

힘내라! 소상공인 반아씨네 부엌

전라도 로컬 미식·전통 식문화 가치, 세계에 알린다



반아씨네 부엌은 단순 제품 출시를 넘어 '지역 경험 소비'를 자극하는 전략에 속도를 내고 있으며 최근 식품업계를 관통하는 식단 트렌드의 핵심인 '고단백·저당' 조합에 지역의 새로운 가치를 창출하고 있다.



전수영 대표



“로컬 원료와 전통 발효 기술로 건강한 식생활을 돕겠습니다.” 고물가와 경기 불확실성 속에서도 소비자들은 음식과 음료를 통해 특정 지역이나 계절의 분위기를 간접적으로 경험하려는 경향이 강해지고 있다.

특정 지역에서만 맛볼 수 있는 음식에 열광하고, 줄을 서서 맛집을 찾은 관광객은 이제 여행의 한 부분으로 자리잡은 지 오래다. 단순히 보는 여행을 넘어 '맛보고 즐기는' 여행으로 지역 관광의 매력이 다변화되고 있음을 보여준다. 음식을 연계한 관광을 활성화할 수 있을지에 대한 해답을 찾고자 요식업계로 뛰어든 지역 소상공인 업체가 늘고 있다. 광주 서구 치평동에 위치한 '반아씨네 부엌' (대표 전수영)이 그 주인공. 부모님과 함께 반찬가게를 운영하던 전 대표는 오프라인 판매에 한계를 느끼고 지난 2025년 온라인 창업 사업에 뛰어 들었다.

그는 쌀 소비량 감소, 전통장류 시장의 정체, 로컬 미식관광식품

강된장·토하젓갈 등 '전통장' 앞세워 온라인서 승부 로컬 농축산물로 지속가능한 미식문화 조성에 앞장 장류 브랜드 인지도 확보, 아시아·미국 수출 계획도

부재 등에 집중했다.

반아씨네 부엌의 대표적인 제품은 강된장, 토하젓갈 등 '전통장'이다.

해당 제품 모두 광주 로컬 농축산물을 이용해 제조한다.

대부분 장을 만드는 법은 전통 방식을 따라가지만 원재료 등은 수입인 경우가 많기 때문이다.

하지만 전 대표에게는 납득할 수 없는 일이다. 때문인지 장을 맛보는 고객들마다 호평이 이어지고 제품을 내놓는 제품마다 품절되고 있다.

최근 전 대표는 광주 로컬의 맛을 미식관광 콘텐츠로 확장하고 있다.

전 대표는 “광주지역이라고 하면 다들 먹거리 고장이라고 떠올린다. 하지만 지역에서 구입할 수 있는 로컬성이 짙은 대표 메뉴가 없는 현실이다”며 “수도권에서는 장류에 대

해 공급해 하는 고객층이 많다”고 전했다.

단순 제품 출시를 넘어 '지역 경험 소비'를 자극하는 전략에 속도를 내고 있는 것이다.

특히 여기에 최근 식품업계를 관통하는 식단 트렌드의 핵심인 '고단백·저당'을 조합해 지역의 새로운 가치를 창출하고 있다.

충분한 단백질을 섭취하면서도 설탕 등 단순 당류를 최소화하는 식생활을 선호하는 분위기가 조성되면서 건강관리와 체중 조절을 넘어, 조리 부담을 덜고자 하는 현실적인 요구와 맞물리며 간편식 (HMR) 선택의 중요한 기준으로 부상하고 있다.

영양을 꼼꼼히 따지는 '헬스디깅족'과 체력 보강 및 체형 관리에 관심이 높은 소비자들의 수요가 맞물리면서 간편식 시장은 빠르게 재편되고 있다.

식품업계도 기존 소스는 물론, 된장·고추장 같은 장류까지 저당 제품으로 내놓고

있다.

전 대표는 전통 발효제인 쌀 누룩을 활용해 자연스러운 단맛과 감칠맛을 살린 저당 반찬 간편식을 개발하고 있다.

'어견비장' (한우저당고추비빔장)이 대표 제품이다.

천연발효제인 쌀누룩을 활용해 단맛을 자연스럽게 구사하고 쌀누룩 발효 과정에서 발생하는 다양한 영양성분을 함유하며 영양소 흡수율 향상에 기여한다는 특징이 있다.

이밖에도 전 대표는 맛을 좌우하는 비법뿐만 아니라 마케팅과 서비스에도 총력을 기울이며 국내 장류 브랜드 업계에서 인지도를 꾸준히 쌓아가고 있다.

특히 올해는 서구 고향사랑기부제 공급 업체로 선정되기도 했다. 향후 전 대표는 확산된 국내 인지도를 바탕으로 아시아를 비롯해 미국 등 주요 진출국별 식문화를 고려한 '현지화 전략'을 방점으로 수출도 꿈꾸고 있다.

전수영 반아씨네 부엌 대표는 “전통 발효 문화와 건강한 식문화가 일상에 자연스럽게 확산하는 계기가 되길 바란다”며 “전통 식문화의 가치를 알리고 우리 농산물 소비 촉진을 위해 앞장서겠다”고 강조했다.

윤용성 기자 yo1404@gwangnam.co.kr



반아씨네 부엌의 대표 제품인 '저당한우약고추장'의 모습.



반아씨네 부엌 제품은 모두 광주 로컬 농축산물을 이용해 제조하며 장을 맛보는 고객들마다 호평과 함께 제품을 내놓는 제품마다 품절되고 있다.

