

말이 필요없는 **뒷고기**의 참맛!

눈으로 한번 향기로 한번 입으로 한번



전주시 덕진구 하가지구에 동지를 들고 있는 '첩본구이 특수부위 전문점'이 천하일미 숯불 뒷고기 맛으로 유명하다.
뒷고기의 숨겨진 맛은 말이 필요 없다.
눈으로 한번 먹고, 향기로 한번 먹고, 입으로 한번, 합 세 번을 먹는다. 그 누구도 흉내 낼 수 없는 찹숯과

어울어진 고기의 참 맛이다.

특히, 그날그날 잡은 국내산 고기만을 엄선 24시간 저온 숙성 후 국내산 찹숯으로 은은하게 구어내면 숯불 첩본 맛 고기가 탄생된다. 이 음식점은 전북도내에서 생산된 농산물인 신선한 배추, 파, 상추, 고추 야채 재료로만 사용한다.



전북도내에서 생산된 농산물을 재료로 사용
지방부분이 전혀 없어 다이어트 음식으로 손꼽아
여름철 별미 '첩냉면' · 점심 '제육볶음' 도 선배

'첩본 구이전문점 전주하가 본점' 음식점의 특징은 뒷고기가 지방 부분이 전혀 없어 남녀노소 누구나 좋아하고 특히 많은 여성들 사이에 최고 인기 다이어트로 손꼽힌다.
또 하나는 여름철 별미 가슴속까지 시원한 '얼음 설악 첩냉면', '특수부위제육볶음'을 점심 런치도 하고 있다.
귀한 부위 특수 부위는 그 옛날 도축인들이 수량이 적어 일반인에게 판매 하지 못하고 도축인들만의 음식이기도 했다.
김용주 대표는 요리 경력 30년 노하우와 한식, 양식 조리사 자격증을 보유하고 있다.
또한 전 직장 대전 카이스트대학교에서 대한민국 최고 과학도 대학생들의 밥상을 책임질 만큼 훌륭한 요리사이다.
김 대표는 어머니에게 한식 깊은 맛을 전수 받고, 손끝에 묻어있는 노하우 30년 경력의 음식 전문가이다.
아울러 오랫동안 요리 경력과 그만의 요리 비법, 요리의 진수를 자랑한다.
김용주 대표는 "내 고향에 요리집 개업하는게 작은 소망이었다"며 올해 초에 개업과 동시에 빠른 성장, 전주 맛집으로 자리 잡았다.
전주는 맛의 도시, 음식 창의 도시로서 젊은 요리사의 한판 승부가 기대되고 있다.
그는 "꿈은 그리는 사람 거러며 "한 가지 꿈이 있다면 대한민국에 체인점 1000호점을 만드는 것이 목표"라고 강조했다.
김 대표는 "손님이 왕이다"라며 "맛과 정직 두 마리 토끼가 아니라 두 마리 돼지를 잡겠다"며 고객들에게 최고의 서비스를 약속했다.
/김영태 기자

그날그날 잡은 국내산 고기만 엄선
국내산 찹숯으로 은은하게 구어내

