

데이비드 터틀맨 美 카후나빌 회장



사진: 김태웅 기자

“끈기있고 밥맛 좋은 한국쌀이 넘버 원”

끈기 대지역 분위기를 테마로 하는 미국의 패밀리 레스토랑 카후나빌(Kahunaville)은 지난 9월 말부터 미국 내 전 매장에서 취급하는 쌀을 전부 한국산으로 바꿨다. 한국 쌀맛에 반한 데이비드 터틀맨(David Tuttleman·42) 카후나빌 회장이 전격 교체를 지시했기 때문이다.

“미국에서 먹는 쌀들은 보통 물기가 적어서 훅날리는 것들이 대부분입니다. 하지만 한국 쌀은 물기가 많고 끈기가 있어서 맛이 훌륭해요. 밥을 동그랗게 뭉쳐서 요리 주변을 장식하는 모양을 만들 때도 아주 예쁘게 나오더라고요. 소스하고 잘 섞이는 것도 좋고요. 쌀을 바꾼 후 미국의 고객들도 맛있어졌다는 반응을 보여서 만족스럽습니다.”

터틀맨 회장은 부모님이 한국을 오가며 사업을 해 한국에 여러번 와봤다고 한다. 이번이 열번째 방문이다.

“어릴 때부터 아시아의 밥 문화에 익숙한 편이었어요. 그래서 외식사업을 하게 되면 건강에 좋은 쌀요리를 많이 만들어야겠다는 생각을 늘 했었죠.”

이처럼 쌀요리 개발에 적극적인 터틀맨 회장의 뜻에 따라 카후나빌의 요리들은 총 68가지 메뉴 가운데 16가지가 쌀을 주재료로 삼고 있다. 스테이크 같은 요리에 곁들여 나가는 것까지 더하면 요리 재료의 절반 이상이 쌀이라고 한다. 때문에 카후나빌이 연간 소비하게 될 한국 쌀은 약 10t가량 된다는 것이 터틀맨 회장의 얘기다.

“카후나빌에서 한국 회사와 직거래하는 것이 아니고, 미국의 에이전시를 통해 구입하고 있어요. 공급자들이 제안한 여러 나라의 쌀 중에서 한국 쌀이 가장 괜찮아 도입을 결정했지요. 모양은 비슷해도 품질이 가장 나은 것 같더군요.”

뉴욕·라스베이거스 등 미국 내 대도

시에 10개의 직영 식당을 보유하고 있는 카후나빌은 5천평 규모로 6천명이 동시에 식사를 할 수 있는 초대형 레스토랑으로도 이름이 높다.

“신생업체다 보니 카후나빌이 전체 패밀리 레스토랑 업계에서 차지하는 비중이 그리 큰 것은 아닙니다. 하지만 앞으로 한국의 맛있는 쌀을 무기로 미국인들의 입맛을 사로잡을 생각입니다.”

카후나빌은 미국 외에는 한국에만 진출한 상태다. 한국 카후나빌을 운영하는 파트너는 사보이호텔이다. 터틀맨 회장은 “오랜 역사를 자랑하는 사보이호텔의 노하우를 믿고 아시아지역 사업권까지 맡긴 상태”라며 “한국에서 자리를 잡은 후 한국을 교두보 삼아 대만·일본·중국 등 다른 아시아지역에도 진출할 것”이라고 말했다.

이혜경 기자 · vixen@joongang.co.kr