

착한 식당

착한식당 가이드북



먹거리X파일

매주 금요일 밤 11시

꿈을 담은 캔버스채널A

먹거리 X파일

방송시간: 매주 금요일 밤 11시

진행: 김진 기자(채널 A 보도본부 기자)

〈먹거리 X파일〉은 외식업계에 만연한 불량 음식재료의 사용실태, 먹거리의 생산, 제조, 유통과정에서 벌어지는 불법현장을 파헤치고 고발하고 있습니다. 단순히 고발에 그치지 않고 제작진과 전문 평가단의 철저한 검증을 거쳐 좋은 식재료를 정직하게 사용하는 식당을 찾아 '착한 식당'으로 선정함으로써 시청자 사이에서 화제를 모으고 있습니다.



〈먹거리 X파일 3대 캠페인〉

MSG 선택제

MSG는 재료의 질과 신선도, 만드는 사람의 정성에 관계없이 쉽게 맛을 내고 다른 재료의 원래 맛을 없애버립니다. 식탁에 쏘는 정성이 사라진다면 우리 음식문화도 결국 MSG에 자리를 비켜줘야 하지 않을까요. 〈먹거리 X파일〉은 식당 식탁에 MSG를 놓고 손님이 스스로 넣을 수 있도록 하자는 'MSG 선택제'를 제안합니다. MSG 선택권을 소비자에게 돌려주자는 것입니다.

나트륨 줄이기

한국인의 소금 섭취량은 세계 1위입니다. 소금을 줄이면 평균 수명 10년이 늘어난다고 합니다. 짠 맛에 중독된 한국인의 건강, 이대로 괜찮을까요. 〈먹거리 X파일〉은 침묵의 살인자, 나트륨 줄이기를 제안합니다. 가공식품 섭취를 줄이고 저염식을 생활화하는 사회적 분위기를 만들어 나가겠습니다.

빙초산 추방

마트에서 쉽게 살 수 있는 가공식품에 들어있는 빙초산, 식육에서 분리한 화학물질인 빙초산은 신체에 묻으면 치명적인 화상을 입을 수 있고 직접 마시면 사망에 이를 수 있습니다. 〈먹거리 X파일〉의 지속적인 문제제기 이후 국회에서는 빙초산을 일반 소매점에서 판매하지 못하도록 하는 법안이 추진되고 있으며 '합성식초'라는 용어를 희석조산으로 바꾸는 방안이 검토되고 있습니다.

〈먹거리 X파일〉제보전화: 02-2020-3333-4

착한식당 서울



정성 가득 조리법으로 만든 생라면

나고미앤겐로쿠

주소 서울 마포구 서교동 370-24

전화 02-324-8545

메뉴 돈코츠 라멘, 나고미 라멘, 차슈멘, 격신 라멘

큐슈 정통 돈코츠 라멘을 선보이며 꾸준한 사랑을 받는 곳. 돼지 사골 등을 넣고 48시간 우려냈기 때문에 국물 맛이 진하다. 또한 간수를 사용한 자가제면을 고집한다. 정통 돈코츠라멘에 저온 반숙 계란을 올린 나고미 라멘은 인기메뉴 중 하나. 손님들의 넉넉한 식사를 위해 1인 1식 주문시 면사리를 무료 제공하니 국물 맛을 천천히 음미해도 좋다.



건강한 재료로 만든 수제 햄버거

데일리 라운드

주소 서울 마포구 서교동 332-33

전화 02-332-7880

메뉴 수제버거, 치아바타 샌드위치, 홈메이드 샐러드 등

이곳의 햄버거는 '정크푸드'가 아니다. 유기농밀가루로 자연 발효시킨 빵, 100% 호주산 순식고기를 사용한 패티, 당일 구입한 친환경 채소와 무항생제 달걀로 그날 판매할 건강한 햄버거를 만든다. 프리미엄 슬로푸드를 지향하고 있어 가장 신선한 상태로 음식을 제공하기 위해 주문 즉시 조리하기 때문에 음식이 나오기까지 시간은 다소 소요되는 편.



옛 방식 그대로 장인정신으로 빚는 떡

떡의 미학

주소 서울 서대문구 연희동 85-17 1층

전화 02-324-3638

메뉴 두툼떡, 쪽깬떡, 녹두편, 단호박편, 색단자, 유자단자, 약식 등

재료 준비부터 떡을 빚는 과정 모두 기계의 도움 없이 수작업으로 이뤄진다. 양평에서 위탁생산한 찹쌀과 제주산 유채꽃, 가평산 최상품 잣, 오대산 석이버섯, 보은산 대추 등 전국에서 최고의 재료를 쓴다. 짙은 맛을 조금이라도 더 없애기 위해 호두 속껍질을 하나하나 벗길 만큼 재료에 쏟는 정성이 깊다. 가히 '장인의 떡'이라 할만하다.



자연산 토종 미꾸리만으로 끓인 추어탕

별교영양추어탕

주소 서울 종로구 명륜3가 2-24호

전화 02-741-6458

메뉴 갈추어탕, 추어통탕, 추어튀김, 홍어무침, 메기 매운탕 등

전국을 돌며 잡아온 자연산 토종 '미꾸리'로 추어탕을 끓이는 곳. 미꾸리는 미꾸라지보다 가늘어 부드럽게 씹히는 맛이 일품으로 2급수 이상 물에서만 산다. 이곳 추어탕은 다른 곳과 달리 국물이 사골국물처럼 뽕뽕하다. 식탁이 몇 개 안 되는 이 작은 식당은 잡아온 미꾸리가 다 떨어지면 가게 문을 닫는다. 방문 전 영업여부 확인이 필수.



통밀을 직접 갈아 '느리게' 만드는 빵

빵드뽕뽕

주소 서울 강남구 신사동 572-2 (압구정역 4번 출구) 전화 02-543-5232

메뉴 통밀로 만든 식빵, 호밀빵, 천연발효빵 등

첨가물을 넣지 않은 건강한 빵을 만든다. 이스트 대신 천연효모를 쓰고, 전남 구례에서 직접 밀밭을 가꿔 생산한 우리 밀을 유기농 밀가루와 섞어 쓴다. 매장 한 칸에는 통밀을 직접 갈기 위한 제분기도 있다. 첨가물이 없어 다소 거친 식감이지만 자극적인 맛 대신 순수한 빵 맛이 미소를 짓게 만든다. 저녁이면 빵이 떨어지기 일쑤니 서두를 것.



깨끗한 기름으로 바로 만드는 튀김

요요미

주소 서울 은평구 응암동 87-36 1층 전화 070-4312-5985

메뉴 모듬 튀김세트, 2인 튀김 세트, 국물 떡볶이, 달콤고구마 튀김, 포타리 김말이 튀김

주문이 들어오면 손님이 보는 앞에서 조리가 시작된다. 그러다보니 튀김이 나올 때까지는 최소 10분 이상을 기다려야 한다. 기름은 매일 새것으로 교체한다. 재료도 전국 각지의 대표 산지에서 수확한 것을 쓴다. 대왕오징어가 아닌 국내산 오징어를 사용한 오징어 튀김과 새우의 수염까지 살아있는 새우튀김을 잇을 수 없다는 손님이 많다.



'방금 지은 밥' 고집하는 백반 집

일미식당

주소 서울 종로구 낙원동 284-6 낙원상가 지하 전화 02-766-6588

메뉴 청국장찌개, 김치찌개, 해물된장, 오징어볶음, 제육볶음 등

이곳에서는 30인분 밥술에 밥을 할 때 딱 절반, 15인분만 안친다. 당연히 자주 밥을 지어야 한다. 주인 고향원 씨는 "손님에게 '갓 지은 밥'을 먹게 하기 위해서"라고 말한다. 이유는 또 있다. 밥을 한꺼번에 많이 하면 밀에 있는 밥이 눌러 맛이 덜해지기 때문이다. 이 식당을 찾는 이들은 어머니가 해준 것 같은 갓 지은 '밥맛'에 중독이 됐다고 한다.



신선한 선지와 야채로 매일 직접 만드는 순대

제일 아버지 순대

주소 서울 용산구 남영동 93-2 전화 02-794-0480

메뉴 순대국, 순대정식, 모듬순대 등

주인 이재호 씨는 매일 아침 아내와 함께 직접 손으로 순대를 만든다. 아물질과 냄새 제거를 위해 밀가루로 내장을 세척하고 깨끗한 물로 수차례 헹궈낸다. 선지는 신선도가 생명이라 납품 받을 때 손을 선지에 넣어 직접 냄새를 확인한다. 조금이라도 냄새가 나면 돌려보낸다. 그는 "순대는 냄새와의 전쟁이고, 이기는 비법은 청결이다"라고 강조한다.



천연재료와 신선한 닭고기로 만든 치킨

치킨 인 더 키친

주소 서울 마포구 서교동 327-22 전화 070-7526-2487

메뉴 치킨 (레드 핫 칠리 페퍼스 치킨, 범프 오브 치킨)

이들에 한번 신선한 국산 생닭을 받아서 매일 정해진 분량만을 튀기고 이를 이상 지난 닭은 모두 폐기한다. 닭고기의 맛을 잡는 염지액은 천연 재료를 이용해 만들며 2년여 간의 연구 끝에 개발한 치킨 양념은 양파, 생강, 로즈마리, 바질로 만든 소스를 사용한다. 국내산 무와 레몬 등으로 직접 만든 치킨 무도 이 집의 또 다른 별미.



만든 사람의 얼굴이 담긴 커피

카페 리브레

주소 서울 마포구 연남동 227-15

전화 02-334-0615

메뉴 커피

사장 서필훈 씨는 질 좋은 커피를 찾아 전 세계를 누빈다. 남아메리카와 중앙아시아의 오지까지 찾아가 농가와 직접 계약한다. 친환경 퇴비를 이용한 유기농 커피는 그의 자랑거리다. 그는 월드 로스터스컵에서 한국인 최초로 우승한 바리스타이기도 하다. 그는 누가 어디서 어떻게 만든 커피인지, 만든 사람의 얼굴이 있어야 착한 커피라고 말한다.



국내산 제철 식재료로 정성을 담아 직접 요리하는 도시락

햇살수제도시락

주소 서울 영등포구 여의도동 34-2 부국증권빌딩 지하1층 17호 전화 02-782-8252

메뉴 햇살도시락 (메일 메뉴 변경), 과일도시락 등

슬로푸드를 지향하는 건강식 수제도시락 전문점. 메인 요리와 반찬들은 물론, 소스와 양념까지도 직접 장을 본 제철 재료들로 정성을 다해 만들며 국물 음식 또한 엄선된 건어물과 야채들을 활용한 천연 조미료로 육수를 끓이는 등 모든 음식에 정성을 쏟는다. 오전 11시부터 도시락 구입이 가능하며 주말에는 예약제로 운영.

착한식당 경기



우리 땅이 만들어낸 나물밥상

걸구쟁이네

주소 경기 여주군 강천면 간매리 496-5

전화 031-885-9875

메뉴 나물밥상

주인 윤보연, 안서연 부부는 직접 산에서 나물을 캐거나, 국산 나물들만 구입해 밥상을 차린다. 19년째 강원도 횡성 5일장을 찾아가 물결음매나물, 미나리나물 등 귀한 나물을 구해오고 있다. 제철 나물을 쓰다보니 나물 종류는 그때그때 다르다. 직접 담근 고추장, 간장 등을 이용, 최소한의 간으로 나물을 무쳐 나물 본연의 향긋한 맛을 즐길 수 있다.



직접 향신료를 갈아 만드는 카레

긴자레스토랑

주소 경기 군포시 산본동 1136번지 한솔프라자 401호 전화 031-392-2203
메뉴 치킨 마살라, 머틴 커리, 갈릭난 등

파키스탄인 이자스 아메드 씨가 직접 운영하는 곳으로 대부분 카레 전문점이 가루 상태로 판매하는 향신료를 쓰는 반면 이자스 씨는 직접 향신료를 갈아 사용한다. 언제 갈았는지 알 수도 없는 향신료는 이미 유통되는 과정에서 향이 날아가기 때문이라고. 다양한 향신료를 직접 갈아 자신만의 조합으로 만든 그의 카레는 더욱 진한 향과 맛을 낸다.



직접 수확한 재료로 음식을 만드는 식당

들풀

주소 경기 가평군 설악면 창의리 420-6 전화 031-585-4322
메뉴 연잎밥 정식, 청국장 정식 등

주인 김용옥, 김안나 부부는 공기 좋고 물 맑은 가평에서 직접 콩 농사를 지으며 전통 장 만드는 법에 따라 된장, 청국장과 고추장을 만든다. 산야초들을 직접 채집, 발효시켜 감미료로 사용해 MSG 없이 입맛을 돋운다. 식당 앞에는 잘 가꿔진 정원이 있어 먹는 즐거움 뿐 아니라 주변 경관을 구경하는 재미까지 더한다.



국산 콩만으로 만든 콩 맛 본연의 콩국수

사계진미

주소 경기 성남시 분당구 야탑동 338-8번지 1층 전화 031-707-5868
메뉴 콩국수, 콩국 포장 (대/소)

김중단마지 이곳의 콩국수가 지나치게 고소해 뭔가 다른 첨가물을 넣었을 것이라고 생각했다. 하지만 확인 결과 직거래로 구입해 사용하는 국산 콩 이외에 다른 첨가물은 없었다. 주인 이효규 씨는 국산 콩만 고집한다. 우리 땅에서 자라 한국인의 입맛에 맞는 데 다 농약이나 방부제 걱정을 안 해도 되기 때문이다.



무농약 쌀과 직접 재배한 채소로 만든 김밥

알라딘가족밥상

주소 경기 고양시 일산서구 대화동 1446-2 전화 031-924-1511
메뉴 야채김밥, 소고기김밥, 멸치고추김밥, 현미 수제비, 풀면 등

주인 김월선 씨는 무농약 쌀, 무항생제 계란, 갯벌 천일염, 국산 참기름, 국내산 우유, 제주산 흙당근, 현미유, 직접 재배한 시금치, 첨가물이 들어가지 않은 햄과 단무지로 김밥을 만든다. 간이 심심하게 느껴질 수 있지만 그 덕에 재료의 맛을 하나하나 즐길 수 있다. 밥이 딱처럼 뭉치는 여느 김밥과 달리 밥과 재료가 조화롭게 섞여있다.



첨가물 없이 신선한 재료로 만든 케이크

Yam2

주소 경기 성남시 분당구 백현동 605-11 전화 031-8017-1992
메뉴 생크림 케이크, 고구마 케이크 (시즌)

주인 류기명, 구정화 씨 부부는 직접 만든 시트를 쓴다. 류 씨 어머니가 재배한 고구마로 만드는 고구마 케이크는 완성하는데 4~5시간이 걸린다. 초콜릿 케이크에는 프랑스산 최고급 초콜릿을, 딸기 케이크에는 친환경 무농약 딸기 등이 들어간다. 매일 정해진 양만큼만 만들기 때문에 일찍 가지 않으면 케이크가 동나기 일쑤다.



천연 재료만 사용한 젤라또

에세레

주소 경기 성남시 삼평동 740 아브뉴프랑 212호 전화 031-702-3094
메뉴 수제 젤라또

우유와 제철 과일을 써서 만드는 수제 젤라또는 지방이 적고 공기 함량이 낮아서 쫄쫄한 맛이 난다. 종류는 30가지가 넘는데 매일 들어오는 재료에 따라 메뉴가 수시로 바뀐다. 인공향료나 색소, 안정제를 넣지 않고 오직 천연 재료만을 사용한다. 가장 자연적인 젤라또를 만들겠다는 고집이 엿보인다. 쌀알이 찢히는 쌀 젤라또가 특히 일품.



유기농 재료로 만드는 떡볶이

완이네 작은 밥상

주소 경기 파주시 문발로 220 별관동 103호 전화 031-955-6162
메뉴 떡볶이, 비빔밥, 오색떡국, 라면, 연잎밥, 만두 등

대표적 길거리 음식인 떡볶이가 착한 음식일 수 있을까. 주인 박종석 씨 부부는 전국 방방곡곡을 누비며 직접 재료를 구한다. 인공조미료를 넣지 않고 유기농 고춧가루와 사과, 배 등 13가지 재료를 써서 양념을 한다. 유기농 쌀에 브로콜리, 비트, 단호박을 넣어 알록달록하게 만든 떡은 맛도 좋고 보기도 좋다.



화학조미료가 들어가지 않는 구수한 육개장

원가 손만두

주소 경기 용인시 수지구 성북동 33-1 수자골드프라자 1층 202호 전화 031-263-3732
메뉴 육개장, 육개장만두전골, 만두전골, 만두국, 육개장, 찹시만두 등

우리 가족이 먹을 만두를 만든다는 생각으로 정직하게 조리한다. 가격이 비싸더라도 오직 국내산 식재료만 쓰고 화학 조미료는 사용하지 않는다. 강한 맛은 없지만 심심한 듯 재료 고유의 맛이 느껴지는 육개장을 맛볼 수 있다. 대파, 숙주, 고사리만을 사용해 담백하게 끓여낸 육개장은 예전 어머니가 끓여주시던 육개장의 맛과 비슷하다.



대나무통 재사용 않는 대나무통밥 집

원당골

주소 경기 고양시 덕양구 원당동 160 전화 031-963-0820
메뉴 대나무정식

21년째 식당을 운영하고 있는 이재명, 조항집 씨 부부는 무, 배추, 가지, 오이 등 식당 운영에 필요한 채소 대부분을 직접 유기농 재배한다. 대나무통밥을 가마솥에 찌기 때문에 맛도 훨씬 좋고 가마솥의 보온 효과도 그만이다. 대나무솥으로 정수한 물을 쓰고 갓, 은행, 대추 등을 넣은 대나무통밥은 영양이 풍부하다.



100% 국산재료로 직접 담근 숙성김치로 끓인 김치찌개

이가네 김치찜

주소 경기 고양시 일산동구 백석동 1243-1 전화 031-904-3545
메뉴 콩김치찌개, 묵은지 전골(돼지고기/ 등뼈/ 콩지/ 닭), 생삼겹 묵은지

100% 국산재료로 직접 담근 김치로만 김치찌개를 끓인다. 식당 지하에는 식당보다 더 넓은 김치창고가 있어 1년 이상 숙성된 김치만 손님상에 오른다. 화학조미료도 사용하지 않는다. 주인 이선에 씨는 매실엑기스, 볶은 소금 등 천연조미료를 직접 만들어 맛을 낸다.



자연이 기른 토종닭 백숙

학마루

주소 경기 용인시 처인구 역북동 551-9 전화 031-321-1201
메뉴 장우닭, 장닭, 웃오리, 토종닭 백숙, 닭볶음탕

식당 뒷산에서 풀어 키운 토종닭으로만 닭백숙을 끓인다. 이 식당의 닭들은 병아리 때부터 산과 들을 돌아다니며 자란다. 저절로 면역력이 강해져 항생제를 쓰지 않아도 일반 육계보다 뼈가 굵고 튼튼하다. 손님이 오면 그제서야 닭을 잡는다. 백숙에는 엄나무, 향기, 당귀, 대추, 동굴레, 감초 등 12가지 약재가 들어가 구수한 국물맛을 낸다.



수제햄과 자연 재료의 담백한 맛

햄바라기 수제 햄 부대찌개

주소 경기 안양시 동안구 관평로 182번길 30 전화 031-388-4525
메뉴 수제 햄 부대찌개, 버섯부대찌개

전문가들조차 '착한 부대찌개'는 없을거라 말했지만 '햄바라기 부대찌개' 주인 김지효 씨는 불가능을 가능으로 만들고 있다. 직접 만든 수제햄과 소시지에 화학조미료를 넣지 않고 호박과 양파, 무, 제철과일로 질리지 않는 부대찌개의 단맛을 낸다. 여느 부대찌개의 걸쭉하고 느끼한 맛이 아닌 깔끔하고 개운한 맛이 이 집만의 특징.

착한식당 강원



보는 것만으로도 힐링이 되는 밥상

달래촌

주소 강원 양양군 현남면 하월천리 249-1 전화 033-673-2201
메뉴 약산채 밥상, 약산채 버섯밥상, 약산채 송이버섯

마을 주민들이 직접 농사를 지은 작물로 음식을 만들고, 만월산에서 채취한 나물을 밥상에 올린다. 계절에 따라 메뉴가 다르며 송이버섯 요리는 계절인 가을에 방문하면 보다 신선한 맛을 즐길 수 있다. 인공 조미료를 전혀 사용하지 않아 다소 심심하게 느껴질 수 있지만 향긋한 나물향과 구수한 청국장이 담백한 한끼 식사로 든든하다.



100% 국산메밀로 만든 하얀 메밀면

삼군리 메밀촌

주소 강원 횡성군 공근면 삼매리 1 전화 033-342-3872
메뉴 메밀국수, 메밀묵, 메밀부침, 편육

메밀은 잘 물쳐지지 않기 때문에 100% 순메밀면은 불가능하다고 했다. 하지만 주인 이복재 씨는 기계의 도움 없이 자신의 손으로 100% 메밀면을 만들고 있다. 주문이 들어오면 그제야 반죽이 시작된다. 무릎을 꿇고 온 힘으로 반죽을 하는 그의 모습에서는 고집이 느껴진다. 삼킨 뒤에도 입 안에 은은히 퍼지는 메밀향에 매료된食客들이 줄을 잇는다.



100% 천연 육수로 만든 깔끔한 냉면

양반댁 함흥냉면

주소 강원 속초시 청초 호반로 302 전화 033-636-9999
메뉴 함흥냉면, 물냉면, 수육, 손만두 (겨울 시즌)

사태와 10여 가지 채소로 끓인 육수에 고추씨가 들어가 뒷맛의 매콤함과 감칠맛을 더했다. 주문이 들어온 만큼 면을 뽑아 바로 끓인다. 흠집을 데 없는 위생상태는 냉면의 풍요로운 맛을 더한다. 함흥냉면은 얼큰하고 쫄깃한 면발에 새콤하고 달콤한 양념 맛은 중독성이 있어 자꾸 먹고 싶어진다.



32년째 국산 콩으로 만드는 두부

전주식당

주소 강원 양구군 양구읍 하리 95-82 전화 033-481-7922
메뉴 두부전골, 두부구이, 두부김치, 돼지고기 김치찌개 등

32년째 국산 콩으로만 두부를 직접 만드는 두부집이다. 주인 박종운 씨는 강원도 양구 농가에서 직거래로 국산 콩을 구입해 쓴다. 매일 새벽, 전날 미리 씻어 불려놓은 콩을 곱게 갈아 아궁이에 나무장작으로 불을 지피며 두부를 만든다. 소포제나 기름은 쓰지 않는다. 두부 특유의 부드러운 식감과 구수한 콩물 맛을 느낄 수 있다.

착한식당 경상



직접 재배한 밀로 자연의 향 담은 칼국수

가창칼국수

주소 대구 달성군 가창면 삼산리 842-4 전화 053-767-9630
메뉴 우리밀 칼국수

20년째 직접 재배한 밀로 칼국수를 만드는 배교석, 김월자 씨 부부. 여름에 수확한 밀을 창고에 보관하고 한 달에 한번 제분한다. 신선한 재료를 써야 제대로 맛을 낼 수 있다는 믿음으로 주문이 들어와야 요리하기 시작한다. 그래서 칼국수 한 그릇을 내는데 걸리는 시간이 무려 30분. 사골 땅에서 느껴지는 자연의 향이 국수 그릇에 가득하다.



직접 잡은 자연산 전복으로 만든 죽

삼다도 해물죽

주소 경남 남해군 미조면 미조리 104-82 전화 055-867-7562
메뉴 전복죽

해녀인 주인이 직접 잡은 자연산 전복만을 고집하기 때문에 그날 전복을 잡지 못하면 전복죽을 맛볼 수 없다. 죽 한 그릇에 손바닥만한 자연산 전복 한 마리가 그대로 들어가고, 한 순갈 뜸 때마다 실한 전복이 건져 올라온다. 내장까지 모두 들어가 전복죽의 진함이 더욱 배가 된다. 밀반찬으로 나오는 문어와 군소도 별미 중 하나.



기다림의 미학, 신토불이 청국장

소나무식당

주소 경북 청도군 각북면 오산리 954 전화 054-373-7566
메뉴 청국장, 구수한 된장정식, 계절별미 전, 한방백숙

좋은 품질의 콩을 삶아 벗겼을 넣은 뒤 위생적인 환경에서 잘 발효시킨 착한 청국장집. 사흘 꼬박 아궁이에 불을 때면서 정성껏 발효시킨 주인의 정성이 느껴진다. 특히 직접 재배한 배추로 만든 배추전과 시금치 무침도 일품. 청국장의 콩은 씹으면 씹을수록 고소한 맛이 나고 땀초로 매콤한 맛까지 주어 질리지 않고 계속 먹게 되는 맛이다.



살아있는 해물로 만든 해물탕

어촌싱싱회해물탕

주소 경남 통영시 도천동 1003 동원 나폴리빌 상가 116(바닷가쪽) 전화 055-646-1982
메뉴 해물탕 특대(4-5인), 대 (3-4인), 중(2인)

많은 해물탕이 값싼 수입 냉동 해물로 만들어지고 있지만 이곳은 매일 시장에서 그날 쓸 해물을 살아있는 것으로만 구입한다. 양념은 인공조미료를 넣지 않고 바지락과 모시조개로 낸 육수에 고춧가루와 액젓 등을 넣고 직접 만든다. 우리 바다의 것, 살아 있는 것, 신토불이 양념만 쓰자는 3대 원칙을 지켜가고 있는 곳.



자연산 횡감부터 양념까지

영덕횃집

주소 대구 수성구 범어3동 1446 전화 053-745-4752
메뉴 자연산회, 아구수육, 아구탕, 물회

바닷가도 아닌 내륙 도시, 대구에서 자연산 횡감을 사용하는 것은 물론, 재료부터 고추장 양념까지 주인장의 세심한 손길을 거쳤다. 14년간 한 자리에서 전통의 맛을 지키며 정직하게 음식을 만든다. 밀반찬은 그다지 많지 않지만 집에서 직접 담근 된장, 간장으로 맛을 내기 때문에 깔끔하다. 일요일 정기휴무



천연조미료로 맛내는 간장계장

이하정 꽃게정식

주소 부산 수영구 광안동 120-269 전화 051-909-6100
메뉴 간장계장 정식, 간장새우정식 등

이하정 사장이 2012년 4월 본인의 이름을 걸고 차린 가게다. 일체의 조미료는 물론 설탕과 소금조차 쓰지 않고 오로지 직접 만든 천연조미료와 맛간장으로 맛을 낸다. 청갈한 밀반찬도 무려 10여 가지나 셋팅된다. 식기가 모두 돛으로 되어있어 한층 더 건강한 식사의 기분을 내게 한다. 간장문어숙회장도 이곳의 특별 메뉴.



상황버섯이 들어간 건강한 감자탕

한방 상황 보쌈 감자탕

주소 경남 양산시 북부동 482-8 전화 055-364-8382
메뉴 묵은지감자탕, 시래기감자탕, 한방상황보쌈

감자탕의 육수는 국내산 돼지 사골뼈로 만든다. 누린내를 없애기 위해 상황버섯을 넣는다. 이외에도 엄나무, 통후추, 매실 엑기스 등 10여 가지 재료를 넣고 끓이기 때문에 육수의 맛은 깊고 담백하다. 감자탕에 들어가는 감자, 찌꺼기 등도 직접 재배한 것. 콩나물이 들어가 시원한 맛을 더했다는 것이 다른 집과의 차이점.

착한식당 전라



주문 즉시 잡아 조리하는 토종닭 삼계탕

거시기 삼계탕

주소 전북 군산시 성산면 고봉리 1 전화 063-453-4911
메뉴 삼계탕, 웃삼계탕, 백숙, 웃닭, 오골계백숙, 오골계웃닭, 치킨

식당 뒤편 들판과 산을 뛰어다니며 자란 토종닭은 항생제를 쓰지 않고 키운다. 조미료 하나 쓰지 않고 주인 부부가 깐깐하게 고른 인삼과 채소만 들어간다. 주문 즉시 닭을 잡아 조리를 시작한다. 직접 키운 웃을 먹인 웃닭과 오골계웃닭도 주문이 가능하다. 직접 담근 김치는 '아삭한 김치'라고 불릴 정도로 명물이다.



유기농 재료로 만든 피자

타오

주소 광주 광산구 수완동 1417 2층 전화 062-955-2215
메뉴 마르게리타, 유기농 블루베리 피자, 한우 스테이크 피자 등

유기농 통밀가루로 만든 도우를 하루 동안 숙성시키고, 주머니 들어오면 바로 굽는다. 토마토소스도 매일매일 만든다. 치즈, 블루베리, 채소 등의 토핑도 모두 국내산이다. 심지어 피클에 사용하는 설탕까지 유기농이라니 더욱 안심이 된다. 국내산 한우를 이용한 피자 파스타 등은 도톰한 두께 덕분에 인기 만점. 유기농 커피까지 서비스로 제공된다.



사골농축액을 쓰지 않은 정직한 국물의 맛

토담골 한우곰탕

주소 전남 무안군 무안읍 성내리 134 전화 061-454-7733
메뉴 한우곰탕, 수육

한우 곰탕은 신선한 국내산 한우 고기를 골라 핏물을 말끔히 빼고 정성을 들여 우려냈다. 사골농축액을 사용하지 않은 국물은 뽀얗지 않고 맑다. 다른 양념을 추가할 필요도 없이 소금 간만으로도 깊고 진한 맛이 난다. 곰탕의 단짠, 직접 담근 깍두기와 배추김치는 첫갈로 맛을 내 개운하고 깔끔한 맛이다.



매일 잡은 신선한 고기로 만드는 육회

화랑식당

주소 전남 함평군 함평읍 기각리 982 전화 061-323-6677
메뉴 육회 비빔밥, 육회, 육사시미

사장이 직접 키운 소를 잡아 허벅지와 엉덩이의 기름기 없는 살코기 부위를 육회로 내놓는다. 또한 5년 이상 간수를 뺀 천일염과 직접 짠 참기름 등 질 좋은 재료를 사용해 맛을 더한다. 기본으로 나오는 선짓국은 육회를 먹기 전 식客的 입맛을 돋워준다. 신선한 채소와 육질 좋은 고기가 어우러진 육회비빔밥도 일미.

착한식당 충청



남은 반찬 가져가게 하는 한정식

경희식당

주소 충북 보은군 속리산면 사내7길 11-4 전화 043-543-3736
메뉴 한정식

65년 전통의 한정식집. 식당 곳곳에는 친환경 종이 도시락상자가 놓여 있어 남은 반찬을 싸갈 수 있도록 배려한다. 그러고도 남은 음식은 직원이 한 그릇에 모은 뒤 부엌으로 가져가 버린다. 이 식당이 사용하는 두릅, 아주까리, 찌리버섯, 감장이찌, 취나물, 죽순 등의 식재료 상당수는 직접 산에서 캐온 것이다.



국산 도토리로 만드는 묵 구름할매묵집

주소 충북 옥천군 옥천읍 문정리 2-2 전화 043-732-1853
메뉴 도토리묵(냉/온), 도토리 골페묵, 도토리전 등

60여년 전부터 2대째 이어오고 있는 옛날 방식 그대로, 국내산 도토리를 사용해 묵을 쓴다. 이곳의 묵은 탄력있고 씹쓸한 맛이 나지 않아 거리낌 없이 먹을 수 있다. 반찬은 모두 밭에서 기른 채소들로 준비해 정성이 남다르다. 양념장 하나까지 조건간장을 써 감칠맛이 일품이다. 손녀딸이 개발한 도토리 찹쌀떡도 별미이다.



100% 한우만 들어가는 갈비탕

유진식당

주소 충남 홍성군 광천읍 광천리 391-11 전화 041-641-2305
메뉴 갈비탕, 설렁탕, 육개장, 내장탕, 등심 등

사장 조점심 씨는 광천 터미널에서 20년 이상을 정직한 마음으로 갈비탕을 만들어왔다. 외관은 허름하지만 순수하게 갈비를 넣어서 갈비탕을 만들고 있다. 기름을 잘 걷어내고 맑고 깔끔한 육수, 당일 판매할 양의 갈비를 그날 삶아 신선한 고기 특유의 감칠맛을 느낄 수 있는 유진식당의 갈비탕은 옛날 시골에서 먹던 갈비탕 맛을 떠올리게 한다.



천연 조미료, 국내산 재료로 만든 짬뽕

티엔란

주소 충남 천안시 서북구 불당동 1182 전화 041-557-1182
메뉴 짬뽕, 짜장면, 꽃 탕수육 등

짬뽕국물에 팔도의 맛이 담겼다. 조미료 없이 여수 멸치, 기장 다시마, 군포 고춧가루 등 전국의 재료를 쓴다. 우리밀로 면을 뽑고 단무지도 직접 만든다. 방송 이후 항암치료를 받는 사람들이 "이곳이라면 안심하고 중국음식을 먹을 수 있다"며 몰려오기도 했다. 이곳 메뉴판에는 식재료 구입처와 사용법이 자세히 적혀있는 것이 특징.



한약재와 국산 닭의 닭곰탕

한방 닭곰탕

주소 충북 옥천군 옥천읍 매화리 43-8 옥천휴게소(상) 전화 043-731-8096
메뉴 한방 닭곰탕

한방 닭곰탕은 조미료를 전혀 사용하지 않고 당귀, 인삼 등의 한약재와 정성껏 손질한 닭을 오랜 시간 푹 끓여 만든다. 한약재와 닭은 전부 국산을 사용한다. 전기밥솥 대신 가스 솥밥을 해 그때그때 따뜻한 밥을 내놓는다는 것도 특징. 닭곰탕을 먹고 난 뒤엔 무료로 제공하는 숯농으로 깔끔하게 마무리.

준작한식당



재료 향을 살린 독특한 아이스크림

Fell+Cole

주소 서울 마포구 상수동 310-11
전화 070-4411-1434
메뉴 수제 아이스크림

베이컨, 잿잎, 다시마, 검은콩 등이 아이스크림으로 재탄생했다. 탈지분유를 쓰지 않고 우유를 사용하며 색소도 넣지 않는 샌프란시스코 스타일의 수제 아이스크림. 메뉴는 일주일에 한 번씩 수시로 바뀌기 때문에 매주 새로운 아이스크림을 기대 해볼 수 있다.



맛과 영양이 어우러진 팥빙수

2cafe

주소 서울 송파구 풍납2동 407-8
풍납빌딩 1층
전화 070-8784-8864
메뉴 영월 수제 팥빙수

은 국민의 여름 대표 간식, 팥빙수. 100퍼센트 우유 얼음을 갈아 투박하지만 국내산 영월 팥을 올린 팥빙수가 이 집의 매력 포인트. 매일 직접 냄비에 쪄는 팥은 유해물질 무첨가로 안심이다. 아이스크림과 견과류가 듬뿍 올려져 있어서 맛과 영양의 조화도 만점.



신선도가 생명, 원칙에 충실한 착한 소곱창

사가정 곱창

주소 서울 중랑구 면목7동 649-3
광원빌딩 1층
전화 02-434-0569
메뉴 소곱창구이

그날 사온 신선한 재료 안에는 곱이 가득하다. 한우 곱창 하나하나 물을 통과해서 씻고 얼음에 재워둔 곱창은 주문 즉시 껍질을 벗긴다. 소곱창을 시키면 신선한 간과 천엽은 서비스, 기본 찬인 새콤한 부추무침과 함께 먹으면 더 좋다.



주문 들어오는 즉시 고기 써는 샤브샤브집

금수

주소 경기 성남시 분당구 운중동
344-1 1층
전화 031-701-0417
메뉴 샤브샤브, 만두 등

유기농 채소와 한우를 이용한 샤브샤브. 고기는 주문이 들어오는 즉시 급속냉동 시킨 한우를 썰어 서빙한다. 직접 담근 김치와 숙주나물 등을 넣은 만두를 매일 직접 빚는다. 한우 특유의 구수하고 담백한 맛과 신선한 채소의 맛을 모두 느낄 수 있는 곳.



좋은 땅에서 자란 착한 쌈채소

두리쌈밥집

주소 경기 시흥시 정왕동 1782-13
전화 031-432-0706
메뉴 쌈 재육류를 정식, 쌈 불고기 정식

12-15개의 쌈채소는 4년 동안 하루도 거르지 않고 채소를 키워온 사장 부부의 노력에서 나왔다. 땅이 좋아야 모든 채소가 싱싱하다고 말하는 부부는 퇴비 외에는 농약을 절대 주지 않는다. 국내산 압착지 생삼겹살을 이용한 재육볶음도 빼놓을 수 없는 이 집의 별미.



수제소스와 묵은지로 느낌함을 잡은 닭볶음탕

몽실똥땡이네

주소 경기 의정부시 용현동 10-3
비콘오피스텔 1층
전화 031-848-2542
메뉴 묵은지 닭볶음탕

냉동 닭을 사용하지 않으며 질 좋은 닭과 신선한 채소를 선별해 요리한다. 닭볶음탕 소스를 직접 만들어 숙성시키며 통치미도 직접 닭가조리료가 없는 본연의 시원한 맛을 낸다. 또한 고추장, 소금, 된장으로 맛을 낸 나물무침이 일품이다.



직접 만든 15가지 효소, 자연이 양념인 비빔밥

마니산 산채

주소 인천 강화군 화도면 사거리
396-1
전화 032-937-4293
메뉴 산채비빔밥, 도토리묵 무침, 감자전

장독대가 유난히 눈에 띄고 고향냄새가 나는 이 식당의 비빔밥은 매실효소로 만든 나물과 볶은 메밀을 넣어 소화기 잘된다. 고추장을 넣지 않고 먹어야 참맛을 느낄 수 있다. 유자효소로 만든 멸치볶음, 마니산에서 채취한 도토리로 만든 묵의 맛도 일품이다.



개운한 새우젓으로 맛을 낸 젓국갈비

외내골가든

주소 인천 강화군 내가면
고천리 632
전화 032-932-2488
메뉴 젓국갈비

국내산 콩 100%로 만든 두부를 비롯해 갖가지 장류와 천연 조미료까지 모두 손수 만들어 제공한다. 직접 담근 새우젓으로 국물을 내고, 싱싱한 야채, 두부, 갈비가 지 넣은 젓국갈비는 이곳의 주 메뉴이다. 매일 만드는 두부의 고소함이 일품이라 대부분의 손님들이 추가로 주문한다는 후문.



손님의 취향을 생각하는 양심 쌀국수

포다 쌀국수

주소 인천 부평구 부평동
206-18 2층
전화 070-7750-6668
메뉴 쌀국수, 스프링클, 볶음쌀국수

베트남 현지에서 100년 전통을 이어온 쌀국수 집. 한 국으로 건너온 베트남인 주인이 모든 음식을 베트남 현지 방법으로 직접 만든다. 쌀국수의 육수도 국내산 육수를 사용해 만든다. 진한 맛의 베트남식과 순한 맛의 한국식으로 손님 취향에 맞게 조리해준다.



무쇠철판에 굽는 향아리 숙성 닭갈비

향아리 닭갈비 막국수

주소 강원 춘천시 신북읍 울문리
32-4
전화 033-242-1411
메뉴 닭갈비, 막국수

향아리에 2일간 숙성시킨 신선한 닭과 직접 재배한 채소들로 맛을 낸 닭갈비. 국내산 목우촌 닭을 솜 쉬는 향아리에 숙성시키니 쫄깃한 맛이 배가 된다. 무농약 쌈야채는 무한리필. 철저한 위생관리를 위해 10kg이 넘는 무쇠 철판을 매번 닦아서 말린 뒤 사용한다.



직접 잡은 자연산 미꾸라지 추어탕 합천자연산추어탕

주소 대구 달성군 화원읍 천내리 26-6
전화 053-635-8639
메뉴 추어탕, 추어튀김

20년 넘게 주인이 직접 통발로 잡은 자연산 미꾸라지에 신선한 배추, 토란, 대파까지 들어간 건강 추어탕. 미꾸라지는 뼈와 내장을 제거하고 살만 분리해 경상도식으로 끓였다. 텃밭하지 않고 맑고 시원한 맛이 자연산의 건강한 맛을 느낄 수 있어서 일품이다.



진짜 갈비에 진짜 참숯으로 구운 숯불돼지갈비 울산 숯불갈비

주소 울산 남구 삼산동 1555-4
전화 052-268-5402
메뉴 돼지갈비

냉동이 아닌 생고기와 참숯으로 구운 갈비를 맛 볼 수 있는 집. 품에서도 양념을 찾을 만큼 양념에 대한 고민이 많은 김대연 사장. 3년간 연구한 갈비양념은 생강, 인삼, 월계수잎을 끓인 물에 양파 등의 천연재료를 갈아넣어 만들었다.



27년간 도가니로 끓인 도가니탕 고향식당

주소 충남 논산시 연산면 고양리 127-1
전화 041-735-0407
메뉴 도가니탕

27년간 한우 도가니만을 고집한 80대의 강월령 할머니와 두 딸. 이들은 한우의 도가니로만 도가니탕을 끓인다. 마음까지 진하게 우려낸 한 그릇이 감동을 준다. 반찬은 배추김치와 깍두기와 간장이 전부인 소박한 식당이지만 정직과 정성이 가득하다.



직접 담근 장으로 맛을 내는 정갈한 사찰음식 물메골

주소 제주 애월읍 수산리 795-1
전화 064-713-5486
메뉴 연잎밥 정식, 약초 수제비

부담 없는 가격과 계절에 따라 바뀌는 8가지 찬으로 차려진 상차림. 직접 담근 된장과 효소로만 맛을 내는 것은 물론 매일 아침 산과 들로 나가 제철채소를 채집해오는 사장님의 고집이 고스란히 담겨있는 사찰음식점. 제주도식 식혜인 선다리도 맛볼 수 있다.

나눔 착한식당



착한 식당 19호에서 비법을 전수받은 착한 튀김

착한 튀김

주소 제주 화북 1동 1973-20
전화 064-723-3392
메뉴 모듬 튀김 세트, 국물떡볶이 등

기본적인 간장소스 이외에도 제주도식 감귤소스까지 있어 상큼한 튀김을 맛볼 수 있다. 그날그날 사용한 기름에 튀겨진 튀김가루는 떡볶이의 맛을 더 돋워준다. 영업시간은 오후 12시부터 당일 재료가 소진되었을 때까지.

착한먹거리



자연의 힘만으로 만든 무산 김

하루에 두 번씩 수면위로 올리면서 자연 건조한 김. 햇볕과 바람, 자연의 힘만으로 먹거리를 만드는 무산 김.

장흥 무산 김 전남 장흥군 관산읍 장흥대로 1478 / 061-867-7755
신영수산 전남 장흥군 회진면 신상리 46-2 / 010-8530-0224 / www.syjim.co.kr
전원수산 전남 장흥군 회진면 대리 185-1 / 061-867-3176



10여 가지 국내산 유기농 사료를 먹는 닭의 달걀

닭이 사는 농장의 흙바닥과 환기까지 닭 습성을 고려했다. 사료는 밀, 청취와 쌀겨, 조개껍데기, 왕겨 등 10여 가지 국내산 재료로 직접 만든다. 여름에는 닭의 체력보충을 위해 한방제와 효소 등의 영양제도 먹인다.

벽오리농장 충남 서천군 마산면 한마로 678번길 57 / 041-953-2246



유기농산물 직거래 농가

화학비료와 농약 대신 손으로 잡초와 벌레를 제거하는 유기농산물은 건강과 안전 먹거리 문화로 인기. 그러나 비싼 가격 때문에 부담되는 것이 현실이다. 저렴하게 구입할 수 있는 직거래 업체를 소개한다.

현재농원 (유기농 표고버섯) 경북 영주시 교현동 222-6 / 054-632-0231 / www.hjfarm.co.kr/
3대가유기농장 (유기농 계절과일, 채소) 충남 천안시 병천면 용두리 199 / 010-8825-3994



소금, 쌀겨가 빛어낸 재래식 단무지

첨가물을 넣지 않고 무에 소금, 쌀겨만을 섞은 뒤 발효시켜 만드는 단무지. 그러므로 쌀겨가 중요하다. 갓 도정한 현미에서 나온 쌀겨를 사용한다. 저장과 숙성을 위해 염도 13%를 맞추고, 단무지의 단맛을 높이기 위해 직접 개발한 침삼 효소로 만든다.

백이동굴 강원 홍천군 화촌면 성산리 1330 / 033-432-7966



자연의 맛이 살아 숨쉬는 착한 천연조미료

전국의 조미료 공장을 누빈 끝에 찾아낸 '착한 천연조미료.' 여기 들어간 재료는 경남통영산 멸치, 바닷바람에 자연 건조한 다시마, 새우, 표고버섯이다. 원재료 이외에는 어떤 첨가물도 들어가지 않았다.

주식회사석하 부산 기장군 정관면 달산리 1077-11 / 080-227-7227



안심하고 먹을 수 있는 국내산 대두 100% 두유

국내산 대두 100%로 만든 잔다리 마시는 콩 두유는 방부제, 유화제, 색소, 향료 등 일체의 식품첨가물이 전혀 들어가지 않았다.

잔다리마을공동체 농업법인(주) 경기 오산시 세남로 16 / 031-377-5866

지역별 착한식당

(*2014년 8월 기준)

착한식당

서울		
강남	뽕드뽕빠	04
마포	나고미엔겐로쿠	03
	데일리라운드	03
	치킨인더카친	05
	카페리브레	05
서대문	떡의미학	03
영등포	햇살수제도시락	05
용산	제일 어버이순대	04
은평	요요미	04
종로	별교영양추어탕	03
	일미식당	04
경기		
가평	들풀	06
고양	알라딘가족밥상	06
	원당골	08
	이가네 김치점	08
군포	긴자레스토랑	06
성남	사계진미	06
	Yam2	07
	에세레	07
안양	헬바라기수제햄부대찌개	08
여주	걸구쟁이네	05
용인	원가손만두	07
	학마루	08
파주	완이네 작은 밥상	07
강원		
속초	양반댁 함흥냉면	09
양구	전주식당	09
양양	달래촌	09
횡성	삼군리 메밀촌	09

준착한식당

경상		
남해	삼다도 해물집	10
대구	가장칼국수	10
	영덕횡집	11
부산	이하정 꽃게정식	11
양산	한방 상향 보쌈 감자탕	11
청도	소나무식당	10
통영	어촌상회해물탕	10
전라		
광주	타오	12
군산	거시기삼계탕	11
무안	토담골 한우곰탕	12
함평	화랑식당	12
충청		
보은	경희식당	12
옥천	구름할매묵집	13
	한방 닭곰탕 (옥천 후계소)	13
천안	티엔란	13
홍성	유진식당	13
서울		
마포	Fell+Cole	14
송파	2 Cafe	14
중랑	사가정곱창	14
경기		
분당	금수	14
시흥	두리쌈밥집	14
의정부	몽실뽕팽이네	15
인천		
강화	마니산 산채	15
	외내골가든	15
부평	포다쌀국수	15
강원		
춘천	항아리 닭갈비 막국수	15
경상		
대구	합천자연산추어탕	16
울산	울산 숯갈비	16
충청		
논산	고향식당	16
제주		
제주	물메골	16
	착한 튀김 (나눔 착한식당)	16



〈먹거리X파일을 만드는 제작진〉

착하고 정직한 먹거리를 위해
직접 검증하다!

MC 김진 채널A기자

먹거리X파일

<http://tv.ichannela.com/culture/xfile>
02 2020 3333-4



“잘 먹었습니다”

스튜디오에서 매번 외출 때마다 착하고 건강한 먹거리를 더 많은 분들이 먹었으면 하는 생각이 듭니다.

모두가 잘 먹는 그 날까지 열심히 두 발로 뛰려 합니다.

정직한 먹거리가 착한 세상을 만든다고 저는 믿기 때문입니다.

언제부터인가 우리는 짜고 매운 음식들을 당연하게 여기고, 특유의 감칠맛이 나지 않으면 맛이 없다고 느끼게 되어버렸습니다.

한 티스푼만으로도 깊은 맛을 낼 수 있는 MSG 조미료가 많은 곳에서 쓰이는 이유는 빠른 속도와 간편함만을 추구하는 현 세태를 그대로 반영하고 있는 것 같아 씁쓸한 마음이 듭니다.

이제는 돌아가야 합니다. 육수를 만들기 위해 엄선된 재료들을 오랜 시간 푹 고아 자연 그대로의 감칠맛을 내고, 깨끗하고 양심적인 조리과정으로 음식을 만드는 당연한 일로요.

우리가 선정하는 착한 식당은 이러한 정신을 지켜나가고 있는 곳입니다.

주인장의 마음까지 음식에 담겨있는 먹거리는 그 맛만큼이나 소중한 가치를 지니고 있습니다.

먹거리 X파일은 앞으로도 착한 식당을 함께 응원하겠습니다.

김진 기자(채널A 보도본부)



〈채널A 종합뉴스〉

생생한 현장, 깊이 있는 분석, 채널A의 대표 뉴스.

매주 월~금요일 밤 9시 30분,

주말 오후 6시 20분



〈이제 만나러 갑니다〉

최고의 입담을 자랑하는 국민 MC 남희석과 만인에게 사랑 받는 여배우 박은혜가 진행하는 세계 최초, 방송 최초 남북 소통 버라이어티.

매주 일요일 밤 11시



〈모큐드라마 사인〉

실제 사건을 바탕으로 재구성된 다큐드라마. 사건의 진실을 추적하는 취재 현장의 긴박감 넘치는 이야기가 펼쳐진다.

매주 화요일 밤 11시



먹거리X파일 모바일 홈페이지

‘착한식당’ 정보를 한눈에!

QR코드를 촬영하면 식당 위치와 관련 정보를 빠르고 손쉽게 볼 수 있습니다.