



# 웰빙 외식 문화를 리드하다

오랜 친구처럼 편안한 레스토랑 베니건스가 건강한 재료로 만든 스타일리시한 메뉴를 선보이는 마켓오 & 파머스 베니건스로 재탄생했다. 외식 문화의 르네상스 시대에 당신의 까다로운 입맛을 절묘하게 만족시킬 프리미엄 웰빙 트렌드를 소개한다.



푸드 컨설턴트 노희영의 진두 지휘 아래 베니건스 입구점점은 색다른 컨셉트의 프리미엄 레스토랑 마켓오 & 파머스 베니건스로 재탄생하게 되었다.

베니건스는 언제나 나를 반겨 주는 오랜 친구처럼 편안한 느낌을 주는 패밀리 레스토랑으로, 국내에는 오리온 그룹 외식 전문 기업 와이즈온(주)와 1995년 미국 메트로미디어 레스토랑 그룹과의 계약으로 대학로에 처음 오픈했다. 현재 서울·경기·인천·부산 등 30여 개 매장을 운영 중에 있다. 다양한 현지화 전략을 통해 토착화에 성공한 베니건스는 놀라운 경영 성과를 해외에서도 인정받아 미국 본사로부터 최우수 경영 대상을 6년 연속 수상했으며, 2004년에는 올해의 브랜드 대상과 한국 소비자의 신뢰 기업 대상을 수상하는 등 최고의 레스토랑으로 인정받았다. 지난 2007년에는 저칼로리, 저콜레스테롤 컨셉트의 웰빙 퓨전 레스토랑 마켓오 & 파머스 베니건스로 재탄생하여 패밀리 레스토랑의 새로운 변화를 주도해 나가고 있다.

### About Farmer's Bennigan's

노희영은 국내 최초의 하이 엔드 슈퍼마켓 갤러리아 백화점의 고메 엠포리움, 최초의 퓨전 레스토랑 '궁', 오가너 델리 '반', 최초의 누들 바 '호면당', 슬로 푸드 컨셉트의 '느리게 걷기' 등 오픈할 때마다 레스토랑 업계의 주목을 받아 왔던 푸드 컨설턴트다. 현재는 (주)와이즈온의 개발 담당 이사인 그녀의 메뉴 카테고리에는 서양식, 동양식을 막론하고 건강한 맛에 가장 중점을 두고 있다. 세련되고 스타일리시하면서도 심플한 인테리어가 시선을 사로잡으며 '무엇을 먹느냐' 보다 '어떻게 먹느냐'가 더 중요한 현대인의 기호에 맞춘 웰빙 컨셉트의 레스토랑을 제안하고 있는 것. 이러한 컨셉트에 수준 높은 서비스까지 더해 프리미엄 레스토랑의 진수를 보여 주고 있는 파머스 베니건

스는 외식 문화의 르네상스라 불리는 동시대 트렌드에 가장 걸맞은 신개념 레스토랑으로, 다양한 세대의 구미를 만족시켜 주고 있다. 고칼로리를 상징하는 풀 아메리칸이 아닌 건강과 다이어트 등 웰빙에 민감한 '슬림 앤 헬시 아메리칸 다이닝'을 컨셉트로 저칼로리, 저콜레스테롤 식단을 지향한다. 파머스라는 수식어에서도 알 수 있듯 매일 직송되는 자연친화적인 재료를 사용하여 건강한 음식을 선보인다. 우수한 마블링 3+ 등급의 호주 청정우 냉장육을 썬서 1,400도 오븐에서 구워 육즙이 그대로 살아 있는 스테이크, 홈메이드 소스를 사용한 파스타, 매일 농장에서 직송되는 신선한 야채와 가법고 상큼한 홈메이드 드레싱의 샐러드 등 웰빙 라이프스타일에 어울리는 다양한 메뉴를 만날 수 있다. 또한 복잡한 조리 과정이나 튀기는 과정을 최소화하여 저칼로리, 저콜레스테롤의 가법고 캐주얼한 음식을 선보인다. 뿐만 아니라 업계 최초로

셰프 스쿨 제도를 도입하여, 철저한 교육을 통해 발탁한 전문 셰프가 조리하는 모습을 오픈 키친을 통해 직접 확인할 수 있어 더욱 신뢰감을 준다.

### Market O's history

건강한 먹거리 문화를 선도해 온 노희영 이사의 독특한 아이디어로 탄생한 순수 국내 브랜드 마켓오. 그녀는 그동안 자신이 만들어 온 브랜드가 결국은 최초의 컨셉트가 지켜지지 않고 변화되는 것에 많은 아쉬움을 느껴왔다고. 그래서 그녀의 창의력에 전폭적인 지지를 아끼지 않은 (주)와이즈온과 함께 한 첫 프로젝트는 베니건스 입구점점을 변화시켜 패밀리 레스토랑에 새로운 트렌드를 제시한 것이다. 마켓오 메뉴의 특징은 엄선된 산지에서 생산된 최상급의 식자재를 조리 과정을 최소화하여 재료 본연의 맛을 최대한 살렸다는 것이다. 인체에 유해한 지방 성분인 트랜스 지방을 줄이기 위해 직접 개발한 홈메이드 마요네즈, 압착 식용유, 요거트 드레싱 등을 사용한 저칼로리, 저콜레스테롤 메뉴를 선보이고 있다. 대표적인 메뉴로는 일본에서 장수 식품으로 알려져 있는 닛토를 넣은 녹차 소바 '닛토 차 소바', 흑미와 장어로 만든 롤 '블랙 우나기', 흑임자와 두유로 만든 '블랙 소이 파스타', 단백질의 보고인 두부에 양념한 쇠고기를 얹은 '두부 스테이크'가 있다. 또한 마켓오의 유기농 메뉴에는 12개월간 건조한 올리브나무 장작을 태워 저온에서 장시간 천천히 구운 이탈리아 시칠리아산 유기농 커피, 국내 최초 유기 낙농 인증 목장인 평창 설목장에서 생산한 유기농 요거트, 계량제나 이스트 등 인공 첨가제 없이 건포도와 사과 등으로 16시간 이상 발효시킨 천연 발효 빵도 있다. 마켓오는 올해 1월 베니건스와 아시아 차우를 운영하는 와이즈온(주)의 새로운 외식 브랜드가 되었다. 또한 마켓오 델리라는 서브 브랜드를 개발하여 새로운 웰빙 라이프스타일을 지향한다. 유기농 커피, 샐러드, 샌드위치, 라이스, 누들 등 간단하게 즐길 수 있는 캐주얼한 메뉴들과 든든한 아침 식사를 위한 메뉴 등 테이크아웃 형태의 편리한

서비스를 제공한다. 깨끗한 화이트 톤과 앤틱 가구들이 조화를 이룬 유럽 스타일의 카페로 셀레브리티와 트렌드 세터의 사랑을 독차지 하고 있다고. 또한 바쁜 현대인의 라이프스타일에 맞춰 24시간 이용할 수 있는 드라이브 스루까지 마련되어 있어 자동차 안에서도 편리하게 메뉴를 구입할 수 있도록 배려했다.

이렇게 웰빙 트렌드를 주도하며 외식 산업의 무한한 확장 가능성을 보여 주는 브랜드 마켓오는 전략 브랜드로 야심 차게 출발할 예정이다. 그 시작으로 인천국제공항 식음료 사업권자라도 선정되어 지난해 12월부터 영업에 들어가 폭발적인 반응을 얻고 있으며, 전국 30여 개의 베니건스 매장을 프리미엄 웰빙 컨셉트의 파머스 베니건스와 마켓오로 바꾸며 새로운 출발을 앞두고 있는 것. 이 뿐만 아니라 마켓오라는 새로운 체포 브랜드도 개발 중에 있으며 다양한 연령대에서 사랑받을 수 있는 유기농 체포 브랜드를 제시할 것이라고 한다. 현재 아이템을 개발 중이며, 올 6월 중 첫 출시될 예정이다. 토털 웰빙 브랜드로서 힘차게 첫걸음을 내딛고 있는 마켓오와 노희영의 행보를 기대해 본다. **H**

에디터황인애 사진김지태 문의마켓오 & 파머스 베니건스 입구점점(517-3903)