

전주음식의 DNA와 한브랜드화 전략

전주음식

주강현 · 박경하 · 송화섭
우자원 · 장지훈 · 이기복



민속원

전주음식

2009년 3월 1일 초판 1쇄 인쇄
2009년 3월 10일 초판 1쇄 발행

지은이 주장현·박경하·송화섭·우자원·장지훈·이기복
만든이 홍기원
만든곳 민속원

총괄 홍종화
디자인 정춘경
편집 오경희·조정화·오성현·신나래·전지영
영업 박정대·박병준

주소 서울시 마포구 대흥동 337-25
등록 제18-1호
전화 02) 804-3320, 805-3320, 806-3320
팩스 02) 802-3346
E-mail minsok1@chollian.net
홈페이지 www.minsokwon.com

© 주장현 외, 2009
정가 35,000원

ISBN 978-89-5638-715-4 93590

- * 잘못된 책은 바꿔드립니다.
- * 저자와의 협의하에 인지는 생략합니다.

목 차

머리말 • 5

전주음식의 참살이를 통한 명품화 포지셔닝 전략

1

전주음식의 포지셔닝 | 주강현 · 이기복 | • 12

1. 포지셔닝의 필요성	12
2. 전주음식의 전략	15
3. 콩음식의 총체적 전략	22
4. 기타 주요전략	25

전주음식 식재료와 명품화 | 주강현 · 이기복 | • 27

1. 식재료 윤리의 선행	27
2. 식품윤리의 현주소-고기, 유전자 조작 등의 문제	31
3. 녹색성장과 저탄소시대의 로컬푸드(Local Food)	35
4. 슬로푸드(Slow Food) 운동과 생태적 미각	39

전주음식 식재료 포지셔닝 | 주강현 · 이기복 | • 42

1. 콩문화의 재발견	42
2. 전주의 콩문화	50

전주 음식의 우월성과 재도약 ^{|주강현·이기복|} • 64

1. 전주음식의 비교우위와 그 저력 64
2. 전주음식의 재발전; 전주비빔밥의 경우 65

2

전주음식의 DNA와 한브랜드화 전략

전주음식 형성의 역사적 배경 ^{|박경하|} • 74

1. 전주 토착세력과 전주 전통음식의 형성 74
2. 사회 경제적 배경 80
3. 문화적 배경 83
4. 한식 85
5. 전주비빔밥 89
6. 콩나물국밥 93

전주음식 및 유명음식업소의 스토리텔링 ^{|송화섭|} • 99

1. 전주음식의 DNA와 음식의 진화 99
2. 전주 가정집의 계절음식 130
3. 전주음식의 스토리텔링 162

전주음식의 예술철학적 기반과 한브랜드화 전략 ^{|장지훈|} • 191

1. 전주음식의 예술철학적 조명에 대한 필요성 191
2. 전주음식의 문화사상적 기반 193
3. 전주음식의 예술철학적 기반 200
4. 전주음식의 진선진미와 한브랜드화 전략 210

3 전주 전통음식업소 실태의 기초조사

전주 전통음식업소의 실태^{|우자원|} • 214

1. 전주 음식업소의 분포와 존재양태216

유명업소의 역사와 성장과정^{|우자원|} • 226

유명업소의 식단과 조리법^{|우자원|} • 249

1. 전주비빔밥 전문 유명업소249
2. 한정식 전문 유명업소263
3. 콩나물국밥 전문 유명업소284
4. 돌솥밥 전문 유명업소292
5. 백반정식 유명 전문업소295

부록: 전주음식 관련 구술자료 • 311

참고자료 • 405

찾아보기 • 408