는 이미 우리의 식생활과 밀접한 관계를 맺어왔다. 우리에게 친숙한 스시나 사시미, 우동, 모밀국수, 덮밥, 생라면 등을 판매하는 업소가 체인화된 형태로 성업할 정도로 외식문화에 큰 영향을 주고 있다. 요즘은 한국인의 기호에 맞게 조금의 변화를 거쳐 판매되고 가격 또한 많은 이용을 하고 있다.

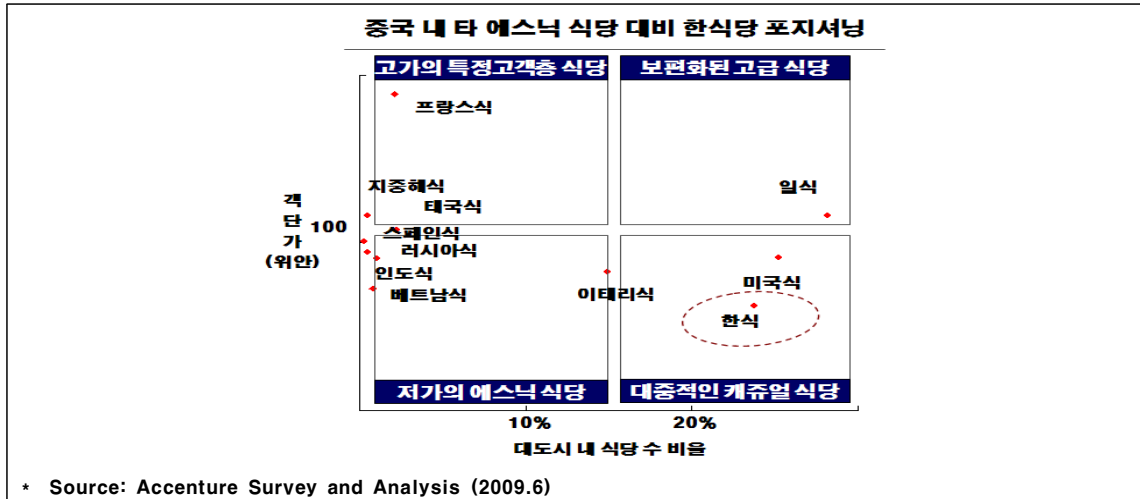
- 일본음식의 뿌리는 한국음식이다. 일본이 자신들의 식문화 가운데 큰 자랑거리로 여기는 차, 생선회, 정종 등의 유래를 거슬러 올라가면 모두 우리 나라에서 비롯된 것이라고 한다. 일본차의 대가로 알려진 센노리큐가 맛볼 수 있었던 식해라는 회요리, 그리고 정종이 백제시대 때, 광복이후에 흘러들어간, 곱창구이나물, 곰탕 또한 많은 일본의 젊은이들이 일본의 전통음식으로 알고 있다.
- 일본과의 상호 문화개방을 하고 있는 시점에서 일본의 음식은 이미 우리에게 너무나 친숙하게 다가 있다는 건 어느 누구도 반박하지 못할 것이다. 우리나라에 들어온 일본의 음식들이 우리나라의 입맛에 맞게 변화되어 외식문화의 한자리를 차지하는 것처럼 우리의 음식 또한 일본 음식계의 중심에 위치할 수 있다. 많은 관심과 많은 노력만이 우리의 음식의 우수성을 일본뿐 아니라 전 세계에 널리 알리고 정착하게 만드는 방법일 것이다.

■ 중국의 외식산업 동향

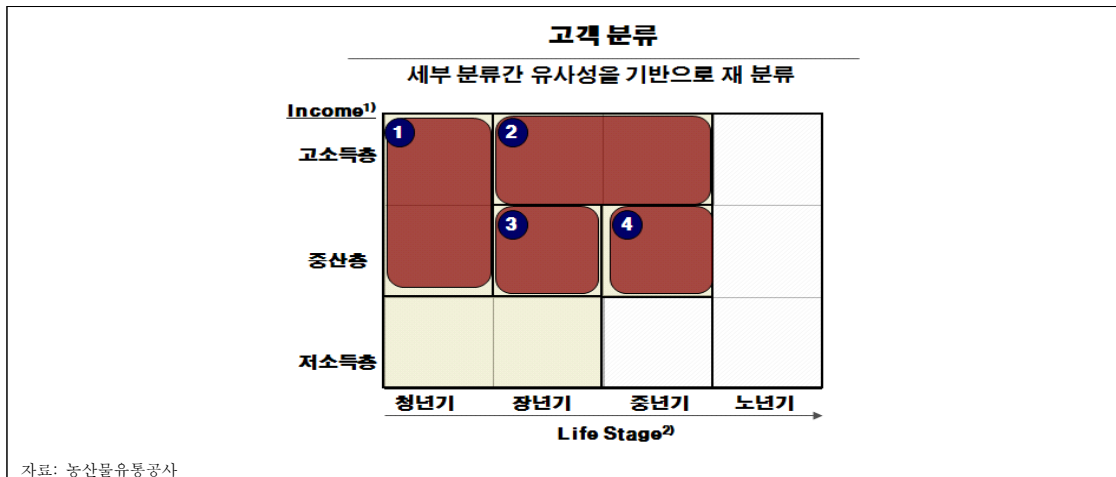
- 한식 세계화 마케팅 전략은 국가별 문화적 특성과 정서에 부합하는 차별화된 니즈 공략, 세계화 효과 달성 가능성 등 동질적인 속성을 가진 지역단위 별로 통합 마케팅 전략 추진이 효과적이라 할 수 있다. 이러한 측면에서 중국인들은 타국의 전통이나 역사성에 대해 큰 가치를 두지 않으며, 최근 한류의 영향으로 한국의 모던한 이미지가 어느 정도 자리 잡고 있다고 할 수 있다. 따라서 본 연구에서는 중국인 소비자를 대상으로 우리 전통한식인 떡볶이에 대한 선호도와 떡볶이의 관능적 특성에 대한 중국인들의 기호를 파악하고자 한다.
- 중국인들의 한식선호도분석에 대한 아래의 자료를 살펴보면, 에스닉 푸드 중 한식을 가장 선호하는 것으로 조사되었으며, 원인은 한류 열풍, 건강식 이미지, 저렴한 가격 등으로 나타나 한식과 관련된 다양한 콘텐츠의 개발을 통해 문화와 접목된 한식 컨셉개발과 전문화를 통한 객단가 및 한식만의 차별화된 브랜드이미지 제고 등이 필요한 시점이다.



□ 중국에서의 한식은 미국식과 함께 대중적인 에스닉 식당이지만, 조선족이 운영하는 질 낮은 한식당이 다수를 차지하고 있어 저가로 포지셔닝된 천편일률적인 메뉴를 제공하는 한식당이 다수를 차지하고 있으며 업주와 종사원들 또한 한식에 대한 이해가 부족한 것으로 파악되고 있다. 가격에 있어서도 평균 객단가는 약 50위안 수준이며 주요메뉴는 대부분 고기구이가 약 70%를 차지하고 있다.



□ 중국 고객의 외식빈도, 외식지출액, 에스닉 푸드 선호 및 향후 성장 잠재력을 고려하였을 때, 중상류 청년층은 평균 50~70위안 정도를 지출하고 트렌디한 식당 분위기와 얹아서 오래 즐길 수 있는 카페 형태의 식사를 선호하며, 고소득 중장년층은 100~200위안 정도를 지출하며 다양한 요리를 맛보고자 하는 니즈가 강하고 외식 횟수가 증가하고 있는 추세이며, 중산 장년층 및 중산 중년층이 한식당의 표적 고객군으로 평균 외식비는 50위안 이하로서 바쁜 직장생활로 인해 외식의 빈도수가 증가하고 있는 것으로 파악되고 있다.



□ 이와 같이 중국인들의 한식에 대한 외식선호도를 선행연구를 통해 살펴본 결과 본 연구에서 진행하고자 하는 기능성 발효떡볶기는 중국인들의 성향에 많은 부분에서 부합하는 측면이 많은 것으로 판단된다. 따라서 이러한 현지화된 기능성 발효떡볶기를 프랜차이즈를 통해 북경과 상하이 등 대도시의 직장인과 가족단위의 중산 장년층 및 중산 중년층을 표적시장으로 진출하고자 하는 전략은 타당한 것으로 사료된다. 아울러서 이러한 중국진출에 대한 떡볶이프랜차이즈기업의 진출을 고려할 때 중국프랜차이즈시장을 파악하는 것은 매우 중요한 요인으로 볼 수 있다.

□ 중국의 외식프랜차이즈시장과 산업현황을 살펴보면 가족 외식을 타겟으로 다양한 메뉴를 제공하는 대규모 식당과 고품격의 식당이 시장 규모 및 성장성이 크며, 메뉴의 다양성 확보 및 외식의 현대화, 브랜드화가 중요한 요인으로 작용하고 있다. 경제성장은 단순한 가격경쟁에서 음식의 품질이나 외국 다국적기업의 브랜드, 그리고 식문화의 유입으로 문화적 품위가 경쟁의 한 요인으로 나타나고 있다. 다국적기업의 대규모 자본유입으로 외식시장에 대한 외식기업의 대규모 자본유입으로 경쟁 수준이 높아지고 있고, 기존의 중식과 석식위주의 외식시장에서 조식과 야식시장의 신규수요가 발생하고 있다.

□ 중국의 외식프랜차이즈에 대한 배경을 보면 1985년 타이완 타이베이시(臺北市)에서 창업한 ‘용허또우장’이라는 ‘또우장’ 제조업체가 1999년 중국 상하이에 진출하여 2000년 9월 정식1호점을 개점하여 상하이의 아침식사문화를 서서히 바꾸어놓은 것이다. ‘용허또우장’은 위생환경이 열악한 노점에서 판매되던 ‘또우장과 요우타오’ 등 중국식아침메뉴를 자체이름으로 내건 브랜드의 중국식 패스트푸드(中式快餐)로 개발하는 한편 고객에게 맥도날드와 같은 깨끗한 식당분위기를 제공하고 부가적으로 24시간배달서비스를 시행하는 한편 경품이벤트 등의 행사를 수시로 실시했다. 이러한 차별화된 경영 방식을 추진한 ‘용허또우장’은 단기간에 중국인의 뜨거운 호응을 얻어 현재 전국각지에 228여개 이상의 직영점36개 및 가맹점 192개를 운영할 정도로 성업 중이다. 중국이 WTO 가입에 맞물려 내수시장에 대한 외국인투자제한을 철폐함에 따라 중국내 제3차 산업서비스부문의 외국인투자가 가속화되고 있다. 이 가운데 국내 외식프랜차이즈기업은 대체적으로 롯데리아, 놀부, 투다리, 미스터피자 등이 진출하고 있으나 중국 현지인들의 반응은 여전히 별다른 주목을 받지 못하고 있는 것으로 파악되고 있다.

□ 세계적인 웰빙추세, 미국 등지에서 트랜스 지방으로 인한 비만 문제, 그리고 유럽의 슬로우푸드(Slow food)운동으로 선진국에서의 인기가 점차 떨어지는 패스트푸드인 KFC, 맥도날드 등 외식업체는 현재 중국 대륙에서는 오히려 큰 성장세를 나타내고 있다. 이러한 현상은 지난 30년간 공업화 과정을 거치면서 중국인들의 생활 패턴 또한 빨라지는 가운데 패스트푸드 요식업이 점차 형성되어 왔음을 나타낸다. 사회의 리듬이 점차 가속화됨에 따라 1~2시간에 걸쳐 8~12가지의 코스요리가 나오는 기존의 요식문화에서 쾌찬(快餐) 즉, 빠른 식사세트 메뉴로 중국요식문화가 변화하고 있다. 이런 쾌찬 식당은 1978년 중국의 개혁개방 이후 점차 확산되어 현재 그 점포수가 100만개에 달하며 연매출액 또한 100억 위안한화 약 1조 천억을 초과하고 있다. 이러한 큰 시장을 두고 전 세계의 대형 외식업체들이 앞 다투어 중국내수시장을 공략하고 있다.

□ 중국음식의 특징은 메뉴의 다양화로 인한 표준화의 어려움이다. 중국요리의 메뉴는 매우 다양하다. 각 성(省)의 특색 요리 뿐만 아니라 도시별로서도 다른 특색요리가 수만 가지가 된다. 북경의 ‘첸취더’에 가서 요리메뉴를 보면 400여 가지 요리가 있다. 이로 인한 음식의 맛을 내는 조미료를 계량화하는 작업은 쉬운 일이 아니다. 비록 2003년 6월 ‘첸취더’는 프랜차이즈사업을 시작하기위해 전통적인 제조법 즉 대추 혹은 복숭아 살구, 배나무로 딸감으로 섭씨 250~300도 화로에서 30분 동안 훈제하는 방식에서 독일에서 수입한 전자동 디지털방식의 오븐으로 요리를 수치화 계량화를 시도하여 규모의 발전을 시작했으나 철저하지 못하고 아직까지 중국의 많은 외식업체들은 여전히 주방장의 경험과 감각(感)에 따라 음식을 만들기 때문에 고객은 각각의 점포에서 상이한 맛을 경험한다. 제품생산에 있어서도 공업화된 자동생산설비사용비율이 높지 않다. 대신 인위적인 과정이 많아 표준화된 제품을 만들어

내는 것이 용이하지 않다. 또한 중국의 외식업체들은 독립적인 유통망을 가지고 있지 않으므로 주로 물류부문에 있어 외주(外注: Outsourcing)를 이용하는 수가 많다. 이 때문에 반제품 및 완제품 음식이 중앙주방에서 각 지점으로 운송되는 과정에 신속성과 정확성이 떨어져 원활한 공급이 어려워지므로 정상적인 영업에도 지장을 초래하게 된다(張治平 2006, 8).

- 자료에 따르면, 중국에서 외식사업을 하는데 있어서 직영점 같은 독자회사를 만들어 영업하든지 아니면 중국 측 파트너를 선정하여 함께 중국 내수시장을 공략할 수 있는데 왜 반드시 프랜차이즈방식을 선택해야 한다는 것이다. 여컨대, 미국상무성자료에 따르면 프랜차이즈가 최근 몇 년 사이 급증하고 있으며 이는 미국마케팅시스템에서 매우 큰 부분을 차지하고 있고 미국 소매업 매출 중 프랜차이즈의 비율이 40%에 이르고 있다. 미정부연구결과에 따르면 프랜차이즈 성공률이 비 프랜차이즈사업보다 더 높다고 밝혔다. 또한 80%가량의 소기업들이 창업 년내에 실패하는 반면 프랜차이즈는 개업 후 3년 동안 2%정도만 문을 닫았다는 연구결과가 있다.
- 이와 같은 맥락에서 체계적으로 제품과 프랜차이즈기업의 표준화·전문화 추세는 중국인들의 구매력이 높아짐에 따라 식품선택의 기준이 가격보다 안전 및 건강위주로 옮겨가고 있다. 그러므로 표준화 및 전문화된 운영으로 해당 판매식품의 품질과 안정성을 지속적으로 유지해 나가는 것이 중요하다.
- 이러한 중국시장의 변화에 편승하여 본 연구에서 다루고자 하는 동물성 단백질(닭가슴살, 실크펩타이드) 발효기술을 이용한 효모 복합체의 제조방법 및 효모 복합체(등록특허 10-1022174)를 이용하여 만든 발효식품은 육류, 곡류, 수산물 등을 특허 효모 복합체로 발효시켜 소화흡수를 잘되게 한 발효식품이다. 효소복합체의 효능은 장에서 음식이 소화될 때 독소를 만들어 건강을 해치는 유해균을 억제하고 생명의 촉매와 충전지가 되는 각종 효소를 만드는 장내 유용한 균을 증가시켜 장의 불편해소는 물론 쾌변을 보게 한다.

■ 한식세계화로서의 전통떡과 떡볶이

- 상고시대부터 이용되어 왔던 떡이 근대에 이르러 식생활의 서구화, 식품공업의 발달, 외국식품과 서양조리법의 유입, 조리의 간편화 등에 의한 식생활의 변화로 우리의 식생활에서 점차 위축되어가고 있다. 세계화를 지향하고 바쁘게 살아가고 있는 현대인들에게 다양성과 편의성, 색다른 맛으로 다가온 외국의 음식문화는 많은 사람들의 식생활문화로 침투되었다.
- 현대인의 식생활 패턴이 점차 서구화되면서 1인당 쌀 소비량은 지속적으로 감소하고 있으며, 쌀 수입 개방 확대로 쌀 재고량은 증가하는 추세다. 이러한 문제를 해결하기 위한 방안으로 쌀 소비정책이 추진되고 있으며, 식품산업 분야에서도 다양한 쌀 가공식품 개발이 꾸준히 진행되고 있다. 국내 쌀 가공 식품 산업에서는 쌀 가공제품으로 즉석밥, 유탕처리 쌀과자, 쌀음료 등이 있으며 이 외에도 여러 식품업체에서 쌀국수 및 쌀라면을 출시한 바 있다.
- 떡볶이의 주재료인 가래떡은 멥쌀가루를 찐 후 둥글고 긴 모양으로 만든 떡으로 제조공정에 따라 도병(搗餅)으로 분류되며, 일반적으로 떡국떡으로 사용되고, 다양한 종류의 떡 중에서 대중에게 인지도

가 가장 높은 떡으로 조사되었다. 떡볶이는 일정 길이로 자른 가래떡에 갖은 양념하여 조리한 요리이다.

□ 그러나 떡볶이는 길거리 음식이라는 인식이 강하여 해외 수출제품으로 탈바꿈하기 위해서는 고급화 및 다양화하는 작업이 필요하며 그 일환으로 떡볶이 떡에 대한 많은 연구가 요구된다. 현재까지 진행된 가래떡 관련 연구를 살펴보면, 당류물질, 스피루리나, 청럼, 미강, 카레분말, maltitol, surfactants, hydrocolloids 등의 재료를 가래떡에 부가적으로 첨가한 연구가 있으나 효소 발효기술을 이용한 발효 떡볶이는 지금까지 개발되지 않은 실정이다.

제 3 절 연구의 목적

- 중국, 일본, 동남아진출을 위한 신개념 발효떡볶이 개발
- 기존 탄수화물을 주체로 한 제품에서 탈피하여 단백질을 보강한 기능성 떡볶이용 발효떡 개발
- 보존료를 전혀 사용하지 않고 장기간 보존이 가능한 떡볶이용 발효떡 개발
- 발효떡볶이의 해외 진출 및 신규시장 확대
- 국내 농축수산물 및 쌀 소비 촉진으로 농촌경제 활성화
- 발효떡볶이 세계화 전략수립에 있어서 국가별 식문화의 차이로 현지인들의 발효떡볶이 맛에 대한 차이를 마켓테스트 및 기호조사를 통하여 규명
- 따라서 본 연구에서는 발효닭고기떡과 떡볶이를 국가별 현지화를 위한 마켓테스트 및 기호도 조사방법으로서 선정된 메뉴는 해외시장(중국, 일본, 동남아)현지인을 대상으로 평가하여 각 평가 항목이 가장 우수하게 도출된 내용을 바탕으로 최종 레시피를 개발하고, 둘째, 각 레시피는 현지에서 상품화할 수 있는 것에 주력을 하고, 현지 한식당(떡볶이)운영자들이 쉽게 활용할 수 있도록 구성하는 것에 주력한다. 개발된 메뉴는 중국, 일본, 동남아 현지의 식생활 현황, 건강상태, 식생활 지침, 영영섭취 기준 등을 조사하여 그 기준 등에 합치되는지를 분석하는 과정을 거친다.
- 이와 같은 연구를 진행하기 위하여 무첨가 기술 즉, 천연발효기술 특허로 합성보존료, 조미료, 착향제, 발색제 등 화학첨가제를 넣지 않고, 닭가슴살, 견과류, 곡류 등을 넣어 굳지 않는 떡을 이용하여 중국, 일본, 동남아들의 입맛을 대변할 수 있는 현지화된 다양한 메뉴로 개발하고, 또한 발효닭고기 떡볶이의 현지 마켓테스트를 통해 표준화된 메뉴를 개발하여 궁극적으로 프랜차이즈기업으로 하여금 세계화에 대한 전략적 기틀을 마련하는 것이 본 연구의 목적이다.

제 4 절 연구내용

미생물과 효소를 이용한 발효공법으로 중국, 일본, 싱가포르 등에 진출을 위한 발효 떡볶이용 떡 및 떡볶이를 메뉴개발하여 중국, 일본, 싱가포르 등의 시장 마켓에서 떡볶이를 마켓테스트하여 현지인의 반응을 조사하는데 중점을 두었다. 아울러 현지시장의 한식 선호도 실태 등을 조사하여 한식 및 떡볶이 시장진입방안을 모색하고자 하였다.

- [A]** 발효닭고기와 야채를 이용한 떡볶이용 떡 개발
- [B]** 발효닭고기를 이용한 카레 맛 떡볶이용 떡 개발
- [C]** 발효돼지고기와 양파를 이용한 떡볶이용 떡 개발

- 【D】 발효돼지고기를 이용한 갈비 맛 떡볶이용 떡 개발
 - 【E】 발효조개를 이용한 매운맛 떡볶이용 떡 개발
 - 【F】 발효조개와 야채를 이용한 떡볶이용 떡 개발
- 중국북경에 진출할 마켓테스트용 발효떡볶이 메뉴개발 : 한국음식전문가, 중국음식전문가, 본 연구팀이 【A】, 【B】, 【C】, 【D】, 【E】, 【F】 6가지 떡볶이를 각각 1가지 품목씩 개발하여 총 18가지 메뉴를 전문가의 관능평가로 6가지 메뉴선정 및 배합을 결정
- 일본 동경에 진출할 마켓테스트용 발효떡볶이 메뉴개발 : 한국음식전문가, 일본음식전문가, 본 연구팀이 【A】, 【B】, 【C】, 【D】, 【E】, 【F】 6가지 떡볶이를 각각 1가지 품목씩 개발하여 총 18가지 메뉴를 전문가의 관능평가로 6가지 메뉴선정 및 배합을 결정
- 동남아(싱가포르)에 진출할 마켓테스트용 발효떡볶이 메뉴개발 : 한국음식전문가, 동남아음식전문가, 본 연구팀이 【A】, 【B】, 【C】, 【D】, 【E】, 【F】 6가지 떡볶이메뉴를 각각 1가지 품목씩 개발하여 총 18가지 메뉴를 전문가의 관능평가로 6가지 메뉴선정 및 Recipe 결정

제2장 연구방법 및 결과

제 1 절 발효고기 떡볶이용 떡 개발

1. 동물성 단백질(닭가슴살, silkpeptide) 발효기술개발 (대대푸드원)

- 1) 동물성 단백질(닭가슴살)은 전 세계적으로 애용되는 건강식품 중의 하나이다.
- 2) Silkpeptide는 실크의 가는 실로 외피를 형성하고 있는 세리신을 가공공정을 통해 녹여 제거하고, 그 내부에 존재하는 피브로인이라는 단백질을 얻어 각종 효소 등을 촉매로 하여 가수분해를 통해 얻어지는데, 이때 가수분해방법 및 잔류물을 여과하는 방법에 따라 아미노산의 조성 및 분자량에 차이가 나며 silkpeptide 특유의 생리활성도 달라진다고 보고되어 있다.
- 3) Silkpeptide는 인체 단백질의 구성요소인 다양한 아미노산과 그 아미노산의 결합체가 혼재된 물질로서 높은 생리적 활성을 가지고 있으며, 현재까지 알려진 silkpeptide의 의약적 용도는 혈당치 저하, 혈중 콜레스테롤 저하, 알코올대사 촉진효과, 항치매, 항산화 작용 등의 의약적 용도로 사용되고 있다. 이처럼 동물성 단백질(닭가슴살) 및 silkpeptide는 활용가치가 높은 건강식품 및 건강보조식품으로 알려져 있음에도 동물성 단백질(닭가슴살)과 silkpeptide를 이용한 건강식품을 쉽게 제조하지 못하는 것은, 동물성단백질을 발효시킨다는 아이디어를 착안하기 어려웠을 뿐만 아니라, 이를 실질적인 재료인 silkpeptide와 같이 식품에 포함시킨다는 것을 착안하기에 어려움이 있었다. 또한 silkpeptide를 발효하지 않고 그대로 건강보조식품으로 제조할 경우 각 유기물을 구성하는 단백질의 영향으로 쉽게 변질되고 장기간 보관할 수 없기 때문이다.
- 4) 이러한 문제는 본 발명에 이르러 동물성 단백질(닭가슴살)과 silkpeptide의 유효성을 동시에 나타내는 건강보조 식품의 제조가 손쉽게 이루어지게 되었다. 특히, 본 발명에서는 동물성 단백질 중에서 닭가슴살을 선택했는데, 닭가슴살은 알려진 동물성 단백질 중 단백질의 함량이 가장 우수하며, 저칼로리이기도 하다. 또한 단백질의 소화흡수에도 도움이 되는 비타민이 풍부하여 불포화지방산의 조성

이 우수하며, 당질은 거의 0%에 가까운 것으로 알려져 있다.

5) 본 발명의 효과는 동물성 단백질(닭가슴살) 및 silkpeptide에 각각 미생물 배양액을 첨가하여 숙성 발효한 다음 혼합함으로써, 효모 복합체는 상온에서 장기간 보관할 수 있고, 닭가슴살과 silkpeptide 각각의 영양학적 효과를 동시에 가지고 있으며, 또한 인체에 소화흡수력이 우수한 효과가 있는 조성물을 제공한다.

6) 발효용 미생물 종균 배양 및 동물성 단백질 개발

발명의 실시를 위한 구체적인 내용은 동물성 단백질(닭가슴살) 발효기술을 이용한 효모 복합체의 제조방법은

- (1) 혼합균주 : *Bacillus subtilis* 25 중량%, *Saccharomyces cerevisiae* 25 중량%, *Lactobacillus acidophilus* 15 중량%, *Aspergillus oryze* 중량 35%
- (2) 제1단계 배양방법 : 위의 혼합균주를 28~35℃에서 24~48시간 배양
- (3) 제2단계 : 미생물 배양액을 진공처리 후, 질소가스를 충전한 챔버에 저장하는 미생물 배양액 저장 (질소가스를 충전하여 저장)
- (4) 제3단계 : 동물성 단백질(닭가슴살)을 동결건조하고 이것을 50~100 μm 크기로 분쇄하여 동물성 단백질(닭가슴살) 제조
- (5) 제4단계 : 동물성 단백질(닭가슴살) 50 중량%에 미생물 배양액 50 중량%를 혼합하여 28~35℃에서 7~10일간 발효
- (6) 제5단계 : silkpeptide를 동결건조하고 이것을 50~100 μm 크기로 분쇄하여 silkpeptide 분말 제조
- (7) 제6단계 : silkpeptide 분말 25중량%에 미생물 배양액 75중량%를 혼합하여 28~35℃에서 30~40일간 발효
- (8) 제7단계 : 발효가 완료된 동물성 단백질(닭가슴살) 60중량%과 silkpeptide 40중량%를 혼합하여 생산

2. 동물성 단백질을 이용한 떡볶이용 발효떡 개발(대대푸드원)

1) 재료 및 방법

(1) 발효 silkpeptide acid의 제조

발효 silkpeptide acid는 동물성 단백질인 닭가슴살 및 silkpeptide를 99.5 중량%에 미생물 배양액 0.5 중량%를 첨가하여 발효시킨 다음 이 둘을 서로 동량 혼합하여 제조한다. 미생물 배양액은 *Bacillus subtilis* 25 중량%, *Saccharomyces cerevisiae* 25 중량%, *Lactobacillus acidophilus* 15 중량%, *Aspergillus oryze* 35%를 혼합 후 28~35℃에서 24~48시간 발효하여 제조한다. 발효한 미생물 배양액을 진공처리하여 질소가스를 충전한 챔버에 저장한다.

(2) 떡볶이용 발효떡 개발

가. 제 1 단계 : 발효 쌀가루 제조

- ① 현미, 백미, 보리 등의 곡물 5kg을 세척 후 체에 걸러 물기를 제거한다.
- ② 발효 silkpeptide acid 25g과 물 3kg을 혼합하여 효소액을 만든다.

- ③ ①의 곡물과 ②의 효소액을 혼합하여 28℃에서 12시간 발효시킨다.
- ④ ③의 발효 곡물의 물기를 제거한다.
- ⑤ ④의 곡물을 분쇄하여 발효 쌀가루로 한다.



<세척 후 물기제거>



<분쇄>

나. 제 2 단계 : 발효 정육 및 조갯살 제조

- ① 닭가슴살, 돼지고기, 조갯살 등을 각각 2kg씩 세척한 후 물기를 제거한다.
- ② ①에 발효 silkpeptide acid 10g과 물 25g을 혼합한 효소액을 첨가하고 5℃의 진공텀블러에서 30분간 교반한다.
- ③ ②를 28℃에서 4시간 발효시킨 후 냉장고에서 72시간 숙성시킨다.
- ④ 숙성 후 플레이트에 펼쳐 담고 스모크하우스에서 80℃로 30분간 익힌다.
- ⑤ 스모크하우스 내의 온도를 60℃로 낮추어 10분간 건조시킨다.
- ⑥ 건조 중 생성되는 육즙을 제거한 후 분쇄기로 분쇄하여 발효정육을 제조한다.



발효배양액 25g
정수된물 100g



발효혼합배양액



닭가슴살



돼지고기



조개살



닭가슴살 발효액총진



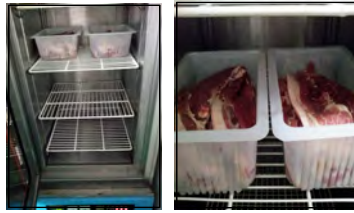
돼지고기 발효액총진



조갯살 발효액총진



닭가슴살 발효숙성



돼지고기 발효숙성



조갯살 발효숙성



익힌 발효닭가슴살



익힌 발효돼지고기



익힌 발효조갯살



분쇄한 발효닭가슴살



분쇄한 발효돼지고기



분쇄한 발효조갯살

다. 제 3 단계 : 발효 야채 제조

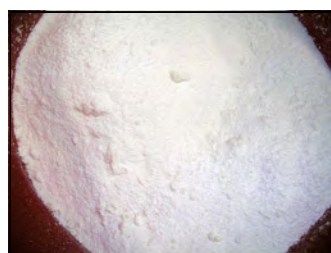
- ① 당근, 양파, 시금치, 대파, 셀러리 등을 1.5kg씩 준비한다.
- ② ①의 야채를 세척 후 물기를 제거하고 세절한다.
- ③ 세절한 야채에 발효 silkpeptide acid 10g과 물 25g을 혼합한 효소액을 넣고 28℃에서 10시간 발효시킨다.

라. 제 4 단계 : 발효떡볶이 제조

- ① 위의 ‘가, 나, 다’ 에서 제조한 발효 쌀가루 70%에 발효 정육(조갯살) 27%, 야채 3% 등을 혼합한다(이하 ‘발효떡가루’ 라 한다).
- ② 발효떡가루를 김이 오른 시루에 얹어 10분간 쪄 익힌다.
- ③ 익힌 발효 떡을 성형기에 넣고 원하는 모양대로 만든다.
- ④ ③의 발효떡볶이를 찬물에 냉각시켜 제품을 완성한다.



발효정육 및 조갯살



발효쌀가루



혼합 발효떡가루



재료혼합



고춧가루



카레



발효떡가루 안치기



발효떡가루 찌기



성형



떡볶이 용 종류



발효닭고기 야채 떡볶이



발효닭고기 카레맛 떡볶이



발효돼지고기 갈비맛 떡볶이



발효돼지고기 양파맛 떡볶이



발효조갯살 매운맛 떡볶이



발효조갯살 양파맛 떡볶이

<여러 가지 떡볶이용 떡>

제 2 절 발효고기 떡볶이용 떡을 이용한 떡볶이 메뉴개발

1. 떡볶이 1차 메뉴개발

전문가 및 자문위원이 서울 및 경기도 일대의 유명한 전문 레스토랑을 중심으로 10회 이상 벤치마킹을 통하여 아래와 같은 42가지의 메뉴를 선정하여 제조 실험하였다.

떡볶이 1차 메뉴개발(42가지)

번호	소스명	떡볶이 메뉴 명
1	간장소스	1. 매운떡볶이찜 2. 궁중떡볶이 3. 떡볶이잡채 4. 갈비떡볶이 5. 쇠고기 떡볶이 6. 불고기떡볶이
2	고추장소스	7. 신당동떡볶이 8. 고추장소스떡볶이 9. 치즈오븐구이떡볶이 10. 눈물 썩~ 떡볶이 11. 단호박치즈오븐구이떡볶이 12. 닭갈비떡볶이-I 13. 오징어 볶음떡볶이 14. 불타는~떡볶이
3	간장&고추장 소스	15. 냉채 16. 해물갈비찜떡볶이 17. 닭갈비떡볶이-II 18. 김치떡볶이 19. 야채 떡볶이 20. 순대볶음떡볶이
4	된장소스	21. 된장크림소스떡볶이
5	카레소스	22. 카레소스떡볶이 23. 치즈카레떡볶이
6	짜장소스	24. 짜장소스떡볶이(A, B) 25. 해물 떡볶이
7	테리야끼소스	26. 테리야끼소스떡볶이
8	크림소스	27. 유크림떡볶이 28. 단호박크림소스떡볶이
9	토마토소스	29. 매운토마토소스떡볶이 30. 피자떡볶이 31. 토마토소스떡볶이
10	스파케티소스	32. 옥수수수그라탕떡볶이 33. 떡볶이파스타
11	칠리소스	34. 칠리소스떡볶이
12	마늘소스	35. 마늘소스떡볶이
13	돈까스소스	36. 돈까스소스떡볶이
14	바비큐소스	37. 바비큐소스떡볶이
15	양념치킨소스	38. 양념치킨소스떡볶이
15	굴소스	39. 굴소스떡볶이
17	갓소스	40. 떡볶이수삼채
18	기타소스	41. 김치버섯떡볶이 42. 치즈오븐구이떡볶이

1) 떡볶이 메뉴개발

(1) 매운떡볶이짬

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 불린 당면 150g, 감자(대) 1개, 오이 ½개, 양파 ½개, 당근(6cm) 1토막, 대파 1대, 청양고추 4개, 식용유 1큰술

- * 조림장 ; 간장 1/4컵, 맛술 1/4컵, 물엿 2큰술, 마늘 5개, 건 청양고추 2개, 저민 생강 1톨, 통후추 1작은술, 물 3컵
- * 양념장; 조림장 1½컵, 건 청양고추 2개, 다진 마늘 1큰술, 국간장 1작은술, 물 1컵, 후춧가루 약간

나. 만드는 법

- ① 냄비에 조림장을 끓여 2컵으로 만들고 당면은 불린다.
- ② 떡은 찬물에 담가 놓고 감자와 당근도 큼직하게 썰어 모서리를 다듬는다.
- ③ 모든 야채도 큼직하게 썰어 놓고 청양고추는 어슷 썰고 건 청양고추는 가위로 잘라 놓는다.
- ④ 팬에 식용유를 두르고 다진 마늘과 건 청양고추를 볶다가 양념장을 넣고 센 불에서 익히다가 떡, 감자와 당근을 넣고 중불에서 익힌다.
- ⑤ ④가 어느 정도 익으면 나머지 야채와 당면을 넣고 뒤적이면서 익히다가 마지막으로 센 불에서 볶아준다.

(2) 궁중떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 쇠고기 50g, 표고버섯 2장, 당근 1/4개, 오이 1/4개, 양파 1/4개, 식용유 1큰술

- * 고기·버섯양념 : 간장 1/2큰술, 설탕 1/4큰술, 참기름 1/4큰술, 다진 파 1작은술, 다진 마늘 1/2작은술, 깨소금 1/2작은술, 후춧가루 약간
- * 간장소스 : 간장 2큰술, 설탕 1큰술, 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1/2큰술, 깨소금 1작은술, 맛술 2큰술, 참기름 1큰술, 후춧가루 약간, 육수 1컵

나. 만드는 법

- ① 떡볶이용 떡은 끓는 물에 넣고 데친다.
- ② 데친 떡은 찬물로 씻고 참기름을 발라 놓는다.
- ③ 쇠고기는 채 썰고, 오이, 양파도 채 썬다.
- ④ 표고버섯은 불린 후 밑동을 제거하고 채 썬다.
- ⑤ 쇠고기와 버섯은 간장, 설탕, 참기름, 후춧가루, 깨소금으로 간한다.
- ⑥ 육수, 간장, 설탕, 다진파, 다진 마늘, 깨소금, 맛술, 참기름, 후춧가루를 섞어 양념장을 만든다.
- ⑦ 팬에 기름을 두르고 양파를 볶다가 쇠고기, 표고, 떡, 당근, 오이를 순서대로 볶는다.

⑧ 볶던 재료에 양념장을 넣고 모든 재료가 익도록 볶는다.

⑨ 재료에 간이 들지 않으면 소금으로 간을 마무리 한다.

(3) 떡볶이잡채

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 당면 100g, 당근 1/4개, 오이 1/3개, 쇠고기 60g, 실 파 3줄기, 식용유

* 고기양념 : 간장 1작은술, 설탕 1/2작은술, 참기름 1/2작은술, 다진 파 1작은 술, 다진 마늘 1/2작은술, 깨소금 1/2작은술, 후춧가루 약간

* 양념 : 간장 2큰술, 설탕 1/2큰술, 다진 파 1/2큰술, 다진 마늘 1작은술, 깨소금 1작은술, 맛술 1큰술, 참기름 1/2큰술, 소금, 후춧가루 약간

나. 만드는 법

① 떡을 끓는 물에 넣고 말랑한 상태가 되게 삶은 후 찬물에 넣고 식힌다. 이를 건져 물기를 없앤 후 참기름으로 버무린다.

② 당면을 끓는 물에 넣고 삶은 후 찬물에 넣고 식혀서 소쿠리에 건져 물기를 뺀 다음 간장, 설탕, 참기름으로 밑간한다.

③ 당근은 길이 5cm 굵기 0.2cm의 채로 썰어 약간의 소금을 뿌린다. 오이는 5cm 길이로 채 썰어 약간의 소금에 절인다.

④ 쇠고기는 5~6cm길이로 곱게 채 썰어 제시한 분량의 쇠고기 양념으로 버무린다.

⑤ 실파는 5cm길이로 자른다.

⑥ 팬에 식용유를 두르고 물기를 뺀 야채와 떡, 당면, 쇠고기, 실파를 각각 따로 따로 볶아준다.

⑦ 각각 볶아낸 ⑥의 볶음들을 함께 섞어 간을 맞추며 참기름을 둘러 담는다.

(4) 갈비떡볶이

가. 재료 및 분량

쇠갈비 300g, 떡볶이 떡 300g, 꽃상추 2장, 피망 1/2개, 배즙(청주) 2큰술, 육수 또는 물 1½컵

* 양념장 : 간장 3큰술, 설탕 1½큰술, 다진 파 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 ½큰술, 깨소금 ½큰술, 후추 약간

나. 만드는 법

① 갈비를 얇게 썰어 다시 길이로 2~3등분 한 뒤 칼집을 넣어 찬물에 담가 핏물을 뺀 후 배즙이나 청주에 재운다.

② 간장에 설탕, 다진 파, 마늘, 후추, 깨소금, 참기름을 섞어서 양념장을 만든다.

③ 준비한 갈비에 양념장의 2/3만 덜어 무쳐서 간이 배도록 한다.

④ 떡은 끓는 물에 삶아 찬물에 헹구어 간장과 참기름에 무친다.

⑤ 냄비에 기름을 두르고 양념한 쇠갈비를 넣어 익히다가 육수를 붓고 끓인다.

⑥ 끓으면 거품은 걷어내고 떡을 넣어 남은 양념장을 넣고 간이 배도록 하고 눌지 않도록 저어가면서

국물 없이 볶다가 마지막으로 피망을 채 썰어 넣는다.

- ⑦ 점시에 꽃상추를 깔고 갈비 떡볶이를 먹음직스럽게 담는다.

(5) 쇠고기떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 쇠고기(불고기 용) 100g, 양배추 100g, 팽이버섯 1/2 봉, 애호박 1/4개, 대파 1대, 식용유 1큰술

* 소스 : 간장 3큰술, 설탕 1큰술, 다진 마늘 1/2큰술, 참기름 1/2큰술, 고춧가루 1작은술, 후춧가루, 다시마물 1컵

나. 만드는 법

- ① 떡이 단단하면 끓는 물에 삶아 건져 물기를 없앤 후 약간의 소금, 참기름으로 버무린다.
- ② 대파는 3cm길이를 잘라 반으로 갈라 주고, 양배추는 3x3cm 크기로 썰어 준다.
- ③ 팽이버섯은 밑동을 잘라내고 씻어 가닥을 분리한다.
- ④ 애호박은 반달 모양으로 0.3cm 두께로 썬다.
- ⑤ 쇠고기는 얇은 것으로 준비하여 끓는 물에 데쳐낸 다음 알맞은 크기로 찢어준다.
- ⑥ 오목한 팬에 식용유를 두르고 다진 마늘과 고기를 넣고 볶다가 분량의 고춧가루와 간장을 넣고 볶는다.
- ⑦ 앞에 분량의 다시마물을 붓는다.
- ⑧ 끓기 시작하면 굵은 파, 배추, 떡을 넣고 계속 끓인다.
- ⑨ 떡이 부드러워지면 애호박과 팽이버섯을 넣고 끓여 소금과 후춧가루로 간을 맞춘다.

(6) 불고기떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 쇠고기(불고기 감) 150g, 양파 1/2개, 당근 1/4개, 풋 고추 1개, 육수 또는 물 1½

* 양념장 : 간장 3큰술, 설탕 1½큰술, 다진 파 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 ½큰술, 깨소금 ½큰술, 후춧가루 약간

나. 만드는 법

- ① 양파와 당근은 채 썰고 풋고추는 어슷하게 썬다.
- ② 떡은 부드럽게 데쳐 놓는다.
- ③ 양념장을 만들어 쇠고기 양념에 재워둔다.
- ④ 양념한 고기를 볶다가 떡을 넣고 육수를 부어 끓이다가 양파와 당근 풋고추를 넣고 익힌다.

(7) 신당동떡볶이

가. 재료 및 분량

떡 300g, 양배추 1/8개, 어묵 100g, 당근 1/4개, 양파 1/4개, 라면 1개, 쫄면 100g, 만두 4개, 계란 2개, 대파 1/2대, 육수 또는 물 600cc

* 양념장 : 고추장 6큰술, 자장 1큰술, 다진 마늘 1/2큰술, 고춧가루 2큰술, 물엿 1큰술, 설탕 1큰술, 소금 1/2작은술, 후춧가루

나. 만드는 법

- ① 고추장에 자장 소스 한 큰 술을 넣고 마늘 다진 것, 고춧가루 후춧가루를 약간씩 넣어 양념장을 만든다.
- ② 두꺼운 팬에 양배추와 당근을 잘게 채 썰어 간다.
- ③ 준비한 떡을 올린다.
- ④ 어묵 라면 쫄면 계란 만두 순으로 사리를 얹는다.
- ⑤ 양념장을 넣고 그 위에 파를 올린다.
- ⑥ 고춧가루 1큰 술을 넣는다.
- ⑦ 육수 600cc을 넣고 끓이기 시작한다.(라면 사리를 넣지 않을 경우 물은 300cc가 적당하다.)

(8) 고추장떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 어묵 50g, 양파 1/4개, 식용유 1/2큰술, 메추리알 5개, 대파 1/2대, 육수 또는 물 1컵

* 고추장 소스 : 고추장 2 1/2큰술, 설탕 2큰술, 고춧가루 1큰술, 물엿 1큰술, 간장 1/2큰술, 다진마늘 1작은술

나 .만드는 법

- ① 떡볶이 떡은 끓는 물에 한번 데쳐둔다.
- ② 양파는 0.5cm로 채 썰어 두고, 어묵은 약 1cm 두께로 어슷썰기 해둔다.
- ③ 대파는 2cm길이로 어슷썰기 해두고, 메추리알은 삶아서 껍질을 깐다.
- ④ 팬에 기름을 두르고 양파를 넣고 볶다가, 고추장 소스, 떡볶이 떡, 어묵을 넣고 볶는다.
- ⑤ 약한 불에 볶다가 육수를 붓고 끓으면 대파와 메추리알을 넣고 끓인 다음 그릇에 담아 깨를 뿌려낸다.

(9) 치즈오븐구이떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 양파 1/4개, 양배추 1/8개, 양송이 5개, 피자치즈 70g, 토띠아 10인치 1장 버터 1큰술, 다진 마늘 1큰술

* 소스 : 고추장 2큰술, 케찹 1큰술, 육수 또는 물 400cc, 바질 1작은술, 월계수 잎1장, 소금, 후춧가루

나. 만드는 법

- ① 달군 팬에 버터 1큰술, 넣고 다진 마늘을 볶아준다.
- ② 고추장과 케첩을 넣고 2:1로 섞은 소스를 살짝 볶아준다.
- ③ 물 400cc 넣고 중불에 맞춰 떡볶이 떡을 넣고 소스를 반으로 줄인다.
- ④ 약한 불에 맞춰 야채, 바질, 월계수 잎을 넣고 약한 불에서 은근히 졸여준다.
- ⑤ 소스가 적당히 졸고 재료에 간이 베이면 불을 끄고 피자치즈을 넣어 마무리한다.
- ⑥ 또띠아는 10인치를 이용하여 볼 모양으로 튀겨 준비해두고 완성된 떡볶이를 담아낸다.

(10) 눈물속~떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 어묵 100g, 양배추 1/8개, 대파 1대, 당근 1/4개, 양파 1/2개, 청양고추 3개,
육수 또는 물 1½컵

* 양념장 : 고추장 3큰술, 청양고춧가루 1큰술, 설탕 1큰술, 간장 1/2큰술, 다진 마늘 1/2큰술,
후춧가루 약간

나. 만드는 법

- ① 양배추는 약 5cm 크기로 썰거나 손으로 뜯어도 된다.
- ② 어묵은 삼각 썰기하고, 청양고추와 대파는 어슷하게 썰고 당근과 양파도 도통하게 썰어 준비한다.
- ③ 양념장을 잘 섞어서 물에 넣고 끓기 시작하면 떡과 야채를 넣는다.
- ④ 마지막 끓을 때 위에 뜨는 불순물을 수저로 건져내고 청양고추와 후추를 넣어 한 번 더 끓여준다.

(11) 단호박치즈오븐구이떡볶이

가. 재료 및 분량

단호박 작은거 1통, 떡볶이 떡 300g, 쭈꾸미 100g, 카테일 새우 50g, 홍합 50g, 오징어 100g, 청피망
1/2개, 홍피망 1/2개, 모짜렐라 치즈 100g, 식용유 1큰술

* 소스 : 고추장 2큰술, 설탕 1큰술, 물엿 1큰술, 간장 1/2큰술, 토마토 케첩 1작은술

나. 만드는 법

- ① 단호박은 뚜껑을 파고 속을 깨끗이 정리하고 다시 뚜껑을 닫는다.
- ② 손질한 단호박은 뚜껑을 닫고 전자렌즈에 7분간 찐다.
- ③ 호박이 익을 때까지 해물 떡볶이를 만든다.
- ④ 팬에 식용유를 넣고 떡을 볶다가 떡볶이 양념을 넣고 손질해 둔 해산물(오징어, 홍합, 카테일새우,
쭈꾸미 등)을 넣고 홍피망, 청피망을 넣는다.
- ⑤ 충분히 익힌 단호박을 열고 그 안에 해물 떡볶이를 적당히 넣고 마지막으로 모짜렐라 치즈를 얹고
뚜껑을 닫아 치즈가 녹을 때까지 전자레인지 돌린다.

(12) 닭갈비떡볶이-1

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 닭가슴살 150g, 양파 1/2개, 양배추 2장, 대파 1대, 육수 또는 물 1컵, 식용유

* 소스 : 고추장 3큰술, 간장 1큰술, 미림 3큰술, 설탕 1큰술, 다진마늘 1큰술, 들깨가루 약간

나. 만드는 법

- ① 닭 가슴살은 깨끗이 씻어 물기를 제거 한 후 소금과 미림을 넣어 10분정도 밑간을 해준 후 한입 크기로 썰어 소스의 1/2을 먼저 넣어 간이 베이도록 잠시 재워둔다.
- ② 소스의 양은 기호에 맞게 넣되 처음부터 많은 양을 넣으면 나중에 간을 맞추기 힘들니 반절정도의 양을 먼저 넣고 남은 양은 나중에 넣는다.
- ③ 떡은 물에 담가 불려놓고 양배추와 양파는 채 썰고 대파는 어슷 썬다.
- ④ 오목한 팬에 식용유를 조금 넣고 썰어놓은 양배추와 양파, 닭 가슴살을 넣어 볶다가 닭가슴살이 거의 다 익으면 떡과 남은 소스와 물을 넣고 끓인다.
- ⑤ 떡이 다 익으면 대파와 들깨가루를 넣어준다.

(13) 닭갈비떡볶이-II

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 닭 1/4마리, 양배추150g, 감자(고구마)1개, 양파1/2개, 대파 1대, 깻단 1/2단, 당근 1/2토막

* 소스 : 고춧가루 2큰술, 매운고춧가루 1큰술, 간장 1큰술, 설탕 1큰술, 맛술 1큰술, 카레가루 1/2큰술, 고추장 1큰술, 간양파 2큰술, 물엿 1큰술, 다진마늘 1큰술, 생강즙 1/2큰술, 참기름 1큰 술, 소금 약간

나. 만드는 법

- ① 닭은 살만 발라서 적당히 자른 후 양파즙 1큰술, 청주 1큰술, 후추가루 약간, 간장 2작은술로 간한 후 30분정도 재어놓기
- ② 뼈는 냄비에 물이 잠길 정도로 붓고 통후추 월계수잎을 넣고 푹 삶아 육수내기
- ③ 야채는 먹기 좋은 크기로 썰고 대파는 어슷썰기
- ④ 1에 양념장을 1/3정도 덜어 재어 놓기
- ⑤ 팬에 기름을 두르고 양념한 닭고기 넣고 떡볶이 감자를 넣고 나머지 양념을 넣고 서서히 익히기 +육수1컵 넣기
- ⑥ 마지막에 깻단과 대파 넣기

(14) 오징어볶음떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 오징어 1/2마리, 양파 1/2개, 양배추 1/8개, 깻잎 5장, 대파 1대, 당면 30g, 육수 또는 물 1컵

- * 고추장 소스 : 고추장 2큰술, 설탕 1큰술, 고춧가루 1/2큰술, 물엿 1큰술, 간장 1/2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1/2큰술, 깨소금 약간, 후춧가루 약간

나. 만드는 법

- ① 오징어와 양배추, 양파를 한입크기로 썰고 대파는 어슷 썰고 깻잎은 손으로 찢어 놓는다.
- ② 당면은 뜨거운 불에 불리고, 떡볶이 떡은 끓는 물에 데친다.
- ③ 후라이팬에 기름을 두르고 썰어 놓은 재료를 넣고 볶는다.
- ④ 재료가 반쯤 익으면 소스 양념을 넣고 볶다가 육수를 넣어서 끓으면 당면과 떡, 파를 넣는다.
- ⑤ 다 익으면 깻잎, 참기름과 깨소금을 넣고 불을 끈다.

(15) 불타는~떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 생표고 버섯 3개, 느타리 100g, 대파 1대, 양파(중간 크기)1개, 올리브유 1큰술

- * 양념장 : 다진청양 고추, 다진마늘, 맛술, 고추장 3큰술 씩, 다진대파 다진양 파 청양고춧가루 고추씨기름 물엿 2큰술 씩, 설탕 1/2큰술, 소금 후춧가루 약간 씩, 육수(채소국물) 1컵

나. 만드는 법

- ① 떡은 끓는 물에 데친다.
- ② 그릇에 양념 재료를 넣고 잘 섞은 후 실온에 약 10분간 둔다.
- ③ 버섯류는 두툼하게 썰고 양파는 채 썬다. 대파는 어슷썰기 한다.
- ④ 팬에 올리브유를 두른 후 양파를 먼저 넣고 볶는다.
양파가 투명해지면 버섯을 넣고 볶다가 대파를 넣는다.
- ⑤ 숙성시킨 양념장을 잘 섞은 후 팬에 붓고 야채와 함께 볶는다.
- ⑥ 마지막으로 떡을 넣고 부드러워질 때 까지 약한 불에서 볶는다.

(16) 떡볶이냉채

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 닭가슴살 150g, 메추리알 5개, 상추 4장, 깻잎 5장, 오이 1/2개, 배 1/4개, 당근 1/4개, 적채 80g, 양배추 35g

- * 소스 : 양파간 것 4큰술, 간장 1 1/2큰술, 소금 1작은술, 고춧가루 2큰술, 설탕 2큰술, 물엿 1 1/2큰술, 식초 4큰술, 깨소금 1큰술. 다진마늘 1큰술, 고추장 1큰술, 숙성겨자 2작은술, 참기름 1큰술, 육수 1/2컵

나. 만드는 법

- ① 닭가슴살은 물 2컵에 통후추 1/2작은술 넣고 삶는다(물은 육수로 사용하기).
- ② 모든 야채 채 썰고 닭 안심은 가늘게 찢는다.

- ③ 분량의 재료를 합하여 소스를 만든다.
- ④ 끓는 물에 떡을 데친다.
- ⑤ 접시에 야채를 돌려 담고 가운데 떡을 담아 소스를 뿌려준다.

(17) 해물갈비찜떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 돼지갈비 200g, 감자 1개, 당근 1/4개, 무 100g, 홍고추 1개, 청양고추 2개, 양파 1/2개, 된장 1큰술, 통후추 1/2큰술, 월계수 잎 2장, 새우 5마리, 홍합 6~7개, 오징어 1/2마리

- * 양념장 : 간장 2큰술, 양파갈은 것 2큰술, 고춧가루 2큰술, 고추장 1 1/2큰술, 설탕 1큰술, 생강즙 1큰술, 청주 1큰술, 다진파 2큰술, 다진마늘 1큰술, 후추 1작은술, 깨소금 1큰술, 참기름 1큰술, 물2컵

나. 만드는 법

- ① 돼지갈비는 기름기를 제거하고 잔 칼집을 낸 다음 찬물에 담가 핏물을 제거한다.
- ② 끓는 물에 된장 1큰술 풀어준 후 통후추 월계수잎 넣고 돼지갈비를 데쳐낸다.
- ③ 떡은 데치고, 감자 당근 무는 방알 모양으로 준비한다. 감자는 찬물에 담가 놓는다.
- ④ 홍고추 청양고추는 어슷썬다.
- ⑤ 냄비에 식용유 1큰술을 두른 후 고추를 넣어 볶다가 돼지갈비를 넣고 볶는다.
- ⑥ 양념장 1/2를 넣고 당근 무 넣고 끓이기-국물이 반으로 줄어들면 다시 양념장 1/2을 넣고 떡, 양파, 감자 넣고 끓여 준 후 해물 넣고 국물이 자작하게 남았을 때 물엿 1큰술 넣고 센 불에서 끓인다.

(18) 김치떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 김치 4~5줄기, 대파 1대, 양배추 1/8개, 양파 1/2개, 식용유 1큰술, 육수 또는 물 1컵

- * 양념 : 고추장 1큰술, 고춧가루 1큰술, 간장 1큰술, 참기름 1/2큰술, 설탕 1큰술, 다진 마늘 1/2작은술, 깨소금 1작은술, 후추약간

나. 만드는 법

- ① 김치는 속을 털어내고 5~6cm길이를 썬다.
- ② 양배추도 먹기 좋은 크기로 썰어놓고 양파는 채 썰고 대파는 어슷 썬다.
- ③ 떡은 끓는 물에 살짝 데쳐 사용한다.
- ④ 팬에 기름을 두르고 김치를 볶다가 양파, 양배추를 넣고 볶아준 후 육수를 넣고 끓인다.
- ⑤ 육수가 끓기 시작하면 양념과 떡, 대파를 넣고 저으면서 익혀서 그릇에 담는다.

(19) 야채떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 당근 30g, 양배추 1/8개, 양파 1/2개, 콩나물 100g, 청경채 2포기, 대파 1/2대, 육수 또는 물 2컵

* 양념 : 고추장 4큰술, 고춧가루 1큰술, 설탕 1큰술, 간장 1/2큰술, 다진 마늘 1/2큰술, 후춧가루 약간

나. 만드는 법

- ① 떡은 끓는 물에 데친다.
- ② 모든 야채는 적당한 크기로 썬다.
- ③ 분량의 양념장을 만든다.
- ④ 떡에 육수와 콩나물, ③의 양념장을 넣고 끓이다가 나머지 야채를 넣고 끓인다.

(20) 순대볶음떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 순대 200g, 양배추 작은거 1/4통, 당근 1/3개, 양파 1/4개, 대파 1대, 깻단 1/2단, 육수 또는 물 1컵

* 양념 : 고추장 3큰술, 고춧가루 1큰술, 간장 1큰술, 설탕 1큰술, 다진마늘 1/2 큰술, 고추기름 1큰술, 참기름 1/2큰술, 소금 약간, 들깨가루 1큰술, 후춧가루 약간

나. 만드는 법

- ① 떡은 말랑말랑하게 데쳐낸다.
- ② 각종 야채와 순대는 썰어서 준비한다.
- ③ 분량대로 양념장을 만들고 고소한 맛을 좋아하면 참기름을 많이 넣어도 무방하다.
- ④ 떡볶이에 양념을 넣고 반쯤 익으며 야채와 순대를 넣는다.
- ⑤ 양념장 국물이 졸아 들 때까지 볶아 완성한다.

(21) 된장크림소스떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 버터 5g, 닭 가슴살 50g, 양파 50g, 브로컬리 20g, 양송이버섯(새송이버섯) 30g, 된장크림소스 1작은컵 소금 0.5ts, 후추 약간, 파슬리 약간, 된장 크림소스(된장 1큰술, 버터 1큰술, 밀가루 1/2큰술, 우유 300mL)

나. 만드는 법

- ① 떡볶이 떡은 끓는 물에 1분정도 삶은 뒤, 체에 건져 둔다.
- ② 닭 가슴살은 두께 0.5cm, 길이 5cm 정도의 크기로 썬다.
- ③ 양파는 채 썰고, 새송이버섯은 반으로 썬 후 0.5mm 두께로 썬다.
- ④ 브로컬리는 먹기 좋은 크기로 썰어 끓는 소금물에 살짝 데쳐 찬물에 헹궈둔다.
- ⑤ 후라이팬에 버터를 녹인 후 닭 가슴살을 넣고 볶다가 어느 정도 익으면 양파를 넣고 볶는다.

- ⑥ ⑤에 된장크림소스를 넣고, 준비해 둔 떡과 브로컬리, 새송이버섯을 넣어 끓인다.
- ⑦ 소금, 후추로 간을 한 후, 타지 않게 저어주면서 끓인다.
- ⑧ 소스가 걸쭉해지면, 그릇에 담아 파슬리를 뿌려준다.

(22) 카레소스떡볶이

가. 재료 및 분량

떡 300g, 당근 1/6개, 양배추 1/8개, 육수 또는 물 1컵

- * 소스 : 고추장 1술, 고춧가루 2작은술, 카레 1큰술, 설탕 1큰술, 다진 파 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 후춧가루 약간

나. 만드는 법

- ① 떡볶이 떡을 물에 불려 적당한 크기로 썬다.
- ② 당근, 양배추는 채 썬다.
- ③ 고추장, 고춧가루, 설탕, 다진파, 다진 마늘을 섞어 양념장을 만든다.
- ④ 떡, 양념장, 물 1컵, 당근, 양배추를 넣고 끓인다.
- ⑤ 거의 익었을 때 카레가루, 후춧가루를 넣어서 끓인다.

(23) 치즈카레떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 오징어 100g, 새우 50g, 표고버섯 2장, 양파 1/4개, 당근 40g, 모짜렐라 치즈 100g

- * 소스 : 카레가루 5~6큰술, 우유 3~4큰술, 다시마, 월계수잎 2장, 소금 1/2작은 술, 파슬리

나. 만드는 법

- ① 다시마 넣고 육수내고 당근, 양파, 표고버섯 넣고 끓이다가 떡을 넣는다.
- ② 떡이 어느 정도 말랑말랑 해지면 카레가루를 우유에 개서 넣고 은근히 끓여준다. 카레를 넉넉히 넣으면 따로 소금 간을 안 해도 된다.
- ③ 오븐용기에 떡볶이 담고 그 위에 모짜렐라 치즈, 파슬리 뿌리고 예열 없이 오븐에서 치즈가 녹을 만큼 구워서 완성한다.

(24) 짜장소스떡볶이(A)

가. 재료 및 분량

조랭이 떡 300g, 양파, 당근, 애호박, 피망 각 20g, 돼지고기(목살) 100g, 전분 5g, 짜장소스 90g, 올리브 유 2작은술, 소금, 후추, 깨 약간, 참기름 약간

- * 짜장소스 : 춘장 1컵 + 식용유 1/4컵을 넣고 충분히 볶은 후 정종 1컵 황설탕 2/3컵, 굴소스

1/2컵을 넣어서 볶으면 된다.

나. 만드는 법

- ① 조랭이 떡은 끓는 물에 데쳐 놓는다.
- ② 돼지고기는 1cm 정도의 정사각형 모양으로 썰어 소금, 후추로 간을 한 전분을 묻혀 놓는다.
- ③ 양파, 당근, 애호박, 피망도 돼지고기와 같은 크기로 썰어 놓는다.
- ④ 올리브유에 돼지고기를 볶다가 어느 정도 익으면 당근, 애호박, 피망, 양파 순으로 넣고 같이 볶는다.
- ⑤ 야채가 잘 볶아지면 짜장 소스를 넣고 떡볶이 떡을 넣는다.
- ⑥ 소스의 농도가 약간 짙어지면 참기름을 넣고 한 번 더 볶아 그릇에 담아 깨를 뿌려낸다.

짜장소스떡볶이(B)

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 감자 1개, 양파 1개, 당근 30g, 라면 1/2개, 식용유 1 큰술,

* 소스 : 춘장 3큰술, 물엿 1큰술, 고추장 1큰술, 물 1컵, 물녹말 1~2큰술

나. 만드는 법

- ① 떡은 끓는 물에 데치고 그 물에 라면을 꼬들꼬들한 정도로 삶아서 찬물에 행군다.
- ② 감자와 양파, 당근을 잘게 썰어둔다.
- ③ 후라이팬을 달구어 식용유를 두르고 춘장을 튀기듯이 약한 불에서 볶아준다.
- ④ 야채 썬 것을 3)에 넣어서 약한 불에서 볶아낸 다음 물도 조금씩 넣어가면서 볶는다.
- ⑤ 야채가 어느 정도 익으면 고추장과 물엿을 함께 넣어 잘 저어서 끓으면 떡과 라면을 넣고 끓인 후 물과 녹말을 넣어준다.

(25) 해물떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 새우 6마리, 갑오징어 100g, 조갯살 40g, 양파 1/2개, 대파 1대, 참기름

* 소스 : 춘장 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 식용유 1큰술, 청주 1큰술, 설탕 1/2큰술, 간장 1큰술, 육수 또는 물 1컵, 물 녹말 1큰술

나. 만드는 법

- ① 떡은 부드러운 상태로 준비하여 참기름으로 버무려 준다.
- ② 양파는 2cm 사각으로 썰고 대파는 굵게 다진다.
- ③ 새우는 껍질 벗긴 새우로 준비하고 갑오징어는 손질하여 껍질을 벗겨 안쪽에 선으로 칼집을 넣어 2cm 사각으로 썰어준다.
- ④ 냄비에 식용유를 두르고 다진 마늘과 춘장을 넣고 볶다가 청주를 뿌려준다.
- ⑤ ④에 육수를 넣어 덩어리가 생기지 않게 풀어 준 다음 간장, 설탕으로 간을 맞춘 후 약간의 녹말물을 뿌린다.

⑥ 팬에 식용유를 두르고 ①②③과 조갯살을 넣고 볶아주다가 ⑤의 자장소스를 넣고 조금 더 볶아 간을 확인하고 참기름을 돌려 담는다.

(26) 데리야끼소스떡볶이

가. 재료 및分量

떡볶이 떡 300g, 닭다리 살 70g, 양파20g, 파프리카 30g, 데리야끼 소스 80g, 소금, 후추 각1g, 올리브유 ½큰술, 육수 또는 물 ½컵

* 데리야끼소스 : 진간장 1컵, 설탕 1/4컵, 맛술 3T, 정종 3T, 올리고당 6T, 표고버섯 2개, 가쓰오부시 1/4컵, 물 2컵 넣고 15분간 끓인 후 굵은 체에 걸러서 사용

나. 만드는 법

- ① 닭다리 살은 소금, 후추, 청주로 밑간을 해둔다.
- ② 양파와 파프리카는 0.5cm 두께로 채 썬다.
- ③ 후라이팬에 올리브유를 두르고 양파와 파프리카를 볶는다. 어느 정도 익으면 데리야끼소스와 떡을 넣고 끓여준다.
- ④ ③의 소스의 농도가 걸쭉해지면 불을 꺼둔다.
- ⑤ 다른 팬에 올리브유를 두르고 1의 닭고기를 굽는다. 양면이 노릇해지면 기름을 빼고, 먹기 좋게 썬다.
- ⑥ ④의 떡볶이를 그릇에 담고 그 위에 구워진 닭고기를 올려낸다.

(27) 유크림떡볶이

가. 재료 및分量

떡 300g, 브로컬리 1/4송이, 양송이나 새송이 적당량, 양파 1/4개, 베이컨 100g, 마늘 3쪽, 허브솔트(소금, 후추), 마가린이나 버터 1큰술, 생크림 1컵, 우유 200mL, 계란노른자 1큰술

나. 만드는 법

- ① 떡은 부드럽게 준비하고 버섯과 마늘은 편으로 썰고, 브로컬리는 데치고, 양파는 채 썰고, 베이컨은 적당하게 자른다.
- ② 달구어진 팬에 버터나 마가린 한큰술 넣고 마늘을 볶기
- ③ 양파, 베이컨, 버섯을 순서대로 볶기
- ④ 채소를 충분히 볶은 후 우유, 생크림, 계란노른자를 넣기
- ⑤ ④가 보글보글 끓으면 떡과 브로컬리 넣고 5분 정도 끓인 후 소금, 후추로 간을 한다.

(28) 단호박크림소스떡볶이

가. 재료 및分量

떡볶이 떡 300g, 베이컨 50g, 브로컬리 20g, 양파 40g, 버터5g, 단호박 크림소스 1cup, 소금, 후추 약간, 파슬리 약간

* 단호박 크림소스 : 우유 200cc, 생크림 100cc, 단호박 찐 것 1/2컵을 넣고 끓인다

나. 만드는 법

- ① 떡은 부드럽게 준비하고 브로컬리는 데치고, 양파는 채 썰고, 베이컨은 적당하게 자른다.
- ② 팬에 버터를 두르고 양파와 베이컨을 볶는다.
- ③ 양파의 색이 반투명하게 변해 어느 정도 익으면 단호박 크림소스와 떡을 넣고 끓인다.
- ④ 소스의 농도가 걸쭉해 질 때까지 끓이고, 미리 데쳐둔 브로컬리를 넣는다.
- ⑤ 소금, 후추로 간을 하고, 그릇에 담아 파슬리 가루를 뿌려낸다.

(29) 매운토마토소스떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 새우 5마리, 양파 60g, 마늘 1ts, 올리브 유 2작은술, 매운토마토소스 120g, 후추 약간, 파슬리 약간, 파마산 치즈 약간

* 매운토마토소스 : 토마토 1/2개, 토마토 케첩 2큰술, 핫소스 4큰술, 우스터 소스 1큰술, 맛술 1큰술, 다진 양파 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 설탕1/2큰술
- 팬에 다진 양파와 마늘토마토를 볶다가 나머지 재료 넣고 바글바글 끓인다.

나. 만드는 법

- ① 떡볶이 떡은 끓는 물에 3분정도 삶은 뒤, 체에 건져 기름에 살짝 버무린다.
- ② 새우는 머리와 꼬리를 제거하고 깨끗이 씻어놓는다.
- ③ 양파는 5mm 두께로 채 썬다.
- ④ 달궈진 후라이팬에 올리브 유, 다진 마늘을 넣고 볶다가 새우를 넣는다.
- ⑤ 새우가 어느 정도 익으면 양파를 넣고 볶는다.
- ⑥ ⑤에 소스를 넣고 끓이다가 떡을 넣고 소금 후추로 간을 한 후 농도가 걸쭉해 지면 그릇에 담아 파슬리와 파마산 치즈를 뿌려낸다.

(30) 피자떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 햄 50g, 양파 1/2개, 피망 1개, 양송이 2개, 페파로니 5개, 피자치즈 80g, 식용유 1큰술

* 소스재료 : 토마토 1/2개, 토마토페이스트 70g, 토마토 케첩 4큰술, 다진 마늘 20g, 레드와인 2큰술, 고추장 70g, 다진 양파 1개, 오레가노, 바질, 올리브오일 약간

나. 만드는 법

(떡)

- ① 양파, 피망, 햄, 양송이, 페파로니를 모양대로 썰어놓고 피자치즈도 얇게 썰어놓는다.

- ② 팬에 식용유를 넣고 양파를 볶는다.
- ③ 준비해둔 햄, 양송이버섯, 페파로니, 피망을 넣고 함께 볶는다.
- ④ 재료들이 볶아지면 소스와 물 1/3cup을 넣고 끓인다.
- ⑤ 여기에 떡볶이 떡을 넣고 약 10분간 끓인다.
- ⑥ 떡이 말랑말랑하게 익으면, 피자치즈를 뿌리고 치즈가 녹으면 불을 끄고 그릇에 담는다.

(소스)

- ① 냄비에 올리브오일을 두르고 다진 양파와 다진 마늘을 볶는다.
- ② 토마토 페이스트와 고추장을 섞고 볶다가 토마토케첩을 섞는다.
- ③ 재료들이 잘 섞여지면 오레가노와 바질로 향을 내어준다.

(31) 토마토소스떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 당근 30g, 대파 1대, 양파 1/2개, 채소국물 1½컵

* 토마토 소스 : 올리브유 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 토마토 1개, 토마토 케첩 2큰술, 우스터 소스 ½큰술, 토마토 페이스트 2큰술, 소금, 후추

나. 만드는 법

- ① 떡볶이 떡은 끓는 물에 데친다.
- ② 토마토는 끓는 소금물에 데쳐 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 잘게 다져놓는다.
- ③ 당근, 대파, 양파도 잘게 다진다.
- ④ 팬을 달구어 올리브유를 두르고 다진 마늘, 양파, 당근을 넣어 볶다가 양 파가 투명하게 익으면 다진 토마토, 토마토케첩, 우스터소스, 토마토페이스트를 넣어 볶다가 소금, 후추로 간을 한다.
- ⑤ 소스가 떡에 잘 베이도록 충분히 볶는다.

(32) 옥수수그라탕떡볶이

가. 재료 및 분량

조랭이떡 300g, 고구마 100g, 감자 100g, 통조림옥수수 60g

* 소스 : 스파게티 소스 7~8큰술, 모짜렐라 치즈 70g, 다진 파슬리, 소금 1/2작은술

나. 만드는 법

- ① 감자랑 고구마 깍둑 썰어서 소금 약간 넣고 삶거나 데쳐서 익혀준다(다 익을 때 쫄 조랭이 떡도 넣고 살짝 데쳐서 물기를 빼준다.).
- ② 삶아둔 고구마랑 감자, 조랭이 떡을 스파게티소스에 버무려서 오븐용기에 담아준다.
- ③ 옥수수를 위에 솔솔 뿌리고 치즈와 파슬리도 솔솔 뿌려준다.
- ④ 예열된 오븐 200도에서 20분간 구어 내어 완성한다.

(33) 파스타떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 양송이 5개, 양파 1/2개, 피망 1/2개, 당근 1/3개, 양 배추 1/8개, 브로콜리 50g, 새우 50g, 어묵 50g, 파스타 100g, 마늘, 소금, 후춧가루, 월계수 잎

* 소스 : 스파게티 소스 7~8큰술, 사과 간 것 3큰술, 간장 2큰술, 설탕 2.5큰술, 채소국물 1컵

나. 만드는 법

- ① 떡은 데쳐 놓고 새우와 파스타도 삶아 놓는다.
- ② 잘게 썬 양파, 양송이는 기름 두른 팬에 넣고 볶는다.
- ③ ②에 소스재료와 월계수 잎을 넣고 끓이다가 소금, 후춧가루로 간을 한다.
- ④ 양파, 양송이, 피망, 당근, 브로콜리, 양배추는 채 썬다.
- ⑤ 팬에 기름을 두르고 ④을 넣고 볶다가 ③와 다진 마늘을 넣고 끓인다.
- ⑥ ⑤에 떡과 어묵, 새우, 파스타를 넣고 볶는다.

(34) 칠리소스떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 양파, 당근, 청·홍 피망 각 25g씩, 다진 마늘 1/2큰 술, 올리브 오일 1큰술, 소금, 후추, 새우 5마리, 전분 1/2컵+계란 1개+물 1~2큰술, 식용유 2cup, 칠리소스 90g

* 칠리소스 : 토마토 케찹 2큰술, 고추장 1큰술, 다진 양파 1큰술, 다진 청양고추 1/2큰술, 다진 마늘 1/2큰술, 올리고당 1큰술, 물 3큰술
- 팬에 오일과 다진마늘, 양파를 넣고 볶다가 나머지 재료 넣고 바글바글 끓인다.

나. 만드는 법

- ① 새우는 손질해 전분 물에 묻혀 튀기고, 떡볶이 떡도 튀겨 놓는다.
- ② 양파, 당근, 피망은 1cm크기의 정사각형 모양으로 썰어놓는다.
- ③ 팬에 식용유를 두르고 다진 마늘을 볶다가 양파, 당근, 피망을 넣고 볶아 준다.
- ④ 칠리소스를 넣고 걸쭉해 질 때 까지 끓여준다.
- ⑤ 튀겨놓은 떡과 새우를 넣고 살짝 볶은 뒤 소금, 후추로 간을 한 뒤 그릇에 담는다.

(35) 마늘소스떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g(튀김가루 80g, 박력분 20g, 물 1/2컵), 마늘소스 1컵, 식빵 50g, 파슬리 약간

* 마늘소스 : 마늘 5~6쪽, 식초 4큰술, 올리브 오일 4큰술, 설탕 2큰술, 참기름 1큰술, 소금 1작은술
(모든 재료 넣고 믹서기에 간다.)

나. 만드는 법

- ① 튀김가루, 밀가루, 물을 넣고 반죽한다.
- ② 식빵을 1cm 정도의 주사위 모양으로 썰어 기름에 튀겨 크루통을 만든다.
- ③ 떡에 ①의 반죽을 입혀 튀긴 후 기름을 뺀다.
- ④ 마늘소스 재료를 믹서에 입자가 씹힐 정도로 간다.
- ⑤ 후라이팬에 마늘 소스를 넣고 약간 걸쭉해 질 때까지 끓인다.
- ⑥ ⑤에 ②와 ③을 넣고 버무린다.
- ⑦ ⑥을 그릇에 담은 후, 파슬리를 뿌려준다.

(36) 돈까스소스떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 양파 30g, 브로컬리 20g, 돈까스 100g, 올리브 오일 1큰술,

- * 돈까스 소스 : 사과 ½개, 양파 1/4개, 물 ½컵, 생크림 4큰술, 토마토 케첩 3큰술, 우스터소스 1큰술, 설탕 1큰술, 소금 1작은술, 후추가루
- 사과와 양파를 믹서기에 갈은 다음 모든 재료 넣고(생크림 제외) 푹 끓인 다음 생크림을 넣는다.

나. 만드는 법

- ① 떡볶이 떡은 끓는 물에 데친다.
- ② 브로컬리를 먹기 좋은 크기로 썰어 끓는 소금물에 살짝 데쳐 찬물에 헹궈 둔다.
- ③ 양파를 채 썰어 후라이팬에 올리브 오일을 두른 후 살짝 볶는다.
- ④ 돈까스 소스와 준비해 둔 떡을 넣고 약간 걸쭉해 질 때까지 끓인다.
- ⑤ ④에 ②와 ③을 넣어 살짝 끓인다.
- ⑥ 후라이팬에 올리브 오일을 넣고 돈까스를 튀긴 후 기름을 빼고 1.5cm 정도 간격으로 썬다.
- ⑦ ⑤를 그릇에 담고, ⑥을 위에 올린 후 파슬리를 뿌려준다.

(37) 양념치킨소스떡볶이

가. 재료 및 분량

닭다리 살 80g, 떡볶이 떡 300g, 고구마 50g, 양파, 30g, 튀김가루 100g, 물 2~3큰술, 양념치킨소스 70g, 아몬드슬라이스 5g, 소금, 후추 각 1g

- * 양념치킨 소스 : 고추장 2½큰술, 토마토 케첩 3큰술, 다진 양파 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 설탕 3큰술, 물엿 1큰술, 맛술 1큰술, 물 4큰술, 후춧가루
- 팬에 기름 두르고 다진 양파와 마늘을 넣고 충분히 볶다가 나머지 재료 넣고 바글바글 끓인다.

나. 만드는 법

- ① 닭다리 살은 4cm 정도로 먹기 좋게 썰어 소금, 후추로 간을 해둔다.

- ② 떡과 고구마, 양파도 닭고기와 같은 크기로 썬다.
- ③ 튀김옷을 만들어 닭고기, 떡, 고구마를 튀겨낸다.
- ④ 후라이팬에 기름을 두르고 양파를 볶다가 양념치킨소스를 넣고 끓인다.
- ⑤ 소스가 걸쭉해지면 튀긴 닭고기, 떡, 고구마를 넣고 살짝 볶아준다.
- ⑥ 그릇에 담아 아몬드 슬라이스를 뿌려낸다.

(38) 굴소스떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 팽이버섯 1/2봉, 양파 1/4개, 당근 40g, 다진마늘 1/2큰술, 굴소스 1/2큰술, 간장 1큰술, 설탕 1/2큰술, 물 2큰 술, 소금 1/2작은술

나. 만드는 법

- ① 양파와 당근은 채 썰어 기름에 볶아 준비 해 둔다.
- ② 팽이버섯은 밑동을 잘라 물에 깨끗이 씻어서 준비해둔다.
- ③ 팬에 기름을 두르고 떡을 넣어서 부들부들하게 익혀 준비해 둔다.
- ④ 팬에 기름을 두르고 마늘을 볶아주다가 1,2,3, 의 재료를 넣고 간장, 설탕, 굴소스 약간을 넣어 재빨리 볶아준다.
- ⑤ 팽이버섯은 금방 익으며 이미 익혀놓은 재료들이므로 살짝 볶은 후 통깨를 뿌려 그릇에 예쁘게 담는다.

(39) 수삼채떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 수삼 50g, 오이 1/2개, 배 1/4개, 대추 5개, 통жат 1큰술, 대파 1/2대, 마늘 1톨

* 소스 : 잣가루 3큰술, 식초 3큰술, 설탕 3큰술, 갠겨자 1큰술, 물 1/4컵, 간장 1작은술, 후추 약간, 참기름 1/2큰술, 소금 약간

나. 만드는 법

- ① 떡은 부드럽게 데쳐서 준비한다.
- ② 대파는 5cm길이로 채 썰고, 대추는 돌려깎아 채 썬다. 오이도 채 썬다.
- ③ 당근, 배, 수삼 등은 채 썰고, 잣은 고깔을 뺀다.
- ④ 마늘은 편으로 썬 후 살짝 구워서 준비한다.
- ⑤ 분량대로 소스를 만들어 모든 재료를 넣고 버무린다.

(40) 바비큐소스떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 바비큐소스 100g, 다진 쇠고기 70g, 다진 양파 15g, 빵가루 30g, 식용유, 슬라이드아몬드 1작은술, 미림 1작은술, 다진 파 15g

나. 만드는 법

- ① 다진 양파와 파를 볶는다.
- ② 볶은 양파와 파를 다진 쇠고기에 넣고 후추를 뿌려 간을 한다.
- ③ 브로컬리를 높이 1.5cm정도를 떼어놓고 떡에 중앙부분에 감싼다.
- ④ 다진 고기를 15g정도 떼어놓고 떡에 중앙부분에 감싼다.
- ⑤ 떡에서 고기를 감싼 부분은 빵가루를 붙이고 다른 부분은 전분가루를 살짝 묻힌다.
- ⑥ 나머지 떡 모두 반복하여 만든다.
- ⑦ 넓은 후라이팬에 기름을 0.5cm 정도 되게 붓고 떡을 하나씩 넣어 튀겨낸다.
- ⑧ 접시에 티슈를 깔고 기름이 빠지도록 놓는다.
- ⑨ 준비된 바비큐소스를 수저로 떠서 고기 중앙 부분에만 뿌린다.

(41) 김치버섯떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 배추김치 100g, 얇은 튀김어묵 80g, 얇게 저민 쇠고기 70g, 청·홍피망 1/2개씩, 양파 1/4개, 버섯1/2봉지

* 양념재료 : 식용유, 참기름 약간

* 고기양념 : 간장 1큰술, 설탕 1/2큰술, 청주 1작은술, 다진파, 마늘 1작은술씩, 깨소금 참기름 약간

나. 만드는 법

- ① 배추김치는 속을 털어내고 1cm 폭으로 썰어 참기름으로 무쳐둔다.
- ② 떡볶이 떡 혹은 가래떡을 원하는 모양으로 썰어 말랑하게 준비한다.
- ③ 얇은 튀김어묵은 2*4cm크기로 썰고 청·홍피망과 양파는 알맞은 크기로 얇게 저며 썬다.
- ④ 얇게 저민 쇠고기를 따로 고기 양념으로 무쳐둔다.
- ⑤ 버섯은 식용유를 두르고 ①, ②, ③, ④, ⑤를 각각 따로 볶아준다.
- ⑥ 볶음의 간을 확인한 다음 그릇에 돌려 담아낸다.

(42) 치즈오븐구이떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 청·홍피망 1/2개씩, 양파1/2개, 식용유, 모짜렐라 치즈 100g

* 양념장 : 케첩 6큰술, 다진 마늘 2큰술, 다진 토마토 1컵, 물 5큰술, 설탕 3큰술, 버터 약간, 소금, 후추

나. 만드는 법

- ① 중간 굵기의 떡볶이 떡은 끓는 물에 데쳐낸다.
- ② 양파와 청·홍피망은 반으로 갈라 씨를 털어내고 길이로 가늘게 채를 썬다.
- ③ 팬에 버터를 두르고 다진 마늘을 볶아 향을 낸 후 케첩을 넣고 물과 설탕을 넣어 충분히 끓인 후 소금 후추로 간한다.

④ ③의 팬에 떡과 피망을 넣어 맛이 들게 볶아준 후 내열용기에 담는다.

⑤ 담은 내용물에 잘게 다진 토마토와 모짜렐라 치즈를 얹어 180도로 예열 한 오븐에서 치즈가 녹을 정도로 구워낸다.

1차개발메뉴 42가지 떡볶이 사진



매운떡볶이짬



궁중떡볶이



떡볶이잡채



갈비떡볶이



쇠고기떡볶이



불고기떡볶이



신당동떡볶이



고추장소스떡볶이



치즈오븐구이떡볶이



눈물이 쓱~떡볶이



단호박치즈오븐구이떡볶이



닭갈비떡볶이-1



오징어볶음떡볶이



불타는소스떡볶이



떡냉채



해물갈비짬떡볶이



닭갈비떡볶이-2



김치떡볶이



야채떡볶이



순대볶음떡볶이



된장크림소스떡볶이



카레소스떡볶이



치즈카레떡볶이



짜장소스떡볶이(1)



해산물떡볶이



데리야끼소스떡볶이



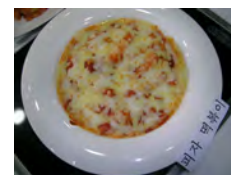
유크림떡볶이



단호박크림소스떡볶이



매운토마토소스떡볶이



피자떡볶이



토마토소스떡볶이



옥수수그라탕떡볶이



떡볶이파스타



칠리소스떡볶이



마늘소스떡볶이



돈까스소스떡볶이



바비큐소스떡볶이



양념치킨소스떡볶이



굴소스떡볶이



떡볶이수삼채



김치버섯떡볶이



치즈오븐구이떡볶이

2. 떡볶이 2차 메뉴개발(22가지)

1차 개발된 떡볶이 메뉴를 훈련된 관능요원에 의한 5점 척도법 관능평가를 실시하여 3.5이상 평가된 22가지 메뉴로 요약

번호	소스명	떡볶이 메뉴 명
1	간장소스	1. 매운떡볶이찜 2. 궁중떡볶이 3. 불고기떡볶이
2	고추장소스	4. 신당동떡볶이 5. 고추장떡볶이 6. 단호박치즈오븐구이떡볶이 7. 오징어떡볶이
3	간장&고추장소스	8. 떡냉채 9. 해물갈비찜떡볶이 10. 닭갈비떡볶이 11. 순대볶음떡볶이
4	된장소스	12. 된장크림소스떡볶이
5	돈까스소스	13. 돈까스소스떡볶이
6	카레소스	14. 카레소스떡볶이
7	짜장소스	15. 짜장소스떡볶이
8	크림소스	16. 유크림떡볶이 17. 토마토소스떡볶이 18. 단호박크림소스떡볶이
9	마늘소스	19. 마늘소스 떡볶이
10	바비큐소스	20. 바비큐소스떡볶이
11	양념치킨소스	21. 양념치킨소스떡볶이
12	기타소스	22. 치즈오븐구이떡볶이

1) 떡볶이용 소스개발

① 간장소스 : 간장 1컵, 맛술 1/2컵, 설탕 1/3컵, 다진 파 3큰술, 다진 마늘 1 1/2큰술, 참기름 3큰술, 깨소금 1/2큰술, 후춧가루 1/3작은술

② 고추장 소스 : 고추장 1컵, 고춧가루 1/3컵, 설탕 1/3컵, 물엿 1/3컵, 맛술 1/3컵, 간장 2큰술, 다진마

늘 1½큰술

- ③ 고추장&자장소스 : 고추장 4큰술, 자장 ½큰술, 다진 마늘 ½큰술, 고춧가루 2큰술, 물엿 1큰술, 설탕 1큰술, 소금 ½작은술, 후춧가루 ⅛작은술
- ④ 고추장&간장소스 : 고추장 1컵, 간장 ¼컵, 양파즙 ⅓컵, 물엿 ¼컵, 설탕 ¼컵, 맛술 ¼컵, 고춧가루 2큰술, 매운고춧가루 2큰술, 다진마늘 2큰술, 다진생강 ½큰술, 깨소금 ½큰술, 후춧가루 ⅓작은술
- ⑤ 냉채겨자소스 : 양파간 것 4작은술, 간장 1½큰술, 소금 1작은술, 고춧가루 2큰술, 설탕 2큰술, 물엿 1½큰술, 식초 4큰술, 깨소금 1큰술, 다진마늘 1큰술, 고추장 1큰술, 숙성겨자 2작은술, 참기름 1큰술, 다시마물 1/2컵
- ⑥ 된장 크림소스 : 된장 1큰술, 버터 1큰술, 밀가루 ½큰술, 우유 300ml
- ⑦ 카레소스 : 카레가루 6큰술, 우유 3~4큰술, 후춧가루
- ⑧ 짜장소스 : 춘장 1컵, 식용유 1/4컵, 정종 1컵, 황설탕 ½컵, 굴소스 ⅓컵
- ⑨ 크림소스 : 생크림 1컵, 우유 200mL, 계란노른자 1큰술
- ⑩ 단호박 크림소스 : 우유 200cc, 생크림 100cc, 단호박 찐 것 ½컵
- ⑪ 토마토 소스 : 다진토마토 1컵, 토마토 페이스트 2큰술, 토마토 케첩 2큰술, 우스터 소스 ½큰술, 올리브유 1큰술, 다진 마늘 1큰술
- ⑫ 스파게티 소스 : 스파게티 소스(시판용) 7~8큰술
- ⑬ 마늘소스 : 마늘 5~6쪽(다진다), 식초 4큰술, 올리브 오일 4큰술, 설탕 2큰술, 참기름 1큰술, 소금 1작은술
- ⑭ 돈까스소스 : 돈까스 소스(시판용) 1컵, 물 1컵, 설탕 1½큰술
- ⑮ 양념치킨 소스 : 고추장 2½큰술, 토마토 케첩 3큰술, 다진 양파 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 설탕 3큰술, 물엿 1큰술, 맛술 1큰술, 물 4큰술, 후춧가루
- ⑯ 토마토케첩소스 : 케첩 6큰술, 설탕 3큰술, 다진마늘 2큰술, 물 5큰술, 버터 5g , 소금, 후추
- ⑰ 다시마물 : 물 20L, 다시마 100g, 무 300g, 양파 200g, 대파 100g

2) 떡볶이 메뉴개발

(1) 매운떡볶이찜

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 불린 당면 100g, 감자(중) 1개(150g), 오이 ½개(100g), 양파 100g, 당근 50g, 대파 10g, 청양고추 35g, 건청양고추 5g, 마늘 5g, 식용유 1큰술, 다시마물 2컵, 간장소스: 120g

나. 만드는 법

- ① 당면은 찬물에 불린다.
- ② 떡은 찬물에 담가 놓고 감자와 당근도 큼직하게 썰어 모서리를 다듬는다.(살짝 삶아 놓는다)
- ③ 모든 야채도 큼직하게 썰어 놓고 마늘은 편으로 썰고 청양고추는 어슷 썰고 건청양고추는 가위로 잘라 놓는다.
- ④ 팬에 식용유를 두르고 마늘과 건 청양고추를 볶다가 간장소스와 다시마물 을 붓고 센 불에서 익히다가 떡, 감자와 당근을 넣고 중불에서 익힌다.
- ⑤ ④가 어느 정도 익으면 나머지 야채와 당면을 넣고 뒤적이면서 익히다가 마지막에 센 불에서 볶아 준다.

(2) 궁중떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 쇠고기 50g, 건표고버섯 8g, 당근 50g, 오이 50g, 양파 50g, 식용유 1큰술,
다시마물 1컵,

* 고기·버섯양념 : 간장 ½큰술, 설탕 ¼큰술, 참기름 ¼큰술, 다진 파 1작은술, 다진 마늘 ½작은술,
깨소금 ½작은술, 후춧가루 ⅛작은술, 간장소스 : 80g

나. 만드는 법

- ① 떡볶이용 떡은 끓는 물에 넣고 데친다.
- ② 쇠고기는 채 썰고, 오이, 양파도 채 썬다.
- ③ 표고버섯은 불린 후 밑동을 제거하고 채 썬다.
- ④ 쇠고기와 버섯은 간장, 설탕, 참기름, 후춧가루, 깨소금으로 간한다.
- ⑤ 팬에 기름을 두르고 양파를 볶다가 쇠고기, 표고, 떡, 당근, 오이를 순서대로 볶는다.
- ⑥ ⑤에 다시마물과 간장소스를 넣고 끓인다.

(3) 불고기떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 쇠고기(불고기 용) 100g, 양파 50g, 당근 50g, 양배추 70g, 팽이버섯 70g,
애호박 60g, 대파 30g, 다진마늘 1작은술, 식용유 1큰술, 다시마물 1컵, 간장소스 : 110g

나. 만드는 법

- ① 떡은 끓는 물에 데친다.
- ② 양배추, 당근, 양파는 4x1cm 크기로 썰고, 애호박은 반달 모양으로 0.3cm 두께로 썰고, 대파는 3cm 길이로 잘라 반으로 자른다.
- ③ 팽이버섯은 밑동을 잘라내고 씻어 가닥을 분리한다.
- ④ 쇠고기는 얇은 것으로 준비하여 끓는 물에 데쳐낸 다음 알맞은 크기로 찢어준다.
- ⑤ 오목한 팬에 식용유를 두르고 다진 마늘과 양파, 고기를 넣고 볶다가 분량의 간장소스와 다시마 물을 넣고 끓인다.
- ⑥ 끓기 시작하면 당근, 양배추, 떡을 넣고 계속 끓인다.
- ⑦ 떡이 부드러워지면 애호박과 대파, 팽이버섯을 넣고 끓인다.

(4) 신당동떡볶이

가. 재료 및 분량

떡 300g, 양배추 100g, 어묵 100g, 당근 50g, 양파 50g, 라면 ½개 (50g), 쫄면 70g, 만두 4개(100g),
계란 2개(70gx2), 대파 70g, 다시마물 600cc

* 고추장&자장소스 : 고추장 4큰술, 자장 ½큰술, 고춧가루 2큰술, 물엿 1큰술, 설탕 1큰술,
다진 마늘 ½큰술, 소금 ½t, 후춧가루

나. 만드는 법

- ① 분량의 소스를 만든다.
- ② 양배추, 당근, 양파는 도톰하게 채 썰고, 어묵은 삼각 썰기로 썰고, 대파는 어슷 썬다.
- ③ 계란은 삶아서 껍질을 벗기고, 두꺼운 팬에 양배추와 당근을 깔고 그 위에 떡을 올린다.
- ④ 어묵, 라면, 쫄면, 계란, 만두 순으로 사리를 얹는다.
- ⑤ 양념장을 넣고 그 위에 파를 올린다.
- ⑥ 채소국물 600cc을 넣고 끓이기 시작한다(라면 사리를 넣지 않을 경우 물은 300cc가 적당하다).

(5) 고추장떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 어묵 50g, 양파 50g, 식용유 1/2큰술, 메추리알 5 개(50g), 대파 50g, 참깨 ½작은
술, 다시마물 1컵, 고추장 소스 : 100g

나. 만드는 법

- ① 떡볶이 떡은 끓는 물에 한번 데쳐둔다.
- ② 양파는 0.5cm로 채 썰어 두고, 어묵은 약 1cm 두께로 어슷썰기 해둔다.
- ③ 대파는 2cm길이를 어슷썰기 해두고, 메추리알은 삶아서 껍질을 깬다.
- ④ 팬에 기름을 두르고 양파를 넣고 볶다가, 고추장 소스, 떡볶이 떡, 어묵을 넣고 볶는다.
- ⑤ 약불에 볶다가 다시마물을 붓고 끓으면 대파와 메추리알을 넣고 끓인 다음 그릇에 담아 깨를 뿌려낸다.

(6) 단호박치즈오븐구이떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 단호박 작은거 1통(700g), 주꾸미 100g, 각테일 새우 50g, 홍합 50g, 오징어 100g,
마늘 3개, 청피망 50g, 홍피망 50g, 모 짜렐라 치즈 50g, 토마토 케첩 ½큰술, 식용유 1큰술, 고추장소스 :
100g

나. 만드는 법

- ① 단호박은 뚜껑을 파고 속을 깨끗이 정리하고 다시 뚜껑을 닫고 찜통에 10 분간 찐다.
- ② 떡은 끓는 물에 데쳐두고, 오징어는 껍질을 벗기고 칼집을 넣어 3×1cm 길이로 썰고, 주꾸미와 새우, 홍합은 열은 소금물에 헹구어 물기를 제거한다.
- ③ 청피망과 홍피망은 2×2cm로 자르고 마늘은 편으로 썬다.
- ④ 호박이 익을 때까지 해물 떡볶이를 만든다.
- ⑤ 팬에 식용유를 넣고 마늘을 볶다가 떡과 손질해 둔 해물(오징어, 홍합, 각테일새우, 주꾸미 등)을 넣고 살짝 볶은 후 고추장소스와 케첩을 넣어 볶는다. 어느 정도 양념이 잘 어우러지면 홍피망, 청 피 망을 넣는다.

- ⑥ 충분히 익힌 단호박을 열고 그 안에 해물 떡볶이를 적당히 넣고 마지막으로 모짜렐라 치즈를 얹고 뚜껑을 닫아 치즈가 녹을 때까지 전자렌지에 돌린다.

(7) 오징어떡볶이

가. 재료 및分量

떡볶이 떡 300g, 오징어 1/2마리, 양파 1/2개, 양배추 1/8개, 깻잎 5장, 대파 1대, 당면 30g, 육수 또는 물 1컵

- * 고추장 소스 : 고추장 2큰술, 설탕 1큰술, 고춧가루 1/2큰술, 물엿 1큰술, 간장 1/2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 참기름 1/2큰술, 깨소금 약간, 후추가루 약간

나. 만드는 법

- ① 오징어와 양배추, 양파를 한입크기로 썰고 대파는 어슷 썰고 깻잎은 손으로 찢어 놓는다.
- ② 당면은 뜨거운 불에 불리고, 떡볶이 떡은 끓는 물에 데친다.
- ③ 후라이팬에 기름을 두르고 썰어 놓은 재료를 넣고 볶는다.
- ④ 재료가 반쯤 익으면 소스 양념을 넣고 볶다가 육수를 넣어서 끓으면 당면과 떡, 파를 넣는다.
- ⑤ 다 익으면 깻잎, 참기름과 깨소금을 넣고 불을 끈다.

(8) 떡볶이냉채

가. 재료 및分量

떡볶이 떡 300g, 닭가슴살 150g(물 2컵, 통후추 1/2작은술), 메추리알 5개 (50g), 상추 70g, 깻잎 30g, 오이 100g, 배 100g, 당근 50g, 적채 80g, 양배추 35g

- * 겨자소스 : 양파간 것 4큰술, 간장 1 1/2큰술, 소금 1작은술, 고춧가루 2큰술, 설탕 2큰술, 물엿 1 1/2큰술, 식초 4큰술, 깨소금 1큰술, 고추장 1큰술, 다진마늘 1큰술, 숙성겨자 2작은술, 참기름 1큰술, 육수 1/2컵

나. 만드는 법

- ① 닭가슴살은 물과 통후추 넣고 삶은 후 곱게 찢어둔다.(물은 육수로 사용하기)
- ② 모든 야채도 곱게 채 썬다.
- ③分量의 재료를 섞어 겨자소스를 만들어 둔다.
- ④ 떡볶이 떡은 끓는 물에 데친 후 참기름으로 살짝무친다.
- ⑤ 접시에 야채와 닭고기를 돌려 담고 가운데 떡을 담아 소스를 뿌려낸다.

(9) 해물갈비찜떡볶이

가. 재료 및分量

떡볶이 떡 300g, 돼지갈비 200g(된장 1큰술, 통후추 1/2큰술, 월계수 잎 2장), 감자 150g, 당근 50g, 무 100g, 양파 100g, 홍고추 10g, 청양고추 15g, 마늘 3개(20g), 새우 5마리, 홍합 6~7개, 오징어 100g, 다시마물 2컵, 식용유 1큰술, 물엿 1큰술, 참기름 1큰술, 고추장&간장소스 : 180g

나. 만드는 법

- ① 돼지갈비의 기름기를 제거 한 후 잔 칼집을 내고 찬물에 담가 핏물을 제거한다.
- ② 끓는 물에 된장을 넣어 풀어준 후 통후추, 월계수 잎 등을 넣고 돼지갈비를 데쳐 낸다.
- ③ 떡은 데치고 감자, 당근, 무 등은 밤알 모양으로 준비한다. 감자는 찬물에 담가 놓은 후 끓은 물에 데친다.
- ④ 오징어는 적당한 크기로 자르고, 새우와 홍합은 열은 소금물에 씻는다.
홍고추와 청양고추는 어슷 썬다.
- ⑤ 냄비에 식용유 1큰술을 두른 후 마늘과 고추를 볶다가 돼지갈비 넣고 볶는다.
- ⑥ ⑤에 다시마물과 양념장 1/2을 넣고 당근과 무를 넣고 끓인다. 국물이 반으로 줄어들면 다시 양념장 1/2를 넣고 떡, 양파, 감자 등을 넣고 끓여 준 후 해물을 넣고 국물이 자작하게 남았을 때 물엿과 참기름 넣고 센 불에서 끓인다.

(10) 닭갈비떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 닭 1/4마리 양배추150g, 감자(고구마)150g, 양파 100g, 대파 70g 깻잎 100g, 당근 70g, 육수 1컵

- * 닭고기 밀간 : 양파즙 1큰술, 청주 1큰술, 간장 2작은술, 후춧가루
- * 고추장&간장소스 : 150g

나. 만드는 법

- ① 닭은 살만 발라서 적당히 자른 후 양파즙, 청주, 후춧가루, 간장으로 간 한 후 30분정도 재어둔다.
- ② 뼈는 냄비에 물이 잠길 정도로 붓고 통후추 월계수 잎을 넣고 푹 삶아 걸러 육수를 낸다.
- ③ 야채는 먹기 좋은 크기로 썰고 대파도 어슷썬다.
- ④ ①에 소스 1/3정도 덜어 재어 놓는다.
- ⑤ 팬에 기름을 두르고 양념한 닭고기 넣고 볶다가 떡볶이떡, 감자를 넣고 나머지 소스, 육수를 넣고 익힌다.
- ⑥ 마지막에 깻잎과 대파를 넣어준다

(11) 순대볶음 떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 순대 200g, 양배추 100g, 당근 70g, 양파 50g 대파 70g, 깻단 100g, 다시마물 1/2컵

- * 마무리양념 : 들깨가루 1큰술, 참기름 1큰술, 고추장&간장소스 : 180g

나. 만드는 법

- ① 떡을 끓은 물에 데쳐 낸다.
- ② 양배추, 당근, 양파는 도톰하게 채 썰고, 순대는 어슷 썬다.
- ③ 깻단은 적당한 크기로 자르고, 대파는 어슷하게 썰어 놓는다.

- ④ 냄비에 떡볶이와 다시마물, 소스를 넣고 반쯤 익으며 야채와 순대를 넣는다.
- ⑤ 국물이 졸아 들 때까지 볶은 다음 들깨가루와 참기름 넣고 완성한다.

(12) 된장크림소스떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 닭 가슴살 100g, 양파 70g, 브로컬리 50g, 새송이버섯 30g, 된장크림소스 1컵, 소금 ½작은술, 버터 5g, 후추 약간, 파슬리가루,

* 된장 크림소스(된장 1큰술, 버터 1큰술, 밀가루 ½큰술, 우유 300ml)

나. 만드는 법

- ① 떡볶이 떡은 끓는 물에 데친다.
- ② 닭 가슴살은 두께 0.5cm, 길이 5cm 정도의 크기로 썬다.
- ③ 양파는 채 썰고, 새송이버섯은 반으로 썬 후 0.5mm 두께로 썬다.
- ④ 브로컬리는 먹기 좋은 크기로 썰어 끓는 소금물에 살짝 데쳐 찬물에 헹궈둔다.
- ⑤ 팬에 버터를 녹인 후 닭 가슴살을 넣고 볶다가 어느 정도 익으면 양파를 넣고 볶는다.
- ⑥ ⑤에 된장크림소스를 넣고, 준비해 둔 떡과 브로컬리, 새송이버섯을 넣어 끓인다.
- ⑦ 소금, 후추로 간을 한 후, 타지 않게 저어주면서 끓인다.
- ⑧ 소스가 걸쭉해지면, 그릇에 담아 파슬리를 뿌려준다.

(13) 돈가스소스떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 돈가스 100g, 양파 30g, 브로컬리 50g, 돈가스 소스 1컵, 올리브 오일 1큰술, 파슬리 약간

* 돈가스 소스 : 사과 ½개, 양파 1/4개, 물 ½컵, 생크림 4큰술, 토마토케첩 3큰술, 우스터소스 1큰술, 설탕 1큰술, 소금 1작은술, 후춧가루

- 사과와 양파를 믹서기에 갈은 다음 모든 재료 넣고(생크림 제외) 푹 끓인 다음 생크림을 넣는다.

나. 만드는 법

- ① 떡볶이 떡은 끓는 물에 데친다.
- ② 브로컬리를 먹기 좋은 크기로 썰어 끓는 소금물에 살짝 데쳐 찬물에 헹궈 두고, 양파는 채 썰고, 돈가스는 튀긴 후 기름을 빼고 적당한 크기로 썬다.
- ③ 팬에 올리브 오일을 두른 후 양파를 볶는다.
- ④ ③에 돈가스 소스와 준비해 둔 떡을 넣고 약간 걸쭉해 질 때까지 끓인다.
- ⑤ ④에 브로컬리를 넣고 버무리 그릇에 담은 후에 튀긴 돈가스를 올리고 파슬리 가루를 뿌린다.

(14) 카레소스떡볶이

가. 재료 및 분량

떡 300g, 돼지고기 100g, 감자 80g, 당근 30g, 양파 50g, 버터 5g, 다시마물 1½컵

* 카레소스 : 카레가루 6큰술, 우유 3~4큰술, 후춧가루

나. 만드는 법

- ① 떡볶이 떡은 끓는 물에 데친다.
- ② 돼지고기, 감자, 당근, 양파는 1×1cm 크기로 정사각형으로 썬다.
- ③ 팬에 버터를 녹인 후 돼지고기를 볶고, 감자와 당근, 양파를 넣어 볶는다.
- ④ 냄비에 3을 넣고 다시마물을 넣어 한소끔 끓인 후 떡을 넣는다.
- ⑤ ④가 거의 익었을 때 카레가루에 우유와 후춧가루를 넣어서 잘 풀어서 넣고 끓인다.

(15) 짜장소스떡볶이

가. 재료 및 분량

조랭이 떡 300g, 돼지고기(목살) 100g, 양파, 당근, 애호박, 피망 각50g, 전분 5g, 올리브 유 2작은
술, 다시마물 ½컵, 짜장소스 : 80g

나. 만드는 법

- ① 조랭이 떡은 끓는 물에 데쳐 놓는다.
- ② 돼지고기는 1cm 정도의 정사각형 모양으로 썰어 소금, 후추로 간을 한 전분을 묻혀 놓는다.
- ③ 양파, 당근, 애호박, 피망도 돼지고기와 같은 크기로 썰어 놓는다.
- ④ 팬에 올리브유를 넣고 돼지고기를 볶다가 어느 정도 익으면 당근, 애호박, 피망, 양파 순으로 넣고 같이 볶는다.
- ⑤ 야채가 잘 볶아지면 짜장소스를 넣고 떡볶이 떡을 넣어 볶다가 다시마물을 넣어 끓인다.
- ⑥ 마지막에 참기름을 넣고 잘 저은 다음 그릇에 담아 깨를 뿌린다.

(16) 유크림떡볶이

가. 재료 및 분량

떡 300g, 브로콜리 1/4송이, 양송이(새송이) 70g, 양파 50g, 베이컨 100g, 마늘 3쪽(20g), 버터 1큰
술, 소금 ½작은술, 후추

* 크림소스 : 생크림 1컵, 우유 200mL, 계란노른자 ½큰술

나. 만드는 법

- ① 떡은 데쳐서 준비하고 버섯과 마늘은 편으로 썰고, 브로콜리는 데쳐서 적당한 크기로 썰고, 양파는 채 썰고, 베이컨은 적당하게 자른다.
- ② 달구어진 팬에 버터를 넣고 마늘을 볶은 후 양파, 베이컨, 버섯을 순서대로 볶는다.

- ③ 채소를 충분히 볶은 후 우유, 생크림, 계란노른자를 넣는다.
- ④ ③이 보글보글 끓으면 떡과 브로컬리 넣고 5분 정도 끓인 후 소금, 후추로 간을 한다.

(17) 토마토소스떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 당근 30g, 대파 1대, 양파 1/2개, 채소국물 1½컵

- * 토마토소스 : 올리브유 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 토마토 1개, 토마토케첩 2큰술, 우스터소스 ½큰술, 토마토페이스트 2큰술, 소금, 후추

나. 만드는 법

- ① 떡볶이 떡은 끓는 물에 데친다.
- ② 토마토는 끓는 소금물에 데쳐 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 잘게 다져놓는다.
- ③ 당근, 대파, 양파도 잘게 다진다.
- ④ 팬을 달구어 올리브유를 두르고 다진 마늘, 양파, 당근을 넣어 볶다가 양 파가 투명하게 익으면 다진 토마토, 토마토케첩, 우스터소스, 토마토페이스트를 넣어 볶다가 소금, 후추로 간을 한다.
- ⑤ 소스가 떡에 잘 베이도록 충분히 볶는다.

(18) 단호박크림소스떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 베이컨 50g, 브로컬리 50g, 양파 50g, 버터5g, 단호박 크림 소스 1컵, 소금½작은술 후추 약간, 파슬리 약간

- * 단호박 크림소스 : 우유 200cc, 생크림 100cc, 단호박 찐 것 ½컵을 넣고 끓인다.

나. 만드는 법

- ① 떡은 데쳐서 준비하고 브로컬리는 데쳐서 적당한 크기로 자르고, 양파는 채 썰고, 베이컨은 적당하게 썬다.
- ② 팬에 버터를 두르고 양파와 베이컨을 볶는다.
- ③ 양파의 색이 반투명하게 변해 어느 정도 익으면 단호박 크림소스와 떡을 넣고 끓인다.
- ④ 소스의 농도가 걸쭉해 질 때까지 끓이고, 미리 데쳐둔 브로컬리를 넣는다.
- ⑤ ④에 소금, 후추로 간을 하고, 그릇에 담아 파슬리 가루를 뿌려낸다.

(19) 마늘소스떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, (튀김가루 80g, 박력분 20g, 물 ½컵) 마늘소스 1작은컵, 식빵 50g, 파슬리 약간

- * 마늘소스 : 마늘 5~6쪽, 식초 2큰술, 올리브 오일 2큰술, 설탕 2큰술, 참기름 1큰술, 소금 ½작은술 (모든 재료 넣고 믹서기에 간다.)

나. 만드는 법

- ① 튀김가루, 밀가루, 물을 넣고 반죽한다.
- ② 식빵을 1cm 정도의 주사위 모양으로 썰어 기름에 튀겨 크루통을 만든다.
- ③ 떡에 1의 반죽을 입혀 튀긴 후 기름을 뺀다.
- ④ 마늘소스 재료를 믹서에 입자가 씹힐 정도로 간다.
- ⑤ 후라이팬에 마늘 소스를 넣고 약간 걸쭉해 질 때까지 끓인다.
- ⑥ ⑤에 ③를 넣고 버무린다.
- ⑦ ⑥을 그릇에 담은 후, 크루통과 파슬리를 뿌려준다.

(20) 바비큐소스떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 바비큐소스 100g, 다진 쇠고기 70g, 다진 양파 15g, 빵가루 30g, 식용유, 슬라이드아몬드 1작은술, 미림1작은술, 다진 파 15g

나. 만드는 법

- ① 다진 양파와 파를 볶는다.
- ② 볶은 양파와 파를 다진 쇠고기에 넣고 후추를 뿌려 간을 한다.
- ③ 브로컬리를 높이 1.5cm정도를 떼어놓고 떡에 중앙부분에 감싼다.
- ④ 다진 고기를 15g정도 떼어놓고 떡에 중앙부분에 감싼다.
- ⑤ 떡에서 고기를 감싼 부분은 빵가루를 붙이고 다른 부분은 전분가루를 살짝 묻힌다.
- ⑥ 나머지 떡 모두 반복하여 만든다.
- ⑦ 넓은 후라이팬에 기름을 0.5cm 정도 되게 붓고 떡을 하나씩 넣어 튀겨낸다.
- ⑧ 접시에 티슈를 깔고 기름이 빠지도록 놓는다.
- ⑨ 준비된 바비큐 소스를 수저로 떠서 고기 중앙 부분에만 뿌린다.

(21) 양념치킨소스떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 닭다리 살 80g(소금, 후추), 고구마 50g, 양파 30g, 튀김옷 : 튀김가루 100g, 물 4큰술

* 양념치킨소스 : 70g, 아몬드슬라이스 5g

* 양념치킨 소스 : 고추장 2큰술, 토마토 케찹 3큰술, 설탕 4큰술, 물엿 1큰술, 맛술 1큰술, 다진 양파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 물 5~6큰술, 후춧가루
- 팬에 기름 두르고 다진 양파와 마늘을 넣고 충분히 볶다가 나머지 재료 넣고 바글바글 끓인다.

나. 만드는 법

- ① 닭다리 살은 4cm 정도로 먹기 좋게 썰어 소금, 후추로 간을 해준다

- ② 고구마, 양파도 닭고기와 같은 크기로 썬다.
- ③ 튀김옷을 만들어 닭고기, 떡, 고구마를 튀겨낸다.
- ④ 후라이팬에 기름을 두르고 양파를 볶다가 양념치킨소스를 넣고 끓인다.
- ⑤ 소스가 걸쭉해지면 튀긴 닭고기, 떡, 고구마를 넣고 살짝 볶아준다.
- ⑥ 그릇에 담아 아몬드 슬라이스를 뿌려낸다.

(22) 치즈오븐구이떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 청·홍피망 50g 씩, 양파70g, 버터 5g, 모짜렐라 치즈 100g, 다진 토마토 1컵, 토마토 케첩 6큰술, 다진마늘 2큰술, 물 5큰술, 설탕 3큰술, 소금, 후추

나. 만드는 법

- ① 중간 굵기의 떡볶이 떡은 끓는 물에 데쳐낸다.
- ② 양파와 청·홍피망은 반으로 갈라 씨를 털어내고 길이로 가늘게 채를 썬다.
- ③ 팬에 버터를 두르고 다진 마늘을 볶아 향을 낸 후 케첩을 넣고 물과 설탕을 넣어 충분히 끓인 후 소금 후추로 간한다.
- ④ ③의 팬에 떡과 피망을 넣어 맛이 들게 볶아준 후 내열용기에 담는다.
- ⑤ 담은 내용물에 잘게 다진 토마토와 모짜렐라 치즈를 얹어 180도로 예열한 오븐에서 치즈가 녹을 정도로 구워낸다.

선별된 22가지 떡볶이 사진



매운떡볶이찜



궁중떡볶이



불고기떡볶이



신당동떡볶이



고추장떡볶이



단호박치즈오븐구이



떡냉채



해물갈비찜떡볶이



닭갈비떡볶이



순대볶음떡볶이



된장크림소스



돈가스소스떡볶이



카레소스떡볶이



짜장소스떡볶이



유크림떡볶이



토마토소스



단호박크림소스



마늘소스떡볶이



바비큐소스떡볶이



양념치킨떡볶이



치즈오븐구이떡볶이



옥수수그라탕



<메뉴개발 사진>

3. 떡볶이 3차 메뉴개발(15가지)

2차에서 선정된 22가지 메뉴 중 국내 거주 외국인 대상(중국인 100명, 동남아인 100명, 일본인 100명)으로 관능검사를 실시하여 15가지 메뉴로 결정하였다.

번호	소스명	떡볶이 메뉴 명
1	간장소스	1. 궁중떡볶이, 2. 불고기떡볶이
2	고추장소스	3. 고추장떡볶이
3	고추장&자장소스	4. 신당동떡볶이
4	간장&고추장소스	5. 닭갈비떡볶이
5	냉채겨자소스	6. 떡볶이냉채
6	된장소스	7. 된장크림소스떡볶이
7	카레소스	8. 카레떡볶이
8	짜장소스	9. 짜장떡볶이
9	크림소스	10. 유크림떡볶이
10	단호박 크림 소스	11. 단호박크림소스떡볶이
11	토마토소스	12. 토마토소스떡볶이
12	마늘소스	13. 마늘소스떡볶이
13	양념치킨소스	14. 양념치킨떡볶이
14	토마토케찹소스	15. 치즈오븐구이떡볶이

1) 떡볶이용 소스개발

- ① **간장소스** : 간장 1컵, 맛술 ½컵, 설탕 ⅓컵, 다진 파 3큰술, 다진 마늘 1½큰술, 참기름 3큰술, 깨소금 ½큰술, 후춧가루 ⅓작은술.
- 재료들을 한꺼번에 섞어 한소끔 끓인다.
- ② **고추장 소스** : 고추장 1컵, 고춧가루 ⅓컵, 설탕 ⅓컵, 물엿 ⅓컵, 맛술 ⅓컵, 간장 2큰술, 다진마늘 1½큰술.
- 재료들을 한꺼번에 섞어 한소끔 끓인다.
- ③ **고추장&자장소스** : 고추장 4큰술, 자장 ½큰술, 다진 마늘 ½큰술, 고춧가루 2큰술, 물엿1큰술, 설탕 1큰술, 소금 ½작은술, 후춧가루 ⅛작은술.
- 재료들을 한꺼번에 섞어 한소끔 끓인다.
- ④ **고추장&간장소스** : 고추장 1컵, 간장¼컵, 양파즙⅓컵, 물엿 ¼컵, 설탕¼컵, 맛술¼컵, 고춧가루 2큰술, 매운고춧가루 2큰술, 다진마늘 2큰술, 다진생강 ½큰술, 깨소금 ½큰술, 후춧가루 ⅓작은술.
- 재료들을 한꺼번에 섞어 한소끔 끓인다.
- ⑤ **냉채겨자소스** : 양파간 것 4작은술, 간장 1½큰술, 소금 1작은술, 고춧가루2큰술, 설탕 큰술, 물엿 1½큰술, 식초 4큰술, 깨소금 1큰술, 다진마늘 1큰술, 고추장 1큰술, 숙성겨자 2작은술, 참기름 1큰술, 다시마물 1/2컵.
- 재료들을 한꺼번에 섞는다.
- ⑥ **된장크림소스** : 된장 1큰술, 버터 1큰술, 밀가루 ½큰술, 우유 300mL.
- 버터와 밀가루를 넣고 볶다가 된장과 우유를 넣고 한소끔 끓인다.
- ⑦ **카레소스** : 카레가루 6큰술, 우유 3~4큰술, 후춧가루
- 재료들을 한꺼번에 섞는다
- ⑧ **짜장소스** : 춘장 1컵, 식용유 1컵, 청주 1컵, 황설탕 1/4컵, 굴소스 ⅓컵
- 재료들을 식용유에 춘장을 넣고 볶다가 나머지 재료들을 넣고 다시 볶는다.
- ⑨ **크림소스** : 생크림 1컵, 우유 200mL, (계란노른자 1큰술 삭제)
- 재료들을 한꺼번에 섞는다.
- ⑩ **단호박크림소스** : 우유 200cc, 생크림 100cc, 단호박 찐 것 ½컵
- 단호박 찐 것은 으깨고 여기에 우유와 생크림을 넣고 섞는다.
- ⑪ **토마토소스** : 다진토마토 1컵, 토마토 페이스트 2큰술, 토마토 케첩2큰술, 우스터 소스 ½큰술, 올리브유 1큰술, 다진 마늘 1큰술,
- 팬에 올리브오일을 넣고 다진 마늘을 볶다가 토마토페이스트를 넣고 신 맛이 없어질 때까지 볶다가 나머지 재료들을 넣고 한소끔 끓인다.
- ⑫ **마늘소스** : 마늘 5~6쪽(다진다), 식초 4큰술, 올리브 오일 4큰술, 설탕 2큰술, 참기름 1큰술, 소금 1작은술
- 재료들을 한꺼번에 섞어 한소끔 끓인다.
- ⑬ **양념치킨소스** : 고추장 2½큰술, 토마토 케첩 3큰술, 식용유 1큰술, 다진 양파 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 설탕 3큰술, 물엿 1큰술, 맛술 1큰술, 물 4큰술, 후춧가루 1/8작은술
- 팬에 식용유를 두르고 다진 마늘과 양파를 넣고 볶다가 재료들을 한꺼번에 섞어 한소끔 끓인다.
- ⑭ **토마토케첩소스** : 토마토케첩 6큰술, 설탕 3큰술, 다진마늘 2큰술, 물 5큰술, 버터 5g, 소금, 후추
- 다시마물 : 물 20L, 다시마 100g, 무 300g, 양파 200g, 대파 100g(물에 분량의 재료들을 넣고 끓이다가 다시마를 건져내고 10분쯤 더 끓인 후 걸러서 사용한다.)

2) 떡볶이 메뉴개발

(1) 궁중떡볶이



가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 쇠고기 50g, 건표고버섯 8g, 당근 50g, 오이 50g, 양파 50g, 식용유 1큰술, 다시마 물 1컵 (1½컵)

* 고기 · 버섯양념 : 간장 ½큰술, 설탕 ¼큰술, 참기름 ¼큰술, 다진 파 1작은술, 다진 마늘 ½작은술, 깨소금 ½작은술, 후춧가루 ¼작은술

* 간장소스 : 80g

나. 만드는 법

- ① 떡볶이용 떡은 끓는 물에 넣고 데친다.
- ② 쇠고기는 채 썰고, 오이, 양파도 채 썬다.
- ③ 표고버섯은 불린 후 밑동을 제거하고 채 썬다.
- ④ 쇠고기와 버섯은 간장, 설탕, 참기름, 후춧가루, 깨소금으로 간한다.
- ⑤ 팬에 기름을 두르고 양파를 볶다가 쇠고기, 표고, 떡, 당근을 순서대로 볶는다.
- ⑥ ⑤에 다시마물과 간장소스를 넣고 끓인다. 오이채를 곁들여 낸다

(2) 불고기떡볶이



가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 쇠고기(불고기 용) 100g, 양파 50g, 당근 50g, 양배추 70g, (50g) 팽이버섯 70g, 애호박 60g, 대파 30g, 다진마늘 1작은술, 식용유 1큰술, 다시마물 1컵(1½컵)

* 간장소스 : 110g(90g)

나. 만드는 법

- ① 떡은 끓는 물에 데친다.
- ② 양배추, 당근, 양파는 4x1cm 크기로 썰고, 애호박은 반달 모양으로 0.3cm 두께로 썰고, 대파는 3cm길이를 잘라 반으로 자른다.
- ③ 팽이버섯은 밑동을 잘라내고 씻어 가닥을 분리한다.
- ④ 쇠고기는 얇은 것으로 준비하여 끓는 물에 데쳐낸 다음 알맞은 크기로 찢어준다.
- ⑤ 오목한 팬에 식용유를 두르고 다진 마늘과 양파, 고기를 넣고 볶다가 분량의 간장소스와 다시마물을 넣고 끓인다.
- ⑥ 끓기 시작하면 당근, 양배추, 떡을 넣고 계속 끓인다.
- ⑦ 떡이 부드러워지면 애호박과 대파, 팽이버섯을 넣고 끓인다.

(3) 고추장떡볶이



가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 어묵 50g, 양파 50g, 식용유 1/2 큰술, (½큰술) 메추리알 5개(50g), 대파 50g, 참깨 ½작은술, 다시마물 1컵

* 고추장 소스 : 100g (80g)

나. 만드는 법

- ① 떡볶이 떡은 끓는 물에 한번 데쳐둔다.
- ② 양파는 0.5cm로 채 썰어 두고, 어묵은 약 1cm 두께로 어슷썰기 해둔다.
- ③ 대파는 2cm길이를 어슷썰기 해두고, 메추리알은 삶아서 껍질을 깬다.
- ④ 팬에 기름을 두르고 양파를 넣고 볶다가, 고추장 소스, 떡볶이 떡, 어묵을 넣고 볶는다.
- ⑤ 약불에 볶다가 다시마물을 붓고 끓으면 대파와 메추리알을 넣고 끓인 다음 그릇에 담아 참깨를 뿌려낸다.

(4) 신당동떡볶이



가. 재료 및 분량

떡 300g, 양배추 100g, 어묵 100g, 당근 50g, 양파 50g, 라면 ½개 (50g), 쫄면 70g, 만두 4개(100g)
계란 2개(70gx2), 대파 70g, 다시마 물 600cc

* 고추장&자장소스 : 고추장 4큰술, 자장 ½큰술, 고춧가루 2큰술, 물엿 1큰술, 설탕 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 소금 ½작은술, 후춧가루

나. 만드는 법

- ① 분량의 소스를 만든다.
- ② 양배추, 당근, 양파는 도톰하게 채 썰고, 어묵은 삼각 썰기로 썰고, 대파는 어슷 썬다.
- ③ 계란은 삶아서 껍질을 벗기고, 두꺼운 팬에 양배추와 당근을 깔고 그 위에 떡을 올린다.
- ④ 어묵, 라면, 쫄면, 계란, 만두 순으로 사리를 얹는다.
- ⑤ 양념장을 넣고 그 위에 파를 올린다.
- ⑥ 채소국물 600cc을 넣고 끓이기 시작한다(라면 사리를 넣지 않을 경우 물은 300cc가 적당하다).

(5) 닭갈비떡볶이



가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 닭 1/4마리 양배추150g, 감자(고구마)150g, 양파 100g, 대파 70g 깻잎 100g, 당근 70g, 육수 1컵

* 닭고기 밑간 : 양파즙 1큰술, 청주 1큰술, 간장 2작은술, 후춧가루

* 고추장&간장소스 : 150g

나. 만드는 법

- ① 닭은 살만 발라서 적당히 자른 후 양파즙, 청주, 후춧가루, 간장으로 간 한 후 30분정도 재어둔다.
- ② 뼈는 냄비에 물이 잠길 정도로 붓고 통후추 월계수 잎을 넣고 푹 삶아 걸러 육수를 낸다.
- ③ 야채는 먹기 좋은 크기로 썰고 대파도 어슷썬다.
- ④ ①에 소스 1/3정도 덜어 재어 놓는다.
- ⑤ 팬에 기름을 두르고 양념한 닭고기 넣고 볶다가 떡볶이떡, 감자를 넣고 나머지 소스, 육수를 넣고 익힌다.
- ⑥ 마지막에 깻잎과 대파를 넣어준다.

(6) 떡볶이냉채



가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 닭가슴살 150g(물 2컵, 통후추 1/2작은술),메추리알 5개 (50g), 상추 70g, 깻잎 30g, 오이 100g, 배 100g, 당근 50g, 적채 80g, 양배추 35g

* 겨자소스 : 양파 갈은 것 4큰술, 간장 1 1/2큰술, 소금 1작은술, 고춧가루 2큰술, 설탕 2큰술, 물엿 1 1/2큰술, 식초 4큰술, 깨소금 1큰술, 고추장 1큰술, 다진마늘 1큰술, 숙성겨자 2작은술, 참기름 1큰술, 육수 1/2컵

나. 만드는 법

- ① 닭가슴살은 물과 통후추 넣고 삶은 후 곱게 찢어둔다.(물은 육수로 사용하기)
- ② 모든 야채도 곱게 채 썬다.
- ③ 분량의 재료를 섞어 겨자소스를 만들어 둔다.
- ④ 떡볶이 떡은 끓는 물에 데친 후 참기름으로 살짝 무친다.
- ⑤ 접시에 야채와 닭고기를 돌려 담고 가운데 떡을 담아 소스를 뿌려낸다.

(7) 된장크림소스떡볶이



가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 닭 가슴살 100g, 양파 70g, 브로컬리 50g, 새송이버섯 30g, 된장크림소스 1컵, (1½컵) 소금 ½작은술, 버터 5g, 후추 약간, 파슬리가루

* 된장 크림소스 : 된장 1큰술, 버터 1큰술, 밀가루 ½큰술, 우유 300ml

나. 만드는 법

- ① 떡볶이 떡은 끓는 물에 데친다.
- ② 닭 가슴살은 두께 0.5cm, 길이 5cm 정도의 크기로 썬다.
- ③ 양파는 채 썰고, 새송이버섯은 반으로 썬 후 0.5mm 두께로 썬다.
- ④ 브로컬리는 먹기 좋은 크기로 썰어 끓는 소금물에 살짝 데쳐 찬물에 헹궈둔다.
- ⑤ 팬에 버터를 녹인 후 닭 가슴살을 넣고 볶다가 어느 정도 익으면 양파를 넣고 볶는다.
- ⑥ ⑤에 된장크림소스를 넣고, 준비해 둔 떡과, 새송이버섯을 넣어 끓인다.
- ⑦ 소금, 후추로 간을 한 후, 타지 않게 저어주면서 끓인다.
- ⑧ 소스가 걸쭉해지면, 데친 브로컬리를 넣고 살짝 끓인 후 그릇에 담아 파슬리를 뿌려준다.

(8) 카레떡볶이



가. 재료 및 분량

떡 300g, 돼지고기 100g, 감자 80g, 당근 30g, 양 파 50g, 버터 5g, 다시마물 1½컵

* 카레소스 : 카레가루 6큰술, 우유 3~4큰술, 후춧가루 적량

나. 만드는 법

- ① 떡볶이 떡은 끓는 물에 데친다.
- ② 돼지고기, 감자, 당근, 양파는 1×1cm 크기로 정사각형으로 썬다.
- ③ 팬에 버터를 녹인 후 돼지고기를 볶고, 감자와 당근, 양파를 넣어 볶는다.
- ④ 냄비에 3을 넣고 다시마물을 넣어 한소끔 끓인 후 떡을 넣는다.
- ⑤ 4가 거의 익었을 때 카레가루에 우유와 후춧가루를 넣어서 잘 풀어서 넣고 끓인다.

(9) 짜장떡볶이



가. 재료 및 분량

조랭이 떡 300g, 돼지고기(목살) 100g, 양파, 당근, 애호박, 피망 각 50g, 전분 5g, 올리브 유 2작은 술, 다시마물 ½컵

* 짜장소스 : 80g

나. 만드는 법

- ① 조랭이 떡은 끓는 물에 데쳐 놓는다.
- ② 돼지고기는 1cm 정도의 정사각형 모양으로 썰어 소금, 후추로 간을 한 전분을 묻혀 놓는다.
- ③ 양파, 당근, 애호박, 피망도 돼지고기와 같은 크기로 썰어 놓는다.
- ④ 팬에 올리브유를 넣고 돼지고기를 볶다가 어느 정도 익으면 당근, 애호박, 피망, 양파 순으로 넣고 같이 볶는다.
- ⑤ 야채가 잘 볶아지면 짜장소스를 넣고 떡볶이 떡을 넣어 볶다가 다시마물을 넣어 끓인다.
- ⑥ 마지막에 참기름을 넣고 잘 저은 다음 그릇에 담아 깨를 뿌린다.

(10) 유크림떡볶이

가. 재료 및 분량

떡 300g, 브로콜리 1/4송이, 양송이(새송이) 70g, 양파 50g, 베이컨 100g, 마늘 3쪽(20g), 버터1큰술,

소금 ½작은술, 후추

* 유크림소스 : 생크림 1컵, 우유 200mL, 계란노른자 ½큰술



나. 만드는 법

- ① 떡은 데쳐서 준비하고 버섯과 마늘은 편으로 썰고, 브로콜리는 데쳐서 적당한 크기로 썰고, 양파는 채 썰고, 베이컨은 적당하게 자른다.
- ② 달구어진 팬에 버터를 넣고 마늘을 볶은 후 양파, 베이컨, 버섯을 순서대로 볶는다.
- ③ 채소를 충분히 볶은 후 우유, 생크림, 계란노른자를 넣는다.
- ④ ③이 보글보글 끓으면 떡과 브로콜리 넣고 5분 정도 끓인 후 소금, 후추로 간을 한다.

(11) 단호박크림소스떡볶이



가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 베이컨 50g, 브로콜리 50g, 양파 50g, 버터5g, 단호박 크림소스 1컵, 소금½작은술 후추 약간, 파슬리 약간

* 단호박 크림소스 : 우유 200cc, 생크림 100cc, 단호박 찐 것 ½컵을 넣고 끓인다.

나. 만드는 법

- ① 떡은 데쳐서 준비하고 브로콜리는 데쳐서 적당한 크기로 자르고, 양파는 채 썰고, 베이컨은 적당하

게 썬다.

- ② 팬에 버터를 두르고 양파와 베이컨을 볶는다.
- ③ 양파의 색이 반투명하게 변해 어느 정도 익으면 단호박 크림소스와 떡을 넣고 끓인다.
- ④ 소스의 농도가 걸쭉해 질 때까지 끓이고, 미리 데쳐둔 브로콜리를 넣는다.
- ⑤ ④에 소금, 후추로 간을 하고, 그릇에 담아 파슬리 가루를 뿌려낸다.

(12) 토마토소스떡볶이



가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 당근 30g, 양파 70g, 다시마물 ½컵, 소금, 후추

- * 토마토 소스 : 다진토마토 1컵, 토마토 페이스트 2큰술, 토마토 케첩 2큰술, 우스터 소스 ½큰술, 올리브유 1큰술, 다진 마늘 1큰술

나. 만드는 법

- ① 떡볶이 떡은 끓는 물에 데친다.
- ② 토마토는 끓는 소금물에 데쳐 껍질을 벗기고 씨를 제거한 후 잘게 다져 놓는다.
- ③ 당근, 대파, 양파 등도 잘게 다진다.
- ④ 팬을 달구어 올리브유를 두르고 다진 마늘, 양파, 당근을 넣어 볶다가 양파가 투명하게 익으면 다진토마토, 토마토케첩, 우스터소스, 토마토페이스트를 넣어 볶다가 다시마물을 넣어 끓인 후 소금, 후추로 간을 한다.
- ⑤ ④에 떡을 넣고 소스가 떡에 잘 베이도록 충분히 볶는다.

(13) 마늘소스떡볶이

가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, (튀김가루 80g, 박력분 20g, 물 ½컵), 마늘소스 1작은컵, 식빵 50g, 파슬리 약간

- * 마늘소스 : 마늘 5~6쪽, 식초 2큰술, 올리브 오일 2큰술, 설탕 2큰술, 참기름 1큰술, 소금 ½작은술,
- 모든 재료를 넣고 믹서기에 간다.



나. 만드는 법

- ① 튀김가루, 밀가루, 물을 넣고 반죽한다.
- ② 식빵을 1cm 정도의 주사위 모양으로 썰어 기름에 튀겨 크루통을 만든다.
- ③ 떡에 1의 반죽을 입혀 튀긴 후 기름을 뺀다.
- ④ 마늘소스 재료를 믹서에 입자가 씹힐 정도로 간다.
- ⑤ 후라이팬에 마늘 소스를 넣고 약간 걸쭉해 질 때까지 끓인다.
- ⑥ ⑤에 ③를 넣고 버무린다.
- ⑦ ⑥을 그릇에 담은 후, 크루통과 파슬리를 뿌려준다.

(14) 양념치킨떡볶이



가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 닭다리 살 80g(소금, 후추), 고구마 50g, 양파 50g, 튀김옷100g(튀김가루 100g, 물 4큰술)

* 양념치킨소스 : 70g, 아몬드슬라이스 5g

* 양념치킨소스 : 고추장 2큰술, 토마토 케찹 3큰술, 설탕 4큰술, 물엿 1큰술, 맛술 1큰술, 다진 양파 2큰술, 다진마늘 1/2큰술, 물 5~6큰술, 후춧가루

- 팬에 기름 두르고 다진 양파와 마늘을 넣고 충분히 볶다가 나머지 재료 넣고 바글바글 끓인다.

나. 만드는 법

- ① 닭다리 살은 4cm 정도로 먹기 좋게 썰어 소금, 후추로 간을 해준다
- ② 고구마, 양파도 닭고기와 같은 크기로 썬다.
- ③ 튀김옷을 만들어(입혀) 닭고기, 떡, 고구마를 튀겨낸다.
- ④ 후라이팬에 기름을 두르고 양파를 볶다가 양념치킨소스를 넣고 끓인다.
- ⑤ 소스가 걸쭉해지면 튀긴 닭고기, 떡, 고구마 등을 넣고 살짝 볶아준다.
- ⑥ 그릇에 담아 아몬드 슬라이스를 뿌려낸다.

(15) 치즈오븐구이떡볶이



가. 재료 및 분량

떡볶이 떡 300g, 청, 홍피망 50g 씩, 양파70g, 버터 5g, 모짜렐라 치즈 100g, 다진 토마토 1컵, 토마토 케첩 6큰술, 다진마늘 2큰술, 물 5큰술, 설탕 3큰술, 소금, 후추

나. 만드는 법

- ① 중간 굵기의 떡볶이 떡은 끓는 물에 데쳐낸다.
- ② 양파와 청·홍피망은 반으로 갈라 씨를 털어내고 길이로 가늘게 채를 썬다.
- ③ 팬에 버터를 두르고 다진 마늘을 볶아 향을 낸 후 케첩을 넣고 물과 설탕을 넣어 충분히 끓인 후 소금 후추로 간한다.
- ④ 3의 팬에 떡과 피망을 넣어 맛이 들게 볶아준 후 내열용기에 담는다.
- ⑤ 담은 내용물에 잘게 다진 토마토와 모짜렐라 치즈를 얹어 180℃로 예열한 오븐에서 치즈가 녹을 정도로 구워낸다.

제2권 (세부2과제)

3장

발효고기떡볶이의 해외시장 현지화를 위한 마켓테스트 및 기호도 조사

제1절 국내 동남아시아인들의 떡볶이 마켓테스트

가. 행사기간 및 지역

- 행사기간 : 2012년 6월 20일
- 행사지역 : 경기도 안산시 YWCA

나. 설문지 조사

- 조사대상자 : 국내거주 동남아시아인 60명
- 조사방법 : 15가지 떡볶이를 개발하여 행사장에 시식 코너를 마련하고 시식행사를 통하여 소비자들의 반응을 조사하고 시식행사에 참가한 동남아시아 소비자를 대상으로 설문조사를 실시하였다.

나. 조사결과

동남 아시아인들은 떡볶이를 대부분 접해본 것으로 나타났으며, 떡볶이를 시식해 본 결과 맛에 대하여는 거부감이 없었으며 가격이 맞을 경우 구입하겠다는 반응이 많았다. 순위분석을 통하여 최종적으로 12가지의 떡볶이를 추출하였다.

양념치킨떡볶이, 유크림떡볶이, 단호박크림소스떡볶이, 닭갈비떡볶이, 궁중떡볶이, 치즈오븐구이떡볶이, 떡냉채, 불고기떡볶이, 카레떡볶이, 고추장떡볶이, 된장크림소스떡볶이, 토마토소스떡볶이, 짜장떡볶이, 마늘소스떡볶이, 신당동떡볶이

1. 표본의 인구 통계적 특성

본 연구를 위해 추출된 표본이 모집단인 국내 거주 동남아시아인들의 대표성을 추정할 수 있도록 인구통계적 특성을 파악하는 빈도분석을 수행하였으며, 그 결과는 <표 1>과 같다.

첫째, 성별분포는 남성이 0명(0.0%), 여성이 60명(100%)으로 나타났다.

둘째, 연령의 분포에 있어서는 20대가 24명(40.0%), 30대가 14명(23.3%), 40대가 14명(23.3%), 50대 이상이 13.3명(14.2%)으로 나타났다.

셋째, 결혼유무는 미혼이 8명(13.3%), 기혼이 50명(83.3%)등의 비율을 보이는 것으로 나타났다.

넷째, 학력은 초등학교가 18명(30.0%), 중졸 12명(20.0%), 고졸이 18명(30.0%), 대졸이상이 4명(6.7%)으로 나타났다.

다섯째, 직업은 사무직 14명(24.1%), 서비스직 4명(6.7%), 전문직 6명(1.0%), 주부 28명(46.7%), 학생 2명(3.3%), 기타 4명(6.7%)로 나타났다.

여섯째, 가계의 월소득에서는 100만원 미만인 14명(23.3%), 100만원~200만원 미만인 14명(23.3%), 200만원~300만원 미만인 8명(13.3%)으로 나타났다.

일곱째, 한국방문횟수는 1~2회가 18명(30.0%), 3~6회 14명(23.3%), 7~8회 2명(3.3%), 10회 이상 8명(13.0%)으로 나타났다.

여덟째, 한국음식섭취횟수는 1~2회가 2명(3.3%), 3~6회 4명(6.7%), 7~8회 10명(16.7%), 10회 이상 24명(40.0%)으로 나타났다.

표 1. 인구통계학적 특성

구 분		빈도(n=60)	비율(%=100)
성별	남	0	0.0
	여	60	100
연령	20대	24	40.0
	30대	14	23.3
	40대	14	23.3
	50대	8	13.3
결혼여부	미혼	8	13.3
	기혼	50	83.3
	결측값	2	3.3
학력	초등학교	18	30.0
	중졸	12	20.0
	고졸	18	30.0
	대졸이상	4	6.7
	결측값	8	13.3
직업	사무직	14	24.1
	서비스직	4	6.7
	전문직	6	10.0
	주부	28	46.7
	학생	2	3.3
	기타	4	6.7
	결측값	2	3.3
월소득	100만원 미만	14	23.3
	100만원 이상~200만원 미만	14	23.3
	200만원 이상~300만원 미만	8	13.3
	결측값	24	40.0
한국방문횟수	1~2회	18	30.0
	3~6회	14	23.3
	7~8회	2	3.3
	10회 이상	8	13.3
	결측값	18	30.0
한국음식섭취횟수	1~2회	2	3.3
	3~6회	4	6.7
	7~8회	10	16.7
	10회 이상	24	40.0
	결측값	30	33.3

2. 떡볶이 요리에 대한 경험

떡볶이 요리에 경험에 대한 결과는 다음<표 2>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 항목 떡볶이 요리를 먹어보니 느낌은 어떠한가에 평균값은 4.03을 나타내었고, 보통이다 8명(13.3%), 좋다 40명(66.7%), 매우 좋다 10명(16.7%)로 나타났다. 그 뒤를 이어 떡볶이 요리를 먹어보니 맛은 어떤가에 대한 평균값은 4.00을 나타내었고, 보통이다 12명(20.0%), 좋다 34명(56.7%), 매우 좋다 12명(20.0%)로 나타났다. 그 다음으로 떡볶이 요리를 먹어보니 향은 어떤가에 대한 평균값은 3.79를 나타내었고, 보통이다 15명(26.7%), 좋다 38명(63.3%), 매우 좋다 4명(6.7%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 조직감(씹는 느낌)은 어떠한가에 대한 평균값은 3.79로 나타났으며, 보통이다 18명(30.0%), 좋다 34명(56.7%), 매우 좋다 6명(10.0%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 소스의 색은 어떠한가에 대한 평균값은 3.79로 나타났으며, 나쁘다 2명(3.3%), 보통이다 12명(20.0%), 좋다 40명(66.7%), 매우 좋다 4명(6.07%)로 나타났다.

한국음식 떡볶이 요리를 구매할 의사가 있는가에 대한 평균값은 3.79로 나타났으며, 매우 아니다 2명(3.3%), 아니다 4명(6.7%), 보통이다 10명(16.7%), 그렇다 30명(50.0%), 매우 좋다 12명(20.0%)로 나타났다.

귀하께서는 한국음식 떡볶이 요리를 좋아하십니까 좋아하신다면 그 이유는 무엇입니까에 대한 평균값은 3.04로 나타났으며, 영양가가 풍부해서 4명(6.7%), 색깔이 좋아서 6명(10.0%), 맛이 좋아서 30명(50.0%), 간편하게 먹기 위해서 16명(26.7%)으로 나타났다. 귀하께서는 떡볶이를 얼마나 자주 드십니까에 대한 평균값은 3.00으로 나타났으며, 거의 먹지 않는다 8명(13.3%), 1회/주 정도 10명(16.7%), 1회/월 가량 22명(36.7%), 2회/월 가량 10명(16.7%) 3회/월 이상 8명(13.3%)으로 집계되었다.

표 2. 떡볶이에 대한 경험

구 분		빈도(n=60)	비율(%=100)	평균
1. 새로운 식품을 구입할 때 어떠한 요소에 가장 많은 영향을 받는다고 생각하십니까?	시식해보고	36	60.0	1.75
	호기심으로	6	10.0	
	주위권유 때문에	8	13.3	
	광고의 영향으로	6	10.0	
	결측값	4	6.7	
2. 한국음식 떡볶이 요리를 먹어본 경험이 있으신가요?	있다	52	86.7	1.07
	없다	4	6.7	
	결측값	4	6.7	
3. 귀하께서는 떡볶이를 얼마나 자주 드십니까?	거의 먹지 않는다	8	13.3	3.00
	1회/주 정도	10	16.7	
	1회/월 가량	22	36.7	
	2회/월 가량	10	16.7	
	3회/월 이상	8	13.3	
	결측값	2	3.3	
4. 떡볶이 요리를 먹어보니 향은?	매우 나쁘다	0	0.0	3.79
	나쁘다	0	0.0	
	보통이다	16	26.7	
	좋다	38	63.3	
	매우 좋다	4	6.7	
5. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 좋아하십니까? 좋아	영양가가 풍부해서	4	6.7	3.04
	색깔이 좋아서	6	10.0	

하신다면 그 이유는 무엇 입니까?	맛이 좋아서 간편하게 먹기 위해 서 결측값	30 16 4	50.0 26.7 6.7	
6. 귀하께서는 한국음식 떡볶이 를 싫어한다면 그 이유 는 무엇입니까?	영양가가 부족해서 색깔이 싫어서 맛이 없어서 매워서 결측값	10 0 4 16 30	16.7 0.0 6.7 26.7 50.0	2.87
7. 한국음식 떡볶이 요리에 사용되는 소스입니다. 먹 어본 적이 있는 소스에 모두 응답하세요	고추장소스 간장소스 된장소스 크림소스 토마토 소스 카레소스 불고기소스 자장 소스 결측값	50 0 0 4 2 0 0 0 4	83.3 0.0 0.0 6.7 3.3 0.0 0.0 0.0 6.7	1.36
8. 귀하께서는 한국음식 떡볶이 이 요리에 사용된 어떤 소스를 선호하십니까?	고추장소스 간장소스 된장소스 크림소스 토마토 소스 카레소스 불고기소스 자장 소스 결측값	50 0 0 2 0 2 0 0 2	90.0 0.0 0.0 3.3 0.0 3.3 0.0 0.0 3.3	1.28
9. 떡볶이 요리를 먹어보니 맛은?	매우 나쁘다 나쁘다 보통이다 좋다 매우 좋다 결측값	0 0 12 34 12 2	0.0 0.0 20.0 56.7 20.0 3.3	4.00
10. 떡볶이 요리를 먹어보니 조직감(씹는 느낌)은?	매우 나쁘다 나쁘다 보통이다 좋다 매우 좋다 결측값	0 0 18 34 6 2	0.0 0.0 30.0 56.7 10.0 3.3	3.79
11. 떡볶이 요리를 먹어보니 매운맛은?	전혀 맵지 않다 맵지 않다 보통이다 맵다 매우 맵다 결측값	12 10 24 8 4 2	20.0 16.7 40.0 13.3 6.7 3.3	2.69
12. 떡볶이 요리를 먹어보니 소스의 색은?	매우 나쁘다 나쁘다 보통이다 좋다	0 2 12 40	0.0 3.3 20.0 66.7	3.79

	매우 좋다	4	6.7	
	결측값	2	3.3	
13. 떡볶이 요리를 먹어보니 느낌은?	매우 싫다	0	0.0	4.03
	싫다	0	0.0	
	보통이다	8	13.3	
	좋다	40	66.7	
	매우 좋다	10	16.7	
	결측값	2	3.3	
14. 한국음식 떡볶이 요리를 구매할 의사는?	매우 아니다	2	3.3	3.79
	아니다	4	6.7	
	보통이다	10	16.7	
	그렇다	30	50.0	
	매우 그렇다	12	20.0	
	결측값	2	3.3	
15. 떡볶이를 구매한다면 그 목적은?	조식	0	0.0	3.00
	중식	8	13.3	
	석식	40	66.7	
	간식	4	6.7	
	손님접대	2	3.3	
	가족식사	0	0.0	
	결측값	2	3.3	
16. 적절한 떡볶이 요리의 가격은 얼마라고 생각하십니까?	6000원/800g	42	70.0	1.45
	8000원/800g	8	13.3	
	10,000원/800g	6	10	
	12,000원/800g	2	3.3	
	결측값	2	3.3	
17. 품질과 위생적인 면에서 자국음식과 비교한 한국음식에 대한 평소 생각은 어떻습니까?	오히려 우수	18	30.0	2.04
	거의 대등	26	43.3	
	아직은 떨어짐	4	6.7	
	잘 모르겠음	8	13.3	
	결측값	4	3.3	

3. 한국음식의 선호도

한국음식의 선호도에 경험에 대한 결과는 다음<표 3>과 같다. 가장 높은 점수를 받은 항목 볶음, 조림류(불고기, 닭조림)의 평균값은 5.00을 나타내었고, 좋아하지 않는다 2명(3.3%), 보통이다 14명(23.3%), 좋아한다 20명(33.3%), 매우 좋아한다 22명(36.7%)으로 나타났다. 그 뒤를 이어 국, 탕, 찌개류(된장국, 갈비탕, 설렁탕, 김치찌개, 육개장)의 평균값은 4.21을 나타내었고, 좋아하지 않는다 2명(3.3%), 보통이다 6명(10.0%), 좋아한다 28명(46.7%), 매우 좋아한다 22명(36.7%)으로 나타났다. 후식, 음료(수정과, 식혜, 오미자)의 평균값은 4.13을 나타내었고, 좋아하지 않는다 6명(10.0%), 보통이다 4명(6.7%), 좋아한다 26명(43.3%), 매우 좋아한다 24명(40.0%)으로 나타났다. 한그릇음식(비빔밥, 잔치국수, 떡국, 냉면)의 평균값은 4.13을 나타내었고, 좋아하지 않는다 2명(3.3%), 보통이다 12명(20.0%), 좋아한다 22명(36.7%), 매우 좋아한다 24(36.7%)으로 나타났다. 밥류(잡곡, 콩밥, 영양밥, 팥밥보리밥, 오곡밥)의 평균값은 4.07을 나타내었고, 좋아하지 않는다 2명(3.3%), 보통이다 8명(13.3%), 좋아한다 34명(56.7%), 매우 좋아한다 16(28.7%)으로 나타났다.

구이류(너비아니, 생선구이)의 평균값은 4.07을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 2명(3.3%), 좋아하지 않는다 6명(10.0%), 보통이다 6명(10.0%), 좋아한다 18명(30.0%), 매우 좋아한다 28(46.7%)으로 나타났다. 김치류(배추김치, 열무김치, 동치미, 소박이, 겉절이)의 평균값은 4.00을 나타내었고, 좋아하지 않는다 6명(10.0%), 보통이다 6명(10.0%), 좋아한다 30명(50.0%), 매우 좋아한다 18(30.0%)으로 나타났다. 전류(호박전, 동태포전, 완자전, 녹두전)의 평균값은 3.93을 나타내었고, 좋아하지 않는다 2명(3.3%), 보통이다 12명(20.0%), 좋아한다 32명(53.3%), 매우 좋아한다 12(20.0%)으로 나타났다. 떡류(송편, 인절미, 백설기, 약밥, 개피떡, 증편, 송편)의 평균값은 3.93을 나타내었고, 좋아하지 않는다 4명(6.7%), 보통이다 10명(16.7%), 좋아한다 32명(53.3%), 매우 좋아한다 14(23.3%)으로 나타났다. 나물, 생채류(오이무침, 무생채, 시금치나물, 삼색나물)의 평균값은 3.87을 나타내었고, 좋아하지 않는다 8명(13.3%), 보통이다 14명(23.3%), 좋아한다 16명(26.7%), 매우 좋아한다 22명(36.7%)으로 나타났다.

표 3. 한국음식의 선호도

구 분		빈도(n=60)	비율(%=100)	평균
(1) 밥류(잡곡, 콩밥, 영양밥, 팥밥보리밥, 오곡밥)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.07
	좋아하지 않는다	2	3.3	
	보통이다	8	13.3	
	좋아한다	34	56.7	
	매우 좋아한다	16	28.7	
(2) 국, 탕, 찌개류(된장국, 갈비탕, 설렁탕, 김치찌개, 육개장)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.21
	좋아하지 않는다	2	3.3	
	보통이다	6	10.0	
	좋아한다	28	46.7	
	매우 좋아한다	22	36.7	
(3) 볶음, 조림류(불고기, 닭조림)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	5.00
	좋아하지 않는다	2	3.3	
	보통이다	14	23.3	
	좋아한다	20	33.3	
	매우 좋아한다	22	36.7	
(4) 나물, 생채류(오이무침, 무생채, 시금치나물, 삼색나물)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.87
	좋아하지 않는다	8	13.3	
	보통이다	14	23.3	
	좋아한다	16	26.7	
	매우 좋아한다	22	36.7	
(5) 구이류(너비아니, 생선구이)	전혀 좋아하지 않는다	2	3.3	4.07
	좋아하지 않는다	6	10.0	
	보통이다	6	10.0	
	좋아한다	18	30.0	
	매우 좋아한다	28	46.7	
(6) 전류(호박전, 동태포전, 완자전, 녹두전)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.93
	좋아하지 않는다	2	3.3	
	보통이다	12	20.0	
	좋아한다	32	53.3	
	매우 좋아한다	12	20.0	
	결측값	2	3.3	

(7) 김치류(배추김치, 열무김치, 동치미, 소박이, 겉절이)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.00
	좋아하지 않는다	6	10.0	
	보통이다	6	10.0	
	좋아한다	30	50.0	
	매우 좋아한다	18	30.0	
(8) 한그릇음식(비빔밥, 잔치국수, 떡국, 냉면)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.10
	좋아하지 않는다	2	3.3	
	보통이다	12	20.0	
	좋아한다	22	36.7	
	매우 좋아한다	22	36.7	
(9) 장류(쌈장, 고추장, 된장)	전혀 좋아하지 않는다	4	6.7	3.67
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	20	33.3	
	좋아한다	24	40.0	
	매우 좋아한다	12	20.0	
(10) 젓갈류(오징어젓, 명란젓)	전혀 좋아하지 않는다	6	10.0	3.43
	좋아하지 않는다	10	16.7	
	보통이다	8	13.3	
	좋아한다	24	40.0	
	매우 좋아한다	12	20.0	
(11) 떡류(송편, 인절미, 백설기, 약밥, 개피떡, 증편, 송편)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.93
	좋아하지 않는다	4	6.7	
	보통이다	10	16.7	
	좋아한다	32	53.3	
	매우 좋아한다	14	23.3	
(12) 한과류(매작과, 약과, 강정다실)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.57
	좋아하지 않는다	10	16.7	
	보통이다	16	26.7	
	좋아한다	24	40.0	
	매우 좋아한다	10	16.7	
(13) 후식, 음료(수정과, 식혜, 오미자)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.13
	좋아하지 않는다	6	10.0	
	보통이다	4	6.7	
	좋아한다	26	43.3	
	매우 좋아한다	24	40.0	

4. 떡볶이에 대한 전반적인 순위분석

1) 맛에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 첫째, 맛에 대한 순위분석 결과는 다음<표 4>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 양념치킨떡볶이의 평균값은 4.48을 나타내었고, 그 뒤를 이어서 유크림떡볶이의 평균값은 4.15로 나타났으며, 닭갈비떡볶이 3.93, 단호박크림소스떡볶이 3.85, 불고기떡볶이 3.76, 카레떡볶이 3.76, 떡냉채 3.73, 치즈오븐구이떡볶이 3.68, 고추장떡볶이 3.66, 궁중떡볶이 3.50, 된장크림소스떡볶이 3.43, 짜장떡볶이 3.30, 마늘소스떡볶이

3.14, 토마토소스떡볶이 3.00, 신당동떡볶이 2.83으로 집계되었다.

표 4. 맛에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
양념치킨떡볶이	58	3	5	4.48	.731
유크림떡볶이	54	2	5	4.15	1.017
닭갈비떡볶이	58	2	5	3.93	.835
단호박크림소스떡볶이	54	2	5	3.85	.856
불고기떡볶이	58	2	5	3.76	.865
카레떡볶이	58	2	5	3.76	.904
떡냉채	60	2	5	3.73	.936
치즈오븐구이떡볶이	56	1	5	3.68	.936
고추장떡볶이	58	1	5	3.66	1.001
궁중떡볶이	60	1	5	3.50	.854
된장크림소스떡볶이	56	2	5	3.43	.988
짜장떡볶이	60	1	5	3.30	1.139
마늘소스떡볶이	56	1	5	3.14	1.341
토마토소스떡볶이	54	2	5	3.00	.824
신당동떡볶이	60	1	5	2.83	1.107
유효수 (목록별)	42				

2) 색에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 색에 대한 순위분석 결과는 다음<표 5>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 양념치킨떡볶이의 평균값은 4.43을 나타내었고, 그 뒤를 이어서 유크림떡볶이 4.22, 치즈오븐구이떡볶이 4.19, 단호크림소스떡볶이 3.96, 불고기떡볶이 3.87, 떡냉채 3.86, 카레떡볶이 3.86, 고추장떡볶이 3.85, 닭갈비떡볶이 3.82, 궁중떡볶이 3.60, 된장 크림소스떡볶이 3.52, 마늘소스떡볶이 3.32, 토마소스떡볶이 3.31, 짜장떡볶이 3.25, 신당동떡볶이 2.76으로 집계되었다.

표 5. 색에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
양념치킨떡볶이	56	2	5	4.43	.783
유크림떡볶이	54	2	5	4.22	1.003
치즈오븐구이떡볶이	54	2	5	4.19	.779
단호박크림소스떡볶이	54	2	5	3.96	.800
불고기떡볶이	60	3	5	3.87	.676
떡냉채	58	1	5	3.86	1.115
카레떡볶이	56	2	5	3.86	.841
고추장떡볶이	54	2	5	3.85	.899
닭갈비떡볶이	56	2	5	3.82	.765
궁중떡볶이	60	2	4	3.60	.558
된장크림소스떡볶이	54	2	5	3.52	.926
마늘소스떡볶이	58	1	5	3.31	1.217
토마토소스떡볶이	52	2	5	3.31	.781
짜장떡볶이	56	1	5	3.25	1.132
신당동떡볶이	58	1	5	2.76	1.081

유효수 (목록별)	40				
-----------	----	--	--	--	--

3) 모양에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 모양에 대한 순위분석 결과는 다음<표 6>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 양념치킨떡볶이의 평균값은 4.38을 나타내었고, 그 뒤를 이어서 유크림떡볶이 4.38, 치즈오븐구이떡볶이 4.35, 불고기떡볶이 3.97, 떡냉채 3.93, 단호박크림소스떡볶이 3.93, 궁중떡볶이 3.93, 닭갈비떡볶이 3.87, 고추장떡볶이 3.85, 카레떡볶이 3.79, 된장크림소스떡볶이 3.79, 마늘소스떡볶이 3.59, 토마소스떡볶이 3.48, 짜장떡볶이 3.31, 신당 떡볶이 2.86으로 집계되었다.

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
양념치킨떡볶이	58	2	5	4.38	.855
유크림떡볶이	52	2	5	4.35	.883
치즈오븐구이떡볶이	58	2	5	3.97	.858
불고기떡볶이	60	3	5	3.93	.733
떡냉채	58	2	5	3.93	.953
단호박크림소스떡볶이	54	2	5	3.93	.723
궁중떡볶이	60	3	5	3.87	.676
닭갈비떡볶이	54	3	5	3.85	.763
고추떡볶이	56	2	5	3.79	.825
카레떡볶이	56	2	5	3.79	.780
된장크림소스떡볶이	54	2	5	3.59	.922
마늘소스떡볶이	58	1	5	3.48	1.013
토마토소스떡볶이	52	2	5	3.31	.673
짜장떡볶이	58	1	5	3.14	.981
신당동떡볶이	58	1	5	2.86	1.146
유효수 (목록별)	44				

4) 향에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 향에 대한 순위분석 결과는 다음<표 7>과 같다. 가장 높은 점수를 받은 양념치킨떡볶이의 평균값은 4.37을 나타내었고, 그 뒤를 이어서 양념치킨떡볶이 4.37, 유크림떡볶이 4.15, 떡냉채 3.86, 불고기떡볶이 3.83, 닭갈비떡볶이 3.82, 단호박크림소스떡볶이 3.81, 고추장떡볶이 3.72, 치즈오븐구이떡볶이 3.71, 궁중떡볶이 3.70, 카레떡볶이 3.68, 된장크림소스떡볶이 3.52, 토마토소스떡볶이 3.41, 짜장떡볶이 3.34, 마늘소스떡볶이 3.14, 신당동떡볶이 3.00으로 나타났다.

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
양념치킨떡볶이	54	3	5	4.37	.784
유크림떡볶이	54	2	5	4.15	.940
떡냉채	58	2	5	3.86	.981

불고기떡볶이	58	2	5	3.83	.752
닭갈떡볶이	56	2	5	3.82	.897
단호크림소스떡볶이	54	2	5	3.81	.826
고추장떡볶이	58	2	5	3.72	.744
치즈오븐구이떡볶이	56	2	5	3.71	.929
궁중떡볶이	54	3	5	3.70	.662
카레떡볶이	56	3	5	3.68	.765
된장크림소스떡볶이	54	2	5	3.52	1.005
토마소스떡볶이	54	3	5	3.41	.687
짜장떡볶이	58	1	5	3.34	1.069
마늘소스떡볶이	58	1	5	3.14	1.235
신당동떡볶이	58	1	5	3.00	1.124
유효수 (목록별)	44				

5) 질감에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 질감에 대한 순위분석 결과는 다음<표 8>과 같다. 가장 높은 점수를 받은 양념치킨떡볶이의 평균값은 4.50을 나타내었고, 그 뒤를 이어서 유크림떡볶이 4.22, 단호박크림소스떡볶이 3.93, 불고기떡볶이 3.87, 떡냉채 3.86, 치즈오븐구이떡볶이 3.79, 궁중떡볶이 3.77, 카레떡볶이 3.75, 된장크림소스떡볶이 3.74, 닭갈비떡볶이 3.74, 고추장떡볶이 3.68, 토마토소스떡볶이 3.50, 짜장떡볶이 3.41, 마늘소스떡볶이 3.28, 신당동떡볶이 2.96으로 집계되었다.

표 8. 질감에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
양념치킨떡볶이	56	3	5	4.50	.688
유크림떡볶이	54	2	5	4.22	.965
단호크림소스떡볶이	54	2	5	3.93	.773
불고기떡볶이	60	2	5	3.87	.892
떡냉채	58	2	5	3.86	.945
치즈오븐구이떡볶이	56	2	5	3.79	.868
궁중떡볶이	60	3	5	3.77	.563
카레떡볶이	56	3	5	3.75	.745
된장크림소스떡볶이	54	2	5	3.74	.975
닭갈비떡볶이	54	2	5	3.74	.757
고추장떡볶이	56	2	5	3.68	.855
토마소스떡볶이	52	2	5	3.50	.754
짜장떡볶이	58	1	5	3.41	1.109
마늘소스떡볶이	58	1	5	3.28	1.211
신당동떡볶이	56	1	5	2.96	1.128
유효수 (목록별)	44				

6) 전체적인 느낌에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 전체적인 느낌에 대한 순위분석 결과는 다음<표 9>과 같다. 가장 높은 점수를 받은 양념치킨떡볶이의 평균값은 4.55을 나

타내었고, 유크림떡볶이 4.19, 닭갈비떡볶이 3.93, 단호박크림소스떡볶이 3.93, 불고기떡볶이 3.90, 떡냉채 3.90, 치즈오븐구이떡볶이 3.82, 궁중떡볶이 3.79, 고추장떡볶이 3.75, 카레떡볶이 3.68, 된장크림소스떡볶이 3.48, 토마토소스떡볶이 3.41, 짜장떡볶이 3.38, 마늘소스떡볶이 3.24, 신당동떡볶이 2.93으로 집계되었다.

표 9. 전체적인 느낌에 대한 순위분석					
	N	최소값	최대값	평균	표준편차
양념치킨떡볶이	58	3	5	4.55	.680
유크림떡볶이	54	2	5	4.19	.953
닭갈비떡볶이	56	2	5	3.93	.892
단호박떡볶이	54	2	5	3.93	.773
불고기떡볶이	60	2	5	3.90	.752
떡냉채	58	2	5	3.90	.968
치즈오븐구이떡볶이	56	2	5	3.82	.811
궁중떡볶이	58	2	5	3.79	.720
고추장떡볶이	56	2	5	3.75	.792
카레떡볶이	56	2	5	3.68	.897
된장크림소스떡볶이	54	1	5	3.48	1.077
토마토소스떡볶이	54	2	5	3.41	.836
짜장떡볶이	58	1	5	3.38	.933
마늘소스떡볶이	58	1	5	3.24	1.261
신당동떡볶이	56	1	5	2.93	1.110
유효수 (목록별)	46				

제 2 절 국내 중국인들에 대한 마켓테스트

가. 행사기간 및 지역

- 행사기간 : 2012년 6월 20일
- 행사지역 : 경기도 안산시 YWCA

나. 설문지 조사

- 조사대상자 : 국내거주 중국인 60명
- 조사방법 : 15가지 떡볶이를 개발하여 행사장에 시식 코너를 마련하고 시식행사를 통하여 소비자들의 반응을 조사하고 시식행사에 참가한 중국 소비자를 대상으로 설문조사를 실시하였다.

나. 조사결과

중국인들은 떡볶이를 대부분 접해본 것으로 나타났으며, 떡볶이를 시식해 본 결과 맛에 대하여는 거부감이 없었으며 가격이 맞을 경우 구입하겠다는 반응이 많았다. 순위분석을 통하여 최종적으로 12가지의 떡볶이를 선정하였다.

양념치킨떡볶이, 유크림떡볶이, 단호박떡볶이, 닭갈비떡볶이, 궁중떡볶이, 치즈오븐구이떡볶이, 떡냉채, 불고기떡볶이, 카레떡볶이, 고추장떡볶이, 된장크림소스떡볶이, 토마토소스떡볶이, 짜장떡볶이, 마늘소스떡볶이, 신당동떡볶이

1. 표본의 인구 통계적 특성

본 연구를 위해 추출된 표본이 모집단인 국내 거주 중국인들의 대표성을 추정할 수 있도록 인구통계적 특성을 파악하는 빈도분석을 시행하였으며, 그 결과는 <표 1>과 같다.

첫째, 성별분포는 남성이 0명(0.0%), 여성이 60명(100%)으로 나타났다.

둘째, 연령의 분포에 있어서는 20대가 12명(20.0%), 30대가 35명(58.3%), 40대가 11명(18.3%)으로 나타났다.

셋째, 결혼유무는 미혼은 없으며, 기혼이 58명(96.7%)등의 비율을 보이는 것으로 나타났다.

넷째, 학력은 초등학교가 38명(63.3%), 중졸 10명(16.7%), 고졸이 9명(15.0%), 대졸이상이 2명(3.3%)으로 나타났다.

다섯째, 직업은 사무직 5명(8.3%), 서비스직 3명(5.0%), 주부 48명(80.0%), 기타 4명(6.7%)로 나타났다.

여섯째, 가계의 월소득에서는 100만원 미만이 10명(16.7%), 100만원-200만원 미만이 1명(1.7%), 200만원-300만원 미만이 2명(3.3%)으로 나타났다.

일곱째, 한국방문횟수는 1~2회가 11명(18.3%), 3~6회 13명(21.1%), 10회 이상 3명(5.0%)으로 나타났다.

여덟째, 한국음식섭취횟수는 1~2회가 2명(3.3%), 3~6회 11명(18.3%), 7~8회 1명(1.7%), 10회 이상 33명(55.0%)으로 나타났다.

표 1. 인구통계학적 특성

구 분		빈도(n=60)	비율(%=100)
성별	남	0	0
	여	60	100
연령	20대	12	20.0
	30대	35	58.3
	40대	11	18.3
	50대	0	0
	결측값	2	13.3
결혼여부	미혼	0	0
	기혼	58	96.7
	결측값	2	3.3
학력	초등학교	38	63.3
	중졸	10	16.7
	고졸	9	15.0
	대졸이상	2	3.3
	결측값	1	1.7
직업	사무직	5	8.3
	서비스직	3	5.0
	전문직	0	0.0

	주부	48	80.0
	학생	0	0.0
	기타	4	6.7
월소득	100만원 미만	10	16.7
	100만원 이상 ~ 200만원 미만	1	1.7
	200만원 이상 ~ 300만원 미만	2	3.3
	결측값	47	78.3
한국방문횟수	1~2회	11	18.3
	3~6회	13	21.7
	7~8회	0	0.0
	10회 이상	3	5.0
	결측값	33	55.0
한국음식섭취횟수	1~2회	2	3.3
	3~6회	11	18.3
	7~8회	1	1.7
	10회 이상	33	55.0
	결측값	13	21.7

2. 떡볶이 요리에 대한 경험

떡볶이 요리에 경험에 대한 결과는 다음<표 2>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 항목은 떡볶이 요리를 먹어보니 조식감(씹는 느낌)은 어떠한가에 대한 평균값은 3.82로 나타났으며, 보통이다 18명(30.0%), 좋다 29명(48.3%), 매우 좋다 8명(13.3%)로 나타났다.

떡볶이 요리를 먹어보니 느낌은 어떠한가에 대한 평균값은 3.74로 나타났으며, 싫다 2명(3.3%), 보통이다 16명(26.7%), 좋다 34명(56.7%), 매우 좋다 5명(8.3%)로 나타났다.

떡볶이 요리를 먹어보니 향은 어떠한가에 대한 평균값은 3.63로 나타났으며, 보통이다 28명(46.7%), 좋다 26명(43.3%), 매우 좋다 6명(10.0%)로 나타났다.

떡볶이 요리를 먹어보니 맛은 어떠한가에 대한 평균값은 3.61로 나타났으며, 바쁘다 2명(3.3%), 보통이다 20명(33.3%), 좋다 33명(55.0%), 매우 좋다 2명(3.3%)로 나타났다.

떡볶이 요리를 먹어보니 소스의 색은 어떠한가에 대한 평균값은 3.51로 나타났으며, 보통이다 30명(50.0%), 좋다 25명(41.7%), 매우 좋다 2명(3.3%)로 나타났다.

한국음식 떡볶이 요리를 구매할 의사는 어떠한가에 대한 평균값은 3.29로 나타났으며, 매우아니다 2명(3.3%), 아니다 9명(15.0%), 보통이다 23명(38.3%), 그렇다 15명(25.0%), 매우 그렇다 7명(11.7%)로 나타났다.

귀하께서는 한국음식 떡볶이를 싫어한다면 그 이유는 무엇입니까에 대한 평균값은 3.26로 나타났으며, 영양가가 부족해서 6명(10.0%), 맛이 없어서 13명(21.7%), 매워서 23명(38.3%)으로 나타났다.

떡볶이를 구매한다면 그 목적은 무엇인가에 대한 평균값은 3.26로 나타났으며, 중식 2명(3.3%), 석식 45명(75.0%), 간식 4명(6.7%), 손님접대 6명(10.0%)으로 나타났다.

귀하께서는 한국음식 떡볶이를 좋아 하십니까 좋아하신다면 그 이유는 무엇입니까에 대한 평균값은 3.17로 나타났으며, 영양가가 풍부해서 2명(3.3%), 색깔이 좋아서 6명(10.0%), 맛이 좋아서 27명(45.0%), 간편하게 먹기 위해서 19명(31.7%)으로 나타났다.

떡볶이 요리를 먹어보니 매운맛에 대한 평균값은 2.95로 나타났으며, 전혀 맵지 않다 4명(6.7%), 맵지 않다 15명(25.0%), 보통이다 22명(36.7%), 맵다 16명(26.7%), 매우 맵다 2명(3.3%)로 집계되었다.

표 2. 떡볶이에 대한 경험

구 분		빈도(n=60)	비율(%=100)	평균
1. 새로운 식품을 구입할 때 어떠한 요소에 가장 많은 영향을 받는다고 생각하십니까?	시식해보고	32	53.3	1.84
	호기심으로	11	18.3	
	주위권유 때문에	5	8.3	
	광고의 영향으로	9	15.0	
	결측값	3	5.0	
2. 한국음식 떡볶이 요리를 먹어본 경험이 있으신가요?	있다	56	93.3	1.03
	없다	2	3.3	
	결측값	2	3.3	
3. 귀하께서는 떡볶이를 얼마나 자주 드십니까?	거의 먹지 않는다	18	30.0	2.38
	1회/주 정도	10	16.7	
	1회/월 가량	21	35.0	
	2회/월 가량	8	13.3	
	3회/월 이상	1	1.7	
	결측값	2	3.3	
4. 떡볶이 요리를 먹어보니 향은?	매우 나쁘다	0	0.0	3.63
	나쁘다	0	0.0	
	보통이다	28	46.7	
	좋다	26	43.3	
	매우 좋다	6	10.0	
5. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 좋아하십니까? 좋아하신다면 그 이유는 무엇입니까?	영양가가 풍부해서	2	3.3	3.17
	색깔이 좋아서	6	10.0	
	맛이 좋아서	27	45.0	
	간편하게 먹기 위해서	19	31.7	
	결측값	6	10.0	
6. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 싫어한다면 그 이유는 무엇입니까?	영양가가 부족해서	6	10.0	3.26
	색깔이 싫어서	0	0.0	
	맛이 없어서	13	21.7	
	매워서	23	38.3	
	결측값	18	30.0	
7. 한국음식 떡볶이 요리에 사용되는 소스입니다. 먹어본 적이 있는 소스에 모두 응답하세요	고추장소스	41	68.3	1.69
	간장소스	2	3.3	
	된장소스	1	1.7	
	크림소스	4	6.7	
	토마토 소스	2	3.3	
	카레소스	0	0.0	
	불고기소스	2	3.3	
	자장 소스	0	0.0	
	결측값	8	13.3	
	8. 귀하께서는 한국음식 떡볶이 요리에 사용된 어떤 소스를 선호하십니까?	고추장소스	28	
간장소스		6	10.0	
된장소스		0	0.0	
크림소스		1	1.7	
토마토 소스		4	6.7	
카레소스		4	6.7	
불고기소스		6	10.0	
자장 소스		0	0.0	
결측값		11	18.3	

9. 떡볶이 요리를 먹어보니 맛은?	매우 나쁘다 나쁘다 보통이다 좋다 매우 좋다 결측값	0 2 20 33 2 3	0.0 3.3 33.3 55.0 3.3 5.0	3.61
10. 떡볶이 요리를 먹어보니 조직감(씹는 느낌)은?	매우 나쁘다 나쁘다 보통이다 좋다 매우 좋다 결측값	0 0 18 29 8 5	0.0 0.0 30.0 48.3 13.3 8.3	3.82
11. 떡볶이 요리를 먹어보니 매운맛은?	전혀 맵지 않다 맵지 않다 보통이다 맵다 매우 맵다 결측값	4 15 22 16 2 1	6.7 25.0 36.7 26.7 3.3 1.7	2.95
12. 떡볶이 요리를 먹어보니 소스의 색은?	매우 나쁘다 나쁘다 보통이다 좋다 매우 좋다 결측값	0 0 30 25 2 3	0.0 0.0 50.0 41.7 3.3 5.0	3.51
13. 떡볶이 요리를 먹어보니 느낌은?	매우 싫다 싫다 보통이다 좋다 매우 좋다 결측값	0 2 16 34 5 3	0.0 3.3 26.7 56.7 8.3 5.0	3.74
14. 한국음식 떡볶이 요리를 구매할 의사는?	매우 아니다 아니다 보통이다 그렇다 매우 그렇다 결측값	2 9 23 15 7 4	3.3 15.0 38.3 25.0 11.7 6.7	3.29
15. 떡볶이를 구매한다면 그 목적은?	조식 중식 석식 간식 손님접대 가족식사 결측값	0 2 45 4 6 0 3	0.0 3.3 75.0 6.7 10.0 0.0 5.0	3.25
16. 적절한 떡볶이 요리의 가격은 얼마라고 생각하십니까?	6000원/800g 8000원/800g 10,000원/800g 12,000원/800g 결측값	39 9 4 1 7	65.0 15.0 6.7 1.7 11.7	1.38
17. 품질과 위생적인 면에	오히려 우수	7	11.7	2.63

서 자국음식과 비교한 한국음식에 대한 평소 생각은 어떻습니까?	거의 대등	26	43.3	
	아직은 떨어짐	5	8.3	
	잘 모르겠음	19	31.7	
	결측값	3	5.0	

3. 한국음식의 선호도

한국음식의 선호도에 경험에 대한 결과는 다음<표 3>과 같다. 가장 높은 점수를 받은 항목 구이류(너비아니, 생선구이)의 평균값은 4.25을 나타내었고, 좋아하지 않는다 1명(1.7%), 보통이다 6명(10.0%), 좋아한다 29명(48.3%), 매우 좋아한다 23명(38.3%)으로 나타났다.

나물, 생채류(오이무침, 무생채, 시금치나물, 삼색나물)의 평균값은 4.14을 나타내었고, 좋아하지 않는다 2명(3.3%), 보통이다 11명(18.3%), 좋아한다 21명(35.0%), 매우 좋아한다 23명(38.3%)으로 나타났다.

국, 탕, 찌개류(된장국, 갈비탕, 설렁탕, 김치찌개, 육개장)의 평균값은 4.12을 나타내었고, 보통이다 8명(13.3%), 좋아한다 36명(60.0%), 매우 좋아한다 15명(25.0%)으로 나타났다.

김치류(배추김치, 열무김치, 동치미, 소박이, 겉절이)의 평균값은 3.98을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 2명(3.3%), 좋아하지 않는다 2명(3.3%), 보통이다 10명(16.7%), 좋아한다 26명(43.3%), 매우 좋아한다 19명(31.7%)로 나타났다.

장류(쌈장, 고추장, 된장)의 평균값은 3.88을 나타내었고, 좋아하지 않는다 4명(6.7%), 보통이다 17명(28.3%), 좋아한다 20명(33.3%), 매우 좋아한다 18명(30.0%)으로 나타났다.

볶음, 조림류(불고기, 닭조림)의 평균값은 3.85을 나타내었고, 좋아하지 않는다 3명(5.0%), 보통이다 13명(21.7%), 좋아한다 33명(55.0%), 매우 좋아한다 10명(16.7%)으로 나타났다.

밥류(잡곡, 콩밥, 영양밥, 팔밥보리밥, 오곡밥)의 평균값은 3.83을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 2명(3.3%), 좋아하지 않는다 1명(1.7%), 보통이다 15명(25.0%), 좋아한다 28명(46.7%), 매우 좋아한다 13명(21.7%)으로 나타났다.

한그릇음식(비빔밥, 잔치국수, 떡국, 냉면)의 평균값은 3.83을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 4명(6.7%), 좋아하지 않는다 2명(3.3%), 보통이다 13명(21.7%), 좋아한다 21명(35.0%), 매우 좋아한다 19명(31.7%)으로 나타났다.

후식, 음료(수정과, 식혜, 오미자)의 평균값은 3.78을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 2명(3.3%), 좋아하지 않는다 4명(6.7%), 보통이다 13명(21.7%), 좋아한다 26명(43.3%), 매우 좋아한다 14명(23.3%)으로 나타났다.

전류(호박전, 동태포전, 완자전, 녹두전)의 평균값은 3.54을 나타내었고, 좋아하지 않는다 5명(8.3%), 보통이다 23명(38.3%), 좋아한다 25명(41.7%), 매우 좋아한다 6명(10.0%)으로 나타났다.

표 3. 한국음식의 선호도

구 분		빈도(n=60)	비율(%=100)	평균
(1) 밥류(잡곡, 콩밥, 영양밥, 팔밥보리밥, 오곡밥)	전혀 좋아하지 않는다	2	3.3	3.83
	좋아하지 않는다	1	1.7	
	보통이다	15	25.0	
	좋아한다	28	46.7	
	매우 좋아한다	13	21.7	

	결측값	1	1.7	
(2) 국, 탕, 찌개류(된장국, 갈비탕, 설렁탕, 김치찌개, 육개장)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.12
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	8	13.3	
	좋아한다	36	60.0	
	매우 좋아한다	15	25.0	
	결측치	1	1.7	
(3) 볶음, 조림류(불고기, 닭조림)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.85
	좋아하지 않는다	3	5.0	
	보통이다	13	21.7	
	좋아한다	33	55.0	
	매우 좋아한다	10	16.7	
	결측값	1	1.7	
(4) 나물, 생채류(오이무침, 무생채, 시금치나물, 삼색나물)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.14
	좋아하지 않는다	2	3.3	
	보통이다	11	18.3	
	좋아한다	21	35.0	
	매우 좋아한다	23	38.3	
	결측치	3	5.0	
(5) 구이류(너비아니, 생선구이)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.25
	좋아하지 않는다	1	1.7	
	보통이다	6	10.0	
	좋아한다	29	48.3	
	매우 좋아한다	23	38.3	
	결측치	1	1.7	
(6) 전류(호박전, 동태포전, 완자전, 녹두전)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.54
	좋아하지 않는다	5	8.3	
	보통이다	23	38.3	
	좋아한다	25	41.7	
	매우 좋아한다	6	10.0	
	결측값	1	1.7	
(7) 김치류(배추김치, 열무김치, 동치미, 소박이, 겉절이)	전혀 좋아하지 않는다	2	3.3	3.98
	좋아하지 않는다	2	3.3	
	보통이다	10	16.7	
	좋아한다	26	43.3	
	매우 좋아한다	19	31.7	
	결측값	1	1.7	
(8) 한그릇음식(비빔밥, 잔치국수, 떡국, 냉면)	전혀 좋아하지 않는다	4	6.7	3.83
	좋아하지 않는다	2	3.3	
	보통이다	13	21.7	
	좋아한다	21	35.0	
	매우 좋아한다	19	31.7	
	결측값	1	1.7	
(9) 장류(쌈장, 고추장, 된장)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.88
	좋아하지 않는다	4	6.7	
	보통이다	17	28.3	
	좋아한다	20	33.3	
	매우 좋아한다	18	30.0	
	결측값	1	1.7	

(10) 첫갈류(오징어젓, 명란젓)	전혀 좋아하지 않는다	7	11.7	3.07
	좋아하지 않는다	10	16.7	
	보통이다	17	28.3	
	좋아한다	18	30.0	
	매우 좋아한다	5	8.3	
	결측값	3	6.0	
(11) 떡류(송편, 인절미, 백설기, 약밥, 개피떡, 증편, 송편)	전혀 좋아하지 않는다	6	10.0	3.29
	좋아하지 않는다	4	6.7	
	보통이다	25	41.7	
	좋아한다	15	25.0	
	매우 좋아한다	9	15.0	
	결측값	1	1.7	
(12) 한과류(매자과, 약과, 강정다실)	전혀 좋아하지 않는다	9	15.0	2.89
	좋아하지 않는다	5	8.3	
	보통이다	24	40.0	
	좋아한다	17	28.3	
	매우 좋아한다	0	0	
	결측값	5	8.3	
(13) 후식, 음료(수정과, 식혜, 오미자)	전혀 좋아하지 않는다	2	3.3	3.78
	좋아하지 않는다	4	6.7	
	보통이다	13	21.7	
	좋아한다	26	43.3	
	매우 좋아한다	14	23.3	
	결측값	1	1.7	

4. 떡볶이에 대한 전반적인 순위분석

1) 맛에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 첫째, 맛에 대한 순위분석 결과는 다음<표 4>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 양념치킨떡볶이의 평균값은 3.89을 나타내었고, 그 뒤를 이어서 유크림떡볶이 3.86, 떡냉채 3.84, 닭갈비떡볶이 3.64, 카레떡볶이 3.54, 치즈오븐구이떡볶이 3.54, 단호박크림소스떡볶이 3.51, 불고기떡볶이 3.47, 궁중떡볶이 3.46, 고추장떡볶이 3.42, 짜장떡볶이 3.05, 토마토소스떡볶이 3.02, 된장크림소스떡볶이 2.84, 신당동떡볶이 2.56, 마늘 소스떡볶이 2.43로 나타났다.

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
양념치킨떡볶이	56	2	5	3.89	1.003
유크림떡볶이	57	1	5	3.86	1.043
떡냉채	57	1	5	3.84	1.066
닭갈비떡볶이	55	2	5	3.64	.910
카레떡볶이	57	1	5	3.54	.965
치즈오븐구이떡볶이	56	2	5	3.54	.914

단호크림소스떡볶이	59	2	5	3.51	.796
불고기떡볶이	57	2	5	3.47	.782
궁중떡볶이	56	1	5	3.46	.914
고추장떡볶이	55	2	5	3.42	.786
짜장떡볶이	55	1	5	3.05	.870
토마소스떡볶이	56	1	5	3.02	1.104
된장크림소스떡볶이	57	1	5	2.84	.941
신당동떡볶이	57	1	4	2.56	.780
마늘소스떡볶이	58	1	4	2.43	.797
유효수 (목록별)	44				

2) 색에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 색에 대한 순위분석 결과는 다음<표 5>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 떡냉채 떡볶이의 평균값은 4.11을 나타내었고, 그 뒤를 이어서 양념치킨떡볶이 3.87, 고추장떡볶이 3.83, 닭갈비떡볶이 3.75, 치즈오븐구이떡볶이 3.72, 단호박크림소스떡볶이 3.64, 유크림떡볶이 3.58, 카레떡볶이 3.57, 궁중떡볶이 3.40, 불고기떡볶이 3.28, 토마소스떡볶이 3.27, 짜장떡볶이 3.13, 된장크림소스떡볶이 3.02, 신당동떡볶이 2.66, 마늘소스떡볶이 2.59로 나타났다.

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
떡냉채	55	2	5	4.11	.832
양념치킨떡볶이	55	2	5	3.87	.904
고추장떡볶이	53	2	5	3.83	.871
닭갈비떡볶이	55	2	5	3.75	.907
치즈오븐구이떡볶이	58	2	5	3.72	.874
단호박크림소스떡볶이	59	2	5	3.64	.846
유크림떡볶이	59	1	5	3.58	1.117
카레떡볶이	56	1	5	3.57	.970
궁중떡볶이	55	1	5	3.40	.935
불고기떡볶이	58	1	5	3.28	.933
토마소스떡볶이	55	2	5	3.27	.990
짜장떡볶이	56	2	5	3.13	.833
된장크림소스떡볶이	58	1	5	3.02	.908
신당동떡볶이	56	1	4	2.66	.859
마늘소스떡볶이	58	1	4	2.59	.750
유효수 (목록별)	46				

3) 모양에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 모양에 대한 순위분석 결과는 다음<표 6>과 같다. 가장 높은 점수를 받은 떡냉채 떡볶이의 평균값은 3.95을 나타내었고, 양념치킨떡볶이 3.95, 고추장떡볶이 3.84, 유크림떡볶이 3.75, 치즈오븐구이떡볶이 3.75, 단호박크림소스떡볶이 3.64, 유크림떡볶이 3.58, 카레떡볶이 3.57, 궁중떡볶이 3.40, 불고기떡볶이 3.28, 토마소스떡볶이 3.27, 짜장떡볶이 3.13, 된장크림소스떡볶이 3.02, 신당동떡볶이 2.66, 마늘소스떡볶이 2.59로 나타났다.

림소스떡볶이 3.72, 궁중떡볶이 3.71, 닭갈비떡볶이 3.67, 카레떡볶이 3.52, 불고기떡볶이 3.49, 토마토소스떡볶이 3.31, 된장크림소스떡볶이 3.07, 짜장떡볶이 3.00, 마늘소스떡볶이 2.95, 신당동떡볶이 2.75로 나타났다.

표 6. 모양에 대한 순위분석결과

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
떡냉채	59	3	5	3.95	.797
양념치킨떡볶이	58	2	5	3.95	.944
고추장떡볶이	56	2	5	3.84	1.005
유크림떡볶이	57	1	5	3.75	1.090
치즈오븐구이떡볶이	56	2	5	3.75	.815
단호박크림소스떡볶이	60	2	5	3.72	.846
궁중떡볶이	55	2	5	3.71	.875
닭갈비떡볶이	54	2	5	3.67	.991
카레떡볶이	58	2	5	3.52	.903
불고기떡볶이	59	1	5	3.49	.954
토마토소스떡볶이	55	2	5	3.31	.791
된장크림소스떡볶이	57	1	5	3.07	.904
짜장떡볶이	59	2	5	3.00	.719
마늘소스떡볶이	59	1	4	2.95	.860
신당동떡볶이	56	1	5	2.75	.939
유효수 (목록별)	42				

4) 향에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 향에 대한 순위분석 결과는 다음<표 7>과 같다. 가장 높은 점수를 받은 유크림떡볶이의 평균값은 3.95을 나타내었고, 떡냉채 3.93, 양념치킨떡볶이 3.87, 닭갈비떡볶이 3.66, 카레떡볶이 3.66, 단호박크림소스떡볶이 3.59, 고추장떡볶이 3.53, 궁중떡볶이 3.52, 치즈오븐구이떡볶이 3.45, 불고기떡볶이 3.36, 토마토소스떡볶이 3.16, 짜장떡볶이 3.16, 된장크림소스떡볶이 3.00, 신당동떡볶이 2.62, 마늘소스떡볶이 2.54로 나타났다.

표 7. 향에 대한 순위분석결과

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
유크림떡볶이	58	1	5	3.95	.944
떡냉채	57	2	5	3.93	.979
양념치킨떡볶이	55	2	5	3.87	1.037
닭갈비떡볶이	56	2	5	3.66	.996
카레떡볶이	58	1	5	3.66	.947
단호박크림소스떡볶이	58	2	5	3.59	.838
고추장떡볶이	49	2	5	3.53	.892
궁중떡볶이	54	1	5	3.52	.863
치즈오븐구이떡볶이	56	2	5	3.45	.851
불고기떡볶이	59	1	5	3.36	1.013
토마토소스떡볶이	55	2	5	3.16	.938
짜장떡볶이	57	1	5	3.16	.819
된장크림소스떡볶이	56	1	5	3.00	.934
신당동떡볶이	58	1	4	2.62	.988
마늘소스떡볶이	57	1	4	2.54	1.001

유효수 (목록별)	40				
-----------	----	--	--	--	--

5) 질감에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 질감에 대한 순위분석 결과는 다음<표 8>과 같다. 가장 높은 점수를 받은 떡냉채의 평균값은 3.98을 나타내었고, 양념 치킨떡볶이 3.81, 궁중떡볶이 3.71, 유크림떡볶이 3.70, 카레떡볶이 3.68, 고추장떡볶이 3.62, 닭갈비떡볶이 3.58, 단호박크림소스떡볶이 3.53, 치즈오븐구이떡볶이 3.51, 불고기떡볶이 3.49, 짜장떡볶이 3.32, 토마토소스떡볶이 3.20, 된장크림소스떡볶이 2.95, 신당동떡볶이 2.82, 마늘소스떡볶이 2.72,로 집계되었다.

표 8. 질감에 대한 순위분석결과

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
떡냉채	56	2	5	3.98	.842
양념치킨떡볶이	53	2	5	3.81	.942
궁중떡볶이	51	2	5	3.71	.756
유크림떡볶이	54	1	5	3.70	1.127
카레떡볶이	56	1	5	3.68	.834
고추장떡볶이	50	2	5	3.62	.725
닭갈비떡볶이	55	2	5	3.58	1.031
단호박크림소스떡볶이	58	2	5	3.53	.863
치즈오븐구이떡볶이	53	2	5	3.51	.869
불고기떡볶이	57	1	5	3.49	.848
짜장떡볶이	57	1	5	3.32	.890
토마토소스떡볶이	55	2	5	3.20	.848
된장크림소스떡볶이	57	1	4	2.95	.934
신당동떡볶이	56	1	4	2.82	.855
마늘소스떡볶이	57	1	4	2.72	.840
유효수 (목록별)	37				

6) 전체적인 느낌에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 전체적인 느낌에 대한 순위분석 결과는 다음<표 9>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 양념치킨떡볶이의 평균값은 3.95을 나타내었고, 떡냉채 3.93, 유크림떡볶이 3.77, 치즈오븐구이떡볶이 3.69, 닭갈비떡볶이 3.66, 카레떡볶이 3.58, 고추장떡볶이 3.57, 단호박크림소스떡볶이 3.53, 불고기떡볶이 3.43, 궁중떡볶이 3.42, 짜장떡볶이 3.26, 토마토소스떡볶이 3.04, 된장크림소스떡볶이 2.79, 마늘소스떡볶이 2.68, 신당동떡볶이 2.51로 나타났다.

표 9. 전체적인 느낌에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
----	---	-----	-----	----	------

양념치킨떡볶이	55	2	5	3.95	1.026
떡냉채	57	2	5	3.93	.942
유크림떡볶이	56	1	5	3.77	1.144
치즈오븐구이	55	2	5	3.69	.900
닭갈비떡볶이	56	2	5	3.66	1.083
카레떡볶이	57	1	5	3.58	.981
고추장떡볶이	53	2	5	3.57	.866
단호박크림소스떡볶이	58	2	5	3.53	.959
불고기떡볶이	58	1	5	3.43	1.028
궁중떡볶이	52	1	5	3.42	.750
짜장떡볶이	57	1	5	3.26	1.061
토마토소스떡볶이	55	1	5	3.04	.922
된장크림소스떡볶이	57	1	5	2.79	1.013
마늘소스떡볶이	57	1	5	2.68	.909
신당동떡볶이	57	1	4	2.51	.848
유효수 (목록별)	42				

제 3 절 국내 일본인들에 대한 마켓테스트

가. 행사기간 및 지역

- 행사기간 : 2012년 6월 29일
- 행사지역 : 서울시 종로구 막걸리학교

나. 설문지 조사

- 조사대상자 : 국내거주 일본인 61명
- 조사방법 : 15가지 떡볶이를 개발하여 행사장에 시식 코너를 마련하고 시식행사를 통하여 소비자들의 반응을 조사하고 시식행사에 참가한 일본인 소비자를 대상으로 설문조사를 실시하였다.

나. 조사결과

일본인들은 떡볶이를 대부분 접해본 것으로 나타났으며, 떡볶이를 시식해 본 결과 맛에 대하여는 거부감이 없었으며 가격이 맞을 경우 구입하겠다는 반응이 많았다. 순위분석을 통하여 최종적으로 12가지의 떡볶이를 선정추출하였다.

양념치킨떡볶이, 유크림떡볶이, 단호박크림소스떡볶이, 닭갈비떡볶이, 궁중떡볶이, 치즈오븐구이떡볶이, 떡냉채, 불고기떡볶이, 카레떡볶이, 고추장떡볶이, 된장크림소스떡볶이, 토마토소스떡볶이, 짜장떡볶이, 마늘소스떡볶이, 신당동떡볶이

1. 표본의 인구 통계적 특성

본 연구를 위해 추출된 표본이 모집단인 국내 거주 일본인들의 대표성을 추정할 수 있도록 인구통계적 특성을 파악하는 빈도분석을 시행하였으며, 그 결과는 <표 1>과 같다.

첫째, 성별분포는 남성이 7명(11.5%), 여성이 54명(88.5%)으로 나타났다.

둘째, 연령의 분포에 있어서는 20대가 14명(23.0%), 30대가 37명(60.7%), 40대가 10명(16.4%)으로 나타났다.

셋째, 결혼유무는 미혼이 31명(50.8%), 기혼이 31명(49.2%)등의 비율을 보이는 것으로 나타났다. 넷

째, 학력은 초등학교가 9명(14.8%), 중졸 12명(19.7%), 고졸이 32명(52.5%), 대졸이상이 8명(13.1%)으로 나타났다. 다섯째, 직업은 사무직 10명(16.4%), 서비스직 8명(13.0%), 전문직이 10명(16.4%), 주부 16명(26.2%), 학생이 10명(18.4%), 기타 7명(11.5%)로 나타났다.

여섯째, 가계의 월소득에서는 100만원 미만이 9명(14.8%), 100만원-200만원 미만이 4명(6.6%), 200만원-300만원 미만이 8명(13.1%), 300만원-400만원 미만이 2명(3.3%), 400만원-500만원 미만이 2명(3.3%)으로 나타났다. 일곱째, 한국방문횟수는 1~2회가 3명(4.9%), 3~6회 9명(14.8%), 7~8회 11명(18.0%), 10회 이상 21명(34.4%)으로 나타났다.

여덟째, 한국음식섭취횟수는 1~2회가 12명(19.7%), 3~6회 4명(6.6%), 7~8회 1명(1.6%), 10회 이상 40명(65.6%)으로 나타났다.

표 1. 인구통계학적 특성

구 분		빈도(n=61)	비율(%=100)
성별	남	7	11.5
	여	54	88.5
연령	20대	14	23.0
	30대	37	60.7
	40대	10	16.4
	50대	0	0.0
결혼여부	미혼	31	50.8
	기혼	30	49.2
학력	초등학교	9	14.8
	중졸	12	19.7
	고졸	32	52.5
	대졸이상	8	13.1
직업	사무직	10	16.4
	서비스직	8	13.0
	전문직	10	16.4
	주부	16	26.2
	학생	10	18.4
	기타	7	11.5
월소득	100만원 미만	9	14.8
	100만원 이상~200만원 미만	4	6.6
	200만원 이상~300만원 미만	8	13.1
	300만원 이상~400만원 미만	2	3.3
	400만원 이상~500만원 미만	2	3.3
	결측값	36	59.0
한국방문횟수	1~2회	3	4.9
	3~6회	9	14.8
	7~8회	11	18.0
	10회 이상	21	34.4
	결측값	17	27.9
한국음식섭취횟수	1~2회	12	19.7
	3~6회	4	6.6

	7~8회	1	1.6
	10회 이상	40	65.6
	결측값	4	6.6

2. 떡볶이 요리에 대한 경험

떡볶이 요리에 경험에 대한 결과는 다음<표 2>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 항목은 떡볶이 요리를 먹어보니 조식감(씹는 느낌)은 어떠한가에 대한 평균값은 3.97로 나타났으며, 보통이다 18명(29.5%), 좋다 25명(41.0%), 매우 좋다 16명(26.2%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 맛은 어떠한가에 대한 평균값은 3.92로 나타났으며, 나쁘다 2명(3.3%), 보통이다 16명(26.2%), 좋다 26명(42.6%), 매우 좋다 15명(24.5%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 느낌은 어떠한가에 대한 평균값은 3.78로 나타났으며, 보통이다 22명(36.1%), 좋다 28명(45.9%), 매우 좋다 9명(14.8%)로 나타났다. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 좋아하십니까 좋아하신다면 그 이유는 무엇입니까에 대한 평균값은 3.70로 나타났으며, 색이 좋아서 16명(26.2%), 맛이 좋아서 38명(62.3%), 간편하게 먹기 위해서 7명(11.5%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 향은 어떠한가에 대한 평균값은 3.66로 나타났으며, 보통이다 29명(47.5%), 좋다 21명(34.4%), 매우 좋다 9명(14.8%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 소스의 색은 어떠한가에 대한 평균값은 3.54로 나타났으며, 나쁘다 2명(3.3%), 보통이다 12명(20.0%), 좋다 40명(66.7%), 매우 좋다 4명(6.7%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 매운맛은 어떠한가에 대한 평균값은 3.47로 나타났으며, 전혀 맵지 않다 2명(3.3%), 맵지 않다 7명(11.5%), 보통이다 18명(29.5%), 맵다 25명(41.0%), 매우 맵다 7명(11.5%)으로 나타났다. 한국음식 떡볶이 요리를 구매할 의사는 어떠한가에 대한 평균값은 3.41로 나타났으며, 매우 아니다 3명(4.9%), 아니다 8명(13.1%), 보통이다 18명(29.5%), 그렇다 25명(41.0%), 매우 좋다 7명(11.5%)로 나타났다. 떡볶이를 구매한다면 그 목적은 어떠한가에 대한 평균값은 3.03로 나타났으며, 중식 7명(11.5%), 석식 45명(78.8%), 간식 5명(8.2%), 손님접대 2명(3.3%)으로 나타났다. 품질과 위생적인 면에서 자국음식과 비교한 한국음식에 대한 평소 생각은 어떻습니까에 대한 평균값은 2.66로 나타났으며, 오히려 우수 4명(6.6%), 거의 대등 17명(27.9%), 아직은 떨어짐 36명(59.0%)으로 나타났다.

구 분		빈도(n=60)	비율(%=100)	평균
1. 새로운 식품을 구입할 때 어떠한 요소에 가장 많은 영향을 받는다고 생각하십니까?	시식해보고	10	16.4	2.54
	호기심으로	19	31.1	
	주위권유 때문에	21	34.4	
	광고의 영향으로	11	18.0	
2. 한국음식 떡볶이 요리를 먹어본 경험이 있으신가요?	있다	56	91.8	1.08
	없다	5	8.2	
3. 귀하께서는 떡볶이를 얼마나 자주 드십니까?	거의 먹지 않는다	33	54.1	2.16
	1회/주 정도	4	6.6	
	1회/월 가량	10	16.4	
	2회/월 가량	9	14.8	
	3회/월 이상	5	8.2	
4. 떡볶이 요리를 먹어보니 향은?	매우 나쁘다	0	0.0	3.66
	나쁘다	0	0.0	

	보통이다	29	47.5	
	좋다	21	34.4	
	매우 좋다	9	14.8	
	결측값	2	3.3	
5. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 좋아하십니까? 좋아하신다면 그 이유는 무엇입니까?	영양가가 풍부해서	0	0	3.70
	색깔이 좋아서	0	0	
	맛이 좋아서	16	26.2	
	간편하게 먹기 위해서	38	62.3	
	결측값	7	11.5	
6. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 싫어한다면 그 이유는 무엇입니까?	영양가가 부족해서	6	9.8	2.31
	색깔이 싫어서	0	0.0	
	맛이 없어서	4	6.6	
	매워서	3	4.9	
	결측값	48	78.7	
7. 한국음식 떡볶이 요리에 사용되는 소스입니다. 먹어본 적이 있는 소스에 모두 응답하세요	고추장소스	55	90.2	1.11
	간장소스	0	0.0	
	된장소스	0	0.0	
	크림소스	2	3.3	
	토마토 소스	0	0.0	
	카레소스	0	0.0	
	불고기소스	0	0.0	
	자장 소스	0	0.0	
	결측값	4	6.6	
8. 귀하께서는 한국음식 떡볶이 요리에 사용된 어떤 소스를 선호하십니까?	고추장소스	35	57.4	1.83
	간장소스	5	8.2	
	된장소스	0	0.0	
	크림소스	13	21.3	
	토마토 소스	0	0.0	
	카레소스	0	0.0	
	불고기소스	0	0.0	
	자장 소스	0	0.0	
	결측값	8	13.1	
9. 떡볶이 요리를 먹어보니 맛은?	매우 나쁘다	0	0.0	3.92
	나쁘다	2	3.3	
	보통이다	16	26.2	
	좋다	26	42.6	
	매우 좋다	15	24.5	
	결측값	2	3.3	
10. 떡볶이 요리를 먹어보니 조직감(씹는 느낌)은?	매우 나쁘다	0	0.0	3.97
	나쁘다	0	0.0	
	보통이다	18	29.5	
	좋다	25	41.0	
	매우 좋다	16	26.2	
	결측값	2	3.3	
11. 떡볶이 요리를 먹어보니 매운맛은?	전혀 맵지 않다	2	3.3	3.47
	맵지 않다	7	11.5	
	보통이다	18	29.5	
	맵다	25	41.0	
	매우 맵다	7	11.5	

	결측값	2	3.3	
12. 떡볶이 요리를 먹어보니 소스의 색은?	매우 나쁘다	0	0.0	3.54
	나쁘다	2	3.3	
	보통이다	12	20.0	
	좋다	40	66.7	
	매우 좋다	4	6.7	
	결측값	2	3.3	
13. 떡볶이 요리를 먹어보니 느낌은?	매우 싫다	0	0.0	3.78
	싫다	0	0.0	
	보통이다	22	36.1	
	좋다	28	45.9	
	매우 좋다	9	14.8	
	결측값	2	3.3	
14. 한국음식 떡볶이 요리를 구매할 의사는?	매우 아니다	3	4.9	3.41
	아니다	8	13.1	
	보통이다	18	29.5	
	그렇다	25	41.0	
	매우 그렇다	7	11.5	
15. 떡볶이를 구매한다면 그 목적은?	조식	0	0.0	3.03
	중식	7	11.5	
	석식	45	73.8	
	간식	5	8.2	
	손님접대	2	3.3	
	가족식사	0	0.0	
	결측값	2	3.3	
	6000원/800g	42	68.9	
8000원/800g	13	21.3		
10,000원/800g	0	0.0		
12,000원/800g	0	0.0		
결측값	6	9.8		
17. 품질과 위생적인 면에서 자국음식과 비교한 한국 음식에 대한 평소 생각은 어떻습니까?	오�히려 우수	4	6.6	2.66
	거의 대등	17	27.9	
	아직은 떨어짐	36	59.0	
	잘 모르겠음	4	6.6	

3. 한국음식의 선호도

한국음식의 선호도에 경험에 대한 결과는 다음<표 3>과 같다.

가장 높은 점수를 받은 항목 국, 탕, 찌개류(된장국, 갈비탕, 설렁탕, 김치찌개, 육개장)의 평균값은 4.52을 나타내었고, 보통이다 1명(1.6%), 좋아한다 27명(44.3%), 매우 좋아한다 33명(54.1%)으로 나타났다. 나물, 생채류(오이무침, 무생채, 시금치나물, 삼색나물)의 평균값은 4.44을 나타내었고, 보통이다 6명(9.8%), 좋아한다 22명(36.1%), 매우 좋아한다 33명(54.1%)으로 나타났다. 볶음, 조림류(불고기, 닭조림)의 평균값은 4.10을 나타내었고, 좋아하지 않는다 3명(4.9%), 보통이다 5명(8.2%), 좋아한다 36명(59.0%), 매우 좋아한다 17명(27.9%)으로 나타났다. 한그릇음식(비빔밥, 잔치국수, 떡국, 냉면)의 평균값은 4.03을 나타내었고, 보통이다 15명(24.6%), 좋아한다 29명(47.5%),

매우 좋아한다 17명(27.9%)으로 나타났다. 구이류(너비아니, 생선구이)의 평균값은 4.03을 나타내었고, 좋아하지 않는다 2명(3.3%), 보통이다 15명(24.6%), 좋아한다 23명(37.7%), 매우 좋아한다 21명(34.4%)으로 나타났다. 전류(호박전, 동태포전, 완자전, 녹두전)의 평균값은 4.00을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 1명(1.6%), 보통이다 13명(21.3%), 좋아한다 31명(50.8%), 매우 좋아한다 26명(26.2%)으로 나타났다. 김치류(배추김치, 열무김치, 동치미, 소박이, 겉절이)의 평균값은 3.98을 나타내었고, 보통이다 16명(26.2%), 좋아한다 30명(49.2%), 매우 좋아한다 15명(24.6%)으로 나타났다. 밥류(잡곡, 콩밥, 영양밥, 팥밥보리밥, 오곡밥)의 평균값은 3.92을 나타내었고, 좋아하지 않는다 2명(3.3%), 보통이다 17명(27.9%), 좋아한다 26명(42.6%), 매우 좋아한다 16명(26.2%)으로 나타났다. 장류(쌈장, 고추장, 된장)의 평균값은 3.71을 나타내었고, 좋아하지 않는다 7명(11.5%), 보통이다 18명(29.5%), 좋아한다 19명(31.1%), 매우 좋아한다 15명(24.6%)으로 나타났다. 후식, 음료(수정과, 식혜, 오미자)의 평균값은 3.44을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 2명(3.3%), 좋아하지 않는다 11명(18.0%), 보통이다 16명(26.2%), 좋아한다 19명(31.1%), 매우 좋아한다 11명(18.0%)으로 나타났다. 떡류(송편, 인절미, 백설기, 약밥, 개피떡, 증편, 송편)의 평균값은 3.31을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 4명(6.6%), 좋아하지 않는다 13명(21.3%), 보통이다 16명(26.2%), 좋아한다 13명(21.3%), 매우 좋아한다 13명(21.3%)으로 나타났다.

표 3. 한국음식의 선호도

구 분		빈도(n=61)	비율(%=100)	평균
(1) 밥류(잡곡, 콩밥, 영양밥, 팥밥보리밥, 오곡밥)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.92
	좋아하지 않는다	2	3.3	
	보통이다	17	27.9	
	좋아한다	26	42.6	
	매우 좋아한다	16	26.2	
(2) 국, 탕, 찌개류(된장국, 갈비탕, 설렁탕, 김치찌개, 육개장)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.52
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	1	1.6	
	좋아한다	27	44.3	
	매우 좋아한다	33	54.1	
(3) 볶음, 조림류(불고기, 닭조림)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.10
	좋아하지 않는다	3	4.9	
	보통이다	5	8.2	
	좋아한다	36	59.0	
	매우 좋아한다	17	27.9	
(4) 나물, 생채류(오이무침, 무생채, 시금치나물, 삼색나물)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.44
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	6	9.8	
	좋아한다	22	36.1	
	매우 좋아한다	33	54.1	
(5) 구이류(너비아니, 생선구이)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.03
	좋아하지 않는다	2	3.3	
	보통이다	15	24.6	
	좋아한다	23	37.7	
	매우 좋아한다	21	34.4	
(6) 전류(호박전, 동태포전, 완자전, 녹두전)	전혀 좋아하지 않는다	1	1.6	4.00
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	13	21.3	

	좋아한다	31	50.8	
	매우 좋아한다	16	26.2	
(7) 김치류(배추김치, 열무김치, 동치미, 소박이, 겉절이)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.98
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	16	26.2	
	좋아한다	30	49.2	
	매우 좋아한다	15	24.6	
(8) 한그릇음식(비빔밥, 잔치국수, 떡국, 냉면)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.03
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	15	24.6	
	좋아한다	29	47.5	
	매우 좋아한다	17	27.9	
(9) 장류(쌈장, 고추장, 된장)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.71
	좋아하지 않는다	7	11.5	
	보통이다	18	29.5	
	좋아한다	19	31.1	
	매우 좋아한다	15	24.6	
	결측값	2	3.3	
(10) 젓갈류(오징어젓, 명란젓)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.22
	좋아하지 않는다	14	23.0	
	보통이다	24	39.3	
	좋아한다	15	24.6	
	매우 좋아한다	6	9.8	
	결측값	2	3.3	
(11) 떡류(송편, 인절미, 백설기, 약밥, 개피떡, 증편, 송편)	전혀 좋아하지 않는다	4	6.6	3.31
	좋아하지 않는다	13	21.3	
	보통이다	16	26.2	
	좋아한다	13	21.3	
	매우 좋아한다	13	21.3	
	결측값	2	3.3	
(12) 한과류(매작과, 약과, 강정다실)	전혀 좋아하지 않는다	5	8.2	2.69
	좋아하지 않는다	18	29.5	
	보통이다	28	45.9	
	좋아한다	6	9.8	
	매우 좋아한다	2	3.3	
	결측값	2	3.3	
(13) 후식, 음료(수정과, 식혜, 오미자)	전혀 좋아하지 않는다	2	3.3	3.44
	좋아하지 않는다	11	18.0	
	보통이다	16	26.2	
	좋아한다	19	31.1	
	매우 좋아한다	11	18.0	
	결측값	2	3.3	

4. 떡볶이에 대한 전반적인 순위분석

1) 맛에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 맛에 대한 순위분석 결과는 다음<표 4>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 궁중떡볶이의 평균값은 3.76을 나타내었고, 치즈오븐구이떡볶이 3.61, 유크림떡볶이 3.58, 단호박크림소스떡볶이 3.53, 양념치킨떡볶이 3.48, 닭갈비떡볶이 3.40, 떡냉채 3.31, 카레떡볶이 3.15, 신당동떡볶이 3.08, 불고기떡볶이 3.02, 토마토소스떡볶이 2.90, 짜장떡볶이 2.87, 고추장떡볶이 2.83, 된장크림소스떡볶이 2.75, 마늘소스떡볶이 2.14로 나타났다.

표 4. 맛에 대한 순위분석결과

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
궁중떡볶이	59	2	5	3.76	.837
치즈오븐구이떡볶이	59	2	5	3.61	.910
유크림떡볶이	59	1	5	3.58	1.070
단호박크림소스떡볶이	59	1	5	3.53	.796
양념치킨떡볶이	61	2	5	3.48	1.089
닭갈비떡볶이	57	1	5	3.40	.961
떡냉채	59	2	5	3.31	1.004
카레떡볶이	61	1	5	3.15	1.181
신당동떡볶이	59	2	4	3.08	.702
불고기떡볶이	57	1	5	3.02	1.026
토마토소스떡볶이	59	1	5	2.90	.845
짜장떡볶이	61	1	5	2.87	.974
고추장떡볶이	59	1	4	2.83	.723
된장크림소스떡볶이	61	1	5	2.75	1.059
마늘소스떡볶이	59	1	5	2.14	1.196
유효수 (목록별)	53				

2) 색에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 색에 대한 순위분석 결과는 다음<표 5>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 단호박크림소스떡볶이의 평균값은 3.88을 나타내었고, 유크림 3.72, 치즈 3.60, 닭갈비 3.59, 양념치킨떡볶이 3.50, 궁중 3.42, 떡냉채 3.35, 토마 3.22, 된장 3.22, 신당 3.12, 고추 3.08, 카레 3.05, 불고 2.86, 마늘 2.75, 짜장 2.50으로 나타났다.

표 5. 색에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
단호박크림소스떡볶이	58	2	5	3.88	.796
유크림떡볶이	60	2	5	3.72	.885
치즈오븐구이떡볶이	58	1	5	3.60	.877
닭갈비떡볶이	54	2	5	3.59	.687
양념치킨떡볶이	60	2	5	3.50	.813
궁중떡볶이	60	2	5	3.42	.766
떡냉채	60	2	5	3.35	.971
토마토소스떡볶이	60	2	5	3.22	.804

된장크림소스떡볶이	60	1	5	3.22	1.027
신당동떡볶이	60	2	4	3.12	.666
고추장떡볶이	60	1	5	3.08	.787
카레떡볶이	60	1	5	3.05	1.032
불고기떡볶이	58	1	4	2.86	.736
마늘소스떡볶이	60	1	5	2.75	.932
짜장떡볶이	60	1	4	2.50	.854
유효수 (목록별)	52				

3) 모양에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 모양에 대한 순위분석 결과는 다음<표 6>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 유크림떡볶이의 평균값은 3.70을 나타내었고, 단호박크림소스떡볶이 3.59, 닭갈비떡볶이 3.57, 치즈오븐구이떡볶이 3.57, 궁중떡볶이 3.52, 양념치킨떡볶이 3.37, 된장크림소스떡볶이 3.30, 떡냉채 3.28, 카레떡볶이 3.12, 신당동떡볶이 3.07, 고추장떡볶이 3.03, 토마토소스떡볶이 3.00, 불고기떡볶이 2.97, 마늘소스떡볶이 2.88, 짜장떡볶이 2.87로 나타났다.

	N	최소값	최대값	평균	표준편차
유크림떡볶이	60	2	5	3.70	.788
단호박크림소스떡볶이	58	2	5	3.59	.726
닭갈비떡볶이	56	2	5	3.57	.735
치즈오븐구이떡볶이	60	2	5	3.57	.851
궁중떡볶이	60	3	5	3.52	.748
양념치킨떡볶이	60	2	5	3.37	.663
된장크림소스떡볶이	60	1	5	3.30	.979
떡냉채	60	2	5	3.28	.940
카레떡볶이	60	2	5	3.12	.739
신당동떡볶이	60	1	5	3.07	.821
고추장떡볶이	60	2	4	3.03	.551
토마토소스떡볶이	60	1	4	3.00	.713
불고기떡볶이	58	2	4	2.97	.620
마늘소스떡볶이	60	1	5	2.88	.783
짜장떡볶이	60	1	4	2.87	.747
유효수 (목록별)	54				

4) 향에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 향에 대한 순위분석 결과는 다음<표 7>과 같다. 가장 높은 점수를 받은 궁중떡볶이의 평균값은 3.75을 나타내었고, 단호박크림소스떡볶이 3.57, 치즈오븐구이떡볶이 3.52, 닭갈비떡볶이 3.43, 떡냉채 3.33, 카레떡볶이 3.33, 양념치킨떡볶이 3.32, 토마토소스떡볶이 3.03, 신당동떡볶이 2.98, 된장크림소스떡볶이 2.97, 고추장떡볶이 2.93, 불고기떡볶이 2.89, 짜장떡볶이 2.72, 마늘소스떡볶이 2.59로 나타났다.

표 7. 향에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
유크림떡볶이	60	2	5	3.75	.950
궁중떡볶이	58	2	5	3.66	.715
단호박크림소스떡볶이	56	2	5	3.57	.684
치즈오븐구이떡볶이	60	1	5	3.52	.833
닭갈비떡볶이	56	2	5	3.43	.684
떡냉채	60	2	5	3.33	.729
카레떡볶이	60	1	5	3.33	.877
양념치킨떡볶이	60	2	5	3.32	.833
토마토소스떡볶이	58	1	5	3.03	.748
신당동떡볶이	60	1	4	2.98	.624
된장크림소스떡볶이	60	1	5	2.97	.882
고추장떡볶이	58	2	5	2.93	.746
불고기떡볶이	56	1	4	2.89	.755
짜장떡볶이	60	1	4	2.72	.761
마늘소스떡볶이	58	1	5	2.59	1.009
유효수 (목록별)	54				

5) 질감에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 질감에 대한 순위분석 결과는 다음<표 8>과 같다. 가장 높은 점수를 받은 궁중떡볶이의 평균값은 3.71을 나타내었고, 단호 3.57, 유크림 3.55, 치즈 3.45, 닭갈 3.21, 불고 3.18, 카레 3.13, 양념치킨떡볶이 3.07, 신당 3.05, 토마 3.02, 고추 3.00, 된장 2.92, 떡냉 2.90, 짜장 2.82, 마늘 2.28로 나타났다.

표 8. 질감에 대한 순위분석					
구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
궁중떡볶이	58	2	5	3.71	.749
단호박크림소스떡볶이	58	2	5	3.57	.752
유크림떡볶이	60	1	5	3.55	1.016
치즈오븐구이떡볶이	60	1	5	3.45	.872
닭갈비떡볶이	56	1	5	3.21	.731
불고기떡볶이	56	2	5	3.18	.765
카레떡볶이	60	2	5	3.13	.769
양념치킨떡볶이	60	1	5	3.07	1.006
신당동떡볶이	58	1	5	3.05	.907
토마토소스떡볶이	58	2	5	3.02	.827
고추장떡볶이	58	2	5	3.00	.772
된장크림소스떡볶이	60	1	5	2.92	.979
떡냉채	58	2	4	2.90	.788
짜장떡볶이	60	1	4	2.82	.770
마늘소스떡볶이	58	1	4	2.28	1.073
유효수 (목록별)	52				

6) 전체적인 느낌에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 전체적인 느낌에 대한 순위분석 결과는 다음<표 9>과 같다. 가장 높은 점수를 받은 유크림떡볶이의 평균값은 3.72을 나타내었고, 궁중떡볶이 3.66, 치즈오븐구이떡볶이 3.55, 단호박크림소스떡볶이 3.54, 닭갈비떡볶이 3.41, 양념치킨떡볶이 3.32, 떡냉채 3.30, 카레떡볶이 3.02, 불고기떡볶이 2.89, 토마토소스떡볶이 2.86, 신당동떡볶이 2.80, 된장크림소스떡볶이 2.80, 고추장떡볶이 2.73, 짜장떡볶이 2.71, 마늘소스떡볶이 2.36로 나타났다.

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
유크림떡볶이	60	2	5	3.72	.922
궁중떡볶이	58	2	5	3.66	.807
치즈오븐구이떡볶이	60	1	5	3.55	.946
단호박크림소스떡볶이	56	2	5	3.54	.738
닭갈비떡볶이	54	1	5	3.41	.880
양념치킨떡볶이	60	2	5	3.32	.948
떡냉채	60	2	5	3.30	.962
카레떡볶이	60	1	5	3.02	.948
불고기떡볶이	54	2	4	2.89	.744
토마토소스떡볶이	58	1	4	2.86	.782
신당동떡볶이	60	1	5	2.80	.798
된장크림소스떡볶이	60	1	5	2.80	1.054
고추장떡볶이	56	1	4	2.73	.798
짜장떡볶이	58	1	4	2.71	.899
마늘소스떡볶이	58	1	4	2.36	.931
유효수 (목록별)	48				

제 4 장

국외 현지인들의 떡볶이의 마켓테스트 실시

제 1 절 중국인들의 마켓테스트

가. 행사기간 및 지역

- 행사기간 : 2012년 7월 16 ~ 20일
- 행사지역 : 중국 북경시 조양구 신원리 13호 백년외식프랜차이즈 소래포구

나. 설문지 조사

- 조사대상자 : 중국 북경시 거주 현지인 53명
- 조사방법 : 12가지 떡볶이를 개발하여 행사장에 시식 코너를 마련하고 시식행사를 통하여 소비자들의 반응을 조사하고 시식행사에 참가한 중국 북경 현지 소비자를 대상으로 설문조사를 실시하였다.

나. 조사결과

중국 북경 현지인들은 떡볶이를 대부분 접해본 것으로 나타났으며, 떡볶이를 시식해 본 결과 맛에 대하여는 거부감이 없었으며 가격이 맞을 경우 구입하겠다는 반응이 많았다. 순위분석을 통하여 최종적으로 6가지의 떡볶이를 선정하였다.

떡냉채, 불고기떡볶이, 양념치킨떡볶이, 유크림떡볶이, 카레떡볶이, 치즈 오븐구이떡볶이

1. 표본의 인구 통계적 특성

본 연구를 위해 추출된 표본이 모집단인 중국 북경의 현지인들의 대표성을 추정할 수 있도록 인구통계적 특성을 파악하는 빈도분석을 시행하였으며, 그 결과는 <표 1>과 같다.

첫째, 성별분포는 남성이 24명(45.3%), 여성이 26명(49.1%)으로 나타났다. 둘째, 연령의 분포에 있어서는 20대가 29명(54.7%), 30대가 14명(26.4%), 40대가 3명(5.7%), 50대가 1명(1.9%)으로 나타났다.

셋째, 결혼유무는 미혼이 30명(56.6%), 기혼이 17명(32.1%)등의 비율을 보이는 것으로 나타났다. 넷째, 학력은 초등학교가 16명(30.2%), 중졸 3명(5.7%), 고졸이 24명(45.3%), 대졸이 2명(3.8%), 대학원 이상이 1명(1.9%)으로 나타났다.

다섯째, 직업은 사무직 4명(7.5%), 서비스직 20명(37.7%), 전문직이 3명(5.7%), 주부 1명(1.9%), 학생이 9명(17.0%), 기타 10명(18.9%)로 나타났다.

여섯째, 가계의 월소득에서는 100만원 미만인 18명(34.0%), 100만원-200만원 미만이 5명(9.4%), 200만원-300만원 미만이 8명(15.1%), 300만원-400만원 미만이 1명(1.9%), 400만원-500만원 미만이 2명(3.8%)으로 나타났다. 일곱째, 한국방문횟수는 1~2회가 13명(24.5%), 3~6회 2명(3.8%), 10회 이상 4명(11.3%)으로 나타났다. 여덟째, 한국음식섭취횟수는 1~2회가 12명(19.7%), 3~6회 4명(6.6%), 7~8회 1명(1.6%), 10회 이상 40명(65.6%)으로 나타났다.

표 1. 인구통계학적 특성

구 분		빈도(n=53)	비율(%=100)
성별	남	24	45.3
	여	26	49.1
	결측값	3	5.7
연령	20대	29	54.7
	30대	14	26.4
	40대	3	5.7
	50대	1	1.9
	결측값	6	11.3
결혼여부	미혼	30	56.6
	기혼	17	32.1
	결측값	6	11.3
학력	초등학교	16	30.2
	중졸	3	5.7
	고졸	24	45.3
	대졸	2	3.8
	대학원 이상	1	1.9
	결측값	7	13.2
직업	사무직	4	7.5

	서비스직	20	37.7
	전문직	3	5.7
	주부	1	1.9
	학생	9	17.0
	기타	10	18.9
	결측값	6	11.3
월소득	100만원 미만	18	34.0
	100만원 이상~200만원 미만	5	9.4
	200만원 이상~300만원 미만	8	15.1
	300만원 이상~400만원 미만	1	1.9
	400만원 이상~500만원 미만	2	3.8
	결측값	19	35.8
한국방문횟수	1~2회	13	24.5
	3~6회	2	3.8
	7~8회	0	0.0
	10회 이상	4	11.3
	결측값	32	60.4

2. 떡볶이 요리에 대한 경험

떡볶이 요리에 경험에 대한 결과는 다음<표 2>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 항목은 떡볶이 요리를 먹어보니 느낌은 어떠한가에 대한 평균값은 3.92로 나타났으며, 보통이다 12명(22.6%), 좋다 30명(56.6%), 매우 좋다 8명(15.1%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 향은 어떠한가에 대한 평균값은 3.86로 나타났으며, 매우 나쁘다 4명(7.5%), 보통이다 8명(15.1%), 좋다 26명(49.1%), 매우 좋다 13명(24.5%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 맛은 어떠한가에 대한 평균값은 3.78로 나타났으며, 매우 나쁘다 1명(1.9%), 나쁘다 2명(3.8%), 보통이다 12명(22.6%), 좋다 22명(41.5%), 매우 좋다 11명(20.8%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 소스의 색에 대한 평균값은 3.78로 나타났으며, 나쁘나 1명(1.9%), 보통이다 17명(32.1%), 좋다 25명(47.2%), 매우 좋다 8명(15.1%)로 나타났다.

떡볶이 요리를 먹어보니 조직감(씹는 느낌)은 어떠한가에 대한 평균값은 3.72로 나타났으며, 매우 나쁘다 1명(1.9%), 나쁘다 3명(5.7%), 보통이다 10명(18.9%), 좋다 27명(50.9%), 매우 좋다 6명(11.3%)로 나타났다. 한국음식 떡볶이 요리를 구매할 의사는 어떠한가에 대한 평균값은 3.41로 나타났으며, 매우 아니다 2명(3.8%), 아니다 7명(13.2%), 보통이다 13명(24.5%), 그렇다 26명(49.10%), 매우 좋다 3명(5.7%)로 나타났다. 떡볶이를 구매한다면 그 목적은 어떠한가에 대한 평균값은 3.09로 나타났으며, 조식 3명(5.7%), 중식 9명(17.0%), 석식 21명(39.6%), 간식 5명(9.4%), 손님접대 7명(13.2%)으로 나타났다. 귀하께서는 한국음식 떡볶이 요리에 사용된 어떤 소스를 선호하십니까에 대한 평균값은 3.09로 나타났으며, 고추장 소스 20명(37.7%), 간장소스 1명(1.9%), 된장소스 5명(9.4%), 크림소스 7명(13.2%), 토마토소스 4명(7.5%), 카레소스 6명(11.3%), 불고기소스 3명(5.7%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 매운맛은 어떠한가에 대한 평균값은 3.02로 나타났으며, 전혀 맵지 않다 1명(1.9%), 맵지 않다 14명(26.4%), 보통이다 18명(34.0%), 맵다 17명(32.1%)으로 나타났다.

표 2. 떡볶이에 대한 경험

구 분		빈도(n=53)	비율(%=100)	평균
1. 새로운 식품을 구입할 때 어떠한	시식해보고	21	39.6	1.78

요소에 가장 많은 영향을 받고 생각하십니까?	호기심으로	16	30.2	
	주위권유 때문에	7	13.2	
	광고의 영향으로	2	3.8	
	결측값	7	13.2	
2. 한국음식 떡볶이 요리를 먹어본 경험이 있으신가요?	있다	36	67.9	1.25
	없다	12	22.6	
	결측값	5	9.4	
3. 귀하께서는 떡볶이를 얼마나 자주 드십니까?	거의 먹지 않는다	20	37.7	2.09
	1회/주 정도	8	15.1	
	1회/월 가량	14	26.4	
	2회/월 가량	2	3.8	
	3회/월 이상	2	3.8	
	결측값	7	13.2	
4. 떡볶이 요리를 먹어보니 향은?	매우 나쁘다	4	7.5	3.86
	나쁘다	0	0.0	
	보통이다	8	15.1	
	좋다	26	49.1	
	매우 좋다	13	24.5	
	결측값	2	3.8	
5. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 좋아하십니까? 좋아하신다면 그 이유는 무엇입니까?	영양가가 풍부해서	5	9.4	2.68
	색깔이 좋아서	11	20.8	
	맛이 좋아서	29	54.7	
	간편하게 먹기 위해서	5	9.4	
	결측값	3	5.7	
6. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 싫어한다면 그 이유는 무엇입니까?	영양가가 부족해서	7	13.2	2.85
	색깔이 싫어서	4	7.5	
	맛이 없어서	9	17.0	
	매워서	13	24.5	
	결측값	20	37.7	
7. 한국음식 떡볶이 요리에 사용되는 소스입니다. 먹어본 적이 있는 소스에 모두 응답하세요	고추장소스	36	67.9	2.06
	간장소스	3	5.7	
	된장소스	1	1.9	
	크림소스	2	3.8	
	토마토 소스	1	1.9	
	카레소스	1	1.9	
	불고기소스	3	5.7	
	자장 소스	2	3.8	
	결측값	4	7.5	
8. 귀하께서는 한국음식 떡볶이 요리에 사용된 어떤 소스를 선호하십니까?	고추장소스	20	37.7	3.09
	간장소스	1	1.9	
	된장소스	5	9.4	
	크림소스	7	13.2	
	토마토 소스	4	7.5	
	카레소스	6	11.3	
	불고기소스	3	5.7	
	자장 소스	0	0	
	결측값	7	13.2	
9. 떡볶이 요리를 먹어보니 맛은?	매우 나쁘다	1	1.9	3.83
	나쁘다	2	3.8	

	보통이다	12	22.6	
	좋다	22	41.5	
	매우 좋다	11	20.8	
	결측값	5	9.4	
10. 떡볶이 요리를 먹어보니 조직 감(씹는 느낌)은?	매우 나쁘다	1	1.9	3.72
	나쁘다	3	5.7	
	보통이다	10	18.9	
	좋다	27	50.9	
	매우 좋다	6	11.3	
	결측값	6	11.3	
11. 떡볶이 요리를 먹어보니 매운맛은?	전혀 맵지 않다	1	1.9	3.02
	맵지 않다	14	26.4	
	보통이다	18	34.0	
	맵다	17	32.1	
	매우 맵다	0	0.0	
	결측값	3	5.7	
12. 떡볶이 요리를 먹어보니 소스의 색은?	매우 나쁘다	0	0.0	3.78
	나쁘다	1	1.9	
	보통이다	17	32.1	
	좋다	25	47.2	
	매우 좋다	8	15.1	
	결측값	2	3.8	
13. 떡볶이 요리를 먹어보니 느낌은?	매우 싫다	0	0.0	3.92
	싫다	0	0.0	
	보통이다	12	22.6	
	좋다	30	56.6	
	매우 좋다	8	15.1	
	결측값	3	5.7	
14. 한국음식 떡볶이 요리를 구매할 의사는?	매우 아니다	2	3.8	3.41
	아니다	7	13.2	
	보통이다	13	24.5	
	그렇다	26	49.1	
	매우 그렇다	3	5.7	
	결측값	2	3.8	
15. 떡볶이를 구매한다면 그 목적은?	조식	3	5.7	3.09
	중식	9	17.0	
	석식	21	39.6	
	간식	5	9.4	
	손님접대	7	13.2	
	가족식사	0	0.0	
	결측값	8	15.1	
16. 적절한 떡볶이 요리의 가격은 얼마라고 생각하십니까?	6000원/800g	22	41.5	1.62
	8000원/800g	21	39.6	
	10,000원/800g	4	7.5	
	12,000원/800g	0	0.0	
	결측값	6	11.3	
17. 품질과 위생적인 면에서 자국음식과 비교한 한국음식에 대한 평소 생각은 어떻습니까?	오히려 우수	11	20.8	2.22
	거의 대등	27	50.9	
	아직은 떨어짐	3	5.7	

	잘 모르겠음	9	17.0	
	결측값	3	5.7	

3. 한국음식의 선호도

한국음식의 선호도에 경험에 대한 결과는 다음<표 3>과 같다. 가장 높은 점수를 받은 항목 구이류(너비아니, 생선구이)의 평균값은 4.17을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 1명(1.9%), 좋아하지 않는다 2명(3.8%), 보통이다 7명(13.2%), 좋아한다 15명(28.3%), 매우 좋아한다 22명(41.5%)으로 나타났다. 국, 탕, 찌개류(된장국, 갈비탕, 설렁탕, 김치찌개, 육개장)의 평균값은 4.15을 나타내었고, 보통이다 7명(13.2%), 좋아한다 26명(49.1%), 매우 좋아한다 14명(26.4%)으로 나타났다. 밥류(잡곡, 콩밥, 영양밥, 팥밥보리밥, 오곡밥)의 평균값은 3.96을 나타내었고, 보통이다 11명(20.8%), 좋아한다 27명(50.9%), 매우 좋아한다 9명(17.0%)으로 나타났다. 볶음, 조림류(불고기, 닭조림)의 평균값은 3.90을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 1명(1.9%), 보통이다 13명(24.5%), 좋아한다 23명(43.4%), 매우 좋아한다 11명(20.8%)으로 나타났다. 장류(쌈장, 고추장, 된장)의 평균값은 3.75을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 2명(3.8%), 좋아하지 않는다 3명(5.7%), 보통이다 10명(18.9%), 좋아한다 23명(43.4%), 매우 좋아한다 10명(18.9%)으로 나타났다. 김치류(배추김치, 열무김치, 동치미, 소박이, 겉절이)의 평균값은 3.65을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 3명(5.7%), 좋아하지 않는다 3명(5.7%), 보통이다 11명(20.8%), 좋아한다 22명(41.5%), 매우 좋아한다 9명(17.0%)으로 나타났다. 후식, 음료(수정과, 식혜, 오미자)의 평균값은 3.62을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 2명(3.3%), 좋아하지 않는다 2명(3.3%), 보통이다 15명(28.3%), 좋아한다 18명(34.0%), 매우 좋아한다 8명(15.1%)으로 나타났다. 한과류(매작과, 약과, 강정다실)의 평균값은 3.51을 나타내었고, 좋아하지 않는다 4명(7.5%), 보통이다 18명(34.0%), 좋아한다 22명(41.5%), 매우 좋아한다 3명(5.7%)으로 나타났다. 전류(호박전, 동태포전, 완자전, 녹두전)의 평균값은 3.48을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 3명(5.7%), 좋아하지 않는다 2명(3.8%), 보통이다 19명(35.8%), 좋아한다 17명(32.1%), 매우 좋아한다 7명(13.2%)으로 나타났다. 떡류(송편, 인절미, 백설기, 약밥, 개피떡, 증편, 송편)의 평균값은 3.40을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 2명(3.8%), 좋아하지 않는다 5명(9.4%), 보통이다 17명(32.1%), 좋아한다 20명(37.7%), 매우 좋아한다 4명(7.5%)으로 나타났다.

표 3. 한국음식의 선호도

구 분		빈도(n=61)	비율(%=100)	평균
(1) 밥류(잡곡, 콩밥, 영양밥, 팥밥보리밥, 오곡밥)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.96
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	11	20.8	
	좋아한다	27	50.9	
	매우 좋아한다	9	17.0	
	결측값	6	11.3	
(2) 국, 탕, 찌개류(된장국, 갈비탕, 설렁탕, 김치찌개, 육개장)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.15
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	7	13.2	
	좋아한다	26	49.1	
	매우 좋아한다	14	26.4	
	결측값	6	11.3	

(3) 볶음, 조림류(불고기, 닭조림)	전혀 좋아하지 않는다	1	1.9	3.90
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	13	24.5	
	좋아한다	23	43.4	
	매우 좋아한다	11	20.8	
	결측값	5	9.4	
(4) 나물, 생채류(오이무침, 무생채, 시금치나물, 삼색나물)	전혀 좋아하지 않는다	3	5.7	3.24
	좋아하지 않는다	8	15.1	
	보통이다	14	26.4	
	좋아한다	17	32.1	
	매우 좋아한다	4	7.5	
	결측값	7	13.2	
(5) 구이류(너비아니, 생선구이)	전혀 좋아하지 않는다	1	1.9	4.17
	좋아하지 않는다	2	3.8	
	보통이다	7	13.2	
	좋아한다	15	28.3	
	매우 좋아한다	22	41.5	
	결측값	6	11.3	
(6) 전류(호박전, 동태포전, 완자전, 녹두전)	전혀 좋아하지 않는다	3	5.7	3.48
	좋아하지 않는다	2	3.8	
	보통이다	19	35.8	
	좋아한다	17	32.1	
	매우 좋아한다	7	13.2	
	결측값	5	9.4	
(7) 김치류(배추김치, 열무김치, 동치미, 소박이, 곁절이)	전혀 좋아하지 않는다	3	5.7	3.65
	좋아하지 않는다	3	5.7	
	보통이다	11	20.8	
	좋아한다	22	41.5	
	매우 좋아한다	9	17.0	
	결측값	5	9.4	
(8) 한그릇음식(비빔밥, 잔치국수, 떡국, 냉면)	전혀 좋아하지 않는다	1	1.9	3.33
	좋아하지 않는다	3	5.7	
	보통이다	27	50.9	
	좋아한다	13	24.5	
	매우 좋아한다	4	7.5	
	결측값	5	9.4	
(9) 장류(쌈장, 고추장, 된장)	전혀 좋아하지 않는다	2	3.8	3.75
	좋아하지 않는다	3	5.7	
	보통이다	10	18.9	
	좋아한다	23	43.4	
	매우 좋아한다	10	18.9	
	결측값	5	9.4	
(10) 젓갈류(오징어젓, 명란젓)	전혀 좋아하지 않는다	3	5.7	3.33
	좋아하지 않는다	4	7.5	
	보통이다	20	37.7	
	좋아한다	13	24.5	
	매우 좋아한다	6	11.3	
	결측값	7	13.2	
(11) 떡류(송편, 인절미, 백설기,	전혀 좋아하지 않는다	2	3.8	3.40

약밥, 개피떡, 증편, 송편)	좋아하지 않는다	5	9.4	
	보통이다	17	32.1	
	좋아한다	20	37.7	
	매우 좋아한다	4	7.5	
	결측값	5	9.4	
(12) 한과류(매작과, 약과, 강정다실)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.51
	좋아하지 않는다	4	7.5	
	보통이다	18	34.0	
	좋아한다	22	41.5	
	매우 좋아한다	3	5.7	
(13) 후식, 음료(수정과, 식혜, 오미자)	전혀 좋아하지 않는다	2	3.8	3.62
	좋아하지 않는다	2	3.8	
	보통이다	15	28.3	
	좋아한다	18	34.0	
	매우 좋아한다	8	15.1	
	결측값	8	15.1	

4. 떡볶이에 대한 전반적인 순위분석

1) 맛에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 맛에 대한 순위분석 결과는 다음<표 4>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 양념치킨떡볶이의 평균값은 4.18로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 카레떡볶이 3.93, 떡냉채 3.93, 불고기떡볶이 3.81, 유크림떡볶이 3.68, 토마토소스떡볶이 3.63, 궁중떡볶이 3.62, 닭갈비떡볶이 3.59, 치즈오븐구이떡볶이 3.57, 된장크림소스떡볶이 3.50, 단호박크림소스떡볶이 3.49, 고추장떡볶이 3.30으로 나타났다.

표 4. 맛에 대한 순위분석결과

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
양념치킨떡볶이	50	1	5	4.18	1.024
카레떡볶이	54	2	5	3.93	.866
떡냉채	54	2	5	3.93	.866
불고기떡볶이	53	2	5	3.81	.735
유크림떡볶이	53	1	5	3.68	.894
토마토소스떡볶이	54	1	5	3.63	1.104
궁중떡볶이	53	2	5	3.62	.882
닭갈비떡볶이	51	2	5	3.59	.753
치즈오븐구이떡볶이	54	2	5	3.57	.860
된장크림소스떡볶이	52	2	5	3.50	.804
단호박크림소스떡볶이	53	1	5	3.49	.912
고추장떡볶이	54	2	5	3.30	.792
유효수 (목록별)	45				

2) 색에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 색에 대한 순위분석 결

과는 다음<표 5>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 카레떡볶이의 평균값은 4.13로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 양념치킨떡볶이 3.90, 유크림떡볶이 3.89, 불고기떡볶이 3.89, 토마토소스떡볶이 3.81, 닭갈비떡볶이 3.76, 떡냉채 3.75, 단호박크림소스떡볶이 3.74, 치즈오븐구이떡볶이 3.67, 된장크림소스떡볶이 3.58, 고추장떡볶이 3.50, 궁중떡볶이 3.43으로 나타났다.

표 5. 색에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
카레떡볶이	54	2	5	4.13	.912
양념치킨떡볶이	49	2	5	3.90	.984
유크림떡볶이	53	2	5	3.89	.913
불고기떡볶이	53	2	5	3.89	.776
토마토소스떡볶이	54	1	5	3.81	.953
닭갈비떡볶이	51	2	5	3.76	.710
떡냉채	53	2	5	3.75	.853
단호박크림소스떡볶이	53	2	5	3.74	.836
치즈오븐구이떡볶이	54	2	5	3.67	.824
된장크림소스떡볶이	52	2	5	3.58	.893
고추장떡볶이	54	1	5	3.50	.746
궁중떡볶이	53	1	5	3.43	.844
유효수(목록별)	44				

3) 모양에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 모양에 대한 순위분석 결과는 다음<표 6>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 카레떡볶이의 평균값은 4.06로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 양념치킨떡볶이 3.90, 떡냉채 3.89, 불고기떡볶이 3.74, 유크림떡볶이 3.63, 닭갈비떡볶이 3.63, 치즈오븐구이떡볶이 3.62, 토마토소스떡볶이 3.57, 단호박크림소스떡볶이 3.57, 된장크림소스떡볶이 3.52, 궁중떡볶이 3.49, 고추장떡볶이 3.46 으로 나타났다.

표 6. 모양에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
카레떡볶이	54	2	5	4.06	.920
양념치킨떡볶이	50	2	5	3.90	.953
떡냉채	54	2	5	3.89	.793
불고기떡볶이	50	2	5	3.74	.965
유크림떡볶이	52	2	5	3.63	.971
닭갈비떡볶이	49	2	5	3.63	.698
치즈오븐구이떡볶이	53	2	5	3.62	.860
토마토소스떡볶이	54	1	5	3.57	.964
단호박크림소스떡볶이	53	2	5	3.57	.821
된장크림소스떡볶이	52	1	5	3.52	.896
궁중떡볶이	53	2	5	3.49	.775
고추장떡볶이	54	2	5	3.46	.719
유효수(목록별)	40				

4) 향에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 향에 대한 순위분석 결과는 다음<표 7>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 양념치킨떡볶이의 평균값은 4.16로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 카레떡볶이 4.04, 불고기떡볶이 3.98, 떡냉채 3.93, 유크림떡볶이 3.87, 토마토소스떡볶이 3.85, 치즈오븐구이떡볶이 3.78, 궁중떡볶이 3.77, 단호박크림소스떡볶이 3.75, 된장크림소스떡볶이 3.70, 닭갈비떡볶이 3.67, 고추장떡볶이 3.52, 로 나타났다.

표 7. 향에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
양념치킨떡볶이	50	2	5	4.16	.866
카레떡볶이	54	2	5	4.04	.910
불고기떡볶이	50	2	5	3.98	.795
떡냉채	54	2	5	3.93	.887
유크림떡볶이	53	1	5	3.87	1.057
토마토소스떡볶이	54	1	5	3.85	.920
치즈오븐구이떡볶이	54	2	5	3.78	.839
궁중떡볶이	53	2	5	3.77	.750
단호박크림소스떡볶이	53	2	5	3.75	.782
된장크림소스떡볶이	50	2	5	3.70	.886
닭갈비떡볶이	51	2	5	3.67	.683
고추장떡볶이	54	2	5	3.52	.720
유효수(목록별)	42				

5) 질감에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 질감에 대한 순위분석 결과는 다음<표 8>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 유크림떡볶이의 평균값은 4.02로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 닭갈비떡볶이 3.96, 카레떡볶이 3.93, 양념치킨떡볶이 3.92, 불고기떡볶이 3.85, 치즈오븐구이떡볶이 3.80, 떡냉채 3.77, 단호박크림소스떡볶이 3.75, 토마토소스떡볶이 3.70, 고추장떡볶이 3.69, 궁중떡볶이 3.66, 된장크림소스떡볶이 3.60으로 나타났다.

표 8. 질감에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
유크림떡볶이	52	2	5	4.02	.874
닭갈비떡볶이	52	3	5	3.96	.593
카레떡볶이	54	2	5	3.93	.887
양념치킨떡볶이	51	2	5	3.92	.868
불고기떡볶이	52	2	5	3.85	.802
치즈오븐구이떡볶이	54	1	5	3.80	.998
떡냉채	53	1	5	3.77	.912
단호박크림소스떡볶이	53	2	5	3.75	.939
토마토소스떡볶이	54	1	5	3.70	.768
고추장떡볶이	54	2	5	3.69	.577
궁중떡볶이	53	1	5	3.66	.919
된장크림소스 떡볶이	52	1	5	3.60	1.034
유효수(목록별)	45				

6) 전체적인 느낌에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 전체적인 느낌에 대한 순위분석 결과는 다음<표 9>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 떡냉채 떡볶이의 평균값은 4.15로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 불고기떡볶이 4.14, 양념치킨떡볶이 4.14, 유크림떡볶이 4.04, 카레떡볶이 4.04, 치즈오븐구이떡볶이 3.94, 토마토소스떡볶이 3.87, 된장크림소스떡볶이 3.84, 닭갈비떡볶이 3.81, 단호박크림소스떡볶이 3.77, 궁중떡볶이 3.65, 고추장떡볶이 3.44로 나타났다.

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
떡냉채	54	2	5	4.15	.810
불고기떡볶이	51	2	5	4.14	.722
양념치킨떡볶이	51	2	5	4.14	.849
유크림떡볶이	54	2	5	4.04	.823
카레떡볶이	54	1	5	4.04	.951
치즈오븐구이떡볶이	54	2	5	3.94	.763
토마토소스떡볶이	53	1	5	3.87	1.001
된장크림소스떡볶이	51	2	5	3.84	.903
닭갈비떡볶이	48	1	5	3.81	.790
단호박크림소스떡볶이	53	2	5	3.77	.912
궁중떡볶이	54	2	5	3.65	.894
고추장떡볶이	54	2	5	3.44	.883
유효수(목록별)	41				

제 2 절 일본인들의 마켓테스트

가. 행사기간 및 지역

- 행사기간 : 2012년 7월 23 ~ 27일
- 행사지역 : 東京都 坂橋區 大原所 13-12-806

나. 설문지 조사

- 조사대상자 : 일본 동경시 거주 현지인 59명
- 조사방법 : 12가지 떡볶이를 개발하여 행사장에 시식 코너를 마련하고 시식행사를 통하여 소비자들의 반응을 조사하고 시식행사에 참가한 일본 동경 현지 소비자를 대상으로 설문조사를 실시하였다.

나. 조사결과

일본 동경 현지인들은 떡볶이를 대부분 접해본 것으로 나타났으며, 떡볶이를 시식해 본 결과 맛에 대하여는 거부감이 없었으며 가격이 맞을 경우 구입하겠다는 반응이 많았다. 순위분석을 통하여 최종적으로 6가지의 떡볶이를 선정하였다.

--

1. 표본의 인구 통계적 특성

본 연구를 위해 추출된 표본이 모집단인 일본 동경 현지인들의 대표성을 추정할 수 있도록 인구통계적 특성을 파악하는 빈도분석을 시행하였으며, 그 결과는 <표 1>과 같다.

첫째, 성별분포는 남성이 21명(36.5%), 여성이 36명(61.0%)으로 나타났다. 둘째, 한국방문여부는 있다 25명(42.4%), 없다 34명(57.6%)으로 나타났다. 셋째, 연령의 분포에 있어서는 20대가 17명(28.8%), 30대가 8명(13.6%), 40대가 14명(23.7%), 50대가 18명(30.5%)으로 나타났다. 넷째, 결혼유무는 미혼이 30명(56.8%), 기혼이 29명(49.2%)등의 비율을 보이는 것으로 나타났다. 다섯째, 학력은 중졸이 20명(33.9%), 고졸 11명(18.6%), 대졸이 28명(47.5%)으로 나타났다. 여섯째, 직업은 사무직 16명(27.1%), 서비스직 4명(6.8%), 전문직이 13명(22.0%), 주부 4명(6.8%)으로 나타났다.

일곱째, 가계의 월소득에서는 100만원~200만원 미만인 12명(20.3%), 200만원~300만원 미만인 6명(10.2%), 300만원~400만원 미만인 13명(22.0%), 400만원~500만원 미만인 10명(16.9%)으로 나타났다.

일곱째, 한국방문횟수는 1~2회가 23명(39.0%), 3~6회 2명(3.4%)으로 나타났다.

표 1. 인구통계학적 특성

구 분		빈도(n=59)	비율(%=100)
성별	남	21	35.6
	여	36	61.0
	결측값	2	3.4
한국방문여부	있다	25	42.4
	없다	34	57.6
연령	20대	17	28.8
	30대	8	13.6
	40대	14	23.7
	50대	18	30.5
	결측값	2	3.4
결혼여부	미혼	30	50.8
	기혼	29	49.2
학력	중졸	20	33.9
	고졸	11	18.6
	대졸	28	47.5
	대학원 이상	0	0.0
직업	사무직	16	27.1
	서비스직	4	6.8
	전문직	13	22.0
	주부	4	6.8
	학생	0	0.0
	기타	22	37.3
월소득	100만원 미만	0	0.0
	100만원 이상~200만원 미만	12	20.3
	200만원 이상~300만원 미만	6	10.2
	300만원 이상~400만원 미만	13	22.0
	400만원 이상~500만원 미만	10	16.9
결측값	18	30.5	
한국방문횟수	1~2회	23	39.0
	3~6회	2	3.4
	7~8회	0	0.0

	10회 이상 결측값	0 34	0.0 57.6
--	---------------	---------	-------------

2. 떡볶이 요리에 대한 경험

떡볶이 요리에 경험에 대한 결과는 다음<표 2>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 항목은 떡볶이 요리를 먹어보니 맛은 어떠한가에 대한 평균값은 3.96로 나타났으며, 보통이다 15명(25.4%), 좋다 29명(49.2%), 매우 좋다 13명(22.0%)로 나타났다.

떡볶이 요리를 먹어보니 매운맛은 어떠한가에 대한 평균값은 3.86로 나타났으며, 맵지 않다 2명(3.4%), 보통이다 9명(15.3%), 맵다 41명(69.5%), 매우 맵다 5명(8.5%)으로 나타났다.

떡볶이 요리를 먹어보니 조직감(씹는 느낌)은 어떠한가에 대한 평균값은 3.81로 나타났으며, 바쁘다 2명(3.4%), 보통이다 16명(27.1%), 좋다 30명(50.8%), 매우 좋다 9명(115.3%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 느낌은 어떠한가에 대한 평균값은 3.76로 나타났으며, 보통이다 19명(32.2%), 좋다 30명(50.8%), 매우 좋다 6명(10.2%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 소스의 색에 대한 평균값은 3.67로 나타났으며, 보통이다 23명(39.0%), 좋다 30명(50.0%), 매우 좋다 4명(6.8%)로 나타났다.

한국음식 떡볶이 요리를 구매할 의사는 어떠한가에 대한 평균값은 3.60로 나타났으며, 아니다 4명(6.8%), 보통이다 19명(32.2%), 그렇다 27명(45.8%), 매우 좋다 5명(8.5%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 향은 어떠한가에 대한 평균값은 3.54로 나타났으며, 보통이다 32명(54.2%), 좋다 19명(32.2%), 매우 좋다 6명(10.2%)로 나타났다. 떡볶이를 구매한다면 그 목적은 어떠한가에 대한 평균값은 3.09로 나타났으며, 중식 3명(5.1%), 석식 46명(78.0%), 간식 4명(6.8%), 손님접대 2명(3.4%)으로 나타났다. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 좋아하십니까 좋아하신다면 그 이유는 무엇입니까에 대한 평균값은 3.02로 나타났으며, 영양가가 풍부해서 4명(6.8%), 색깔이 좋아서 2명(3.4%), 맛이 좋아서 34명(57.6%), 간편하게 먹기 위해서 11명(18.6%)으로 나타났다. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 싫어한다면 그 이유는 무엇입니까에 대한 평균값은 3.02로 나타났으며, 색깔이 싫어서 2명(3.4%), 맛이 없어서 2명(3.4%), 매워서 2명(3.4%)으로 나타났다. 품질과 위생적인 면에서 자국음식과 비교한 한국음식에 대한 평소 생각은 어떻습니까에 대한 평균값은 2.51로 나타났으며, 거의 대등 42명(71.2%), 아직은 떨어짐 4명(6.0%), 잘 모르겠음 13명(22.0%)으로 나타났다.

표 2. 떡볶이에 대한 경험

구 분		빈도(n=59)	비율(%=100)	평균
1. 새로운 식품을 구입할 때 어떠한 요소에 가장 많은 영향을 받는다고 생각하십니까?	시식해보고	10	16.9	2.22
	호기심으로	32	54.2	
	주위권유 때문에	11	18.6	
	광고의 영향으로	6	10.2	
2. 한국음식 떡볶이 요리를 먹어본 경험이 있으신가요?	있다	49	83.1	1.17
	없다	10	16.9	
3. 귀하께서는 떡볶이를 얼마나 자주 드십니까?	거의 먹지 않는다	46	78.0	1.33
	1회/주 정도	0	0.0	
	1회/월 가량	9	15.3	
	2회/월 가량	0	0.0	
	3회/월 이상	0	0.0	

	결측값	4	6.8	
4. 떡볶이 요리를 먹어보니 향은?	매우 나쁘다 나쁘다 보통이다 좋다 매우 좋다 결측값	0 0 32 19 6 2	0.0 0.0 54.2 32.2 10.2 3.4	3.54
5. 귀하께서는 한국음식 떡 볶이를 좋아하십니까? 좋아하신다면 그 이유는 무엇입니까?	영양가가 풍부해서 색깔이 좋아서 맛이 좋아서 간편하게 먹기 위해서 결측값	4 2 34 11 8	6.8 3.4 57.6 18.6 13.6	3.02
6. 귀하께서는 한국음식 떡 볶이를 싫어한다면 그 이유는 무엇입니까?	영양가가 부족해서 색깔이 싫어서 맛이 없어서 매워서 결측값	0 2 2 2 53	0.0 3.4 3.4 3.4 89.8	3.00
7. 한국음식 떡볶이 요리에 사용되는 소스입니다. 먹어본 적이 있는 소스 에 모두 응답하세요	고추장소스 간장소스 된장소스 크림소스 토마토 소스 카레소스 불고기소스 자장 소스 결측값	30 4 0 2 4 0 5 0 14	50.8 608 0.0 3.4 6.8 0.0 8.5 0.0 23.7	2.24
8. 귀하께서는 한국음식 떡 볶이 요리에 사용된 어 떤 소스를 선호하십니 까?	고추장소스 간장소스 된장소스 크림소스 토마토 소스 카레소스 불고기소스 자장 소스 결측값	29 2 3 7 5 2 0 0 11	49.2 3.4 5.1 11.9 8.5 3.4 0.0 0.0 18.6	2.23
9. 떡볶이 요리를 먹어보니 맛은?	매우 나쁘다 나쁘다 보통이다 좋다 매우 좋다 결측값	0 0 15 29 13 2	0.0 0.0 25.4 49.2 22.0 3.4	3.96
10. 떡볶이 요리를 먹어보 니 조직감(씹는 느낌)은?	매우 나쁘다 나쁘다 보통이다 좋다 매우 좋다 결측값	0 2 16 30 9 2	0.0 3.4 27.1 50.8 15.3 3.4	3.81
11. 떡볶이 요리를 먹어보니 매운맛은?	전혀 맵지 않다 맵지 않다	0 2	0.0 3.4	3.86

	보통이다	9	15.3	
	맵다	41	69.5	
	매우 맵다	5	8.5	
	결측값	2	3.4	
12. 떡볶이 요리를 먹어보니 소스의 색은?	매우 나쁘다	0	0.0	3.67
	나쁘다	0	0.0	
	보통이다	23	39.0	
	좋다	30	50.8	
	매우 좋다	4	6.8	
	결측값	2	3.4	
13. 떡볶이 요리를 먹어보니 느낌은?	매우 싫다	0	0.0	3.76
	싫다	0	0.0	
	보통이다	19	32.2	
	좋다	30	50.8	
	매우 좋다	6	10.2	
	결측값	2	3.4	
14. 한국음식 떡볶이 요리를 구매할 의사는?	매우 아니다	0	0.0	3.60
	아니다	4	6.8	
	보통이다	19	32.2	
	그렇다	27	45.8	
	매우 그렇다	5	8.5	
	결측값	4	6.8	
15. 떡볶이를 구매한다면 그 목적은?	조식	0	0.0	3.09
	중식	3	5.1	
	석식	46	78.0	
	간식	4	6.8	
	손님접대	2	3.4	
	가족식사	0	0.0	
	결측값	4	6.8	
16. 적절한 떡볶이 요리의 가격은 얼마라고 생각하십니까?	6000원/800g	10	16.9	2.11
	8000원/800g	13	22.0	
	10,000원/800g	14	23.7	
	12,000원/800g	0	0.0	
	결측값	22	37.3	
17. 품질과 위생적인 면에서 자국음식과 비교한 한국 음식에 대한 평소 생각은 어떻습니까?	오�히려 우수	0	0.0	2.51
	거의 대등	42	71.2	
	아직은 떨어짐	4	6.0	
	잘 모르겠음	13	22.0	

3. 한국음식의 선호도

한국음식의 선호도에 경험에 대한 결과는 다음<표 3>과 같다. 가장 높은 점수를 받은 항목 한그릇음식(비빔밥, 잔치국수, 떡국, 냉면)의 평균값은 4.31을 나타내었고, 좋아하지 않는다 2명(3.4%), 보통이다 4명(6.8%), 좋아한다 27명(45.8%), 매우 좋아한다 26명(44.1%)으로 나타났다. 나물, 생채류(오이무침, 무생채, 시금치나물, 삼색나물)의 평균값은 4.29을 나타내었고, 보통이다 6명(10.2%), 좋아한다 30명(28.8%), 매우 좋아한다 23명(39.0%)으로 나타났다. 김치류(배추김치, 열무김치, 동치미, 소박이, 곁절이)의 평균값은 4.25을 나타내었고, 좋아하지 않는다 2명(3.4%), 보통이다 5명

(8.5%), 좋아한다 28명(47.5%), 매우 좋아한다 24명(40.7%)으로 나타났다. 전류(호박전, 동태포전, 완자전, 녹두전)의 평균값은 4.24을 나타내었고, 좋아하지 않는다 2명(15.3%), 보통이다 9명(15.3%), 좋아한다 21명(35.6%), 매우 좋아한다 27명(45.8%)으로 나타났다. 볶음, 조림류(불고기, 닭조림)의 평균값은 4.15을 나타내었고, 보통이다 6명(10.2%), 좋아한다 38명(64.4%), 매우 좋아한다 15명(25.4%)으로 나타났다. 국, 탕, 찌개류(된장국, 갈비탕, 설렁탕, 김치찌개, 육개장)의 평균값은 4.15을 나타내었고, 보통이다 6명(10.2%), 좋아한다 38명(64.4%), 매우 좋아한다 25명(25.1%)으로 나타났다. 구이류(너비아니, 생선구이)의 평균값은 4.00을 나타내었고, 좋아하지 않는다 2명(3.4%), 보통이다 17명(28.8%), 좋아한다 19명(32.2%), 매우 좋아한다 21명(35.6%)으로 나타났다. 장류(쌈장, 고추장, 된장)의 평균값은 3.73을 나타내었고, 보통이다 29명(49.2%), 좋아한다 17명(28.8%), 매우 좋아한다 13명(22.0%)으로 나타났다. 밥류(잡곡, 콩밥, 영양밥, 팔밥보리밥, 옥곡밥)의 평균값은 3.39을 나타내었고, 좋아하지 않는다 2명(3.4%), 보통이다 36명(61.0%), 좋아한다 17명(28.0%), 매우 좋아한다 4명(6.8%)으로 나타났다. 떡류(송편, 인절미, 백설기, 약밥, 개피떡, 증편, 송편)의 평균값은 3.31을 나타내었고, 좋아하지 않는다 4명(6.8%), 보통이다 38명(64.4%), 좋아한다 12명(20.3%), 매우 좋아한다 5명(8.5%)으로 나타났다. 젓갈류(오징어젓, 명란젓)의 평균값은 3.17을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 9명(15.3%), 좋아하지 않는다 4명(6.8%), 보통이다 21명(35.6%), 좋아한다 18명(30.0%), 매우 좋아한다 7명(11.9%)으로 나타났다.

표 3. 한국음식의 선호도

구 분		빈도(n=59)	비율(%=100)	평균
(1) 밥류(잡곡, 콩밥, 영양밥, 팔밥보리밥, 옥곡밥)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.39
	좋아하지 않는다	2	3.4	
	보통이다	36	61.0	
	좋아한다	17	28.8	
	매우 좋아한다	4	6.8	
(2) 국, 탕, 찌개류(된장국, 갈비탕, 설렁탕, 김치찌개, 육개장)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.15
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	6	10.2	
	좋아한다	38	64.4	
	매우 좋아한다	15	25.4	
(3) 볶음, 조림류(불고기, 닭조림)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.15
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	6	10.2	
	좋아한다	38	64.4	
	매우 좋아한다	15	25.4	
(4) 나물, 생채류(오이무침, 무생채, 시금치나물, 삼색나물)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.29
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	6	10.2	
	좋아한다	30	28.8	
	매우 좋아한다	23	39.0	
(5) 구이류(너비아니, 생선구이)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.00
	좋아하지 않는다	2	3.4	
	보통이다	17	28.8	
	좋아한다	19	32.2	
	매우 좋아한다	21	35.6	
(6) 전류(호박전, 동태포전, 완자전, 녹두전)	전혀 좋아하지 않는다	0	3.4	4.24
	좋아하지 않는다	2	15.3	

	보통이다	9		
	좋아한다	21	35.6	
	매우 좋아한다	27	45.8	
(7) 김치류(배추김치, 열무김치, 동치미, 소박이, 곁절이)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.25
	좋아하지 않는다	2	3.4	
	보통이다	5	8.5	
	좋아한다	28	47.5	
	매우 좋아한다	24	40.7	
(8) 한그릇음식(비빔밥, 잔치국수, 떡국, 냉면)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.31
	좋아하지 않는다	2	3.4	
	보통이다	4	6.8	
	좋아한다	27	45.8	
	매우 좋아한다	26	44.1	
(9) 장류(쌈장, 고추장, 된장)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.73
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	29	49.2	
	좋아한다	17	28.8	
	매우 좋아한다	13	22.0	
(10) 젓갈류(오징어젓, 명란젓)	전혀 좋아하지 않는다	9	15.3	3.17
	좋아하지 않는다	4	6.8	
	보통이다	21	35.6	
	좋아한다	18	30.5	
	매우 좋아한다	7	11.9	
(11) 떡류(송편, 인절미, 백설기, 약밥, 개피떡, 증편, 송편)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.31
	좋아하지 않는다	4	6.8	
	보통이다	38	64.4	
	좋아한다	12	20.3	
	매우 좋아한다	5	8.5	
(12) 한과류(매작과, 약과, 강정다실)	전혀 좋아하지 않는다	5	8.5	2.88
	좋아하지 않는다	8	13.6	
	보통이다	38	64.4	
	좋아한다	5	8.5	
	매우 좋아한다	3	5.1	
(13) 후식, 음료(수정과, 식혜, 오미자)	전혀 좋아하지 않는다	4	6.8	2.92
	좋아하지 않는다	11	18.6	
	보통이다	30	50.8	
	좋아한다	14	23.7	
	매우 좋아한다	0	0.0	

4. 떡볶이에 대한 전반적인 순위분석

1) 맛에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 맛에 대한 순위분석 결과는 다음<표 4>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 궁중떡볶이의 평균값은 4.09로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 카레떡볶이 3.90, 된장크림소스떡볶이 3.90, 유크림떡볶이 3.90, 불고기떡볶이 3.76, 토마토소스떡볶이 3.70, 떡냉채 3.69, 치즈오븐구이떡볶이 3.65, 양념치킨떡볶이 3.60, 단호박크림소

스떡볶이 3.50, 닭갈비떡볶이 3.40, 고추장떡볶이 3.36으로 나타났다.

표 4. 맛에 대한 순위분석결과

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
궁중떡볶이	58	2	5	4.09	.978
카레떡볶이	58	1	5	3.90	1.087
된장크림소스떡볶이	58	2	5	3.90	.949
유크림떡볶이	58	2	5	3.90	.968
불고기떡볶이	58	2	5	3.76	.779
토마토소 떡볶이	56	1	5	3.70	.952
떡냉채	58	2	5	3.69	.995
치즈오븐구이떡볶이	57	2	5	3.65	.935
양념치킨떡볶이	57	1	5	3.60	1.100
단호박크림소스떡볶이	58	2	5	3.50	.960
닭갈비떡볶이	58	2	5	3.40	.724
고추장떡볶이	58	2	5	3.36	.831
유효수 (목록별)	55				

2) 색에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 색에 대한 순위분석 결과는 다음<표 5>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 떡냉채 떡볶이의 평균값은 3.98로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 단호박크림소스떡볶이 3.81, 치즈오븐구이떡볶이 3.72, 토마토소스떡볶이 3.71, 된장크림소스떡볶이 3.67, 유크림떡볶이 3.66, 양념치킨떡볶이 3.63, 카레떡볶이 3.53, 고추장떡볶이 3.48, 불고기떡볶이 3.47, 닭갈비떡볶이 3.46, 궁중떡볶이 3.12로 나타났다.

표 5. 색에 대한 순위분석

	N	최소값	최대값	평균	표준편차
떡냉채	57	3	5	3.98	.719
단호박크림소스떡볶이	58	1	5	3.81	.982
치즈오븐구이떡볶이	57	2	5	3.72	.861
토마토소스떡볶이	56	2	5	3.71	.847
된장크림소스떡볶이	58	2	5	3.67	.980
유크림떡볶이	58	2	5	3.66	.870
양념치킨떡볶이	57	1	5	3.63	1.029
카레떡볶이	58	1	5	3.53	1.080
고추장떡볶이	58	2	5	3.48	.731
불고기떡볶이	58	1	5	3.47	.863
닭갈비떡볶이	56	2	5	3.46	.631
궁중떡볶이	58	2	5	3.12	.839
유효수(목록별)	53				

3) 모양에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 모양에 대한 순위분석 결과는 다음<표 6>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 단호박 크림 소스 떡볶이의 평균값은 3.60로 나

타났으며, 그 뒤를 이어서 치즈오븐구이떡볶이 3.60, 닭갈비떡볶이 3.59, 카레떡볶이 3.59, 된장크림소스떡볶이 3.59, 고추장떡볶이 3.57, 떡냉채 3.55, 불고기떡볶이 3.55, 유크림떡볶이 3.47, 양념치킨떡볶이 3.46, 궁중떡볶이 3.43, 토마토소스떡볶이 3.41로 나타났다.

표 6. 모양에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
단호박 크림 소스 떡볶이	58	2	5	3.60	.917
치즈오븐구이떡볶이	57	3	5	3.60	.799
닭갈비떡볶이	56	3	5	3.59	.626
카레떡볶이	58	1	5	3.59	1.060
된장크림소스떡볶이	58	2	5	3.59	.859
고추장떡볶이	58	3	5	3.57	.704
떡냉채	58	2	5	3.55	.841
불고기떡볶이	58	3	5	3.55	.680
유크림떡볶이	58	2	5	3.47	.903
양념치킨떡볶이	57	1	5	3.46	1.001
궁중떡볶이	58	2	5	3.43	.728
토마토소스떡볶이	56	2	5	3.41	.869
유효수 (목록별)	53				

4) 향에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 향에 대한 순위분석 결과는 다음<표 7>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 카레 소스 떡볶이의 평균값은 3.81로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 궁중떡볶이 3.76, 떡냉채 3.70, 치즈오븐구이떡볶이 3.68, 토마토소스떡볶이 3.68, 유크림떡볶이 3.66, 불고기떡볶이 3.50, 된장크림소스떡볶이 3.50, 양념치킨떡볶이 3.47, 단호박크림소스떡볶이 3.45, 닭갈비떡볶이 3.41, 고추장떡볶이 3.39로 나타났다.

표 7. 향에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
카레떡볶이	58	1	5	3.81	1.067
궁중떡볶이	58	2	5	3.76	.733
떡냉채	56	2	5	3.70	.784
치즈오븐구이떡볶이	57	2	5	3.68	.909
토마토소스떡볶이	56	2	5	3.68	.917
유크림떡볶이	58	2	5	3.66	.890
불고기떡볶이	56	2	5	3.50	.739
된장크림소스떡볶이	58	1	5	3.50	.941
양념치킨떡볶이	57	1	5	3.47	1.037
단호박크림소스떡볶이	58	1	5	3.45	.994
닭갈비떡볶이	54	2	5	3.41	.630
고추장떡볶이	56	2	5	3.39	.623
유효수 (목록별)	51				

5) 질감에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 질감에 대한 순위분석 결과는 다음<표 8>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 된장크림 소스 떡볶이의 평균값은 3.90로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 불고기떡볶이 3.79, 카레떡볶이 3.76, 양념치킨떡볶이 3.74, 토마토소스떡볶이 3.70, 치즈오븐구이떡볶이 3.68, 궁중떡볶이 3.61, 고추장떡볶이 3.59, 닭갈비떡볶이 3.55, 유크림떡볶이 3.55, 떡냉채 3.53, 단호박크림소스떡볶이 3.48로 나타났다.

표 8. 질감에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
된장크림소스떡볶이	58	2	5	3.90	.788
불고기떡볶이	58	3	5	3.79	.669
카레떡볶이	58	1	5	3.76	1.081
양념치킨떡볶이	57	1	5	3.74	1.078
토마토소스떡볶이	57	2	5	3.70	.886
치즈오븐구이떡볶이	57	2	5	3.68	.929
궁중떡볶이	56	2	5	3.61	.888
고추장떡볶이	58	2	5	3.59	.859
닭갈비떡볶이	56	3	5	3.55	.685
유크림떡볶이	58	2	5	3.55	1.012
떡냉채	58	2	5	3.53	.903
단호박크림소스떡볶이	56	2	5	3.48	.991
유효수 (목록별)	50				

6) 전체적인 느낌에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 전체적인 느낌에 대한 순위분석 결과는 다음<표 9>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 떡냉채 떡볶이의 평균값은 3.81로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 양념치킨떡볶이 3.74, 된장크림 소스 떡볶이 3.71, 카레떡볶이 3.69, 불고기떡볶이 3.69, 치즈 오븐구이 떡볶이 3.63, 유크림떡볶이 3.62, 토마토소스떡볶이 3.62, 궁중떡볶이 3.62, 고추장떡볶이 3.41, 단호박크림소스떡볶이 3.38, 닭갈비떡볶이 3.38로 나타났다.

표 9. 전체적인 느낌에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
떡냉채	58	3	5	3.81	.783
양념치킨떡볶이	54	2	5	3.74	1.049
된장크림소스떡볶이	58	2	5	3.71	.918
카레떡볶이	58	1	5	3.69	1.063
불고기떡볶이	58	2	5	3.69	.730
치즈오븐구이떡볶이	57	2	5	3.63	.957
유크림떡볶이	58	2	5	3.62	1.040
토마토소스떡볶이	58	1	5	3.62	1.023
궁중떡볶이	58	2	5	3.62	.834
고추장떡볶이	58	2	5	3.41	.726
단호박크림소스떡볶이	58	2	5	3.38	.895
닭갈비떡볶이	56	2	4	3.38	.590
유효수 (목록별)	52				

제 3 절 싱가포르인들의 마켓테스트

가. 행사기간 및 지역

- 행사기간 : 2012년 8월 6~11일
- 행사지역 : 싱가포르

나. 설문지 조사

- 조사대상자 : 싱가포르 거주 현지인 59명
- 조사방법 : 12가지 떡볶이를 개발하여 행사장에 시식 코너를 마련하고 시식행사를 통하여 소비자들의 반응을 조사하고 시식행사에 참가한 싱가포르 현지 소비자를 대상으로 설문조사를 실시하였다.

나. 조사결과

싱가포르 현지인들은 떡볶이를 대부분 접해본 것으로 나타났으며, 떡볶이를 시식해 본 결과 맛에 대하여는 거부감이 없었으며 가격이 맞을 경우 구입하겠다는 반응이 많았다. 순위분석을 통하여 최종적으로 6가지의 떡볶이를 추출하였다.

양념치킨떡볶이, 고추장떡볶이, 궁중떡볶이, 불고기떡볶이, 유크림떡볶이, 단호박크림소스떡볶이

1. 표본의 인구 통계적 특성

본 연구를 위해 추출된 표본이 모집단인 싱가포르 현지인들의 대표성을 추정할 수 있도록 인구통계적 특성을 파악하는 빈도분석을 시행하였으며, 그 결과는 <표 1>과 같다.

첫째, 성별분포는 남성이 34명(52.3%), 여성이 28명(43.1%)으로 나타났다. 둘째, 한국방문여부는 있다 11명(16.9%), 없다 54명(83.1%)으로 나타났다. 셋째, 연령의 분포에 있어서는 20대가 33명(50.8%), 30대가 14명(21.5%), 40대가 7명(10.8%), 50대가 7명(10.8%)으로 나타났다.

넷째, 결혼유무는 미혼이 34명(52.3%), 기혼이 27명(43.5%)등의 비율을 보이는 것으로 나타났다. 다섯째, 학력은 중졸이 12명(18.5%), 고졸 22명(33.8%), 대졸이 17명(26.2%), 대학원 이상이 10명(15.4%)으로 나타났다. 여섯째, 직업은 사무직 9명(13.8%), 서비스직 9명(13.8%), 전문직이 21명(32.3%), 학생 16명(24.6%)으로 나타났다.

일곱째, 가계의 월소득에서는 100만원 미만 15명(23.1%), 100만원~200만원 미만 2명(3.1%), 200만원~300만원 미만 2명(3.1%), 300만원~400만원 미만 3명(4.6%), 400만원~500만원 미만 5명(7.7%)으로 나타났다. 일곱째, 한국방문횟수는 1~2회가 23명(39.0%), 3~6회 2명(3.4%)으로 나타났다.

표 1. 인구통계학적 특성

구 분		빈도(n=62)	비율(%=100)
성별	남	34	52.3
	여	28	43.1
	결측값	3	4.6
한국방문여부	있음	11	16.9
	없음	54	83.1
연령	20대	33	50.8
	30대	14	21.5
	40대	7	10.8
	50대	7	10.8
	결측값	4	6.2
결혼여부	미혼	34	52.3
	기혼	27	43.5
	결측값	3	4.6
학력	중졸	12	18.5
	고졸	22	33.8
	대졸	17	26.2
	대학원 이상	10	15.4
	결측값	4	6.2
직업	사무직	9	13.8
	서비스직	9	13.8
	전문직	21	32.3
	주부	0	0.0
	학생	16	24.6
	기타	5	7.7
	결측값	5	7.7
월소득	100만원 미만	15	23.1
	100만원 이상~200만원 미만	2	3.1
	200만원 이상~300만원 미만	2	3.1
	300만원 이상~400만원 미만	3	4.6
	400만원 이상~500만원 미만	5	7.7
	결측값	38	58.5

2. 떡볶이 요리에 대한 경험

떡볶이 요리에 경험에 대한 결과는 다음<표 2>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 항목은 떡볶이 요리를 먹어보니 소스의 색은 어떠한가에 대한 평균값은 41.0로 나타났으며, 나쁘다 1명(1.6%), 보통이다 8명(12.9%), 좋다 37명(59.7%), 매우 좋다 16명(25.8%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 향은 어떠한가에 대한 평균값은 4.05로 나타났으며, 매우 나쁘다 1명(1.5%), 보통이다 15명(23.1%), 좋다 25명(38.5%), 매우 좋다 21명(32.3%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 맛은 어떠한가에 대한 평균값은 3.97로 나타났으며, 매우 나쁘다 1명(1.6%), 보통이다 16명(25.8%), 좋다 28명(45.2%), 매우 좋다 17명(27.4%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 소스의 색에 대한 평균값은 3.95로 나타났으며, 싫다 2명(3.2%), 보통이다 14명(22.6%), 좋다 31명(50.0%), 매우 좋다 15명(24.2%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 매운맛은 어떠한가에 대한 평균값은 3.24로 나타났으며, 전혀 맵지 않다 5명(8.1%), 맵지 않다 9명(14.5%), 보통이다 20명(32.3%), 맵다 22명(35.5%), 매우 맵다 6명(9.7%)로 나타났다. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 좋아하십니까 좋아하신다면 그 이유는 무엇입니까에 대한 평균값은 3.19로 나타났으며, 영양가가 풍부해서 4명(7.0%), 색깔이 좋아서 3명

(5.3%), 맛이 좋아서 28명(49.1%), 간편하게 먹기 위해서 22명(38.6%)으로 나타났다. 떡볶이를 구매한다면 그 목적은 어떠한가에 대한 평균값은 2.95로 나타났으며, 조식 5명(8.1%), 중식 8명(12.9%), 석식 39명(62.9%), 간식 5명(8.1%), 손님접대 5명(8.1%)으로 나타났다. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 싫어한다면 그 이유는 무엇입니까에 대한 평균값은 2.40로 나타났으며, 영양가가 부족해서 9명(13.8%), 색깔이 싫어서 7명(10.0%), 맛이 없어서 8명(12.3%), 매워서 5명(7.7%)으로 나타났다.

표 2. 떡볶이에 대한 경험

구 분		빈도(n=62)	비율(%=100)	평균
1. 새로운 식품을 구입할 때 어떠한 요소에 가장 많은 영향을 받는다고 생각하십니까?	시식해보고	33	53.2	1.81
	호기심으로	11	17.7	
	주위권유 때문에	15	24.2	
	광고의 영향으로	3	4.8	
2. 한국음식 떡볶이 요리를 먹어본 경험이 있으신가요?	있다	34	52.3	1.52
	없다	28	47.7	
3. 귀하께서는 떡볶이를 얼마나 자주 드십니까?	거의 먹지 않는다	43	66.2	1.69
	1회/주 정도	2	3.1	
	1회/월 가량	6	9.2	
	2회/월 가량	5	7.7	
	3회/월 이상	3	4.6	
4. 떡볶이 요리를 먹어보니 향은?	매우 나쁘다	1	1.5	4.05
	나쁘다	0	0.0	
	보통이다	15	23.1	
	좋다	25	38.5	
	매우 좋다	21	32.3	
5. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 좋아하십니까? 좋아하신다면 그 이유는 무엇입니까?	영양가가 풍부해서	4	7.0	3.19
	색깔이 좋아서	3	5.3	
	맛이 좋아서	28	49.1	
	간편하게 먹기 위해서	22	38.6	
6. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 싫어한다면 그 이유는 무엇입니까?	영양가가 부족해서	9	13.8	2.40
	색깔이 싫어서	7	10.0	
	맛이 없어서	8	12.3	
	매워서	5	7.7	
	결측값	33	56.2	
7. 한국음식 떡볶이 요리에 사용되는 소스입니다. 먹어본 적이 있는 소스에 모두 응답하세요	고추장소스	39	60.0	1.92
	간장소스	4	6.2	
	된장소스	3	4.6	
	크림소스	11	16.9	
	토마토 소스	3	4.6	
	카레소스	0	0.0	
	불고기소스	0	0.0	
	자장 소스	0	0.0	
	결측값	2	7.7	
	8. 귀하께서는 한국음식 떡볶이 요리에 사용된 어떤 소스를 선호하십니까?	고추장소스	25	
간장소스		3	4.8	
된장소스		2	3.2	
크림소스		13	21.0	
토마토 소스		5	8.1	

	카레소스	10	16.1	
	불고기소스	4	6.5	
	자장 소스	0	0.0	
9. 떡볶이 요리를 먹어보니 맛은?	매우 나쁘다	1	1.6	3.97
	나쁘다	0	0.0	
	보통이다	16	25.8	
	좋다	28	45.2	
	매우 좋다	17	27.4	
10. 떡볶이 요리를 먹어보니 조직감(씹는 느낌)은?	매우 나쁘다	0	0.0	3.87
	나쁘다	2	3.2	
	보통이다	17	27.4	
	좋다	30	48.4	
	매우 좋다	13	21.0	
11. 떡볶이 요리를 먹어보니 매운맛은?	전혀 맵지 않다	5	8.1	3.24
	맵지 않다	9	14.5	
	보통이다	20	32.3	
	맵다	22	35.5	
	매우 맵다	6	9.7	
12. 떡볶이 요리를 먹어보니 소스의 색은?	매우 나쁘다	0	0.0	4.10
	나쁘다	1	1.6	
	보통이다	8	12.9	
	좋다	37	59.7	
	매우 좋다	16	25.8	
13. 떡볶이 요리를 먹어보니 느낌은?	매우 싫다	0	0.0	3.95
	싫다	2	3.2	
	보통이다	14	22.6	
	좋다	31	50.0	
	매우 좋다	15	24.2	
14. 한국음식 떡볶이 요리를 구매할 의사는?	매우 아니다	0	0.0	3.69
	아니다	3	4.8	
	보통이다	26	41.9	
	그렇다	20	32.3	
	매우 그렇다	13	21.0	
15. 떡볶이를 구매한다면 그 목적은?	조식	5	8.1	2.95
	중식	8	12.9	
	석식	39	62.9	
	간식	5	8.1	
	손님접대	5	8.1	
	가족식사	0	0.0	
16. 적절한 떡볶이 요리의 가격은 얼마라고 생각하십니까?	6000원/800g	9	14.5	2.08
	8000원/800g	40	64.5	
	10,000원/800g	11	17.7	
	12,000원/800g	2	3.2	
17. 품질과 위생적인 면에서 자국음식과 비교한 한국음식에 대한 평소 생각은 어떻습니까?	오히려 우수	20	32.3	2.00
	거의 대등	32	51.6	
	아직은 떨어짐	2	3.2	
	잘 모르겠음	8	12.9	

3. 한국음식의 선호도

한국음식의 선호도에 경험에 대한 결과는 다음<표 3>과 같다. 가장 높은 점수를 받은 항목 구이류(너비아니, 생선구이)의 평균값은 4.45을 나타내었고, 좋아하지 않는다 2명(3.4%), 보통이다 4명(6.5%), 좋아한다 26명(41.9%), 매우 좋아한다 32명(51.6%)으로 나타났다. 김치류(배추김치, 열무김치, 동치미, 소박이, 겉절이)의 평균값은 4.42을 나타내었고, 좋아하지 않는다 1명(1.6%), 보통이다 5명(8.1%), 좋아한다 23명(37.1%), 매우 좋아한다 33명(53.2%)으로 나타났다. 국, 탕, 찌개류(된장국, 갈비탕, 설렁탕, 김치찌개, 육개장)의 평균값은 4.40을 나타내었고, 보통이다 5명(8.1%), 좋아한다 27명(43.5%), 매우 좋아한다 30명(48.4%)으로 나타났다. 볶음, 조림류(불고기, 닭조림)의 평균값은 4.45을 나타내었고, 보통이다 5명(8.1%), 좋아한다 30명(48.4%), 매우 좋아한다 27명(43.5%)으로 나타났다. 전류(호박전, 동태포전, 완자전, 녹두전)의 평균값은 4.10을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 1명(1.6%), 보통이다 12명(19.4%), 좋아한다 28명(45.2%), 매우 좋아한다 21명(33.9%)으로 나타났다. 한그릇음식(비빔밥, 잔치국수, 떡국, 냉면)의 평균값은 4.05을 나타내었고, 보통이다 16명(25.8%), 좋아한다 27명(43.5%), 매우 좋아한다 19명(30.6%)으로 나타났다. 장류(쌈장, 고추장, 된장)의 평균값은 4.00을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 1명(1.6%), 보통이다 8명(12.9%), 좋아한다 41명(66.1%), 매우 좋아한다 12명(19.4%)으로 나타났다. 밥류(잡곡, 콩밥, 영양밥, 팔밥보리밥, 오곡밥)의 평균값은 4.00을 나타내었고, 좋아하지 않는다 2명(3.2%), 보통이다 11명(17.7%), 좋아한다 34명(54.8%), 매우 좋아한다 15명(24.3%)으로 나타났다. 후식, 음료(수정과, 식혜, 오미자)의 평균값은 3.95을 나타내었고, 좋아하지 않는다 1명(1.6%), 보통이다 17명(27.4%), 좋아한다 28명(45.2%), 매우 좋아한다 15명(25.8%)으로 나타났다. 나물, 생채류(오이무침, 무생채, 시금치나물, 삼색나물)의 평균값은 3.92을 나타내었고, 좋아하지 않는다 3명(4.8%), 보통이다 15명(24.2%), 좋아한다 28명(45.2%), 매우 좋아한다 16명(25.8%)으로 나타났다. 떡류(송편, 인절미, 백설기, 약밥, 개피떡, 증편, 송편)의 평균값은 3.84을 나타내었고, 좋아하지 않는다 4명(6.5%), 보통이다 21명(33.9%), 좋아한다 18명(29.0%), 매우 좋아한다 19명(30.5%)으로 나타났다.

표 3. 한국음식의 선호도

구 분		빈도(n=62)	비율(%=100)	평균
(1) 밥류(잡곡, 콩밥, 영양밥, 팔밥보리밥, 오곡밥)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.00
	좋아하지 않는다	2	3.2	
	보통이다	11	17.7	
	좋아한다	34	54.8	
	매우 좋아한다	15	24.3	
(2) 국, 탕, 찌개류(된장국, 갈비탕, 설렁탕, 김치찌개, 육개장)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.40
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	5	8.1	
	좋아한다	27	43.5	
	매우 좋아한다	30	48.4	
(3) 볶음, 조림류(불고기, 닭조림)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.35
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	5	8.1	
	좋아한다	30	48.4	
	매우 좋아한다	27	43.5	

(4) 나물, 생채류(오이무침, 무생채, 시금치나물, 삼색나물)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.92
	좋아하지 않는다	3	4.8	
	보통이다	15	24.2	
	좋아한다	28	45.2	
	매우 좋아한다	16	25.8	
(5) 구이류(너비아니, 생선구이)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.45
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	4	6.5	
	좋아한다	26	41.9	
	매우 좋아한다	32	51.6	
(6) 전류(호박전, 동태포전, 완자전, 녹두전)	전혀 좋아하지 않는다	1	1.6	4.10
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	12	19.4	
	좋아한다	28	45.2	
	매우 좋아한다	21	33.9	
(7) 김치류(배추김치, 열무김치, 동치미, 소박이, 겉절이)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.42
	좋아하지 않는다	1	1.6	
	보통이다	5	8.1	
	좋아한다	23	37.1	
	매우 좋아한다	33	53.2	
(8) 한그릇음식(비빔밥, 잔치국수, 떡국, 냉면)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.05
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	16	25.8	
	좋아한다	27	43.5	
	매우 좋아한다	19	30.6	
(9) 장류(쌈장, 고추장, 된장)	전혀 좋아하지 않는다	1	1.6	4.02
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	8	12.9	
	좋아한다	41	66.1	
	매우 좋아한다	12	19.4	
(10) 젓갈류(오징어젓, 명란젓)	전혀 좋아하지 않는다	1	1.6	3.66
	좋아하지 않는다	9	14.5	
	보통이다	16	25.8	
	좋아한다	20	32.3	
	매우 좋아한다	16	25.8	
(11) 떡류(송편, 인절미, 백설기, 약밥, 개피떡, 증편, 송편)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.84
	좋아하지 않는다	4	6.5	
	보통이다	21	33.9	
	좋아한다	18	29.0	
	매우 좋아한다	19	30.5	
(12) 한과류(매작과, 약과, 강정다실)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.69
	좋아하지 않는다	3	4.8	
	보통이다	22	35.5	
	좋아한다	28	45.2	
	매우 좋아한다	9	14.5	
(13) 후식, 음료(수정과, 식혜, 오미자)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.95
	좋아하지 않는다	1	1.6	
	보통이다	17	27.4	
	좋아한다	28	45.2	

	매우 좋아한다	15	25.8	
--	---------	----	------	--

4. 떡볶이에 대한 전반적인 순위분석

1) 맛에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 맛에 대한 순위분석 결과는 다음<표 4>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 양념치킨떡볶이의 평균값은 4.27로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 궁중떡볶이 4.02, 고추장떡볶이 4.02, 불고기떡볶이 3.90, 된장크림소스떡볶이 3.84, 닭갈비떡볶이 3.84, 치즈오븐구이떡볶이 3.82, 유크림떡볶이 3.82, 떡냉채 3.76, 단호박크림소스떡볶이 3.76, 토마토소스떡볶이 3.61, 카레떡볶이 3.55로 나타났다.

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
양념치킨떡볶이	62	2	5	4.27	.833
궁중떡볶이	62	2	5	4.02	.735
고추장떡볶이	62	2	5	4.02	.799
불고기떡볶이	62	2	5	3.90	.740
된장크림소스떡볶이	62	1	5	3.84	.995
닭갈비떡볶이	62	2	5	3.84	.853
치즈오븐구이떡볶이	62	2	5	3.82	.840
유크림떡볶이	62	2	5	3.82	.820
떡냉채	62	2	5	3.76	.881
단호박크림소스떡볶이	62	2	5	3.76	.862
토마토소스떡볶이	62	1	5	3.61	.894
카레떡볶이	62	1	5	3.55	.970
유효수 (목록별)	62				

2) 색에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 색에 대한 순위분석 결과는 다음<표 5>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 양념치킨떡볶이의 평균값은 4.40로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 고추장떡볶이 4.26, 불고기떡볶이 4.15, 치즈오븐구이떡볶이 4.11, 궁중떡볶이 4.06, 단호박크림소스떡볶이 4.03, 떡냉채 4.02, 유크림떡볶이 4.02, 닭갈비떡볶이 4.00, 된장크림소스떡볶이 3.97, 토마토소스떡볶이 3.85, 카레떡볶이 3.76로 나타났다.

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
양념치킨떡볶이	62	2	5	4.40	.819
고추장떡볶이	61	2	5	4.26	.772
불고기떡볶이	62	2	5	4.15	.865
치즈오븐구이떡볶이	62	2	5	4.11	.770

궁중떡볶이	62	2	5	4.06	.956
단호박크림소스떡볶이	62	2	5	4.03	.868
떡냉채	62	2	5	4.02	.896
유크림떡볶이	62	2	5	4.02	.914
닭갈비떡볶이	62	2	5	4.00	.905
된장크림소스떡볶이	62	1	5	3.97	.958
토마토소스떡볶이	62	1	5	3.85	1.022
카레떡볶이	62	1	5	3.76	1.066
유효수 (목록별)	61				

3) 모양에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 모양에 대한 순위분석 결과는 다음<표 6>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 유크림떡볶이의 평균값은 4.06로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 닭갈비떡볶이 4.06, 고추장떡볶이 4.03, 양념치킨떡볶이 4.00, 궁중떡볶이 4.00, 단호박크림소스떡볶이 3.97, 불고기떡볶이 3.95, 떡냉채 3.92, 토마토소스떡볶이 3.84, 카레떡볶이 3.82, 치즈오븐구이떡볶이 3.81, 된장크림 소스 떡볶이 3.81로 나타났다.

표 6. 모양에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
유크림떡볶이	62	3	5	4.06	.765
닭갈비떡볶이	62	2	5	4.06	.807
고추장떡볶이	62	2	5	4.03	.746
양념치킨떡볶이	62	2	5	4.00	.789
궁중떡볶이	62	2	5	4.00	.868
단호박크림소스떡볶이	62	2	5	3.97	.746
불고기떡볶이	62	2	5	3.95	.777
떡냉채	62	2	5	3.92	.816
토마토소스떡볶이	62	1	5	3.84	.909
카레떡볶이	62	1	5	3.82	.820
치즈오븐구이떡볶이	62	1	5	3.81	.902
된장크림소스떡볶이	62	2	5	3.81	.743
유효수 (목록별)	62				

4) 향에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 향에 대한 순위분석 결과는 다음<표 7>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 유크림떡볶이의 평균값은 4.10로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 양념치킨떡볶이 4.00, 된장크림소스떡볶이 4.00, 궁중떡볶이 3.89, 치즈오븐구이떡볶이 3.82, 고추장떡볶이 3.76, 단호박크림소스떡볶이 3.74, 떡냉채 3.71, 불고기떡볶이 3.71, 닭갈비떡볶이 3.60, 카레떡볶이 3.56, 토마토소스떡볶이 3.50로 나타났다.

표 7. 향에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
유크림떡볶이	62	3	5	4.10	.824
양념치킨떡볶이	62	2	5	4.00	.868

된장크림소스떡볶이	62	1	5	4.00	1.024
궁중떡볶이	62	2	5	3.89	.960
치즈오븐구이떡볶이	62	2	5	3.82	.840
고추장떡볶이	62	2	5	3.76	.783
단호박크림소스떡볶이	62	2	5	3.74	.828
떡냉채	62	1	5	3.71	.818
불고기떡볶이	62	2	5	3.71	.797
닭갈비떡볶이	62	2	5	3.60	.949
카레떡볶이	62	1	5	3.56	.917
토마토소스떡볶이	62	1	5	3.50	.937
유효수 (목록별)	62				

5) 질감에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 질감에 대한 순위분석 결과는 다음<표 8>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 양념치킨 떡볶이의 평균값은 4.06로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 고추장떡볶이 3.94, 궁중떡볶이 3.92, 단호박크림소스떡볶이 3.92, 된장크림소스떡볶이 3.89, 토마토소스떡볶이 3.87, 유크림떡볶이 3.87, 치즈오븐구이떡볶이 3.87, 닭갈비떡볶이 3.85, 불고기떡볶이 3.82, 떡냉채 3.77, 카레떡볶이 3.69로 나타났다.

표 8. 질감에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
양념치킨떡볶이	62	3	5	4.06	.744
고추장떡볶이	62	2	5	3.94	.787
궁중떡볶이	62	1	5	3.92	.911
단호박크림소스떡볶이	62	2	5	3.92	.795
된장크림소스떡볶이	62	1	5	3.89	1.010
토마토소스떡볶이	62	1	5	3.87	.932
유크림떡볶이	62	1	5	3.87	.949
치즈오븐구이떡볶이	62	2	5	3.87	.778
닭갈비떡볶이	62	2	5	3.85	.903
불고기떡볶이	62	2	5	3.82	.878
떡냉채	62	1	5	3.77	.913
카레떡볶이	62	1	5	3.69	.968
유효수 (목록별)	62				

6) 전체적인 느낌에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 전체적인 느낌에 대한 순위분석 결과는 다음<표 9>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 양념치킨 떡볶이의 평균값은 4.19로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 고추장떡볶이 4.03, 궁중떡볶이 4.02, 불고기떡볶이 3.98, 유크림떡볶이 3.95, 단호박크림소스떡볶이 3.95, 치즈오븐구이떡볶이 3.89, 닭갈비떡볶이 3.84, 토마토소스떡볶이 3.82, 된장크림 소스 떡볶이 3.79, 떡냉채 3.71, 카레떡볶이 3.63로 나타났다.

표 9. 전체적인 느낌에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
----	---	-----	-----	----	------

양념치킨떡볶이	62	2	5	4.19	.721
고추장떡볶이	62	2	5	4.03	.746
궁중떡볶이	62	2	5	4.02	.735
불고기떡볶이	62	2	5	3.98	.713
유 크림떡볶이	62	2	5	3.95	.948
단호박크림소스떡볶이	62	2	5	3.95	.876
치즈오븐구이떡볶이	62	2	5	3.89	.851
닭갈비떡볶이	62	2	5	3.84	.793
토마토소스떡볶이	62	1	5	3.82	.984
된장크림소스떡볶이	62	2	5	3.79	.852
떡냉채	62	2	5	3.71	.876
카레떡볶이	62	1	5	3.63	.927
유효수 (목록별)	62				

제 4 절 중국, 일본, 싱가포르의 전체적인 분석결과

가. 행사기간 및 지역

- 행사기간 : 2012년 7월 16~8월 10일
- 행사지역 : 중국, 일본, 싱가포르

나. 설문지 조사

- 조사대상자 : 중국, 일본, 싱가포르 거주 현지인 173명
- 조사방법 : 12가지 떡볶이를 개발하여 행사장에 시식 코너를 마련하고 시식행사를 통하여 소비자들의 반응을 조사하고 시식행사에 참가한 싱가포르 현지 소비자를 대상으로 설문조사를 실시하였다.

나. 조사결과

중국, 일본, 싱가포르 현지인들은 떡볶이를 대부분 접해본 것으로 나타났으며, 떡볶이를 시식해 본 결과 맛에 대하여는 거부감이 없었으며 가격이 맞을 경우 구입하겠다는 반응이 많았다. 순위분석을 통하여 최종적으로 6가지의 떡볶이를 추출하였다.

양념치킨떡볶이, 불고기떡볶이, 떡냉채, 유 크림떡볶이, 치즈오븐구이떡볶이,
된장크림소스떡볶이

1. 표본의 인구 통계적 특성

본 연구를 위해 추출된 표본이 모집단인 북경, 동경, 싱가포르 현지인들의 대표성을 추정할 수 있도록

록 인구통계적 특성을 파악하는 빈도분석을 시행하였으며, 그 결과는 <표 1>과 같다.

첫째, 성별분포는 남성이 79명(45.7%), 여성이 89명(51.4%)으로 나타났다. 둘째, 한국방문여부는 있다 50명(28.9%), 없다 67명(38.7%)으로 나타났다. 셋째, 연령의 분포에 있어서는 20대가 78명(45.1%), 30대가 36명(20.8%), 40대가 24명(13.9%), 50대가 28명(15.0%)으로 나타났다.

넷째, 결혼유무는 미혼이 93명(53.8%), 기혼이 73명(42.2%)등의 비율을 보이는 것으로 나타났다. 다섯째, 학력은 중졸이 48명(27.7%), 고졸 36명(20.8%), 대졸이 68명(39.3%), 대학원 이상이 12명(6.9%)으로 나타났다. 여섯째, 직업은 사무직 29명(16.8%), 서비스직 33명(19.1%), 전문직이 37명(21.4%), 학생 24명(13.9%)으로 나타났다.

일곱째, 가계의 월소득에서는 100만원 미만 33명(19.1%), 100만원~200만원 미만이 19명(11.0%), 200만원~300만원 미만이 16명(9.2%), 300만원~400만원 미만이 14명(8.1%), 400만원~500만원 미만이 20명(11.6%)으로 나타났다.

표 1. 인구통계학적 특성

구 분		빈도(n=173)	비율(%=100)
성별	남	79	45.7
	여	89	51.4
	결측값	5	2.9
한국방문여부	있음	50	28.9
	없음	67	38.7
	결측값	56	32.4
연령	20대	78	45.1
	30대	36	20.8
	40대	24	13.9
	50대	28	15.0
	결측값	9	5.2
결혼여부	미혼	93	53.8
	기혼	73	42.2
	결측값	7	4.1
학력	중졸	48	27.7
	고졸	36	20.8
	대졸	68	39.3
	대학원 이상	12	6.9
	결측값	9	5.2
직업	사무직	29	16.8
	서비스직	33	19.1
	전문직	37	21.4
	주부	5	2.9
	학생	24	13.9
	기타	37	21.4
	결측값	8	4.6
월소득	100만원 미만	33	19.1
	100만원 이상~200만원 미만	19	11.0
	200만원 이상~300만원 미만	16	9.2
	300만원 이상~400만원 미만	14	8.1
	400만원 이상~500만원 미만	20	11.6
	결측값	71	41.0

2. 떡볶이 요리에 대한 경험

떡볶이 요리에 경험에 대한 결과는 다음<표 2>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 항목은 떡볶이 요리를 먹어보니 맛은 어떠한가에 대한 평균값은 3.92로 나타났으며, 매우 나쁘다 2명(1.2%), 나쁘다 2명(1.2%), 보통이다 43명(24.9%), 좋다 79명(45.7%), 매우 좋다 40명(23.1%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 느낌에 대한 평균값은 3.88로 나타났으며, 싫다 2명(1.2%), 보통이다 45명(26.0%), 좋다 90명(52.0%), 매우 좋다 2916.8명(16.8%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 소스의 색은 어떠한가에 대한 평균값은 3.86로 나타났으며, 나쁘다 2명(1.2%), 보통이다 48명(27.7%), 좋다 91명(52.6%), 매우 좋다 28명(16.2%)로 나타났다.

떡볶이 요리를 먹어보니 향은 어떠한가에 대한 평균값은 3.82로 나타났으며, 매우 나쁘다 5명(2.9%), 보통이다 55명(31.8%), 좋다 69명(39.8%), 매우 좋다 40명(23.1%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 조직감은 어떠한가에 대한 평균값은 3.80로 나타났으며, 매우 나쁘다 1명(0.6%), 나쁘다 7명(4.0%), 보통이다 43명(24.9%), 좋다 87명(50.3%), 매우 좋다 27명(15.6%)로 나타났다. 한국음식 떡볶이 요리를 구매할 의사는 어떠한가에 대한 평균값은 3.57로 나타났으며, 매우 아니다 2명(1.2%), 아니다 14명(4.0%), 보통이다 58명(33.5%), 그렇다 73명(42.2%), 매우 그렇다 20명(11.6%)로 나타났다. 떡볶이 요리를 먹어보니 매운맛은 어떠한가에 대한 평균값은 3.38로 나타났으며, 전혀 맵지 않다 6명(3.5%), 맵지 않다 25명(14.5%), 보통이다 47명(27.2%), 맵다 80명(46.2%), 매우 맵다 10명(5.8%)로 나타났다. 떡볶이를 구매한다면 그 목적은 어떠한가에 대한 평균값은 3.04로 나타났으며, 조식 8명(4.6%), 중식 20명(11.6%), 석식 105명(60.7%), 간식 14명(8.1%), 손님접대 5명(8.1%)으로 나타났다. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 좋아하십니까 좋아하신다면 그 이유는 무엇입니까에 대한 평균값은 2.97로 나타났으며, 영양가가 풍부해서 13명(7.5%), 색깔이 좋아서 16명(9.2%), 맛이 좋아서 90명(52.0%), 간편하게 먹기 위해서 38명(22.0%)으로 나타났다. 귀하께서는 한국음식 떡볶이 요리에 사용된 어떤 소스를 선호하십니까에 대한 평균 2.89로 나타났으며, 고추장소스 74명(42.8%), 간장소스 6명(3.5%), 된장소스 9명(5.2%), 크림소스 27명(15.6%), 토마토 소스 14명(8.1%), 카레소스 18명(10.4%), 불고기소스 7명(4.0%)으로 나타났다. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 싫어한다면 그 이유는 무엇입니까에 대한 평균값은 2.67로 나타났으며, 영양가가 부족해서 16명(9.2%), 색깔이 싫어서 13명(7.5%), 맛이 없어서 19명(11.0%), 매워서 20명(11.0%)으로 나타났다.

표 2. 떡볶이에 대한 경험

구 분		빈도(n=173)	비율(%=100)	평균
1. 새로운 식품을 구입할 때 어떠한 요소에 가장 많은 영향을 받는다고 생각하십니까?	시식해보고	64	37.0	1.95
	호기심으로	58	33.5	
	주위권유 때문에	33	19.1	
	광고의 영향으로	11	6.4	
	결측값	7	4.0	
2. 한국음식 떡볶이 요리를 먹어본 경험이 있으신가요?	있다	118	68.2	1.32
	없다	48	27.7	
		7	4.1	
3. 귀하께서는 떡볶이를 얼마나 자주 드십니까?	거의 먹지 않는다	109	63.0	1.67
	1회/주 정도	10	5.8	
	1회/월 가량	28	16.2	
	2회/월 가량	7	4.0	
	3회/월 이상	5	2.9	
결측값	7	8.1		
4. 떡볶이 요리를 먹어보니 향은?	매우 나쁘다	5	2.9	3.82
	나쁘다	0	0.0	

	보통이다	55	31.8	
	좋다	69	39.8	
	매우 좋다	40	23.1	
	결측값	2.3	2.3	
5. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 좋아하십니까? 좋아하신다면 그 이유는 무엇입니까?	영양가가 풍부해서	13	7.5	2.97
	색깔이 좋아서	16	9.2	
	맛이 좋아서	90	52.0	
	간편하게 먹기 위해서	38	22.0	
	결측값	16	9.2	
6. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 싫어한다면 그 이유는 무엇입니까?	영양가가 부족해서	16	9.2	2.67
	색깔이 싫어서	13	7.5	
	맛이 없어서	19	11.0	
	매워서	20	11.6	
	결측값	1	6	
		104	60.1	
7. 한국음식 떡볶이 요리에 사용되는 소스입니다. 먹어본 적이 있는 소스에 모두 응답하세요	고추장소스	104	60.1	2.07
	간장소스	11	6.4	
	된장소스	4	2.3	
	크림소스	15	8.7	
	토마토 소스	8	4.6	
	카레소스	1	0.6	
	불고기소스	8	4.6	
	자장 소스	2	102	
	결측값	20	11.6	
8. 귀하께서는 한국음식 떡볶이 요리에 사용된 어떤 소스를 선호하십니까?	고추장소스	74	42.8	2.89
	간장소스	6	3.5	
	된장소스	9	5.2	
	크림소스	27	15.6	
	토마토 소스	14	8.1	
	카레소스	18	10.4	
	불고기소스	7	4.0	
	자장 소스	0	0.0	
	결측값	18	10.4	
9. 떡볶이 요리를 먹어보니 맛은?	매우 나쁘다	2	1.2	3.92
	나쁘다	2	1.2	
	보통이다	43	24.9	
	좋다	79	45.7	
	매우 좋다	40	23.1	
	결측값	7	4.0	
10. 떡볶이 요리를 먹어보니 조직감(씹는 느낌)은?	매우 나쁘다	1	0.6	3.80
	나쁘다	7	4.0	
	보통이다	43	24.9	
	좋다	87	50.3	
	매우 좋다	27	15.6	
	결측값	8	4.6	
11. 떡볶이 요리를 먹어보니 매운맛은?	전혀 맵지 않다	6	3.5	3.38
	맵지 않다	25	14.5	
	보통이다	47	27.2	
	맵다	80	46.2	

	매우 맵다	10	5.8	
	결측값	5	2.9	
12. 떡볶이 요리를 먹어보 니 소스의 색은?	매우 나쁘다	0	0.0	3.86
	나쁘다	2	1.2	
	보통이다	48	27.7	
	좋다	91	52.6	
	매우 좋다	28	16.2	
	결측값	4	2.3	
13. 떡볶이 요리를 먹어보 니 느낌은?	매우 싫다	0	0.0	3.88
	싫다	2	1.2	
	보통이다	45	26.0	
	좋다	90	52.0	
	매우 좋다	29	16.8	
	결측값	7	4.0	
14. 한국음식 떡볶이 요리 를 구매할 의사는?	매우 아니다	2	1.2	3.57
	아니다	14	8.1	
	보통이다	58	33.5	
	그렇다	73	42.2	
	매우 그렇다	20	11.6	
	결측값	6	3.5	
15. 떡볶이를 구매한다면 그 목적은?	조식	8	4.6	3.04
	중식	20	11.6	
	석식	105	60.7	
	간식	14	8.1	
	손님접대	14	8.1	
	가족식사	12	6.9	
16. 적절한 떡볶이 요리의 가격은 얼마라고 생각하십 니까?	6000원/800g	41	23.7	1.93
	8000원/800g	74	42.8	
	10,000원/800g	0	16.2	
	12,000원/800g	28	6	
	결측값	29	16.8	
17. 품질과 위생적인 면에 서 자국음식과 비교한 한 국음식에 대한 평소 생각 은 어떻습니까?	오히려 우수	31	17.9	2.24
	거의 대등	100	57.8	
	아직은 떨어짐	8	4.6	
	잘 모르겠음	29	16.8	
	결측값	2	1.2	
		3	1.7	

3. 한국음식의 선호도

한국음식의 선호도에 경험에 대한 결과는 다음<표 3>과 같다. 가장 높은 점수를 받은 항목 국, 탕, 찌개류(된장국, 갈비탕, 설렁탕, 김치찌개, 육개장)의 평균값은 4.24을 나타내었고, 보통이다 18명(10.4%), 좋아한다 91명(52.6%), 매우 좋아한다 58명(33.5%)으로 나타났다. 구이류(너비아니, 생선구이)의 평균값은 4.21을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 1명(0.6%), 좋아하지 않는다 4명(2.3%), 보통이다 28명(16.2%), 좋아한다 60명(34.7%), 매우 좋아한다 74명(42.8%)으로 나타났다. 볶음, 조림류(불고기, 닭조림)의 평균값은 4.15을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 1명(0.6%), 보통

이다 24명(13.9%), 좋아한다 91명(52.6%), 매우 좋아한다 52명(30.1%)으로 나타났다. 김치류(배추김치, 열무김치, 동치미, 소박이, 겉절이)의 평균값은 4.14을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 3명(1.7%), 좋아하지 않는다 6명(3.5%), 보통이다 21명(12.1%), 좋아한다 73명(42.2%), 매우 좋아한다 65명(37.6%)으로 나타났다. 전류(호박전, 동태포전, 완자전, 녹두전)의 평균값은 3.96을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 4명(2.3%), 좋아하지 않는다 4명(2.3%), 보통이다 40명(23.1%), 좋아한다 66명(38.2%), 매우 좋아한다 54명(31.2%)으로 나타났다. 한그릇음식(비빔밥, 잔치국수, 떡국, 냉면)의 평균값은 3.93을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 1명(0.6%), 좋아하지 않는다 5명(2.9%), 보통이다 47명(27.2%), 좋아한다 67명(38.7%), 매우 좋아한다 48명(29.1%)으로 나타났다. 나물, 생채류(오이무침, 무생채, 시금치나물, 삼색나물)의 평균값은 3.86을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 3명(1.7%), 좋아하지 않는다 11명(6.4%), 보통이다 35명(20.2%), 좋아한다 75명(43.4%), 매우 좋아한다 42명(24.3%)으로 나타났다. 장류(쌈장, 고추장, 된장)의 평균값은 3.83을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 3명(1.7%), 좋아하지 않는다 3명(1.7%), 보통이다 47명(27.2%), 좋아한다 81명(46.8%), 매우 좋아한다 34명(19.7%)으로 나타났다. 밥류(잡곡, 콩밥, 영양밥, 팔밥보리밥, 오곡밥)의 평균값은 3.78을 나타내었고, 좋아하지 않는다 4명(2.3%), 보통이다 57명(32.9%), 좋아한다 78명(45.2%), 매우 좋아한다 28명(16.3%)으로 나타났다. 떡류(송편, 인절미, 백설기, 약밥, 개피떡, 증편, 송편)의 평균값은 3.52을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 2명(1.2%), 좋아하지 않는다 13명(7.5%), 보통이다 76명(43.9%), 좋아한다 50명(28.9%), 매우 좋아한다 27명(15.6%)으로 나타났다. 떡류(송편, 인절미, 백설기, 약밥, 개피떡, 증편, 송편)의 평균값은 3.49을 나타내었고, 전혀 좋아하지 않는다 6명(3.5%), 좋아하지 않는다 14명(8.1%), 보통이다 62명(35.8%), 좋아한다 59명(34.1%), 매우 좋아한다 24명(13.9%)으로 나타났다.

표 3. 한국음식의 선호도

구 분		빈도(n=173)	비율(%=100)	평균
(1) 밥류(잡곡, 콩밥, 영양밥, 팔밥보리밥, 오곡밥)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	3.78
	좋아하지 않는다	4	2.3	
	보통이다	57	32.9	
	좋아한다	78	45.2	
	매우 좋아한다	28	16.3	
	결측값	6	3.5	
(2) 국, 탕, 찌개류(된장국, 갈비탕, 설렁탕, 김치찌개, 육개장)	전혀 좋아하지 않는다	0	0.0	4.24
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	18	10.4	
	좋아한다	91	52.6	
	매우 좋아한다	58	33.5	
	결측값	6	3.5	
(3) 볶음, 조림류(불고기, 닭조림)	전혀 좋아하지 않는다	1	0.6	4.15
	좋아하지 않는다	0	0.0	
	보통이다	24	13.9	
	좋아한다	91	52.6	
	매우 좋아한다	52	30.1	
	결측값	5	2.9	
(4) 나물, 생채류(오이무침, 무생채, 시금치나물, 삼색나물)	전혀 좋아하지 않는다	3	1.7	3.86
	좋아하지 않는다	11	6.4	
	보통이다	35	20.2	
	좋아한다	75	43.4	
	매우 좋아한다	42	24.3	

	매우 좋아한다	42	24.3	
	결측값	7	4.0	
(5) 구이류(너비아니, 생선구이)	전혀 좋아하지 않는다	1	0.6	4.21
	좋아하지 않는다	4	2.3	
	보통이다	28	16.2	
	좋아한다	60	34.7	
	매우 좋아한다	74	42.8	
	결측값	6	3.5	
(6) 전류(호박전, 동태포전, 완자전, 녹두전)	전혀 좋아하지 않는다	4	2.3	3.96
	좋아하지 않는다	4	2.3	
	보통이다	40	23.1	
	좋아한다	66	38.2	
	매우 좋아한다	54	31.2	
	결측값	5	2.9	
(7) 김치류(배추김치, 열무김치, 동치미, 소박이, 곁절이)	전혀 좋아하지 않는다	3	1.7	4.14
	좋아하지 않는다	6	3.5	
	보통이다	21	12.1	
	좋아한다	73	42.2	
	매우 좋아한다	65	37.6	
	결측값	5	2.9	
(8) 한그릇 음식(비빔밥, 잔치국수, 떡국, 냉면)	전혀 좋아하지 않는다	1	0.6	3.93
	좋아하지 않는다	5	2.9	
	보통이다	47	27.2	
	좋아한다	67	38.7	
	매우 좋아한다	48	29.1	
	결측값	5	2.9	
(9) 장류(쌈장, 고추장, 된장)	전혀 좋아하지 않는다	3	1.7	3.83
	좋아하지 않는다	3	1.7	
	보통이다	47	27.2	
	좋아한다	81	46.8	
	매우 좋아한다	34	19.7	
	결측값	5	2.9	
(10) 젓갈류(오징어젓, 명란젓)	전혀 좋아하지 않는다	13	7.5	3.39
	좋아하지 않는다	17	9.8	
	보통이다	57	32.9	
	좋아한다	51	29.5	
	매우 좋아한다	28	16.2	
	결측값	7	4.0	
(11) 떡류(송편, 인절미, 백설기, 약밥, 개피떡, 증편, 송편)	전혀 좋아하지 않는다	2	1.2	3.52
	좋아하지 않는다	13	7.5	
	보통이다	76	43.9	
	좋아한다	50	28.9	
	매우 좋아한다	27	15.6	
	결측값	5	2.9	
(12) 한과류(매작과, 약과, 강정다실)	전혀 좋아하지 않는다	5	2.9	3.35
	좋아하지 않는다	15	8.7	
	보통이다	78	45.1	
	좋아한다	55	31.8	
	매우 좋아한다	14	8.1	

	결측값	6	3.5	
(13)후식,음료(수정과, 식혜, 오미자)	전혀 좋아하지 않는다	6	3.5	3.49
	좋아하지 않는다	14	8.1	
	보통이다	62	35.8	
	좋아한다	59	34.1	
	매우 좋아한다	24	13.9	
		8	4.6	

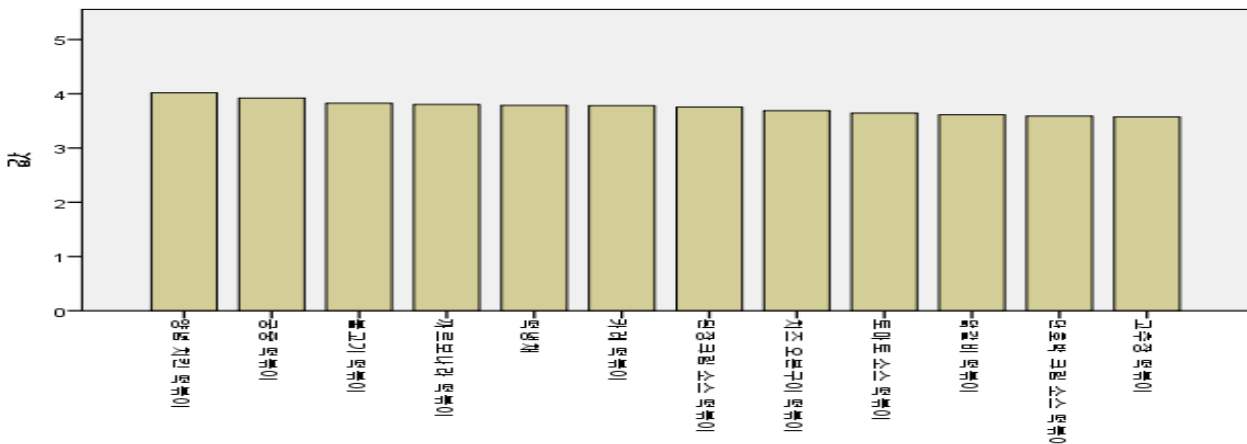
4. 떡볶이에 대한 전반적인 순위분석

1) 맛에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 맛에 대한 순위분석 결과는 다음<표 4>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 양념치킨떡볶이의 평균값은 4.02로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 궁중떡볶이 3.92, 불고기떡볶이 3.83, 유 크림떡볶이 3.80, 떡냉채 3.79, 카레떡볶이 3.78, 된장크림소스떡볶이 3.76, 치즈오븐구이떡볶이 3.69, 토마토소스떡볶이 3.65, 닭갈비떡볶이 3.61, 단호박크림소스떡볶이 3.59, 고추장떡볶이 3.57로 나타났다.

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
양념치킨떡볶이	169	1	5	4.02	1.026
궁중떡볶이	173	2	5	3.92	.886
불고기떡볶이	173	2	5	3.83	.750
유 크림떡볶이	173	1	5	3.80	.894
떡냉채	174	2	5	3.79	.916
카레떡볶이	174	1	5	3.78	.990
된장크림소스떡볶이	172	1	5	3.76	.936
치즈오븐구이떡볶이	173	2	5	3.69	.880
토마토소스떡볶이	172	1	5	3.65	.977
닭갈비떡볶이	171	2	5	3.61	.799
단호박크림소스떡볶이	173	1	5	3.59	.915
고추장떡볶이	174	2	5	3.57	.869
유효수 (목록별)	162				

맛에 대한 순위분석결과

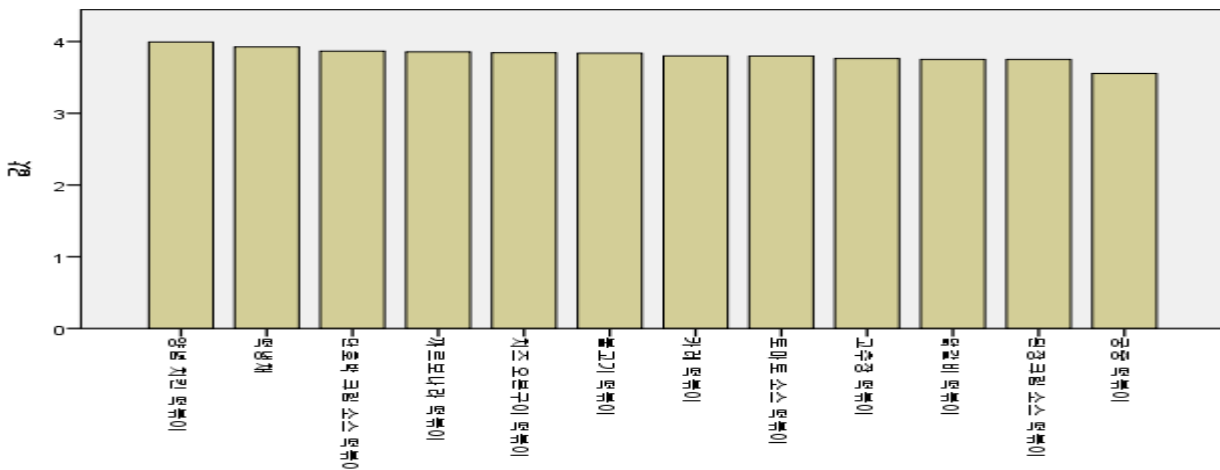


2) 색에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 색에 대한 순위분석 결과는 다음<표 5>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 양념치킨떡볶이의 평균값은 3.99로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 떡냉채 3.92, 단호박크림소스떡볶이 3.87, 유크림떡볶이 3.86, 치즈오븐구이떡볶이 3.84, 불고기떡볶이 3.84, 카레떡볶이 3.80, 토마토소스떡볶이 3.80, 고추장떡볶이 3.76, 닭갈비떡볶이 3.75, 된장크림소스떡볶이 3.75, 궁중떡볶이 3.55로 나타났다.

	N	최소값	최대값	평균	표준편차
양념치킨떡볶이	168	1	5	3.99	.994
떡냉채	172	2	5	3.92	.831
단호박크림소스떡볶이	173	1	5	3.87	.902
유크림떡볶이	173	2	5	3.86	.907
치즈오븐구이떡볶이	173	2	5	3.84	.838
불고기떡볶이	173	1	5	3.84	.881
카레떡볶이	174	1	5	3.80	1.048
토마토소스떡볶이	172	1	5	3.80	.942
고추장떡볶이	173	1	5	3.76	.833
닭갈비떡볶이	169	2	5	3.75	.793
된장크림소스떡볶이	172	1	5	3.75	.956
궁중떡볶이	173	1	5	3.55	.967
유효수 (목록별)	158				

색에 대한 순위분석 결과



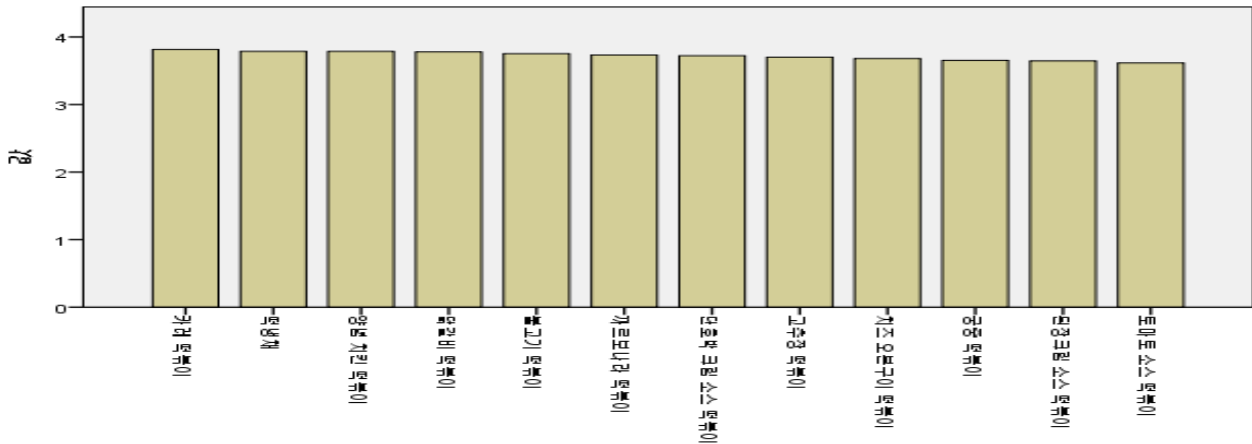
3) 모양에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 모양에 대한 순위분석 결과는 다음<표 6>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 카레떡볶이의 평균값은 3.82로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 떡냉채 3.79, 양념치킨떡볶이 3.79, 닭갈비떡볶이 3.78, 불고기떡볶이 3.75, 유크림떡볶이 3.73, 단호박크림소스떡볶이 3.72, 고추장떡볶이 3.70, 치즈오븐구이떡볶이 3.68, 궁중떡볶이 3.65, 된장크림소스떡볶이 3.65, 토마토소스떡볶이 3.62로 나타났다.

표 6. 모양에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
카레떡볶이	174	1	5	3.82	.950
떡냉채	174	2	5	3.79	.830
양념치킨떡볶이	169	1	5	3.79	.940
닭갈비떡볶이	167	2	5	3.78	.748
불고기떡볶이	170	2	5	3.75	.820
유크림떡볶이	172	2	5	3.73	.910
단호박크림소스떡볶이	173	2	5	3.72	.845
고추장떡볶이	174	2	5	3.70	.762
치즈오븐구이떡볶이	172	1	5	3.68	.856
궁중떡볶이	173	2	5	3.65	.832
된장크림소스떡볶이	172	1	5	3.65	.835
토마토소스떡볶이	172	1	5	3.62	.926
유효수 (목록별)	155				

모양에 대한 순위분석 결과



4) 향에 대한 순위분석

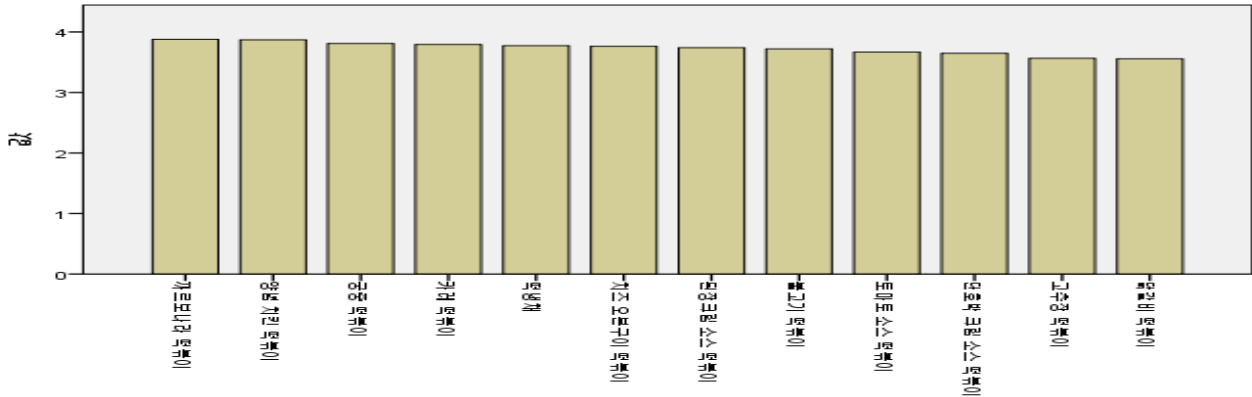
떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 향에 대한 순위분석 결과는 다음<표 7>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 유크림떡볶이의 평균값은 3.88로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 양념치킨떡볶이 3.87, 궁중떡볶이 3.81, 카레떡볶이 3.79, 떡냉채 3.77, 치즈오븐구이떡볶이 3.76, 된장크림소스떡볶이 3.74, 불고기떡볶이 3.72, 토마토소스떡볶이 3.67, 단호박크림소스떡볶이 3.65, 고추장떡볶이 3.56, 닭갈비떡볶이 3.56으로 나타났다.

표 7. 향에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
유크림떡볶이	173	1	5	3.88	.935
양념치킨떡볶이	169	1	5	3.87	.967
궁중떡볶이	173	2	5	3.81	.824
카레떡볶이	174	1	5	3.79	.981
떡냉채	172	1	5	3.77	.831
치즈오븐구이떡볶이	173	2	5	3.76	.860

된장크림소스떡볶이	170	1	5	3.74	.975
불고기떡볶이	168	2	5	3.72	.796
토마토소스떡볶이	172	1	5	3.67	.931
단호박크림소스떡볶이	173	1	5	3.65	.881
고추장떡볶이	172	2	5	3.56	.727
닭갈비떡볶이	167	2	5	3.56	.781
유효수 (목록별)	155				

향에 대한 순위분석결과



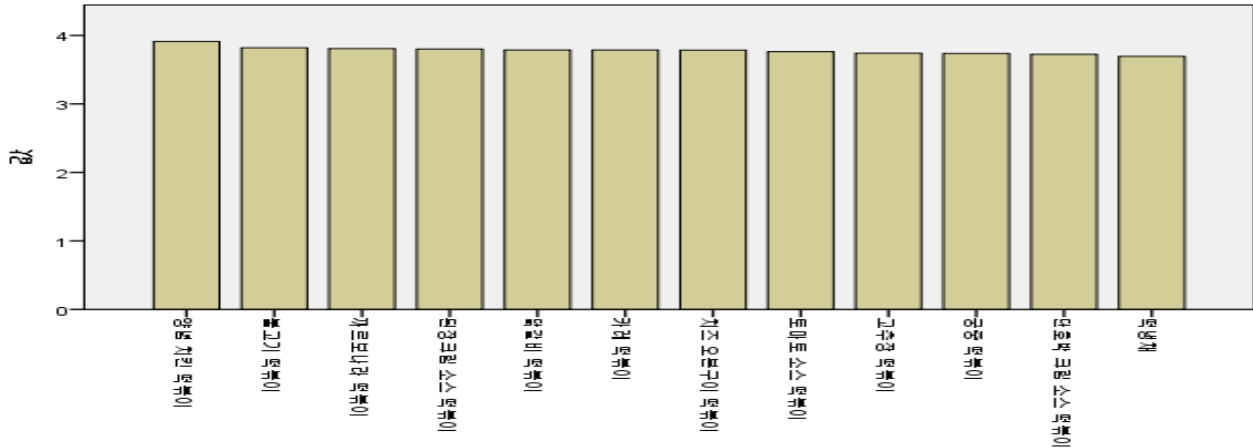
5) 질감에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 질감에 대한 순위분석 결과는 다음<표 8>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 양념치킨 떡볶이의 평균값은 4.06로 나타났으며, 그 뒤를 이어서 불고기떡볶이 3.82, 유크림떡볶이 3.81, 된장크림소스떡볶이 3.80, 닭갈비떡볶이 3.79, 카레떡볶이 3.79, 치즈오븐구이떡볶이 3.79, 토마토소스떡볶이 3.76, 고추장떡볶이 3.74, 궁중떡볶이 3.74, 단호박크림소스떡볶이 3.73, 떡냉채 3.69로 나타났다.

표 8. 질감에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
양념치킨떡볶이	170	1	5	3.91	.909
불고기떡볶이	172	2	5	3.82	.785
유크림떡볶이	172	1	5	3.81	.963
된장크림소스떡볶이	172	1	5	3.80	.953
닭갈비떡볶이	170	2	5	3.79	.763
카레떡볶이	174	1	5	3.79	.983
치즈오븐구이떡볶이	173	1	5	3.79	.899
토마토소스떡볶이	173	1	5	3.76	.867
고추장떡볶이	174	2	5	3.74	.765
궁중떡볶이	171	1	5	3.74	.911
단호박크림소스떡볶이	171	2	5	3.73	.921
떡냉채	173	1	5	3.69	.911
유효수 (목록별)	157				

질감에 대한 순위분석 결과



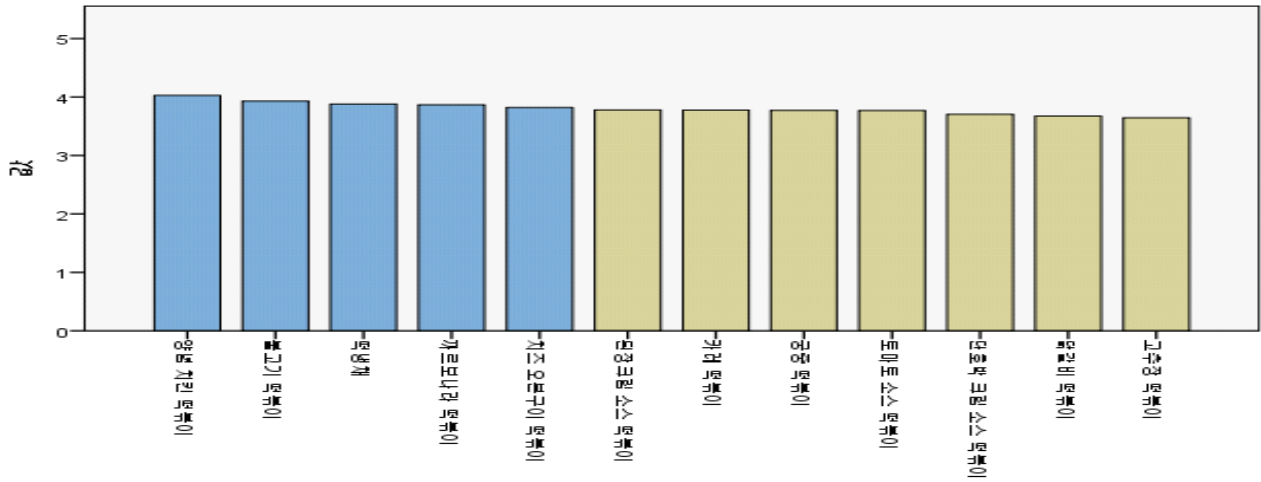
6) 전체적인 느낌에 대한 순위분석

떡볶이에 대한 전반적인 순위를 파악하기 위하여 순위분석을 실시하였으며, 전체적인 느낌에 대한 순위분석 결과는 다음<표 9>와 같다. 가장 높은 점수를 받은 양념치킨 떡볶이의 평균값은 4.03로 나타났다으며, 그 뒤를 이어서 불고기떡볶이 3.93, 떡냉채 3.88, 유크림떡볶이 3.87, 치즈오븐구이떡볶이 3.82, 된장크림소스떡볶이 3.78, 카레떡볶이 3.78, 궁중떡볶이 3.77, 토마토소스떡볶이 3.77, 단호박크림소스떡볶이 3.71, 닭갈비떡볶이 3.67, 고추장떡볶이 3.64로 나타났다.

표 9. 전체적인 느낌에 대한 순위분석

구분	N	최소값	최대값	평균	표준편차
양념치킨떡볶이	167	2	5	4.03	.895
불고기떡볶이	171	2	5	3.93	.740
떡냉채	174	2	5	3.88	.841
유크림떡볶이	174	2	5	3.87	.956
치즈오븐구이떡볶이	173	2	5	3.82	.868
된장크림소스떡볶이	171	2	5	3.78	.886
카레떡볶이	174	1	5	3.78	.992
궁중떡볶이	174	2	5	3.77	.836
토마토소스떡볶이	173	1	5	3.77	1.002
단호박크림소스떡볶이	173	2	5	3.71	.921
닭갈비떡볶이	166	1	5	3.67	.757
고추장떡볶이	174	2	5	3.64	.833
유효수 (목록별)	155				

전체적인 느낌에 대한 순위분석 결과



전체적인 느낌에 대한 순위분석 사진



양념치킨떡볶이



불고기떡볶이



떡볶이냉채



유크림떡볶이



치즈오븐구이떡볶이



된장크림소스떡볶이



카레떡볶이



궁중떡볶이



토마토소스떡볶이



단호박크림스프떡볶이



닭갈비떡볶이



고추장떡볶이

제5장 연구성과 및 성과활용 방안

1. 연구성과

- 최종적으로 해외시장 진출에 적합한 6가지 떡볶이 메뉴 개발
 - * 떡냉채, 양념치킨떡볶이, 된장크림소스떡볶이, 카레떡볶이, 불고기떡볶이, 치즈오븐구이떡볶이
- 국내거주 외국인 및 현지인(일본:동경, 중국:북경, 싱가포르) 등이 선호하는 떡볶이소스 개발

1) 국가적 측면

- * 국내산 식재료의 해외 수출 가능성 확대
- * 떡볶이메뉴를 활용하여 프랜차이즈 외식기업의 해외진출 가능성 확대
- * 한식 전문가의 해외취업 가능성 증대
- * 우리 쌀 소비증대로 농촌경제 활성화에 기여
- * 국가 이미지 제고 및 농축수산물 수출 파급효과
- * 한식의 해외 보급으로 문화컨텐츠를 수출하고 국내인력의 해외 보급 증대
- * 인프라 구축 및 한식세계화를 위한 정부의 강력한 의지에 동참

2) 산업적 측면

- * 간식개념의 떡볶이에서 영양이 보강된 주식개념의 메뉴로 전환
- * 외식프랜차이즈 육성 및 고용창출, 농촌경제의 소득증대에 기여
- * 떡볶이 메뉴개발로 한식세계화를 위한 역량 강화
- * 한식전략산업과 브랜드개발
- * 국내 및 외국소비자의 수요 증가에 따른 전통음식조리 전문인력 양성으로 일자리 창출에 기여

3) 기업적 측면

- * 기존에 쌀로만 만든 떡볶이 보다 품질향상으로 기업의 매출 증대 및 고용안정에 기여
- * 발효떡볶이의 프랜차이즈 사업을 통한 새로운 부가가치 창출
- * 발효떡볶이 개발을 통한 새로운 소비문화의 구축 및 소비촉진 확대
- * 산학연을 유기적으로 연결하는 네트워크 구축, 협력적 지역협의체 거점 구축
- * 산학 공동 기술개발 활성화 및 취업 연계
- * 산학협력을 통해 공동으로 식문화 발전에 동참 및 활용

2. 활용계획

- * 발효떡볶이의 프랜차이즈 사업을 통한 새로운 부가가치 창출
- * 새로운 메뉴의 프랜차이즈 사업으로 기업 이익 창출
- * 쌀, 닭고기, 돼지고기, 조갯살 등의 안정적 소비 증가
- * 외식기업의 해외진출에 한식전략품목으로 활용
- * 단백질이 보강된 영양강화 식품으로 단체급식에 보급
- * 신규사업의 기업활성화로 고용 창출 도모
- * 식자재의 해외수출 증대로 글로벌 경쟁력 강화

설문지

조사표 번호 -

떡볶이 요리의 Market test 및 소비자 기호도 조사 -현재 한국에 체류하는 일본인을 대상으로-

안녕하십니까?

바쁘신 와중에도 시간을 내어 본 설문조사에 참여하여 주시어 감사드립니다.

본 조사는 '떡볶이 요리'의 기호도를 평가하고자 수행하고 있습니다.

본 연구에 사용되는 떡볶이 요리는, 쌀을 주재료하고 육류나 해산물 등을 첨가하고, 이를 발표시켜 만든 한국요리입니다.

귀하의 응답 내용은 본 연구 및 통계작성 이외의 목적으로는 이용하지 않을 것을 약속합니다.

또한 조사를 통해 수집된 자료는 통계법에 의해 엄격히 보호되므로 안심하셔도 됩니다.

응답하신 결과는 향후 한국음식 연구를 위한 귀중한 자료로 이용될 것입니다.

감사합니다.

2012. 05.

연구진 일동

☛ 조사기간 : 2012년 06월 01일 ~ 2010년 06월 30일

☛ 문의전화 : 017-237-6937, 나영선

☛ E-MAIL : ysna6937@sau.ac.kr

* 아래는 면접원 기록사항입니다.

면접원 성명	검증 결과	응답(문항/총 문항)	응답률
-----------	----------	------------------------	-----

A. 일반적인 질문입니다. 해당되는 란에 √ 표시하여주시기 바랍니다

1. 성 별 : ① 남자() ② 여자()
2. 한국방문여부 : ① 있다() ② 없다()
3. 연 령 : ① 20대() ② 30대() ③ 40대() ④ 50대()
4. 결혼여부 : ① 미혼() ② 기혼()
5. 학 력 : ① 고졸() ② 전문대졸() ③ 대졸() ④ 대학원졸()
6. 직 업 : ① 사무직() ② 서비스직() ③ 전문직()
④ 주부() ⑤ 학생() ⑥ 기 타()
7. 월 소 득 : ① 100만원 미만 ② 1000만원 이상 ~ 2000만원
③ 200만원 이상 ~ 300만원 ④ 3000만원 이상 ~ 4000만원
⑤ 400만원 이상 ~ 500만원 ⑥ 5000만원 이상
8. 귀하의 한국 방문 횟수는?
① 1~2회() ② 3~6회() ③ 7~10회() ④ 11회 이상()
9. 귀하의 한국 체류 기간은? ()년 ()개월 ()일
10. 귀하께서는 한국음식을 얼마나 자주 드셨습니까?
① 1~2회() ② 3~6회() ③ 7~10회() ④ 11회 이상 자주()

B. 한국의 떡볶이 요리에 대한 질문입니다. 먹어본 경험을 바탕으로 응답해 주세요

1. 새로운 식품을 구입할 때 어떠한 요소에 가장 많은 영향을 받는다고 생각하십니까?
① 시식해보고 ② 호기심으로 ③ 주위권유 때문에 ④ 광고의 영향으로
2. 한국음식 떡볶이 요리를 먹어본 경험이 있으신가요? ① 있다 ② 없다
3. 귀하께서는 떡볶이를 얼마나 자주 드십니까?
① 거의 먹지 않는다 ② 1회/주 정도 ③ 1회/월 가량 ④ 2회/월 가량 ⑤ 3회/월 이상

4. 떡볶이 요리를 먹어보니 향은?
 ① 매우 나쁘다 ② 나쁘다 ③ 보통이다 ④ 좋다 ⑤ 매우 좋다
5. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 좋아하십니까? 좋아하신다면 그 이유는 무엇입니까?
 ① 영양가가 풍부해서 ② 색깔이 좋아서 ③ 맛이 좋아서 ④ 간편하게 먹기 위해서
6. 귀하께서는 한국음식 떡볶이를 싫어한다면 그 이유는 무엇입니까?
 ① 영양가가 부족해서 ② 색깔이 싫어서 ③ 맛이 없어서 ④ 매워서
7. 한국음식 떡볶이 요리에 사용되는 소스입니다. 먹어본 적이 있는 소스에 모두 응답하세요
 ① 고추장소스 ② 간장소스 ③ 된장소스 ④ 크림소스
 ⑤ 토마토 소스 ⑥ 카레소스 ⑦ 불고기소스 ⑧ 자장 소스
8. 귀하께서는 한국음식 떡볶이 요리에 사용된 어떤 소스를 선호하십니까? (복수응답 가능)
 ① 고추장소스 ② 간장소스 ③ 된장소스 ④ 크림소스
 ⑤ 토마토 소스 ⑥ 카레소스 ⑦ 불고기소스 ⑧ 자장 소스
9. 떡볶이 요리를 먹어보니 맛은?
 ① 매우 나쁘다 ② 나쁘다 ③ 보통이다 ④ 좋다 ⑤ 매우 좋다
10. 떡볶이 요리를 먹어보니 조직감(씹는 느낌)은?
 ① 매우 나쁘다 ② 나쁘다 ③ 보통이다 ④ 좋다 ⑤ 매우 좋다
11. 떡볶이 요리를 먹어보니 매운맛은?
 ① 전혀 맵지 않다 ② 맵지 않다 ③ 보통이다 ④ 맵다 ⑤ 매우 맵다
12. 떡볶이 요리를 먹어보니 소스의 색은?
 ① 매우 나쁘다 ② 나쁘다 ③ 보통이다 ④ 좋다 ⑤ 매우 좋다
13. 떡볶이 요리를 먹어보니 느낌은?
 ① 매우 싫다 ② 싫다 ③ 보통이다 ④ 좋다 ⑤ 매우 좋다
14. 한국음식 떡볶이 요리를 구매할 의사는?
 ① 매우 아니다 ② 아니다 ③ 보통이다 ④ 그렇다 ⑤ 매우 그렇다
15. 떡볶이를 구매한다면 그 목적은?
 ① 조식 ② 중식 ③ 석식 ③ 간식 ④ 손님접대 ⑤ 가족식사
16. 적절한 떡볶이 요리의 가격은 얼마라고 생각하십니까? ()
 ① 6000원/800g ② 8000원/800g ③ 10,000원/800g ④ 12,000원/800g
17. 품질과 위생적인 면에서 자국음식과 비교한 한국음식에 대한 평소 생각은 어떻습니까?
 ① 오히려 우수 ② 거의 대등 ③ 아직은 떨어짐 ④ 잘 모르겠음

C. 다음은 일반적인 한국 음식의 선호도에 대한 질문입니다.
아래 항목에 대하여, 귀하의 생각과 맞는 정도에 체크(✓)하여 주십시오.

항 목	한국음식의 선호도 정도				
	①전혀 좋아하지 않는다	②좋아하지 않는다	③보통이다	④좋아한다	⑤매우 좋아한다
(1) 밥류(잡곡, 콩밥, 영양밥, 팔밥, 보리밥, 오곡밥)	①	②	③	④	⑤
(2) 국, 탕, 찌개류(된장국, 갈비탕, 설렁탕, 김치찌개, 육개장)	①	②	③	④	⑤
(3) 볶음, 조림류(불고기, 닭조림)	①	②	③	④	⑤
(4) 나물, 생채류(오이무침, 무생채, 시금치나물, 삼색나물)	①	②	③	④	⑤
(5) 구이류(너비아니, 생선구이)	①	②	③	④	⑤
(6) 전류(호박전, 동태포전, 완자전, 녹두전)	①	②	③	④	⑤
(7) 김치류(배추김치, 열무김치, 동치미, 소박이, 겉절이)	①	②	③	④	⑤
(8) 한그릇음식(비빔밥, 잔치국수, 떡국, 냉면)	①	②	③	④	⑤
(9) 장류(쌈장, 고추장, 된장)	①	②	③	④	⑤
(10) 젓갈류(오징어젓, 명란젓)	①	②	③	④	⑤
(11) 떡류(송편, 인절미, 백설기, 약밥, 개피떡, 증편, 송편)	①	②	③	④	⑤
(12) 한과류(매작과, 약과, 강정다실)	①	②	③	④	⑤
(13) 후식, 음료(수정과, 식혜, 오미자)	①	②	③	④	⑤

D. 다음은 떡볶이 음식에 대한 질문입니다.

아래의 각 항목에 대하여, 귀하께서 생각 하시는 정도에 체크(√)하여 주십시오.

1.매우 나쁘다 2.나쁘다 3.보통이다 4.좋다 5.매우 좋다

항목	맛					색					모양					향					질감					전체적인 느낌									
(1)공중 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(2)불고기 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(3)고추장 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(4)신당동 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(5)닭갈비 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(6)떡냉채	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(7)된장크림 소스 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(8)카레 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(9)짜장 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(10)까르보 나라 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(11)단호박 크림 소스 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(12)토마토 소스 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(13)마늘 소스 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(14)양념 치킨 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(15)치즈 오븐구이 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

Questionnaire

survey number -

Survey on the Market Test and Customer Preference for *Tteokbokki* -Focusing on Southeast Asians in Korea-

Dear Survey Participant,

I really appreciate your participating in this survey.

This survey is for examining preference for *tteokbokki*.

Tteokbokki is a Korean dish which is prepared with spicy sauce, rice cake, meat or seafood.

Your responses will be treated confidentially and will not be used for any purpose other than the research data. Also, the collected data will be strictly protected by the Statistics Act.

The result from analysing your responses will be used as invaluable materials for future research on Korean food.

Thank you.

2012. 05.

from all the researchers concerned

- ☛ Survey Period : June 1st ~ 30th, 2012
- ☛ Telephone Inquiries : 017-237-6937, Young - Sun, Ra
- ☛ E-MAIL : ysna6937@sau.ac.kr

* The questions below should be recorded by an interviewer.

Interviewer	Test result	response(questions)	questions/Total	Response rate

**A. The following questions are for general information about you.
Please tick (✓) the appropriate response.**

1. Your sex? ① male () ② female ()
2. Your nationality? ()
3. The country you were born? ()
4. Your age? ① 20s() ② 30s() ③ 40s() ④ 50s()
5. Your marital status? ① single () ② married ()
6. Your highest level of education? ① high school graduate ()
② college graduate () ③ university graduate () ④ graduate school graduate ()
7. Your occupation? ① office job () ② service job () ③ professional ()
④ housewife () ⑤ student () ⑥ others ()
8. Monthly income : ① less than one million won
② more than ten million won ~ less than two million won
③ more than two million won ~ less than three million won
④ more than three million won ~ less than four million won
⑤ more than four million won ~ less than five million won
⑥ more than five million won
9. The number of your visits to Korea?
① zero times () ② once or twice () ③ three times ~ six times ()
④ seven times ~ ten times () ⑤ more than 11 times ()
10. The length of your visit? ()year(s) ()month(s) ()day(s)
11. How many times you have Korean food?
① never () ② once or twice () ③ three times ~ six times ()
④ seven times ~ ten times () ⑤ more than 11 times ()

B. The following questions are about Korean *tteokbokki*. Please answer based on your experience.

1. What is the most influential factor when you buy new food?
① tasting ② curiosity ③ recommendation ④ advertisement
2. Have you ever had *tteokbokki*? ① yes ② no
3. How often do you have *tteokbokki*?
① almost never ② once a week ③ once a month ④ twice a month ⑤ more than three times a month

4. How do you feel when eating *tteokbokki*?
 ① very bad ② bad ③ so-so ④ good ⑤ very good
5. Do you like *tteokbokki*? If so, why?
 ① It's nutritious. ② It has good colors. ③ It's tasty. ④ It's easy to eat.
6. If you don't like *tteokbokki*, why?
 ① It isn't nutritious. ② It doesn't have good colors. ③ It isn't tasty. ④ It's spicy.
7. The followings are sauces used to make *tteokbokki*. Check all the sauces you have tried.
 ① *gochujang* (red peper paste) sauce ② soy sauce ③ *doenjang* (soybean paste) sauc
 ④ cream sauce ⑤ tomato sauce ⑥ curry sauce
 ⑦ *bulgogi* sauce ⑧ *jajang* (black bean) sauce
8. Which *tteokbokki* sauce do you prefer? (You can choose more than one answer.)
 ① *gochujang* (red peper paste) sauce ② soy sauce ③ *doenjang* (soybean paste) sauce
 ④ cream sauce ⑤ tomato sauce ⑥ curry sauce
 ⑦ *bulgogi* sauce ⑧ *jajang* (black bean) sauce
9. How do you like *tteokbokki*? (떡볶이 요리를 먹어보니 느낌은?)
 ① very bad ② bad ③ so-so ④ good ⑤ very good
10. What texture (mouthfeel) does *tteokbokki* have?
 ① very bad ② bad ③ so-so ④ good ⑤ very good
11. How do you feel about the hot taste of *tteokbokki*?
 ① not hot at all ② not hot ③ so-so ④ hot ⑤ very hot
12. How do you feel about the color of *tteokbokki* sauce?
 ① very bad ② bad ③ so-so ④ good ⑤ very good
13. How do you feel about *tteokbokki*? (떡볶이 요리를 먹어보니 느낌은?)
 ① very bad ② bad ③ so-so ④ good ⑤ very good
14. Do you want to buy *tteokbokki*?
 ① very negative ② somewhat negative ③ neutral ④ somewhat positive ⑤
 very positive
15. If you buy *tteokbokki*, what's the purpose?
 ① for breakfast ② for lunch ③ for dinner ③ for a snack ④ for
 entertaining guests ⑤ for family dinner
16. What do think is the reasonable price of *tteokbokki*? ()
 ① 6000 won/800g ② 8000 won/800g ③ 10,000 won/800g ④ 12,000 won/800g
17. What do you think about Korean food compared with food in your country in quality and hygiene?
 ① rather better ② almost the same ③ worse yet ④ have no idea

C. The following questions are about the general preference for Korean food.					
Please tick (✓) the appropriate response.					
Items	Levels of preference for Korean food				
	① Don't like at all	② Don't like	③ So-so	④ Like	⑤ Like very much
(1) Rice (multigrain rice, rice with beans, nutritious rice, rice with red beans, barley, five-grain rice)	①	②	③	④	⑤
(2) Soup and stew (<i>doenjangguk, galbitang, seolleongtang, gimchijjigae, yukgaejang</i>)	①	②	③	④	⑤
(3) Stir-fry, boiled food in sauce(<i>bulgogi, boiled chicken</i>)	①	②	③	④	⑤
(4) Boiled vegetables, raw vegetables (cucumbers seasoned with condiments, shredded daikon, cooked spinach, three-color vegetables)	①	②	③	④	⑤
(5) roast (slices of roast, roast fish)	①	②	③	④	⑤
(6) panfried food (<i>hobakjeon, dongtaepojeon, wanjaejeon, nokdujeon</i>)	①	②	③	④	⑤
(7) kimchi (<i>baechukimchi, yeolmu kimchi, dongchimi, sobagi, goetjeori</i>)	①	②	③	④	⑤
(8) One-bowl dish (<i>bibimbap, janchiguksu, tteokguk, naengmyeon</i>)	①	②	③	④	⑤
(9) Sauce and paste (<i>ssamjang, gochujang, doenjang</i>)	①	②	③	④	⑤
(10) Salted and fermented seafood (salted and fermented squid, pollack roe)	①	②	③	④	⑤
(11) Rice cake (<i>songpyeon, injeolmi, baekseolgi, yakbap, gaepitteok, jeungpyeon</i>)	①	②	③	④	⑤
(12) Korean traditional cookies (<i>maejakgwa, yakgwa, gangjeongdashil</i>)	①	②	③	④	⑤
(13) Dessert and beverages (<i>sujeonggwa, shikhye, omija</i>)	①	②	③	④	⑤

D. The following questions are about *tteokbokki*.
Please tick (✓) the appropriate levels you think.

1. very bad 2. bad 3. so-so 4. good 5. very good

Items	Taste	Color	Shape	Flavor	Texture	Overall feeling
(1) <i>Gungjung tteokbokki</i>	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(2) <i>Bulgogi tteokbokki</i>	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(3) <i>Gochujang tteokbokki</i>	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(4) <i>Shindang-dong tteokbokki</i>	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(5) <i>Dakgalbi tteokbokki</i>	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(6) <i>Tteoknaengcha</i>	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(7) <i>Tteokbokki with doenjang cream sauce</i>	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(8) <i>Curry tteokbokki</i>	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(9) <i>Jajang tteokbokki</i>	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(10) <i>Tteokbokki carbonara</i>	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(11) <i>Tteokbokki with sweet pumpkin cream sauce</i>	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(12) <i>Tteokbokki with tomato sauce</i>	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(13) <i>Tteokbokki with garlic sauce</i>	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(14) <i>Tteokbokki with seasoned spicy chicken</i>	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(15) <i>Oven-baked cheese tteokbokki</i>	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5

** Thank you for your sincere response.

アンケート

調査表 番号

-

トッポッキ料理のマーケットテスト及び、消費者嗜好度 調査

-現在、韓国に在留する日本人を対象に-

こんにちは。

ご多忙の中にも、お時間を割いてアンケート調査に参加して下さいましたことに感謝申し上げます。

本調査は‘トッポッキ料理’の嗜好度を評価しようと遂行しています。

本研究に使われるトッポッキ料理は、米を主材料と肉類や海産物などを添加して、これを発酵させて作った韓国料理です。

貴下の応答内容は本研究および統計作成以外の目的では利用しないことを約束します。

また、調査を通じて収集された資料は統計法によって厳格に保護されるので安心されてもかまいません。

答えられた結果は今後韓国食べ物研究のための貴重な資料で利用されるでしょう。

ありがとうございます。

2012. 05.

研究チーム一同

☛ 調査期間：2012年 06月 01日 ~ 2012年 06月 30日

☛ 問い合わせ先：017-237-6937, ナ・ヨンソン

☛ E-MAIL：ysna6937@sau.ac.kr

* 以下は面接員の記録事項です。

面接員 姓名	検証 結果	応答(項目/総 項目)	応答率
-----------	----------	--------------	-----

A. 一般的な質問です。該当欄に √ の表記をお願いします。

1. 性別：① 男性() ② 女性()
2. 韓国訪問の有無：① ある() ② なし()
3. 年齢：① 20代() ② 30代() ③ 40代() ④ 50代()
4. 結婚の有無：① 未婚() ② 既婚()
5. 学力：① 高卒() ② 専門学校卒() ③ 大卒() ④ 大学院卒()
6. 職業：① 事務職() ② サービス職() ③ 専門職()
④ 主婦() ⑤ 学生() ⑥ その他()
7. 月収：① 100萬ウォン未満 ② 100萬ウォン以上 ~ 200萬ウォン
③ 200萬ウォン以上 ~ 300萬ウォン ④ 300萬ウォン以上 ~ 400萬ウォン
⑤ 400萬ウォン以上 ~ 500萬ウォン ⑥ 500萬ウォン以上
8. あなたの韓国の訪問回数は？
① 1~2回() ② 3~6回() ③ 7~10回() ④ 11回 以上()
9. あなたの韓国在留期間は？ ()年 ()ヵ月 ()日
10. あなたは韓国料理をどのくらい頻繁に召し上がりますか。
① 1~2回() ② 3~6回() ③ 7~10回() ④ 11回以上しばしば()

B. 韓国のトッポッキ料理についての質問です。食べた経験をもとに答えて下さい。

1. 新しい食品を購入する時、どんな要素に最も多く影響を受けると思いますか。
① 試食をしてみても ② 好奇心で ③ 周囲からすすめられて ④ 広告の影響で
2. 韓国の食べ物のトッポッキ料理を食べてみた経験がありますか。 ① ある ② なし
3. あなたはトッポッキ料理をどのくらいよく召し上がりますか。
① ほとんど食べない ② 週に1回程度 ③ 月に1回ぐらい ④ 月に2回 ぐらい ⑤ 月に3回以上

4. トッポッキ料理を食べた時の香りは？
① とても悪い ② 悪い ③ 普通だ ④ 良い ⑤ とても良い
5. あなたは韓国の食べ物のトッポッキが好きですか。好きだとしたらその理由は何ですか。
①栄養が豊富だから ②色が良いから ③味が良いから ④簡単に食べられるから
6. あなたは韓国の食べ物のトッポッキが嫌いですか。嫌いだとしたらその理由は何ですか。
①栄養が不足だから ②色が嫌いだから ③味が嫌いだから ④辛いから
7. 韓国の食べ物のトッポッキ料理に使われるソースです。食べたことのあるソースについてすべて答えて下さい。
①唐辛子味噌ソース ②醤油ソース ③味噌ソース ④クリームソース
⑤トマトソース ⑥カレーソース ⑦プルコギソース ⑧ジャジャンソース
8. あなたは韓国の食べ物のトッポッキ料理に使われるどんなソースが好みですか。(複数回答可)
①唐辛子味噌ソース ②醤油ソース ③味噌ソース ④クリームソース
⑤トマトソース ⑥カレーソース ⑦プルコギソース ⑧ジャジャンソース
9. トッポッキ料理を食べた時の味は？
① とても悪い ② 悪い ③ 普通だ ④ 良い ⑤ とても良い
10. トッポッキ料理を食べた時の食感は？
① とても悪い ② 悪い ③ 普通だ ④ 良い ⑤ とても良い
11. トッポッキ料理を食べた時の辛さは？
①全く辛くない ②辛くない ③普通だ ④辛い ⑤とても辛い
12. トッポッキ料理を食べた時のソースの色は？
① とても悪い ② 悪い ③ 普通だ ④ 良い ⑤ とても良い
13. トッポッキ料理を食べた時の感じは？
①とても嫌いだ ②嫌いだ ③普通だ ④好きだ ⑤とても好きだ
14. 韓国の食べ物のトッポッキ料理を購入しようと思いますか？
①全然思わない ②思わない ③普通だ ④そう思う ⑤とてもそう思う
15. トッポッキを購入するとしたら、その目的は？
①朝食 ②昼食 ③夕食 ③間食 ④接待用 ⑤家族の食事
16. 適切なトッポッキ料理の価格はいくらだと思いますか。 ()
①6000ウォン/800g ②8000ウォン/800g ③10,000ウォン/800g ④12,000ウォン/800g
17. 品質と衛生的な面から自国の食べ物と比較した韓国の食べ物に対する普段の考えはどうか。
①むしろ優秀 ②ほとんど対等 ③まだ低い ④よくわからない

C. 次は一般的な韓国の食べ物の嗜好度に対する質問です。

以下の項目について、あなたの考えにあったものにチェック(√)をして下さい。

項目	韓国の食べ物の嗜好度の程度				
	①全く好き ではない	②好きでは ない	③普通だ	④好きだ	⑤とても好 きだ
(1)ご飯類(雑穀、豆ご飯、栄養ご 飯、小豆麦ご飯、五穀ご飯)	①	②	③	④	⑤
(2)汁、スープ、鍋類(味噌汁、カル ピタン、ソルロンタン、キムチ チゲ、ユッケジャン)	①	②	③	④	⑤
(3)炒め物、煮物類(プルコギ、鶏肉 煮付け)	①	②	③	④	⑤
(4) ナムル、生菜類(キュウリのあ え物、大根の生菜、ホウレンソ ウのあえ物、三色ナムル)	①	②	③	④	⑤
(5)焼き物類(味付け焼き肉、焼き魚)	①	②	③	④	⑤
(6)チヂミ類(カボチャのチヂミ、 スケトウダラのチヂミ、肉団子 のチヂミ、緑豆のチヂミ)	①	②	③	④	⑤
(7)キムチ類(白菜キムチ、大根キム チ、大根の若葉キムチ、大根の 水キムチ、キュウリのキムチ、 浅漬キムチ)	①	②	③	④	⑤
(8)どんぶり物(ビビンバ、宴麺、雑 煮、冷麺)	①	②	③	④	⑤
(9)味噌類(サムジャン、唐辛子味 噌、味噌)	①	②	③	④	⑤
(10)塩辛類(イカ塩辛、タラコ塩辛)	①	②	③	④	⑤
(11)餅類(ソンピョン、きな粉餅、 米粉の蒸し餅、栗飯、餡入餅、 蒸し餅)	①	②	③	④	⑤
(12)韓国の菓子類(メジャク菓子、 菓菓子、カンジョンタシル)	①	②	③	④	⑤
(13)デザート、飲み物(水正菓、甘 酒、五味子)	①	②	③	④	⑤

D. 次はトッポッキ料理に対する質問です。

以下の各項目について、あなたが考える程度にチェック(√)して下さい。

1.とても悪い 2.悪い 3.普通だ 4.良い 5.とても良い

項目	味	色	形	香り	食感	全体的な感じ
(1)宮中トッポッキ	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(2)プルコギトッポッキ	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(3)唐辛子味噌トッポッキ	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(4)シンダンドントッポッキ	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(5)鶏肉カルビトッポッキ	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(6)餅冷菜	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(7)味噌クリームソーストッポッキ	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(8)カレートッポッキ	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(9)ジャジャントッポッキ	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(10)カルボナーラトッポッキ	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(11)カボチャクリームソーストッポッキ	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(12)トマトソーストッポッキ	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(13)ニンニクソーストッポッキ	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(14)味付けチキントッポッキ	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(15)チーズオープン焼きトッポッキ	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5

问卷调查表

調查表號碼

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

辣炒年糕料理的Market test与消费者爱好程度调查 -以现在居住在韩国的中国人为对象-

您好!

感谢您在百忙之中抽出时间，参与本次的问卷调查。

本调查的主要目的是对于‘辣炒年糕’的爱好程度进行评价。

本研究所使用的辣炒年糕是以米作为主要材料，加上肉类或海鲜类等制作而成的韩国料理。

我们承诺，您所回答的内容将不会作为本研究与统计以外的其他目的使用。

另外，通过调查所收集的资料，根据统计法的规定，我们将会严格地加以保护，请您放心!

您所回答的结果，未来将会作为韩国饮食研究的贵重资料，加以利用。

非常感谢!

2012. 05.

研究小组 一同

☛ 调查期间：2012年 06月 01日 ~ 2012年 06月 30日

☛ 手机号码：017-237-6937, 罗영선

☛ E-MAIL：ysna6937@sau.ac.kr

* 以下为调查员的记录事项

调查员 姓名	检阅 结果	回答(问项/共 问项)	回答率
-----------	----------	------------------------	-----

A. 一般性问题。请在符合的选项中标示√记号。

1. 性 别：① 男() ② 女()
2. 是否到过韩国：① 是() ② 否()
3. 年 龄：① 20岁() ② 30岁() ③ 40岁() ④ 50岁()
4. 结婚与否：① 未婚() ② 已婚()
5. 学 历：① 高中() ② 专科() ③ 大学() ④ 研究生院()
6. 职 业：① 事务职() ② 服务业() ③ 专门职()
④ 主妇() ⑤ 学生() ⑥ 其他()
7. 月收入(韩元)：① 不满100万 ② 100万 ~ 200万
③ 200万 ~ 300万 ④ 300万 ~ 400万
⑤ 400万 ~ 500万 ⑥ 500万以上
8. 您曾经访问过韩国的次数?
① 1~2次() ② 3~6次() ③ 7~10次() ④ 11次以上()
9. 您在韩国居留的期间? ()年 ()个月 ()天
10. 您曾经尝过多少次韩国料理?
① 1~2次() ② 3~6次() ③ 7~10次() ④ 11次以上或经常()

B. 以下是关于韩国辣炒年糕的问题，请根据您吃过的经验作答。

1. 您在购买新的食品时，最常受到何种因素影响?
① 试吃 ② 好奇心 ③ 周围的劝诱 ④ 广告的影响
2. 您是否吃过韩国的辣炒年糕? ① 吃过 ② 没吃过
3. 您多久吃一次辣炒年糕?
① 几乎不吃 ② 每周1次 ③ 每月1次左右 ④ 每月2次左右 ⑤ 每月3次以上

4. 您吃了辣炒年糕之后，觉得香味怎么样？

- ① 非常不好 ② 不好 ③ 普通 ④ 好 ⑤ 非常好

5. 您喜欢韩国辣炒年糕吗？喜欢的话，其原因是什么？

- ① 营养成分丰富 ② 颜色好看 ③ 味道很好 ④ 可简便食用

6. 如果您不喜欢韩国辣炒年糕的话，其原因是什么？

- ① 营养成分不够 ② 不喜欢颜色 ③ 不好吃 ④ 太辣

7. 本题是关于韩国辣炒年糕所使用的酱料，请您回答所有您吃过的酱料。

- ① 辣椒酱酱料 ② 酱油酱料 ③ 大酱酱料 ④ 奶油酱料
⑤ 西红柿酱料 ⑥ 咖哩酱料 ⑦ 烤肉酱料 ⑧ 炸酱酱料

8. 您喜欢哪种酱料(味道)的韩国辣炒年糕？(可重复选择)

- ① 辣椒酱酱料 ② 酱油酱料 ③ 大酱酱料 ④ 奶油酱料
⑤ 西红柿酱料 ⑥ 咖哩酱料 ⑦ 烤肉酱料 ⑧ 炸酱酱料

9. 您吃过的辣炒年糕的味道如何？

- ① 非常不好 ② 不好 ③ 普通 ④ 好 ⑤ 非常好

10. 您吃过的辣炒年糕的咀嚼感如何？

- ① 非常不好 ② 不好 ③ 普通 ④ 好 ⑤ 非常好

11. 您吃过辣炒年糕后，觉得辣吗？

- ① 完全不辣 ② 不辣 ③ 普通 ④ 辣 ⑤ 非常辣

12. 您吃过的辣炒年糕的酱料颜色如何？

- ① 非常不好 ② 不好 ③ 普通 ④ 好 ⑤ 非常好

13. 您吃过辣炒年糕后，感觉如何？

- ① 非常不好 ② 不好 ③ 普通 ④ 好 ⑤ 非常好

14. 您有购买韩国辣炒年糕的意愿吗？

- ① 完全没有 ② 没有 ③ 普通 ④ 有 ⑤ 非常有

15. 如果您购买韩国辣炒年糕，目的是？

- ① 早餐 ② 中餐 ③ 晚餐 ③ 点心 ④ 招待客人 ⑤ 家人用餐

16. 您觉得适当的辣炒年糕的价格应该是多少？ ()

- ① 6000韩元/800g ② 8000韩元/800g ③ 10,000韩元/800g ④ 12,000韩元/800g

17. 您觉得韩国料理的品质和卫生和中国菜比较起来如何？

- ① 反而比较良好 ② 几乎一样 ③ 还不如中国菜 ④ 不知道

C. 下列问题是对于一般韩国料理爱好程度的调查。

下列的问题中，请您思考与您的想法符合的程度，并在适合的选项中打(√)记号。

项 目	对于韩国料理的爱好程度				
	①完全不喜欢	②不喜欢	③普通	④喜欢	⑤非常喜欢
(1) 米饭类(杂粮, 豆饭, 营养饭, 红豆饭麦饭, 五谷饭)	①	②	③	④	⑤
(2) 汤、炖汤类(大酱汤, 排骨汤, 牛杂碎汤, 泡菜汤, 牛肉汤)	①	②	③	④	⑤
(3) 炒菜, 炖菜类(烤肉, 炖鸡)	①	②	③	④	⑤
(4) 拌凉菜, 生菜类(凉拌黄瓜, 生拌萝卜, 凉拌菠菜, 三色拌凉菜)	①	②	③	④	⑤
(5) 烤类(烤牛肉, 烤鱼)	①	②	③	④	⑤
(6) 煎饼类(南瓜煎饼, 明太鱼煎饼, 丸子煎饼, 绿豆煎饼)	①	②	③	④	⑤
(7) 泡菜类(白菜泡菜, 小萝卜泡菜, 萝卜泡菜, 夹心黄瓜泡菜, 腌菜)	①	②	③	④	⑤
(8) 汤碗饮食(拌饭, 宴会面, 年糕汤, 冷面)	①	②	③	④	⑤
(9) 酱类(沾酱, 辣椒酱, 大酱)	①	②	③	④	⑤
(10) 鱼酱类(鱿鱼酱, 明太鱼子酱)	①	②	③	④	⑤
(11)年糕类(松饼, 切糕, 蒸糕, 八宝饭, 豆沙糕,)	①	②	③	④	⑤
(12) 韩果类(梅雀果, 药果, 果子)	①	②	③	④	⑤
(13) 饭后点心, 饮料(水正果, 酒酿, 五味子)	①	②	③	④	⑤

D. 下列问题是对于辣炒年糕的调查。

下列的问项中，请您思考与您的想法符合的程度，并在适合的选项中打上(√)记号。

1.非常不好 2.不好 3.普通 4.好 5.非常好

项目	味道	菜色	模样	香味	质感	整体感觉
(1)宫廷辣炒年糕	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(2)烤肉辣炒年糕	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(3)辣椒酱辣炒年糕	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(4)新堂洞辣炒年糕	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(5)烤鸡排辣炒年糕	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(6)年糕凉菜	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(7)大酱奶油辣炒年糕	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(8)咖哩辣炒年糕	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(9)炸酱辣炒年糕	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(10)干酪辣炒年糕	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(11)甜南瓜奶油辣炒年糕	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(12)西红柿酱辣炒年糕	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(13)蒜茸辣炒年糕	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(14)炸鸡辣炒年糕	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
(15)烤起司辣炒年糕	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5

HỎI VÀ ĐÁP

조사표 번호 -

sự tìm hiểu của món 떡볶이 qua sự thử nghiệm và sở thích của người tiêu dùng mà đối tượng là người việt nam đang cư trú tại hàn quốc

xin chào quý vị?

chúng tôi rất thành thật biết ơn quý vị đã dành thời gian quý báu của mình để tham gia trả lời những câu hỏi của chúng tôi.

Qua việc kiểm tra của việc nấu món " 떡볶이" cũng như tiến hành kế hoạch đánh giá thì qua nghiên cứu cho thấy để nấu món "떡볶이" thì gạo là nguyên liệu chính. các loại thịt, hải sản v.v... được thêm vào. chính những nguyên liệu này là nguyên nhân tạo nên món ăn hàn quốc .

nội dung câu trả lời của quý vị chúng tôi xin hứa là sẽ dùng vào việc nghiên cứu và thống kê lại

hơn nữa thông qua kiểm tra thì tài liệu thu thập thông tin dựa vào luật thống kê thì được nghiêm cấm và được bảo vệ nên quý vị có thể an tâm

kết quả trả lời của quý vị sẽ được sử dụng làm tài liệu quý báu dành cho việc nghiên cứu món ăn hàn quốc cho sau này .

2012. 05.

연구진 일동

☛ thời gian điều tra 30-06-2010 ~01-06-2012

☛ điện thoại tư vấn : 017-237-6937, 나영선

☛ E-MAIL : ysna6937@sau.ac.kr

* dưới đây là phần ghi chép của người phỏng vấn

면접원 성명		검증 결과	응답(문항/총 문항)	응답률	
-----------	--	----------	------------------------	-----	--

A. Đây là câu hỏi dành chung cho mọi người, xin hãy đánh dấu vào những mục có liên mục dưới đây

1. giới tính : ① nam() ② nữ()
2. có viếng thăm hàn quốc lần nào không : ① có() ② không()
3. độ tuổi : ① 20tuổi() ② 30tuổi() ③ 40tuổi() ④ 50tuổi()
4. tình trạng hôn nhân : ① độc thân() ② đã lập gia đình()
5. trình độ học vấn : ① tốt nghiệp cấp ba() ② đại học chuyên môn() ③ tốt nghiệp đại học() ④ tốt nghiệp cao học()
6. nghề nghiệp : ① làm việc văn phòng() ② việc phục vụ()
③ nghề chuyên nghiệp()
④ nội trợ() ⑤ học sinh() ⑥ nghề khác()
7. lương hàng tháng : ① dưới 1000.000won ② từ 1000.000~2000.000won
③ từ 2000.000~3000.000won ④ từ 3000.000~4000.000won
⑤ từ 4000.000~5000.000won ⑥ 5000.000won trở lên
8. qui vị đã ghé thăm hàn quốc được bao nhiêu lần?
① 1~2lần() ② 3~6lần() ③ 7~10lần() ④ 11lần trở lên()
9. thời hạn cư trú ở hàn quốc là bao nhiêu? ()nam ()tháng ()ngày
10. qui vị đã thưởng dùng món ăn hàn quốc bao nhiêu lần?
① 1~2lần() ② 3~6lần() ③ 7~10lần() ④ thường dùng 11 lần trở lên()

B. Đây là câu hỏi dành cho món 떡볶이 qui vị đã dùng thử qua và hãy lấy đó làm nền tảng cho câu trả lời dưới đây

1. khi mua món ăn mới lạ thì yếu tố nào làm ảnh hưởng đến suy nghĩ của qui vị nhất?
① ăn thử ② tính tò mò ③ do sự rủ rê của người xung quanh
④ thông qua quảng cáo
2. đã từng ăn qua món ăn 떡볶이 lần nào chưa? ① có ② không
3. qui vị thưởng ăn món 떡볶이 bao nhiêu lần?
① hầu như không ăn ② khoảng 1/1tuần ③ khoảng 1/1tháng ④ khoảng 2/1tháng
1 ⑤ -하루/1tháng

4. món ăn 떡볶이 có mùi như thế nào?
 ① rất không tốt ② không tốt ③ bình thường ④ tốt ⑤ rất tốt
5. quý vị có thích món ăn 떡볶이 của hàn không? nếu như thích thì lý do thích đó là gì?
 ① đầy chất dinh dưỡng ② có màu sắc đẹp ③ có vị ngon ④ tiện lợi khi ăn
6. quý vị có ghét món 떡볶이 của hàn không? nếu có thì lý do ghét đó là gì?
 ① thiếu dinh dưỡng ② không thích màu sắc ③ không ngon ④ cay
7. các nước sốt được sử dụng làm món 떡볶이 của hàn. nếu đã từng dùng thử các loại nước sốt dưới đây thì hãy trả lời tất cả
 ① tương ớt ② nước mắm chấm ③ sốt tương đậu ④ nước sốt kem
 ⑤ nước sốt cà ⑥ sốt nghệ ⑦ sốt thịt nướng ⑧ nước sốt cha chang
8. những nước sốt được dùng làm 떡볶이 là gì?
 ① tương ớt ② nước mắm chấm ③ sốt tương đậu ④ sốt kem
 ⑤ sốt cà chua ⑥ sốt nghệ ⑦ sốt thịt nướng ⑧ sốt mì cha chang
9. vị của 떡볶이 như thế nào?
 ① rất không ngon ② không ngon ③ bình thường ④ ngon ⑤ rất ngon
10. khi nhai 떡볶이 cảm thấy như thế nào?
 ① rất xấu ② xấu ③ bình thường ④ thích ⑤ rất thích
11. ăn món 떡볶이 thì vị cay của nó như thế nào?
 ① không cay một chút nào ② không cay ③ bình thường ④ cay ⑤ rất cay
12. màu sắc của nước sốt 떡볶이 như thế nào?
 ① rất không tốt ② không tốt ③ bình thường ④ tốt ⑤ rất tốt
13. cảm thấy như thế nào khi ăn 떡볶이?
 ① rất ghét ② ghét ③ bình thường ④ thích ⑤ rất thích
14. có suy nghĩ sẽ mua món 떡볶이 không?
 ① một chút cũng không có ② không có ③ bình thường ④ có ý định
 ⑤ rất muốn mua
15. nếu mua 떡볶이 thì dùng vào ý định gì??
 ① ăn sáng ② ăn trưa ③ ăn tối ③ ăn tráng miệng ④ tiếp đãi khách
 ⑤ ăn gia đình
16. để nấu món 떡볶이 vừa phải thì theo suy nghĩ khoảng bao nhiêu tiền là đủ
 ()
 ① 6000won/800g ② 8000won/800g ③ 10,000won/800g ④ 12,000won/800g
17. về mặt chất lượng và vệ sinh an toàn nếu so sánh với món ăn của nước nhà thì bình thường có những suy nghĩ như thế nào? 177 -
 ① ngược lại được ưa thích hơn ② gần như giống nhau ③ vẫn còn thua kém
 ④ cũng không biết nữa

C. sau đây là câu hỏi có liên quan đến việc thích ăn món ăn hàn quốc dành cho tất cả mọi người. dưới đây là mục có liên quan hãy đánh dấu(v) vào khoảng tương ứng với suy nghĩ của quý vị

hạng mục	tính hiệu cho biết mức độ ưa thích				
	① h o à n t o à n k h ô n g thích	② k h ô n g thích	③ b i n h thường	④ thích	⑤ rất thích
(1) loại cơm(cơm hỗn hợp, cơm đậu. cơm dinh dưỡng, cơm đậu đỏ,cơm lúa mạch, cơm 5loaiđậu)	①	②	③	④	⑤
(2) canh,súp ,hầm(canh đậu nành, canh sươn bò, sươn bò nấu cay	①	②	③	④	⑤
(3) loại xào ,kho(thịt nướng, gà kho)	①	②	③	④	⑤
(4) loại rau củ ăn được,rau trộn(dưa leo trộn, cải trắng trộn, rau trộn ba màu)	①	②	③	④	⑤
(5) loại nướng(cá nướng, chả nướng)	①	②	③	④	⑤
(6) loại chiên(bí chiên, cá khô chiên, bánh đậu xanh chiên)	①	②	③	④	⑤
(7) loại kimchi(kimchi bắp cải,củ cải nobn làm kimchi, cai trắng, cải muối, dưa leo kimchi, rau muối xối)	①	②	③	④	⑤
(8) món ăn bằng tô(cơm trộn, bún cá, canh took, mì lạnh)	①	②	③	④	⑤
(9) loại chấm(tương chấm, tương ớt, tương đậu)	①	②	③	④	⑤
(10) loại mắm(mắm mực, mắm trứng cá)	①	②	③	④	⑤
(11)loại bánh(bánh trung thu hàn, bánh trôi nôi làm bằng gạo trắng)	①	②	③	④	⑤
(12) loại bánh tây(bánh, keo banhlàm ăn trong gia đình)	①	②	③	④	⑤
(13) ăn tráng miệng ,đồ uống(trà 5vị,)	①	②	③	④	⑤

D. sau đây là câu hỏi cho 떡볶이

xin hãy đánh dấu(v) vào hạn mục dưới đây những hạn mục dưới đây .

1.rất xấu다 2.xấu 3.bình thường 4.tốt 5.rất tốt

항목	vị					màu					hình dáng					nùi hương					mức độ ngon của bánh					cảm nhận tất cả				
(1) hoàng cung 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(2) thịt nướng xào 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(3) tương ớt xào 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(4) sin tang tông 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(5) sườn gà 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(6) bánh took lạnh	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(7) sốt tương đậu 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(8) nghệ 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(9) cha chang 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(10) 떡볶이 của nước Kkareubo	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(11) sốt kem bí rợ 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(12) sốt cà 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(13) sốt tỏi xào 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(14) gà chiên xào 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(15) phô mai nướng xào 떡볶이	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

참고문헌

1권(1과제)

1. Hye-Ja Chang, Bo-Ram Choi, Na-Young Yi, Bo-Seock Park and Hee-Sun Kim. Preference and Product Development Opinions of Korean and Non-Koreans Regarding Commercialization of Korean Foods. Korean J. Food Cookery Sci. 26(4) : 458-468 (2010).
2. Won HY. A study on policy direction for globalization of korean food in FTA environment. Ministry for food, agriculture, forestry, and fisheries. p. 133-152 (2007).
3. Aphirak P. Thailand and the kitchen of the world project. The 41th International Korean society of food culture symposium. Hanrimwon. Seoul. 61-70 (2006).
4. Health magazine. World healthiest foods: Kimchi (Korea), 인터넷판(<http://www.health.com>, 2006. 3. 24일자) (2006).
5. Lee YJ, Seo YJ, Joo HS, Choi SK. A Study on the Satisfaction for the Menu Quality of Korean Traditional Food of Japanese Tourists. Korean J Food Culture 29(2) : 283-291(2005).
6. Joo NM, Kennon LR, Sim YJ, Lee KA, Jeong HS, Park SJ, Chun HJ. The perception and preference of Americans residing in Korea for Korean traditional food. Journal of the Korean Home Economics Association, 39(6):19-23) (2001).
7. Lee YJ, Seo YJ, Joo HS, Choi SK. A Study on the satisfaction for the menu quality of Korean traditional food of Japanese tourists. Korean J. Food Culture, 20(2):283-291 (2005).
8. 주나미, 심영자, 이경아, 정희선, 박선정, 전희정. 한식에 대한 주한 미국인의 인식 및 기호도 조사, 대한가정학회지, 39(6):15-23 (2001).
9. 장문정, 조미숙. 외국인의 한국음식에 대한 인지도와 기호도. 한국식생활문화학회지, 15(3):215-221(2000).
10. 김봉철, 김미자. 아시아 레스토랑의 포지셔닝 분석에 관한 기초연구-마이애미 지역의 한국음식점을 중심으로, 한국조리과학회지, 10(4):67-83 (2004).
11. 한재숙, 허성미, 김미향. 한국음식에 대한 미국인의 기호 및 적응에 관한 조사, 자원문제연구, 14:93-99 (1995).
12. 이규진. 미국 일간지의 한국음식 관련 기사 내용 분석 연구 - 뉴욕타임즈 기사를 중심으로 (1980~2005), 이화여자대학교 교 석사학위논문 (2007).
13. Kum JS, Lee HY, Park JD, Kim DS, Kim KT, Kim YC, Shin HC, Kim DK, Park SY. The rice processing new product development for a Kyonggi-Do rice processing industry activation. Korea Food Research Institute. G01742-10008: 9-16 (2010).
14. Lee BD, Eun JB. Rice processing in food industry. Food Industry and Nutrition 13: 1-8 (2008).
15. Sook-Ja Yoon. International Strategy of Rice Cake and Korean Traditional Cookie. Food Ind. and Nutr. 11(2) : 25-28 (2006).

16. Joon-Kyoung Lee, Jie Hye Jeong, Jae Kag Lim. Quality Characteristics of Topokki Garaedduk Added with Ginseng Powder. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 40(3), 426~434 (2011).
17. Sang Sook Kim, Hae Young Chung. Retarding Retrogradation of Korean Rice Cakes(Karedduk) with a Mixture of Trehalose and Modified Starch Analyzed by Avrami Kinetics. *Korean J. Food & Nutr.* Vol. 23. No. 1, 39~44 (2010).
18. Katsuta K, Nishimura A, Miura M. Effects of saccharides on stabilities of rice starch gels. II. Oligosaccharides. *Food Hydrocolloids* 6:399-408 (1992).
19. Choi CR, Shin MS. Effects of sugars on the retrogradation of rice flour gels. *Kor J Food Sci Technol* 28:904-909 (1996).
20. Sutton T.L, Stitley J.W, Dibben R.A. Effect of invert syrup on water activity and texture of soft cookies. *American Institute of Baking, Technical Bulletin* (1987)
21. 이철호. 당유도체의 식품 기능성에 관한 연구. *고려대학교 식품가공학실* (1990).
22. Park JW, Park HJ, Song, JC. Suppression effect of maltitol on retrogradation of Korean rice cake (Karedduk). *J Kor Soc Food Sci Nutr* 2:175-180 (2003).
23. Kim SK, D'Appolonia BL. Effect of pentosans on the retrogradation of wheat starch gels. *Cereal Chem* 54:150-160 (1977).
24. Lee YH, Moon TW. Composition, water-holding capacity and effect on starch retrogradation of rice bran dietary fiber. *Kor J Food Sci Technol* 26:288-294 (1994).
25. Kohyama K, Nishinari K. Cellulose derivatives effects on gelatinization and retrogradation of sweet potato starch. *J Food Sci* 57:128-131 (1992).
26. Kim OS. The study on the current situation of traditional rice cake consumption with an emphasis on the regions of seoul and its vicinities. *M S Thesis Kyunghee Univ Grad School.* pp 40-46 (2003).
27. Im JS, Park KJ, Kum JS. Changes in physicochemical properties of korean rice cake subjected to microwave-drying. *Kor J Food Sci Technol* 31(3):631-637 (1999).
28. Choi CR. The properties of rice flours and Garedduk with resistant starch. *Ph D Thesis. Chunnam Univ Grad School.* pp 60-110 (2002).
29. Yu JH. Studies on the optimization of Karedduk preparation and functional Karedduk added with mulberry leaves powder. *Ph D Thesis Kyonggi Univ Grad School.* pp 95-97 (2004).
30. Shin AC, Song JC. Suppression functions of retrogradation in Korean rice cake(Garaeduk) by various surfresants. *J Korean Soc Food Sci Nutri* 33(7):1218-1223 (2004).
31. Lee JK, Jeong JH, Lim JK. Quality characteristics of Topokki Garaedduk added with ginseng powder. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 40: 426-434 (2011).
32. Kim OS, Shin MJ. A study on the recognition and preference of Korean traditional rice cake according to age in capital area. *Korean J Food Cookery Sci* 20: 248-253. (2004).
33. Kim OS, Shin MJ. A study on the recognition and preference of Korean traditional rice

- cake according to age in capital area. *Korean J Food Cookery Sci* 20: 444-452 (2004).
34. 김미형. 길거리음식의 재발견. Available from: <http://www.mt.co>.
 35. Lee JK, Jeong JH, Lim JK. Quality characteristics of Topokki Garaedduk added with ginseng powder. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 40: 426-434 (2011).
 36. Kim SS, Chung HY. Texture properties of a Korean rice cake (karaedduk) with addition of carbohydrate materials. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 36: 1205-1210 (2007).
 37. Song JC, Park HJ. Functions of various hydrocolloids as anticaking agents in Korean rice cakes. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 32: 1253-1261 (2003).
 38. Kim MY, Jeong YK, Son CW, Jhon ES, Kim MR. Quality characteristics and antioxidative activities of spirulina added Korean rice cake (garaeduk) during storage. *Korean J Food Preserv* 16: 8-16 (2009).
 39. Lee JH. Study on the quality characteristic of green rice garaedduk. PhD Dissertation. University of Sejong, Seoul, Korea (2008).
 40. Choi EH. Study on the quality characteristics of garaedduk with rice bran. PhD Dissertation. University of Sejong, Seoul, Korea (2008).
 41. Ahn JW. Properties of rice cakes for Topokki with curry powder. *Korean J Food Cookery Sci* 25: 467-473 (2009).
 42. Choi EH, Lee JH. Quality characteristics of garaedduk with roasted rice bran. *Korean J Culinary Research* 16: 277-286 (2010).
 43. Shin DS, Park HY, Han GJ, Kim MH. Quality characteristics of garaetteok with different ratios of non-glutinous germinated brown rice flour. *Korean J Food Cookery Sci* 26: 853-859 (2010).

2권(2과제)

1. 강인희, 한국식생활사, 삼영사, 1997, 125-126.
2. 고재갑(2006), 방가공품마켓테스트, 한국농림식품수출입조합
3. 구난숙 등, 세계속의 음식문화, 교문사, 2005, 40-41.
4. 구성자·김희선, 새롭게 쓴 세계의 음식문화, 교문사, 2005, 22-23.
5. 권석임·윤숙자, “서울 거주 중국인들의 한국전통음식에 대한 인지도와 기호도 조사,” 『한국식생활문화학회지』 21(1) (2006): 17-30.
6. 권용주·신봉규, “한식에 대한 인식이 한식에 대한 이미지, 태도, 세계화의 영향 관계,” 『한국조리학회』 16(2) (2010): 136-137.
7. 김경애, 한국전통음식, 전남대학교 출판부, 2004, 14-25.
8. 김매순 외, 우리 음식의 맛, 교문사, 2008, 4-5.
9. 김민경, “경기도 지역 남녀 중학생의 한국 전통음식에 대한 인식과 기호도,” 고려대학교대학원 석사학위논문, 2006, 11.

10. 김병도(2011), 동물성 단백질(닭가슴살, 실크펩타이드) 발효기술을 이용한 효모 복합체의 제조방법 및 효모 복합체, 등록특허 10-1022174.
11. 김순하, “일본인의 한식메뉴 선호도와 구매행동 특성,” 『외식경영연구』 7(3) (2004): 129-148.
12. 김재수, “한국음식의 국제화 방안,” 『Korean J. Food Culture』 20(5) (2005): 499.
13. 김행란, 전해경(2010), 한식세계화 추진현황과 연구방향, 농촌진흥청
14. 농림수산식품부(2010). 한식세계화 정책방향 자료집, pp 29-30.
15. 농수산물유통공사(2009). 한식세계화를 위한 마케팅 전략보고서, pp 215-266.
16. 농촌진흥청(2009). 21세기 신성장 동력 한식세계화, pp 23-40.
17. 민동원, “한국 음식의 상품화-국제화 전략,” 『삼성경제연구소』 (2003): 5-22.
18. 박순연, “한식세계화 정책방향,” 『한국조리학회』 (2010): 29.
19. 박춘란, 식생활 문화, 효일출판사, 2005, 119-122.
20. 서윤정, “한국전통음식에 대한 만족도 조사,” 경주대학교대학원 석사학위논문, 2005, 12.
21. 신미혜 등, 한국의 전통음식, 백산출판사, 2006, 36.
22. 안명수, 한국음식의 조리과학성, 신광출판사, 2000, 38-39.
23. 于德豪(2008), 外食프랜차이즈企業의 中國進出經營戰略에 관한研究, 東亞大學 校 東北亞國際 大學院, 박사학위논문, 72-79.
24. 이연정, “한식의 세계화요인이 외국인의 한국이미지, 태도 및 상품구매의도에 미치는 영향,” 경희대학교대학원 박사학위논문, 2008, 11.
25. 이진영, “외국인 소비자의 한식 선호도와 한식의 관능적 특성 평가,” 가톨릭대학교대학원 석사학위논문, 2009, 62-64.
26. 이화자, “전통음식과 절식음식에 대한 인식 및 활용도 조사,” 전남대학교대학원 석사학위논문, 2007, 12.
27. 장혜자, 황윤경(2006), 건강기능성 우렁이 만두제품의 마켓 테스트, 대한지역사회영양학회, 650-660.
28. 정재홍, 한국조리, 형설출판사, 2010, 8.
29. 정혜경, “우리 음식의 세계화를 위한 방안,” 『국민영양』 25(3) (2002): 10-14
30. 조미숙·장문정, “외국인의 한국음식에 대한 인지도와 기호도,” 『한국식생활문화학회』 15(3) (2000): 215-223.
31. 조정옥, “대학생의 전통음식에 대한 인지도 및 기호도에 관한 연구,” 경기대학교대학원 석사학위논문, 2005, 7.
32. 주나미 등, “한국전통음식에 대한 주한 미국인의 인식 및 기호도 조사,” 『대한가정학회』 39(6) (2001): 15-23.
33. 주현식, “호텔레스토랑의 LOHAS 이미지, 지각된 서비스품질 및 가치, 고객만족, 충성도와의 영향 관계,” 경희대학교대학원 박사학위논문, 2008, 3-12.
34. 진풍박, “한식의 세계화와 대 중국 지역별 진출에 관한 연구,” 인제대학교대학원 석사학위논문, 2010, 89-90.
35. 한국외식정보, 전개서, 594-595.
36. 한국외식정보, 『한국외식연감』 (2009): 571.
37. 한국전통음식연구소, 한국음식 300선, 질시루, 2008, 12-13.

- 38.한역, 한국음식의 문화적 인식과 수용, 『식품기술』, 1995, 3-34.
- 39.홍상필 등, “한식에 대한 미국인들의 선호도 평가 연구,” 『한국식생활문화학회지』 22(6) (2007): 801-807.
- 40.황혜성 등, 한국의 전통음식, 교문사, 2005, 13-15.
- 41.황혜성, 조선왕조 궁중음식, 궁중음식연구원, 2001, 21-47.
- 42.Ahn JW. 2009. Properties of rice cakes for Topokki with curry powder. *Korean J Food Cookery Sci* 25: 467-473.
- 43.Choi EH. 2008. Study on the quality characteristics of garaedduk with rice bran. *PhD Dissertation*. Sejong university, Seoul, Korea.
- 44.Chun HK, Kim Y, Kim HR. “R&D Plan for Agrifood and Korean Food Globalization in RDA,” *Food Industry and Nutrition* 14(1) (2009) 12-20.
- 45.Kim JS, “Universalizing Korean Food,” *Korean J Food Culture* 20(5) (2005) 499-507.
- 46.Kim MY, Jeong YK, Son CW, Jhon ES, Kim MR. 2009. Quality characteristics and antioxidative activities of spirulina added Korean rice cake (karaedduk) during storage *Korean J Food Preserv* 16: 8-16.
- 47.Kim OS, Shin MJ. 2004. A Study on the recognition and preference of Korean traditional rice cake according to age in capital area. *Korean J Food Cookery Sci* 20: 444-452.
- 48.Kim SS, Chung HY. 2007. Effects of carbohydrate materials on retarding retrogradation of a korean rice cake. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 36: 1320-1325.
- 49.Kim SS, Chung HY. 2007. Texture properties of a Korean rice cake (karaedduk) with addition of carbohydrate materials. *J Food Cookery Sci Nutr* 36: 1205-1210.
- 50.Lee JH. 2008. Study on the quality characteristic of green rice garaedduk. *PhD Dissertation*. Sejong university, Seoul, Korea.
- 51.Lee YJ, et al., “A Study on the Satisfaction for the Menu Quality of Korean Traditional Food of Japanese Tourists,” *Korean J Food Culture* 29(2) (2005) 283-291.
- 52.Min KH, “A Study on Cultivating Korean Chef’s for the Globalization of Korean Food,” *Korean J Food Cookery Sci* 25(4) (2009) 506-512.
- 53.Na JK. 2007. A Study in globalization of Korean Restaurants. *J of Food-service Management*, 10:155-179.
- 54.NRA, “Food Safety in the 21st Century Marketplace,” : Best Practices Throughout the Supply Chain Conference to be held October 22-23 (1998) at the BoubleTree Hotel Atlanta-Buckhead.
- 55.Park JW, Park HJ, Song JC. 2003. Suppression effect of maltitol on retro-gradation of Korean rice cake. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 32: 175-180.
- 56.Riangkrul, “The First International Food Service Management and Culinary Symposium,” Beaksan Publishing Company (2004) 77-81.; P. Aphirak, “Thailand and the Kitchen of the World Project,” The 41th International Korean Society of Food Culture Symposium, Hanrimwon (2006) 61-70.
- 57.Rovert Storey, Daniel Robinson. 1995. Vietnam a lonely planet travel survival Kit. Lonely

- planet publications, pp 34-36, Australia.
58. Shin AC, Song JC. 2004. Suppression functions of retro-gradation in Korean rice cake (karaedduk) by various surfactants. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 33: 1218-1223.
59. Shin SM, "A Study on the Development of a Korean Traditional Food Data Integration System," *Korean J Food & Nutrition* 21(4) (2008) 515-522.
60. Son HS, Park SO, Hwang HJ, Lim ST. 1997. Effect of oligo-saccharide syrup addition on the retrogradation of a Korean rice cake. *Korean J Food Cookery Sic Technol* 29: 1213-1221.
61. Song JC, Park HJ. 2003. Functions of various hydrocolloids as anticaking agents in Korean rice cake. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 32: 1253-1261.
62. Weeklytrade. 2008년 4월 16일자. 베트남 소비트렌드 급격한 변화. 주간무역 press@weeklytrade.co.kr
63. Won DY, Lee HS, Lee SB, "Study of the Influence of Satisfaction into the IPA of Chinese Tourists on Korean Food and Service," *Korea Academic Society of Hotel Administration* 15(5) (2006): 169-182.
64. Won HY, "A Study on Policy Direction for Globalization of Korean Food in FTA Environment," *Ministry for Food, Agri-culture, Forestry and Fisheries* (2007) 133-152.