

9. 미식체험상품 기획을 위한

자원분석 활동

- 지속가능한 미식가치 실현 개념 포함한 아이디어 -

- I . 미식에 대한 관점의 다변화
- II . 미식체험 여행의 확장
- III . 미식체험상품기획 시작 – 지역선정위한 참고사례
- IV . 미식체험 상품기획 위한 지역의 자원선정 – 마인드맵

I. 미식에 대한 관점의 다변화

■ 미식의 가치 확장

‘먹고 사는 일’을 넘어 미래 지향적 가치와 공동체의 안녕을 새롭게 조망할 수 있는 미식 아이디어에 주목

- 사회적 가치를 담은 미식생활_식물성 기반 식품(Plant-Based Foods)
- 새로운 미식으로의 초대_이국의 맛과 향(Global Fare and Flavors)
- 미식의 새로운 방향성_지속가능성(Sustainability)
- 소박한 음식의 따뜻한 위로_컴포트 푸드(Comfort-Foods)
- 건강한 식재료부터 시작하는 백세시대_건강과 면역력을 높이는 음식(Healthy and Lmmunity-Boosting Foods)

*자료: 2022 그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프(GACC)

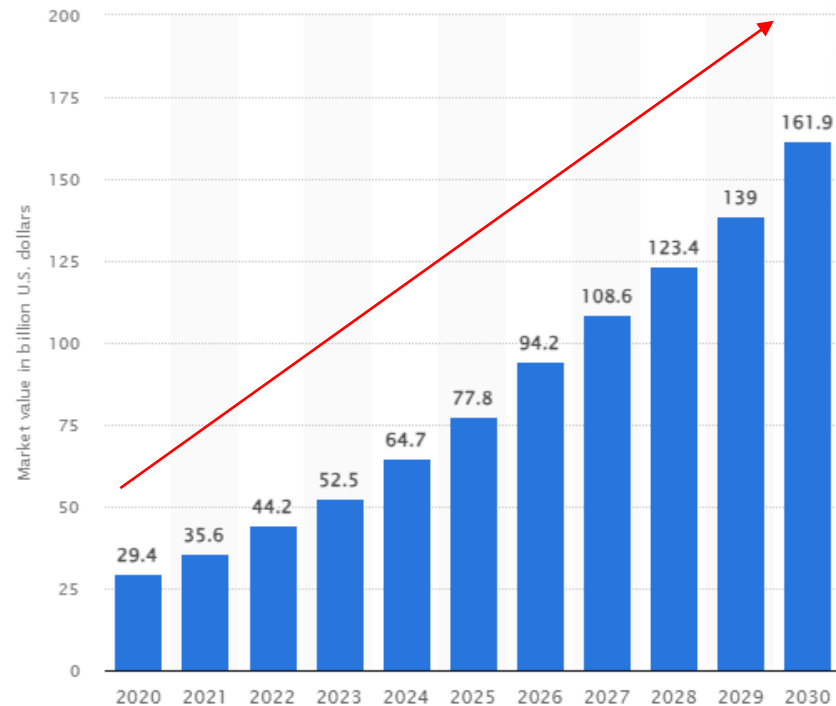
*출처: [Global Dining Trend] ‘먹고 사는 일’을 넘어 확장되는 미식의 가치, 미식을 통해 지속가능한 미래와 공동체의 안녕을 도모하다

<http://www.hotelrestaurant.co.kr/news/article.html?no=11475>

I. 미식에 대한 관점의 다변화

1. 사회적 가치를 담은 미식생활: 식물성 기반 식품(Plant-Based Foods)

- 대체육
- 간편식
- 식물성 재료
- 베이커리
- 디저트
- 음료, 주류
- 기타 등 채식 및 비건 관련 일체



2020년부터 2030년까지 전 세계 식물성 식품 시장 가치(10억 달러)

[출처] 2024 세계 식물성 식품 박람회-미국 (PLANT BASED WORLD EXPO)|



패스트푸드-프랜차이즈-비건버거

패스트푸드 프랜차이즈의 비건 햄버거 바람 (tistory.com)



< 미국대체육 브랜드 >

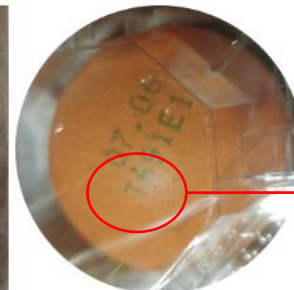
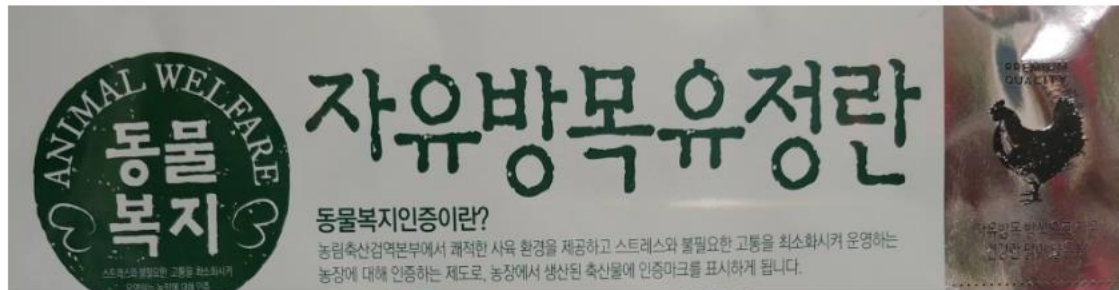
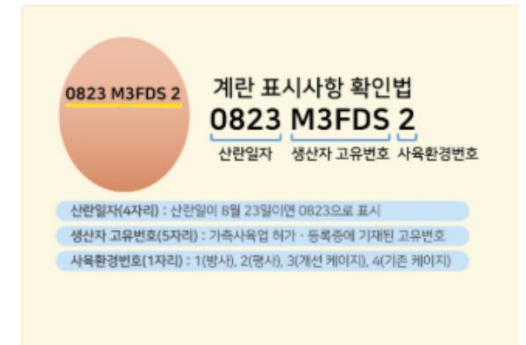
비욘드 미트 오리진 & 데리야끼맛 콩고기 쇼퍼플레이닛 (naver.com)

I. 미식에 대한 관점의 다변화

1. 사회적 가치를 담은 미식생활: 식물성 기반 식품(Plant-Based Foods)



살충제 검출 계란 확인



→ 난각번호 1 은 방사

I. 미식체험여행 관점의 다변화

2. 지속가능한 미식여행 실천 (Sustainability)

- 생태관광여행과 같은 로컬 자원의 가치 실현 및 실천
- 일본의 지산지소(地產地消)는 '지역에서 생산한 농산물을 지역에서 소비하는 활동'
- 우리나라의 '신토불이'(身土不二), 이탈리아의 '슬로푸드'(Slow Food), 미국의 '공동체지원농업'(CSA)과 맥을 같이함.

'지속가능한 미식실천'

- 제철음식 먹기 , 지역 식재료 구입
- 지역생산자 지원
- 여행 중 현지음식 먹어보기
- 지역 요리전통 유지
- **음식물 쓰레기 최소화 (탄소중립)**

출처: <https://guide.michelin.com/kr/ko/article/features/practices-sustainable-gastronomy-ko>
<https://zrr.kr/W509>

지속가능한 미식의 날 기념
농부 없이 미식 없다

일시 2022년 6월 18일(토)
장소 연산문화창고, 온라인(지속가능미식포럼)

시간	프로그램명	내용
11시~16시	테이스트로컬 @연산	'지속가능한 미식' 주제로 펼쳐지는 파머스마켓
13시~15시	지속가능 미식포럼	토종씨앗과 자연농법 (발표자: 진남현) 충남의 향토음식 식힌김치 이야기 (발표자: 김형애) 먹거리 매개자로서 요리사의 역할과 철학 (발표자: 김상훈) 사진기자가 본 '이 땅의 농부' (발표자: 한승호) 연산농협창고의 재탄생 (발표자: 황순우)
17시~19시	둘러앉은밥상	사라져가는 충남 향토의 맛, 식힌 김치로 차린 둘러앉은 밥상

UN 지속가능한 미식의 날(6/18) 기념 문.. : 네이버블로그 (naver.com)

II. 미식체험 여행의 확장

■ 지역자원가치 재발견, 지역 생산자지원 : 홍천 숲 여행 FOR;REST

홍천숲 여행을 즐기는 방법

1. 숲 해설



홍천숲 여행을 즐기는 방법

2. 숲 요가



https://www.youtube.com/watch?v=4Jp48_lhgrw

II. 미식체험 여행의 확장

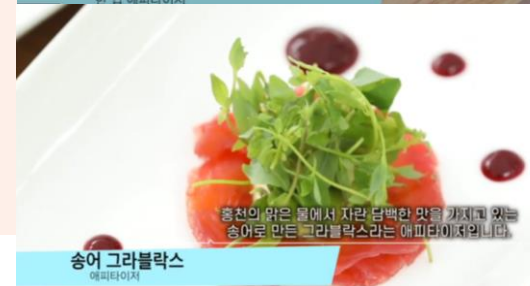
■ 홍천 숲 여행 FOR;REST

홍천숲 여행을 즐기는 방법

3. 숲 다이닝



For:rest#3 숲속에서의 점심식사



https://www.youtube.com/watch?v=4Jp48_lhgrw

II. 미식체험 여행의 확장

■ 홍천 숲 여행 FOR;REST

홍천숲 여행을 즐기는 방법

4. 숲 드로잉



https://www.youtube.com/watch?v=4Jp48_lhgrw

II. 미식체험 여행의 확장

- 일본 간사이 생태미식여행



일본 간사이 봄의 향연 – 한국미식관광협회 (kocta.org)

생태미식여행학교 1일차

2024년 4월 21일(일) 교토

시간	일정	비고
08:30	· 개별 항공편 이동	
11:00	· 일본 간사이국제공항 집합 (North Wing 시계탑 아래)	
13:00	· 교토 야오이치 세이보리 옥상텃밭 팜투테이블 레스토랑	중식(코스)
15:00	· 쿠라다이미소 일본 전역의 32줄 미소 편집쇼 · 초야 우메슈 전문기업의 체험 프로그램 스튜디오	조별활동
16:00	· 니시키 이치바 교토의 부엌 전통과 진화를 맛보다 · 잇포도 300년 역사 일본 전통 찻집 · 인당 2,000엔 으로 가장 매력적인 자유식 구성 콘테스트	조별활동& 석식(자유식)
19:00	· 교토 온야도 노노 교토 온천호텔 · 자유활동: 교토 역구내 오미야게 매장 투어 등	아식(소유리멘)



생태미식여행학교 감사이편

생태미식여행학교 2일차

2024년 4월 22일 (월) 우지/나라

시간	일정	비고
09:00	• 호텔 조식 후 출발	조식(호텔식)
10:00	• 우지시 보도인 세계문화유산 우지 강변 산책	
11:00	• 나카무라토키치 총본산, 호호호지차, 말차리퍼블릭 등 우지차 브랜드 산책	조별활동& 중식(밀차소바, 파르페)
15:00	• 나라 마루토쇼유 미술관 그린스타 간장시보리 체험 및 구라모토요리 코스 (나라현에서 가장 오래된 간장 양조장)	석식(소유코스)
20:00	• 마루토쇼유 호텔 숙박	



생태미식여행학교 감사이편

생태미식여행학교 3일차

2024년 4월 23일(화) 고배

시간	일정	비고
08:00	• 마루토쇼유 간장을 테마로 한 조식	조식(세트메뉴)
09:30	• 체크아웃 출발 (2시간 이동)	
11:30	• 단바시 사사야마 향토요리 가츠교갓포 호교엔	중식(세트메뉴)
14:00	• 단바시 사사야마 구로마메 특산물 오다카기상점 산책	
18:00	• 고베 아리마 캣코엔 유계초산소 온천호텔 체크인	
18:30	• 계절별 가이세키 요리	석식(가이세키)



생태미식여행학교 감사이편

II. 미식체험 여행의 확장

- 지역의 문제 해결에 도움 이 되는 체험여행
 - 지역생산자 지원 , 부족한 일손 도움



농부하루

'농부하루'는 농촌 일손 부족 해결에 보탬이 되면서 도시민들이 농사와 식사의 즐거움을 경험하는 날, 농부의 눈으로 자연을 바라보고 땀 흘리며 농사를 경험하는 날입니다.

2022년 _ 농부하루



#10. 토종 작물 채종과 토종 밥상
일시 | 2022.06.07

장소 | 논산 더불어농원

#11. 손 모내기과 청년 농부의 지혜
일시 | 2022.06.09

장소 | 완주 너머굴농장

#12. 한지형 마늘 수확과 농부의 브런치
일시 | 2022.06.15

장소 | 논산 서풍골

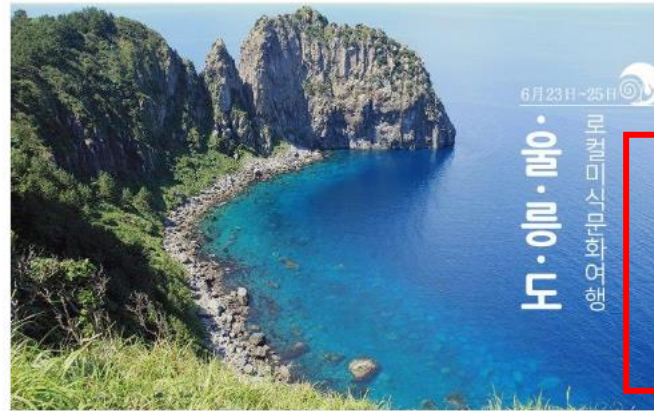
#13. 가지치기와 와인 체험
일시 | 2022.06.23

장소 | 홍천 샤평나드리

내일의식탁 (tomorrows-table.com)

II. 미식체험 여행의 확장

- 로컬미식여행
- 전 지구적 기후위기, 생물종다양성 소멸되는
위기에 대응하기 위한 여행 컨셉
- 해당지역만의 로컬자원, 음식의 재발견



로컬미식여행

전지구적인 기후 위기와 생물종다양성이 소멸되는 위기에 대응하기 위한 여행입니다. 우리 주변에서 사라져가는 먹거리를 지켜가는 사람들과 만나고, 지역에서만 맛볼 수 있는 특별한 음식을 만나봅니다. 지역의 좋은 자연, 미식, 관광 자원을 발굴하고 책임감있는 여행 문화를 만들기 위해 고민합니다.

2016, 2019년 _ 울릉도 로컬미식여행



주관/주최

슬로푸드문화원

날짜

#1. 2016.03.07 - 03.08 (1회)

#2. 2019.06.23 - 06.25 (2회)

POST #1

내일의식탁 (tomorrows-table.com)

II. 미식체험 여행의 확장

■ 지역시장 체험

- 음식판매공간을 지역특산물 체험공간으로 활용, 음식자원 중 특별한 스토리 있는 공간 중심으로 개발
 - 일본 간사이지역 쿠로오 시장 참치해체쇼 : 참치해체쇼가 관광객의 볼거리 제공 -> 지역경제 활성화에 기여



[와카야마 여행]참치 해체쇼와 해산물 바비큐를.. : 네이버블로그 (naver.com)

- 영국 보로우 마켓 : 가이드의 설명 들으며 시장투어 -> 식료품상회 상인들과 대화, 시식가능, 입구레스토랑에서 관련 음식 체험

ESTABLISHED
1756
**BOROUGH
MARKET**

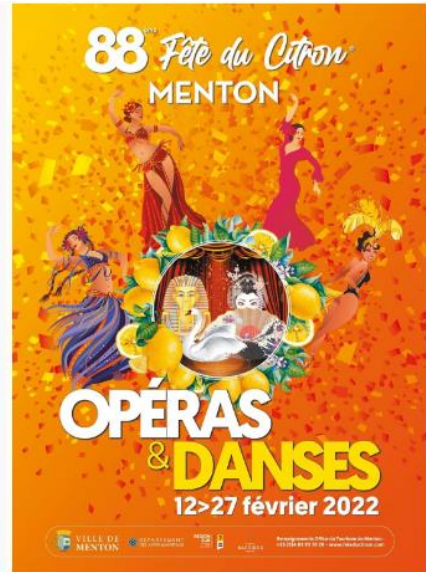


〈 출처 〉 Opening times and travel guide | Borough Market

II. 미식체험 여행의 확장

■ 지역축제체험

- 프랑스 망통레몬축제 (Menton Lemon Festival):
- 프랑스 남부 프로방스 알프코트다쥐르 주의 작은 마을 망통(Menton)에서 매년 2월에 열리는 레몬을 소재로 열리는 축제
- 아름다운 풍경과 온난한 기후를 자랑하는 세계적인 휴양지 코트다쥐르(Côte d'Azur, 쪽빛 해안)에 자리한 망통은 예로부터 가까운 거리에 있는 니스와 함께 유럽의 왕족과 귀족이 추운 겨울을 나던 곳으로 널리 알려졌다. 본래 망통에서는 19세기 말부터 사육제 기간에 가장 행렬을 선보였는데, 여기에 망통의 특산물인 레몬을 결합시키면서 지금과 같은 형태의 축제가 탄생
- 지역 특산물을 활용해 도시를 알리는 것은 물론 지역의 정체성을 확립한 대표 사례



II. 미식체험 여행의 확장

■ 일본 지산지소

— 로컬푸드, 지역식재료 권장

일본 지산지소 운동 오다이바의 아쿠아시티

일본요리는 '보면서 즐기는' 요리다. 그만큼 요리는 맛뿐만 아니라 색깔이나 모양에서 색다른 즐거움을 준다. 일본 요리도 우리나라와 마찬가지로 주식이고 생선과 채소 등을 부식으로 하는 기본 유형을 유지해왔다.



LOCAL DISC



이미지 출처 _ tokyuensen.com



〈출처〉 2023년도 36회 한국식공간학회 학술대회 자료집 “ 웰니스산업과 푸드 ”

II. 미식체험 여행의 확장

3. 웰니스 관광(wellness Tourism)에 대한 관심 증대

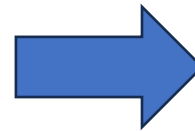
1) 웰니스는 생활습관 개선부터 시작, 정신수양까지 범위 넓음

- 웰니스 관광을 실천하고자 미식의 개념을 접목

(ex) 건강관리 관광 healthcare tourism : 온천여행 + 지역 미식

‘미식(美食, Gastronomy)’

- 음식과 문화를 연구
- 맛있는 음식을 준비하고 접대하는 기술
- 특정 지역의 조리 방식 등에 대한 연구
- 좋은 음식, 또는 그런 음식을 먹음



일본온천과 가이사키요리

일본은 치료 효과가 있는 것으로 알려진 온천으로 유명하다.

가이세키라고 알려진 전통 멀티 코스 식사는 제철, 지역 및 아름답게 표현된 재료를 강조하여 전체적인 식사 경험을 제공한다.

- 홋카이도 - 게 요리
- 교토 - 가이세키 요리
- 오사카 - 패스트푸드
- 고베 - 소고기 요리
- 오키나와 - 고구마



〈출처〉 2023년도 36회 한국식공간학회 학술대회 자료집 “ 웰니스산업과 푸드 ”

II. 미식체험 여행의 확장

2) 4가지 가치에 따른 웰니스 관광활동- 방문장소 선택 및 계획

핵심가치	생활습관 개선	건강, 체력관리	뷰티, 미용	명상, 정신수양
활동	생활습관 개선 식이요법 해독요법	만성질환관리 한방의학 통합의학 건강검진	스파 마사지 테라피 다이어트 항노화	스트레스관리 기수련, 요가 재충전 원기회복
방문장소	웰니스센터 유기농식당 약선식당 면역력강화센터 생활습관관리 센터	만성질환관리센터 통합의학센터 체형관리시설 건강걷기 체험센터 한의원 건강검진센터	웰니스리조트 휴양지 리조트 테라피센터 항노화센터 다이어트센터	기치료센터 명상원 요가스튜디오 산림욕장 템플데이 자연치유시설

II. 미식체험 여행의 확장

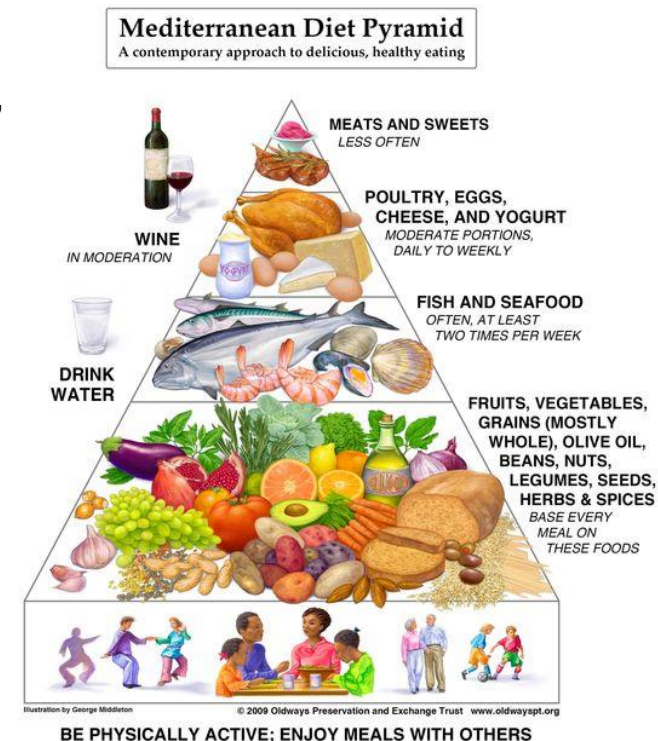
■ 블루존 식단 의 특징

- 세계적으로 이름난 블루존은 니코야(Nicoya, 코스타리카), 샤르데냐(Sardinia, 이탈리아), 이카리아(Ikaria, 그리스), 오키나와(Okinawa, 일본)지역으로 세계인들로부터 큰 관심
- 블루존은 전 세계에서 100세 이상의 건강한 노인들의 비율이 가장 높은, 즉 인구통계학적으로 확인되고 지리적으로 선정된 5개 지역
- 블루존의 음식 역시 건강, 맛의 기쁨, 배를 채움, 행복감을 경험하는 식단.

II. 미식체험 여행의 확장

■ 지중해 식단'(Mediterranean Diet)

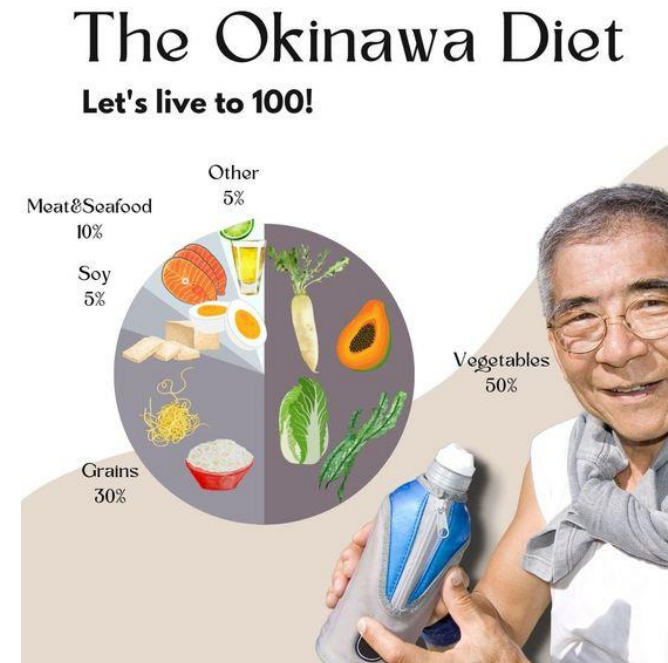
- 지중해 크레타 그리스, 남부 이탈리아 사람들의 식단
- 지중해 연안의 농산물, 해산물, 축산물의 생산, 저장 가공처리, 그리고 레시피를 나누고 소비하는 것을 포괄하는 문화
- 맛있는 음식 뿐만 아니라 여유로운 식사, 사교활동, 신체활동이 포함된 라이프 스타일 경험하기 위해 방문
- 지중해 식단이 인기를 끄는 이유는 이곳 사람들이 **다른 지역 사람들보다 심장병, 만성질환, 비만 등의 발병률이 낮다는 사실**
- **세계보건기구(WHO)역시 건강한 식생활로 인정**
- 지중해 식단은 통곡물, 양질의 지방(생선, **올리브오일**, 견과류) 가금류, 야채, 과일, 생선(등푸른생선),
콩과류, 유제품(우유, 요쿠르트), 저염식, 붉은 고기(소고기)등으로 구성



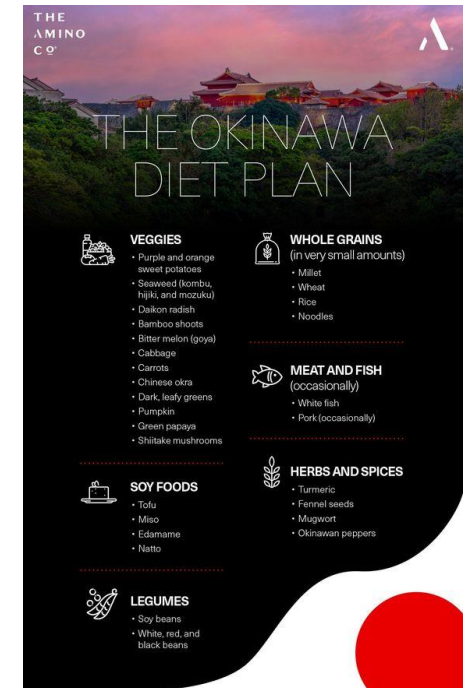
II. 미식체험 여행의 확장

■ 일본 오키나와 식단

- 일본은 장수국가 1위.
- 미국 주간지 타임(Times)은 2004년 특집 기사를 통해 “100세까지 건강하게 살고 싶다면 오키나와를 배워라”고 함.
- 일본인의 비만율은 3%로 세계 1위를 기록하고 있어 다른 나라들보다 매우 낮은 수준. 미국인들보다 약 25% 적은 칼로리를 섭취
- 일본의 전통식단은 오키나와 식단(Okinawan diet)을 포함해 생선, 야채, 과일, 콩과 두부, 해조류(대구, 연어 새우, 문어), 고구마, 쌀밥, 염분이 적은 음식으로 구성. 절제된 균형식단



(787) Pinterest



II. 미식체험 여행의 확장

- 인도의 Ayurveda 휴양지

- 몸과 마음, 정신을 조화롭게 하는 인도의 고대 전통과 이를 체험할 수 있는 곳
- 아유르베다는 3,000여 년 전 인도에서 시작되었으며, 남부 케랄라 주는 이 고대 의학 체계의 르네상스 중심에 있는
- 케랄라 같은곳의 아유르베다 휴양지에는 맞춤형 웰니스 프로그램, 허브트리트먼트, 요가, 개별 도샤(신체유형)에 맞춘 특정 아유르베다 식단 포함



Ayurveda | Arya Vaidya Sala Kottakkal



- 케랄라의 아유르베다 웰니스 관광|작성자 Zeitgeber

II. 미식체험 여행의 확장

■ 인도의 Ayurveda 휴양지



인도 북부 히말라야 산자락에 자리 잡은 스파 리조트 '아난다 스파'의 모습. 수도인 뉴델리에서 차로 5~8시간 이동해야 하지만 인도 전통 의학과 요가 등을 접목한 창의적인 의료관광 상품으로 세계 각국의 관광객을 끌어들이고 있다. 아난다 스파 홈페이지

요가, 명사, 프라나야마(호흡), आयुर्वेद 요법

■ 중동 : 치바숨의 줄랄 웰니스 리조트



중동 최초로 아랍과 이슬람 전통 의학과 전인적 건강 및 웰빙을 결합한 치바숨의 줄랄 웰니스 리조트도 있습니다.



장수 웰니스 여행 : 네이버 블로그 ([naver.com](https://blog.naver.com))

II. 미식체험 여행의 확장

- **메이어라이프(Mayrlife)** : 오스트리아의 알타우제 호수의 아름다운 경치 속에서 생물학적 노화를 늦춰주는 맞춤형 식단, 의료 지원 및 항염증 프로그램을 제공
- **뷔르겐스톡 호텔 앤 알파인 스파(Bürgenstock Hotel and Alpine Spa)**: 스위스의 드라마틱한 루체른 호수를 배경으로 최첨단 진단 검사를 제공.
- **SHA 웰니스(SHA Wellness)**: 텔로미어 길이와 노화 면역 프로파일링을 포함한 건강한 노화 컨설팅과 세계적으로 맛있기로 유명한 마크로비오틱 메뉴를 제공.
- **식스 센스 이비사(Six Senses Ibiza)**: 기간에 따라 1일, 3일, 7일간 의료 전문가가 영양 지원, 운동, 바이오 해킹 및 첨단 장수 과학을 반영한 특정 치료법을 통해 활력을 되찾도록 도와주는 장수 프로그램 로즈 바(Rose Bar)를 운영.
- **팔리스 메라노(Palace Merano)**: 전통 중국 의학을 통해 몸과 마음의 균형을 찾아주고, 최신 서양 과학을 통해 영양학적으로 균형 잡힌 메뉴를 제공하는 새로운 장수 프로그램인 리바이탈 디톡스(Revital Detox for Longevity)를 선보입니다. 탁 트인 산의 전망을 배경으로 끝없이 펼쳐진 자연 산책로를 걸으며 휴식과 삶의 변화를 동시에 누릴 수 있음

II. 미식체험 여행의 확장

■ 제주: WE호텔 웰니스센터

[WE, Healing with you] 프로그램은 모든 투숙객에게 무료로 제공하는데 4가지 중 1가지를 선택하여 이용
웰니스 프로그램에는 야외에서 진행하는 '숲에서'와 '아침깨움요가' 프로그램이 있고,
실내에서 진행하는 '아쿠아카밍'과 '크리스탈싱잉볼' 프로그램이 있다.



WE, Healing with you 크리스탈싱잉볼 프로그램



WE, Healing with you 아쿠아카밍 프로그램



WE, Healing with you 아침깨움요가 프로그램



〈주변여행지〉

본태박물관 세계적인□건축가□안도□다다오가□설계한□전시관

제주녹차미로공원

천제연폭포제주도 3대□폭포□가운데□하나로□하늘에서□일곱□선녀가□목욕을□하러□내려왔다는□전설

퍼시픽 마리나 요트투어

Ⅲ. 미식체험상품기획 시작 – 지역선정위한 참고사례

< Case Study : 경주 >

왜 경주인가?

.....

몇 년 전부터 뉴트로의 열풍으로 도시와는 다른 문화를 즐기고자 하는 관광객들에게

각 지역의 전통, 근대적 자취 남아있는 지역의 재해석에 관심 증가

(ex) 군산, 목포, 광주 도심

지역 및 도시선정이유

역사의 보고, 경주

- 1) 경주는 한국의 대표적인 관광지역으로 역사적 가치가 충분하고, 불교문화를 배경으로 하는 독특한 향토 문화가 존재 함에도 불구하고 지역사회문화가 심각하게 침체 (지역의 강한 보수성, 노인세대의 안주, 젊은세대의 인식부족)
- 2) 밀레니얼 이후의 세대는 더이상 경주에 거주하고 싶어하지 않으며, 어린아이부터 노인층에 이르기까지 다양한 연령층이 방문함에도 관광객의 경우에도 유적(대릉원, 불국사, 석굴암 등) 및 유명관광지(엑스포, 밀레니얼파크) 이외에 경주다움, 경주만의 문화를 맛보고 즐길 수 있는 콘텐츠들이 부족한 실정
- 3) 급속한 산업화와 현대화로 이룬 성장 뒤에는 전통과 지역색을 보존하고자 하는 논의가 충분한 시간을 두고 논의되지 못한 채 정부 및 공공기관의 주도로 전통을 보존하려는 시도와 발전이 이어져 옴 (ex) 용역과제 중심의 음식점 개발이후 지역화. 대중화 부족
- 4) 지역이기주의, 상업적 논리로 인해 잠깐의 유행이 또다른 지역침체로 이어지는 젠트리피케이션이 아닌 우리 세대와 그리고 앞으로의 세대를 위해서 경주지역 주민이 중심이 되는 자생적 문화개발에 대한 플랫폼, 허브공간 필요에서 출발

Ⅲ. 미식체험상품기획 시작 – 지역선정위한 참고사례

자원목록

[자연환경] 경주의 농촌, 산촌, 어촌의 식재료, 특산물

[기술환경] 조리방법 – 토박이 향토음식 레시피

[인문환경]

한국의 식기, 도구 – 친환경적 재료를 사용하며 이동성을 고려한 재질

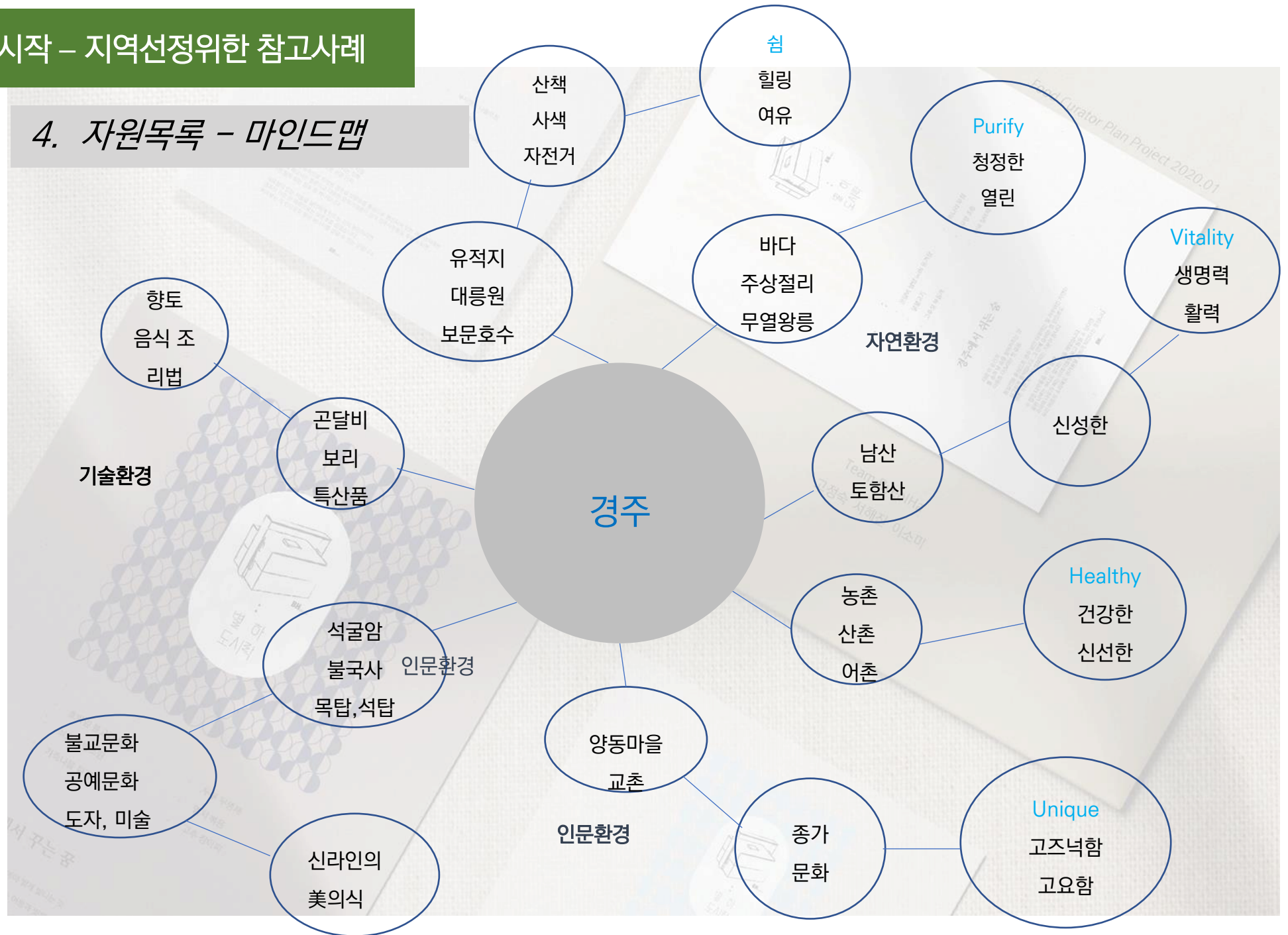
한국의 발효음식 – 경주 지역 향토 장 ex)시금장

[확장자원]

확장자원			
	필요여부 (O, X)	세부 필요 내용	고려사항 & 비고
시설	O	(1)도시락을 판매할 수 있는 시설_주요 관광지에 위치할 푸드트럭 (2)도시락 생산 및 지역주민의 허브가 될 수 있는 공유 공간	
활동	O	자료수집활동. 생산활동, 마케팅 활동. 이벤트 활동	
이벤트	O	경주지역 토착 식재료와 향토음식 레시피 컬렉티브를 위한 파티 겸 심포지엄 형태의 이벤트	
조직	O	도시락 생산 판매 유통뿐만 아니라 자료를 수집하고 아카이빙, 교육 하는 조직	
사람	O	경주 지역 토착 식재료 수집가 경주 지역 향토음식에 대한 지식을 가진 모든 노인 도시락 생산과 판매 마케팅을 위한 청년 조합	

Ⅲ. 미식체험상품기획 시작 – 지역선정위한 참고사례

4. 자원목록 - 마인드맵



Ⅲ. 미식체험상품기획 시작 – 지역선정위한 참고사례

SWOT 분석

강점(strength), 약점(weakness), 기회(opportunity), 위협(threat)

- 관광객들이 기존에 쉽게 접할 수 없었던 향토 음식을 한번에 맛볼 수 있다

- 지리적 접근성이 높다_원하는 모든 장소에서 먹을 수 있다.

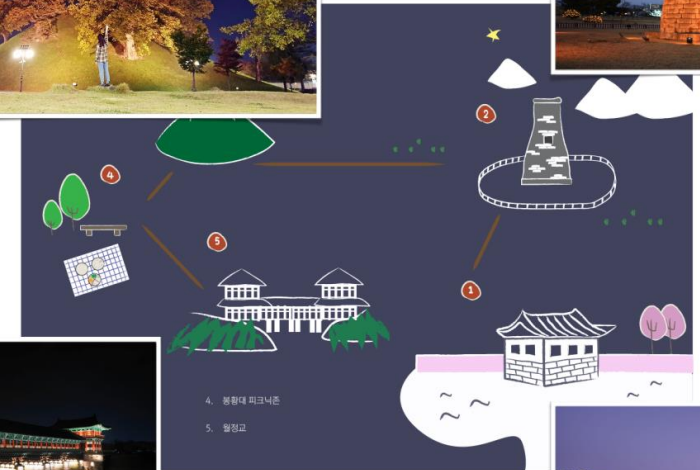
- 1인 여행 증가, 가심비 추구현상

경주 향토음식 도시락

- 관광객들이 쉽게 접근할 수며 특성이 담긴 차별화된
- 향토음식을 즐길 수 있는 기존의 식당이 많지 않음
- 특히 경주 향토음식 도시락을 전문으로 하는 업체는 없음
- 소자본 창업 가능(기존 반찬가게 이용가능)

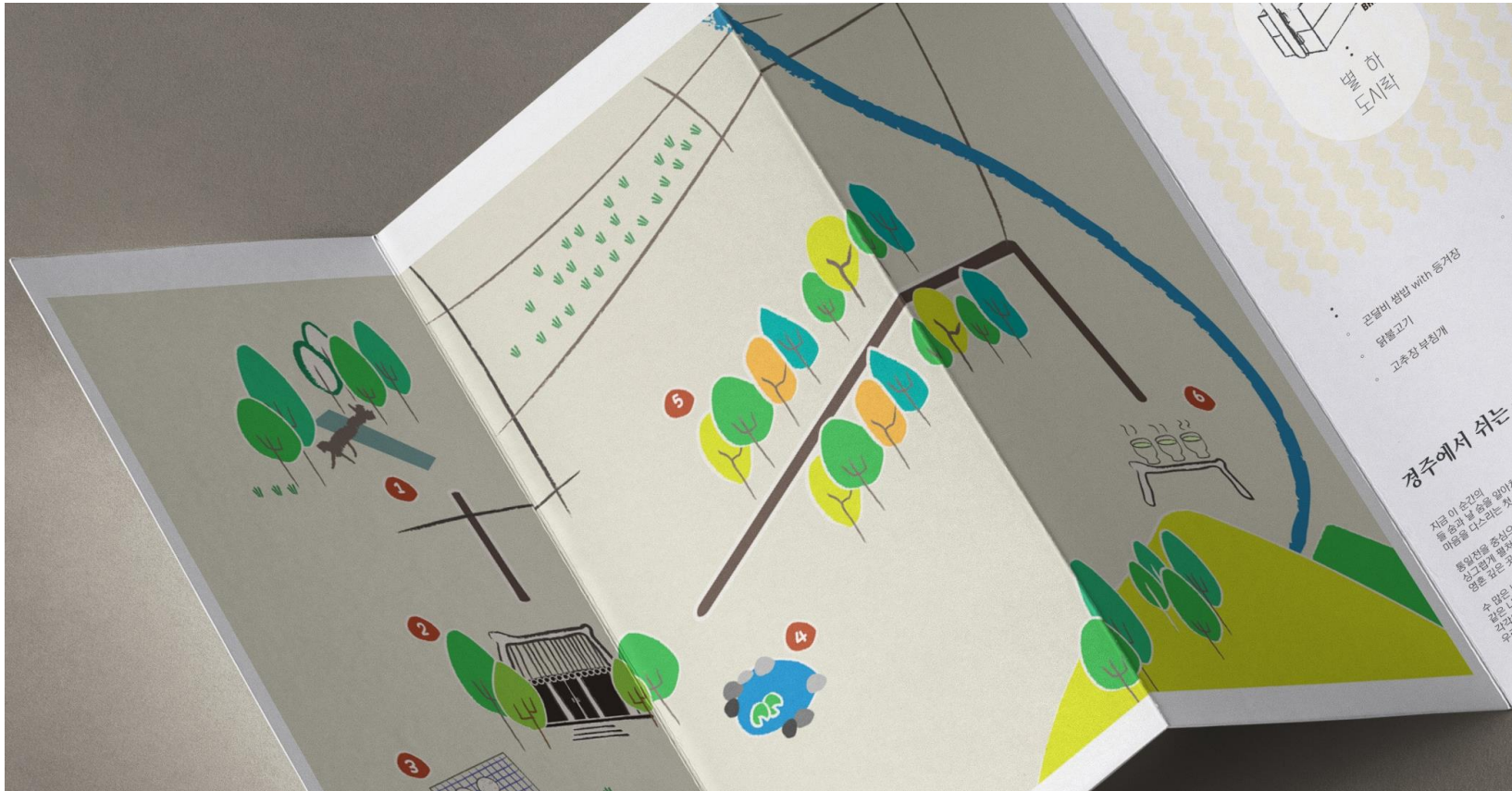
- 기후의 영향을 받는다.
- 신선도 온도유지

경영측면에서 수익창출비율 적음
배달형태나 픽업존 선정
(기존상권과의 충돌)



Ⅲ. 미식체험상품기획 시작 – 지역선정위한 참고사례

Set A . 경주에서 쉬는 숨



© 이소미, 서혜진



별 하
도시락

：

- 곤달비 생밥 with 등거장
- 미나리 무침
- 달불고기
- 우영 조림
- 고추장 부침개
- 더덕 장아찌

경주에서 쉬는 숨

지금 이 순간의
불 숨과 날 숨을 알아차리는 것
마음을 다스리는 첫 걸음

통일전을 중심으로 경주 남산 아래에는 잘 가꾸어진 자연이
싱그럽게 펼쳐집니다. 그 안에 숨쉬는 것 만으로도
영혼 깊은 곳까지 정화되는 기분이 듭니다.

수 많은 나무들을 마주할 때,
같은 나무는 하나도 없다는 것을 깨닫습니다.
각각의 나무가 하는 이야기들을 보고 들을 수 있다면
우리 마음의 소리에도 귀가울릴 준비가 되었다는 뜻입니다.

BH...

Ⅲ. 미식체험상품기획 시작 – 지역선정위한 참고사례

Set B . 경주에서 돈는 흥



© 이소미, 서혜진



경주에서 돈는 흥

사람의 모든 것이 높아짐이 없던 시절
우리의 낙천성을 다시 일으키는 오락
돌길 거리로 가득한 보문 관광 단지

아시아 3대 유적으로 지정된 경주의 보문호를 중심으로 형성되어 있는 관광단지에는
산책과 피크닉은 물론이고 다양한 오락거리들이 있어 경주시민들도 주말에 되면
가장 많이 찾는 장소 중 하나입니다.

지속할어 있는 서울을 살만하게 만드는 것이 한강이라면
경주의 가장 큰 매력으로는 보문호를 꼽겠습니다.
바라보는 것 만으로도 맑은 에너지를 얻을 수 있는 곳입니다.

Ⅲ. 미식체험상품기획 시작 – 지역선정위한 참고사례

Set C . 경주에서 꾸는 꿈



© 이소미, 서혜진



- 호박잎 불고기 생법
- 쇠고기 볶조림
- 가족나눔 튀김
- 두부 무생채
- 멸치 볶음
- 고추 장아찌

경주에서 꾸는 꿈

어둠이 짙게 깔린 후에야 밝게 빛나는 것
별, 도시, 그리고 사람
한 도시의 야경을 만드는 어둠과 빛의 하모니

동양 최초의 천문대, 첨성대와 밤이 되면 더욱 아름다움을 더하는 동궁과 월지
경주의 주요 야경 스팟들은 밤에도 좋지않은 노을이 질 때부터 활용하기 시작합니다.
봉황대의 고분을 사이에서 느긋하게 일몰을 즐겨보세요.

천년 전 신라인들이 보던 하늘을 우리도 올려다 봅니다.
별을 마주보는 것조차 쉽게 허락되지 않는 시대이지만
경주는 아직 어둠의 아름다움을 간직하고 있는 곳입니다.

Ⅲ. 미식체험상품기획 시작 – 지역선정위한 참고사례

Set C . 경주에서 여는 창



© 이소미, 서혜진



- 곤달비 제육 김밥
- 다시마 튀각
- 상어고기 정조림
- 곰피채 초무침
- 연근전
- 산초 장아찌

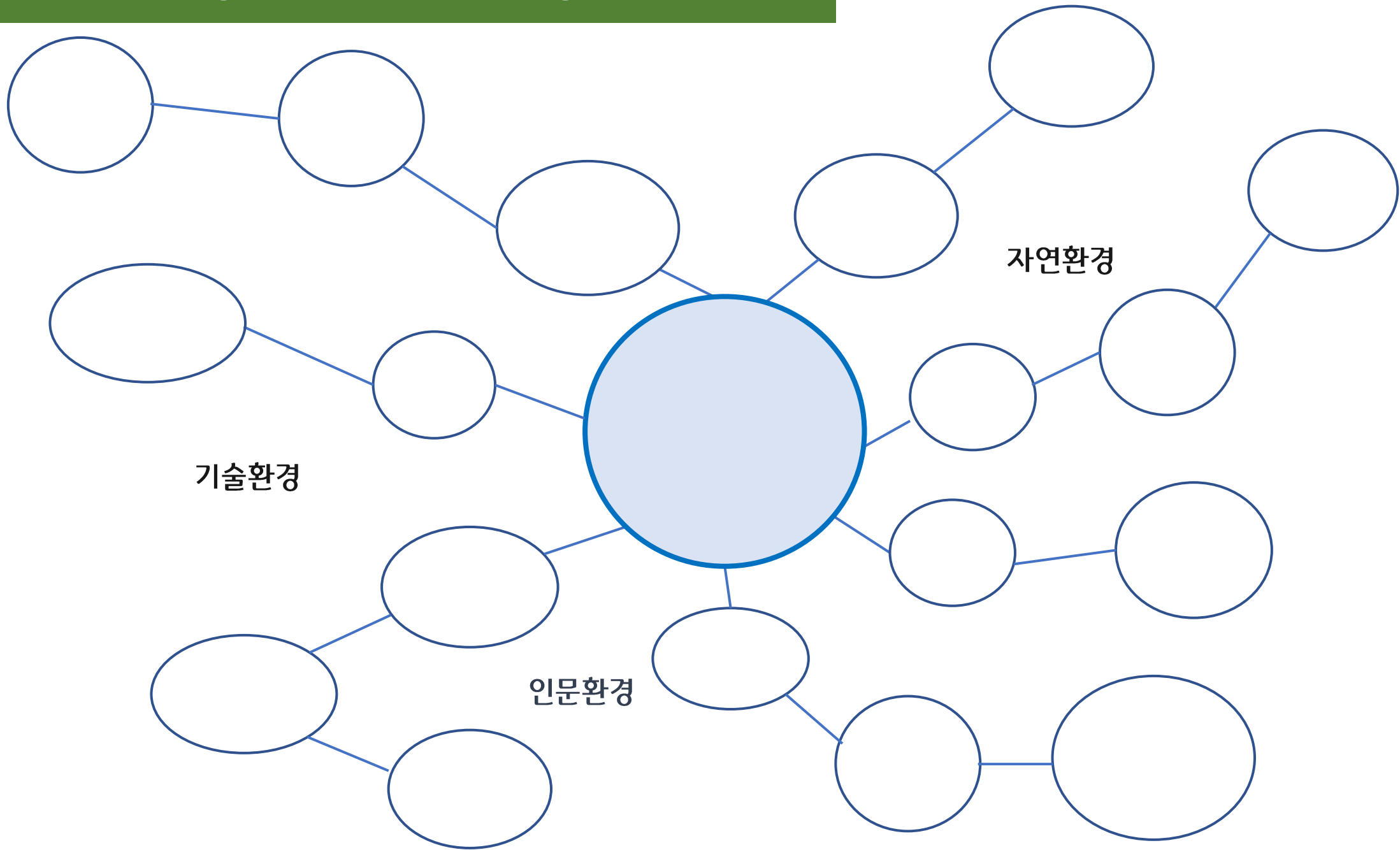
경주에서 여는 창

제주도처럼 화려하지도 부산이나 강릉처럼 트렌디 하지 않은
경주 바다만의 고즈넉한 매력
고요한 바다 앞에서 나의 창을 여는 것

경주의 바다는 모래사장보다는 암석으로 이루어진 곳이 많아 대중적으로 인기가 많은 곳은
아니지만, 그래서 더 조용하고 사색을 즐길 수 있는 장점이 있습니다.
묘하게 강력한 기운이 느껴지는 문무대왕릉과 독특한 지형이 볼거리를 제공합니다.

모든 문제의 해답은 핸드폰이 아닌 내 안에 있습니다.
피도소리에 사색하는 시간을 알기만
새로운 창이 열리게 될지도 모릅니다.

Ⅳ. 미식체험 상품기획 위한 지역의 자원선정 - 마인드맵



- Global Dining Trend] ‘먹고 사는 일’을 넘어 확장되는 미식의 가치, 미식을 통해 지속가능한 미래와 공동체의 안녕을 도모하다 (<http://www.hotelrestaurant.co.kr/news/article.html?no=11475>)
- 건강한 식단: 지중해 식단, 오키나와 식단 : 네이버 블로그 (naver.com)
- 망통 레몬 축제 [Lemon Festival Menton] (세계의 축제 · 기념일 백과, 류정아, 오애리, 김홍희)
- 훨씬 더 길고 건강한 삶을 위한 전문가의 10가지 팁 | 보그 코리아 (Vogue Korea)
- 케랄라의 아유르베다 웰니스 관광|작성자 Zeitgeber
- https://www.youtube.com/watch?v=4Jp48_lhgrw
- 2023년도 36회 한국식공간학회 학술대회 자료집 “ 웰니스산업과 푸드 ”
- 2024 세계 식물성 식품 박람회-미국 (PLANT BASED WORLD EXPO)|